

Anthropology of food

S18 | 2025

Patrimonios alimentarios en América Latina

Enfrentar las desigualdades y los cambios globales

Patrimoines alimentaires en Amérique Latine. Faire face aux inégalités et aux changements globaux

<https://doi.org/10.4000/13asc>

Edited by **Nasser Rebaï** , **Charles-Edouard de Suremain** , **Esther Katz** ,
Anne-Gaël Bilhaut  and **María Fernanda Mideros Bastidas**

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut and
María Fernanda Mideros Bastidas

Patrimonios alimentarios en América Latina [Full text]

Enfrentar las desigualdades y los cambios globales

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut and
María Fernanda Mideros Bastidas

Patrimoines alimentaires en Amérique latine [Full text]

Faire face aux inégalités et aux changements globaux

Leonardo Halszuk Luiz de Moura and Janaína Deane de Abreu Sá Diniz

Patrimonio alimentario indígena y políticas públicas en Brasil [Full text]

La inclusión de los alimentos tradicionales del pueblo Arara en las escuelas de su
territorio

*Indigenous food heritage and public policies in Brazil: the inclusion of Arara traditional
foods in schools of the Pará region*

Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz, Gregorio Álvarez Fuentes, Fatima
Ezzahra Housni and Virginia Gabriela Aguilera Cervantes

Prácticas alimentarias en una comunidad rarámuri de la Sierra de

Chihuahua, México [Full text]

Desigualdad social y política alimentaria

*Pratiques alimentaires dans une communauté Raramuri de la Sierra de Chihuahua au
Mexique : inégalités sociales et politique alimentaire*

*Food practices of a Rarámuri community in the Sierra de Chihuahua, Mexico: social
inequalities and food policy*

Ana Karen Vázquez Hernández

Del patrimonio y la percepción alimentaria del pueblo jñatjro (mazahua)

del Estado de México [Full text]

Heritage and food perception among Jñatjro(Mazahua)people in Mexico

Erika María Méndez Martínez

Saberes y patrimonios alimentarios locales en el Totonacapan veracruzano

(México) [Full text]

Local food knowledge and heritage in the Totonacapan of Veracruz (Mexico)

Elena Lazos-Chavero, Esther Katz, Orlando Aguilera-Espinosa, José Manuel Pino-Moreno and Nathalie Cabirol

Los efectos de la patrimonialización de la cocina mexicana sobre el consumo de insectos [Full text]

The effects of heritagization of Mexican cooking on the consumption of insects

Virginie Laurent

Del campo al plato: prácticas alimentarias y resistencia indígena en Colombia [Full text]

From the field to the plate: indigenous food practices and resistances in Colombia



Patrimonios alimentarios en América Latina

Enfrentar las desigualdades y los cambios globales

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut y María Fernanda Mideros Bastidas



Edición electrónica

URL: <https://journals.openedition.org/aof/15402>

DOI: 10.4000/13as4

ISSN: 1609-9168

Editor

Anthropology of Food Webjournal

Referencia electrónica

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut and María Fernanda Mideros Bastidas, "Patrimonios alimentarios en América Latina ", *Anthropology of food* [Online], S18 | 2025, Online since , connection on 16 October 2025. URL: <http://journals.openedition.org/aof/15402> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/13as4>



The text only may be used under licence CC BY-NC-ND 4.0. All other elements (illustrations, imported files) may be subject to specific use terms.

Patrimonios alimentarios en América Latina

Enfrentar las desigualdades y los cambios globales

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut y María Fernanda Mideros Bastidas

América latina, entre desigualdades y nuevas aspiraciones populares en torno a la alimentación

- 1 En la parroquia de La Merced, en la periferia oriental de Quito, Ecuador, un mural llama la atención. A pocos pasos de la iglesia, frente al pequeño parque central, la obra del artista local Ernesto Morales representa a una campesina mayor, apacible, con una sonrisa discreta y una remera azul, del color del cielo andino, preparando tortillas de maíz en un tiesto puesto arriba de un fuego vivo (cf. Figura 1 abajo). Al otro lado del parque, se ve más movimiento. En un pequeño restaurante donde los habitantes de La Merced acuden a la hora del almuerzo, las cocineras preparan las mismas tortillas (cf. Figura 2 abajo). Sus movimientos, precisos, retoman los de la anciana pintada en la pared del parque. Calientitas y rellenas de queso, las tortillas son deliciosas. Aquí son motivo de orgullo. A veces, los domingos, mucha gente de los pueblos vecinos e incluso de Quito, viene, para saborearlas, paseando por el parque. Sin embargo, estas mismas tortillas recuerdan que la vida en La Merced “ya no es como antes”, como lo dice la gente allí. Hace cuarenta años, el maíz se cultivaba en las haciendas que se habían mantenido después de la aplicación de la reforma agraria, a nivel local, en los años 1980, pero, sobre todo, en las pequeñas parcelas campesinas y minifundios diseminados por las laderas del volcán Ilaló. En el centro de la parroquia, varios pequeños molinos producían harina. Luego, se lo ha visto en el resto de la sierra ecuatoriana (Rebaï 2015, 2021), las cosas cambiaron. En un contexto de reformas liberales iniciadas a finales de la década de 1980, Ecuador comenzó a importar cereales y harinas para abastecer a una población urbana creciente (Peltre-Wurtz 2004). Paulatinamente, los habitantes de La Merced abandonaron la agricultura, exigente, y poco rentable, para trabajar en Quito.

Finalmente, la parroquia se convirtió en una reserva de tierras. Se construyeron viviendas, no lejos de la capital, donde la gente va a trabajar, o a estudiar, todos los días. El maíz, que en los años 1980 todavía producía “hermosos paisajes agrarios abiertos en gamas de verde, marrón y dorado” (Deler 2007: 433), se reduce ahora a unas parcelas de tamaño reducido, junto a casas cuyo estilo arquitectónico recuerda al de las viviendas suburbanas de las grandes ciudades estadounidenses.

Figura 1: Mural titulado “Madre emprendedora” del artista Ernesto Morales, en el parque central de la parroquia La Merced (provincia de Pichincha, Ecuador)



Fuente: N. Rebaï (2022)

Figura 2: Cocinera preparando tortillas de maíz en tiesto en el centro parroquial de La Merced- provincia de Pichincha, Ecuador)



Fuente: N. Rebaï (2022)

- 2 La trayectoria de la parroquia La Merced ilustra perfectamente los cambios ocurridos en América Latina desde la década de 1980, con la implementación de políticas de “modernización” agrícola que tuvieron efectos paradójicos. En efecto, aunque América latina ha sido la región del mundo que conoció el mayor crecimiento agrícola los cuarenta últimos años, se ha observado, al mismo tiempo, el deterioro progresivo de las condiciones de vida de la agricultura familiar campesina y el aumento de la inseguridad alimentaria entre los grupos sociales más vulnerables (Smith, Kassa y Winters 2017). Recientemente, la crisis provocada por la pandemia de Covid-19 (Hernández-Vásquez *et al.* 2022) destacó, sin ambigüedad, los límites del modelo liberal de desarrollo agrícola y de los sistemas alimentarios “modernos” (Suremain y Katz 2008; Paredes, Sherwood y Arce 2016). Asimismo, llevó a recordar hasta qué punto las desigualdades, sociales y económicas, junto con la precariedad alimentaria, eran profundas en toda la región, de México a Argentina. Además, eventos de gran magnitud y dramatismo, como los recientes mega-incendios en Chile y en todos los biomas de Brasil, así como la sequía en los Andes ecuatorianos, ampliamente difundidos por los medios internacionales y las redes sociales, han evidenciado cómo los cambios ambientales globales contemporáneos afectan plena y fuertemente los países latinoamericanos, y en particular a su agricultura. Esta convergencia de factores, políticos, económicos y ambientales pone de relieve una situación alimentaria crítica que lleva a preguntar: ¿a dónde va América Latina?
- 3 A modo de repuesta, se puede mencionar que, desde finales del siglo XX, se observa en la región el surgimiento de movimientos populares que reclaman una mayor justicia social y ambiental, la soberanía alimentaria de los Estados y el reconocimiento político de los grupos campesinos e indígenas (Svampa 2011; Lowy 2013; Allain y Rebaï 2021 y

2022). El mapa interactivo y cotidianamente actualizado del Atlas en línea de Justicia Ambiental muestra, por ejemplo, que, en el mes de enero del 2025, la conflictividad en América Latina es una de las más intensa del mundo⁴. Así, en la continuidad de los movimientos campesinos e indígenas que marcaron su oposición a los gobiernos liberales de los años 1990, como en el Chiapas mexicano o en Ecuador, los campesinos latinoamericanos reivindican ahora su derecho a producir sin presión, para mantener agrosistemas singulares y defender al mismo tiempo modos de consumo alimentario que forman parte de su identidad. Llevadas por organizaciones nacionales o transnacionales poderosas (Altieri y Toledo 2011; Giunta 2014; Laurent 2021), o bien por movimientos de protesta más localizados (Rebaï 2014; Ramírez Miranda, Cruz Altamirano y Marcial Cerqueda 2015; Sammartino, Caimmi y Figueroa 2022), sus demandas se articulan con las de poblaciones urbanas cada vez más movilizadas a favor de una alimentación sana, diversificada y accesible (Sherwood, Arce y Paredes, 2017; Sencébé y Pinton 2020; Girard y Rebaï 2021; Duarte et al. 2021). Esta convergencia de luchas contribuye a la construcción de nuevas solidaridades y a la puesta en marcha de dinámicas asociativas que cuestionan la supuesta frontera entre campo y ciudad, y popularizan la noción de “comer bien”. Paralelamente, promueven una agricultura diversificada, cercana a los centros urbanos, proveedora de servicios ambientales y de amenidades, permitiendo combatir la injusticia, social, alimentaria y ambiental (Leloup 2016).

Los patrimonios alimentarios, nuevas herramientas de movilizaciones políticas y de producción de los territorios

- 4 De esta manera, el tema de la alimentación en América latina está adquiriendo mayor notoriedad en el debate público y cada vez más se implementan políticas a favor de la agricultura familiar campesina (Sabourin *et al.* 2014; Valencia-Perafán *et al.* 2020). Si por un lado, los planes y programas de desarrollo agrícola le dan un rol clave a la agroecología (Boza Martínez 2013; Sabourin *et al.* 2018; Metereau y Figuière 2018; Girard 2020; Borja *et al.* 2021), por otro, los “patrimonios alimentarios” se convierten en un tema central del debate político y académico, haciendo eco a la “efervescencia patrimonial” que viven los países del Sur global a la hora de la institucionalización del “desarrollo sostenible” como medio de conservación de paisajes, ecosistemas y recursos naturales (Juhé-Beaulaton *et al.* 2013). En este contexto, trabajos pluridisciplinarios basados en investigaciones empíricas, han desarrollado reflexiones críticas sobre el patrimonio alimentario (Suremain 2017, 2021; Bak-Geller Corona, Matta y Suremain 2019; Rebaï *et al.* 2021), destacando la necesidad de evitar la trampa de otorgar a este concepto un valor “romántico”, y de reconocer, detrás de estos patrimonios, las desigualdades sociales, políticas y ambientales. Partiendo de que los patrimonios alimentarios corresponden ante todo a una construcción social, política, de actores que, en un determinado espacio, reivindican técnicas y modos singulares de producción, de conservación o de consumo de sus alimentos (Suremain y Cohn 2015; Bak-Geller Corona, Matta y Suremain 2019; Rebaï *et al.* 2021), se pueden convertir en palancas para contestar el paradigma de la “modernidad alimentaria” (Poulain 2002), y por consecuencia, pensar el desarrollo territorial en América latina desde una perspectiva post-moderna del “desarrollo” (Antheaume y Giraut 2006).

- 5 Siguiendo esta línea de investigación – y considerando la situación agrícola, alimentaria y medioambiental de América Latina –, los 6 y 7 de septiembre de 2023 se llevó a cabo el segundo coloquio internacional “Patrimonios Alimentarios en América Latina: enfrentar las desigualdades y los cambios globales” en Bogotá (Colombia). El evento contó con el apoyo de la Universidad de los Andes (sede del coloquio), el Instituto de Investigaciones para el Desarrollo (IRD), el Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA) y la Universidad Sorbonne Paris Nord (USPN). A través de 28 ponencias, se presentaron los resultados de investigaciones conducidas en México, Costa Rica, República Dominicana, Colombia, Ecuador, Perú, Chile, Brasil, Argentina y Chile. El objetivo de este encuentro científico era responder a la siguiente pregunta: ¿en qué medida los patrimonios alimentarios pueden convertirse en estrategias eficaces para hacer frente a las desigualdades y a los cambios globales, en América Latina? Tras un proceso de evaluación y selección de las propuestas recibidas por la revista *Anthropology of Food*, el presente dossier consta de 6 contribuciones diversas, tanto en sus entradas temáticas como en sus marcos disciplinarios y metodológicos.

Composición del dossier

- 6 A través de seis estudios de caso de América Latina, la composición de este número especial refleja algunas de las facetas más significativas de la patrimonialización de la alimentación, entendida aquí más como un conjunto de acciones, usos y procesos con consecuencias directas para grupos y sociedades que como un mecanismo normativo e institucionalizado que permite el desarrollo de políticas públicas a mayor escala – como el turismo, por ejemplo (Smith 2006). Es así que, en este volumen, la postura de los contribuidores es de centrarse en las múltiples formas en que el concepto de «patrimonio», promovido inicialmente por la UNESCO, se ha transformado en una palanca de acción destinada a oponerse a la “patrimonialización” o, más frecuentemente, a valorizar o hacer visibles espacios, bienes, prácticas, reivindicaciones o representaciones locales relacionadas con la alimentación (Bak-Geller Corona, Matta y Suremain 2019).
- 7 En el primer texto, Leonardo Halszuk Luiz de Moura y Janaína Deane de Abreu Sá Diniz describen una investigación-acción realizada en el marco de una ONG para salvaguardar el patrimonio alimentario de una población indígena de la Amazonia brasileña, que sólo entró en contacto con la sociedad global hace cuatro décadas. Los Ugoro’gmó (Arara) subsistían de la caza, la pesca y la recolección en la selva. Se volvieron sedentarios y ahora viven de la agricultura, tendiendo a olvidar las antiguas prácticas, que cada vez menos transmiten a sus hijos. En la escuela, los niños reciben comidas compuestas principalmente de productos industrializados como consecuencia de las políticas públicas nacionales. Ahora que la ley permite incluir productos locales en las comidas escolares, se ha llevado a cabo una investigación participativa juntando a varias generaciones, sobre los alimentos «olvidados» y su preparación. Los dieron a probar a los niños, y evaluaron su aceptación, que fue bastante positiva. Ahora se transmiten los conocimientos sobre estos alimentos y los niños por fin tienen acceso a productos sanos, sabrosos y no procesados.
- 8 A continuación, tres estudios sobre México se inscriben en el marco de una reflexión sobre el impacto financiero, social, territorial y cultural de la movilización, concreta, del patrimonio alimentario, al margen de la inscripción de México en la Lista

Representativa del Patrimonio Cultural de la Humanidad en 2010². El cuarto texto sobre el mismo país presenta un aspecto diferente: las consecuencias negativas de esta patrimonialización oficial.

- 9 Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz, Gregorio Álvarez Fuentes, Fatima Ezzahra Housni y Virginia Gabriela Aguilera Cervantes toman como punto de partida las prácticas alimentarias de los Rarámuri del estado de Chihuahua, cuya principal preocupación es enfrentar la escasez y otras crisis alimentarias, que afectan regularmente a su vida cotidiana. Los autores muestran cómo los agricultores son actúan y ponen en marcha alternativas a las iniciadas por el Estado, consideradas como insuficientes. Para ellos, se trata de responder a necesidades alimentarias identificadas como “reales”, pero también de promover una agricultura “sostenible” para reducir su “vulnerabilidad”. En este caso, el patrimonio alimentario, junto con la semántica inspirada en el desarrollo y la lucha contra la inseguridad alimentaria, sirve de auténtica brújula para orientar las opciones comunitarias en un entorno inestable.
- 10 Ana Karen Vásquez Hernández aborda la patrimonialización de los alimentos por parte de las comunidades jñatrjo (mazahuas) del Estado de México. Estas comunidades, históricamente discriminadas, viven ahora la urbanización de su cabecera municipal, la turistificación y la desagrarización. Negándose a que se les impongan criterios externos estandarizados, valoran su alimentación en sus propios términos, que se basan en la corporalidad, el entorno, la interrelación de sus miembros y el patrimonio cultural: la comida debe contribuir al bienestar, saciar, dar fuerzas para poder trabajar y ser sabrosa. Sus acciones están encaminadas a la solidaridad redistributiva en beneficio de los que pasan hambre, así como a revalorizar alimentos y bebidas «tradicionales» que habían entrado en desuso.
- 11 Paso a paso, Erika María Méndez Martínez sigue a las mujeres campesinas totonacas que, a lo largo del año, venden en los mercados de Papantla (Veracruz) los alimentos que han recolectado o cultivado en la milpa, término que hace referencia tanto al espacio cultivado como al sistema de cultivo que asocia maíz y otros cultivos (frijol, calabaza, etc.). Desde hace algunos años, no sólo las familias, sino también los propietarios de restaurantes hacen sus compras a estas comerciantes, lo que los anima a promover en sus establecimientos alimentos de calidad, a la vez locales y de temporada. El estudio muestra cómo las comerciantes, y en última instancia los cocineros, se apropian, más o menos en los mismos términos, de los valores de proximidad, calidad, sostenibilidad e incluso ética asociados a la promoción de productos locales (unos sesenta) en los restaurantes.
- 12 Elena Lazos-Chavero, Esther Katz, Orlando Aguilera-Espinosa, José Manuel Pino-Moreno y Nathalie Cabirol miden el impacto que ha tenido la patrimonialización de la cocina mexicana en la recolección y el consumo de insectos. Los insectos se consumen desde la época prehispánica y forman parte del patrimonio alimentario de varias regiones de México. Sin embargo, aunque el expediente de la Unesco pretende conducir a la legitimación, validación y protección de la diversidad de los alimentos producidos por los campesinos, lo que prevalece es el beneficio comercial. El consumo de insectos, despreciado durante mucho tiempo por algunos sectores de la sociedad, ha cobrado nueva vida e incluso es objeto de orgullo. Los insectos han hecho su aparición en las mesas de los mejores restaurantes, se han convertido en una popular atracción turística y se han exhibido en ferias culinarias. La demanda de los consumidores urbanos ha aumentado, lo que ha provocado una fuerte depredación de las especies más

apreciadas, pero también conflictos por los recursos y una acentuación de las desigualdades alimentarias y económicas locales. Por último, los intermediarios obtienen muchos más beneficios de este comercio que los recolectores que, por su parte, se privan de estos alimentos al venderlos. Así, lamentablemente, el reconocimiento del patrimonio no ha contribuido a la justicia alimentaria ni a la protección de la diversidad de los insectos.

- 13 El último texto, sobre Colombia, destaca la relación entre patrimonio y política como “dominio de la vida social” relacionado con el funcionamiento y la organización de la sociedad (Géraud, Leservoisier y Pottier 2016). Virginie Laurent se centra en particular en la deconstrucción de las reivindicaciones de los pueblos indígenas en Colombia, en términos de acceso a la tierra, pero también para el reconocimiento del carácter multiétnico y multicultural de la Nación. A partir de las prácticas alimentarias de los grupos locales, y de las dimensiones simbólicas asociadas a ellas, se pretende analizar el funcionamiento más cotidiano de la resistencia indígena, y sus diversas extensiones en las formas de concebir las relaciones con otros grupos originarios y con el mundo exterior. Aquí, los patrimonios alimentarios forman parte de una especie de “patrimonio indiviso” (Gros 1982) que abarca el funcionamiento y la organización de las sociedades locales en el contexto de renovación política de la nación colombiana.
- 14 A través de los estudios de caso reunidos, este número especial de la revista *Anthropology of Food* pretende enriquecer el estudio del patrimonio alimentario en América Latina, abordándolo desde el punto de vista de los usos, acciones y procesos concretos implementados a escala local o regional por diferentes grupos y sociedades. De manera bastante clásica, cada una de las contribuciones documenta, con la mayor precisión posible, un amplio abanico de prácticas alimentarias, lo que permite situarlas en el proceso más amplio de la patrimonialización, cuyos contornos se redefinen y complejizan constantemente. También, se trata de abordar formas menos clásicas de patrimonio alimentario, como las reivindicaciones sociopolíticas indígenas o el consumo de insectos comestibles, que anticipan una renovación de la forma en que se han estudiado hasta ahora el patrimonio y la patrimonialización. En definitiva, la ambición de este número especial sigue siendo describir fenómenos y situaciones que cristalizan acciones, usos y procesos patrimonializadores, poniendo de relieve las condiciones concretas de su emergencia y desarrollo en el seno de los grupos, territorios y sociedades en los que se producen. Los colaboradores y coordinadores esperan reforzar la antropología de los patrimonios alimentarios sobre una base comparativa cada vez más amplia.

LÓPEZ MORALES G. (ed.). 2010. *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Expediente de candidatura n° 00400 inscrito en 2010 en la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, 5ª sesión, Nairobi, Kenya*. Paris : UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

BIBLIOGRAPHIE

- ALLAIN M. y REBAÏ N. 2021. « Résistances territoriales dans les campagnes des Suds », *Les Cahiers d'Outre-Mer* (numéro spécial « Processus historiques et mises en œuvre ») 284(1). [<https://shs.cairn.info/revue-les-cahiers-d-outre-mer-2021-2?lang=fr>]
- ALTIERI M. y TOLEDO V.M. 2011. « The agroecological revolution in Latin America : rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants », *The Journal of Peasant Studies* 38(3). [<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150.2011.582947>]
- ANTHEAUME B. y GIRAUT F. 2005. *Le territoire est mort, vive les territoires ! Une (re) fabrication au nom du développement*. Paris : IRD Éditions.
- BAK-GELLER CORONA S., MATTA R. y SUREMAIN (de) Ch.-É. 2019. *Patrimoines alimentaires. Entre consensus y tensions*. San Luis Potosí : Colsan / IRD Éditions.
- BORJA R.M., BLARE T., OYARZUN P., PADILLA G. y ZAMBRANO S. 2021. « Una mirada a los logros y desafíos de las asociaciones agroecológicas de mujeres en Cotopaxi, Ecuador », *LEISA. Revista de Agroecología* 37(1) : 5-10. [<https://leisa-al.org/web/images/stories/revistapdf/vol37n1.pdf>]
- BOZA MARTÍNEZ S. 2013. « Los Sistemas Participativos de Garantía en el fomento de los mercados locales de productos orgánicos », *Polis* 34. [<http://journals.openedition.org/polis/8718>]
- DELER J.-P. 1991. *Ecuador. Del Espacio al estado nacional*. Quito / Lima : UASB/IFEA.
- DUARTE L., GUENEAU S., DEANE DE ABREU D.J. y PASSOS CARLOS J.S. 2021. « Valorización de los patrimonios alimentarios y productos agroextractivistas del Cerrado brasileño en la gastronomía : un estudio sobre el Festival Gastronómico Cerrado Week », in N. Rebaï, A.-G. Bilhaut, Suremain (de) Ch.-É., E. Katz y M. Paredes (ed.), *Patrimoines alimentaires en Amérique Latine : recursos locales, actores y globalización* : 107-134. Lima/Marseille: IFEA / IRD Éditions.
- GÉRAUD M.-O., LESERVOISIER O. y POTTIER R. 2016. « Anthropologie politique », in M.-O. Géraud, O. Leservoisier y R. Pottier R. (ed.), *Les notions-clés de l'ethnologie. Analyses et textes* : 231-254. Paris : Armand Colin.
- GIRARD M. 2020. « Le développement des agricultures durables dans la région andine de Cusco : quelle proximité socio-économique entre conseillers agricoles, producteurs et consommateurs ? », *Développement durable et territoires* 11(1). [<https://journals.openedition.org/developpementdurable/16670>]
- GIRARD M. y REBAÏ N. 2020. « Circuits courts de commercialisation et transition territoriale dans les Andes. Une réflexion depuis le Pérou et l'Équateur », *Cybergeo: European Journal of Geography* [En ligne], Espace, Société, Territoire, document 930, mis en ligne le 30 janvier 2020, consulté le 10 février 2025. URL : <http://journals.openedition.org/cybergeo/33986> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/cybergeo.33986>
- GIUNTA I. 2014. « Food sovereignty in Ecuador : peasant struggles and the challenge of institutionalization », *The Journal of Peasant Studies* 41(6) : 1201-1224. [<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150.2014.938057>]

GROS C. 1982. « Une organisation indigène en lutte pour la terre : le Conseil Régional Indigène du Cauca », in GRAL-CIELA (ed.), *Indianité, ethnocide, indigénisme en Amérique latine* : 167-185. Toulouse : CNRS.

HERNÁNDEZ-VÁSQUEZ A., VISCONTI-LOPEZ F.J., CHACÓN-TORRICO H. y AZAÑEDO D. 2022. « COVID-19 and Food Insecurity in Latin America and the Caribbean », *Journal of Hunger y Environmental Nutrition* 1-8. [<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19320248.2022.2086023>]

JUHÉ-BEAULATON D., CORMIER-SALEM M.-C., ROBERT (de) P. y ROUSSEL B. (ed.). 2013. *Effervescence patrimoniale au Sud. Entre nature et société*. Paris : IRD Édition.

LAURENT V. 2021. « Peuples indigènes, territoires et résistances en Colombie. De la lutte pour la terre à la libération de la Madre-Tierra », *Les Cahiers d'Outre-Mer* 284 : 263-294. [<https://journals.openedition.org/com/13123>]

LELOUP H. 2016. « Proximity Agriculture in Lima : Is a fairer production system emerging for producers and consumers ? », *Justice Spatiale, Spatial Justice* 9. [https://www.jssj.org/wp-content/uploads/2016/01/JSSJ9_04_ENG.pdf]

LÖWY M. 2013. « Les luttes écosociales des indigènes en Amérique latine », *Écologie et Politique* 46(1) : 55- 66. [<https://shs.cairn.info/revue-ecorev-2020-2-page-12?lang=fr>]

METEREAU R. y FIGUIÈRE C. 2018. « Agroécologie politique et nouvelle ruralité communautaire : quelles complémentarités ? L'expérience du Nicaragua », *Mondes en développement* 182(2) : 49-68. [<https://shs.cairn.info/revue-mondes-en-developpement-2018-2-page-49?lang=fr>]

PAREDES M., SHERWOOD S. y Arce A. 2016. « Estudios críticos de la agricultura y la alimentación : Perspectivas sobre el actor, la práctica y el territorio », *Iconos* 54 : 11-145. [<https://iconos.flacsoandes.edu.ec/index.php/iconos/issue/view/131>]

PELTRE-WURTZ J. 2004. *Luchar para comer: Estrategias familiares para la alimentación en sectores populares*. Quito : Abya-Yala.

POULAIN J.-P. 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF.

RAMÍREZ MIRANDA C., CRUZ ALTAMIRANO L. y MARCIAL CERQUEDA V. 2015. « Soberanía Alimentaria y luchas por el territorio en el istmo oaxaqueño, México », *Eutopía. Revista De Desarrollo Económico Territorial* 8 : 29-44. [<https://revistas.flacsoandes.edu.ec/eutopia/article/view/1824>]

REBAÏ N. 2014. « Rôle des productrices maraîchères dans l'approvisionnement de la ville de Cuenca en Équateur », *POUR* 222 : 261-273. [<https://shs.cairn.info/revue-pour-2014-2-page-261?lang=frytab=illustrations>]

REBAÏ N. 2015. « Émigration paysanne et vulnérabilité des territoires ruraux dans les Andes équatoriennes. Une analyse en image depuis la périphérie de Cuenca », *EchoGéo* 34. [<https://journals.openedition.org/echogeo/14420>]

REBAÏ N. 2021. « Un patrimonio en peligro : situación crítica de la producción agrícola y alimentaria en los Andes ecuatorianos. Un análisis desde la provincia de Chimborazo », in N. Rebaï, A.-G. Bilhaut, Suremain (de) Ch.-É., E. Katz, M. Paredes (ed.), *Patrimonios alimentarios en América Latina : recursos locales, actores y globalización* : 31-57. Lima / Marseille: IFEA /IRD Éditions.

REBAÏ N., BILHAUT A.-G., SUREMAIN (de) Ch.-É., KATZ E. y PAREDES M. (éd.), 2021. *Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización*. Lima / Marseille : IFEA/IRD Éditions.

- SABOURIN É., MARZIN J., LE COQ J., MASSARDIER G., FRÉGUIN-GRESH S., SAMPER M., GISCLARD M. y SOTOMAYOR O. 2014. « Agricultures familiales en Amérique latine. Émergence, avancées et limites des politiques ciblées », *Revue Tiers Monde* 220 : 23-41.
- SABOURIN É., LE COQ J.-F., FREGUIN-GRESH S., MARZIN J., BONIN M., PATROUILLEAU M. M., VÁZQUEZ L. y NIEDERLE P. 2018. « ¿Qué políticas públicas promueven la agroecología en América Latina y el Caribe ? », *Perspective* 45 : 1-4.
- SAMMARTINO G., CAIMMI N. y FIGUEROA E. 2022. « La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes », *Polis* 21(63) : 71-91.
- SENCÉBÉ Y. y PINTON F. 2020. « Gouverner la sécurité alimentaire au Brésil. Une approche sociale et participative des politiques alimentaires », in E. Fouilleux y L. Michel (ed.), *Quand l'alimentation se fait politique(s)* : 103-124. Rennes : Presses Universitaires de Rennes [<https://books.openedition.org/pur/146050>].
- SHERWOOD S., ARCE A., PAREDES M. 2017. *Food, Agriculture and Social Change. The Every Day Vitality of Latin American*. New York : Routledge.
- SMITH L. 2006. *Uses of Heritage*. London / New York : Routledge.
- SMITH M. D., KASSA W. y WINTERS P. 2017. « Assessing food insecurity in Latin America and the Caribbean using FAO's food insecurity experience scale », *Food policy* 71 : 48-61.
- SUREMAIN (de) Ch.-É. 2021. « Patrimonio alimentario, cocineras tradicionales y desarrollo local en México. Algunas enseñanzas de la antropología del desarrollo », in M.G. Sánchez, L. Crespo Stupková y A. Coria Téllez (ed.), *El patrimonio como eje para el desarrollo* : 41-69. Zamora : El Colegio de Michoacán.
- SUREMAIN (de) Ch.-É. 2017. « Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México) », *Trace* 72. [<http://journals.openedition.org/trace/2573>]
- SUREMAIN (de) Ch.-É. y COHN C. 2015. « Patrimoines alimentaires enfantins : éclairages anthropologiques » (numéro spécial), *Anthropology of food* 9. [<https://journals.openedition.org/aof/7881>]
- SUREMAIN (de) Ch.-É. y KATZ E. 2008. « Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine » (numéro spécial), *Anthropology of Food* S4. [<https://journals.openedition.org/aof/4033>]
- SVAMPA M. 2011. « Néo-‘développementisme’ extractiviste, gouvernements et mouvements sociaux en Amérique latine », *Problèmes d'Amérique latine* 81 : 101-127.
- VALENCIA-PERAFÁN M., LE COQ J.-F., FAVARETO A., SAMPER M., SÁENZ-SEGURA F. y SABOURIN E. 2020. « Políticas públicas para el desarrollo territorial rural en américa latina : balance y perspectivas », *Eutopía. Revista De Desarrollo Económico Territorial* 17 : 25-40.

NOTAS

1. Cf. <https://ejatlas.org/?translate=es>
2. Cf. el expediente mexicano presentado en la Unesco: La cocina tradicional mexicana: una cultura comunitaria viva y ancestral, el paradigma de Michoacán (López Morales 2010).

AUTORES

NASSER REBAÏ

Geógrafo, Profesor de la Universidad Sorbonne Paris Nord (USPN), Investigador del laboratorio PLEIADE (UR 7338; nasser.rebai@univ-paris13.fr)

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Antropólogo, Director de Investigación del Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD), UMR 208 PALOC (IRD/MNHN/CNRS); charles-edouard.de-suremain@ird.fr

ESTHER KATZ

Antropóloga, Investigadora del Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD), UMR 208 PALOC (IRD/MNHN/CNRS), Investigadora visitante del Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional Autónoma de México (IIS-UNAM); Esther.Katz@ird.fr

ANNE-GAËL BILHAUT

Antropóloga, Representante del Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD) en Ecuador; anne-gael.bilhaut@ird.fr

MARÍA FERNANDA MIDEROS BASTIDAS

Bióloga, Profesora de la Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia, Directora del Centro de Investigación en Sistemas Agroalimentarios; mf.mideros35@uniandes.edu.co



Patrimoines alimentaires en Amérique latine

Faire face aux inégalités et aux changements globaux

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut et María Fernanda Mideros Bastidas



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/aof/15418>

DOI : 10.4000/13as5

ISSN : 1609-9168

Éditeur

Anthropology of Food Webjournal

Référence électronique

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut et María Fernanda Mideros Bastidas, « Patrimoines alimentaires en Amérique latine », *Anthropology of food* [En ligne], S18 | 2025, mis en ligne le , consulté le 16 octobre 2025. URL : <http://journals.openedition.org/aof/15418> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/13as5>



Le texte seul est utilisable sous licence CC BY-NC-ND 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Patrimoines alimentaires en Amérique latine

Faire face aux inégalités et aux changements globaux

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut et María Fernanda Mideros Bastidas

L'Amérique latine, entre inégalités et nouvelles aspirations populaires en matière d'alimentation

- Dans la paroisse de La Merced, dans la périphérie Est de Quito en Équateur, une fresque attire l'attention. À quelques pas de l'église, devant le petit parc central, l'œuvre de l'artiste local Ernesto Morales représente une paysanne âgée et paisible, au sourire discret et au tee-shirt bleu comme le ciel andin, préparant des tortillas de maïs, sur une plaque circulaire posée sur un feu vif (cf. Figure 1 ci-dessous). De l'autre côté du parc, l'ambiance est plus animée. Dans un petit restaurant où les habitants de La Merced viennent déjeuner, les cuisinières préparent les mêmes *tortillas* (cf. Figure 2 ci-dessous). Leurs gestes précis font écho à ceux de la vieille femme peinte sur le mur du parc. Chaudes et fourrées de fromage, les *tortillas* sont délicieuses. Ici, elles sont une source de fierté. Parfois, le dimanche, de nombreux habitants des villages voisins, et même de Quito, viennent les déguster en se promenant dans le parc. Mais ces mêmes *tortillas* rappellent que la vie à La Merced « *n'est plus comme avant* », comme le disent les habitants. Il y a quarante ans, le maïs était cultivé dans les *haciendas* qui s'étaient maintenues après la mise en œuvre de la réforme agraire, ici, dans les années 1980, mais surtout dans les petites exploitations dispersées sur les pentes du volcan Ilaló. Au centre de la paroisse, plusieurs petits moulins produisaient de la farine. Puis, comme dans le reste de la *sierra* équatorienne (Rebaï 2015, 2021), les choses ont changé. Dans un contexte de réformes libérales initiées à la fin des années 1980, l'Équateur a commencé à importer des céréales et de la farine pour approvisionner une population urbaine croissante (Peltre-Wurtz 2004). Peu à peu, les habitants de La Merced ont abandonné une agriculture exigeante et peu rentable pour travailler à Quito.

Finalement, la paroisse est devenue une réserve foncière. Des maisons ont été construites, non loin de la capitale, où les gens vont travailler, ou étudier, tous les jours. Le maïs, qui produisait encore dans les années 1980 « de beaux paysages agraires ouverts dans les tons de vert, de brun et de doré » (Deler 1991 : 270), est aujourd'hui réduit à quelques petites parcelles, à côté de maisons dont le style architectural rappelle celui des maisons des banlieues des grandes villes étasuniennes.

Figure 1 : Fresque intitulée « *Madre emprendedora* » de l'artiste Ernesto Morales, dans le *parque central* de la paroisse La Merced (province de Pichincha, Équateur)



Source : N. Rebaï (2022)

Figure 2 : Cuisinières préparant des *tortillas* de maïs sur des plaques rondes dans le centre de la paroisse La Merced (province de Pichincha, Équateur)



Source : N. Rebaï (2022)

- 2 La trajectoire de la paroisse de La Merced illustre parfaitement les changements intervenus en Amérique latine depuis les années 1980, avec la mise en œuvre de politiques de « modernisation » de l'agriculture qui ont eu des effets paradoxaux. En effet, si l'Amérique latine est la région du monde qui a connu la plus forte croissance agricole au cours des quarante dernières années, on observe dans le même temps la détérioration progressive des conditions de vie de l'agriculture familiale paysanne et l'augmentation de l'insécurité alimentaire parmi les groupes sociaux les plus vulnérables (Smith, Kassa et Winters 2017). Récemment, la crise provoquée par la pandémie de Covid-19 (Hernández-Vásquez *et al.* 2022) a mis en évidence, sans ambiguïté, les limites du modèle libéral de développement agricole et des systèmes alimentaires « modernes » (Suremain et Katz 2008 ; Paredes, Sherwood et Arce 2016). Ainsi, elle a rappelé à quel point les inégalités sociales et économiques, ainsi que l'insécurité alimentaire, étaient profondes dans toute la région, du Mexique à l'Argentine. En outre, des événements de grande ampleur et dramatiques, tels que les récents méga-incendies au Chili et dans tous les biomes du Brésil, ainsi que la sécheresse dans les Andes équatoriennes, largement relayés par les médias internationaux et les réseaux sociaux, ont montré à quel point les changements environnementaux mondiaux contemporains affectent les pays d'Amérique latine, en particulier leur agriculture. Cette convergence de facteurs politiques, économiques et environnementaux met en évidence une situation alimentaire critique qui soulève la question suivante : où va l'Amérique latine ?
- 3 En guise de réponse, il faut peut-être rappeler que, depuis la fin du XX^{ème} siècle, la région a vu l'émergence de mouvements populaires réclamant davantage de justice sociale et environnementale, la souveraineté alimentaire des États et la reconnaissance

politique des groupes paysans et autochtones (Svampa 2011 ; Lowy 2013 ; Allain et Rebaï 2021 et 2022). La carte interactive et mise à jour quotidiennement de l'Atlas en ligne de la justice environnemental montre, par exemple, qu'en janvier 2025, la « conflictivité » en Amérique latine est l'une des plus intenses au monde⁴. Ainsi, dans la continuité des mouvements paysans et indigènes qui ont marqué leur opposition aux gouvernements libéraux des années 1990, comme au Chiapas au Mexique ou en Équateur, les paysans latino-américains revendiquent aujourd'hui leur droit à produire sans pression, à maintenir des agrosystèmes singuliers et à défendre, en même temps des modes de consommation alimentaire qui font partie de leur identité. Portées par de puissantes organisations nationales ou transnationales (Altieri et Toledo 2011 ; Giunta 2014 ; Laurent 2021), ou par des mouvements de protestation plus localisés (Rebaï 2014 ; Ramírez Miranda, Cruz Altamirano et Marcial Cerqueda 2015 ; Sammartino, Caimmi et Figueroa 2022), leurs revendications s'articulent avec celles de populations urbaines de plus en plus mobilisées en faveur d'une alimentation saine, diversifiée et accessible (Sherwood, Arce et Paredes, 2017 ; Sencébé et Pinton 2020 ; Girard et Rebaï 2021 ; Duarte *et al.* 2021). Cette convergence des luttes contribue à la construction de nouvelles solidarités et à la mise en œuvre de dynamiques associatives qui remettent en question la frontière supposée entre la campagne et la ville, et popularisent la notion de « bien manger ». Dans le même temps, elles promeuvent une agriculture diversifiée, proche des centres urbains, capable de fournir des services environnementaux et des aménités, et permettant de lutter contre les injustices sociales, alimentaires et environnementales (Leloup 2016).

Les patrimoines alimentaires, nouveaux outils de mobilisation politiques et de production des territoires

- ⁴ De fait, la question de l'alimentation en Amérique latine gagne en visibilité dans le débat public et de plus en plus de politiques en faveur de l'agriculture familiale paysanne sont mises en œuvre (Sabourin *et al.* 2014 ; Valencia-Perafán *et al.* 2020). Si, d'une part, les plans et programmes de développement agricole accordent un rôle clé à l'agroécologie (Boza Martínez 2013 ; Sabourin *et al.* 2018 ; Metereau et Figuière 2018 ; Girard 2020 ; Borja *et al.* 2021), d'autre part, les « patrimoines alimentaires » deviennent un sujet central du débat politique et académique, faisant écho à l'« effervescence patrimoniale » vécue par les pays des Suds lorsqu'il s'agit d'institutionnaliser le « développement durable » comme moyen de conserver les paysages, les écosystèmes et les ressources naturelles (Juhé-Beaulaton *et al.* 2013). Dans ce contexte, des travaux pluridisciplinaires reposant sur des recherches de terrain ont développé des réflexions critiques sur les patrimoines alimentaires (Suremain 2017, 2021 ; Bak-Geller Corona, Matta et Suremain 2019 ; Rebaï *et al.* 2021), soulignant la nécessité d'éviter le piège consistant à donner à ce concept une valeur « romantique », et de reconnaître, derrière ces patrimoines, des inégalités sociales, politiques et environnementales. Partant du principe que les patrimoines alimentaires correspondent avant tout à une construction sociale et politique d'acteurs qui, dans un espace donné, revendiquent des techniques et des manières originales de produire, de conserver ou de consommer leurs aliments (Suremain et Cohn 2015 ; Bak-Geller Corona, Matta et Suremain 2019 ; Rebaï *et al.* 2021), ils peuvent alors devenir des leviers pour remettre en cause le paradigme de la « modernité alimentaire » (Poulain 2002) et, par conséquent, penser le développement

territorial en Amérique latine dans une perspective post-moderne du « développement » (Antheau et Giraut 2006).

- 5 Suivant cette ligne de recherche – et en considérant la situation agricole, alimentaire et environnementale en Amérique latine – le deuxième colloque international « *Patrimonios Alimentarios en América Latina: enfrentar las desigualdades y los cambios globales* » s’est tenu les 6 et 7 septembre 2023 à Bogotá (Colombie). L’événement a bénéficié des appuis de l’Universidad de los Andes (UniAndes), hôte du colloque, de l’Institut de Recherche pour le Développement (IRD), de l’Institut Français d’Études Andines (IFEA) et de l’Université Sorbonne Paris Nord (USPN). Vingt-huit communications ont présenté les résultats de recherches menées au Mexique, Costa Rica, République dominicaine, Colombie, Équateur, Pérou, Chili, Brésil et Argentine. L’objectif de cette réunion scientifique était de répondre à la question suivante : dans quelle mesure les patrimoines alimentaires peuvent-ils devenir des leviers efficaces pour lutter contre les inégalités et les changements globaux en Amérique latine ? Après un processus d’évaluation et de sélection des propositions reçues par la revue *Anthropology of Food*, ce dossier est composé de six contributions, diverses, tant par leurs entrées thématiques que par leurs cadres disciplinaires et méthodologiques.

Composition du numéro

- 6 À travers six études de cas issues d’Amérique latine, la composition de ce numéro spécial reflète quelques-unes des facettes les plus significatives de la patrimonialisation de l’alimentation, celle-ci étant davantage entendue ici comme un ensemble d’actions, d’usages et de processus ayant des conséquences directes pour les groupes et les sociétés qu’un dispositif normatif et institutionnalisé permettant le développement de politiques publiques à une échelle plus large – à l’instar du tourisme par exemple (Smith 2006). Dans ce volume, la posture des contributeurs est ainsi de porter l’attention sur les multiples façons dont le concept de « patrimoine », initialement promu par l’Unesco, se transforme en levier d’action visant à s’opposer à la patrimonialisation ou, plus fréquemment, à valoriser ou à rendre visible des espaces, des biens des pratiques, des revendications ou encore des représentations locales en lien avec l’alimentation (Bak-Geller, Matta et Suremain 2020).
- 7 Dans le premier texte, Leonardo Halszuk Luiz de Moura et Janaína Deane de Abreu Sá Diniz décrivent une recherche-action menée dans le cadre d’une ONG pour sauvegarder le patrimoine alimentaire d’une population autochtone d’Amazonie brésilienne, entrée en contact avec la société globale il y a seulement quatre décennies. Les Ugoro’gmó (Arara) tiraient leur subsistance de la chasse, de la pêche et de la cueillette en forêt. Ils ont été sédentarisés et vivent désormais d’agriculture, tendant à oublier les anciennes pratiques qui sont de moins en moins transmises à leurs enfants. À l’école, ces derniers se voient distribuer des repas constitués en majorité de produits industrialisés comme suite aux politiques publiques nationales. La loi permettant aujourd’hui l’intégration de produits locaux aux repas scolaires, une recherche participative – alliant plusieurs générations – a été menée sur les aliments « oubliés » et leur préparation, les donnant à goûter aux enfants et évaluant leur acceptation, laquelle a été plutôt positive. Les savoirs concernant ces aliments sont ainsi en cours de transmission, et les enfants ont enfin accès à des produits sains, savoureux et non-transformés.

- 8 Les trois études suivantes sur le Mexique ont en commun de s'inscrire dans une réflexion sur les incidences financières, sociales, territoriales ou encore culturelle de la mobilisation très pratique du patrimoine alimentaire, en marge du dossier mexicain inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel de l'humanité². Le quatrième texte sur le même pays présente un aspect différent : les conséquences négatives de cette patrimonialisation officielle.
- 9 Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz, Gregorio Álvarez Fuentes, Fatima Ezzahra Housni et Virginia Gabriela Aguilera Cervantes partent des pratiques alimentaires des Raramuri de l'État du Chihuahua, dont la préoccupation principale est de faire face aux pénuries et autres crises alimentaires qui affectent régulièrement leur vie quotidienne. Les auteurs montrent dès lors la capacité d'action des cultivateurs locaux à mettre en place des réflexions et des actions alternatives à celles – jugées insuffisantes – initiées par l'État. Il s'agit pour eux de répondre à des besoins alimentaires identifiés comme « réels », mais aussi de promouvoir une agriculture « durable » afin de réduire leur « vulnérabilité ». Dans ce cas, le patrimoine alimentaire, ainsi que la sémantique inspirée du développement et de la lutte contre l'insécurité alimentaire, se pose comme une véritable boussole permettant d'orienter les choix de la communauté dans un environnement instable.
- 10 Ana Karen Vásquez Hernández évoque la patrimonialisation de l'alimentation impulsée par des communautés *jñatrjo* (mazahuas) de l'État de Mexico. Ces communautés, longtemps discriminées, connaissent aujourd'hui l'urbanisation de leur chef-lieu, le développement du tourisme et la déprise agricole. Refusant de se laisser imposer des critères extérieurs standardisés, elles valorisent leur alimentation selon leurs propres termes, lesquels s'appuient sur la corporité, l'environnement, les relations personnelles et l'héritage culturel : l'alimentation doit contribuer au bien-être, rassasier, donner de la force pour pouvoir travailler et être savoureuse. Leurs actions visent à la solidarité redistributive au bénéfice de celles et ceux qui ne mangent pas à leur faim, ainsi qu'à la revalorisation d'aliments et de boissons « traditionnels » qui tendent à être délaissés.
- 11 Erika María Méndez Martínez suit pas à pas les agricultrices totonaques qui vendent, tout au long de l'année, sur les marchés de Papantla (Veracruz), des aliments issus de la cueillette ou de la *milpa*, terme qui désigne à la fois l'espace cultivé et le système agricole associant le maïs et d'autres cultures (haricots, courges...). Depuis quelques années, non seulement les familles, mais aussi les restaurateurs, se fournissent auprès de ces commerçantes, ce qui les incite à valoriser dans leur établissement un patrimoine alimentaire local et saisonnier de qualité. L'étude montre la façon dont les commerçantes, et finalement les cuisiniers, s'approprient, plus ou moins dans les mêmes termes, les valeurs de proximité, de qualité, de durabilité et même d'éthique associées à la mise en valeur des produits locaux (une soixantaine) dans les restaurants.
- 12 Elena Lazos-Chavero, Esther Katz, Orlando Aguilera-Espinosa, José Manuel Pino-Moreno et Nathalie Cabirol se demandent quel a été l'impact de la patrimonialisation de la cuisine mexicaine sur la collecte et la consommation d'insectes. Consommés depuis l'époque préhispanique, les insectes sont inclus dans les patrimoines alimentaires de différentes régions du Mexique. Cependant, alors que le dossier Unesco prétend conduire à la légitimation, validation et protection de la diversité des aliments produits par les paysans, c'est le profit commercial qui l'emporte. La consommation d'insectes, longtemps méprisée par une partie de la société, a été revalorisée et fait même l'objet

de fierté. Des insectes sont apparus à la table des grands restaurants, se sont multipliés dans les lieux touristiques, ont été visibilisés dans des foires culinaires. La demande des consommateurs urbains a augmenté, menant à une forte prédation sur les espèces les plus appréciées, mais aussi à des conflits autour des ressources et à un renforcement des inégalités alimentaires et économiques locales. Finalement, les intermédiaires tirent de ce commerce un profit bien plus élevé que les collecteurs qui, de leur côté, se privent de ces aliments en les vendant. De sorte que la reconnaissance patrimoniale n'a malheureusement pas contribué à la justice alimentaire ni à la protection de la diversité des insectes.

- 13 Le dernier texte, sur la Colombie, met l'accent sur l'articulation entre le patrimoine et le politique en tant que « domaine de la vie sociale » se rapportant au fonctionnement et à l'organisation de la société (Géraud, Leservoisier et Pottier 2016). Virginie Laurent s'attache en particulier à déconstruire les revendications des peuples autochtones en Colombie, d'abord en termes d'accès à la terre, mais également pour la reconnaissance du caractère pluriethnique et multiculturel de la Nation. En partant des pratiques alimentaires des groupes locaux, et des dimensions symboliques qui y sont associées, il s'agit d'analyser les rouages les plus ordinaires de la résistance autochtone, et leurs divers prolongements dans les façons dont sont envisagées les relations avec les autres groupes amérindiens ainsi qu'avec le monde extérieur. Ici, les patrimoines alimentaires ressortissent d'une sorte de « patrimoine indivis » (Gros 1982) qui englobe le fonctionnement et l'organisation des sociétés locales dans le cadre du renouvellement politique de la Nation colombienne.
- 14 À travers les études de cas rassemblées, ce numéro spécial de la revue *Anthropology of Food* se propose d'enrichir l'étude de la patrimonialisation de l'alimentation en Amérique latine, en l'envisageant à partir des usages, des actions et des processus concrets mis en œuvre, à l'échelle locale ou régionale, par différents groupes et sociétés. Assez classiquement, chacune des contributions documente, le plus précisément possible, un vaste ensemble de pratiques alimentaires, permettant de les situer dans le processus plus large de la patrimonialisation, dont les contours ne cessent de se redéfinir et de se complexifier. Il s'agit aussi d'observer des déclinaisons moins classiques du patrimoine alimentaire, comme les revendications socio-politiques autochtones ou la consommation d'insectes comestibles, qui anticipent un renouvellement dans la façon dont le patrimoine et la patrimonialisation ont jusqu'à présent été étudiés. L'ambition de ce numéro spécial, finalement, reste de décrire des phénomènes et des situations qui cristallisent des actions, des usages et des processus patrimoniaux, en soulignant les conditions concrètes de leur émergence et déroulement au sein des groupes, des territoires et des sociétés où ils surviennent. Les contributeurs et les coordinateurs caressent ainsi l'espoir de renforcer une anthropologie des patrimoines alimentaires sur des bases comparatives toujours plus étendues.

