



**“Paisajes hídricos y autonomía alimentaria. El caso  
de dos comunidades mazahuas en las montañas del  
Estado de México”**

**T E S I S**

Que para obtener el grado de

**Maestra en Gestión Sustentable del Agua**

Presenta

**Ariana Mendoza Fragoso**

**San Luis Potosí, S.L.P.**

**Octubre, 2015**



**“Paisajes hídricos y autonomía alimentaria. El caso  
de dos comunidades mazahuas en las montañas del  
Estado de México”**

**T E S I S**

**Que para obtener el grado de  
Maestra en Gestión Sustentable del Agua**

**Presenta**

**Ariana Mendoza Fragoso**

**Director de tesis**

**Dr. Francisco Javier Peña de Paz**

**San Luis Potosí, S.L.P.**

**Octubre, 2015**

## ÍNDICE

LISTA DE TABLAS .....	iii
LISTA DE ILUSTRACIONES .....	iv
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO 1. LA CONSTRUCCIÓN TEÓRICO METODOLÓGICA .....	12
1.1 La propuesta teórica.....	12
1.1.1 Modos de apropiación de la naturaleza .....	12
1.1.2 Los campesinos .....	18
1.1.3 Conocimiento local.....	26
1.1.4 Paisajes territorializados .....	30
1.2 La articulación metodológica .....	34
1.2.1 El estudio de caso .....	34
1.2.2 La etnografía reflexiva.....	37
1.2.3 La recolección y el procesamiento de los datos .....	38
CAPÍTULO 2. LOS MAZAHUAS MEXIQUENSES, UNA HISTORIA ENTRE AGUAS Y MONTAÑAS .....	41
2.1 Reseña histórica del pueblo mazahua.....	41
2.2 La etnoregión mazahua.....	45
2.2.1 Caracterización socioeconómica de la etnoregión mazahua .....	47
2.3 Agua y bosques en la serranía mazahua del Estado de México .....	48
2.4 Serranía mazahua: ¿reservorio de agua para quién?.....	52
2.5 Caso de estudio.....	58
2.5.1 San Antonio y San Simón de la Laguna como unidad paisajística y sociocultural .....	60
2.5.2 Territorialidad, tenencia y procesos de herencia de la tierra .....	65
CAPÍTULO 3. EL PAISAJE AGROLACUSTRE Y LAS REPRESENTACIONES SOCIALES DEL TERRITORIO .....	69
3.1 Construcción del paisaje campesino agro-lacustre.....	69
3.2 Las representaciones sociales del agua y las montañas en la configuración del paisaje .....	76
3.2.1 Las representaciones simbólicas del conjunto agua-cerro.....	78
3.2.2 Los imaginarios lacustres .....	82
3.3 Los saberes locales sobre el manejo del paisaje.....	86
3.4 El paisaje visto desde la ecología política .....	94
CAPÍTULO 4. EL CICLO CAMPESINO DE ALIMENTACIÓN AGRO-LACUSTRE ...	96
4.1 La configuración del espacio a través de los alimentos.....	96
4.2 Estacionalidad alimentaria.....	105
4.2.1 La comida en temporada de lluvias .....	106
4.2.2 La comida en temporada de secas .....	110
4.2.3 La comida de fiesta.....	115
4.3 Ciclo anual de alimentación agro-lacustre.....	122

CAPÍTULO 5. LA CONFIGURACIÓN SOCIOCULTURAL DEL SISTEMA AGRÍCOLA MAZAHUA.....	127
5.1 La milpa y la economía campesina del maíz.....	127
5.2 Ciclo anual de trabajo agrícola.....	132
5.3 El jardín: agricultura a la puerta del hogar.....	139
5.4 Los animales domésticos en el contexto campesino.....	147
5.5 Representaciones socioculturales del ciclo del maíz y la lluvia.....	150
5.6 La dinámica migratoria como ciclo hidrosocial.....	157
5.7 La producción sociocultural de la agricultura de temporal.....	167
CAPÍTULO 6. SABERES, SIMBOLOS Y PRÁCTICAS EN TORNO AL PAISAJE LACUSTRE.....	173
6.1 Paisaje lacustre.....	174
6.2 La laguna: sus cosechas y sus ciclos de vida.....	180
6.2.1 La pesca.....	185
6.2.2 La caza.....	192
6.2.3 La recolección.....	197
6.3 El aprovechamiento de la ribera y agricultura de humedad.....	200
6.4 La cosecha de los montes.....	203
6.5 Problemáticas del modo de vida lacustre.....	206
CONCLUSIONES.....	210
ANEXOS.....	224
1. Plan detallado de trabajo de campo.....	224
2. Vocabulario en lengua mazahua vinculado al agua.....	230
3. Lista de nombres de los principales quelites recolectados.....	231
4. Nombres científicos y usos de las especies vegetales referidas en el texto.....	232
BIBLIOGRAFÍA.....	234

## LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Conceptos del discurso local sobre el reconocimiento del paisaje.....	87
Tabla 2. Interpretación sociocultural del ciclo hídrico .....	90
Tabla 3. Algunas lecturas del paisaje campesino .....	93
Tabla 4. Ciclo anual de labores en la milpa.....	138
Tabla 5. Especies vegetales cultivadas en los jardines.....	145
Tabla 6. Resumen mensual de actividades agrícolas.....	147
Tabla 7. Articulación de los periodos de migración al ciclo agrícola .....	161
Tabla 8. Distribución anual del aprovechamiento de los ciclos de vida en la laguna y otros cuerpos de agua .....	183
Tabla 9. Cambios en la presencia y consumo de las aves lacustres de San Simón de la Laguna .....	193
Tabla 10. Cambios en la presencia y consumo de las especies lacustres de recolección...	197

## LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Trabajo etnográfico en acompañamiento .....	39
Ilustración 2. Localización de la zona de estudio .....	59
Ilustración 3. Espacios del paisaje reconocidos y manejados .....	70
Ilustración 4. Parcelas de traspatio en San Antonio de la Laguna.....	72
Ilustración 5. Panorámica del pueblo de San Antonio de la Laguna.....	74
Ilustración 6. Paisaje lacustre de San Simón de la Laguna .....	83
Ilustración 7. Preparación de tortillas de maíz .....	102
Ilustración 8. Intercambio de alimentos de temporada en el mercado regional de Valle de Bravo .....	114
Ilustración 9. Ofrendas a San Antonio .....	117
Ilustración 10. Configuración del ciclo anual del sistema alimentario campesino mazahua .....	123
Ilustración 11. Comerciantes de Zitácuaro, Michoacán en el mercado regional de Valle de Bravo .....	125
Ilustración 12. Limpieza de la parcela.....	133
Ilustración 13. Jardín de un hogar en San Simón de la laguna.....	140
Ilustración 14. Plantas medicinales y flores del jardín .....	142
Ilustración 15. Niño mazahua cortando duraznos del jardín .....	144
Ilustración 16. Mapeo de los espacios de agua.....	178
Ilustración 17. Niños pescando en la Laguna de San Simón.....	184
Ilustración 18. Pescador con carrizo en la laguna de San Simón .....	187
Ilustración 19. Venta de pescado en el mercado de Valle de Bravo .....	191
Ilustración 20. Recolección de mboreje (papa de agua).....	199
Ilustración 21. Aprovechamiento de la humedad en la ribera de la laguna.....	202
Ilustración 22. Niña mazahua recolectando hongos .....	205

## INTRODUCCIÓN

Esta investigación se ocupa de las formas en que campesinos y campesinas mazahuas de las comunidades de San Antonio y San Simón de la Laguna en el Estado de México, perciben y manejan su agua y territorio para auto abastecerse de alimentos.

Cuando comencé a plantear las bases de esta investigación, tenía el antecedente de un estudio previo que realicé en la misma región sobre los procesos de gestión local del agua<sup>1</sup>. Una de las lecciones de aquella experiencia fue que, al menos para el ámbito rural, cuando se trata de población indígena-campesina, es imposible entender las relaciones que los pobladores establecen con el agua, sus organizaciones, creencias, símbolos, conocimientos y prácticas, sin tomar en cuenta a la tierra; en tanto que las familias campesinas dependen, en su mayoría, de la agricultura para su sostenimiento y ésta no es posible sin los dos elementos antes mencionados.

Al aprendizaje anterior, debo agregar que la idea sobre “gestión del agua” que tenía al principio de esa investigación cambió sustancialmente, al percatarme de una cuestión que por más irrelevante que parezca, pone de manifiesto el hecho de que no hay una sola manera de gestionar el agua porque incluso hay quienes ven agua donde la mayoría ignoramos que está o nos resulta imperceptible. Me refiero a que para los mazahuas y muchos otras sociedades indígenas o campesinas, el agua ni es sólo aquella que corre ante nuestros ojos por los ríos, ni sólo aquella que sale al abrir un grifo.

Manifestaciones del ciclo del agua que en otros contextos son muy poco valoradas, como la lluvia, tienen un gran impacto en la vida de los campesinos temporaleros como los que

---

<sup>1</sup> “Una aproximación etnoecológica a la gestión del agua de la cultura mazahua en el Estado de México”

habitan en las comunidades de este estudio. Además, otros espacios donde el agua no fluye visiblemente, como la humedad de los suelos en los montes y zonas ribereñas, cobran igual importancia para sus vidas diarias y en especial, para garantizar sus alimentos.

Por esos motivos, en aquella investigación concluía que la gestión del agua en el caso de estas comunidades mazahuas, no radica sólo en la administración del líquido o en resolver cuestiones técnicas y de infraestructura relacionadas a su distribución y saneamiento; sino que se trata de una gestión del agua mucho más “profunda” (por así llamarla), que si bien tiene como base el tejido social, no sólo implica el diálogo y las relaciones entre humanos para garantizar el abasto de agua, sino también el diálogo entre humanos y naturaleza. De ahí la importancia de los rituales agrícolas y las peticiones de lluvia en muchos contextos campesinos.

Además de lo relacionado a la agricultura, al percatarme de que la mayoría de conocimientos y prácticas en torno al manejo del agua -en sus diversas manifestaciones- correspondían con las actividades de producción de alimentos y, en consecuencia, el vínculo entre agua y alimentos era fuente de una amplia gama de saberes sobre su paisaje; surgió la idea de abordar el tema de agua y alimentos en el contexto indígena-campesino, intentado responder a la pregunta: ¿De qué manera las familias campesinas manejan el paisaje lacustre y sus condiciones hidrometeorológicas para garantizar su abasto alimentario?

La decisión de estudiar este tema y no precisamente el de agua y agricultura es una pieza clave en la configuración de la investigación, puesto que tiene que ver con una de las intenciones de ésta: mostrar que el aprovechamiento del agua en la producción de alimentos no se limita a la agricultura y mucho menos a la agricultura industrial. Por el contrario, en



este trabajo me interesa argumentar que existen otras maneras de aprovechar el agua en diversos espacios y tiempos para producir alimentos.

Es así como el agua se diluye a lo largo de esta investigación entre los distintos espacios manejados por los campesinos como el monte y la milpa; y finalmente, se hace presente a través de las variadas referencias gastronómicas como las tortillas de maíz, los tamales de charales, las quesadillas de hongos y las otras maneras en que por medio de la comida campesina, los mazahuas se apropian de su agua y tierra, o sea, de su territorio.

Esta investigación recurre a la versatilidad del agua y su ineludible presencia en gran parte de lo que somos y hacemos, pero también de lo que comemos; para señalar que el agua no sólo tiene valor cuando corre por medio de trasvases, o cuando se represa para generar energía eléctrica, tiene valor en muchos otros procesos y estados que tenemos que aprender a observar y revalorar.

En ese sentido, retomo la importancia del agua como derecho humano entendiendo que éste no tiene que ver únicamente con garantizar el acceso a determinada cantidad del líquido por persona, sino con respetar y garantizar esas otras aguas y espacios de agua que son importantes para garantizar el abasto alimentario de muchas sociedades campesinas y a fin de cuentas, de todas las personas. El derecho humano al agua lo entiendo aquí relacionado al usufructo del líquido y en ese caso, es imposible pensar el agua desvinculada del territorio.

Lo anterior es importante en el contexto que aquí abordo porque los campesinos necesitan que se respete y garantice su territorio para poder manejarlo, incluyendo el agua que hay en éste; y en tanto que de ese manejo depende su subsistencia, sin el respeto a su territorio no hay garantías para el mantenimiento de la vida campesina.

Sin embargo, mediante el despojo de tierras y aguas, el capital privado y los gobiernos neoliberales, buscan precisamente la transformación, si no es que el exterminio, de los campesinos, campesinas y pueblos indígenas que forjan día con día su forma de vida en el campo. Afirmando que la producción campesina y su racionalidad ecológica son ineficientes y poco productivas, se privilegian formas de producción industriales, con sus respectivas demandas de recursos, para satisfacer intereses capitalistas, mantener y expandir un insostenible estilo de vida urbano-industrial.

La región mazahua es emblemática al respecto, múltiples programas y proyectos con afanes de modernización han atentado contra el manejo local de agua y tierra, vulnerando así la autonomía alimentaria del pueblo mazahua. De la región se extrae gran parte del agua que consume la metrópoli más grande de México mediante el Sistema Cutzamala, un trasvase de agua que al despojar a los habitantes locales, amenaza con aniquilar la producción campesina de la zona, para beneficiar de una forma egoísta las exigencias de la ciudad de México y su área metropolitana.

Por otro lado, en la misma región mazahua se han llevado a cabo programas estratégicos en materia de modernización del campo que han desarticulado las formas de manejo territorial del agua y con ello las formas locales de producción. Me refiero, por ejemplo, al caso del Valle de Ixtlahuaca que ha sufrido la conversión a un tipo de producción agrícola especializada, en el contexto de la llamada revolución verde. También se encuentra como caso emblemático la desecación, agotamiento o contaminación de los vasos lacustres del Alto Lerma en favor del crecimiento urbano-industrial de la región.

Sin embargo, las comunidades que me he dado a la tarea de conocer para esta investigación, tienen un perfil bastante distinto a lo acontecido en estas otras zonas de la región mazahua.

Anidadas entre los bosques de las montañas del Estado de México, estas comunidades no han sido parte del corazón de los diferentes programas modernizadores del campo, en cambio se han visto impactadas por estos a manera de ecos. Y en ese sentido, la dinámica de la vida campesina y las formas de apropiación y manejo del territorio se ha tornado de una manera bastante singular a diferencia de otros casos en la misma región mazahua.

En ese contexto, mi objetivo principal es mostrar que, de hecho, existen actualmente en la región mazahua sistemas alimentarios campesinos que hacen frente al modelo de producción y consumo industrial y homogeneizador que se pretende extender por todas las zonas rurales de México; y que a través de imaginarios, creencias y símbolos, posibilitan la emergencia de otras formas epistémicas acerca de cómo aprovechar el paisaje y producir alimentos.

En ese sentido, el caso de estudio de esta investigación es muestra de que pese a los intentos uniformadores y desarticuladores de la vida campesina por parte del Estado y sus iniciativas neoliberales, hay espacios de excepción en los que es posible percatarse de que el Estado y el capital no es omnipresente ni avasallador, y que las imposiciones de un único proyecto de vida no se materializan de la misma manera en todas las zonas rurales, en el sentido de que el mantenimiento de ciertos conocimientos y prácticas locales, incluso también la hibridación de éstos con las nuevas tecnologías y el conocimiento de expertos, son resultado de estrategias de resistencia que han sido más fáciles de lograr por las zonas de anidamiento en las que se encuentran, no sólo por razones fisiográficas sino porque éstas, aunadas a características socioculturales, mantienen cierta autonomía de los pueblos, autonomía dentro de la cual, la capacidad de depender mínimamente del mercado global de alimentos, es fundamental, incluso pensando a la autonomía como proyecto político.

En el caso de estudio que abordo, el conocimiento y la tecnología tradicional se refrendan y toman vigor cotidianamente en interacción con esos ecos de los programas modernizadores que no alcanzan a llegarles por completo. En ese sentido, por el simple hecho de convocar en torno a él prácticas sociales que, de una u otra forma, persisten y se desarrollan validando su efectividad en el hecho y la posibilidad de subsistir en los últimos siglos, aún en condiciones adversas, creo que conviene indagar, conocer y aprehender de esta forma campesina de resistencia.

Me planteo el análisis de una forma local de producción de alimentos, de aprovechamiento del agua, y de producción de saberes. Interés que surge de la pregunta sobre cómo darle sentido y significación al trabajo local que día con día, campesinos e indígenas realizan en su ámbito familiar y comunitario; y que quedan en un ámbito restringido y con pocos aliados frente a los grandes retos socio ambientales que la realidad actual impone. Quiero reconsiderar esas pequeñas formas epistemológicas que no parecen tan menores cuando las contextualizamos y vemos que son un potencial enorme de crítica a la modernidad y del desarrollo pensado como crecimiento económico, al resistir y mantenerse como formas alternas al paradigma dominante.

En tanto que la búsqueda de la supervivencia inicia con la satisfacción alimenticia y es en ésta donde los campesinos e indígenas tienen, de hecho, su campo de acción más inmediato para reproducir sus formas de vida alternas; pensé el tema del agua y los alimentos como el eje que atravesaría toda esta investigación, siguiendo dos supuestos que pienso como críticas al modelo de desarrollo hegemónico:

- 1) En oposición a la tendencia de considerar a la agricultura como la forma más eficiente de producir alimentos, tenemos que existen otros modos de aprovechar la naturaleza

que no se limitan a la producción agrícola y más bien, incorporan como estrategia ecológica central, el aprovechamiento de una gran diversidad de espacios y bienes naturales. Tal es el caso de la pesca y la recolección en las áreas lacustres.

- 2) Frente a la idea de que la agricultura es la mayor consumidora de agua en el mundo, tenemos que, en principio, no existe una única forma de hacer agricultura, y que de hecho, existen otras agriculturas que se valen del aprovechamiento de agua mediante la adaptación a sus ciclos (como la lluvia) y sus espacios (como las áreas húmedas), aportando en menor medida a su pérdida o contaminación.

Partiendo de estos dos planteamientos, mediante la investigación busco articular al tema del agua y su gestión, por un lado, la cuestión de la autonomía alimentaria, y por otro, el de los saberes indígenas en relación a la producción de alimentos.

Mi objetivo central fue analizar el aprovechamiento del agua y el paisaje lacustre en la producción campesina de alimentos en una zona indígena-campesina de México. Para lograr este objetivo principal me planteé los siguientes propósitos:

1. Analizar la relación entre las representaciones sociales del agua y el territorio con las prácticas productivas campesinas.
2. Describir y organizar la dieta mazahua a lo largo del ciclo anual.
3. Identificar y exponer cuales son los conocimientos y prácticas de los campesinos mazahuas sobre el aprovechamiento de su paisaje
4. Reflexionar sobre cómo los saberes sobre su propio paisaje posibilitan estrategias para la autonomía alimentaria en las comunidades mazahuas.
5. Identificar cómo se han incorporado conocimientos, tecnologías y prácticas culturales externas al sistema alimentario mazahua.

La estructura de este trabajo busca responder a cada uno de los objetivos planteados. De tal manera los primeros dos capítulos los he destinado a la contextualización de la investigación, tanto en términos teórico-conceptuales como en lo que respecta a las características socio-ecológicas del territorio donde desarrollé ésta. El objetivo de la sección es mostrar que teórica y empíricamente delimité el análisis de un extracto de la realidad y lo hice desde un enfoque determinado, por medio de un caso de estudio y a través de una metodología específica que se corresponden entre sí.

En el capítulo uno expongo la perspectiva teórica y conceptual a partir de la cual se analizó el caso de estudio. Se describe también la estrategia metodológica que en congruencia con las herramientas conceptuales, me permitieron realizar la presente investigación.

El capítulo dos lo destiné a la contextualización social y geográfica del caso de estudio. Comienzo con un enfoque regional en el que incorporé algunas características culturales, socioeconómicas, históricas, geopolíticas y ecosistémicas de la región mazahua que ayudan a entender mejor la dinámica exterior del caso. Después, finalizo en lo local, haciendo una caracterización socio territorial de las comunidades en las que llevé a cabo el trabajo de campo. El propósito principal de este capítulo es mostrar que aunque para la investigación hice un recorte de la realidad estudiando sólo dos comunidades, éstas no se piensan ajenas a complejas dinámicas sociales, políticas y económicas de una región, en tanto que son resultado histórico de ésta.

El capítulo tres aborda la importancia sociocultural del agua entre los mazahuas y es una aproximación general al conjunto de conocimientos relacionados al agua y las condiciones meteorológicas, de los cuales se valen los campesinos y campesinas para llevar a cabo sus actividades productivas relacionadas al trabajo agrícola y al aprovechamiento de su paisaje

lacustre. El lector podrá contar con las evidencias que comprueban la matriz común de las concepciones mazahuas con otros pueblos originarios vecinos del Altiplano central.

Por su parte, la segunda sección está dedicada a la exposición de los resultados de la investigación, cada uno de los capítulos que integran esta segunda parte se disponen coherentemente como argumentos que ayudan a dar respuesta a la pregunta central.

El capítulo cuatro describe los espacios y tiempos en los que son consumidos los alimentos que conforman la dieta de las familias mazahuas y que corresponden con el manejo de su paisaje, es decir, que tienen que ver con un aprovechamiento estacional de los alimentos disponibles en determinadas épocas de año. Demuestro que la dieta mazahua debe entenderse a manera de ciclo en un contexto anual, el capítulo aborda por separado tres tiempos de consumo de alimentos: el de la época de lluvias, el de la época de secas y el de los tiempos sagrados o días de celebraciones católicas.

En el capítulo cuatro ofrezco un panorama general acerca de la configuración del ciclo anual de alimentación mazahua. Ese ciclo incluye tanto los productos obtenidos directamente a través de la milpa y del manejo de las zonas lacustres, como otros que son adquiridos por medio del mercado. Los siguientes dos capítulos, el cinco y el seis, describen las formas en que estos espacios campesinos son aprovechados, lo que consumen directamente las familias, lo que intercambian, lo que han dejado de consumir y los elementos que se han incorporado recientemente en sus prácticas productivas.

Es así que el capítulo cinco tiene el objetivo de exponer la configuración del trabajo agrícola. En primer lugar describo las labores agrícolas, las faenas necesarias, su distribución a lo largo del ciclo anual, los productos que son obtenidos, los distintos espacios en dónde se siembra

y los insumos necesarios. Después me detengo en la importancia de la organización comunitaria para el trabajo de la milpa y cómo el trabajo humano y las condiciones meteorológicas se ensamblan junto a otro ciclo espiritual, que en su conjunto conforman el complejo sistema agrícola mazahua.

Por último, en el capítulo seis examino las distintas formas en que el paisaje lacustre es aprovechado y percibido por los mazahuas, además de destacar la importancia de los cuerpos de agua para la territorialidad mazahua. A través de un análisis de los distintos espacios que componen lo lacustre expongo las especies consumidas por los campesinos, las formas en las que se obtienen y los tiempos destinados para su consumo en correspondencia con el ciclo de alimentación anual, abordado en el capítulo cuatro.

Este último capítulo tiene algunos componentes que, sin ser un estudio comparativo en el tiempo, dejan ver las transformaciones que se han suscitado acerca del aprovechamiento lacustre por parte de la población local y de cómo los cambios culturales más recientes tienen un impacto en los hábitos de consumo y la percepción acerca de ciertas prácticas productivas que ahora se valúan bajo estándares de prestigio y estatus social, procurando con esto, una gran pérdida de conocimientos ecológicos y gastronómicos, que a fin de cuentas, atenta contra los derechos territoriales de los pueblos

El lector encontrará al final unas conclusiones generales, aunque en cada capítulo dedico una sección final para subrayar las ideas expuestas. No quiero adelantarlas todas, solo subrayar el argumento que articula el conjunto: en los pueblos campesinos e indígenas, el despojo del agua no viene solo; con proyectos de trasvases o de represas, se les despoja también de la capacidad de decidir sobre su territorio, de la autonomía para producir sus propios alimentos,



práctica ancestral que defienden y reconstruyen, aún en las condiciones desventajosas más extremas, como creo que podré demostrar a lo largo del texto.

## **CAPÍTULO 1. LA CONSTRUCCIÓN TEÓRICO METODOLÓGICA**

En este capítulo expongo las bases sobre las que se fue constituyendo este trabajo, para esto se encuentra dividido en dos grandes partes que son complementarias entre sí, una que responde al cómo entendí abstractamente la realidad estudiada, es decir, los cimientos teóricos; y otra que aborda el cómo procedí para lograr acercarme y conocer esa realidad, o sea, la estrategia metodológica que subyace a la investigación.

En la primer parte presento la propuesta teórica de la investigación, mediante una exposición ordenada y coherente al ir respondiendo a las preguntas sobre el ¿qué?, ¿quién?, ¿cómo? y ¿dónde? de la investigación con cuatro conceptos ejes, que son: *modos de apropiación de la naturaleza, campesinos, conocimiento local y paisaje*. Conceptos a partir de los cuales gira el análisis del caso de estudio y la respuesta a la pregunta de investigación.

La segunda parte de este capítulo versa sobre el abordaje metodológico, en ésta reflexiono sobre el estudio de caso como una estrategia metodológica pertinente para mi investigación, específicamente con la propuesta de revalorización de lo local. Por otro lado, en un intento por describir mi proceder en campo, abono sobre la importancia del uso de una etnografía reflexiva y dialógica que se posicione como crítica frente a la etnografía colonial. Por último, expongo la forma en que recopilé y procesé la información en campo.

### **1.1 La propuesta teórica**

#### **1.1.1 Modos de apropiación de la naturaleza**

La relación de un grupo social con la naturaleza que le rodea es el tema general que convoca esta investigación. Tal planteamiento conduce a las cuestiones sobre ¿Cuál es la influencia de la naturaleza sobre los hombres? y ¿Cuál, la que ejercen los hombres sobre la naturaleza?

Desde los estudios científicos interesados en la relación cultura-naturaleza han surgido diferentes respuestas a estos cuestionamientos, en distintos momentos y con argumentos diversos por años se ha debatido el predominio de uno sobre otro componente, provocando polaridades científicas que fueron reforzadas por una rígida división académica: las “ciencias duras”, físicas y biológicas, por un lado; y las “ciencias blandas”, sociales y humanidades, por otro (Barrera y Urquijo, 2009).

Sin embargo, en las últimas décadas se ha ido superando dicha visión dualista acerca de que lo natural y lo social son dos asuntos que se repelen entre sí; pues ante la emergencia de nuestras realidades ambientales, señalan Barrera y Urquijo (2009:24): “dicha dicotomía se ha vuelto por demás inoperante como un referente epistemológico para aproximarse a la diversidad de problemáticas que surgen en el seno de la relación sociedad-naturaleza”.

Las demandas de los movimientos ambientalistas que tuvieron su auge desde la década de 1960, avivaron los debates de las ciencias sociales y naturales, permitiendo el surgimiento de nuevas propuestas en el análisis de la relación naturaleza-cultura. En este contexto histórico crecen también las críticas posmodernas que se cuestionan las concepciones occidentales basadas en las grandes oposiciones “modernas” (naturaleza/cultura, cuerpo/mente, emoción/razón, mujer/hombre). Lo que provocó la reconsideración de la epistemología moderna y con ello, una nueva lectura en la que las representaciones sobre la naturaleza son varias y se piensan como socialmente construidas (Ulloa, 2011).

Frente a la urgencia de repensar los modelos de análisis de las complejidades ambientales, autores como Barrera y Urquijo (2009:229) asumen una postura monista que propone pensar naturaleza y sociedad localizadas inseparablemente en un marco común: “enfaticando la vinculación holística del ser humano en los procesos ecológicos e incluyendo aspectos que

las ciencias biológicas pasaban por alto, tales como la mente humana, los intereses socioeconómicos, la religión, el ritual y la estética”.

Es precisamente desde este enfoque relacional y no dicotómico, plural y no homogéneo, que me planteé el análisis de la correspondencia entre las culturas y las naturalezas, al cuestionarse acerca del papel que adquiere la cultura dentro de los procesos socio-ambientales y los manejos diferenciados de la naturaleza, el agua y la tierra.

Sin llevar al extremo la integralidad naturaleza-sociedad y negar con ello la existencia de una realidad biofísica, acoto mi planteamiento al considerar que lo que debe cuestionarse no es precisamente la preexistencia del mundo biofísico (un cuestionamiento de tipo ontológico), sino las percepciones que se tienen sobre esa realidad biofísica, es decir, un cuestionamiento de tipo epistémico (Barrera y Urquijo, 2009: 243).

Al adoptar esta perspectiva entiendo que la naturaleza no es una sola y que por el contrario, existen una gran diversidad de naturalezas localizadas y coexistiendo. Todas ellas, resultados históricos y contextualizados. En ese tenor, resulta necesario analizar las políticas, prácticas, percepciones, representaciones y significados de las poblaciones locales relacionados con la naturaleza, partiendo de una perspectiva etnográfica que problematice la coexistencia de esas percepciones en sus diferentes contextos (Ulloa, 2011).

En el entendido de que este enfoque biocultural advierte la vigencia e importancia de otras maneras de construir naturalezas, es preciso señalar que diferentes representaciones sobre naturaleza implican, en tanto que prácticas de aprovechamiento de ésta, también procesos de negociación y conflictos.

En ese sentido, algunas nociones de naturaleza se han vuelto hegemónicas mientras que otras son debatidas, excluidas, eliminadas o transformadas, lo que significa, según Ulloa (2011), que las luchas entre estas nociones de naturaleza, en tanto que determinan la manera cómo se relacionan con ella, tienen implicaciones políticas para actores sociales específicos. Por tanto, como ya lo han señalado varios autores (Moore, 1993, 1996, 1997; Escobar, 1998; Peet y Watts, 1996), las nociones sobre naturaleza son terrenos de lucha, permeados por relaciones de poder y en un proceso de negociación y resignificación que tiene un trasfondo histórico.

Esas disputadas nociones sobre la naturaleza han sido conceptualizadas de diferentes maneras por distintos autores: «modos de uso de los recursos» (Gadgil y Guha 1993), «modos de transformación» (Turner *et al.* 1990), «modos de apropiación de la naturaleza» (Toledo 1995), «regímenes de la naturaleza» (Escobar, 1996), por mencionar algunas.

Para Toledo (1994), las distintas configuraciones de apropiación de la naturaleza son determinadas por el grado de transformación de los ecosistemas, la fuente de energía empleada para dicha apropiación y el tipo de manipulación que los seres humanos efectúan sobre los componentes y la dinámica de los ecosistemas.

De este modo, históricamente, han coexistido tres modos principales de usar la naturaleza: 1) el modo *extractivo* o *cinagético*, propio de las primeras sociedades de pescadores nómadas, cazadores y recolectores; 2) el modo *campesino* o *agrario*, que aparece con el inicio de la agricultura y la domesticación de diversas especies animales; 3) el *agroindustrial*, también llamado «moderno», que es un producto de Occidente y de la revolución industrial y científica del siglo XVIII (Toledo, et al., 2001),.

Haciendo una generalización muy aventurada, se podría decir que actualmente, el modo *agrario, tradicional o campesino*, y el modo *agroindustrial, occidental* o “*moderno*”, conforman las dos maneras arquetípicas de apropiación de la naturaleza que están en constante tensión y a las que se les ha situado como dos modos radicalmente opuestos, pues representan dos maneras muy diferentes de concebir, manejar y utilizar la naturaleza, es decir, conforman dos ontologías y epistemologías diferentes que responden a distintos orígenes históricos.

Siguiendo a Toledo et al (2002: 42), el modo campesino encuentra sus raíces en los orígenes mismos de la especie humana y en el proceso de coevolución que tuvo lugar entre la sociedad humana y la naturaleza. Por el contrario, el modo agroindustrial surge del mundo urbano-industrial, dando prioridad a los volúmenes de bienes obtenidos por unidad de tiempo o de superficie mediante artificios ingenieriles que buscan dominar la naturaleza frente a otras maneras que intentan adaptarse a la contingencia, a la sorpresa y a la incertidumbre.

