

LA CORRIDA
Cecina
Tonganza
enchilada
Sopes
La CARTA

Y PICADAS
Sencillas
Ajol-Queso-Salsa
olla y-Crema
parados:
o Chicharrón
o champiñones

Comidas
Corridas
Sopas Guisados
Arroz Mole rojo
Fideo Mole verde
Espagueti Adobo
Habas Chile relleno
Lentejas Huzontle
Consome Verdolagas

LA

DES COMM UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

ISSN 2444-0205

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS **SOPA23** XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURAL
Cuernavaca_Tepoztlán_Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICO



LAUNDERGROUND COLECTIVA

ÍNDICE

LA DES
COMM
UNAL

REVISTA QUICENARIANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

MONOGRAFÍA DOCE/AÑO 11/DIC 2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURAL

Guernavaca Tepoztlán Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MEXICO

EDITORIAL

Sabah Walid [Directora del SOPA]/**ESPAÑA**_pp01-02

SESIÓN TEÓRICA

01_ **Protocolos y acartonamientos culinarios de la élite bogotana: el Office de las casas inglesas**

María Olga Largacha Martínez_ *Grupo de Investigación Diseño y Gestión del Hábitat Territorial. Facultad de Arquitectura, Universidad La Gran Colombia/COLOMBIA*_pp03-13

02_ **Denominación de origen mexicana: Territorio y paisaje**

Jazmine Dafne Somellera Carrasco/**MÉXICO**_pp14-25

03_ **Cosmovisión alimentaria ancestral: Los tlahuicas en Morelos**

Norma Angélica Juárez Salomo+Miguel Ángel Cuevas Olascoaga+Mariana Silveyra Rosales_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO*_pp26-34

04_ **El cuezcomate y el tlecuil, lugar de vida y alimento en la casa de adobe de Metepec, Morelos**

Fabiola Bernardina Herrera Rivas+Adriana Hernández Sánchez_ *Facultad de Arquitectura de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/MÉXICO*_pp35-49

05_ **Los sabores en la plaza como detonador del recuerdo**

Mariana Silveyra Rosales+Norma Angélica Juárez Salomo+José Miguel Sedano Hidalgo_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO*_pp50-62

SESIÓN PROYECTOS

06_ **Asociación Fusión Tropical de la Amazonia: una propuesta por la soberanía alimentaria y la construcción de paz en Colombia**

Alejandra López Getial+Bruno Sandstede Estrada_ *Universidad de Caldas/COLOMBIA*_pp63-77

07_ **Mujeres del fogón: cocineras tradicionales de Sacalaca, Quintana Roo, México**

Loida Briceño Mukul+Cecilia Medina Martín+Fredy Un Noh+Ismael Briceño Mukul_ *Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo/MÉXICO*_pp78-92

08_ **Saberes huerteros, experiencia colaborativa entre adultos mayores en la construcción de un huerto urbano en la ciudad de Temuco, Chile**

Stefany Bustamante Jara+Daniela Triviño Flores/**CHILE**_pp93-104

09_ **Si falta la comida, torcida va la vida**

Julieta Ortiz de Rosas_ *Ferrowhite Museo-Taller/ARGENTINA*_pp-105-130

10_ **A barriga llena, corazón contento. Propuesta de recetario para la socialización del patrimonio en entornos rurales.**

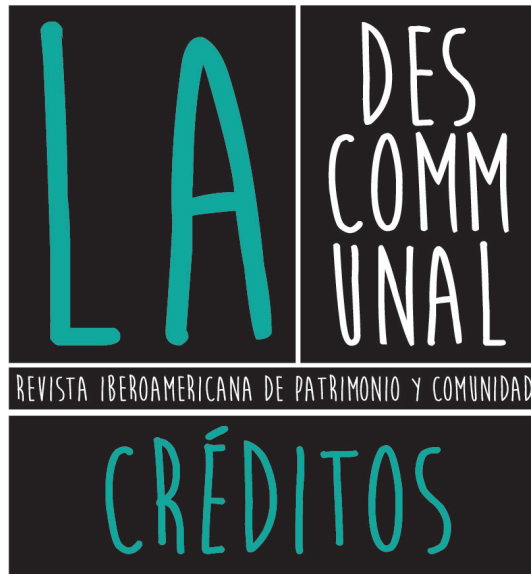
Luis Miguel Carranza Peco+Araçeli Rodríguez Azogue+Manuela Puddu+Ana Gómez Díaz+

Oliva Rodríguez Gutiérrez+Álvaro Fernández Flores_ *Instituto de Arqueología de Mérida+*

Arqueología y Gestión S.L.+MiC-Ministero della Cultura+Casa Bonsor-Castillo de Mairena

(Ayuntamiento de Mairena del Alcor)+Universidad de Sevilla (Departamento de Prehistoria y Arqueología)

*/ESPAÑA-ITALIA*_pp131-142



EQUIPO
EDITORIAL

SabahWalid_correcciones+maquetación
JuanjoPulido_diseño+comunicación

EDITA

La DESCOMMUNAL

ISSN: 2444-0205

San Salvador, 10 6ªA
06800 Mérida (Badajoz)
ESPAÑA

www.ladescommunal.org
info@ladescommunal.org

Diciembre de 2025



La DESCOMMUNAL, Revista Iberoamericana de Patrimonio y Comunidad es una publicación independiente, promovida por mentes inquietas y comprometidas con un patrimonio, un territorio y una comunidad.

Se permite cualquier explotación de la obra, incluyendo una finalidad comercial, así como la creación de obras derivadas, la distribución de las cuales también está permitida sin ninguna restricción. Es decir, todos los artículos están a tu disposición para leerlos, compartirlos y utilizarlos en tus publicaciones y proyectos, pero acuérdate de mencionar su origen y sus autores. Gracias!!

ES UNA
PUBLICACIÓN DE

LAUNDERGROUNDCOLECTIVA
www.laundergroundcolectiva.org



EDITORIAL

SABAH WALID SBEINATI
/Directora del SOPA

LA DES
COMM
UNAL
REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS SOPA23 XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURAL
Cuernavaca Tepoztlán Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICO

En 2023, y como novedad, nos encontramos en el SOPA de Morelos, México, con una edición monográfica que llevó por título **COCINA TRADICIONAL IBEROAMERICANA** [saberes, sabores, arquitectura tradicional y entornos en comunidades rurales]. Y es que la cocina tradicional es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares, así como todos los utensilios especiales vinculados con la artesanía y las arquitecturas específicas para cada uno de esos procesos. Todos esos saberes y materialidades relacionados con la cocina tradicional son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local. Teniendo en cuenta la declaratoria en 2010 de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, quisimos aprovechar esta parada del SOPA en México para visibilizar toda la cultura gastronómica iberoamericana en una edición que estuvo repleta de saberes y sabores.

Lo que el lector encontrará en las siguientes páginas no es un recetario, sino una cartografía política y emocional de Iberoamérica. El SOPA23 en Morelos nos recordó que el patrimonio no solo se contempla en los muros o se excava en el suelo; el patrimonio se degusta, se huele y, sobre todo, se hereda a través del gesto cotidiano de alimentar al otro. Las actas que

aquí presentamos recogen la esencia de un congreso que decidió sentarse a la mesa para entender que la soberanía alimentaria es, en última instancia, la defensa de nuestro derecho a existir como comunidades diferenciadas.

A lo largo de las propuestas presentadas, se hizo evidente una reflexión transversal: la cocina es el último bastión de resistencia frente a la homogeneización del mundo moderno. Mientras los mercados globales imponen sabores uniformes y procesos desalmados, la cocina rural iberoamericana persiste como un acto de rebeldía. Las ponencias y comunicaciones de este año no se detuvieron solo en la técnica, sino que profundizaron en la dimensión social del fogón. Se habló de la mujer como guardiana de la semilla, del hombre que entiende el ciclo de la lluvia y de la comunidad que se organiza para que el rito de la mesa no desaparezca bajo la presión del turismo extractivo o la agroindustria.

Uno de los puntos más potentes de esta edición fue la mirada hacia la arquitectura del hambre y de la abundancia. Entender que un granero, un horno de barro o un molino son tan monumentales como una catedral, permitió a los participantes del SOPA23 re-dimensionar el concepto de “bien cultural”. Las propuestas subrayaron que no podemos salvar la receta si no salvamos el paisaje que produce el ingrediente, ni el espacio físico donde ese saber se transforma en alimento. Esta visión integral es la que define la labor de La Comunidad SOPA: una gestión comunitaria del patrimonio que no separa el objeto del sujeto, ni el sabor del territorio.

Al repasar estas actas, se percibe una identidad compartida a través de la diversidad. El SOPA de Morelos fue un espacio de escucha donde el “sabor” se reveló como una herramienta de cohesión social. En un mundo cada vez más digital y desconectado de la materia, volver la vista —y el paladar— hacia la cocina tradicional nos devuelve una humanidad necesaria. Es una invitación a reconocer que somos lo que comemos, pero sobre todo, somos cómo lo compartimos.

Estas actas de La Descommunal son, por tanto, un tributo a quienes mantienen encendido el fuego. Invitamos al lector a sumergirse en estos textos con la curiosidad de quien entra en una cocina ajena pero familiar, sabiendo que en cada palabra hay un rastro de tierra, de sudor y de memoria viva. Porque si el patrimonio es el milagro de la resistencia, la cocina tradicional es, sin duda, su latido más cálido y persistente.

Como siempre os dejamos con un poquito de música esta vez de la voz de Lila Down,

[*La cumbia del mole*](#)





SESIÓN TEÓRICA

Protocolos y acartonamientos culinarios de la élite bogotana: el Office de las casas inglesas

María Olga Largacha Martínez_

Grupo de Investigación Diseño y Gestión del Hábitat Territorial.
Facultad de Arquitectura, Universidad La Gran Colombia/COLOMBIA

maria.largacha@ugc.edu.co

resumen

Recuerdo las preparaciones de mi abuela y sus meticulosas anotaciones en sus cuadernos de cocina, que conservo con gran cariño, acerca de la selección de recetas y la configuración de menús para sus invitadas a tomar el té. Estos modos de relación, vistos particularmente desde el espacio llamado “el office”, su papel de intermediación entre la producción de alimentos en la cocina, los protocolos y formalismos en el paso de las viandas a través de este a la mesa, con esa cierta elegancia y dignidad acartonada, revelaban la relación que se establecía entonces entre la arquitectura y la configuración espacial de casas que replicaban modelos en su mayoría ingleses. En Las casas de Estilo Inglés, que fue el lenguaje de arquitectura doméstica de mayor presencia en la ciudad de Bogotá, principalmente entre los años 30 y 50, en barrios antes periféricos, construidas en sincronía con aspectos de planificación, el crecimiento demográfico y las relaciones de poder político y económico, en tiempos en los que la ciudad iniciaba su expansión, siendo estos barrios deseados por la llamada élite bogotana que buscaba ocupar las afueras de la densa y congestionada ciudad capital. Se señala cómo, en esta edición monotemática del SOPA 23, se pretende abordar las relaciones entre los espacios vinculados a la comida y su producción. De igual manera, se nos invita a reflexionar acerca de esa relación entre la tradición, la cocina, los sabores y saberes tradicionales para compartir memorias colectivas y propiciar intercambios entre diversos saberes y procesos de construcción de conocimiento. Más que encontrar en estas palabras motivación, encuentro eco para una pregunta que me ronda acerca de la coexistencia entre los bogotanos de modos, maneras y lenguajes culturales y arquitectónicos ingleses, y de qué forma estos generan su marca indeleble en los barrios de la ciudad, en los procesos formales de producir y servir alimentos en sus residencias de Estilo Inglés por los oriundos de la ciudad o ‘cachacos’

#Arquitectura inglesa, #El Office, #Cocina tradicional

Introducción

En el desarrollo de lo que ahora es destacado patrimonio arquitectónico de barrios de la ciudad de Bogotá, se identifica un patrón descrito como un modo de relación común en la construcción de viviendas, que surge de la interacción entre un contexto, un problema y una solución. Esto se aplica a las casas construidas en el llamado Estilo Inglés o Tudor en Bogotá, principalmente entre los años 30 y 50, en barrios otrora periféricos como Teusaquillo, La Magdalena, La Merced, Quinta Camacho, El Nogal, El Retiro y Bellavista. Germán Téllez en su libro *Crítica & Imagen*, describe esta arquitectura como “estrafalaria colección de barbaridades domésticas”. Según Téllez, estas construcciones representan “una búsqueda de un idioma arquitectónico para una ‘élite’, que estuviese ciertamente cargado de elegancia y dignidad, amén de una simbología de clase social que sus autores no encontraban ni podían encontrar en el repertorio racionalista de entonces”.

Esta peculiar simbología, descrita por Téllez, se refleja en el cambio del concepto de barrio, que incluye elementos de ordenamiento urbano como bulevares, paseos, parques, plazas y antejardines, en consonancia con el crecimiento demográfico y las dinámicas de poder político y económico, en un período en el que la ciudad comenzaba a expandirse más allá del centro histórico.

Estas soluciones con lenguajes arquitectónicos adoptados, dan lugar a patrones que comúnmente se denominan “ingleses”. Estos patrones son fácilmente identificables por el uso generalizado del ladrillo en sus fachadas, la altura y el elaborado remate de los buitrones de sus chimeneas, sus tejados fuertemente inclinados, la aparición de ventanas tipo *bow window* (bay window), losas de piedra bogotana enmarcando ventanas y puertas. Además, se destaca una escenográfica escalera a la que se añaden detalles en la carpintería de barandas (figura 1) de prolijos revestimientos en bibliotecas, así como en diversos muebles, en diferentes espacios al interior de las casas.

En visita guiada a la exposición “La Casa Inglesa de Hall Intermedio” en Bogotá¹, se hace referencia a cómo esta arquitectura doméstica, se organiza en torno a rituales y oficios centrados en lo social, con patrones que dan respuesta a la búsqueda particular de una sociedad incipiente, que se aleja de modelos españoles y encuentra en lo inglés, particularmente en los modelos de arquitectura doméstica y los bienes de consumo ingleses, una identidad coherente con la búsqueda de esa burguesía emergente.

La relación entre la arquitectura doméstica y la configuración espacial de las viviendas, especialmente desde la perspectiva del espacio llamado ‘el Office’, es el enfoque de esta reflexión sobre los espacios relacionados con la cocina, la comida, su preparación y su disposición en la mesa.

1. Museo de Arquitectura Leopoldo Rother, Universidad Nacional de Colombia, agosto 10 a octubre 28 de 2023. Visita guiada realizada por los arquitectos gestores de la investigación que da origen a la muestra, recorrido en el que describen igualmente el carácter Neo Tudor de esta arquitectura en Bogotá, como hibridación de masiva presencia en los barrios bogotanos.

Figura 1. Detalle escalera. Colección particular.



patrones domésticos: El Office

Particularmente, el patrón presente en un espacio muy peculiar asociado a la cocina en esas casas de estilo inglés, se encuentra identificado en los planos como 'el Office'. Es un nombre curioso para un espacio que cumple la función de intermediario entre lo que ocurre en el interior y lo que se muestra al público. Este espacio se sitúa en medio del proceso de preparación, cocción, almacenamiento y servicio a la mesa, siguiendo ciertos protocolos foráneos, que permiten a los bogotanos distanciarse de la influencia española y adoptar un enfoque más moderno, quizás. Esto se materializa en las casas al estilo inglés.

Voy a mencionar cuatro ejemplos de la disposición del office²:

El primero, la casa del señor Jorge Plata³ construida en 1934 (figura 2), en este caso, el espacio tiene acceso directo desde el patio lateral y además cuenta con un lavabo.

El segundo ejemplo es la residencia de Ana Arboleda De Rebolledo (figura 3), incluye escalera de servicio para atender igualmente la planta alta sin hacer uso de las áreas sociales.

Los dos casos que relato ahora, tomados de los llamados conjuntos de casas⁴, el primero, la residencia de Josefina Ortiz de González (figura 4), con lavabo dentro, adosado a éste, la escalera a la planta alta.

Por último, en las casas de Rodulfo y Horacio Montoya (figura 5), el Office se dispone en paralelo al costado del comedor, conectando por sus extremos a la escalera social y a la cocina. En su interior, alberga no solamente la despensa, sino la escalera de servicio.

Al interior se dispone siempre un mueble tipo despensa para almacenar vajilla (figura 6), cubiertos, copas y otros elementos usados para llevar la comida a la mesa (figura 7). Un mesón fundamental para "armar" la decoración y disposición de cada componente del plato a servir (figura 8). En algunos (por espacio acá solo se refieren cuatro casos de estudio) se incluye un lavabo, un escurridor, una alacena o despensa y la escalera de servicio.

La cocina es el corazón del hogar, el punto central alrededor del cual se reúne la familia desde sus inicios. La presencia femenina es el eje de este hogar, y los sabores, los olores, las texturas, las conversaciones informales, las complicidades, las confidencias y las sanaciones que se generan durante las jornadas de preparación, son los mejores recuerdos que guardo al pensar en las preparaciones, la cocina y la casa en la que vivió mi abuela.

2. La planimetría consultada que reposa en el Archivo Distrital de Bogotá resulta de la gestión de los arquitectos Silvia Arango y Fernando Carrasco, a través de APRAA (Asociación Pro Rescate de Archivos de Arquitectura).

3. Las residencias referenciadas en este texto fueron construidas por la firma Trujillo Gómez y Martínez Cárdenas entre 1934 y 1937. Los planos de la firma se conservan en el Archivo Distrital de Bogotá.

4. Se construyen dos o más casas en disposición continua con volúmenes aislados. Estos dos ejemplos al ser conjuntos de casas, tienen una menor área construida, la residencia Plata 657 m², la residencia Rebolledo 255 m², y los dos segundos 118 m² c/u, el conjunto González y 225 m² para el caso Montoya.

Figura 2. Casa Jorge Plata Guerrero, planta baja.
Colección particular.

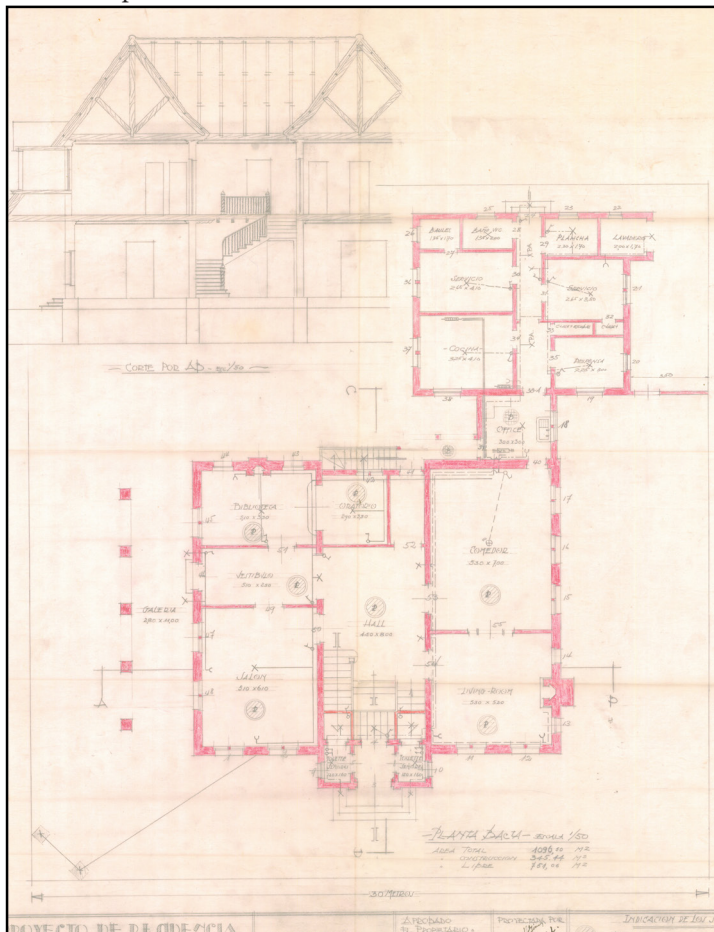


Figura 3. Casa Ana. Arboleda de Rebolledo, plantas.

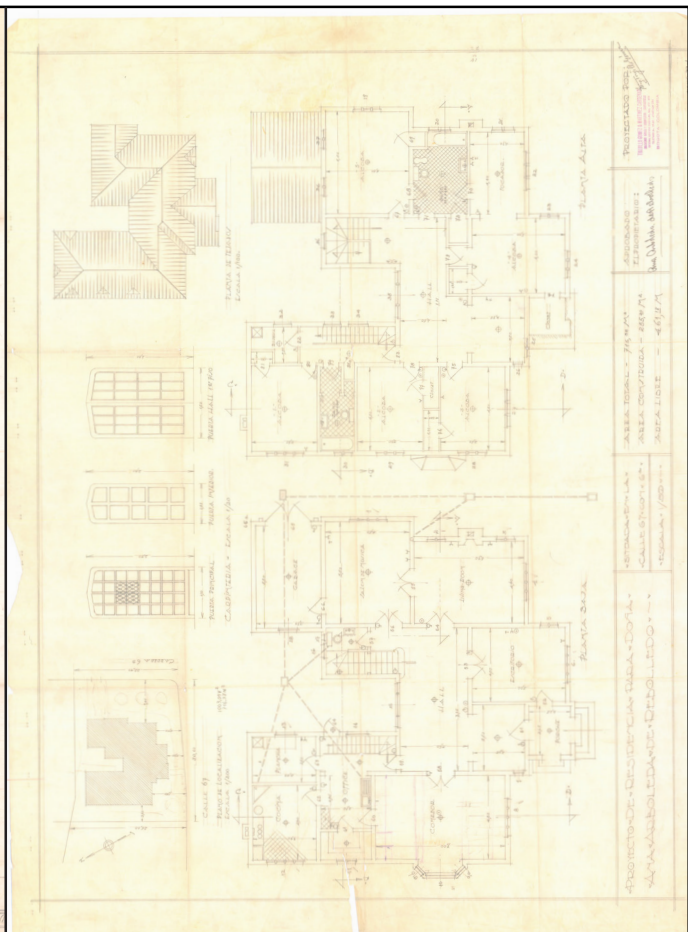


Figura 4. Conjunto de Casas Josefina Ortiz de González,
planta baja.

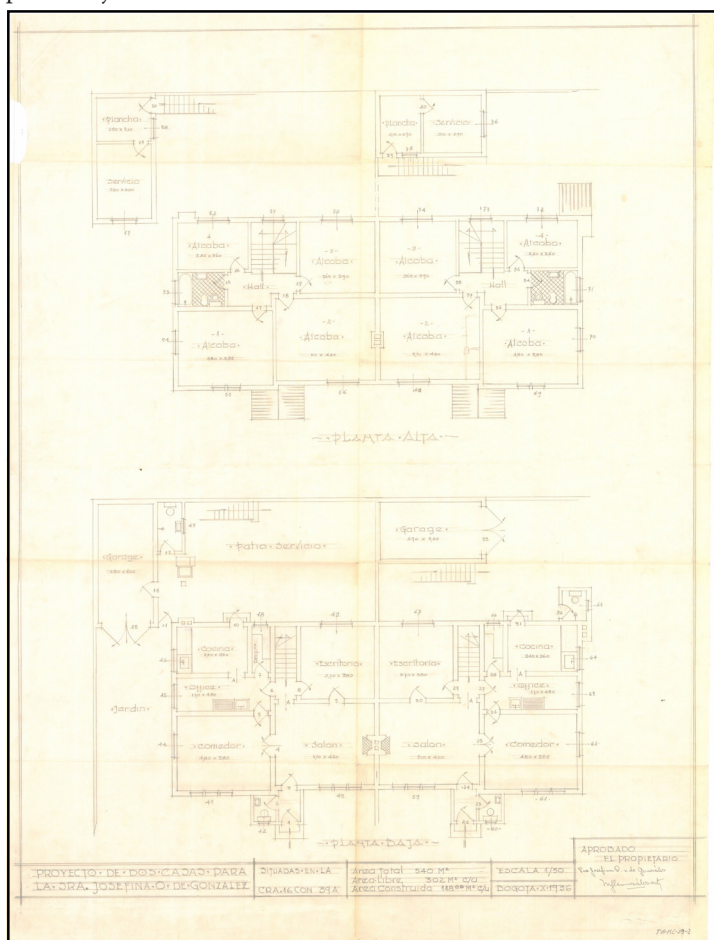


Figura 5. Casa Rodolfo y Horacio Montoya C., plantas.

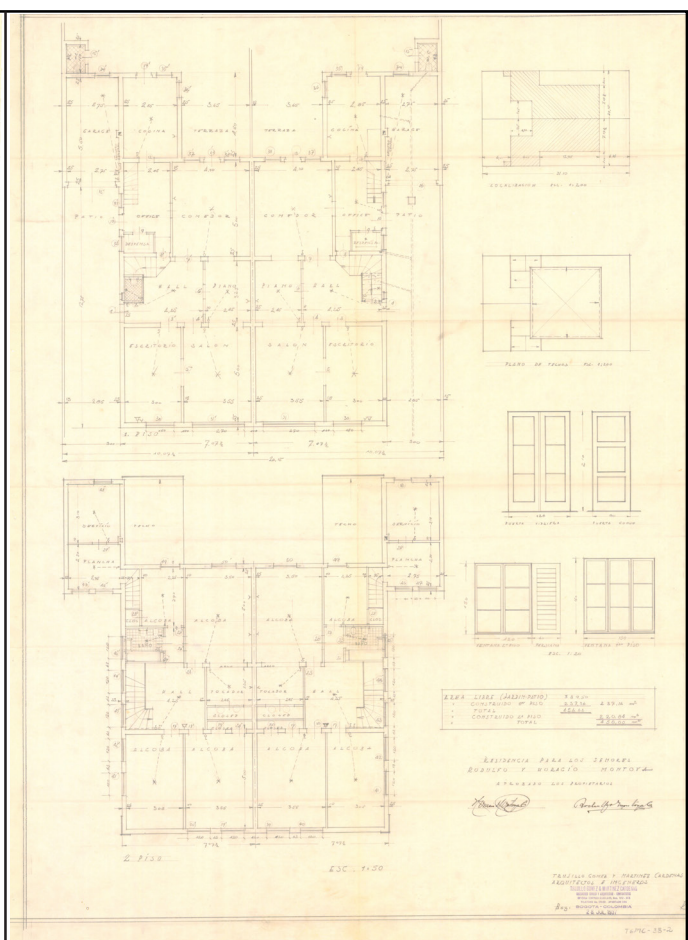


Figura 6. Casa de Ana Arboleda de Rebolledo, muebles office.

Figura 7. Alacena, colección particular.

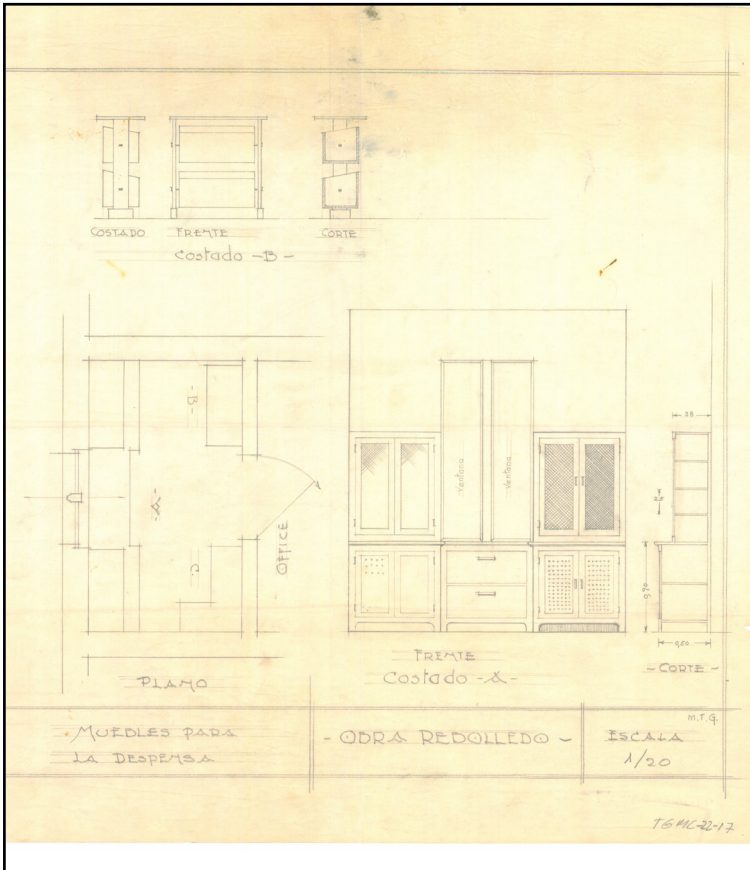


Figura 8. Platos de la vajilla inglesa de la abuela Nonor. Colección particular.

la cocina de mi abuela Nonor

En este relato, comparto las preparaciones de mi abuela y sus meticulosas anotaciones en cuadernos de recetas de cocina que aún conservo, especialmente cuando atendía a sus invitadas para disfrutar del típico té inglés. Evoco la forma en que ella preparaba, servía y organizaba esta ceremonia, siguiendo la tradición inglesa, en su casa igualmente inglesa, su vajilla inglesa y, si, a la manera inglesa, en casas igualmente inglesas, pero en la naciente ciudad de Bogotá.

La elegancia y dignidad de estos modelos ingleses eran parte integral de la vida cotidiana de mi abuela Leonor Gómez, a quien cariñosamente llamábamos ‘Nonor’ (figura 9). Educada en casa, era una mujer de modales finos, absolutamente imperturbable y elegante. Siempre estaba compuesta, y rara vez la veíamos perder la calma o reírse a carcajadas, a diferencia de lo que me suele suceder a mí. La recuerdo cálida pero distante, con un delantal que cubría su falda por completo, un manojito de llaves colgando de su cintura y una disposición inquebrantable para abordar todas sus responsabilidades: planificar el menú, hacer las compras, preparar las viandas, elegir minuciosamente el mantel, y colocar los platos, cubiertos, copas y tazas de té de manera impecable. La mesa estaba dispuesta para recibir con esmero todos los preparativos, creando una experiencia única a través de la comida.

Cuando era muy pequeña, solo se me permitía asomarme desde la puerta de la cocina, allí disponían la mesa de los niños para que tomáramos nuestra porción de pastel, sin perturbar a los adultos que tomaban el té de manera formal.

Recuerdo que una de las tareas más desafiantes cuando la acompañaba en la cocina, lo cual solo se me permitió hacer cuando tenía alrededor de 13 años o más, era leer sus libros de recetas de cocina. Descifrar su letra gótica era incluso más complicado que preparar un budín inglés (del libro XI, curso de repostería y pastelería) o arreglar la mesa para los comensales.

Entre sus preparaciones más frecuentes se encontraban los calados, las empanaditas de jalea de guayaba, los ‘indios’, los envueltos, los muffins, los hojaldres, las milhojas, el dulce de icaco, el mousse de granadilla y el bizcocho mulato, que representaban una exquisita fusión gourmet de lo local y lo extranjero. Mis favoritas eran las empanaditas de jalea de guayaba, una tradición en la familia. Tanto en reuniones en casa de la abuela como en situaciones en las que debía convencer amablemente a alguien, como el empleado del banco o el profesor, de que ella tenía razón, llevaba sus empanaditas como un obsequio infalible y lograba resolver las cosas con su sonrisa y su diplomacia, ganándose el favor de todos.



Figura 9. Leonor Gómez de Martínez, Nonor. Colección particular.

qué se está cocinando

Aún hoy siento el olor de la guayaba al soltar su aroma cuando se preparaba la jalea para rellenar las empanaditas. Era necesaria una paila de cobre para garantizar el mejor resultado y batir constantemente con cucharón de palo para no dejar un solo grumo. Dejar enfriar en la alacena e iniciar el proceso de la masa. Sobre una enorme tabla gruesa de cedro, puesta sobre el mesón, se reparte la harina en un montecito y se abre un hueco en el centro, allí se añade la mantequilla, se bate a mano y se añade el azúcar de a poco mezclando con la mano hasta generar una pasta homogénea.

Escribo las letras y escucho la voz de mi abuela dando claramente sus indicaciones para garantizar la textura y consistencia necesarias para la masa, ni muy gruesa ni muy delgada, parejita, sin presionar demasiado con el rodillo, sin dejar que se adelgace demasiado para evitar que se rompa al manipularla para rellenar las empanadas. Su voz clara, suave pero firme y su sonrisa siempre presente, dulce, pero distante.

Se corta en círculos con el cortador pequeño, (6-8 cm de diámetro) son empanaditas como bocaditos para el té. Lo absolutamente retador, hacer el pellizco para cerrar la masita cortada de forma circular, con un trenzado perfecto hecho como pellizcando la masa. Lograda esta hazaña, se pincelan con huevo y se llevan al horno, se retiran y espolvorean con el azúcar.

Las empanaditas de guayaba servían para el té, como mencioné, para llevar como ofrenda, para regalar, pero sobre todo para picar en los días de navidad, festividad muy especial para mi abuela y la familia.

Empanadas de guayaba Nonor

Ingredientes

- 1 libra de harina de trigo cernida
- ½ libra de mantequilla o margarina
- 3 huevos enteros
- 1 huevo para pincelar las empanadas
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 4 cucharaditas de azúcar blanca

Preparación

Se cierne la harina, se coloca sobre la superficie plana para amasar. Se añade la mantequilla a temperatura ambiente, cortada en pedazos. Se abre un hueco en el centro de la masa y se añaden los huevos enteros (sin batir por separado). Se añade la totalidad de los ingredientes y se amasa hasta lograr una pasta consistente. Se aplana con rodillo pareja y delgada, unos 3 o 4 milímetros. Se corta redonda y se rellena con jalea de guayaba. Se cierran las empanadas pellizcando la masa con un patrón de trenza. Se cepillan con el huevo batido y se llevan al horno precalentado a 350 grados hasta que doren

Relleno de guayaba

Ingredientes

1 kg. de guayabas madura partidas a la mitad
8 tazas de agua
2 tazas de azúcar blanca
1 cucharada de almidón de yuca
½ limón

Preparación

Se mezcla en la paila de cobre (olla anormal si no se tiene paila de cobre) 6 tazas de agua con el azúcar y se le añaden las guayabas, se deja hervir por 45 minutos aproximadamente, se remueve con cuchara de madera con cierta regularidad, se añaden dos tazas más de agua. Se cuele y se pone nuevamente al fuego sin las cáscaras ni las semillas. Se disuelve en una parte del líquido el almidón de yuca y se integra de nuevo con el resto. Se exprime medio limón. Se deja a fuego hasta que reduzca. Se deja enfriar.

a manera de conclusión

Cerrar este ejercicio dado a través de la cocina, el espacio del office, a mi abuela, sus modos, maneras y los espacios que ocupó gran parte de su vida, no solo físicamente sino socialmente por ser la figura que representa el oficio y la tradición en la familia. El eje del hogar, mi abuela era viuda, su ejemplo de elegancia, su porte y su hablar como diría ella: ¡¡suntuoso!! Palabra que la representaba claramente en quienes tuvimos el gusto de conocerla, quererla, cocinar con ella, no tanto de leer su letra gótica pero admirable, el recuerdo que se relata acá me permite disfrutar nuevamente de su cercanía, su presencia la única abuela que conocí, mis otros abuelos habían fallecido antes de que yo naciera. El espacio de preparación y de servir era uno con mi abuela, era mi abuela ese centro eje y motor de unión familiar alrededor de la cocina como figura de la casa, del hogar, de la cocina: Nonor.

La remembranza de lo culinario que se ha bosquejado en estas líneas pivota en dos ejes, el de la figura familiar que aún hoy es referencia de hogar y de lo familiar, del cariño y tradición que se cuecen y siguen cocinando como parte de la tradición familiar y el espacio físico como pivote de la casa inglesa llamado Office, que conecta también a manera de pivote, las diferentes áreas de la casa con sus respectivos espacios públicos y privados.

referencias bibliográficas

ARANGO, S y CARRASCO, F. (2006)

Asociación pro-rescate de archivos de arquitectura.

APRAA.

Archivo Distrital de Bogotá. Alcaldía Mayor de Bogotá D.C., 2023. Colección Firma Trujillo Gómez y Martínez Cárdenas.

GÓMEZ, L. (1946).

Libros de cocina. Colección particular.

MEDINA J, (2022).

Colección Fílmica IMC.

www.coleccionfilmicaimc.com.co

TÉLLEZ, G. (1998) (1998 -1977 1ª ed.-).

Crítica & Imagen I. Ministerio de Cultura Escala. Bogotá.

VELÁSQUEZ, V., ROA M, ERAZO, A. (2023).

La Casa Inglesa de Hall intermedio en Bogotá, en *Exposición, Genealogía, Variaciones, Interpretaciones.* 2023. Museo de Arquitectura Leopoldo Rother, Universidad Nacional de Colombia.



SESIÓN TEÓRICA

Denominación de origen mexicana:
Territorio y paisaje

Jazmine Dafne Somellera Carrasco/MÉXICO

somelleracjzmined@gmail.com

resumen

Según el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial, hasta 2022 México alcanzó 18 productos con Denominación de Origen, cuya designación es establecida por la ubicación, tradición relacionada (pertenencia) y tiempo de existencia. La ubicación en la que se encuentran estos productos en su mayoría abarca más de solo un poblado, un área comprendida entre varios municipios y/o estados, ejemplos principalmente de la riqueza culinaria del país. Lo que llama la atención a lo largo de las distintas declaratorias como productos con denominación de origen, es que se llega a mencionar el vínculo al territorio como algo que se pensaría sería importante para ser considerado, aunque no se logre dar un abordaje que lo explique más a fondo. A la falta de inclusión de ese concepto se le suma la nula mención del concepto de paisaje, mismo que podría ser un parteaguas en el sustento, siendo solo empleado para la denominación de origen del tequila que se apoya y presenta en la declaratoria patrimonial otorgada por la UNESCO. De acuerdo a lo anterior, se intentará abordar las siguientes preguntas: ¿qué pasa con las demás declaratorias y el intento de inclusión del vínculo territorial que podrían dar el sustento? ¿hay otros productos que deberían tener la denominación de origen para poder beneficiarse de políticas de protección y hacer presente la importancia cultural original correspondiente de los rincones que representan al país? ¿Es necesario un mejor abordaje del término de territorio e inclusión de paisaje en las declaratorias? ¿Qué tanto se piensa en las comunidades para la aplicación a las declaratorias?

#Paisaje, #Denominación, #Territorio

Denominación de origen

México país megadiverso y con una de las gastronomías más reconocidas a nivel mundial, deriva y concentra un gran número de elementos culturales y naturales de los cuales ha intentado llevar su manejo desde las políticas públicas, leyes, reglamentos o figuras de protección encaminadas para la salvaguarda, lo que da identidad a la nación. De entre los variados instrumentos de acción para la salvaguarda, los Signos Distintivos son una de las acciones que apunta a una protección de productos nacionales con calidad certificada, para cuando surgen competidores con productos similares, y se requiera mejorar su mercantilización. Esta figura se rige por los principios de especialidad, temporalidad y territorialidad; así mismo, funciona bajo la Ley de Propiedad Industrial, la cual se encarga de las invenciones nacionales y los signos, desglosando a estos últimos en cuatro tipos: Marcas, Marcas colectivas, Avisos comerciales, nombres comerciales y Denominaciones de Origen.