BIBLIOGRAPHIE

- ALLAIN M. et REBAÏ N. 2021. « Résistances territoriales dans les campagnes des Suds », *Les Cahiers d'Outre-Mer* (numéro spécial « Processus historiques et mises en œuvre ») 284(1). [<https://shs.cairn.info/revue-les-cahiers-d-outre-mer-2021-2?lang=fr>]
- ALTIERI M. et TOLEDO V.M. 2011. « The agroecological revolution in Latin America : rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants », *The Journal of Peasant Studies* 38(3). [<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150.2011.582947>]
- ANTHEAUME B. et GIRAUT F. 2005. *Le territoire est mort, vive les territoires ! Une (re) fabrication au nom du développement*. Paris : IRD Éditions.
- BAK-GELLER CORONA S., MATTA R. et SUREMAIN (de) Ch.-É. 2019. *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. San Luis Potosí : Colsan / IRD Éditions.
- BORJA R.M., BLARE T., OYARZUN P., PADILLA G. et ZAMBRANO S. 2021. « Una mirada a los logros y desafíos de las asociaciones agroecológicas de mujeres en Cotopaxi, Ecuador », *LEISA. Revista de Agroecología* 37(1) : 5-10. [<https://leisa-al.org/web/images/stories/revistapdf/vol37n1.pdf>]
- BOZA MARTÍNEZ S. 2013. « Los Sistemas Participativos de Garantía en el fomento de los mercados locales de productos orgánicos », *Polis* 34. [<http://journals.openedition.org/polis/8718>]
- DELER J.-P. 1991. « L'Équateur bipolaire », in C. Bataillon C., J.-P. Deler et H. Théry (ed.), *Amérique latine* : 264-277. Paris / Montpellier : Belin / GIP-Reclus.
- DUARTE L., GUENEAU S., DEANE DE ABREU D.J. et PASSOS CARLOS J.S. 2021. « Valorización de los patrimonios alimentarios y productos agroextractivistas del Cerrado brasileño en la gastronomía : un estudio sobre el Festival Gastronómico Cerrado Week », in N. Rebaï, A.-G. Bilhaut, Suremain (de) Ch.-É., E. Katz et M. Paredes (ed.), *Patrimonios alimentarios en América Latina : recursos locales, actores y globalización* : 107-134. Lima/Marseille: IFEA / IRD Éditions.
- GÉRAUD M.-O., LESERVOISIER O. et POTTIER R. 2016 « Anthropologie politique », in M.-O. Géraud, O. Leservoisier et R. Pottier R. (ed.), *Les notions-clés de l'ethnologie. Analyses et textes* : 231-254. Paris : Armand Colin.
- GIRARD M. 2020. « Le développement des agricultures durables dans la région andine de Cusco : quelle proximité socio-économique entre conseillers agricoles, producteurs et consommateurs ? », *Développement durable et territoires* 11(1). [<https://journals.openedition.org/developpementdurable/16670>]
- GIRARD M. et REBAÏ N. 2020. « Circuits courts de commercialisation et transition territoriale dans les Andes. Une réflexion depuis le Pérou et l'Équateur », *Cybergeog: European Journal of Geography* [En ligne], Espace, Société, Territoire, document 930, mis en ligne le 30 janvier 2020, consulté le 10 février 2025. URL : <http://journals.openedition.org/cybergeog/33986> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/cybergeog.33986>
- GIUNTA I. 2014. « Food sovereignty in Ecuador : peasant struggles and the challenge of institutionalization », *The Journal of Peasant Studies* 41(6) : 1201-1224. [<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150.2014.938057>]

GROS C. 1982 « Une organisation indigène en lutte pour la terre : le Conseil Régional Indigène du Cauca », in GRAL-CIELA (ed.), *Indianité, ethnocide, indigénisme en Amérique latine* : 167-185. Toulouse : CNRS.

HERNÁNDEZ-VÁSQUEZ A., VISCONTI-LOPEZ F.J., CHACÓN-TORRICO H. et AZAÑEDO D. 2022. « COVID-19 and Food Insecurity in Latin America and the Caribbean », *Journal of Hunger et Environmental Nutrition* 1-8. [<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19320248.2022.2086023>]

JUHÉ-BEAULATON D., CORMIER-SALEM M.-C., ROBERT (de) P. et ROUSSEL B. (ed.). 2013. *Effervescence patrimoniale au Sud. Entre nature et société*. Paris : IRD Édition.

LAURENT V. 2021 « Peuples indigènes, territoires et résistances en Colombie. De la lutte pour la terre à la libération de la Madre-Tierra », *Les Cahiers d'Outre-Mer* 284 : 263-294. [<https://journals.openedition.org/com/13123>]

LELOUP H. 2016 « Proximity Agriculture in Lima : Is a fairer production system emerging for producers and consumers ? », *Justice Spatiale, Spatial Justice* 9. [https://www.jssj.org/wp-content/uploads/2016/01/JSSJ9_04_ENG.pdf]

LÓPEZ MORALES G. (ed.). 2010. « La cuisine traditionnelle mexicaine – culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán », Dossier de candidature n° 00400 inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, 5^e session, Nairobi, Kenya. Paris : Unesco. [<https://ich.unesco.org/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400>]

LÖWY M. 2013. « Les luttes écosociales des indigènes en Amérique latine », *Écologie et Politique* 46(1) : 55- 66. [<https://shs.cairn.info/revue-ecorev-2020-2-page-12?lang=fr>]

METEREAU R. et FIGUIÈRE C. 2018. « Agroécologie politique et nouvelle ruralité communautaire : quelles complémentarités ? L'expérience du Nicaragua », *Mondes en développement* 182(2) : 49-68. [<https://shs.cairn.info/revue-mondes-en-developpement-2018-2-page-49?lang=fr>]

PARADES M., SHERWOOD S. et ARCE A. 2016. « Estudios críticos de la agricultura y la alimentación : Perspectivas sobre el actor, la práctica y el territorio », *Iconos* 54 : 11-145. [<https://iconos.flacsoandes.edu.ec/index.php/iconos/issue/view/131>]

PELTRE-WURTZ J. 2004. *Alimentation et pauvreté en Équateur. Manger est un combat*. Paris : IRD Éditions / Karthala.

POULAIN J.-P. 2002 *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF.

RAMÍREZ MIRANDA C., CRUZ ALTAMIRANO L. et MARCIAL CERQUEDA V. 2015. « Soberanía Alimentaria y luchas por el territorio en el istmo oaxaqueño, México », *Eutopía. Revista De Desarrollo Económico Territorial* 8 : 29-44. [<https://revistas.flacsoandes.edu.ec/eutopia/article/view/1824>]

REBAÍ N. 2014. « Rôle des productrices maraîchères dans l'approvisionnement de la ville de Cuenca en Équateur », *POUR* 222 : 261-273. [<https://shs.cairn.info/revue-pour-2014-2-page-261?lang=frettab=illustrations>]

REBAÍ N. 2015. « Émigration paysanne et vulnérabilité des territoires ruraux dans les Andes équatoriennes. Une analyse en image depuis la périphérie de Cuenca », *EchoGéo* 34. [<https://journals.openedition.org/echogeo/14420>]

REBAÍ N. 2021. « Un patrimonio en peligro : situación crítica de la producción agrícola y alimentaria en los Andes ecuatorianos. Un análisis desde la provincia de Chimborazo », in N.

- Rebaï, A.-G. Bilhaut, Suremain (de) Ch.-É., E. Katz, M. Paredes (ed.), *Patrimonios alimentarios en América Latina : recursos locales, actores y globalización* : 31-57. Lima / Marseille: IFEA /IRD Éditions.
- REBAÏ N., BILHAUT A.-G., SUREMAIN (de) Ch.-É., KATZ E. et PAREDES M. (éd.) 2021. *Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización*. Lima / Marseille : IFEA/IRD Éditions.
- SABOURIN É., MARZIN J., LE COQ J., MASSARDIER G., FRÉGUIN-GRESH S., SAMPER M., GISCLARD M. et SOTOMAYOR O. 2014. « Agricultures familiales en Amérique latine. Émergence, avancées et limites des politiques ciblées », *Revue Tiers Monde* 220 : 23-41.
- SABOURIN É., LE COQ J.-F., FREGUIN-GRESH S., MARZIN J., BONIN M., PATROUILLEAU M. M., VÁZQUEZ L. et NIEDERLE P. 2018. « ¿Qué políticas públicas promueven la agroecología en América Latina y el Caribe ? », *Perspective* 45 : 1-4.
- SAMMARTINO G., CAIMMI N. et FIGUEROA E. 2022. « La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes », *Polis* 21(63) : 71-91.
- SENCÉBÉ Y. et PINTON F. 2020. « Gouverner la sécurité alimentaire au Brésil. Une approche sociale et participative des politiques alimentaires », in E. Fouilleux et L. Michel (ed.), *Quand l'alimentation se fait politique(s)* : 103-124. Rennes : Presses Universitaires de Rennes [<https://books.openedition.org/pur/146050>].
- SHERWOOD S., ARCE A., PAREDES M. 2017. *Food, Agriculture and Social Change. The Every Day Vitality of Latin American*. New York : Routledge.
- SMITH L. 2006 *Uses of Heritage*. London / New York : Routledge.
- SMITH M. D., KASSA W. et WINTERS P. 2017. « Assessing food insecurity in Latin America and the Caribbean using FAO's food insecurity experience scale », *Food policy* 71 : 48-61.
- SUREMAIN (de) Ch.-É. 2021. « Patrimonio alimentario, cocineras tradicionales y desarrollo local en México. Algunas enseñanzas de la antropología del desarrollo », in M.G. Sánchez, L. Crespo Stupková et A. Coria Téllez (ed.), *El patrimonio como eje para el desarrollo* : 41-69. Zamora : El Colegio de Michoacán.
- SUREMAIN (de) Ch.-É. 2017. « Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México) », *Trace* 72. [<http://journals.openedition.org/trace/2573>]
- SUREMAIN (de) Ch.-É. et COHN C. 2015. « Patrimoines alimentaires enfantins : éclairages anthropologiques » (numéro spécial), *Anthropology of food* 9. [<https://journals.openedition.org/aof/7881>]
- SUREMAIN (de) Ch.-É. et Katz E. 2008. « Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine » (numéro spécial), *Anthropology of Food* S4. [<https://journals.openedition.org/aof/4033>]
- SVAMPA M. 2011. « Néo-‘développementisme’ extractiviste, gouvernements et mouvements sociaux en Amérique latine », *Problèmes d'Amérique latine* 81 : 101-127.
- VALENCIA-PERAFÁN M., LE COQ J.-F., FAVARETO A., SAMPER M., SÁENZ-SEGURA F. ET SABOURIN E. 2020. « Políticas públicas para el desarrollo territorial rural en américa latina : balance y perspectivas », *Eutopía. Revista De Desarrollo Económico Territorial* 17 : 25-40.

NOTES

1. Cf. <https://ejatlas.org/?translate=es>
 2. Cf. le dossier mexicain présenté à l'Unesco, La cuisine traditionnelle mexicaine : culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán (López Morales 2010).
-

AUTEURS

NASSER REBAÏ

Maître de Conférences en Géographie, Université Sorbonne Paris Nord (USPN), UR 7338 PLEIADE ;
nasser.rebai@univ-paris13.fr

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Anthropologue, Directeur de Recherche à l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD),
UMR 208 PALOC (IRD/MNHN/CNRS) ; charles-edouard.de-suremain@ird.fr

ESTHER KATZ

Anthropologue, Directrice de Recherche émérite à l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD), UMR 208 PALOC (IRD/MNHN/CNRS), Associée à l'Instituto de Investigaciones Sociales de l'Universidad Nacional Autónoma de México (IIS-UNAM) ; Esther.Katz@ird.fr

ANNE-GAËL BILHAUT

Anthropologue, Représentante de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) en Équateur ; anne-gael.bilhaut@ird.fr

MARÍA FERNANDA MIDEROS BASTIDAS

Biologiste, Professeure à l'Université de los Andes (UniAndes), Bogota, Colombie, Directrice du Centre de Recherche sur les Systèmes Agro-alimentaires (CISA) ; mf.mideros35@uniandes.edu.co

Patrimonio alimentario indígena y políticas públicas en Brasil

La inclusión de los alimentos tradicionales del pueblo Arara en las escuelas de su territorio

Indigenous food heritage and public policies in Brazil: the inclusion of Arara traditional foods in schools of the Pará region

Leonardo Halszuk Luiz de Moura y Janaína Deane de Abreu Sá Diniz



Edición electrónica

URL: <https://journals.openedition.org/aof/15264>

DOI: 10.4000/13as7

ISSN: 1609-9168

Editor

Anthropology of Food Webjournal

Referencia electrónica

Leonardo Halszuk Luiz de Moura and Janaína Deane de Abreu Sá Diniz, "Patrimonio alimentario indígena y políticas públicas en Brasil", *Anthropology of food* [Online], S18 | 2025, Online since , connection on 16 October 2025. URL: <http://journals.openedition.org/aof/15264> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/13as7>



The text only may be used under licence CC BY-NC-ND 4.0. All other elements (illustrations, imported files) may be subject to specific use terms.

Patrimonio alimentario indígena y políticas públicas en Brasil

La inclusión de los alimentos tradicionales del pueblo Arara en las escuelas de su territorio

Indigenous food heritage and public policies in Brazil: the inclusion of Arara traditional foods in schools of the Pará region

Leonardo Halszuk Luiz de Moura y Janaína Deane de Abreu Sá Diniz

Introducción

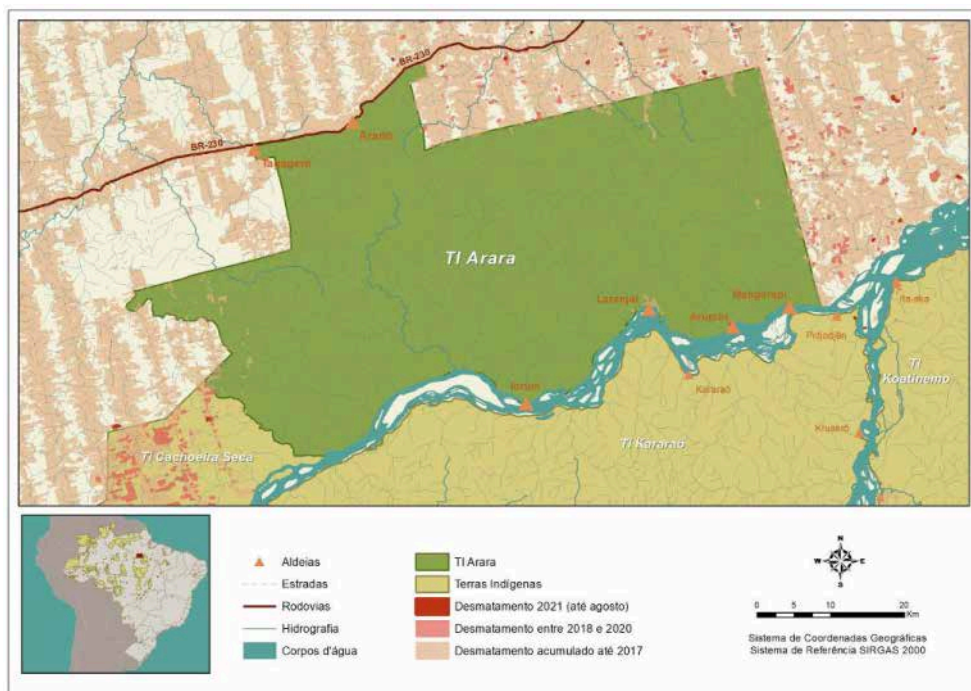
- 1 En Brasil existen actualmente 266 pueblos indígenas, constituyendo una de las mayores diversidades culturales del planeta dentro de un mismo país. La diversidad alimentaria de todos estos pueblos es enorme, pero se está perdiendo poco a poco, así como está pasando con pueblos por todo el mundo, de los Inuit en el Ártico a los aborígenes australianos (Lipski 2010). En el actual contexto de globalización, las diferentes culturas por todo el planeta están sufriendo un proceso de homogeneización de los hábitos alimentarios sustituyendo los alimentos tradicionales por los de la producción de las grandes industrias alimenticias nacionales e internacionales (Contreras y Gracia 2004). Este fenómeno tiene consecuencias para la salud de la población y está resultando en la rápida pérdida del conocimiento tradicional, empobreciendo el patrimonio alimentario de los pueblos y países. En Brasil esta situación es causada, en parte, por políticas públicas de combate al hambre que fueron creadas para abordar el problema en el contexto urbano, pero su implementación en los territorios indígenas y tradicionales significa una puerta de entrada de nuevos alimentos en estas culturas. El Programa Nacional de Alimentación Escolar en Brasil, aunque tenga como premisa la valorización de la diversidad cultural y fortalecimiento de los distintos modos de vida, en la práctica sigue siendo el mayor ejemplo de estos impactos en Brasil.
- 2 Este artículo presenta una investigación acción, hecha como parte del trabajo de la ONG Instituto Socioambiental con un pueblo de reciente contacto – los *Ugoro'gmo*-Arara –

sobre la implementación de un proyecto piloto de adaptación de la alimentación escolar en su territorio para que deje de ser el camino de acceso a alimentos industriales para los alumnos y mas bien fortalezca el conocimiento sobre los alimentos tradicionales.

Los Arara

- 3 Los Arara, autodenominados *Ugoro'gmó*, son el último pueblo indígena de habla karib que entró en contacto con la sociedad contemporánea, entre 1983 y 1987. Antes del contacto, los Arara vivían de forma nómada en la selva amazónica, en el interfluvio de los ríos Xingu y Tapajós, cazando y recolectando (Teixeira-Pinto 2002). Su sociedad estaba dividida en grupos familiares independientes que se reunían periódicamente para intercambiar información, celebrar y socializar (Teixeira-Pinto 1997; Associação Ugoro'gmó 2022).
- 4 En las décadas anteriores al contacto, los Arara llevaban un modo de vida casi exclusivamente cazador-recolector. La agricultura fue reintroducida e incentivada como técnica de sedentarización por la Fundación Nacional de los Pueblos Indígenas de Brasil (FUNAI), órgano del gobierno que se encarga de las políticas relacionadas con pueblos indígenas. En la actualidad, las nuevas oportunidades de generación de ingresos y el acceso a políticas sociales y políticas de distribución de renta, como por ejemplo la pensión de jubilación y la subvención del programa “Bolsa Família”, hacen posible que el pueblo Arara consuma más productos industrializados y producidos fuera de su territorio, sustituyendo gradualmente los alimentos tradicionales por los alimentos oriundos de supermercados. Y así, el rico patrimonio que representa la alimentación tradicional Arara está dejando de ser transmitido para las generaciones más jóvenes, corriendo el riesgo de perderse.
- 5 Los Arara viven hoy en la Tierra Indígena (TI) Arara, demarcada en 1978 y reconocida en 1991, que abarca 274.010 hectáreas y está situada a lo largo del bajo Río Iriri, entre el río y la carretera Transamazónica, atravesando los municipios de Altamira, Brasil Novo, Medicilândia y Uruará (ver Mapa 1 abajo). Actualmente los Arara son cerca de 450 individuos que viven en las seis aldeas de su territorio: Laranjal, Arumbi, Magarapi, Iory, Tagagem y Aradó (DSEI Altamira, 2022).

Mapa 1: TI Arara



Fuente: Instituto Socioambiental

Los programas de alimentación escolar

- 6 El Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) es una política pública de seguridad alimentaria y nutricional creada en Brasil en la década de 1950. Se considera uno de los programas de alimentación escolar más completos y duraderos del mundo (Castro *et al.* 2014). El programa tiene como objetivo contribuir al desarrollo, crecimiento, aprendizaje y rendimiento académico de los alumnos del sistema público de enseñanza, proporcionándoles comidas nutricionalmente equilibradas mientras están en el aula (Resolución n° 38, del 16 de julio de 2009, del Fondo Nacional de Desarrollo de la Educación – FNDE –, Brasil 2009b). Operativamente, la legislación establece que la alimentación proporcionada por el programa debe satisfacer entre el 20 y el 70% de las necesidades nutricionales diarias de los alumnos, dependiendo de su régimen escolar (Resolución n° 38, del 16 de julio de 2009, del FNDE, Brasil 2009b). La legislación también estipula que al menos el 30% de los fondos disponibles deben utilizarse sin licitación para adquirir productos directamente de los agricultores familiares, grupo de productores que en Brasil legalmente también incluye a las comunidades indígenas (Ley n° 11947, del 16 de junio de 2009, Brasil 2009a). A lo largo de su existencia, el PNAE ha sufrido muchas transformaciones, evolucionando como política pública. En las últimas décadas, incorporó entre sus directrices el respeto a la socio-diversidad cultural (Brasil 2009a; Brasil 2009b). De este modo, el PNAE es, sin duda, una política fundamental para combatir el hambre y la malnutrición entre la población brasileña y que tiene innumerables méritos.
- 7 Sin embargo, al analizar los resultados relacionados con la directriz de respeto a los hábitos alimentarios tradicionales, se observa que a pesar de los casi 15 años que lleva

en vigor, en la práctica se ha avanzado muy poco en este sentido (Gonçalves 2012). Los estudios sobre la alimentación escolar en las escuelas indígenas de todo el país han demostrado que, a pesar de la existencia de esta directriz que data desde 2009 y de la obligación de comprar el 30% de los fondos destinados a la alimentación a los agricultores familiares, la alimentación ofrecida por los estados y municipios en las escuelas indígenas de Brasil, en la gran mayoría de los casos, no difiere de la de las escuelas de los centros urbanos. En las localidades más aisladas, la situación es aún peor, ya que las dificultades logísticas hacen que los alimentos más perecederos, como la carne, las verduras frescas y las frutas, queden excluidos del menú (Gonçalves 2012; Mineiro y Triches 2018; Castro *et al.* 2014; Oliveira 2013). ¿Por qué ocurre esto?

Exigencias sanitarias y la alimentación indígena

- 8 Hasta hace poco, los requisitos sanitarios diseñados para el contexto urbano, pero inadecuados para la realidad de los pueblos y comunidades tradicionales, eran uno de los principales factores que impedían que los alimentos preparados tradicionalmente se incluyeran en el menú de las escuelas de los pueblos indígenas y comunidades tradicionales de todo el país. Por ejemplo, para que los productores locales pudieran comercializar pescado fresco para las comidas escolares a través del PNAE, los ayuntamientos exigían la existencia de un Sello de Inspección Sanitaria Federal (SIF). De esta forma, se impedía el suministro de alimentos locales, tradicionales y frescos que podían ser suministrados directamente a las escuelas y el Estado priorizaba indirectamente la compra de productos procesados en estructuras físicas inaccesibles no sólo a las organizaciones indígenas y tradicionales, sino también a las organizaciones de la agricultura familiar en general (Moura *et al.* 2023). Esta cuestión ha sido ampliamente debatida en foros y cámaras técnicas sobre alimentación escolar en todo Brasil. Este movimiento no solo ha logrado colocar el tema en la agenda de los poderes públicos (Brasil 2021; Brasil 2019; Brasil 2017a), sino que también ha logrado guiar en algunos casos la adaptación de los requisitos sanitarios de los mercados institucionales a los pueblos y comunidades tradicionales cuando se trata del autoconsumo. Quizá el mayor ejemplo de este movimiento sea la Comisión de Alimentación Tradicional de los Pueblos del Amazonas (CATRAPOA).
- 9 La CATRAPOA es un foro permanente que desde 2016 discute y articula acciones en torno a la cuestión de la alimentación tradicional en el estado de Amazonas. Liderado por la Procuraduría General de Amazonas, CATRAPOA cuenta con la participación de órganos públicos de las tres esferas de gobierno, representantes de organizaciones no gubernamentales, líderes indígenas y de comunidades tradicionales (Ministerio Público Federal 2020). En 2017, CATRAPOA elaboró una nota técnica (NT) sobre la aplicación de los requisitos sanitarios por parte del Estado y así se posibilitó la comercialización de alimentos tradicionales en las escuelas indígenas de Amazonas. En la práctica, la NT permitió prescindir del registro, inspección y fiscalización de los alimentos producidos en las aldeas para su venta directa a las escuelas, por tratarse de autoconsumo/consumo familiar (Brasil 2017). Este proceso se describe y discute en detalle en Mendes (2019). El éxito de la experiencia de CATRAPOA llevó a la Procuraduría General de Brasil a establecer una Mesa de Diálogo Permanente a nivel nacional, “Catrapovos Brasil”, que busca replicar la experiencia en otros estados del país.

Políticas públicas y diversidad alimentaria

- 10 Además de las exigencias sanitarias, otro impedimento para que la alimentación tradicional sea adoptada en las escuelas comunitarias indígenas y tradicionales está relacionado con la incapacidad de los gestores públicos y ejecutores de políticas para implementar en la práctica la directriz sobre socio-diversidad. Esto se debe a la falta de elementos teóricos y documentos oficiales que hagan referencia a este nuevo y complejo tipo de operación al que no están acostumbrados (Gonçalves 2012). Esta dificultad se agrava aún más en la Amazonía por la falta de información sobre las dietas increíblemente diversas de los indígenas, que van mucho más allá de los productos de la agricultura. Dada la gran diversidad de pueblos indígenas en Brasil, hay relativamente pocos estudios antropológicos dedicados a describir y analizar la alimentación indígena (Leite 2012; Katz 2021), lo que hace invisibles grande parte de las dietas indígenas (Katz 2009). Esta situación es más pronunciada para los pueblos indígenas que han entrado en contacto más recientemente, ya que su dieta es más desconocida todavía.
- 11 ¿Cómo se puede incluir en la alimentación escolar algo que ni siquiera se conoce? Esta es la pregunta que motivó la investigación presentada en este artículo.
- 12 El objetivo de esta investigación fue conocer la dieta tradicional del pueblo Arara y analizar las posibilidades de elaboración e implementación de un proyecto de alimentación escolar que incluya alimentos que forman parte del saber tradicional en el menú de las escuelas de la Tierra Indígena (TI) Arara

Metodología

- 13 El Instituto Socioambiental, ONG referencia en el trabajo con pueblos y comunidades tradicionales del Brasil, llevó a cabo un proyecto de investigación-acción en el que participaron como co-investigadores un grupo de parejas Arara adultos que vivieron la época anterior al contacto, a los que nos referiremos a partir de ahora como conocedores. La acción consistió en que ellos suministraran alimentos tradicionales a las escuelas de cuatro aldeas de la TI Arara – Laranjal, Arumbi, Magarapi e Iory – una vez por semana durante un año. Cada conocedor realizó el trabajo acompañado de un joven que le ayudó a registrar la recolección y preparación de los alimentos, las entregas a las escuelas, e hizo un herbario con las plantas que había necesidad de identificar. Estos registros se realizaron con un teléfono móvil utilizando la aplicación de la plataforma de colecta de datos de código abierto ODK. Se identificaron las especies desconocidas mediante consulta de los herbarios de la Facultad de Ingeniería Forestal de la Universidad Federal de Pará en Altamira y del Instituto Nacional de Investigaciones de la Amazonía.
- 14 Como no existía un estudio en profundidad de la dieta tradicional de los Arara, no se sabía a priori qué podían entregar los conocedores a las escuelas y, por lo tanto, no era posible estimar las cantidades a entregar ni fijar el precio de cada producto. Por este motivo, los pagos no se efectuaron por cantidad de producto, sino por entrega. Las entregas se hacían sólo un día a la semana para no sobrecargar a los implicados en su vida cotidiana ni a los equipos escolares. El día de entrega se acordaba entre los conocedores, los profesores y los cocineros de la escuela. Debido a la estacionalidad y al

calendario escolar, se acordó que, si no era posible hacer entregas semanales, se hicieran al menos 4 entregas mensuales.

- 15 Por cada alimento suministrado por los conocedores, los profesores de las escuelas entregaron a sus clases un cuestionario con preguntas para comprobar los conocimientos de los alumnos sobre el alimento consumido. Los jóvenes asistentes también realizaron cuestionarios a través de la aplicación ODK con personas de diferentes grupos de edad de la comunidad para adquirir información adicional sobre los alimentos y la relación del pueblo Arara con ellos. Estos datos sirvieron de base para evaluar la erosión de los conocimientos tradicionales.
- 16 Los conocedores elegidos por sus comunidades para el trabajo fueron las parejas Pagiriwá (65) y Tagi(67) en Magarapi; Tybtjigyriwy (50) y Talem (45) en Laranjal; Ierumdam (52) y Tjimowatpyn (49) en Iory; y Akitu (57) y Wyduduk (48) en Arumbi. Los jóvenes elegidos para ayudarles son sus hijos (o nietos, en el caso de Pagiriwá). Son: Maurig (20) en Magarapi; Muriké (20) en Iory; Euru (13) en Arumbi, y Tambyapé (23) en Laranjal, sustituido a mitad del ciclo por su hermano Pyiak (20).
- 17 La experiencia del proyecto piloto sirvió para debatir y proponer ajustes a la política nacional de alimentación escolar cuando se aplica a los pueblos y comunidades tradicionales.

La transmisión del patrimonio alimentario

- 18 Durante el periodo comprendido entre noviembre de 2022 y octubre de 2023, los conocedores suministraron a escuelas de sus aldeas 62 alimentos (ver Tabla 1 abajo).
- 19 Inicialmente, el foco de la investigación eran los alimentos vegetales de origen forestal, porque esta era la alimentación arara antes del contacto. Pero esto resultó inviable debido a la marcada estacionalidad de las especies. La solución propuesta por los coinvestigadores fue abrir la posibilidad de entregar platos preparados con productos de la agricultura. Esto no sólo resolvió el problema de la escasez estacional de alimentos en el bosque, sino que también tuvo un resultado muy interesante, ya que los platos preparados y entregados en las escuelas por los conocedores eran desconocidos para la generación de niños y jóvenes estudiantes.
- 20 Otra posibilidad que entró en el ámbito del trabajo fueron los “peces del bosque”, que provienen de zonas de *igapó* (selva inundada). Antes del contacto, los Arara comían mucho este tipo de pescado, capturado durante la estación seca con técnicas tradicionales. Sin embargo, estas técnicas no se utilizaban desde hacía más de 20 años, por lo que eran desconocidas por los niños y los jóvenes estudiantes. Incluir este tipo de alimentos en la investigación promovió una interesante interacción con la escuela. Es importante notar que los peces del bosque se diferencian de los peces del río y no entraron en la investigación porque los Arara los consumen intensamente.
- 21 En total, se repartieron 31 frutas silvestres (ver Tabla 1 abajo), 11 productos agrícolas (ver Tabla 3 abajo), 9 platos tradicionales (tabla 4) y peces capturados con 4 técnicas tradicionales (ver Tabla 5 abajo).

Las plantas

Tabla 1: Frutas silvestres entregadas a las escuelas por los conocedores

Frutas Silvestres				
Nombre Arara		Nombre en Portugués	Nombre científico	Estacionalidad
1	Ady	mirindiba	<i>Terminalia corrugata</i>	Marzo
2	Aramat poum	desconocido	no identificada	Octubre a Noviembre
3	Ewé	Murumuru	<i>Astrocaryum murumuru</i>	Marzo a Noviembre
4	Iagoriwoioúm	Maracujá do mato	<i>Passiflora sp</i>	Febrero
5	Mantó	Tucum	<i>Astrocaryum aculeatum</i>	Febrero a Noviembre
6	Mिताum	Ouricuri	<i>Attalea phalerata</i>	Septiembre a Octubre
7	Mobé	caja	<i>Spondias mombin</i>	Enero a Marzo
8	Mómruk	Pitomba do Mato	<i>Talisia sp</i>	Enero
9	Mumbó	tuturubá	<i>Bagassa guianensis</i>	Enero
10	Myrygyd	Mamoí	<i>Jacaratia spinosa</i>	Marzo
11	Omori	Jatobá da mata	<i>Hymenaea courbaril</i>	Septiembre a Octubre
12	Omorikun	jatobá coruba	<i>Hymenaea intermedia</i>	Septiembre a Octubre
13	On'ngón	cacau do mato, cacauí	<i>Theobroma speciosum</i>	Noviembre a Enero
14	Oród	cajuí	<i>Anacardium giganteum</i>	Enero a Marzo
15	Págwa	banana brava	<i>Phenakospermum guyannense</i>	Mayo a Septiembre
16	Panak piby	cacauí	<i>Herrania sp</i>	Octubre y Noviembre
17	Pedá	desconocido	não identificada	Abril a Mayo
18	Pomytpyn	mutamba	<i>Guazuma ulmifolia</i>	Septiembre a Octubre
19	Poriá	Pati	<i>Attalea maripa</i>	Marzo a Abril Noviembre a Diciembre
20	Talkará	Ingá	<i>Inga laurina</i>	Febrero a Marzo
21	Tjiwangóku	desconocido	no identificada	Febrero a Marzo
22	Tom'mereum	golosa	<i>Chrysophyllum sanguinolentum</i>	Febrero a Marzo
23	Tomelá	murici	<i>Byrsonima crassifolia</i>	Junio a Julio
24	Torom'móum	sapucaia	<i>Lecythis pisonis</i>	Abril a Junio

25	Ypydoré	cará do mato	no identificado	Junio
26	Wanpiat	açaí	<i>Euterpe oleracea</i>	Junio a Julio
27	Wanpiatjum	açaí do morro	<i>Euterpe longibractea</i>	Octubre a Noviembre
28	Waramin	Inajá	<i>Attalea maripa</i>	Marzo a Abril
29	Waramium	babaçu	<i>Attalea speciosa</i>	Octubre a Abril
30	Wauri	bacaba	<i>Oenocarpus bacaba</i>	Noviembre a Enero
31	Wanpidékten	bacupari	<i>Garcinia sp</i>	Abril a Junio

Fuente: Moura 2023

- 22
- Todas las frutas fueron aprobadas por los alumnos.
- 23
- De las 31 frutas entregadas en la escuela por los conocedores, 9 de ellas (29%) eran desconocidas para los alumnos. La entrega de estas frutas en las comidas escolares posibilitó su descubrimiento por los estudiantes quienes aprobaron las frutas suministradas y sus padres quedaron muy satisfechos con el hecho de que sus hijos finalmente conocieran las frutas que ellos habían consumido con sus padres en el pasado.
- 24
- El 50% de las frutas fueron entregadas en el invierno amazónico (época de lluvias entre diciembre y mayo), el 31% en el verano (época seca de junio a noviembre) y el 19% de las frutas ocurrieron en la transición entre ambos períodos. Pero a lo largo del año había ciertas semanas en las que ninguna fruta estaba madura para el consumo. En esos momentos, los conocedores recurrían a los productos de la agricultura para sus entregas en las escuelas.
- 25
- Dentro del grupo de frutos silvestres, las palmas ocupaban un lugar muy destacado. Se obtuvieron alimentos de 9 especies de palmas (el 29% de las especies) cuyos frutos se consumen de distintas formas y en diferentes estados de maduración. Para varias especies de palmas, los Arara no sólo comen el mesocarpio maduro, sino también los granos inmaduros y, en algunos casos, las semillas germinadas. De este modo, los frutos de las palmas para el consumo alimentario están disponibles todo el año. Por ejemplo, en agosto no había otra fruta disponible para el consumo que el fruto de una especie de palma verde o las semillas germinadas de otra especie. Esta estrategia prolonga varios meses el periodo en que hay alimentos disponibles en el bosque y puede ser vital para que las sociedades no agrícolas superen el periodo de escasez del verano amazónico. Además, los Arara consumen también los palmitos de diversas especies. La Tabla 2 (abajo) muestra las formas en que los Arara consumen cada especie.

Tabla 2: Consumo de palmas por los Arara

Palmeras				
Nombre Arara	Nombre Portugués	Nombre Científico	Modo de consumo (en lengua Arara e español)	

1	Ewé	Murumuru	<i>Astrocaryum murumuru</i>	Magron - almendra verde Imunpi Taakpyt - pulpa madura Ngru - semilla germinada
2	Mantó	Tucum	<i>Astrocaryum aculeatum</i>	Magron - almendra verde Imunpi Taakpyt - pulpa madura Ngru - semilla germinada
3	Mitaum	Ouricuri	<i>Attalea phalerata</i>	Magron - almendra verde Imunpi Tybryt - mesocarpio asado Imunpi Tórimtón - mesocarpio cocido Ngru - semilla germinada
4	Poriá	Pati	<i>Syagrus cocoides</i>	Magron - almendra verde Ngru - semilla germinada
5	Wanpiat	Açaí	<i>Euterpe oleracea</i>	Tywagunón - ablandado por inmersión en agua tibia Tagróbyd - jugo Mómru - palmito
6	Wanpiatjum	Açaí do morro	<i>Euterpe longibractea</i>	Tywagunón - ablandado por inmersión en agua tibia Tagrobyd - jugo
7	Waramin	Inajá	<i>Attalea maripa</i>	Amru - fermentado alcohólico a base de almendras Aremgú - fermentado alcohólico a base de palmito Imunpi taakpyt - pulpa madura Ngru - semilla germinada Mómru - palmito
8	Waramium	Babaçu	<i>Attalea speciosa</i>	Magron - almendra verde Imunpi Tybryt - mesocarpio asado Imunpi Tórimtón - mesocarpio cocido Ngru - semilla germinada
9	Wauri	Bacaba	<i>Oenocarpus bacaba</i>	Tywagunón - ablandado por inmersión en agua tibia Tagrobyd - jugo

Fuente: Moura 2023

Tabla 3: Productos de la agricultura

Productos de la agricultura Arara				
	Nombre en arara	Nombre en portugués	Nombre en español	Nombre científico
1	Taopá	banana chifre de vaca	platano “cuerno de vaca”	<i>Musa spp</i>
2	Wamium	banana	plátano	<i>Musa spp</i>
3	Ypy	cará	ñame	<i>Dioscorea spp</i>
4	Ypyum	inhame	ñame	<i>Colocasia esculenta</i>
5	Kyden	macaxeira	yuca dulce	<i>Manihot esculenta</i>
6	Nabiot	batata doce	batata	<i>Ipomoea batatas</i>
7	Onatji	milho	maíz	<i>Zea mays</i>
8	Waratji	abóbora	calabaza	<i>Curcubita spp</i>
9	Karak'kuréum	taioaba	macabo	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>
10	Koiomoum	mamão	papaya	<i>Carica papaya</i>
11	Karanaum	abacaxi	piña	<i>Ananas comosus</i>

Fuente: Moura 2023

- 26 Según los ancianos Arara, la agricultura no era practicada por su pueblo en las décadas anteriores al contacto, pues vivían huyendo de los no indígenas que llegaban continuamente a su territorio, pero después de la reintroducción de los cultivos por la FUNAI, la *tyktó* (tierras de cultivo) de los Arara fue diversificándose con el tiempo. Además de producir yuca para “harina” y fécula de tapioca – alimentos poco consumidos antes del contacto, pero actualmente indispensables en la dieta de los Arara por ser almacenables – utilizan gran parte de la superficie de cultivo para una amplia variedad de tubérculos. A la escuela fueron entregados cinco tipos (sin incluir variedades y subvariedades), que se prepararon de diferentes maneras, como se describe en la tabla de platos tradicionales (ver Tabla 4 abajo). Esta gran diversidad es una estrategia para garantizar que siempre haya algún tipo de tubérculo disponible para el consumo durante todo el año. Los conocedores recurrían a los tubérculos de los huertos cada vez que no encontraban nada consumible en el bosque para entregar en la escuela. Esto apunta al papel complementario de la agricultura al modo de vida cazador-recolector, señalado por Clement (2006), que subraya la importancia del cultivo de tubérculos, almacenados de forma natural en el suelo, como fuente de alimentos durante la estación seca, cuando casi ninguna especie tiene frutos en el bosque.

Tabla 4: Platos Tradicionales Arara

Platos Tradicionales			
	Nombre arara	Nombre portugués	Modo de preparación
1	<i>Abad</i>	Cazabe de tapioca	Masa fermentada de <i>kyden</i> (yuca) e <i>igru</i> (fécula de tapioca). Se puede agregar harina de <i>waramium</i> (<i>babaçu</i>) o de <i>pagwá</i> (banana brava)
2	<i>Amry ipyn</i>	Papilla de orujo de vegetales fermentados	El vegetal se ralla y se deja fermentar en agua. La bebida se cuele y se guarda en un recipiente. El orujo se puede consumir. Puede elaborarse con calabaza, yuca, ñame, batata o cualquier otra planta.
3	<i>Iakubá</i>	Papilla	Papilla hecha con vegetales hervidos en agua hasta que se disuelven. Puede hacerse con <i>nabiot</i> (batata), <i>ypy</i> (ñame), <i>onatji</i> (maíz), <i>waramium mómrak</i> (palmito de <i>babaçu</i>).
4	<i>Magarapa</i>	Pastel redondo cocido en hoja de plátano	Puede ser hecho de <i>taopá</i> (plátano cuerno de vaca), <i>ypy</i> (cará) o <i>ypyum</i> (ñame), <i>tombidem</i> (ñame blanco). La materia prima se ralla y se cuece en una hoja de plátano en forma de cazabe en un budare.
5	<i>Purukpuru</i>	Harina de maíz	El maíz se cosecha en los campos. Cuando las mazorcas están secas, se machacan los granos. La harina gruesa se puede consumir en un caldo de pescado o con café.
6	<i>Tjagá</i>	Pastel de masa de yuca con carne asada	Masa de <i>kyden</i> (yuca) asada mezclada con trozos de carne (pueden ser menudillos o grasa) asados sobre hoja de plátano en forma alargada.
7	<i>Torom'mó kyden tybryt unan</i>	Masa de yuca con nuez de Brasil pilada	Masa de <i>kyden</i> (yuca) tostada mezclada con trozos de nueces de Brasil picadas
8	<i>Waramin amru</i>	bebida fermentada de mesocarpio de <i>inajá</i> (<i>Attalea maripa</i>)	Se extraen las almendras de los mesocarpios, se colocan en un cuenco y se machacan. La pasta que se hace no se disuelve de forma natural en agua. Para disolverla, se utiliza un tipo de cangrejo del río, llamado <i>ómeron</i> en lengua arara. El cangrejo se macera en una envoltura de hoja de plátano que luego se sumerge en un recipiente con agua tibia. Esta agua con el extracto de cangrejo se mezcla con la pasta de <i>inajá</i> , generando una reacción química que permite que la pasta se disuelva, dando lugar a una bebida ligeramente fermentada y de consistencia cremosa.

9	Wàt tynondem	Pescado asado envuelto en hoja de plátano	Pescado envuelto en hojas de plátano, atado con lianas y asado.
---	-----------------	---	---

Fuente: Moura 2023

- 27 Los platos tradicionales entregados son principalmente gachas elaboradas con productos agrícolas y pasteles cocidos en budare en hojas de plátano con diferentes productos agrícolas – plátanos, ñames, yuca – con o sin carne mezclada en la masa.
- 28 Los datos de esta investigación mostraron que 22 de los 62 alimentos entregados en la escuela (35%) no eran conocidos por los alumnos, lo que significa que una parte de los conocimientos tradicionales de los Arara no se estaba transmitiendo a las generaciones más jóvenes. Esta situación está probablemente relacionada con el largo tiempo que los niños pasan en la escuela.

Los “peces del bosque”

- 29 Los peces de bosque se capturan en la estación seca, cuando se confinan en los arroyos interrumpidos o en los lagos que se forman cuando seca la zona de *igapó* (selva inundada). Este tipo de pesca tenía mucha importancia en la adquisición de proteína para los Arara en los períodos anteriores al contacto cuando estos no conocían ni tenían acceso a los materiales modernos de pesca, que posibilitan capturar una cantidad mucho mayor de pescado con menos esfuerzo.

Tabla 5: Los peces del bosque

Peces del bosque			
Nombre Arara	Nombre en Portugués	Nombre Científico	Forma de Captura
Kubiat	Jiju Vermelho	<i>Hoplerythrinus sp</i>	Los pequeños lagos formados por la sequía son desecados mediante pequeños canales excavados por los indígenas. Se encierra el lago haciendo un corral con raquis de <i>babaçu</i> . De esta forma se quita espacio a los peces y se capturan a mano.
Tybom	Jiju Amarelo	<i>Hoplerythrinus unitaeniatus</i>	
Ótpa	Tamoatá	<i>Callichthys callichthys</i>	
Mudaimon	Trairão	<i>Hoplias aimara</i>	Murót (nasa) (foto 1)
Karakpium	Puraqué	<i>Electrophorus voltai</i>	Esta trampa está hecha de raquis de <i>babaçu</i> y tiene forma cónica. Se coloca en pequeños arroyos en el sentido de la corriente, formando una especie de presa.
Adó	mandi preto	<i>Rhamdia sp,</i>	Kubi (veneno de pesca, <i>timbó</i>) La liana se recoge en el bosque. Se corta en trozos de medio metro de largo y se ata en haces de 20 cm de

<i>Pagak'pagaum</i>	Caratinga	<i>Aequidens sp</i>	diámetro. El haz se golpea con un palo y luego se sumerge en agua continuamente en un arroyo interrumpido o en un pequeño lago. De este modo, el veneno de la liana se disuelve en el agua y aturde a los peces, que se pescan a mano o se matan con un machete.
---------------------	-----------	---------------------	--

Fuente: Moura 2023

Foto 1: Tybtjigyríw haciendo la trampa Murót



Fuente: Aldea Iory, 15 de noviembre de 2022; crédito fotográfico: Leonardo Halszuk

- 30
- La inclusión de los peces del bosque hizo posible una interacción entre la investigación y otras actividades de la escuela, además de la preparación de comidas escolares. En el primer mes de la investigación, ante la ausencia de fruta madura en el bosque, los conocedores decidieron entregar los peces *tybom* (jiju) y *ótpa* (tamoatá) que estaban confinados en pequeños lagos que se forman en el bosque cuando el río retrocede en la estación seca. Durante la captura, los jóvenes co-investigadores, que nunca habían participado en la captura de peces en el bosque ni conocían las técnicas utilizadas por los conocedores, tuvieron la oportunidad de seguir la actividad y aprender de ella.
- 31
- La entrega de *tybom* y *otpá* en las comidas escolares, que ninguno de los alumnos conocía, suscitó un diálogo con los coordinadores de la escuela, que decidieron incluir la observación de la pesca tradicional como actividad pedagógica.

Foto 2: Murót instalado en un pequeño río



Fuente: Aldea Laranjal, 30 de julio de 2023; crédito fotográfico: Leonardo Halszuk

- 32 En julio de 2023, en la aldea de Laranjal, con el apoyo de la escuela, se organizó un encuentro de personas de todas las aldeas de la Tierra Indígena Arara para volver a pescar con el *murót*. Los ancianos mostraron a todos cómo se fabrican las trampas, cómo se instalan en los arroyos y cómo se pesca con esta técnica. Se pescaron varios peces grandes, como el *mudaimon* (trairão) y el *karakpium* (puraqué – pez eléctrico). Las fotos 1 a 3 muestran el proceso.

Foto 3: Mo'mó con el *mudaimon* capturado con la trampa



Fuente: Aldea Laranjal, 30 de julio de 2023; crédito fotográfico: Leonardo Halszuk

Las políticas públicas sobre alimentación

Políticas públicas adecuadas para los pueblos y comunidades tradicionales

- 33 La Nota Técnica nº 01/2017 del Ministerio Público Federal (Brasil 2017b) posibilitó que las escuelas indígenas reciban productos de origen animal o procesados de forma tradicional, prescindiendo de la necesidad de licencia sanitaria, lo que representa un gran avance en relación a la situación anterior. Esto significa que las escuelas indígenas ahora pueden recibir pescado y otras proteínas animales, productos procesados de forma tradicional, como harina de yuca y fécula de tapioca, e incluso platos tradicionales.
- 34 En una conversación con el departamento de alimentación escolar de la Secretaría Municipal de Educación de Altamira (SEMED), el responsable se mostró abierto a incluir alimentos producidos por los Arara en la próxima convocatoria pública. Mencionó pescado, yuca, batata, ñame, así como fécula de tapioca y harina de yuca. Sin embargo, durante la reunión quedó claro que sería muy difícil incluir toda la diversidad que aparecía en esta investigación-acción: 21 frutas, 13 alimentos de palmas, 16 platos o productos tradicionales del campo, 6 tipos de pescado de la selva, por no hablar del pescado del río que acabó no siendo el foco de esta investigación. ¿Cómo sería posible incluir los brotes de las diferentes palmas, por ejemplo? ¿Cómo incluir la gran diversidad de frutas, algunas de las cuales sólo son conocidas por las generaciones mayores?

- 35 Las tarjetas de alimentos registradas en este trabajo pueden utilizarse para ayudar a las comunidades y a la dirección de las escuelas en el proceso de inclusión de alimentos tradicionales en la convocatoria pública. A través de las fichas, los alimentos pueden ser elegidos, cuantificados y sus precios fijados para ser incluidos en la convocatoria convencional. El gestor sugirió que la nutricionista de SEMED empiece a construir una propuesta con mayor diversidad, pero es posible prever que puede haber dificultades en la implementación debido a la gran diversidad de alimentos estacionales.
- 36 Una estrategia para evitar este tipo de problemas sería permitir que los recursos establecidos en una convocatoria pública para una escuela indígena específica se ejecuten de la misma manera que un proyecto del Programa de Adquisición de Alimentos (PAA), donde es posible ajustar las cantidades de productos o incluso reasignar recursos de un producto a otro durante la ejecución del proyecto contratado.
- 37 El Programa de Adquisición de Alimentos (PAA) es una política pública que tiene como objetivo garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la población desfavorecida de Brasil y fortalecer a los productores de la agricultura familiar. La política funciona de la siguiente manera: el gobierno federal compra alimentos a los productores familiares locales por medio de la CONAB (Compañía Nacional de Abastecimiento) o de los gobiernos municipales y los dona a organizaciones de la red de asistencia social y a establecimientos públicos de alimentación y nutrición (Cabral 2021).
- 38 El PAA es un programa cuyos recursos también se han utilizado para complementar la alimentación escolar, incluso en escuelas indígenas. Las proteínas – carne de res, pollo, pescado – son el alimento más caro de las comidas escolares. Las notas técnicas vinculadas a CATRAPOVOS han permitido incluir proteína animal local en los proyectos del PAA destinados a la donación a escuelas de pueblos y comunidades tradicionales, lo que resuelve una parte importante del problema de las escuelas en localidades aisladas, que solían recibir proteína no sólo en cantidades insuficientes para todo el año escolar, sino también de mala calidad (embutidos, carne enlatada, etc.) cuando esto no era posible.
- 39 Una gran ventaja de esta política es su flexibilidad. Los productores son quienes definen los alimentos y las cantidades que consiguen suministrar periódicamente al inicio del proyecto, pero hay flexibilidad para ajustar la propuesta inicial de acuerdo con lo que va pasando en la realidad.

Categoría de alimentos en la política

- 40 Otra forma de incluir la gran diversidad en las licitaciones sin generar un nivel de complejidad que haga imposible llevarlas a cabo, es trabajar con categorías de productos en lugar de productos muy específicos.
- 41 Trabajar con categorías de productos en lugar de productos específicos ha permitido incluir una mayor diversidad de alimentos. Simplifica los pedidos, porque a veces no se encuentran ciertos productos. Por ejemplo, en lugar de incluir en una licitación “papa tipo 1” o “yuca de mesa”, como se hace en las licitaciones de los ayuntamientos, se puede utilizar la categoría “tubérculos”, que incluye en la misma partida y al mismo precio no sólo las distintas variedades de papas, sino también yuca, ñame o cualquier otro tipo de tubérculo que se pueda cultivar o recolectar en la naturaleza. La categoría

“pescado” incluye diferentes tipos de pescado y la categoría “platos tradicionales” incluye una amplia variedad de platos.

- 42 De este modo, cuando un alimento concreto no está disponible, puede sustituirse por otro de la misma categoría que esté disponible en ese momento. En el caso de la categoría de frutas, la gran diferencia de tamaño de las frutas de las distintas especies hace imposible adoptar un único precio por categoría. En este caso, podrían utilizarse categorías según el tamaño: fruta pequeña, fruta mediana, fruta grande, con precios específicos para cada categoría.
- 43 La compra de alimentos para las escuelas indígenas también podría realizarse mediante el pago por entrega, del mismo modo que funcionó esta investigación-acción, en lugar de pagar por cantidad de productos concretos. De esta forma, el tipo y la cantidad de alimentos son ajustados por el proveedor en función de la disponibilidad de alimentos en el momento, y la estacionalidad; así la imprevisibilidad de las cosechas o el precio de los productos dejan de ser problemas. Además, los alimentos que no estaban incluidos inicialmente en la convocatoria pueden incluirse durante el proceso de ejecución sin mayores trámites.
- 44 Sin embargo, existe el reto de hacer viable financieramente esta segunda propuesta.

Viabilidad económica de una alimentación escolar sana y sociobiodiversa

- 45 El Fondo Nacional de Desarrollo de la Educación (FNDE) asigna US\$ 0,15 por comida a cada alumno de una escuela indígena (Brasil 2023), que puede complementarse con fondos del municipio. En el caso de Altamira, el valor complementario para las escuelas indígenas es de US\$0,08, lo que eleva el valor de la comida por alumno a US\$0,23. Hoy, este valor no es suficiente para garantizar a los alumnos de las escuelas públicas una alimentación nutritiva durante todo el año escolar. El siguiente ejemplo ilustra bien la situación: si los alumnos comieran 200 gramos de pescado en una comida, con el precio del pescado a US\$ 1,70/kg, el costo de este ingrediente sería de US\$ 0,34 por comida y alumno, muy por encima de los US\$ 0,23 previstos. Como resultado, o las comidas no pueden servir pescado, o si lo hacen, los fondos no cubren todo el año escolar.
- 46 En el caso del sistema de pago por entrega, no por cantidad de comida, considerando que un semestre tiene 100 días lectivos, y el valor de la comida por alumno es de US\$ 0,23, sólo una escuela con 75 alumnos podría enfrentar el pago de US\$ 17,00 por entrega. Sin embargo, dependiendo del tipo de alimento, es posible que una sola persona no pueda hacer suficientes entregas para alimentar a 75 alumnos.
- 47 En el proyecto piloto de alimentación escolar tradicional de esta investigación-acción, en la escuela de la aldea de Laranjal, que tiene 82 alumnos y donde el sistema de pago por entrega sería, por tanto, económicamente viable, en algunas ocasiones los coinvestigadores no pudieron entregar alimentos suficientes para todos los alumnos. En otras ocasiones, ciertos alimentos, como las almendras de *inajá*, no se entregaron porque producir lo suficiente para todos los alumnos habría supuesto trabajar más allá de la capacidad de producción de la familia del co-investigador. En cambio, en las otras aldeas, cuyas escuelas son más pequeñas – Arumbi tiene 16 alumnos, Magarapi 22 e Iory 24 –, los conocedores pudieron alimentar a todos los alumnos con sus entregas sin

problemas y no hubo necesidad de quitar ningún alimento. Sin embargo, en estas escuelas, la comida costó entre US\$ 0,70 y US\$ 1,06 por alumno.