Sin embargo, aunque dos modos paradigmáticos de aprovechamiento de la naturaleza, la forma agroindustrial y la campesina no operan en la realidad como dos formas puras o herméticas, más bien, existen múltiples y graduales formas de apropiación que se encuentran en tensión, una gama de situaciones intermedias que responden a las particularidades de cada caso y que pueden entenderse como resultado del proceso de «modernización rural», es decir, del fenómeno por el cual el modo campesino de apropiación se ve transformado o sustituido por el modo agroindustrial, y ese fenómeno, como proceso, tiene como resultado una diversidad de casos localizados y matizados por las circunstancias políticas, sociales y económicas que, elegidas o no, uno y otro proyecto de apropiación de la naturaleza generan (Toledo et al, 2002).

La modernización del campo fue impulsada a partir de la década de los setenta por medio de proyectos rurales en el contexto de la llamada “revolución verde”, la cual planteaba el incremento de la productividad agrícola en los países periféricos mediante una transformación biotecnológica, la tecnificación del campo y la especialización de los productores; todo esto para asegurar un “desarrollo agrícola sustentable” más eficiente y menos vulnerable a las variantes económicas y ambientales (FAO, 1996).

Estos “proyectos de desarrollo” que consistían en exportar a los países periféricos el tipo de agricultura que se venía practicando en los países del centro desde hacía décadas (una agricultura intensiva en el uso de maquinaria, combustibles, fertilizantes, agro tóxicos y simiente comercial) se fue implantando paulatinamente en el “tercer mundo”. Sin embargo, nunca llegó a dominar por completo y más bien se crearon complejos mosaicos de situaciones híbridas en los diferentes contextos rurales.

En ese sentido, dependiendo de cada contexto, esa transformación “modernizadora” puede verse de forma gradual o súbita, dando resultado a casos concretos e híbridos, por lo que la propuesta de Toledo et al (2002) acerca del proceso de modernización rural, explicada a partir de los modos de apropiación de la naturaleza, resulta significativa para explicar y entender la diversidad y gradualidad que existe entre estos dos modos arquetípicos de relacionarse con la naturaleza, pues como bien señala Escobar (2005:167):

Los proyectos imperiales de la modernidad nunca se cumplieron del todo. No pueden hacerlo porque desconocen sus límites, porque se fundamentan en una colonialidad que provoca destrucción a su paso, que acaba inviabilizando la prosecución del proyecto moderno, y también porque siempre han enfrentado resistencias. Como resultado, las culturas y las naturalezas latinoamericanas, a través de diferentes herencias, se han ido constituyendo como entidades híbridas.

En ese sentido, es tarea pendiente recuperar el carácter plural de esa herencia diversa e híbrida para construir alternativas ecológicas y políticas. En el sentido de lo que Mignolo (1999) llama “epistemologías de frontera”, a partir de las cuales se pueden constituir diversas impugnaciones (o, eventualmente, recuperaciones parciales) de la modernidad y de la colonialidad. Esto supone la reescritura de las narrativas de la modernidad desde otro lugar, revalorizando a las culturas, a los pueblos dominados y a sus historias de resistencia.

### **1.1.2 Los campesinos**

En la actualidad, el proceso transformador llamado “modernización” o “desarrollo” rural ha tenido como primera intención eliminar a los campesinos y campesinas, que en el caso de México, se caracterizan por tener, en su mayoría, una condición bifronte. En el sentido de que son indios y campesinos, colonizados y explotados rurales a la vez; característica por la cual Bartra (2010) les ha conceptualizado como “campesindios”.

La intención de este apartado es caracterizar teóricamente al actor central de la investigación, en ese sentido, aunque el concepto “campesinos” se usa como categoría general, parto de reconocer que dentro de ésta existe una gran diversidad, en tanto que son un resultado histórico y las particularidades de cada caso tornan modos de campesinidad específicos, por ejemplo, en lo que respecta a los campesinos que comparten una identidad étnica o una identidad de género, como las mujeres. De tal forma que lo que haré aquí, es sólo una generalización muy atrevida acerca de ese grupo diverso llamado “campesinos”, bajo la justificación de que lo que se quiere es teorizar a este actor central.

Comenzaré anotando que el modo de vida campesino incluye una manera de producir, de distribuir y de consumir, a la que se le nombra convencionalmente “economía campesina”, sin embargo, siguiendo a Bartra (2010) lo que llamamos economía campesina es en realidad



la dimensión productivo-distributiva de una socialidad mucho más integral, donde los ámbitos de la vida no se han escindido en esferas contrapuestas: economía, política, religión, cultura, sino que entendidas como *continuum*, constituyen una unidad compleja pero indisoluble, en palabras del mismo autor (2014:271):

En el mundo de los rústicos la vida material y la espiritual están entreveradas, y de la misma manera no hay separación tajante entre producción y consumo. Pese a la minuciosa división del trabajo que practican, no opera ahí la ruptura radical de lo que en otros ámbitos se llama actividades productivas y actividades reproductivas. La labor campesina es un continuo diferenciado en donde se entreveran las prácticas mercantiles y la que nombran economía del cuidado, con la recreación de la cultura, de los valores y del mundo simbólico; no un tiempo homogéneo y puramente cuantitativo como el de la producción capitalista, sino un transcurrir sincopado, variopinto y cualitativo donde la generación de bienes destinados al mercado y de bienes para el autoconsumo conforma un abigarrado sistema; un entramado complejo y sutil que incorpora a las familias, a la comunidad y a los fueños; una sofisticada constelación en la que participan —ciertamente no de manera equitativa— hombres y mujeres; niños, jóvenes y viejos; propios y ajenos; naturales y avecindados; vivos y muertos.

Por otro lado, los campesinos, como sujetos sociales, no son personas sueltas ni solo familias, son colectividades, basan su proceso de producción predominantemente en el trabajo de la familia y/o de la comunidad a la que pertenecen. Lo cual prioriza la tendencia a *no vender ni comprar fuerza de trabajo* y aun cuando la unidad doméstica emplee fuerza de trabajo por fuera de familia campesina, ésta se realiza de manera temporal y local. Para el caso de los campesinos indígenas, este rasgo toma un carácter que va de la mano de su identidad como sujetos sociales e históricos: la comunidad.

Pues sí bien la mayoría de los campesinos recurren al uso de fuerza de trabajo externa a la unidad familiar, los indígenas lo hacen mediante mecanismos no mercantiles tales como acuerdos de carácter cultural e incluso religiosos (Toledo et al, 2002), que forman parte de las normas comunitarias, que aunque no explícitas, se basan en una filosofía de solidaridad y reciprocidad. Entonces, el modo campesino, dice Bartra (2014:272): “[...] incluye siempre

una dimensión comunitaria manifiesta en el manejo concertado de los comunes, sean estos recursos naturales o sociales. Y la experiencia enseña que cuando en nombre de presuntos imperativos económicos se rompe la cohesión comunitaria se está hipotecando el futuro”.

En ese sentido, la figura de la *comunidad*, como el espacio geográfico, el sistema de organización social y político donde se aprehende, desenvuelve y resignifican las identidades, es un elemento sustancial para comprender, especialmente, las dinámicas de los *campesindios*, sus ontologías y racionalidades ecológicas. A propósito, Warman (2003) ha señalado que la mayoría de los indígenas mexicanos finca su identidad étnica primaria precisamente en la comunidad, cuando en primera instancia se identifican como de un poblado preciso que se entiende como comunidad, no sólo en el sentido de una localidad geopolítica, sino como una comunidad humana.

Claro que, en principio, una comunidad indígena es determinada por una superficie, pero más que un espacio geográfico o una delimitación geopolítica, la comunidad es una red de relaciones sociales que van desde el parentesco hasta la propiedad común de elementos de la naturaleza como tierra y agua, pasando por la vecindad, la amistad, la reciprocidad y las creencias metafísicas imbuidas en la práctica ritual. De esta manera, la comunidad también tiene un orden sociocultural en el que figura como espacio (social y físico) para reafirmar su cosmovisión. En ese orden de ideas, me permito citar una caracterización de *comunidad indígena* propuesta por Warman (2003) y en la que se deja claro dicha dimensión sociocultural:

Ésta [la comunidad] se entiende como un grupo endogámico dentro del que se forman nuevos hogares, que comparte vecindad en un territorio, medio natural, lengua, cultura y raíz. La comunidad es una organización más amplia que la familia o parentela para la protección e identificación, con un nombre propio, casi siempre el de un santo patrón católico con un

topónimo en lengua indígena. La comunidad se establece como frontera entre el nosotros y los demás, dentro de la cual coinciden y se integran diversos factores de identidad. La afirmación no es universal; hay otras formas excepcionales de fincar la identidad étnica primaria, pero la comunidad es abrumadoramente mayoritaria en el caso de México [...] En la práctica social cada comunidad está autocontenida, rodeada de pares con las que compite por recursos y relaciones que contienen conflictos actuales o potenciales. Las comunidades se vinculan estrechamente y una por una, como triángulos sin base, con una comunidad ladina dominante. [...] La comunidad como organización social selecciona los rasgos culturales que se adoptan como distintivos de la identidad: las fiestas, danzas o representaciones, el uso y giros del idioma, el traje y adorno característico y hasta el conflicto con otras comunidades; en fin, el conjunto de signos que sirve de estandarte a la etnia o colectividad orgánica [Warman, 2003: 19-20].

Por otro lado, el mismo Warman (2003) apunta que la comunidad es el espacio en donde no sólo se manifiesta plenamente la identidad indígena, sino también el vínculo esencial con la tierra y la territorialidad, como espacio material, pero también simbólico o sagrado.

El pensador indígena Floriberto Díaz Gómez al responder ¿Qué es una comunidad para nosotros?, señala: “Tenemos que decir de entrada que se trata de un concepto que no es indígena, pero que es el que más se acerca a lo que queremos decir” (Díaz, 2001), en el sentido de que “comunidad” parece ser una imputación de occidente desde el punto de vista jurídico y político, mientras que para los indígenas la comunidad no es un abstracto, ni concepto ni figura jurídica, sino una práctica diaria, un espacio social que no es ni público ni privado, y donde para acceder, hay un conjunto de reglas y sanciones culturalmente determinadas por los miembros de cada comunidad.

Lo anterior, corresponde con otra caracterización del modo de apropiación campesindio y es que, la tierra y el agua son manejadas mediante los derechos comunales; el acceso a éstos requiere una inversión de trabajo en beneficio para la comunidad que toma periodos de tiempo relativamente largos: las faenas comunitarias. En el mismo sentido, aunque la permanencia y autorización para trabajar la tierra se da por derechos hereditarios, estos siempre están mediados por el cumplimiento de las normas establecidas en la comunidad,

que implican no sólo relaciones entre los humanos, sino también, el respeto de normas en otros ámbitos como el espiritual y/o en relación con los no humanos.

Los campesinos son pequeños propietarios que están organizados en comunidades, pues, por un lado, el instrumental tecnológico ni la fuente de energía a los que tienen acceso permiten una apropiación más allá de esa escala, y por otro lado, su objetivo principal es, además de un excedente producido bajo diferentes circunstancias, la reproducción de los propios productores o su unidad productiva (familia, comunidad), “La nuez del trabajo y del consumo campesino, y eslabón fundamental de su racionalidad productiva, es el bienestar de la familia y el buen entendimiento con la comunidad” (Bartra, 2014:272).

Como resultado de la tendencia al uso de la energía solar (músculo humano o animal, viento, agua y biomasa) por parte del modo campesino (agricultores de pequeña escala, pastores, cazadores y pescadores artesanales), resulta otro rasgo propio de éste: la pequeña escala. En el caso de las actividades no estrictamente ligadas a la producción agrícola como la ganadería y el pastoreo, la apropiación a pequeña escala se traduce en la domesticación de pocas especies; y para el caso de la recolección y pesca, en una extracción limitada de productos forestales o especies acuáticas<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> No obstante la importancia de este factor, las fuentes estadísticas a escala mundial poco ayudan para obtener información sobre este rubro. Los estudios realizados sobre la estructura agraria de los países latinoamericanos, muestran que el tamaño habitual de los predios agrícolas campesinos rara vez sobrepasan las diez hectáreas, generalmente oscilan entre las cinco y las diez hectáreas y en ocasiones se sitúan por debajo de las cinco. Ello los ubica por encima de los tamaños promedio de los predios campesinos de los países asiáticos; por ejemplo, China e India, donde la mayoría de los productores se ubican en torno a menos de cinco e incluso una hectárea. Por el contrario, la producción agroindustrial supone y requiere de predios mucho mayores. En Canadá y los Estados Unidos, donde el predominio de la producción agroindustrial es casi absoluto, el tamaño promedio de las unidades de producción era de 208 y 187 hectáreas, respectivamente hacia finales de los ochenta. En el caso de la agricultura "moderna", se ha demostrado que el óptimo se alcanza sobre tamaños medios y grandes. Por ejemplo, un estudio reveló que en Estados Unidos de Norteamérica los óptimos de producción de frutales se dan entre las 36 y las 44 hectáreas, en tanto que las de hortalizas, algodón, alfalfa y varios cereales se alcanza en torno a las 260 (Merrill, 1976).

Del tipo de energía usada y la escala de producción, se entiende el relativo alto grado de autosuficiencia del modo campesino, pues las familias campesinas consumen una parte sustancial de su propia producción y, concomitantemente, producen casi todos los bienes que consumen.

Como lo plantearon los clásicos de los estudios campesinos, la subsistencia mueve la lógica de la organización de su producción por encima de la lógica del mercado, incluso aunque participen del intercambio mercantil (Chayanov, 1974; Shanin, 1979; Wolf, 1982). Pues si bien las unidades campesinas implementan sistemas de manejo agroecológicos que tienen como base de la producción el autoconsumo, dan un peso considerable a formas de transmisión no monetarias, tales como el trueque y el obsequio de alimentos, lo que es común en muchas comunidades campesinas, como un elemento central en la construcción y mantenimiento de redes de parentesco o vecindario, entretrejiendo así prácticas económicas y prácticas culturales comunitarias (Zuluaga y Cárdenas, 2014: 157).

Y en tanto que la producción combinada de valores de uso y mercancías busca la reproducción simple de la unidad doméstica campesina. El productor campesino presenta un nulo o bajo empleo de insumos externos, es decir, la apropiación/producción se realiza mediante un mínimo de *inputs* provenientes del exterior, sean estos energías, materiales vivos y no vivos o fuerza de trabajo asalariada (Toledo, 2005).

Por otro lado, aunque la agricultura tiende a ser la actividad productiva central de cualquier unidad doméstica del modo campesino en las áreas terrestres, ésta es siempre complementada (y en algunos casos reemplazada como actividad principal) por prácticas como la recolección, la extracción forestal, la horticultura, la arboricultura, la pesca, la caza, la cría de ganado mayor y menor y las artesanías. La combinación de estas prácticas protege a la familia

campesina tanto contra las fluctuaciones medioambientales como contra las irregularidades del mercado (Toledo et. al. 2002).

Una explotación campesina típica es aquella donde sus dos fuentes de recursos naturales (los ecosistemas transformados y no transformados) se convierten en un mosaico donde los cultivos agrícolas, las áreas en barbecho, los bosques primarios y secundarios, los huertos familiares, los pastos y cuerpos de agua son segmentos de un sistema integrado de producción (Toledo et. al. 2002: 52).

Este mosaico representa el escenario sobre el que el productor campesino, mediante una estrategia de uso múltiple, realiza el juego de la subsistencia a través de la manipulación de los componentes geográficos, ecológicos, biológicos y genéticos (genes, especies, suelos, topografía, clima, agua y espacio), y de los procesos ecológicos (sucesión, ciclos de vida, movimiento de materiales, etc.) de sus paisajes. Bajo esta estrategia de diversificación, la producción campesina tiende a volverse un sistema integrado de carácter agropecuario-forestal-pesquero o agro-silvo-pastoril-piscícola.

Atendiendo a la diversificación, el modo campesino tiene cultivos poli específicos terrestres o acuáticos en lugar de monocultivos agrícolas o piscícolas, en contraste al modelo agroindustrial que tiende a la homogeneidad y en el que el espacio productivo es dedicado a la implantación de sistemas agrícolas, pecuarios, forestales o pesqueros especializados y de muy baja diversidad eco-geográfica, biológica, genética y productiva<sup>3</sup>.

La diferencia entre los modos de apropiación de la naturaleza también está relacionada a la conceptualización sobre “productividad” o “eficiencia”, en el sentido de que la respuesta a ¿cómo saber cuál es la manera óptima de apropiarse de la naturaleza? puede responderse

---

<sup>3</sup> El nivel de especialización aunado a la escala en la que tiene lugar el proceso productivo (expresado por el tamaño del predio terrestre o acuático), tiende a simplificar la heterogeneidad del espacio, pues la homogeneidad paisajística parece facilitar el manejo de áreas mayores.

desde distintas perspectivas, dependiendo de la configuración de la racionalidad desde la que se responda y de los sistemas de valores que caractericen a ésta.

De esta manera, el concepto de productividad (o eficiencia) de la apropiación de la naturaleza, agrupa o contiene dos diferentes dimensiones: la ecológico-energética (ligada a las maneras como se utilizan los bienes naturales que entran a la producción) y la ligada a la fuerza de trabajo (es decir, la eficiencia del esfuerzo humano) o al capital.

El modelo campesino tiende a presentar mayores índices de productividad (o eficiencia) ecológico-energética como resultado de varios de los factores antes mencionados: sus condiciones mini fundarías de escasez de tierra (sea por razones demográficas, agrarias o de capacidad técnica); su poco o nulo acceso a recursos financieros (capital); su tendencia al uso predominante de energía solar y manejo diversificado del paisaje y sus bienes naturales (Netting 1993, Altieri, 1990).

La caracterización de este modo de producción desde la perspectiva ecológica permite la tendencia a realizar una producción no tan agresiva hacia la naturaleza, pues dado que la producción campesina logra la satisfacción de sus necesidades más elementales a partir de su intervención con sus paisajes locales y no de su intercambio con el mercado, el productor campesino tiende a realizar una producción que no atenta contra la posibilidad de renovación de los ecosistemas.

La producción campesina se lleva a cabo sobre diversos paisajes que constituyen las unidades básicas de producción, siendo los campesinos, los usuarios directos de la tierra, del bosque, del agua, etcétera. En ese sentido, los modos de producción campesina tienden a preservar la diversidad biológica y paisajística, mediante el aprovechamiento integral de sus ecosistemas,

pues además la producción campesina no sólo es agricultura, también es pesca, recolección, domesticación de animales, aprovechamiento forestal, etcétera. Lo que en principio, contraviene con la idea que el desarrollo capitalista a promovido al abanderar a la agricultura industrial y especializada, como el baluarte en la producción de alimentos.

### **1.1.3 Conocimiento local**

Los diferentes modos de apropiación de la naturaleza recaen sobre una base sociocultural, desde la cual se configuran las ontologías de cada grupo social que es parte del proceso de apropiación. A partir de esta dimensión sociocultural es que se explica y configuran los modelos locales de naturaleza, que si bien no tienen una caracterización única, su noción más establecida y generalizable es que muchos modelos locales no dependen de la dicotomía naturaleza/sociedad (Escobar, 2005).

En ese sentido podemos pensar que los modelos locales de naturaleza, se encuentran en contraposición a las construcciones modernas con su estricta separación entre lo biofísico, lo humano y los mundos sobrenaturales, en tanto que los modelos locales en contextos no-occidentales tienden a la continuidad entre las tres esferas. Continuidad que no es necesariamente armónica y holística todo el tiempo, puede ser experimentada como problemática e insegura; siendo establecida culturalmente a través de símbolos, rituales y prácticas que se encuentran inmersas en relaciones y fenómenos sociales particulares del tiempo capitalista moderno. De esta manera, los seres vivos, no-vivos y, de vez en cuando, los sobrenaturales, no son vistos como constituyendo dominios totalmente separados y distintos (Escobar, 2005).

Heredada de una tradición que hunde sus raíces en formas civilizadoras preindustriales, el modo campesino tiende hacia el modelo local de naturaleza porque tiene predominantemente



una visión no materialista de ésta. Rasgo que aparece más nítidamente en los sectores campesinos que se identifican con alguna cultura indígena y tiende a desvanecerse y/u ocultarse en aquellos grupos aculturizados o culturalmente recreados por la modernidad. En estas visiones, la naturaleza (y sus elementos y procesos) tiende a aparecer siempre como una entidad sacralizada y viviente con la cual o los seres humanos interactúan y con la que es necesario dialogar y negociar durante los procesos productivos (Toledo et al, 2002).

Para Bartra (2014:272), estos constantes diálogos humanos-naturaleza en el contexto campesino, son “mediaciones socioculturales irreductibles al cálculo económico estándar”, pues a diferencia de la empresarial maximización de la ganancia, una fórmula objetiva y cuantitativa, el comportamiento entre campesinos y naturaleza es subjetivo, cualitativo y cambiante en espacio y tiempo.

En términos generales, puede decirse que los modelos locales de naturaleza constituyen ensamblajes de significados que no pueden ser considerados al margen de alguna referencia a la cultura local, a los efectos territoriales y a la apropiación local de la misma naturaleza, por lo que parte fundamental de éstos son el conocimiento y ambos están basados en procesos históricos, lingüísticos y culturales que, aunque nunca se hallan aislados de historias más amplias, conservan una cierta especificidad del lugar. Además, muchos de los mecanismos y prácticas en juego en las construcciones de la naturaleza, tales como fronteras, clasificaciones, representaciones, aprehensiones cognitivas y relaciones espaciales, son específicas a lugares (Escobar, 2005:111).

Como señala el filósofo Edward Casey (1997), vivir significa vivir en un lugar, y saber significa, ante todo, saber en qué lugar se está. Desde una perspectiva antropológica, es importante destacar la implantación local de las prácticas culturales, que se deriva del hecho

de que la cultura se inscribe en los cuerpos y los lugares, porque en esa medida, como las sociedades campesinas e indígenas poseen una larga historia de relación con su territorio, albergan un diverso repertorio de conocimientos ecológicos que generalmente es local, puesto que está basado en observaciones a una escala humana, pero de la cual debe proveer información detallada (Toledo y Barrera, 2008).

La forma de concebir la naturaleza da referencia al tipo de saberes que se materializan durante el proceso productivo. Así, tenemos que el saber campesino por lo común es producto del diálogo entre conocimientos objetivos y creencias subjetivas, derivado de la práctica cotidiana. Es un conocimiento individual y a la vez colectivo, en tanto que se construye y se comparte permanentemente con otros productores locales o regionales. Respondiendo a una lógica de oralidad, es transmitido de generación en generación a través del lenguaje y su alcance es, por su escala, local.

Estas características suelen enraizar a los sistemas cognitivos que los grupos indígenas y campesinos constituyen sobre sus paisajes circundantes. Dichos sistemas han sido conceptualizados por distintos autores desde distintas corrientes, siendo identificados principalmente como “traditional ecological knowledge” (Berker, 2000), “conocimiento tradicional”, “saberes indígenas”, “saberes campesinos”, etcétera.

Los saberes indígenas hacen parte del *conocimiento local* propuesto por Escobar (2000 y 2003), en tanto que la dimensión de la pertenencia territorial y cultural en la construcción epistémica de un grupo indígena es de vital importancia; y en este sentido, Escobar (2000:168) señala que el conocimiento local es una “práctica situada”, que responde a necesidades (materiales y culturales) inmediatas, además de que no pretende ser universal.

Así, el conocimiento local se forja por la construcción y reconstrucción de los procesos ligados a las experiencias de vida del sujeto en un espacio específico.

Sin llegar a ser sólo la suma de las condiciones empíricas a estudios abstractos, ni la sumisión de particularidades locales a racionalidades universales dominadoras y hegemónicas (Escobar, 2003), el conocimiento local está construido por significados elaborados a través de procesos simbólicos que configuran estilos étnicos de apropiación del mundo y de la naturaleza.

Esto da sentido a los procesos de actualización de las identidades y las diversas formas culturales del ser, enraizadas en diferentes paisajes. Así el conocimiento pasado, dominado y oprimido, es reconstruido por un nuevo saber local y personal, en constante diálogo con los nuevos discursos de la globalización, la ciencia y la tecnología modernas.

La transmisión de ese conocimiento local, por otro lado, se hace mediante el lenguaje, la observación directa y la misma *praxis* de éste, de ahí que sea un conocimiento colectivo que sólo se adquiere mediante la socialización, el acompañamiento, el intercambio de la palabra y el saber escuchar. Por lo tanto, no suele ser un conocimiento escrito y en ese sentido, la memoria juega un papel importante (Toledo, 2005).

Por otro lado, el conocimiento indígena no se restringe a los aspectos estructurales de la naturaleza (objetos o componentes y su clasificación (etnotaxonomías), sino que también implica las dinámicas (patrones y procesos) relacionales entre los elementos o los eventos naturales (Toledo y Barrera, 2008). Esto se debe a que se construye tanto en la experiencia práctica de la vida rural, como en la construcción de símbolos y significados que dan explicación a su mundo inmediato.

Por último, es importante mencionar que el conocimiento local, como lo señala Escobar (2005:118) “no es puro ni libre de dominación”; se da y precisamente surge dentro de tensiones e intercambios, no siempre simétricos y muchas veces, para el caso del conocimiento local campesino, en contextos de dominación. En palabras del mismo autor: “los conocimientos locales son históricos y están conectados con el mundo más amplio a través de relaciones de poder que de muchas formas los determinan” y esto sirve para entender la defensa del conocimiento local como parte de un discurso de la diferencia de carácter anti-esencialista, en el sentido de que se entiende como producto histórico y dinámico.

#### **1.1.4 Paisajes territorializados**

En esta sección, parto de la idea de que tanto la construcción (sociocultural) de los paisajes y los sistemas de conocimiento (locales, campesinos o indígenas), al articularse, dan muestra del potencial endógeno de los sistemas de manejo de las naturalezas en la escala local. Así, paisaje y conocimiento resultan dos conceptos operacionales para comprender otras maneras de percibir e intervenir la naturaleza.

Atendiendo al enfoque recíproco entre sociedad-naturaleza que aquí se ha adoptado, y por lo tanto, bajo la idea de que, de hecho, existe una diversidad de modos de representación y apropiación del universo natural, es necesario situar estas representaciones y prácticas en un espacio geográfico, es decir, en una unidad de análisis en el que se vea reflejada la perspectiva local.

Así, como unidad territorializada que da cuenta de la correlación entre lo natural y lo social, la idea de *paisaje* resulta bastante pertinente, al mostrar como una especie de estampa la intervención cultural de distintas colectividades humanas en el medio natural, mediante el

devenir, la imposición y super imposición de valoraciones éticas, económicas, culturales y estéticas (Barrera y Urquijo, 2009):

Llamamos *paisaje* a la unidad espacio-temporal en que los elementos de la naturaleza y la cultura convergen en una sólida, pero inestable comunión. Se trata de una categoría de aproximación geográfica que se diferencia del *ecosistema* o *geosistema* (Sochava, 1972) — concepto que explica el funcionamiento puramente biofísico de una fracción de espacio (García, 2002)— y del *territorio* —unidad espacial socialmente moldeada y vinculada a las relaciones de poder (Raffestin, 1980)—, en que en el paisaje confluyen tanto los aspectos naturales como los socio-culturales; de tal forma que resulta ser la *dimensión cultural de la naturaleza* (Sauer, 1995; Ojeda, 2005), o bien, la *dimensión natural de la cultura* (Urquijo, 2008a: 123).

Desde esta perspectiva, la concepción del paisaje abordada en esta investigación, implica, en oposición a la dicotomía naturaleza-cultura, un entendimiento unificador que permite la comprensión compleja de esta relación, una unidad biocultural que permite intervenciones integrales complejas, donde la relación entre los factores propiamente naturales y los factores humanos es evidente.

Como resultado de las relaciones sociedad-naturaleza, Burel y Baudry, (2002) han definido a las unidades de paisaje como sistemas complejos donde se desarrollan toda una serie de fenómenos ecológicos, sociales y culturales a diferentes escalas espacio-temporales.

Por tanto, un análisis paisajístico que reconoce, intrínsecamente la idea de diversas miradas sobre la naturaleza, no puede limitarse a una sola interpretación del espacio, sino que debe propiciar un entendimiento compartido que dé cuenta de las distintas escalas y niveles de poder implícitas en la construcción e intervención del paisaje, es decir, que incluya: “a la historicidad y a la sensibilidad en el acceso a los recursos que ofrece el medio”, en palabras de Urquijo y Barrera (2009).

El enfoque de paisaje se constituye entonces, en una herramienta conceptual y metodológica que permite hacer frente a los efectos perniciosos de las acciones sectorializadas que han

actuado por sí solas, sin considerar los efectos negativos que podían ejercer sobre otros sectores, tanto sociales como naturales. En ese sentido, este enfoque, al integrar los diferentes elementos que constituyen el paisaje, alberga el potencial para mejorar los medios de vida de muchas sociedades.

Al respecto, Altieri y Koohafkan (2013: 6) han señalado el potencial del paisaje campesino al argumentar que la agricultura es una de las modalidades de intervención que ha modificado más intensamente los espacios, creando a través del tiempo, complejos sistemas agrarios que, en muchos de los casos, son altamente productivos y resilientes ante las amenazas del cambio climático, pero que, sin embargo, muchos de estos se han visto altamente erosionados por las exigencias de la agricultura comercial (monocultivo) que, al interactuar con la naturaleza, obedecen a una racionalidad distinta a la de los agricultores de pequeña escala productiva, es decir, los campesinos.

En el ámbito espacial los campesinos manipulan paisajes, en la medida en que estos son cultural y materialmente intervenidos, mientras que mantienen y favorecen dos características ambientales: la heterogeneidad espacial y la diversidad biológica. De tal forma, más que manejar un paisaje, puede sugerirse que el campesino interviene múltiples paisajes por medio de una “estrategia de usos múltiples”, es decir, maneja diferentes unidades ecogeográficas y con sus respectivos componentes bióticos y físicos (Toledo, 1990).

Es por lo anterior que el campesino no es solamente agricultor o pescador o ganadero. Mediante esta estrategia de usos múltiples, se mantiene evitando la homogeneidad de sus paisajes y paralelamente, la especialización de sus actividades productivas:

Aunque la agricultura tiende a ser la actividad productiva central de cualquier unidad doméstica tradicional en las áreas terrestres, esta es siempre complementada (y en algunos caso

reemplazada como actividad principal) por prácticas como la recolección, la extracción forestal, la pesca, la caza, la cría de ganado y la artesanía. La combinación de estas prácticas protege a la familia contra las fluctuaciones del mercado y contra los cambios o eventualidades medioambientales. En su versión óptima, una explotación campesina típica, es aquella donde sus dos fuentes de recursos naturales se convierten en un mosaico en que cultivos agrícolas, áreas en barbecho, bosques primarios y secundarios, huertos familiares, pastos y cuerpos de agua son segmentos de un sistema integrado de producción (Barrera y Toledo, 2008:57).

Así, tenemos que la misma disposición diversificada tiende a ser reproducida en cada uno de los sistemas productivos, por ejemplo, cultivos poli-específicos terrestres o acuáticos en lugar de monocultivos agrícolas, pecuarios, forestales o piscícolas. Es decir, el manejo del paisaje no se basa exclusivamente en la agricultura, ni en la producción exclusiva de un producto.

En resumen, la importancia del concepto de paisaje para entender el modo de producción indígena-campesino, radica en que éste tiende a realizar una producción no especializada basada en el principio de la diversidad de paisajes y prácticas; lo que resulta de la utilización al máximo de todos los paisajes disponibles, del reciclaje de materiales, energía y “desperdicios”, como la utilización de las “malas hierbas”, de la diversificación de los productos obtenidos y, especialmente, de la integración de diferentes prácticas: agricultura, recolección, extracción forestal, agroforestería, pesca, caza, ganadería de pequeña escala y artesanía. Por otro lado, el manejo múltiple de paisajes implica un conocimiento detallado de sus componentes: especies, suelos, topografía, clima, agua; y de los procesos ecológicos y/o ciclos de vida que en éstos se desarrollan.

Para finalizar este apartado, cabe decir que la intención de otorgar centralidad a las identidades culturales y las particularidades locales, responde al hecho de que éstas construyen territorios culturales que permiten desarrollar estrategias de manejo para la continuidad cultural de dichos pueblos (Leff, 2005).