El otorgar el derecho sobre un Signo Distintivo, aporta al fabricante o prestador de servicios un incentivo para mantener o mejorar la calidad de los productos o servicios que ofrece, además de que un Signo Distintivo bien posicionado en el mercado, puede duplicar o triplicar el activo de la empresa.

(IMPI, SE, 2015:8)

Los Signos Distintivos son todos aquellos símbolos, figuras, vocablos o expresiones que se utilizan en la industria o en el comercio para distinguir un producto, servicio o establecimiento, de otros de su misma especie, clase o actividad en el mercado.

(IMPI, SE, 2015:11)

De entre la variedad de signos, la Denominación de Origen resalta por ser la encargada de la salvaguarda de los productos con importancia territorial nacional, riesgo que generan los productos que no cuentan con ninguna identidad geográfica real o solo se quiera certificar la procedencia de origen.

Según el artículo 156 del título quinto, Capítulo 1 de la Ley de la Propiedad Industrial la Denominación de Origen se entiende como:

ARTICULO 156.- Se entiende por denominación de origen, el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendiendo en éste los factores naturales y los humanos.

(DOF, 2020)

Los responsables de la aplicación a la denominación son tres personas competentes jurídicamente, la primera la conforman las personas físicas o morales que se dediquen directamente a la elaboración de los productos denominación; cámaras o asociados de fabricantes y productores; y finalmente entidades de gobierno. En su mayoría han sido las asociaciones comerciales como el resultado de la unión de productores, mientras otros pocos casos el mismo gobierno en conjunto con los productores impulsaron la propuesta para poderse incluir en documentos oficiales como Planes de Desarrollo Municipales. Los propósitos en general se han enfocado en la salvaguarda de la tradición y obtención de productos emblemáticos de ciertos poblados o regiones. La instancia reguladora de todo el proceso de inscripción es el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), creado en 1993:

...que tendrá por objeto brindar apoyo técnico y profesional a la autoridad administrativa y proporcionar servicio de orientación y asesoría a los particulares para lograr un mejor aprovechamiento del sistema de propiedad industrial, quedando agrupado en el sector coordinado por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

(DOF,1993:2)

Como la denominación no es una convocatoria que se abra cada año, sino una solicitud individual abierta, los interesados son los que inscriben sus productos según sus intereses de acuerdo a seis bases comprobables, siendo la que describe el producto la que más se desarrolla, seguida del detallar el vínculo entre denominación, producto y territorio, sin embargo, esta última especificación no es del todo clara en cómo debe de ser preparada.

ARTICULO 159.- La solicitud de declaración de protección a una denominación de origen se hará por escrito, a la que se acompañarán los comprobantes que funden la petición y en la que se expresará lo siguiente:

I.- Nombre, domicilio y nacionalidad del solicitante. Si es persona moral deberá señalar, además, su naturaleza y las actividades a que se dedica;

II.- Interés jurídico del solicitante;

III.- Señalamiento de la denominación de origen;

IV.- Descripción detallada del producto o los productos terminados que abarcará la denominación, incluyendo sus características, componentes, forma de extracción y procesos de producción o elaboración. Cuando sea determinante para establecer la relación entre la denominación y el producto, se señalarán las normas oficiales establecidas por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial a que deberán sujetarse el producto, su forma de extracción, sus procesos de elaboración o producción y sus modos de empaque, embalaje o envasamiento;

V.- Lugar o lugares de extracción, producción o elaboración del producto que se trate de proteger con la denominación de origen y la delimitación del territorio de origen, atendiendo a los caracteres geográficos y a las divisiones políticas;

VI.- Señalamiento detallado de los vínculos entre denominación, producto y territorio, y

VII.- Los demás que considere necesarios o pertinentes el solicitante.

(DOF, 2020)

Una vez expuesta la propuesta en un decreto se da la oportunidad de que cualquier interesado dé sus opiniones, sugerencias o interés de querer ser parte de la declaratoria. Cuando se aceptan los comentarios, se emite una última resolución anexando lo solicitado y en el caso de no presentarse ninguna observación el documento mantiene su contenido inicial. La duración de la denominación es de 10 años, pasados los años estipulados y en conjunto con las correspondientes supervisiones se puede volver a realizar la solicitud (IMPI, 2023).

Existen tres categorías no estipuladas dentro de las denominaciones de las cuales solo una corresponde a productos artesanales no comestibles y los dos restantes son productos comestibles que se dividen entre bebidas y productos naturales siendo los que concentran a 15 de los 18 productos con denominación de origen (ver tablas y mapa)

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEXICANA E INDICACIÓN GEOGRÁFICA. TABLA 1.					
Producto	Estado	Año de denominación	Superficie	"Vinculación con el territorio"	Encargado de inscribir al producto
BEBIDAS					
1. El Café Pluma	Oaxaca	2020	S/D	Solo se mencionan los municipios que comprenden la denominación. (Las variedades de café "PLUMA" son resultado de la interacción de sus genotipos con el entorno geográfico y el tipo de clima que predomina en el territorio o zona geográfica protegida)	NO SE ESPECIFICA
2. El Café de Veracruz	Veracruz	2000	S/D	particular combinación de sus profundos suelos volcánicos, el clima caracterizado por su alta humedad todo el año y sus inviernos nublados, los cuales, de manera conjunta, especifican la alta acidez, el aroma intenso, el sabor a especias y el apreciable cuerpo que caracteriza a este café. Importancia la altitud.	Consejo Veracruzano del Café, por conducto de su apoderado
3. La Bacanora	Sonora	1994	S/D	regiones Sierra Centro, Río Sonora y San Miguel; Centro; Sierra Alta, y Sierra Sur	Gobierno del Estado de Sonora, por conducto del Secretario de Desarrollo Económico y Productividad
4. Café de Chiapas	Chiapas	2002	231,329 hectáreas	riscos suelos volcánicos, climas aptos, que se caracterizan por tener una buena humedad durante todo el año y una gran diversidad de excelentes temperaturas. Producción a diferentes alturas.	Director General de la Comisión para el Desarrollo y Fomento del Café de Chiapas
5. Charanda	Michoacán	1994	S/D	Estado de Michoacán, se caracteriza por la presencia de un gran número de aparatos volcánicos extintos, por lo que la actividad volcánica manifestada fue determinante en la formación del paisaje y de los suelos actuales, suelos rojos	Asociación de Productores de Charanda, A.C., por conducto del representante legal
6. El Mezcal	Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas y Michoacán (parte del Sur de Tamaulipas, Jalisco Guanajuato sin que estén en la denominación) Puebla Morelos Estado de México, Aguascalientes, Tamaulipas	1994	S/D	vinculos entre denominación de origen y territorio: la bebida es extraída y producida en la región del Mezcal, con tradición histórica y procesos de modernización.	Camara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C.
7. Sotol	Chihuahua, Coahuila y Durango.	2002	8,606 km2	Llanos y mesetas de origen volcánico en las que predominan unidades edafológicas desarrolladas y fértiles alternando con aparatos volcánicos (conos cineríticos) de edad reciente diseminados en forma caótica, lo anterior como consecuencia de la intensa actividad volcánica manifestada en la región. Dicha región se ubica a una altura aproximada de 1,600 a 3,842 metros sobre el nivel del mar y constituye una zona de transición entre la zona denominada Tierra Caliente y la zona Lacustre. Asimismo, dentro de este ámbito geográfico, destaca por su extensión y antecedentes culturales la denominada Meseta Purépecha o Tarasca.	Secretaría de Desarrollo Rural del Estado de Chihuahua, en nombre y representación del Gobierno del Estado,
8. Tequila	Jalisco	1977	S/D	Único con denominación como paisaje Patrimonio de la Humanidad	NO SE ESPECIFICA
9. Raicilla	Jalisco y Nayarit	2019	S/D	extensiones amplias de bosque, yacimientos mineros y agua, el promedio para toda la región es de 1,401 msnm, con altura mínima de 0 m en el municipio de Bahía de Banderas y máxima de 1,720 m en el Municipio de Cuautla.	Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, A.C.

Figura 1.
Tablas de:
Indicación geográfica.
-Denominación de origen de productos artesanales.
-Denominación de origen de productos naturales
-Indicación geográfica.
Elaboración propia con base en IMPI, (2015), IMPI (2023), ZÁRATE, D. F. (2017).

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEXICANA E INDICACIÓN GEOGRÁFICA TABLA 2.					
Producto	Estado	Año de denominación	Superficie	"Vinculación con el territorio"	Encargado de inscribir al producto
PRODUCTOS ARTESANALES					
10. Talavera	Puebla y Tlaxcala	1995	S/D	S/D	Gobierno de Puebla, por conducto del Gobernador Constitucional
11. El ámbar	Chiapas	1994	S/D	S/D	Gobierno del Estado de Chiapas, por conducto del Secretario de Desarrollo Económico
12. Lacas de Oliná	municipio Oliná, Guerrero	2022	S/D	S/D	NO SE ESPECIFICA

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN MEXICANA E INDICACIÓN GEOGRÁFICA. TABLA 3					
Producto	Estado	Año de denominación	Superficie	"Vinculación con el territorio"	Encargado de inscribir al producto
PRODUCTOS NATURALES					
13. Vainilla de Papantla	Papantla, Veracruz	2004	7,7551 km	S/D	Secretaría de Desarrollo Rural del Estado de Puebla, en su calidad de Secretario Rural y el Presidente del Consejo Veracruzano de la Vainilla (COVERVAINILLA)
14. Arroz	Morelos	2012	S/D	S/D	Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Estado de Morelos en su carácter de representante de la Unión de Productores de Arroz de Morelos, A.C.
15. Chile habanero	península de Yucatán - Campeche, Quintana Roo y Yucatán	2006	141,523 km2	S/D	Gobernadora Constitucional del Estado de Yucatán, Presidente de Chile Habanero de Yucatán, A.C., Gobernador Constitucional del Estado de Quintana Roo, un productor y Director General de Hidroponía Maya, S.A. de C.V., Gobernador Constitucional del Estado de Campeche, y Presidente del Comité Sistema Producto Chile de Campeche A.C.
16. Mango Ataulfo	Soconusco de Chiapas	2003	15,000 hectáreas que representa cerca de 83%	B) FACTOR HUMANO, TRADICION, HISTORIA.	Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Chiapas
17. Cacao Grijalva	en tres regiones y 11 municipios de Tabasco	2023	S/D	planicie formada por los sedimentos aluviales depositados por la gran cantidad de ríos que atraviesan el Estado para desembocar en el Golfo de México. La mayor parte de la superficie del Estado se localiza en la Región Hidrográfica número 30. planicie formada por los sedimentos aluviales depositados por la gran cantidad de ríos que atraviesan el Estado para desembocar en el Golfo de México. La mayor parte de la superficie del Estado se localiza en la Región Hidrográfica número 30 o R planicie formada por los sedimentos aluviales depositados por la gran cantidad de ríos que atraviesan el Estado para desembocar en el Golfo de México. La mayor parte de la superficie del Estado se localiza en la Región Hidrográfica número 30 o R. Una de las características que otorgan la identidad y la calidad del "Cacao Grijalva" es que se produce gracias al actuar conjunto de la naturaleza y el hombre en lo que se denominan selvas domesticadas.	representante de la Unión de Productores de Arroz de Morelos, A.C.
18. Chile yahuica	11 municipios de Yahuica, Jalisco y 2 municipios de Zacatecas	2018	S/D	Constituido por los elementos del medio biofísico a través de los cuales, los productores atribuyen las características organolépticas (Olor, Sabor, Picor) del Chile Yahuica a factores regionales asociados principalmente al suelo y al clima	Impulsora de Productores de Chile de Árbol Yahuica, A.C.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA. TABLA 4.					
Producto	Estado	Año de denominación	Superficie	"Vinculación con el territorio"	Encargado de inscribir al producto
BEBIDAS					
Tallas de madera: Tonas y Nahuales, Artesanías de los Valles Centrales de Oaxaca	Localidades de la región de Los Valles Centrales de Oaxaca: San Antonio Arrazola, San Martín Tilcajete, Unión Tejalápam, San Pedro Taviche y Oaxaca de Juárez en Oaxaca	2022	S/D	la combinación del tallado en madera de figuras de diversa índole, y el pintado con una gran gama de colores que representan aspectos trascendentales de la cultura de los pueblos de la región de los Valles Centrales de Oaxaca, como la flora y fauna de la región, así como el calendario zapoteco prehispánico y particularidades de su cosmovisión.	NO SE ESPECIFICA
Seda de Cajonos	Municipios de San Pedro Cajonos, San Francisco Cajonos, Santo Domingo Xagacia, San Pablo Yaganiza, San Mateo Cajonos, y la Agencia de San Miguel Cajonos del Municipio de San Francisco Cajonos, todos en el Estado de Oaxaca.	2022	S/D	Hilo de seda producido por un gusano que se alimenta de las hojas del árbol de morena Criolla, distribuido en la zona de manera irregular en valles y cerros.	NO SE ESPECIFICA
Tapetes de Teotitlán	Municipios de Teotitlán del Valle, Santa Ana del Valle y la Agencia de San Miguel del Valle, del municipio de Villa Díaz Ordaz en Oaxaca	2022	S/D	S/D	NO SE ESPECIFICA
Cajeta de Celaya	municipios de Celaya, Guanajuato, Apaseo el Grande, Juventino Rosas, Cortázar y Villagrán en Guanajuato	2022	S/D	superficie de los municipios citados	NO SE ESPECIFICA

MAPA DEL TERRITORIO DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MEXICANO Y LAS OFICINAS REGIONALES

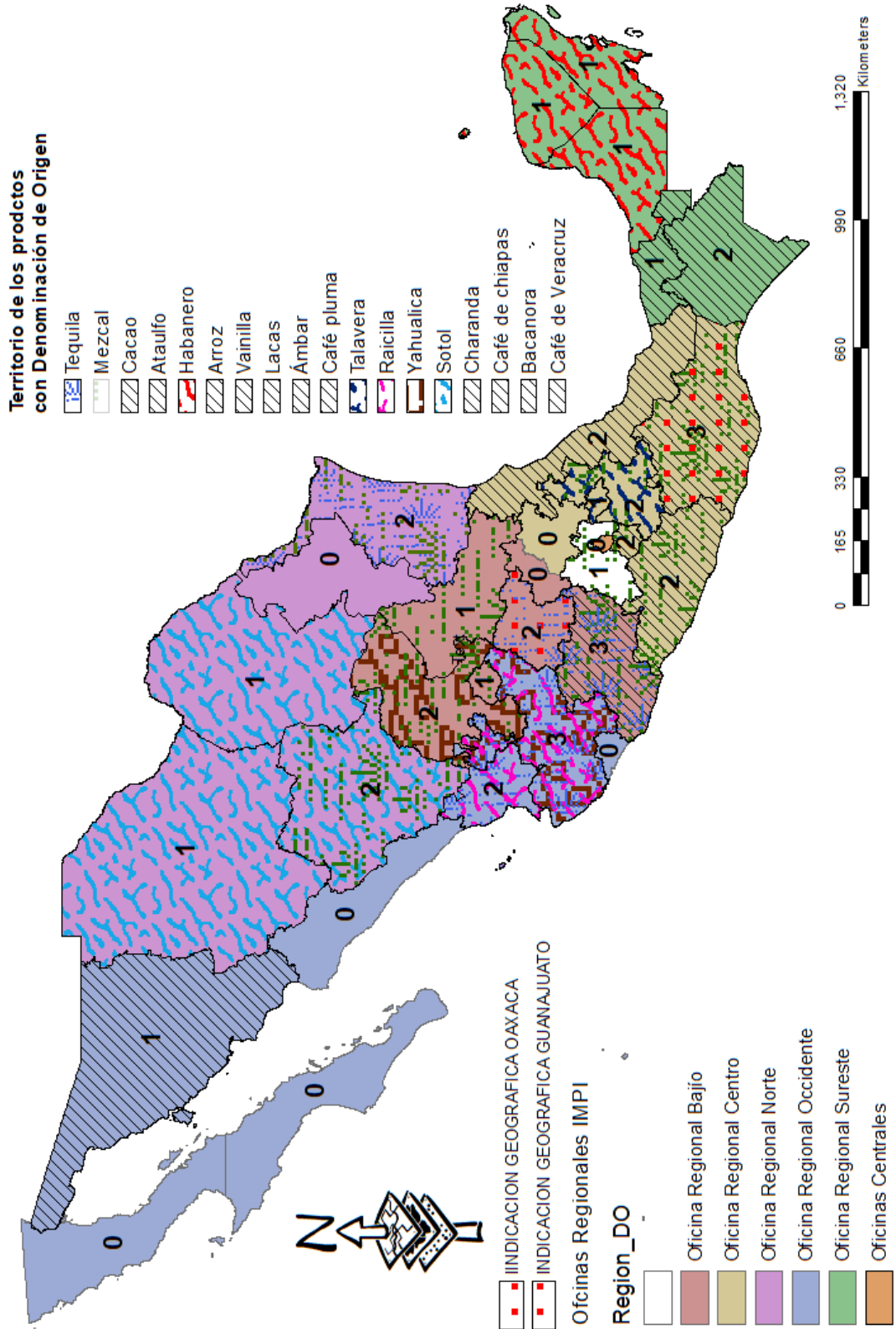


Figura 2. Mapa de denominación de origen y oficinas regionales.
Elaboración propia con base en IMPI (2015), IMPI (2023) y ZÁRATE, D. F. (2017).

*Los achurados en el mapa representan el territorio por estado o territorio compartido por cada producto Denominación de Origen mexicano, y se especifica con número por estado la cantidad de declaratorias a las que pertenecen.

Con apenas 18 productos, 23 de los 32 estados de la república se encuentran inscritos en las declaratorias de productos con denominación de origen, siendo 6 las categorías que son compartidas entre varios estados y el resto son exclusivas de solo uno. Chiapas y Jalisco con 3 productos son los estados con más número de inscripciones dejando a los demás con 1 o 2 aun cuando entre si comparten por proximidad y producción.

Las inscripciones se realizaron bajo el nombre de representantes que fueron los encargados de presentar la petición y documentación necesaria, el gobierno quedó como representante de 9 de los 18 productos, mientras que 6 inscripciones fueron directamente presentadas por las asociaciones de productores correspondientes y solo 3 figuraron sin anotación específica. Resalta que, del total, 8 inscripciones fueron presentadas por las asociaciones en conjunto con el gobierno. Debido a lo extenso del territorio nacional, dichas inscripciones se pueden realizar a través de 6 oficinas del IMPI con ubicaciones diferentes en el país, en promedio son 5 estados a los que su radio de influencia le corresponde atender (IMPI, 2023).

Indicación geográfica

Muy a la par de la categoría Denominación de Origen, existe la categoría más recientemente aplicada en el país, la Indicación Geográfica, que comparte elementos que ayudan a la clasificación e inclusión para poder ser parte del listado ante el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial. A diferencia de la primera categoría, la Indicación “*basta que cumpla con un solo criterio atribuible al origen geográfico, ya sea una calidad, reputación u otra característica*” (IMPI (2), s.f.). Por lo anterior, y a pesar de que se menciona a lo geográfico, el vínculo con el lugar es menor y no se logra entender del todo por qué la categoría da énfasis a lo espacial en el encabezado.

En 2022 se comenzó la introducción a las indicaciones geográficas, esta categoría alberga a cuatro productos, con base en insumos naturales, son 3 productos que dominan el origen del listado de las Indicaciones con una procedencia oaxaqueña, mientras solamente uno es comestible y se da en Guanajuato “La cajeta de Celaya”, estado que a la par, también alberga otro de los productos con denominación de origen.

Marcas Colectivas

A diferencia de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas, el número de productos inscritos en las marcas colectivas, también parte de los signos distintivos, sobrepasan de manera trascendental apenas en el segundo periodo de 2023, con un total de productos con más de 36.000 registros concedidos de las más de 56.000 solicitudes de marcas de diversa índole (IMPI, 2023).

Las marcas colectivas son un intermedio para las marcas que quieren beneficiarse de los incentivos de las denominaciones marcadas por el IMPI, sin embargo, no lograron llenar todos los atributos para poder llegar a convertirse en indicaciones o denominaciones, respectivamente en ese orden es que pueden llegar a postular si es que cambian sus condiciones como marcas colectivas. Los productores que buscan la aprobación de otra designación tendrán que realizar mejoras entre las que destacan la creación de consejos técnicos, asociaciones entre productores, técnicas superiores en su producción y así mejorar su calidad y estar listos para su distribución nacional e internacional (IMPI, 2023b).

concepto de territorio en la declaratoria

Territorio como concepto que refiere a un espacio estructurado de acuerdo a la organización de los agentes que lo integran, debe de presentarse como uno de los ejes principales para cuando se realizan acercamientos a instrumentos de salvaguarda para productos de importancia nacional.

Territorio... ligado al concepto de soberanía, constituye la manifestación espacial del poder, es decir, el escenario en el que se proyectan, concretan y expresan las decisiones ejercidas por quienes tienen competencias reconocidas para ello, de modo que, concebido como espacio estructurado, apropiado y ordenado, su configuración reproduce las directrices emanadas del poder y, consecuentemente, del modelo organizativo determinado por los agentes que lo ostentan.

(LÓPEZ TRIGAL, L, 2015:588-589)

Las decisiones ejercidas en el espacio mexicano en relación a los productos con denominación tienen una clara participación del estado mexicano, que fue pausada cerca de 20 años después de la declaratoria del Tequila, se dio una reapertura de incorporación a productos en la década de 1990 acompañado de un apoyo en el marco legislativo específico del tema, con leyes e institutos acordes. Seguido de este avance normativo, se realizaron en fechas discontinuas la incorporación de productos distanciada entre sí por décadas. Y ahora a 40 años de aparición, el territorio apenas y se ve representado por los productos con denominación que en su mayoría son bebidas.

El acercamiento al territorio que se incluye en las Denominaciones de Origen se puede encontrar en el apartado del "Vínculo Territorial", a excepción del Tequila que fue el primero en ser parte, algunas catalogaciones sin aparente razón y las indicaciones geográficas; en todos los documentos de inscripción, aunque se mencione al territorio no necesariamente se desarrolla de la misma manera. En algunos de los productos el desarrollo territorial se limita a mencionar en las declaratorias los estados en los que se localiza su producción, muy contados, la extensión territorial y en otros se hace meramente una monografía sin que resalten del todo las características específicas del territorio o el por qué.

Siendo denominaciones de origen, uno de los apartados que se esperaba tuviera mejor desarrollo es el territorial, en donde se enmarcara el lugar que le dio origen y la importancia del producto a un nivel local y nacional; además si se incluyera una demarcación adecuada de la superficie territorial de la denominación, traería beneficios de resguardo ante proyectos que se planteen cerca de las áreas de cultivo o extracción de los productos.

A partir de las oficinas regionales, se observa una clara zonificación creada sin pensar más allá del alcance inmediato para la inscripción de productos en los estados que comprenden esa área. Si bien la actuación posterior de programas enfocados en el impulso de las denominaciones se puede apoyar de esta zonificación territorial, la compleja distribución de productos a nivel nacional en la que estos sobrepasan fronteras estatales, no permite seguir las mismas reglas como en el caso de otros productos que no salen de su demarcación territorial.

Por último, ya que el territorio no es un ente vacío, si no que mantiene interrelaciones dependiendo de la especificidad de su ubicación, la parte cultural debe de ser una parte importante a considerar cuando se desarrolla en este caso el vínculo entre un territorio específico. Para mejorar la representación cultural de los productores tanto en el papel como en físico, se les debería de acercar más a este proceso poniendo énfasis en que no se pierda la identidad local en el proceso.

Como uno de los conceptos base de la investigación, el paisaje, retomado de la Iniciativa Latinoamericana del Paisaje de América Latina por ser el semillero de las declaraciones fundamentales en las que se propone enmarcar al paisaje latinoamericano mediante convenios, siendo el Convenio de Paisaje Latinoamericano en el que se plasma el concepto como el espacio-tiempo resultado de factores naturales y humanos, tangibles e intangibles que al ser percibido y modelado por la sociedad refleja la diversidad de culturas (LALI, 2017:1).

Además, se enuncia al paisaje en el mismo Convenio como:

- 1.1-El paisaje es un agente fundamental en la preservación de la calidad y estilo de vida y en el sentido de pertenencia e identidad.
- 1.2-El paisaje desempeña un papel importante de interés general que constituye un recurso favorable para la generación de empleo y creación de nuevas tecnologías.
- 1.3-El paisaje en su visión integral, participa en el objetivo general del logro de la sostenibilidad y está intrínsecamente ligado al cambio climático.
- 1.4-El paisaje no reconoce fronteras y es un complejo integrador entre países limítrofes.

(LALI, 2017:1).

En México no existe un marco normativo que tome en cuenta la planificación enfocada al paisaje, sin embargo, hubo propuestas de inclusión del término paisaje que más que clarificar terminaron por indefinir el concepto en distintas leyes o programas, como la Ley para el Desarrollo Forestal Sustentable (LDFS) y Ley General del Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente (LGEEPA) que hacía alusión a ordenamientos ecológicos que requerían de una regionalización ecológica de un área administrativa. También la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP), junto con la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT), realizaron un acercamiento mediante la propuesta de gestión denominada “Estrategia hacia 2040” en el periodo 2012-2018 como parte del manejo adecuado del paisaje, donde se intentaba integrar la conservación de la biodiversidad para desarrollar realidades sociales y económicas en las Áreas Naturales Protegidas. (CHECA-ARTASU, 2022).

La segunda ausencia es la específica, pero obvia y ligada a la primera que corresponde a esta investigación, la inexistencia del término de paisaje en las denominaciones de origen mexicana. Aunque indirectamente el tequila se valió de esta denominación obtenida en 1977 para después poder postularse como un paisaje patrimonio de la humanidad ante la UNESCO en 2006, para los demás productos no fue el mismo caso y no tienen ningún acercamiento al concepto. Aunque el tequila lo elaboren grandes empresas, en esta nueva catalogación las técnicas ancestrales y el cuidado del resto de elementos tangibles e intangibles tienen un gran peso, diferencia que marca completamente el resguardo de las tradiciones locales. El esfuerzo requerido para que el Tequila haya podido ser candidato en el Listado de la UNESCO, fue gracias al trabajo de años realizado en conjunto por académicos de la universidad de Guadalajara, gobierno y los productores a gran escala de Tequila. Fueron 4 de los 10 criterios de selección que contempla tanto elementos culturales como naturales necesarios para ser Patrimonio de la Humanidad (UNESCO, 2023).

Criterion (ii): The cultivation of agave and its distillation have produced a distinctive landscape within which are a collection of fine haciendas and distilleries that reflect both the fusion of pre-Hispanic traditions of fermenting mescal juice with the European distillation processes and of local and imported technologies, both European and American.

Criterion (iv): The collection of haciendas and distilleries, in many cases complete with their equipment and reflecting the growth of tequila distillation over the past two hundred and fifty years, are together an outstanding example of distinct architectural complexes which illustrate the fusion of technologies and cultures.

Criterion (v): The agave landscape exemplified the continuous link between ancient Mesoamerican culture of the agave and today, as well as the contours process of cultivation since the 17th century when large scale plantations were created and distilleries first started production of tequila. The overall landscape of fields, distilleries, haciendas and towns is an outstanding example of a traditional human settlement and land-use which is representative of a specific culture that developed in Tequila.

Criterion (vi): The Tequila landscape has generated literary works, films, music, art and dance, all celebrating the links between Mexico and tequila and its heartland in Jalisco. The Tequila landscape is thus strongly associated with perceptions of cultural significances far beyond its boundaries.

(UNESCO, 2023)

Uno de los requerimientos para los Patrimonios de la Humanidad, aparte de ser bienes excepcionales y cumplir con determinados criterios, es que se delimite una zona de protección y una zona de amortiguamiento para evitar que otras actividades perturben las instalaciones, y actividades en general que se lleven a cabo en el territorio que contiene el patrimonio a resguardar. La delimitación para el territorio del Tequila se consideró alrededor de los poblados que fueron los iniciadores de la fabricación del destilado, así mismo, la utilización de un tipo específico de agave (tequilana weber variedad azul) en la elaboración, también torna fácil el poder contener una delimitación compacta. Sin embargo, hay otros sitios que están fuera de la declaratoria como paisaje, pero si fueron contemplados como productores similares con denominación de origen en los años setenta y algunos otros recientemente (UNESCO, 2023).

A diferencia de otros productos con denominación de origen, tomando como ejemplo al mezcal, se vuelve aún más complicado el replicar una delimitación compacta y que refiriera a los poblados que dieron origen al destilado. Son más de 30 variedades de agave en un territorio compartido entre varios estados y con la diferencia de que la mayoría de los productores son de pequeña escala con tradición familiar, y no son grandes empresas como en el caso de su contraparte equivalente.

Productos como el mango Ataulfo y el arroz Morelos de procedencia reciente por ser resultado de modificaciones agrícolas, forman otro tipo de producción y su relación con la tradición recientemente fue creada y se define de otra manera, sin embargo, su territorio de producción en el caso del mango es fácil de demarcar, al menos eso parece en su declaratoria al sí incluirse el territorio específico en el que se desarrolla; mientras que el arroz si bien no tiene tan demarcado su territorio, al menos no sale del estado la producción, concentrándose en 22 de los 36 municipios del estado. En estos casos lo que se buscó resguardar fue la técnica de reproducción del producto mejorado, en el área determinada del estado en el que se dio el origen (IMPI, SE, 2015).

De la lectura al contenido de las denominaciones de origen se entiende que lo que se busca resguardar es sobre todo la técnica a veces con tendencia a modificaciones por sobre una tradición local. En las declaratorias se relata a detalle los pasos que se siguen para la obtención de los productos. Pero los aspectos culturales son los que menos se detallan o se dan a relucir. Esto se debe a que gracias a que la institución encargada sea el IMPI, siendo este un organismo público relativamente reciente que administra el sistema de propiedad industrial nacional, y su trabajo no se centra en los aspectos sociales o culturales, por lo que estos aspectos no están del todo detallados ya que no es su propósito, que apela más por ayudar a asegurar una adecuada producción, mercantilización y permanencia de los productos con una muy buscada calidad. En relación a esto, CHAMPREDONDE (2016) plantea 3 grandes amenazas que se generan a partir de la calificación como denominación de origen: Reconocimiento basado únicamente en la calidad simbólica de los productos, considerar solo la presencia de una característica específica como prueba suficiente y el contribuir a la pérdida de tipicidad o de diversidad local.

indicios de avance, retroceso o estancamiento

México como uno de los países con más reconocimiento de riqueza culinaria a nivel mundial y apenas con 18 Productos Denominación de Origen que comparten entre sí territorios, evidencia la falta de importancia que se le otorga a la protección de productos nacionales. Faltando la representación de gran cantidad de productos en, al menos, 9 estados. Está claro que el trabajo se encuentra incompleto para poder resguardar la variedad de los productos con identidad clave en el territorio. Aunque no sea una convocatoria obligatoria, se debería de dar más incentivos a los pequeños productores para que puedan ser parte de una plataforma de impulso económico, en la que se podrían incorporar en esta catalogación o la que mejor les convenga.

Se requiere la integración de más tipos de productos por estado para que haya una mejor protección ligada directamente a la representación del territorio nacional. Aun cuando se esté muy lejos de la aplicación paisajística, la representación adecuada del territorio en las catalogaciones podría acercarse a este objetivo. Al desarrollar mejor los aspectos territoriales de las inscripciones, se lograría focalizar y generar estrategias más completas, acordes con estados y regiones con producciones características que naturalmente unen territorios, un vínculo real entre territorio y producción.

El trabajo de inclusión podría comenzar por hacer menos complicado el proceso de denominación e incentivar productos que han sido trabajados ancestralmente y se encuentran al borde de la extinción, cuidando de no alterar, dentro de lo posible, sus tradiciones locales; productos tan comúnmente distribuidos pero que se han visto amenazados por la introducción de producciones extranjeras o cultivados y modificados en el exterior como los chiles poblanos, el nopal, la cochinilla, flores de cempasúchil, productos de la milpa de traspatio, entre otros.

Al final resulta interesante responder a la pregunta ¿a qué sabe y cómo se ve México?, esto de acuerdo con lo anteriormente expuesto, lo han respondido desde hace mucho tiempo los intereses que se ponen en juego, concretados mediante acuerdos políticos o empresariales que acaparan producción distribuida nacional e internacionalmente.

referencias bibliográficas

CHAMPREDONDE, M. (2016)

Tipicidad territorial: elemento fundacional de la construcción de una denominación de origen, en *Desenvolvimento Regional em debate*, vol. 6, núm. 1. Brasil:33-36.

CHECA-ARTASU, M. (2022).

Un nuevo despertar de la cultura del paisaje en México, en Rubens Andrade; Vera Regina Tangari (Org.), *Cultura del paisaje de Latinoamérica. Sociedade, proyecto, devenir*, vol.1. Río de Janeiro, Escola de Belas Artes-Universidade Federal do Rio de Janeiro:67-89.

DOF (DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN). (1993).

Decreto por el que se crea el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, CDMX.

<https://www.economia.gob.mx/files/transparencia/D36.pdf>

DOF (DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN). (2020).

Ley de propiedad industrial, TITULO QUINTO de la Denominación de Origen, CAPITULO I de la Protección a la Denominación de Origen. Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión CDMX.

http://www.sice.oas.org/int_prop/nat_leg/mexico/lipmexsd.asp#:~:text=ARTICULO%20156.,factores%20naturales%20y%20los%20humanos

IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial). (2023).

Declaraciones generales de Protección de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas. CDMX. gob.mx.

<https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/declaraciones-generales-de-proteccion-de-denominaciones-de-origen>

IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial), I. M. (s. f.).

Servicios que ofrece el IMPI | marcas | denominaciones de origen e indicaciones geográficas. gob.mx.

<https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/servicios-que-ofrece-el-impi-marcas-denominaciones-de-origen-e-indicaciones-geograficas?state=published>

(2023).

Gobierno de México, IMPI em cifras, Solicitudes y Registros de Signos distintivos. CDMX.

<https://www.gob.mx/impi/documentos/instituto-mexicano-de-la-propiedad-industrial-en-cifras-impi-en-cifras>

(2023b).

Seminario El potencial de las Indicaciones Geográficas, en *Seminario franco-mexicano*. CDMX. INICIATIVA (2015).

Guía del usuario para el registro de Marcas, Avisos y Publicaciones de Nombres Comerciales. Dirección Divisio-
nal de Marcas. CDMX.

https://sia.xoc.uam.mx/otc/documentos/guia_marcas_IMPI.pdf

LATINOAMERICANA DEL PAISAJE (LALI). (2017).

Convenio Latinoamericano del Paisaje (CLP), en *Primer Simposio Internacional pensar y sentir el paisaje en Armenia*, Quindío.

LÓPEZ TRIGAL, L. (2015).

Diccionario de geografía aplicada y profesional: terminología de análisis, planificación y gestión del territorio / director, Universidad de León. León., en coordinadores, J. A. Rio Fernandes, S. E. Savério y D. Trinca Figuera (Coord.), *Diccionario de geografía aplicada y profesional*.

UNESCO, World Heritage Centre. (2023).

Paisaje de agaves y antiguas instalaciones industriales de Tequila (s/f). Centro del Patrimonio Mundial. UNESCO World Heritage Centre.

<https://whc.unesco.org/es/list/1209>

ZÁRATE, D. F. (2017).

Denominaciones de origen en México, una evaluación comparativa. primera parte. Medium.

<https://medium.com/inteliprix/las-denominaciones-geogr%C3%A1ficas-en-m%C3%A9xico-primera-parte-bcaf190eb955#ftn5>

03

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURALCuernavaca_Tepoztlán_Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICOLA DES
COMM
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



SESIÓN TEÓRICA

Cosmovisión alimentaria ancestral:
Los tlahuicas en Morelos

Norma Angélica Juárez Salomo+
Miguel Ángel Cuevas Olascoaga+Mariana Silveyra Rosales
Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO

salomo@uaem.mx
xmauz@hotmail.com
mariana.silveyra@uaem.edu.mx

resumen

Dentro de las expresiones culturales identitarias más importantes de los pueblos alrededor del mundo, se encuentra la cocina tradicional de cada región la cuál, a través de sus procesos culinarios y la diversidad de sus insumos, refleja los usos, costumbres, tradiciones, creencias y saberes, tanto de sus pobladores como de quienes los antecedieron, traduciendo muchas veces sus preparaciones en emblemáticos platillos, que hacen la suerte de embajadores del ser y quehacer de las comunidades. Como muestra obligada de la gran diversidad y riqueza patrimonial de la cocina tradicional en el centro de la República Mexicana, puntualmente en Estado de Morelos, ubicado en el corazón de México, la Cultura Tlahuica ha brindado al mundo deliciosas propuestas gastronómicas que, además de su incomparable sabor, se caracterizan por su delicada y acertada combinación de ingredientes los cuales, debido a su alto y variado contenido en verduras, flores, insectos y leguminosas, posee un evidente nivel nutricional. El objetivo del presente trabajo es relevar diversos aspectos de la cocina tradicional Morelense desde su origen Tlahuica que, a lo largo de la historia, se ha reafirmado y recreado en un entorno rico en tradiciones mismo que, desde sus primeras manifestaciones hasta el presente, ha contado con un entorno inigualable por su clima y la diversidad de sus productos, siendo reconocida no sólo por su delicioso sabor, sino también por su diversidad y valor cultural en la herbolaria, la cocina ento, diversos productos de maíz o nopal, sólo por mencionar algunos ejemplos, así como su evidente relevancia en el desarrollo agroeconómico de las comunidades primordialmente rurales de la región.

#Patrimonio, #Cultura, #Cocina,
#Rural, #Tlahuica

Introducción

La cocina tradicional mexicana, su entorno, productos y recetas compartidas por generaciones, han hecho las veces de testigos vivos de tradición, evocando recuerdos entrañables de la sazón de las abuelas, el asado del tío o la cazuela de mole de la boda. Encerrando sabores y recuerdos, cada platillo se establece como testigo silente de historias de familia aderezadas por la vida cotidiana, las fiestas memorables, los secretos de sus habitantes y mucha, pero mucha convivencia. Como decían las personas de antaño “lo que ocurre en la cocina, ocurre en el corazón”, siendo estos espacios el centro del hogar, la vuelta al vientre materno, donde se alimentan sueños y se nutren esperanzas.