Conclusión

- 48 El etnoconocimiento del pueblo Arara sobre los alimentos del bosque resultó ser muy amplio. Por otro lado, la investigación demostró que una parte importante del patrimonio alimentario del pueblo no estaba siendo transmitido a las generaciones más jóvenes. Esta erosión de los conocimientos tradicionales, vinculada a la modernización de los hábitos alimentarios, es relevante no sólo para el pueblo Arara, sino para la propia humanidad, ya que reduce la diversidad de conocimientos disponibles que pueden ser útiles a nuestra especie para afrontar futuros retos, como los vinculados al cambio climático. En este contexto, el registro de estos alimentos, muchos de ellos desconocidos por la sociedad urbana, y algunos incluso por la propia academia, es una medida esencial. La acción de adquisición de alimentos tradicionales para la alimentación escolar, realizada en esta investigación-acción, cumplió un triple papel: incentivar el consumo de alimentos tradicionales por parte de las nuevas generaciones; formular una metodología de registro de un sistema alimentario que atraviesa grandes transformaciones; y discutir y construir las bases para políticas públicas que incluyan culturas, saberes y sistemas alimentarios de pueblos indígenas y comunidades tradicionales, como prevé la Política Nacional de Desarrollo Sostenible de Pueblos y Comunidades Tradicionales de Brasil (Decreto 6040, del 7 de febrero de 2007, Brasil 2007).
- 49 Esta investigación ha demostrado cómo la alimentación escolar puede ser un espacio de transmisión de conocimientos entre generaciones y de valorización de los alimentos tradicionales y no necesariamente un espacio de introducción del consumo de alimentos industrializados y ultra procesados a niños y jóvenes. Se observó que en el caso de las especies o platos tradicionales que no eran conocidos por las generaciones más jóvenes, su introducción en las comidas escolares creó la oportunidad de que el conocimiento se transmitiera y no se perdiera. En el caso de las especies o platos que se conocían o incluso se consumían habitualmente, su introducción en la comida escolar era importante para su apreciación en contraste con los alimentos industrializados o procedentes de la agricultura convencional.
- 50 Además, el conocimiento generado sobre la Política Nacional de Alimentación Escolar puede ser utilizado por los gestores públicos para mejorar los instrumentos existentes para la realidad de los pueblos y comunidades tradicionales de Brasil. En este sentido, es con gran satisfacción que podemos decir que los gestores de la Compañía Nacional de Abastecimiento de Brasil (CONAB) ya están dialogando con esta experiencia, incorporando importantes adaptaciones en la ejecución de la Convocatoria 2023 para la modalidad de Compra por Donación Simultánea del PAA.

BIBLIOGRAFIA

ASSOCIAÇÃO UGORO'GMÓ. 2022. « Protocolo de Consulta do Arara Povo Indígena da TI Arara-Iwaploné Karei Emiagrin Endyt Tjimna », Altamira. [<https://observatorio.direitosocioambiental.org/protocolo-de-consulta-do-arara-povo-indigena-da-ti-arara-2022/>]

BRASIL 2009a. « Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica ; altera as Leis nº 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007 ; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994 ; e dá outras providências. Brasília : Presidência da República.

BRASIL 2009b. « Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE ». Brasília : Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

BRASIL 2021. « Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Secretaria de Agricultura Familiar e Extrativismo. Nota Técnica nº 09/2021/SAF/MAPA ». Brasília : Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Secretaria de Agricultura Familiar e Extrativismo, 24 maio 2021. Assunto: Acesso de povos e comunidades tradicionais aos programas de compras públicas no modelo de autoconsumo/consumo familiar.

BRASIL 2019. « Ministério do Meio Ambiente ; Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. Nota Técnica nº 6/2019/COPROD/CGPT/DISAT/ICMBio ». Brasília : Ministério do Meio Ambiente; Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, 21 jun. 2019. Assunto: subsídios para a dispensa de inspeção sanitária na preparação, manipulação e armazenamento de produtos de origem animal, vegetal e suas partes, a serem comercializados através de políticas de compras institucionais para consumo familiar, mais especificamente em relação a aquisição de alimentação escolar.

BRASIL 2017a. « Ministério da Justiça e Segurança Pública ; Fundação Nacional do Índio ; Coordenação de Processos Educativos. Nota Técnica nº 3/2017/COPE/CGPC/DPDS/FUNAI ». Brasília, 28 jun. 2017. Assunto : Subsídio técnico sobre alimentação escolar indígena para contribuir com a efetiva implementação dos programas de aquisição de alimentos.

BRASIL 2017b. « Ministério Público Federal ; Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas. Nota Técnica nº 01/2017/ADAF/SFA-AM/MPF-AM ». Brasília, 21 de setembro de 2017. Assunto : Permite a compra institucional de povos indígenas de produtos de origem animal (peixe e frango) e processados vegetais (farinha de mandioca, tapioca, polpas de frutas) produzidos na própria comunidade/aldeia, ou no entorno próximo, sem a exigência dos registros sanitários.

BRASIL 2023. « Resolução nº 2, de 10 de março de 2023. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. Brasília : Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

BRASIL 2007. « Decreto 6040, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais ». Brasília : Casa Civil.

- CABRAL R.F. 2021. « Ideias e atores sociais: os programas estaduais de aquisição de alimentos da agricultura familiar », Tesis de Maestría en medio ambiente y desarrollo rural. Brasília : Universidade de Brasília.
- CASTRO T.G., MATOS E.L., C., LEITE M.S., CONDE W.L., SCHUCH I., VEIGA J., ZUCHINALI P., BARUFALDI L.A. y DUTRA C.L.C. 2014. « Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil », *Cadernos de Saúde Pública* 30(11) : 2401-2412.
- CLEMENT C.R. 2006. « Fruit trees and the transition to food production », in W. Balée, C.L. Erikson (ed.), *Time and complexity in historical ecology. Studies in the Neotropical Lowland* : 165-185. New York : Columbia University Press.
- CONTRERAS J. y GRACIA M. 2004. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona : Ariel.
- GONÇALVES R.C. 2012. « A diversidade sociocultural no Programa Nacional de Alimentação Escolar : uma etnografia da alimentação escolar indígena entre os Xavante de Parabubure, Mato Grosso », Tesis de Maestría en Nutrición. Florianópolis : Universidade Federal de Santa Catarina.
- KATZ E. 2009. « Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? », *Espaço Ameríndio* 3(1) : 25-41.
- KATZ, E. 2021. « Biodiversidade e alimentação », in M.C. da Cunha, S. B. Magalhães y C. Adams (ed.), in A.G. Morim de Lima, J. C. de Oliveira. y K. Shiratori (ed.), *Povos Tradicionais e Biodiversidade no Brasil. Contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças (Vol. 8., Conhecimentos associados à biodiversidade)* :162-205. São Paulo : SBPC (Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência).
- LEITE M.S. 2012. « Nutrição e alimentação em saúde indígena: notas sobre a importância e a situação atual », in L. Garnelo y A.L. Pontes (ed.), *Saúde indígena : uma introdução ao tema* : 156-183. Brasília : MEC-SECADI.
- LIPSKI E. 2010. « Traditional non-Western diets », *Nutrition in Clinical Practice* 25(6) : 585-593.
- MENDES N.R.G.A. 2019. « Análise do processo de reformulação do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas indígenas no Amazonas », Tesis de Maestría en Gobernanza y Desarrollo. Brasília : Escola Nacional de Administração Pública.
- MINEIRO S.K. y TRICHES R.M. 2018. « O papel do ambiente escolar na cultura alimentar Kaingang: o caso da Terra Indígena Rio das Cobras, PR », *Interações* 19(4) : 757-771.
- MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL 2023. « Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas (CATRAPOA), do MPF, é finalista do Prêmio Innovare », [<https://www.mpf.mp.br/am/sala-de-imprensa/noticias-am/comissao-de-alimentos-tradicionais-dos-povos-no-amazonas-catrapoa-do-mpf-e-finalista-do-premio-innovare>]
- MOURA L.H.L., REZENDE R., DOS SANTOS R., POSTIGO A., STRAATMANN J., TORRES M.A., SILVA F.A., LIMA V.C. y GOUVEIA E. 2023. « O Estado e a Floresta : uma reflexão sobre as políticas públicas brasileiras de apoio a produtos da sociobiodiversidade amazônica a partir de uma experiência na Terra do Meio (Pará, Brasil) », *Revista Planejamento e Políticas Públicas* 64 : 221-244.
- MOURA L.H.L. 2023 « Merenda Escolar Indígena e os Segredos da Floresta : o etnoconhecimento do povo Arara mostrando o que tem para comer na mata », Tesis de Maestría en Medio Ambiente y Desarrollo Rural. Brasília: Faculdade UnB de Planaltina, Universidade de Brasília, 2023.

OLIVEIRA Z.A. 2013. « Segurança Alimentar nas Escolas Indígenas do Centro Willimom da Terra Indígena Raposa Serra do Sol », Tesis de Maestría en Desarrollo Sostenible. Brasília : Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília.

TEIXEIRA-PINTO M. 2002. « História e cosmologia de um contato : a atração dos Arara », in B. Albert y A.R. Ramos (ed.), *Pacificando o branco : cosmologias do contato no Norte-Amazônico* : 403-429. São Paulo : Editora UNESP/IRD Éditions.

TEIXEIRA-PINTO M. 1997. *Iepari : Sacrifício e Vida Social entre os Índios Arara (Caribe)*. São Paulo/ Curitiba : Hucitec e Anpocs/Editora UFPR.

RESÚMENES

Los Ugoro'gmo-Arara son un grupo indígena de lengua karib que habita en la cuenca del río Iriri, en la región Centro Este del estado de Pará en Brasil. Antes del contacto con la sociedad no indígena en la década de 1980 vivían de forma semi-nómada, cazando y recolectando. Desde el contacto, los Arara han ido transformando sus hábitos alimentarios, sustituyendo progresivamente su dieta tradicional por alimentos de la ciudad. Este proceso ha tenido un impacto negativo en la salud de los indígenas y también en la erosión de los conocimientos tradicionales sobre los alimentos consumidos en el pasado. Este artículo presenta el resultado de un investigación-acción que involucró jóvenes y ancianos del pueblo como co-investigadores, para el registro del conocimiento de las especies alimentarias consumidas por el pueblo antes del contacto y realizar una propuesta para incluir esta amplia variedad de alimentos en las escuelas de la Tierra Indígena Arara.

The Ugoro'gmo-Arara are a Karib-speaking indigenous group that inhabits the Iriri river basin, in the central-eastern region of Pará State in Brazil. Before the contact with the non-indigenous society in the 1980s, they lived in a semi-nomadic way, hunting and gathering. Since contact, the Arara have been transforming their eating habits, progressively substituting their traditional diet for city foods. This process has had a negative impact on the health of the indigenous people and also on the erosion of traditional knowledge about the foods consumed in the past. This article presents the results of an action research that involved youth and elders of the people as co-researchers, and conducted a survey of the knowledge of the food species consumed by the people before contact and elaborate a proposal to include this wide variety of foods in the school food of the Indigenous Land Arara.

ÍNDICE

Palabras claves: pueblo Ugoro'gmó-Arara, cultura alimentaria, políticas públicas, alimentación tradicional, patrimonio alimentario

Keywords: Ugoro'gmo-Arara people, food culture, public policies, traditional food, food heritage

AUTORES

LEONARDO HALSZUK LUIZ DE MOURA

Instituto Socioambiental, Brasil. leodemoura@socioambiental.org

JANAÍNA DEANE DE ABREU SÁ DINIZ

Universidade de Brasília, Programa de Pós-graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural, Brasil.
janadiniz@unb.br

Prácticas alimentarias en una comunidad rarámuri de la Sierra de Chihuahua, México

Desigualdad social y política alimentaria

Pratiques alimentaires dans une communauté Raramuri de la Sierra de Chihuahua au Mexique : inégalités sociales et politique alimentaire

Food practices of a Rarámuri community in the Sierra de Chihuahua, Mexico: social inequalities and food policy

Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz, Gregorio Álvarez Fuentes, Fatima Ezzahra Housni y Virginia Gabriela Aguilera Cervantes



Edición electrónica

URL: <https://journals.openedition.org/aof/15422>

DOI: 10.4000/13as8

ISSN: 1609-9168

Editor

Anthropology of Food Webjournal

Referencia electrónica

Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz, Gregorio Álvarez Fuentes, Fatima Ezzahra Housni and Virginia Gabriela Aguilera Cervantes, "Prácticas alimentarias en una comunidad rarámuri de la Sierra de Chihuahua, México", *Anthropology of food* [Online], S18 | 2025, Online since , connection on 16 October 2025. URL: <http://journals.openedition.org/aof/15422> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/13as8>



The text only may be used under licence CC BY-NC-ND 4.0. All other elements (illustrations, imported files) may be subject to specific use terms.

Prácticas alimentarias en una comunidad rarámuri de la Sierra de Chihuahua, México

Desigualdad social y política alimentaria

Pratiques alimentaires dans une communauté Raramuri de la Sierra de

Chihuahua au Mexique : inégalités sociales et politique alimentaire

Food practices of a Rarámuri community in the Sierra de Chihuahua, Mexico:

social inequalities and food policy

Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz, Gregorio Álvarez Fuentes, Fatima Ezzahra Housni y Virginia Gabriela Aguilera Cervantes

Introducción

- 1 En México, la pobreza afecta a un 36% de la población, según datos de CONEVAL (2022). La pobreza multidimensional, es decir, la pobreza por ingresos y por carencias sociales, en México perjudica en mayor medida a las áreas rurales. Algunos de los determinantes de ésta son: la deficiencia en servicios básicos e infraestructura, acceso limitado a educación, escasas oportunidades de empleo mal remuneradas y una alta dependencia de las actividades agrícolas (Garza-Rodríguez *et al.*, 2021). Esta situación se refleja en el ámbito alimentario donde la carencia por acceso a alimentación nutritiva y de calidad para el año 2022 afectaba al 18% de la población y la inseguridad alimentaria estaba presente en el 34% de la misma (CONEVAL 2022).
- 2 De acuerdo con CONEVAL (2022), del total de la población que se encuentra en situación de pobreza, el 65% es población indígena. En 2014, la población indígena en México en situación de pobreza multidimensional era alrededor del 81% (Canedo 2018). Los pocos estudios sobre los determinantes de la pobreza indígena y metodologías poco adecuadas para estudiar la pobreza en esta población limitan su evaluación y la disponibilidad de información (Mora-Rivera *et al.* 2024). La población indígena

experimenta más carencias sociales y de ingresos particularmente porque su sustento depende de actividades agrícolas y no asalariadas, por el aislamiento geográfico en el que viven y por la carencia en servicios básicos (Canedo 2018).

- 3 En el estado de Chihuahua, los municipios en pobreza y pobreza extrema se encuentran en su mayoría en la Sierra Tarahumara. En esa región, la población indígena predominante son los tarahumaras o rarámuri. La falta de infraestructura en el sector agrícola es casi inexistente, además los productores indígenas no cuentan con permisos para aprovechamiento de aguas subterráneas y con sistemas de riego, lo que los hace más vulnerables. La política en el sector agrícola está orientada a cultivos comerciales y no a producir alimentos básicos. Aunado al problema de la sobreexplotación de los acuíferos, el riesgo de inseguridad alimentaria para las poblaciones más vulnerables en Chihuahua es alto (Quintana y Solís 2023).
- 4 La información de salud acerca de la población indígena de la sierra de Chihuahua es deficiente por las condiciones de acceso a la población, con gran movilidad en el territorio y la barrera del idioma, por lo que los datos existentes presentan muchas diferencias con los datos de los servicios estatales de salud. En 1990, la mortalidad indígena en México era de 55 por cada 1000 habitantes y la mortalidad infantil tarahumara ajustada fue de 95 por cada 1000 nacidos vivos, una de las más altas en el país (Monárrez y Martínez 2000).
- 5 Además, en México la población infantil presenta problemas de sobrepeso y obesidad. En el caso del estado de Chihuahua, para el año 2018, el 17% y 21% de los niños (5-11 años) respectivamente, presentan estos problemas. Se ha encontrado en comunidades de la sierra de Chihuahua en el año 2017 que el 20% de la población infantil presenta algún grado de desnutrición, 11% presenta sobrepeso y 7% obesidad lo cual puede repercutir en el desarrollo de ciertas enfermedades cardíacas, diabetes y otras en la vida adulta (Castellanos Chávez y Mundo Gómez 2022).
- 6 Ante la situación de desigualdad vinculada a la pobreza y los problemas de salud, es necesario evaluar los sistemas alimentarios y las herramientas que coadyuven a mejorarlos. Las políticas orientadas a la globalización han generado una mayor exposición a modelos alimentarios diferentes y modos uniformes de alimentación que promueven el abandono de alimentos tradicionales (Suremain y Katz, 2009) y además limitan el aprovechamiento del patrimonio alimentario de muchas comunidades. Por lo tanto, ¿cómo podría la visibilización y conservación del patrimonio alimentario, así como su valorización desde una perspectiva intercultural, contribuir a la formulación de políticas más adecuadas para combatir la desigualdad social?
- 7 Para poder responder a esta pregunta, es importante analizar las políticas públicas relacionadas con la alimentación en México y cómo se vinculan con la conservación del patrimonio alimentario desde la perspectiva intercultural; es decir, todo ese conjunto de conocimientos, técnicas, tradiciones y simbolismos vinculados a la alimentación que se ha diversificado y conservado a través de la interacción, intercambio y transmisión entre diferentes culturas (Suremain 2017). Este trabajo ofrece un análisis del patrimonio alimentario de una comunidad indígena, “rarámuri”, en la Sierra de Chihuahua, México.

Política alimentaria en México

- 8 Es importante destacar cuál es el marco normativo de la política alimentaria en México. En los artículos 1°, 2°, 4 y 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos se hace mención a diversos temas relativos al derecho a la alimentación y sus implicaciones. Determinan que el Estado debe garantizar la disponibilidad y el acceso a una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, promueven programas de alimentación con atención especial en niños, el reconocimiento de los derechos y autonomía de los pueblos indígenas con respecto a su soberanía alimentaria, así como políticas enfocadas en el desarrollo rural y sustentable (López Salazar y Gallardo García 2015; SADER, 2020).
- 9 Sin embargo, diferentes problemas estructurales han limitado el cumplimiento del derecho a una alimentación nutritiva, accesible y justa para todos y los alcances de la política alimentaria en México. La inseguridad alimentaria en México, de acuerdo con el CONEVAL (2022), pasó de 19.2% en 2018 a 21.5 % en 2020. La política neoliberal favoreció a las empresas transnacionales y a los grandes empresarios agrícolas mexicanos, disminuyendo el gasto para los pequeños agricultores, fomentando la dependencia alimentaria y la pobreza rural ya que, si bien existe alta productividad y crecimiento económico, no hay equidad en la disponibilidad, acceso a alimentos y los sistemas alimentarios actuales no son sostenibles a largo plazo (Rubio 2019; Torres Salcido 2019).
- 10 En lo que respecta al estado de Chihuahua, la asistencia social alimentaria se rige por la Ley General de Salud, la Ley sobre el Sistema Nacional de Asistencia Social y la Ley de Asistencia Social Pública y Privada para el estado de Chihuahua, lo cual se encuentra plasmado en el Plan Estatal de Desarrollo en su eje uno enfocado a la salud, desarrollo humano e identidad. En este plan, se definen estrategias enfocadas a mejorar las condiciones de vida de la población en situación de vulnerabilidad a través de apoyos alimentarios, acciones de atención a la desnutrición, orientación alimentaria, atención médica en zonas de difícil acceso, equipamiento de espacios para la preparación de alimentos entre otras (Gobierno del estado de Chihuahua, 30 de marzo de 2022).
- 11 En el estado de Chihuahua, la política pública orientada al sector agrícola ha descuidado la región de la sierra de Chihuahua, llamada también Sierra Tarahumara donde habita la mayoría de la población rarámuri: los productores indígenas no reciben apoyo para infraestructura o para la producción de alimentos (Quintana y Solís 2023). A partir de varios ajustes estructurales en México en los años ochenta, se modifica la política de subsidios al campo y el programa más importante fue el Programa de Apoyos Directos al Campo con pago de transferencia directa a los productores. Sin embargo, los productores para autoconsumo que recibían apoyo eran minoría y los que poseían menos de 2 hectáreas eran excluidos. Durante el último sexenio (2019-2024), el programa Producción para el Bienestar ofrece mayor acceso al apoyo para los productores más pobres. En el caso del estado de Chihuahua, la mayoría de los beneficiarios se ubican en la Sierra Tarahumara, aunque con respecto al dinero que reciben, sigue siendo menos que el asignado a otras regiones, ya que en términos de montos asignados se favorece más a productores en transición o comerciales (Becerra-Montes y Ordóñez-Barba 2019; Quintana y Solís 2023).
- 12 En el presupuesto para programas de apoyo durante los años 2014 a 2018, en el estado de Chihuahua, el cultivo más apoyado fue el maíz amarillo para alimentar el ganado,

seguido por la industria del algodón. Estos datos ofrecen un panorama general de hacia dónde se orienta el dinero asignado a la producción de alimentos y los problemas asociados en cuanto a la soberanía alimentaria. A pesar de que en 2020 inició en Chihuahua el programa Sembrando Vida cuyo objetivo es contribuir al bienestar social e impulsar la autosuficiencia alimentaria y que su mayor cobertura se enfocó en la Sierra Tarahumara, la política agrícola en el estado de Chihuahua ha beneficiado en gran parte a los grandes empresarios, perpetuando la desigualdad social y económica (Quintana y Solís 2023).

- 13 Otras limitaciones de los programas sociales de alimentación y programas productivos en México son: errores en la focalización y falta de recursos en los programas sociales; influencia de las grandes corporaciones alimentarias que buscan un beneficio particular; cadena de suministro de alimentos inadecuada e insuficiente; limitado acceso físico y económico a los alimentos; inequidad social y falta de claridad y efectividad de las políticas alimentarias (Appendini 2001; Barquera *et al.* 2001; Huesca Reynoso *et al.*, 2016; SEGALMEX 2020).
- 14 Sin duda, es necesario replantear las estrategias y políticas públicas para disminuir las desigualdades sociales. Considerando la complejidad del sistema alimentario y el impacto de las leyes y regulaciones en la producción, distribución y consumo de alimentos, se busca aportar desde el patrimonio alimentario elementos que aunados a otros generen sistemas alimentarios focalizados y sostenibles.

Patrimonio alimentario

- 15 Las comunidades rurales e indígenas siguen generando estrategias de subsistencia a pesar de la incertidumbre del mercado, los desastres naturales y las condiciones de marginación en las que viven. El bienestar y la relación con el territorio es el eje central para su subsistencia (Appendini 2001; HLPE 2017). En este sentido, el patrimonio alimentario puede ser una herramienta en la planificación y análisis intercultural para el diseño de programas sociales de alimentación, agricultura y desarrollo rural, con el objetivo de fomentar modelos agroalimentarios sostenibles y equitativos, así como políticas públicas más justas que garanticen el acceso a la alimentación para toda la población (Castillo Melgarejo 2022). Al reconocer y promover el respeto por los recursos locales del territorio que generan este patrimonio, se otorga voz a los actores locales y se proporciona una herramienta para combatir las desigualdades (Mancera Valencia 2020).
- 16 En el marco del entorno alimentario, donde convergen factores físicos, económicos, políticos y socioculturales, surge el concepto de patrimonio alimentario, el cual es parte del patrimonio cultural y son conductas aprendidas y transmitidas a través de las generaciones. Se trata de algo más que el rescate de un conjunto de alimentos y elementos del pasado, sino que su significado se construye en el presente y acorde con las necesidades actuales (Alvear Montecino 2023; Bak-Geller Corona 2019; Rivera Dommarco *et al.* 2023). El patrimonio alimentario no solo se limita al origen geográfico de los productos, sino que abarca un universo de creencias, conocimientos, prácticas agroalimentarias locales, producción y preparación de alimentos, todo ello íntimamente ligado a un territorio específico. Además, es una práctica social compartida que fomenta vínculos y relaciones sociales que se fortalecen en torno a los

procesos alimentarios, en la comunalidad por el gusto de comer y vivir (Cárdenas Carrión 2022; Csergo 2018; Martínez Salvador 2022).

- 17 Se ha hecho hincapié en la importancia del territorio ya que es determinante en la configuración y conservación del patrimonio alimentario de las comunidades indígenas, dada la importancia de los recursos naturales en la salud física y emocional del individuo y de la comunidad, así como de su identidad indígena (Bak-Geller Corona 2019). Además, el patrimonio alimentario promueve la sostenibilidad a través del consumo de productos locales y la valorización de sistemas agrícolas resilientes que promueven la seguridad alimentaria y mejoran los medios de vida de las personas (Altieri y Koohafkan 2004; Alvear Montecino 2023; FAO 2016).

Pueblos Rarámuri

- 18 De acuerdo con el Instituto Nacional de Pueblos Indígenas, en el estado de Chihuahua existen cuatro grupos étnicos principalmente: guarijíos, pimas, tepehuanos del norte y tarahumaras o rarámuri (como se autodenominan). Los tarahumaras son los que predominan en la Sierra de Chihuahua con una población de 97265 habitantes (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas [INPI], 2020). Las actividades económicas más importantes en la sierra de Chihuahua, generalmente conocida como sierra tarahumara, son la minería, la industria forestal y el turismo; por otro lado, la mitad de la población indígena en la Sierra Tarahumara vive en extrema pobreza: el 90% no cuenta con servicios de salud y electricidad y el 78% no tiene agua potable (CONANP WWF y ONU Medio Ambiente 2018; INPI 2023).
- 19 Si bien tanto la Constitución como los tratados internacionales reconocen los derechos de los pueblos indígenas, la realidad para las comunidades rarámuri en el ejercicio de sus derechos, al igual que para muchos pueblos originarios del mundo, dista de ser ideal. Se les estigmatiza como “desfavorecidos” e incapaces de vivir en sociedad, ignorando que la comunidad es uno de los pilares fundamentales de su cultura (Herrera Bautista 2016).
- 20 Los rarámuri mantienen un tipo de organización territorial que ha perdurado a pesar de los esfuerzos por concentrar a las familias en núcleos poblacionales grandes y fijos. Los asentamientos rarámuri se caracterizan por patrones dispersos, con familias habitando en pequeñas rancharías o caseríos. Además, practican una movilidad estacional de sus hogares en función de las condiciones climáticas, buscando protección contra las bajas temperaturas y un mejor aprovechamiento de los recursos naturales (Gotés 2010; Monárrez-Espino 2004; Pintado Cortina 2004).
- 21 La organización política de los pueblos rarámuri no se basa en un gobierno centralizado, sino en la participación social. Este sistema de gobernanza se compone de 15 a 20 personas con funciones específicas. La figura principal es el gobernador rarámuri (*siríame*), un cargo generalmente ocupado por hombres. Entre las responsabilidades del *siríame* está ofrecer el sermón (*nawésari*) a la comunidad. Este discurso, además de informar y promover la participación e inclusión de los miembros de la comunidad, actúa como un sistema de representación y refuerzo de los valores y costumbres tradicionales (Delgado-Ramírez *et al.* 2020; Pintado Cortina 2012; Vázquez Vega 2020).

- 22 Las fiestas constituyen una de las principales tradiciones rarámuri. Estos eventos cumplen múltiples funciones sociales: fortalecen los vínculos comunitarios, establecen relaciones de parentesco y sirven como espacios para la resolución de conflictos. Estas celebraciones suelen combinar danzas, comidas y rituales (Delgado-Ramírez *et al.* 2020). Entre las festividades más significativas destaca el *yúmare*, las *tesgüinadas*, la carrera de bola y el juego del aro o *ariweta*.
- 23 El sistema alimentario de los pueblos rarámuri ha experimentado cambios significativos a lo largo del tiempo. Antes de la llegada de los españoles, su subsistencia dependía en gran medida de la caza y la recolección de plantas, lo que les proporcionaba una dieta variada. Sin embargo, factores como la disminución de los recursos naturales y la aculturación han generado transformaciones en sus prácticas agrícolas y, consecuentemente, en su alimentación (Penagos Belman 2004; Pennington 1963). Actualmente, el cultivo del maíz constituye su principal actividad de subsistencia, éste es la base en la elaboración de diversos alimentos como tortillas, pinole, esquiate, tamales, yorique y *tesgüino* que más adelante se describirán. Sin embargo, la escasez de agua y la baja fertilidad de los suelos a menudo resultan en cosechas insuficientes (Allouette Montagnier 2019).
- 24 La milpa rarámuri tradicional integra maíz, frijol y calabaza, ocasionalmente complementada con quelites que es una verdura o planta tierna comestible que aporta vitaminas y minerales adicionales a su dieta. El consumo de carne, principalmente de gallinas, guajolotes o cabras, es limitado y generalmente reservado para festividades. Aunque la recolección de frutos, flores y raíces persiste, su práctica ha disminuido debido a la reducción en la disponibilidad de estos recursos (Gotés 2010; Linares *et al.* 2016). Los alimentos se aprovechan tiernos (frutos, hojas, guías) y también se conservan para otras temporadas del año como en el caso de las flores, quelites y hongos (secos), reflejando la adaptabilidad y resiliencia de la cultura alimentaria rarámuri (Beltrán del Río *et al.* 2021).
- 25 Todo lo anterior es muestra del acervo cultural y alimentario que conservan estos pueblos y que puede verse amenazado por factores económicos, ambientales, sociales y políticos tales como: cambios en hábitos alimentarios; pérdida de biodiversidad por el cambio climático, por la sobreexplotación de recursos debido a la tala inmoderada, la contaminación de suelo y agua, cambios en las políticas derivados de la globalización y los tratados internacionales que pueden favorecer a las industrias extractivas ubicadas en la Sierra Tarahumara y reducir el apoyo a los programas productivos en zonas rurales.

La comunidad “rarámuri” Mesa de la Palma en el municipio de Guadalupe y Calvo, Chihuahua, México

- 26 Este trabajo es parte de una investigación más amplia que se desarrolló durante dos años (2019-2021) en la Sierra de Chihuahua, que es parte de la Sierra Madre Occidental. Se eligió trabajar con este grupo indígena, primero porque cumplía con ciertas características: que la población en su mayoría fuera indígena, que la comunidad no perteneciera a las zonas turísticas, que mantuvieran ciertas condiciones de aislamiento y también se consideró el alto grado de marginación reportado por las autoridades

municipales. Otra determinante fue la vinculación y el apoyo de las autoridades municipales para facilitar la realización del trabajo.

- 27 La comunidad Mesa de la Palma (Mesa de Satevó) se encuentra localizada en el municipio de Guadalupe y Calvo, Chihuahua, México, uno de los municipios del estado con mayor carencia por acceso a alimentación. Se encuentra en la zona maderable más importante del Estado, con pérdidas considerables de cobertura forestal, en los últimos años por más de 3000 hectáreas. Asimismo, muchos de los proyectos mineros existentes en la región (15 en total) se encuentran en este municipio (INPI 2023).
- 28 De acuerdo con el último censo de población y vivienda (2020), había 16 habitantes en la comunidad y en el censo de 2010 se contaba con 56 habitantes. En la Sierra Tarahumara, las comunidades se dividen en rancherías que pueden estar muy dispersas. Durante el trabajo realizado se verificó con el gobernador rarámuri y con el Coordinador de Desarrollo Social del municipio que la población de la comunidad era mayor a lo reportado en los censos y que las diferencias podían deberse a la falta de documentos de identidad y a que los censos no incluían a todas las rancherías por las condiciones de accesibilidad en la sierra. La población de la comunidad Mesa de la Palma es indígena. Solo un 20% de la población habla rarámuri y español, el resto solo habla rarámuri.
- 29 La comunidad Mesa de la Palma se encuentra a 3 horas de la cabecera municipal, el traslado se hace en vehículos de doble tracción por las condiciones del camino que en su mayoría es terracería y no existe transporte público por lo que los habitantes se desplazan hacia los poblados más cercanos a pie, realizando caminatas de entre 6 a 8 horas para adquirir alimentos y artículos de primera necesidad.
- 30 En lo que respecta a servicios básicos, hay muchas limitaciones, carecen de agua entubada, energía eléctrica y servicio de drenaje. Además, para el año 2020 se encontraba en construcción un pequeño centro de salud al cual solo acudía el personal para realizar actividades de vacunación y en ocasiones campañas de prevención. En la comunidad se cuenta con un aula para educación primaria y un maestro para todos los grados escolares.
- 31 La actividad preponderante es la agricultura de subsistencia. Algunas familias también se dedican a la cría de ganado caprino, rebaños de entre 6 a 15 cabras. El trabajo remunerado en aserraderos, en minas o en los poblados cercanos es una actividad poco usual entre los miembros de la comunidad. La mayor parte de su tiempo la dedican a sus pequeñas parcelas, que van desde media hasta dos hectáreas y al trabajo en comunidad, es decir apoyan a otras familias en labores agrícolas y realizan trabajo colectivo para la construcción de casas, arreglar cercados, buscar fuentes de agua, hacer pequeños pozos, entre otras. Practican la movilidad estacional que les permite aprovechar los recursos de su entorno.

Figura 1 – Niña rarámuri, colores brillantes, miradas distantes



Fuente: Alma Gwendolyne Martínez, Mesa de la Palma, Guadalupe y Calvo, Chihuahua, marzo 2021

Metodología

- 32 Se llevó a cabo un estudio cualitativo en esta comunidad entre 2020 y 2021, las entrevistas se llevaron a cabo por el estudiante utilizando un cuestionario semiestructurado, así como grupos focales, diálogo de saberes y observación participante para identificar diversos elementos del sistema alimentario, incluyendo el patrimonio alimentario. Se entrevistaron a 31 jefes de familia, así como al gobernador rarámuri, quien autorizó el trabajo en la comunidad.
- 33 Los hogares seleccionados para participar se eligieron según su proximidad a la escuela, que sirvió como sitio de reunión. Debido a la dispersión geográfica, algunos hogares pertenecientes a la comunidad Mesa de la Palma se encontraban a días de distancia a pie y carecían de transporte. Por ello, en algunos casos se realizaron entrevistas en los hogares, mientras que, en otros, los jefes de familia acudieron a la escuela. La observación en los hogares accesibles y durante actividades comunitarias y reuniones sociales complementó la información recabada en las entrevistas.
- 34 La dinámica del trabajo en la comunidad consistió en residir y colaborar con sus habitantes durante períodos de tres a cuatro semanas en diferentes épocas del año, con el objetivo de observar cambios en la alimentación y las prácticas relacionadas. Se llevaron a cabo cuatro reuniones de grupos focales durante el primer año y dos en 2021, con el apoyo del gobernador rarámuri y de un miembro de la comunidad que hablaba español, quienes facilitaron la traducción y moderación. Las reuniones se organizaron en grupos diversos, de acuerdo con las temáticas y la logística establecidas con el gobernador.
- 35 Los participantes, con edades entre 29 y 65 años, fueron mayormente hombres. Las temáticas abordadas incluyeron: 1) suministro de alimentos, producción, recolección, compra e intercambio; 2) entorno alimentario, disponibilidad y acceso a recursos y actividades socioculturales relacionadas; 3) comportamiento alimentario, abarcando desde la selección hasta el consumo de alimentos.

- 36 En las dos primeras sesiones grupales, se explicaron los objetivos del proyecto y se planificaron las dinámicas de trabajo. Se revisaron temas generales sobre usos y costumbres de la comunidad, como el acceso a hogares y fuentes de agua, así como horarios de trabajo y alimentación. En sesiones posteriores, se realizó una demostración de platillos locales y un taller para niños. Además, participó en diversas actividades comunitarias, como un cumpleaños, la construcción de la casa del maestro y un ritual para solicitar lluvias y buenas cosechas.
- 37 A través de entrevistas a jefes de familia, es decir al padre o madre de familia o el adulto con mayor jerarquía en el hogar, tanto hombres como mujeres, se recabó información sobre disponibilidad, acceso a alimentos, así como hábitos alimentarios. En esta etapa, además del cuestionario de frecuencia de consumo, se realizó un registro de alimentos con peso para obtener datos de ingesta calórica y de nutrientes utilizando las tablas de composición de alimentos del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.

Prácticas alimentarias de la comunidad Mesa de la Palma

- 38 En la comunidad, practican la agricultura de temporal. Para trabajar la tierra se utilizan herramientas rudimentarias como la coa, el trabajo de labranza es menor. Posterior a la cosecha, se protege el terreno de cultivo con rastrojo (residuos de la cosecha de maíz seco) para conservar un poco más la humedad una vez descansadas las tierras. El cultivo principal en la comunidad es el maíz. La semilla se obtiene en el 68% de los casos de la cosecha anterior, el resto a través del intercambio o préstamo en la misma comunidad o en otras cercanas. El frijol se produce en menor proporción, así como la calabaza. También obtienen de la producción local, en ocasiones, papa, cebolla, chayote, chicharo, guaje, jitomate, duraznos y manzanas. Es importante mencionar que todavía conservan semillas de dos o tres variedades de maíz criollo según lo reportado, entre ellos maíz cristalino blanco y apachito que son especies utilizadas para ciertas preparaciones. Es lo mismo en el caso del frijol, siguen cultivando especies adaptadas a las condiciones de su territorio. En esta comunidad aún practican la recolección de frutos y verduras silvestres, hojas, hongos, tallos, raíces, aunque se ha visto disminuida por la pérdida de biodiversidad.
- 39 En lo que respecta a los programas sociales, estos no aportan en términos de suficiencia a la alimentación de las familias, ya que solamente reciben una despensa de alimentos por familia al año entregada por las autoridades municipales, la cual contiene: Maseca (harina de maíz), frijol, arroz, lentejas, aceite vegetal, pastas, sardina, galletas y sal. Otro de los apoyos recibidos es un apoyo a los ejidatarios una vez por año de aproximadamente \$15,000 pesos mexicanos (730 dólares aproximadamente), pero durante el año 2021 los ejidatarios reportan que sin previo aviso y sin justificación por parte de las autoridades municipales ya no recibieron el apoyo. Además, muy pocos jefes de familia lo reciben, ya que limitaciones como el idioma, el analfabetismo y las condiciones geográficas les impiden desplazarse a la cabecera municipal a realizar trámites para los programas productivos.
- 40 La información sobre la disponibilidad, acceso y diversidad de alimentos que se consumen en la comunidad se obtuvo a través de las entrevistas a los jefes de familia.

Los habitantes reportaron que el 90% tiene acceso al menos a un alimento al día elaborado a base de maíz y a frijoles producidos en sus parcelas, lo que demuestra la importancia de la producción local en la alimentación de las familias. Producto de la recolección y por temporada tienen disponibles flores de calabaza, de palma y de agave, hongos amarillos, quelites cenizos, raíces, nopales y tunas que complementan a los alimentos de autoproducción y que pueden estar en riesgo ante la pérdida de biodiversidad en la Sierra Tarahumara. Además, consumen duraznos y manzanas de producción local en temporada. La carne se consume de 1 a 2 veces al año, sobre todo en las fiestas comunitarias.

- 41 Sin embargo, la disponibilidad y acceso a alimentos parece ser insuficiente para los participantes (n=18), ya que la cantidad de calorías, macro y micronutrientes está por debajo de las recomendaciones. La ingesta promedio en la comunidad Mesa de la Palma fue de 876.18 kilocalorías diarias (Tabla 1 abajo) y con respecto a los macro y micronutrientes se encontró un aporte insuficiente, mientras que en el caso de los carbohidratos la ingesta fue mayor a lo recomendado.

Tabla 1 – Ingesta calórica en la comunidad Mesa de la Palma (n=18)

Ingesta diaria	Promedio			Valores recomendados	
	Total	Mujeres (11)	Hombres (7)	Mujeres	Hombres
Energía (kcal)	876.18	959.95±314.6	744.54±321.2	1950-2700 kcal *	2300-3350 kcal *
Proteínas (g)	20.08	21.30	18.16	73 g**	
Carbohidratos (g)	178.30	190.38	159.31	130 g*	
Fibra D.T. (g)	12.63	14.16	10.22	25 a 30 g*	35 g*
Vitamina A (microgramos RAE)	12.32	14.03	9.64	570 microgramos RAE**	
Hierro (mg)	3.80	3.49	4.29	17 mg**	
Calcio (mg)	344.03	370.57	302.32	900 mg**	

- 42 *Los valores recomendados se consideraron de: Valencia ME. Energía. En: Bourges R, Casanueva E, Rosado J. (kilocalorías para mujeres y hombres de 30 a 60 años con actividad moderada).

- 43 **NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008

Fuente: Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz, mayo 2021

- 44 Finalmente, en la esfera del comportamiento alimentario se encontró que aún se utilizan técnicas rudimentarias como el molido de cereal en metate, el cual es un utensilio de piedra en forma rectangular tallada en roca volcánica que se complementa con una mano del mismo material, se utiliza para moler granos y especies (Instituto Nacional de Antropología e Historia de México, 2021; cf. Figuras 2 y 3 abajo). También se

continúa con el uso leña para cocinar, el tostado previo a la cocción, la conservación mediante el secado, salación para eliminar el sabor amargo de algunas plantas comestibles como el orégano y algunos quelites; y otras técnicas como la fermentación, a través de la cual elaboran el “tesgüino”, la bebida ancestral a base de maíz fresco germinado, muy importante en las comunidades rarámuri que fomenta la cohesión social, la ayuda y la reciprocidad (Bonfiglioli 2008; Gotés 2010).

Figuras 2 y 3 – Herramientas y utensilios en casa rarámuri



Fuente: Alma Gwendolyne Martínez, Mesa de la Palma, Guadalupe y Calvo, Chihuahua, agosto 2021

- 45 El sermón del gobernador rarámuri es importante no solo como una herramienta de cohesión social, sino también brinda espacios para reforzar sus tradiciones y creencias, lugares de diálogo sobre el cuidado de sus recursos, el respeto y cuidado de la familia

sobre las necesidades y el apoyo que pueden otorgar a las familias menos favorecidas, entre otros.

- 46 Otro componente importante es la forma de transmitir conocimientos a los niños y adolescentes, los niños aprenden de sus padres las actividades del hogar y de la comunidad, hasta que se convierten en parte de sus obligaciones; por ejemplo, pastorear las cabras, traer agua de los pozos, recolectar alimento, ayudar en las jornadas de trabajo. Las actividades están diferenciadas por género, los niños ayudan en el pastoreo, a traer agua y leña, hacer adobes y otras actividades. Las niñas, por lo general, aprenden de sus madres y abuelas a recolectar y preparar alimentos, a confeccionar ropa y a elaborar artesanías, también ayudan a cuidar a los niños más pequeños y algunas aprenden a pastorear cabras.
- 47 Las prácticas alimentarias son parte de un conjunto de elementos que conforman el patrimonio alimentario vinculado a un territorio, a la transmisión de conocimientos y a las redes sociales construidas en el presente. Los platillos y festividades reconocidos por este grupo indígena también forman parte de ese patrimonio cultural, ya que, al prepararlos y consumirlos, no solo responden a una necesidad fisiológica, sino también a una necesidad social y cultural de pertenencia e identidad al consumir cierto tipo de alimento, como parte de un fenómeno social localizado (Bak-Geller Corona 2019).
- 48 Algunos de los platillos más consumidos en la comunidad y característicos de este grupo poblacional son:
- 49 Pinole: Este alimento se elabora a base de maíz reventador, ya que en su proceso de elaboración el grano es sometido a calor en una vasija de barro a la cual agrega arena y esperan a que el grano reviente, se infle y posteriormente se muele en el metate para obtener una harina de maíz que consumen mezclada con agua o que también se utiliza para preparar otro platillo llamado “esquiate” que consumen con quelites a manera de sopa. El pinole se consume a cualquier hora del día. Es una bebida refrescante que les aporta fuerza para realizar las actividades diarias. Se utiliza mucho en las carreras a pie, que son una tradición para estas comunidades.
- 50 Tesgüino: Bebida ancestral elaborada a base de grano de maíz criollo. El proceso de elaboración inicia al enterrar el grano de maíz en un lugar fresco cerca de la casa habitación, lo cubren con hojas y esperan a su germinación para posteriormente cocerlo en agua y fermentar en grandes vasijas de barro exclusivas para ello por al menos 3 días. Esta bebida se utiliza sobre todo en las festividades de la comunidad para agradecer o pedir por las buenas cosechas, por la salud de su territorio y sus habitantes; además se utiliza en agradecimiento en las fiestas de cumpleaños y en las jornadas de trabajo en donde se invita a otras familias a realizar las actividades agrícolas. Es importante mencionar que su aporte energético y proteico es mayor al de otros alimentos elaborados con maíz como la tortilla (Morales 2010).
- 51 Yorique: Es un platillo preparado a base de mucílago de nopal, masa elaborada con grano de maíz, chile rojo seco, agua y sal. Es una especie de sopa y es muy apreciada por los rarámuri, no solo por su sabor, sino también por la sensación de saciedad que genera.
- 52 Yúmارة: Fiesta tradicional rarámuri que se realiza sobre todo para pedir por las lluvias y las buenas cosechas en donde se combina la preparación de ciertos alimentos con la danza, la música y la convivencia comunitaria. En esta festividad incluso se reúnen varias comunidades y es una manera de socializar y generar relaciones de parentesco

fuera de la comunidad. Una característica importante es que en esta fiesta que realizan cada año, preparan platillos a base de carne de cabrito o res que no consumen el resto del año. Además, es una tradición y una ofrenda a sus dioses para obtener y agradecer por los beneficios de su territorio.

- 53 Es importante mencionar que, de acuerdo con la información recabada, los habitantes de la comunidad refieren que los platillos descritos anteriormente se continúan consumiendo, incluyendo a los niños (hecho que se constató durante el trabajo con la población) porque así lo aprendieron de sus madres o abuelas, porque son parte de sus preferencias alimentarias y porque los ingredientes necesarios los obtienen del territorio que habitan, ya sea de producción local o recolección. Además, consumir estos platillos y realizar dichas prácticas socioculturales fomenta la cohesión social y la reciprocidad que es un elemento fundamental en su cultura, por ejemplo, mediante el apoyo entre familias en el trabajo agrícola donde comparten alimentos.

Discusión y Conclusiones

- 54 Entre aciertos y fracasos, diversos autores coinciden en que los programas sociales de alimentación han fallado por la falta de coherencia con las necesidades reales, las barreras lingüísticas, la inadecuada gestión de recursos, la mala articulación entre instituciones y la falta de participación de la población (HLPE 2017; Huesca Reynoso *et al.* 2016). En este sentido, se puede inferir que las políticas alimentarias han favorecido la dependencia alimentaria de otros países y el apoyo a las grandes industrias alimentarias transnacionales, así como la falta de apoyo al campo en nuestro país y la disminución en la producción de las zonas rurales por la falta de apoyo y por la competencia poco justa (Rubio 2019).
- 55 En el caso del estado de Chihuahua, se hace presente la necesidad de dirigir las políticas públicas a los sectores que han sido marginados, sobre todo a partir del Tratado de Libre Comercio y el ajuste estructural en la política en donde se ha favorecido a la agricultura comercial y empresarial y se ha concentrado el gasto público, promoviendo la desigualdad social, con un alto impacto ambiental. La propuesta entonces es redistribuir el gasto público también a zonas en situación de desigualdad, como las comunidades de la Sierra Tarahumara (Quintana y Solís 2023).
- 56 Identificar y analizar los fracasos de los programas sociales que se han implementado en el estado puede fortalecer el desarrollo de programas focalizados y efectivos. Por ejemplo, los programas de extensionismo y capacitación pueden ser una herramienta para generar proyectos productivos y sistemas alimentarios sostenibles, pueden ser parte de los programas sociales que vinculen las prácticas agroecológicas de las comunidades con los beneficios de nuevas técnicas y herramientas (Porrás *et al.* 2021). Por otro lado, programas, como el de Apoyo al Campo, tienen entre sus principales deficiencias la focalización en los grandes productores lo que fomenta la desigualdad. Además, presentaba ciertas irregularidades, ya que al ser visto como un regalo no genera estrategias productivas para mejorar los ingresos de los productores (Carrera Chávez y Carrillo Carrera 2016).
- 57 La política alimentaria debería tener entre sus principales objetivos mejorar la seguridad alimentaria y por tanto disminuir la desigualdad social. En ese sentido, la generación de programas productivos enfocados en la producción de alimentos para

consumo local, culturalmente aceptados, con el uso y gestión eficiente de fuentes de agua, prácticas agroecológicas y conservación de semillas criollas, puede contribuir a la seguridad alimentaria de las comunidades de la Sierra Tarahumara. En lo que respecta a financiamientos para el sector productivo, la creación de cajas de ahorro o cooperativas fomentan la economía social y solidaria, es decir la política pública en torno al sistema alimentario tiene muchos ejes de mejora que están vinculados con el sistema sociocultural de las comunidades (Quintana y Solís 2023). El patrimonio cultural es un vínculo entre el sistema alimentario, el desarrollo productivo y la política alimentaria. El reconocimiento de las prácticas alimentarias, creencias, alimentos y todos los elementos del patrimonio pueden aportar herramientas para el desarrollo de programas sociales de alimentación más sostenibles y justos. Es decir, no se sugiere que el patrimonio alimentario genere por sí solo políticas alimentarias efectivas. Se busca encontrar en este acervo cultural, social, biológico y ambiental, elementos que generen mayor conocimiento de la población a la que se busca dirigir la política pública con la finalidad de generar e implementar programas más focalizados que disminuyan la desigualdad social. Algunos estudios demuestran que el incremento en el presupuesto asignado a programas alimentarios no está asociado a la disminución en las carencias alimentarias, va más allá (Becerra-Montes y Ordóñez-Barba 2019).

- 58 Las fallas en la definición de la política alimentaria en México también han contribuido a los problemas de salud como el sobrepeso y obesidad que para el 2019 afectaba al 24% de los niños en nuestro país (FAO, 2019), y para el 2022, alcanza el 37.3% (Encuesta Nacional de Salud y Nutrición [Ensanut] 2022).
- 59 En lo que respecta al estado de Chihuahua, la mortalidad por deficiencias nutricionales disminuyó entre 1990 y 2000: el porcentaje de muertes por causas nutricionales pasó de 9% a 3.5 %. Los grupos más afectados son menores de 1 año y mayores de 65 años. Los programas sociales de alimentación han tenido un impacto positivo, sin embargo, la población indígena que se encuentra en la sierra sigue siendo la más afectada (Estrada-Castillo *et al.* 2006). En otro estudio con 450 niños del municipio de Guachochi, la prevalencia de desnutrición comienza a ser evidente desde la edad temprana a partir de los seis meses y hasta los veintitrés con una prevalencia de emaciación del 10% superando lo establecido internacionalmente (Monárrez y Martínez 2000). Es necesario implementar programas de apoyo alimentario desde etapas tempranas que consideren alimentos locales y culturalmente aceptados, así como enfocar esfuerzos también en las pequeñas rancherías aisladas que carecen de todo tipo de servicios (Monárrez y Martínez 2000).
- 60 Ante la problemática de salud antes mencionada en el estado de Chihuahua, se han implementado diversos programas sociales de alimentación con éxitos y fracasos. Se han evaluado algunos de los programas productivos y alimentarios que tienen como objetivo disminuir los problemas de salud, como la desnutrición. Se ha encontrado que el factor producción de traspatio contribuyó de manera positiva a disminuir la desnutrición y, por el contrario, los hogares que no contaban con huertos de traspatio presentaban incremento de obesidad en población infantil (Ávila Curiel *et al.* 2005).
- 61 Otro de los programas sociales de alimentación implementado como parte de las estrategias de asistencia educativa y nutricional en población infantil en la Sierra Tarahumara, son los albergues escuela, de los cuales existen poco más de 100 albergues escolares indígenas que buscan disminuir las condiciones de desnutrición en dicho grupo poblacional (Benítez-Hernández *et al.*, 2018). Con la finalidad de comparar la

ingesta de nutrientes de escolares en los albergues con la ingesta en el hogar, Benítez-Hernández y colaboradores (2018), llevaron a cabo un estudio en una comunidad del municipio de Guachochi, Chihuahua. Identificaron que la cantidad de calorías ingeridas cuando los niños comen en casa no fue suficiente, el consumo de proteínas fue mayor en el albergue y el de carbohidratos en ambos casos superó lo recomendado (55% a 63%). En el caso de la comunidad Mesa de la Palma, también se encontró que la ingesta de carbohidratos en el hogar supera lo recomendado, debido a que cerca del 90% se basa en alimentos elaborados con maíz.