## **1.2 La articulación metodológica**

### **1.2.1 El estudio de caso**

En las pasadas dos décadas, muchos campos de estudio (geografía, antropología, economía política, comunicaciones, etc.) han tendido a restarle importancia al lugar y, por el contrario, a resaltar el movimiento, el desplazamiento, el viaje, la diáspora, la migración, etc., logrando así, una asimetría entre lo “global” y lo local.

Sin embargo, resulta necesario construir una nueva forma de pensar sobre el desarrollo y la modernidad, desde la perspectiva de un nuevo paradigma de la globalización, en el que la globalización sea vista no como la imposición de un orden hegemónico, sino como la negociación de un orden a partir de muchas culturas heterogéneas, de muchas realidades culturales, sociales, históricas en el mundo (Escobar 2005).

La presente investigación retoma la importancia de lo local en el entendido de que, a pesar de la dominante transnacionalización de la vida social, hay una personificación y un apoderamiento del lugar innegable, en pocas palabras, el lugar continúa siendo una importante fuente de cultura e identidad (Escobar, 2010).

Por otro lado, si la escala local resulta en la construcción de paisajes concretos que han habitado, observado, significado y valorizado; y de donde usan y manejan distintos elementos de la naturaleza para su supervivencia, es precisamente de ahí de donde debe partirse para la búsqueda de “otras ecologías” o “mundos posibles”.

El enfoque teórico que he adoptado parte del respeto a la diversidad, lo que significa la aceptación plena de los otros, el respeto por las otras maneras de vivir, pensar, sentir y hacer que se encuentran localizadas; lo que permite controvertir el supuesto destino unívoco de



progreso, desarrollo y crecimiento económico proclamado por el pensamiento occidental, el cual resulta contrapuesto a la inherente e innegable diversidad del mundo social y biológico (Barrera, s.f.).

Es por ello que la presente investigación quiere prestar atención al potencial epistémico de esa diversidad, que es la suma de variadas historias locales, donde radican las fuentes más significativas para la construcción de epistemologías emergentes y de la acción política para las construcciones de un (os) mundo (s) alternativo (s).

Estas historias locales han permanecido ampliamente invisibles precisamente porque activamente han sido producidas como no existentes, como alternativas no creíbles hasta que existen –dentro de lo que Santos (2004) llama “sociología de la ausencia”. El punto es moverse hacia una sociología de surgimientos, que permita la ampliación del rango de conocimientos que podrán ser consideradas alternativas convincentes.

Redirigir la mirada a esas experiencias locales diversas y múltiples permitirá que aflore una diversidad epistémica que permita descubrir una pluralidad de lugares de enunciación, en relación crítica o de resistencia con respecto al modelo de vida hegemónico. Desde esta perspectiva puede decirse que el "lugar" constituye una perspectiva epistémica que afirma la lógica de la diferencia y la posibilidad en contra de las tendencias homogenizantes de la globalización y busca visibilizar el terreno de las diferencias culturales, ecológicas y económicas (Escobar 2005).

Bajo la idea de que son importantes las formas locales en que se manifiestan los fenómenos más globales, como muestra de racionalidades ecológicas encaminadas a la sustentabilidad; y de que las ecologías situadas son de una riqueza enorme frente a la uniformidad que

pretende la modernidad y el discurso del desarrollo, es que esta investigación se propuso visibilizar esas otras ecologías que a escala de lo local, contienen un vasto y profundo conocimiento agroecológico.

Por esa razón, la investigación se centra en el análisis de un estudio de caso, entendiendo a éste como una opción metodológica en el sentido de que delimita una unidad de análisis como el eje entorno al cual gira el estudio, así también, como una estrategia de investigación dirigida a comprender densamente las dinámicas presentes en contextos singulares (Eisenhardt, 1989).

Considero que esta herramienta es útil para ampliar el conocimiento en un entorno real, desde múltiples posibilidades y fuentes, porque con ella se puede analizar un problema desde diversos ángulos. Por otro lado, el estudio de caso como metodología permite un abordaje etnográfico que implica la recolección y construcción de datos de primera mano, lo que es relevante para plantearlo como contra respuesta a la invisibilidad o tergiversación de las realidades y epistemologías locales.

El estudio de caso de esta investigación está ubicado de manera territorializada, sin embargo, más que ser el agregado de dos comunidades vecinas, el caso responde al sistema lacustre que éstas comparten, por lo que no se hace énfasis en la configuración social de cada una de las comunidades como unidades. Se ha elegido en tanto que se considera altamente representativo para analizar los presupuestos o hipótesis de la investigación y por otro lado, porque representaba un caso accesible para llevar a cabo el trabajo de campo.

Por otro lado, cabe señalar que aunque hay un contexto que lo influye de gran manera, mediante tensiones económicas, políticas, ecológicas y culturales, de manera analítica, se

intentó hacer un recorte de la realidad para aislar lo que no era pertinente para la pregunta y objetivos de mi investigación, lo que representó un gran reto, pues si no se tienen en cuenta el estudio de caso como opción metodológica, pareciera que la investigación radicó en el aislamiento del caso de su contextualización.

### **1.2.2 La etnografía reflexiva**

Siguiendo la idea de mostrar la reapropiación que lo local hace de los fenómenos y tendencias globalizadoras, la estrategia etnográfica realizada en el trabajo de campo se pensó en correspondencia con la propuesta teórica de reconsiderar la importancia del lugar y de las epistemologías locales.

En ese sentido, para que esta investigación pudiera plantearse como una crítica a la etnografía colonial, fue necesario, en primera instancia “trascender el ingenuo dualismo de sujeto y objeto” (Scholte 1981:160) y llevar a cabo el trabajo de campo dejando a un lado la tradicional y peligrosa cosificación de las sociedades que estudiamos, por lo cual, se planteó la investigación siempre bajo la idea de una relación sujeto-sujeto.

Sin embargo, lo anterior no llevo a negar la existencia de diferencias y desigualdades entre la investigadora externa al grupo estudiado, por un lado, y los campesinos y campesinas mazahuas, por otro. Pues precisamente, fue el reconocimiento de las diferencias y del carácter situacional e intencional presente en el “encuentro etnográfico”, lo que permitió la recolección de los datos que aquí se exponen, a través de un diálogo continuo con los campesinos y campesinas que fue posible sólo a partir del extrañamiento mutuo y la curiosidad de conocer más acerca del Otro.

En ese sentido, más que una serie de preguntas dirigidas a los campesinos y campesinas, hubo cuestionamientos mutuos, muchas veces en reacción a mis interrogantes como investigadora y como invitada externa de la comunidad y las familias. Por otro lado, la investigación también implicó una constante reflexión acerca de mi condición de género y edad y de mi quehacer cotidiano y como investigadora social, es decir, interactué en una “doble hermenéutica” (Giddens, 1995) que la mayoría de las veces posibilitó la obtención de la información más valiosa, en especial, la relacionada a los saberes femeninos, pues el ser mujer me posibilitó el acceso a espacios restringidos e íntimos, como la cocina.

Así es que esta investigación se construyó en el intercambio entre el conocimiento generado en el “orden primero” por los “expertos” de su propio mundo de vida, por un lado, y el conocimiento antropológico generado en el “orden segundo” por el “experto” académico, por otro lado. La relación intersubjetiva y dialéctica que surgió de un tipo de “etnografía doblemente reflexiva”, mantenido desde las entrevistas dialógicas y generando un continuo y recíproco proceso de crítica y autocrítica entre ambas partes (Dietz, 2011).

### **1.2.3 La recolección y el procesamiento de los datos**

El trabajo de campo se llevó a cabo en dos grandes periodos en los que viví en la comunidad de San Antonio de la Laguna. Conocí la zona de estudio en el año 2011 y a partir de ahí comencé a realizar visitas frecuentes durante el año 2012, en estancias que iban de una a dos semanas en las que me hospedaba una familia de la comunidad de San Antonio. Luego de esa estancia seguí viajando a la comunidad esporádicamente hasta que en el año 2014 tuve una estancia con duración de cinco meses que abarcaron de julio a noviembre.

Dichas estadías en tiempos diferentes, me dieron la oportunidad de tener un panorama general de los ciclos de trabajo y naturales que determinaban la dinámica social, pese a que

no tuve una estancia que abarcara todo un ciclo anual, pues esto fue compensado con visitas de un par de días en épocas distintas del año, que tenían la intención de recabar información faltante de las temporadas específicas.

Durante el trabajo de campo el registro de la información la hice mediante la toma de notas en un cuaderno que siempre cargaba conmigo, también recurrí a grabaciones de audio y la toma de fotografías (cuando las personas y las circunstancias lo permitían)<sup>4</sup>. Cuando tenía los datos recopilados mediante el uso de estas herramientas, los procesaba mediante la redacción de un diario de campo en el que procuré escribir cotidianamente la información recopilada y mis reflexiones en torno a ella.

Por otro lado, hubo cierta información que se procesó mediante la puesta en práctica de la misma, es decir, aprendí haciendo, por ejemplo, cuando las mujeres, contestando a mis preguntas, me platicaban sobre la forma en la que recolectaban los hongos durante la época de lluvias, todos los conocimientos relacionados al reconocimiento de las variedades de hongos pasaron a ser más que datos

registrados, una información densa y contextualizada, justo en el momento en que acompañé en diferentes ocasiones a la recolección de hongos y mi papel se volvió entonces de aprendiz, y en este aprendizaje es que la información de campo que aquí ofrezco es lo más genuina posible.

*Ilustración 1. Trabajo etnográfico en acompañamiento*



---

<sup>4</sup> Todas las fotos presentadas en esta tesis fueron tomadas por mí durante el trabajo de campo antes descrito, por lo que he omitido la fuente de bajo de cada una de ellas.

Para algunas entrevistas que realicé a personas que no hablaban español o bien, no querían hacerlo conmigo, tuve que solicitar la ayuda de un acompañante local que realizaba las preguntas que yo le pedía mientras que yo grababa las respuestas. Tuve entonces que recurrir a la traducción, la cual se llevaba a cabo en el mismo momento de la entrevista, pero que se corroboraba, con más calma, en otro momento, al consultarlo con el mismo acompañante u otra persona más de la misma comunidad que hablara tanto español como mazahua.

Las personas que colaboraron en la investigación traduciendo mis preguntas al mazahua y los audios en mazahua al castellano, fueron siempre gente de confianza, jóvenes, mujeres y hombres que compartían su tiempo para acompañarme a realizar entrevistas y a sentarse junto conmigo a traducirme audios y conceptos que fueron importantes de comprender en el contexto mazahua.

Este proceso de traducción, más que una parte pos trabajo de campo, fue un espacio etnográfico importante para seguir obteniendo información y comenzar el análisis de ésta, pues los diálogos con las personas que me ayudaron (principalmente dos jóvenes universitarios de 20 y 24 años de edad, una mujer y un hombre), resultaban siempre en la multiplicación de la información que traducíamos, esto derivado del conocimiento que tienen de su lengua originaria y el papel de ésta como portadora de la cosmovisión del pueblo mazahua.

## **CAPÍTULO 2. LOS MAZAHUAS MEXIQUENSES, UNA HISTORIA ENTRE AGUAS Y MONTAÑAS**

Este capítulo tiene como objetivo ofrecer un contexto histórico, geográfico y social sobre los mazahuas del Estado de México, esto con la intención de brindar un panorama regional que ayude a dejar claro, desde el principio, que el análisis de un estudio de caso se plantea en esta investigación como un enfoque metodológico, desde el cual se pretende analizar una problemática que sobrepasa lo local, y no como una forma hermética de analizar la realidad de las comunidades de estudio.

Por otro lado, teniendo como telón el contexto regional, en la segunda parte de este capítulo se esbozan los principales rasgos ecosistémicos, sociales y económicos que caracterizan actualmente a las comunidades de estudio. Esto con la intención de proyectar el tejido a través del cual ambas comunidades se configuran como una unidad sociocultural y paisajística, en el entendido de que comparten ciertos elementos derivados de su carácter indígena, como el uso de la lengua mazahua, entre otros.

### **2.1 Reseña histórica del pueblo mazahua**

El caso de estudio de esta investigación forma parte de la trama de un territorio que históricamente corresponde al asentamiento de un grupo étnico con gran presencia en el Estado de México: los *tetjo ñaa jñatjo*<sup>5</sup> (gente que habla su propia lengua o gente que habla

---

<sup>5</sup> En adelante, me referiré indistintamente al grupo de estudio como “mazahuas” o “jñatjo”, pues aunque la segunda es la forma en que se autodenominan desde su lengua originaria y en un intento por reconocer su identidad indígena sería lo más políticamente correcto; al menos en las comunidades de estudio no existe problema alguno con la adscripción al nombre “mazahua”, apelativo impuesto desde fuera, que no representa hoy día un agravio para los pertenecientes a esta etnia. Al contrario, ha ocurrido una fuerte apropiación de este nombre, al grado de que diversas expresiones de su reivindicación identitaria se han abanderado tras el uso de este apelativo. Tal es el caso del Ejército Zapatista de Mujeres Mazahuas para la Defensa del Agua, por poner un ejemplo.

su lengua nativa); que es como en su lengua originaria se autodenominan los y las pertenecientes al pueblo originario mejor conocido como “mazahua” (Cárdenas, 2000).

La reconstrucción lingüística de la lengua mazahua y materiales arqueológicos permiten situar a sus primeras poblaciones entre el 900 y el 1224 d.C. en la planicie rodeada por las montañas occidentales de la Cuenca de México (Ruíz, 1981). Dicho territorio quedó registrado en los documentos históricos como la provincia de Mazahuacan, que corresponde actualmente a los municipios de Jocotitlán, Atlacomulco e Ixtlahuaca al noreste del Estado de México (León, 2010).

Con respecto al origen del pueblo mazahua y su llegada al territorio que actualmente habitan, la historia es difusa. Lo anterior tiene que ver con la escasez de información disponible, dada la mezcla de datos históricos causada por la similitud de lenguaje, ubicación geográfica y otros rasgos culturales compartidos entre mazahuas y otomíes, lo que contribuyó a la complicada definición de la historia de este pueblo.

Para el siglo XIX la mayoría de los mazahuas se asentaban y trabajaban dentro de las haciendas, principalmente de producción de zacatón<sup>6</sup>, en las que el peonaje era la forma de organización económica y social (Margolies, 1975). Pese a esporádicos levantamientos

---

<sup>6</sup> El zacatón es una raíz larga y delgada que se obtiene de un pasto (*Epicampes Macroura* o *Epicampes Stricta*) que crece en los suelos profundos y ricos de las áreas boscosas desforestadas. Los mazahuas desentierran esta raíz y la tratan con golpes y con agua, para quitarle la tierra y conseguir una fibra limpia y resistente con la que se elaboran escobas y cepillos. Desde el siglo XVIII las distintas haciendas instauradas en la región mazahua se dedicaban exclusivamente a la explotación de zacatón que exportaban a Europa y Estados Unidos. México era líder internacional en exportación de este material aún a finales del pasado siglo, pero los sintéticos fueron reduciendo su utilización, lo cual, aunado al reparto agrario y el desmantelamiento de muchas haciendas, provocaron que la explotación de esta raíz pasara a una escala para un consumo local-regional. Sin embargo, los suelos y bosques de la región quedaron sumamente deteriorados por el cultivo intensivo de este pasto durante el siglo XIX y parte del XX.



contra los hacendados durante el Porfiriato, perduraron diversos mecanismos de retención y explotación de mano de obra mazahua hasta principios del siglo XX (Vizcarra, 2001).

Después de la Revolución Mexicana, los mazahuas fueron parte del proceso de reparto de las tierras que propició la reforma agraria. Con la creación de los ejidos recuperaron, legalmente o por la fuerza, el control de sus tierras. Esto fortaleció sus organizaciones políticas, sin embargo, aunque obtuvieron más y mejores tierras, no tenían con qué trabajarlas, y fue así como, paradójicamente, se vieron sometidos a una nueva dinámica de relaciones sociales: la del cacicazgo (Vizcarra, 2002).

El cacicazgo continuó con el antiguo régimen de explotación patriarcal, sólo que ahora en una versión capitalista que los integró a un proceso de proletarización del campo y a otras dinámicas ajenas a su organización comunitaria, pues tuvieron que aprender a negociar con líderes regionales y representantes del gobierno.

A mediados de siglo pasado, el proceso de industrialización favoreció que se establecieran corredores industriales como el Lerma-Toluca y el de Patejé, ocasionando la salida de mazahuas de toda la región hacia esas ciudades (Arizpe, 1979).

Frente al sucesivo abandono del campo, a partir de los años setenta el gobierno mexicano comenzó a impulsar en la región mazahua programas para atacar la pobreza y recuperar la autosuficiencia alimentaria, creando así campos de intervención y control social al responder con políticas subsidiarias a la producción y al consumo alimentario, que finalmente tuvieron un resultado a corto plazo; luego de promover las bondades del uso de insumos y el monocultivo de maíz, poco a poco, conforme se fue retirando el apoyo, sus tierras dejaron de producir (Vizcarra, 2001).

Hoy día, la mayor parte de los campesinos mazahuas, dice Tirel (2013: 65), están atrapados en un círculo vicioso: “el cultivo de maíz y el uso inadecuado de agroquímicos han provocado un empobrecimiento acelerado del suelo que requiere cada vez más fertilizantes”; y el resultado a largo plazo fue entonces que los campesinos no lograron salir de lo que las políticas consideraron despectivamente “una economía de subsistencia”, y han pasado ahora a una producción que muchas veces ni siquiera garantiza lo necesario para que una familia se alimente.

A pesar de que en los años ochenta el Estado mexicano abandonó la política nacional de autosuficiencia alimentaria y emprendió un nuevo paquete de políticas y procesos económicos conforme a las nuevas exigencias estructurales de la economía neoliberal global, los mazahuas, al igual que otros grupos indígenas-campesinos, siguen siendo objeto de políticas asistencialistas que se amparan bajo categorías como el de “pobreza” para crear campos de intervención, dependencia y control social.

Bajo este contexto, el gobierno federal puso en marcha a inicios de 2013 la *Cruzada Nacional contra el Hambre*, un programa para intervenir en poblaciones consideradas en situación de pobreza y en el que las comunidades indígenas mazahuas fueron parte de su población focal. Dicho programa instaló comedores comunitarios en distintas poblaciones, lo cual era parte de un paquete que consistía en la dotación de alimentos (todos ellos industrializados) y la capacitación de un grupo de señoras para preparar los alimentos.

Con esto se incorporaron una serie de alimentos y sus respectivas formas de preparación, que no obstante su bajo contenido nutritivo, relegaban los productos locales. Este programa ejerció una serie de transformaciones ideológicas en la población, pues bajo el discurso de una

alimentación “saludable”, reconfiguraron la idea de lo que era “bueno” comer y se puso en entredicho la calidad de la “comida de rancho”<sup>7</sup>.

Como muestra de la lógica bajo la que operan las distintas políticas subsidiarias del gobierno, en este programa, el hambre aparece como un elemento político fácilmente explotable para vender la idea ‘moralista’ de dar de comer a quienes menos tienen, mientras que bajo esta idea, se oculta el principal objetivo de dichas políticas asistencialistas: incrementar la dependencia alimentaria de los campesinos mazahuas hacia el sistema alimentario mundial, pues el maíz nativo, por ejemplo, no ha aparecido visible ni en la campaña mediática ni en las acciones directas derivadas de tal Cruzada hasta la fecha (Vizcarra, 2014).

## **2.2 La etnoregión mazahua**

Hoy día, los mazahuas son la etnia más numerosa entre otros grupos originarios del Estado de México (como los matlazincas, tlahuicas, nahuas y otomíes), al representar el 53.85% del total de la población hablante de lenguas originarias en esta entidad (INEGI, 2011). Es por ello que su condición étnica debe subrayarse para poder entender la apropiación que han hecho de su territorio históricamente.

Los datos de hablantes de lengua mazahua proporcionados por los Censos de Población no son suficientes para brindar un panorama fiel acerca de la presencia y distribución actual de este grupo étnico. Procesos migratorios, fenómenos como la discriminación, entre otros, hacen de esos datos una representación limitada de la realidad. Sin embargo, hecha esta observación de antemano, se tiene que, según el Censo 2010, a nivel nacional, los mazahuas

---

<sup>7</sup> Forma en que la población de las comunidades de estudio llama a los platillos tradicionales de su pueblo, hechos a base de ingredientes locales y preparados por las mujeres mazahuas. Por otro lado, es una denominación que hacen para referirse con nostalgia a la comida que consumen en su tierra cuando se encuentran lejos de ésta.

representan 2.4% del total de la población indígena y se encuentran asentados también en el Distrito Federal, Michoacán, Jalisco, Chihuahua, Guanajuato y Tamaulipas (INEGI, 2011).

A pesar de su compleja dinámica migratoria, el principal asentamiento de esta etnia sigue siendo su territorio histórico, que corresponde al área del oriente del estado de Michoacán y la zona noroeste del Estado de México, donde se localizan los municipios donde hay más hablantes de mazahua a nivel nacional y que son, precisamente, aquellos con asentamientos mazahuas referidos en los documentos históricos, como San Felipe del Progreso, Ixtlahuaca y San José del Rincón, donde más del 19% de su población total habla esta lengua y además se encuentra la mayor cantidad de población monolingüe (INEGI, 2010).

Precisamente, Sandoval y Patiño (2000) localizan al noroeste del Estado de México la *etnoregión* mazahua, que comprende trece municipios; los cuales, según los autores, al ser habitados predominantemente por un grupo indígena con una dinámica sociocultural propia, se contextualizan como territorio y adquiere de manera específica ese significado de etnoregión, pues además de que la frontera lingüística es un elemento importante, ésta también comparte, dice Arizpe (1973), una uniformidad de condiciones sociales, económicas, culturales, políticas y ecológicas que nos permiten considerarla como unidad.

En la actualidad, la población *jñatjo* presenta condiciones híbridas en su cultura material, organización social, religión y relaciones sociales; donde se mezclan elementos de una identidad con raíces mesoamericanas, junto a otros determinantes sociales, económicos, políticos y culturales de la sociedad contemporánea (Oemichen, 2005). Pero el uso de la lengua mazahua, sigue siendo su principal forma de identificación como grupo cultural.

Según demuestran estadísticas del INEGI (2009), es posible observar porcentajes cada vez menores de población en las generaciones más jóvenes; siendo los niños de 5 a 14 años los que representan sólo 8% de los hablantes de esta lengua, lo que nos habla de una paulatina pérdida del uso de la lengua. Sin embargo, es preciso señalar que en las comunidades donde se llevó a cabo la presente investigación, no es posible generalizar tal hecho, pues en ellas, los niños comienzan a decir sus primeras palabras en mazahua, por lo que es común que haya niños menores de seis años que no hablen bien el español pero sí su lengua materna.

### **2.2.1 Caracterización socioeconómica de la etnoregión mazahua**

Según el Centro de Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México (CEDIPIEM), de los trece municipios donde se asienta el pueblo *jñatjo*, nueve tienen un alto grado de marginación (entre ellos se encuentra el municipio al que pertenecen las comunidades aquí estudiadas) (CEDIPIEM, 2011); lo que para esta institución significa que se trata de una región con grandes necesidades sociales y económicas insatisfechas.

Lo que sustenta dicha caracterización por parte de la CEDIPIEM es que el ingreso per cápita de la zona está muy por debajo comparado con otras regiones, pero dichas estadísticas no dan cuenta de toda la complejidad de la vida campesina, por ejemplo, del trabajo no asalariado que esta población realiza, pues una de sus características más importantes es que, además de la diversificación de ingresos que han tenido en las últimas décadas gracias a la migración, siguen siendo sociedades con una economía basada fuertemente en la agricultura de autoconsumo, característica que no debemos perder de vista en adelante.

Al día de hoy esta agricultura de autoconsumo sigue vigente en las comunidades mazahuas y se basa en la producción de maíz, haba y frijol de temporal principalmente; en algunos lugares se cultiva también avena forrajera, trigo y papa de temporal. La milpa de traspatio es

igualmente importante para la vida económica y alimentaria de esta población, en ella se cultivan hortalizas de calabaza, jitomate, papas, tomate, cilantro, chícharo, frutas y plantas con diversos usos domésticos, incluidos los medicinales. No existen distritos ni unidades de riego extensos. Algunas familias crían cabras, cerdos, aves de corral y borregos, también para su autoconsumo; y el alimento para sus animales también lo provee la milpa.

Por otro lado, el trabajo de la tierra se complementa con los ingresos obtenidos por la elaboración de artesanías de lana, telares de cintura, alfarería y trabajos en madera que son vendidos en las ciudades. Además, cabe mencionar que los programas de apoyo gubernamental han jugado desde los años ochenta un papel importante para la economía de las familias mazahuas, pues forman parte de sus estrategias para obtener ingresos para la compra de los medios de producción para la milpa, para su trabajo como comerciantes y para comprar los productos que no pueden producir por medio del trabajo directo en el campo.

### **2.3 Agua y bosques en la serranía mazahua del Estado de México**

El territorio del Estado de México que los *jñatjo* han habitado históricamente está formado por una serie de montañas, lomas y valles. La zona central de esta etnoregión la constituye una meseta de 2,600 msnm que se extiende desde Toluca, la capital del estado, hasta Atlacomulco. Se yergue solitario, en medio de la meseta, el cerro de Jocotitlán, que llega a los 3,900 msnm. Serpenteando desde el noreste corre el río Lerma, arteria vital de la meseta que se desliza por toda ésta y pasa por Atlacomulco e Ixtlahuaca, hasta desviarse hacia el este y arremolinarse en la serranía de la Cuenca de México (Arizpe, 1978).

Es en este enclave donde se asientan las localidades rurales mazahuas, distribuidas a lo largo de sierras y lomeríos, en los valles altos de Toluca y las montañas del norte de la entidad. Sin

embargo, la historia del pueblo mazahua desempeña un papel fundamental para entender su distribución y el paisaje que habitan, a la vez que este último también configura sus relaciones sociales y los vínculos con otras dinámicas socioeconómicas.

Derivado de lo anterior, actualmente, es posible ubicar dos paisajes contrastantes al interior de la región: una zona serrana y boscosa al sur; y otra con un alto grado de erosión en las planicies del norte<sup>8</sup>. Para fines de la delimitación de esta investigación, en adelante, me referiré, principalmente, a esa zona serrana cubierta por bosques a la que corresponden los municipios mazahuas de Villa Victoria, Villa de Allende, Valle de Bravo, Ixtapan del Oro y Donato Guerra. Siendo este último, al que pertenecen las dos comunidades de estudio.

El paisaje típico del sur está conformado por pequeños valles intermontanos cubiertos de densos bosques y volcanes aislados. A diferencia de la parte norte de la región, en la que se instauraron las principales haciendas desde la Colonia, la zona serrana presenta una topografía accidentada y por ende, su acceso ha sido complicado. Al parecer, los asentamientos mazahuas fueron arrinconándose hasta las sierras colindantes con Michoacán, a medida que se ejerció la dominación española y, posteriormente, de las haciendas y caciques que se apoderaron de la parte central del territorio con mejores condiciones topográficas para practicar la agricultura extensiva.

Más allá de la diferencia paisajística, una serie de características socioculturales diferencian a las poblaciones de la serranía que, dada su ubicación estratégica en las montañas más altas

---

<sup>8</sup> Esta zona “semidesértica” del norte de la región mazahua ha sufrido severos cambios ambientales originados por varios factores: la explotación de la raíz de zacatón y las actividades agropecuarias desarrolladas en las haciendas durante el siglo XIX y hasta los años treinta del siglo XX; la acelerada transformación del paisaje resultado de la intervención del Estado en materia de desarrollo agropecuario en los últimos 20 años (Vizcarra, 2002) y la caza furtiva que ha originado que algunas especies de flora y fauna se encuentren en peligro de extinción.

de la región, a decir de Aguirre Beltran (1967), su “zona de refugio”, se perciben como las más “conservadoras” frente a las demás. Por otro lado, el paisaje serrano de la zona sur propició desde la época prehispánica un modo de vida lacustre gracias a sus características montañosas que dan origen a uno de los grandes escurrimientos del país.

La mayor altitud es de 2 000 msnm en sus valles, por ello existe un buen régimen de lluvias de temporal (de 1000 a 1200 milímetros al año) que comienza en abril-mayo y termina en septiembre-octubre. La captación de esta humedad se da en las montañas, la cual se infiltra y brota en centenares de manantiales, formando un régimen hidráulico superficial que se complementa con los escurrimientos pluviales (Romero, 2005).

Este paisaje anegado, con la llegada del invierno y al descender la temperatura, cambia con las heladas dejando un manto de hielo casi uniforme durante los meses de diciembre a febrero, periodo en que la vegetación se seca casi en su totalidad y sólo las coníferas resisten con verdor perenne al hielo (Romero, 2005).

En este paisaje tiene cabida la biodiversidad de la serranía mazahua, que a lo largo del año cambia según las estaciones de lluvia y de sequía, produciendo un ciclo natural donde se desarrollan especies comestibles, ya sean cultivadas o silvestres, de importancia para la caza y la recolección, base de la alimentación lacustre (Romero, 2005).

Por otro lado, la serranía mazahua del Estado de México es un territorio importante para el centro del país por su contribución hídrica para el funcionamiento de los ecosistemas y la captación de agua de lluvia (Ávila, 2007); sus características ecosistémicas -bosques de pino-encino húmedo y subhúmedo- permiten que las precipitaciones en este territorio superen la



media anual del país (1948-2009) que es de 771.8 mm, al captar 605.4 millones de metros cúbicos de agua anualmente (Ávila, 2007)<sup>9</sup>.

Su masa forestal favorece dicha captación al mantener la estabilidad del suelo, proteger el flujo, la calidad del agua y regular el clima; manteniendo así un índice de evaporación de 47% y una infiltración de agua de lluvia del 34%, equivalente a 1.3 millones de metros cúbicos de agua filtrados anualmente que se suman al total de la captación, por lo que también tiene una función hidrológica relevante para la recarga de acuíferos.

Esas características hacen de la serranía mazahua un resguardo de agua importante para las ciudades y zonas de riego aledañas, pues el abastecimiento de agua de las zonas metropolitanas de las ciudades de México y Toluca depende de la salud del bosque compartido por el Estado de México y el Distrito Federal, que junto con una parte del estado de Morelos forman el llamado *Bosque de Agua*<sup>10</sup>, considerado así, además, porque brinda importantes servicios ambientales a estas zonas: regulación climática, captura de carbono, esparcimiento social y en el caso particular del territorio mazahua, el hábitat para un alto número de especies endémicas de anfibios, reptiles, hongos y aves.

Sin embargo, hoy se opera una profunda transformación en el manto vegetal de la cuenca. Los bosques han sufrido procesos acelerados de destrucción por actividades humanas ligadas a los aprovechamientos forestales irracionales, los incendios inducidos, la construcción de

---

<sup>9</sup>Estos datos pueden variar a lo largo de toda la región mazahua mexiquense, la precipitación media anual en el territorio perteneciente a la cuenca Lerma-Chapala, por ejemplo, se calcula en 739 mm considerando el promedio registrado durante el período 1940-2001. Sin embargo, este valor es muy variable, tanto temporal como geográficamente hablando: Los registros disponibles muestran, año con año, un amplio rango de variación que va de 460 a 1,070 mm, en tanto las subcuencas como Alzate, Ramírez, Tepuxtepec, (zona mazahua) presentan precipitaciones medias de 800 a 900 mm (PHI-UNESCO).

<sup>10</sup>La región del Bosque de Agua reúne las sierras del Chichinautzin, Zempoala, Ajusco y las Cruces, las cuales conforman las partes altas de cuatro cuencas hidrográficas: la de México, del Balsas, del Lerma-Chapala y del Pánuco.

infraestructura, y los cambios de uso de suelo en favor de actividades agrícolas y ganaderas intensivas. De acuerdo con cifras de Semarnat-INEGI, en sólo 15 años (entre 1980 y 1996) los bosques con vegetación secundaria, esto es, perturbados, aumentaron de 932.558 a 1'610.408 de hectáreas, lo que da una idea del ritmo de destrucción de estas masas forestales.

#### **2.4 Serranía mazahua: ¿reservorio de agua para quién?**

Gracias a su eficiente sistema de captación de agua, la serranía mazahua es capaz de abastecer de manera significativa a la Zona Metropolitana del Valle de México (ZMVM)<sup>11</sup> a través de uno de los trasvases de agua más emblemáticos en la historia del país; lo que posiciona a este territorio, en el contexto nacional, como una zona prioritaria, al ser proveedor del 40% (15.6 m<sup>3</sup>/s) del agua que demanda el centro administrativo del país, una metrópoli que supera los 20 millones de habitantes (CNA, 2005).