Hablar de cocina tradicional mexicana es referirse a la identidad de pueblos y regiones, es remitirse tanto a los recuerdos personales como a los imaginarios de las comunidades. Al surgir en un país lleno de color y tradición, las cocinas de los diversos Estados proporcionan elementos que las caracterizan ¿cómo pensar en Oaxaca sin recordar esas grandes cazuelas colgantes y sus enormes cucharas de madera para los diversos moles? ¿cómo olvidar las cocinas Poblanas engalanadas por mosaicos de talavera, que dibujan patrones exquisitos como marco perfecto para los chiles en nogada? ¿cómo borrar de la memoria el olor a leña, a barro humedecido y una fiesta de esencias de hierbas, frutas y caldos Queretanos? Pues justo así ¿cómo pensar en Morelos sin ese perfumado olor a guayaba, a cecina, a flores mil, al *tlecuil* con la tortilla inflada, a tamales nejos o de bagre con nopales, a frijoles con arroz, aromatizados por una buena rama de epazote? Evocaciones que remiten a la fiesta de sabores de las comunidades que honran su pasado y miran con esperanza a un futuro con memoria, para no perder su esencia, para no olvidar y para agradecer lo que la tierra madre, cada vez con más desafíos ante el uso irracional de la misma, aún brinda a sus pobladores.

Entrañables momentos inician al compartir en el SOPA 23 las delicias de la Cocina Tradicional Iberoamericana. Y como colofón de esta introducción, no sobra mencionar que estas palabras han sido inspiradas por el encuentro de la familia, de los hermanos “soperos”, que han aceptado la invitación a esta celebración de sabores y, sobre todo, a rendir un homenaje a la vida y al privilegio de coincidir en sus comunidades ¡Bienvenidos a Morelos y su fiesta del sabor!

Los tlahuicas en Morelos

Para iniciar con el recorrido por la tradición culinaria morelense, es importante comprender su origen desde los primeros grupos que poblaron la región. Como es ya ampliamente conocido, la cocina tradicional mexicana es una amalgama de culturas e ingredientes que, a lo largo del tiempo, se han ido sintetizando para caracterizar los platillos de cada región. Desde sus orígenes prehispánicos hasta la inmensa variedad de influencias posteriores de las culturas española, latinoamericana, oriental, francesa, inglesa o alemana, entre muchas, la oferta gastronómica que se puede encontrar en Morelos es razón y producto de una realidad global que desafía a la tradición y, por esto, vale recordar el placer de degustar las variaciones de platillos regionales que son no sólo deliciosos, sino también la oportunidad de experimentar y vivir la aventura del sabor que bien vale la pena, y para el caso que nos ocupa, será la cocina Tlahuica en el Estado de Morelos el inicio de este viaje.

Al igual que en diversas culturas mesoamericanas, la base de los platillos tlahuicas han sido ingredientes tales como el maíz, el chile, la calabaza y el frijol, pero también aves y peces, tal como lo refieren códices, manuscritos y documentos realizados por los cronistas españoles, y como ejemplo, la referencia de la comida en La Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España, donde el Bernal Díaz del Castillo narra en uno de sus escritos, la forma en que eran recibidos él y sus compatriotas diciendo: "...y allí trajeron indias para que hiciesen pan de su maíz, y gallinas y fruta y pescado" (LEÓN-PORTILLA, 2018), como muestra de lo que la comida representaba para convidar a sus visitantes e igualmente enuncia, en este breve fragmento, diversos ingredientes y desde luego el imprescindible maíz.

De acuerdo con trabajos realizados por Michael Smith, los pueblos en Morelos se fundaron después de la caída de Xochicalco y antes de la conquista española, nombrando a este tiempo como "Posclásico", periodo en el que los historiadores ubican la fundación de Cuauhnáhuac o lo que ahora es la ciudad de Cuernavaca, urbe considerada entre las más importantes de México central y que sus habitantes -principalmente tlahuicas y xochimilcas- desempeñaron un papel relevante en las dinámicas históricas de toda esta región (SMITH, 2010).

Los pueblos tlahuicas se desarrollaron principalmente en tres Estados, Guerrero, Estado de México y Morelos, siendo éste último reconocido por su periodo de dominación y el náhuatl como vehículo de comunicación, prevaleciendo aún la lengua originaria en algunas regiones. Como parte de la cosmovisión de los pueblos tlauicas, sus costumbres y tradiciones se reflejan en las fiestas, en las ceremonias, en el trabajo colectivo y en el espacio del gobierno tradicional que ha caracterizado su identidad y orgullo (ÁLVAREZ, 2006).

Morelos cuenta con diversos micro climas que van desde el frío en las montañas de Zempoala, hasta ambientes de clima cálido como Mazatepec o Jojutla, condición que ha permitido el desarrollo de una biodiversidad que, históricamente y hasta el presente, es de gran atractivo para los diversos grupos humanos que han migrado a la región, aún desde tiempos antiguos y como ejemplo puntual, la llegada de Hernán Cortés a territorio Tlahuica, luego de la caída de Tenochtitlán, motivó el inicio del cultivo de plantas de caña que, debido a su alto valor en el mercado colonial, tomó gran relevancia para la economía de la región, dejando paulatinamente en segundo plano a cultivos y sistemas tradicionales de producción de los pueblos originarios, como en el caso de la chía y de la milpa (UMA, 2023).

Como sello y herencia de la cosmovisión tlahuica, desde tiempos ancestrales y hasta hoy en día, el valor del trabajo colectivo para el bien común, el amor a la tierra y la familia, han caracterizado la vía social de organización y sus formas de producción, fomentando que la base del desarrollo de las zonas rurales morelenses se encuentre en el campo, entorno donde se realizan cultivos de temporal tales como el maíz y frijol para autoconsumo, así como chile, calabaza o jitomate para uso propio o para su venta en el mercado local y en algunos casos el regional, al que asisten los pobladores para vender o intercambiar productos, en algunos casos a través del trueque (CEDIPIEM, 2015).

Los Tlahuicas como parte de los pueblos originarios, comparten vínculos ancestrales colectivos con la tierra y los recursos naturales de su entorno, que se manifiestan a través de los conocimientos heredados de un pasado prehispánico y colonial, el cual se complementa mediante el constante contacto con otras culturas, reconociendo a la naturaleza como la proveedora de alimentos, por eso la respetan y mantienen una relación armónica (UAEM, 2010).

Considerando estudios arqueológicos realizados en Tehuacán, Puebla, se asevera que el maíz es originario de México y que su cultivo inició hace siete mil años, cuando la posibilidad de cultivo de dicha planta generó condiciones para que los grupos nómadas se volvieran sedentarios. De acuerdo con diversos estudios “hace aproximadamente 7.000 años que se domesticó el maíz a partir de la planta conocida como *teozintle* (*zea mays*)” (VARGAS, 2015:37). El denominado elote mesoamericano (la palabra “maíz” viene del caribe) era, y es hasta el presente, uno de los cultivos más consumido por las culturas prehispánicas y no sólo se utiliza para la elaboración de alimentos, sino también como parte importante de sus ceremonias religiosas (VARGAS, 2015).

Respecto a la producción del frijol, se han encontrado restos de esta planta que datan de los periodos Preclásico y Clásico en diferentes sitios arqueológicos, así como en pinturas murales prehispánicas incluyendo en Teotihuacan y en Zacuala; hallazgos confirman que el frijol era cultivado en Mesoamérica hace ya 9.000 años y que fue una de las principales especies que se integró a la dieta básica de las culturas indígenas. El nombre en náhuatl de esta planta y semilla es ayocote, aunque la fonética española la derivó en ayocote, mismo que en realidad es una especie del frijol (SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL, 2019).

El frijol y el maíz, combinado con el chile, son productos infaltables en la dieta de los mexicanos y son muestra de la cosmovisión alimentaria ancestral que, hasta el día de hoy, deleita los paladares más exigentes. Entre los platillos de origen prehispánico, de manera general, se pueden considerar a las tortillas de maíz, el atole, los tamales, las diversas salsas, el consumo del guajolote, de insectos y de productos lacustres. El consumo de agua natural era la práctica común y en ocasiones se le agregaban chíá; diferentes bebidas a base de cacao y el reconocido pulque, entre otras bebidas fermentadas (VARGAS, 2015) y de los alimentos originarios o domesticados en México se encuentra productos como maíz, calabaza, chile, frijol, jitomate, tomate, ayocótl, chíá, camote, cacao, aguacate, papaya, ciruela amarilla, guanábana, guayaba, jícama, mamey, zapote, piña, pitahaya, tuna, innumerables tipos de quelites, flores como el zompantele y la flor de calabaza; gran variedad de hongos; saborizantes como el achiote, epazote, vainilla y pimienta gorda (VARGAS, 2015:39-43).

Como es posible imaginar, hoy en día no sería prudente plantear un purismo en orígenes y recetas de los diversos platillos tradicionales tlahuicas, pero si se pueden identificar en sus ingredientes y formas de preparación, los usos y costumbres heredados que motivan los característicos sabores de la región y más que nunca, tratándose de un encuentro para hablar de la cocina tradicional, de la provocación se ha pasado a la acción, para identificar los platillos más emblemáticos de Morelos y sus alrededores.

El Estado de Morelos destaca en México por el cultivo principalmente de nopal, caña de azúcar, tomate rojo, aguacate y sorgo de grano, así como el primer lugar en exportación de nopal y segundo en higo Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2019). Adicionalmente, la producción arroceras ha sido un importante detonador de la economía campesina, así como en la configuración del territorio desde épocas muy tempranas (WARMAN, 1976).

Con una actividad turística preponderante en el Estado y su cercanía a una de las urbes más pobladas del mundo como lo es la Ciudad de México, la cocina típica de Morelos es una de las razones y principal atractivo de quienes buscan una oferta gastronómica variada y de calidad, además de un entorno histórico y de naturaleza que completa la experiencia de quienes lo eligen como un destino.

Si se pregunta a los morelenses de diversas regiones, seguramente mencionarán platillos típicos como los hongos con cazahuate, la salsa de jumiles o escamoles con tortillas azules, los frijoles ayocotes con bolitas de masa, el conejo en chileajo, la cecina con crema y queso fresco, el espinazo de cerdo con chiles amartajados, que representan una delicia digna de probar. También se deben considerar antojitos tales como quesadillas rellenas de diversos ingredientes como huitlacoche (hongo del maíz también conocido como cuitlacoche, güitlacoche, huiclacoche, quitlacoche), tinga de pollo, chicharrón en salsa o rajas con queso o unos sabrosos pambazos rellenos de chorizo con papa o el mole verde de pepita, el mole estilo Tlayacapan o el mole al estilo Morelos, al igual que las huilotas en escabeche y los tamales de bagre, todos ellos de gran deleite para los habitantes y visitantes.

Desde luego no se pueden dejar de mencionar las bebidas tradicionales espirituosas o sin alcohol tales como el aguardiente de Zacualpan, el pulque de Huitzilac, los toritos, el tepache, el mezcal de Palpan y el rompopo de Tehuixtla, y para refrescarse el agua de betabel o “lágrimas de la Virgen” (bebida típica de cuaresma), el agua de cacao, el agua de cebada o la de mezquite, el balché, el achocote y el uvate y, como no debe faltar el postre, además de una gama de dulces pasteles, empanadas con ingredientes de la región, se incluyen los tlatoquiles, dulce de platano manzano cocido con agua y piloncillo.

Como es posible imaginar, la variedad es grande, así que, para objeto de este escrito, luego de un acalorado debate, se comparte una selección de aquellos platillos más representativos y que están ¡para chuparse los dedos!

Arroz de Morelos: Aunque el arroz es un platillo que se puede encontrar en todo México y sus preparaciones son muy variadas, el arroz de Morelos es identificado como uno de los mejores de México. Cuenta con denominación de origen, esto significa que la calidad de este producto es considerado *gourmet* por su siembra tipo artesanal, condiciones de la tierra y climatológicas del Estado, lo cual lo ha llevado a ganar premios nacionales e internacionales y, acompañado con un huevo estrellado, frijoles o una salsa recién hecha, satisface hasta los más exigentes.

Cecina de Yecapixtla: Es uno de las especialidades más populares que recibe parte de su nombre por ser originaria del pueblo de Yecapixtla. Esta carne curada con sal y secada al sol, rescata la técnica que antiguamente se usaba para conservar la carne y que aún se aplica en el presente, dándole un delicioso sabor que, combinado con unas tortillitas hechas a mano, crema, queso fresco, ensalada de nopales y una buena salsa preparada en molcajete, es una de las consentidas de la gastronomía regional.

Flores de Frijolillo/Colorín o Zompantle/flor de Jamaica/flor de calabaza: Siendo Morelos un lugar donde abundan las flores, no podía faltar este espectacular cuarteto:

El frijolillo es una pequeña flor roja silvestre que se encuentra en el bosque en el mes de septiembre u octubre y es recolectada solamente por los niños y mujeres. Por su parte el árbol de colorín, pemuche, machete, pichoco o zompante, crece en un árbol de la familia de las leguminosas; la preparación de ambas flores es muy similar. Se revuelven con huevo, queso y un poquito de harina y se hacen tortitas para posteriormente agregarlas a salsa roja o verde. También se cocinan en frijoles negros o en tomate en mole verde o rojo.

La flor de calabaza que, como su nombre lo dice proviene de una de las curbitáceas más populares en la gastronomía de México y el mundo, es ampliamente conocida por su agradable sabor y es utilizada para el relleno de quesadillas, en salsas, sopas y caldos, de alta demanda por extraordinarias propiedades como un bajo aporte calórico y coadyuvante en problemas digestivos.

Y finalmente la flor de jamaica, que en realidad es una licencia mencionarla pues, aunque no es tlahuica, ha sido adoptada de África y Asia como acompañante de platillos mexicanos pues, además de ser muy refrescante, es rica en antioxidantes y evita la hipertensión y el colesterol alto lo que la vuelve cardio protector.

Frijoles Ayocotes con adobo: Los Ayocotes son un tipo de frijol de tamaño más grande que el común y de color morado, se puede preparar en diferentes platillos, ya sea como acompañamiento del mole o en Morelos suelen prepararse en adobo o con mole rojo y se acompañan de carne de cerdo, o incluso con manitas de cerdo.

Huauzontles: Este es uno de los súper-alimentos que México ha aportado al mundo, ya que contiene muchas propiedades benéficas para la salud como antioxidantes y vitaminas A, E y C, calcio, hierro y fósforo. En el México de Moctezuma era también considerado como un alimento principal, igual que el maíz, el frijol, el amaranto y la chía. En Morelos se prepara relleno de queso, capeado y bañados en un caldillo de jitomate.

Itacates de Tepoztlán: Los itacates son triángulos hechos con masa de maíz, manteca y queso, lo que les da un sabor muy característico. Se piden sencillamente con crema y queso por dentro o también pueden rellenarse de guisados, como papas con chorizo, pollo, cecina, entre otros y la infaltable salsa.

Pipián Verde: Es un tipo de mole verde hecho como base con pepitas de calabaza seca y tostada, molidas con hojas de aguacate, chile fresco, tomates, especias, ajo y cebolla. Su textura es tersa y su sabor es incomparable. Se puede comer con pollo o carne de cerdo, y es costumbre acompañarlo con un tamal de sal. Es un platillo típico en las fiestas patronales, día de muertos y eventos especiales, pero lo puedes disfrutar todo el año en los restaurantes de comida mexicana morelense.

Pozole Blanco: Este platillo es considerado un ícono de la gastronomía nacional porque se prepara en muchas regiones del país, pero en Morelos el caldo abase de maíz cacahuazintle y carne de cerdo o pollo se acompaña con aguacate, cebolla, orégano, chile piquín, limón y frecuentemente se complementa con tacos dorados.

Sopa de Hongos: La sopa de hongos es uno de los platillos típicos muy solicitado en Morelos, que se prepara con hongos de cazahuate que abundan en los bosques.

Tamales de Pescado: Este es otro claro ejemplo de los platillos heredados de la época prehispánica, ya que su preparación consiste en envolver una mojarra o bagre en una hoja de maíz (de ahí el nombre de tamalli que significa envuelto) aderezado con una salsa verde o roja. No lleva masa como los tamales tradicionales, sino que la envoltura ayuda a la cocción perfecta del pescado a fuego lento en un comal, dándole un sabor ahumado por la hoja del maíz tatemada. Es un clásico de la región sur del Estado, muy saludable y de sabor irresistible. Se puede encontrar sobre todo en Coatetelco, en el municipio de Miacatlán, Amacuzac, Yautepec y Temixco.

Tacos Acorazados: Es verdad que México es reconocido por el consumo de tacos en una gama inmensa de variedades, pero los acorazados se distinguen por ser una comida completa por sus porciones son enormes. El taco se sirve regularmente en doble tortilla hecha a mano con una cama de arroz rojo y un guisado encima, ya sea huevo duro, milanesa, chile relleno, tortita de papa, chicharrón en salsa verde o cualquier guisado. Se dice que su origen está en Cuautla y de ahí llegó a Cuernavaca. Una versión cuenta que fueron inventados en tiempos de la Revolución y que su nombre proviene de los barcos acorazados que se utilizan en las Guerras. La verdad es que, independientemente de su origen, en Morelos se ha vuelto toda una especialidad.

Tacos de Chapulines, jumiles, escamoles y gusanos de encino: La cocina ento es una rama de la gastronomía y se define como la forma creativa de preparar platos empleando como ingrediente principal una o más especies de insectos, arácnidos o miriápodos y, en esta corriente, las especialidades morelenses se distinguen para empezar por sus chapulines, platillo para los intrépidos que gustan de sabores exóticos. Aunque a algunas personas les puede parecer inconcebible comer insectos, en la comida prehispánica era una práctica común. Como una de las razones para animarse a probarlos, es importante saber que los chapulines son una buena fuente de proteínas y, sazonados con chile, limón, sal, se pueden disfrutar acompañados con una tortilla hecha a mano y una buena salsa de guacamole.

Entre otras especialidades que se consumen en el Estado, los jumiles gozan de buena popularidad. Sus adeptos aseguran que le dan un sabor agradable a la salsa o en guisado. Se muelen en la salsa en pollo o cerdo verde. Se consumen de octubre a noviembre; otra alternativa son los gusanos de encino se encuentran en árboles secos, viven dentro de los troncos, se colectan y se comen asados. Son ricos en tacos o como botana. Se encuentran en cualquier temporada; y finalmente, los escamoles (del náhuatl *azcatl*, hormiga, y *molli*, guiso) que son larvas de la hormiga *güijera* *Liometopum apiculatum*, muy apreciadas en México desde tiempos prehispánicos, cuando en temporada formaban parte de la alimentación cotidiana de los habitantes de Mesoamérica.

Tlacoyos: Este es otro de los favoritos de la gastronomía de Morelos, los tlacoyos, en varios municipios de Morelos se rellenan de haba, frijol chino, frijol negro, requesón o chales, que es el asiento del chicharrón, acompañados de su salsa y queso, la tradición en Morelos es que se cocinan en comal de barro (*Tlecuil*) con cal en lugar de grasa.

Y para cerrar con dulces sabores... Nieves principalmente en el Pueblo Mágico de Tepoztlán, toda una tradición de la Gastronomía de Morelos; el Chorreado, bebida hecha a base de chocolate y el Tecui, bebida preparada a base de frutas.

conclusiones

La cocina tradicional mexicana y de forma particular la tlahuica, es testimonio de la cultura histórica del país, que se manifiesta a través de su enorme variedad de sabores, colores, texturas e ingredientes que forman parte no sólo de un patrimonio de la humanidad, sino también representa la vida diaria de los mexicanos, por eso ha sido enriquecida por las aportaciones de generación en generación y por las diferentes regiones del país.

En 2006, la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial consideró como patrimonio vivo: tradiciones, rituales, festividades y costumbres ancestrales que animan y dinamizan la vida de comunidades y pueblos (UNESCO, 2010) y, sin duda, la cocina tradicional destaca como un elemento identitario que conforma el imaginario de los pueblos en cada ritual, evento festivo y hasta en la conformación de la vida colectiva y familiar en general.

El reconocimiento de la UNESCO a la cocina tradicional mexicana como patrimonio de la humanidad se otorgó por los siguientes elementos:

...es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recolección de las cosechas hasta la preparación culinaria y la degustación de los manjares [...].

El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos [...]. Se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias [...]. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad en el ámbito nacional, regional y local (UNESCO, 2010).

Así, la responsabilidad de proteger la sabiduría adquirida a través de las expresiones culturales, como la cocina tradicional, conduce a la consciencia de los pueblos, a la salvaguarda de los entornos productores de insumos, a las manos que trabajan para mantener viva la salud, la tradición y la vida.

La cocina tradicional no es un tema menor, es un tema que conduce a la consciencia de las prácticas sustentables, a la defensa de la identidad, al establecimiento de vínculos fraternales que refuercen una cultura de paz y a la enorme necesidad de proteger a la tierra, para pedir y bendecir los frutos que ofrenda la Pachamama con el agradecimiento por las cosechas y el buen tiempo, por los animales y la abundancia del suelo. Para salvaguardar la cocina es necesario proteger también los sistemas agroecológicos. La responsabilidad es de todos los sectores involucrados, dependencias federales, estatales y municipales, sociedad civil y las comunidades.--

referencias bibliográficas

ÁLVAREZ FABELA, R. L. (2006).

Tlahuicas. Pueblos indígenas del México contemporáneo. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas / Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, Ciudad de México.

CEDIPIEM (Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México). (2005). *Pueblos indígenas*.

<https://goo.gl/3vx86h> [consultado: junio de 2017].

LEÓN PORTILLA, M. (2018).

Título original: *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* Bernal Díaz del Castillo, 1632 (título original). Edición, introducción y notas: Miguel León-Portilla. Editor digital: Himali.

https://historiadeamerica.dea.files.wordpress.com/2019/08/diaz-del-castillo_historia-verdadera.pdf

Conversión a pdf: FS, 2018 UNESCO (2010). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*.

<https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

UNAM (2018).

Bernal Díaz del Castillo.

Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España. 2 v. Cuarta edición conforme a la de 1944. Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM.

https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/T1/LHMT1_021.pdf

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. (2019).

Maíz y frijol, la base de los mexicanos.

<https://www.gob.mx/agricultura/articulos/maiz-y-frijol-la-base-de-los-mexicanos>.

SMITH, M. (2010).

La época posclásica en Morelos: surgimiento de los tlahuicas y xochimilcas. *La Arqueología en Morelos*. Ed. UAEM, Sandra López Varela.

UAEM, 2010.

La arqueología en Morelos: Dinámicas sociales sobre las construcciones de la cultura material, Historia de Morelos: Tierra, gente, tiempos del Sur, tomo 2. Poder Ejecutivo del Estado de Morelos/Universidad Autónoma del Estado de Morelos/Ayuntamiento de Cuernavaca/Cuernavaca.

UMA. (2023).

Retos de la Agricultura en Morelos, en Universidad del Medio Ambiente, 202.

<https://umamexico.com/retos-de-la-agricultura-en-morelos/>

VARGAS, L. A. (2002).

La alimentación de los criollos y mestizos en el México colonial, en D. Alarcón Segovia y H. Bourgues Rodríguez (Comps.), *La alimentación de los mexicanos*. El Colegio Nacional, Ciudad de México.

WARMAN, A. (1976).

Y venimos a contradecir: los campesinos de Morelos y el estado nacional. Ed. Centro de Investigaciones Superiores del INAH.



SESIÓN TEÓRICA

El cuezcomate y el tlecuil,
lugar de vida y alimento en la casa de
adobe de Metepec, Morelos

Fabiola Bernardina Herrera Rivas+Adriana Hernández Sánchez
Facultad de Arquitectura de la
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/MÉXICO

p_afa@live.com.mx

adriana.hernandezsanchez@correo.buap.mx

resumen

Cuando se habla de la casa de adobe, comúnmente se remite a construcciones sin valor, un cuarto para los campesinos, elaboradas al azar. Sin imaginar que en ella se oculta todo un sistema de valores, significados, rituales, saberes constructivos, alimentación familiar y agricultura. Es el lugar para proveer de vida y alimento a la familia, a través del cuezcomate y el tlecuil, considerados sagrados, vinculados con el campo, la siembra y cosecha del maíz. En Metepec, Morelos, comunidad ubicada en las faldas del volcán Popocatepetl se encuentra el mayor número de casas de adobe de la región con las características singulares referidas. No obstante, algunas prácticas alimentarias de la vida cotidiana y los espacios de esta casa, se ven amenazados, con tendencia a modificaciones forzadas, como consecuencia de los procesos de modernización. La investigación plantea que, a través del reconocimiento de los saberes locales y el involucramiento de los actores sociales en la valoración, cuidado y transmisión del cuezcomate, el tlecuil y las prácticas alimentarias cotidianas de la casa de adobe, se podría incidir en el fortalecimiento del desarrollo local; mejorar las condiciones de vida alimentaria, social, y cultural de los habitantes de Metepec, Morelos; y garantizar su continuidad a las siguientes generaciones. El objetivo es reconocer los saberes gestados en las comunidades rurales y sus formas de habitar. Para este proceso se propone la metodología de la investigación acción, fundamentada en la observación, reflexión y la puesta en práctica con la participación social. Consta de cuatro etapas, desarrolladas a lo largo de la exposición, en la última se adiciona la motivación para la asimilación del conocimiento de los actores locales hacia la continuidad.

#Cuezcomate, #Tlecuil, #Cocina,
#Casa de adobe.

Introducción

La importancia del reconocimiento de los saberes gestados en las comunidades rurales y sus formas de habitar estriba en su autenticidad, sus valores y significados que estructuran el marco social, cultural y natural, de referencia y expresión de los habitantes; es decir, manifestaciones singulares que permiten comprender cómo los grupos sociales construyen su propio desarrollo. Tal es el caso de Metepec, Morelos, comunidad distinguida por las casas de adobe y sus habitantes; patrimonio cultural material e inmaterial, que conoceremos a lo largo de este documento para discernir cómo se van tejiendo los valores culturales y alimentarios. La casa de adobe es el lugar para proveer de vida y alimento a la familia, en sus espacios como el patio y la cocina se encuentra el cuezcomate y el tlecuil, lugares considerados sagrados, vinculados con el campo, la siembra y cosecha del maíz.

En la actualidad algunas prácticas alimentarias de la vida cotidiana y los espacios de la casa de adobe vinculados a éstas, se ven amenazados, con tendencia a modificaciones forzadas, como consecuencia de los procesos de modernización gestados en las dimensiones político-económica y sociocultural, que inciden en la percepción y decisiones de los actores locales. Los problemas trascendentales son el desconocimiento y subvaloración del valor material e inmaterial de la casa de adobe; percepción de pobreza; atraso y el abandono de las actividades agrícolas destinadas a la siembra del maíz y frijol. Con la pérdida físico-espacial y simbólica de esta casa, se modifican las formas y condiciones de vida de los habitantes, propiciando su discontinuidad, aunada a un desarrollo deteriorante, orientado a la desvinculación con el medio natural, social y cultural.

Ante dichas circunstancias, la presente investigación plantea que, a través del reconocimiento de los saberes locales y el involucramiento de los actores sociales en la valoración, cuidado y transmisión del cuezcomate, el tlecuil y las prácticas alimentarias cotidianas en la casa de adobe, se podría incidir en el fortalecimiento del desarrollo local; mejorar las condiciones de vida alimentaria, social y cultural de los habitantes de Metepec, Morelos; y garantizar su continuidad a las siguientes generaciones. Por tanto, el objetivo del presente trabajo busca reconocer los saberes gestados en las comunidades rurales y sus formas de habitar, vinculados con el cuezcomate, el tlecuil y las prácticas alimentarias cotidianas de la casa de adobe, para el fortalecimiento del desarrollo local y su continuidad a las siguientes generaciones.

Se propone la metodología de la investigación acción, mediante un proceso que consiste en la comprensión de concepciones cotidianas de los actores y poner en práctica la solución con la participación social dentro de un marco mutuamente aprobado. Para ello se establecen cuatro etapas, la primera consta de un análisis espacial y constructivo donde se identifican las características del cuezcomate, y el tlecuil. La segunda se desarrolla a través de la entrevista abierta hacia los habitantes, para identificar la relación que guarda la casa de adobe, con el campo, la siembra de maíz y la alimentación familiar. En la tercera se identifican y caracterizan las prácticas, saberes y rituales que se realizan en el campo, en los espacios y lugares de la casa de adobe; el cuezcomate, el tlecuil, y el altar. La cuarta se fundamenta en las fases de Solovieva y Quintanar 2021, para la asimilación del conocimiento, motivando a las familias Martínez y Ramos a rehabilitar, cuidar y transmitir el tlecuil con el pretil de la cocina, así como la preparación del atole de frijol ayocote.

Metepec, Morelos, comunidad ubicada en las faldas del volcán Popocatepetl, en la región nor- oriente de la entidad. Es el lugar donde se encuentra el mayor número de casas de adobe con las características singulares referidas, posee una población total de 2942 habitantes acorde al Instituto Nacional de Estadística y Geografía (<https://www.inegi.org.mx/>), pertenece al municipio de Ocuilco. La casa de adobe en Metepec, es el universo, el todo, alineada a la calle, inscrita en un terreno rectangular con superficie promedio de 972 m². La pendiente considerable del lugar, obliga a los habitantes a nivelar los terrenos o solares en plataformas, sostenidas con muros de contención y tecorrales para edificarlas. Su construcción nos remite a 80 años atrás, son las mejor conservadas por sus características sismorresistentes, se localizan alineadas a lo largo de las dos calles principales. Posee una tipología espacial constituida por un sistema de espacios y lugares como la cocina de tlecuil; la cocina de adentro; el patio; el solar o corral, el cuarto de dormir; el altar; el cuezcomate y el tlecuil. Los tres últimos son considerados lugares sagrados de la casa, por representar un ámbito de la vida cotidiana, definido por la identidad de los habitantes, tal como lo señala García (2004) “los haceres de la vida diaria crean y articulan lugares y dan movimiento a su interior, haciéndolo depositario de necesidades, deseos” (p.68).

El patio es un espacio multifuncional, el corazón de la casa, es el primer espacio al ingresar de la calle, espacio central y articulador. Su superficie promedio es de 132m², lo configuran los cuartos de dormir, la cocina de adentro y la cocina de tlecuil. Su configuración se va modificando en dimensiones, número y forma acorde al aumento de la familia extensa. El piso es de tierra compactada, piedra o cemento, por las noches las estrellas lo cubren con un domo celeste. En su interior y de forma central se ubica el cuezcomate. El uso del patio es de tipo social, para las actividades de convivencia familiar y económico-agrícolas.

En la cocina de tlecuil, se ubica el tlecuil con su pretil, lugar donde se hacen las tortillas de maíz, la preparación y cocción de los alimentos diarios de la familia. Esta cocina está construida con materiales locales como morillos de madera, tablas, adobe, etc. Su ubicación dentro de la casa es dinámica, va cambiando de lugar en lugar, alrededor del patio. Su superficie oscila entre los 4m² y 19 m²; es un espacio cubierto y semiabierto en su perímetro; sus muros o elementos delimitantes permiten la salida del humo a través de las corrientes de aire.

el cuezcomate y el maíz, riqueza familiar

La información presentada en los siguientes apartados es resultado de las concepciones cotidianas de los actores locales y análisis de las autoras, organizada en tres etapas de investigación. En la primera etapa se obtuvo información espacial y constructiva del cuezcomate y el tlecuil. En la segunda se desarrollaron entrevistas abiertas hacia los habitantes, para identificar la relación que guarda la casa de adobe, con el campo, la siembra de maíz y la alimentación familiar. En la tercera se identificaron y caracterizaron las prácticas, saberes y rituales que se realizan en el campo, los espacios y lugares de la casa de adobe; el cuezcomate, el tlecuil y el altar.

El cuezcomate es el lugar para guardar el maíz; simboliza un lugar sagrado, en él se gestan significados y rituales. Su ubicación está en el centro del patio de las casas de adobe; representa el sustento de la familia; la alimentación durante el ciclo anual. Posee forma de olla y su elaboración es a base de lodo y zacate tejido, de “vuelta y vuelta”. En la actualidad, aún es factible observar 30 ejemplares en la comunidad de Metepec, Morelos. Es el componente central de la configuración de la casa de adobe y representa la herencia prehispánica viva, relacionada con el cultivo de maíz, el almacenamiento y la alimentación, en la figura 1 se observa un cuezcomate de Metepec, Morelos. Guerrero (2011) y Alpuche (2015) coinciden en el origen del cuezcomate como elemento prehispánico.

Figura 1. El cuezcomate

El cuezcomate ubicado en el centro del patio de la casa de adobe en Metepec, Morelos, 2023.



Existe una relación intrínseca entre el territorio, la casa y la alimentación. El territorio permite la reproducción de la vida; es fuente de recursos alimentarios. La casa es el lugar para vigorizar la vida, la alimentación, y la elaboración de la comida diaria. La siembra del maíz y su almacenamiento son prácticas cíclicas sagradas, unidas a elementos paisajísticos y bioculturales del territorio. El proceso de la siembra del maíz de temporal inicia con la selección de los mejores granos y su bendición en ceremonias religiosas del mes de abril y mayo en la iglesia de la Natividad y en la celebración de San Isidro Labrador el 15 de mayo, en los dos calvarios localizados en el cerro Metepetzin y Mahoma.

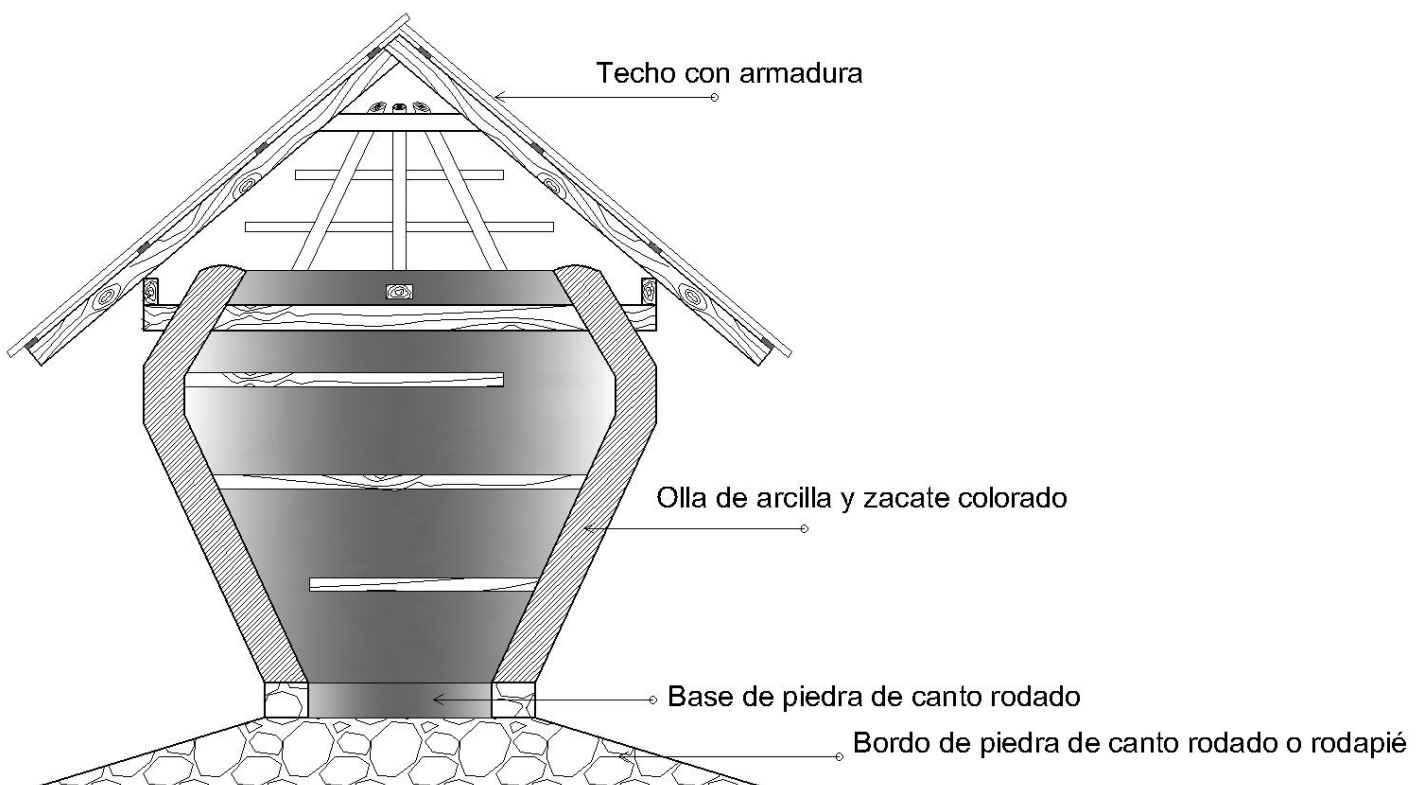
En el mes de mayo continua la siguiente fase, concierne a la siembra del maíz; una vez iniciado el temporal, se llevan las semillas a los campos ubicados en el paraje denominado Mahoma, se van depositando en los surcos trazados por el arado, participan los peones, el propietario y familiares. El inicio del ciclo de la siembra, tiene un vínculo con la casa de adobe, la familia y el cuezcomate. En el techo del cuezcomate se ubica la cruz, que es bajada y llevada hasta el terreno para colocarse al centro de la siembra, ahí permanecerá protectora y vigilante durante todo el temporal hasta la pizca, “se deja la cruz todo el temporal”. En este tiempo se adorna con flores, se le echan cohetes y se pone la ofrenda para una prospera cosecha. La tercera fase se denomina escarda, se realiza después de los primeros cuarenta días y la milpa ha alcanzado una altura aproximada de 10 cm, es el mes de junio y la milpa esta lista para su primer cuidado, se quitan las hierbas silvestres, se coloca el abono y se pasa el arado para realizar un movimiento de tierra, fijándola a la planta para permitir la conducción de la raíz al suelo. En esta actividad participan los peones, el propietario y familiares. La cuarta fase corresponde al despacho, la milpa ha alcanzado una altura aproximada de 60 cm y han transcurrido otros 40 días después de la escarda, es el mes de julio y agosto. Nuevamente se limpia o desmonta, se adiciona el abono y pasa el arado moviendo la tierra para fijarla a la planta y darle resistencia para soportar los vientos y las lluvias. Participan los peones, el propietario y familiares.

En el mes de septiembre la milpa comienza a jilotear, ha crecido lo suficiente y los elotes están listos para consumir o para dejar secar hasta transformarse en mazorca. El 28 de septiembre se colocan cruces de pericón, en las esquinas del terreno, en la entrada y en algunas milpas, para proteger de los vientos que provoca el diablo que ha soltado San Miguel Arcángel. En diciembre se inicia la última fase, la pizca, es la recolección de las mazorcas, una vez terminada esta actividad se le nombra la acabada, la cruz que permaneció al centro de la siembra es llevada hasta la casa de adobe junto con la cosecha. La mujer de la casa sale a recibir la cosecha y la cruz con el sahumero, se echan cohetes y la cruz es adornada con flores para ser colocada en la parte superior del cuezcomate y resguardar el sustento familiar. Asimismo, las mujeres preparan tamales y mole en la cocina del tlecuil para recibir el grano y agradecer a los peones. Un plato con mole y tamales se coloca en la ofrenda que se ubica en el altar del cuarto de dormir, en forma de agradecimiento por la buena cosecha. Una vez depositada la mazorca en el cuezcomate, la familia extrae y desgrana para el consumo diario, acorde a las necesidades alimentarias. Los niños, niñas y mujeres suben al cuezcomate con una canasta a sacar las mazorcas y reunidos en el patio o en los cuartos, los integrantes de la familia desgranar el maíz con la elotera.