- 62 En el estudio realizado en Guachochi, el promedio de ingesta de todos los nutrientes fue mayor cuando comían en el albergue, aunque encontraron deficiencias de niacina y ácido fólico en alrededor de la mitad de la población estudiada. Asimismo, encontraron deficiencias en minerales como el calcio, hierro, magnesio y zinc. En lo que respecta a las comidas realizadas en el hogar, las deficiencias de vitaminas y minerales fueron mayores: más de la mitad presentó déficit para todos los micronutrientes. El 20% de las niñas y el 35% de los niños presentan crecimiento retardado (Benítez-Hernández *et al.* 2018). Estos resultados coinciden con las deficiencias de micronutrientes encontradas en la comunidad Mesa de la Palma. Sin embargo, es difícil determinar la calidad de la alimentación en los albergues para poder hacer una comparación concreta. Dado que en el estudio de Benítez-Hernández y colaboradores no se detallan los alimentos ingeridos, tampoco se mencionan las consideraciones culturales en la selección de alimentos y como se pudiera estar comprometiendo la alimentación tradicional, no se puede definir su impacto y se requieren más datos para determinar si la alimentación en los albergues puede contribuir al bienestar de la población rarámuri para la cual fueron diseñados.
- 63 Finalmente se considera relevante detallar las reflexiones obtenidas a partir del estudio de caso sobre el patrimonio de una comunidad indígena y su papel en la autosuficiencia alimentaria como una meta a alcanzar mediante la construcción de un sistema alimentario sostenible, culturalmente aceptado y que contribuya a disminuir las desigualdades.
- 64 La alimentación local y la agricultura familiar promueven la permanencia de su cultura y por lo tanto de su pueblo. La alimentación central de la comunidad es en base a alimentos elaborados con maíz, frijoles y algunos alimentos de recolección. Al respecto se ha documentado que el cultivo de maíz en estas comunidades rarámuri es determinante en la seguridad alimentaria y la energía y aminoácidos que aporta es de gran importancia, asimismo las proteínas y nutrientes que aportan los frijoles, las verduras y frutos de recolección (Beltrán del Río *et al.* 2021).
- 65 Su sistema agroalimentario hace uso respetuoso de sus recursos, porque entienden que el medio que habitan les provee vida. Por ejemplo, el cambio de residencia de acuerdo con las temporadas no solo está en función de los cambios en las temperaturas, también en función del uso y aprovechamiento de los recursos disponibles. Asimismo, la rotación de los pequeños pozos de agua se hace para evitar la sobreexplotación en un solo lugar. Sin embargo, es indispensable establecer mecanismos de gobernanza locales en las comunidades, reconocidos por los órganos de gobierno en todos sus niveles para la creación de programas sociales y productivos que promuevan sistemas agroalimentarios sostenibles y justos, y eviten una transición hacia el consumo de alimentos poco saludables.

- 66 También, la pérdida de biodiversidad a causa de la industria extractiva pone en riesgo la alimentación de estas poblaciones que dependen de la agricultura de subsistencia y de la recolección de especies comestibles. Son un complemento importante en su alimentación y se han reportado cada vez más escasas por los habitantes de la comunidad y en estudios previos (Cordero Ahimán *et al.* 2017; Delgado-Ramírez *et al.* 2020).
- 67 El patrimonio alimentario más que un conjunto de tradiciones culinarias es un factor fundamental para la cohesión social, la identidad cultural y la sostenibilidad de las comunidades. Sin embargo, la globalización y la homogeneización de los sistemas alimentarios amenazan con erosionar este patrimonio, poniendo en riesgo la salud pública y la estabilidad social (Alvear Montecino 2023; Csergo 2018).
- 68 Ante esta situación, se hace evidente la necesidad de desarrollar políticas públicas orientadas a mejorar los sistemas alimentarios y, consecuentemente, reducir los problemas de salud asociados. El fortalecimiento de estos sistemas a nivel local se puede lograr mediante una gestión territorial eficiente y respetuosa de los recursos disponibles. Es fundamental reconocer la estrecha relación entre los alimentos, conocimientos y prácticas alimentarias propios de cada territorio con los sistemas alimentarios.
- 69 Para alcanzar este objetivo, es crucial implementar programas sociales focalizados, sostenibles y equitativos. Estos programas deben contar con la participación de todos los actores involucrados en los distintos niveles. Es importante valorar el patrimonio alimentario como un activo de gran importancia para el desarrollo social, económico y cultural de las comunidades.
- 70 En última instancia, el diseño e implementación de estos programas sociales debe tener como meta principal la reducción de la desigualdad social, aprovechando el potencial de los sistemas alimentarios locales para generar un impacto positivo en la salud y el bienestar de la población.

BIBLIOGRAFÍA

ALLOUETTE MONTAGNIER P. 2019. « Los indios rarámuris (tarahumaras de México) y las libertades », *Debates por la Historia* 7(1) : 159-196. [<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=655769218007>]

ALTIERI M.A. y KOOHAFKAN P. 2004. « Globally Important Ingenious Agricultural Heritage Systems (GIAHS) : extent, significance, and implications for development », in *Proceedings of the second international workshop and steering committee meeting for the globally important agricultural heritage systems (GIAHS) project* : 7-9. Rome : FAO.

ALVEAR MONTECINO A. 2023. « Cocinas y patrimonio. Aproximaciones desde la alimentación a la construcción de identidades chilenas », *RIVAR* 10(28) : 101-120.

APPENDINI K.A.D. 2001. De la milpa a los tortibonos. La restructuración de la política alimentaria en México. Ciudad de Mexico : Colegio de México/Centro de Estudios Económicos; Instituto de Investigaciones de las Naciones Unidas para el Desarrollo Social. [ISBN 9681205278]

ÁVILA CUIEL A., GALINDO GÓMEZ C. y CHÁVEZ VILLASANA A. 2005. « Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición en Medio Rural. Estado de Chihuahua », *Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán*. [ISBN 978-607-00-0439-1]

BAK-GELLER CORONA S. 2019. « Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones », in Bak-Geller Corona S., Matta R., y Suremain (de) Ch.-É. (ed.) : 31-56. San Luis Potosí : IRD Éditions/Colsan. [ISBN COLSAN 978-607-8666-27-0]

BARQUERA S., RIVERA-DOMMARCO J. y GASCA-GARCÍA A. 2001. « Políticas y programas de alimentación y nutrición en México », *Salud pública de México* 43(5) : 464-477.

BECERRA-MONTES M.A. y ORDÓÑEZ-BARBA G.M. 2019. « Evolución de la política de apoyo a la alimentación en las alternancias políticas y el cambio en la situación alimentaria en las entidades federativas mexicanas entre 2010 y 2015 », *Estudios Sociales : Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional* 29(54) : 17.

BELTRÁN DEL RÍO A.R., LINARES E., BYE R. 2021. « La milpa rarámuri en las gorditas chihuahuenses / Guisados tradicionales e innovadores », Universidad Nacional Autónoma de México, *Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Ciudad de México*, 56 pp.

BENÍTEZ-HERNÁNDEZ Z.P., DE LA TORRE-DÍAZ M.L., CERVANTES-BORUNDA M., HERNÁNDEZ-TORRES R.P., CABAÑAS-ARMESILLA M.D., LÓPEZ EJEDA N. y MARRODÁN-SERRANO M.D. 2018. « Alimentación de los escolares tarahumaras de la comunidad de Agua Zarca, Chihuahua, México », *Nutrición Clínica Y Dietética Hospitalaria* 38 : 143-147. [DOI :10.12873/384marroddan]

BONFIGLIOLI C. 2008. « El yúmari, clave de acceso a la cosmología rarámuri », *Cuicuilco* 15(42) : 45-60. [<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35112172004>]

CANEDO A.P. 2018. « Analyzing multidimensional poverty estimates in Mexico from an ethnic perspective: a policy tool for bridging the indigenous gap », *Poverty y public policy* 10(4) : 543-563.

CÁRDENAS CARRIÓN B.M. 2022. « Napawika go'a tamujé : Los rarámuri comemos juntos », *Cuadernos Fronterizos* 1(3). [<http://revistas.uacj.mx/ojs/index.php/cuadfront/article/view/5435>]

CARRERA CHÁVEZ B. y CARRILLO CARRERA J. 2016. « Pobreza rural y PROCAMPO : un análisis comparativo de dos municipios de Chihuahua », *CIENCIA ergo-sum : revista científica multidisciplinaria de la Universidad Autónoma del Estado de México* 23(2) : 134-144. [<https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-47130-8>]

CASTELLANOS CHÁVEZ L. y MUNDO GÓMEZ P.R. 2022. « Estado nutricional de un grupo de escolares que asisten a la escuela primaria en el barrio de Rochivo, Creel, Chihuahua », *Primeros acercamientos. Expedicionario* (3) : 23-30. [<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/expedicionario/issue/view/2312/2511>]

CASTILLO MELGAREJO D.E. 2022. « Caminando el alimento, compartiendo los saberes, discutiendo su defensa : análisis interpretativo de la formulación de la política pública intercultural de seguridad alimentaria y nutricional para los pueblos Jiw y Nükak de San José del Guaviare (2016-2020) », Doctoral dissertation, Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.

CONANP, WWF y ONU Medio Ambiente. 2018. « Plan de Acción Regional para la Conservación de la Biodiversidad y los Servicios Ecosistémicos en la Sierra Tarahumara », documento elaborado en el marco del Proyecto « Gestión Integrada del Territorio para la Conservación de la Biodiversidad en Áreas de Protección y Producción en la Sierra Tarahumara, Chihuahua,

- México », Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), 2022, « Medición de pobreza 2022 ». [https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/Pobreza_2022.aspx]
- CORDERO AHIMÁN O.V., SANTELLANO ESTRADA E. y GARRIDO COLMENERO A. 2017. « Dietary diversity in rural households: The case of indigenous communities in Sierra Tarahumara, Mexico », *Journal of Food and Nutrition Research* 5(2) : 86-94.
- CSERGO J. 2018. « Food As a Collective Heritage Brand in the Era of Globalization », *International Journal of Cultural Property* 25(4) : 449-468. [DOI :10.1017/s0940739118000322]
- DELGADO-RAMÍREZ C.E., FERNÁNDEZ-RAMOS M.G., HERRERA-BAUTISTA A., LOERA-GONZALEZ J.J., MANCERA-VALENCIA F. y MORALES-MUÑOZ M.V. 2020. « Aproximación a los Sistemas Bioculturales Adaptativos en la Sierra Tarahumara », in D. Luque, C. Gay y B. Ortiz (ed.), *Complejos bioculturales de México : bienestar comunitario en escenarios de cambio climático* : 98-119. Ciudad de México : Benemérita Universidad Autónoma de México. [ISBN : 978-607-525-692-4]
- Encuesta Nacional de Salud y Nutrición [ENSANUT] 2022. (28 de marzo de 2024). « La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2022 ». [<https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanutcontinua2022/>]
- Estrada-Castillo R.M., Patiño-Chávez R.P., Gutiérrez-Argüelles J.A., Urita-Sánchez O. y Sanin-Aguirre L.H. 2006. « Deficiencias en la nutrición análisis por causa múltiple de muerte en el estado de Chihuahua (México) », *Revista Salud Pública y Nutrición* 7(3). [<https://respyn.uanl.mx/index.php/respyn/issue/view/45>]
- FAO 2016. *The Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS). Committee on Agriculture*. Roma : FAO. [<http://fao.org/giahs>]
- FAO. 2019. *El sistema alimentario en México. Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible*. Ciudad de México : FAO.
- GARZA-RODRÍGUEZ J., AYALA-DIAZ G.A., CORONADO-SAUCEDO G.G., GARZA-GARZA E.G. y Ovando-Martínez O. 2021. « Determinants of Poverty in Mexico : A Quantile Regression Analysis », *Economies* 9 : 60. [<https://doi.org/10.3390/economies9020060>]
- Gobierno del Estado Libre y Soberano de Chihuahua. 2022. « Anexo al Periódico Oficial. Plan Estatal de Desarrollo Chihuahua 2022-2027 », Secretaría General de Gobierno. [https://educacion.chihuahua.gob.mx/sites/default/files/1_anexo_37-2022_plan_estatal_de_desarrollo_chihuahua_2022-2027.pdf]
- GOTÉS M, L.E. 2010. « Kuruwiam kalike, la formación de nuevos pueblos, nuevas familias y nuevas rancherías entre los rarámuri », in L. Gotés, A. Pintado, N. Olivos, A. Pacheco, M. Morales, y D. De la Parra, D. (ed.), *Los pueblos indígenas de Chihuahua. Atlas etnográfico*. Chihuahua : Instituto Nacional de Antropología e Historia. [ISBN 978-607-484-296-8]
- HERRERA BAUTISTA A.M. 2016. « Representaciones sociales y discursos racistas en la Ciudad de Chihuahua », *Expedicionario. Revista de estudios de Antropología* 2(4) : 10-16. [ISSN : 2448-4814]
- High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition [HLPE]. 2017. « La nutrición y los sistemas alimentarios », Informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial.
- HUESCA REYNOSO L., LÓPEZ SALAZAR R. y PALACIOS ESQUER M.R. 2016. « El Programa de Apoyo Alimentario y la política social integral en la Cruzada contra el Hambre en México », *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales* 61(227) : 379-407. [[https://doi.org/10.1016/S0185-1918\(16\)30033-2](https://doi.org/10.1016/S0185-1918(16)30033-2)]

- Instituto Nacional de Antropología e Historia [INAH]. 2021. Mediateca INAH. [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/node/5316]
- Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas. 2020. *Etnografía del pueblo tarahumara (rarámuri)*. Ciudad de México : INPI.
- Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas [INPI]. 2023. « Plan de Justicia de la Sierra Tarahumara Territorio de los Pueblos Ralámuli, Ódami, Oichkama (Pima) y Warijó », Gobierno de México.
- LINARES E., BYE R. y MERA L.M. 2016. « Alimentos de la milpa rarámuri y su entorno », in M.R. Jáquez Rosas (ed.), *Patrimonio Gastronómico de Chihuahua*. Chihuahua : Instituto Chihuahuense de la Cultura. [ISBN : 978-607-8321-55-1]
- LÓPEZ SALAZAR R. y GALLARDO GARCÍA E.D. 2015. « Las políticas alimentarias de México : un análisis de su marco regulatorio », *Estudios Socio-Jurídicos* 17(1) : 11-39. [[dx.doi.org/10.12804/esj17.01.2014.01](https://doi.org/10.12804/esj17.01.2014.01)]
- MANCERA VALENCIA F. 2020. « Patrimonio Cultural Gastronómico: Consideraciones Teóricas », *Diversidad* 18 : 26-39
- MARTÍNEZ ARMENDARIZ A.G. 2021. « Seguridad alimentaria en la comunidad rarámuri Mesa de la Palma, municipio Guadalupe y Calvo, en la sierra de Chihuahua, México », Disertación de maestría, Programa Multidisciplinario de Posgrado en Ciencias Ambientales, Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- MONÁRREZ J. y MARTÍNEZ H. 2000. « Prevalencia de desnutrición en niños tarahumaras menores de cinco años en el municipio de Guachochi, Chihuahua », *Salud Pública de México* 42 : 8-16.
- MONÁRREZ-ESPINO J. 2004. « Health and nutrition in the Tarahumara of Northern Mexico : Studies among women and children », Doctoral dissertation, Acta Universitatis Upsaliensis.
- MORALES M. 2010. « Química Nutricional del Tesguino », in L. Gotés, A. Pintado, N. Olivos, A. Pacheco, M. Morales, y D. De la Parra, D. (ed.), *Los pueblos indígenas de Chihuahua. Atlas etnográfico*. Chihuahua : Instituto Nacional de Antropología e Historia. [ISBN 978-607-484-296-8]
- PENAGOS BELMAN E., 2004. « Investigación diagnóstica sobre las misiones jesuitas en la Sierra Tarahumara », *Cuicuilco* 11(32). [<https://www.redalyc.org/pdf/351/35103207.pdf>]
- PENNINGTON C.W. 1963. *The tarahumar of Mexico : their environment and material culture*. Salt Lake City : University of Utah Press. [ISBN 9780317301113]
- PINTADO A.P. 2004. « Tarahumaras. Pueblos indígenas del México contemporáneo », Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo. 39 p. [ISBN 970-753-019-7]
- PINTADO CORTINA A.P. 2012. « Los hijos de Riosí y Riablo : fiestas grandes y resistencia cultural en una comunidad tarahumara de la barranca », in *Etnografía de los Pueblos Indígenas. Estudios Monográficos*. Ciudad de México : Instituto Nacional de Antropología e Historia. [ISBN: 978-607-484-291-3]
- PORRAS D.A., ANCHONDO A., PIÑÓN M.Á., BALANDRÁN M.I. y GONZÁLEZ R.A. 2021. « Evaluación del impacto en proyectos productivos implementados por faciatec-uach 2019-2020 en Guerrero, Chihuahua », *Revista Mexicana de Agronegocios* 49(2021) : 35-48.
- QUINTANA V.M. y SOLÍS M. 2023. « Análisis de diferentes tipos de agricultura para la conceptualización de una nueva ruralidad en el norte de México : el caso de Chihuahua »,

Documentos de Proyectos (LC/TS.2023/68-LC/MEX/TS.2023/12), Ciudad de México, Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL)

RIVERA DOMMARCO J.A., SÁNCHEZ PIMIENTA T.G., GARCÍA GUERRA A., ÁVILA M.A., CUEVAS NASU L., BARQUERA S. y SHAMAH LEVY T. 2023. *Situación nutricional de la población en México durante los últimos 120 años*. Cuernavaca : Instituto Nacional de Salud Pública.

RUBIO B. 2019. « La dependencia alimentaria en tiempos de desvalorización de las materias primas : México en la encrucijada », in B.A. Rubio Vega y A. Pasquier (ed.), *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza : una visión multidisciplinaria* : 17-38. Ciudad de México : UNAM. [ISBN 9786073017992]

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural [SADER] 2020. « Programa Institucional 2020-2024 de Seguridad Alimentaria Mexicana SEGALMEX ». Ciudad de México : Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

[Programa_Institucional_2020-2024_de_Seguridad_Alimentaria_Mexicana_SEGALMEX_.pdf]

SUREMAIN (de) Ch.-É. 2017. « Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México) », *Trace* 72 : 165-181.

SUREMAIN (de) Ch.-É. y Katz, E. 2009. « Introducción. Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina ». *Anthropology of food* (S6). [https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers19-09/010076815.pdf]

TORRES SALCIDO G. 2019. « Seguridad y soberanía alimentarias. Ética y alternativas locales », in B.A. Rubio Vega y A. Pasquier (ed.), *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza : una visión multidisciplinaria* : 17-38. Ciudad de México : UNAM. [ISBN 9786073017992]

VÁZQUEZ VEGA L. 2020. « Cuerpos envejecidos en corporalidades rarámuri. Entre la cotidianidad y la exclusión social de un grupo étnico del norte de México », *Estudios artísticos* 7 : 117-129. [<https://revistas.udistrital.edu.co/index.php/CORPO/article/view/15510/16912>]

RESÚMENES

En México, la inseguridad alimentaria afectaba al 21% de la población (2020), aunado a las carencias en servicios básicos y problemas de salud vinculados con la alimentación. Las comunidades rurales y sobre todo los pueblos indígenas marginados son los más afectados. Las desigualdades sociopolíticas y las carencias alimentarias les colocan en un estado grave de vulnerabilidad alimentaria. Mediante el análisis de las prácticas alimentarias de una comunidad rarámuri en la Sierra de Chihuahua, se busca reflexionar sobre la importancia del patrimonio alimentario y cómo puede convertirse en una alternativa para generar propuestas de política alimentaria acorde a las necesidades reales de las comunidades y promoviendo sistemas alimentarios sostenibles.

Au Mexique, l'insécurité alimentaire touche 21 % de la population (2020) et s'accompagne d'un manque de services de base, ayant pour conséquence de nombreux problèmes de santé liés à l'alimentation. Les communautés rurales, en particulier les peuples autochtones marginalisés, sont les plus touchées. Les inégalités socio-politiques et les carences alimentaires les placent dans un état de vulnérabilité alimentaire grave. En analysant les pratiques alimentaires d'une communauté Rarámuri dans la Sierra de Chihuahua, l'objectif est de réfléchir à l'importance du patrimoine alimentaire et à la manière dont celui-ci peut constituer une alternative pour générer des propositions de politique alimentaire en phase avec les besoins réels des communautés et promouvoir des systèmes alimentaires durables.

In Mexico, food insecurity affected 21% of the population (2020), in addition to the lack of basic services and health problems related to food. Rural communities and especially marginalized indigenous peoples are the most affected. Socio-political inequalities and food deficiencies place them in a serious state of food vulnerability. By analyzing the food practices of a Rarámuri community in the Sierra de Chihuahua, we seek to reflect on the importance of food heritage and how it can become an alternative to generate food policy proposals according to the real needs of communities and promoting sustainable food systems.

ÍNDICE

Keywords: food practices, Rarámuri community, food heritage, food policy

Mots-clés: pratiques alimentaires, communauté Rarámuri, patrimoine alimentaire, politique alimentaire

Palabras claves: prácticas alimentarias, comunidad rarámuri, patrimonio alimentario, política alimentaria

AUTORES

ALMA GWENDOLYNE MARTÍNEZ ARMENDÁRIZ

estudiante del Doctorado en Ciencia del Comportamiento con orientación en Alimentación y Nutrición (IICAN) de la Universidad de Guadalajara, México, gwendymtz@gmail.com

GREGORIO ÁLVAREZ FUENTES

profesor investigador del Instituto de Zonas Desérticas de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México, gregorio.alvarez@uaslp.mx

FATIMA EZZAHRA HOUSNI

profesora investigadora del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN) de la Universidad de Guadalajara, México. Es Doctora en Ciencias de la Conducta con orientación en Alimentación y Nutrición en México, fatima.housni@cusur.udg.mx

VIRGINIA GABRIELA AGUILERA CERVANTES

Doctora en Ciencias de la Conducta con orientación en Alimentación y Nutrición. Es investigadora del Instituto de Investigaciones en Comportamiento Alimentario y Nutrición (IICAN) de la Universidad de Guadalajara, México, virginia.aguilera@cusur.udg.mx

Del patrimonio y la percepción alimentaria del pueblo jñatjro (mazahua) del Estado de México

Heritage and food perception among Jñatjro(Mazahua)people in Mexico

Ana Karen Vázquez Hernández



Edición electrónica

URL: <https://journals.openedition.org/aof/15423>

DOI: 10.4000/13as9

ISSN: 1609-9168

Editor

Anthropology of Food Webjournal

Referencia electrónica

Ana Karen Vázquez Hernández, "Del patrimonio y la percepción alimentaria del pueblo jñatjro (mazahua) del Estado de México", *Anthropology of food* [Online], S18 | 2025, Online since , connection on 16 October 2025. URL: <http://journals.openedition.org/aof/15423> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/13as9>



The text only may be used under licence CC BY-NC-ND 4.0. All other elements (illustrations, imported files) may be subject to specific use terms.

Del patrimonio y la percepción alimentaria del pueblo jñatjro (mazahua) del Estado de México

Heritage and food perception among Jñatjro(Mazahua)people in Mexico

Ana Karen Vázquez Hernández

Introducción

- 1 El presente artículo es un extracto de la tesis titulada “La construcción sociocultural de la percepción alimentaria jñatjro (mazahua): relaciones de poder, estrategias alimentarias y políticas públicas”, que me encuentro finalizando a fin de obtener el grado de doctor en Antropología Social. A lo largo del documento sostengo que las comunidades mazahuas del noroeste del Estado de México realizan una activación patrimonial, fundamentada en su percepción alimentaria, para hacer frente a las desigualdades sociales que los afligen y a la vez para reforzar su identidad cultural.
- 2 Con el objetivo de ilustrar el patrimonio alimentario del pueblo jñatjro y su construcción identitaria por conducto de la comida, la exposición seguirá el siguiente orden: primero me ocupo de la aproximación del patrimonio alimentario desde la percepción; después desarrollo los principios culturales *emic* que fundamentan la percepción de la comida jñatjro con énfasis en las acciones emanadas de su activación patrimonial; finalmente, concluyo con una reflexión sobre las posibilidades de sus estrategias frente a la tendencia de la patrimonialización de la cultura, así como de las desigualdades sociales y los cambios que suponen las dinámicas de globalización y localización.

Aproximación etnográfica a la percepción alimentaria jñatjro

- 3 Han pasado casi diez años desde que visité San Felipe del Progreso por primera vez y mucho ha cambiado desde entonces. A los ojos de las mujeres y los hombres jñatjro¹ con los que he cruzado el camino también he cambiado yo, lo cual ha traído consigo modificaciones en mi posición en campo. En mis primeras visitas a este municipio del Estado de México, a inicios del 2013, fui considerada una mujercita (*tsirixu*), y como tal, fui protegida y cuidada como una hija más en los hogares de las familias que me resguardaron, las madres me compartieron sus saberes a la par que a sus pequeñas y me incluyeron en las actividades más sencillas de sus cocinas, como dejarme voltear las tortillas. Luego, a inicios del 2021, durante mi último periodo en campo, me estimaron como una mujer (*ndixu*), este reconocimiento vino acompañado de nuevas experiencias ya que me dejaron a cargo de actividades que requerían mayor habilidad y responsabilidad, como el cuidado de sus hijos, y me incluyeron en la discusión de sus preocupaciones e inquietudes que antes había escuchado solo de manera circunstancial al estar presente en sus cocinas mientras platicaban entre señoras.
- 4 Ciertamente esos tratos desiguales se relacionaron con mi edad, pero también con el hecho de que, aun cuando al inicio les fue complicado catalogarme, me sabían distinta a ellos. En repetidas ocasiones niños y adultos señalaron aspectos de mi persona -como mi olor (que en su opinión podría describirse como una mezcla curiosa entre humo contaminante (*smog*) y perfumes que no era de su agrado), la textura de mi piel, los colores de mi cara (en dónde me pega el sol), y la contextura de mi cabello-, que los hacían distinguirme como alguien de la ciudad, pero al tener características similares a las de una persona de la región (como mi estatura, el color de piel, cabello y ojos) fui sujeto de cuestionamientos sobre mi procedencia. Primero la pregunta: ¿de dónde eres? (*jango gi menzumú?*), luego otras más sobre qué sembraba en casa, cuál era el nombre de mis padres, si ellos vivían, y de dónde eran. Al darles respuesta comprobaron que no era de la región, no producía ningún alimento y no guardaba ninguna relación de parentesco con ellos; además, al no verme, oler (como las mujeres mazahuas a quienes se les impregna el aroma a humo de leña en piel, cabellos y ropa mientras cocinan en el fogón y constituye una fragancia valorada positivamente), ni tener la contextura de alguien que vivía y trabajaba el campo, me descubrieron como una persona mestiza de la ciudad. Así es que su reconocimiento de mi otredad los llevó a considerarme una mujer mestiza (*b'usu*).
- 5 Esta condición en campo me ha llevado al ejercicio constante de eludir una posición de autoridad frente a los interlocutores y a la vez a experimentar una forma particular de enseñanza-aprendizaje sobre su percepción alimentaria. Esta no ha sido tarea fácil ya que las mujeres y los hombres jñatjro han padecido históricamente la discriminación racial de otras personas mestizas, quienes como figuras de autoridad (patrones, maestros, médicos, enfermeras, servidores públicos, y recientemente turistas), desdeñan, descalifican y/o folklorizan sus creencias, lengua, vestimenta y otros aspectos de su cultura, entre ellos, la comida. Esta situación los ha llevado a ser selectivos y cuidadosos al momento de compartir sus conocimientos, e incluso en ocasiones a desestimarlos frente al de los otros. En mi caso, cuando inicialmente pregunté sobre su comida a las mujeres jñatjro -principales especialistas, depositarias y transmisoras del conocimiento culinario (Vázquez 2016) -, solían responder: “Aquí la

comida es muy sencilla”, “solo maíz y chilito” o “aquí la comida no es muy elaborada o así muy como bonita como allá de dónde vienes”. Encuentro que estas respuestas tenían la intención inicial de esquivar las preguntas o bien se adelantaban al hecho de que yo no tomara en serio sus señalamientos, pero al confirmar que mi interés por su comida era real me enfrenté a un aleccionamiento que de cierta forma equilibró nuestra relación y propició el diálogo.

- 6 Líneas arriba subrayé la palabra *allá* porque las enseñanzas sobre su comida se enfocaron en la explicación de lo propio en distinción a lo ajeno; de lo de allá, de lo otro, de lo de la ciudad, en otras palabras, de lo mío. En ese sentido me fueron enseñando de ingredientes, sabores, técnicas, olores, herramientas, texturas, guisados y colores que les eran propios mientras criticaban – en ocasiones de manera implícita y en otras explícita – los alimentos, formas de preparación, sabores y modos de comer con los que me asociaron, es decir, con aquellos mestizos y urbanos.
- 7 En sus instrucciones surgieron nociones contrastantes de relevancia acerca de la proximidad y comprensión de la comida, como lo cercano/lejano y el conocimiento/desconocimiento. En concreto, enfatizaron más de una vez que sabían que su comida les permitía estar bien porque tenían *cercanía* con sus alimentos – habían cosechado o recolectado sus insumos; cuidado, alimentado, matado y destazado a sus animales; y cocinado todos sus guisados. En contraste, identificaron que la comida de la ciudad era “acartonada”² y que nadie de *allá* sabía de dónde venía ya que, como explicó doña Angélica: “*Todo allá está alejado, no saben, ya no tienen claridad de dónde vienen los ingredientes, con qué alimentaron al puerco, cómo mataron a la gallina, qué le inyectaron para que creciera rápido, nada de eso saben*” (comunicación personal, 31 de agosto 2015).
- 8 Con base en estos elementos los interlocutores jñatjro fundamentaron una crítica sobre las personas de las ciudades – a quienes evidenciaron *distanciadas* de estos procesos, en total *desconocimiento* de lo que comen, y enfermos. Con esto quiero decir que los jñatjro elaboraron frente a la investigadora una demanda de reconocimiento de su identidad indígena a través de la comida y recurrieron a su comprensión de la alimentación en las ciudades – en razón de su amplia experiencia migrante –, para posicionarse y posicionarme en una relación de poder que eventualmente propició un diálogo intersubjetivo que me llevó a conocer su percepción alimentaria. Al llegar a este punto me fue posible distinguir que la *cercanía* y el *conocimiento* del que tanto me hablaron se relaciona directamente con su implicación *corporal* en la obtención, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como con el manejo de sobrantes y desechos; aspectos que fundamentan no solo su apreciación del sabor sino también sus esquemas de percepción alimentaria. Indiscutiblemente esto me empujó a experimentar una descontextualización corporal y, tras una suerte de resocialización, a tomar conciencia de la particular vivencia sensorial, significativa y emocional que los jñatjro tienen con la comida.
- 9 Al mismo tiempo reparé en lo semejante y común de nuestras experiencias alimentarias. Ciertamente es que actualmente en el área de estudio se viven procesos de urbanización, turistificación y desagrarización cuyas dinámicas tienen implicaciones en la vida de los jñatjro, ellos – al igual que las personas de las ciudades – se han ido alejando de la producción y preparación de la comida y en su lugar han comenzado a comer fuera de casa. Al mismo tiempo han incrementado el consumo de alimentos propios del modelo agroindustrial que carecen de identidad, son estandarizados y

desterritorializados, a los que han tenido acceso por las exigencias de la economía del mercado y por su promoción en las políticas públicas nacionales.

- 10 Estas situaciones tampoco pasan inadvertidas para ellos quienes con nostalgia advierten un *alejamiento* de las actividades asociadas a su comida y viven en *incertidumbre* al desconocer el origen, la calidad y los riesgos a la salud que el consumo de estos nuevos insumos puede ocasionarles. A pesar de todo insisten en la *cercanía* y *conocimiento* de la comida porque estos aspectos, al ser claves en su entendimiento de la relación entre la humanidad mazahua y el entorno, dan lugar a las construcciones culturales de sentido a partir de las cuales perciben su comida y bebida, interpretan su experiencia alimentaria y movilizan acciones para adaptarse a los cambios globales y las desigualdades sociales que estos generan dentro de la comunidad.
- 11 Lo planteado hasta el momento pone de manifiesto que el reconocimiento y la actitud frente a la relación de poder suscitada en el trabajo de campo (entre la investigadora y los jñatjro); así como mi vivencia sensorial del acto alimentario en su compañía, propiciada por una apreciación genuina sobre sus conocimientos, son el punto de partida de esta disertación.

Ubicación del área de estudio

- 12 El escenario de la investigación se encuentra en la zona central de la República mexicana, en San Felipe del Progreso, Estado de México. Se trata de un municipio ubicado en la *Región mazahua mexiquense*, una delimitación imaginaria elaborada en consideración a las características del espacio geográfico de esa entidad y a sus habitantes, entre los que destaca la existencia de una matriz cultural compartida expresada en la lengua jñatjo – jñatjro (mazahua), y la presencia de cualidades identitarias como la organización social basada en la estructura mayordomal y la producción milpera de temporal favorecida por las características del medio ambiente (Serrano *et al.* 2011).

Figura 1: Localización de San Felipe del Progreso en el Estado de México



Fuente: Mapa elaborado por Oskar Vázquez con base en el trabajo de campo de la autora, (julio 2024)

- 13 De los 144 924 habitantes de San Felipe del Progreso, 39 325 hablan lengua indígena mazahua, en su variante de occidente (jñatjro), y de estos 38 867 hablan también español (INEGI 2020). Los productos de origen agrícola constituyen la base de su comida y ésta tiene variaciones de acuerdo al temporal (de lluvias y secas) ya que su preparación depende de la disponibilidad de los ingredientes. De las milpas, montes-bosques, lagunas, ríos, manantiales, arroyos y llanos obtienen diversas variedades de especies vegetales y animales con las que las mujeres preparan guisados para consumo cotidiano y en el marco de distintas celebraciones festivas y rituales. Esto es posible gracias al desarrollo de actividades como la recolección, pesca, caza y cultivo, además de las transacciones monetarias a través de las cuales han incluido a su dieta productos procesados y ultraprocesados listos para consumo.
- 14 En 2020 la categoría política de la cabecera municipal de San Felipe del Progreso se elevó a ciudad y al año siguiente recibió el distintivo de “Pueblo con Encanto”. Desde entonces se ha resaltado como parte de la “Ruta Turística Guardianes del Norte”, propuesta por la Secretaría de Turismo del Estado de México, y de la “Ruta Turística Mazahua”, desarrollada por el ayuntamiento sanfelipense. Al margen de esta situación el municipio se está constituyendo como lugar de destino para profesionistas, comerciantes (principalmente restauranteros y vendedores de artículos de novedad), estudiantes y visitantes que ven en varias de sus localidades oportunidades laborales, educativas y destinos turísticos. Estos flujos migratorios a la inversa han resultado de manera distinta para la población indígena, algunos se han incorporado a las actividades turísticas de la zona vendiendo sus artesanías (textiles de lana, servilletas bordadas, joyería de plata, utensilios de madera), comida (barbacoa, pulque, carnitas y platillos típicos de la región adecuados al gusto de los turistas) y participando de la

promoción turística de su cultura como trabajadores del ayuntamiento. Otros se han empleado como dependientes en los negocios del centro, o bien, al ser incapaces de acceder a los empleos disponibles dentro de la zona y ante la insuficiente oferta escolar, continúan migrando a otras ciudades. Muchos más ven en este nuevo flujo de gente la oportunidad para crear comercios (tiendas, pollerías, carnicerías, restaurantes, cafeterías y locales de ropa) y para ello venden sus tierras en sus pueblos y migran a la zona centro de San Felipe; ahí algunos han construido casas amplias a fin de arrendar locales, habitaciones o viviendas completas, o bien, han invertido en vehículos para transporte local.

Metodología

- 15 El desarrollo de esta investigación se adscribe al enfoque sociocultural de la alimentación y a través de la etnografía reflexiva (Guber 2004) registré el quehacer cotidiano del pueblo mazahua para comprender sus características culturales y explicitar las motivaciones, significados y valores que construyen en torno a su comida. En adición adopté el método de la etnografía sensorial (Pink 2009), es decir, me preocupé consciente y reflexivamente de los sentidos durante todo el proceso de investigación.
- 16 El registro etnográfico se realizó entre los años 2020 y 2022. Debido a la pandemia por COVID-19, de julio de 2020 a marzo de 2021 el proceder de la investigación cambio temporalmente su característica presencial en campo por una modalidad a distancia; tiempo en que recopilé información en medios digitales y me entrevisté en línea con interlocutores de San Felipe del Progreso conocidos en mis anteriores visitas. Finalmente, en mayo de 2021 retomé el registro etnográfico en el área de estudio y me mantuve hasta mediados del 2022. Durante este tiempo me auxilié de la *percepción participante*, es decir, empleé reflexivamente mi cuerpo y sensorialidad al comer, cocinar y charlar con los interlocutores. Además, registré los *términos mazahuas* que hacen referencia a los sentidos que perciben los fenómenos físicos, entre ellos ciertos sabores; los *adjetivos* que califican las cualidades de los alimentos, estos también pueden incluir las técnicas y términos de cocción; y las categoriales *emic* que constituyen principios de la cultura jñatjro.

De la patrimonialización y el patrimonio alimentario

- 17 El patrimonio alimentario, comprendido como “el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por una sociedad o grupo como una herencia compartida, como un bien común” (Bak-Geller *et al.* 2019: 19), constituye una construcción política y social que refleja “valores asociados, por un lado, a la identidad mediante la cual una población se reconoce a sí misma y, por otro, a la forma en que esta población desea mostrarse a los demás (Suremain 2014), a menudo de forma original” (Bak-Geller *et al.* 2019: 18). Es así que su definición puede variar de acuerdo a los usos sociales que proyecten darle sus portadores y promotores.
- 18 En el área de estudio han sido los grupos de poder (el sector gubernamental municipal y algunos comerciantes locales) quienes han definido y divulgado el patrimonio alimentario mazahua. Esto como parte de las estrategias políticas y comerciales con las

que buscan despuntar el turismo en la zona a partir de la patrimonialización del municipio y de la mercantilización de la cultura mazahua. En efecto, la población étnica mazahua es considerada una de las “cualidades especiales” del municipio y como tal la han constituido como parte de su imagen turística; lo cual también ha pasado con algunas de sus expresiones identitarias, entre las que destacan sus artesanías y la comida.

Figura 2: Mujer mazahua echando tortilla en carro alegórico. Festival Internacional de Etnias, San Felipe del Progreso, Estado de México



Fuente: Fotografía de la autora, 21 de marzo 2019

- 19 Bajo esa perspectiva, se ha definido a la “Comida mazahua” como parte de la identidad social de San Felipe del Progreso al ser resultado de la “herencia prehispánica” (Vázquez 2019); noción que hace eco del reconocimiento a la cocina mexicana y a las ideas de “mestizaje culinario” desarrolladas en el último tercio del siglo XX, en las que se identifica la conjunción de alimentos y prácticas de origen “prehispánico” y español (Juárez 2008). No obstante, la aceptación de la cocina del México prehispánico como el primer sustrato de la cocina mexicana solo se dio en términos de *inventos* o *recreación* de lo que esta había sido en el pasado glorioso, mientras que la escasez de la comida indígena actual se omite del discurso patrimonial y con ello se supeditan los abusos por los cuales existen estas faltas.
- 20 En concreto, el patrimonio alimentario mazahua ha sido definido en el marco de un proceso de patrimonialización caracterizado por una gestión proactiva (Bloemers 2010), que enfatiza la conservación a través del desarrollo turístico. Esto se puede notar en la promoción de la comida mazahua – convertida en gastronomía – como una estrategia que busca resaltar la autenticidad y patrimonio del municipio a la vez que se plantea como una opción de negocio. Las consecuencias de esta operación que “supone

la fragmentación de la herencia cultural, subrayando unos aspectos e ignorando otros” (Hernández-Ramírez 2018: 156), tiene implicaciones en la población mazahua, que no ha tenido voz ni voto en dichas maniobras. Además, al carecer de oportunidades laborales y estar supeditados a diferentes desigualdades sociales fundamentadas en diferencias étnicas, de clase, estatus y género, a partir de las cuales se les explota, discrimina y excluye (Reygadas 2004), se han visto afectados por los procesos de patrimonialización y turistificación de su territorio expresados en la urbanización y la desagrarización (Torres 2012; Vázquez 2019).

- 21 A pesar de todo, las comunidades jñatjro han desarrollado acciones fundamentadas en su percepción alimentaria para hacer frente a la tendencia de la patrimonialización de la cultura. En este documento me concentro en su propia representación material e inmaterial de la comida para abordar el patrimonio alimentario impulsado por estas comunidades. Lo hago a partir del registro etnográfico de la construcción de sus sentidos en torno a la comida, explorando conceptos como “lo sabroso”, la experiencia individual y colectiva del hambre, y las complejas relaciones sociales y de solidaridad que giran en torno a los alimentos.
- 22 El abordaje de estas nociones parte del hecho de considerar la cognición como una acción encarnada, emocional y afectiva (Micarelli 2015). Esto quiere decir que las percepciones sensoriales son experienciales y pertenecen a un mundo biológico y cultural compartido. Lo cual dista de la separación habitual que, desde la investigación, suele hacerse sobre lo individual y lo colectivo y la oposición entre el cuerpo y la mente. Esto se relaciona con una comprensión del cuerpo más amplia: el cuerpo no es un soporte inerte sobre el cual se deposita lo social, sino que la formación del cuerpo y de la identidad social son una y la misma cosa (Micarelli 2018).
- 23 David Le Breton (2007) plantea que la percepción es resultado de una educación codificada, de la que el cuerpo es un instrumento. Lo que este autor llama educación codificada es lo que he considerado como la construcción sociocultural de la percepción alimentaria jñatjro, ya que es a través de la mediación de los significados socialmente construidos que es posible interpretar los estímulos corporales – internos o externos – como una experiencia con sentido. Basándose en la antropología de los sentidos, este autor advierte que: “las percepciones sensoriales no surgen solo de una fisiología sino ante todo de una orientación cultural que deja un margen a la sensibilidad individual” (Le Breton 2007: 13). Desde su perspectiva las percepciones sensoriales son principalmente una proyección de significados sobre el mundo, de manera que constituye una: “actividad de conocimiento diluida en la evidencia o fruto de una reflexión” (Le Breton 2007: 22), y en ese sentido una manera de sentir la realidad. Es importante reconocer también que los sentidos, la percepción y las emociones “tienen siempre un referente constitutivo público, compartido, una comunidad para quién y por quien las emociones adquieren su sentido [de manera que] implican también una visión sobre el mundo y lo social, unido a una praxis socialmente guiada por medio de reglas, instituciones, valores” (Ramírez 2001: 188).
- 24 Con base en lo anterior me refiero a la percepción alimentaria como un proceso de conocimiento consecuente a una experiencia corporal sensible, significativa y emocional del acto alimentario que, mediada por significados socialmente construidos y arraigada en la memoria, orienta el comportamiento de los sujetos sociales con su comida y da sentido a su experiencia alimentaria. Esta forma de conocimiento constituye una propiedad colectiva de las comunidades mazahuas e implica un valioso

patrimonio que vincula el uso del territorio con el manejo de los recursos bioculturales, legitimado por la continuidad temporal y la experiencia de la vida social. Planteo que algunas acciones de las comunidades mazahuas, fundamentadas en sus formas particulares de percibir la comida, pueden ser comprendidas como una patrimonialización en clave local. Es decir, como una activación patrimonial de la alimentación fundamentada en prácticas cotidianas con las que las comunidades mazahuas revalorizan determinados materiales e inmateriales en un ejercicio de reinterpretación de su memoria y tradición.

Percepción alimentaria jñatjro

- 25 Durante el registro etnográfico en las localidades de estudio pude identificar que las comidas y bebidas que gustan a los interlocutores jñatjro responden a estímulos sensoriales principalmente olfativos y a la comensalidad que tiene lugar en el ritual y la festividad; todo ello relacionado con una experiencia corporal y con una consciencia cargada de memorias y emociones sobre lo que se come. En ese sentido, las impresiones generadas por sus alimentos forman parte de una vivencia corpórea afín a los parámetros dictados por el grupo social al que pertenecen, bajo los cuales se define cómo debe saber la comida, cómo debe ser consumida, entre quienes y en qué situaciones.
- 26 Es a través de la percepción, de las impresiones que comunican los sentidos, que pueden conocer las cualidades organolépticas de los alimentos, esto es, su color, sabor, olor, temperatura y textura. Para el caso mazahua esto es posible a través del cuerpo (*ngero*) que tiene la capacidad de percibir (*nuu*) y sentir (*soo*). Es así como a través de los sentidos (*pes'i pjeñe*) que forman parte de la exterocepción, es decir, de los estímulos fuera del cuerpo, son capaces de oler (*púns'ú*), escuchar (*ngunxorú*), ver (*jñandú*), tocar (*túnt'ú*) y saborear (*sonkjimi*) la comida y bebida; y además sentir distintas emociones con relación a su consumo.

Comer para estar bien

- 27 La visión jñatjro sobre el cuerpo parte del reconocimiento de este en relación con el entorno, y al igual que este, puede estar en equilibrio y tener salud (*estar bien*) o descompensarse y enfermar. Este entendimiento parte del hecho de que no solo los seres humanos tienen cuerpo, sino que otros seres como los cerros, ríos o arroyos tienen características corporales propias de lo femenino y masculino en atención a su “forma, sus líquidos, su composición [y] sus fuerzas” (López 2021: 103); también al reconocimiento de que el comportamiento del ser humano “repercute en los espacios y en su propio cuerpo como espacio de enfermedad” (Paulino 2022: 161). Es así que para los jñatjro el cuerpo humano se constituye como el principal territorio de protección frente a diferentes enfermedades, incluidas algunas de filiación cultural vinculadas con el entorno como el espanto, mal de aire, o por distintas causas como el enojo, la envidia o el desequilibrio de su temperatura (entre frío y caliente); además de las comorbilidades relacionadas con el consumo alimentario, como la diabetes, la hipertensión y el sobrepeso. Al margen de todo esto las comunidades mazahuas buscan mantener la salud de sus cuerpos y el equilibrio con el entorno a partir del consumo de ingredientes agrícolas y de recolección que encajan con sus modelos tradicionales y con

algunas prácticas dietéticas propuestas desde el discurso médico nutricionista. Aunque su comprensión de la comida también busca fomentar la interrelación entre otros miembros del grupo, de manera que tiende a priorizar el bienestar colectivo, a nutrir lo social.

El mazahua come *fuerza*

- 28 En palabras de Isaías, hombre jñatjro de la sierra de San Felipe: “*No hay alimentos buenos o malos ¡Todos son buenos porque dan energía!*” (comunicación personal, enero 2022). Su señalamiento, también referido por otras personas del área de estudio, se relaciona directamente con la noción de fuerza (*s’ézhi*)³. Este concepto *emic* tiene dos entendimientos: por una parte, refiere a las cualidades energéticas de la comida, y/o bebida y el cuerpo humano tienen por sí mismos; y, por otra, alude a la voluntad de las personas para el trabajo (*b’épji*).
- 29 Bajo el primer entendimiento, también referido como esencia, las bondades *energéticas* que tienen los comestibles (expresado en su olor, *ming*) incrementan la *energía* del cuerpo humano y le permiten funcionar (crecer, levantarse, caminar, reflexionar, mantenerse en pie) y tener fuerza (*s’ézhi*) para realizar sus labores, como sembrar, barbechar, tejer, cocinar. Este tipo de fuerza se explica en cuanto a las capacidades energéticas que el organismo humano obtiene para funcionar tras consumir comida y bebida, lo cual además les dota de un cambio de ánimo similar a una disposición para hacer. Es precisamente ese tipo de actitud lo que fundamenta el sentido de la fuerza como voluntad para el trabajo (*b’épji*) que, como veremos más adelante, se relaciona con una actitud para asumir una responsabilidad ante la sociedad.
- 30 Primero, es importante destacar que el comer fuerza (energía-esencia) se sitúa en una reflexión jñatjro más amplia en la cual se advierte un desafío que cada persona debe cubrir a fin de saciar el hambre y el comer con gusto, dos matices de un mismo proceso para controlar la boca:
- 31 “*La boca del mazahua teé, es decir, requiere alimentos para hacer crecer y mantener su esencia y a la vez neé, quiere satisfacer sus deseos.*” (Isaías, comunicación personal, enero 2022)
- 32 Enseguida abordo sus características.

Saciar el hambre

- 33 Sin distinción de edad, género o clase, las personas jñatjro con las que dialogué sobre la comida y bebida refirieron haber tenido hambre en algún momento de su vida. Al ahondar al respecto me percaté que esto se debe a que, independientemente de sus actividades o condición social, todos se enfrentan a un desgaste de energía, ante el cual manifiestan hambre. De manera personal el hambre se percibe por la manifestación corporal de sensaciones como dolor, agotamiento o vacío en puntos específicos, como la cabeza, las piernas y el estómago. Además, los jñatjro pueden sentir el hambre del otro, esto es posible porque tienen la capacidad de valorar el sentir de alguien con quien se tiene familiaridad y en virtud de reconocer el trabajo que este ha realizado; en ese sentido el hambre para los jñatjro tiene también una dimensión colectiva.
- 34 Por otra parte, los interlocutores advirtieron que tener hambre es distinto a *pasar hambre*, hecho que apunta a la imposibilidad de comer lo suficiente durante un tiempo prolongado debido a condicionantes externos. Es así como la noción *me kjogü tr’ijmi* es

utilizada localmente para referir al hecho de pasar hambre o estar hambriento porque no se encuentra qué comer, no se tienen los recursos para producir alimentos o el dinero para comprarlos⁴. Para muestra el siguiente relato:

“Cuando mi papá se fue, dejamos de comer por mucho tiempo, nosotros pasamos hambre mucho tiempo. La parcela no dio buen maíz y no teníamos dinero para comprar; la familia nos dio la espalda y no nos ayudó. Todo iba mal, teníamos hambre, pasábamos varios días sin comer porque también mi mamá empezó a beber de tristeza. Ya no era tiempo de quelite⁵, así que no podíamos encontrar, éramos pobres. Fue doña Adriana que nos tuvo piedad varias veces. Nos decía: “mentr’ijmi, pobrecitos, están bien flacos, todos hambrientos” y nos daba un taco.” (Vicenta, comunicación personal, diciembre 2019)

- 35 Todo esto parece confirmar un segundo entendimiento del *pasar hambre* asociado con la pobreza. Esta última localmente define a un transitar prolongado en el que no se tiene qué comer ni la manera para procurarse el alimento. Al contrario del hambre, *pasar hambre* es una situación que no atraviesan todos los jñatjro. Señalo esto porque tener qué comer se relaciona con la función productiva o social y el poder adquisitivo de las personas. Por lo tanto, los estratos sociales desfavorecidos son los que pasan hambre y tienen padecimientos a nivel corporal, emocional y social.
- 36 De acuerdo con las explicaciones de los interlocutores, es posible reconocer físicamente a alguien en esta situación por manifestar un color pálido en el rostro y una textura rígida en la piel; aspectos corporales que presumen falta de comida y enfermedad (en contraste, a las personas de apariencia rechoncha se les considera llenos de vida). Además, se reconoce que este *pasar hambre* se acompaña de emociones como preocupación, angustia y tristeza. Este punto se relaciona con la imposibilidad de producir y/o obtener sus alimentos, por la falta de tierras, la pérdida de cosechas por mal temporal o incluso por no tener recursos económicos para comprar los ingredientes faltantes para preparar su comida. Además, en muchas ocasiones estas emociones están relacionadas a la falta de apoyo social que algunas personas atraviesan, principalmente por el abandono e indiferencia de la familia (nuclear o extendida) y de la comunidad.
- 37 Al respecto hay acciones que localmente buscan subsanar la situación. Registré un ejemplo de ello durante las celebraciones de La Candelaria en San Nicolás Guadalupe en 2022, cuando acompañé a la familia García a entregar la comida de su mayordomía que se había preparado durante la mañana⁶. En esa ocasión se intercambiaron collares de pan y comida entre el conjunto que custodiaba a Nuestra Señora de la Candelaria, músicos de la región, chinelos⁷, fieles y vaqueros. Abundantes tortillas de maíz nixtamalizado y tamales agrios se acomodaron sobre rebozos en medio de los asientos para que cada quien los tomara⁸. Se entregaron personalmente platos desechables servidos copiosamente con pollo con mole (verde y rojo) y arroz. A diferencia de otros convites que había presenciado, en esa ocasión algunas personas descalzas se acercaron a los mayordomos para entregarles unas monedas y a cambio recibieron comida. Al preguntar a una de las hijas de la familia García por esta situación, ella me explicó: “es para que los más pobrecitos, los que pasan hambre, den poquito dinero y obtengan comida para toda su familia, para que den de comer a sus hijos.” (Diario de campo de la autora, febrero 2021)

Figura 3. Convite en la celebración de Nuestra Señora de La Candelaria. San Nicolás Guadalupe, San Felipe del Progreso



Fuente: Fotografía de la autora, 2 de febrero de 2022

- 38 Entonces, los mayordomos entregaron la fiesta (con trabajo y comida) elaborada con sus propios medios y ayudados por familiares, amigos y vecinos, que los apoyaron con mano de obra (preparando comida) y en especie (con pollos y refrescos). Además, conscientes de las personas que pasaban hambre, los mayordomos decidieron incluirlos en la repartición de comida a cambio de un poco de dinero (no más de 20 pesos) que fue donado a la iglesia. Acudo a este ejemplo para mostrar una práctica patrimonializada en el que la sociabilidad de la fiesta adquiere un sentido efectivo para dar solución a la pobreza y el hambre. Esta acción es impulsada por la comunidad mazahua mientras se reinterpreta su sentido para asegurar el consumo de comida de la colectividad a partir de la noción local de la ayuda mutua. Por lo tanto, puede identificarse como un acto cultural y político.