Ante la sobreexplotación de los acuíferos de las cuencas de México y del Lerma, en 1972 la Secretaría de Recursos Hidráulicos (ahora Comisión Nacional del Agua) concluyó que la subcuenca del Cutzamala era la mejor alternativa para solucionar la problemática de abastecimiento de agua a la ZMVM; la cercanía y la infraestructura ya existente en el río Cutzamala (correspondiente al Proyecto Hidroeléctrico Miguel Alemán construido en 1937) fueron las principales razones que motivaron dicha decisión.

El trasvase de agua Sistema Cutzamala fue planeado en tres diferentes etapas, ya terminado, se esperaba que captaría una totalidad de 19 m<sup>3</sup>/s de agua, aprovechando las corrientes de los ríos Malacatepec, Valle de Bravo e Ixtapan del Oro, en el Estado de México; y las de los ríos

---

<sup>11</sup> La Zona Metropolitana del Valle de México incorpora 11 delegaciones del Distrito Federal y 11 municipios del Estado de México.

Tuxpan y Zitacuaro, en el estado de Michoacán; todos pertenecientes a la subcuenca de río Cutzamala, afluente del río Balsas.

En 1982 se concluyó la primera etapa que comenzó aportando  $4\text{m}^3/\text{s}$  provenientes de la presa Villa Victoria; la segunda etapa comenzó a operar en 1985, entregando  $6\text{m}^3/\text{s}$  de agua que de la presa Valle de Bravo se bombeaba a la planta potabilizadora Los Berros; finalmente, para 1993 se concluyó la tercera etapa, que aportó otros  $9\text{m}^3/\text{s}$  provenientes de la presa Chilisedo y Colorines, esta última, alimentada a la vez de las presas Tuxpan, El Bosque, Ixtapan del Oro y Tilostoc, por medio de kilómetros de canales, tuberías y potentes sistemas de bombeo.

Ya satisfecha la demanda inicial de  $19\text{m}^3/\text{s}$  y a que el modelo de trasvases comenzó a mostrar sus límites y ser fuertemente criticado por investigadores y la misma población del territorio aportante, en los años noventa se planteó construir una cuarta etapa del Sistema, que buscaba sumar  $5\text{m}^3/\text{s}$  mediante el represamiento del río Temascaltepec, pero las controversias derivadas de dicho proyecto provocaron un fuerte conflicto social en la región, lo que llevó a su suspensión en el año 2000, sin embargo, hoy sigue dentro de los planes de la Comisión Nacional del Agua (CNA en adelante).

La suspensión de la cuarta etapa respondió a las críticas hechas a la política de trasvases que predominaba en la CNA y apuntaban hacia el hecho de que incluso con la entrega de otros  $5\text{m}^3/\text{s}$  de agua, no se reduciría el caudal aportado por el Sistema Lerma, ni la demanda de la ZMVM que al contrario, mantenía su crecimiento industrial y poblacional.

Además, diversas investigaciones destacaron la problemática hídrica de la ZMVM como un problema administrativo y cultural, más no de escasez de recursos, al visibilizar que al menos  $23\text{m}^3/\text{s}$  de agua -la misma cantidad destinada al consumo humano- se perdían en las fugas presentes en los sistemas de distribución y mobiliario hidráulico. Por otro lado, se expusieron

los problemas de contaminación industrial a las corrientes de agua, el limitado tratamiento de éstas y el desperdicio de agua de buena calidad proveniente de 48 ríos, una docena de manantiales y la lluvia, que tienen como destino final el drenaje (Legorreta et al, 1997).

Frente a este contexto, diversas problemáticas suscitadas a la par de la propuesta de la cuarta etapa detonaron fuertes protestas sociales que se habían encubierto bajo el alarde de uno de los sistemas de abastecimiento de agua potable más grandes del mundo, no sólo por la cantidad de agua que suministra (aproximadamente 480 millones de metros cúbicos anualmente), sino por el desnivel que vence (1100 metros de altura) (Legorreta et al, 1997).

Fue en el 2004 que un fuerte movimiento social gritó a todo el país y fuera de él, los impactos medioambientales que dejó el orgullo de la ingeniería mexicana y los efectos que éste estaba ocasionando sobre la vida de los campesinos de las comunidades ribereñas y aledañas a su infraestructura. Contaminación de ríos, desecación de manantiales, desaparición de flora y fauna, inundaciones al subir el nivel del agua, enfermedades por aguas contaminadas y expropiación de terrenos con compensaciones injustas, fueron sólo algunas de las denuncias.

Mucho se ha dicho a cerca de las paradojas que este trasvase de agua ha generado en la región mazahua, la más comentada y debatida es el pobre o nulo abasto de agua entubada a los hogares aledaños a la infraestructura del Cutzamala. Se manejan cifras alarmantes al respecto, que dan cuenta del rezago de los municipios aledaños y anécdotas sobre las mujeres y niños mazahuas que tienen que caminar varias horas y más de una vez al día para abastecer de agua sus hogares, a falta de infraestructura básica para disponer lo suficiente de ésta desde la comodidad de sus hogares.

Sin duda que esta situación de marginación en cuanto a servicios públicos es injusta en comparación con los beneficios que la ZMVM recibe y que sin duda, son más valorados en la racionalidad del Estado; además de otras diversas problemáticas e injusticias que no se pretenden agotar aquí. Sin embargo, quisiera enfocarme en una consecuencia pertinente para el tema de esta investigación: la pérdida de un modo de vida y alimentación campesina-riberaña, ocasionada por el deterioro de los cuerpos de agua y de la masa forestal en la zona.

Las importantes talas de árboles en los montes realizados para la construcción de caminos de acceso, de las torres de oscilación y la conducción de alta y baja presión, así como el uso de gran cantidad de dinamita, produjeron la progresiva desecación y desertificación de las zonas aportantes, además del desajuste del ciclo hidrológico. Al respecto, Tirel (2013:120) ha documentado la desaparición de pequeñas fuentes naturales de agua en distintas comunidades de los municipios de Villa de Allende, Valle de Bravo, Donato Guerra y Villa Victoria; y ha señalado que: “esta es una situación más alarmante aún que la de no tener agua entubada en los hogares, porque imposibilita la esperanza de tenerla algún día”.

Estas fuentes de agua, aunque pequeñas, significaban en la mayoría de los casos la seguridad hídrica de las distintas comunidades dispersas por la región, es decir, que garantizaban con ellas el abasto de agua para consumo doméstico y además, aseguraban una diversidad de satisfactores entre los que destacan los alimenticios, medicinales, la estética y la recreación.

La población expresa que ha sentido la pérdida del agua que ahora es encausada por el Cutzamala, principalmente, en la desaparición o notable reducción de las zonas lacustres: lagunas, manantiales y pequeños riachuelos que hasta hace algunos años abundaban por su territorio. Aunado a esto, resienten también la pérdida de flora y fauna que utilizaban para consumo humano. Otro grave problema es la contaminación que sufren las fuentes de agua

natural por los desechos químicos que se vierten después del proceso de potabilización en la zona aledaña a la Planta Potabilizadora de los Berros.

Los daños ocasionados por la construcción y funcionamiento de la infraestructura del Sistema Cutzamala (presas, plantas de tratamiento, canales, plantas de bombeo, líneas eléctricas, etcétera) han trastocado en gran medida la forma de vida, economía y el paisaje de las comunidades campesinas de la serranía mazahua. Al igual que los embalses, todas estas infraestructuras atraviesan y dividen el territorio sobre grandes distancias, alterando no sólo las relaciones ecológicas sino el paisaje cultural y campesino de la región.

Pese a que al recorrer la zona se ve a ésta aún rodeada por altos bosques, esto es lo que Tirelí (2013) llama “un paisaje engañoso”, en la medida en que, aunque las cifras y la vista muestren que a esta zona le basta y sobra un “caudal mínimo de agua”, la realidad, para la gente que la ha habitado históricamente, es que la sólo ausencia de una pequeña fuente de agua, como un manantial, significa no sólo perder el abasto de agua potable más próximo, sino también alimentos, la estética de su paisaje, símbolos de arraigo, y una forma de entender el mundo a partir de la observación y relación continua con las zonas lacustres, como veremos más adelante en el caso de la laguna de San Simón.

El conjunto montaña-bosque que caracteriza a la serranía mazahua del Estado de México hasta hoy día, pese a las problemáticas que enfrenta, sigue siendo muestra de un manejo particular de la naturaleza, porque no se trata de una región prístina que los estudios de la CNA descubrieron el siglo pasado. Ese tesoro hídrico es territorio habitado desde cientos de años atrás y debe su mantenimiento a una convivencia histórica con la naturaleza en la que predominó una lógica de intervenir para satisfacer sólo lo necesario y así mantener en la medida de lo posible, alimentos y bienes a un largo plazo.

Por supuesto que actualmente no es una racionalidad generalizable en la región, ni tampoco se puede asumir que ha perdurado tal cual era en otra época, pero este contraste cobra sentido e importancia frente a las distintas formas en que actualmente se plantea la intervención en el paisaje montaña-bosque mazahua, una explotación intensiva y con una visión a corto plazo, que bajo la idea de que puede traerse agua de cualquier lado con tan solo tener viabilidad técnica y financiera, desprecia profundamente la pertenencia local –ecológica y social- del agua y con ello, los derechos de los habitantes históricos de ese territorio.

La intención de este apartado, que inicia cuestionando de quién es el agua de la serranía mazahua, es contextualizar el caso de estudio dentro de los principales conflictos de la región, en este caso vinculados al agua y al territorio. La respuesta a la interrogante se encuentra en disputa para muchos, para esta investigación y el pueblo mazahua, en cambio, la respuesta es clara, le pertenecen a los campesinos e indígenas que han habitado y trabajado históricamente esas montañas y para los cuales, su tierra significa agua, alimento, vida, familia, hogar...en una sola palabra: la vida misma.

Es por ello que, aunque las comunidades que trata esta investigación se encuentran visiblemente ajenas al conflicto por el trasvase, es importante entenderlas dentro de este contexto en tanto que, si la tierra es todo para ellos, sin la tierra, entonces, no hay nada; y en ese sentido, la población de San Antonio y San Simón de la Laguna, aunque no se siente directamente despojada del agua que se va a la ciudad, sí siente una amenaza latente luego de que se han enterado del despojo de tierras y otros conflictos ocasionados por el trasvase en comunidades aledañas.

Así es que, pese a que ninguna infraestructura pasa por su territorio y están localizadas en la parte alta de la cuenca, donde nacen los escurrimientos del agua que después es represada,

por lo que no han visto una pérdida repentina de sus cuerpos de agua; el ambiente de tensión y la actitud defensiva de sus recursos al solicitar información sobre sus cuerpos de agua o tomar fotografías de éstos durante mi trabajo de campo, son señales que indican una percepción de desconfianza hacia cualquier gente a la que se vea haciendo investigación o la gente que llega en nombre de alguna institución del gobierno. Sobre todo en lo relacionado a sus cuerpos de agua como manantiales, esa es una fibra muy sensible de abordar en la región

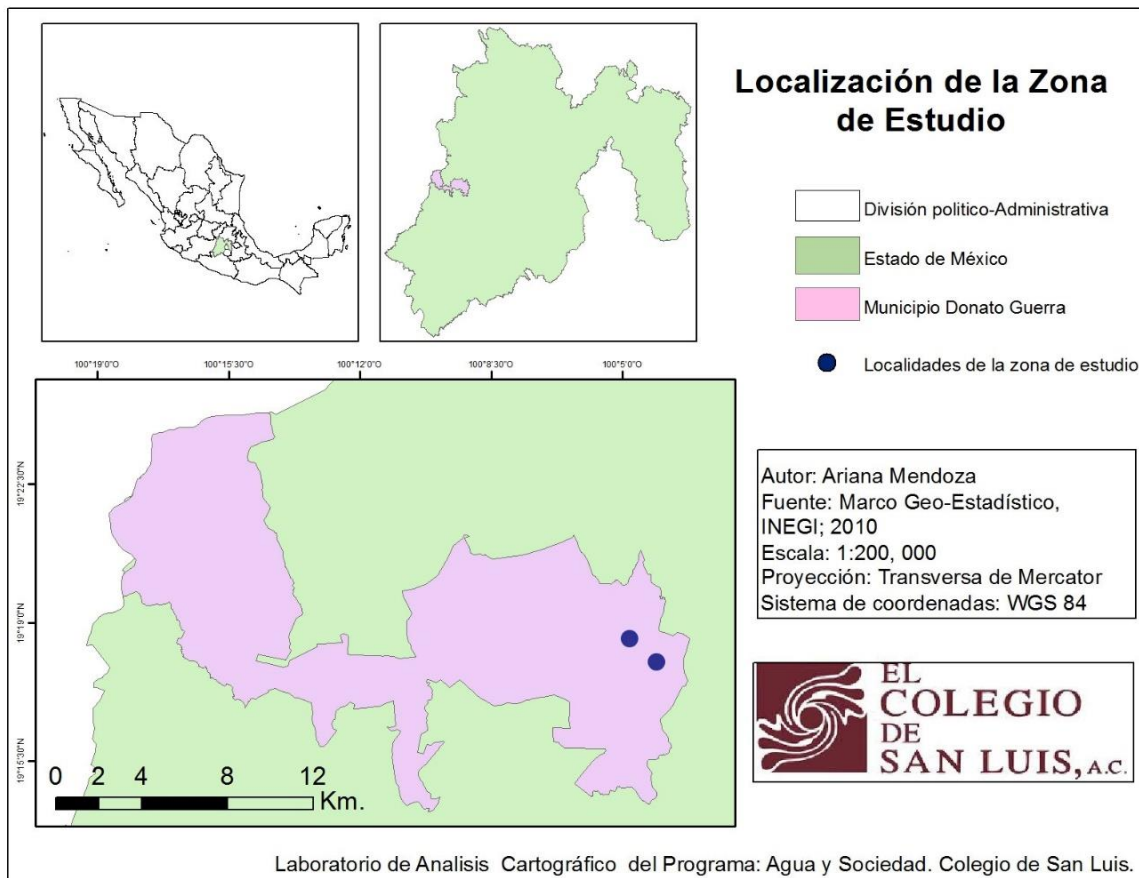
Todo ese ambiente de desconfianza a lo ajeno no es nuevo, ambas comunidades se caracterizaron, hasta hace unas décadas, por ser las más hostiles de la región; sin embargo, la percepción de peligro ante el posible despojo, especialmente de sus aguas, sí llegó con la problemática social emanada del Cutzamala hace al menos diez años. En ese sentido, podemos decir que la vida de los campesinos, incluso en la parte alta, no ha sido la misma desde la puesta en marcha del trasvase, pues campesinos y autoridades locales tienen claro que los ojos de empresarios y gobiernos están puestos sobre su territorio, un territorio federalizado y muy bien vigilado por CNA.

## **2.5 Caso de estudio**

La investigación se llevó a cabo en dos comunidades indígenas del Estado de México: San Antonio de la Laguna y San Simón de la Laguna (en adelante, me referiré a ellas con las abreviaturas SAL y SSL); que se encuentran localizadas al noroeste de esa entidad, en el municipio de Donato Guerra. El territorio de ambas comunidades se encuentra rodeado por las siguientes municipalidades: Villa de Allende al norte, Villa Victoria al noreste, Amanalco al este, Valle de Bravo al sur, Ixtapan del Oro al suroeste y Zitácuaro (Michoacán) al oeste.



## Ilustración 2. Localización de la zona de estudio



El territorio de San Antonio y San Simón de la Laguna es parte de un paisaje enclavado en serranías boscosas con relieve accidentado, lo que propicia un clima templado. En él podemos encontrar fácilmente pequeños arroyos y manantiales aunque no exista una corriente de agua superficial tal como un río permanente. En la parte baja del territorio que conforman ambas comunidades se localiza la laguna de San Simón, que es enriquecida por pequeños arroyos que bajan de las partes más altas en época de lluvias.

San Antonio y San Simón de la Laguna se han refugiado en lo que hoy día, hasta cierto punto, puede considerarse la profundidad de la sierra del suroeste mexiquense. Su área geográfica se localiza en la porción oeste enclavada en la prolongación montañosa que delimita el sur

del Valle de Toluca, dando continuidad al Xinantécatl y formando parte de la serranía que rodea Valle de Bravo.

### **2.5.1 San Antonio y San Simón de la Laguna como unidad paisajística y sociocultural**

Varios aspectos sociales de SSL y SAL presentan diferencias en comparación con lo que se observa en otras localidades de la región mazahua, esto se debe al grado de aislamiento que al menos hace 42 años caracterizaba a estas poblaciones, mismas que se distinguían por la nula enseñanza escolar y la falta de medios de comunicación:

(...) San Simón constituye una comunidad carente de comunicación directa con el exterior. Para llegar a ella hay que caminar alrededor de 6 kilómetros, a partir del kilómetro 80 de la carretera pavimentada que une Valle de Bravo con Toluca (...) el punto en que comienza la vereda hacia San Simón es el lugar en donde, opuestamente, parte un camino de terracería que lleva a la cabecera municipal de Donato Guerra. No obstante lo referido, de vez en cuando, se observa – sobre todo en la estación seca- que algunos comerciantes llegan al poblado con camiones de carga (Cortés, 1972: 31).

Más de cuatro décadas después, el acceso a ambas comunidades ha dejado de ser tan limitado debido a otras carreteras que se han construido en la zona y a la incorporación de medios de transporte públicos. El acceso principal sigue siendo por la antigua carretera federal 15 que une a Valle de Bravo con Toluca, pero a diferencia de lo que describe Cortés (1972) para los años setenta, los kilómetros que hay que recorrer hoy día para acceder a estas localidades ya no son vereda. Hay un camino de concreto que conecta a las localidades de San Martín Obispo, San Antonio de la Laguna y San Sebastián con la carretera federal; más adelante de éste, formando un cruce entre la carretera y los puntos de acceso a la cabecera municipal y San Simón, hay otro camino pavimentado que conduce hasta esta última localidad.

Actualmente es posible llegar a ambas comunidades por medio del servicio de “taxis colectivos”, un servicio administrado y brindado por los mismos habitantes de estas y otras

comunidades vecinas que tienen una base en los diferentes puntos de acceso a diversas localidades desde la carretera Toluca-Valle de Bravo; además, las rutas de estos taxis se extienden hasta las ciudades de Valle de Bravo y Toluca; facilitando así la movilidad de los habitantes de SAL y SSL por la región.

Cuando he viajado a SAL Y SSL partiendo de la Ciudad de México, generalmente he abordado un autobús con dirección a Valle de Bravo. Durante el trayecto de aproximadamente tres horas que se realiza hasta llegar a alguno de los puntos de acceso antes mencionados, se va ascendiendo por una carretera cubierta de bosques de pino-encino por donde es frecuente ver lagunas y arroyos a los márgenes del camino.

SAL y SSL se encuentran a una altura promedio de 2,450 msnm. Su relieve es accidentado y su suelo húmedo. A pesar de que el clima es generalmente templado, la complejidad de su terreno propicia un clima diferente al que caracteriza a la región, pues es la zona en la que las lluvias son más intensas en verano y las heladas más fuertes durante el invierno. Los meses más calurosos van de abril a junio y los más fríos de diciembre a enero. En promedio llueve 1000 mm anualmente, y es de mayo a septiembre la temporada de lluvias más intensa.

No hay datos oficiales acerca de la extensión de cada una de las comunidades, pero se calcula que SSL abarca de 60 km<sup>2</sup> (Cortés, 1972) y que SAL alrededor de 25km<sup>2</sup>. Considerándolas como unidad de estudio, ambas comunidades suman un territorio de más de 8500 hectáreas rodeado por las comunidades de San Martín Obispo (mazahua), San Sebastián el Grande (otomí), Cabecera de indígenas (mazahua), San Miguel Xoltepec y San Bartolo (otomí).

SSL y SAL hacen parte importante de la mayor de las microcuencas cerradas de la sub cuenca Valle de Bravo-Amanalco. Se le considera cuenca cerrada puesto que no hay escurrimientos

superficiales importantes que salgan de la cuenca, luego de que el flujo natural superficial que tenía con el río Amanalco fuera interrumpido por un evento volcánico que formó el cerro El Coyote. No obstante, tiene comunicación subterránea con la cuenca del río Amanalco a través de los manantiales de Xoltepec, San Bartolo y Mihualtepec (CCVBA, 2012).

Sus características hidrogeológicas hacen de la microcuenca San Simón una zona importante de infiltración de agua puesto que se encuentra sobre basaltos, suelos aluviales y residuales. Por otro lado, la topografía también es favorable a la recarga del acuífero debido a los valles inter montanos que se forman en este territorio (CCVBA, 2012).

La región en la que SAL y SSL se encuentran, cuenta con una riqueza ecosistémica y biológica importante para la zona central del país, un rasgo ecológico importante es que forma parte del corredor que conecta a la zona Neártica con la Neotropical; lo cual favorece la vasta presencia de bosques de pino, oyamel y encino, en los cuales habitan distintas especies endémicas registradas en el país (GEM-SE, 2003). Para el caso exclusivo de SAL y SSL, en los montes que rodean sus tierras es posible encontrar en abundancia: capulines, mondroños, alamos, tepehuajes, fresnos, morales, zarzamora y zapote (CCVBA, 2012).

Además de la riqueza ecológica y biológica -elemental para la captación de agua- presente en la zona de estudio, encontramos un tesoro cultural que está en íntima relación con la primera: la vitalidad de la lengua mazahua, de la cual, las comunidades de SAL y SSL son sus principales custodias, pues ambas comunidades son consideradas, a nivel municipal y regional, como las más predominantemente mazahuas, en cuanto al significativo porcentaje de su población total que habla esa lengua; y que está entre el 91% para San Antonio y el 89% para San Simón. Por otro lado, si se toman como referencia los hogares censados, se tiene que

en ambas comunidades casi el 98% de su población pertenece a un hogar donde –padres o abuelos principalmente- hablan esta lengua (INEGI, 2010).

Más allá de los datos estadísticos, es posible afirmar a partir del trabajo de campo que el uso vigente y cotidiano de la lengua mazahua entre la población de SAL y SSL, es el rasgo característico que las distingue de las comunidades vecinas, que aun teniendo hablantes de esta lengua, no se pone en práctica más que en determinados casos y las generaciones más jóvenes a veces sólo entienden la lengua pero no la hablan. Mientras tanto, en SAL y SSL el mazahua es la lengua materna y posteriormente se aprende el castellano, pues para la mayoría de las familias sigue siendo fundamental que los niños crezcan hablando su lengua originaria, por lo cual, se toma como una responsabilidad familiar que recae en las mujeres.

A través del uso de su lengua originaria, la población de estas comunidades han preservado una identidad indígena-campesina bastante más conservadora que la de otros pueblos pertenecientes a la misma etnia, pues ésta, además de fortalecer la pertenencia a su grupo cultural y seguir reproduciendo sus creencias y tradiciones, les ha llevado a preservar también muchos conocimientos relacionados al uso, manejo y aprovechamiento de su paisaje que pueden verse reflejados en la continuidad de su forma de vida campesina (PEABVA, 2011).

El aislamiento en el que vivían estas comunidades hasta hace al menos treinta años, debido a su difícil acceso relacionado a su condición serrana, sentó las bases para que SAL y SSL fueran hoy día comunidades con características compartidas, que las asemejan entre sí pero a la vez diferencian hacia el exterior, al distar de otros grupos mazahua que por su cercanía con las principales carreteras, se han visto en un proceso de asimilación cultural más intenso.

A partir de la investigación de campo, es posible lanzar la idea de que la cierta semejanza cultural, ecosistémica y de organización social entre SAL y SSL, las hace parecer como una unidad sociocultural dentro de la región. Y ante este contexto, es preciso mencionar que esta unidad derivada del mantenimiento de los elementos nucleares de su cultura mazahua, no es resultado únicamente del análisis de esta investigación, sino también percibida por la población vecina que la interpreta y señala como la zona más “conservadora”, “tradicionalista”, “india”, “cerrada”, “aislada”, etcétera.

Al respecto, Cortés (1972: 44) señaló hace un poco más de cuatro décadas que: “cuando los individuos de otras comunidades se refieren a las gentes de San Simón y San Antonio, es frecuente oír: ‘esos son los más indios de por acá’, ‘esos no saben hablar castellano’, etc. En ocasiones, llega a observarse que en ‘las gentes de razón’ las expresiones hacia los individuos de San Simón y de San Antonio adquiere un tono más drástico y casi discriminatorio”.

Dicha situación descrita por Cortés (1972) sigue vigente hoy día. Para las miradas externas ambas comunidades son consideradas como “las más cerradas” y esto se debe, principalmente, a que son los únicos de la región que han valorado su lengua originaria por encima del castellano, al criar a sus hijos en el contexto de esta lengua y darle siempre al castellano un uso secundario al interior de la comunidad. Mientras que en otras comunidades, aunque la gente sepa mazahua, sólo lo utilizan para comunicarse con las abuelas, que en su mayoría son monolingües, porque a muchos les avergüenza hablar mazahua en público.

Por otro lado, la identificación de San Antonio y San Simón como una unidad sociocultural responde también a la percepción interna que los propios habitantes tienen de sí mismos al diferenciarse de otras comunidades. Tal es el caso de la comparación que los de San Antonio hacen refiriéndose a la comunidad otomí vecina de San Sebastián: “*Los de allá se visten de*

*otra forma, traen mandil y los colores son diferentes, cada quien el costumbre que tienen (...) pa' diferenciarse de qué pueblo son, pienso yo, los de San Simón y nosotros hablamos igual y vestimos igual, los de San Sebastián no, ellos hablan el otomí que no se dice igual todo a como nosotros en mazahua”* (Beatriz, 54 años, San Antonio de la Laguna, julio 2014).

El uso vigente y generalizado de la lengua y vestimenta femenina mazahua son las dos particularidades más visibles que comparten ambas comunidades y que las identifican como una unidad cultural frente a otros pueblos. También comparten características agroecológicas y por tanto, los riesgos y ventajas derivados del clima (lluvia, heladas, sequías, etc.) y uso de suelo (diversidad, humedad, erosión, agotamiento, etc.), son similares; condición que determina la relativa homogeneidad de la actividad principal de las familias que, en su mayoría, se dedican al cultivo del maíz.

Además comparten otros elementos del orden socio territorial y económico, como lo referido al tipo de asentamiento, la tenencia y herencia de la tierra, el sistema de producción y consumo campesino, y la organización social vinculada a la iglesia católica. Por lo anterior, en adelante se expondrán los resultados de la investigación considerando a San Antonio y San Simón de la Laguna como una unidad sociocultural que si bien tiene contrastes a su interior, estos resultan mínimos al compararlos con la historia, la organización, la cultura, la lengua y el paisaje compartido entre ambas comunidades.

### **2.5.2 Territorialidad, tenencia y procesos de herencia de la tierra**

La tierra representa para los mazahuas el patrimonio familiar y una herencia ancestral, en el sentido de lo que Aguirre Beltrán (1954:182) señaló para todos los grupos indígenas, al decir que la tenencia de la tierra es para éstas “el bien capital por excelencia”. De tal forma que la herencia de la más preciada y valiosa posesión de los campesinos mazahuas está supeditada

al tipo de descendencia y herencia patrilineales, factor determinante para entender la organización familiar y comunal.

La formación del hogar recae sobre una organización patriarcal, construyéndose con ello un sistema patrilocal y patrilineal, esto es que, generalmente, las mujeres no heredan la tierra, mientras que los hombres sí y los hijos recién casados o en unión libre viven en la familia del padre hasta que éstos heredan en vida o compran un terreno en su lugar de origen, para así entonces conformar su nuevo hogar.

En teoría, este tipo de herencia patrilineal sirve para mantener una especie de núcleo duro al interior de cada comunidad y proteger la tenencia comunal de la tierra de cada pueblo, al restringir con sus normas, el acceso a la dinámica y territorio comunal de personas ajenas al pueblo, bajo el supuesto de que las mujeres no heredan tierra alguna porque su esposo (necesariamente de la comunidad) heredará o adquirirá un terreno dentro de la misma comunidad.

Sin embargo, la dinámica de la tenencia de la tierra al interior de cada una de las comunidades se ha visto trastocada por nuevos procesos sociales. Desde hace algunos años está ocurriendo que algunas jóvenes, al salir a trabajar o estudiar fuera de la comunidad, conocen y contraen matrimonio con alguien de fuera y que por ende, no tiene derecho a tierra dentro de la comunidad.

En estos casos, siguiendo la lógica patriarcal, la pareja tendría que vivir fuera de la comunidad, pero recientemente se ha visto que algunos padres, renuentes a que sus hijas vivan lejos de la familia, ceden algún pedazo de tierra a la pareja para que construyan o la cultiven, casos que han provocado serios disgustos por parte de otros miembros de la



comunidad, pues dicen que: “*como la tierra es comunal, no cualquiera puede llegar a comprar o construir, no tiene derecho de tener terreno alguien que no ha trabajado para la comunidad y pagado sus cuotas*” (Antonio, 22 años, San Antonio de la Laguna, julio 2014).

Lo anterior se explica por las normas comunitarias que establecen que cada hombre, en cuanto es mayor de edad o se casa, está obligado a trabajar en las actividades colectivas en beneficio de la comunidad: las faenas para el mantenimiento de las infraestructuras, como las vías y sistemas de distribución de agua, entre otras. De esta manera es como la herencia patrilineal de la tierra no sólo es un regalo de padre a hijo, sino también el resultado del trabajo comunitario.

Esta patrilocalidad manifiesta una de las costumbres más arraigadas de las comunidades de estudio e incluso, la organización territorial al interior de cada comunidad está basada en ella (González, 2001), pues en los diferentes parajes que las componen es común encontrar que vivan grupos de familias nucleares emparentadas por línea paterna, lo que denota la fuerte relación y organización entre los individuos a partir de su filiación paterna.

Sin embargo, debido a la actual presión poblacional hay familias que ya no pueden heredar tierra a sus hijos y entonces estos tienen que comprar terrenos en otras partes de la comunidad, difuminándose así cada vez más la organización territorial basada en la patrilocalidad y cobrando mayor importancia los topónimos referidos al paisaje (situación que es aplicable para ambas comunidades), en los que se vinculan a alguna característica física del lugar, como la presencia de algún tipo de árbol, un pozo o un riachuelo. Tal es el caso del paraje *Mee jee* (pozo de agua) o *Wens'u* (donde cantan los árboles), ambos en la comunidad de San Antonio de la Laguna.

En el fondo de esta cuestión está el hecho de que “nombrar es conocer” (Bonfil Batalla, 1987). En el caso de las toponimias, su riqueza demuestra el conocimiento que se tiene de la geografía de su territorio, muchos son puntualmente descriptivos del sitio que nombra y otros se refieren a la abundancia de ciertos elementos naturaleza que caracterizan a cierto lugar. Pero nuestra geografía también es historia y las toponimias igual dan cuenta de ella, es así que algunos señalan también sucesos pasados importantes para la comunidad.

Muestra de la detallada observación y conocimiento del paisaje que las toponimias representan, es el hecho de dar nombres propios incluso a los pequeños predios, huertas y parcelas haciendo referencia a algún rasgo peculiar del terreno o designando su pertenencia.

El uso de la lengua originaria y la nomenclatura local para nombrar su paisaje, no hace más que recordarnos la añeja relación hombre-naturaleza que los campesinos mazahuas han mantenido con su territorio. En el entendido de que, no se trata simplemente de que habiten el mismo lugar que antiguamente ocuparon sus ancestros, sino que representa algo mucho más rico y diverso de lo que parece a simple vista, una forma local de organización y apropiación socio-territorial.

### **CAPÍTULO 3. EL PAISAJE AGROLACUSTRE Y LAS REPRESENTACIONES SOCIALES DEL TERRITORIO**

Este capítulo se encuentra dedicado a la contextualización del caso de estudio abordado desde la perspectiva del paisaje como una construcción sociocultural. En ese sentido, hablo de las características geofísicas y biológicas del espacio que habitan los campesinos y campesinas mazahuas de SAL y SSL, más que como un espacio percibido, como un espacio apropiado e intervenido en respuesta a las necesidades (físicas y espirituales) de las familias. Por lo que el reconocimiento del paisaje, entendido como el conjunto de los diferentes espacios aprovechables para los campesinos y campesinas, es la idea eje que atraviesa este apartado.