El cuezcomate tiene una capacidad para almacenar hasta sesenta y cinco cargas de maíz, equivalente a sembrar seis hectáreas de terreno. Llenar el cuezcomate es un sentimiento de orgullo, de satisfacción del hombre de la casa que va a proveer de alimento durante el año a toda su familia. “Yo lo voy a llenar un día”, “voy a pasar todo el año con el maíz”, “me siento orgulloso de mí”, son expresiones de los habitantes con relación al llenado del cuezcomate. En la actualidad, para llenarlo se debe reunir la cosecha de varios hermanos y su significado representa riqueza, abundancia, alimento, sustento familiar y vida.

Este lugar se ubica en el centro del patio de las casas de adobe, frente a la puerta de entrada a la casa (entendida como el conjunto), se observa monumental e imponente desde la calle. Su ubicación tiene un origen con el mantener a la vista el resguardo del maíz, el sustento y riqueza familiar, desde todos los espacios de la casa, así mismo, responde a una necesidad de la representación de la cosmovisión como centro del universo. Posee una forma circular que asemeja una olla de barro, dicha forma se relaciona de manera simbólica acorde con Alpuche (2015), con la forma del útero y se le considera madre protectora del maíz. Su forma y estructura estable, deriva de un conocimiento local que se transmitió de generación en generación y son los maestros cuezcomateros los encargados de su edificación; en la actualidad no existe ningún maestro cuezcomatero en la comunidad. Las características estructurales y el perfeccionamiento constructivo, han permitido su estabilidad ante la presencia sísmica de la zona por más de 100 años. El cuezcomate está constituido por cuatro elementos: el bordo o rodapié, la base, la olla y el techo con armadura, representados en la figura 2.

Figura 2. Elementos del Cuezcomate
Representación gráfica de los elementos que estructuran el cuezcomate en Metepec, Morelos, 2023.



Cuezcomate de Metepec, Morelos

el tlecuil, lugar dador de vida y alimento

El tlecuil del náhuatl tlecuil, significa hogar, su origen se remonta hasta la etapa del florecimiento de las culturas prehispánicas. Previa a la llegada de los españoles constaba de tres piedras colocadas a nivel de suelo. En la actualidad se coloca sobre una base denominada pretil que tiene la función de mesa. “Después de 1535, nacen fogones hechos de barro indígena con el diseño español. El tlecuil y los anafres mexicas abandonan el suelo y alcanzan la altura según el tamaño de las ollas y la estatura de las guisanderas y cocineros” (CURIEL, 2004:31). La mujer representa el centro y eje de la familia, del hogar y del universo, proveedora de vida y alimento, su presencia en el tlecuil es de liderazgo, reverencia y de honra por todos los integrantes de la familia.

Para la alimentación diaria familiar, se extraen mazorcas del cuezcomate, se desgrana y los granos se colocan en una olla con agua y cal para preparar el nixtamal o nixcómil; después de una hora de cocción sobre el tlecuil, el nixtamal está listo para dejarse reposar toda la noche y por la mañana se muele en el molino comunitario. El resultado de este proceso es la masa con la que elaboran las tortillas y atoles, alimentos básicos de la dieta diaria de las familias de Metepec. Las tortillas de maíz se elaboran amasando la masa con agua sobre el metate ubicado en el pretil, para su cocimiento se utiliza el tlecuil y el comal de barro, las mujeres de la familia son las comisionadas para emprender estas actividades. En este proceso utilizan olotes, la leña y ramas secas de encino, cedro, aguacate y durazno como combustible, dándole un toque de sabor especial a los alimentos, la figura 3 muestra el encendido del tlecuil.



Figura 3. Encendido del tlecuil
Uso de leña, hojas secas y olotes para el encendido del tlecuil.

El *tlecuil* simboliza la unión familiar, el calor del hogar y la vida, es el lugar de la mujer y ella decide donde construirlo, forma, tamaño, materiales, acabado final y su orientación para aprovechar los vientos. Asimismo, decide la forma de preparación de los alimentos, el horario de comida y la ración del alimento a la hora de comer. La mujer que se sienta en la silla del *tlecuil* a moler y preparar los alimentos, es la máxima autoridad femenina de la casa, es quien tiene mayor cantidad de años de vida y a quien se le tiene obediencia. Los componentes del *tlecuil* son el *tlecuil*, *pretil*, *gollete*, *silla* y *comal*, en la figura 4 están representados de forma gráfica.

El tlecuil, es el lugar donde nace el fuego; hogar; y tiene una forma de C delimitada con trozos de adobe, su altura oscila entre 20 y 28cm, su espesor es de 15cm, el diámetro es de 50 a 70cm y la boca del *tlecuil* es de 30 a 35cm. En el centro de este espacio se ubica el *gollete*, lugar para poner la leña que será quemada. Sobre los adobes que delimitan la forma del *tlecuil* se coloca el *comal* de barro, para el cocimiento de las tortillas de maíz, el *comal* de fierro para la cocción de alimentos en ollas, cazuelas, cacerolas, entre otras. Por último, para la cocción del *nixtamal* o *nixcomil* se montan dos piezas de herrería alargadas para colocar la olla del *nixcómil*.

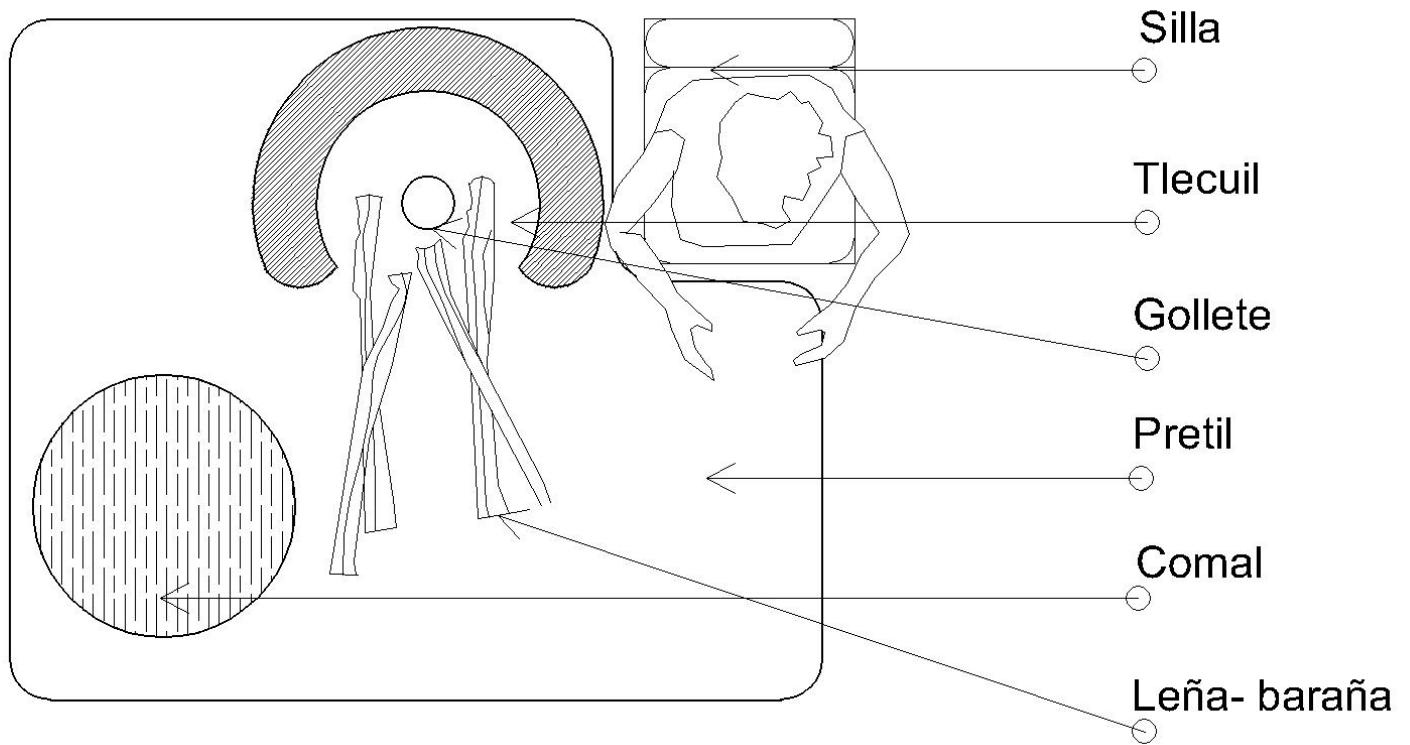
El pretil es base del *tlecuil*, además, se destina para colocar los utensilios de cocina, como el metate, la tortillera, el *chiquigüite*, cazuelas, ollas, jarros, cajete y es utilizado como mesa para almorzar, comer y cenar. Su altura es de 45 a 55cm, su longitud promedio es de 1.50m y el ancho es de 80cm, a su alrededor se sienta la familia a ingerir sus alimentos. El *pretil* se construye con adobes al hilo o tizón y en el espacio central se rellena con tierra y padecería de tabique rojo recocido. Esta base la elaboran los hombres de la familia, atendiendo las indicaciones de la mujer que lo utilizará. El acabado final; la apariencia lisa y definida, la elaboran las mujeres, se le denomina *alisar*, mezclan ceniza y *nejayote*, el resultado es una argamasa homogénea que se aplica con la mano.

El gollete, es el centro del *tlecuil*, algunos le llaman el *ombligo*, consta de un jarro enterrado bajo el nivel del *pretil*, tiene la función de mantener la temperatura cálida; almacena las brasas calientes; y es facilitador del encendido del fuego. Tiene un diámetro de 10cm y profundidad de 15cm.

La silla, junto al *tlecuil* y el *pretil* se destina un espacio para la colocación de la silla de madera, que cumple con la antropometría de la mujer que ocupa este lugar. Es una silla de altura reducida, cada mujer la elige a su medida.

El comal, es de barro, los venden personas que vienen de Puebla, México y Morelos, son ofrecidos de casa en casa. El *comal* de barro tiene un diámetro de 55cm, es de tamaño grande, y hay de tamaño chico de diámetro 30cm. Antes de su uso se realiza su curada para una perfecta cocción de la comida, evitar la filtración y la adherencia de la tortilla. Para ello se pone al fuego hasta calentar y se le unta con una escobeta la cal disuelta en agua, con consistencia espesa hasta secarse con el calor concentrado.

Figura 2. El tlecuil
Representación de los elementos del tlecuil en las cocinas de las casas de adobe en Metepec, Morelos.



El tlecuil

continuidad del tlecuil y prácticas alimentarias

La continuidad de la casa de adobe, espacios, lugares y prácticas alimentarias requieren de la implementación de estrategias participativas con los actores locales. Solovieva y Quintanar (2021), proponen etapas de conocimiento para el vínculo patrimonio-habitantes, donde se busca la asimilación del conocimiento como proceso que se va construyendo a través de la puesta en práctica. Las etapas señaladas se identificarán como fases en la cuarta etapa de esta investigación y se organizan en motivación, orientación de la acción, solución de la acción y conciencia de la acción. Como fase inicial se motivó a las familias Martínez y Ramos a rehabilitar, cuidar, y transmitir el tlecuil con su pretil y a la preparación culinaria del atole de ayocote. La orientación de la acción compete al consenso de las condiciones para llevar a cabo la intervención; la fase de solución de la acción es la puesta en práctica del alisado del tlecuil con su pretil y la preparación del atole de ayocote. En la fase de conciencia de la acción los habitantes participantes reflexionaron los beneficios logrados en relación a la percepción de orden y belleza del espacio; los beneficios de tener un tlecuil con adobe y gollete (sustentabilidad, sabores, comodidad, resistentes y belleza); la importancia de transmisión a los jóvenes y niños de la comunidad y la continuidad de la buena alimentación a base de maíz, frijol y chile.

Alisar el tlecuil; una actividad de valoración, cuidado y transmisión. Para iniciar con el proceso se identificó en la comunidad un tlecuil en mal estado de conservación y posteriormente el acercamiento con la propietaria C. Martina Martínez, para su motivación e intervención. El resultado fue satisfactorio, se mejoraron las condiciones físicas de la cocina, pretil y tlecuil en beneficio del desarrollo de la vida cotidiana de los habitantes. La puesta en práctica de la solución es un proceso de enseñanza-aprendizaje-enseñanza compartida. La figura 5 muestra el resultado final del proceso de alisar el tlecuil.



Figura 5. Tlecuil alisado

La imagen muestra el resultado final de la intervención o acción en el tlecuil.

Alisar el tlecuil es una acción que realizan las mujeres, para dar una apariencia uniforme y lisa del tlecuil y pretil. Comúnmente lo hacen en días previos a las celebraciones del pueblo, para dar una impresión de orden y belleza. El alisar consiste en elaborar una mezcla de ceniza sobrante de la quema de leña con el nejayote que se obtiene de la cocción del maíz y, por último, se tiende la mezcla con la mano en capas sobre toda la superficie.

Para la acción lo primero es la disposición de los materiales y herramientas; nejayote, ceniza, agua para humedecer, pala, ayate, coladera, botes, y tina metálica. Le continúa la limpieza del pretil y tlecuil; la identificación de fisuras, grietas, asentamientos y cavidades. Lo siguiente es el preparado de las mezclas; ceniza arneada en una coladera de abertura de 2mm (ceniza gruesa para rellenos); ceniza arneada en un ayate de abertura de 0.5–1mm. (ceniza fina). Después de tener las cenizas arneadas se elaboran las mezclas gruesa y fina, ambas con nejayote, la primera para rellenar y la segunda para dar el acabado final o liso al tlecuil.

La intervención inicia con el relleno de cavidades, fracturas y fisuras; humectación y relleno con trozos de adobe, arcilla y nejayote, en la figura 6 se observa esta fase del proceso. Después se nivela el pretil y se rellena con la mezcla gruesa de ceniza – nejayote; al finalizar se dejan secar por treinta minutos los rellenos de las cavidades, asentamientos y grietas. Una vez secas las superficies viene el acabado final, dándose tres capas de mezcla ceniza- nejayote; la primera capa requiere de la mezcla gruesa para nivelar y emboquillar; la segunda mano con acabado fino o liso debe cubrir todo el tlecuil y pretil y, por último, se da la tercera mano con mezcla fina que permite el perfeccionamiento del alisado.



Figura 6. Relleno y reparación de grietas en el tlecuil y pretil
Relleno de cavidades, grietas y fisura del tlecuil y pretil.

Para concluir con las actividades se cura el comal con mezcla de cal agua, aplicada con una escobeta hasta secar con el fuego del tlecuil. Esta acción se practica cuando el comal se utiliza por primera vez, no obstante, cuando guarda residuos de masa por el uso frecuente, también se debe volver a curar; el curado del comal permite una adecuada cocción de la tortilla.

La continuidad de alimentos ancestrales a base de maíz, frijol y chile, es una práctica que debe permanecer viva en la alimentación. El atole de ayocote es un alimento que se prepara en días especiales relacionado con fechas cercanas a la siembra del maíz. Es una práctica alimentaria llevada a cabo por las personas mayores de la casa, las actuales generaciones la desconocen o les causa indiferencia. En el mes de mayo se motivó a la señora Ramos a la preparación culinaria del atole de ayocote, que ella sabe preparar desde que era joven, en la figura 7 se le observa moviendo el atole. Acompañada de la familia de Yucary (amigas de la señora), pusieron en práctica la preparación del atole de ayocote.



Figura 6. El atole de ayocote
Preparación del atole de ayocote en la cocina de tlecuil.

El proceso consistió en preparar la masa de maíz y sal en una olla, a cocción lenta, en el brasero (espacio alterno al tlecuil), para obtener el atole de masa. Horas previas se pusieron a cocción los frijoles ayocotes con sal y epazote en una olla de barro, colocada en el tlecuil. Una vez cocidos los frijoles, se prepararon las tortillas de maíz amasando la masa de maíz en el metate agregándole agua y dividiéndola en bolas de masa, equivalente a una tortilla, posteriormente se fue tomando cada bola para aplanarla con la tortillera, su cocción es en el comal de barro en grupos de tres o cuatro tortillas. Por último, se preparó la salsa de jitomate con chile serrano previamente asados en el comal y molidos en el cajete de piedra. El momento de degustar la comida llegó, en platos tipo cazuelas se sirve el atole, cada persona agrega al gusto los frijoles de ayocote y la salsa, se acompaña además con un taco de tortilla de maíz en la figura 8 se observa el inicio de la degustación. Este alimento era parte fundamental de la dieta básica del campesino, era llevado al campo para el almuerzo. Yuca niña de 13 años y su hermana pudieron degustar este platillo ancestral, en un inicio se le preguntó si era de su agrado y refirió que no, no obstante, al estar sentados los amigos y familiares en la mesa, desistió y lo saboreó con agrado.

conclusiones

Los resultados de la puesta en práctica orientados a valorar, cuidar y transmitir el tlecuil con su pretil y la preparación del atole de ayocote, permiten reconocer que la continuidad del patrimonio cultural material e inmaterial, saberes, sabores, valores, prácticas y vida cotidiana, a través de la participación de los habitantes, familiares y amigos, podría ser una vía flexible que los motive a su transmisión de forma constante y duradera a las presentes y futuras generaciones. El vínculo patrimonio-habitantes en la construcción del conocimiento, necesita fortalecerse para que la participación de los habitantes se reconozca de manera oficial y a partir de sus necesidades se planteen nuevas estrategias de conservación del patrimonio cultural material e inmaterial.

Las tres primeras etapas de esta investigación fundamentadas en las concepciones cotidianas de los actores locales y análisis de los espacios y lugares de la casa de adobe, fueron la plataforma para estructurar el sistema de relaciones de los componentes de la casa de adobe con el maíz, la siembra, la alimentación, los significados y rituales. La última etapa constituida por las fases de motivación, orientación de la acción, solución de la acción y conciencia de la acción siguieron un proceso basado en la puesta en práctica de la solución con la participación familiar dentro de un marco mutuamente aprobado. La fase de motivación con las familias Martínez y Ramos ha sido una tarea que se ha ido construyendo con el incesante trabajo de campo en la comunidad. Los habitantes participantes han expresado su interés en la reproducción y continuidad de las manifestaciones culturales desarrolladas.

En la fase conciencia de la acción los habitantes participantes al finalizar cada actividad reflexionaron acerca de los beneficios logrados. Como resultado de alisar el tlecuil, destacaron la importancia de la percepción de un espacio y lugar limpio, ordenado y bonito; dicha actividad debe realizarse año con año en días previos a la fiesta religiosa del pueblo; no obstante, reconocieron que es importante alisarlo con mayor frecuencia para un buen estado de conservación. Asimismo, destacaron que los beneficios de tener un tlecuil echo con adobe, gollete y alisado con ceniza, se ve reflejado en su durabilidad, contrario a los materiales de concreto y acero que tienden a fracturarse con el calor. Los materiales utilizados son producto del mismo uso del tlecuil y su reparación no representa costo alguno. Las características del gollete permiten guardar el calor, reducir la cantidad de leña y el almacenamiento de brazas. Por último, reconocieron que la construcción y diseño realizada por la mujer de la casa, atiende las necesidades de uso y comodidad.

En las reflexiones inherentes a la preparación del atole de ayocote los habitantes refirieron que las personas que se alimentaban con este atole vivían más saludables y mayor cantidad de años; es un platillo elaborado con productos locales y los componentes alimenticios a base de maíz, chile y frijol son parte de su dieta básica y de las civilizaciones prehispánicas. La revaloración, conocimiento y disfrute del sabor de este platillo ancestral por las generaciones de adultos, niños y jóvenes de la comunidad es una pieza clave para otorgarle continuidad y uso cotidiano.



Figura 8. Degustación
Degustación del atole de ayocote en la cocina del tlecuil.

referencias bibliográficas

ALPUCHE GARCÉS, O. (2015).

El saber tradicional del cuezcomate en Morelos. Universidad Autónoma del Estado de Morelos.

CURIEL MONTEAGUDO, J. L. (2004).

Construcción y evolución del mole virreinal, en *Patrimonio cultural y turismo, cuadernos*: 30-62.

GARCÍA GARCÍA, A. (2004).

La casa campesina y el lugar de lo sagrado. Universidad Autónoma de Nuevo León.

GUERRERO BACA, L. (2011).

Los cuescomates, un patrimonio vivo, en *La Gaceta del Instituto del Patrimonio Cultural del Estado de Oaxaca*: 22-29.

SOLOVIEVA, Y. y QUINTANAR R. (2021).

La teoría de la actividad para el aprendizaje desde la concepción de Nina F. Talizina, en A. Maturano y R. VALDÉS (Ed.), *Serie Ensino Desenvolvimental*, Vol. 13:148-172.

05

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURALCuernavaca_Tepoztlán_Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICOLA DES
COMM
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



SESIÓN TEÓRICA

Los sabores en la plaza
como detonador del recuerdo

Mariana Silveyra Rosales

+Norma Angélica Juárez Salomo+José Miguel Sedano Hidalgo
Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO

mariana.silveyra@uaem.edu.mx

resumen

Las plazas ubicadas en el centro de los pueblos son lugares en los cuales se encuentra la posibilidad de degustar platillos tradicionales que reflejan costumbres, un devenir histórico, cotidianidad y características del territorio, son espacios de interacción y de encuentro entre los habitantes, los que se concentran para representar en la comida las identidades sociales construidas a través del tiempo y es a partir de la experiencia y la degustación de alimentos que se vincula la memoria colectiva con el lugar. Sin embargo, la turistificación en algunos municipios denominados como pueblos mágicos en México ha transformado las tradiciones y, por lo tanto, la propuesta de comida típica de la región. Al tener en cuenta la importancia de la cultura culinaria como elemento identitario y constructor del sentido de arraigo, apego y apropiación, vinculado a la memoria y al recuerdo; se plantea esta investigación con el propósito de identificar si la transformación en la propuesta culinaria en estos espacios, interviene en la memoria colectiva de los habitantes relacionada con la plaza y la degustación de alimentos; además de definir cómo se ha reconfigurado a través del tiempo, desde esta denominación de pueblo mágico, la propuesta de los platos típicos; para lo anterior se analiza un caso de estudio que es la plaza de la cabecera de Tepoztlán centro, para conocer cómo ha intervenido este proceso en la memoria y el recuerdo de los habitantes vinculada con la plaza. La metodología utilizada tiene un enfoque cualitativo de carácter descriptivo, con trabajo de campo en sitio y una contrastación de datos con los actores involucrados en el proceso culinario de la plaza y los comensales originarios de Tepoztlán, esto a través de mapas mentales. Se identifica que la diversidad de platillos ha disminuido y que hay recetas que se han perdido a través de los años, además de que el uso de ingredientes como: la flor de colorín, la raíz de chayote o chinchayote, los jumiles, algunas variedades de hongos y aguacates criollos ha decaído lo que relacionan los comensales con la pérdida de representación en los platillos que se ofrecen en la plaza, sintiéndose no identificados con ellos y dejando de asistir a este espacio a consumir alimentos. Se confirma que a partir de la homogenización y disminución de oferta culinaria y el dejar de utilizar algunos ingredientes por no ser atractivos para el turismo la identificación y arraigo con el lugar desde la perspectiva de los habitantes de Tepoztlán se ha reconfigurado, actualmente ellos se refieren al mercado de comida colocado en la plaza como un lugar para los turistas.

#Identidades sociales, #Memoria, #Territorio,
#Cocina tradicional, # Plaza.

Introducción

La plaza es concebida como el espacio natural del encuentro y la socialización, es un área de acceso público, abierta para el disfrute de todos, es un lugar destinado a la comunidad y diseñada para que las personas tengan la oportunidad de interactuar, es el escenario tanto de la vida cotidiana como de ocasiones especiales, lo que contribuye en gran medida a su atractivo. Otra particularidad es su uso informal en donde se expresan las identidades de los habitantes de un lugar de manera natural, alberga las actividades planificadas de instituciones, cuando tienen una vocación cívica, y también es el lugar para rituales, celebraciones, juegos y mercados. A diferencia de la calle, que es el espacio público de la conexión y la movilidad, la plaza es el espacio del estar, por ello las particularidades de su uso, pareciera necesitado de cubrir una actividad, un espacio emplazado en la ciudad que requiere ser llenado, un vacío.

Daniel Schávelzon reflexiona en su publicación “La Plaza Mexicana: Escenario de la Vida Pública y Espacio Simbólico de la Ciudad” sobre el uso y la función de la plaza y la define como el lugar clave para la vida comunitaria, un lugar donde se experimenta la emoción que se produce al mezclarse y cruzar las barreras de clase y cultura, es donde se percibe la colectividad, destaca que para los mexicanos es una particular consecuencia del aprecio por la vida urbana y de su calidez personal. Con frecuencia la plaza es un foro, un escenario en el que la gente desfila ocultándose o mostrándose a los otros actores de la obra. Los papeles están bien definidos: el jardinero, el hombre de negocios, la madre y los niños, el sacerdote, los novios, el vendedor de paletas y el bolero, entre muchos otros (SCHÁVELZON, 1994). Detalla que la plaza mexicana tiene diferentes usos, dentro de los que se encuentran: la función social, como ya se mencionó por ser un lugar de encuentro, también tiene la función cívica y religiosa por ser donde se exhiben símbolos civiles, que recuerdan a los ciudadanos tanto sus derechos como obligaciones, su historia y su vida política, es un espacio de castigo, de exigencia y resistencia. También es un lugar comercial y un lugar de recreo, es donde se ubica el mercado expuesto a la intemperie y la feria en la calle, usos que fueron predominantes en la plaza mexicana durante gran parte de su historia, desde tiempos prehispánicos hasta finales del siglo XXI. Permanece en el imaginario de los mexicanos que el término “plaza” refiere a mercado, lo que representa tanto al lugar como a la actividad.

Su diseño formal la mayoría de las veces tiene una estructura rectangular con lados rectos y esquinas que forman ángulos de noventa grados, sigue el patrón de un jardín formal, con paseos perimetrales y caminos convergentes hacia el centro, donde se encuentra un elemento central, generalmente un quiosco o una fuente. Por lo general, ocupan una manzana completa en medio de un entramado de calles rectilíneas. Las plazas funcionan como el núcleo tradicional en términos cívicos, sociales y económicos de la comunidad, a menudo son franqueadas por edificios significativos, como la catedral o el templo principal, el palacio gubernamental y establecimientos comerciales importantes, suelen contar con portales; las anteriores son en conjunto las características principales de las plazas mexicanas.

La plaza es un espacio de representación que se vincula a la memoria de las personas a partir de tres dimensiones que son: como espacio físico, es decir como elemento orientador de la ciudad, referente formal y territorial; la segunda dimensión se relaciona con las actividades humanas que en ellas se realizan y la tercera por su significado cultural simbólico; en esta investigación se analiza la relación a partir de la actividad culinaria, en un caso de estudio que es la plaza localizada en la cabecera municipal de Tepoztlán, pueblo mágico del estado de Morelos.



Figura 1. Fotografía de la plaza cívica vista desde la esquina interior sureste (el portal), Tepoztlán, Morelos. Siglo XX. Autor desconocido (ca. 1935). Consultado en octubre de 2023.

Tepoztlán es reconocido en el año 2002 como Pueblo Mágico por su historia, recursos naturales, arquitectura colonial y prehispánica, además de por las tradiciones y costumbres de sus pobladores, se distingue por conservar el empedrado en sus calles, por el paisaje natural del Parque Nacional el Tepozteco que rodea al pueblo, por lo simbólico relacionado con la montaña, por su patrimonio construido como el Ex Convento de la Natividad, el Museo Carlos Pellicer, el Museo y Centro de Documentación Ex Convento de Tepoztlán y por las actividades tradicionales y rituales como el Carnaval, el festejo a los muertos, la celebración del equinoccio que permite admirar la llegada de la primavera desde la pirámide y el reto al Tepozteco.

Emplazada en el centro de la cabecera municipal se ubica la plaza, flanqueada al norte por el Palacio Municipal, al oriente por el Ex Convento de la Natividad, al poniente por la calle 5 de mayo y al sur por la antigua carretera a Yauatepec. La plaza era utilizada hasta inicios del siglo XXI como un elemento que orientaba la vida pública de los pobladores hacia el centro, tanto para ir de compras, pasear, efectuar trámites y el domingo para el paseo o la serenata.

A continuación, se analiza el uso actual de la plaza y su relación con la memoria de los habitantes de Tepoztlán a partir de los sabores.

metodología

Lo que se muestra en el presente artículo es resultado de un trabajo etnográfico al entrevistar a 42 pobladores nativos de la cabecera del municipio de Tepoztlán, mujeres y hombres de 23 a 59 años que narran su historia de vida vinculada a la plaza.

Del total de las personas que participaron en las entrevistas el 75% son mujeres y el 25 % restante son hombres, el total de los entrevistados tienen toda su vida habitando en la cabecera del pueblo, el 45% visitan la plaza al menos una vez por semana, el 40% la visitan de dos a tres veces por semana y el 15 % restante más de tres veces por semana, el 85% prefieren visitarla entre semana al ser los días que se encuentra más tranquila y con menos turistas, según sus comentarios.

Dentro de las actividades que llevan a cabo en la plaza se destaca como principal la compra de su mandado, que se refiere a la adquisición de los insumos que utilizan para la comida del día a día, el 95% acude a eso al lugar, mientras que un 35% comenta que asiste a comprar comida hecha, un 35% compra abarrotes, el 40% acude a actividades recreativas o culturales, es importante destacar que ninguno asiste a comer a las fondas o cocinas económicas.

metodología

Lo que se busca conocer en las entrevistas es la relación que los habitantes nativos de Tepoztlán tienen con la plaza a partir de la oferta culinaria y los sabores, la relación del lugar con su historia de vida y sus recuerdos, se retoma la teoría de Certeau que argumenta que las personas, a través de sus historias de vida y sus prácticas diarias, crean significados y construyen sus propios mapas mentales y usos de los lugares (CERTEAU, 1980).

Los pobladores evidencian las particularidades de la plaza ubicada en la cabecera de Tepoztlán, a diferencia de las que se emplazan al interior de los barrios, por ser un espacio gastronómico, comercial, cívico, cultural y urbano en la que se desarrollan diversas actividades destinadas al público local, nacional y extranjero. La mayor parte del tiempo alberga al mercado municipal, aunque adquiere diferentes usos en fechas específicas para celebrar y conmemorar escenificaciones y fiestas nacionales.

El primer acercamiento a este espacio de la mayoría de los habitantes de la cabecera municipal de Tepoztlán, según lo narrado en las entrevistas, es por acompañar a alguna persona cercana o familiar a comprar “el mandado” es a partir de esa actividad que se vinculan sus recuerdos con el espacio y con la vida cotidiana.

Según las narraciones realizadas en el acercamiento etnográfico, en “la plaza” como la nombran, se podía encontrar todo lo necesario para poder hacer la comida del día a día en la casa de las familias tepoztecas, precisan que no era un lugar frecuentado para comprar comida hecha como lo es hoy en día.



Figura 2. Fotografía de la plaza cívica desde la esquina interior sureste (el portal), Tepoztlán, Morelos. Fotografía por (JMSH), (2020). Consultado en octubre de 2023.

Andrea García de 36 años comenta:

Recuerdo cuando iba con mi abuela a la plaza, me gustaba mucho una temporada, era cuando encontraba guayabas, de estas que están rosas por dentro, que son muy grandes, recuerdo su olor y mi abuela siempre las ponía en su canasta y me daba una para que me la comiera en el camino, también recuerdo que había nísperos y ciruelas, recuerdo esos colores, olores y sabores, esos son de mis primeros recuerdos de la plaza...

Andrea comparte que el sabor lo asocia con recuerdos de su infancia y su abuela, al comerla en el presente se desencadenan recuerdos vívidos, experiencias en la plaza y momentos con su abuela, se confirma la conexión entre el sentido del gusto y regiones del cerebro que almacenan recuerdos personales, como se ha estudiado desde distintas disciplinas como la psicología, la neurociencia y la antropología.

Se observa en lo anterior que a partir de los sabores se detona el recuerdo de Andrea vinculado con su historia de vida y el lugar, la apropiación y el sentido de pertenencia. Se identifica que los sabores están arraigados en la geografía, la cultura y la historia de un lugar específico. Los sabores se convierten en una parte integral de la identidad de un lugar y las personas se apropian de estos sabores para crear un sentido de pertenencia y conexión con su entorno, como lo desarrolla Bachelard en el texto “La poética del espacio” en donde reflexiona sobre el significado simbólico y emocional profundo del lugar para quienes los habitan y la relación entre la memoria, el lugar y la experiencia, la nostalgia y la construcción de la identidad (BACHELARD, 1958). Espacios como la plaza pueden dar forma a la manera en que se piensa y lo que se experimenta, a menudo relacionado con las identidades tanto individuales como colectivas.

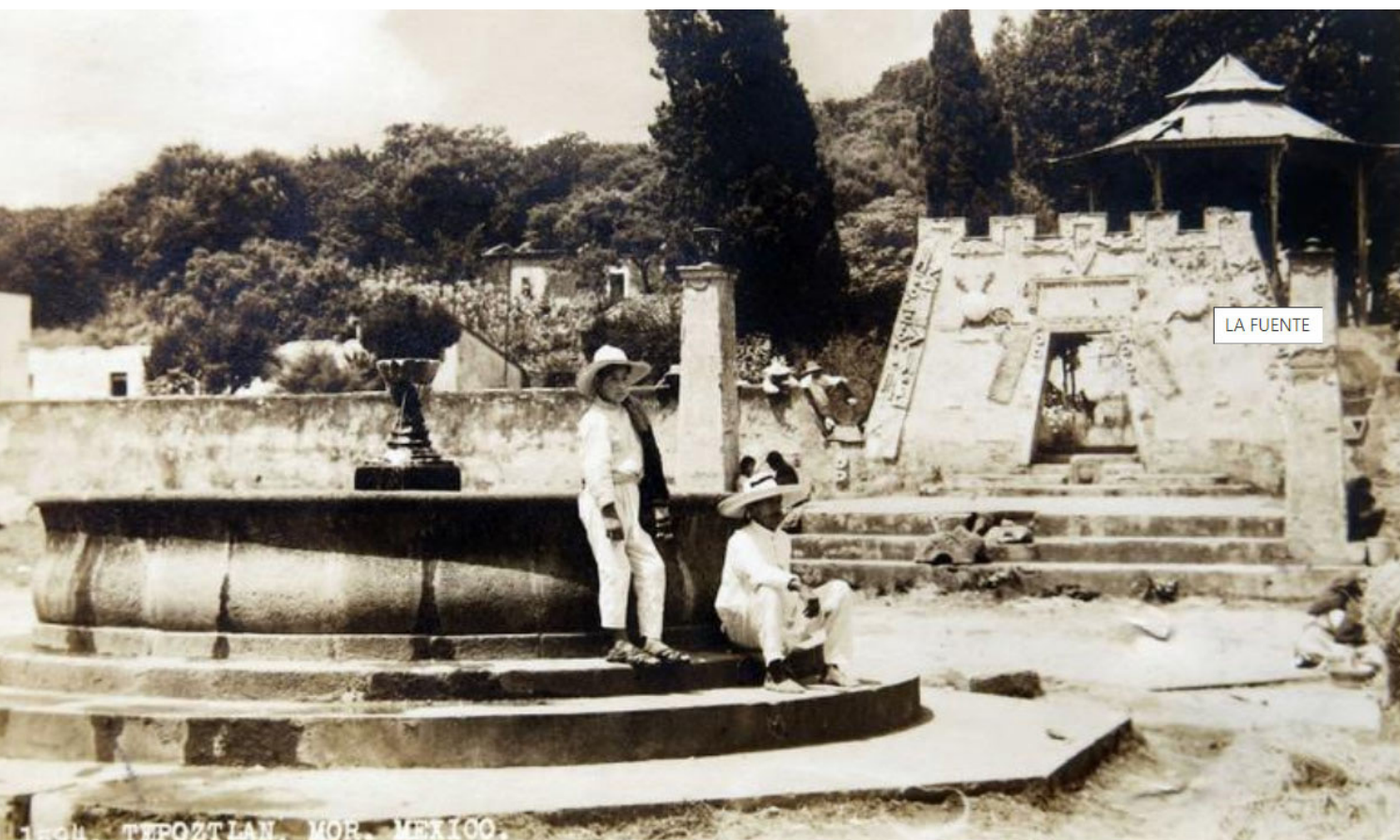


Figura 3. Fotografía de la plaza cívica, en primer plano se presenta una fuente aún existente, al fondo se aprecia el zócalo municipal, Tepoztlán, Morelos. Siglo XX. Autor desconocido (ca. 1935). Consultado en octubre de 2023.

Benjamín Romero de 53 años recuerda que acompañaba a su madre y que la plaza de esos tiempos quedó en el recuerdo.

Era un mercado sí, había pocos puestos, la gente ponía sus tendidos en el piso y traía lo que sembraba para vender, a mi madre le gustaba ir porque decía que encontraba ahí todo fresco del día y para el día, íbamos diario, recuerdo que siempre decía de los nopales y la flor de calabaza en la temporada o el huitlacoche, llenaba bien toda su canasta, lo malo era que luego me tocaba cargarla ya cuando venía bien retacada...

Modesta Chávez Paredes de 62 años comparte sobre esos sabores que recuerda de la plaza:

Desde niña asisto al mercado y voy casi todos los días, voy a hacer mis compras del diario, ahora ya hay más puestos, ya casi no hay pasillos, la demanda de puestos ya es mucha. Hay más puestos y más comidas, más puestos de comida que de verduras y pues esto es por los turistas que les interesa más venir a comer que a comprar lo de la canasta básica, antes se comían cosas más naturales, en temporada se comían quelites, guajes, retoños o frijoles, y todo eso encontrábamos en la plaza, en la actualidad ya no, prefieren comprar cosas más rápidas o con diferente sazón.

Recuerdo cómo me hacía antes mi sopita de milpa con lo que llevaba del mercado, antes cuando íbamos a comprar en el mercado la verdura era más fresca, llevábamos canastas para que ahí nos depositaran los jitomates, tomates, la verdura que se comprara y ahora ya se usan y dan en los puestos bolsas de plástico. Con los pasillos tan angostos que hay ya no cabemos con las canastas, ahora tenemos que usar bolsas para el mandado.

Se identifica que las “tácticas” según lo que desarrolla Certeau como esa agencia de las personas comunes en la creación de significados y usos de los lugares en la vida cotidiana, la apropiación y vinculación con el recuerdo existe, relacionado con los sabores, con los colores, los comestibles; sin embargo, aunque se trae al presente no se confirma al ya no ser eso que fue, a consecuencia de que se ha dejado de lado el interés y la necesidad de los habitantes nativos de la cabecera de Tepoztlán, lo que reconfigura el sentido de apropiación al lugar y las identidades.