Comer para trabajar

- 39 La acción descrita en el párrafo anterior es además muestra del segundo entendimiento de la fuerza (*s'ézhi*) correspondiente a la voluntad para el trabajo (*b'épji*). Esta noción *emic* refiere tanto al desarrollo de las tareas y responsabilidades asignadas a los sexos como a la capacidad para cargar responsabilidades en – y para la- colectividad. En el ejemplo anterior es posible distinguir que los mayordomos tuvieron la disposición para hacer, es decir, para asumir el cargo (*martoma*) de la fiesta en honor a Nuestra Señora de la Candelaria y con ello adquirieron una responsabilidad para trabajar en colectividad; lo cual fue posible por el arreglo de actividades basado en la ayuda mutua (*pozte*).

- 40 De manera contraria a esta voluntad de trabajo colectivo se encuentra otra noción del hambre vinculada a la ambición. La frase “entre más tienen más quieren” (*mazi t’otriji mazi neji*) es utilizada localmente para describir a alguien hambreado o codicioso que come sin pensar en el otro (la mayor o mejor parte y no deja para los demás), o bien a alguien que tiene ansia o deseo vehemente de poder, riqueza y dinero. En las localidades de estudio hay un juicio negativo hacia esas personas porque al preocuparse exclusivamente en sí mismos son incapaces de trabajar en conjunto.

Comer comida sabrosa

- 41 Como he mencionado antes, el consumo de comida entre los jñatjro también toma en cuenta el placer que les provoca. La experiencia del disfrute ligada a los alimentos se fundamenta en su olor (*ming*), aspecto determinante del sabor (*mujñi*), a partir de los cuales los jñatjro pueden saborear (*sonkjimi*) sus alimentos y considerarlos o no sabrosos. Para referir a la comida y bebida que es sabrosa los jñatjro utilizan dos términos: *me kinhr’o* y *na quijmi*.
- 42 Los insumos que son considerados sabrosos por sus cualidades propias se reconocen con el término *me kinhr’o*, noción *emic* que en palabras de Guadalupe describe a la comida que: “*lo que emana [y puede percibirse] es sabroso por naturaleza*” (comunicación personal, junio 2021). Bajo este apelativo distintos interlocutores describieron productos agrícolas y de recolección propios de la temporada de lluvias, como es el caso de las habas tiernas que, aunque no se cocinen ni se les agregue sal, son consideradas dulces y sabrosas (*me kinhr’o*). También se considera que este tipo de comestibles sabrosos “*tienen dueño por sí mismo*” (Dominga, comunicación personal, septiembre 2022), lo cual explica que sus características organolépticas describan las cualidades del espacio de donde se originaron; por ejemplo, los quelites de agua tienen un sabor tenue y suelen comerse crudos. En ese sentido, la comida sabrosa bajo la acepción *me kinhr’o* se relaciona directamente con el entorno y el temporal, inclusive existe un referente de sabor – y color – atribuido a los alimentos agrícolas que se dan durante la temporada de lluvias y se comen frescos: verdes. Se trata de un sabor territorializado enmarcado en el tiempo de lluvias asociado con la milpa y el monte, así como con prácticas de producción agrícola y de recolección.
- 43 Esta noción también ha sido movilizada por los jñatjro con la intención de promover el consumo de alimentos de la región que los identifican. Muestra de ello fue la apropiación de las madres del Plato del Buen Comer, una herramienta grafica que condensó la propuesta estatal de la “alimentación saludable” durante el gobierno de Peña Nieto (2012-2018), para reavivar entre los más jóvenes el consumo de vegetales, en específico de los quelites considerados localmente sabrosos (*me kinhr’o*) (Vázquez 2019).
- 44 Por otra parte, la otra noción de comida sabrosa (*jñoña na quijmi*) se utiliza para referirse a preparaciones que tienen mucho más sabor por la forma en que se cocinaron y/o por la sazón de quien lo prepara. Este término entonces empareja la percepción gustativa a través de la cual se experimenta “*cómo es el alimento en tu persona, qué tan placentero te va a ser*” (Isaías, comunicación personal, diciembre 2021), con un reconocimiento hacia quién los cocina. Es significativo destacar que, para los jñatjro, cada persona, así como la comida, tiene su olor (*ming*) y este puede ser transferido de manera similar a la fuerza. En el caso de la de la comida, las mujeres y hombres -aunque principalmente las primeras- pueden pasar su olor a sus guisos, sazónarlos y hacerlos

más sabrosos. Al respecto el señor Martín recordó lo siguiente sobre la sazón de su abuela:

- 45 “*todos la respetaban por eso. Mi tía me contó que [a mi abuela] su suegra la quiso luego, luego porque sí sabía [cocinar], tenía sazón. Dicen que le enseñó a mi mamá y poquito a mi hermana, pero como que ellas no le agarraron bien [...] yo creo que es porque ellas ya tampoco se tomaron el tiempo para cocinar bien. O ha de ser porque Juana [su hermana] come puras cochinadas y ¿así cómo?*” (comunicación personal, diciembre 2021)
- 46 En conformidad con esta remembranza me es posible anticipar que la sazón de una persona se constituye en consideración a su participación en la transmisión de los conocimientos culinarios (que sabe de ingredientes, técnicas y destreza); a sus cualidades corporales y energéticas (el olor que tiene por lo que come y a su vez transfiere a la comida); y a los comportamientos realizados en consideración a los roles de género, (principalmente femeninos).
- 47 Como si fuera poco, la noción de *jñona na quijmi* es flexible ya que puede designar tanto un guisado mazahua preparado tradicionalmente – un taco de quelites con tortilla nixtamalizada – como productos industrializados y ultraprocesados – como una sopa instantánea. Esto se debe a los últimos cuentan con cualidades organolépticas que les son atractivas y disfrutan, pero su consumo trata de ser restringido porque saben puede desequilibrarlos y enfermarles.
- 48 Este segundo entendimiento de la comida sabrosa también ha sustentado un posicionamiento político contra las prácticas reduccionistas del patrimonio alimentario impuesto verticalmente en la zona. Esto se puede notar en el ámbito ritual en donde se ha reavivado la preparación de bebidas de larga tradición que habían entrado en desuso, tal es el caso del sendecho, bebida fermentada de maíz germinado. Los jóvenes jñatjro han echado mano de la historia oral para recuperar su receta y promover su preparación y consumo en las ceremonias rituales actuales. Estas acciones se sustentan en la añoranza de la comida de antes – tal como la lógica patrimonial global de la revalorización del pasado –, pero además enfatizan en las propiedades organolépticas, medicinales y nutritivas de la bebida, así como su importancia para la sociabilidad de sus comunidades.
- 49 Lo mencionado hasta el momento pone de manifiesto que los mazahuas comen para *estar bien* a nivel corporal (saludables) y en equilibrio con su entorno, por eso prefieren comer productos agrícolas y de recolección local que son verdes y sabrosos. Comen también para tener energía y *fuerza* que les permita mantener e incrementar su esencia, tener ánimo para realizar sus actividades y *trabajar* colectivamente. Habitualmente sienten hambre, pero – debido a condicionantes económicas y a falta de apoyo social – no todas las personas tienen qué comer por lo que *pasan hambre* por tiempos prolongados. Si bien el hambre es percibida a nivel individual, es a través del reconocimiento del sentir del otro y, al reconocer el trabajo que este ha hecho, que el hambre adquiere una dimensión social. Estos principios culturales son revalorizados en distintos momentos por las comunidades mazahuas, quienes generan acciones con las que buscan enmendar las desigualdades sociales que los aquejan; y para ello integran ideas y valores actuales.

Conclusiones

- 50 A lo largo de este texto me he ocupado del patrimonio alimentario de mujeres y hombres jñatjro que habitan en San Felipe del Progreso y de su identificación a través de la comida. Lo he hecho a partir del análisis etnográfico de sus formas particulares de percepción del acto alimentario y bajo el entendimiento de estas como fundamento de una patrimonialización en clave local. Con esto me refiero a una patrimonialización impulsada desde el interior de la sociedad depositaria de la herencia cultural (Hernández-Ramírez 2018), en este caso las comunidades mazahuas del noroeste del Estado de México. Esta propuesta se enmarca en el reconocimiento de patrimonios horizontales impulsados por grupos marginados (Back-Geller *et al.* 2019), para el asunto en cuestión indígenas campesinos que, tras un consumo reflexivo de lo que consideran propio, generan acciones simbólicas y de reafirmación frente a modelos hegemónicos o bien se adaptan a los cambios que impone la globalización (Good 2011).
- 51 Este tipo de patrimonios surgen como procesos de coproducción de patrimonialización distintos al de las agendas nacionalistas que, apoyadas por organismos internacionales, promueven patrimonios alimentarios estandarizados y globales. Su finalidad excede la producción de productos aislados susceptibles a la comercialización y logra poner en valor modos de vivir complejos sustentados en valores locales articulados a usos de la tradición en la cotidianidad y el ámbito ritual (Díaz & Quintero 2014; Cantero & Ruíz-Ballesteros 2012), a través de acciones que se vuelven actos culturales y políticos hacia el exterior (Méndez 2023).
- 52 En el caso de estudio, el patrimonio alimentario de las comunidades jñatjro, sustentado en las formas particulares de percibir la comida, busca hacer frente a los efectos de la patrimonialización de la cultura que han llevado a la reestructuración de San Felipe del Progreso, un municipio principalmente rural que se ha visto forzado a insertarse en la globalización. En específico, de cara a los procesos de urbanización y desagrarización, esto es, de la disminución de la actividad agrícola, y a la aplicación de políticas públicas que omiten las valoraciones locales sobre la comida y promueven el cambio alimentario afectando la manera en que los campesinos producen alimentos y la decisión de los consumidores sobre lo que consumen.
- 53 En conclusión, la percepción alimentaria jñatjro que sustenta su patrimonialización en clave local es resultado de “la dialéctica interna y de los procesos globales que introducen lógicas narrativas y prácticas novedosas” (Hernández-Ramírez 2018: 158) en torno a la comida. Para muestra los ejemplos expuestos en este documento: acciones comunitarias que buscan hacer frente al pasar hambre y la pobreza, para la defensa y promoción del consumo de quelites, y la reavivación del consumo ritual del sendecho.
- 54 Al margen de lo expuesto planteo que los procesos de patrimonialización que caracterizan al área de estudio en México, pero también a lo largo de América Latina, deben ser estudiados en sus particularidades, principalmente entre los grupos alejados del poder político y económico. Recuperar sus perspectivas sobre su patrimonio alimentario a través de un dialogo horizontal, ayudará a evitar reproducir relaciones de poder desigual durante el desarrollo de nuestras investigaciones, y concientizar sobre distintas maneras de construir política y socialmente la relación de los seres humanos con su alimentación. Espero que el caso desarrollado en el presente documento motive

a otros investigadores y tomadores de decisiones a desarrollar estudios y propuestas integrales de la comida.

BIBLIOGRAFÍA

- BAK-GELLER S., MATTA R., & SUREMAIN (de) Ch.-É. (ed.) 2019. *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. San Luis Potosí: IRD Éditions/El Colegio de San Luis, A.C..
- BLOEMERS T. 2010. « Introduction : The cultural landscape and heritage paradox », in T. Bloemers, H. Kars, A. Van der Valk & M. Wijnen (ed.). *The cultural landscape and heritage paradox* : 3-16. Amsterdam: Amsterdam University Press. [<https://www.jstor.org/stable/j.ctt46mzsp>]
- CANTERO P. & RUÍZ-BALLESTEROS E. 2012. « El alimento y su dimensión socio-ecológica. En torno al tomate 'rosao' de la Sierra de Aracena », *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 67(2) : 385-408.
- DÍAZ A.L. & QUINTERO V. 2014. « Platos de cuchara : explorando fronteras narrativas y corporales », in M. Gracia-Arnáiz & J. Contreras (ed.) *Alimentos, dietas y cocinas: periferias, fronteras y diálogos* : 1676-1697. Tarragona : Universitat Rovira i Virgili.
- CELOTE A. 2006. *La lengua mazahua. Historia y situación actual*. Ciudad de México : SEP/Universidad Intercultural del Estado de México.
- ENSANUT 2018. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018*. Ciudad de México : INEGI/INSP/ Secretaría de Salud. [https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut_2018_presentacion_resultados.pdf]
- GUBER R. 2004. *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires : Paidós. Estudios de comunicación.
- GOOD C. 2022. « Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno », in C. Good & L.E. Corona (ed.) *Comida, cultura y modernidad en México* : 39-55. Ciudad de México : INAH/CONACULTA.
- HERNÁNDEZ-RAMÍREZ J. 2018. « Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias », *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1) : 154-176.
- INEGI. 2020. *Censo de Población y Vivienda*. [<https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>]
- JUÁREZ J. 2008. *Nacionalismo Culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. Ciudad de México : CONACULTA.
- LE BRETON D. 2007. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires : Nueva Visión.
- LÓPEZ K.P. 2021. « Noción mazahua de feminidad: el idioma del mito », Tesis de maestría en Antropología Social. Ciudad de México : Universidad Iberoamericana.
- MÉNDEZ E.M. 2023. « Entre cocinas y rituales. Apropiaciones locales ante el extractivismo epistémico de los saberes y las prácticas culinarias en la costa totonaca de Veracruz », Tesis de doctorado en Antropología. Ciudad de México : UNAM.

- MICARELLI G. 2015. « Finding the Taste of Knowledge : The Orphan in Indigenous Epistemologies », *Tipiti. Journal of the Society for the Anthropology of Lowland South America* 13(2) : 74-90. [<https://digitalcommons.trinity.edu/tipiti/vol13/iss2/6>]
- MICARELLI G. 2018. « Soberanía alimentaria y otras soberanías : el valor de los bienes comunes », *Revista Colombiana de Antropología* 54(2): 119-142. [<https://doi.org/10.22380/2539472X.464>]
- OMS 2024 «Malnutrición». [<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>]
- PAULINO S.E. 2022. « K'o para yo ande ñe nu Xoñijomo : yo Jñatr'o k'o jña'a trexe kjo kja'a ñe k'o b'ü'bü ka tr'eje / Una mirada a las escrituras oralitegráficas : yo ande y la diversidad biocultural, » Tesis de maestría en Antropología Social. Querétaro : Universidad Autónoma de Querétaro.
- PINK S.R. 2009. *Doing Sensory Ethnography*. London : Sage.
- RAMÍREZ E. 2001. « Antropología 'compleja' de las emociones humanas », *Isegoría* 25 : 177)200.
- REYGADAS L. 2004. « Las redes de la desigualdad: un enfoque multidimensional », *Política y Cultura* 22 : 7-25.
- SANDOVAL L. 2023. « El turismo en San Felipe del Progreso Pueblo con Encanto », Ponencia, Mesa itinerante San Felipe del Progreso, El Colegio Mexiquense. [<https://www.youtube.com/live/RrEAHObAFcM?si=q7cmSkpzMlKN-a1U>]
- SERRANO R., GUTIÉRREZ J.G., CRUZ G. & MADRIGAL D. 2011. « Región mazahua mexiquense : una visión desde sistemas complejos para la evaluación multicriterio-multiobjetivo », *Gestión Turística* 16 : 95-125.
- SUREMAIN (de) Ch.-É. 2014. « Alimentation, patrimoine, anthropologie. Réflexions à partir de l'Amérique latine », *Archimède* 67 : 4-5.
- TORRES G. 2012. *La ruralidad urbanizada en el centro de México : Reflexiones sobre la reconfiguración local del espacio rural en un contexto neoliberal*. Ciudad de México: Cátedra Interinstitucional Arturo Warman, Universidad Autónoma de México, El Colegio de México, CONACULTA, CIESAS, CEAS, Universidad Iberoamericana.
- UNICEF. 2021. *¿Una alimentación para el fracaso? La crisis de la alimentación infantil en los primeros años de vida. Informe sobre nutrición infantil 2021*. [https://www.unicef.org/media/107236/file/Fed_to_Fail_-_BRIEF-SPANISH-Final.pdf]
- VÁZQUEZ A.K. 2016. « Transmisión de conocimientos de la cultura culinaria entre las mujeres mazahuas en San Jerónimo Boncheté », Tesis de licenciatura en Antropología Social. Ciudad de México : Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- VÁZQUEZ A.K. 2019. « Apropiaciones locales de la política alimentaria mexicana en el municipio mazahua San Felipe del Progreso, Estado de México, 2013-2019 », Maestría en Antropología Social. Zamora : El Colegio de Michoacán, A.C.

NOTAS

1. Gentilicio de identidad étnica que designa a los que son conocidos como mazahuas. En su lengua *jñatjo-jñatjro* (según la variante) significa “los que hablan la palabra nada más” (Celote 2006: 23). En el presente me referiré a la variante del Oriente (*jñatjro*).

2. La referencia a la comida acartonada se relaciona con las características organolépticas de una tortilla de tortillería en la ciudad, que, debido a la mala nixtamalización y la utilización de harinas resulta de consistencia seca e inflexible.
3. Para referirse a la fuerza los interlocutores jñatjro también refirieron a la palabra *kue'e*.
4. En la literatura sobre la salud pública este tipo de hambre prolongada se reconoce como una de las causas que originan la “desnutrición crónica”, es decir, retraso en el crecimiento físico y cognoscitivo de una persona. (UNICEF 2021, ENSANUT 2018, OMS 2024).
5. Planta tierna comestible que nace de manera espontánea durante la temporada de lluvias. En la región se recolectan distintas variedades de quelites, como el malva, los chivatitos, el nabo y los cenizos, los cuales se cocinan asados o hervidos y se consumen en tacos.
6. La mayordomía es una forma de organización que los jñatjro utilizan para rendir honores a sus santos católicos. Forman parte del sistema de cargos, una serie de puestos rotativos a partir de los cuales los miembros de la colectividad adquieren obligaciones y responsabilidades (sin remuneración) para alcanzar objetivos comunes.
7. Personajes caracterizados con túnicas de terciopelo adornadas con chaquira y lentejuela, y máscaras de barba puntiaguda y ojos claros. En las procesiones religiosas los chinelos realizan representaciones dancísticas en las que parodian a los antiguos conquistadores españoles.
8. La nixtamalización, o *nixcomel* en el término local, hace referencia al proceso de cocción de los granos de maíz con cal para suavizarlos y aflojar sus cáscaras. Con este proceso el maíz se enriquece con calcio, se liberan precursores de niacina y se mejora la biodisponibilidad de las proteínas, así se beneficia la asimilación del cereal en el cuerpo humano.

RESÚMENES

El presente artículo busca ilustrar el patrimonio alimentario del pueblo jñatjro (mazahua) a partir de los principios culturales *emic* que fundamentan su percepción alimentaria: fuerza (*s'ézhi*), trabajo (*b'épji*), pasar hambre (*kjogû trj'imi*), comida sabrosa (*jñona na quijmi*), y el *estar bien*. La información que sustenta este escrito es resultado del registro etnográfico sensorial realizado en San Felipe del Progreso, Estado de México del año 2020 a 2022. Los principales resultados muestran que, al margen de los procesos de urbanización, turistificación y desagravización, este pueblo indígena ha buscado asegurarse un consumo de comida coherente con sus gustos y valores culturales sustentados en la corporalidad, el entorno y la interrelación de sus miembros. Además, con base en estos aspectos, los jñatjro demandaron a la investigadora el reconocimiento de su identidad cultural durante el trabajo de campo que sustenta esta investigación antropológica.

This article seeks to illustrate the food heritage of the Jñatjro (Mazahua) people based on the emic cultural principles that underlie their food perception: strength (*s'ézhi*), work (*b'épji*), going hungry (*kjogû trj'imi*), tasty food (*jñona na quijmi*), and being well. The information that supports this paper is the result of the ethnographic sensory register carried out in San Felipe del Progreso, State of Mexico from 2020 to 2022. The main results show that, regardless of the processes of urbanization, touristification and de-agrarization, this indigenous people has sought to ensure food consumption consistent with their tastes and cultural values based on corporeality, the environment, and the interrelationship of its members. In addition, based on

these aspects, the Jñatjro required the researcher to acknowledge their cultural identity during the fieldwork that underpins this anthropological research.

ÍNDICE

Keywords: food heritage, perception, Mazahua, sensory ethnography, corporality, power

Palabras claves: patrimonio alimentario, percepción, Mazahua, etnografía sensorial, corporalidad, poder

AUTOR

ANA KAREN VÁZQUEZ HERNÁNDEZ

antropóloga social, posgrado en el Centro de Estudios Antropológicos del Colegio de Michoacán
CEA-COLMICH, trank_lv@hotmail.com

Saberes y patrimonios alimentarios locales en el Totonacapan veracruzano (México)

Local food knowledge and heritage in the Totonacapan of Veracruz (Mexico)

Erika María Méndez Martínez



Edición electrónica

URL: <https://journals.openedition.org/aof/15424>

DOI: 10.4000/13asa

ISSN: 1609-9168

Editor

Anthropology of Food Webjournal

Este documento ha sido proporcionado por Institut de recherche pour le développement (IRD)

Referencia electrónica

Erika María Méndez Martínez, "Saberes y patrimonios alimentarios locales en el Totonacapan veracruzano (México)", *Anthropology of food* [Online], S18 | 2025, Online since , connection on 16 October 2025. URL: <http://journals.openedition.org/aof/15424> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/13asa>



The text only may be used under licence CC BY-NC-ND 4.0. All other elements (illustrations, imported files) may be subject to specific use terms.

Saberes y patrimonios alimentarios locales en el Totonacapan veracruzano (México)

Local food knowledge and heritage in the Totonacapan of Veracruz (Mexico)

Erika María Méndez Martínez

Introducción

- 1 Entre los pueblos contemporáneos mesoamericanos, la agricultura sigue siendo una importante actividad económica y social. La *milpa* es el espacio y la práctica a través de la cual se obtienen la mayor parte de los alimentos para el autoconsumo, con los cuales se preparan platillos y bebidas cotidianas y rituales. La *milpa* “es un lugar para el cultivo de maíz en asociación con diversas plantas (al menos frijol y calabaza), que se abre dentro de un ecosistema y reproduce muchas de las interacciones y principios ecológicos que en él se dan” (Aguilar *et al.* 2003: 84-85). Uno de los pueblos que en la actualidad sigue haciendo *milpa* es el totonaco, que habita en la región del Totonacapan, ubicada al norte del estado de Puebla y al centro-norte del de Veracruz, México.
- 2 En Veracruz, destaca el caso de Papantla, municipio que se ha distinguido por el cultivo y venta de diversos productos de la tierra al mayoreo, entre otros, el maíz, cítricos (naranja, mandarina y lima), plátanos y chile piquín¹. Este municipio ha llegado a destinar 25 987 hectáreas para la siembra de maíz y 95 097 hectáreas para ganadería (bovina, porcina, ovina, caprina y avícola) (SIEGVER 2020). Frente a ello, cada vez es más común que la población totonaca disponga de menos tierras para cultivar alimentos para consumo familiar y para la venta en menudeo.
- 3 Los principales alimentos que los totonacos obtienen de la *milpa* son el maíz, diversas variedades de frijoles y chiles, calabazas, camotes, yuca y quelites que recolectan durante la temporada de lluvias²; en los *solares* (también llamados huertos) destacan entre otros las frutas, hierbas de olor, flores. Sin embargo, estos alimentos y otros

insumos que los totonacos adquieren en dichos espacios de cultivo lo hacen en condiciones de desigualdad y ante cuestiones climáticas complicadas, pues en las últimas décadas, la temporada de sequía se ha prolongado y las lluvias ya no llegan en los meses en que antes sembraban.

- 4 Pese a estos escenarios, los excedentes los destinan a la venta, actividad que realizan mujeres – la mayoría de ellas totonacas –, quienes todos los días llevan alimentos desde sus lugares de origen, hasta los centros de los municipios de la región; la venta la realizan en las calles o en las afueras de los mercados y por ello son consideradas por el gobierno municipal como vendedoras ambulantes o semifijas (Schiller 2019). En Papantla se les conoce como *tineras*, comadres o abuelas, y proveen a la población con más de 60 productos comestibles, medicinales y ornamentales cultivados o recolectados por ellas o sus familias. En este trabajo utilizaré el nombre de *tinera* que es el más usado por los habitantes de esta ciudad y por ellas mismas.
- 5 Si bien, las familias son las principales consumidoras de dichos productos, en los últimos años se ha identificado un grupo que muestra interés por adquirir ingredientes para elaborar diversos platillos y bebidas: los restauranteros y cocineros locales. Al respecto, cabe destacar que la aproximación a las cocinas patrimoniales desde la perspectiva de quienes la sustentan y promueven diariamente (chefs, cocineros y restauranteros), recién comienza a ser estudiada (Matta y Suremain 2019). Al igual que la valoración de los ingredientes locales como parte de un patrimonio alimentario horizontal (Bak-Geller, Matta y Suremain 2019) y su importancia regional y biocultural.
- 6 Los cocineros locales – en este caso totonacos – conocen las dinámicas de cultivo y de recolección de alimentos, los ciclos agrícolas y festivos y las formas de preparar platillos cotidianos y rituales. Con base en lo anterior se propone como objetivo de este artículo, reflexionar acerca de la importancia del trabajo que realizan las *tineras* a través del cultivo y la venta de alimentos, y del papel que tienen los restauranteros y cocineros en la valoración de dichos ingredientes como parte de un patrimonio alimentario local³. En primer lugar, se explicarán los saberes y patrimonios alimentarios locales; en segundo se abordará la producción y obtención de alimentos en las *milpas* y *solares* totonacos; en tercero se analizará la venta de alimentos realizada por las *tineras* en la ciudad de Papantla; finalmente, se comentará el consumo de alimentos por parte de los restauranteros y cocineros de la costa totonaca. Previo a ello, se ubicará el área de estudio y la metodología.

Saberes y patrimonios alimentarios locales

- 7 De acuerdo con Bak-Geller, Matta y Suremain, el patrimonio alimentario se refiere al “conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por una sociedad o grupo como una herencia compartida, como un bien común” (2019: 19). Ello incluye casi todo lo relacionado a lo alimentario, desde los productos agrícolas, recetarios, técnicas y tecnologías alimentarias, consumo, sociabilidad e importancia simbólica. Estos patrimonios son conocidos y reconocidos “en sus versiones más estandarizadas y globalizadas, promovidas por sectores gubernamentales nacionales e internacionales” (Bak-Geller, Matta y Suremain 2019: 19).

- 8 Frente a ello, existen los patrimonios alimentarios que surgen “de iniciativas ‘horizontales’ o locales impulsadas por grupos marginados o con poca representatividad en la sociedad civil. Nos referimos aquí a grupos que tienen poco acceso a la riqueza nacional, ya sea política, económica o cultural” (Bak-Geller, Matta y Suremain 2019: 20-21). Estas iniciativas patrimoniales locales o ‘desde abajo’ se presentan “mediante expresiones creativas y originales (por ejemplo, festivales y concursos de cocina, recetarios, líneas de productos y marcas registradas, restaurante, proyectos de turismo gastronómico, museos comunitarios, entre otros)” (Bak-Geller, Matta y Suremain 2019: 21).
- 9 En el presente trabajo, se entiende por patrimonio alimentario local un bien común y compartido, por quienes forman parte de un grupo cultural, que no está exento de tensiones debido a los “posibles efectos negativos de la patrimonialización, ya sean fenómenos de exclusión, de desposesión o de reproducción de desigualdades sociales y culturales”. (Bak-Geller, Matta y Suremain 2019: 21); lo cual, ocurre en la costa totonaca, debido a las decisiones y discursos patrimonialistas oficiales del gobierno local al federal en la cuestión cultural (danzas, zonas arqueológicas y gastronomía) (López de Llano 2018; Zúñiga Bravo 2016; Méndez Martínez 2023).
- 10 En el caso de la gastronomía, se puede mencionar al colectivo “Mujeres de Humo”, un grupo de cocineras tradicionales de la costa totonaca de Veracruz, cuya imagen, saberes y prácticas culinarias han sido usados en festivales locales y en la gastrodiplo-macia (Méndez Martínez 2023), buscando destacar nociones de tradición, identidad y autenticidad. De esta forma, se ha puesto atención en la riqueza gastronómica, más que en los problemas medioambientales, sociales, culturales y de desigualdad, que viven quienes producen y venden los alimentos, pero cuyos productos o ingredientes son exaltados en la llamada “cocina espiritual totonaca”⁴.
- 11 Lo anterior también ocurre en otros estados de México: por ejemplo, en Puebla se han privilegiado proyectos como el agroturismo y el turismo gastronómico para impulsar la revaloración y recuperación del patrimonio alimentario:
- 12 “(...) la Secretaría de Turismo ha promovido y apoyado la creación de rutas, recorridos y ferias gastronómicas con productos de especialidad como el chile en nogada, el café y el mole de caderas, por mencionar solo algunos ejemplos; pero poco se ha hecho por un agroturismo que impacte directamente a los cultivos tradicionales de la milpa” (Ortiz Rodríguez 2023: 46).
- 13 Cabe resaltar entonces, que el patrimonio alimentario local va más allá de los estándares establecidos por los gobiernos e instituciones; Bak-Geller y Moreno, exponen el ejemplo de los *coca* de Mezcala, Jalisco, explican que para este grupo los tamales de frijol que se preparan para el Día de Muertos tienen una relevancia particular porque “revela la importancia del territorio en la definición de la cocina y de la identidad étnica *coca*” (2017: 25). Estos tamales se preparan con el maíz sembrado en sus *milpas*, se ofrecen a los difuntos y “tiene repercusiones en la inserción social del individuo” (Bak-Geller y Moreno 2017: 25).
- 14 Para el caso de la costa totonaca, quienes producen y venden los alimentos, lo hacen en condiciones de desigualdad frente a lo reconocido como un patrimonio alimentario institucional y estandarizado; si bien, estas personas cosechan, recolectan, procesan y venden alimentos frescos, locales y de temporada, no se les reconoce su labor y menos se ha reparado en la relevancia de su práctica, que va más allá de la producción y venta.

Esta situación no solo ocurre en la costa totonaca, también se ha identificado entre las *marchantas* de Perote⁵, Veracruz, cuyos conocimientos o saberes alimentarios no son valorados por las autoridades locales (Mendoza y Barón 2022).

- 15 Los saberes alimentarios se refieren a los conocimientos sobre “cómo y dónde obtener los alimentos, la forma de prepararlos, servirlos, además de consumirlos; a conocer las temporadas, los sitios y técnicas necesarias para obtenerlos” (Mendoza y Barón 2022: 176). Quienes poseen estos saberes son los pueblos indígenas y campesinos, lo que no es un dato menor, puesto que son ellos quienes “permiten un manejo sustentable y sostenible de los recursos en la producción de alimentos” (Huenchuan 2002).

Área de estudio

- 16 El Totonacapan contemporáneo está conformado por cuatro regiones, la Sierra Norte de Puebla, las Tierras Bajas del Norte de Puebla, la Sierra de Papantla y la Llanura Costera (Velázquez Hernández 1995: 29). En este trabajo voy a referirme a la llanura costera, ubicada en el estado de Veracruz, en específico al municipio de Papantla, que se localiza al noroeste de Veracruz. Su altitud está entre los 10 y los 300 metros sobre el nivel del mar. Su clima es cálido subhúmedo, con abundantes lluvias en verano, registrándose en el invierno, precipitaciones por influencia de fenómenos meteorológicos como los llamados “nortes”. El régimen pluvial oscila entre 1 100-1 600 mm al año (INEGI 2010; SIEGVER 2020).
- 17 Papantla está integrada por 452 localidades, de las cuales cinco son urbanas y 447 son rurales (SIEGVER 2020: 3), su población es de 159 910 habitantes, y su cabecera municipal, Papantla de Olarte, cuenta con un total de 55 452 habitantes. Las localidades con mayor población, después de Papantla de Olarte son, Agua Dulce, El Chote. Pueblillo, El Volador, el resto de las localidades cuenta con 89,970 habitantes (Gobierno Municipal de Papantla 2022: 36-37); entre estas se ubican El Cedro, El Tajín, La Ceiba, La Guásima, Taracuán, Ojital Viejo, Ojital Nuevo y Cuyuxquihui, pueblos de donde proceden los alimentos que se venden en el centro del municipio (Méndez Martínez 2023: 222).

Septiembre, Reforma y Artes para identificar y recorrer los espacios en donde realizaban la venta de alimentos las *tineras*; también se realizó una encuesta. En la segunda, se hicieron recorridos en huertos y *solares* en las localidades de donde proceden las *tineras*, así como entrevistas semiestructuradas a cuatro cocineros locales y dos dueños de restaurantes.

- 21 Para la primera etapa se elaboró una encuesta con 16 preguntas organizadas en tres apartados: 1) datos de identificación; 2) origen de los alimentos; 3) diversidad de cultivos (cosechados y recolectados). La información se complementó con los recorridos realizados en diciembre de 2022 y enero de 2024 en las calles del centro de Papantla, con recorridos en huertos y *solares* y realizando el registro fotográfico de los puestos de las *tineras*. En total, se contabilizaron 30 puestos.
- 22 Los resultados de las encuestas mostraron que las *tineras* provienen principalmente de ocho localidades totonacas de Papantla: La Guásima, Taracuán, La Ceiba, Ojital Nuevo, Ojital Viejo, Reforma Escolín, Plan de Palmar, Plan de Hidalgo (solo un vendedor señaló provenir de Coyutla, un pueblo de la Sierra de Papantla). La mayoría de las vendedoras son originarias de Plan de Palmar y Plan de Hidalgo. La edad promedio de las *tineras* está entre los 45-65 años. Los resultados también evidenciaron que el 90% de las vendedoras producen al menos uno de los alimentos que comercializan.
- 23 Los recorridos en huertos y *solares* se llevaron a cabo en las casas de seis vendedoras productoras (dos de ellas originarias de Reforma Escolín, dos de Plan de Palmar y dos de Plan de Hidalgo, de entre 52 y 65 años), con el propósito de conocer sus espacios de cultivo, los alimentos que cosechan o recolectan, los costos de transportación y de escuchar su experiencia sobre la actividad de la venta⁸.
- 24 A través del registro fotográfico de los puestos, se complementó la información sobre el número de alimentos que venden las *tineras*, las temporalidades, los costos de transportación y el uso del espacio. Gracias a ello se pudo determinar que, a lo largo del año, las *tineras* venden más de 60 alimentos frescos, casi todos locales y de temporada (además de plantas medicinales y flores ornamentales no contabilizadas en esta primera etapa).
- 25 También se diseñó un cuestionario guía para realizar las entrevistas semiestructuradas, con un total de 20 preguntas abiertas. Las seis entrevistas se realizaron a cuatro cocineros totonacos (de El Cedro, El Tajín y Papantla) y a dos restauranteros (de El Tajín y Papantla) fueron grabadas, transcritas y analizadas. Estas entrevistas dieron cuenta del cómo y en dónde obtienen los ingredientes que utilizan para preparar platillos y bebidas que se ofrecen en cocinas y restaurantes a turistas nacionales – principalmente – y extranjeros.
- 26 Debido a la pandemia de COVID-19, la primera parte de las entrevistas a cocineros y restauranteros se realizó por mensajería (*Messenger* y *WhatsApp*) y a través de videollamadas (2020-2021). En diciembre de 2022 y enero de 2024, se pudieron conocer los restaurantes – uno ubicado en la ciudad de Papantla y otro en la Zona Arqueológica de El Tajín –, en donde se comprobó el uso de ingredientes que compran con las *tineras*, así como el tipo de comensales que acuden a dichos lugares.

Producción de alimentos: *milpas* y *solares* totonacos

- 27 Los campesinos de México, principalmente aquellos que forman parte de un pueblo indígena, cultivan y recolectan alimentos, en menos de dos hectáreas de tierra. Para el caso de Veracruz, algunos pueblos pueden hacer uso de entre una y hasta 12 hectáreas para hacer *milpa* (Jaramillo Albuja *et al.* 2018). Durante el trabajo de campo, los campesinos entrevistados en la costa totonaca señalaron que son dueños de entre una y dos hectáreas (diario de campo de la autora, 22 de septiembre de 2023).
- 28 De la *milpa*, los campesinos obtienen una larga lista de alimentos que cultivan – maíz, calabaza, frijol, chile, tubérculos, semillas (como ajonjolí), cilantro, epazote, cebollina o *xonacate* – y otros más que procuran (como quelites y hongos)⁹. El maíz, el frijol, la calabaza y el chile los destinan para autoconsumo y para venta (frescos o transformados en atoles, tamales o masa nixtamalizada)¹⁰. Las *milpas* son de temporal, la mayoría de los campesinos esperan las lluvias para que sus cultivos crezcan.
- 29 En un sentido estricto, los campesinos son aquellas personas que viven en un medio rural, trabajan la tierra, poseen conocimientos y experiencias en torno al campo. Además de trabajar la tierra, también crían animales (Vázquez *et al.* 2013). En la actualidad, los campesinos, además de hacer *milpa*, también trabajan como albañiles, jornaleros, panaderos, taxistas o en actividades relacionadas al turismo (producción y venta de artesanías) (Schiller 2020; Méndez Martínez 2023).
- 30 Por ejemplo, un campesino de la localidad de Gildardo Muñoz, de 47 años de edad y hablante de la lengua totonaca, explicó que él tiene dos hectáreas, en una siembra maíz morado, la otra la destina para *xonacate* y para frijol criollo. Comentó que anteriormente también sembraba cacahuete, pero en los últimos años ya no se dio. El espacio que tiene afuera de su casa, lo aprovecha para cultivar hierbabuena. El maíz morado lo usa su mamá para elaborar atole agrio que vende a \$20 el litro¹¹, y la hierbabuena y *xonacate* los venden por rollito a \$10, en el centro de Papantla (diario de campo de la autora, 22 de septiembre de 2023).
- 31 Por otra parte, la recolección es una actividad importante porque a través de ella obtienen productos que complementan su alimentación cotidiana y ritual. El número de plantas alimenticias que pueden obtenerse dentro y fuera de la *milpa* es alto. Por ejemplo, entre los pueblos de la sierra se ha registrado que, de 110 especies de recolección, 64 son comestibles (López Santiago 2019); para el caso de los pueblos de la costa, se han identificado cerca de 60 especies comestibles, las cuales se obtienen a lo largo del año (Méndez Martínez 2024).
- 32 La recolección es complementaria a la *milpa*, se realiza principalmente durante la época de lluvias (verano), que llega a prolongarse hasta diciembre-enero; obteniéndose sobre todo hongos, quelites y flores (véase Tabla 1 abajo). Sobre el consumo y para mencionar algunos ejemplos, los hongos se preparan en caldos, en tamales y también en quesadillas; la flor de izote se guisa en mole, con frijol o en caldo; la flor de pichoco se come con huevo, en tamales, con frijoles; los quelites se comen guisados con cebolla y chile, con huevo o hervidos (con o sin sal).

Tabla 1. Plantas, flores y hongos comestibles de recolección en la costa totonaca

Hongos	De árbol de chaca (<i>Bursera simaruba</i> (L.), de árbol de jonote (<i>Heliocarpus appendiculatus</i> Turcz), hongo de maíz o huitlacoche (<i>Ustilago maydis</i>)
Quelites	Quelite verde, morado y de patitas rojas (<i>Amaranthus spp.</i>), guaparrón (<i>Phytolacca</i>), pápalo quelite (<i>Porophyllum ruderale</i> (Jacq.) Cass.), guías de chayote (<i>Sechium edule</i>) y guías de calabaza (<i>Cucurbita moschata</i>)
Flores	Gasparito o pichoco (<i>Erythrina americana</i>), flor de izote (<i>Yucca guatemalensis</i>), flor de calabaza (<i>Cucurbita moschata</i>), flor de calabaza pipiana (<i>Cucurbita argyrosperma</i>)

Fuente: elaboración propia con base en datos de campo.

- 33 Otro espacio en donde los totonacos realizan el cultivo y la recolección es el *solar* (conocido también como huerto), la superficie destinada a esta actividad productiva tiene en promedio unos 7 m² (García Navarro *et al.* 2020), aunque durante el trabajo de campo se identificaron espacios de hasta unos 25 m² (diario de campo de la autora, septiembre de 2023). Las mujeres son quienes procuran los *solares* y tienen cultivos directamente en la tierra. En los *solares* de las localidades de Gildardo Muñoz, Reforma Escolín, Plan de Hidalgo y Plan de Palmar, de Papantla, se encontraron plantas comestibles, medicinales/aromáticas, ornamentales/ceremoniales y otras como los estropajos y los zacuales (véase Tabla 2 abajo); en estos espacios también crían pollos y guajolotes.

Tabla 2. Cultivos en solares de localidades totonacas

Comestibles	Chile piquín (<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>glabriusculum</i>), papaya (<i>Carica papaya</i>), sandía, cítricos (naranja, limón, lima y toronja), piñón (<i>Jatropha curcas</i>), plantas de maracuyá, frijol de árbol (<i>Cajanus cajan</i>), plátanos, aguacate (<i>Persea americana</i>) (de cáscara negra delgada y de cáscara verde), chayotes (<i>Sechium edule</i>), chalahuite (<i>Inga sp.</i>), calabaza criolla (<i>Cucurbita moschata</i>), calabaza pipiana (<i>Cucurbita argyrosperma</i>), liliaque o guaje (<i>Leucaena leucocephala</i>), pichoco (<i>Erythrina americana</i>), pimienta (<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.); árboles frutales como mango (<i>Mangifera indica</i> L.), guanábana (<i>Annona muricata</i>), jobo (<i>Spondias mombin</i>), zapotes (<i>Diospyros digyna</i>)
Medicinales / Aromáticas	Epazote (<i>Dysphania ambrosioides</i>), cilantro criollo (<i>Coriandrum sativum</i>) y extranjero o cimarrón (<i>Eryngium foetidum</i>), hierbabuena (<i>Mentha spicata</i>), albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>) y acuyo (<i>Piper auritum</i>) (hierba santa u hoja santa)
Ornamentales / Ceremoniales	Flor de bolotillo (<i>Gomphrena globosa</i> L.) (se usa para ofrendar en los altares en Día de Muertos), flor de mayo (<i>Plumeria rubra</i>) (se usa para ofrendar el Día de la Santa Cruz)
Otros	Estropajos (<i>Luffa aegyptiaca</i>) (es un tipo de esponja que se usa para tallarse el cuerpo a la hora de bañarse), zacuales (<i>Crescentia cujete</i>) (se usan para elaborar jícaras)

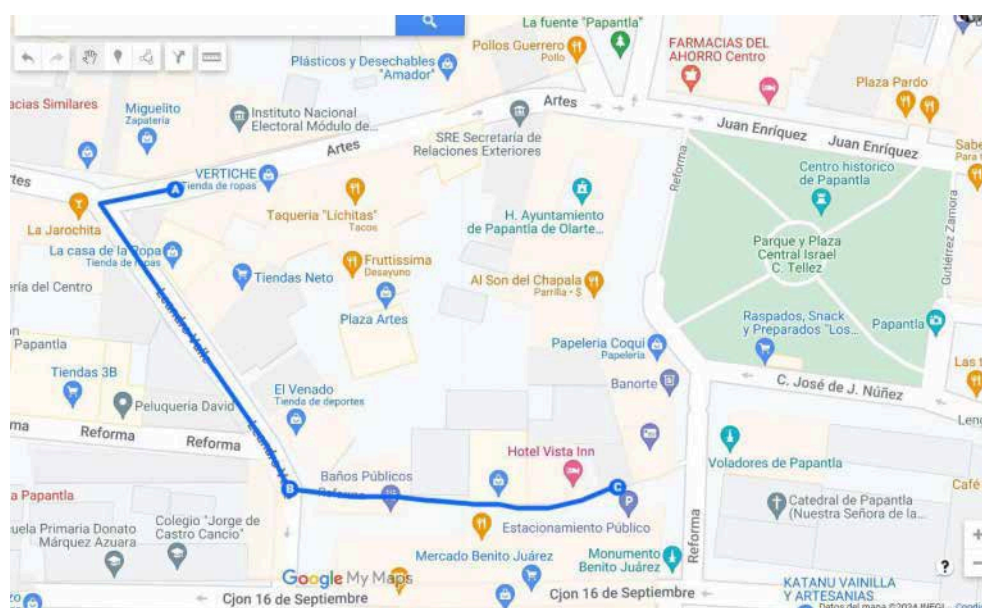
Fuente: elaboración propia con base en datos de campo.

Venta de alimentos en las ciudades: el caso de las tineras de Papantla

- 34 En México los mercados tienen un papel importante como espacios de comercialización de productos locales de flora y fauna, pero también de reproducción de saberes y como espacios de resistencias (Castillo Gómez y Pérez Castro 2019). En los mercados, tianguis y puestos instalados en las calles¹², hay actores subalternos, como los productores (campesinos) y recolectores, quienes tienen “un papel relevante en la reproducción de la diversidad biológica y cultural de la región” (Castillo Gómez y Pérez Castro 2019: 59). Muchos de ellos también participan en los circuitos económicos locales a través de la venta de sus productos; es el caso de las tineras de Papantla, quienes comercializan en las calles cercanas a los mercados, productos que cultivan ellas o sus familias en pequeñas extensiones de tierra.
- 35 En Papantla, la práctica de la venta se remonta al menos a inicios del siglo XX, cuando los días domingo se realizaba el tianguis semanal en lo que era el parque Benito Juárez. Al lugar llegaban habitantes de las localidades totonacas aledañas y vendían los productos agrícolas excedentes de sus cosechas. Las mujeres llevaban entonces cestas grandes de madera (Kelly y Palerm 1952: 78; Schiller 2019: 131) y comerciaban “aves de corral, pollo o pavo, o plantas cultivadas por ellas (especies y hierbas), o platos típicos preparados por ellas mismas (por ejemplo, pasta de mole)”. (Schiller 2020: 90) De acuerdo con testimonios orales, en la primera mitad del siglo XX, mujeres totonacas también iban de casa en casa ofreciendo pollos principalmente. Dicha actividad se

conoce hoy día como *ranchero*, y muchas mujeres siguen saliendo todos los días a vender por las calles productos frescos y/o comida preparada¹³.

- 36 Hoy día, las *tineras* transportan sus mercancías en cubetas o tinas de plástico y entre varias compañeras pagan “carreras” de taxi – es decir, un viaje – para llevar sus productos al centro de Papantla. Las señoras cuentan que hace años pasaban los autobuses por las comunidades y era más barato transportar sus productos, ahora, además de pagar el taxi (entre \$40 y \$50 por viaje), deben enfrentar la negativa de los conductores que no quieren darles el servicio porque llevan muchas cosas. Su viaje inicia aproximadamente a las 4:30 horas, cuando salen de sus casas, y termina alrededor de las 17:30, cuando regresan con sus familias (diario de campo de la autora, diciembre de 2022, septiembre de 2023). Además de las complicaciones para transportar y vender sus productos, las *tineras* se enfrentan a la situación de ser identificadas como vendedoras ambulantes por parte de las autoridades locales, lo que las estigmatiza y discrimina socialmente (Schiller 2019: 123-124).
- 37 Si bien en este texto no se expone la situación de las *tineras* que venden en otras ciudades (Poza Rica, Tecolutla y Coatzacoatlán), se considera pertinente comentarla brevemente. Por mencionar un caso, las mujeres que venden sus productos en las calles y afuera del mercado de Poza Rica se han enfrentado a situaciones difíciles, puesto que su presencia, dicen “ha causado molestia entre los comerciantes permanentes del mercado porque consideran que los consumidores prefieren comprarles a ellas y han pedido en diversas ocasiones a las autoridades municipales que las ‘tineras’ sean desalojadas, lo cual han conseguido algunas veces” (Velázquez Hernández 1995: 167). Otra situación a la que se enfrentan estas mujeres que caminan con sus tinas afuera del mercado es a los cobros por parte de los inspectores, aunque no tengan un lugar fijo para vender: “A veces los inspectores nos cobran, a veces no porque no nos encuentran” (comunicación personal con una *tinera* de Plan de Palmar, 24 de septiembre de 2023).
- 38 En Papantla hay dos mercados municipales, el Lic. Benito Juárez García (se localiza frente a la parroquia de Nuestra Señora de la Asunción) y el Miguel Hidalgo (se localiza en contraesquina del Palacio Municipal), ambos se ubican en el centro de la ciudad y abren de lunes a domingo. El mercado Benito Juárez ofrece principalmente frutas, verduras (no siempre de temporada), carne (res, cerdo, pollo), pescado y recaudería; el mercado Miguel Hidalgo ofrece además de dichos productos, comida típica de la región y artesanías (diario de campo de la autora, diciembre de 2022)¹⁴.
- 39 Las *tineras* ya tienen un espacio donde la población local sabe encontrarlas, se le conoce como “el pasillo de las *tineras*”, ubicado a un costado del mercado Benito Juárez, en la calle 16 de septiembre y justo detrás de la Escuela Primaria Donato Márquez Azuara, en la calle Reforma. A finales del 2022 y principios del 2023, recorrí este pasillo y además de las calles mencionadas, identifiqué que las *tineras* también se encuentran en la calle Artes (diario de campo de la autora, 2022-2023).

Mapa 2. Calles en donde venden las *tineras*, centro de Papantla

Fuente: elaborado por la autora (Google My Maps).

- 40 Durante los recorridos por las calles Reforma y Artes, registré cerca de 30 puestos de alimentos, atendidos mayoritariamente por mujeres¹⁵. Las *tineras* venden todos los días. Los puestos están armados con huacales de plástico o de madera, y sobre ello colocan las tinas de plástico de diferentes colores; algunas vendedoras también colocan un plástico o sombrillas para cubrirse del sol o de la lluvia (Méndez Martínez 2023: 201). Las *tineras* pagan el uso del espacio en los alrededores del mercado (pasillo y calles) y también les pagan a los inspectores (entre \$30 y \$50).

Figura 1. *Tineras* en la calle Artes, centro de Papantla, Veracruz



Fotografía: Erika María Méndez Martínez, diciembre de 2022.

- 41 Las *tineras* ofrecen cerca de 60 alimentos frescos (véase Tabla 3 abajo), casi todos de temporada (sin contar las plantas medicinales y flores ornamentales)¹⁶, además de comidas y bebidas elaboradas por ellas mismas o por alguna integrante de sus familias (véase Tabla 4 abajo). El costo de los alimentos que venden oscila entre los \$10 y \$20, precios que acuerdan entre ellas. Por ejemplo, cuando comienza la temporada de pichoco, pueden subir un poco el precio, pero conforme avanza el periodo de recolección y hay más y se vende en todos los puestos, bajan el precio.

Tabla 3. Venta de productos en los puestos de las *tineras* (Papantla)

Vainas	Liliaque o guaje, frijol (<i>Phaseolus sp.</i>), frijol de árbol, habas, chícharos
Chiles	Chiltepín, chile de árbol (<i>Capsicum annuum L.</i>), chile jalapeño o cuaresmeño
Frutos y verduras	Zapotes, aguacates, chalahuite, jobo, guanábana, capulín (<i>Prunus serótina</i>), papaya, anona (<i>Annona reticulata</i>), chaya (<i>Cnidioscolus aconitifolius</i>), puan (<i>Muntingia calabura</i>), mangos, guayaba (<i>Psidium guajava</i>), piñón, plátanos, naranja, mandarina, limón, maracuyá, carambolo; calabaza pipiana, calabaza de castilla, yuca, camote (<i>Ipomoea batatas</i>), tomate de milpa (<i>Solanum lycopersicum</i>), elotes (<i>Zea mays</i>)
Quelites	Quelite verde, morado y de patitas rojas, guaparrón, pápalo quelite, guías de chayote, guías de calabaza
Flores	Gasparito o pichoco, flor de izote, flor de calabaza, flor de calabaza pipiana
Hongos	De árbol de jonote, de árbol de chaca, hongo de maíz o huitlacoche
Hierbas aromáticas y otras plantas comestibles	Epazote, cilantro, cilantro extranjero, acuyo (hoja santa), hierbabuena, albahaca, laurel, tomillo, orégano, manzanilla, zacate limón, cebollina o <i>xonacate</i> (<i>Allium kunthii</i>), cebolla morada
Hojas	De plátano, de papatla o papatilla, de maíz (<i>totomoxtle</i>)
Otros	Jícara o zacual, estropajo, heno (<i>Tillandsia usneoides</i>); plantas ornamentales – bolotillo, flor de mayo, <i>cempasúchil</i> (<i>Tagetes erecta</i>) –; plantas medicinales – caña de jabalí (<i>Costus spicatus</i>), estafiate (<i>Artemisia sp.</i>), guaco (<i>Pentalinon andrieuxii</i>) –

Fuente: elaboración propia con base en datos de campo.