Por otra lado, bajo la idea de que el paisaje es una recorte de la realidad, que si bien tiene una base biofísica, ésta se encuentra inmersa en la dinámica social que le confiere valoraciones y representaciones a partir de la cultura local; una segunda parte de este apartado versa sobre las ideas y símbolos importantes para la cultura mazahua desde las que interpretan su paisaje, construyendo así territorio y forjando su identidad.

#### **3.1 Construcción del paisaje campesino agro-lacustre**

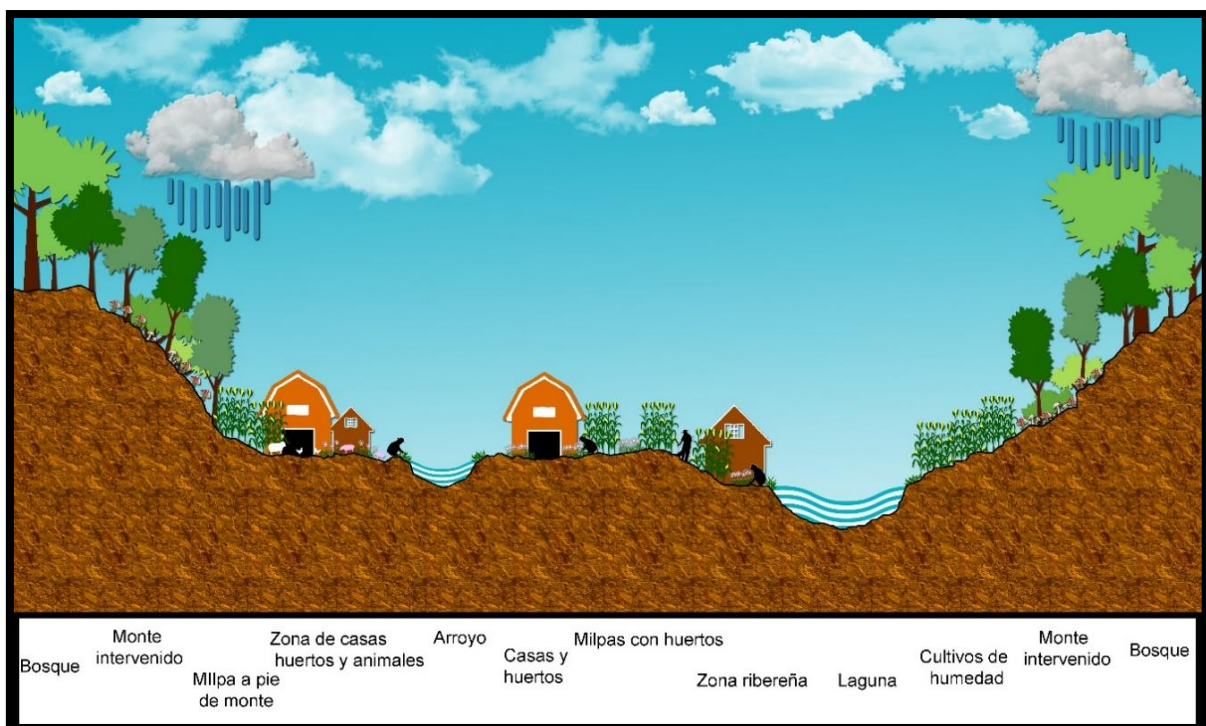
Las tierras de SAL Y SSL comprenden pequeños valles intermontanos con un gradiente altitudinal que va de los 2.457 a los 2.619 msnm aproximadamente, ambas localidades se encuentran bordeadas por una serranía boscosa que les aporta las condiciones necesarias para que a partir de la retención y los escurrimientos de agua, broten diversos manantiales, escurran riachuelos y se mantenga la laguna, lo cual, en conjunto, hace sin duda del territorio de SAL y SSL un paisaje lacustre.

El complejo relieve hace que la temperatura sea variante, generando así, varios micro climas en una área reducida, como el caso de la zona ribereña de la laguna que tiene un clima más

cálido a diferencia del área contigua a los montes, que es poco más fría. El paisaje de este territorio es, por tanto, una compleja mezcla de clima, suelos y vegetación, cuya combinación se expresa en una riqueza biológica. Pero más allá de un recorte ecosistémico del medio, el paisaje campesino es también una proyección, un modelado paisajístico donde pueden verse los trazos o marcas recursivamente interpretadas desde la conciencia práctica de los campesinos (Urquijo, 2014).

En ese sentido, el huerto familiar, la milpa, el bosque a pie de los cerros, la ribera de la laguna y la laguna misma, espacios adaptados y trabajados por los campesinos, áreas en constante transformación en los que se siembra, guarda, recolecta y conserva; son componentes imprescindibles en la configuración del paisaje de los mazahuas de SAL y SSL.

**Ilustración 3. Espacios del paisaje reconocidos y manejados**



Fuente: Elaboración propia con base en información de trabajo de campo

La **Ilustración 3** muestra el mosaico de paisajes que son el escenario en el que los campesinos actúan a partir de estrategias de uso múltiple que responden a una búsqueda constante de auto subsistencia. En dicha imagen, he intentado mostrar muy esquemáticamente la forma en que los campesinos mazahuas han modificado su territorio acorde con sus particulares condiciones espacio-temporales y a su propio contexto.

Dentro de las relaciones sociedad-naturaleza que se ven reflejadas en las modificaciones del paisaje, la alimentación es la más representativa en el caso de los campesinos mazahuas. Como práctica cultural, la alimentación mazahua tiene como base el gran gusto hacia ciertos alimentos provenientes de su paisaje, lo cual implica su intervención en éste, ejemplo paradigmático de ello es el consumo de las tortillas de maíz (*xědyi*) que acompañan los distintos platillos de un período a otro según el temporal y que son el principal alimento de las familias.

En el entendido de que el paisaje es una proyección de la apropiación del lugar, las modificaciones hechas en su espacio para poder producir maíz no pueden dejar de considerarse para poder entender cómo se configura el paisaje campesino mazahua. El maíz ordena gran parte del territorio de las comunidades. Incluso los espacios lacustres como la laguna son intervenidos y adaptados para el aprovechamiento de ésta en la producción campesina. Tal como lo ha dicho Bonfil Batalla (1987:35): “Hay una adecuación recíproca del maíz al hombre y del hombre al maíz”, adecuación que se encuentra plasmada en el paisaje campesino mazahua.

En tanto que es necesaria para cultivar el maíz, la tierra es en parte un seguro de vida (Vizcarra, 2010), tener un terreno destinado para cultivar maíz, es indispensable para su sobrevivencia. Lo anterior ha ido esculpiendo el paisaje que habitan, caracterizado por

asentamientos dispersos rodeados de parcelas de maíz, de tal forma que a lo largo de los valles altos y de las montañas se ven casas dispersas con sus respectivas pequeñas parcelas de cultivo, demarcadas por ángulos rectos (cuadrados y rectángulos) de herencia prehispánica (Tirel, 2013: 75).

Algunas de las familias tienen todavía su parcela en el mismo terreno donde está su vivienda, pero también existen familias que tienen uno o más terrenos para cultivar en sitios alejados de ésta o en el monte. De esta forma, la superficie de

**Ilustración 4. Parcelas de traspatio en San Antonio de la Laguna**



tierra propiedad de una familia puede estar conformada por la suma de predios ubicados en distintas partes, pero que en promedio suman una hectárea aproximadamente. Lo anterior tiene una gran importancia en el aprovechamiento del paisaje, puesto que el hecho de que las familias cuenten con lotes ubicados en distintas unidades ecosistémicas, permite tener una mayor diversidad de productos, constituyéndose esto en una excelente estrategia adaptativa de diversificación.

Los paisajes están configurados desde las formas en que las sociedades humanas han interactuado con sus naturalezas a través del tiempo, el lugar y los contextos históricos en los que esta interrelación se ha dado. Esto es claramente apreciable al ver cómo las características de un paisaje son producto de la actividad humana a partir de su interacción con los elementos

de un espacio natural determinado, los mosaicos de parcelas cultivadas, las praderas para el ganado, los bosques preservados o degradados, los cursos de agua libres o canalizados, los caminos y asentamientos humanos construidos con peculiares formas por la calidad de los materiales locales empleados, por las condiciones que el clima, relieve, y cuerpos de agua imponen, etcétera (Altieri y Koohafkant, 2015).

Lo anterior, es resultado de la cotidiana interacción entre el ser humano, de forma individual o colectiva, con sus paisajes, y en este sentido, tenemos que existe una:

[...] vestimenta apropiada para el clima, instrumentos adecuados para surcar el relieve, vistosas veredas entre árboles frondosos, canales de desagüe, palapas veraniegas, avenidas y barrios ciudadanos o milpas en ladera, son tan sólo algunas de las adaptaciones culturales con las que los seres humanos modifican sus naturalezas, acorde con sus muy particulares condiciones espaciotemporales y de acuerdo con sus contextos (Barrera y Urquijo, 2009:132).

La distribución y organización de los espacios corresponde a esta misma adecuación al maíz.

La distribución de las casas, por ejemplo, se entiende precisamente en función de los requerimientos locales del cultivo del maíz, por la conformación y el relieve del terreno, la forma de aprovechar el agua y la humedad de los suelos. Es por ello que la distribución de las casas en ambas comunidades sigue, más que calles lineales, veredas serpenteantes que corresponden a una adecuación milpera o paisaje milpero, en tanto que es la milpa la que ordena el espacio, pero también el tiempo campesino (como se hablará más adelante).

El territorio de ambas comunidades presenta un relieve abrupto, barrancas y laderas son frecuentes mientras que también algunas elevaciones forman planicies o mesetas. Ambos territorios están atravesados por numerosas veredas entre las que destacan los caminos principales que conducen a los poblados vecinos. A estos caminos principales parecen brotarles, a través de todo su curso, pequeñas vereditas que llevan a una y otra parte,

entrelazando las vías de acceso a los diferentes parajes que las conforman y a las viviendas dispersas de las zonas más alejadas del centro de cada poblado.

*Ilustración 5. Panorámica del pueblo de San Antonio de la Laguna*



En San Simón existen tres pozos, dos manantiales y un arroyo; los primeros abastecen de agua potable a la población; el arroyo, que atraviesa a esta comunidad en la parte oriental, viene desde San Antonio de la Laguna y, a través de su curso, el agua es utilizada como abrevadero de animales domésticos y otras veces, para el lavado de la ropa, además de que éste es importante porque delimita el territorio de ambas comunidades. Este arroyo desagua en una laguna, a la cual se debe el nombre de la comunidad y que resulta de una depresión de aproximadamente unos dos kilómetros cuadrados, que también se encuentra bordeada por parcelas y casas.



Para el caso de San Antonio de la Laguna existen varios manantiales y también por su territorio cruza el mismo arroyo que desemboca en la laguna de San Simón. Los manantiales son utilizados para dotar de agua potable a la población, y el arroyo satisface las mismas necesidades que para el caso de San Simón. Ambas localidades tienen un manantial que comparten y que se encuentra en los límites de ambas comunidades pero que ha sido negociado para que sea San Simón el que aproveche su usufructo, pese a que la mayor parte de su superficie se encuentre en territorio de San Antonio.

Rodeados por montañas y bosques, ambas comunidades identifican a un cerro como el más importante y significativo para cada una, sin embargo, no hay una posesión como tal de ninguno de ellos: *“los cerros son de todos los que quieran pasear, juntar hierbitas o no sé, no más estar ahí (...) nosotros nomás los tratamos de mantener buenos, pero no es que sean de una comunidad o de la otra (...) con que lo traten bien al monte, todos podemos decir que es de todos, ¿no?”* (Seferino, 44 años, San Simón de la Laguna, Agosto, 2014).

En “el monte” (como los campesinos mazahuas llaman al bosque de los cerros que rodean sus territorios) hay familias que tienen algún pedazo de tierra para sembrar y también algunas que han construido casas a las faldas de los cerros, esto debido al crecimiento poblacional y la presión sobre la tierra en las partes planas que han sido pobladas con mayor intensidad en las últimas dos décadas, dejando cada vez menos espacio para la parcela, que tradicionalmente se encontraba junto a los hogares de las familias siguiendo un patrón de asentamiento tradicional que caracteriza a estas comunidades y que responden a su organización referente a la herencia de la tierra.

Las parcelas de maíz, la laguna y otros cuerpos de agua, así como el bosque circundante a su territorio, son los tres elementos paisajísticos más representativos para los campesinos y

campesinas mazahuas. No sólo porque son los componentes más visibles de éste, sino porque, además, son los espacios que les proveen de una multitud de especies aprovechables por medio de su manejo. En ese sentido es que he denominado como agro-lacustre a este paisaje, con la intención de imprimir de antemano una de las características de su manejo por parte de las familias campesinas, a saber, el aprovechamiento múltiple que se hace de éste por medio del fino reconocimiento de sus diferentes espacios, elementos y ciclos.

### **3.2 Las representaciones sociales del agua y las montañas en la configuración del paisaje**

Así como las estructuras sociales y las actividades productivas desempeñan un papel crucial en la configuración de los paisajes, también lo hacen las significaciones simbólicas, es decir, las percepciones que se tienen sobre los elementos y ciclos del paisaje en la cultura local.

Entendiendo al paisaje como la manera en que el espacio es visto a través de las diferentes culturas (Mitchell, 2000; Wagner & Mikesell, 2003), las estructuras sociales, las significaciones simbólicas, las actividades productivas y los sistemas políticos, han desempeñado un papel crucial en la configuración de los paisajes a lo largo de la historia. Así pues, el paisaje es la representación de un espacio en el que aparecen elementos de la naturaleza y de la sociedad; es la dimensión espacial de la cultura que ha sido construida en el espacio y el tiempo (Contreras, 2005).

Claro que el paisaje es también espacio físico, con elementos tangibles, visibles, olientes, audibles y degustables, pero estos elementos pueden tener uno o varios significados simbólicos o interpretaciones subjetivas. En ese sentido, como producto intelectual y material de un grupo social, el paisaje *forma parte de una cosmovisión completa* que se inserta en un proceso de *larga duración* (Braudel, 1993; Baker, 2004). De hecho, para Barrera y Urquijo (2009) “el paisaje es una manera localizada y aterrizada de una cosmovisión que guía el

comportamiento humano”, entendiéndolo a esta última, como un conjunto articulado de sistemas ideológicos vinculados entre sí de manera relativamente congruente, con el que una sociedad pretende aprehender el universo (López, 1996).

Si partimos de la idea de que no existe una sino muchas naturalezas, en tanto que ésta es representada y significada culturalmente, el paisaje, entonces, se entiende e interviene en función de distintos contextos y de diversos sujetos sociales. En ese sentido, el abordaje del paisaje debe considerar distintas formas de percepción e intervención paisajística. Lo que significa que en un mismo paisaje se encuentran diversas miradas e intervenciones que pueden incluso llegar a confrontarse.

Estas percepciones del paisaje son una representación simbólica de su territorio que orienta sus decisiones, ahí es justo donde radica su importancia. De esta manera, la representación social del territorio, como toda representación social, opera como guía potencial de las prácticas y de las decisiones territoriales, pero también como formas de apropiación del territorio (Giménez, 2007).

Los campesinos de SAL y SSL tienen una fuerte relación simbólico-afectiva con su territorio, es en él donde se encuentran sus santos protectores y antepasados. Como lo plantea Oehmichen (2002:77): “el territorio continúa siendo [para los mazahuas] una de las formas de objetivación y anclaje simbólico de su identidad”. Y en esta relación simbólico-efectiva, los montes, ríos, laguna y ojos de agua, se integran como geosímbolos y continuos referentes de la tradición oral, de los mitos y la ritualidad de las comunidades.

Es en ese sentido que su territorio se constituye como territorio cultural, como un territorio apropiado mediante el trabajo campesino y los significantes que se le han atribuido, que ha

resultado en la configuración de un paisaje agro-lacustre en el que el agua y las montañas son parte fundamental, por lo que ambos elementos encierran profundos significados y conocimientos para este pueblo.

### **3.2.1 Las representaciones simbólicas del conjunto agua-cerro**

En lo que va de este trabajo he insistido bastante en que los cerros y las aguas son referentes fundamentales en el paisaje mazahua, estos ayudan a identificar los territorios de cada una de las comunidades y en ese sentido, el conjunto agua-cerro en el contexto mazahua, así como en muchos otros pueblos indígena campesinos del centro de México, hace referencia a una comunidad organizada asentada en un territorio. Sin embargo, dicha dupla también refiere a la representación que la población hace de su territorio, a la explicación de su paisaje y los ciclos que en éste reconocen.

Si se piensa en relación con su principal actividad que es la agricultura de temporal, el conjunto agua-cerro es la comunión de uno de los elementos de la naturaleza (además de la tierra) más importantes para los campesinos mazahuas: la lluvia. Pues los saberes locales y las expresiones simbólicas acerca de ésta, giran en torno al vínculo entre el agua y los cerros como explicación de muchos de los fenómenos climáticos.

En tanto que el agua es considerada como entidad proveedora de sus bienes más básicos, es que se le atribuye un fuerte sentido de la fertilidad, presente en la equiparación que se hace con la mujer mediante el simbolismo del uso de diversas figuras femeninas en relación al agua. En ese sentido, como alegoría del vientre materno, para los mazahuas, el interior de los cerros es el lugar donde se concibe y encuentra almacenada el agua que corre por su territorio y también el agua que cae del cielo.

En San Antonio de la Laguna, los abuelos cuentan que en el cerro al que ellos llaman *Tsi'swarame* vive una sirena dentro, la guardiana del agua que se encuentra ahí, por eso, dicho cerro tiene una cruz y un altar al que llevan ofrendas (comida y flores) cada año, para que siga dándoles agua y no se enoje con ellos, pues dicen que si un día se enoja tanto tiene el poder de hacer menear su cola y sacar toda el agua que está dentro del cerro inundando a la comunidad (Mendoza, 2013).

Actualmente, me contó una pareja de abuelos de San Simón de la Laguna: *“los más jóvenes no saben porque cada año, en la Semana Santa, se sube al cerro a limpiar el manantial que hay en él, a dejar flores, a rezar; pero antes, se hacía porque creíamos que así tendríamos buen tiempo de lluvias [...] hoy sólo es la costumbre que se sigue haciendo, pero en esas cosas muchos dejaron de creer, eran otros tiempos”* (Trabajo de campo, 2014).

Sin duda las generaciones más jóvenes, debido que han incorporado a su comprensión del mundo conocimientos aprendidos en su educación escolarizada, que explican los ciclos naturales de una forma distinta, ponen en duda creencias como las anteriores. Sin embargo, aunque sin usar los mismos simbolismos, reconocen un vínculo importante entre el monte (o bosque), el suelo y el agua, que explican a partir de la información que han recibido en la escuela, y otros más, en el contacto que han tenido con “expertos” como geógrafos, agrónomos e ingenieros ambientales de distintas entidades que han llevado a cabo proyectos o estudios en la zona.

Pero estas explicaciones, procedentes de fuentes de conocimiento externas, se ven hibridadas con las representaciones de la cultura local en tanto que para los campesinos, al margen de la fuentes del conocimiento, es importante mantener, por medio de las fiestas a los santos, el

respeto hacía su territorio y todos sus elementos, puestos estos, los santos, son los guardianes de cada una de las comunidades.

De esta manera, la comprensión del paisaje y sus ciclos contempla una red de relaciones de carácter dinámico, en el que actores –tanto humanos y no humanos- por compartir un territorio hacen cosas que tienen implicaciones y repercusiones colaterales e imprevisibles pero que pueden ser mediadas por el intercambio de orden anímico y energético reflejado en las ofrendas a sus santos, espacios naturales sagrados y los rituales católicos que, en específico, guardan una estrecha relación con los ciclos naturales y el de trabajo agrícola.

En tanto que los campesinos de SAL y SSL dependen en su mayoría del temporal para producir sus alimentos, es que son más vulnerables a las intemperies del clima. Sequías prolongadas, heladas tempranas e inundaciones súbitas pueden arruinar su única cosecha del año. Es por esta razón que la relación que tienen con la naturaleza es ambivalente: una actitud de profundo respeto, de veneración, pero también de temor, generada por la incertidumbre acerca de cómo pueda comportarse la naturaleza (Tireli, 2013).

A causa de esta incertidumbre es que las lluvias, especialmente, tienen gran valor social en las comunidades de estudio. En una entrevista realizada a don José, abuelo de 71 años y originario de San Simón de la Laguna (agosto 2014), señala en respuesta a cuál es la importancia de la lluvia para la vida de los miembros de la comunidad: “*mucha, pues ella es la que manda (...) si no llueve, pues no comemos porque el maicito no crece*”. El testimonio de don José es sobresaliente porque condensa la importancia que se le atribuye a la lluvia al brindar no únicamente alimentos, sino que la vida misma, como bien lo ilustra también el siguiente testimonio:

*“el agua es importante pues porque es vida, si no cae, no hay nada (...) cuando hay todo verde es por que llueve y todo el rancho como que se revive (...) casi no me gusta que cuando se pone seco, pero cuando esta verde es bonito (...) que llueva es bonito, así tenemos más agua, crece harto las hierbitas”* (Evarista, 46 años, San Antonio de la Laguna, septiembre 2014).

Relacionado a la lluvia, existe un simbolismo asociado a las serpientes, que son referidas por los campesinos como “cuidadoras”, “anunciadoras” o “hijas” de la lluvia. Como es frecuente encontrarlas a los alrededores de las fuentes de agua y en las zonas más húmedas como en el monte, se dice que están allí para custodiar el agua.

También, cuando está por comenzar la temporada de lluvias aumenta la presencia de estos animales: *“hay muchas por todos lados, salen a montones, pa’ anunciar que ya viene el agua, bajan de allá del cerro”*, y cuentan que en época de lluvias, antes se llegaban a ver dos víboras gigantes que bajaban del cerro, que parecían ser de cascabel, que eran tan grandes que la gente se espantaba y por eso se solía quemar chile guajillo en las casas para ahuyentarlas pues el olor de éste, dicen, no les gusta.

Así, el fuerte vínculo que confieren a la serpiente y la lluvia hace posible la animación de ésta última a través de estos animales, a los que les confieren incluso poderes sobrenaturales, como la creencia de que si se mata o maltrata una víbora cerca de alguna fuente de agua, ésta se seca o bien es posible que mande alguna enfermedad, susto o desconsuelo. Creencias que si bien ya comienzan a ser cuestionadas por las más recientes generaciones, siguen estando en la memoria colectiva de la comunidad gracias a los relatos de los abuelos:

*“Dicen que sí pasa, que el hijo de don Pedro iba una vez ahí subiendo, hace unos años, que iba para el camino rumbo de San Sebastián y que se le aparece una víbora grandota ahí por donde está el charcote donde el panteón, y que de lejos la miro, que estaba grandota, dice. Y que ya cuando iba acercándose él, que la víbora como que ya no la miraba, no tan grande pues, y que sentía miedo de que se iba a desaparecer, pero que ya la vio, y que como lo enmuinó, que por que salió que era más chica, que le dijo chingadera y que se va. Ya luego, dice, que de la enmuinada se puso re mal, que le dolía la panza toda la noche y se puso bien enfermo, que no*

*saben si por hacer coraje o el susto o qué, pero que bien malo andaba el pobre por la culpa de esa viborita que le mandó el mal” (Don Jacinto, 78 años, San Antonio de la Laguna, 2014).*

Para los campesinos mazahuas las conductas de los animales no son actos aleatorios o desordenados, si no que constituyen relaciones que han sido codificadas, significadas y simbolizadas por la cultura y de esa manera, pasan a formar parte de ceremonias y rituales en muchos casos.

### **3.2.2 Los imaginarios lacustres**

A continuación, me centraré en describir las representaciones de uno de los símbolos más importantes de la región asociado a las zonas lacustres: *La sirena*. Al estar presente fuertemente en el imaginario colectivo de estas y otras comunidades mazahuas.

El personaje mitológico de *La sirena*, híbrido de una mujer con cola de pescado o serpiente, ha sido registrado por Albores (1995) y revisado por otros autores (Maruri 2003: 153), en el territorio del Valle de Toluca e Ixtlahuaca<sup>12</sup>. Para esta autora “La sirena” representa la señora de los humedales que da vida al ecosistema y, en general, a la biodiversidad, por lo que le considera una representación tanto de la fertilidad como de la regulación y límites a la explotación de los bienes lacustres disponibles. Es por ello que en la mayoría de las narraciones en las que se hace presente, “La sirena” toma la vida de los humanos que no respetan sus límites.

En la cultura local, la laguna, al igual que el santo patrono, San Simón, son los encargados de darle paz y prosperidad al pueblo, pues se habla de una fuerza energética que la laguna

---

<sup>12</sup> La cultura lacustre que aún permanece en SAL y SSL puede pensarse como herencia de la cultura lacustre Matlazinca antes señalad no sólo por la evidencia material de las especies que aún se siguen consumiendo o se consumían hasta hace unos años, también los referentes simbólicos acerca del paisaje lacustre dan muestra de que la cultura lacustre desarrollada en el Altiplano mexicano fue de una gran riqueza y valor para el mantenimiento de las sociedad prehispánicas incluso después de la llegada de los conquistadores.



tiene y que se protege no sólo a sí misma, sino a la comunidad en general, que abarca personas, tierra, bosques y agua.

Dicha energía es nombrada en *Ilustración 6. Paisaje lacustre de San Simón de la Laguna*

lengua mazahua por los campesinos de San Antonio y San Simón como *Menyeje*, el espíritu o dueño del agua, que se hace presente ante los ojos de las personas de formas distintas, víbora, mujer y pez son las más frecuentes.



En la tradición oral de la zona lacustre, la laguna forma parte de la trama de relatos que hablan de los seres que en ella habitan y de ciertos eventos que tuvieron lugar allí. De esta manera a través de las narraciones se establecen las explicaciones a los valores atribuidos a la laguna y las normativas con respecto a su aprovechamiento: “*El Menyeje ahoga a los que vacilan con la laguna [...] con esta lagunita no se puede jugar, esa lagunita se defiende*” (Don Cesar, 45 años, San Simón de la Laguna, octubre 2015).

El mito sintetiza dramáticamente los valores y prácticas generadas por la cultura lacustre, al tiempo que encarna la dimensión simbólica de la destrucción y pérdida del modo de vida lacustre (Ruiz y Delgado, 2013: 102). Al respecto, la siguiente narración también explica míticamente el por qué la pesca en la laguna es por temporadas y sólo una actividad complementaria:

*Se dice que cada temporada de lluvia el espíritu del agua se tienen que alimentar, por lo que hace que los peces salgan hasta casi en la superficie del agua, al ver esto algunas personas de San Simón y de las comunidades cercanas se acercan a pescar y como el espíritu de este lago cuida que no se acerquen porque le toca comer, ahoga a los pescadores (Entrevista a Esmeralda, 17 años, San Antonio de la Laguna, 2012).*

Este tipo de narraciones, al transmitirse en el ámbito familiar y comunitario, no sólo dejan ver la importancia de la laguna en el sistema de conocimiento y de creencias sino también van actualizando el sentido epistemológico que suelen tener este tipo de piezas narrativas.

Así, de manera similar a las creencias en torno a entidades anímicas que habitan en las fuentes de agua y son considerados dueños o señores de ciertos lugares, en la laguna, *La Sirena* es el espíritu dueño o protector de los peces. También hay relatos que se cuentan en torno a otras fuentes de agua y donde las entidades femeninas son quienes habitan ríos, lagunas, arroyos, manantiales, etcétera.

En San Antonio de la Laguna, por ejemplo, se señala la existencia de entidades femeninas que viven en o cerca del agua, conocida también como *Ményehe*; dicen que ésta sólo se les aparece a los “borrachos”. Las apariciones suelen suceder en el río o los manantiales a altas horas de la noche, casi siempre pasando las doce, por eso de noche ya no se cruza por el río o el manantial, pues: “el *Ményehe* se enoja, *no le gustan los maridos borrachos*”, dice Agustina (60 años, San Simón de la Laguna, septiembre 2014).

Por su asociación a la feminidad, dichas apariciones pueden establecerse como relación simbólica de la mujer con el agua. En el sentido de que estas representaciones del agua tienen que ver con la innegable asociación que se le da a ésta con la fertilidad, a partir del conocimiento pleno y la constante observación de los ciclos de vida de plantas y animales,

siendo así la fertilidad, una metáfora que dota de un carácter sagrado a este elemento de la naturaleza y la cual, data de tiempos inmemoriales<sup>13</sup>.

Sobre todo, los abuelos son quienes identifican a *Ményehe* con el nombre de “La Sirena”, pues recuerdan que antes se aparecía una mujer en el río o en la laguna:

*“Me acuerdo que decía mi abuelo que ahí, en la laguna, a veces se veía una mujer, así como esas que les dicen las sirenas, con su cola como de pez, que cuando venía ya noche con su compadre el de allá arriba, que se espantaban, decía, y que al otro día iban y no había ya nada, que pensaban que era porque venían mareados y por eso la veían”* (Eliazar, 69 años, San Simón de la Laguna, agosto 2014).

Sin embargo, al igual que La Sirena, se aparece en los ojos de agua, arroyos y riachuelos e incluso cuando llueve mucho, “*como que la trae el agua*” dice entre risas un pequeño niño de San Simón. La llorona, dicen, también se escucha cuando hacen “*cosas nuevas*” en la comunidad, pues en San Antonio, por ejemplo, se le escuchó cuando hicieron la carretera que atraviesa el pueblo y cuando se instalaron los postes de luz, como si estuviera allí cuidando a la comunidad, sus tradiciones, sus valores, sus costumbres, su entorno natural y por supuesto, el agua (Mendoza, 2013).

Como veladora de la armonía en el territorio mazahua, *Ményehe*, *La sirena* o *La llorona*, son seres míticos que tienen un efecto en las conductas de la comunidad, pues como fuente de normas, estos mitos establecen bases para las relaciones entre humanos y de los humanos con la naturaleza. En ese sentido, aunque presente ya sólo en la memoria de los abuelos, el recuerdo de estos símbolos lacustres puede considerarse como la última batalla de los

---

<sup>13</sup> El sentido de la fertilidad del agua y su asociación, por ende, a lo femenino, tiene su punto de referencia en el México prehispánico, dentro de los dioses mexicas Tláloc y su esposa Chalchiuhtlicue que eran los dioses del agua, que vivían en el Tlalocan, Tláloc fue conocido como el dios de la lluvia y Chalchiuhtlicue como la diosa de las aguas subterráneas y terrenales como manantiales y lagunas (González, 2006).

hombres y mujeres ribereñas para mantener viva la memoria colectiva y sobrellevar a la modernidad en ciernes (Trejo y Arriaga:313).

### **3.3 Los saberes locales sobre el manejo del paisaje**

Desde la dimensión simbólica de la construcción del paisaje, o de los espacios imaginarios que componen a éste, según Toledo (2006), se puede hablar de la importancia de los saberes locales en términos del reconocimiento de los elementos del paisaje y sus tipologías, así como para explicar el funcionamiento del clima a nivel local.

Sin embargo, cabe antes una anotación. Al pensar en los conocimientos campesinos relacionados con su paisaje local podemos notar que es difícil marcar una línea divisoria entre lo que son los conocimientos y lo que son las creencias, pues éstas últimas, además de ser importantes para la vida espiritual de los mazahuas, corresponden a un conjunto de símbolos y significados articulados al devenir de las actividades productivas, resultado de la observación minuciosa de su paisaje, los ciclos, cambios y elementos que en él observan.

Las representaciones sociales del paisaje tienen entonces una gran practicidad, dado su dimensión epistémica, pues creencias y representaciones de la naturaleza guían la manera en la que intervienen la naturaleza y manejan su paisaje.

En ese sentido, están, por un lado, los conceptos que la población emplea para clasificar, desde su propio discurso los elementos, fenómenos y ciclos de su paisaje en términos de lluvias, nubes, cuerpos de agua, etcétera (Tabla 1 y 2), y por otro, una serie de conocimientos acerca de la época de lluvias que han sido construidos a partir de la interpretación empírica de los ciclos y eventos naturales (Tabla 3). Dichos conocimientos facilitan a las personas

saber qué tanto lloverá en el año, la intensidad y dirección de las lluvias, el clima que predominará en el temporal y las fechas de inicio y fin de la temporada de lluvias.