El 85% de los participantes en las entrevistas comentan que actualmente les es muy poco satisfactoria la experiencia de visitar la plaza, disfrutar el mercado y hacer su mandado, sobre todo los fines de semana, comentan que los fines de semana no visitan el centro, esto a consecuencia del exceso de turistas, existe una transformación significativa y evidente en las prácticas y vida cotidiana de los pobladores debido al turismo, se ha transformado la oferta en la plaza, actualmente el enfoque está en satisfacer las demandas de los visitantes a expensas de los residentes.

Desde la perspectiva de los entrevistados, habitantes nativos de la cabecera de Tepoztlán el turismo ha interferido para la transformación del espacio público y es evidente en la plaza, donde se expresa a partir de una metamorfosis en la oferta que la prioridad es hacerla atractiva y accesible para los visitantes, lo que ha implicado que la venta en el mercado se transforme para satisfacer a los turistas dejando de lado las necesidades y deseos de la comunidad local.

Lo anterior ha ocurrido de manera acelerada a partir de la distinción del lugar como Pueblo Mágico lo que ocurrió en el año 2002, desde lo comentado por los pobladores esto ha generado cambios importantes en la oferta culinaria tradicional que antes existía y los productos básicos de la gastronomía mexicana que antes se podían encontrar, hay una gentrificación de la comida y una gentrificación mediante la comida, evidenciados a partir de los cambios en la oferta culinaria en productos, utensilios y técnicas que son forzadas a adaptarse a nuevas demandas.



Figura 4. Fotografía de la plaza cívica, en primer plano se presenta la antigua fuente, la visibilidad se encuentra obstaculizada hacia el zócalo municipal, Tepoztlán, Morelos. Fotografía por (JMSH), (2020). Consultado en octubre de 2023.

Al respecto Ildelicia Ortiz de 23 años comenta lo siguiente:

Hay cambios notorios en la plaza como el aumento en cuanto a venta de alimentos y como ha aumentado la venta en general. Creo que se ha visto un aumento de más puestos de comida, más puestos de garnachas o comida tradicional. Han aumentado sobre todo los antojitos, garnachas, e igualmente la comida prehispánica, comida tradicional, actualmente es algo que está muy en auge que turistas o personas que llegan a visitar Tepoztlán buscan, es algo que llama la atención y algo que vende.

El turismo ha modificado el mercado de Tepoztlán ya que actualmente la mayoría de las personas que llegan a visitar es por la oferta que nosotros tenemos de comida tradicional o prehispánica. Mucha gente menciona que quiere ir a desayunar directamente al mercado, es lo que buscan, llegan a Tepoztlán buscando y preguntando por el mercado justo porque quieren comer y conocer la oferta gastronómica, sin embargo, puede ser que no se esté ofreciendo correctamente.



Figura 5. Fotografía de la plaza cívica vista desde el zócalo municipal, Tepoztlán, Morelos. Siglo XX. Autor desconocido (ca. 1935). Consultado en octubre de 2023.

Por ejemplo, algo que se puede observar que está muy presente el día de hoy es la comida exótica que anteriormente no se veía ya que se comenzó a ver hace apenas algunos años. Ahora bajas al mercado y encuentras variedad de platillos como venado o incluso algunas especies de víboras que llegan a vender y ofrecer, incluso conejo. Son este tipo de fonditas o restaurantes dentro del mercado que anteriormente no estaban y ahora justo porque es algo que se ha vendido, algo que se ha hecho popular, no solo por la entrada de turismo nacional si no también turismo extranjero.

Se desplaza lo que reconocen los pobladores como propio, lo que representa y configura las identidades colectivas por lo que los turistas esperan encontrar.



Figura 6. Fotografía de la plaza cívica vista desde el zócalo municipal, presentando una invasión del espacio en su totalidad, Tepoztlán, Morelos. Fotografía por (JMSH), (2020). Consultado en octubre de 2023.

Ildelicia comenta que incluso, a consecuencia de lo anterior, la venta de algunos alimentos que son parte importante de su comida diaria ha disminuido:

... principalmente se puede decir que los quelites, flor de calabaza, insectos como son los chapulines e incluso guajes que se veían muy frecuentemente en la plaza. Son productos que hoy en día cuesta un poco más de trabajo encontrar y si llegas a encontrarlos también ha aumentado más su precio, hay que saber buscar las cosas y que no te las quieran dar más caras por ser exóticas.

La transformación de la plaza con el cambio de los giros de los puestos del mercado que han migrado de venta de verduras, frutas y semillas, tipos de carnes, productos lácteos a fondas, a consecuencia de la demanda del turismo masivo por querer vivir esta experiencia de “comer en el mercado”, ha hecho que se desplace la venta de productos que son esenciales para la subsistencia de las personas locales, lo que interviene en la vida cotidiana de los nativos desde distintas dimensiones: primero en la modificación de su dieta y el consumo de los alimentos, ahora se tienen que sustituir en las recetas tradicionales algunos de los ingredientes por no encontrarlos, segundo por la disminución de asistencia a la plaza, lo que incide y debilita tanto la vida comunitaria al ya no ser ese espacio de encuentro entre las personas que se quedan en Tepoztlán, además de disminuir la experiencia en el lugar y los recuerdos que los tepoztecos vinculan con la plaza y su sentido de apropiación. Sin dejar de lado el cambio en las prácticas en lo público y las actividades en la vida cotidiana al tener que desplazarse a otros lugares a hacer su mandado.



Figura 7. Fotografía de la plaza cívica durante la representación del Reto al Tepozteco vista desde la esquina sureste del zócalo municipal, Tepoztlán, Morelos. Fotografía por José Miguel Sedano Hidalgo, en adelante (JMSH), (08/09/23). Consultado en octubre de 2023.

Es relevante mencionar que a la plaza no solo se asiste para fines de consumo también es un lugar, como se mencionó anteriormente, donde se comparten vivencias en fechas específicas como en la representación del Reto al Tepozteco, celebración basada en una leyenda local, es este momento un detonador de recuerdo y una tradición que construye la identidad de los habitantes, o como en todo el país en la conmemoración del Grito de Independencia la noche del 15 de septiembre, al día siguiente es la plaza el punto final del desfile cívico del municipio. Otro uso importante que sin duda identifica a los tepoztecos es el carnaval que se celebra cada año con fecha móvil entre febrero, marzo y abril y en el que se brinca al compás de los diferentes sonos entonados por bandas tradicionales que en conjunto al espacio físico se anclan al imaginario e identidad tepozteca.

conclusiones

Se reconoce que la plaza como espacio de uso comunitario es un sitio en constante transformación que es configuradora de identidades tanto individuales como colectivas y al mismo tiempo muta conforme las identidades se reconfiguran; sin embargo, estas transformaciones es importante que vayan de la mano de las personas que habitan el lugar de manera permanente, de esas personas que se quedan y que se construyen a partir de lo que ahí ocurre. La plaza define e interviene en la vida cotidiana de los tepoztecos en diferentes sentidos, desde lo que saborean día a día vinculado con la memoria, la identidad, la apropiación y el arraigo; por lo anterior es fundamental conservar esa interdependencia.

La importancia de la apropiación de los tepoztecos de la plaza no sólo radica en la relación con el lugar, la memoria y el recuerdo, sino también de la cohesión social que ocurre a partir del uso; el abandono de esta activación traería como consecuencia el debilitamiento de la vida comunitaria y la interacción, con lo que disminuiría la vigilancia natural de este espacio público, al reducirse la vida en el exterior los lugares se vuelven menos seguros y animados.

Es fundamental encontrar un equilibrio entre el turismo como actividad productiva que beneficia la economía de los habitantes de Tepoztlán y la conservación y el respeto a las identidades y la calidad de vida de las personas, lo anterior puede hacerse desde una participación comunitaria, en donde se involucre a los tepoztecos en la toma de decisiones la escucha sensible que permita garantizar que se respeten y se protejan sus intereses.



Figura 8. Fotografía de la plaza cívica durante la representación del Reto al Tepozteco vista desde la esquina sureste del mercado, Tepoztlán, Morelos. Fotografía por (JMSH), (08/09/23). Consultado en octubre de 2023.

referencias bibliográficas

BACHELARD, G. (1958).

La poética del espacio. Fondo de Cultura Económica. México.

CERTEAU, M. (1980).

La invención de lo cotidiano: 1. Artes de hacer. Publicaciones de la Universidad Iberoamericana.

SCHÁVELZON, D. (1994).

La Plaza Mexicana: Escenario de la Vida Pública y Espacio Simbólico de la Ciudad, en *Programa Universitario de Estudios sobre la Ciudad*. México.



SESIÓN PROYECTOS

Asociación Fusión Tropical de la Amazonia:
una propuesta por la soberanía alimentaria
y la construcción de paz en Colombia

Alejandra López Getial+Bruno Sandstede Estrada
Universidad de Caldas/COLOMBIA

alejandra.lopez@ucaldas.edu.co
Brunosandstede@gmail.com

resumen

La ponencia presenta el proceso comunitario de la *Asociación Fusión Tropical de La Amazonía* de Florencia, Caquetá, Colombia, a través de una narrativa que entreteje la historia conflictiva (social, política y armada) del departamento de Caquetá y la historia de vida de Don Saúl, líder de la asociación, quién junto a su familia vivencio el dolor feroz e insoportable de la guerra. A través de este recorrido histórico y vivencial, la ponencia busca, primero, visibilizar las comunidades rurales y el territorio amazónico caqueteño como víctimas históricas de la devastación generada por las economías extractivistas, legales e ilegales, por el conflicto armado, el abandono estatal y su violencia estructural, y segundo, presentar el proyecto de recolección y aprovechamiento de frutos no maderables del bosque que desarrolla la Asociación Fusión Tropical de la Amazonía, como una iniciativa familiar y comunitaria, que trabaja en pro de la recuperación, la conservación y el cuidado de la naturaleza, así como, del rescate de los saberes y sabores de la cocina amazónica caqueteña, como una apuesta por la soberanía alimentaria y la construcción de paz en la región.

#Conflicto armado, #Impactos medioambientales, #Amazonía caqueteña,
#Cocina ancestral, # Soberanía alimentaria, #Construcción de Paz.

introducción

El trabajo con la Asociación Fusión Tropical de la Amazonía, desarrollada a partir de abril 2022, se desprende del proyecto de investigación “*Voces de recuperación: Reconociendo la intersección de riesgos, capacidades y necesidades en comunidades marginadas ante la pandemia del Covid 19*” el cual se desarrolla simultáneamente en tres países de América Latina: Colombia, Perú y Brasil, en alianza con el Reino Unido¹.

Uno de los principales objetivos del proyecto, es el de acompañar estrategias y/o proyectos desarrollados por las comunidades, que aporten a sus procesos de recuperación, frente a las múltiples afectaciones padecidas, asociadas al conflicto armado y/o otros riesgos que han coexistido con vulnerabilidades cruzadas, tales como, la marginación étnica y cultural, la pobreza, la desigualdad, la degradación ambiental y los riesgos naturales; condiciones de vulnerabilidad, que en muchos de los casos fueron agravados por la pandemia del COVID 19.

El proyecto “Voces de recuperación”, responde a un enfoque de investigación participativa, integrado por metodologías narrativas y creativas que parten de una perspectiva de trabajo con las comunidades (sus experiencias, conocimientos y saberes) y no sobre ellas. Este enfoque ha permitido, durante el segundo año de ejecución del proyecto (2023), un importante despliegue de trabajo en el territorio, lo que ha permitido a su vez, estrechar los lazos de confianza con la asociación y construir un proceso de trabajo colaborativo y participativo.

El texto que leerán a continuación, presenta algunas de las reflexiones y comprensiones construidas con las y los integrantes de la Asociación Fusión Tropical de La Amazonía, principalmente con su líder, quién a través de su historia de vida nos permitió conocer los avatares de un territorio herido y adolorido por el paso de la guerra y, a su vez, las historias de resistencia y sobrevivencia de hombres y mujeres que han logrado recuperarse y seguir adelante gracias a la fuerza colectiva y organizativa.

1. El proyecto tiene una duración de 3 años (abril del 2023–abril 2025). Sus objetivos principales son: 1) Comprender los impactos de la pandemia del Covid 19 en las comunidades participantes; 2) Revelar las narrativas de impacto y necesidades de recuperación de las comunidades frente a la pandemia y 3) Construir estrategias participativas y colaborativas que favorezcan procesos de recuperación personal, familiar y comunitaria.

la amazonía caqueteña

ocupación y violencia: de las economías campesinas extractivistas

En el departamento de Caquetá, las economías extractivas y extensivas, los sucesivos procesos de colonización y/o migración y, el desarrollo del conflicto armado, han sido factores centrales en su conformación geográfica, social, política y cultural. Durante el periodo de La Colonia, las economías extractivas del Caucho y la quina, trajeron consigo el exterminio físico y desplazamiento masivo de las comunidades originarias², ello acompañado de un exterminio cultural con la entrada de los grupos religiosos y el proyecto evangelizador, que articuló las relaciones entre las comunidades y favoreció la pérdida de su lengua, sus saberes, sus prácticas y espiritualidad.

2. Antes de la llegada de los españoles, el territorio que hoy ocupa Florencia, la capital del departamento de Caquetá, fue habitado por numerosos grupos indígenas. Dentro de ellos se destacan los Andakíes, los Huitotos y los Coreguajes, quienes tradicionalmente han habitado las orillas de los ríos hacha y Orteguaza.

Posteriormente en el S. XIX, atraídos por la bonanza de la quina y más adelante del caucho, las zonas del piedemonte fueron ocupadas/colonizadas por grupos humanos, especialmente en el centro y norte de Caquetá. Ello produjo una división territorial dirigida a la creación de asentamientos, hoy municipios del departamento, como Puerto Rico en 1884, San Vicente del Caguán en 1896 y Florencia en 1902.

Entradas las primeras décadas del siglo XX y disminuido el auge de la industria cauchera, aparecieron nuevos apetitos por recursos, como el petróleo y la ganadería extensiva, en este contexto la agricultura es nuevamente sustituida por estas economías. Los grandes hacendados, a través de su influencia política, el uso de la violencia y su capital económico, se apropiaron de grandes extensiones de tierra que pertenecían a las comunidades originarias y campesinas para desarrollar la ganadería a mayor escala, como ocurrió en 1935, cuando se fundó la hacienda Larandia, que según el informe de Comisión para el Esclarecimiento de la Verdad (CEV) “Llegó a tener décadas después alrededor de 35 mil hectáreas dedicadas en su totalidad a la ganadería, convirtiéndose en el mayor latifundio existente en la Amazonia colombiana” (CEV, 2022:48).

Don Saúl nos cuenta que de niño se cultivaban fácilmente productos como el plátano, la yuca o el maíz. Pero con el pasar de los años y el recrudecimiento de la violencia, los cultivos fueron sustituyéndose por la ganadería extensiva y los monocultivos de coca. Expresa Don Saúl:

“Fusión Tropical nació de lo que dejaron los ancestros, se trata de mirar para los lados y para atrás a ver qué quedó y volver a recoger, porque si yo miro muy de frente, hoy en día me enredo con una mata de coca”

(Saúl, encuentro colectivo, 3 de marzo 2023).

Durante este periodo el alimento empezaba a ser un problema, un fenómeno impensable en la selva amazónica; la deforestación de sus bosques a raíz de dichas economías extractivas, sumado a las prácticas de caza indiscriminada con escopetas de fisto y la pesca masiva con venenos como el barbasco, acabaron en menos de una década con todo el porvenir de la región amazónica caqueteña.

Según el Informe Mundial sobre Crisis Alimentarias (2023), uno de los mayores factores de la inseguridad alimentaria son los conflictos armados, en su último informe, señala que el 70 % de las personas que padecen hambre en el mundo viven en áreas azotadas por la guerra y la violencia, ello ha conllevado a que más de 117 millones de personas vivan en situación de inseguridad alimentaria aguda.

El caso colombiano así lo demuestra, si bien, como se ha denunciado en los últimos años, hay ausencia de información que permita conocer y comprender las dinámicas alimentarias y nutricionales propias de los territorios más afectados por el conflicto armado (GUTIERREZ, 2022), si conocemos de sobra, a través de los testimonios de quienes han padecido la guerra, como el de Don Saúl, las afectaciones que genera la presencia del conflicto armado sobre la soberanía alimentaria. De manera directa e indirecta, el envenenamiento de ríos, la utilización de minas anti-personas y artefactos explosivos, la fumigación de cultivos, han sido causantes del daño e inhabilidad de la tierra para cultivar, así como, los desplazamientos forzados, despojos, confinamientos, amenazas a líderes, bloqueo de vías, entre otros, han traído graves consecuencias en la producción y distribución de alimentos, incluso tiempo después de finalizadas las hostilidades.

la llegada del conflicto armado a la amazonia caqueteña

La llegada del conflicto armado al territorio, agudizó las dinámicas de conflictividad social, política y armada. La entrada de las guerrillas³ y de los grupos paramilitares⁴, convirtieron el departamento en un campo de batalla de este conflicto bélico alrededor del control territorial, social y político y alrededor del negocio ilegal de la coca.

Don Saúl, nos narra cómo años después, empezaron a llegar diversos grupos armados al territorio, en ocasiones no se sabía quiénes eran, bajo una excusa u otra, familias y luego pueblos enteros fueron desplazados forzosamente de sus territorios. En cuestión de minutos debían dejar todo, en ocasiones el patrimonio entero producto de varias generaciones de trabajo. Quien se negase a partir era asesinado y los más chicos reclutados para engrosar las filas de las organizaciones armadas.

“Fue muy duro, el desplazamiento, el sufrimiento, el flagelo donde quedaron animalitos, la tierra, la parcela, aves, todo. Unos años de trabajo que nunca los vuelve uno a recuperar, pero también quedaron vidas humanas, lo más duro para mí son vidas humanas, donde nos mataron líderes”
(Saúl, comunicación personal, 6 de mayo, 2023)

La condición fronteriza de la Amazonía fue aprovechada por los grupos armados para abrirle espacio a la coca con fines de narcotráfico, transformando el cultivo y uso cultural que tiene esta planta para todos los pueblos indígenas de la región y generando una economía basada en la siembra para el procesamiento, fabricación y comercialización de la cocaína. El territorio fue testigo de una nueva ola migratoria de personas que llegaban desde otras partes del país para aprovechar el boom cocalero, tal como sucedió con el boom del petróleo.

“El trabajo bueno porque la gente nos ayudaba así sea lo llamaban a uno para raspar coca, eso por allá había mucha coca, porque no podemos decir que no, eso era puramente coca; allá íbamos a raspar, pero también a limpiar potreros y sembrar comida”
(Saúl, comunicación personal, 6 de mayo, 2023)

Los cultivos de coca se expandieron por toda la Amazonía, invadiendo territorios indígenas y reservas naturales. Una parte del campesinado que se vinculó lo hizo como cultivadores y otra como raspachines, ello generó una dinámica de transformación productiva y una reorganización de la fuerza de trabajo. Así, la economía de la cocaína fue rápidamente reemplazando la producción de alimentos de pancoger, lo que generó dependencia a la coca.

3. En la década del 60 y 70, se crean y consolidan en el departamento las guerrillas del M-19 y el Bloque Sur de las FARC-EP, más adelante, en la década del 80 incursiona en el territorio el Ejército Popular de Liberación -EPL-.

4. Finalizando la década del 80, se avizora la primera incursión de grupos paramilitares en el Caquetá que coincidió con el establecimiento de grandes laboratorios de procesamiento de pasta básica de coca en los llanos del Yari, Caquetá. En 1997 se vivió en el departamento la segunda incursión paramilitar con El Frente Caquetá, de las Autodefensas Unidas de Colombia (AUC), que entraron a exacerbar la violencia y persecución en contra de los movimientos sociales y la insurgencia en la región. La tercera incursión se vivió en mayo de 2001, cuando ingresa al territorio un apéndice del Bloque Central Bolívar que se denominó Frente Sur de los Andaquíes, quienes hicieron presencia en el territorio desde el 2001 hasta el 15 de febrero del 2006.



Don Saúl, nos narra cómo en medio del conflicto armado, la vida de cientos de caqueteños campesinos ha estado marcada por la coca. La ausencia del Estado en muchos territorios favoreció este negocio ilegal y le dio a muchas familias una opción de subsistencia económica. El narcotráfico transformó la vida rural del departamento y sirvió para abrirle mayor espacio a la ganadería extensiva y la tala ilegal de árboles en áreas protegidas, lo que ha generado enormes impactos ambientales traducidos en la pérdida de grandes extensiones de bosque amazónico a causa de la deforestación.

Don Saúl cataloga esta situación como producto de la codicia humana. Perspicaz como él mismo agrega, no solo el ser humano se ha visto afectado por estas prácticas, también la naturaleza misma. Habla de cómo apenas en una generación se dejaron de cuidar las cuencas hídricas de las montañas, las plantas medicinales, los árboles frutales endémicos, los animales del monte y los peces del río, y señala la complicidad y responsabilidad del Estado por no frenar esta problemática y, por el contrario, agudizarla, tal como ocurrió a finales de la década del 90 e inicios del 2000, con la instauración del Plan Colombia.

La vida en medio de la guerra

En 1999 se concibe el Plan Colombia (2000 -2015)⁵; un acuerdo entre Colombia y Estados Unidos que tuvo como propósito fortalecer militarmente el Estado colombiano para combatir el narcotráfico y recuperar el control en los territorios ocupados por los grupos armados. Colombia invirtió 131.000 millones de dólares y Estados Unidos donó 10.000 millones. El 20 % de estos dineros se destinaron al Acuerdo de paz que se estaba desarrollado en ese momento entre el gobierno de Andrés Pastrana y la guerrilla de las FARC-EP, así como a los Planes de Desarrollo Alternativo a campesinos y apoyo a comunidad desplazada y, el 80% fue destinado al fortalecimiento de las fuerzas militares y al Programa de Erradicación de Cultivos Ilícitos a través de la fumigación con glifosato.

5. Se concibe en 1999 e inicia su implementación en el año 2000.

Durante ese mismo año, en 1999 Don Saúl empieza un ejercicio de liderazgo social, intenta reunir al campesinado de la vereda Semillas de paz, del municipio de La montaña, Caquetá, en cooperativas donde pudieran hacer uso común del suelo para proyectos comunitarios y hacerle contrapeso al negocio ilegal de la coca. Todo marcha bien hasta el año 2002 cuando es secuestrado por el Frente 15 de las FARC a razón de su liderazgo y es desplazada toda la comunidad de Semillas de paz. Luego de meses es liberado pero en duras condiciones físicas, con apenas unos harapos rasgados y desnutrido llega a Florencia, allí se ve obligado a mendigar para poder subsistir y mantener a su familia. Ya no podía volver a la tierra próspera que estaba trabajando con los demás campesinos, ese lugar ahora era territorio de las FARC y por lo tanto se encontraba en disputa militar con el ejército, los paramilitares y los narcotraficantes.

Don Saúl emigra durante unos meses al Ecuador. En 2004, cuando cree que todo ha acabado decide volver al Caquetá, sin embargo, tan solo unos días después de regresar, es víctima de un atentado, así lo narra:

“Yo también fui privado de la libertad, fui secuestrado y esta mujer sufrió el dolor de verme partir amarrado sin saber si volvería o no con mis hijos, porque tenía mis hijos; entonces, el dolor, fue muy duro, pero para mí lo más duro fue que después de que pagué una captura, después de que me dejan sin nada, me hacen un atentado y me asesinan un niño de 5 años y medio que hasta ahora lo están reconociendo”

(Saúl, comunicación personal, 6 de mayo, 2023)

Según datos del Centro Nacional de Memoria Histórica (2013) entre 1996-2005 el conflicto armado en Colombia alcanzó su máxima expresión, extensión y niveles de victimización; los asesinatos y las masacres se convirtieron en un rasgo característico de la violencia durante este periodo. (CNMH, 2013). Este contexto de mayor radicalización de la violencia, coincide con el periodo de confrontación y ofensiva militar de la fuerza pública en el país y en la región de Caquetá en el marco del Plan Colombia y de la Política de Seguridad Democrática (2002-2010), implementada en el Gobierno de Álvaro Uribe Vélez. Entre el 2002 – 2005 se incrementaron los hechos de violencia alcanzando un total de 271.994 víctimas en la Amazonia colombiana, de ellas 126.910 víctimas en el departamento de Caquetá, 1.221 en el Amazonas; 2.571 en Guainía; 39.165 en Guaviare, 98.866 en Putumayo y 32.613 en Vaupés.

En este contexto, después de haber sufrido el atentado, Don Saúl, emprende nuevamente la huida, esta vez al Amazonas brasilero, lugar donde trabajaría varios años y acumularía un profundo conocimiento y amor por la selva. En el 2006 regresa al Caquetá; aprovechando los aprendizajes en Brasil, él y su esposa empiezan a trabajar en el proceso de recolección y aprovechamiento de la Canagucha, una palma ancestral amazónica que provee infinidad de beneficios para convertir su materia prima en aceites cosméticos, medicina, alimento y textiles.

“La visión de nosotros era producir aceites, harinas y purinas para cerdo, aves, peces, pero a la vez era sacar harina para panadería y galletería, jugos y también el aceite para la belleza y salud”

(Saúl, encuentro colectivo, 3 de marzo, 2023)

Al no tener tierra, Don Saúl y su esposa cuentan que no tenían más remedio que entrar a un predio privado para obtener la canagucha; periódicamente se aventuraban en las propiedades del narcotraficante Leonidas Vargas, quién es dueño de extensos humedales donde crece esta palma en estado salvaje.

“Fue cuando yo me senté con mi esposa, yo cogía una bolsita pequeña y me iba a pie desde aquí al otro lado a Puente López y me traía las bolsas porque nosotros apenas estábamos experimentando. Nosotros arrancamos sacando un frasquito pequeño. El primer día, no lo alcanzamos a llenar de aceite y en el otro viaje tampoco, hasta que llenamos el litro y ahí sí dijimos somos capaces, cuando ya nos sentimos los dos capaces dijimos: ‘Vamos a montar las cosas, vamos a montar una asociación y vamos a sacar a la familia adelante’”

(Saúl, comunicación personal, 6 de mayo, 2023)



entre la ficción y el realismo

Mientras tanto, la política antidroga del Plan Colombia, obligaba a la implementación del Programa de Erradicación de Cultivos Ilícitos mediante aspersión aérea con el herbicida Glifosato. Pese a que eran ampliamente conocidos los efectos dañinos de esta sustancia a la salud humana y a la naturaleza, fue usado en concentraciones hasta 141 veces más altas a las recomendadas.

Tres químicos diferentes que afectan al aparato digestivo con mareos, náuseas, vómitos, dolor gástrico y diarreas; problemas respiratorios que pueden llegar a generar neumonía, además de fiebre por la penetración del químico en la sangre, taquicardias y aumento de la presión arterial e, incluso, hasta falla renal. (CEV, 2022, p. 380)

Las fumigaciones fueron indiscriminadas, la aspersión sobre animales, potreros y cultivos legales contribuyó al desplazamiento de miles de familias campesinas en Colombia, favoreciendo el desarraigo y la inseguridad alimentaria. Mucha fauna y flora se extinguió por el efecto de la fumigación y también desaparecieron plantas y cultivos que no fueron tan resistentes a este veneno.

Podríamos preguntarnos igualmente si en las lógicas capitalistas las aspersiones con glifosato salvaron vidas humanas del complejo entramado criminal del narcotráfico, o si fue eficiente en cuanto a disminución de la producción de cocaína en Colombia; no obstante, la Comisión de la Verdad señala que contrario a lo pensado, la fumigación con glifosato aumentó los cultivos de coca y la destrucción de los mismos obligó a productores y campesinos a desplazarse a nuevas zonas del país para mantener la producción ante una demanda internacional cada vez mayor.



Sí Gabriel García Márquez hubiese vivido lo suficiente para conocer el Informe Final de la Comisión de la Verdad, habría reafirmado aún más su convicción de que escribía realismo a secas, y que su obra no tenía nada de ficción. Así lo demuestra, el convenio que adelantó Álvaro Uribe Vélez, con la empresa de seguridad privada Dyncorp, quién operó desde las bases militares de Tres Esquinas y Lrandia, en Caquetá, para manejar buena parte de las operaciones de fumigación de cultivos ilícitos previstas en el Plan Colombia.

Según narra la Comisión de la verdad, los pilotos, adictos a los opioides desde la segunda guerra del golfo, ejecutaban las aspersiones con glifosato drogados con heroína. A pesar de que hubo una Demanda Judicial contra Dyncorp en 2001 denunciando estas prácticas (CENTRO DE INFORMACIÓN SOBRE EMPRESAS Y DERECHOS HUMANOS, 2001); los pilotos siguieron operando durante gran parte del Plan Colombia.

Durante el conflicto armado, el cultivo de coca estuvo concentrado en cuatro municipios de Caquetá: Cartagena del Chairá, La Montañita, El Doncello y Puerto Rico. Con la firma del Acuerdo de Paz en el 2016 entre el Gobierno Nacional y la guerrilla de las FARC-EP, si bien una parte importante de cultivos de coca han sido erradicados y la mayoría de los campesinos se han acogido al Programa Nacional Integral de Sustitución de Cultivos Ilícitos -PNIS-, el Estado no ha cumplido con los programas de sustitución que había prometido, como los proyectos productivos y las ayudas económicas que facilitan el tránsito a economías lícitas; ello ha generado fuertes conflictos entre el campesinado y la fuerza pública (CEV, 2022).

entre la maldición y el paraíso

Por otro lado, las condiciones de seguridad dadas por la firma del Acuerdo de paz, se convirtieron en una oportunidad para que muchas familias caqueteñas retornaran a sus territorios; tal fue el caso de Don Saúl y 136 familias, que decidieron retornar en el 2017 a la vereda Semillas de paz, después de 16 años de haber sido desplazados de su territorio y despojados de sus tierras por el Frente 15 de las extintas FARC- EP. A su retorno, Don Saúl convenció a otros campesinos de trabajar la canangucha; fue así como conformaron la *Asociación de campesinos Agua Canangucha* y pasaron un proyecto que fue aprobado para su explotación agroindustrial. El objetivo era la creación de una planta de producción de harina para consumo humano y animal.

“En estos momentos, si ustedes miran, por lo menos el aceite de canangucha, mira los beneficios que tiene, el único producto que tiene betacarotenos y estrógeno, muy rico en proteínas. Lo mismo asa con el castaño de indias, son productos totalmente amazónicos. Pero ¿Qué pasó en las selvas amazónicas? Los cultivadores de arroz, maíz, cuando vino la coca y todavía más la ganadería, acabaron con todo, y lo que no se acabó, lo acabó la guerra”

(Saúl, encuentro colectivo, 7 de agosto 2023)

Sin embargo, el Caquetá resulta una maldición para quienes lo habitan legalmente y un paraíso para el crimen organizado; una vez que todo estaba listo para iniciar el proyecto Don Saúl es desplazado, esta vez por las Disidencias de las FARC, un grupo de guerrilleros de la extinta guerrilla que no se acogieron al Acuerdo de paz del 2016.

En años recientes, el Caquetá ha presenciado una nueva reconfiguración de actores armados ilegales y múltiples conflictividades sociales cuyas raíces se remontan a la configuración territorial del departamento. Si bien, el Acuerdo de paz, permitió que cerca del 95% de las estructuras guerrilleras de las FARC⁶ que tenían presencia en el Caquetá se acogieran al proceso, un pequeño reducto de este grupo no se acogió y conformaron las denominadas “disidencias”⁷.

“Con la asociación empezamos el proyecto de frutos no maderables, nosotros trabajamos muy bien todo el 2017, parte del 2018 y luego entraron las disidencias de las FARC, el Frente Miller Perdomo y nos sacaron, perdimos maquinarias, perdimos las tierras que habíamos negociado, perdimos todo y nos desplazamos hacia Florencia. En Florencia, creamos la Asociación Fusión Tropical de la Amazónica para continuar todo el trabajo productivo de frutos no maderables, pero lo hacemos con las uñas porque perdimos todo”

(Saúl, encuentro colectivo, 3 de marzo 2023)

6. Las FARC hizo presencia en Caquetá a través de los frentes 3, 14, 15 y 49, además de la Columna Teófilo Forero. Otros frentes que también han tenido una presencia esporádica han sido el 13, 32, 48, 60 y 61 provenientes de los departamentos del Huila, Putumayo y Nariño.

7. Actualmente las disidencias de las FARC se disputan el control territorial con el grupo paramilitar Comandos Bolivarianos de la Frontera, y el grupo armado delincuenciales Los Caqueteños que también hacen presencia en el departamento.

resurgir de las ruinas: el nacimiento de Fusión Tropical de la Amazonía

El nacimiento de La Asociación Fusión Tropical de La Amazonía, le ha dado a sus integrantes la fortaleza suficiente para no desfallecer en la lucha por la tierra, la fuerza necesaria para seguir denunciando los daños medioambientales que ha dejado el paso de la guerra y la certeza de seguir construyendo alternativas en pro de la recuperación, la conservación y el cuidado de la naturaleza. Si se cuida la naturaleza se cuida la paz; la paz se construye con justicia social y justicia ambiental.

La *Asociación Fusión Tropical de la Amazonía* fue creada en el 2018 por hombres y mujeres campesinas víctimas del conflicto armado, con el propósito de darle continuidad al trabajo organizativo que ya venían desarrollando 136 familias, que retornaron en el 2017 a la vereda Semillas de paz, La Montañita, Caquetá; después de 16 años de haber sido desplazados de su territorio y despojados de sus tierras por el Frente 15 de las extintas FARC- EP; durante el proceso de retorno se conformaron en torno a la Asociación Campesina Aguaje Canangucha e iniciaron su proyecto de recolección y aprovechamiento de frutos no maderables del bosque amazónico, como el de la palma ancestral canangucha, que han aprovechado desde entonces para la producción y comercialización de diversos alimentos para el consumo humano y animal.

Un año después del retorno, a mediados del 2018, la comunidad de Semillas de paz es nuevamente despojada de su territorio, esta vez, en manos de las disidencias de las FARC-EP. Muchas de las familias que salieron desplazadas hacia Florencia conformaron la *Asociación Fusión Tropical de la Amazonía*. Bajo esta identidad colectiva, han emprendido el difícil camino de la reclamación de tierras, y se han comprometido con la consigna de Paz con justicia ambiental, lo que implica reconocer el territorio caqueteño como víctima histórica de la devastación generada por las economías extractivistas, por el conflicto armado, el abandono estatal y su violencia estructural, y apostarle a un proyecto de soberanía alimentaria que recupere los saberes y sabores de la cocina ancestral amazónica, a través de la recolección y aprovechamiento de frutos no maderables del bosque.

En la actualidad, la Asociación Fusión Tropical de la Amazonía, es dirigida por Don Saúl, un líder social caqueteño nacido en Solano, un pequeño municipio ubicado selva adentro, a cinco horas en barco de Florencia, la capital del departamento. Solano está ubicado a las orillas del imponente río Caquetá, uno de los principales ríos de toda la Amazonía colombiana junto al Amazonas, el Orinoco y el río Putumayo.

Fusión Tropical de la Amazonía, es un proyecto familiar y comunitario que transforma los frutos no maderables del bosque en productos estéticos, medicinales y culinarios. Capulí, asaí, arazá, copoazú, canangucha, son algunos de los nombres de frutos amazónicos que Fusión Tropical de la Amazonia trabaja.

“De la canangucha, por ejemplo, podemos sacar las purinas para los cerdos, las gallinas, de la pulpa podemos hacer yogurt, panes, tortas, galletas y también los jugos”

(Saúl, encuentro colectivo, 7 de agosto 2023)



Para Don Saúl y la asociación las palmas ancestrales propias de la Amazonía también han sufrido el rigor del conflicto armado, cuando no fueron destruidas por las bombas de guerra, fueron destruidas por la utilización de técnicas de cosecha innecesariamente destructivas. “Las palmas son un recurso muy importante con un gran potencial, y una pieza fundamental para la seguridad alimentaria y el desarrollo sustentable de la Amazonia colombiana [...]. También es evidente que las palmas están estrechamente ligadas a la cosmovisión de los pueblos amazónicos” (GALEANO y MESA, 2013).

“El problema es que digamos, el mandatario gubernamental no coopera, por lo menos llegan al campo y se ponen a sembrar árboles que en realidad no van a prestar un beneficio, como un palo de cedro, un palo de achapo, son años y años para que crezca. Ni los nietos de nosotros los van a ver, si, así es. Mientras que, si nosotros sembramos una mata de canangucha o castaño de India, en cuatro o cinco años podemos disfrutar de sus frutos, entonces, eso es lo que apoyamos nosotros, pero no hemos podido ser escuchados por las entidades públicas, por los alcaldes y los gobernadores”

(Saúl, encuentro colectivo, 3 de marzo 2023)

saberes y sabores para la paz

“La palma muere, ahí lo que toca para conservar la canangucha es volver a ella, los que estamos con el proceso de paz, porque estamos diciendo que ella volvió del conflicto, entonces tenemos que invitarla y unirnos con ella y decirle venga vamos a seguir trasplantando para que ella vuelva a dar frutos. Toca amigarnos que es lo que está haciendo Fusión Tropical”

(Saúl, encuentro colectivo, 3 de marzo 2023)

La cocina tradicional amazónica ha significado para la Asociación la supervivencia en su sentido más puro. Así nos lo cuenta Doña Amparo, integrante de la asociación y esposa de Don Saúl. Hija de una indígena del pueblo Uitoto, conoció desde muy temprana edad por su madre la comida que la selva podía proveerle;

“en la amazonia quien pasa hambre es por pereza, porque aquí hay alimento para todos”

(Amparo, comunicación personal, 16 de octubre de 2023)

La familia lo ha perdido todo en varias ocasiones, sin embargo, ir a la selva a buscar alimentos para consumir o para procesar y luego vender, fue una ley de vida que aprendieron desde que eran muy jóvenes.

Los vinos de Fusión Tropical de la Amazonia tienen sabores exóticos; asaí, arazá, copoazú, son algunos de los nombres de las frutas con que se elaboran.

“De las plantas no se pierde nada, si del fruto hacemos vino de las hojas podemos crear infusiones medicinales y de la corteza productos cosméticos. Aquí no se pierde nada.”

(Amparo, comunicación personal, 16 de octubre de 2023)

Así, nos cuenta Doña Amparo orgullosa mientras muestra champús, repelentes y hasta cremas para la piel elaboradas a partir de los árboles no maderables de la selva.

La historia de Fusión ya es de por sí increíble, no obstante el verdadero valor de su cocina y producción se encuentra en la apuesta por la paz. Para ellos no hubiese sido difícil unirse a un grupo armado ilegal enemigo de la guerrilla -como los grupos paramilitares-; en busca de venganza miles de víctimas en este país se han convertido en victimarios, allí radica la complejidad de esta espiral barbárica de la violencia. Sin embargo, ni Doña Amparo ni Don Saúl cayeron en este círculo, por el contrario, encontraron en la cocina una forma de seguir viviendo a pesar de todos los obstáculos, recoger los frutos, las hojas, las raíces, las cortezas y aventurarse a la cocina ha sido un ejercicio profundamente sanador.