Tabla 4. Venta de alimentos preparados en los puestos de las *tineras* (Papantla)

Bebidas	Atole agrio (de maíz blanco y morado), atole de reyes (de maíz y camote)
Comidas	Tamales (corrientes o de cuchara, <i>púlacles</i> , pintos, capitas), bollitos (de elote y de anís), pasta de mole, masa de maíz nixtamalizada
Dulces	Galletas de maíz (tintines, pemoles); totopos de maíz; dulces de pepita de calabaza y ajonjolí; conservas dulces de papaya, yuca y camote

Fuente: elaboración propia con base en datos de campo.

- 42
- Las señoras señalaron que lo que llevan a vender se les acaba, por una parte, porque los productos están frescos, por otra porque sus precios son accesibles; además de que calculan las cantidades que saben que van a vender y no llevan más, solamente en las ocasiones en que algún cliente les encarga más cantidades. Los productos son adquiridos principalmente por amas de casa, pero también por restauranteros y cocineros locales quienes muestran aprecio por algunos productos que utilizan para preparar comidas especiales a lo largo del año.

Consumo de alimentos locales: el caso de los restauranteros y cocineros de Papantla

- 43 En Papantla, todos los días, las amas de casa adquieren alimentos frescos para elaborar comidas y bebidas para sus familias. Tanto mujeres indígenas como mestizas tienen presente el calendario de la cosecha o recolección de los alimentos. Por esta razón, muchos de los ingredientes que requieren para elaborar platillos cotidianos y festivos (como la Candelaria, la Cuaresma, Día de Muertos o Todos Santos y Navidad), solamente los encuentran en los puestos de las *tineras*.
- 44 Para mencionar algunos ejemplos, a principios de enero ya hay a la venta chayotes, frijol, calabaza criolla, cilantro, pichoco y hojas de plátano, con estos ingredientes se pueden preparar *púlacles*. A finales de enero y principios de febrero (por la fiesta de Candelaria) ya se consigue frijol de árbol con el que se elaboran *pintos*¹⁷. Así, sucesivamente hasta diciembre, las amas de casa consiguen ingredientes para sus diversos platillos.

Figura 2. Tinas con productos de la *milpa* y de los *solares*, Papantla, Veracruz



Fotografía: Erika María Méndez Martínez, enero de 2024.

- 45 Por otra parte, está el caso de los restauranteros y cocineros locales, quienes compran con las *tineras* los ingredientes que necesitan para elaborar sus platillos. Lo que puede advertirse, es que los ingredientes variados, locales y de temporada, en su mayoría, son incluidos en las diversas preparaciones culinarias, ya sea en restaurantes, fondas o bien en las casas en donde venden comida. A continuación, se exponen los testimonios de los cocineros y de los restauranteros que reconocen el trabajo de los productores y vendedores locales.

- 46 Liliana es una cocinera totonaca originaria de Papantla, elabora y vende comida y pan en la región, no tiene local (restaurante o fonda), cocina en su casa (al igual que su mamá quien desde hace más de 35 años prepara y vende tamales y pasta de mole); se dedica tanto a la cocina tradicional como a la profesional, entre sus preparaciones se encuentran el pan de muerto y de elote, galletas, yuca o camote en conserva, papaya y calabaza en dulce, zacahuil y tamales¹⁸. Para su elaboración utiliza ingredientes que compra *“en la parte de atrás del mercado [Benito Juárez], ahí donde se ponen las señoras que vienen del rancho, que traen sus cosas del campo, es ahí donde nosotras, o más bien yo surto mis cosas”* (entrevista a Liliana, 28 de enero de 2021).
- 47 Eloy es originario de la localidad de El Cedro y se reconoce como cocinero tradicional totonaco; participa en el colectivo de las Mujeres de Humo, el cual labora en el Centro de las Artes Indígenas, que está ubicado justo enfrente de la Zona Arqueológica de El Tajín. Junto con el colectivo, imparten talleres de cocina tradicional y elaboran comida en el marco del Festival Cumbre Tajín (que se realiza anualmente). Para dichas actividades utilizan ingredientes cosechados y recolectados en la región totonaca, cuando les falta algún ingrediente de temporada lo buscan en los mercados de Papantla y les compran a las abuelas, *“las tineras que le dicen, donde llevan todos los ingredientes del campo”* (entrevista a Eloy, 18 de diciembre de 2020), porque con ellas consiguen todo lo que necesitan.
- 48 El señor Lorenzo es originario de la ciudad de Papantla y es dueño de Nakú Restaurante Papanteco¹⁹, ubicado en la zona norte de la ciudad de Papantla. La construcción del lugar evoca una casa totonaca de piedra, teja y horcones de palma, la cocina y el horno son de leña. Y aunque se encuentra fuera del centro de la ciudad, dicho espacio se ha ganado un lugar en el sector restaurantero porque su cocina está en manos de mujeres totonacas quienes tienen conocimientos sobre los insumos, utensilios y en la preparación de comidas y bebidas locales y regionales.
- 49 Los ingredientes que las cocineras utilizan en su establecimiento provienen de más de 100 proveedores locales (de carne de monte, cerdo, hierbas frescas, entre otros); también cuenta con un pequeño huerto en donde tiene tomatito de *milpa* y chile piquín; los productos frescos, locales y de temporada, los consigue con las *tineras* en el centro de Papantla. Él personalmente acude todos los jueves al pasillo de las *tineras* para comprar los insumos.

Figura 3. Pasillo de las *tineras*, centro de Papantla, Veracruz



Fotografía: Erika María Méndez Martínez, enero de 2024.

- 50 La propuesta del señor Lorenzo no es ofrecerles a los turistas comida totonaca, pero sí platillos preparados con insumos locales que se obtienen de las *milpas* y *traspatis* totonacos. En el menú del restaurante hay más de 15 platillos totonacos, destaca el uso del maíz, frijol, vainilla, quelites y el hongo de chaca, muy apreciado para elaborar *pápukus* (empanadas de hongo de chaca frita), caldos, sopa, tamales, quesadillas e incluso pizza (Méndez 2023: 197-198). Al respecto resalta los conocimientos de las cocineras que trabajan en Nakú:
- 51 “Las cocineras preparan un caldito, tamales o mole de flor de izote. El izote sólo se da entre marzo y mayo, se come por Semana Santa. Igual la flor de pichoco, también se consume por Semana Santa, entre marzo y abril” (entrevista a Lorenzo, 8 de marzo de 2021).
- 52 La señora Irene es originaria de la localidad de El Tajín, es la dueña del restaurante Xanath, ubicado en la Zona Arqueológica de El Tajín y es uno de los 20 locales que venden comida en el Andador de comedores de la zona. Los locales comparten la misma construcción, una réplica de una antigua casa totonaca con techo de palma, el espacio es abierto, cuenta con una docena de mesas y sillas de madera, la cocina es contemporánea y cuenta con estufas de gas.
- 53 La señora Irene señala que en el restaurante Xanath utilizan ingredientes locales, algunos como el cilantro, cebollina, epazote, hierbabuena y tomate de *milpa*, los adquiere en su pueblo; el resto de los insumos frescos, locales y de temporada los consigue directamente con los productores y también con las *tineras*; con ello, las cocineras totonacas preparan diariamente comida regional dirigida a los turistas nacionales y extranjeros. En el menú destacan los diversos platillos elaborados con

masa de maíz (bocoles, molotes, enchiladas y tamales), frijol, frutas, verduras y hierbas de olor.

- 54 La señora Irene está orgullosa de su cocina y los ingredientes locales con los que puede elaborar diversos platillos totonacos y regionales, como “*el mole, púlacles de la región (pueden llevar cilantro y hoja santa), caldo chilposo (lleva cebollina, chipotle, en lugar de masa lleva arroz y debe llevar caldo con la pieza de pollo). También dulce de yuca, calabaza y bollitos de anís con masa*” (entrevista a Irene, 15 de diciembre de 2020).
- 55 El restaurante de la señora Irene, al igual que el del señor Lorenzo, y otras decenas de cocinas de Papantla, ofrecen diariamente a los turistas, comidas que elaboran en gran parte con ingredientes que adquieren con productores locales y con las *tineras*; es aquí donde destaca la importancia del trabajo que realizan las mujeres totonacas a través de la venta de alimentos frescos, locales y de temporada, y el papel que tienen los restauranteros y cocineros en la valoración de dichos ingredientes como parte de un patrimonio alimentario local.

Conclusiones

- 56 En las últimas décadas, se han identificado diversas problemáticas relacionadas con los espacios de cultivo de alimentos, plantas medicinales y ornamentales en la región del Totonacapan veracruzano; en la Llanura costera, por ejemplo, hay menos tierra fértil para obtenerlos, debido a los diversos usos que se les ha dado a los suelos a través de los años: para la cría de ganado, exploración y explotación de hidrocarburos, cultivo intensivo de cítricos. A ello se suma que en los últimos años se ha impulsado la siembra de maíz para obtener la hoja y venderla, y en este proceso se usan agroquímicos.
- 57 Pese a este panorama, en diversas localidades totonacas cultivan en pequeñas extensiones de tierra, y aunque lo obtenido no es suficiente para la subsistencia familiar, les ayuda a complementar sus dietas y además les posibilita obtener un ingreso. Por esta razón, continúan trabajando la *milpa* y el *solar*. El cultivo en estos espacios muestra que hombres y mujeres totonacos no sólo tienen conocimiento sobre las especies de las plantas, los hongos, los animales y otros insumos que ahí obtienen, sino que también conocen los suelos, el agua, la vegetación, el paisaje y los tiempos.
- 58 En esta región, se pudo observar la división de género en el trabajo, el hombre participa en el sistema agrícola de la *milpa*, mientras la mujer cultiva y recolecta en los *solares*. Y si bien, los hombres participan también en la venta de excedentes de la *milpa* y los *solares*, son mayoritariamente las mujeres quienes realizan dicha labor. Además, las mujeres participan en la transformación de los alimentos, los cuales también venden.
- 59 Es por ello, que en este trabajo se buscó reflexionar sobre la importancia del trabajo que realizan las *tineras* a través de la venta de alimentos frescos, locales y de temporada; por una parte, se mostró que ponen en circulación cerca de 60 productos que cultivan ellas, sus familiares o vecinos; entre estos se encuentran plantas comestibles, frutas y verduras y también platillos o bebidas (tamales, pasta de mole, conservas y atoles). Por otra, se explicó que las *tineras* conocen los periodos de cultivo y recolección y acercan dichos alimentos a las ciudades de la costa, momentos y espacios en los que las amas de casa y ahora también, restauranteros y cocineros pueden adquirirlos.
- 60 Al respecto, también se buscó reflexionar acerca del papel que tienen los restauranteros y cocineros locales en la valoración de los ingredientes locales como

parte de un patrimonio alimentario. A través de los testimonios se identificaron los discursos sobre dicha valoración como “ingredientes del campo”, “comida totonaca”, “insumos locales”, “cosas del campo”, “hongo de campo”, “platillos con maíz, frijol y hongo”, “gastronomía totonaca”. Para el caso de los restauranteros, han dejado en claro que no es su intención hablar de una cocina totonaca, pero sí de usar los productos de las *milpas* y *solares* y que ello es posible gracias a que las *tineras* llevan estos alimentos a la ciudad de Papantla. Los cocineros que sí se reconocen como totonacos, hablan de una cocina o gastronomía totonacas, a la cual contribuyen a través de sus preparaciones culinarias.

- 61 Ni cocineros ni restauranteros hablaron de incorporar ingredientes simples a sus platillos, sino de ingredientes importantes o extraordinarios, en el sentido de que si bien, en otros lugares los quelites, hongos, cebollina, tomate de *milpa* o chile piquín, pueden ser considerados ordinarios, para ellos, una vez que se transforman en platillos o bebidas, deleitan el paladar, propio y ajeno. Lo que sugiere una valoración de los ingredientes locales. Por otra parte, las y los cocineros totonacos, que se consideran a sí mismos como cocineros tradicionales, tienen presente su patrimonio alimentario, el cual conciben desde la adquisición, la preparación, hasta el consumo. Razón por la cual, valoran los productos que vienen del campo, de la *milpa* y de los *solares* de la costa.
- 62 Si bien es importante la valoración del patrimonio alimentario que hacen los restauranteros y cocineros, falta que también lo hagan las autoridades y que estos contribuyan a procurar los espacios de cultivo, que con ello se benefician los productores locales, y a su vez, que ellos proporcionen a los consumidores una oferta más amplia de alimentos frescos y de calidad. Lo cual, si bien hacen en la actualidad las *tineras*, lo harían de una mejor forma si tuvieran óptimas condiciones para cultivar. Cabe resaltar entonces que las autoridades locales siguen sin reconocer y apoyar el papel que los productores tienen en el cuidado y la reproducción de la diversidad biológica y cultural en la región, y sin valorar los conocimientos o saberes alimentarios.
- 63 Lo anterior no es menor, si se considera que los campesinos tienen los conocimientos sobre el paisaje, suelos, agua, clima y biodiversidad silvestre y domesticada, además tienen el relevante papel en la reproducción de dicha diversidad; y por otro porque las *tineras* ponen los alimentos cultivados y recolectados de la región totonaca en el circuito económico de la zona urbana de Papantla.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR J., ILLSLEY C. y MARIELLE C. 2003. « Los sistemas agrícolas de maíz y sus procesos técnicos », in G. Esteva y C. Marielle (ed.), *Sin maíz no hay país* : 83-122. Ciudad de México : CONACULTA.
- BAK-GELLER CORONA S. y MORENO R. 2017. *Recetario coca de Mezcala, Jalisco*. Ciudad de México : Secretaría de Cultura.

- BAK-GELLER CORONA S., MATTA R. y SUREMAIN (de) Ch.-É. 2019. « Introducción. Los contornos ambivalentes del patrimonio alimentario », in S. Bak-Geller Corona, R. Matta y Ch.-É. de Suremain (eds.), *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones* : 17-29. San Luis Potosí : Éditions IRD/Colsan.
- CABIROL N. (ed.) 2024. *Proyecto Katuwan. Plan Maestro Integral de Desarrollo Sustentable de la Microrregión multicultural El Tajín - Plan de Hidalgo, Veracruz*. México: UNAM; CONAHCYT.
- CASTILLO GÓMEZ A.A. y PÉREZ CASTRO A.B. 2019. *Los mercados en la Huasteca: conexiones comerciales e intercambios culturales. Procesos hegemónicos y subalternidad*. Colofón : Universidad Autónoma de Tamaulipas.
- DGCPUI (DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES, INDÍGENAS Y URBANAS) 2024. « Resultados de la convocatoria 2024 ¿A qué sabe la patria? ». [<https://www.culturaspopulareseindigenas.gob.mx/>]
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) 2017. *Cadenas cortas agroalimentarias*. [<https://openknowledge.fao.org/items/d05a4e02-4ce8-4307-99d9-0588b1e22c45>]
- GOBIERNO MUNICIPAL DE PAPANTLA 2022. *Plan Municipal de Desarrollo 2022-2025*.
- GONZÁLEZ AMARO RM 2013. « Nixtamal: tradición y nutrición », *Instituto de Ecología*. [<https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/2013-06-05-10-34-10/17-ciencia-hoy/1203-nixtamal-tradicion-y-nutricion>]
- GUBER R. 2015. *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.
- HUENCHUAN S. 2002. « Saberes con rostro de mujer. Mujeres indígenas, conocimientos y derechos », *Revista de Estudios de Género. La ventana* 15 : 119-148. [<https://www.redalyc.org/pdf/884/88411126008.pdf>]
- INAH (INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA) 2023. *Sistema Institucional Estadística de Visitantes*. INAH. [<https://www.estadisticas.inah.gob.mx/>]
- INEGI (INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA) 2010. *Compendio de información geográfica municipal 2010 Papantla Veracruz de Ignacio de la Llave*. INEGI. [https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/30/30124.pdf]
- JARAMILLO ALBUJA J.G., Peña Olvera B.V., Hernández Salgado J.H., Díaz Ruiz R. y Espinosa Calderón A. 2018. « Caracterización de productores de maíz de temporal en Tierra Blanca, Veracruz », *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas* 9(5) : 911-923.
- KELLY I y PALERM A. 1952. *The Tajin Totonac* (part I, History, subsistence, shelter and technology). Washington, D.C : Smithsonian Institution.
- LA JORNADA (29 de marzo de 2023). « Gana restaurante 'Nakú' premio a la Innovación del Producto Turístico Mexicano », *La Jornada*. [<https://jornadaveracruz.com.mx/cultura/gana-restaurant-naku-premio-a-la-innovacion-del-producto-turistico-mexicano/>]
- LÓPEZ DE LLANO H. 2018. « Los voladores de Papantla: del rito al espectáculo... y de regreso », Tesis de doctorado en música. Ciudad de México : UNAM.
- LÓPEZ SANTIAGO M.A. 2019. « La valoración de los servicios ecosistémicos desde la cosmovisión indígena totonaca », *Madera y Bosques* 25(3): 1-15. [<https://doi.org/10.21829/myb.2019.2531752>]
- MATTA R. y SUREMAIN (de) Ch.-É. 2019. « ¿Patrimonios a la carta ? Una aproximación a las cocinas patrimoniales desde cuatro restaurantes en Lima », *Revista del CESLA* 24 : 33-52. [<https://doi.org/10.36551/2081-1160.2019.24.33-52>]

- MÉNDEZ MARTÍNEZ E.M. 2023. « Entre cocinas y rituales. Apropiaciones locales ante el extractivismo epistémico de los saberes y las prácticas culinarias en la costa totonaca de Veracruz », Tesis de doctorado en antropología, Ciudad de México : UNAM. [<http://132.248.9.195/ptd2023/mayo/0839903/Index.html>]
- MÉNDEZ MARTÍNEZ E.M. 2024. « Cocinas, milpa y recolección : resistencias culinarias locales en la costa totonaca de Veracruz, México », *Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales* 8 : 192-214. [<https://doi.org/10.53010/INIY9463>]
- MENDOZA LÓPEZ L. y BARÓN LEÓN M.L. 2022. « Marchantas de la Región Capital de Veracruz : los saberes alimentarios de una actividad productiva/comercial », *Revista de Geografía Agrícola* 70 : 175-190.
- MONTEMAYOR C. 2007. *Diccionario del náhuatl en el español de México*. Ciudad de México : Gobierno del Distrito Federal/UNAM.
- ORTIZ RODRÍGUEZ M.T.T. 2023. *Patrimonios alimentarios locales : una propuesta de política pública encaminada a la seguridad, soberanía y salvaguarda alimentaria*. Ciudad de México : Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria.
- SANTANDER ONTIVEROS J.C. 2016. *Entre vainillales y fusiles: rebelión indígena en el Totonacapan, 1836-1838*. Ciudad de México : Ediciones Navarra.
- SCHILLER K 2019. « El uso del espacio urbano : la lucha contra la venta ambulante. El caso de las mujeres totonacas en el mercado Benito Juárez de Papantla de Olarte », *Ulúa. Revista de Historia, Sociedad y Cultura* 33 : 123-153. [<https://doi.org/10.25009/urhsc.v0i33.2629>]
- SCHILLER K 2020. « Ventas en el mercado: una estrategia para subsistir en las comunidades indígenas cerca de Papantla », *Acta Hispanica* II : 83-93. [<https://doi.org/10.14232/actahisp.2020.0.83-93>]
- SIEGVER (Sistema de Información Estadística y Geografía del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave) 2020. *Cuadernillos municipales, 2020*. Papantla.
- VÁZQUEZ-GARCÍA A., ORTIZ TORRES E., ZÁRATE-TEMOLTZI F. y CARRANZA-CERDA I. 2013. « La construcción social de la identidad campesina en dos localidades del Municipio de Tlaxco, Tlaxcala, México », *Agricultura, sociedad y desarrollo* 10(1) : 1-21. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722013000100001&lng=es&esytlng=es]
- VELÁZQUEZ HERNÁNDEZ E. 1995. *Cuando los arrieros perdieron sus caminos : la conformación regional del Totonacapan*. Zamora : El Colegio de Michoacán.
- ZÚÑIGA BRAVO F.G. 2016. « Patrimonio cultural, etnicidad y turismo. Procesos de patrimonialización, turistificación y mercantilización en el Totonacapan veracruzano », Tesis de doctorado en antropología, Ciudad de México : UNAM.

NOTAS

1. En siglos anteriores destacaron diversos productos originarios del Totonacapan que eran enviados a Europa: vainilla, tabaco y maderas preciosas. La vainilla como cultivo comercial desde el siglo XVII; ya en las primeras décadas del siglo XIX, tuvo como destino Europa y Norteamérica (Santander Ontiveros 2016: 83-109).
2. Quelite, del náhuatl *quilitl*, refiere a aquellas “plantas herbáceas silvestres que son comestibles cuando están tiernas” (Montemayor 2007: 100).

3. Una primera versión de este texto se presentó a manera de ponencia en el *Coloquio Internacional Patrimonios Alimentarios en América Latina. Enfrentar las desigualdades y los cambios globales*, realizado en septiembre de 2023 en la Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia.
4. Recientemente se dio a conocer el colectivo de cocineras tradicionales “Guardianas de la Milpa”, conformado por mujeres originarias de Papantla quienes obtuvieron el segundo lugar en la categoría colectivo en la convocatoria *¿A qué sabe la patria? 2024*, con el platillo *Wati tsawa* (tamal de quelite) (DGCPIU 2024).
5. Las *marchantas* son mujeres que van vendiendo de casa en casa “productos cultivados por ellas o por algún miembro de su familia en huertos de traspatio” (Ortiz y Barón 2023: 177). En el Totonacapan, a esta actividad se le conoce como *rancheo*.
6. La ZAET es la más visitada en Veracruz, en el 2023 recibió 20,160 visitantes nacionales y 306 extranjeros (INAH 2023).
7. Una primera aproximación al tema se encuentra en la tesis *Entre cocinas y rituales. Apropiaciones locales ante el extractivismo epistémico de los saberes y las prácticas culinarias en la costa totonaca de Veracruz* (Méndez Martínez 2023); para su desarrollo se contó con el apoyo de la beca otorgada por el CONAHCYT, entre el 2019 y el 2022.
8. El recorrido por los huertos y *solares* (temática que no se aborda en este trabajo) se realizó en el marco del Proyecto CONAHCYT-PRONACES, Proyecto Katuwan, plan maestro de manejo sustentable de la microrregión El Tajín-Plan de Hidalgo, Veracruz. Agradezco a la Dra. Nathalie Cabirol, coordinadora del proyecto, al Dr. Marcelo Rojas Oropeza y la Mtra. Alejandra Sánchez Ramírez, la invitación a acompañarlos en la práctica de campo de septiembre de 2023.
9. En este trabajo se indican los nombres científicos de productos locales de la región de estudio, consultados en Cabirol (2024) y López Santiago (2019); véase las Tablas 1, 2 y 3.
10. La nixtamalización se refiere a la cocción alcalina de los granos de maíz (usando cal y agua), posteriormente se dejan reposar, se escurren, se enjuagan y se muelen hasta obtener una masa; este proceso incrementa la calidad nutricional del grano (González Amaro 2013).
11. El atole agrio es una bebida de maíz fermentado, se puede preparar con maíz blanco o morado, puede estar endulzado (con panela) o no, en la costa totonaca acostumbran tomarlo frío o fresco (Méndez Martínez 2023: 252).
12. El tianguis se refiere a un mercado, especialmente al “que se realiza al aire libre un día específico cada semana. De *tianquiztli*, sitio para vender, comprar o permutar” (Montemayor 2007: 119).
13. Tanto la venta de productos realizada por las *tineras* como el *rancheo*, se integran en lo que la FAO denomina Cadenas Cortas Agroalimentarias (FAO 2017). Esta temática no se aborda en este texto, pero se considera pertinente mencionar que tiene sus propias dinámicas. Incluso, durante el trabajo de campo, muchas mujeres manifestaron no reconocerse como *tineras*.
14. En Papantla hay varios supermercados en pueden adquirirse alimentos frescos (no siempre locales ni de temporada), enlatados, congelados y ultraprocesados: Chedraui, Soriana Express, Tiendas Neto, suBodega, entre otras tiendas de abarrotes grandes como Abarrotes Chuper Negro.
15. Anteriormente, los hombres que se dedicaban a la venta en el mercado eran aquellos que habían tenido algún problema de salud que les impedía trabajar en la *milpa*, hoy día, los jóvenes optan por esta actividad al lado de las mujeres (Schiller 2020: 92).
16. En el presente texto no se expone una lista exhaustiva de plantas medicinales, solo aquellas que tienen uso en la cocina y a su vez sirven para elaborar infusiones que curan el dolor de estómago (manzanilla) o algún síntoma de enfermedades relacionadas a las vías respiratorias (zacate limón).
17. Los *púlacles* son tamales preparados con frijol, chayote, calabaza, chile, jitomate, pichoco, cilantro/hoja santa; los *pintos* son tamales de frijol o frijol de árbol (Méndez Martínez 2023: 255).
18. Liliana ha participado en diversos festivales y concursos gastronómicos, en el 2020 ganó el primer lugar en la categoría “Tamal gourmet”, con un tamal de maracuyá con vainilla en el

marco del Tercer concurso de tamales “Sabor Totonaca”, impulsado por el Ayuntamiento de Papantla y la Secretaría de Turismo y Cultura.

19. En el 2023, Nakú Restaurante Papanteco recibió el premio a la Innovación del Producto Turístico Mexicano en la categoría de Turismo Cultural, otorgado por la Secretaría de Turismo federal (La Jornada 2023).

RESÚMENES

Este artículo tiene por objetivo reflexionar acerca de la importancia del trabajo que realizan las *tineras*, mujeres provenientes de las localidades totonacas de Papantla, Veracruz (México), que se dedican al cultivo y venta de alimentos frescos, locales y de temporada, y del papel que tienen los restauranteros y cocineros en la valoración de dichos ingredientes como parte de un patrimonio alimentario local. El trabajo de campo se realizó en diferentes estancias en la costa totonaca de Veracruz, entre el 2019 y el 2022, privilegiando el registro etnográfico (observación participante, diario de campo, entrevistas semiestructuradas), registro fotográfico, recorridos en mercados y encuestas. Se encontró que la venta llevada a cabo por las *tineras* en el contexto urbano pone en circulación cerca de 60 productos cultivados por ellas o sus familias en la *milpa* y los *solares*, los cuales, son ingredientes base de las cocinas locales.

This article aims to reflect on the importance of the work carried out by *tineras*, women from the Totonac towns of Papantla, Veracruz (Mexico), who are dedicated to the cultivation and sale of fresh, local and seasonal food, and the role of restaurateurs and cooks have in valuing of these ingredients as part of a local food heritage. Fieldwork was carried out in different stays on the Totonac Coast of Veracruz, between 2019 and 2022, privileging ethnographic record (participant observation, field diary, semi-structured interviews), photographic record, market tours and surveys. It was found that the sale carried out by the *tineras* in the urban context puts into circulation about 60 products grown by them or their families in the *milpa* and the *solares*, which are basic ingredients of local cuisines.

ÍNDICE

Keywords: local foods, food heritage, *tineras*, cooks, restaurants, Totonac people

Palabras claves: alimentos locales, patrimonio alimentario, *tineras*, cocineros, restaurantes, Totonacos

AUTOR

ERIKA MARÍA MÉNDEZ MARTÍNEZ

antropóloga, Universidad Nacional Autónoma de México, erikazoom@yahoo.com.mx

Los efectos de la patrimonialización de la cocina mexicana sobre el consumo de insectos

The effects of heritagization of Mexican cooking on the consumption of insects

Elena Lazos-Chavero, Esther Katz, Orlando Aguilera-Espinosa, José Manuel Pino-Moreno y Nathalie Cabirol



Edición electrónica

URL: <https://journals.openedition.org/aof/15212>

DOI: 10.4000/13as6

ISSN: 1609-9168

Editor

Anthropology of Food Webjournal

Referencia electrónica

Elena Lazos-Chavero, Esther Katz, Orlando Aguilera-Espinosa, José Manuel Pino-Moreno and Nathalie Cabirol, "Los efectos de la patrimonialización de la cocina mexicana sobre el consumo de insectos", *Anthropology of food* [Online], S18 | 2025, Online since , connection on 16 October 2025. URL: <http://journals.openedition.org/aof/15212> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/13as6>



The text only may be used under licence CC BY-NC-ND 4.0. All other elements (illustrations, imported files) may be subject to specific use terms.

Los efectos de la patrimonialización de la cocina mexicana sobre el consumo de insectos

The effects of heritagization of Mexican cooking on the consumption of insects

Elena Lazos-Chavero, Esther Katz, Orlando Aguilera-Espinosa, José Manuel Pino-Moreno y Nathalie Cabirol

Los autores agradecen a las diferentes comunidades y personas con las que trabajaron y dialogaron durante sus investigaciones, quienes compartieron no solo sus conocimientos y reflexiones sino también el calor de sus fogones en sus hogares.

E. Lazos-Chavero agradece al Programa de Apoyos para la Superación del Personal Académico, DGAPA, UNAM el apoyo financiero para realizar su estancia sabática en la Universidad de Oxford y en la Universidad de Shiv Nadar Delhi, India (2023-2024) durante la cual escribió el presente artículo.

N. Cabirol agradece a M. Rojas-Oropeza y al proyecto Integridad ecosistémica de la comunidad indígena hñahñü de El Alberto como garantía de cinturón verde frente al crecimiento de la ciudad de Ixmiquilpan Hidalgo (CONACYT-SEMARNAT 262883).

Introducción

- 1 En 2010, la Unesco declaró la cocina tradicional mexicana Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este logro fue resultado del trabajo de asociaciones civiles y actores clave en la promoción de una alimentación saludable y sostenible, en colaboración con autoridades gubernamentales desde finales de los años 90. El expediente final fue presentado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) (López Morales 2010). Esta declaración pretende ser una forma de legitimar, validar y proteger la diversidad de alimentos y cultivos producidos por las poblaciones campesinas y los pueblos originarios de México, pero al mismo tiempo, la intervención de empresarios y operadores turísticos privados tornó el objetivo

declarado por el CCGM en buscar nuevos mercados para la cocina mexicana. A pesar del involucramiento de asociaciones civiles, el reconocimiento de la alimentación mexicana fue un proceso más “institucional” que resultó de decisiones verticales con intereses comerciales favoreciendo principalmente a sectores turísticos o actores que impulsan la gastronomía gourmet (Bak-Geller et al. 2019). Las 18 “rutas gastronómicas” establecidas en todo México están relacionadas con una política nacional para el desarrollo económico de ciertas regiones (Suremain 2019). Este proceso se encontraba en curso desde 2001. Sus antecedentes se remontan a la declaración de “pueblos mágicos” por la Secretaría de Turismo¹, la cual buscaba darle legitimidad y valor a la alimentación tradicional con un sentido comercial, con beneficio para el sector empresarial o las clases altas de las propias comunidades. Ello resultó en desigualdades sociales, aún mayores, al interior de los pueblos. En este sentido, coincidimos con las propuestas y estudios reunidos en el libro *Patrimonios Alimentarios. Entre Consensos y Tensiones*: el patrimonio alimentario es un bien común resultado de procesos históricos compartidos, pero cuando se promueve por el gobierno con el respaldo del sector privado, existen múltiples contradicciones y se destapan conflictos alrededor de los objetivos (Bak-Geller et al. 2019)².

- 2 En este artículo, el objetivo es entender los efectos que ha tenido la patrimonialización de la cocina tradicional mexicana en la captura y el consumo de insectos. Los insectos no han sido destacados en este reconocimiento institucional, pero son incluidos en la cocina tradicional mexicana, en diversas comunidades o regiones del país.
- 3 En principio, consideramos que la declaración patrimonial generaría una valorización y una protección de los insectos comestibles. Nos preguntamos entonces si estos insectos han sido más apreciados como alimento por la población mexicana y si han sido protegidos para su conservación y aprovechamiento en la alimentación. No obstante, si también el objetivo de esta patrimonialización era generar una ampliación de su mercado, nos tendríamos que preguntar cómo el crecimiento de las cocinas tradicionales ha impactado a las poblaciones de insectos comestibles y a las personas que los recolectan y los consumen.
- 4 Primero presentaremos los objetivos de la patrimonialización de la cocina tradicional mexicana para comprender sus repercusiones en el consumo de insectos comestibles, contexto que abordaremos desde una perspectiva socioambiental y económica. Después describiremos la metodología utilizada, para posteriormente pasar al análisis de los diversos efectos derivados del crecimiento de su consumo. Discutiremos los efectos ecológicos sobre las poblaciones de insectos durante la recolección, los impactos sociales y económicos y las nuevas rutas de comercialización.

La cocina tradicional mexicana como patrimonio de la Unesco ante la crisis alimentaria

- 5 La declaración de la cocina tradicional mexicana como patrimonio de la Unesco se fundamentó en la larga historia cultural e identitaria de sus sistemas agrícolas, los conocimientos heredados a través de varias generaciones y en la rica diversidad de técnicas y prácticas culinarias ancestrales de los pueblos originarios. En el expediente (López Morales 2010), se enfatizó como una manifestación cultural en continua transformación, con una rica historia prehispánica y colonial y una originalidad de

productos, técnicas y procedimientos (González de la Vara 1996-97). Esto ha generado un valioso simbolismo identitario y una valorización de los alimentos, de la agrobiodiversidad y de la gastronomía. Por ello, se presentó como una alimentación “auténtica” y “original”.

- 6 La cocina mexicana se basa en múltiples cultivos obtenidos mediante largos procesos de domesticación, como el maíz, esencial en el expediente de la Unesco. Pero igualmente se basa en una gran diversidad de plantas y animales silvestres e ingredientes provenientes de otros continentes. Por ello, la gastronomía mexicana ha sido considerada como una cocina con influencia barroca, resultado de un mestizaje culinario, expresada en cada región a través de diferentes platillos y técnicas de preparación. Este patrimonio está sujeto a condiciones económicas, sociales y culturales cambiantes a escalas local, nacional y global que influyen constantemente sobre las transformaciones agrícolas y alimentarias.
- 7 A pesar de la riqueza de los procesos y de la gran diversidad de cultivos, desde la década de 1980, la cocina mexicana se ha visto profundamente alterada por el desarrollo de la alimentación industrial ultraprocesada (Nestle 2013; Gálvez 2018; Otero 2023). Anteriormente, los maíces combinados con otros cultivos de la milpa³ se transformaban en decenas de productos que no podían faltar en la dieta diaria promedio del mexicano. Sin embargo, desde la introducción de los productos alimentarios industrializados, la dieta básica mexicana ha sufrido transformaciones significativas, lo que también ha puesto en riesgo la existencia misma de cultivos y alimentos tradicionales (Otero 2018).
- 8 La pérdida de la agrobiodiversidad y de la alimentación milpera se manifestaron en la salud de la población mexicana tanto en una mala nutrición, así como por una severa desnutrición en la niñez rural (Lazos-Chavero 2020; Ensanut 2022). En el año 2020, el gasto en el consumo de productos ultraprocesados representaba 46.6% en la alimentación mexicana (Frías y Cienfuegos 2023). Además, las consecuencias se reflejaron en un alza del sobrepeso y de la obesidad tanto en la tercera parte (34.7%) de la población infantil (entre 5 y 11 años), como en más de la mitad (64.5%) de la población adulta (Ensanut 2022).
- 9 Debido a estas deficiencias nutricionales, se valoró nuevamente la alimentación mexicana como un elemento esencial de identidad nacional, debido a su historia, creatividad y diversidad. Para diversas asociaciones civiles, chefs, organizaciones de productores y para el sector académico, la patrimonialización también tendría el efecto de legitimar su calidad nutricional y con ello transparentar los impactos negativos de la “invasión de alimentos exógenos” (Entrevista a Gloria López por E. Fernández 2016), generados por la alimentación industrial. Sin embargo, resulta paradójico que, en el 2010, se haya logrado este reconocimiento, pero que todavía para 2021 y 2022, aproximadamente la mitad de los hogares mexicanos viva con algún grado de inseguridad alimentaria (Enigh 2021; Ensanut 2022).
- 10 Al mismo tiempo, como se mencionó anteriormente, el objetivo del patrimonio gastronómico, declarado por el CCGM, fue buscar un nuevo mercado para la cocina mexicana. Gloria López, entrevistada por E. Fernández (2016), señala: “El patrimonio gastronómico, la cocina mexicana, las cocinas regionales y locales se han vuelto en uno de los más poderosos atractivos para el turismo interno y externo. La gente se mueve en busca de nuevos sabores, sabores originarios. [...] el concepto de destinos gastronómicos es importantísimo. Es un hecho que la gente busca museos, centros históricos y playas, pero buscan también dónde comer sabroso y bien. En ese sentido, la

cocina mexicana está siendo un atractivo inigualable”. En muchos casos, el patrimonio ha sido cooptado por las elites declarando algunos atributos culturales como los “verdaderos” con el fin de dominar al resto de la población en el control de canales de comercialización o para darle a las élites una legitimidad cultural y política (Guzmán 2019). La patrimonialización alimentaria puede llevar a la reinención de lo “tradicional”, lo “natural” y lo “típico”. Sin embargo, en esta declaración de “tradiciones” existen intereses alrededor del control, del origen y de las funciones de la patrimonialización (Guzmán 2019). En este marco, los insectos se consideran un alimento “tradicional” al ser consumido por poblaciones originarias desde épocas prehispánicas, “natural” al no llevar un tipo de procesamiento, y “típico” al ser consumido en ciertas regiones caracterizadas por su existencia.

El consumo de insectos

- 11 Los insectos son fuente de alimento de muchas poblaciones en todo el mundo. Se han identificado más de 2000 especies comestibles en los cinco continentes (Jongema 2017). En esta compleja constelación de procesos alimentarios, los insectos como parte de la cultura gastronómica mexicana han jugado un papel importante, al punto que México se considera el país más entomófago del mundo con un registro de 602 especies de insectos comestibles⁴. Consumidos desde la época prehispánica (Ramos Elorduy y Pino 1989), los insectos hacen parte del patrimonio alimentario de pueblos originarios y mestizos de México, evidenciando las profundas raíces que tiene el hábito de comerlos tal como quedó plasmado en el Códice Florentino escrito en el siglo XVI por Fray Bernardino de Sahagún (1999)⁵. Más adelante se detallará cómo el consumo de insectos está vinculado con identidades locales, étnicas o regionales. Aunque una parte de la población mexicana rechaza este consumo, esta tradición alimentaria se ha perpetuado por siglos y está ahora valorada, e incluso “gourmetizada” por lo menos en el centro y sur del país (Katz 2016; Katz y Lazos-Chavero 2017). Los insectos se encuentran ahora en lugares turísticos, ferias gastronómicas, bares y restaurantes. Si anteriormente el consumo de insectos se restringía a los pueblos originarios y pobladores de clases bajas o de ciertas regiones, actualmente ha entrado a las cocinas de las élites ya sea como la reproducción de platillos “tradicionales” exotizados o folclorizados o de platillos innovadores de la nueva cocina.
- 12 Diversas investigaciones apuntalaron la importancia nutricional de los insectos como fuentes de proteínas, minerales y vitaminas (Ramos-Elorduy 1982; Ramos-Elorduy *et al.* 1998), no sólo en México, sino a nivel mundial (Huis *et al.* 2013). Los estudios sobre la entomofagia mexicana proliferaron y demostraron las posibilidades de una alimentación balanceada y rica, basada en el consumo de insectos, tanto para la población infantil como para la población adulta.
- 13 Nos preguntaremos entonces: ¿cómo el impulso económico que se le ha dado a las cocinas tradicionales ha impactado a las poblaciones de insectos comestibles debido al incremento de su consumo?

Metodología

- 14 La investigación se lleva a cabo desde 2022 en el marco de dos proyectos interdisciplinarios, coordinados por E. Katz, InMex y Latinsect, enfocados en especies

ampliamente apreciadas, generalmente comercializadas y consumidas tanto en zonas rurales como urbanas⁶.

- 15 Para los trabajos de campo en México, los autores de este artículo, antropólogos y biólogos, se concentraron en las especies de insectos más consumidos y comercializados actualmente (cf. Cuadro 1 abajo). Entrevistaron a distintos actores seleccionados por el método pseudo-aleatorio (personas disponibles para una conversación) y por la técnica de bola de nieve, con el fin de investigar desde la recolección hasta el consumo: productores/as, recolectores/as, acopiadores/as, comerciantes al menudeo y mayoreo, consumidores, cocineras tradicionales, chefs y académicos. E. Lazos y sus estudiantes investigaron los aspectos relacionados a los chapulines entrevistando también a limpiadores y seleccionadores, autoridades ejidales, transportistas, y funcionarios públicos de Sanidad Vegetal. Todos los investigadores observaron y participaron en la colecta de los insectos vivos en el campo, observaron la preparación culinaria y el comercio, los compraron vivos y cocinados en mercados, y consiguieron productos derivados tales como salsas, sal y barras energéticas⁷.
- 16 Los chapulines, estudiados por Elena Lazos y un grupo de estudiantes⁸, requirieron más atención que otros insectos por la importancia actual de su comercio. Llevaron a cabo cinco salidas de campo en 2022-23, en Morelos, Puebla, Tlaxcala, Oaxaca y Ciudad de México, realizando 105 entrevistas. Orlando Aguilera-Espinosa se dedicó al estudio de las hormigas chicatanas en Huatusco (Veracruz), en tres regiones del estado de Oaxaca y en la Ciudad de México en 2022-23, realizando 75 entrevistas. Nathalie Cabirol realizó investigaciones en el Valle del Mezquital, Hidalgo en 2022-23 y anteriormente, en el marco de otros proyectos, en la comunidad hñähñu del Alberto, cerca de Ixmiquilpan, donde entrevistó a 155 personas⁹. José Manuel Pino y Esther Katz estudiaron los jumiles en cuatro salidas de campo a Taxco, Guerrero, y varias localidades de Morelos en 2022-23. Entre 2022 y 2024, E. Katz llevó a cabo investigaciones en la Ciudad de México y realizó cinco visitas cortas: una en Hidalgo, en el Valle del Mezquital, una en Tlaxcala y tres en Texcoco (estado de México)¹⁰. José Manuel Pino fue también en 2023 a Huatusco, Veracruz. Además, él dispone de datos que ha recolectado desde 1979 en todo el país, incluyendo Hidalgo y Texcoco (cf. Cuadro 1 y Mapa 1 abajo).

Cuadro 1: Lista de las especies estudiadas¹¹

Nombre Común	Órdenes	Nombre científico
chapulín	Ortóptera	<i>Sphenarium purpurascens</i> , <i>Schistocerca</i> spp., <i>Melanoplus</i> spp., <i>Spharegemon equale</i> , <i>Trimerotropis</i> spp.
chicatana	Himenóptera	<i>Atta mexicana</i> , <i>Atta cephalotes</i>
escamol	Himenóptera	<i>Liometopum apiculatum</i> , <i>Liometopum occidentale</i> var. <i>luctuosum</i> .
gusano rojo de maguey (chinicuil)	Lepidóptera	<i>Comadia redtenbacheri</i>
gusano blanco de maguey (chicharra)	Lepidóptera	<i>Aegiale hesperiaris</i>
	Hemíptera	<i>Thasus gigas</i>

xahue/xamue (cocopache)		
jumil	Hemíptera	<i>Edessa</i> spp., <i>Euschistus</i> spp. ¹²
ahuautle	Hemíptera	<i>Buenoa</i> af. <i>margaritacea</i> , <i>Hesperocorixa laevigata</i> , <i>Trichocorixa</i> sp., <i>Corisella</i> spp., <i>Graptocorixa</i> spp., <i>Krizousacorixa</i> spp., <i>Notonecta unifasciata</i>

Fuente: Ramos-Elorduy y Pino 2008

Mapa 1. Estados y ciudades citados en el texto



Fuente: Laurence Billault (IRD-Paloc). En negrita: los Estados donde se hizo trabajo de campo; CDMX significa "Ciudad de México"

Impactos ecológicos por la captura intensiva de los insectos comestibles

- 17
- La recolección de los insectos requiere conocimientos que se han transmitido de generación en generación. La captura de los insectos para el consumo familiar se hace generalmente de manera manual por hombres y mujeres, y frecuentemente por toda la familia, incluyendo niños y niñas y adultos mayores, salvo para los escamoles cuya colecta requiere un mayor esfuerzo físico. En el caso de las capturas con objetivo comercial, cambian las técnicas y los lugares de recolección, así como el tipo de recolectores, que no siempre poseen los conocimientos tradicionales o que, debido a presiones económicas, ya no los respetan. A estos aspectos se añaden cambios climáticos y pérdida del hábitat de los insectos por deforestación, urbanización o uso excesivo de pesticidas.
- 18
- El cambio en la recolección ha sido más notable en el caso de los chapulines, cuya recolección ahora se calcula en toneladas. Prácticamente ya no se recolectan en el Valle

de Oaxaca, donde eran una de las especialidades culinarias, debido a la disminución considerable de su población, y se han desplazado a los estados de Puebla y Tlaxcala, donde se han convertido en una plaga en ciertos periodos. Todavía hace un par de décadas, la captura se realizaba de manera manual por los distintos miembros de la familia. Generalmente, iban a recolectarlos al amanecer o al final de sus tareas domésticas o de sus actividades en el campo, cuando los chapulines se encuentran aletargados. Esta forma de recolección manual aún se practica cuando la colecta se destina básicamente para el autoconsumo de la familia. En el caso de colecta con objetivo comercial, los recolectores generalmente son hombres jóvenes que tienen vínculos con acopiadores o con comerciantes para su venta. Desde hace 10 o 12 años, recolectan usando grandes redes de 2 m de largo fijas en las orillas con estructuras metálicas que permiten cosechar entre 6 y 10 kg de chapulines en un par de horas. Esta colecta se hace en la noche o en la madrugada y está provocando no solo una sobreexplotación del chapulín, sino una captura indiscriminada de una gran cantidad de insectos, incluyendo a polinizadores importantes para la flora regional. En este caso, con esta técnica, la captura de chapulines no es sustentable.

Foto 1: Colecta de chapulines en comunidades rurales del Estado de Puebla



© E. Lazos-Chavero (octubre 2022)

- 19 Las chicatanas (reinas de hormigas arrieras y cuya principal función es la reproducción de todas las castas) se capturan durante el vuelo nupcial, el cual ocurre al inicio de la temporada de lluvias entre las dos de la mañana y los primeros rayos del sol. Son atrapadas en los hormigueros antes de que las futuras reinas vuelen o, si es en las zonas urbanas, en las luminarias públicas donde llegan machos y reinas atraídas por la luz.
- 20 Las técnicas de captura han evolucionado en los últimos 10 años con el objetivo de recolectar el mayor número de individuos. Dado que el vuelo nupcial ocurre de noche, anteriormente los recolectores iluminaban el nido con lámparas artesanales o antorchas de ocote (pino resinoso). Actualmente, se usan “lámparas de cacería”,

celulares o, para atraer la mayor cantidad de reinas, lámparas sobre telas plásticas o faros de vehículos.

- 21 Los entrevistados, de manera general, consideran que hay una disminución en las chicanas. La captura de las reinas vírgenes, que desempeñan un papel esencial en su reproducción, posiblemente tenga un impacto en la población de hormigas arrieras. Sin embargo, hasta el momento es solo una hipótesis y no se han realizado investigaciones al respecto. Estas son consideradas en varios países de Latinoamérica como una plaga de los cultivos (Aguilera *et al.* 2024), por lo cual la colecta podría entenderse como un tipo de control cultural, pero en ciertas regiones, se fumigan con agrotóxicos. Para la mayoría de las personas entrevistadas, la disminución de las chicanas es generada por la pérdida del hábitat debido a la creciente urbanización. Por otro lado, los colectores han notado que las precipitaciones no han tenido la estacionalidad, la frecuencia, ni la cantidad pluviométrica que se presentaban en años anteriores, y establecen una relación entre el cambio climático y la disponibilidad de estas hormigas (ver Foto 2 abajo).

Foto 2: Chicanas recolectadas en Miahuatlán (Oaxaca)



© O. Aguilera-Espinosa (julio 2023)

- 22 El aumento del comercio ha amenazado igualmente a las poblaciones de los escamoles (huevecillos, larvas y pupas de hormiga) desde hace dos décadas (Ramos-Elorduy 2006), ya que son considerados como un manjar, “el caviar mexicano”. Tradicionalmente son recolectados principalmente en los estados de México y de Hidalgo, en particular en el Valle del Mezquital. Para ello, hay que encontrar la ubicación de los nidos siguiendo las hormigas obreras, y luego excavar con palas para extraer los nidos cuidadosamente para no destruir los huevos. La colecta tradicional se enfoca principalmente en las

larvas y pupas de la casta de princesas. Se cuida de no destruir el nido, para seguir recolectando por varios años.

- 23 Actualmente, se están perdiendo estas técnicas tradicionales. La depredación desmesurada por personas no capacitadas en su explotación afecta la reproducción de esta especie. Se recolectan de manera indiscriminada las larvas y pupas de todas las castas. Esta sobreexplotación interrumpe el ciclo biológico del insecto. Además, se destruyen los nidos, disminuyendo la capacidad de regeneración de la colonia de hormigas. También influye la deforestación de las áreas naturales, que ocasiona la pérdida del hábitat natural de estas especies.
- 24 Así mismo, algunos comerciantes desplazaron la recolección a regiones donde los habitantes no consumían escamoles, en los estados de Querétaro, Guanajuato, Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí, Jalisco y Nuevo León (cf. Mapa 1 arriba). Allí solicitan recolectores locales o alquilan terrenos privados o ejidos por el tiempo de la colecta; en el último caso, llevan jornaleros, conocedores de las técnicas o que ellos mismos capacitaron. Actualmente consiguen mayores cantidades en esas regiones que de las zonas de explotación tradicional.
- 25 En Santiago de Anaya, Valle del Mezquital, Hidalgo, se organiza una feria gastronómica anual, en la cual más de 1000 personas participan en un concurso culinario. Muchas de ellas presentan platillos que incluyen escamoles. En 2024, para evitar la depredación, los organizadores prohibieron el uso de animales silvestres en los puestos de comida de la feria y en los platillos del concurso, los cuales todavía se incluían en 2023. Sin embargo, excluyeron a los insectos en esta categoría. La feria propicia una depredación de insectos, incluidos los escamoles (ver Foto 3 abajo).

Foto 3: Escamoles en la Muestra gastronómica de Santiago de Anaya



© E. Katz (Estado de Hidalgo, abril 2023) IRD

- 26 La recolecta de los gusanos de maguey (orugas) ha disminuido primero por la devastación a partir del inicio del siglo XX del cultivo de maguey para producción de pulque (bebida fermentada) (Katz y Lazos 2017) y luego su sobre-explotación por el uso de sus pencas para cocinar carne en horno de barbacoa (horno subterráneo). También el cambio climático, el uso de pesticidas y la urbanización han reducido las poblaciones de estos insectos.
- 27 El gusano blanco, llamado localmente chicharra, se encuentra en las pencas, mientras que el rojo, denominado chinicuile, se ubica en las raíces. Ambas especies han alcanzado un prestigio gastronómico. Además, en Oaxaca, se usa también el gusano rojo para aromatizar el mezcal, y se ha popularizado la sal de gusano (mezcla de sal, chile y gusano molido) que acompaña al mezcal y al tequila.
- 28 Los gusanos rojos salen de las raíces al final de la estación de lluvia, en agosto-septiembre, cuando llegan a madurar, y es cuando se colectan. En cada maguey, se encuentra un buen número de gusanos. Pero si no llueve, las personas arrancan los magueyes para poder recolectar los gusanos rojos de las raíces¹³. Dicen que vuelven a replantarlos, pero parte de los magueyes no sobreviven.

Foto 4: Gusanos rojos de maguey (chinicuiles) en un mercado del Valle del Mezquital



© E. Katz (Estado de Hidalgo, septiembre 2023) IRD

- 29 El gusano blanco es difícil de conseguir porque solo se encuentra un individuo por penca. Su recolección se vuelve cada vez más complicada. Debido a su alta demanda, los campesinos que no se dedicaban a esta actividad ahora la llevan a cabo de una manera inmoderada y exhaustiva, lo que impide que se cumpla su ciclo de vida y reproducción. En comunidades del Valle del Mezquital, los campesinos decidieron no colectarlos para

evitar su extinción. Los comerciantes también han desplazado la colecta de gusanos de maguey hacia el norte, especialmente en Querétaro (ver Foto 5 abajo).

Foto 5: Gusanos blancos en penca de maguey



© J.M. Pino-Moreno (Muestra gastronómica, Santiago de Anaya, Hidalgo, abril 2023)

- 30 El xahue o xamue (chinche llamada cocopache en otras regiones) se desarrolla en el mezquite (*Prosopis* spp., Fabaceae), un arbusto de matorral xerófilo, principal ecosistema del Valle del Mezquital. Se comen las ninfas, recolectadas en el mes de abril en las ramas. El xahue ha sido afectado por la deforestación del mezquite, el cambio climático, las heladas en invierno y la escasez de lluvia en mayo-octubre, y por la concentración de la recolecta en los mismos lugares, en particular a los lados de los caminos. Su colecta se ha también desplazado hacia el norte.