En el entendido de que al nombrar estamos llevando a cabo un acto cognitivo y valorativo, entonces las creencias y el conocimiento circulan permanentemente a través de la lengua. Nombrar en su lengua originaria los elementos del paisaje no sólo es el acto de etiquetar a cada uno de éstos, implica el pleno reconocimiento de un paisaje, derivado de una convivencia y observación histórica, tan viejas como la misma lengua, por lo cual, creemos que las palabras originarias, las formas de llamar a la naturaleza desde la lengua nativa, son fruto y a la vez muestra del profundo conocimiento sobre las características y el funcionamiento de un paisaje con el que han convivido por generaciones.

**Tabla 1. Conceptos del discurso local sobre el reconocimiento del paisaje**

<i>Mazahua</i>	<i>Castellano</i>
<i>ndeje, nrrejé, o nzheje</i> <sup>14</sup>	Agua
<i>dyeb'e</i>	Lluvia
<i>eje dyeb'e</i>	periodo de lluvias
<i>n'ya mi n'yorë</i>	periodo de sequia
<i>n'randyeb'e</i>	primer lluvia
<i>mi eje dyeb'e</i>	lluvias abundantes
<i>ngoma o ngomu</i>	Nube
<i>Ajens'e</i>	Cielo
<i>rä'ma</i>	Viento
<i>n'randyeb'e</i>	viento con lluvia
<i>Ngünrro</i>	Granizo
<i>Xitsji</i>	Nieve
<i>Se'e</i>	Estrella
<i>Ngunsubi</i>	Arcoíris
<i>Ndazapjú</i>	Mar
<i>t'eje o tr'eje</i>	Monte (cerro con árboles)
<i>Ndangodú</i>	Montañas
<i>pjátá/pjatrá</i>	Laderas
<i>b'atjú/b'atrjú</i>	Llano
<i>Jomü</i>	Tierra
<i>C'a'a ne jomu</i>	Tierra húmeda

<sup>14</sup> *ndeje, nrrejé, o nzheje* son variaciones regionales del mismo concepto agua.

<i>Dyodü ne jomu</i>	Tierra seca
<i>chi'i</i>	Cañada
<i>k'otú/ k'otrí</i>	Barrancas de donde nace agua
<i>t'rirri</i>	Árboles
<i>shi' dyeb'e</i>	clima húmedo
<i>Tsobür</i>	Nublado
<i>n'yejë</i>	Manantial
<i>Reje</i>	Laguna
<i>n'rareje</i>	Río
<i>Zapjú</i>	Presa
<i>Mëjë</i>	Pozo/manantial
<i>n'rranyebe</i>	Aguacero
<i>Reje</i>	Lago
<i>t'sreje</i>	Riachuelo
<i>chos'h treje</i>	manantial/ojo de agua
<i>reje ga jumm</i>	agua subterránea
<i>Ngünrro</i>	Granizo
<i>Gömä</i>	Neblina
<i>dyä'ä</i>	Barranca

Fuente: Elaboración propia con base en la información obtenida en trabajo de campo

Es importante pensar en la función epistémica que la cosmovisión ha tenido para el cumulo de conocimientos que los campesinos mazahuas han construido a través de su constante interacción con el vital líquido, y lo importante de los elementos cosmogónicos de su cultura para saber cómo, cuándo y dónde debe de usarse y ser tratada.

La relevancia de presentar la construcción de los saberes del agua desde la lengua es que, sin miras a realizar un inventario de auténticos saberes indígenas, podamos distinguir y a la vez dar reconocimiento y validez a los procesos epistémicos que los campesinos mazahuas han hecho sobre el paisaje que habitan, procesos que han ocurrido desde cientos de años atrás, siguen ocurriendo y se están actualizando constantemente, por lo que son vigentes.

En este sentido, el uso de la lengua originaria para reconocer, clasificar y definir las cosas que se hacen con, para, por y desde el agua, nos manifiestan ante todo, el resultado de

procesos de conocimientos locales y específicos que son expresados en la forma más íntima en que el pueblo mazahua se identifica como tal: su lengua madre.

Por otro lado, la convivencia con su entorno natural ha permitido a los campesinos mazahuas adquirir saberes sobre cambios atmosféricos, la conducta animal, del ciclo biológico de las plantas y del movimiento de los astros para conocer el funcionamiento de los elementos que configuran su paisaje, saberes que con la experiencia del diario vivir y la transmisión de estos de padres a hijos, permanecen como *saberes básicos* para poder realizar las actividades necesarias para la vida.

La observación detallada y paciente de la composición del paisaje y lo que sucede en él, como los movimientos, tiempos e intercambios entre sus componentes; ha permitido a los campesinos mazahuas una comprensión integrada de los ciclos que allí se desarrollan; en el caso del agua, la distinguen, explican y representan en sus distintos tiempos y espacios: el agua que corre sobre la superficie de la tierra; el agua que circula por debajo de la superficie; el agua que cae en forma de vapor y corrientes de aire; el agua que está presente en las heladas y granizadas; y por supuesto, el agua que custodian las nubes y cerros: la lluvia.

Ciclos como el del agua son percibidos y explicados desde la cultura *jñatjo* y la sabiduría campesina, señalando de antemano que la manera de representar este ciclo tiene como base una dimensión cultural que explica con bastante simbolismo cómo funciona la dinámica del agua y así, se entiende a ésta siempre en relación al hombre y a los significados que éste le atribuye. Es decir, que desde la perspectiva campesina de los mazahuas, el ciclo hidrológico es además, un proceso social y cultural muy significativo, como lo muestra a siguiente tabla:

**Tabla 2. Interpretación sociocultural del ciclo hídrico**

<b>Etapas del ciclo hídrico</b>		<b>Explicación y representación de los campesinos mazahuas</b>
<b>Nombre Científico</b>	Nombre mazahua	
<b>Precipitación</b>	<i>Rrögi nü reje</i> (lluvia) <i>dyeb'e</i> (neblina) <i>ngünrro</i> (rocío) <i>gömä</i> (hielo)	Para los campesinos mazahuas “el agua que cae del cielo” engloba un conjunto de distintas formas en que puede presentarse el agua. Ésta puede tomar la forma de gotas de lluvia, neblina, rocío y hielo. Todas ellas, entendidas como producto del Señor del agua o algún santo, que es el que manda a las nubes, las custodias de la lluvia y los vientos húmedos.
<b>Evapotranspiración</b>	<i>Ga m'pësi nu ñji reje</i>	Los mazahuas identifican esta etapa al percatarse de que hay una cantidad de agua que retorna a la las nubes. Saben que sucede a través de la humedad que la vegetación despide, pues señalan que “como los árboles y plantas también tienen vida, así como uno, también sudan y lloran como los humanos” y ese llanto y sudor regresa a las nubes. Por otro lado, la evaporación del agua de lluvia al caer al suelo, es para los campesinos una manifestación del equilibrio entre el frío de la lluvia y lo caliente de la tierra, así, el vapor que despide tal efecto, es muestra del gozo de la tierra ante la presencia de la lluvia.
<b>Escorrentía superficial</b>	<i>Rrareje ga trrëjë</i>	Esta es el agua de las lluvias que no sube de vuelta a las nubes, ni se infiltra al suelo. En palabras de los campesinos: “hay una agüita que escurre por los montes y las laderas, viene de hasta allá arriba porque de ahí nace esa agüita”. Se representa en varias historias como la serpiente del agua que se escurre entre el cerro y baja para anunciar las lluvias. Saben que estos escurrimientos se unen y forman en la parte baja del arroyo que atraviesa sus comunidades, por eso, dicen, siempre hay víboras cerca de él, porque se son quienes traen el agua y la cuidan.
<b>Infiltración</b>	<i>Sisï ga jumï, reje ga jumm</i>	La infiltración es identificada como el agua de lluvia que alcanza a penetrar la tierra y que se concentra principalmente en el interior de los cerros, por eso, existe la creencia de que estos están llenos de agua e incluso, de que hay seres



		<p>que los custodian a su interior o en las cuevas, que son las vías de comunicación con el centro de los cerros. Por ello, es frecuente escuchar sobre el señor de la cueva, un santo muy venerado en toda la región mazahua que se caracteriza por ser un cristo negro. Además, saben que el agua se escurre por la tierra hasta formar corrientes debajo nuestros pies que ayudan a que la tierra sea buena para sembrar una u otra cosa. Gracias al conocimiento de la humedad presente en los suelos, los campesinos pueden distinguir, al menos, tres tipos de tierra: la negra, la pedregosa y la suelta. Siendo cada una destinada para distintas actividades y la siembra de distintos cultivos.</p>
--	--	---

Fuente: Elaboración propia con base en la información recabada durante trabajo de campo (2011 y 2014)

Relacionado a la lluvia, los campesinos observan la dirección del viento; el color, forma y posición de las nubes; la forma y color de la luna, así como la caída de la neblina para tener señales de su presencia. Signos que sus antepasados les han enseñado a interpretar y que desafortunadamente, es primordial conservar ya sólo para unos cuantos, los más viejos. Hoy día, muchos jóvenes ven a estos como supersticiones y no como un conocimiento valido.

En este sentido, la fauna con la que comparten su territorio es importante no sólo para su consumo o contemplación, lo es también por la forma en que se relacionan con las diversas especies y el entorno natural, por ello es de su preocupación saber cuáles son sus conductas y cómo desde el ciclo de vida de una comunidad de hormigas, por ejemplo, se puede interpretar lo que sucede a su alrededor.

Dentro de los saberes sobre el comportamiento animal que para los campesinos mazahuas son importantes en el pronóstico de lluvias, las ranas son cruciales. Para ellos, cuando las ranas croan más a menudo se le considera una señal de lluvia, estas “*vienen con la lluvia, como si ella las hiciera o cayeran del cielo, ¡qué sé yo!*”, dice doña Marina, por eso son, al

igual que las víboras, como anunciadores de la lluvia, otros las llaman incluso “*hijas de la lluvia*” y cuando se les ve a cantidades, se dice que ya viene el tiempo de agua.

Podemos encontrar codificada una milenaria observación de la naturaleza, que se relaciona de manera directa con las acciones humanas y también con lo sobrenatural, pues la cultura extiende las habilidades biológicas de los animales hasta conferirles poderes mágicos o una naturaleza divina, como en el caso de las víboras y las ranas. Pues más que elementos de lectura climáticos, son considerados seres que marcan el devenir de la comunidad. Así, la fauna conforma un código complejo que al ser interpretado permite conocer e interpretar la naturaleza y el futuro de las comunidades.

La gran amplitud y profundidad que adquieren los conocimientos biológicos es, por supuesto, consecuencia directa de la estrecha relación que existe entre el proceso productivo y los organismos vivos. Sin embargo, contrariamente a lo que pudiera suponerse, el conocimiento biológico no se encuentra restringido a lo utilitario. El universo biológico es además recurso primario para la construcción de los sistemas de clasificación, y fuente para la curiosidad intelectual de las culturas rurales. Da fe de lo anterior, el elevado número de especies de plantas, animales y hongos nombradas por el pensamiento tradicional que no carecen de uso (Berlin, 1992 en Toledo y Barrera-Bassols, 2008).

Los ciclos de los animales son puestos en relación con otros ciclos vitales de diversas duraciones, como el de la lluvia-sequía. Para Viñas y Saucedo (2000), esta relación con los animales demuestra que a través de ellos se interpela a los dioses y se tiene acceso a partes no humanas del cosmos. De esta forma, para los mismos autores, la observación de las características y el comportamiento de los animales se revelan como el sistema más cualitativo y polifuncional ante la incertidumbre.

El comportamiento de los animales, los vientos y las nubes son pues, señales que al ser interpretadas funcionan para implementar las acciones pertinentes<sup>15</sup> en cuanto a la presencia/ausencia de la lluvia, sobre todo en el ámbito de la milpa. En el siguiente cuadro se muestran algunas de estas señales a partir de las cuales se interpreta el quehacer con la milpa por medio de la lectura del paisaje:

**Tabla 3. Algunas lecturas del paisaje campesino**

<b>Símbolo</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Prescripciones</b>
<b>Luna</b>	Luna creciente	Buen tiempo para sembrar porque las plantas de maíz crecerán bien y sus raíces serán más fuertes.
	Luna llena	Se cortan los arboles porque la madera durará mucho más y no será atacada por la polilla.
<b>Arboles</b>	Caída del follaje de los árboles en diferentes semanas.	Cosecha mala
<b>Víboras</b>	Salen en busca de sus madrigueras Las de cascabel se hacen sonar	Se aproxima una lluvia
<b>Grillos</b>	Se vuelven más ruidosos	Se aproxima una lluvia
<b>Arañas</b>	Salen de sus nidos	Se aproxima una lluvia
<b>Hormigas rojas</b>	Salen a acarrear alimentos y proteger sus hormigueros.	Se aproxima una lluvia
<b>Sapo</b>	Se incrementan los sonidos del sapo	En dos semanas inician los temporales
<b>Moscas y mosquitos</b>	Incrementan las picaduras de mosquitos. Incremento de moscas dentro de las viviendas.	Se aproxima una lluvia

<sup>15</sup>Con “acciones pertinentes de acuerdo a la ausencia o presencia de lluvia” me refiero por ejemplo, a la construcción de pequeñas zanjas alrededor y en lugares estratégicos de la milpa en cuanto se augura una fuerte lluvia, de esta manera las zanjas ayudan no sólo al desahogo del agua de la milpa y así evitar su inundación, sino también a aprovechar esta agua para regar las partes de la milpa que no se riegan cuando ha habido lluvias débiles, entre otras acciones.

<b>Pájaros</b>	Se ven grandes bandadas buscando refugio y dejan de cantar.	Se aproxima una tormenta
	Cantan mientras llueve	Pronto dejará de llover y saldrá el sol

Fuente: Elaboración propia con base en información obtenida en trabajo de campo (2014)

Las representaciones socioculturales del agua y de otros elementos del paisaje campesino que han sido expuestos, señalan, en conjunto, una manera específica de entender la vida, en la que flora y fauna, lluvia y bosques, tierra y agua; todos los elementos de su territorio, están en comunicación; y gracias a que sus comportamientos son constantes, es posible saber algo sobre el comportamiento de la naturaleza que pueda controlar la incertidumbre provocada por su dependencia hacia ésta.

### **3.4 El paisaje visto desde la ecología política**

Sin embargo, cabe concluir este apartado con la siguiente conclusión: las interpretaciones sobre un mismo paisaje no son siempre coincidentes. En ese sentido, la experiencia paisajística se debe considerar en el contexto espacio-temporal en el que se manifiesta, así como tomar en cuenta las diferencias culturales de los sujetos sociales que en él intervienen.

Como recorte de una realidad mucho más amplia y compleja, el paisaje mostrado en este trabajo responde a una construcción social que coexiste con otras en un mismo espacio geofísico. Como he señalado, un grupo de geólogos e ingenieros vislumbran un potencial hídrico en el mismo lugar donde ecólogos contemplan un área natural protegida con especies forestales endémicas, donde una comunidad campesina ha establecido sus parcelas de maíz y su hogar.

En un mismo espacio convergen así procesos de percepción, apropiación e intervención del medio, acordes con diversas y disímiles formas y modos culturales. Tenemos, en este caso,

miradas que se confrontan: por un lado, las que son consecuencia de la cotidianidad y de la fuerza del devenir y, por otro, aquellas acordes con los paradigmas científicos y técnicos forjados en un lugar ajeno, tanto al paisaje como a sus actores.

Tener en cuenta esto es fundamental para el análisis de la región montañosa que aquí se trata, en el contexto del trasvase de agua a la Ciudad de México. Sobre ese territorio boscoso y con abundancia hídrica, interactúan distintas y confrontadas percepciones e intervenciones. Principalmente, se tiene, por un lado, la percepción de que este es un territorio potencialmente explotable en tanto que el Estado y capital le piensan prístino e inhabitable, por tanto inprovechable cuando paradójicamente tiene un gran valor económico para la ciudad.

Por otra parte, la misma región es para el pueblo mazahua el hogar histórico de un pueblo que valora sus bosques, tierra y agua, en la medida en que son referentes simbólicos que dan sentido a sus vidas y de los cuales dependen directamente para sobrevivir en su cotidianidad, pues del aprovechamiento inmediato de ese territorio depende la satisfacción de sus necesidades alimenticias básicas.

Por lo tanto, una lectura adecuada y comprensiva de un paisaje es aquella que nos permite un entendimiento claro de las distintas escalas y niveles de negociación y poder implícitas en su constante intervención o transformación histórica (Urquijo, 2014).

## **CAPÍTULO 4. EL CICLO CAMPESINO DE ALIMENTACIÓN AGRO-LACUSTRE**

En los apartados anteriores se ha sugerido la idea de que el agua junto al maíz, son el eje que articula los espacios campesinos, ahora, en este apartado se desarrolla la idea de la lluvia como eje que articula el tiempo y los ciclos de vida en el campo.

En ese sentido, en este apartado se describe la alimentación de las familias mazahuas a través de un análisis de los alimentos consumidos en relación al manejo del paisaje a lo largo del año y de las características socioculturales que como indígenas-campesinos tienen los habitantes de estas comunidades. De tal forma, a lo largo del texto se desarrollan, entre otras, las siguientes ideas:

- El conjunto de alimentos que los campesinos consumen corresponde a un aprovechamiento integral del paisaje que habitan.
- La dieta de los campesinos mazahuas resulta un complejo alimenticio que puede entenderse sólo en relación a otros tantos ciclos que corresponden a dimensiones ecológicas, culturales y económicas, que en conjunto, dan coherencia a un ciclo anual de alimentación agro-lacustre.
- No todo lo que se consume es auto producido, ni todo lo que se auto produce es consumido dentro de la misma comunidad. La producción campesina se ve complementada y diversificada por el intercambio local y el ingreso monetario que posibilitan otras estrategias económicas como la migración.

### **4.1 La configuración del espacio a través de los alimentos**

A diferencia de los siguientes dos capítulos que se referirán principalmente a la producción de alimentos, este apartado aborda lo referente al consumo de estos últimos, con el objetivo

de mostrar cómo la relación que los campesinos tienen con lo que comen, los espacios y tiempos destinados para su almacenamiento, preparación y consumo; sugieren una forma particular de relación con los alimentos que implica entenderlos más allá de meros consumidores.

En la medida en que son productores directos de gran parte de lo que comen, su relación con los alimentos traspasa el orden de lo meramente material, los espacios y tiempos de consumo adquieren un trasfondo diferente al urbano-occidental, lo que resulta de mucha importancia social y familiar, llegando incluso a un ámbito espiritual en el que los alimentos, como en el caso del maíz, adquieren una valoración que va más allá de lo económico, al forjar no sólo su sustento sino su identidad.

En este contexto y como ya se ha dicho antes, el cultivo del maíz es un organizador –temporal y espacial- fundamental en la vida del campesino mazahua. En la distribución interna de las casas se revela también la importancia del maíz, existe en cada una de ellas un sitio destinado para almacenarlo y desgranarlo, pero ocupa un lugar principal el fogón, que siempre junto al *metate*, ambos son necesarios para hacer las tortillas, el alimento base de las familias campesinas de San Antonio y San Simón.

El fogón cumple un papel central en la vida familiar mazahua, puesto que más que un artefacto, configura a su alrededor un espacio en el que pasan la mayor parte del día las mujeres y es el predilecto de las familias para reunirse a comer, charlar sobre lo que sucedió durante el día, lo que acontece en la comunidad, contar anécdotas y organizar el trabajo. En él se fortalecen las relaciones familiares y la comunicación entre sus miembros, transmitiendo conocimientos y experiencias que fortalecen además de la vida familiar, la de la comunidad misma.

Hoy día los campesinos asemejan cada vez más la construcción y distribución de sus casas a las de la ciudad; pero el fogón sigue siendo un espacio constante; aun contando con otras habitaciones destinadas al descanso, prefieren siempre reunirse junto al fogón a descansar y platicar incluso cuando no es hora de la comida.

Cuando una familia es visitada, es en el espacio del fogón donde se recibe y atiende a las visitas, éstas casi siempre llevan algún alimento a la familia en forma de presente y es costumbre que los anfitriones siempre ofrezcan “un taco” a las visitas. En la casa de doña Beatriz, quien más los visita es una tía que vive en el pueblo Otomí vecino, de allí, ella les lleva *quelites*<sup>16</sup> de agua que junta a las orillas de la laguna de San Sebastián; cuando la tía va de visita, las dos mujeres pasan un largo rato platicando en la cocina mientras echan las tortillas o preparan el *nixtamal*<sup>17</sup>.

Con múltiples finalidades, la cocina de los hogares mazahuas puede considerarse de esa forma sólo en la medida en que allí se encuentra el conjunto de utensilios y productos necesarios para preparar los alimentos. Pero en la vida cotidiana de estas familias, el espacio que comparten el fogón y el huerto puede entenderse como la composición del espacio de la cocina mazahua, puesto que en éste último se encuentran también almacenadas un buen número de ingredientes necesarios para preparar los alimentos. Además de que por extensión, fogón y huerto son los espacios donde se da la mayor convivencia entre las familias antes, durante y después de consumir los alimentos.

---

<sup>16</sup> Es el nombre genérico con que en México se les designa a las hierbas silvestres que tienen brotes tiernos y comestibles y que se encuentran asociados a la milpa. Esta palabra tiene origen en el náhuatl *Quilitl*, que significa literalmente hierba comestible o verdura. A lo largo de esta investigación se detallará más sobre la diversidad de *quelites* existentes, su recolección, usos e importancia cultural.

<sup>17</sup> Granos de maíz ya cocido en agua de cal, que se muelen para obtener una masa que llega a tener hasta 45% de humedad y es utilizada principalmente para la elaboración de tortillas.



El espacio destinado al fogón está construido por tablas de madera que dejan entre ellas espacios óptimos para que se ventile la habitación, el fogón, constituido por tres piedras en medio de las cuales se coloca la leña y sobre ellas el *comal*<sup>18</sup> (ndedye) se encuentra en una de las orillas de esta habitación con la finalidad de que el humo salga fácilmente. Junto al fogón siempre se encuentra algún mueble, mesa o repisas donde se colocan platos, vasos, cubiertos, ollas, trastes, sartenes, cuchillos, cazuelas y tazas; además de productos como aceite, azúcar y sal, ingredientes necesarios para muchas de las comidas que preparan a diario.

Aunque hay familias que cuentan ya con cocinas amuebladas y diseñadas al estilo urbano, con estufa en vez de fogón, es común que ésta se encuentre en desuso, pues dicen: *“la comida sabe más rica calentada con la leña en el fogón, no nos acostumbramos a comer así de la estufa, además de que sale más caro comprar el gas y conseguirlo, aquí no hay muchos que usen el gas”* (Francisco, 26 años, San Simón de la Laguna). Inclusive hay quienes han llevado el fogón al interior de habitaciones de concreto y cuatro paredes, que al no estar adaptadas al uso de la leña, tienen que ser modificadas para que se pueda cambiar la estufa por el fogón.

Existen dos cosas importantes de señalar sobre cómo está constituida la cocina mazahua que ayudan bastante a entender la lógica de consumo de estos campesinos. En primer lugar; no hay refrigeradores o algún sistema parecido que se pueda considerar como cocina, exceptuando algunas familias que ya han adoptado, por su nivel económico, una forma de vida totalmente urbana. Lo cual se explica por el hecho de que las mujeres obtienen de forma inmediata y fresca lo que necesitan para preparar los alimentos, ya sea obtenido por sus

---

<sup>18</sup> La palabra comal, del nahuatlismo de *comalli*, se utiliza en México y Centroamérica para referirse a un recipiente de cocina tradicional usado como plancha para cocción que se coloca sobre el fuego. Su uso principal es para la cocción de tortillas.

propias manos en la milpa, su huerto, el monte; o bien, por medio de algún intercambio con algún vecino o con las *queliteras*<sup>19</sup> y campesinos que vienen de otros pueblos a vender sus productos.

Lo anterior se relaciona con una segunda caracterización de las cocinas mazahuas: no hay espacios destinados al almacenamiento de grandes cantidades de comida. Las familias no manejan un concepto parecido al de “despensa”, Aunque las despensas otorgadas por los programas gubernamentales fomentan la reserva de alimentos conservados y enlatados; las campesinas suelen comprar en la tienda local o recolectar del campo lo que necesitan para comer en el día.

El hecho de prescindir de refrigeradores tiene que ver también con el hecho de que ni carne ni lácteos forma parte de la dieta cotidiana de la mayoría de las familias. Estos productos solo se consumen en algunas ocasiones como cuando se preparan chiles rellenos, tortas o sándwiches, quesadillas o algún pedazo pequeño de carne para acompañar verduras, caldos, salsas o quelites. Lo cual depende mucho de los deseos que tengan las familias, pues no a muchos les gusta comer carne; y del dinero que tengan para poder comprar carne, leche o queso en las tiendas. Pues estos últimos, no son productos que las personas de la comunidad auto produzcan, el cuidado de animales se limita a aves y algunos cochinitos que se comen sólo en tiempos de fiesta.

La mayoría de las familias tiene pollos, gallinas o algún cerdo que crían en su jardín o traspatio. Cuando los hogares tienen alguna parcela contigua a su casa aprovechan para tener allí a las gallinas y así estas coman los gusanos de la tierra ayudando a oxigenarla. Pero por

---

<sup>19</sup> Mujeres campesinas recolectoras o productoras de hierbas tiernas que comercian éstas en los pueblos vecinos de forma ambulante o en algún puesto del mercado regional.

la presión poblacional que es cada vez mayor, actualmente se tienen problemas entre familias por los animales que en ocasiones perjudican el jardín o la parcela vecina. De ahí que los campesinos tienden a tener menos animales y los pocos que adquieren, se encuentran acorralados, amarrados o muy bien vigilados por las mujeres principalmente, quienes pasan, como ya se dijo, la mayoría del día entre el fogón y el huerto.

Lo anterior implica que los animales, al tener menos posibilidad de rebuscar sus alimentos en espacios abiertos, tienen mayor dependencia del alimento que les proporcionen los campesinos, lo que es problemático en escenarios de escasez de alimentos, mano de obra o dinero.

Otro espacio importante en los hogares mazahuas es el destinado a guardar los granos de maíz, que es elegido con respecto al lugar menos húmedo y con más ventilación del hogar<sup>20</sup>. Allí, las familias llevan la cosecha año con año para desgranar las mazorcas y guardarlas en costales de *nylon* que les permitan disponer de maíz durante todo el año.

Es probable que sea el granero el único espacio destinado para almacenar alimentos y mantenerlos frescos durante un largo tiempo. Hecho por el que se le atribuye tanta importancia dentro de la distribución del hogar en relación al maíz y la alimentación campesina, pero además, por ser el espacio de selección y resguardo de las semillas de maíz de cada familia. Que junto con la tierra, son la herencia más importante que los padres dan a sus hijos. Así, el granero, además de resguardar alimento, resguarda gran parte del conocimiento campesino acerca de la planta de maíz,

---

<sup>20</sup> En los casos de las construcciones de dos plantas, este espacio es ubicado en la más alta y sólo en algunos casos junto al jardín o cocina, puesto que aunque estos son los espacios más recorridos para el uso de los granos, suelen ser lugares húmedos.

Las mujeres mazahuas, noche tras noche, rememoran el ancestral proceso de *nixtamalización*<sup>21</sup> mediante el cual se desprende la “cáscara” (cutícula) de los granos de maíz y se ablandan éstos para su posterior molienda. La *nixtamalización* comienza poniendo sobre el fogón una olla con agua, cal y los granos de maíz, cuando la mezcla ha hervido la retiran del fuego y la dejan reposar durante una noche entera, al otro día, luego de separar las cascarras de los granos, hacen uso del *metate*<sup>22</sup> para triturar estos últimos hasta obtener la masa necesaria para preparar las tortillas.

*Ilustración 7. Preparación de tortillas de maíz*



Recientemente, el *metate* se ha visto sustituido por el uso de molinos eléctricos que algunas familias han adquirido para brindar el servicio de molienda de maíz. Las mujeres que han optado por el uso de éste, madrugan

todos los días para formarse en la fila del molino más cercano a su casa y llevan por lo regular un “botecito” de maíz (recipiente de plástico de aproximadamente tres litros de volumen) que alcanza para dar de comer tortillas durante todo el día a un promedio de seis personas.

---

<sup>21</sup> Proceso mediante el cual se realiza la cocción del maíz con agua y cal, el cual es utilizado principalmente para la obtención de masa (*nixtamal*) para la elaboración de tortillas; siendo este un proceso de origen mesoamericano que le confiere un alto valor nutritivo y cambios funcionales extraordinarios al maíz, y que es clave en la elaboración de la tortilla. La palabra proviene del náhuatl *nextli* (“cenizas de cal”) y *tamalli* (masa de maíz cocido).

<sup>22</sup> Un mortero de piedra compuesto por una plancha rectangular donde, de rodillas, se muelen los granos de maíz *nixtamalizado*, al usar contra esta plancha otra piedra más pequeña de forma cilíndrica que ayuda a triturar los granos mediante un pesado movimiento de vaivén que se realiza continuamente hasta convertirlos en una fina masa.

Por lo regular, un *metate*, un *molcajete*<sup>23</sup> y un *chiquihuite*<sup>24</sup> siempre se encuentran junto al fogón. Sobre el primero se acaba de hablar, el segundo, sirve para preparar varios tipos de salsas con los tomates y chiles que se compran o recogen de la huerta; y el tercero, se ocupa para colocar las tortillas recién hechas, por lo que es una especie de canastilla que se pone sobre la mesa para iniciar a comer.

La mesa, casi siempre está colocada al centro de la habitación y es rodeada por sillas, donde la familia se sienta a disfrutar de la comida cuando se encuentra la mayoría, porque cuando no es así, los pocos que están se suelen sentar alrededor del fogón para comer en compañía mientras se preparan las tortillas.

El huerto, que casi siempre se encuentra inmediato al fogón, es también un espacio muy importante para las familias y muy relacionado a éste último, pues entre ambos espacios pasan toda la mañana las mujeres. Luego de ir muy temprano a moler el nixtamal, alrededor de las cinco o seis de la mañana, comienzan la preparación de las tortillas para dar de comer a sus esposos e hijos antes de que vayan a trabajar y/o a la escuela. Por la mañana, se acostumbra recalentar la comida del día pasado o bien sólo un plato de frijoles acompañado de la infusión de alguna planta que se corta del huerto, manzanilla y té limón son los preferidos, a veces, cuando hay un dinero extra, de regreso del molino las mujeres pasan a la

---

<sup>23</sup> Utensilio de la cocina mexicana tipo mortero, hecho de piedra volcánica o barro. Se usa para triturar o martajar diferentes productos alimenticios, como granos, especias y vegetales, destinados a la preparación de salsas y otros platillos. El molcajete tiene forma de cuenco con tres patas cortitas, es común verlos con el tallado de alguna cabeza de animal, y es utilizado junto al *tejolote* o *temachín* (mano de mortero) para triturar los ingredientes.

<sup>24</sup> Del náhuatl *chiquihuitl*. Cesto o canasta de mimbre, bejuco o carrizo sin asas que sirve para guardar, principalmente, las tortillas recién elaboradas

tienda para comprar un paquete de “Galletas Marías”, que sobre todo a los niños les gusta comer con estas infusiones.

Cuando los niños se van a la escuela y los hombres han partido a trabajar, ya sea en el campo o las ciudades próximas, las mujeres continúan con las labores de la casa; suegra y nueras, madre e hijas, pasan horas en el *metate*, echando tortillas en el *comal*, deshierbando el huerto o bordando, mientras cuidan a los niños más pequeños y platican sobre la familia y situaciones de la comunidad. En este contexto, las mujeres mayores de la familia enseñan a las más jóvenes las cosas que debe hacer una mujer casada, principalmente bordar y hacer tortillas.