Ambos sueñan con una Colombia utópica donde excombatientes de la guerrilla, ex paramilitares, ex fuerza pública y víctimas cosechen juntos el campo a modo de cooperativas, donde hombro a hombro trabajen la tierra. La asociación invita a todos los actores de la sociedad para que formen parte de este proyecto, sueñan con grandes proyectos donde no exista la propiedad privada, que la tierra pueda ser recuperada, trabajada y productiva. Consideran que solo así se puede tener una Colombia en paz.

“Solo habrá paz si cuidamos la naturaleza. La guerra en este país se da por obtener los recursos de la tierra. Se siembra coca para venderla, comprar más tierra, tumbar la selva y volver a sembrar la coca, cuando la siembran usan a su vez pesticidas que terminan en los nacimientos de los ríos y por si fuese poco al procesarla en las cocinas⁸ todos los químicos que utilizan terminan también en las fuentes hídricas, matando a los peces y a los animales que beben del río, la comida empieza a escasear y la gente con hambre no tiene otro remedio que trabajar los cultivos de coca o unirse directamente a los grupos armados. Poder cultivar el propio alimento y procesarlo significa abrir una alternativa diferente a la guerra, significa romper la espiral de violencia en la que estamos inmersos”

(Saúl, comunicación personal, 6 de mayo, 2023)

8. Manera coloquial para llamar a un laboratorio de procesamiento de cocaína en Colombia.

La asociación le apuesta a la paz. Consideran que la paz no es sólo ausencia de violencia ya que considera que para que exista paz es necesario cuidar del medio ambiente; puesto que si no hay naturaleza no habrá ni comida, ni agua, ni riqueza en el futuro, las condiciones estructurales empeorarán y justificarán el inicio de nuevos conflictos con las mismas razones de siempre.

referencias bibliográficas

CENTRO NACIONAL DE MEMORIA HISTÓRICA -CNMH-. (2013).
!Basta Ya!. Memorias de guerra y dignidad. Bogotá, Imprenta Nacional.

COMISIÓN PARA EL ESCLARECIMIENTO DE LA VERDAD, LA CONVIVENCIA Y LA
NO REPETICIÓN -CEV-. (2022).
COLOMBIA ADENTRO. Relatos territoriales sobre el conflicto armado. AMAZONÍA. Bogotá.

DEMANDA JUDICIAL CONTRA DYNCORP.

<https://www.business-humanrights.org/es/%C3%BAltimas-noticias/demanda-judicial-contradyn-corp-por-actividades-en-colombia-y-ecuador/>

INFORME MUNDIAL SOBRE CRISIS ALIMENTARIAS. (2023).

<https://www.fsinplatform.org/global-report-food-crises-2023>

GUTIERREZ MARTÍNEZ, J. (28 de febrero de 2022).

Inseguridad alimentaria y conflicto armado: un círculo vicioso, en *El Espectador*.

<https://www.elespectador.com/colombia-20/analistas/inseguridad-alimentaria-y-conflicto-armado-un-circulo-vicioso/>

GALEANO, G. y MESA, L. (2013).

Uso de las palmas en la Amazonía Colombiana, en *Revista Caldasia*, Vol. 35, 2.

07

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURALCuernavaca_Tepoztlán_Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICOLA DES
COMM
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



SESIÓN PROYECTOS

Mujeres del fogón: cocineras tradicionales
de Sacalaca, Quintana Roo, México

Loida Briceño Mukul+Cecilia Medina Martín+
Fredí Un Noh+Ismael Briceño Mukul

Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo/MÉXICO

loida.briceno@uimqroo.edu.mx
cecilia.medina@uimqroo.edu.mx
fredi.un@uimqroo.edu.mx
ismael.briceno@uimqroo.edu.mx

resumen

El presente trabajo tiene la finalidad de preservar y fomentar las prácticas relacionadas con las comidas tradicionales a través de la recolección, documentación y difusión de las costumbres y tradiciones que se reflejan en la preparación de los platillos típicos de la comunidad. Partimos del planteamiento de que la gastronomía tradicional refleja la vida social, económica y productiva de los pobladores y/o de las comunidades de origen, entre las que destacan, el papel de las cocineras tradicionales como receptoras y transmisoras del conocimiento y su función como cohesionador social en las fiestas tradicionales. Es importante resaltar la importancia de implementar proyectos que resguarde los conocimientos de la comida tradicional. Para realizar la investigación se recurrió al método socio crítico. La Investigación Acción Participativa (IAP) utilizó como metodología en la recolección de información de las recetas tradicionales; para ello, los métodos etnográficos fueron empleados durante la implementación de los talleres participativos para los esposos de las cocineras, con el objetivo de sensibilizar en la ideología de género, para sumar en la equidad de las comunidades mayas. Los resultados de la información recolectada se plasmaron en un catálogo, fotografías y videos, para su difusión en la población y como promoción del grupo ecoturístico para que reciban visitantes que abone al bienestar socioeconómico de la comunidad.

#Cocineras tradicionales, #Proyectos Sociales,
#Investigación, #Participante, # Turismo.

introducción

Sacalaca se ubica en el municipio de José María Morelos, en el estado de Quintana Roo (figura 1). La comunidad es de origen maya, considerada históricamente como parte de la Ruta de la Guerra de Castas. En Sacalaca, parte de sus recursos naturales y culturales, existen dos iglesias coloniales, disfrutar de la actividad de nado en el cenote *Nojoch Ts'ot'ono'ot*, realizar rappel, senderismo en su selva, visitar otro cenote llamado *Yó Ts'ot'ono'ot*, visita a la milpa y apiario tradicional, participar de sus fiestas patronales y disfrutar de su gastronomía con platillos de olores y sabores del campo maya.

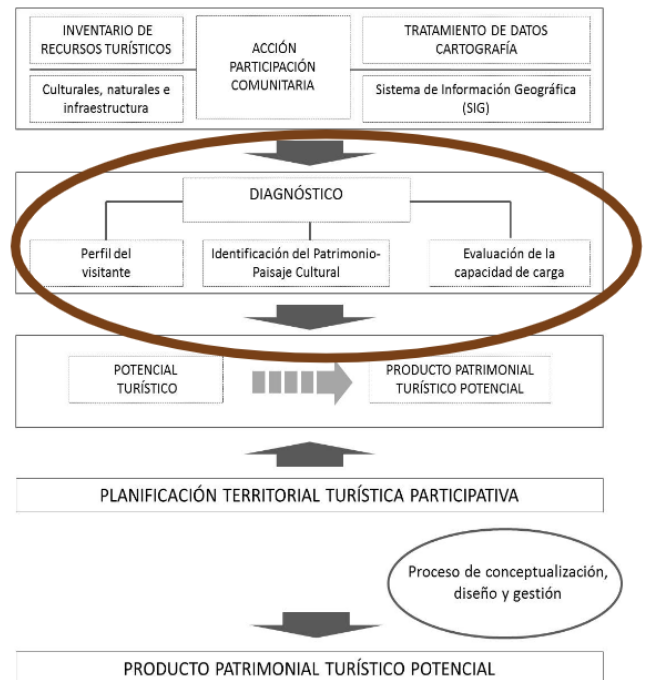


Figura 1. Ubicación de Sacalaca, Quintana Roo que forma parte de la Ruta de la Guerra de Castas (Imagen propia).

La actividad productiva principal de la comunidad es la agricultura, y como actividad secundaria, desde 1989, el ecoturismo, cuando los ejidatarios de Sacalaca se organizaron y formaron un comité ejidal para el manejo del cenote, se gestionó la construcción de infraestructura y, desde entonces, un proyecto que lleva el nombre de la comunidad. Para la gestión del cenote, existe una cooperativa que está conformada por cinco hombres e igual cantidad de mujeres, electos en asamblea comunitaria.

En un estudio diagnóstico realizado, se observó que las mujeres tienen un papel primordial en la cotidianidad y en las fiestas tradicionales, resguardan las recetas tradicionales y la preparación de las comidas para celebrar la conmemoración; no obstante, su aportación no es reconocida como generadora de bienestar económico, ya que las cocineras, no recibían remuneración económica por su trabajo, y las ganancias se repartían entre los hombres, quienes son los organizadores.

Con la información recabada, se diseñó la investigación con enfoque sociocrítico aplicando la Investigación Acción Participativa (IAP), empleando la metodología del Marco Lógico (ML) y técnicas mixtas (cuali y cuantitativo) como la etnografía y el *xímbal tsikbal*, apoyándose en entrevistas no estructuradas con preguntas abiertas y talleres participativos, así como el análisis del perfil socioeconómico de las cocineras y la frecuencia de consumo para determinar la singularidad del platillo.

El proyecto se elaboró y se gestionó en la convocatoria PACMyC 2020, siendo favorecido con recursos financieros para su implementación. Como resultado del trabajo que se realizó en la comunidad, se visibilizó la importancia de la elaboración de la comida con las recetas tradicionales, por la frescura de los alimentos, el fácil acceso y la economía familiar, que garantiza la soberanía alimentaria.

Para su difusión, los resultados se plasmaron en un catálogo y videos en el que se pretende resaltar las implicaciones sociales inmersas en las costumbres y tradiciones del contexto de consumo. Los ingredientes que utilizan provienen del campo, producto de la tierra, que simboliza elementos relacionados con la naturaleza y el papel que desempeñan las cocineras tradicionales.

Es importante el reconocimiento de las mujeres mayas y su aporte a la preservación de las tradiciones, ya que el conocimiento, como es el caso de la cocina tradicional, que no sólo beneficia a un grupo de mujeres, sino que incluso de esto podría depender la subsistencia de las fiestas tradicionales que hasta ahora se realizan en la comunidad y que actúan como cohesionador sociocultural.

más que alimentar el cuerpo: la comida tradicional como receptor sociocultural

En el diagnóstico comunitario realizado en la comunidad de Sacalaca, Quintana Roo, se encontró que las cocineras tradicionales se encargan no sólo de alimentar el cuerpo, sino que fortalecen las prácticas socioculturales que se materializan en los platillos tradicionales que se degustan en las fiestas ya sean familiares o tradicionales (comunitarias) y rituales (RUÍZ y BLANDÓN, 2020).

Aunado a lo anterior, las artes culinarias, son la base de la alimentación, la unión de la familia entre los individuos de una comunidad, la relación con la naturaleza, los seres divinos y reflejan las creencias del pensamiento maya, que se manifiesta en el contexto en el que se realiza, cómo y cuándo prepararlo, además de cada ingrediente que se agrega.

Es por ello que el propósito del presente trabajo es la revitalización de la gastronomía, a través del análisis del contexto social de preparación y consumo, así como la difusión de las prácticas y conocimientos asociados a las comidas tradicionales, ya sean alimentos cotidianos, festivos (social), ceremoniales y rituales.

La investigación de las cocinas tradicionales, conlleva a conocer “las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrollan” (MELÉNDEZ y CAÑEZ, 2010). Por lo tanto, la gastronomía es un vínculo para acercarnos y conocer la cultura de la comunidad y sus tradiciones, a través de las formas de alimentación.

La alimentación también se relaciona con la sustentabilidad en la milpa maya, que es un conocimiento que debemos preservar, ya que de ello depende la calidad de los insumos para preparar alimentos saludables, frescos y variados. Otra costumbre es la cría de animales de traspatio y el cultivo de hortalizas, que, además de ayudar a la economía familiar, también garantiza la calidad de los ingredientes. La documentación de los platicos que consumimos en la zona maya Quintana Roo permite identificar las prácticas sustentables, que pueden transitarse a otras culturas.

Otro aspecto a estudiar es el contexto en el que se desarrolla la alimentación; la comida cotidiana es la que se prepara en casas particulares todos los días para el consumo de las familias, son platos que requieren menos tiempo en su preparación porque no son tan complejos y los insumos se pueden conseguir fácilmente en la localidad o en negocios que adquieren sus productos de manera externa (SÁNCHEZ, *et. al.*, 2011).

Por otra parte, las comidas rituales o ceremoniales son ofrendas que se realizan en honor a patronos y deidades del monte, para la preparación de los alimentos se necesita del trabajo en conjunto de hombres y mujeres, ya que son elaborados para muchas personas se necesita de materiales en cantidades grandes y, por esa razón, generalmente se consiguen de forma externa. Las comidas rituales son muy apreciadas por las comunidades porque tienen mucha historia y relación con las milpas y las prácticas ancestrales, los conocimientos de los abuelos y padres, por lo que se celebra en grande (GOOD, 2013).

Asimismo, las comidas que se consumen en las ceremonias y rituales, siguen normas que van ligadas a las tradiciones, que son muy respetadas, ya que son considerados como “autoridad y la mayoría de las normas, prácticas, creencias e instituciones dependen de ella” (MADRAZO, 2005). Los rituales tienen normativas que se transmiten de generación en generación, las prácticas demuestran la permanencia de una cultura a lo largo de los años, la cual manifiesta que sigue viva por medio de sus filosofías y forja una identidad.

Por medio de las tradiciones culturales, se presentan las normas a seguir en cierto tipo de comidas, principalmente las que se relacionan con ceremonias y rituales, puesto que las pautas se atañen con las deidades o seres sobrenaturales: son irrevocables, dado que si no son cumplidas el pueblo sufre las consecuencias. Si no se realiza el ritual que corresponde a la lluvia, no llueve y si no se realiza correctamente se enferman las personas que lo realizan (BOTERO y ENDARA, 2000). También se relaciona con la religión, para agradecer las bendiciones, por la fe y creencia en el poder espiritual, como a un santo de la iglesia, por un aniversario o en su caso, a las deidades mayas.

Todo lo antes planteado, permite establecer que el conocimiento de la cocina tradicional forma parte del patrimonio inmaterial que se encuentra en riesgo, seguir transmitiendo y revitalizando, son medidas que pueden proteger estos conocimientos.

Actualmente en la comunidad de Sacalaca están en riesgo las tradiciones, costumbres y rituales, esto puede deberse en gran parte a la globalización que influye en los cambios de pensamiento y en las nuevas formas de vida. Desde luego, uno de los aspectos afectados es la gastronomía, que responde a los cambios de hábitos alimenticios de los mayas. Otro factor que afecta la prevalencia de la comida tradicional es que las mujeres de la tercera edad, que son quienes resguardan el conocimiento de las recetas tradicionales, están muriendo. El problema se ha agravado con la pandemia, por lo que se han perdido una gran parte de estos saberes.

Adicionalmente, es importante comentar que Sacalaca es una comunidad rural de bajos ingresos económicos debido a la escasa remuneración a actividades agropecuaria, por lo que es muy frecuente la migración, derivando en una pérdida de costumbres culturales, y la transculturización, trayendo como consecuencia la falta de transmisión de los conocimientos prácticos, entre estos está la gastronomía. Entre las estrategias que se han aplicado para tratar de revertir la precariedad económica de la población, está la implementación de un grupo de turismo comunitario, en el cuál, son únicamente los hombres los encargados de guiar y organizar los recorridos.

Entre los riesgos que se midieron con indicadores la accesibilidad de las políticas del turismo comunitario, se evidenció que en el grupo turístico de Sacalaca tiene papeles asignados para hombres y mujeres (MEDINA, *et. al*, 2019). Estas últimas son las cocineras, quienes tienen la función de la preparación de la comida, sin interacción con los visitantes ya que se asume como inherente a sus labores cotidianas, sin reflexionar en los aportes a la economía doméstica.

Las cocineras no recibían una retribución a su trabajo, sino que las ganancias obtenidas eran distribuidas a los esposos, quienes fungen como guías y organizadores. Las mujeres que participan en los grupos de turismo comunitario, no son consideradas parte del comité, ya que solamente se involucran en la preparación de alimentos, sin voz ni voto en las decisiones. Con base a lo anterior, el presente trabajo pretende revitalizar las costumbres y creencias relacionadas con la gastronomía, así como el involucramiento de las mujeres en la toma de decisiones a través de la sensibilización de los hombres, que favorezca la equidad de género en Sacalaca, Quintana Roo.

La importancia de este proyecto reside en revitalizar la cultura gastronómica a través de la difusión prácticas y creencias que reflejan las relaciones sociales, para lo cual, se investigó y recolectó información cuyo análisis permitió generar estrategias para la incorporación de los conocimientos e involucramiento de las cocineras tradicionales en la toma de decisiones.

Para ello, se parte de la gastronomía para abordar las prácticas socioculturales a través de la investigación acción participativa, desde el planteamiento que las ciencias sociales deben involucrar a los habitantes de las comunidades, quienes identifican y resuelven las problemáticas e implementan estrategia para transformar su realidad (HERNÁNDEZ, FERNÁNDEZ y BAPTISTA, 2014).

Estas prácticas están asociadas a la vida cotidiana y a las ceremonias y rituales que se acompañan con comida tradicional, por ello, se propone analizar las creencias y costumbres relacionadas con la gastronomía y el contexto de consumo.

Asimismo, es trascendental para promocionar las tradiciones culturales, para difundir el patrimonio de esta localidad. La importancia de la implementación de este proyecto es que se encaminó a la equidad de género, ya que se pretendió resaltar el papel fundamental que tienen las cocineras tradicionales en las comunidades, por lo que se planteó la participación de los hombres en la realización de talleres de sensibilización.

Aunado a lo anterior, se documentó la información para su resguardo y difusión, y para promocionar las visitas, ya que el pueblo forma parte de la ruta de las iglesias y ruta de la guerra de castas, lo cual contribuye a la economía de la población, que podría disminuir la migración a los polos turísticos del Estado.

A través de este proyecto se pretende difundir la importancia de las cocineras tradicionales mayas, su función en el hogar como transmisoras de los conocimientos y la cultura alimentaria, así como su fundamental participación en las fiestas, ceremonias y rituales tradicionales, que fortalecen la identidad y los lazos comunitarios. Para ello, se aplican estrategias de incorporación a la toma de decisiones, a través de la visibilización de su labor y la sensibilización de los hombres.

recuperando historias y tradiciones a través de las recetas

En la investigación se utilizó el enfoque sociocrítico el cual tiene el objetivo de realizar cambios en la sociedad en una relación entre la teoría y la práctica para resolver los problemas en la comunidad en el cual los miembros son los que intervienen, generando una investigación participativa (LOZA, *et. al*, 2020).

Asimismo, la acción participativa (IAP) parte de la experiencia de los integrantes, enfocados a obtener cambios que resuelven problemáticas para el bienestar de un grupo social. Asimismo, el investigador es un mediador, no enseña, aprovecha los conocimientos de los participantes para que, con base a su experiencia, planteen e implementen estrategias para el bienestar social (BACHER, 2017).

Como primer paso, se elaboró el diagnóstico comunitario de Sacalaca, Quintana Roo, que es un proceso de recolección, ordenamiento, estudio y análisis de datos e información, para plantear estrategias que permitan resolver las problemáticas encontradas (ALVARADO y GARCÍA, 2008). Para la elaboración del proyecto, se empleó el marco lógico (ML), un instrumento que permitió estructurar los principales elementos, desde el análisis de las personas interesadas en participar, los problemas existentes y de objetivos, contribuyendo así a identificar las necesidades, clarificar el propósito y la justificación (SÁNCHEZ, 2007).

Posteriormente, se gestionó en la convocatoria PACMyC 2020, siendo favorecido con recursos financieros para su implementación con \$97,000, por lo que se formó un grupo colectivo integrado por habitantes de la comunidad quienes fueron beneficiados.

Se diseñó un instrumento de recolección de información, con distintas preguntas que se definieron en categorías como: datos generales: sexo, número de personas que trabajan, ingreso (único o complementario), comida (frecuencia de consumo, insumos, procedencia de los insumos, creencias, leyendas) entre otros. Las categorías se diseñaron de acuerdo con los indicadores enfocados en la resolución de los objetivos específicos, para evaluar al final si se alcanzaron los resultados esperados. Los datos obtenidos se procesaron utilizando el programa de excel MR para obtener información poblacional.

También se realizó la recolecta de datos a través de un enfoque cualitativo, que indaga o comprende el comportamiento del ser humano, permite descubrir tantas cualidades como sea viable (VILLAMIL, 2003). Se recurrió a la técnica etnográfica denominada “*Tsikbal*” (plática profunda, conservación en confianza) dado que es el que más se adapta a las particularidades y necesidades de la investigación. Esta “conversación” es específica para la población indígena maya ya que permite que el entrevistado responda libremente y en confianza, según su criterio y conocimiento (CASTILLO, CAL y RAMOS, 2017).

Se realizaron entrevistas a 18 mujeres de la comunidad, que son reconocidas como Xiiko'òb (las chileras) por la sazón de sus guisos y, las de mayor edad, son cocineras de las fiestas tradicionales del pueblo. Se aplicaron las entrevistas a informantes clave; para ello, se utilizó la técnica de bola de nieve (AMESQUITA, 2022) en el que se ubicó a una Xiic y se les preguntó quiénes eran consideradas las cocineras de las fiestas tradicionales. Las entrevistadas tienen entre 38 y 73 años. Se les preguntaron cuáles son las comidas cotidianas, de las cuales se seleccionaron por su singularidad, y también se indagó las comidas y bebidas que se consumen en rituales, así como sus implicaciones culturales y su forma de preparación.

Aunado a lo anterior, se diseñaron y se participó en seis talleres de sensibilización a los que asistieron siete cocineras tradicionales que conforman el grupo colectivo, acompañadas de sus esposos, en los que se abordaron temáticas de Igualdad de género y derechos de las mujeres, uso del tiempo y división del trabajo en las familias, autonomía económica y toma de decisiones de las mujeres. Los resultados alcanzados se plasman en el siguiente apartado.

la comidas de Sacalaca, entre lo cotidiano y lo festivo

De las 18 mujeres entrevistadas, la mayoría son casada, solamente dos son solteras. Casi todas las entrevistadas nacieron en Sacalaca, solamente dos son originarias de las poblaciones aledañas, del estado de Yucatán y que migraron al casarse con pobladores, aunque llevan más de 17 años de residir en la comunidad.

Estas mujeres son amas de casa, aunque aportan a la economía del hogar pues se dedican al bordado, al urdido de hamaca y a las huertas de traspatio, que son para autoconsumo y venta externa. Estas mujeres son seleccionadas para cocinar en las fiestas y gremios, la mayoría es de la tercera edad y tienen una amplia práctica en la cocina. Preparan entre 10 y 20 ollas de comida, tienen ayudantes más jóvenes que aprenden el arte de la cocina y heredan el título cuando la cocinera fallece. Se actualizó una información presentada en un trabajo previo (MEDINA, *et. al.* 2018), del catálogo de cocineras tradicionales, pues con la pandemia una de las Xiiko'òb falleció (figura 2).

Figura 2. La xiiko'òb, Eugenia Caamal (+) cocinera tradicional de Sacalaca, Quintana Roo (Imagen propia).



En las entrevistas, se mencionaron 29 comidas cotidianas, de las cuales se seleccionaron 8 por su singularidad, es decir, que son consumidas en este lugar y que no se encuentran a la venta al público en restaurantes de la región. El relleno negro (*boox k'ool*) es el guiso más popular en la población para fiestas y rituales, de hecho, es el que le da nombre a las cocineras tradicionales de Sacalaca, Quintana Roo: las *Xiiko'ob* que literalmente se traduce como “las chileras” ya que preparan el chile para el relleno negro.

Un detalle a resaltar es que la comida denominada *Paapa'suul* (pepita de calabaza molida y revuelta con tomate, chile y cilantro) en las comunidades mayas de Yucatán es conocido como *Sikli p'aak*, ya que el primero es una pasta también de semilla de calabaza en la que remojan una tortilla y envuelven huevo para formar un taco que cubren de tomate (figura 3). Aunque los ingredientes son similares, la presentación es diferente. Esto permite observar la variabilidad en el nombre de los guisos de regiones cercanas y el consumo de ingredientes en común.



Figura 3. *Paapa'suul* en Yucatán.y en Quintana Roo, *Sikli p'aak* en Yucatán (Imagen propia).

También el contexto de consumo cambia, ya que si bien es el mismo guiso, el *Paapa'suul* en la región maya de Quintana Roo se consume como plato principal, mientras que el *Sikli p'aak* en Yucatán es una entrada conocida como botana. La calabaza, cuya semilla es el ingrediente principal, es muy importante en la cultura maya, ya que se tiene la creencia que al consumirla produce leche a las mujeres que están amamantando, y la semilla se pone a secar para posteriormente tostarla en el comal y consumirla, se le conoce como pepita o, como se ha mencionado, molerla y/o preparar pasta para la comida.

La cocina también es un reflejo de la división de trabajo por género, ya que las mujeres preparan la comida en sus hogares y tratan de variar de platillo entre una o dos veces al mes para que tengan un menú familiar diverso. Generalmente, las mujeres se levantan a las 6 am para comenzar con sus labores, cocinan las comidas que se consumen en familia en la cocina tradicional. Las mujeres mayores tortean, las hijas y nueras ayudan a esta labor, mientras que los integrantes hombres consumen los alimentos, y cuando hay suficiente tortilla, se unen a compartir la comida a la orilla de la banqueta (mesa redonda). Por su parte, son los hombres los que aportan los insumos necesarios para la preparación de los alimentos mediante sus actividades en el campo, como la agricultura, la caza y la leña para la cocción, ya que la técnica cotidiana es la cocción mediante fogata hecha con leña.

En las fiestas, cada integrante de la familia tiene una tarea asignada, desde el más pequeño hasta los adultos, la cocinera prepara la olla con agua en el fogón mientras que el hombre es quien sacrifica a los pollos, que introducen al agua caliente para que posteriormente los niños los desplumen, y la cocinera los limpia y prepara los insumos para la comida. También los hombres colaboran realizando el hoyo del *pib* (técnica de cocimiento bajo tierra cocido a las brasas, enterrado) para la cocción de los alimentos (figura 4).



Figura 4. Preparación del pib (Imagen propia).

Cuando es cumpleaños de algún integrante de la familia, se prepara un guiso especial, principalmente con caldo, ya sea de carne de pollo o pavo, para lo cual, utilizan animales de traspatio que crían para este fin. Para ello, la mesa y las sillas son ubicadas en el patio del hogar, donde departen la comida con los integrantes y algunos invitados. Las familias de Sacalaca durante las celebraciones acostumbran comer al aire libre, bajo la sombra de los árboles en sus extensos patios, cerca de la cocina, siempre y cuando el clima lo permita. Este hecho, es más que alimentar el cuerpo, es alimentar su espíritu para fortalecer sus conocimientos, es un momento en el que se reúnen e intercambian pláticas, historias y momentos familiares.

De las entrevistas, se recuperaron las recetas de las 29 comidas registradas, se detallaron los ingredientes y las técnicas de preparación, así como una leyenda, historia o costumbre asociada, y se plasmó en un catálogo Gastronómico que se dividió en dos partes, comidas cotidianas y comidas rituales (figura 5). Fue posible identificar las creencias e historias relacionadas con la comida, entre las que destacan los guisos que llevan recado (condimento en pasta) hecho de chile, desde una semana o tres días antes de la preparación. Como se mencionó anteriormente, la comida más significativa de la comunidad es el *Boox K'ool* (relleno negro, figura 6) que se le ofrece a la gente que acude a las celebraciones como los gremios y festejos como cumpleaños, bodas, quince años, entre otros.



Figura 5. Catálogo Gastronómico de Sacalaca, Quintana Roo (Imagen propia).



Figura 6. Boox K'ool (relleno negro, Imágenes propias).

Entre las prácticas culturales que se realizan asociadas al guiso es que durante la preparación del chile, al quemarlo, se les pide a las personas que son flojos respirar el olor, se dice que esto funciona para quitarles la pereza. También se cree que las personas que tosen al momento de quemar el chile, es porque son celosos.

Entre la carne que mayormente se consume está el pollo, el cerdo y la res, y en ocasiones especiales el pavo, aunque se incorpora a la dieta animales producto de la caza, principalmente el venado, ya que este animal se acerca a las milpas y se alimenta de las plantas de maíz, frijol, entre otras. Los campesinos se organizan en “battidas” que son grupos de caza para atrapar a la presa. Se tiene la creencia de que existe una piedra que ayuda a los cazadores a tener puntería y que la encuentran en el estómago del venado, pero que, si se abusa de este regalo o hacen mal uso de ella, entonces nunca más podrán cazar o puede tener un accidente durante la cacería.

La carne del venado también se prepara en *tsi'ik* (ahumado en pib, se deshebra y se revuelve con tomate, cebolla y cilantro aderezado con naranja agria y sal). Los mayas respetan la veda de venado, que es esencial para el período reproductivo, es en el mes de septiembre especialmente el 15 y 16 que no se debe matar venado porque esos días las culebras se convierten en estos animales y pueden atacar a los cazadores.

El venado también se consume en Pipián en días de fiesta o de caza, este guiso fue el más mencionado, que es una comida caldosa espesa que también se prepara con huevo y/o frijol. En las comunidades mayas se cree que si a un niño se le sirve la comida y queda aguada, es porque jugó con la cola de un ratón o de un iguano. De esta forma, se regula el comportamiento de los infantes a respetar a estos animales.

También existen comidas que se consumen en épocas específicas del año, debido a que los productos son de temporada, aunque los mayas encuentran formas de almacenar y conservar por más tiempo los insumos, como es el caso de los ibes (*Phaseolus lunatus L*) que son frijoles de color blanco muy consumidos en la Península de Yucatán. Durante su recolecta, los campesinos tienen mucho cuidado de recoger todas las vainas porque saben que, si por error deja una, cuando quemem el terreno antes de la siembra, los granos se quemaran y amargan la siguiente cosecha. También es importante que al cocinar los ibes no se vaya a poner *bakales* (“hueso” del elote) bajo de la olla porque esto amarga la comida.

Por ello, cuando se van a cocinar los ibes y se siente el sabor amargo, las cocineras tienen un secreto: colocan azúcar debajo de la olla y sobre la tapa, para componer la comida y que tenga buen sabor. Los campesinos suelen almacenar por un tiempo los granos para cuando necesiten, cuando esto sucede, los ibes tardan en cocerse o están un poco duro, para evitarlo, durante el cocimiento se deja una cuchara dentro de la olla o se le agrega hielo. Con esto, se dice, quedan los granos como recién bajados.

Cuando los indígenas católicos hacen abstinencia de carne durante la cuaresma, optan por platillos como el caldillo de huevo, *K'ool* de huevo, *K'oolbi bu'ul* (caldo de masa con frijol) ya que es una comida sencilla, fácil y rápida de preparar, dado que en esos días asisten a sus servicios religiosos y no tienen mucho tiempo para cocinar. Además, los ingredientes son de bajo presupuesto ya que son cultivados en las milpas, por lo que es muy económico.

Las creencias cristianas mayas, se combinan con las cosmovisiones heredadas por sus ancestros, por lo que continúan con prácticas rituales a las que se les agregan elementos católicos, resultando un sincretismo cultural. Entre ellos, podemos mencionar el *k'ex*, que es un ritual de cambio, los mayas creen que pueden manipular el destino de las personas. En Sacalaca si alguien se enferma, se puede evitar que muera a través de un ritual, o si está pasando por dificultades, necesita cambiar el rumbo de su vida. Se dice que si un niño tiene doble remolino tendrá un carácter rebelde, fuerte y dificultades de adaptación, también si tiene un diente sobre otro, necesitan realizar esta ceremonia, porque de lo contrario, la mamá no podrá tener otro hijo ya que lo perderá por el mal sentimiento del hermano mayor, por lo que es necesario cambiar su destino.

Esta ceremonia está asociada a la comida, ya que la realiza el *Jmen* (oficiante maya) o una curandera, y se ofrece comida en el altar que consiste en un gallo si es niña y, si es niño una gallina, esto es, del sexo contrario, que se prepara en un caldo rojo hecho de achiote (*Bixa Orellana*) mismo que se usa en el guiso de cochinita pibil. La comida tiene que ser consumida en su totalidad por quién sea el destinatario de la ceremonia, y los huesos son descartados en el traspatio, enterrándolos, ya que están cargados de la energía deseada (figura 7).



Figura 7. Comida para *k'ex* (Imagen propia).

Otra comida ritual es el *Chóokòòb*, esta comida (figuras 8a y 8b) se ofrece en el altar en la ceremonia del *lój k'ex*, que es un ritual para purificar una persona, predio, terreno o milpa, que trabaja toda la familia. También se ofrece durante las primicias, para agradecer las cosechas y bendecir la milpa. Aunque en esta ceremonia solo participan los hombres en el ritual, la mujer no se puede acercar porque se puede enfermar, el *k'ool* es hecho por las mujeres y los hombres preparan el *tuut waaj* (caldo espeso de masa con tortillas).

Estos son algunos de los conocimientos, creencias y costumbres que se recopilaron a través de esta investigación. El pensamiento maya se refleja en la gastronomía; la filosofía maya en las comidas expresa la vida social cultural de los pueblos y los representa ante otros grupos sociales, el cual es la vida misma que se construye día a día.



Figura 8a. Comida para *Chóokòòb* (Imagen propia).



Figura 8b. Comida para Chóokò'òb (Imagen propia).

La gastronomía es más que disfrutar de los aromas, sabores y colores de los alimentos, implica el conocimiento ancestral, valores, historias, leyendas, arte, entre otros. La gastronomía de la Península de Yucatán, a su vez, depende de los ingredientes que se cultivan en la milpa maya y el cultivo de hortaliza, lo que conlleva a la revalorización de la calidad de los insumos para la preparación de alimentos saludables, frescos y variados, que, además de ayudar a la economía familiar, también garantiza la calidad de las propiedades nutricionales a ingredientes y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria.

El presente proyecto documentó las prácticas que involucran la gastronomía tradicional y su importancia social, económica y productiva de la comunidad indígena maya de Sacalaca. Fue posible comprobar que la gastronomía está asociada a múltiples aspectos de la vida de los mayas contemporáneos, por ejemplo, de medicina tradicional, a través de platillos considerados “sanadores”, la alimentación asociada a la salud, tal es el caso de las ceremonias del *k'ëex* (cambio de destino). También las ceremonias y rituales son acompañadas por la comida tradicional, resaltando la importancia de revitalizar la preparación y realización de los rituales de la milpa.

Por ello, es necesario fomentar estrategias de difusión del conocimiento gastronómico sustentable, compartir experiencias y vincular a los productores, por ejemplo, en participar en los tianguis agroecológicos, dónde se difunden muestras gastronómicas, algunas veces recorridos interpretativos, impartición de talleres de la elaboración de platillos y eventos comunitarios, como los gremios y las vaquerías, entre otros. Su difusión entre pobladores refuerza la identidad y la cohesión social, y la interpretación a los visitantes, generaría bienestar económico, fortaleciendo la iniciativa comunitaria.

Aún falta mucho que trabajar sobre el rescate y la difusión de cocina maya, el fortalecimiento a las estrategias de revitalización del patrimonio gastronómico, como la interpretación de platillos para locales y visitantes de la comunidad, talleres de capacitación para la enseñanza de la preparación de la comida tradicional a niños y niña, así como actividades de exposición del patrimonio cultural intangible gastronómico, que debido a la pandemia no fue posible implementar, y que se abordarán posteriormente.

Entre los alcances de la investigación, cabe resaltar la implementación de los talleres de sensibilización, cuyos aportes incidieron en la equidad de género, ya que fue visible el cambio de actitud de los integrantes del colectivo, quienes incluyeron en su reglamento el porcentaje de remuneración para las mujeres. También destacó que las mujeres se motivaron para implementar otros proyectos.

Las *Xiiko'ob* que colaboraron en este proyecto, percibieron el reconocimiento de su labor al ser partícipes de la investigación, portadoras del conocimiento y las prácticas de la comunidad. Lo anterior, las motivó a involucrar a sus hijas, nueras y nietas en la enseñanza y aprendizaje de la comida tradicional. Actualmente hay más mujeres interesadas en el aprendizaje de la gastronomía, especialmente en ser una *xiik*.

Les esperamos en la zona maya de Quintana Roo para que deguste nuestra ancestral gastronomía que por medio de ella se puede describir su identidad cultural.

referencias bibliográficas

ALVARADO, BERMÚDEZ L. y GARCÍA, M. (2008).

Características más relevantes del paradigma socio-crítico: su aplicación en investigaciones de educación ambiental y de enseñanza de las ciencias realizadas en el Doctorado de Educación del Instituto Pedagógico de Caracas Sapiens, en *Revista Universitaria de Investigación*, 9 (2):187-202.

AMESQUITA, D. (2022).

Muestreo de bolas de nieve: Definición y ejemplos. Statologos.

<https://statologos.com/muestreo-de-bola-de-nieve/>

BACHER MARTÍNEZ, C. (2017).

Aportes de la investigación-acción participativa a una teología de los signos de los tiempos en América Latina, en *Theologica Xaveriana*, 67 (184):309-332.

BOTERO, F. y ENDARA, L. (2000).

Mito, rito, símbolo lecturas antropológicas. Instituto de Antropología Aplicada. Quito, Ecuador.

CASTILLO COCOM, J., CAL, A. y RAMOS, T. (2017).

El Tsikbal: Paradigma De Investigación Maya

<https://www.researchgate.net/publication/320369764> El Tsikbal Paradigma de Investigacion Maya

GOOD, E. (06 de septiembre del 2013).

Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero. Les Cahiers ALHIM, 25 (25).

<http://journals.openedition.org/alhim/4505?lang=en>

HERNÁNDEZ SAMPIERI, R., FERNÁNDEZ, C. y BAPTISTA, P. (2014).

Metodología de la Investigación.

https://www.academia.edu/32697156/Hern%C3%A1ndez_R_2014_Metodologia_de_la_Investigacion

LOZA TICONA, R., MAMANI, J., MARIACA, J. y YANQUI, F. (2020).

Paradigma Sociocrítico en investigación, en *Psique Mag: Revista Científica Digital de Psicología.*

<http://revistas.ucv.edu.pe/index.php/psiquemag/article/view/216>

MADRAZO MIRANDA, M. (2005).

Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición, en *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal*, (9):115-132.

MEDINA MARTÍN, C.,; BRICEÑO, I. y CUPICHE, V. (2019).

Las X-iiko'ob: cocineras tradicionales de las fiestas de Sacalaca, Quintana Roo en, *Encuentro Internacional: Los Investigadores de la Cultura Maya, Gastronomía en la cultura Maya, usos Cotidianos*, tomo 1:303-314.

MELÉNDEZ TORRES, J. y CAÑEZ, G. (2010).

La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro, en *Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal* (17):181-204.

RUÍZ CHANCHI, A.; BLANDÓN, K. (2020).

Fortalecimiento del tejido social a través de las prácticas tradicionales de la cocina afrocolombiana. El caso de las cocineras de la Playa Del Morro, en Tumaco, Nariño. Tesis maestría. Universidad Santiago De Cali.

SÁNCHEZ HURTADO, N. (2007).

El marco lógico. Metodología para la planificación, seguimiento y evaluación de proyectos, en *Visión gerencial*, (2):328-343.

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, V., ESTRADA, E., ARCE, A. y MARTÍNEZ, R. (2011).