Foto 6: Xahue en un arbol de mezquite



© N. Cabirol (El Alberto, Ixmiquilpan, Hidalgo, abril 2016)

- 31 Los jumiles (chinchas) son recolectados en los bosques de pino-encino, principalmente en el cerro del Huixteco, arriba de la ciudad de Taxco, y en pueblos vecinos. Algunos solo cosechan suficiente para una venta moderada, mientras otros recolectan todo lo que encuentran, sobreexplotando estos insectos. Además, cada año, al inicio de noviembre, se celebra el “Día del jumil” en el cerro del Huixteco. Numerosos taxqueños suben, buscan jumiles, acampan, encienden fogatas; además, se instalan puestos de comida y se organiza un concierto. Todo esto sofoca a esos insectos, que no toleran el humo y el ruido, y emigran para otro lado.

Foto 7: Colecta de jumiles en el Cerro del Huixteco



© E. Katz (Taxco, Guerrero, mayo 2023) IRD

Foto 8: Jumiles (*Edessa* spp.) en una hoja



© E. Katz (cerro del Huixteco, Taxco, Guerrero, mayo 2023) IRD

- 32 El ahuate (huevecillos de unas chinches acuáticas llamadas axayacatl) era abundante en los lagos de la cuenca de México y consumido por los habitantes que vivían a sus orillas, principalmente en contextos festivos. Sin embargo, su hábitat casi ha desaparecido por la desecación y la urbanización. Actualmente, en la cuenca, su colecta proviene únicamente del lago de Texcoco, y los recolectores –como la mayoría de los consumidores– son personas mayores de 50 años. Al contrario de otros insectos, su recolección, su comercio y su consumo están disminuyendo.

Foto 9: Colecta del ahuate en el lago de Texcoco



© E. Katz (Texcoco, Estado de México, agosto 2024) IRD

Foto 10: Ahuautle en las ramas sacadas del lago



© E. Katz (Texcoco, Estado de México, agosto 2024) IRD

33 En el siguiente cuadro (2), mostramos los meses de recolecta de los insectos estudiados, aunque siempre depende de la temporada de lluvias. Por ejemplo, si comienza a llover en mayo, los primeros estadios de chapulines comenzarán a aparecer en junio y julio; pero si llueve hasta julio, la recolección comenzará en agosto y septiembre.

Cuadro 2: Temporadas de recolección de los insectos

Insectos	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
chapulines												
chicatanas												
escamoles												
gusano rojo												
gusano blanco												
xahue												
jumiles												
ahuautle												

Fuente: Trabajo de campo de los y las autoras

Impactos sociales por la captura intensiva de los insectos comestibles

- 34 Los principales impactos sociales han sido la pérdida parcial o total de solidaridad y convivencia entre las familias recolectoras que consumían regularmente los insectos según la temporada y entre los recolectores y consumidores tradicionales. La competencia para obtener las mayores cantidades de insectos, el desplazamiento de los espacios de captura, los conflictos sobre el acceso a los espacios de recolección y la pérdida de vínculo con el sistema de creencias que contribuyen a proteger esas especies se expresan cada vez más en cada temporada.

Para el caso de los chapulines, anteriormente en esta actividad familiar se compartían conocimientos y prácticas y se abría un espacio de convivencia para después llegar a limpiarlos, prepararlos, cocinarlos y comerlos en familia, lo que se ha ido perdiendo. Ahora, entre los colectores, la mayoría jóvenes varones, predomina la competencia, ya que cada red colectada implica un mayor ingreso. Si antes se practicaba la ayuda mutua y había tiempo de convivir en los espacios, actualmente la competencia y la rapidez en la colecta no lo permiten. Anteriormente, los recolectores se restringían a cosechar en sus propias parcelas o en parcelas aledañas con el permiso correspondiente, ya sea de parientes o amigos de la misma comunidad. Actualmente, van de parcela en parcela y de comunidad en comunidad, incluso, con la competencia hay una mayor depredación de chapulines, y los recolectores se ven obligados a ir a regiones más lejanas en su búsqueda. Esto ha generado conflictos, tanto entre los recolectores, debido a la falta de zonas exclusivas o límites claros para la recolección, como entre los recolectores y los propietarios de las parcelas cultivadas, ya que la velocidad con la que trabajan a menudo provoca daños en los cultivos, lo que resulta en pérdidas significativas, especialmente en el caso de la alfalfa y el amaranto. Esto ha conducido a enfrentamientos entre ellos, cuando se encuentran. Se han intentado hacer reglamentos comunitarios para los recolectores, pero no son respetados. Los conflictos han ido aumentando y se han vuelto más violentos, donde los productores o los recolectores empezaron a estar armados. Además, algunas comunidades chapulineras han sido amenazadas por personas del crimen organizado. La comercialización abarca la mayor parte de los estados en México donde se han establecido rutas mercantiles complejas. Incluso, una cantidad significativa se exporta hacia Estados Unidos, convirtiéndose en un mercado de nostalgia hacia los migrantes oaxaqueños.

Foto 11: Comercialización de chapulines



© E. Lazos-Chavero (Miahuatlán, Oaxaca, octubre 2022)

- 35 El consumo de chicatanas se ha extendido a zonas más alejadas de las áreas tradicionales de colecta. En la ciudad de Oaxaca, no se consumían porque eran consideradas una plaga enviada por Dios; hace veinte años, los habitantes veían con sorpresa y reticencia a quienes, provenientes de regiones como la Sierra Sur (cf. Mapa 1 arriba), las recogían en las zonas verdes y luminarias públicas. Actualmente, hay un comercio y consumo significativos en esta ciudad, pero los nuevos consumidores consideran las chicatanas un alimento exótico, desconectado de creencias tradicionales. Por su parte, en la Sierra Sur, los triquis de Copala las ven como un alimento estacional que fortalece la cohesión social, y en Santa Catarina Loxicha, pueblo mestizo y zapoteco, algunas personas las recolectan únicamente para consumo familiar y se oponen a su comercialización, considerando poco ético la mercantilización de un regalo de la naturaleza. El aspecto socio-cultural y las creencias son cruciales para la conservación de los insectos, actuando como un contrapeso a la tendencia del mercado hacia la sobreexplotación de las chicatanas.

Foto 12: Venta de chicanas y chapulines



© O. Aguilera-Espinosa (Oaxaca de Juárez, Estado de Oaxaca, junio 2022)

- 36 En el Valle del Mezquital, los insectos consumidos están vinculados a la identidad de los ñhãñhu. A pesar del aumento de los precios, esta comunidad preserva el autoconsumo y envía insectos a sus familiares migrantes que anhelan los sabores de su tierra natal. Aunque las personas mayores continúan yendo al cerro para coleccionar insectos, los jóvenes muestran menos interés en su consumo. La colecta de los xahues sigue siendo familiar, y la gente prefiere coleccionarlos a comprarlos. Para quienes no pueden ir a coleccionar, existe un pequeño comercio local entre conocidos. Otra parte de las colectas va al mercado donde son adquiridas por intermediarios.

Foto 13: Xahues en una pintura mural



© N. Cabirol (Valle del Mezquital, Hidalgo, abril 2018)

Foto 14: Taco de xahues



© E. Katz (Muestra gastronómica, Santiago de Anaya, Hidalgo, abril 2023) IRD

- 37 En el caso de los escamoles, el aumento de su comercio provocó fuertes conflictos por robo de nidos. En algunos pueblos, se organizaron marcándolos con piedras para recordar el lugar e indicar su propiedad. Como hemos descrito, la zona de colecta se desplazó hacia el norte. Cuando se encuentran los nidos de escamoles en tierras comunales, cualquier colector los puede aprovechar, mientras que, en tierras ejidales y privadas, se pueden aprovechar solamente si el colector tiene un acuerdo con el propietario. El contrato que tiene el comerciante con el ejidatario obliga a los recolectores a entregar solo a él los insectos recolectados, una situación que puede favorecer su extracción y venta clandestina.

Foto 15: Trabécula esponjosa de escamoles (donde se encuentran los huevecillos, larvas y pupas)



© N. Cabirol (Muestra gastronómica, Santiago de Anaya, Hidalgo, abril 2018)

- 38 En Taxco, los jumiles forman parte de la identidad alimentaria local. Se celebra en el “Día del jumil”, que es un evento de convivencia familiar y comunitaria. Se mencionan en canciones compuestas por músicos locales, y un grupo de danza folclórica lleva el nombre *Xumilme Ihuitl*, “fiesta del jumil”. También están representados en pinturas y esculturas, en ropa y joyería de plata. Al igual que en Hidalgo, existe un comercio de nostalgia en el que se envían por paquetería a parientes emigrados en Estados Unidos. Aunque hay cierta competencia entre recolectores, la comercialización no ha afectado negativamente las relaciones sociales.

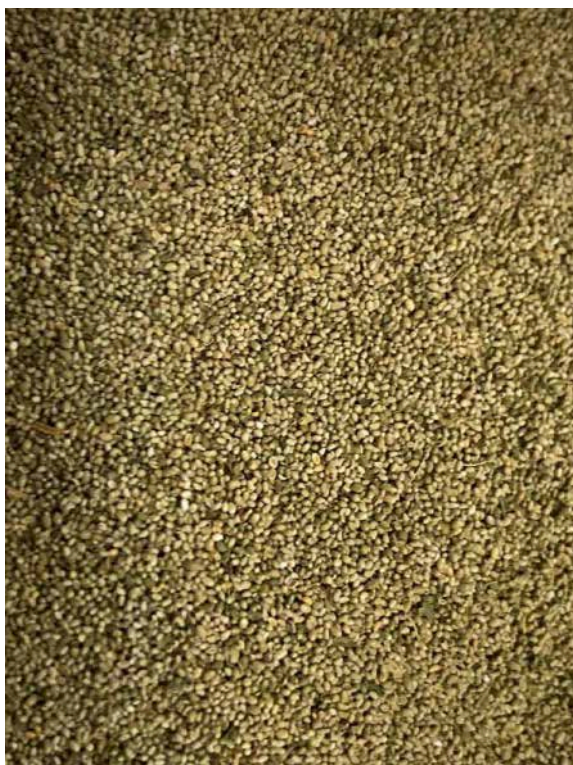
Foto 16: Bolsas de jumiles en el mercado de Taxco



© E. Katz (Taxco, Guerrero, enero 2023) IRD

- 39 El ahuate también está vinculado a la identidad de los pueblos originarios que vivían a las orillas de los lagos, hoy desecados y absorbidos por la expansión de Ciudad de México. Este insecto, considerado un alimento patrimonial en esas regiones, perdura en la memoria de las personas mayores (Velasco 2011), aunque es desconocido entre las nuevas generaciones. Algunos investigadores están tratando de revalorarlo, estimular su producción de manera sostenible y reivindicarlo como patrimonio culinario (Villaseñor Arreola y Castillo Nechar 2023).

Foto 17: Ahuautle seco



© E. Katz (Texcoco, Estado de México, julio 2024) IRD

Impactos económicos por la captura intensiva de los insectos comestibles

- 40 El crecimiento acelerado de la venta de insectos y su captura intensiva ha provocado una acumulación desigual de beneficios. Los recolectores, quienes son los que más se exponen (picaduras de víboras, escorpiones o de los propios insectos, caídas, y en unos casos exposición a una constante humedad), son los que ganan la menor cantidad. Sus ingresos dependen de la cantidad colectada. Además, los recolectores de chapulines y escamoles pueden ser víctimas de robos. Ciertos insectos (chapulines, jumiles, ahuautle) se colectan a lo largo de varios meses, otros durante una temporada de uno a tres meses (escamoles, gusanos rojos de maguey, xahues) y para las chicanas, entre uno y cinco días al inicio de la estación de lluvias (*cf.* Cuadro 2 arriba).
- 41 Cuando los recolectores son campesinos, lo que ganan se puede considerar como un ingreso adicional destinado, en su mayor parte, a gastos familiares. Cuando se trata de jornaleros, son pagados en función de la cantidad colectada o por jornada diaria. En 2024, los intermediarios que contratan colectores de escamoles, gusanos de maguey o xahues les pagan generalmente 200 pesos por día, un salario muy bajo en comparación con su precio de venta. Los intermediarios son los que más se aprovechan, pues fijan el precio dependiendo de la demanda. Los precios evolucionan a lo largo de los años, y también a lo largo de cada estación, siendo más elevados cuando los insectos son más escasos. Los precios pagados a los recolectores varían según el tipo de insecto y la dificultad para colectarlos. Los chapulines, que se pueden colectar en grandes

cantidades, son pagados a un precio bajo (80-90 pesos/kg), los xahues son un poco más caros (400-500 pesos/kg), mientras que los escamoles, las chicatanas y los jumiles, más difíciles de colectar, se pagan hasta 800 pesos/kg, y en 3000 pesos para los jumiles en temporada de escasez.

Foto18: Comercialización de chapulines y chicatanas



© E. Lazos-Chavero (Mercado de Ocotlán, Oaxaca, octubre 2024)

42 En los mercados, los insectos se venden por litro, kilo, pequeñas cantidades dispuestas en latas de sardinas o de atún y por unidades. Los gusanos de maguey son los más caros de todos. Los colectores venden los gusanos blancos a 1100 pesos/kg, pero si los comercializan directamente en el mercado, se venden en 2200 pesos. Ellos negocian a 2000 pesos/kg los gusanos rojos vivos, y en los mercados regionales a 3000 pesos/kg. Sin embargo, en septiembre 2023, por escasez, esos insectos alcanzaron los 4000 pesos/kg. Tostados, su precio sube aproximadamente al doble. Vendidos por litro, tienen un precio similar al de los otros insectos, pero son más ligeros, un litro corresponde a 200 g. En los mercados gourmet de la Ciudad de México, como San Juan o Coyoacán, se comercializan hasta en 1800 pesos/litro, o sea 9000 pesos/kg. Los comerciantes de esos mercados son los que obtienen mayores ganancias, en particular cuando ofertan pequeñas cantidades. Venden, por ejemplo, cinco gusanos tostados o tres xahues en 20 o 40 pesos, dependiendo del mercado y de la temporada de venta. Los precios más elevados se encuentran en restaurantes, donde se sirven generalmente cantidades muy pequeñas de insectos en los platillos.

Cuadro 3: Precios de los insectos por kg en pesos mexicanos¹⁴

Insectos	recolectores	mayoreo			
----------	--------------	---------	--	--	--

			Mercados regionales	Mercado San Juan	restaurantes gourmet
chapulines	80-90 (no limpios)	400-550	500-700	800-900	1600-1800
chicatanas en Veracruz	450		1000	2000	
chicatanas en Oaxaca	800-1000 (tostadas)		1600		
escamoles	800	950-1100	1200-1500/1800	2000	3900-4916
gusano rojo vivo	2000		3000		
gusano rojo tostado			6000	9000	20 por 5 individuos
gusano blanco	1100		2200		
xahue	400-600 (vivos)		2500 (asados)		20 por 3 individuos
jumiles	800-1000 (vivos)			2000 (tostados)	
ahuautle	500		1000-1200 (seco)	2600	

Fuente: Trabajos de campo de las/los investigadoras (los precios están sujetos a la calidad del insecto)

Reflexiones: Entre la identidad culinaria y la sobreexplotación de los insectos

- 43 La patrimonialización de la comida tradicional mexicana tenía por al menos dos objetivos. El primero era revalorizar la alimentación tradicional tanto simbólica como materialmente para convertirla en una identidad colectiva y en un sentimiento de pertenencia tanto regional como nacional. Recordemos que las cocinas locales siempre figuran en el primer plano en la panoplia de las reivindicaciones regionales (Gariné 1979). Pero también darle legitimidad a la comida tradicional era fundamental para coadyuvar a la crisis alimentaria, la inseguridad alimentaria y la mala nutrición expresada en problemas de sobrepeso y de obesidad. La reivindicación de una alimentación sana y saludable, basada en los cultivos, las técnicas, las preparaciones de platillos, las dietas de la milpa, incluidos insectos, hongos, plantas silvestres asociadas, elaboradas a lo largo del tiempo por las poblaciones campesinas y originarias, era importante impulsarlas con un sentido de defensa y legitimidad. Sin embargo, son las instancias de poder aquellas que proponen y determinan lo que forma parte de ese patrimonio, el cual se construye continuamente cultural, social y políticamente con

base en un territorio en tiempos determinados bajo una memoria histórica identitaria. La manera como el patrimonio es seleccionado revela los intereses políticos y las relaciones con el poder de los actores involucrados (Medina 2017). Existe un “discurso autorizado sobre el patrimonio que es hegemónico y que está ligado con las reivindicaciones de poder/conocimiento de expertos técnicos e institucionalizado en las agencias culturales estatales ...” (Smith 2006: 11).

- 44 Al estar impulsada la patrimonialización por el sector privado y comercial, el segundo objetivo era fomentar nuevos mercados para la expansión de la cocina tradicional, lo que ha provocado una comodificación de la alimentación tradicional. Se esperaba una rentabilidad económica y se insertaba en los discursos de “desarrollo sostenible y territorial” (Espeitx 2004: 195). La valorización de los patrimonios alimentarios tenía un papel económico catalizador para los territorios de producción agrícola, proponiendo alternativas de desarrollo que cumplieran con los requisitos de esa patrimonialización (Bessière 2013). Esto ha beneficiado a intereses de sectores determinados (restaurantes, chefs, hoteles), dejando de lado otras propuestas de grupos comunitarios.
- 45 Partiendo de un posicionamiento crítico sobre la patrimonialización, son ciertas instancias de poder las que promueven su reconocimiento, y su objetivo se reduce a generar una rentabilidad económica. Minimizar la apropiación de la cultura alimentaria a un recurso turístico de gran potencial, como fue promovida, trae como consecuencia una comodificación de la alimentación (Matta 2015: 26; Zúñiga Bravo 2020). También se ha desvirtuado el valor del paisaje y su influencia en el sentimiento de pertenencia en los residentes. Ya no se percibe el ambiente como un conjunto interconectado de diversidad viva, que acompaña, provee, nutre y acoge, compartiendo relaciones profundas entre humanos y no humanos. El hábitat se transforma en algo ajeno, un objeto o un producto mercantil. Esto genera desigualdades en el acceso a los territorios y su biodiversidad, provocando deterioro y alejándose de un uso sustentable. Además, esto repercute negativamente en las posibilidades económicas de las comunidades, en el camino a la soberanía alimentaria, y por ende lleva a la sobreexplotación de los insectos comestibles.
- 46 Actualmente, la recolección depredadora y la sobreexplotación colocan a los insectos comestibles (por su prestigio, sabor y precio) en riesgo de extinción, ya que este manejo no respeta la conservación de las especies de insectos capturadas. Por el contrario, se destruyen ecosistemas y plantas hospederas. Consecuentemente se altera su hábitat natural y disminuyen continuamente sus poblaciones, es decir cada día se encuentran menos insectos y se deben de buscarlos en lugares más lejanos a sus nichos naturales.
- 47 La demanda de insectos comestibles ha incrementado continuamente a nivel nacional, se ha expandido a diferentes estados e incluso hacia los migrantes mexicanos en Estados Unidos. Consecuentemente estos organismos, como cualquier otro producto alimentario, han tenido fuertes variaciones en sus precios, en relación con la oferta y con las fluctuaciones de la economía del país. Se han observado anualmente incrementos sustanciales y significativos. Por su gran demanda, en el área rural, la entomofagia es una alternativa para que las familias campesinas y los recolectores obtengan algún emolumento. Sin embargo, en muchas localidades, recolectores que vienen de fuera o recolectores con presiones económicas fuertes ejercen una sobreexplotación de las poblaciones de insectos, descuidando su conservación. En las redes de comercialización entre comunidades, estados e incluso a nivel internacional, se ha desarrollado un monopolio y un control en el intermediarismo. Acaparadores y

comerciantes a gran escala tienen ganancias que van de un 100% a un 500%, dependiendo del lugar de venta, de las especies de insectos de que se trate y de su demanda. Generalmente, se les pagan precios ínfimos a los recolectores que en algunas comunidades son personas de pueblos originarios, lo que contrasta con las ganancias de los acaparadores, comerciantes y restauranteros.

- 48 Con el fin de conservar la biodiversidad de insectos y con el fin de garantizar mejores condiciones económicas y sociales en la recolección, sería necesario elaborar una reglamentación comunitaria cuyas normas consensadas pudieran regular la recolección, el cuidado de los cultivos, el manejo, la preparación y el procesamiento de los insectos para asegurar un control de calidad en la alimentación. Una preocupación para garantizar un consumo saludable es conocer el uso de agroquímicos en los cultivos, por lo que sería importante tener un monitoreo por parte de la institución gubernamental de Senasica (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria) con el fin de garantizar la inocuidad de los insectos comestibles. La ausencia de legislación y monitoreo origina riesgos sanitarios como alergias, intoxicaciones, transmisión de enfermedades, afectando la salud de los consumidores y de la economía local.
- 49 Por otro lado, las comunidades rurales podrían consolidar una organización para generar microindustrias basadas en el uso de insectos comestibles mediante la elaboración de nuevos productos. Para ello, sería necesario formar asociaciones campesinas interesadas en todos los aspectos que implica la entomofagia.

Reflexiones finales y perspectivas

- 50 La patrimonialización de la comida mexicana tradicional ha contribuido a visibilizar y revalorizar el consumo de los insectos comestibles. Las cualidades nutricionales de los insectos son finalmente reconocidas, lo que ha transformado esos animales en *superfoods* (Katz y Lazos 2017). Tanto los consumidores tradicionales como los nuevos consumidores son ahora orgullosos de perpetuar esta práctica, que refuerza la identidad mexicana, mientras que, en otros países latinoamericanos, como Brasil, el consumo de insectos sigue siendo percibido como asociado a lo salvaje y a la pobreza, lo que lleva a su abandono (Cavignac *et al.* por parecer).
- 51 Sin embargo, esta patrimonialización ha traído para algunos grupos de insectos comestibles efectos ecológicos negativos, debido a la sobreexplotación ocasionada por su comercialización. Los impactos sociales son distintos según el caso del insecto. En el caso de los chapulines, los conflictos derivados por el control de su recolección han llegado a ser violentos entre recolectores y entre recolectores y agricultores. Al mismo tiempo, la recolección, la preparación y el consumo de insectos configuran formas identitarias y de cohesión social, pero esto ha sido independientemente del reconocimiento institucional, pues estas condiciones se fueron tejiendo históricamente.
- 52 Los impactos económicos provocados son muy desiguales. Por un lado, la comercialización de algunos insectos ha permitido solventar gastos importantes de forma adicional y temporal para las familias campesinas e indígenas. Incluso, en el caso de los chapulines y los escamoles, ha generado alternativas económicas importantes, aunque con amplias desigualdades. En todos los casos, las ganancias quedan mayormente en el círculo de acaparadores, comerciantes y en los restauranteros que

venden los insectos como comidas étnicas (*ethnofood*) o alimentos ricos en proteínas (*superfood*). Así, los recolectores, quienes llevan los mayores riesgos reciben una porción pequeña del precio final. Además, los agricultores quedan, en la mayoría de los casos, fuera del negocio. En algunas comunidades, ellos mismos o sus hijos son los recolectores; pero en otras, los recolectores vienen de fuera sin dejarles una retribución.

- 53 Los impactos en la nutrición han sido desiguales. Para las comunidades rurales y para los trabajadores urbanos con baja remuneración económica, los altos precios de los insectos han provocado que su consumo se haya reducido fuertemente. Si antes eran consumidos habitualmente, actualmente, la venta de los insectos es el móvil de su recolección y su consumo va teniendo un papel secundario en su alimentación cotidiana. Por tanto, la promesa de que los insectos podrían aliviar la pobreza alimentaria se ha diluido. Los insectos comestibles (en particular los chapulines, escamoles, chinicuales y chicatanas) han entrado a la cocina “gourmet”, encareciéndolos y excluyendo a las poblaciones rurales de su consumo cotidiano.
- 54 La patrimonialización de la gastronomía mexicana puede tener impactos más benéficos para las comunidades rurales cuando participan en el diseño y en la toma de decisiones, ya sea en el tipo de organización en la colecta y en la venta como de los actores sociales participantes en las redes, ferias, y en general, en los diversos eventos gastronómicos comunitarios.

BIBLIOGRAFÍA

AGUILERA O., KATZ E. y CÉSARD N. 2024. « Las hormigas culonas, entre patrimonio biocultural y plaga (Santander, Colombia) », *Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales* 8 : 104-125. [<https://doi.org/10.53010/YCMP4466>]

BAK-GELLER S., MATTA R. y SUREMAIN (de) Ch.-É. (ed.). 2019. *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. San Luis Potosí : El Colegio de San Luis/IRD Éditions.

BESSIÈRE J. 2013. « ‘Heritagisation’, a challenge for tourism promotion and regional development : an example of food heritage », *Journal of Heritage Tourism* 8(4) : 275-291. [<https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861>]

CAVIGNAC J., KATZ E., MOREIRA C. Por parecer. « ‘Comida de fome’ ou iguaria? O consumo de tanajuras no Nordeste do Brasil », *Revista de Estudos e Pesquisas sobre as Américas* (Brasília).

ENIGH. 2021. *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares 2020. ENIGH : nueva serie : documento operativo de campo*. Ciudad de México : Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).

ENSANUT. 2022. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2022*. Ciudad de México : INEGI/Instituto Nacional de Salud Pública/Secretaría de Salud. [<http://www.pued.unam.mx/export/sites/default/archivos/SUCS/2023/TSL2308.pdf>]

ESPEITX E. 2004. « Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular », *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 2(2) : 193-213. [<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>]

- FRÍAS CIENFUEGOS L. y OLVERA O. 2023. « Sin contrapeso el consumo de alimentos ultraprocesados ». *Gaceta UNAM* 5 (421). [<https://www.gaceta.unam.mx/sin-contrapeso-el-consumo-de-alimentos-ultraprocesados/>]
- FERNÁNDEZ E. 2016. « Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad ». Entrevista realizada a Gloria López por *Forbes Life*. Recuperado en abril 2024 : <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>.
- GÁLVEZ A. 2018. *Eating NAFTA: Trade, Food Policies, and the Destruction of Mexico*. Oakland : University of California Press.
- GARINE I. (de) 1979. « Anthropology of food », *Social Science Information* 18(6) : 895-897. [<https://doi.org/10.1177/053901847901800604>]
- GONZÁLEZ DE LA VARA F. (ed.). 1996-97. *La cocina Mexicana a través de los siglos*, 10 vol. Ciudad de México : Clio/Fundación Herdez.
- HUIS (van) A., ITTERBEECK (van) J., KLUNDER H., MERTENS E., HALLORAN A., MUIR G. y VANTOMME P. 2013. *Edible insects. Future prospects for food and feed security*. Rome : Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- JONGEMA Y. 2017. *Worldwide list of edible insects*. Wageningen : Department of Entomology, Wageningen University y Research. [<https://www.wur.nl/en/research-results/chair-groups/plant-sciences/laboratory-of-entomology/edible-insects/worldwide-species-list.htm>]
- KATZ E. 2016. « Insectes comestibles en Amérique Latine : de nourriture d'Indiens à patrimoine alimentaire », in E. Motte-Florac y Ph. Le Gall (ed.), *Savoureux insectes. De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique* : 87-115. Rennes/Tours/Marseille : Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François-Rabelais/IRD Éditions. [<https://books.openedition.org/pufr/25392>]
- KATZ E. y LAZOS-CHAVERO E. 2017. « The rediscovery of native 'super-foods' in Mexico », in B. Sébastia (ed.), *Eating traditional food. Politics, identity and practices* : 21-47. London : Routledge.
- LAZOS-CHAVERO E. 2020. « Vulnerabilidades en el campo mexicano : ruptura del territorio agroalimentario en la Sierra de Santa Marta, sur de Veracruz, México », in A. Pasquier y M. Bertran (ed.), *Alimentación, salud y sustentabilidad : hacia una agenda de investigación* : 179-208. Ciudad de México : UNAM.
- LOPEZ MORALES G. (ed.). 2010. *La cocina tradicional mexicana. Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Expediente de candidatura n° 00400 inscrito en 2010 en la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, 5ª sesión, Nairobi, Kenya*. Paris : Unesco. [<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>]
- MATTA R. 2015. « Visages contrastés de la patrimonialisation alimentaire au Pérou : acteurs, logiques, enjeux », in Ch.-É. de Suremain y J.-Ch. Galipaud (ed.), *Fabric-acteurs de patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans la patrimonialisation* : 19-46. Igé/Bondy : L'Étrave/IRD Éditions.
- MEDINA F.X. 2017. « Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística », *Anales de Antropología* 51(2) : 106-113. [<https://doi.org/10.1016/j.anthro.2017.02.001>]
- NESTLE M. 2013. *Food Politics : How the Food Industry Influences Nutrition and Health. Serie California Studies in Food and Culture*. Berkeley : University of California Press.

- OEHMICHEN-BAZÁN C. 2018. « Imaginarios del turismo y patrimonio cultural en México: el caso de los ‘pueblos mágicos’ », in H. Salas Quintanal, M.C. Serra Puche y A. Vital (ed.) *El patrimonio : diálogo cultural entre México y Francia* : 271-291. Ciudad de México : UNAM.
- OTERO G. 2018. *The Neoliberal Diet : Healthy Profits, Unhealthy People*. Austin : University of Texas Press.
- OTERO G. 2023. « Dieta neoliberal : ¿elección personal o condición económica? », in E. Lazos-Chavero y T. Rivera Núñez (ed.), *Horizontes y experiencias agroalimentarias en México : entretejiendo actores, escalas y dinámicas de transformación* : 293-322. Ciudad de México : Instituto de Investigaciones Sociales UNAM.
- RAMOS-ELORDUY J. 1982. *Los insectos como fuente de proteína en el futuro*. Ciudad de México : Limusa.
- RAMOS-ELORDUY J. y PINO M. J. M. 1989. *Los insectos comestibles en el México antiguo*. Ciudad de México : AGT.
- RAMOS-ELORDUY J., MUÑOZ J.L. y PINO M. J.M. 1998. « Determinación de minerales en algunos insectos comestibles de México », *Revista de la Sociedad Química de México* 42(1) : 18-33.
- RAMOS-ELORDUY J. y PINO M.J.M. 2008. *Base de datos de los insectos comestibles de México*. Ciudad de México : Instituto de Biología, UNAM.
- SAHAGÚN B. (de). 1999. *Historia general de las cosas de Nueva España*. Ciudad de México : Porrúa.
- SMITH L. 2006. *Uses of heritage*. London : Routledge.
- SUREMAIN Ch.-É. (de). 2019. « El ‘anacronismo patrimonial’. Una crítica al patrimonio alimentario a partir del caso de la ruta del chocolate en Yucatán, México », in S. Bak-Geller, R. Matta y Ch.-É. de Suremain (ed.), *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones* : 183-205. San Luis Potosí/ Montpellier : El Colegio de San Luis/IRD Éditions.
- VELASCO A.M.L. 2011. « La historia y la cultura de la comida lacustre entre los pueblos originarios de la cuenca de México », in C. Good Eshelman y L.E. Corona de la Peña (ed.), *Comida, cultura y modernidad en México* : 129-150. Ciudad de México : INAH/ENAH/CONACULTA.
- VILLASEÑOR ARREOLA E. y CASTILLO NECHAR M. 2023. « La visión crítico-reflexiva del patrimonio gastronómico como un recurso turístico-cultural sostenible en comunidades originarias : el caso del ahuate de Atenco, México », *Turismo, desarrollo y buen vivir. Revista de Investigación de la Ciencia Turística* 17 : 7-25.
- ZÚÑIGA BRAVO F.G. 2020. « Patrimonialización, políticas públicas y turismo : las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor », *Quaderns de l’Institut Català d’Antropologia* 36(2) : 177.

NOTAS

1. Sobre los “Pueblos mágicos”, ver Oemichen-Bazán (2018).
2. Por ejemplo, Suremain (2019) muestra que los beneficios de la Ruta del Cacao en Tabasco no llegan a las comunidades locales, y que los auténticos portadores del conocimiento sobre el cacao son invisibilizados.
3. Sistema agrícola tradicional basado en la asociación de maíz, frijol y calabaza, a los cuales se pueden agregar otras plantas cultivadas y arvenses, y animales cazados o recolectados en este espacio, incluso insectos.
4. Lista elaborada por Ramos Elorduy y Pino (2008) y actualizada en 2024.

5. Ver las imágenes de chapulines, gusanos de maguey y hormigas de este código en <https://florentinecodex.getty.edu/>
6. Los proyectos son financiados por dos instituciones francesas, Sorbonne Université para el proyecto InMex, *Comercio de insectos en México: calidad alimentaria, trazabilidad, tradiciones e innovaciones* (2021-24), y la Agence Nationale de la Recherche (ANR) para Latinsect, *Patrimonio, conocimiento local e innovación: el consumo de insectos en América Latina* (2022-26), proyecto ANR-21-CE27-0021.
7. Las colectas de muestras vivas se hicieron bajo la autorización del oficio n°SCPA/DGVS/04772/22 de la Dirección General de la Vida Silvestre (DGVS) de la Subsecretaría de Gestión para la Protección Ambiental (SCPA) de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT). Varias especies ya han sido identificadas e integradas a la Colección Entomológica del Instituto de Biología de la UNAM y otras están en proceso de identificación.
8. E. Lazos llevó a cabo sus investigaciones junto con Karina Chávez Ramírez, Eréndira Mejía Rodríguez, Giselle Lazos Rodarte, Rodolfo Oliveros Espinosa y Marlén Rojas Migueles.
9. N. Cabirol y Marcelo Rojas-Oropeza llevaron a cabo sus investigaciones junto con Jimena Silva Pastrana (estudiante UNAM). Datos sobre el comercio fueron recolectados en 2018 por M. Rojas-Oropeza y Kevin Jallot (estudiante MNHN), en el marco del proyecto MNHN Cominsect (*Insectes comestibles commercialisés en Amérique latine : patrimoine, exploitation durable ou surexploitation ?*) coordinado por E. Katz, y en 2024 por Marie-Pauline Marie (estudiante ISTOM, Angers, Francia), supervisada por E. Katz en el marco del proyecto InMex.
10. E. Katz supervisó en 2024, con el apoyo de Edith Villaseñor Arreola (Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca), la investigación de Pauline Coqueugniot (estudiante de maestría de Sorbonne Université, Paris) sobre el ahuate, en el marco del proyecto InMex.
11. El nombre xahue/xamue es hñähñu (otomí del Valle del Mezquital, lengua otomangue, rama oto-pame). Los otros términos provienen del náhuatl (lengua yuto-nahua del centro de México). No están en itálica, porque son usados en el castellano mexicano o regional.
12. *Euschistus* corresponde a los jumiles pequeños consumidos sobre todo en el Estado de Morelos.
13. Ese fue el caso en el Valle del Mezquital en septiembre de 2023.
14. En 2024, un euro era aproximadamente el equivalente de 20 pesos.

RESÚMENES

La patrimonialización de la cocina tradicional mexicana por la Unesco ha conllevado la revalorización de las cocinas indígenas y ha incentivado las ferias y el turismo gastronómicos, así como la creación de nuevos platillos y productos alimenticios. Sin embargo, en el caso de los insectos comestibles que conforman parte del patrimonio alimentario de diferentes regiones desde tiempos prehispánicos, esta patrimonialización institucional ha acentuado desigualdades alimentarias y llevado a una recolección depredadora, por lo que no ha contribuido ni a configurar la justicia alimentaria ni a proteger la diversidad de insectos.

Unesco's heritagization of traditional Mexican cuisine has led to the revaluation of indigenous cuisines, and has boosted gastronomic fairs and tourism, as well as the creation of new dishes and food products. However, in the case of edible insects, that have been part of the food

heritage of different regions since pre-Hispanic times, this institutional heritagization has accentuated food inequalities and predatory gathering. It has not contributed to recreating food justice nor the conservation of insect diversity.

ÍNDICE

Keywords: Mexico, edible insects, food heritage, food inequalities, predatory harvesting

Palabras claves: México, insectos comestibles, patrimonio alimentario, desigualdades alimentarias, recolección depredadora

AUTORES

ELENA LAZOS-CHAVERO

Instituto de Investigaciones Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México,
lazos@sociales.unam.mx

ESTHER KATZ

Institut de Recherche pour le Développement, UMR 208 PALOC/ Investigadora visitante, Instituto de Investigaciones Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México, esther.katz@ird.fr

ORLANDO AGUILERA-ESPINOSA

Muséum national d'Histoire naturelle, UMR 7206 Eco-anthropologie/UMR 208 PALOC,
orlando.aguilera-espinosa@edu.mnhn.fr

JOSÉ MANUEL PINO-MORENO

Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México, jpino@ib.unam.mx

NATHALIE CABIROL

Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México,
nathalie.cabirol@ciencias.unam.mx

Del campo al plato: prácticas alimentarias y resistencia indígena en Colombia

From the field to the plate: indigenous food practices and resistances in Colombia

Virginie Laurent



Edición electrónica

URL: <https://journals.openedition.org/aof/15427>

DOI: 10.4000/13asb

ISSN: 1609-9168

Editor

Anthropology of Food Webjournal

Referencia electrónica

Virginie Laurent, "Del campo al plato: prácticas alimentarias y resistencia indígena en Colombia", *Anthropology of food* [Online], S18 | 2025, Online since , connection on 16 October 2025. URL: <http://journals.openedition.org/aof/15427> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/13asb>



The text only may be used under licence CC BY-NC-ND 4.0. All other elements (illustrations, imported files) may be subject to specific use terms.

Del campo al plato: prácticas alimentarias y resistencia indígena en Colombia

From the field to the plate: indigenous food practices and resistances in Colombia

Virginie Laurent

La autora agradece a los pares evaluadores anónimos del artículo por sus valiosas sugerencias a la versión inicial del texto.

Introducción

Contexto, reflexiones iniciales y guía de lectura

- 1 Tomar té de coca o probar platos preparados con granos y verduras cuyo origen remonta siglos atrás se ha convertido, en años recientes, en una actividad destacada entre la población colombiana. Además del placer gustativo que se les atribuye, semejantes productos son alabados por sus virtudes alimenticias y saludables. Simultáneamente, se ofrece como curiosidad turística la idea de brindar nuevas experiencias culinarias para quienes visitan el país. Con ello, vendría fortaleciéndose una conexión entre la comida, el entorno local y la cultura (Arcila 2016; Berger 2021; Colprenta 2023; Jacanamijoy 2019; Mora 2019; Noticias Caracol 2022; Ramírez 2022). Una de las particularidades de dichas prácticas es que van asociadas a una referencia a su relación no solo con la naturaleza, sino también con los pueblos indígenas¹.
- 2 De hecho, la evocación de los pueblos indígenas es parte integrante de los “ingredientes”, tanto materiales como simbólicos, de la “nueva cocina” andina. Este fenómeno no es una excepción en la región. El interés por una gastronomía inspirada en productos ancestrales ha aumentado en todo el continente latinoamericano en las últimas décadas. También están en el centro de varios trabajos las cuestiones del patrimonio alimentario y de la seguridad/soberanía alimentaria *entre, para y desde las*

comunidades indígenas (Bak-Geller *et al.* 2019; Matta 2024; Matta y García 2019; Nova-Laverde *et al.* 2019; Rebaï *et al.* 2022; Sámano 2013; Unigarro 2015).

- 3 Sobresale en Colombia el hecho de que el país tiene una población indígena relativamente poco numerosa: el 4,4% de habitantes según el último censo del 2018 (DANE 2019). Por cierto, esto no debe borrar el hecho de que dicho porcentaje se refiere, en valor absoluto, a cerca de dos millones de personas ubicadas en todo el territorio nacional a través de 115 pueblos. Además, se nota en el país la solidez organizativa y de movilización de la “Colombia indígena”. Desde la llegada de los españoles al continente americano hasta nuestros días, han sido numerosas sus expresiones de resistencia frente a las tentativas repetidas de conquista y colonización. Al respecto, la adopción en 1991 de una constitución que alude expresamente al carácter pluriétnico y multicultural de la nación colombiana apuntó a corregir los errores del pasado². Quienes en dicha fecha aún eran legalmente considerados como “salvajes” que tenían que ser “reducidos a la civilización” vieron sus destinos parcialmente modificados por el acogimiento de derechos especiales que les son oficialmente garantizados (Gros 1991; Laurent 2005)³.
- 4 A raíz de estas observaciones, el artículo se enfoca en cómo las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas han servido como palanca de su resistencia en Colombia. Como podrá apreciarse, la referencia a la comida ha sido central, primero, en el proceso organizativo de los pueblos indígenas y sus luchas políticas contra las desigualdades. Posteriormente, se ha revelado como reflejo de su presencia renovada en el ámbito nacional, en especial a raíz del cambio constitucional de 1991. En este sentido, más allá de su especificidad, las experiencias descritas aquí se articulan con problemas que, entre configuraciones globales y locales, rebasan las fronteras de Colombia, enfocados en el peso económico, social, político y cultural de la comida. Por un lado, la relación a los alimentos se asocia a la supervivencia física y cultural autóctona. Por otro lado, igualmente es vector de lazos sociales y/o culturales que se expresan y se reivindican no solo dentro, sino también fuera del ámbito comunitario.
- 5 Para abordar estas reflexiones, las páginas que siguen volverán primero sobre la cuestión de los patrimonios alimentarios en el contexto específico de Colombia. De allí, se propondrá un recorrido por el tiempo desde el surgimiento de las organizaciones indígenas de Colombia en los años 1970. Con ello, se recordará su apego a la vez a la *tierra* y al *territorio* – elementos considerados como claves, no solo para la seguridad y/o soberanía alimentaria, sino también para la supervivencia identitaria de los pueblos autóctonos. Especial énfasis se hará en el caso del departamento suroccidental del Cauca, por ser este cuna del movimiento autóctono en el país, aún de fuerte influencia a nivel nacional. Paso seguido, el texto se centrará en el enlace entre alimentos y sentido del compartir que marca los ritmos de la vida cotidiana dentro de las comunidades indígenas. La mirada se moverá hacia la emanación del poder – también político – de la comida, desde las comunidades indígenas. Igualmente se mostrará cómo el “arte del comer” indígena progresivamente ha penetrado las ciudades en un contexto que atestigua de una valoración creciente del patrimonio cultural y alimentario ancestral.

Patrimonios alimentarios en Colombia: entre promesas y riesgos

- 6 En las últimas décadas, se hizo vigente a nivel global la preocupación por asegurar una alimentación digna y libre de peligro; es así como se impuso la noción de “seguridad alimentaria” (Banco Mundial s.f.; FAO 2011, 2015; Golay 2010). No obstante, las estrategias implementadas al respecto se revelarían insuficientes, impuestas por los países del Norte e inapropiadas frente a los efectos del cambio climático (Cano y Reyes-Palomino 2022; Reyes-García *et al.* 2022). En respuesta, tendió a emerger el concepto de “soberanía alimentaria”, en otras palabras, el derecho de cada población, comunidad y país a definir sus políticas alimentarias, conforme a sus especificidades. Con ello, se abrieron camino procesos productivos de alimentos que dimanaban de organizaciones campesinas y indígenas desde el Sur, reivindicados como propios (Alahyane 2017; FRB 2022; Hrabanski 2011; Holt-Giménez 2010; Via Campesina 2002, 2023).
- 7 Paralelamente, la dimensión política de la comida entre y desde los pueblos indígenas en Colombia ha llegado a percibirse a partir de la visibilización creciente de estos últimos en el país. En parte, puede leerse como efecto de la Constitución de 1991. Pero igualmente ha ido a la par con una expansión de la noción de patrimonio alimentario en el mundo, ampliamente reconocida desde la institucionalidad estatal (inter)nacional, las organizaciones no gubernamentales y la academia (Rebaï *et al.* 2022).
- 8 Concebido desde la apreciación previa de “patrimonio cultural”, el patrimonio alimentario en efecto ha dado lugar a acciones y trabajos que subrayan su oscilación “entre consensos y tensiones”, herramienta de doble filo para hacer frente a la globalización y las desigualdades (Bak-Geller *et al.* 2019; Rebaï *et al.* 2022). Aparece como reacción a modos de consumo norteamericanos y europeos considerados modernos y extendidos por la globalización desde los noventa. Frente al fenómeno, se dio en los países del Sur una “efervescencia” en torno a la valoración de alimentos calificados como tradicionales, sus formas de producción y/o preparación. Así las cosas, en la década 2010, se multiplicaron las iniciativas latinoamericanas a favor del reconocimiento y la preservación de patrimonios alimentarios diversos: nacionales, regionales, étnicos, campesinos, entre otros (Rebaï *et al.* 2022).
- 9 No obstante, este proceso no está exento de riesgos. Frecuentemente determinada desde las élites, la patrimonialización de la cocina – como la de la cultura – puede ir juntamente con discursos, normas y prácticas homogeneizantes. Igualmente, puede generar nuevas discriminaciones: entre lo que merece incluirse en el “inventario patrimonial” y lo que queda por fuera. Por otra parte, el querer registrar lo que, por su doble definición cultural y patrimonial, se asocia a “lo inmutable” tiende a desconocer influencias y cambios que atraviesan tanto los territorios como los grupos humanos. Otro peligro ligado a la patrimonialización se relaciona con la mercantilización de productos culturales –entre los cuales, por extensión, los que se ofrecen para alimentarse (Bak-Geller *et al.* 2019; Rebaï *et al.* 2022).
- 10 Teniendo en cuenta estas advertencias, la afirmación de un patrimonio cultural – y alimentario – incita a reconocer, desde otro ángulo, su peso en luchas contrahegemónicas llevadas “desde abajo” por quienes sufren de marginalización. Es justamente dentro de este padrón que entran las iniciativas defendidas desde las comunidades indígenas para hacer valer sus formas propias de relacionarse a la comida desde una perspectiva cultural. Porque, al fin y al cabo, los patrimonios alimentarios

permiten “la expresión múltiple, entrelazada y simultánea de demandas territoriales, económicas, sociales, culturales, políticas y simbólicas” (Bak-Geller *et al.*: 21).

Apuntes sobre el método

- 11 Las informaciones y los análisis presentados a continuación son fruto de investigaciones etnográficas llevadas desde hace varios años en Colombia sobre las movilizaciones políticas indígenas (Laurent 2005, 2013, 2021, 2022, 2023). Se fundan en una dimensión histórica a partir de un corpus de fuentes bibliográficas y documentales, así como en un seguimiento de las negociaciones entre organizaciones autóctonas y representantes gubernamentales – in situ, en medios de comunicaciones, redes sociales, actas oficiales y comunicados varios. Por su riqueza como fuentes primarias, se brinda atención especial a unas cartillas y periódicos indígenas (Unidad Álvaro Ulcué y Unidad Indígena) publicados desde la década 1970 en el marco de unas organizaciones indígenas de amplitud regional y nacional: Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC) y (Organización Nacional Indígena de Colombia), respectivamente⁴. Desde dicha fecha puede constatarse la manera en la que se ha abordado material y/o políticamente el tema de la producción y uso de los alimentos. Al respecto, comparto para acompañar el texto algunos extractos de tales publicaciones y/o fotografías de escenarios de la cotidianidad o de eventos especiales observados desde las comunidades indígenas, que dan cuenta de sus preocupaciones en materia de seguridad y soberanía alimentaria, así como de su voluntad de compartir un patrimonio alimentario reivindicado como propio.
- 12 Vale mencionar que, por lo general, los trabajos sobre las movilizaciones políticas indígenas no tratan de la problemática alimentaria propiamente dicha. No obstante, la relación a la comida merece ser valorada como una de las componentes reivindicativas del movimiento indígena. De hecho, está estrechamente ligada a sus luchas por la tierra. Esta última aparece como condición *sine qua non* para tener con qué comer. Y es de subrayar que, inicialmente convocados dentro de un movimiento campesino, los pueblos indígenas han sido entre los primeros actores sociales en Colombia en llamar la atención sobre la necesidad la tierra – y su debido cuidado – para la existencia y supervivencia de los alimentos – por extensión, también, la de las comunidades autóctonas.
- 13 Por otra parte, además de la forma en la que se expresa la relación a la comida desde el movimiento indígena como palanca para luchar contra las desigualdades y asegurar formas autónomas de producción, distribución y consumo, se operó una entrada progresiva de “lo indígena” hacia las ciudades. El artículo igualmente quiso dar cuenta de este fenómeno a partir de un testimonio visual de la penetración en algunas calles de Bogotá de lo que se concibe como un patrimonio alimentario heredado de los pueblos indígenas.

De las luchas por la tierra a la defensa de la *Madre Tierra*

- 14 Pensar la relación entre pueblos indígenas y prácticas alimentarias lleva a considerar el vínculo estrecho que se teje con la tierra. Esta ha estado en el centro de las reivindicaciones indígenas, por ser no solo herramienta de trabajo, sino también y

sobre todo base de la cohesión social. Por ello también, su defensa se ha mantenido en el tiempo a lo largo de más de medio siglo de existencia de las organizaciones indígenas.

Resistencia indígena en Colombia: una larga historia

- 15 En Colombia, la lucha indígena organizada nace en los setenta, fecha que coincide con lo que se conoce como un “despertar” común a toda la región. En diversos puntos del país, demandas a favor de una reforma agraria darán lugar a alianzas entre comunidades, tanto indígenas como campesinas. Para quienes participan de estas, se trata de defender la tierra, sin la cual no puede nacer el alimento. Sin embargo, desde la orilla indígena se agrega otra preocupación fundada en una dimensión identitaria. Con semejante objetivo, en 1971, toma forma el Consejo Regional Indígena del [departamento del] Cauca (CRIC), el cual marcará el punto de partida de un movimiento progresivamente extendido a todo el territorio nacional. Este culminará con la creación de la Organización Nacional Indígena de Colombia (ONIC) en 1982. Años adelante, igualmente desde el Cauca, surgirán otras iniciativas similares: Movimiento de Gobernadores Indígenas en Marcha, Movimiento de Autoridades Indígenas del Suroccidente [de Colombia] (Laurent 2005). Y, desde allí, la resistencia se ha mantenido, como “una propuesta permanente de otra manera de vivir, como pueblos y comunidades culturalmente diferentes” (CRIC 2021a).
- 16 La doble pertenencia campesina/indígena sobre la cual se emprende la acción de dicho movimiento se ve reflejada en una cartilla que la organización publica en 1974, titulada “Somos campesinos, somos indios” (CRIC 1974). Paralelamente, la movilización que entonces toma forma aspira a una redefinición de la sociedad en su conjunto. Se adelanta para aseverar la solidaridad indígena con todos los explotados y oprimidos, así como la importancia de un esfuerzo de unidad contra las desigualdades a las que están sometidos. En esto, es de considerar una dimensión eminentemente política y abierta de dicha lucha. Fuera de las que provienen de los campesinos, las exigencias indígenas se articulan con peticiones que emanan de sindicatos, asociaciones estudiantiles, organizaciones feministas y de mujeres, grupos de personas “sin techo”, la izquierda en general. Conjuntamente, se clama por una redefinición nacional y una ampliación democrática – la cual terminará por traducirse en el cambio constitucional de 1991 (Gros 1991, 2000; Laurent 2005)

Tierra, territorios, alimentos y valores indígenas: conectando a las personas

- 17 Mientras tanto, y hasta nuestros días, la cuestión del acceso a la tierra no dejará de estar en el centro de las preocupaciones. Como en varias oportunidades se resalta desde el movimiento indígena, la referencia a la tierra va más allá de la relación a una mera herramienta de trabajo. Así lo expresa, por ejemplo, el periódico indígena *Unidad Álvaro Ulcué*, en junio de 1990: “[p]ara nosotros los indígenas la tierra no es solo un pedazo de llano o de loma que nos da comida, como sufrimos por ella, como luchamos por ella [,] es para nosotros la raíz de nuestra existencia”. En múltiples ocasiones, se insiste en la idea: “[d]efender el territorio es defender la vida” (CRIC 1989), “[l]a tierra es la vida para los indígenas” (ONIC 1990), “[u]n indio sin tierra es un indio sin alma” (ONIC 1993).

Asimismo, resulta elocuente el lema del Movimiento de Autoridades Indígenas del Suroccidente, según el cual se trata de “recuperar la tierra para recuperarlo todo.”⁵

- 18 Paralelamente, desde el inicio del proceso organizativo se fomentan la creación de cooperativas indígenas (Gros 1991; CRIC 1990b). Estas serán destinadas a cobijar una producción propia, asumidas como base de su autosuficiencia (ONIC 1994), medio para “mejorar [la] alimentación” de los pueblos indígenas y “asegurar [su] subsistencia” (CRIC 1985) (cf. Figura 1 abajo). El proceso de distribución tendrá que operarse por medio de sus organizaciones, dentro pero también fuera de las comunidades, con el fin de lograr beneficios internos (CRIC 1990b) (cf. Figura 2 abajo). Hasta hoy en día, ha ido sosteniéndose la iniciativa – por ejemplo, para garantizar el abastecimiento de meriendas en la Universidad Autónoma Indígena e Intercultural – UAIIN, ubicada en el Cauca (cf. Figura 3 abajo). La dinámica sigue siendo la misma: asegurar una producción propia y sana, velar por el consumo de productos propios y sanos.