María y Gabriela, de 13 y 12 años, siempre llegan de la escuela a ayudar a su abuela de 69 años, quien tiene que preparar los alimentos para ellas y sus otros dos hermanos menores, pues sus padres salen a vender artesanías a la ciudad de Toluca por periodos de dos a tres semanas. Ellas ayudan a su abuela lavando los trastes e ingredientes necesarios para la comida. Mientras hacen estas tareas, la abuela les cuenta historias de cuando ella era pequeña, sobre cómo era la vida en la comunidad antes. Las niñas, muy atentas, le preguntan bastante, siempre hablan en mazahua, y al parecer, la mayoría de las veces la abuela cuenta anécdotas divertidas, pues todas ríen constantemente durante la plática.

Así, durante este intercambio de palabras, las niñas van observando cómo la abuela prende el fogón, amasa y echa las tortillas al *comal*. Aprovechando de esta manera el espacio y el tiempo dedicado a la preparación de los alimentos para reproducir y transmitir los valores de la vida en comunidad, tal como lo señala el siguiente testimonio:

*...hacemos la tortilla, la sopa...lo que sea que haiga para preparar ese día, pero siempre al día, fresco, nosotros lo hacemos, pues... la suegra, las abuelas siempre*

*dicen que hay que aprender a echar la tortilla y hacer la comida, ellas no lo enseñan. Cuesta trabajo, de chica una es rezongona pero ya luego se acostumbra uno, a que es bonito convivir con la mamá, la abuela, la gente grande pues, y que te enseñen cosas, a mí me gustaba que mi abuela me contaré de cuando era niña, de historias que luego la gente de aquí anda inventando, me divertía...mi mamá también me enseñaba a las cosas de la comida y hasta a mi hermano le ponía que a picar cosas, pero nos gustaba porque lo tomábamos de a juego...en la comida también se nos va en puro platicar...luego llevamos prisa, pero las abuelas se enojan si uno se echa un taco rápido y se va o que uno diga, no voy a comer o como solito, eso no pasa, comemos los que estemos, todos juntos, si mamás está uno que faltó de comer, la señora que está echando la tortilla lo acompaña aunque sea con un taco de sal, comer sólo...no sé...como que no nos gusta, yo creo (Mujer de 24 años, SAL, 2014).*

#### **4.2 Estacionalidad alimentaria**

El maíz está presente cotidianamente en la dieta de las familias mazahuas en forma de tortillas, que aunque no son consideradas como un platillo, sí son parte esencial de todas las comidas. Es así que como alimento básico o “de mantenimiento” (Warman, 1988), las tortillas funcionan como los cimientos de cada comida, proporcionando gran parte de las calorías y la energía necesaria para sostener las actividades campesinas diarias.

Gracias a las características ecosistémicas del territorio, además de las tortillas, la alimentación de los campesinos de San Antonio y San Simón de la Laguna se complementa con el consumo de diversos alimentos de estación disponibles en el paisaje agro-lacustre en determinadas temporadas del año. Es importante señalar que la alimentación de las familias campesinas está relacionada con un conjunto de actividades productivas y extractivas, las cuales forman un complejo sistema que debe entenderse en su conjunto, pues algunas actividades se constituyen en principales y otras en secundarias.

El aprovechamiento de la naturaleza, que incluye a la agricultura, abarca también la recolección de productos silvestres, la cacería, la pesca y la cría de algunos animales

domésticos. Todas ellas, tareas en las que se ponen en juego una gran cantidad de conocimientos, habilidades y prácticas (Bonfil Batalla, 1987) que varían dependiendo de las condiciones hidrometeorológicas y climáticas del paisaje. Y que, al articularse, configuran un ciclo anual que puede dividirse en dos grandes periodos: el de lluvias (verde), que va de finales de mayo a septiembre; y el de secas, que abarca de octubre a abril; y que representan simbólicamente para los campesinos la vida y la muerte, en el sentido de que en el primero es cuando crecen y resurgen plantas y cuerpos de agua, aunque paradójicamente sea durante esta época en que de hecho hay menos abundancia de maíz, al encontrarse éste en crecimiento.

#### **4.2.1 La comida en temporada de lluvias**

Para los mazahuas el periodo de lluvias está relacionado con la vida porque renacen pastos, hierbas y los arroyos vuelven a tener cauce. Con la venida de la primera lluvia (mayo) comienza a crecer el maíz, la calabaza y en otras ocasiones, pero en menor medida, el frijol que se siembra en asociación a estos últimos. Las mazorcas comienzan a crecer conforme las lluvias se intensifican en los meses de junio y julio, para que a mediados de agosto comience la temporada de *elotes*<sup>25</sup>. En estos mismos meses en el bosque crecen una gran variedad de hongos, mientras que en las parcelas, jardines de traspatio, las orillas de la laguna y arroyos, florecen plantas con diferentes usos medicinales y comestibles.

Con la llegada beneficiadora de las lluvias, la recolecta de plantas comestibles asociadas a la milpa, es primordial para la alimentación de los campesinos mazahuas. Durante los meses de junio y julio, acompañado del trabajo de barbecho en la parcela, donde mujeres, niños y

---

<sup>25</sup> Mazorca tierna de maíz, que se consume, cocida o asada, como alimento en México y otros países de América Central.



niñas desyerban con sus manos, cuchillo o machete la milpa; también se hace la colecta de quelites que nacen junto al maicito, principalmente dos hierbas que nombran como “mostaza” y “gato” en la traducción al castellano.

El “*quintonil*”, otro *quelite* muy recurrido por las familias mazahuas, es una de las variedades de esta planta que suele tenerse en los jardines de los hogares y se obtiene también durante los meses de lluvia. Tener *quintonil* en la casa no es difícil, comentan las mujeres, principales encargadas del cuidado del jardín de traspatio, pues los quelites en general son plantas muy rústicas que sólo necesitan de la lluvia para crecer por doquier. Pero sí es importante que al cortarlos, no se arranque la raíz por completo para que ésta siga dándose posteriormente.

En el caso de los *quelites* silvestres que se recolectan en el monte y milpa, pueden confundirse con la gran cantidad de hierbas que nacen en época de lluvias, por lo que el sólo hecho de saber distinguir las hierbas comestibles y las que no lo son, requiere de una observación detallada y conocimiento de las características de cada una de las plantas, para poder identificar para qué sirven, cuál es su nombre, cómo debe consumirse y qué parte es la que debe comerse, pues para el caso de los quelites, de algunas plantas se debe comer solo el tallo, otras solo sus hojas y algunas pueden consumirse en su totalidad. Para la manera de prepararlos sucede lo mismo, sólo algunas se pueden comer crudas y otras se cocen y acostumbran acompañar con algún tipo de salsa.

En temporada de lluvias también crecen quelites alrededor del arroyo, la laguna y otros estanques o corrientes de agua que se forman sólo en esta temporada. Los “quelites de agua”, como se les conoce, son consumidos por las familias en la época de lluvias, aunque cabe

reconocer que no son del agrado de todos los miembros de la familia, de los más jóvenes sobre todo.

A diferencia de los *quelites de agua*, los de la milpa no se comen crudos, estos siempre van cocidos aunque en distintas presentaciones, ya sea en forma de tortitas bañadas en salsa verde, revueltos con huevo, en forma de quesadilla, tamales (*tjezhe*) o, dependiendo de la economía de las familias, acompañando algún trozo de carne en salsa verde o roja. De las especies vegetales, los *quelites* son las de mayor gusto para los mazahuas, pues aún con dinero para comprar otros alimentos, siempre los *quelites* son bien recibidos en la comida, como señala el siguiente testimonio:

*Cuando uno no tiene comida para el día ya se viene uno a cortar para comer un taco de quelite, pero aunque haiga dinero, si se antoja quelite, se va a cortar (...) pero ya se comen quelites cada vez menos, porque a veces ya no hay tiempo de ir a cortarlos porque tenemos que salir a trabajar, aunque se antojen a veces ya uno no puede (...) y cuando sale uno del rancho, que se va uno a Toluca, regresa uno con harto antojo de quelite o verdura, siempre, es que allá pura carne” (Doña Betaríz, 43 años, San Antonio de la Laguna, julio 2014).*

De esta manera, los tacos, comida base de las familias mazahuas, son de gran variedad de guisados durante mayo-octubre según los *quelites* recolectados y además, por otros vegetales cosechados a lo largo del crecimiento de la planta de maíz, como las calabazas sembradas en la milpa y también en el traspatio. De esta planta, su flor es el primer alimento que brinda, y se consume en los meses de agosto y septiembre, principalmente en forma de quesadillas. Algunos también suelen comer las guías de esta planta, pero en mayor medida sus frutos son consumidos en el mes de octubre. Mejor conocidos como “*calabacitas*”, los frutos son picados en pequeños trozos y hervidos junto con alguna salsa, para consumirse ya sea en forma de taco, tamal o quesadilla.

El frijol también es una de las plantas que se aprovecha de manera diversa a lo largo del crecimiento del maíz, su fruto aún verde o “a medias”, como señalan algunos campesinos, es consumido entre los meses de junio y julio. Éste se pone a cocer sobre un *comal* caliente y a veces se come sólo sazonado con sal; otras, se mezcla junto con alguna salsa y así se preparan tacos durante la hora de la comida.

Continuando con la llegada beneficiadora de las lluvias, la dieta de las familias se ve sumamente enriquecida por otro alimento derivado de la temporada y muy significativo para las familias mazahuas: los hongos. La humedad de la tierra, características de la vegetación y la intensidad de las lluvias, hacen del territorio de San Antonio y San Simón de la Laguna un sitio propicio para el crecimiento de diversos tipos de hongos comestibles que los campesinos aprovechan durante toda la época de lluvias.

Los hongos<sup>26</sup>, en sus diferentes variedades, son consumidos a partir de finales del mes de mayo y hasta los últimos días del mes de octubre, cuando aún es posible encontrar algunos en el monte. Junto con el maíz, al igual que los quelites y otras especies vegetales; con los hongos se preparan tacos, tamales y quesadillas, unas veces acompañados de alguna salsa y otras, con un poco de queso.

Frutos como la *zarza* también son alimentos recolectados en el monte durante el inicio de la época de lluvias. Este fruto se corta de los árboles durante los meses de abril y mayo cuando los hombres van a cortar leña al monte o se va a “*honguear*”. Las zarzas son consumidas crudas a cualquier hora del día a manera de golosinas por su sabor dulce. En cambio, hay otros frutos como el *durazno* y los *capulines* que sí son sembrados por las familias en sus

---

<sup>26</sup> Sobre la recolección de éstos y otros alimentos silvestres, se hablará más a detalle en el capítulo 6.

jardines de traspatio y que se dan durante la época de lluvia. Los capulines en los meses de junio y julio; y los duraznos durante agosto y septiembre.

Duraznos y capulines son frutos que están en el gusto de los niños, quienes pasan divertidamente las tardes cortándolos de los árboles de su jardín con un largo palo o vara que han afilado de un extremo o bien adaptado un clavo con el cual pinchar los frutos y poderlos bajar, para luego compartirlos con la familia o vecinos. Ambos frutos se comen crudos, sólo necesitan ser enjuagados con agua para consumirlos. Sin embargo, los duraznos, dependiendo el gusto, dinero y tiempo disponibles de cada familia, en algunas ocasiones se ponen a hervir con azúcar para preparar lo que llaman “dulce de durazno”.

Por último, no debe perderse de vista que, además de los productos vegetales, la dieta campesina hace uso, durante la época verde, de una gran variedad de animales e insectos que aportan nutrientes a la alimentación familiar. Dado el ecosistema boscoso que configura el paisaje de San Antonio y de San Simón de la Laguna, la temporada de lluvias origina estanques efímeros en las zonas más húmedas y acrecienta los cuerpos de agua perennes configurando así, un paisaje, inminentemente lacustre.

Dicho paisaje lacustre trae consigo la presencia de especies de interés alimentario como las ranas, los charales y acociles, que son consumidos por algunas familias en formas de tamal, mixiote, quesadilla, o en taco acompañados de salsa verde o roja.

#### **4.2.2 La comida en temporada de secas**

Mientras que en temporada de lluvias la alimentación de los campesinos mazahuas a base de tortillas de maíz se ve complementada gracias a la variedad de quelites, hongos y otras especies vegetales disponibles durante la temporada, y por ende frescas y perecederas; la

alimentación en la época de secas se basa también en tortillas de maíz, pero en cambio, éstas acompañan comúnmente alimentos que son más perdurables, puesto que la disponibilidad de especies vegetales disponibles en el paisaje no es tan variada en esta temporada.

Así, semillas como la haba y el frijol; cereales como la avena y el arroz; sopas de pasta y huevo -estos cuatro últimos, productos que no se obtienen directamente del trabajo familiar del campo-; son algunos de los componentes de la dieta de los campesinos durante los meses de noviembre a abril, por lo que durante estas épocas es indispensable tener fuentes de ingresos externas como el comercio, que ayuden a satisfacer las necesidades de las familias, que a falta de la variedad de alimentos disponibles en el paisaje campesino, tienen que recurrir a la compra de estos en las tiendas o mercados regionales.

Lo anterior no implica de ninguna manera que en la época seca las familias coman menos o dejen de consumir vegetales, sino más bien, que en esta temporada el acceso a alimentos depende ya no en tanta medida del trabajo directo de las familias en el campo, sino de otras estrategias económicas que les puedan permitir tener el dinero necesario para comprar alimentos a terceros.

Ante este panorama, la dieta de las familias se vuelve durante esta temporada un tanto más monótona, aun cuando es la de mayor disponibilidad de maíz, por lo que los tacos son de salsa acompañando sopas de pasta, en otras ocasiones son de huevo con chile, de frijoles, nopales o la combinación de ambos; y en las ocasiones que la economía familiar lo permite, se agrega a alguno de estos últimos un trozo de carne.

Lo anterior es muestra de que en los últimos veinte años, se han introducido alimentos en la dieta de los campesinos hasta hacerse parte fundamental de ésta hoy día, como el caso de las

sopas de pasta y el arroz, que aunque no son producidos por ellos, sí son alimentos que consumen frecuentemente.

Esto nos habla de que el ciclo de alimentación al que hacemos referencia no es hermético sino al contrario, al estar constituido por distintas temporadas, una de sus principales características es su flexibilidad de adaptación, a los alimentos disponibles o ausentes en el paisaje, pero también a los productos del mercado que convienen a su economía, por lo que la complementariedad de otros productos, el intercambio o abandono de unos por otros; son parte inherente de este dinámico ciclo que no sólo depende de condiciones climáticas, sino también económicas y culturales.

Sin embargo, no todo lo que se consume en esta época es necesariamente comprado. Aunque la época de secas sea llamada así por los campesinos, este nombre refiere sólo al contraste percibido en cuanto a la presencia de lluvias de una temporada a otra, ya que, dadas las características ecosistémicas de la zona, ellos saben bien que el suelo y la vegetación siguen manteniendo ciertos niveles de humedad, aún durante la época en que no hay lluvias. Y en ese sentido, existen plantas y animales que se obtienen incluso sólo durante época de secas por medio directamente del trabajo familiar en el campo, como la siembra de humedad en el caso de las habas; la recolección de papas en el monte; y de la pesca.

Las habas son consumidas de diversas formas siempre de la mano del maíz, pues las mujeres las preparan junto con alguna salsa para comer en tacos, o bien, las hierven y aplastan hasta formar una masa con la que rellenan tamales y *tlacoyos*<sup>27</sup>. También, cuando están aún verdes,

---

<sup>27</sup> Un tlacoyo es una tortilla gruesa, ovalada y larga, preparada con masa de maíz, la cual puede ir rellena de diversos ingredientes como frijoles, alberjón o habas cocidas y sobre la cual se coloca a manera de aderezo una mezcla de ingredientes como nopales, queso, salsa con chile y cebolla. La palabra "tlacoyo" viene del nahuatl "Tlaoyo" (Empanada de Maíz Desgranado) y a lo largo de México varía su nombre de región a región (tlacoyos, tlatloyos o tlayoyos).

por el mes de febrero, las habas son consumidas al igual que los frijoles “a medias”, sólo asadas y sazonadas con sal, como una especie de botana.

Por otro lado, la pesca en la laguna de San Simón es una fuente de alimentos muy importante dentro de la temporada de sequía, pues es en marzo y abril, cuando esta actividad cobra mayor intensidad entre los pescadores de la zona, debido a características de la laguna que según los pescadores, tienen que ver en gran parte con la ausencia de las lluvias<sup>28</sup>.

La presencia de pescado en la dieta de las familias no es característica exclusiva de la época de sequías, también se da en época de lluvias pero en esta es menos intensa y depende, a diferencia de la época de marzo y abril, de la capacidad de comprar pescado en los mercados locales y a un mayor costo; cuando en los meses de pesca es más fácil y económico conseguir pescado fresco, pues si no es algún miembro de la familia el que sabe pescar, se puede obtener mediante el intercambio con algún vecino, ya sea éste monetario o en especie.

Así, durante los meses de pesca la dieta de las familias se diversifica con platillos hechos a base de pescados, como las tortitas de charal, los charales en salsa verde o roja, los tamales de charal; y pescados como la carpa y trucha que se preparan bañados en salsa de tomate y siempre bien acompañados de tortillas de maíz.

La recolección de papas en el monte es la más frecuente en época de secas. Aunque no se trata de la colecta de una planta estrictamente silvestre, pues éstas se encuentran únicamente en terrenos en el monte que han sido rentados para la siembra de papa a personas externas a la comunidad y que, al abandonar la tierra, las papas han seguido dándose continuamente, sin necesidad de cultivar la tierra. Los campesinos aprovechan dicha situación para

---

<sup>28</sup>El capítulo seis abundará al respecto pues está considerado para exponer el aprovechamiento del paisaje lacustre.

colectarlas en secas y así complementar su dieta, al consumirlas principalmente acompañando sopas de pasta o guisados junto con nopales y salsa.

*Ilustración 8. Intercambio de alimentos de temporada en el mercado regional de Valle de Bravo*



Es importante apuntar también que existen maneras en las que los campesinos aseguran alimentos producidos durante la época de lluvias para las épocas más críticas, como la de heladas. Hay un tipo de calabaza que se siembra en los jardines del hogar para aprovechar las últimas lluvias y que no se corta sino hasta después de uno o dos meses que ha nacido el fruto, ya que estos están secos completamente.

De esta forma, en los meses de noviembre y diciembre, la calabaza ya seca se consume como golosina luego de ponerse a hervir con azúcar para preparar así “dulce de calabaza”. También, las semillas de la calabaza (*Curcubita moschata*, *C argyrosperma*) secas son aprovechadas en este tiempo al ponerse a coser sobre un *comal* caliente y así, sazonadas con un poco de sal, son consumidas durante las pláticas familiares de las tardes en los jardines de los hogares. Práctica importante no sólo desde el punto de vista cultural sino también



nutricional, dado que las semillas de esta especie es buena fuente de grasas y proteínas para consumo humano y rica en minerales (González, et al. 2002).

Concluyendo la idea de que la alimentación de las familias campesinas de San Antonio y San Simón de la Laguna se asienta sobre la base de una estacionalidad alimentaria, hay que señalar que, si bien la manera de exponer la información anterior no puntualiza en disyuntivas de cada uno de los alimentos mencionados e incluso puede excluir a otros, brindando así una idea muy generalizada del complejo sistema alimentario campesino; por otro lado, dicha exposición sí ayuda a comprender la idea de que la alimentación indígena-campesina se estructura con base al manejo y aprovechamiento del paisaje que tiene que ver fundamentalmente con la presencia o ausencia de lluvias y con un conocimiento profundo sobre el uso y manejo de múltiples especies.

En este sentido, se podría decir que en épocas de lluvias la disponibilidad de una mayor diversidad de alimentos en el paisaje es más abundante que en secas, por lo que permite un acceso uniforme a todos los hogares. En cambio, durante las secas, aunque la abundancia del principal alimento: el maíz, es mayor, la variedad de alimentos difiere de un hogar a otro, dependiendo del ingreso familiar destinado a la compra de alimentos que no se pueden obtener directamente de la milpa, ni del monte o del traspatio.

#### **4.2.3 La comida de fiesta**

Anteriormente he estado hablando de lo que consumen los campesinos mazahuas en su diario vivir. A primera vista pareciera que sin importar la ausencia o presencia de lluvias hay alimentos que pasan desapercibidos, como los de origen animal y otros más que, también producto del trabajo de las familias en el campo, no son disfrutados para su consumo durante los días cotidianos.

Esto se debe a que el ciclo alimenticio de las familias mazahuas incluye también las comidas de fiesta; unas establecidas rígidamente en determinadas fechas obligatorias y que son de importancia comunitaria; y otras que ocurren en función de ciertos acontecimientos esporádicos de importancia familiar que se dan irregularmente, como los bautizos, matrimonios, primeras comuniones, construcción de la casa, etcétera; en las que se consumen alimentos que son destinados exclusivamente para estos días.

Durante todo el año las comunidades de San Antonio y San Simón cumplen con un ciclo de festividades católicas que coinciden entre sí: la Semana Santa (finales de marzo, principios de abril); el Día de la Cruz (3 de mayo); y el Día de Muertos (1ero de noviembre) son las principales. Pero hay otras fechas más que conciernen a las fiestas de diferentes santos y que si bien cada una corresponde a la fiesta patronal de estas y otras comunidades vecinas, todas juntas forman parte de un ciclo festivo compartido, dado que los campesinos, cuando su trabajo se los permite, acuden a las fiestas patronales de los distintos pueblos vecinos.

Siguiendo esta lógica, el período intensivo de fiestas en la zona coincide con el ciclo agrícola del maíz, que comienza a finales de marzo con la siembra y termina en noviembre con la cosecha. Durante este período del año se celebra principalmente a los siguientes santos: San Isidro Labrador (15 de mayo), San Antonio (13 de junio), La Asunción (15 de agosto), San Sebastián (16 de agosto), San Miguel (21 de septiembre), San Francisco (4 de octubre) y San Simón (28 de octubre).

En el capítulo siguiente se hablará más extensamente sobre la dinámica de este ciclo de festividades en correspondencia con el del trabajo agrícola, el ciclo de crecimiento del maíz y los fenómenos meteorológicos de los que estos dependen, como la lluvia. Mientras tanto,

ahora quiero destacar el hecho de que la cultura material, sin restar mérito a lo simbólico y espiritual, juega un papel determinante en la propia significación de las festividades católicas vinculadas al trabajo agrícola. En este sentido, la comida como parte de la cultura material presente en las fiestas católicas, está siempre en relación con la biodiversidad y los paisajes locales, intervenidos y aprovechados por los campesinos.

Siguiendo este orden de ideas, comenzaré apuntando que durante las fiestas de los distintos santos, las mayordomías<sup>29</sup> encargadas de realizarlas usan, en el cumplimiento de sus obligaciones, la variedad de productos disponibles en su paisaje para la preparación de la comida ritual o bien, para los adornos de la iglesia e imágenes religiosas, que implican la recolecta o compra de flores y diversas plantas. Lo cual conlleva a la conservación de maíces criollos, diversas plantas silvestres y animales domésticos, además de la compra de otros

*Ilustración 9. Ofrendas a San Antonio*



productos que se han incorporado como parte de las celebraciones aunque no son resultado exactamente del trabajo campesino (refresco, cerveza, galletas, golosinas, botanas, etcétera).

El maíz, como en la vida y comida cotidiana de las familias mazahuas, es también en los días de fiesta un elemento bastante significativo y con gran presencia, ya sea en las comidas que se consumen durante las

---

<sup>29</sup> Familia encargada de la administración de los gastos y organización de una cofradía religiosa y de su funcionamiento.

distintas celebraciones, pues todas éstas son basadas en el maíz, como también en los adornos de las imágenes religiosas.

Durante las fiestas el maíz se consume en sus más diversas formas, indudablemente como tortilla acompañando distintos platillos o como tamales (que se rellenan de distintos guisados hechos a base de los alimentos disponibles en la temporada en que se realiza cada fiesta, como hongos, quelites, habas, frijoles o charales); pero también, hay una forma de consumo que se da exclusivamente en días de fiesta: el *sende*, una bebida tradicional que se logra a través de un proceso de fermentación a base de chile y maíz.

El maíz es consumido también los días de fiesta en diferentes formas dependiendo del estado de crecimiento de la planta. Durante los meses de agosto y septiembre, cuando los elotes ya están listos, se preparan con ellos las llamadas “*tortitas de elote*”, que se consumen en la fiesta de La Asunción y de San Sebastián. Posteriormente, a finales de septiembre y principios de octubre, cuando el elote ya se encuentra más maduro, se preparan las “*gorditas de elote*”, que a diferencia de las anteriores son dulces puesto que así es el sabor del maíz en esta etapa de crecimiento y además, a la masa con la que se hacen dichas gorditas se le agrega un poco de azúcar. Estas últimas son consumidas durante las fiestas de San Miguel, San Francisco e inclusive, aún en la fiesta de San Simón, a finales de octubre.

Los granos de maíz también se comen asados en los meses de noviembre y diciembre, durante la celebración de día de muertos éstos siempre están presentes en las ofrendas que se colocan en cada uno de los hogares. Me detendré en esta celebración un poco más, pues considero que el altar de muertos, es la máxima representación simbólica de la riqueza biológica de la zona y del aprovechamiento culinario que los campesinos han hecho de ésta históricamente.

Pues al coincidir con la época de cosecha, imbuida en un contexto espiritual se encuentra una riqueza de conocimientos campesinos relacionados al aprovechamiento de su paisaje local.

En los altares que se colocan año con año en cada uno de los hogares se acostumbra ofrecer diversos alimentos del gusto de sus difuntos. Algún trozo de carne o una pieza de *guajolote*<sup>30</sup> o *äjñä* en mazahua (*Meleagris gallopavo*) acompañado de salsa preparada en el molcajete, frijoles, arroz, elotes, tamales, gorditas hechas de elote maduro, fruta de temporada como los tejocotes, las cañas y el dulce de calabaza. En cuanto a las bebidas no pueden faltar el *pulque*<sup>31</sup>, *atole*<sup>32</sup> de masa de maíz, *sende* y también cerveza. Exclusivamente para esta celebración, se prepara un pan de muerto en horno de *adobe*<sup>33</sup> hecho a base de *pulque* y junto al olor que la horneada de este pan genera, las casas están impregnadas con una fragancia hecha de *copal* y *olotes* quemados, con la que se bendice la ofrenda durante los días que ésta permanece en la casa.

El día de muertos es considerado por muchos campesinos de San Antonio y San Simón como la celebración más significativa para las familias, “*es de las pocas ocasiones del año en las que la familia está unida*”, comenta Antonio (23 años, San Antonio de la Laguna, 2014), “*pues los que ya viven fuera, y los que se han ido al más allá, se dan permiso de volver*”. Por ello el esmero de toda la familia en la preparación y la diversificación de la comida, pues los que se han ido vuelven con la añoranza de probar los platillos y el sazón de su lugar de origen.

---

<sup>30</sup> Es la forma en que en México se le conoce al “pavo” y que proviene del náhuatl “hueyxolotl”, que significa monstruo grande.

<sup>31</sup> Bebida alcohólica, blanca y espesa, del altiplano de México, que se obtiene haciendo fermentar el aguamiel o jugo extraído del maguey.

<sup>32</sup> Del náhuatl *atolli* ‘aguado’, el atole es una bebida que se elabora con maíz cocido, molido, diluido en agua o leche y hervido hasta darle cierta consistencia; a la que se pueden agregar sabores edulcorantes o jugo de frutas de estación. Es típica de México y de otras zonas de América Central.

<sup>33</sup> Masa de barro y paja, moldeada en forma de ladrillo y secada al sol, utilizada en la construcción.

En torno a la ofrenda, flores de *cempasúchil* y otras más recolectadas en el monte y los jardines de cada familia, como gladiolas, terciopelo y nube, son colocadas para perfumar y decorar el altar. Pero la recolección de flores y otras plantas como la sábila, el maguey y los quelites con fines de ornamento, no es propio del día de muertos, durante cada una de las fiestas a lo largo del año se utilizan éstas y otras plantas cultivadas como el maíz y la calabaza, para adornar altares, el atrio de las iglesias, las imágenes o bultos de los santos y hacer ofrendas a los sitios de importancia ritual como cerros, manantiales y la milpa.

El maíz también, en forma de semilla, olote o mazorca, es la ofrenda que instituye un acto de reciprocidad en casi todas las celebraciones. Siempre ofrecido en estas presentaciones a través de los altares y adornos, las semillas de maíz cumplen con la función de agradecer las bendiciones de los santos, compartiendo lo que los mismos campesinos han recibido mediante la temporada de cosecha previa.

Retomando el ámbito de la comida, es conveniente destacar que en todas las celebraciones se come algún tipo de carne, pues estas fiestas son las ocasiones especiales que las familias esperan para matar al cerdito, gallinas o *guajolotes* que han criado a lo largo del año. Exceptuando el periodo de Cuaresma, en el que esta carne se ve sustituida por pescado al coincidir precisamente con la época más intensa de aprovechamiento de la laguna de San Simón.

Así que los mayordomos de cada santo, las familias encargadas de prepararles sus fiestas, se esfuerzan durante todo el año para criar a varios animales domésticos que serán preparados como el platillo principal que se ofrecerá el día de la fiesta. Los más frecuentes son el mole verde o rojo que acompañan alguna pieza de gallina, pollo o guajolote; y las “*carnitas*”, que

son carne de cerdo frita en la propia manteca de éste. Ambos platillos acompañados de arroz, frijoles y tortillas.

Cuando las familias no son encargadas de prepararle fiesta a algún santo en particular, esto no impide que críen en su jardín, como ya se mencionó antes, a una o varias gallinas o cerditos a lo largo del año dependiendo el espacio que se tenga disponible y el acceso al forraje necesario para criarlos. Estos animales son utilizados ya sea para intercambiar entre los mismos vecinos por dinero u otros productos a los que no se tiene acceso, como en el caso de las familias que no poseen tierra para sembrar y necesitan conseguir maíz de terceros; o para matarlos en fiestas familiares como matrimonios, bautizos, cumpleaños y primeras comuniones, que por lo regular se celebran durante la fiesta patronal de cada pueblo, en tanto que es el único día del año en el que un sacerdote oficia misa en las parroquias de ambas comunidades.

Así es como en días de fiesta, el consumo de carne, pescado y otros productos como el pan, se incorporan en la dieta campesina de manera inusual compensando su poca presencia durante la alimentación cotidiana basada principalmente en las variedades vegetales disponibles por temporadas que se han esbozado a lo largo de este capítulo. De tal forma que en la comida de fiesta se puede ver, más que un desplazamiento de los vegetales por la carne como alimento festivo, la reunión del total de alimentos producto del trabajo familiar campesino que no sólo corresponde a la siembra, sino al aprovechamiento y manejo sistémico de su paisaje.

Por último, cabe señalar que analizar la relación entre las ceremonias religiosas y la cultura material necesaria para que estas se llevan a cabo, nos plantea la fuerte correspondencia entre

las representaciones sociales, la biodiversidad y el paisaje campesino. Pues la observación de las festividades católicas destaca como se sostienen la una a la otra, creencias y representaciones sociales, con los elementos materiales más significativos para la vida de los campesinos: los alimentos.

### **4.3 Ciclo anual de alimentación agro-lacustre**

A manera de conclusión de este apartado, he complementado e integrado la información hasta aquí expuesta en la idea de que la alimentación de los campesinos mazahuas de San Antonio y San Simón de la Laguna se consolida sobre la base de un ciclo anual en el que la diversificación de su dieta, depende de la disponibilidad de alimentos de temporada en el paisaje, que es, por sus características ecosistémicas y el manejo campesino de éste, tanto agrario como lacustre (Ilustración 10).