Condiciones alimentarias de los mayas macehuales de Quintana Roo, en *LiminaR*, 9 (2):116-133.

VILLAMIL FONSECA, O. (2003).

Investigación cualitativa, como propuesta metodológica para el abordaje de investigaciones de terapia ocupacional en comunidad

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30400207>

08

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURALCuernavaca_Tepoztlán_Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICOLA DES
COMM
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



SESIÓN PROYECTOS

Saberes huerteros, experiencia colaborativa entre adultos mayores en la construcción de un huerto urbano en la ciudad de Temuco, Chile

Stefany Bustamante Jara+Daniela Triviño Flores/CHILE

stefanybustamante.93@gmail.com
dtrivino.flores@gmail.com

resumen

El barrio Tucapel ubicado en Temuco, región de La Araucanía, Chile, es uno de los barrios históricos de la ciudad, donde se está llevando a cabo una iniciativa que surge de sus vecinas y vecinos, la cual consiste en recuperar un espacio que hasta la fecha, se considera un lugar de “peligro” para quienes lo transitan. Esta iniciativa es la creación de un huerto urbano, que en colaboración con el Municipio de la Comuna, busca poner en valor el saber tradicional de las vecinas y vecinos del barrio, revitalizando el patrimonio alimentario, para potenciar la soberanía alimentaria. Cabe destacar que quienes habitan este barrio son principalmente adultos mayores, para quienes se hace primordial, sobre todo post pandemia, un espacio de encuentro y esparcimiento comunitario, relacionado al kume mügen (buen vivir). La Presente propuesta busca mostrar una experiencia en desarrollo y busca reflexionar sobre espacios urbanos pensados para adultos mayores en co-construcción dentro de la ciudad.

#Patrimonio Emotivo, #Soberanía Alimentaria, #Tranfkintu,
#Kume mügen, # Huerta Barrio Tucapel.

contexto urbano Temuco y Barrio Tucapel

La ciudad de Temuco fundada en 1881 como fuerte militar a orillas del río Cautín, entre los cerros Ñielol y Conun Hueno, se ubica en el centro sur de Chile, en la región de La Araucanía, provincia de Cautín, a 689 km de la capital nacional, Santiago.

Según datos del censo 2017, la ciudad tiene una población de 282.415 habitantes, el 52,4% de ellos corresponde a mujeres y el 47,5% a hombres. Del total de población, el 25% de los habitantes presenta ascendencia indígena, mayoritariamente Mapuche. En cuanto a la población por estructura de edades, un 19,6% es menor de 15 años, un 69,6% tienen entre 15 a 65 años y un 10,8% tiene 65 y más años. Cabe destacar que según las cifras del último censo un 93% de las personas mayores de 60 años residen actualmente en la zona urbana de Temuco (INE, 2017).

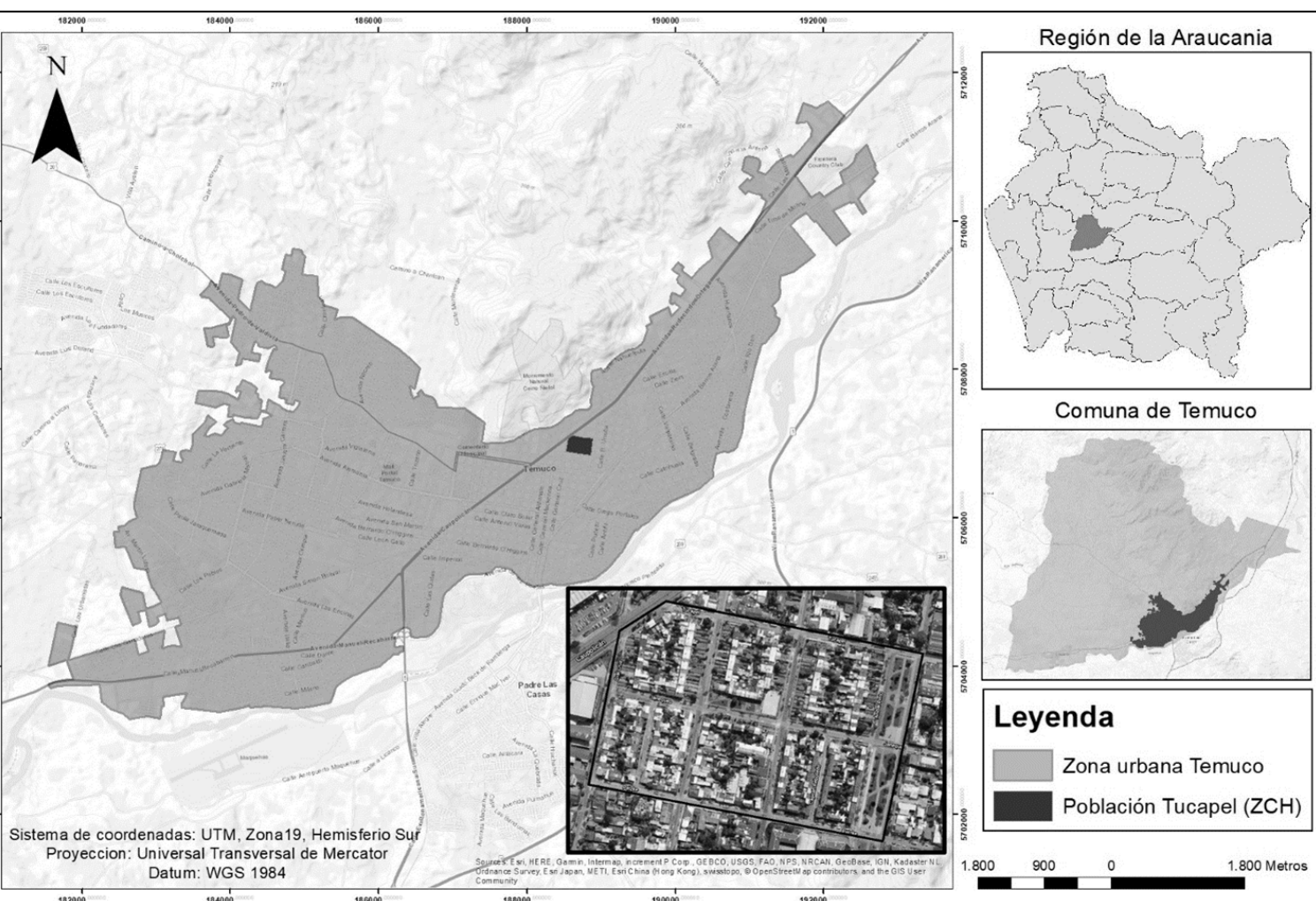


Figura 1. Mapa Ubicación Barrio Tucapel (MOLINA, 2020).

Entre los barrios más antiguos desarrollados en la ciudad, el Barrio Tucapel, ubicado en el sector centro de Temuco, se caracteriza por su historia ligada principalmente al uso residencial, construida como una población obrera en 1927 por la caja de la Habitación Popular. Este sector, destaca por ser reconocido por sus antiguas y fuertes organizaciones sociales, Junta de vecinos población N°20 Tucapel Temuco, y el Club de adulto mayor, las que cuentan con una alta participación de los vecinos lo que fue relevado por el MINVU el año 2015, al declararlo Barrio de Interés Regional (MOLINA, 2020).



Figura 2. Conjunto arquitectónico casas Barrio Tucapel.

características de los huertos urbanos en Temuco

Las los huertos urbanos en Temuco se caracterizan principalmente por ser construidos de manera comunitaria, en donde la construcción y gestión recae en los vecinos y vecinas que habitan en las inmediaciones del huerto. Las ubicaciones de los estos, en su gran mayoría, son espacios barriales en recuperación, eligiendo sitios eriazos, lugares de peligro o áreas verdes. Generalmente se encuentran ubicados en sectores periféricos tanto de la ciudad como en los mismos barrios, por lo que seguridad e iluminación son aspectos relevantes.

Figuras 3 y 4. Huertos en la ciudad de Temuco.



proyecto Huerto Barrio Tacapel, ¿cómo surge?

En el Barrio Tucapel, específicamente en Av. Pinto, existe una sensación de inseguridad asociada a sus calles y su entorno, ya que al estar a un par de cuadras del que es el principal punto de venta y compra de verduras y hortalizas minorista de la región, la Feria Pinto, existe un flujo constante de camiones y vehículos por esta calle, a todas horas del día. Sumado a esto, diversos puntos de la avenida, han sido utilizados como estacionamientos improvisados de vehículos, especialmente camiones y buses. Además de esta situación, en la misma calle y asociados a los sitios ya mencionados, durante la noche y algunas horas del día, se pueden encontrar merodeando a personas sin hogar y grupos de punks, que realizan fogatas y/o toman alcohol en la vía pública. Todo lo anterior, ha contribuido a generar una sensación de inseguridad en quienes habitan este barrio histórico de la ciudad, incluso modificando sus dinámicas de habitar en el barrio; como por ejemplo, no transitar de noche por esta calle.

Durante los últimos años desde la Junta de Vecinos del Barrio Tucapel N° 20, se han implementado una serie de postulaciones a proyectos que buscan mejorar la calidad de vida de quienes habitan el barrio. Así se han implementado proyectos de instalación de cámaras de seguridad, limpieza de áreas verdes, proyectos socioculturales que rescatan la memoria del barrio, entre muchos otros.

Es en este escenario, que un grupo de vecinas y vecinos del barrio, principalmente adultos mayores o de tercera y cuarta edad, se comenzó a gestar durante el año 2022, con la intención de articular algún proyecto relacionado a huertos urbanos, recogiendo aprendizajes dejados por la pandemia de COVID 19, en relación a la importancia de compartir espacios comunes, de interactuar con las y los vecinos, conversar situaciones comunes del barrio, tener un contacto más amigable con la naturaleza, y con diversas formas de soberanía alimentaria como respuesta a escenarios complejos.

alianzas

Desde la Municipalidad de Temuco, en específico desde el departamento de Aseo y ornato y la Dirección de Desarrollo Comunal (DIDECO), se establecieron reuniones con la junta de vecinos para conocer la preocupación de las vecinas y vecinos por su entorno barrial. Tomando en cuenta estas inquietudes, se propone la creación de un huerto urbano para el Barrio Tucapel, en que profesionales del Municipio elaboraron una propuesta considerando un terreno baldío de av. Pinto, en donde se concentraba la serie de problemáticas descritas anteriormente. Con esto, se intenta resignificar el entorno del barrio, su habitar y el espacio de memoria que comparten las vecinas y vecinos.

características del huerto urbano

A la propuesta del municipio (presentada por medio de Acta sesión del concejo municipal de Temuco en junio del 2023), se le realizaron una serie de observaciones por parte de la Junta de Vecinos, tanto en el diseño, como en uso del espacio para el huerto. Relevando por parte de la Junta de vecinos, que este será un espacio **utilizado por adultos mayores**, por lo que debe tener características de **accesibilidad universal** pensadas en quienes realmente utilizarán este espacio. Con esta observación, toman importancia la realización del diseño de bancales elevados para favorecer la postura corporal de las personas, los accesos universales dentro del huerto, para que vecinas y vecinos con movilidad reducida puedan hacer uso efectivo del espacio, entre otras medidas. Igualmente, es relevante la seguridad y la sensación de la misma en el huerto y su entorno, por lo que el proyecto considera un **sistema de cámaras de vigilancia**.



Figura 5. Primera propuesta entregada al barrio por parte del municipio, en la que se aprecian bancales elevados y árboles frutales. Acta sesión del concejo municipal de Temuco, junio 2023.

Para el diseño del huerto se tomaron en consideración factores ambientales y climáticos como la orientación de la luz por su trayectoria solar, disponibilidad de agua, pendiente a corde a quienes harán uso del espacio, resguardo del viento y la lluvia, al igual que, sus circulaciones sean estables, de acceso y uso universal y se encuentren interconectadas dentro del lugar.

CIRCULACIONES

- UNIVERSALES
- ESTABLES
- INTERCONECTADAS



Figura 6. Propuesta de circulación del huerto urbano del Barrio Tucapel. Acta sesión del Concejo Municipal de Temuco, junio 2023.



Figura 8. Fotografía del huerto construido.

situación actual

Hasta la fecha el huerto urbano del Barrio Tucapel no ha sido entregado a sus vecinas y vecinos, a pesar de que los trabajos de obra se encuentran terminados. Los meses de septiembre y octubre en esta zona geográfica son meses muy relevantes para la temporada primavera-verano de un huerto; se inician almácigos y siembra directa de una gran diversidad de alimentos, considerando que para alimentos de fruto, el tiempo de cosecha entre almácigo y siembra es de 12 a 16 semanas. Por lo que de no aprovechar los meses de primavera hace muy difícil una óptima cosecha, debido a que en marzo y abril ya existe un cambio importante en la temperatura y afectan las heladas dando cierre la temporada de abundancia.

Si bien, a inicios del proceso de levantamiento de la necesidad del huerto urbano, hubo un proceso participativo por parte de la Municipalidad de la comuna. este no se realizó de manera continua, no se produjo durante el proceso de construcción del mismo, lo que conlleva a que vecinas y vecinos del barrio no tengan certeza de la fecha de entrega del espacio, que está sin acceso actualmente. En procesos de este tipo, es de gran relevancia una co-participación en todas las etapas del proceso para la generación de involucramiento con el espacio por parte de quienes lo habitarán, de esto se sostiene el grado de relación que podrá existir para la gestión del mismo.

Algo relevante a discusión es que para este caso en particular, en el proceso de construcción no se tomaron en consideración los tiempos y fases de cultivo de la temporada. Lamentablemente, el huerto urbano del Barrio Tucapel no tendrá la posibilidad de contar con cosechas para la temporada primavera verano 2023/2024. Se hace hincapié que en este tipo de iniciativas debe existir un debido reconocimiento de la sabiduría ancestral y popular en biodiversidad alimentaria, ya que de haber sido un proceso de construcción participativo, se habría hecho múltiple mención a la importancia de las fechas de cultivo, condiciones climáticas, obtención y traikin de semillas.

Otro aspecto a destacar, es que la pandemia de COVID 19 significó una revalorización de la soberanía alimentaria y del acceso a alimentos sin agrotóxicos, pesticidas. Para el Barrio Tucapel, es de gran importancia el desarrollo de huertas de patio y traspatio, y de las diversas formas de habitar los espacios verdes de las casas. De acuerdo a lo que señala Órdenes, *et al.* (2020):

“La pérdida de biodiversidad alimentaria nos lleva a generar instancias que promuevan la concientización, búsqueda, rescate y multiplicación de semillas tradicionales y sus conocimientos asociados, recuperando historias y saberes ligados a formas de cultivo, usos de las variedades e identidad cultural local.” (p.19)

Finalmente el proceso de construcción de huerto urbano en el barrio Tucapel es un proceso que está en desarrollo, donde se espera que exista una óptima gestión para que perdure en el tiempo. Ya que, para las y los habitantes del barrio, que en su mayoría son adultos mayores, los espacios de encuentro orientados específicamente a ellos en la ciudad, son escasos y necesarios, situación que aqueja a Chile en general, teniendo en cuenta que este segmento de la población tiende a reducir su espacio cotidiano al ámbito de la vivienda y el barrio (MEMBRADO, 2010). Contar con este tipo de iniciativas, en espacios donde puede haber una recuperación de lugares asociados a inseguridad, promueven la sana convivencia entre quienes habitan estos lugares aportando al envejecimiento activo de la población, otorgándoles visibilidad. En resumen, se valora que se propicien este tipo de iniciativas en pro al encuentro, esparcimiento y aprendizaje comunitario. Se espera que el huerto urbano del Barrio Tucapel sea un espacio de crecimiento en todos los sentidos y que perdure en el tiempo por medio de una apropiada gestión.

procesos participativos

Actualmente el desafío del huerto urbano del Barrio Tucapel es que pueda ser un proyecto sustentable y sostenible en el tiempo. Se podría manifestar que en los habitantes del barrio se ha ido acrecentando una sensación de distanciamiento frente a esta iniciativa, por no tener conocimiento de los plazos de entrega y del proceso de construcción del huerto urbano. No existe conocimiento de quien hará gestión permanente del espacio, si es totalmente autónomo para el barrio y es este quien se organiza y gestiona el huerto, o si bien, existe un acompañamiento permanente por parte del Municipio para la gestión del huerto. Llevar de manera colaborativa estos procesos propende y garantiza de cierta medida, un efectivo involucramiento de vecinas y vecinos.

patrimonio alimentario comunitario

Durante las conversaciones entre vecinas y vecinos del Barrio Tucapel resuena profundamente el conocimiento existente en patrimonios alimentarios. Hay plantas que existen en las huertas y patios de vecinas y vecinos del barrio por años, e incluso décadas. El conocimiento que rodea a las semillas, tanto en su cultivo y cuidado, aquí el *trafkintü es vital* ya que,

“no sólo intercambiar semillas, sino que conversaciones, conocimientos, tradiciones, necesidades, medicina, todo esto significa una semilla, y el ritmo acelerado de vida así como la folclorización actual de esta práctica ancestral mapuche por parte de diversas instituciones han implicado la desaparición de ellos, tanto de las mismas semillas como de los abuelos y abuelas, y de sabios agricultores, quienes son los más importantes a la hora de transmitir la información que conllevan muchas de las variedades tradicionales que hoy se pierden”

(ÓRDENES, et al. 2020:227).

patrimonio emotivo en el cultivo

Cuando se cultiva se pone en práctica una serie de conocimientos que están profundamente arraigados en quienes cultivan, ya sea por herencia familiar, o del entorno. En los procesos de construcción de iniciativas como ésta, se deben nutrir y tomar en consideración la sabiduría y conocimiento por parte de quienes habitan los territorios, son ellas y ellos quienes mejor conocen los ciclos y procesos de cultivo, cuáles son los mejores métodos de siembra y/o cosecha para respectivas zonas geográficas y cuáles son las mejores fechas para cultivar. Ya sea en hortalizas, hierbas medicinales y flores existen muchos sentimientos en el cuidar la semilla, el almácigo y la planta para que dé fruto, existe paciencia en los ciclos de la naturaleza y sus sorpresas, confianza en el conocimiento que ha pasado de forma oral de generación en generación.

repensar las formas de habitar el barrio

Un huerto urbano barrial permite repensar formas de vivir en el barrio. Ya que, resignifica espacios baldíos y/o peligrosos para transformarlos en espacios que se habitan activamente, que generan encuentro, posibilidades de socialización y esparcimiento. Para personas que son adultos mayores, como es este caso, debido a la cercanía que tienen con sus respectivos hogares.



Figura 9. Cosecha del Barrio Tucapel.

Toma relevancia aquí el concepto de “Küme Mongen” o “buen vivir”, que según la cosmovisión de la cultura Mapuche hace énfasis en la armonía y equilibrio existente entre la naturaleza, seres humanos y su mundo espiritual. Hace reflexionar en torno a la felicidad, la sostenibilidad y la justicia social (MEZA-CALFUNANO, *et al.* 2018).

ponernos a disposición de los lugares que habitamos

Cuando habitamos un lugar, cuando somos parte de un barrio construimos lazos de fraternidad, cariño, amistad y compromiso. El ejercicio reflexivo de cómo queremos habitar los lugares que vivimos desde la perspectiva del “Küme Mongen” o “buen vivir” nos llevan a manifestar el compromiso que debemos propender a habitar activamente, a estar a disposición de los lugares que habitamos, no sólo desde las herramientas académicas adquiridas en la formación, sino que en la disposición a estar, y aportar en lo que haga falta de acuerdo a las propias necesidades y las del barrio.

estar en constante aprendizaje

Relacionado con el punto anterior, nos invita a estar en constante aprendizaje. La iniciativa de huerto urbano en el barrio en particular, y el Barrio Tucapel en general, nos han permitido aprender y nutrirnos de experiencias, anécdotas e historias de sus vecinas y vecinos. Igualmente, quienes habitan el barrio aprenden entre ellas y ellos, cada vez que conversan sobre huertas, plantas y cultivos ponen a disposición conocimiento individual y construyen conocimiento colectivo.

referencias bibliográficas

ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE TEMUCO. (2023).
Acta sesión del concejo municipal de Temuco.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS (INE). (2017).
Censo de población y Vivienda Chile.

ÓRDENES ABARCA, E., SEPÚLVEDA CUEVAS, T., MELLADO ÑANCUPIL, C., y OPAZO CUEVAS, A. (2020).
Catastro, reconocimiento y descripción de las semillas tradicionales de las comunidades mapuche de la región de la Araucanía. Fondo de Desarrollo Indígena. Chile.

MEMBRADO, M. (2010).
Experiencias de envejecer y experiencias urbanas: un estudio en el suroeste francés, en *Alteridades*, 39:57-65.
<http://www.scielo.org.mx/pdf/alte/v20n39/v20n39a5.pdf>

MEZA CALFUNAO E., DIAZ FUENTES R., y ALARCÓN MUÑOZ A. (2018).
¿Qué es küme mogen mapuche? Concepto e implicancias en salud pública y comunitaria.
<https://www.scielosp.org/article/spm/2018.v60n4/380-381/#>

MONTES PONCE W. M., y ORTEGA DEL VALLE C. A. (2023).
Huertos Orgánicos Domésticos: La Casa como Recurso de Economía Solidaria, en *Procesos Urbanos*, 10(1), e618.
<https://doi.org/10.21892/2422085X.618>

MOLINA, T. (2020).
Mapeando realidades: Descubriendo formas de inclusión social a través de la cartografía participativa.

09

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURALCuernavaca_Tepoztlán_Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICOLA DES
COMM
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

SESIÓN PROYECTOS

Si falta la comida, torcida va la vida

Julieta Ortiz de Rosas

Ferrowhite Museo-Taller/ARGENTINA

jortizderosas@gmail.com

resumen

Los proyectos de huertas agroecológicas y de distribución de verduras de estación del museo Ferrowhite, socializados en el X Congreso SOPA, continuaron y se ramificaron durante este año 2023. La puesta en marcha de un invernadero comunitario, la ampliación del recetario *¿Qué te pasa calabaza?* y una iniciativa de un monte de frutales en el parque del museo son acciones que buscan enriquecer aquellos proyectos surgidos durante la pandemia. En el último tiempo hemos incorporado hábitos de producción y cuidado de alimentos, que identificamos con el ejercicio del derecho a una alimentación saludable y el paradigma de la Soberanía Alimentaria. Conocer de qué manera se construyen estas vinculaciones entre práctica y teoría; las memorias y saberes populares que se transmiten y activan a raíz de estas acciones; el trabajo en red que lo sostiene y, finalmente, las necesidades, pero también los gustos y preferencias de alimentos de una comunidad dinámica, forman parte de las reflexiones de este escrito.

#Siembra, #Autoproducción, #Redes,
#Cuidados, # Recetario.

lo que nos dejó el X SOPA

Entre septiembre y diciembre del 2022, con un grupo de vecinas, colaboradoras y participantes de los proyectos comunitarios del museo Ferrowhite, cursamos una capacitación en conservas dulces y saladas. Como actividad de cierre, visitamos las quintas de hortalizas de un grupo de productores locales, que están organizadxs en la Red ProSauChis (productores de Sauce Chico).

Conocíamos la red a través de sus producciones de verduras que, desde hace casi tres años, se distribuyen en forma quincenal en el museo. Hasta entonces, la vinculación con ellxs había sido a través de compañerxs del INTA, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

Desde la llamada “periferia” urbana, en el barrio Boulevard de Ingeniero White, recorrimos 22 kilómetros hacia otra, más asociada con el imaginario de “lo rural”. Estas huertas están ubicadas en el último cordón periurbano de la ciudad, en una de las pocas zonas de quintas que quedan en Bahía Blanca, en el Sudoeste bonaerense.

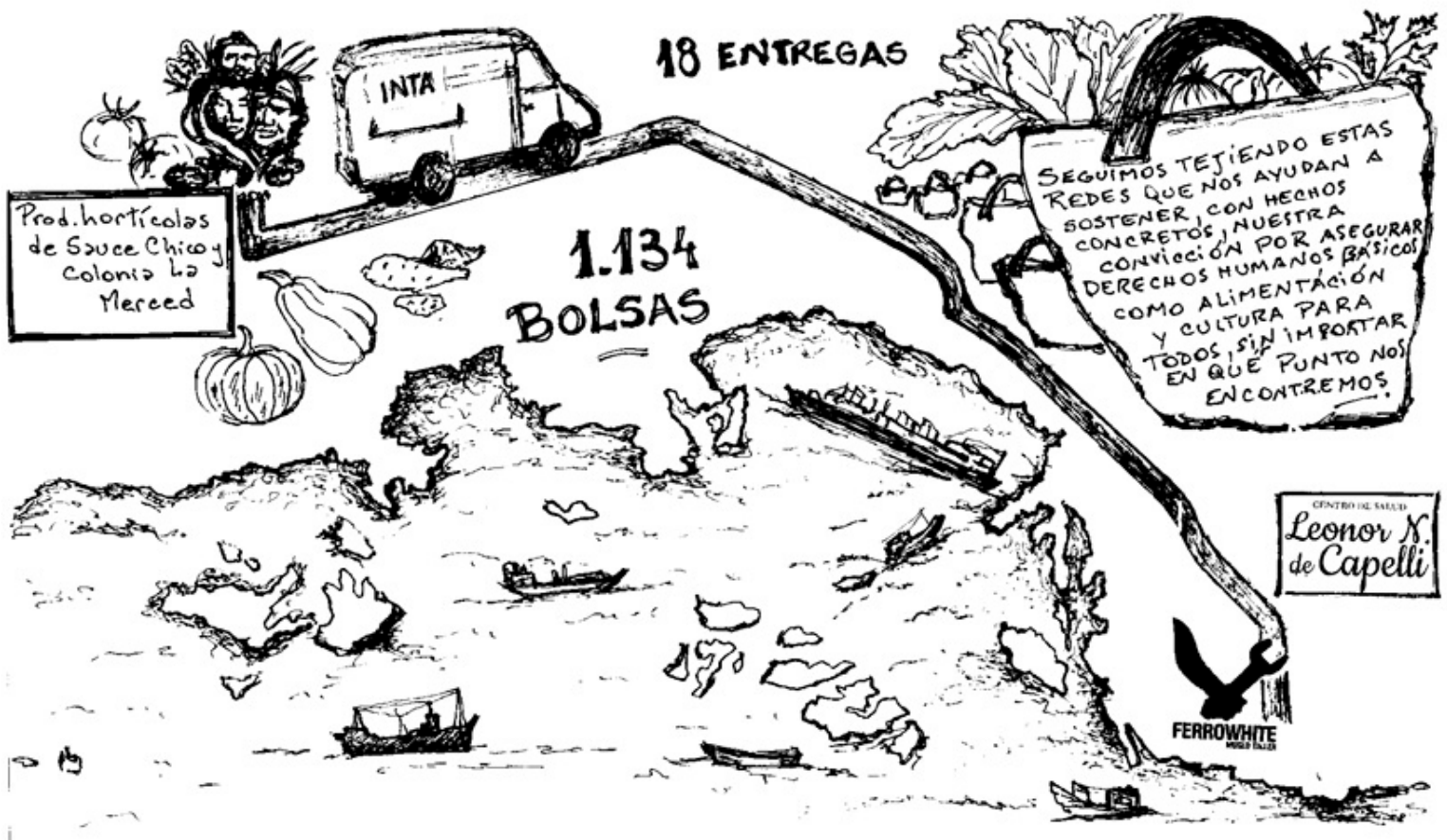


Figura 1. Dibujo del viaje de las verduras realizado por Silvia Gattari.



Figura 2. Antonio Arecco en el invernadero.

Las visitantes del museo, “las huerteras del Prende” como solemos nombrarnos, encontrábamos algo propio en el relato de Antonio: armado de almácigos, repique y aporque, preparados caseros para las plagas, desmalezamiento, cosecha. Los principios de la agroecología, que pelean por “una agricultura familiar socialmente justa, económicamente viable y ecológicamente sostenible”, más allá de las particularidades de los territorios, nos reunían en algo común.



Figura 3. Huerteras del Prende. Foto grupal de despedida.

Cuando sucedió este encuentro, hacía pocos días habíamos vuelto con mi compañera Analía del SOPA, que el año anterior se realizó en la Argentina. El SOPA nos amplió el mapa de las comunidades que, en una escala pequeña, practican formas sensibles de trabajar la tierra y la producción de los alimentos. El SOPA nos convidó modos justos y dignos de entender la vida en los territorios.

Con todo eso fresquito en el cuerpo, vivimos la experiencia de caminar entre plantaciones de lechugas, berenjenas y verdes de la llamada “agricultura familiar”. Pablo García del INTA nos dijo esa tarde: “es importante sostenerlo y para la comunidad, es una manera de sostener el alimento, o eso que a veces llamamos ‘soberanía alimentaria’, esa independencia de poder elegir qué comer y no depender de la verdura que viene de afuera.”



Figura 4. Labordeboy.



Figura 5. caminata entre cultivos.

Muchas veces se nos actualiza la pregunta “¿cómo pasamos de un museo que investiga sobre las memorias de trabajadorxs del puerto, las usinas y el ferrocarril a nivel local a construir un invernadero, plantar un monte de frutales e integrar una red de economía solidaria?”

El museo en el que trabajo se llama Ferrowhite. Desde el año 2004, se dedica a abordar la historia del trabajo en el ferrocarril, las usinas y el puerto. Funciona en lo que se conoció como el Taller de Mantenimiento Regional de la ex usina General San Martín, un edificio con forma de castillo medieval, ubicado en una localidad portuaria de Argentina, que tiene como nombre Ingeniero White.



Figura 6. Castillo.

Ferrowhite cuida una colección de alrededor de cinco mil objetos provenientes de talleres, almacenes y estaciones ferroviarias, recuperadas por trabajadores, "trabajadores altruistas", como los define Cachito Mazzone.



Figura 7. Pietro Morelli, Mario Mendiondo, Osvaldo Ceci, Hugo Llera, Manuel Montes y Pedro Caballero, ferroviarios del galpón de locomotoras de Ingeniero White.

Cacho los define así porque, en el contexto de la privatización de la empresa nacional Ferrocarriles Argentinos, cuando el puerto transnacional reemplazó al estatal, salvaron de la chatarra llaves inglesas, tuercas y yunques, conformando un patrimonio material e inmaterial que, de otro modo, hubiese quedado en el olvido. Las historias que se intentan construir en Ferrowhite se apoyan fuertemente en las memorias de quienes trabajaron en esos sectores.

Comunidad Prende

Como la historia y la dinámica del museo están relacionadas con la vida de las personas que lo habitan, los proyectos van cambiando. De un tiempo a esta parte, más precisamente, desde el 2015, las iniciativas gestadas en el taller Prende del museo, abrieron una línea de trabajo comunitario.

El Prende funciona en el primer espacio que Ferrowhite recuperó del castillo después del desguace del año 2000.



Figura 8. Darnos las mano, 8M de 2023.

Como escribió Analía en el folleto de presentación del lugar, “le pusimos “Prende” porque tiene que ver con la energía. Ya no la de la electricidad que calderas y turbinas generaban, sino la energía que surge del encuentro y del hacer con otras personas”. Quienes lo habitan, ante la pregunta: “Para vos, ¿qué es el Prende?” Lo definieron como:

“la gran casa”, “lugar mágico”, “una mezcla”

El espíritu es el de un taller, de uno o varios a la vez.

Un espacio de ideas, dudas, emociones y para probar lo que puede no salir tan bien.

Diversas tareas y personas diversas conviven en un mismo espacio..

Me siento parte por vivir en el barrio.

Me siento parte porque hago el mantenimiento de limpieza.

Soy parte del Prende porque tomo la leche y mientras tomo la leche charlo con mis amigas.

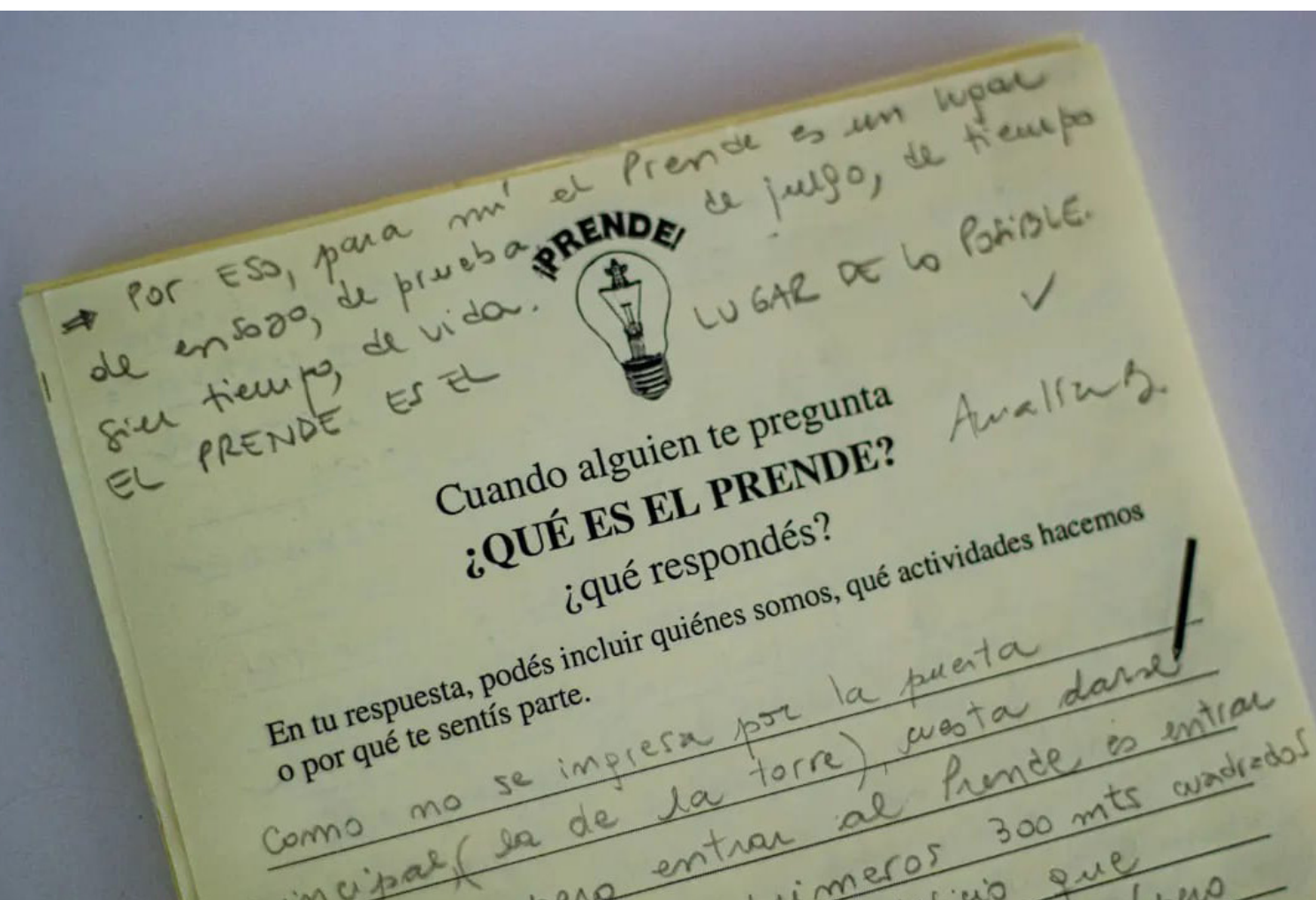


Figura 9. Ideas para el folleto ¿Qué es el Prende?

El año anterior les contamos sobre los proyectos A-Prender 40 huertas y ¿Qué te pasa calabaza?; el primero, de huertas agroecológicas, y el segundo, de distribución de verduras de estación a precios justos. Ambos, surgidos durante la pandemia y desde un sentir general de “no tengo mucha idea, ¡pero vamos!”, fuimos identificándolos con una línea de trabajo que cruza los derechos a la cultura, la salud y la alimentación. En el plano de lo concreto, se ponen en marcha diferentes estrategias como talleres, capacitaciones, producciones de recursos, jornadas de trabajo y laboratorios de técnicas plásticas. Un ejemplo importante de estas estrategias es la preparación de desayunos nutritivos en los momentos de encuentro.

recetario de conservas

Este año ampliamos el recetario ¿Qué te pasa calabaza? Una primera parte recopila recetas de comidas hechas con las verduras que se distribuyen en el museo, propuestas por las personas que formamos parte de esta red de economía social; con consejos de Gaby, la nutricionista del Hospital de White, sobre incorporar verduras en nuestra alimentación y; variaciones de comidas con una misma verdura: como los zapallitos rellenos de Lorena, que los prepara como se los enseñó su suegra (“¡en la cocina era una diosa!”), y los zapallitos de Titi que los hace con pollo y acelga. También aparecen recetas como la de Emily que arranca con una pregunta: “¿qué podemos hacer con las semillas de calabaza?”

Desde un comienzo, ¿Qué te pasa calabaza? fue imaginado con final abierto. Por ese motivo, engrosamos sus páginas con las recetas de las conservas dulces y saladas que aprendimos junto al Centro de Educación Agraria. Esta capacitación fue la primera que el CEA propuso para la comunidad del Boulevard, a la que pudo acercarse haciendo red con el museo y la Sociedad de Fomento.

A la capacitación se habían inscripto personas motivadas por distintas circunstancias, por ejemplo, Mónica, del taller de costura del Prende, “porque quería aprender más que nada en el tema dulce, que no lo tenía del todo claro”. Bety, del mismo espacio, dijo: “para que mi cabeza estuviese ocupada, me hace bien, me distraigo, jorobando con todas ustedes, es lindo grupo de amistad”. Herminio, del grupo de nutrición del Hospitalito, afirmó: “para saber de qué se trataba, simple curiosidad”.

Desde el museo, pensamos que esta instancia podía facilitar una herramienta de formación, con certificación oficial, para un emprendimiento laboral. En varias ocasiones, hemos vuelto a la pregunta: “¿y si armamos una cooperativa de mujeres?”, un gesto de organización frente a un problema profundo como es la falta de empleo. La visita que hicimos a la cooperativa de trabajo de mujeres “Moras Brix” fue otra experiencia en este entramado de acciones que dialogan con la economía social y solidaria. Que diversifica haceres en relación con las líneas de trabajo iniciales.

La segunda parte del recetario pasó a llamarse Si falta la comida, torcida va la vida, el título de este relato que les estoy contando.



Figura 10. Mermeladas y etiquetas.

Este apartado contiene tanto las recetas de mermeladas, licores, picles y salsas de tomate que aprendimos en las clases, así como también recetas que las participantes empezaron a probar en sus casas y compartieron por WhatsApp. A partir de una receta 'base' y de los saberes técnicos que nos enseñó Celina - la profe agrónoma-, se inventaron variaciones, según las preferencias, tiempos, lo que ese día había en la heladera.

De esta experiencia heredamos un acervo culinario, sustentado en una ecología de saberes científicos y populares; por lo que aprendimos, pero también, por lo que traemos de nuestras historias familiares: Celina nos dijo que las conservas de berenjenas, con el método tradicional, no alcanza a matar las bacterias y hay peligro de botulismo. Sin embargo, quienes siempre las prepararon, no dejaron de hacerlo, aunque tal vez, ahora, con variables y cuidados.