Figura 1. “La producción es base de nuestra subsistencia y mejora nuestra alimentación”



Fotografía: Virginie Laurent; Fuente: Periódico Unidad Indígena, agosto de 1985

Figura 2. Central Cooperativa Indígena



Central Cooperativa Indígena

Central Cooperativa Indígena del Cauca

Venta de granos, víveres en general al por mayor y al detal a los mejores precios de la plaza

Avenida Roosevelt No. 5-47 Tel. 35132 Barrio Bolívar
Calle 2a Norte No. 13-53 El Cadillal
Popayán - Cauca

De acuerdo a lo discutido y las compromisos adquiridos en el Octavo Congreso del CSIC, realizado en noviembre de 1988 y las sugerencias hechas en las asambleas del 89 al 90, que consiste fundamentalmente en la consolidación de la doble vía (distribución de bienes básicos y apoyo primario) e impulsar y consolidar las experiencias en este campo que se viene desarrollando en los resguardos. De acuerdo a lo anterior se planteó la siguiente estrategia:

1. Consolidar una red de distribución de bienes básicos con base en las organizaciones existentes.
2. Orientar la red de distribución de bienes básicos al estado y al municipio de Quiché un centro de distribución.
3. Buscar la relación y organización de las tiendas y empresas comunitarias, en la ejecución de programas de desarrollo en conjunto.
4. Para consolidar la red de distribución de bienes básicos se impulsando la doble vía, desde el segundo semestre del año 89 y en este año 90, se vienen impulsando las tiendas piloto, satélites y los centros de la cooperativa indígena del Cauca en sitios donde las tiendas puedan cumplir con estas funciones, en ellas se ha realizado lo siguiente:

a) Capacitar a los cooperativistas de las comunidades indígenas, para el manejo de los centros de la cooperativa indígena del Cauca que están ubicados en Popayán, Belalcázar y Buenavista.

b) Capacitar a compañeros en el manejo administrativo de las tiendas satélites y pilotos como en mercados, en lo administrativo y financiero.

c) En la central cooperativa indígena del Cauca se está desarrollando con grupos de productores que vienen del departamento de Quiché, los departamentos de Quiché, Guatemala, México, El Salvador y Honduras, como parte de la parte cooperativa y se van mercando otros productos en menor cantidad.

Fotografía: Virginie Laurent; Fuente: Periódico Unidad Álvaro Ulcué, junio de 1990

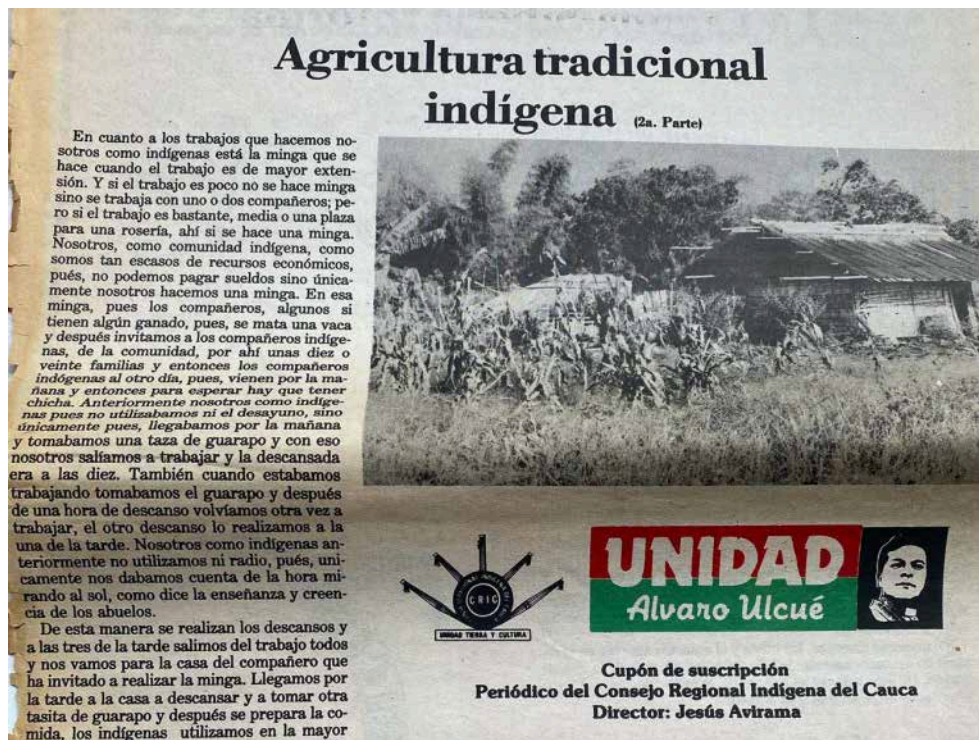
Figura 3. "Programa económico ambiental" – UAIIN, septiembre de 2023



Fotografía: Virginie Laurent

- 19 En este sentido, se destaca el estrecho vínculo que permanece entre tierra y territorio – por extensión también, con las autoridades indígenas y los modos de vida comunitarios. Tierra y territorio constituyen, juntos, un medio para posibilitar la supervivencia de los pueblos indígenas. El recurso que representa dicho binomio tierra/territorio se reivindica, así, como cemento de la vida comunitaria. Por un lado, asegura la subsistencia para quienes participen de ella. Por el otro, garantiza la cohesión y el equilibrio interno, la soberanía. Está además atado a la voluntad de los pueblos indígenas de controlar la calidad de los productos que ofrecen y a los que acceden. Desde esta postura, se ha desprendido la de defender la agricultura tradicional asegurada por el trabajo comunitario (CRIC 1987) (cf. Figura 4 abajo).

Figura 4. "Agricultura tradicional indígena"



Fotografía: Virginie Laurent; Fuente: Periódico Unidad Álvaro Ulcué, agosto de 1987

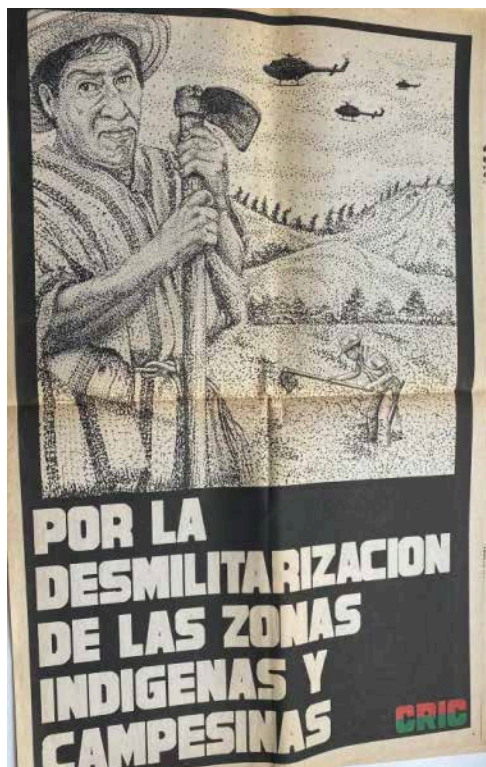
Preservar la tierra, para salvar a la Madre Tierra

- 20 Desde el momento de su creación, las organizaciones indígenas de Colombia han sido portadoras de estrategias de resistencia frente a una serie de amenazas que afectan a las comunidades que representan: repartición desigual de la tierra en las zonas andinas; aumento de las incursiones externas en la Amazonía y Orinoquía para su colonización; daños, entre otros ecológicos, causados por la construcción de represas, por la explotación minera y de recursos naturales, por obras de desarrollo; falta de recursos económicos y abandono estatal en contextos regidos por las leyes del mercado (Gros 1991). Décadas después, las tensiones económicas, políticas, sociales y culturales siguen siendo muchas frente a las problemáticas territoriales y agrarias. Además de la presencia persistente de actores armados en el país desde los sesenta, las presiones ejercidas sobre los territorios indígenas en algunos casos se han revelado más insidiosa.

Frecuentemente, han estado incorporadas a lo que varios gobiernos han considerado como prioridades nacionales – poco conciliables con las “cosmovisiones”, o concepción del mundo, de los pueblos indígenas.

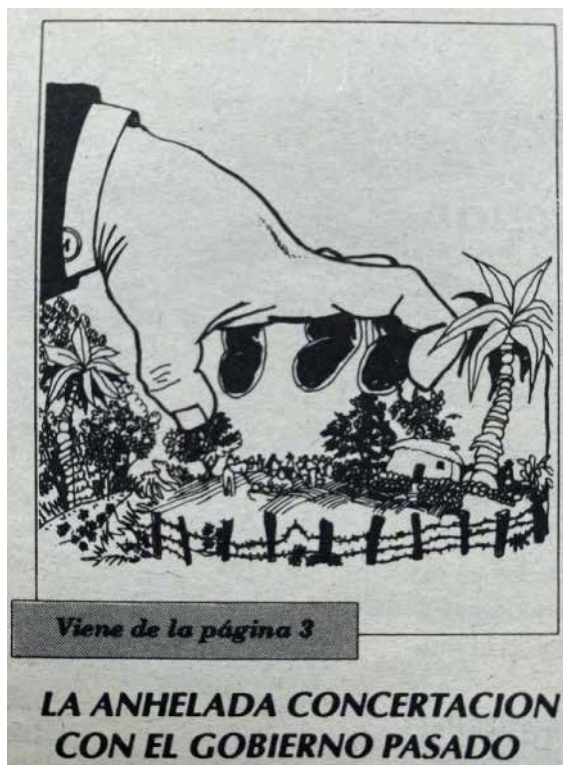
- 21 Al respecto, es importante recordar que las reformas políticas avaladas por la renovación constitucional de 1991 fueron de la mano con una apertura económica del país, en un contexto global de auge del neoliberalismo (Orjuela 2005). Además de facilitar el movimiento de productos desde el exterior, el llamado a la captación de capital extranjero se ha vuelto constante con miras a la ejecución de proyectos de infraestructura, mineros, petroleros o de agroindustria. Dicha “mecánica” ha tenido un fuerte impacto en el campo. Afecta directamente a las poblaciones campesinas, cuyas condiciones de producción y de vida han sido alteradas por los tratados de libre comercio (Allain y Beuf 2014).
- 22 En reacción, han sido reiterativos los reclamos frente a los peligros que agobian los territorios indígenas, por supuesto también sus habitantes. En varios momentos los han formulado comunicados a la opinión pública, tanto para exigir “la desmilitarización de las zonas indígenas campesinas” (CRIC 1987) (cf. Figura 5 abajo) como para denunciar: “Nos están destruyendo la selva” (ONIC 1991). Con ello, las organizaciones indígenas han advertido que la lucha sigue y debe continuar. No hay margen de negociación alguna (cf. Figura 6 abajo).

Figura 5. “Por la desmilitarización de las zonas indígenas y campesinas”



Fotografía: Virginie Laurent; Fuente: Periódico Unidad Álvaro Ulcué, agosto de 1987

Figura 6. "La anhelada concertación con el gobierno pasado"



Fotografía: Virginie Laurent; Fuente: Periódico Unidad Indígena, marzo de 1994

- 23 De hecho, los años posteriores al cambio constitucional han sido testigos de la reactivación de unas prácticas de movilización heredadas de tiempos atrás: grandes marchas, manifestaciones, operaciones de “recuperación de tierras”. Como sugiere el nombre que sus autores dan a dichas iniciativas, apuntan a una “liberación de la Madre-Tierra” (Caballero 2007; CRIC 2008).
- 24 La acción no solo pretende desembocar en el recobrar un espacio territorial. Está además orientada a oponerse al maltrato que se inflige a la naturaleza. Los pueblos indígenas insisten, tienen un vínculo íntimo con la tierra. Su cuidado implica una relación especial de los seres humanos con el entorno natural y (supra)natural – en otras palabras, con lo que se conoce como el “pluriverso” (Escobar 2018). Por consiguiente, la lucha por la tierra significa su liberación y conservación. Más allá de cualquier límite territorial y/o cultural, se libra en cuanto que lucha *por la vida*.

Desde las comunidades indígenas hacia el mundo: el poder político de la comida

- 25 Además de relacionarse con las luchas de los pueblos indígenas por la tierra, la comida autóctona desempeña un papel significativo desde los alimentos que la componen y a través de la manera en la que se comparte. Paralelamente, cumple una importante función social – y política – la forma en la que se cocina y se reparte lo que se come, con quiénes, cuándo, cómo y en dónde: dentro pero también fuera de los ámbitos comunitarios.

Mote y chicha, para el equilibrio comunitario

- 26 Lo anota Jean-François Bayart :
- 27 “la comida, lejos de ser un simple mecanismo de consenso automático, es una instancia de negociación y por tanto de relativa intermediación. Puede funcionar como un procedimiento de movilización, alianza, reconciliación (...) Así, comer juntos es una mediación recurrente de la participación política en toda su dinámica, complejidad e incluso conflicto.” (1996: 191)
- 28 Asimismo, amplía Bayart, las prácticas culinarias contribuyen “discreta pero decisivamente a ‘mantener unidas’ las sociedades políticas, su ‘mundo de significado’” (1996: 192). Paralelamente, “[l]a circulación de usos culinarios facilita, o en todo caso señala, recomposiciones identitarias que pueden convertirse en última instancia en recomposiciones cívicas” (1996: 194).
- 29 Indudablemente, dichas reflexiones merecen transponerse al campo político indígena⁶. La manera como se producen, se cocinan, y se reparten los alimentos contribuye a consolidar un sentimiento de pertenencia a un mismo grupo. Obra en este sentido alrededor de la afirmación cultural, como sellador comunitario. Algunas comidas son alistadas conjuntamente entre sus miembros. Van destinadas a ellos, con base en ingredientes que se caracterizan por ser fruto de su trabajo de la tierra – frecuentemente sembrado, criado, cuidado y/o recogido entre todas y todos.
- 30 Por esta misma razón, ciertos momentos son justamente dedicados, dentro de los ciclos de actividades comunitarias, a la elaboración y el ofrecimiento de comilonas con platos especiales. Además de los días de labores colectivas, episodios como el traspaso de un gobierno comunitario a otro van a la par con la repartición de grandes ollas de comida – por ejemplo, de sopas de maíz como el *mote* – y la distribución de bebidas – como la *chicha*, dada de la fermentación del maíz o de la caña de azúcar. Situación que, con regularidad, se observa entre los pueblos indígenas del suroccidente colombiano (cf. Figuras 7 y 8 abajo).

Figura 7. Mote para el traspaso de las barras de mando. Resguardo de Calderas, 31 de diciembre de 2017



Fotografía: Virginie Laurent

Figura 8. Chicha, en ceremonia de traspaso de mandos comunitarios. Resguardo de Calderas, 31 de diciembre de 2017



Fotografía: Virginie Laurent

Más sabores indígenas, para batallas electorales

- 31 Fuera del ámbito comunitario, la visibilidad de los pueblos indígenas ha ido creciendo en el escenario (sub)nacional, en especial desde el giro multicultural inaugurado por la Constitución de 1991. Para facilitar su participación en canales institucionales de representación nacieron entonces nuevas fuerzas políticas. Presentadas bajo el calificativo de “indígenas”, sacan su legitimidad de la relación que aseguran mantener con las bases comunitarias. A la vez, tienen el reto de convencer a un electorado, no solo indígena y rural sino también no indígena y/o urbano.
- 32 Con ello, ha venido operándose una teatralización de la política, en trasfondo de “guerra de las imágenes” (Gruzinski 1991). En adelante, las propuestas y candidaturas indígenas se dan a ver y a escuchar a través de una serie de temas y lemas que se refieren, por ejemplo, a la armonía entre el ser humano y la naturaleza, a sociedades solidarias y a la minga andina⁷. Además, reafirmando el argumento de Bayart (1996) evocado anteriormente, la política indígena se da a “sentir” desde el oler y el probar. Así, las épocas de campañas electorales se han prestado para el intercambio de “especialidades autóctonas” dentro y fuera de las comunidades, para conquistar votos. Con motivo de las visitas de los candidatos, las mujeres habrán preparado grandes platonos en el fogón; los hombres habrán servido algo de beber. Todos y cada uno habrán participado en una comida compartida, como las de los días de trabajo colectivo u otras fiestas comunitarias.
- 33 Dichos eventos tendrán como propósito el de brindar la oportunidad de conocer, y de dar a conocer mejor las formas de vida indígenas y compartir inquietudes políticas. Una vez más, los ambientes se prestarán para repartir alimentos y tragos al son de flautas y tambores – con productos ligados al mundo indígena como la chicha, la coca, el frijol, la yuca y el maíz. Y, respecto de este último alimento, vale resaltar que hasta se ha prestado para bautizar fonéticamente a una de las organizaciones indígenas hoy de mayor presencia en el escenario electoral: el llamado Movimiento Alternativo Indígena y Social – ¡MAIS!

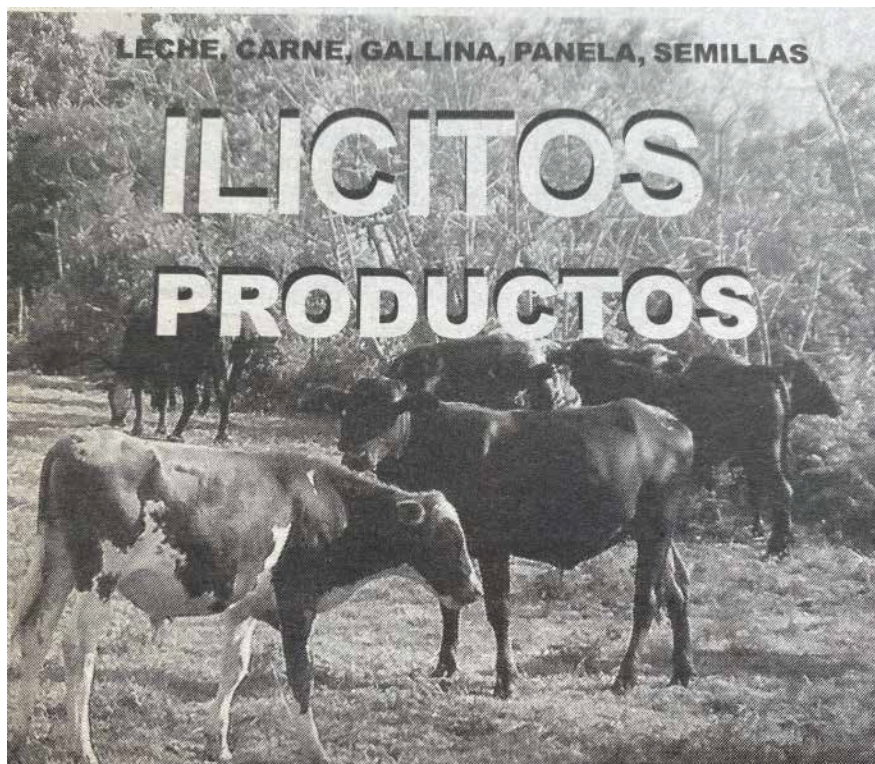
Regreso al futuro: expandiendo la sabiduría ancestral para un mejor mañana

- 34 Más allá de las campañas electorales, las movilizaciones de resistencia reactivadas en las últimas décadas igualmente se han prestado para reafirmar la importancia del tema alimentario para los pueblos indígenas, con lo que implica para la tierra, el territorio y el medio ambiente. Además, han dado lugar a una expansión de las prácticas indígenas asociadas al compartir la comida, desde su producción hasta su consumo, pasando por el momento de su preparación. Simultáneamente, han significado una ruta adicional para conectar mundos, indígena y no-indígena, espacios rurales y urbanos.
- 35 Se enmarca en esta perspectiva la serie de manifestaciones conocidas como *La Minga* y convocada en diferentes episodios: “Por la Vida y la Dignidad”, en 2004; de “Resistencia indígena y popular” en 2008 y “Resistencia social y comunitaria”, en 2009; “Por la Defensa de la Vida, el Territorio, la Paz y los Acuerdos”, en 2017; por la “defensa de la vida, el territorio, la democracia, la justicia y la paz” y “del suroeste” del país, en 2019 y 2020 y 2021. Con estas, se trata de preservar la “casa común” (CRIC 2020) y demostrar

un esfuerzo que apunta a “cuidar la vida y a proteger nuestra madre tierra, quien nos amamanta con el aire que respiramos, los alimentos que comemos y el agua que tomamos” (CRIC 2021b).

- 36 Así, se difunde el proyecto indígena, desde el ámbito comunitario hacia un proyecto nacional e, incluso, global. La Minga es el canal a través del cual se articulan las reivindicaciones indígenas con peticiones para la sociedad colombiana en su conjunto, desde un espacio de discusión abierta *entre todas y todos*. Con ella, se denuncian los efectos nocivos del neoliberalismo, la forma como los tratados de libre comercio llevan a la sobreexplotación de la tierra y obstaculiza la producción y/o distribución de los alimentos comunitarios. Por el contrario, los pueblos indígenas enfatizan la necesidad de “defender lo propio”. Insisten en la importancia de que les sea reconocida su propiedad de las semillas tradicionales. Recuerdan que “ninguna planta mata”⁸ y que los productos agrícolas tampoco pueden ser considerados “ilícitos” (cf. figura 9 abajo). En un contexto de preocupación por el cambio climático, se destacan como un “ejemplo a seguir”. Asociados a la imagen del “nativo ecológico” (Ulloa 2004) transmitida en la sociedad a partir de estereotipos que tienden a asociar los dos términos, ellos mismos claman con convicción su condición de protectores de la naturaleza. Desde la Minga, comunican sus conocimientos para una relación asumida como armoniosa con el entorno natural.

Figura 9. “Ilícitos productos”



Fotografía: Virginie Laurent. Fuente: Periódico Unidad Álvaro Ulcué, octubre de 2008

- 37 Frente a esta apuesta, merece recalcar que los llamados de atención del movimiento indígena se comparten en escenarios que, desde las carreteras del suroccidente caucano hacia las principales ciudades del país, buscan reproducir momentos de la cotidianidad comunitaria. Así, dentro de los cambuches que acompañan las marchas multitudinarias,

se trasladan grandes ollas, para compartir pensamientos y comidas al lado del fuego (cf. Figura 10 abajo).

Figura 10. Agua' panales desde la carretera



Fotografía: Virginie Laurent. Fuente: Periódico Unidad Álvaro Ulcué, marzo de 1988

- 38 Por último, la expansión del patrimonio alimentario indígena se ha revelado en su penetración de los espacios urbanos. Semejante dinámica ha ido parejamente con unas iniciativas – y, a veces también, una escenografía – dirigidas a un público en gran parte no indígena⁹. Desde llamados “mercados campesinos” hasta ferias variadas, se han multiplicado los lugares para la exhibición, degustación y venta de productos fruto del trabajo y/o de las culturas indígenas: semillas nativas y otros provechos del campo, tisanas, ungüentos y demás derivados de la coca o la marihuana (cf. Figura 11 abajo).

Figura 11. Indio y remedios



Fotografía: Virginie Laurent, junio de 2023

- 39 En dichos escenarios, igualmente está omnipresente la chicha. Últimamente, el nombre de la imprescindible bebida está anunciado por vendedores ambulantes, tiendas, restaurantes y hasta un “gastro-bar” que conviven en el turístico barrio La Candelaria en Bogotá (cf. Figuras 12, 13, 14, 15 abajo).

Figura 12. Chicha, desde La Candelaria, Bogotá



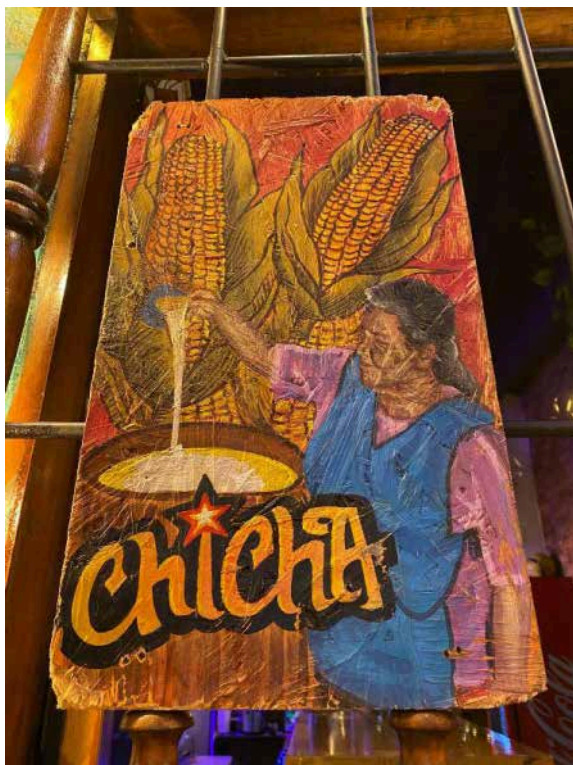
Fotografía: Virginie Laurent, junio de 2023

Figura 13. Chicha, de todos los colores...



Fotografía: Virginie Laurent, junio de 2023

Figura 14. Chicha, y más chicha



Fotografía: Virginie Laurent, junio de 2023

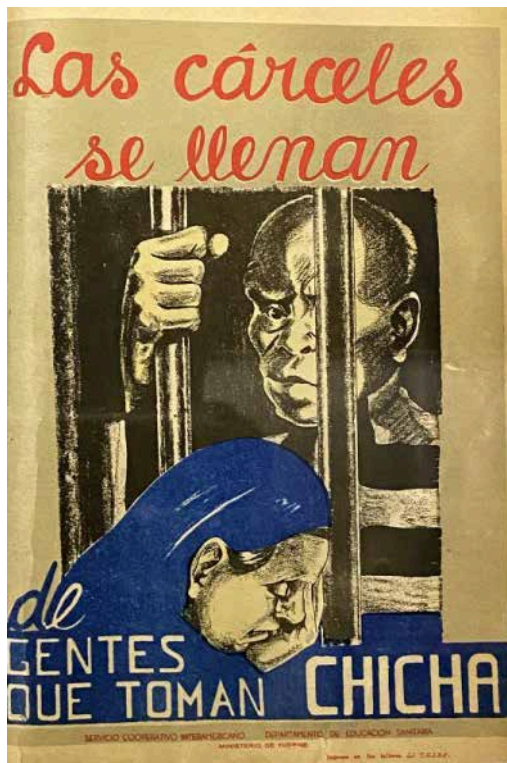
Figura 15. “La Bendita Chichería – Ancestral -Tradicional” – “Chichería Gastrobar”



Fotografía: Virginie Laurent, junio de 2023

- 40 Recordando de lejos las chicherías que, desde el entorno rural, trasnochan a las comunidades al son de piezas de bandas nativas, música popular o tecno-cumbia, están las chicherías urbanas, ubicadas por ejemplo a lo largo de la frecuentada “Calle del Embudo”. En décadas anteriores, se le atribuía a la chicha el hecho de “embrutecer” a la gente; se decía que “las cárceles se llenan de gente que toma chicha” (cf. Figura 16 abajo). Hoy, se invita a tomar chicha para remplazar la gaseosa de fama y distribución mundial cuyo nombre tiene la particularidad de referirse ¡a la coca! (cf. Figura 17 abajo). Hoy, la chicha tiene hasta un museo (ver figura 18). Y se sirve, en medio de relatos de la historia nacional (cf. Figura 19 abajo).

Figura 16. “Las cárceles se llenan de gentes que toman chicha”



Fotografía: Virginie Laurent, Museo Nacional, agosto de 2023

Figura 17. «Toma chicha»



Fotografía: Virginie Laurent, junio de 2023

Figura 18. "Museo de la chicha"



Fotografía: Virginie Laurent, junio de 2023

Figura 19. Chicha, en el corazón de la Historia



Fotografía: Virginie Laurent, junio de 2023

- 41 Ante tal entusiasmo por la riqueza culinaria indígena y el homenaje que se les rinde a las bebidas que la acompañan, vale destacar la diversidad étnico-cultural de quienes las ofrecen. Varios de los dueños de los negocios dedicados a la abalanza de los beneficios saludables y espirituales brindados por la Colombia indígena están en capacidad de “comprobar” una pertenencia a alguna de sus comunidades. Sin embargo, no todos los vendedores que invocan la herencia ancestral tendrán fines tan a la altura de esta última. Algunos probablemente estarán motivados por promesas jante todo comerciales! – lo cual remite al tema de la mercantilización del patrimonio mencionado al inicio de estas páginas.

Reflexiones finales

- 42 La relación entre prácticas alimentarias y resistencia indígena en Colombia se ha expresado en vías complementarias. En un primer momento, la comida ha constituido una componente del proceso organizativo indígena. La alimentación de los pueblos indígenas está estrechamente ligada a su acceso a la tierra, a la defensa de su territorialidad, a formas de producción que permitan asegurar su subsistencia y autosuficiencia, su soberanía. Va juntamente con la cuestión de su supervivencia a la vez física y cultural, también con sus luchas en contra de las desigualdades tanto materiales como simbólicas. Con la validación oficial de la diversidad y la “respetabilidad” de los pueblos indígenas tras el cambio constitucional de 1991, han venido transfiriéndose desde las zonas rurales hacia las ciudades el alcance de sus reivindicaciones y sus formas de compartir el alimento. De allí, ha subido también la

valoración de su patrimonio alimentario, reflejando su presencia renovada dentro de la sociedad nacional.

- 43 Más allá de los estereotipos, las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas con base en productos naturales se revelan un proyecto prometedor fuera de sus comunidades, no solo desde el ámbito (sub)nacional, sino también para el mundo global. Surge un interés creciente de las poblaciones en general hacia la preservación del medio ambiente y, por consiguiente, a favor de una alimentación “consciente”. Esta, hoy en día, se desprende de la necesidad de un mayor respeto del entorno, en un contexto de cambio climático. A la vez, sobresalen nuevas preocupaciones que, desde la órbita de la salud, llaman a velar por el equilibrio del cuerpo y, por tanto, recomiendan dejar de lado los alimentos procesados. Frente a dichas prioridades, la experiencia indígena ya larga de varias décadas –por no decir siglos– tiene una cabida especialmente significativa. De esta, puede propagarse una serie de advertencias y recomendaciones en materia de alimentación o, incluso, en relación con otros aspectos de la vida cotidiana, por ejemplo, relativos a la medicina o al hábitat.
- 44 La concomitancia de estos procesos tiene repercusión a la hora en la que Colombia quiere afirmarse como “potencia mundial de la vida” – lema que acompañó la llegada de Gustavo Petro y Francia Márquez a la presidencia y vicepresidencia del país, desde agosto de 2022. A través del eslogan se perciben algunas promesas de su gobierno que, por primera vez en la historia nacional, se presenta como de izquierda, a favor del cuidado del medio ambiente y contra las energías fósiles, así como cercano a los pueblos indígenas y afrodescendientes¹⁰. Trágicamente, Colombia también queda con la necesidad de hacer frente al hambre y los graves problemas de desnutrición que afectan permanentemente a las comunidades indígenas (Garzón 2022).
- 45 Frente a semejantes retos, el “modelo indígena” probablemente seguirá siendo fuente de inspiración, por ofrecer maneras de tratar – bien – a la tierra y al planeta Tierra, sean estas comprobadas o ante todo discursivas. Mientras tanto, tampoco cabe duda de que seguirá expresándose la resistencia indígena desde sus múltiples vías, incluyendo la de la comida, “del campo al plato”.

BIBLIOGRAFÍA

- AGUDELO C. y BOULLOSA-JOLY M. (ed.) 2015. « Paradoxes et ambiguïtés des politiques multiculturelles », *Problèmes d'Amérique latine* 92. [<https://shs.cairn.info/revue-problemes-d-amerique-latine-2014-1?lang=fr>]
- ALAHYANE S. 2017. « La souveraineté alimentaire ou le droit des peuples à se nourrir eux-mêmes », *Politique étrangère* 3 : 167-177. [<https://doi.org/10.3917/pe.173.0167>]
- ALFONSO D., GARZÓN D. 2023. « Una parte del movimiento indígena se siente parte de este gobierno », *LaSillaVacía*. [<https://www.lasillavacia.com/red-de-expertos/red-etnica/una-parte-del-movimiento-indigena-se-siente-parte-de-este-gobierno/>]

ALLAIN M. (con la colaboración de BEUF A.) 2014. « L'agriculture familiale et ses réappropriations locales par le mouvement paysan colombien », *Revue Tiers Monde* 220 : 45-62.

ARCILA P. 2016. « Top 5 de la comida ancestral colombiana », *Señal Colombia*. [<https://www.senalcolombia.tv/documental/top-5-comida-ancestral-colombiana>]

ASSIES W., VAN DER HAAR G. y HOEKEMA A. (ed.) 1999. *El Reto de la diversidad. Pueblos indígenas y reformas del Estado en América latina*. México: Colegio de Michoacán.

BAK-GELLER S., MATTA R., SUREMAIN (de) Ch-É. (ed.) 2019. *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. San Luis Potosí : El Colegio de San Luis, A.C. / IRD Éditions.

BANCO MUNDIAL. s.f. *Qué es la seguridad alimentaria*. [<https://www.bancomundial.org/es/topic/agriculture/brief/food-security-update/what-is-food-security>]

BAYART J-F. 1996. *L'illusion identitaire*. Paris : Fayard.

BERGER M. 2021. « Aníbal Criollo. Rescatando la cocina indígena », *Chefandhotel* [<https://chefandhotel.cl/gastronomia/rescatando-la-cocina-indigena/>]

CABALLERO H. 2007. « Comunidades indígenas del cauca y la lucha por la tierra », *Revista Semillas* [<https://www.semillas.org.co/es/comunidades-indigenas-del-cauca-y-la-lucha-por-la-tierra>]

CALDERÓN J.C., ARIAS D., PAPAMIJA M. y QUINTERO M.P. 2018. « Condiciones de seguridad alimentaria en una comunidad indígena de Colombia », *Physis. Revista de Saúde Coletiva* 28(4). [<https://www.scielo.br/j/physis/a/Nkv5BzG4dNVZBYx6ZNGYXsq/>]

CAMACHO J. 2014. « Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario », in M. MONTENEGRO, M. CHAVES y M. ZAMBRANO (ed.) *El valor del patrimonio: mercado, políticas culturales y agenciamientos sociales* : 169-200. Bogotá : ICAHN.

CANO M. y REYES-PALOMINO E. 2022. « Efectos de la agricultura intensiva y el cambio climático sobre la biodiversidad », *Revista de Investigaciones Altoandinas* 24(1) : 53-64.

COLOMBO J. 2010. « La droga, ¿y Colombia? », Blog El Espectador. [<https://blogs.elespectador.com/actualidad/la-droga-y-colombia/se-ordena-el-retiro-inmediato-de-la-publicidad-la-mata-que-mata>]

COLPRENSA. 2023. « La tradición indígena ganó el Premio Nacional de Cocinas », *Radio Nacional de Colombia* [<https://www.radionacional.co/cultura/gastronomia/esta-es-la-receta-de-la-tradicion-indigena-que-gano-el-premio-nacional-de>]

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 1974. *Cartilla del CRIC 2. Somos campesinos, somos indios*. Popayán : CRIC.

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). s.f. *Cartilla Cric.1980. Comunidades en lucha y Comité Ejecutivo*. Cali : Colombia Nuestra.

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 1985. *Unidad Álvaro Ulcué*, agosto. Popayán : CRIC.

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 1987. *Unidad Álvaro Ulcué*, agosto. Popayán : CRIC.

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 1989. *Unidad Álvaro Ulcué*. Popayán : CRIC.

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 1990a. *Historia del CRIC*. Popayán : CRIC.

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 1990b. *Unidad Álvaro Ulcué*, junio. Popayán : CRIC.

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 2008. *Unidad Álvaro Ulcué*, octubre. Popayán : CRIC.

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 2020. *Sentencia en contra del Presidente de la República de Colombia IVAN DUQUE MARQUEZ, por el incumplimiento a las garantías de protección en la defensa de*

la vida, la paz, el territorio y la democracia. [<https://www.cric-colombia.org/portal/sentencia-en-contra-del-presidente-de-la-republica-de-colombia-ivan-duque-marquez-por-el-incumplimiento-a-las-garantias-de-proteccion-en-la-defensa-de-la-vida-la-paz-el-territorio-y-la-democracia/>]

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 2021a. *Construyendo autonomía en la política de la resistencia*. Popayán : CRIC.

CRIC (Consejo Regional Indígena del Cauca). 2021b. Minga Nacional, Social Popular y Comunitaria por la Defensa y el Cuidado de la Vida. [<https://www.cric-colombia.org/portal/minga-nacional-social-popular-y-comunitaria-por-la-defensa-y-el-cuidado-de-la-vida-2/>]

DANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas). 2019. *Población Indígena de Colombia. Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018*. DANE. [<https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/grupos-etnicos/estadisticas-y-grupos-etnicos>]

DEFENSORÍA DEL PUEBLO. 2016. *Desnutrición infantil, un drama que golpea más duro a los indígenas*. [<https://defensoria.gov.co/-/desnutricion-infantil-un-drama-que-golpea-mas-duro-a-los-indigenas>]

DUMOULIN D. y GROS C. (ed.) 2012. *Le multiculturalisme au concret. Un modèle latino-américain ?* Paris : Presse de la Sorbonne Nouvelle.

ESCOBAR A. 2018. *Sentir-penser avec la terre. Une écologie au-delà de l'Occident*. Paris : Le Seuil.

FABRICANT N., POSTERO N. 2017. « The Indigenous Studies Turn », in J. POBLETE (ed.) *New Approaches to Latin American Studies. Culture and Power* : 128-144. New York: Routledge.

FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2011. « Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria », in *La Seguridad Alimentaria : información para la toma de decisiones. Guía práctica*. [<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/49e470a7-a063-4f42-99b4-1849656ef9d1/content>]

FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2015. « Sécurité alimentaire et droit à l'alimentation ». *L'Après 2015 et les ODD*. [https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/mdg/doc/foodsecurity_fr-1.pdf]

FRB – Fondation pour la Recherche sur la Biodiversité. 2022. Les systèmes alimentaires des peuples autochtones : un lien fort aux espèces sauvages comme réponse à la crise des régimes alimentaires (interview de Muriel Figuié, par Pierre Tousis). [<https://www.fondationbiodiversite.fr/les-systemes-alimentaires-des-peuples-autochtones-un-lien-fort-aux-especes-sauvages-comme-reponse-a-la-crise-des-regimes-alimentaires/>]

GARZÓN C.A. 2022. « Para acabar el hambre, Petro tendrá que poner el foco en los indígenas », *LaSillaVacía*. [<https://www.lasillavacia.com/silla-nacional/para-acabar-el-hambre-petro-tendra-que-poner-el-foco-en-los-indigenas/>]

GOLAY C. 2010. « Crise et sécurité alimentaires : vers un nouvel ordre alimentaire mondial ? », *International Development Policy | Revue internationale de politique de développement*. [<http://journals.openedition.org/poldev/133>] ; [<https://doi.org/10.4000/poldev.133>]

GROS C. 1991. *Colombia indígena*. Bogotá : CEREC.

GRUZINSKI S. 1991. *La guerre des images de Christophe Colomb à 'Blade Runner'*. Paris : Fayard.

GUSTAFSON B. 2009. *New languages of the State*. Durham : Duke University Press.

HALE C. 2004. « Rethinking Indigenous Politics in the Era of the 'Indio Permitido' », *NACLA Report on the Americas* 38(2). [<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10714839.2004.11724509>]

- HOFFMANN O. y RODRÍGUEZ M.T. (ed.) 2007. *Los retos de la diferencia. Los actores de la multiculturalidad en México y Colombia*. Ciudad de México : CEMCA-CIESAS-ICANH-IRD.
- HOLT-GIMÉNEZ É. 2010. « De la crise alimentaire à la souveraineté alimentaire, le défi des mouvements sociaux », *Alternatives Sud* 17(3) : 37-56.
- HRABANSKI M. 2011. « Souveraineté alimentaire. Mobilisations collectives agricoles et instrumentalisations multiples d'un concept transnational », *Revue Tiers Monde* 3(207) : 151-168.
- HRW – HUMAN RIGHTS WATCH. 2020. *Colombia: niños indígenas en riesgo de desnutrición y muerte*. [<https://www.hrw.org/es/news/2020/08/13/colombia-ninos-indigenas-en-riesgo-de-desnutricion-y-muerte>]
- HTUN M. 2016. *Inclusion without Representation in Latin America. Gender Quotas and Ethnic Reservations*. New York : Cambridge University Press.
- JACANAMIJOY D. 2019. *La cocina tradicional desde la mirada del turismo consciente y la cosmogonía de la comunidad Kamëntšá*. Bogotá : Universidad Externado de Colombia.
- KYMLICKA W. 1996. *Multicultural Citizenship : A Liberal Theory of Minority Rights*. New York : Oxford University Press.
- LAURENT V. 2005. *Comunidades indígenas, espacios políticos y movilización electoral en Colombia, 1990-1998. Motivaciones, campos de acción e impactos*. Bogotá : Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Instituto Francés de Estudios Andinos.
- LAURENT V. 2013. « Cultures en conflit(s) ? Peuples indigènes et politiques publiques en Colombie, vingt ans de réflexions », *Cahiers des Amériques Latines* 71 : 75-94.
- LAURENT V. 2021. « Peuples indigènes, territoires et résistances en Colombie. De la lutte pour la terre à la libération de la *Madre-Tierra* », *Les Cahiers D'Outre Mer* 284 : 263-294.
- LAURENT V. 2022. « 50 (y más) años de resistencia indígena desde el Cauca, Colombia. De la lucha por la tierra hacia la construcción de otro mundo », *Colombia Internacional* 111 : 3-29.
- LAURENT V. 2023. « Indigenous political-electoral representation in Colombia (1990-2020) : stakes and outcomes in three decades of practice », in A. ALBALÁ y A. NATAL (ed.). *Indigenous Representation in Latin America* : 93-127. Cham : Springer.
- LÓPEZ-RÍOS J., MEJÍA-MERINO C., FRÍAS-EPINAYÚ C. y CRISTANCHO S. 2021. « Estrategias comunitarias para la seguridad alimentaria en indígenas wayuu, La Guajira, Colombia », *Revista Española de Nutrición Comunitaria* 27(1). [https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2021_1-art_5.pdf]
- MARTÍNEZ C. (ed.). 2009. *Repensando los movimientos indígenas*. Quito : FLACSO – Sede Ecuador, Ministerio de Cultura del Ecuador.
- MATTA R. 2024. « A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina ? Las culturas alimentarias como recurso », *Nueva Sociedad* 311. [<https://nuso.org/articulo/311-a-quienes-sirve-la-patrimonizacion-de-la-cocina/>]
- MATTA R. y GARCÍA M.E. 2019 (eds.). « The Gastro-Political Turn in Peru », *Anthropology of food* 14. [<http://journals.openedition.org/aof/10061>]
- MAYBURY-LEWIS D. (ed.). 2002. *The Politics of Ethnicity: Indigenous peoples in Latin American States*. Cambridge : Harvard University Press.
- MONGABAY LATAM. 2024. #COP16: « La seguridad alimentaria y la biodiversidad están muy unidos » (entrevista a Lola Castro). [<https://www.youtube.com/watch?v=-19fjUuu5Vc>]

- MORA M. 2019. « Gastronomía indígena, un sabor exótico », *Comombia.com*. [https://www.colombia.com/gastronomia/noticias/gastronomia-indigena-un-sabor-exotico-218137#google_vignette]
- NOVA-LAVERDE M., RAMÍREZ-VANEGAS Y. y ROJAS-CHÁVEZ M. 2019. « Análisis de narrativas sobre el desarrollo : ‘Seguridad Alimentaria’ y ‘Soberanía Alimentaria’ en Colombia y Bolivia », *Prospectiva* 28 : 317-359. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0122-12132019000200317yscript=sci_arttext]
- NOTICIAS CARACOL. 2022. *Las delicias que comunidades indígenas cocinan y comparten en el Amazonas*. [<https://www.noticiascaracol.com/colombia/las-delicias-que-comunidades-indigenas-cocinan-y-comparten-en-el-amazonas-rg10>]
- ONIC (Organización Nacional Indígena de Colombia). 1990. *Unidad Indígena*, mayo. Bogotá : ONIC.
- ONIC (Organización Nacional Indígena de Colombia). 1991. *Unidad Indígena*, marzo. Bogotá : ONIC.
- ONIC (Organización Nacional Indígena de Colombia). 1993. *Unidad Indígena*, agosto. Bogotá : ONIC.
- ONIC (Organización Nacional Indígena de Colombia). 1994. *Unidad Indígena*, octubre. Bogotá : ONIC.
- ORJUELA L.J. 2005. *La sociedad colombiana en los años noventa : fragmentación, legitimidad y eficiencia*. Bogotá : Universidad de los Andes.
- PEÑA-VENEGAS C., MAZORRA A., ACOSTA L.A. y PÉREZ M. 2009. *Seguridad alimentaria en comunidades indígenas del Amazonas : ayer y hoy*. Bogotá : Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas SINCHI.
- RAMÍREZ M. 2022. « Te contamos sobre la comida ancestral colombiana », *every.lgbt*. [<https://every.lgbt/comida-ancestral-colombiana/>]
- REBAÍ N., BILHAUT A.-G., SUREMAIN (de) Ch-É., KATZ E. y PAREDES M. (ed.) 2022. *Patrimonios alimentarios en América Latina : recursos locales, actores y globalización*. Paris : IRD Éditions.
- REYES-GARCIA V., DA CUNHA AVILA J.V. y CAVIEDES J. 2022. « Evidencias locales del cambio climático y sus impactos: ejemplos desde Sudamérica », *Antropologías del Sur* 9(17) : 103-120. [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-55322022000100103yln=esynrm=iso]
- SÁMANO M.A. 2013. « La agroecología como una alternativa de seguridad alimentaria para las comunidades indígenas », *Revista mexicana de ciencias agrícolas* 4(8) : 1251-1266.
- SIEDER R. (ed.) 2002. *Multiculturalism in Latin America. Indigenous Rights, Diversity and Democracy*. London : Palgrave Macmillan.
- ULLOA A. 2004. *La construcción del nativo ecológico*. Bogotá : ICANH.
- UNIGARRO C. 2015. « Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano », *Antropología Cuadernos de investigación* 15 : 21-34. [<https://doi.org/10.26807/ant.v0i15.38>]
- VALOYES-BEJARANO E. y VALLEJO P. 2012. « Estrategias para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la mujer indígena de la comunidad de los pastos residentes en Bogotá », *Revista de la Facultad de Medicina* 60(1) : S41-49. [<https://revistas.unal.edu.co/index.php/revfacmed/article/view/35475>].
- VAN COTT D.L. 2000. *The Friendly Liquidation of the Past. The Politics of Diversity in Latin America*. Pittsburgh : University of Pittsburgh Press.

VIA CAMPESINA. 2002. *2002 Rome NGO/CSO Forum for Food Sovereignty June 8-13*. [<https://viacampesina.org/fr/daration-politique-du-forum-des-ongs-sommet-fao-rome5/>].

VIA CAMPESINA. 2023. *Appel à un véritable changement dans les systèmes alimentaires : Les mouvements sociaux et les peuples autochtones interpellent le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires+2*. [<https://viacampesina.org/fr/appel-a-un-veritable-changement-dans-les-systemes-alimentaires-les-mouvements-sociaux-et-les-peuples-autochtones-interpellent-le-sommet-des-nations-unies-sur-les-systemes-alimentaires2/>]

WIEVIORKA M. (ed.) 1997. *Une société fragmentée ? Le multiculturalisme en débat*. Paris : La Découverte.

NOTAS

1. Independientemente de sus connotaciones variables según el contexto, los términos *pueblos/comunidades indígenas/indios/autóctonos/originarios* – entre otras apelaciones – se utilizan en este texto como equivalentes. La comunidad corresponde a la unidad territorial y administrativa dentro de la cual vive mayoritariamente la población indígena en Colombia, mientras que la noción de *pueblo* implica una referencia étnica y política más amplia.
2. Este cambio se da paralelamente a un giro hacia el multiculturalismo y/o la interculturalidad en la región. A grandes rasgos, este corresponde a la proyección de la diversidad étnico-cultural en la esfera pública, a partir de medidas destinadas a asegurar su respeto, a la vez que, frecuentemente, puede implicar formas de control de los grupos diferenciados. Para una aproximación al tema y sobre la implementación de políticas multi/interculturales en América Latina, ver por ejemplo Agudelo y Boullosa-Joly (2015); Assies *et al.* (1999); Dumoulin y Gros (2012); Fabricant y Postero (2017); Gros (1991); Gustafson (2009); Hale (2004); Hoffmann y Rodríguez (2007); Htun (2016); Kymlicka (1996); Martínez (2009); Maybury-Lewis (2002); Sieder (2002); Van Cott (2000); Wieviorka (1997).
3. Entre estos derechos fundados en el principio de la “acción afirmativa” pueden mencionarse los derechos a territorios colectivos (*resguardos*) y autoridades comunitarias (*cabildos*); a sistemas propios en materia de educación, salud, justicia y relación al medio ambiente; a circunscripciones electorales especiales y curules reservadas en el Congreso.
4. Aunque se examinan aquí expresiones más visibles del movimiento indígena organizado desde el Cauca, no debe darse la ilusión de un proceso homogéneo en Colombia. En sí, la población indígena es diversa en cuanto a sus formas de vida, los problemas que enfrenta, su relación al Estado o sus dinámicas organizativas. A la vez, las cuestiones tanto de la seguridad y soberanía alimentaria como del patrimonio alimentario están presentes en varias regiones del país. Para completar el panorama propuesto en este artículo, ver por ejemplo Camacho (2014), Calderón *et al.* (2018), Defensoría del Pueblo (2016), HRW (2020), López-Ríos *et al.* (2021); Peña-Venegas *et al.* (2009); Valoyes-Bejarano y Vallejo (2012).
5. Vale aclarar que, simultáneamente, las reivindicaciones de los pueblos nativos se basan en otros pilares de su “indianidad”. Quieren fortalecer el poder de sus autoridades tradicionales – los cabildos – y, de nuevo, exigir la aplicación de las leyes que aseguran su protección. Reclaman la defensa de la historia, la lengua y las costumbres indígenas, así como una educación adecuada a sus vivencias. Ver CRIC (s.f., 1990a y 2021a) y Laurent (2005).
6. Los elementos de descripción que siguen provienen de un trabajo personal de observación, realizado en diferentes oportunidades desde los años 1990 hasta nuestros días. Para un acercamiento más detallado a los episodios de preparación y repartición de comidas en escenarios comunitarios y/o políticos indígenas señalados en las páginas a continuación, ver Laurent 2005.

7. De origen quechua, la *minga* corresponde a un esfuerzo colectivo para el bien común – en general, se aplica a la realización de trabajos comunitarios. Además de dicho significado, el término ha sido utilizado en los últimos años en un sentido figurado, desde el movimiento indígena, para referirse a su lucha (ver al respecto las páginas que siguen).

8. Este comentario alude a la campaña lanzada durante el gobierno de Álvaro Uribe (2002-2010), en el 2008, contra la coca – planta sagrada para los pueblos indígenas pero tachada de “mata que mata” – en el marco de una campaña del ministerio del Interior y Justicia y la Dirección Nacional de Estupefacientes, supuestamente orientada a la lucha contra las drogas. En 2010, se ordenó desde la Corte Suprema de Justicia el retiro del aire de dicha pauta publicitaria. Ver por ejemplo al respecto Colombo (2010).

9. Los ejemplos mencionados a continuación provienen de un trabajo de observación personal realizado en Bogotá entre los años 2019 y 2023.

10. Al respecto, ver por ejemplo Alfonso y Garzón 2023. Paralelamente, es importante precisar que la vicepresidenta Francia Márquez es una mujer afrodescendiente que tiene una trayectoria destacada entre las organizaciones sociales en general y, en especial, desde el Cauca y el llamado Proceso de Comunidades Negras – PCN.

RESÚMENES

En Colombia, los años 1970 marcaron el inicio de una lucha llevada por los pueblos indígenas para reivindicar su acceso a la tierra y la protección de sus modos de vida dentro de sus territorios colectivos. Dos décadas después, la constitución adoptada en 1991 reconoció el carácter pluriétnico y multicultural de la nación. Dentro de este contexto, la comida autóctona cumple una significativa función social y política, tanto desde los alimentos que la componen, como a través de la manera en la que se comparte dentro, pero también fuera, de las comunidades indígenas. Partiendo de una perspectiva etnográfica, este artículo se enfoca en cómo las prácticas alimentarias de los pueblos indígenas han servido como palanca de su resistencia en Colombia. En especial, examina la forma en la que, simbólica y materialmente, se expresa este vínculo “del campo al plato”.

In Colombia, the 1970's marked the beginning of a struggle led by Indigenous peoples to claim their access to land and the protection of their ways of living within their collective territories. Two decades later, the constitution adopted in 1991 acknowledged the multiethnic and multicultural character of the nation. In this context, native food fulfills a significant social and political function, both because of the components that make it up and through the way in which it is shared within – but also outside – the Indigenous communities. Based on ethnographic lens, this paper focuses on how the food practices of Indigenous peoples have served as a lever for their resistance in Colombia. In particular, it examines the way in which this link “from field to plate” is expressed.

ÍNDICE

Palabras claves: pueblos indígenas, Colombia, mutliculturalismo, resistencia, patrimonio alimentario, tierra, territorio, minga, campo, ciudad

Keywords: indigenous communities, Colombia, multiculturalism, resistance, food heritage, soil, territory, countryside, city

AUTOR

VIRGINIE LAURENT

Socióloga, Universidad de los Andes, vlaurent@uniandes.edu.co