SOCIEDAD de FOMENTO

Boulevard

JUAN B. JUSTO



Figura 11. Entrega en la Sociedad de Fomento de Boulevard.

capacitaciones en manipulación de alimentos, lombrices y organización de huertas

El CEA brindó dos capacitaciones más en el museo, una en manipulación de alimentos y otra en lombricultura. De la misma manera que sucedió con la de conservas, intentamos ponerlas en vinculación con los proyectos mencionados.

La de manipulación de alimentos surgió de vecinas que trabajan en el rubro de la gastronomía o cocinan en comedores. A Alejandra Gallardo, por ejemplo, inscribirse le significaba continuar con la venta ambulante de rosquitas y tortas; el interés de Camila Fernández tuvo que ver con el desayuno que les prepara a lxs chicxs del Prende cada sábado por la mañana.

*Aprendí cosas que quizás no tenía idea.
Y otras que recordamos del curso de conservas. (Irene Carrasco)*

*Aprendí muchas cosas, como prestar atención cuando uno cocina,
cuando uno manipula los alimentos, los utensilios y todas esas cosas.
Soy del barrio Saladero.
(NÉSTOR PERALTA)*

Motivadas por indagar un poco más en las derivas del compostaje, Silvia, Adriana y Fany se anotaron en el curso de lombricultura. Lo que sigue es lo que escribieron en el trabajo final para acreditar el curso:

“La cuestión que rápidamente se manifiesta, de manera espontánea y con total naturalidad, es la de la tierra, la propia, la del territorio que habitamos. Esa tierra tan querida que nos hace permanecer, no querer movernos más de ahí, pero que también nos pide, nos presiona, nos reclama un poco de alimento, para aplacar esa sal que no para de aflorar”.

Con trabajadoras del INTA, en simultáneo, sostenemos otra línea de formación. Junto con ellas realizamos una serie de talleres para apuntalar las huertas, tanto en el museo como en casas de familias que cuidan huertas. Ariel y Graciela propusieron que el curso sobre plagas y enfermedades lo realicemos en el quincho de su casa.

Figura 12. Exámen final de Manipulación de Alimentos.



Figura 13. Lombrices.





Figura 14. Quincho de Ariel y Graciela.

un nuevo espacio en común

En 2023, incorporamos un nuevo espacio comunitario, a cielo abierto. Allí están emplazados el invernadero y un monte de frutales multiespecie.

El microtúnel fue construido, reconstruido y re-reconstruido. Las primeras veces se rompió porque no pudo resistir los ventarrones del lugar, estamos a metros del mar. En el tercer intento (había común acuerdo de que era la vencida) contamos con una red de pesca tejida por un vecino, José Luis Armario. Por porfiadxs volvimos a ponerlo a pie y hoy contamos con un espacio para que en su interior crezcan los plantines de la siembra de cada temporada. Es desde el taller de exploraciones plásticas, del que participan chicos y chicas de 3 a 14 años, que se sostiene el proyecto de las huertas en el museo. Este grupo ha construido una mirada muy atenta a su cuidado diario sin dejar de concretar otras tareas especiales, según la época del año, como armar almácigos, repicar y mezclar la tierra. También, estxs exploradorxs en las técnicas visuales, pintaron cajones de cultivo y fabricaron hoteles de insectos.



Figura 12. Chicxs del Prende en el invernadero.

monte frutal multiespecie

Junto al microtúnel, recientemente, plantamos un bosque de frutales. Perales, ciruelos, membrillos y olivos vinieron a “poblar” un área del predio de la ex usina que, hasta entonces, tenía poca vida humana. Este monte en gestación se hizo a través del Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires.

Los objetivos detrás de esta iniciativa tienen que ver con generar un nuevo espacio, de gestión colectiva y, sensibilizarnos como comunidad en la tarea de forestar y conservar el medio ambiente, lugar privilegiado donde se desarrolla la vida.

Económicamente y a futuro, será valioso el aporte de frutas frescas para los preparados de conservas y dulces.

Los tiempos de los frutales, tan disímiles a los de la productividad capitalista, nos invitan a un cambio en la experiencia del tiempo. A alterar rutinas de tareas, cambiar las prioridades. Cada especie de árbol, con sus propios tiempos, nos da la chance de cultivar la paciencia, a sabiendas de que los cuidados que dediquemos, de riego, poda y control de hormigas, son cuidados para nosotrxs y la salud comunitaria.

Los frutales y olivos están echando sus primeras raíces en el suelo de Ingeniero White, como dice Silvia, “en esa tierra arcillosa que puede pasar de un barrial intransitable cuando está muy húmeda a compactarse y agrietarse, cuando se seca”.

El bosque de frutales, tal vez, es la forma más visible de poder llevar la declaratoria de museo enraizado a la acción. Con raíces invisibles y propuestas aferradas. El museo, al brindar condiciones para que sucedan las experiencias, se deja afectar por la llegada de las personas y aquello que quieran dejar. Este nuevo espacio simboliza la esperanza de proyectarnos a largo plazo.



Figura 16. Jornada de plantada de frutales.



Figura 17. Tierra de Boulevard. Castillo de fondo.

Probablemente, a estas prácticas podamos identificarlas con la idea de museo situado del que habla Chiqui González:

“en el doble sentido que lo entiendo, por un lado, como acción de la institución en el territorio, como el arte de romper el afuera y el adentro, lo instituyente y lo instituido, lo mostrado y lo ocultado, lo dicho y lo silenciado. Pero también en el mundo de pertenecer al mundo de los imaginarios sociales de esa región, no solo para atraer nuevos públicos o para sacar el museo fuera de sí mismo, sino porque el territorio es la unidad espacial de cambio más importante en estos tiempos”

(C. GONZÁLEZ, 2023).

el territorio que habitamos

Este conjunto de acciones suceden en un territorio donde la materialidad del modelo de producción extractivista está a la vista. No deja de hacerse escuchar. Se respira.

Argentina es actualmente el tercer país productor de soja del mundo detrás de Brasil y Estados Unidos y, el principal exportador de harina y de aceite de soja, con los fuertes impactos socioambientales que conllevan.



Figura 18. Diseño ¿Qué panorama!

El puerto de Ingeniero White constituye un enclave importante para la inserción de la Argentina en la economía global. Numerosas empresas transnacionales dedicadas a la agroindustria y a la petroquímica operan en este territorio. Sus orígenes se vinculan con el modelo agroexportador, que funcionó desde fines del siglo XIX hasta los años '30 en una geografía que la comunidad mapuche llama *huecuvu mapu*. En ese contexto, el capital inglés, el Estado argentino liberal y la mano de obra inmigrante construyeron una arquitectura ferroviaria que se ha arraigado tanto como la matriz económica de nuestro país.

Sin pausas, este puerto se ha modernizado y ampliado para continuar con su función económica como “granero del mundo”. El crecimiento acelerado y sin límites marca el ritmo de su funcionamiento. En el reciente aniversario por los 30 años del CGPBB, la entidad pública no estatal que lo administra desde su privatización, escuchamos discursos remanidos:

“Tenemos ADN granelero”, “somos un puerto innovador y multipropósito”, “lideramos en estándares operativos y en tecnología”, “hay que estar preparados para el futuro prometedor que tendrá el puerto”, “somos el puerto líder del país y un Puerto de referencia a nivel americano”.

semilla

Las toneladas de maíz, girasol, cebada y soja que las empresas transnacionales del puerto exportan a diario conviven con otro conjunto de semillas. “¡Qué lindas! ¿Son las de las huertas del museo?”, me preguntó hace poco Ramiro Rodríguez, de siete años, en una visita educativa. En ese momento, estábamos conversando con él y sus compañerxs sobre el circuito del cereal y sus efectos socioambientales.

Estas semillas, con orígenes, usos y destinos diferentes, podemos pensarlas en una relación de conflicto. Semillas que vemos pasar, semillas que vemos brotar. Semillas que son parte de la cadena productiva del agronegocio, semillas para la autoproducción familiar. Semillas de soja, trigo y cebada; semillas de tomates, rúculas y albahacas. Semillas del modelo del monocultivo, semillas por la variedad de cultivos y la biodiversidad. Semillas derramadas por los camiones y que los vecinos recogen para alimentar gallinas y chanchos.

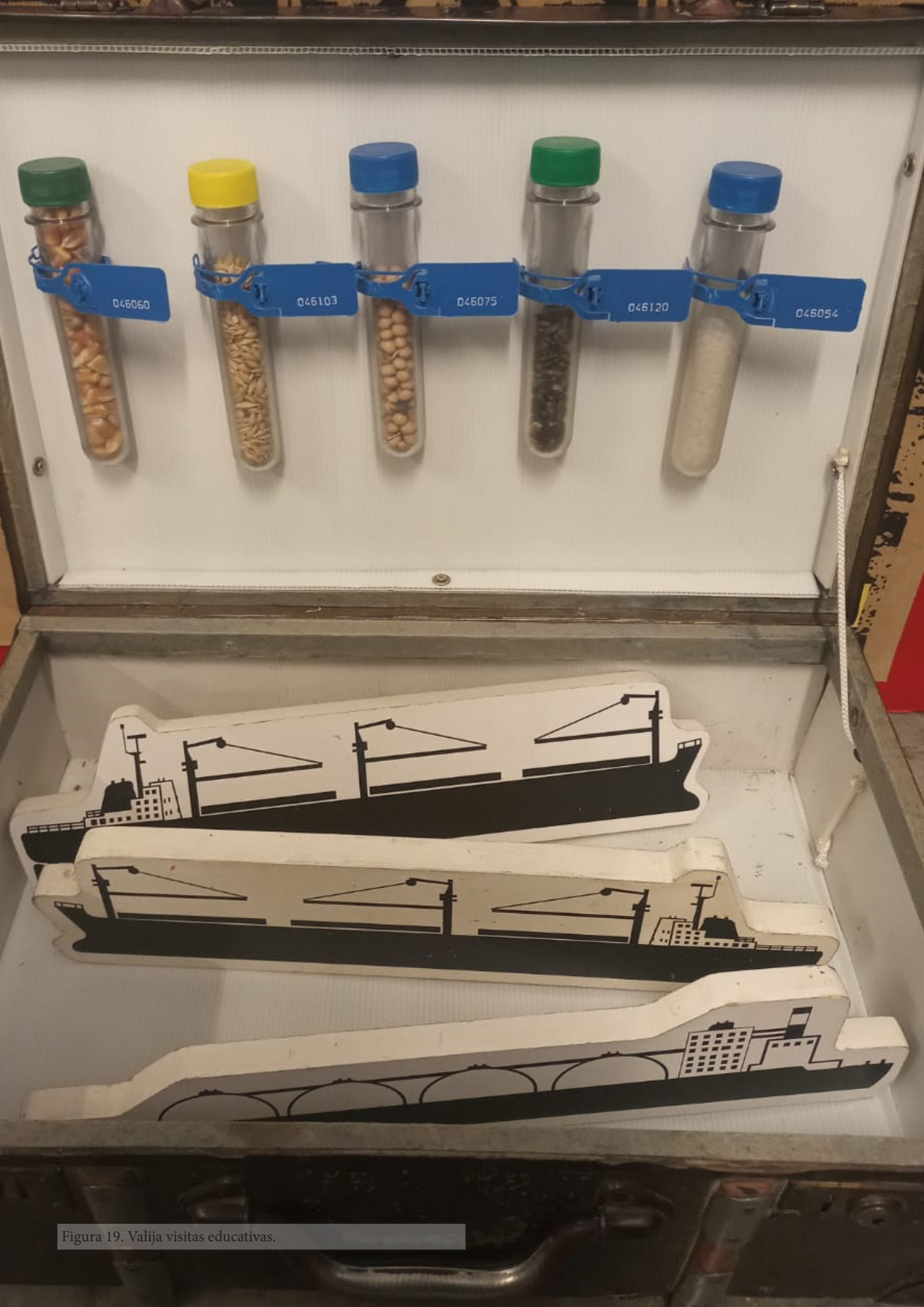


Figura 19. Valija visitas educativas.

Las cosmogonías de las culturas originarias, sutilmente, empiezan a entramarse con lo que probamos. Este calendario consideramos que dialoga con la concepción del "Buen vivir", un posicionamiento político que defiende que las personas somos parte integral y no dueñas de la naturaleza. Nos enseña a mirar con cuestionamientos que los conceptos de 'progreso' y 'desarrollo' son, justamente, indiscutibles. El Buen vivir nos ofrece herramientas teóricas para profundizar en lo que hacemos en un mundo desigual y es una tarea a largo plazo, apropiarnos cada vez más de sus postulados:

“los saberes comunitarios, muchos de ellos ancestrales constituyen la base para imaginar y pensar un mundo diferente, en tanto camino para cambiarlo”

(A. ACOSTA, 2014)

ambientalismo integral

Intentamos contarles sobre los proyectos de una forma lo más ordenada posible; de todos modos es complejo porque las redes y los procesos de trabajo se mezclan.

A través de diferentes estrategias del museo, como las capacitaciones, el recetario y el calendario circular, los proyectos vinculados con la producción y cuidado de los alimentos fueron ramificándose. El invernadero y el bosque multiespecie, en el nuevo espacio a cielo abierto, constituyen un fuerte impulso a esta línea de trabajo.

Reflejan, en simultáneo, la importancia de abrirse al barrio las veces que sea necesario y de trabajar en red con las instituciones de la zona.

Con incertidumbres y cuestiones a mejorar, construimos una mirada abarcadora del proceso y una vocación hacia el “ambientalismo integral”, parafraseando nuevamente a Chiqui González:

“una vocación que venga a atravesar transversalmente la cultura, los aprendizajes, el cuerpo y la calidad de vida, el desarrollo humano y un concepto de naturaleza del que formemos parte”

(C. GONZÁLEZ, 2023).

Esto sucede, como se intentó describir, en un territorio portuario en el que conviven dos modelos de producción. Uno, cuantificado, racional, calculable. El otro, sensible, desmesurado, inagotable.

referencias bibliográficas

ACOSTA, A. (2014).

El buen vivir. Una alternativa al desarrollo, en P. Quintero (Coord.), *Crisis civilizatoria, desarrollo y buen vivir*. Ediciones del signo.

GONZÁLEZ, C. (2023).

Los juegos del museo, en S. Aldeoquei *et al.*, *Museos que (se) juegan*. Unatinta editorial.

10

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURALCuernavaca_Tepoztlán_Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS_MÉXICOLA DES
COMM
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

SESIÓN PROYECTOS

A barriga llena, corazón contento. Propuesta de recetario para la socialización del patrimonio en entornos rurales

Luis Miguel Carranza Peco+Araceli Rodríguez Azogue+
Manuela Puddu+Ana Gómez Díaz+Olivia Rodríguez Gutiérrez+
Álvaro Fernández FloresInstituto de Arqueología de Mérida+Arqueología y Gestión S.L.+
MiC-Ministero della Cultura+Casa Bonsor-Castillo de Mairena
(Ayuntamiento de Mairena del Alcor)+Universidad de Sevilla
(Departamento de Prehistoria y Arqueología)/ESPAÑA-ITALIAluismiguelcarranza@iam.csic.es
info@arqueologíaygestion.com
manuela_puddu@yahoo.it
anagomezdiaz2003@gmail.com
orodriguez@us.es

resumen

El Proyecto Nuraghe surgió como un proyecto internacional de formación e investigación arqueológica en torno al yacimiento Nuraghe Candelargiu (San Giovanni Suergiu), situado en Italia, al suroeste de Cerdeña. Desde su nacimiento, el Proyecto ha servido como nexo de unión entre los habitantes y agentes sociales de San Giovanni Suergiu, los participantes que asisten al curso y el equipo científico que coordina la actividad, convirtiéndose en un espacio de socialización del patrimonio y el conocimiento. En este contexto ha sido de gran importancia para la cohesión del grupo los momentos de convivencia vividos durante el desarrollo de los trabajos arqueológicos, así como los que se han desarrollado en torno a la mesa. Cada año, se han organizado de forma espontánea almuerzos y cenas con las diferentes asociaciones en cada una de las campañas arqueológicas, surgiendo en torno a estos “encuentros gastronómicos” algunos de los momentos más interesantes del proyecto. A partir de esta dinámica surgió la idea de elaborar un recetario con las mejores recetas propuestas por las personas y asociaciones que conforman esta comunidad, sirviendo como vía de publicación la recientemente renovada página web del Proyecto Nuraghe.

#Alimentación, #Arqueología, #Cerdeña,
#Cocina tradicional, #Proyecto Nuraghe, #Transferencia

1. entrantes: nacimiento y trayectoria del Proyecto Nuraghe

En el año 2012 comenzamos los trabajos arqueológicos en San Giovanni Suergiu, un pequeño municipio de la región agrícola y minera de Sulcis-Iglesiente, al suroeste de Cerdeña (figura 1). El objetivo de este primer proyecto consistía en hacer un reconocimiento del territorio que permitiera evaluar y categorizar el potencial arqueológico de la zona mediante la ubicación, delimitación y caracterización de su patrimonio desde la prehistoria hasta la época industrial (RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ et al., 2015).

De este primer acercamiento surge el Proyecto Nuraghe, un proyecto de investigación y puesta en valor centrado en el Nuraghe Candelargiu, yacimiento de la Edad del Bronce del que no se había realizado ningún tipo de investigación ni acción para su recuperación, a pesar de contar con la máxima protección y con el interés de la población local por ser un bien representativo de la comunidad.

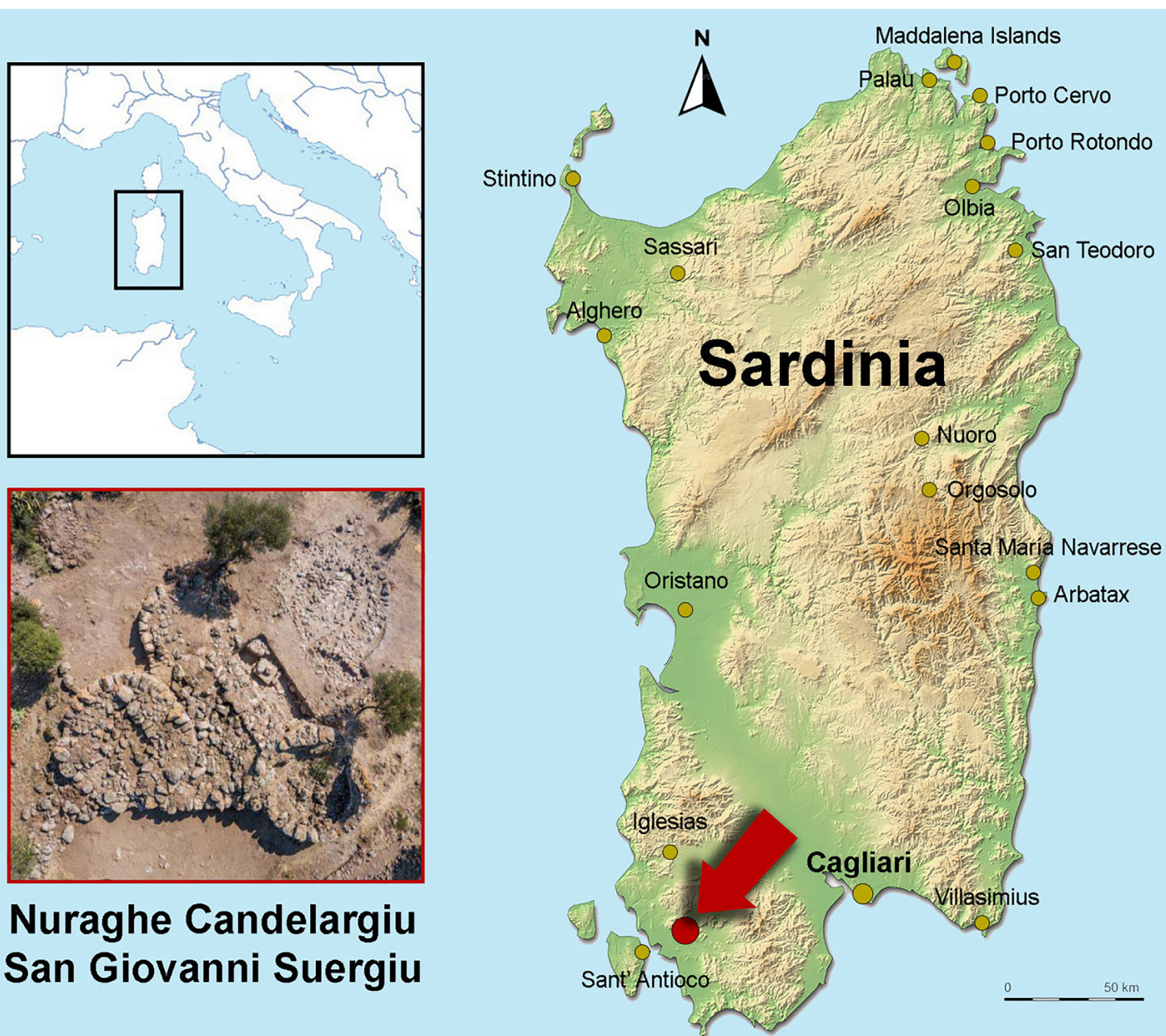


Figura 1. Localización de Cerdeña y San Giovanni Suergiu. Elaboración propia.

La riqueza agrícola y minera de la región en la que se enclava el yacimiento, así como su favorable situación en las rutas marítimas del Mediterráneo Central (BERNARDINI, 2020), han favorecido la ocupación del territorio de forma ininterrumpida desde la prehistoria hasta la actualidad. Esta situación, unido a las características propias de un territorio insular hace que nos encontremos en una zona de enorme potencialidad patrimonial, con unas características propias y una marcada personalidad, origen de costumbres ancestrales, un idioma propio y una gastronomía basada en productos locales.

Este riquísimo patrimonio histórico y natural, especialmente en un territorio rural como el que nos encontramos, es un recurso fundamental para el desarrollo económico, social y cultural, más aún si tenemos en cuenta la crisis económica por la que atraviesa la región debido a la descomposición de los modelos productivos de minería y de agricultura en lo que estaba fundamentada su economía.

2. primeros platos: hacia la co-laboración y co-gestión

Desde su inicio, el Proyecto Nuraghe se articula de forma colaborativa y de co-gestión entre el equipo científico, formado por arqueólogos italianos y españoles, y las distintas agrupaciones culturales e instituciones de San Giovanni (RODRÍGUEZ AZOGUE et al., 2015), impulsando la investigación y puesta en valor del Nuraghe Candelargiu, y creando las bases para la colaboración y responsabilidad compartida sobre las que se cimienta el proyecto. El fuerte activismo social de la población del municipio es una de las peculiaridades del Proyecto Nuraghe y ahí radica el impulso que determina las formas de trabajo y estrategias colaborativas entre la comunidad y el equipo de arqueólogos, posibilitando la perspectiva intergeneracional, la convivencia internacional y la bidireccionalidad. Se busca, en consecuencia, que la arqueología sirva como herramienta vehicular a través de la cual se ponga en valor tanto el patrimonio material como el patrimonio inmaterial de la zona.

El proyecto se articula mediante campañas de intervención arqueológica anuales en las que se organiza un curso formativo abierto a todas las personas que quieran participar, con independencia de su formación y procedencia, y con especial participación de la población local (figura 2). De esta forma, tanto los participantes locales como los foráneos reciben una formación patrimonial de calidad que posibilita la creación de vínculos emocionales a partir de las vivencias adquiridas y el contacto directo con el patrimonio.

La celebración del curso sirve, además, como dinamizador económico, social y cultural de la zona durante su ejecución y constituye un primer impulso para la futura puesta en valor del yacimiento. De hecho, uno de los objetivos principales del Proyecto Nuraghe es la autogestión del yacimiento por parte de los grupos locales, verdaderos beneficiarios de todos los esfuerzos que se están realizando.

Hasta el momento, se han celebrado nueve campañas arqueológicas (2014-2023) que han aportado magníficos resultados, tanto en el ámbito de la investigación científica (RODRÍGUEZ AZOGUE et al., 2020; FERNÁNDEZ FLORES et al., 2020) como en el de la convivencia. En este último apartado resultó de vital importancia la estrategia de trabajo desarrollada desde la génesis misma del proyecto (PUDDU et al., 2015; RODRÍGUEZ AZOGUE et al., 2015) y que implicaba la colaboración e intercambio entre el equipo científico, los participantes del curso y la población, tanto a nivel de conocimientos técnicos como culturales (figura 3). Este marco de convivencia ha ido favoreciendo la creación de lazos a todos los niveles, desde laborales y académicos a personales, dando como resultado la creación de una fuerte comunidad en torno al Proyecto Nuraghe.



Figura 2. Proceso de trabajo en el yacimiento Nuraghe Candelargiu entre los distintos participantes. Elaboración propia.



Figura 3. Local de San Giovanni enseñando la elaboración de pasta al equipo de arqueólogos. Elaboración propia.

3. segundos platos: canalizando las experiencias-recorrido en la página web

La pandemia ocasionada por el COVID-19 supuso un momento de inflexión que obligó a suspender los trabajos de investigación y de excavación en el yacimiento y, por tanto, el desarrollo del curso. Afectó, además, y de forma radical, a la interrelación con la comunidad, planteando la necesidad de nuevas estrategias de socialización que soportasen la distancia física. Este paréntesis, y la imposibilidad del contacto directo entre la comunidad local, los arqueólogos y los asistentes al curso, hizo plantear soluciones que permitiesen el acceso al yacimiento, la puesta en común de las investigaciones y el mantenimiento de la comunicación entre la comunidad y el equipo científico, así como continuar con la socialización del patrimonio y aumentar la conexión con un público más amplio.

La respuesta a esta problemática fue la creación de una nueva dimensión digital del proyecto Nuraghe: Candelargiu Virtual¹, página web capaz de mantener los valores originales del proyecto: investigación, formación, intercambio cultural y convivencia (RODRÍGUEZ AZOGUE et al., 2015 y 2022). Esta nueva plataforma se divide en cuatro grandes bloques que albergan todo el contenido del proyecto, desde los artículos científicos a los materiales de difusión, e incluye un mapa interactivo del yacimiento a través del cual se puede realizar una visita “virtual” y conocer de primera mano el proceso de trabajo que se está llevando a cabo en cada uno de los sectores.

Otro de los apartados de los que consta la nueva web y que sirve de nexo de unión de la comunidad es “Candelargiu: lugar de encuentro” (figura 4), un espacio en red en el que se comparten todas las actividades y recursos generados por los diferentes agentes que participan en el proyecto, y que incluye desde actividades culturales que se realizan en el pueblo, a vídeos, o pequeños textos relativos al patrimonio de San Giovanni, sus fiestas y sus gentes.

1. Página web del proyecto
<https://proyectonuraghe.com/>



Figura 4. Imagen del apartado web: Candelargiu: Lugar de encuentro. Elaboración propia.

4. postres: convivencia en torno a la comida y el proyecto del recetario

Pasada la pandemia en el año 2021 se retomaron los trabajos de investigación y en 2023 el curso. No obstante, continuábamos reflexionando acerca de nuevas formas con las que crear comunidad y es entonces cuando surge una idea que estaba presente desde el principio del proyecto Nuraghe: los encuentros gastronómicos y su potencialidad como nexo de unión (figura 5).

La comida y todo lo que la envuelve es reflejo de las tradiciones populares, clave en la identidad cultural de un pueblo y una de las herramientas más útiles para transmitirla; además, este tipo de reuniones fomentan el estrechamiento de lazos, la integración dentro de la comunidad y las relaciones intergeneracionales (CARBALLAL, 2009; UNESCO, s.f.).

El pueblo sardo, como buenos mediterráneos, adoran el buen comer y se sienten muy orgullosos de su gastronomía y de los productos que les ofrece su tierra (muchos de los colaboradores son productores de vinos) y el mar; de modo que la llegada del equipo de arqueólogos y de participantes de distintos países les ofrece un escenario perfecto en el que compartir su cocina y pasar momentos entrañables juntos.

De este modo planteamos la realización de un recetario que girase entorno a los encuentros del Proyecto Nuraghe, como una propuesta novedosa mediante la que reforzar lazos con la población local a través del intercambio de experiencias.



Figura 5. Cena entre los participantes. Elaboración propia.

4.1. primera planificación del recetario

Como primera tarea del recetario se establecen unos **objetivos** principales que se pretenden alcanzar: recopilar y transmitir las recetas tradicionales de la zona, difundiendo su historia y su patrimonio y fidelizar a los seguidores del proyecto, así como incentivar nuevas participaciones.

En cuanto a **quién** va dirigido, el recetario está planeado para que sea accesible y atractivo para todo tipo de público, especialmente el italo-hispano, aunque se prioriza a los participantes y colaboradores por su arraigada implicación en el proyecto.

El tercer y último aspecto que se plantea en esta etapa inicial son los **valores** que han de estar presentes de forma ineludible:

Comunicación

La comunicación e intercambio de conocimientos son claves entre las actividades que se han realizado a lo largo de los años como parte del proyecto, por lo que el propio proceso de elaboración del recetario puede funcionar como un trabajo de integración.

Colaboración

Las decisiones respecto al recetario serán tomadas en común entre los participantes, verdaderos protagonistas por ser quienes aportan las recetas.

Inclusividad

El equipo encargado de recopilar y organizar del recetario ha de canalizar un conocimiento que, de otra manera, no sería incluido dentro de plataformas digitales, procurando que los habitantes puedan expresar sus historias y transmitir sus experiencias, independientemente de edad, género o idioma.

Accesibilidad

Los idiomas oficiales del proyecto son el italiano y el español, por lo que la información generada aparece en ambos, aunque, ya que el Proyecto Nuraghe está ubicado en Cerdeña, se incluye también el sardo como lengua oficial (DE CONCINI, 2003:129). Así, en varias ocasiones, como en el material publicitario, se han traducido los textos a los tres idiomas (figura 6), en pos de una mayor accesibilidad e inclusividad y por respeto a la población local. No obstante, se va a optar por priorizar el recetario en italiano, aunque creando, paralelamente, otro recetario en español.

Aunque la publicación será gratuita y en formato digital por permitir una mayor inmediatez de consulta y descarga, se va a valorar la edición en papel para poder llegar a personas que no están tan habituadas al manejo de internet y/o dispositivos móviles.



Figura 6. Tríptico con los tres idiomas planteados. Elaboración propia.

4.2. propuesta de índice

Teniendo en cuenta las premisas anteriores, se presenta un primer índice en el que el trabajo se organizará en tres grandes bloques (figura 7):

Un primer bloque introductorio en el que se realice un breve recorrido por el Proyecto Nuraghe, planteando la idea del recetario y la importancia patrimonial de la comida².

Un segundo bloque de contextualización del territorio en el que se hable de la historia y patrimonio natural y cultural de San Giovanni Suergiu y su comarca.

Un tercer bloque para las recetas.

1. La dieta mediterránea fue inscrita en el año 2013 en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (nominación 00884) (UNESCO sf.).

Una cuestión que se ha de plantear es el criterio de selección de las recetas y la organización de las mismas. Hay que tener en cuenta que no todas las recetas deben estar necesariamente realizadas con alimentos exclusivos de la isla o han de contar con una larga tradición culinaria, ya que se busca priorizar el hecho de que formen parte de la cotidianidad de los participantes y, por tanto, que sean recetas significativas a un nivel personal. Es importante señalar que el recetario se idea también como un homenaje a las personas que están alimentando al proyecto, tanto figuradamente como de forma literal.

Con respecto a la organización y agrupación de las recetas se presentan en cinco apartados en los que se incluye todo tipo de platos: entrantes, primeros, segundos, postres y bebidas. Aunque actualmente se encuentra este punto en una etapa de recopilación de contenido, todo parece indicar que incluirá un número importante de recetas.



Figura 7. Índice propuesto para el recetario. Elaboración propia.

4.3. las recetas: estructura y contenido

El diseño de las recetas se visualiza en un formato din. A5 (14,8 x 21 cm.) doble y dividido en dos espacios, con la idea de poderlo presentar tanto en edición digital como física (figura 8).

En cuanto al contenido, el primer espacio se dedica a las personas que presentan la receta, incluyendo sus nombres, la denominación del plato y fotografías tomadas durante su elaboración. Así mismo, se añade un texto que consideramos fundamental ya que en él que se cuentan experiencias, sentimientos o recuerdos que giran en torno a la receta. La idea es humanizar el libro incluyendo estas cuestiones que, a pesar de estar siempre presentes en el proceso de elaboración de la comida, escasamente quedan recogidas en los recetarios.

El segundo espacio se dedica exclusivamente a la elaboración de la receta, presentando una estructura sencilla al estar centrada en los ingredientes y en los pasos necesarios para su elaboración. Se incluye un pequeño cuadro con información de referencia, como la dificultad y el tiempo de elaboración.

Berenjenas rellenas
Nombre del autor de la receta

Sobre la receta:
Aprendí esta receta de mi abuela Filippa, quien usaba las berenjenas del huerto de su hermano. Yo he seguido haciéndolas, sobre todo en invierno, pero añadiéndole queso mezclado con el relleno. Ese es mi truco, así que os lo recomiendo.

Ingredientes (para 3)
Berenjenas pequeñas de ración (3)
Carne picada 200 g
Cebolla 1
Pimiento verde italiano 1
Salsa bechamel 6 cucharadas soperas
Queso rallado para cubrir y gratinar, al gusto
Sal y pimienta al gusto
Salsa de tomate 4 cucharadas soperas
Aceite de oliva virgen extra

¿Cómo lo hacemos?
1º: Comenzamos abriendo las berenjenas por la mitad y trazando un enrejado con un cuchillo afilado. Agregamos unos granitos de sal y un poquito de aceite de oliva virgen extra y las horneamos durante 30 minutos a 180°C en el horno. También las podéis hacer en el microondas poniéndolo a máxima potencia durante 15 minutos.
2º paso: Una vez asadas, sacamos su pulpa con una cuchara, procurando dejar intacta la piel. En una sartén freímos la cebolla y el pimiento verde picados muy pequeñitos y agregamos la carne picada. Cuando cambie de color incorporamos la pulpa de la berenjena, también muy picada y mezclamos bien.
3º: Añadimos la salsa de tomate casera y mezclamos, utilizando ese relleno o farsa para rellenar las berenjenas. Las colocamos sobre una fuente de hornear, cubrimos cada berenjena con dos cucharadas de salsa bechamel y repartimos por encima el queso rallado.
4º: Calentamos en el horno durante 10 minutos a 200°C y después gratinamos dos o tres minutos a potencia máxima poniendo la bandeja en la parte superior del horno para que el queso, ya fundido, se dore un poco, y llevamos inmediatamente a la mesa.

Primeros platos: berenjenas rellenas

5

Figura 8. Ejemplo de organización del recetario. Receta original de Directos al paladar (2023).

5. reflexiones finales

Antes de la edición final del recetario, se han de resolver algunas cuestiones de organización y contenido, como la redacción de las recetas y la elaboración de fotografías con la apropiada calidad.

Se plantea como punto importante para la edición del recetario proporcionarle un número ISBN (International Standard Book Number), lo que implicaría trámites legales, si bien este número facilita tanto su distribución como su identificación en la cadena.

Aunque se valoró la posibilidad de mostrar el recetario como una publicación abierta que se fuera ampliando y enriqueciendo con nuevas recetas, se optó como más apropiado el tratarlo como un monográfico, posibilitando, además, que puedan distribuirse cada una de las recetas en forma de separatas.

Finalmente, se abre la posibilidad de ampliar este proyecto gastronómico con un segundo recetario que tenga un matiz más internacional al incluir recetas de todos los participantes.

referencias bibliográficas

BERNARDINI, P. 2020.

Las torres nuragas y el metal. Cerdeña: historias antiguas de una isla mediterránea. Ed. Bellaterra Arqueología. Barcelona.

CARBALLAL, M^a. C. 2009.

La comida como interacción social, en Interpsiquis X.

DE CONCINI, W. 2003.

Gli altri d'Italia: minoranze linguistiche allo specchio. Ed. Comune di Pergine Valsugana. Pergine Valsugana.

DIRECTO AL PALADAR. 2023.

Berenjenas rellenas de carne gratinadas en el horno: una receta tradicional insuperable.

<https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-legumbres-y-verduras/berenjenas-rellenas-carne-gratinadas-horno-nuestra-mejor-receta>

FERNÁNDEZ FLORES, Á., RODRÍGUEZ AZOGUE, A., RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, O. y PUDDU, M. 2020. El tesoro de monedas púnicas de oro de Nuraghe Candelargiu (San Giovanni Suergiu, Cerdeña, Italia). Contexto arqueológico y estudio numismático, en The Journal of Archaeological Numismatics, vol. 10:19-50.

PUDDU, M., RODRÍGUEZ AZOGUE, A. y RODRÍGUEZ GURIÉRREZ, O. 2015.

Proyecto Nuraghe: un laboratorio internazionale di ricerca e valorizzazione al Nuraghe Candelargiu (San Giovanni Suergiu). Primi risultati, en Quaderni 26:12-50.

RODRÍGUEZ AZOGUE, A., GÓMEZ DÍAZ, A. y PUDDU, M. 2015.
Proyecto Nuraghe: soluciones en tiempos de crisis. Un proyecto arqueológico colaborativo y socio-científico, en Revista del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, 88:13-16.

RODRÍGUEZ AZOGUE, A., PUDDU, M., RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, O. y FERNÁNDEZ FLORES, Á. 2020.
Candelargiu 2014-2016. Le riserche archeologiche del Proyecto Nuraghe (San Giovanni Suergiu, SU), en Notizie & scavi della Sardegna Nuragica:209-217.

RODRÍGUEZ AZOGUE, A., CARRANZA, L. M., GÓMEZ DÍAZ, A., PUDDU, M., RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, O. y FERNÁNDEZ FLORES, Á. 2022.

Proyecto Nuraghe: Estrategias para la creación de un entorno digital de convivencia internacional, en Actas del II Congreso Internacional de Museos y Estrategias digitales. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia:353-368.

RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, O., SÁNCHEZ GIL DE MANOTES, J, RODRÍGUEZ AZOGUE, A. y FERNÁNDEZ FLORES, Á. 2015.

“In campis myrteis. Un proyecto para el análisis diacrónico del territorio de la región sulcitana: una primera aproximación metodológica al estudio de la época antigua”, en L’Africa romana, XX Convegno Internazionale di Studi (Alghero 26-29 settembre 2013). Carocci editore. Roma:1-12.

UNESCO. s.f.

La dieta mediterránea, en Unesco Patrimonio Cultural Inmaterial.

<https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>



LAUNDERGROUND COLECTIVA

LA
DES
COMM
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



MUCHAS GRACIAS POR TU LECTURA. TE ESPERAMOS EN EL PRÓXIMO NÚMERO

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025
ACTAS **SOPA23** XI CONGRESO INTERNACIONAL DE
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN
EL MEDIO RURAL
Cuernavaca Tepoztlán Tlayacapan
ESTADO DE MORELOS MÉXICO