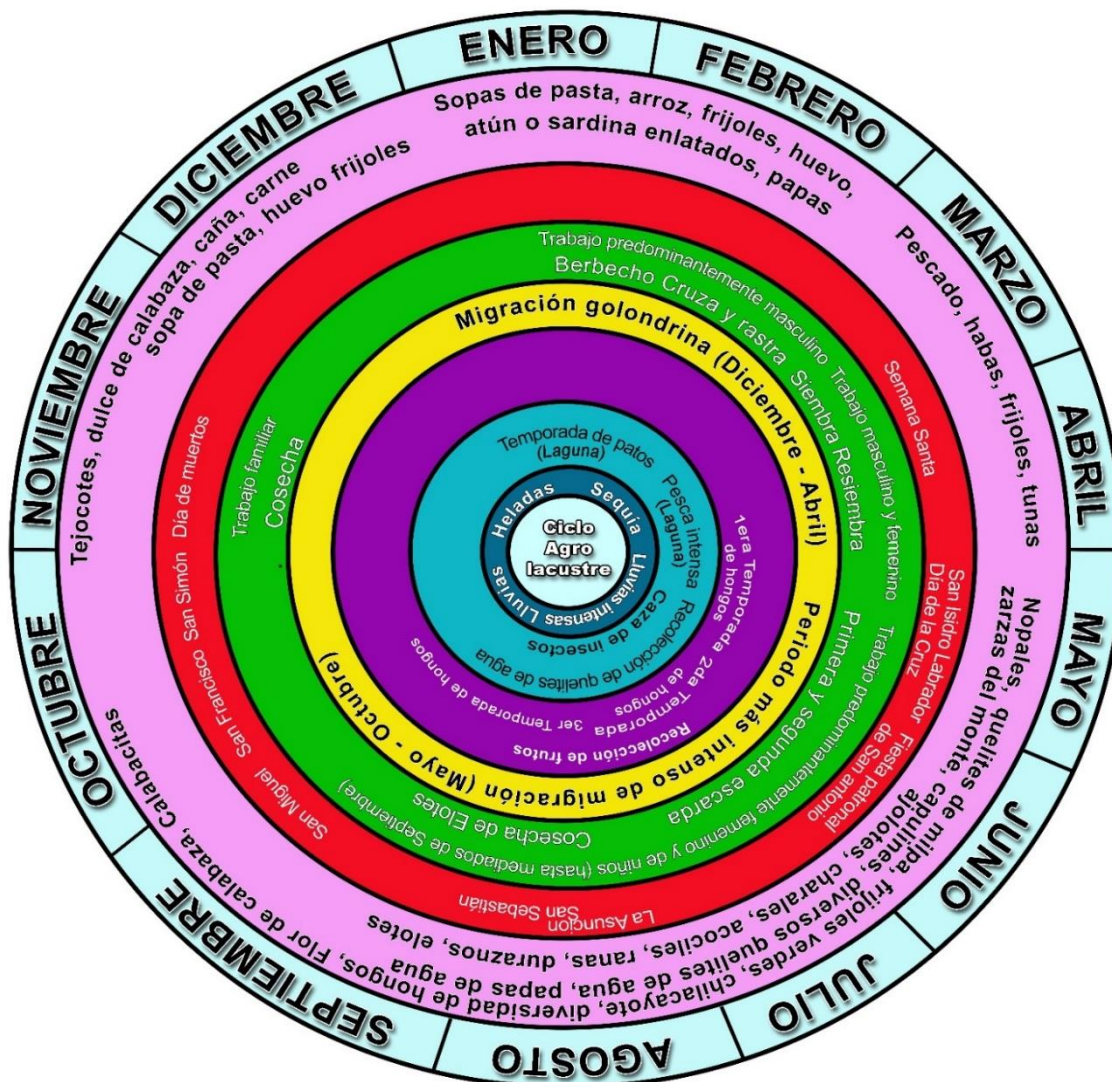
Derivado de esta idea, es importante destacar que para tener una visión lo más integra posible sobre el sistema de alimentación campesina de las familias mazahuas, es necesario tomar en cuenta el ciclo anual, porque hay una compensación periódica que corrige la ausencia de ciertos alimentos en determinada época, con su consumo abundante en otras (Bonfil Batalla, 1987).

Lo cual conduce a la idea de que incluso para evaluar la dieta de los campesinos, no basta cuantificar, por ejemplo, las calorías o las proteínas que se consumen en un día o en una semana cualquiera, sino que se requiere, una vez más, de la comprensión del ciclo anual en el que la diversificación de los productos agrícolas que conlleva una disponibilidad de



cosechas diferentes en distintos momentos de año, juega un papel importante en la conformación de la dieta campesina.

*Ilustración 10. Configuración del ciclo anual del sistema alimentario campesino mazahua*



Fuente: Elaboración propia con base en la información obtenida en trabajo de campo.

Por otro lado, en la medida en que he analizado la configuración anual del sistema alimentario en dos grandes temporadas con respecto a la presencia/ausencia de lluvias; dicho análisis exhibe que pese al esfuerzo de los campesinos por implementar estrategias para sortear las etapas de crisis que les imponen las condicionantes climáticas, requieren necesariamente de

otras fuentes que garanticen su abasto alimentario durante todo el año. En ese sentido, es necesario incorporar al análisis un fenómeno que permite entender la autonomía alimentaria campesina en el tenor de un ciclo anual, a saber, la migración y la importancia del intercambio regional de alimentos.

El ciclo anual de alimentación agro-lacustre se entiende junto con el trabajo directo de las familias mazahuas en el campo y el aprovechamiento de los espacios lacustres, con otras estrategias económicas que han sabido incorporar a su forma de vida campesina: la obtención de ingresos monetarios a través de las prácticas migratorias y las dinámicas de intercambio de alimentos regionales. Dos fenómenos socioeconómicos con implicaciones culturales gracias a las cuales los campesinos pueden acceder a otros alimentos no disponibles en su paisaje o que en algunas temporadas no han podido obtener.

Es así que la dieta de los mazahuas de SAL y SSL se asienta no sólo en lo que se aprovecha de su paisaje más cercano, si no de lo que múltiples familias campesinas, de múltiples comunidades cercanas a su territorio, producen. El chile serrano y otras variedades de chiles secos, son un gran ejemplo de los productos que los campesinos de SAL y SSL no obtienen directamente de su trabajo en el campo, pero que sin embargo, se encuentran presentes con bastante frecuencia en su dieta diaria y son adquiridos en el mercado de Valle de Bravo a mujeres de comunidades de la parte baja, en las tiendas de la comunidad que se surten a su vez en Toluca, o se compran a las mujeres que van rancheando<sup>34</sup>.

Lo anterior resulta en una red comercial diversificada que se materializa en los coloridos “mercados”, “tianguis” o “placitas” a donde gente de las distintas comunidades vecinas acude

---

<sup>34</sup> Esto es, ir de pueblo en pueblo, caminando o en algún vehículo, a ofrecer sus productos por las calles, de casa en casa.

ya sea a vender, comprar o ambas cosas. Estas se realizan un día a la semana en las principales poblaciones de la región como Valle de Bravo o la cabecera municipal de Donato Guerra; también durante las fiestas patronales de las distintas comunidades en conjunto con “la feria” o los juegos mecánicos o bien; en las mismas comunidades los días de entrega de apoyos gubernamentales en que acude gente de diversos lugares a vender lo que producen ellos mismos o lo que han comprado en la ciudad y esperan revender, como utensilios domésticos e hilos para los bordados.

En ese sentido, la presente investigación figura como pieza de un rompecabezas mayor que es el intercambio comercial de productos campesinos de la región Valle de Bravo-Zitácuaro; el cual se caracteriza por el intercambio de productos de primera mano, es decir, que son los mismos campesinos, pescadores o recolectores los que vende directamente sus productos en los distintos espacios destinados al intercambio.

*Ilustración 11. Comerciantes de Zitácuaro, Michoacán en el mercado regional de Valle de Bravo*



A partir de lo anterior, una de las conclusiones más importantes de este trabajo es que el sistema alimentario mazahua de SAL y SSL se encuentra inmerso en una trama de relaciones

de mercado a escala regional donde, aunque también se comercializan productos que no son del campo, los principales actores son los mismos campesinos que se valen de otras estrategias comerciales para fortalecer el gasto familiar. En ese sentido, dicho mercado regional posibilita: (1) el acceso a una amplia diversidad de alimentos; (2) la disposición de alimentos frescos; (3) una economía solidaria campesina; (4) la continuidad de distintas prácticas productivas campesinas; y (5) el fortalecimiento de una identidad indígena-campesina.

Por último, cabe agregar que si bien la dinámica migratoria permite el acceso a otros servicios y productos necesarios para la vida del campesino actual, es necesario resaltar que la falta de tiempo para trabajar en el campo que estas prácticas ocasionan, también ha traído consigo la incorporación de alimentos que si bien antes se percibían como desentendidos del medio indígena y campesino, ahora forman parte de su dieta y vida cotidiana. Me refiero a las bebidas embotelladas, el pan y galletas empacadas, sopas instantáneas y dulces, principalmente.

Lo anterior es en parte, resultado también de la incidencia de iniciativas externas a la comunidad, como los programas gubernamentales de asistencia alimentaria que han llegado a las comunidades, un factor importante en las transformaciones de la dieta, puesto que la mayor parte de los programas alimentarios concretizados en canastas de alimentos básicos o en becas, otorgados a través de un proceso de selección de hogares definidos en situación de pobreza extrema, fomentan el abandono de ciertos productos locales y el consumo de otros externos e industrializados. Lo que ocasiona, a largo plazo, que las familias recurran cada vez más a la compra de sus alimentos fuera del mercado local, y por otro lado, una tendencia a la uniformización de la dieta de las familias.

## **CAPÍTULO 5. LA CONFIGURACIÓN SOCIOCULTURAL DEL SISTEMA AGRÍCOLA MAZAHUA**

Este capítulo contiene una exposición sobre los componentes y dinámica de la agricultura indígena que practican los campesinos de San Antonio de la Laguna y San Simón de la Laguna. Incluyo una descripción del desarrollo del ciclo de producción del maíz en la que analizo el ciclo anual de trabajo en el campo y su multifuncionalidad.

Además, analizo el ciclo agrícola articulado a otras prácticas económicas que se incorporan a la dinámica de la vida campesina para asegurar el abasto de alimentos y otros servicios, como es el caso de la migración, de la agricultura de traspatio y de la cría de animales domésticos. Por otro lado, incorporo también una exposición etnográfica, junto con su análisis, acerca de la dimensión simbólica del trabajo agrícola, haciendo énfasis en su dependencia a la lluvia y toda la gama de representaciones culturales que esto involucra; a la vez que se hace énfasis de la importancia de la cuestión social y comunitaria para la agricultura practicada por estos campesinos.

### **5.1 La milpa y la economía campesina del maíz**

Todas las familias de SSL y SSA que tienen tierra para sembrar trabajan año con año la *jwajma*, que es como se le nombra en mazahua a la milpa. Pero aún las familias que no tienen tierra propia donde cultivar ayudan a trabajar la tierra de sus familiares para así ser retribuidos con el producto de la milpa. Es así como hoy en día, con tierra o sin tierra de su propiedad, en San Antonio y San Simón todos saben aunque sea un poco sobre cómo trabajar la milpa:

*Todos aquí saben de ir a sembrar, es que desde niño uno anda ahí entre que jugando y pos le van a uno diciendo y ya uno va viendo, ya luego más grandecito es en serio, pero aquí nacimos y siempre andamos viendo qué se hace, cómo, cuándo; y por eso casi todos sabemos aunque sea un tantito de cómo se le hace para sembrar... las mujeres también, aunque ellas no sean de ir al trabajo en la parcela, bien que se acuerdan de cuando es tiempo de hacer las cosas y ya*

*luego hasta son ellas las que tienen que hacer el trabajo, cuando que el marido salió y no hay hijo grande (Julio, 28 años, San Simón de la Laguna, octubre 2014).*

Como muestra el testimonio anterior, en la cotidianidad de los campesinos mazahuas uno de los referentes más importantes, si se habla de identidad, sustento y estructura, es la milpa. Entorno a ella se establecen tareas en el interior del hogar para cada uno de los miembros y relaciones de reciprocidad entre familias.

El trabajo de la milpa va emparejado además de otras relaciones y fenómenos no sólo sociales, sino que corresponden al trato con y la comprensión del entorno natural, las condiciones climáticas y atmosféricas, y el aprovechamiento que se hace de éstas. Lo anterior puede verse reflejado en el sistema alimentario de la población, que corresponde, como se vio en el capítulo anterior, esencialmente a lo que se produce en la milpa: el maíz.

De esta manera, alrededor de la milpa no sólo encontramos relaciones sociales y con la naturaleza que tienen efecto en el día a día, sino que este diario vivir trasciende, se entiende, efectúa y engrana, en un periodo de tiempo más prolongado, que adquiere una forma cíclica en tanto que depende de un elemento fundamental para entender la lógica de producción campesina y las representaciones que se hacen de la naturaleza, me refiero a la lluvia.

En las comunidades de estudio es la temporada de lluvias lo que posibilita que se practique una agricultura de temporal<sup>35</sup>. Los campesinos mazahuas tienen un fuerte apego a este modo de agricultura, pues para ellos, el hecho de depender de las lluvias es algo que los mantiene en una relación más cercana y franca con la naturaleza.

---

<sup>35</sup>La agricultura de temporal es un sistema de producción que depende del comportamiento de las lluvias durante el ciclo de producción y de la capacidad del suelo para captar el agua y conservar la humedad. Estas particularidades le confieren incertidumbre en sus resultados.

El cultivo principal en San Antonio y San Simón de la Laguna es el maíz de temporal, fuente de numerosos simbolismos para la vida mazahua, por ello, he identificado en sus diferentes etapas y por sus componentes a partir de la lengua originaria de los campesinos, hecho que denota la histórica relación de éstos con la planta de maíz en el entendido de que nombrar es conocer; y la existencia de la basta terminología que da nombre y significado a la naturaleza que los rodea, es una prueba contundente de la ancestral apropiación de esa naturaleza por parte del pueblo mazahua.

Así, para para estos campesinos es preciso reconocer las partes del maíz que corresponden a distintos usos que se hacen de la planta en sus distintas etapas de crecimiento: *xitijo* (hoja), que se usa para cubrir alimentos como los tamales; *dje'e* (caña), de la cual se extrae su jugo dulce; *zapjad'u* (rastrojo), que es la caña del maíz cuando ya está seca y se usa como alimento para los animales o para producir abono para la tierra; *muxa* (elote), que se consume cocido, en forma de pan y de atole; *trjo'o* (mazorca madura), que se consume principalmente en tortillas; *ngi'i* (espiga) que en ocasiones se mezcla junto con la masa para preparar tortillas; entre otras.

En ambas comunidades se siembran diferentes tipos de maíz: rojo, negro, amarillo y blanco; los dos últimos son los más sembrados en las parcelas, mientras que del rojo y negro, ya son pocas las familias que aún guardan su semilla.

El maíz no se siembra dos años consecutivos en la misma tierra, es por ello que la mayoría de las familias procuran tener al menos dos pequeñas parcelas (o más) que van rotando para el cultivo del maíz cada año, inclusive pueden sembrar en un mismo año varias parcelas, pero distintos tipos de maíz, según las condiciones del suelo de cada terreno. Y en muchas ocasiones, se siembra un poco de maíz en los huertos familiares, sobre todo el maíz negro,

pues éste, según los campesinos, resiste más la humedad de los terrenos de la zona baja, donde se encuentran la mayoría de las casas y sus huertos.

Aunque el maíz es el principal cultivo, gracias a la milpa es posible diversificar la producción con otros cultivos como el frijol (*kju'u*) y la calabaza (*mu'u*). El frijol se siembra junto con el maíz puesto que su desarrollo va aunado al ciclo que comprende la siembra y cosecha de éste. Por su parte, la calabaza se siembra un poco después de las primeras lluvias (entre finales de mayo y principios de junio) y se cosecha unos meses antes que el maíz (entre agosto y septiembre).

Sin embargo, cabe destacar que muchas familias comienzan a ser renuentes a sembrar frijol o calabaza junto con el maíz, porque señalan que esto requiere dedicar más tiempo de trabajo en la milpa. Lo que las actividades que complementan el ingreso familiar, como el comercio, no permiten, pues cada vez se vuelven más necesarias y así, van restándole tiempo de trabajo al campo.

Pensando la agricultura como una actividad exclusivamente económica, podemos decir que en las comunidades de San Antonio y San Simón de la Laguna la agricultura representa una mínima actividad motora que permite, en un ámbito muy local y a baja escala, establecer sólo algunas relaciones económicas intra e intercomunitarias. Pero más allá de lo económico, cabe señalar que esta investigación otorga un gran peso a la dimensión sociocultural de la agricultura, en el entendido de que ésta interviene como estímulo de socialización entre las familias y además detona, *per se*, rasgos culturales que se diluyen en el quehacer productivo y el consumo de las familias de ambas comunidades.



Ahora bien, al plantear lo anterior es necesario tener en cuenta una particularidad de las comunidades campesinas que aquí se estudian, esto es, que el cultivo de maíz para autoconsumo es la principal actividad agrícola. Es decir, que la producción de la tierra no tiene una orientación al mercado sino al consumo de las mismas familias que trabajan la tierra.

A lo anterior, habría que agregar que la diversificación de fuentes alimenticias a partir del cultivo de maíz, como la recolección de hongos y otras plantas silvestres como los quelites, son parte importante de la sustitución y complementación en la alimentación de las familias. Así como también, la complementación de los ingresos por medio de cultivos secundarios y otras actividades como la pesca a pequeña escala.

Esta condición permite deducir que la participación de los campesinos mazahuas de estas comunidades en la esfera económica, suele hacerse en lo fundamental, a partir de medios alternos al del mercado en la comprensión occidental, sin desestimar que ocasionalmente — según la situación y posibilidad de las familias— concurren a éste. Así, aunque el mercado no es el destino final del producto, no inhibe la circulación de mercancías entre familias y comunidades.

En tanto que el cultivo de maíz no está orientado al mercado y por lo tanto contiene el factor de autoconsumo, la subsistencia de las familias y la composición de su consumo alimenticio depende en alto grado del resultado de las labores agrícolas; en ciertas ocasiones (cuando hay un poco de excedente) el trueque de productos del campo por otras mercancías y eventualmente la venta, puede ser considerada como parte del ingreso de la familia, pero es difícil determinar el monto y la proporción de ellos. Sin embargo, a partir de la información

obtenida en campo, es posible inferir que la totalidad de la producción campesina en estas comunidades no satisface por completo la demanda del gasto familiar.

En este sentido, cabe reconocer que la proporción mayor de ingresos y garantía de subsistencia debe ser compensada a través de otras actividades no agrícolas, particularmente la migración; aunque de forma ocasional se encuentren otras fuentes dentro de la comunidad o en poblaciones cercanas. En cualquier caso, la migración constituye el eje medular de sus estrategias económicas y por tanto, la fuente más significativa de ingresos, que pese a esto, no contraviene, por su relevancia sociocultural, a que el trabajo de la siembra siga siendo punto de partida para organizar incluso, las mismas prácticas migratorias.

El maíz sigue siendo el cultivo fundamental para la población de San Antonio y San Simón, por ello, respondiendo a las características de éste, se observa un ciclo anual de labores para las cuales, las familias representan la fuente primaria de obtención y reproducción de la fuerza de trabajo. Al respecto, Cortés (1972:46) ya había anotado hace algunas décadas con respecto a San Simón de la Laguna que “la organización familiar constituye la base en el trabajo agrícola, así como en las otras labores aleatorias de la economía de subsistencia imperante”, y en la actualidad esta afirmación sigue teniendo validez; sólo que ahora ha incorporado la cada vez más creciente dinámica migratoria para diversificar la economía de las familias.

## **5.2 Ciclo anual de trabajo agrícola**

La organización familiar constituye la base del trabajo agrícola, así como de otras labores aleatorias de la economía de subsistencia. En este sentido, para el cultivo de maíz se observa

un ciclo anual de labores en el que los desempeños en relación a edad y sexo de los miembros de cada familia juegan un papel determinante.

Así, se observa que el ciclo de labores agrícolas comienza con la limpieza de la parcela. En ella se arrancan las plantas secas de maíz que quedaron de la última cosecha, se junta el zacate y se quema. Posteriormente se realiza el barbecho, labor exclusiva de los hombres pues se considera el trabajo más pesado del campo. Este consiste primeramente en arar la tierra, enseguida se remueve la tierra en forma perpendicular a como se ha hecho primero para generar humedad; y por último, se utiliza tractor o yunta para tirar de una viga dispuesta en forma horizontal con el fin de aplanar la tierra, la cual se deja así hasta formar los surcos en la siembra.

*Ilustración 12. Limpieza de la parcela*



A la etapa a la cual corresponden estas primeras faenas se le conoce como “la preparación del terreno” y se realizan principalmente con tractor; mientras que la primera y segunda escardas se realizan principalmente con yunta; y para el caso de la siembra, sobresale la utilización de maquinaria, aunque hay muchos campesinos que aún recurren al arado.

El arado que se usa es generalmente de madera y es tirado por bueyes o caballos. Son muy pocos los campesinos que tienen animales para la yunta, así que generalmente deben rentar

estos animales. Por otro lado, también es común que se pida ayuda de algún vecino o pariente durante estos trabajos de la preparación de la tierra, puesto que demandan mucho esfuerzo físico. Su pago puede ser monetario, en especie, o bien, se hace “mano vuelta” cuando entre vecinos o familiares se ayudan mutuamente en las faenas de la parcela.

Después del barbecho continúa la siembra. Hay dos maneras en las que ésta se lleva a cabo. Una es mediante el uso de maquinaria agrícola en la que todo el proceso de siembra está tecnificado; la otra depende del esfuerzo físico campesino con ayuda de la yunta de animales.

En esta última, son las mujeres las principales encargadas de depositar tres o cuatro granos de maíz en los hoyos de los surcos que un hombre va abriendo a su paso mientras conduce un arado tirado por una yunta de bueyes o caballos. Por lo general, son las mujeres quienes van siguiendo este surco y a cada paso van dejando caer las semillas para luego pisarlas con su pie. Mientras, otras mujeres u hombres van echando puñados de abono ya sea de animal o químico. Luego, este abono es cubierto junto con las semillas por tierra de los surcos, dejándolas enterradas hasta los 10 ó 15 centímetros de profundidad.

Posterior a la siembra, sólo cuando se han dado cuenta de que no germinaron las primeras semillas depositadas en la siembra, se procede a la resiembra. Principalmente son las mujeres quienes realizan esta faena, utilizan una *coa*<sup>36</sup> para abrir el hoyo y así depositar otros granos de maíz cuando no germinaron los anteriores. Así, después de que han germinado las semillas

---

<sup>36</sup> La coa es una especie de azadón de corte oblicuo, se compone de un mango corto tallado en madera dura (guayabo o encino), cuya extremidad, formada por un pedazo de rama, sirve de agarradera. En el otro extremo, terminado en punta, se fija la hoja de acero. Se maniobra con un movimiento semicircular y es el instrumento de trabajo por excelencia de los campesinos de Mesoamérica, utilizado sobre todo en la escarda de los campos (Galinier, 1974).

se espera a que comiencen las lluvias cada vez más intensas y frecuentes que permitirán el crecimiento de la planta de maíz.

Cuando la planta de maíz ya ha alcanzado de 15 a 20 centímetros de altura y aparecen las primeras lluvias, es cuando se lleva a cabo la primera escarda, en la que se vuelve a acomodar la tierra. En ésta faena se desentierran las matas de maíz y posteriormente se cubren de nueva cuenta por tierra al irse abriendo los surcos en medio de las hileras de maizales. Luego, con ayuda de una pala la tierra que ha quedado entre los surcos se amontona hasta el pie de los tallos de maíz, esto con el fin de darles más resistencia, pues se espera que a partir de entonces las lluvias se intensifiquen.

Junto con el crecimiento del maíz también crecen en la milpa pastos y otras plantas que pueden evitar el crecimiento pleno del maíz. Es por ello que a principios de junio se puede comenzar a trabajar en la primera limpia. En ella, principalmente son las mujeres quienes acompañadas de los niños, arrancan con ayuda de machete las hierbas que crecen alrededor de la planta de maíz. Las limpias del terreno se hacen continuamente durante los meses de julio, agosto y septiembre.

Algunos campesinos echan *hierbamina*<sup>37</sup> a la milpa en la primera o segunda escarda para evitar el crecimiento de “malas hierbas” o “malezas”, pero esta práctica ha ido en desuso debido a los altos costos de este herbicida. Lo cual representa un serio problema para los campesinos, pues consideran que la tierra se ha acostumbrado a ésta químico y si no le echan, la planta de maíz ya no crece igual, lo mismo que han visto al dejar de usar fertilizante químico:

---

<sup>37</sup> Herbicida hormonal selectivo de la empresa Syngenta que se emplea para el control de las “malezas” en los cultivos.

*...antes no usábamos polvitos ni nada, pues no sabíamos ni que hubieran esas cosas, pero de repente que empezó eso de comprar la hierbamina y que el fertilizante, y no sé por qué como que la tierra se acostumbró a eso, 'ora ya no le echamos eso y no da bien, no crece el maíz, y ya cada vez pues se le echa menos porque no hay para comprarlo, ya nomás uno puros centavos y no, eso ya está muy caro. Para una hectárea, si sabe uno cómo echar, necesito como unos cuatro costales de fertilizante y nomás de eso ya es mucho dinero, cuesta como a 500 pesos el costal...antes sí, usábamos que el estiércol de los animales y pos las hierbas era quitarlas con las manos, el machete...pero salió que había eso que ya no hacía que creciera el pasto y pues mejor, dijimos, así vamos mientras a traer dinero de otro lado, pero no, yo no sé qué pasa, salió peor, porque ya no sale para comprar eso, no sé, si antes era mejor así o qué (señor de 84 años de SAL, 2014).*

Así es que cuando el tiempo no permite la limpieza manual y se tiene el dinero suficiente, se recurre a la aplicación de herbicidas. Sin embargo, por lo regular las mujeres y niños son quienes además aprovechan esta faena de la milpa para juntar quelites y otras plantas con fines alimenticios o medicinales para su consumo en el hogar. Así, para algunas familias las llamadas “malezas” de la milpa generan un beneficio adicional, que recompensa las horas de trabajo invertido en su control manual.

Además, a la mayoría de los niños y niñas les agrada acompañar a estas faenas, puesto que ellos lo consideran un entretenimiento, una ocasión para jugar mientras cortan plantas y pastos con las manos; y no tanto como un trabajo, pues su labor a esa edad no es tan intensa en comparación a cuando ya se tiene de 13 años en adelante, que es cuando los varones, sobre todo, comienzan a tener más responsabilidades en el trabajo de la milpa.

La cosecha de mazorcas tiernas o elotes, tiene lugar a partir del día 15 de agosto (Día de la virgen María); hombres, mujeres y niños participan en ella. La cosecha de maíz ya maduro se da recién que aparece la primera helada, que puede suceder durante el mes de noviembre, también depende del tiempo disponible que tenga cada familia para hacerlo, pues esta labor requiere de mucha fuerza de trabajo y por ende la participación de toda la familia. Durante la cosecha participan hombres, mujeres y niños cortando las mazorcas, descubriéndolas y

depositándolas en los costales (o ayates) que luego son acarreados al lugar de la vivienda destinado a guardar el maíz.

Todo el maíz se almacena junto y aunque no se desgrana todo de una sola vez, por lo regular, luego de la cosecha se acostumbra hacer una previa selección de las mazorcas, separando las que serán destinadas como semilla (las más sanas y grandes), las que serán destinadas para el consumo de la familia; y el resto, de menor calidad, que incluye todo lo que se enfermó durante las lluvias, lo que se dañó con la helada y los elotes chiquitos. Todo esto se deja para las gallinas, los cerdos y demás animales domésticos, que también se ven beneficiados del *rastrojo* (los tallos y hojas de la planta de maíz que quedan luego de que se han cortado las mazorcas en la cosecha final).

Durante la selección de las semillas las mujeres escogen las mazorcas más grandes, sanas y bonitas para obtener de ellas la simiente de la siguiente siembra. Conforme se saca para el consumo a lo largo del año las mujeres siguen seleccionando las mejores mazorcas, que cuando ya es hora de la siembra se desgranar y seleccionan otra vez, pues descartan de éstas los granos de la punta y de la base.

Entre las abuelas mazahuas está presente la creencia de que sólo se puede desgranar y seleccionar la semilla cuando la luna está en cuarto creciente y no después de la luna llena, pero no es una consideración generalizada para todos los hogares, donde más bien la idea es, desgranar y seleccionar cuando se tenga el tiempo, debido al ajetreado itinerario de trabajo que las mujeres tienen a lo largo del año.

Cada familia guarda y atesora su propia simiente de maíz y las otras especies que cultiva, aunque sólo cuando ésta es muy mala ven la manera de obtenerla de algún familiar o vecino.

A excepción de algunas cuantas familias, todos los campesinos de ambas comunidades siembran únicamente semillas criollas. Quienes han optado por sembrar semillas mejoradas son principalmente campesinos que trabajan como jornaleros en grandes terrenos de cultivo industrializados, donde consiguen estas semillas de maíz.

Pero los campesinos aprecian una serie de atributos de los maíces criollos del maíz, tales como sabor, color, textura y tamaño, que hacen de su consumo un mayor disfrute para las familias, como lo señala en el siguiente testimonio un campesino de 63 años originario de San Simón de la Laguna:

*...sembramos maíz pos pa' comérnoslo nosotros en la tortilla, en el tamal, en el taco de quelite y somos re harto felices comiendo tortilla diario, aunque digan: 'pobre indio, come de a pura tortilla diario', no, no es verdad, porque nuestras tortillas sí son buenas y ricas, de colores tenemos, pues. Gracias a nuestros maicitos, a que trabajamos en la tierra, no como las que venden allá en México, que se compran las tortillas hechas de quién sabe qué, no, eso no es maíz natural, pa' ricas las que se hacen las abuelas de aquí, de maíz de verdad.*

En la **Tabla 4** he organizado las diferentes y principales actividades que requiere la producción de la milpa a lo largo del ciclo anual agrícola que recordemos, se encuentra supeditado al temporal.

**Tabla 4. Ciclo anual de labores en la milpa**

ACTIVIDAD	FECHA	
<b>LIMPIEZA</b>	B'echojindjo	Desde la última quincena de noviembre y hasta enero 15
<b>BARBECHO</b>	Trajma	A partir de enero 16 y hasta abril 15
<b>SIEMBRA</b>	Trjujmu	A partir de la tercer semana de marzo y hasta el 26 de abril
<b>RESIEMBRA</b>	Tr'untrjo	A partir de la última semana de abril y hasta el 15 de mayo
<b>PRIMERA ESCARDA</b>	Trjatrjo	Desde mayo 16 y hasta junio 15
<b>SEGUNDA ESCARDA</b>	K'nrente	Primera quincena de julio



**LIMPIEZA  
DE  
HIERBAS**

B'echojindjo

Julio, agosto y septiembre

**COSECHA**

Sjepje

A partir de octubre 26

Fuente: trabajo de campo

Es conveniente aclarar que las faenas del ciclo agrícola no son efectuadas en forma rígida en toda la amplitud del tiempo considerado. Los días laborales pueden quedar dentro de esos lapsos. Teniendo en cuenta que de 3 a 5 días son suficientes, dependiendo las personas que participen y el tiempo diario destinado al trabajo en el campo para realizar el barbecho, la escarda, etcétera. Ello da margen a que los miembros de la familia puedan dedicarse a otros trabajos aleatorios con que redondean su economía.

### **5.3 El jardín: agricultura a la puerta del hogar**

Una característica de la agricultura campesina es la existencia de un área de gran diversidad de especies animales y vegetales que se encuentra anexa a la casa, conformando un espacio social y físico al que se le ha identificado bajo diferentes nombres: huerto familiar, patio, traspatio, solar, cantila, cantero y jardín, entre otros. El establecimiento de este espacio refleja la relación entre la identidad cultural de un grupo humano con la naturaleza y en ese sentido, puede considerarse como el reservorio vegetal aledaño a la casa, en el que se practican no sólo actividades biológicas y agronómicas, sino también sociales, constituyendo así, una entidad económica de autoconsumo a la puerta del hogar (Gispert, 1993).

De lo anterior tenemos que, como parte de la producción agrícola campesina de San Antonio y San Simón de la Laguna, existe también, además del trabajo en la milpa, un manejo de espacios domésticos ligados con la experiencia familiar y parental acerca de la domesticación de variedades de plantas y que además, están ordenados en cuanto a un uso articulado entre

unidades animales, plantas, uso del agua de lluvia, reutilización de las aguas grises y fomento de biodiversidad local y externa. Así, la diversificación de alimentos se logra complementando los productos básicos de la milpa con la siembra de muchos otros, en pequeñas cantidades, en un terreno anexo a la casa en que las mujeres pasan la mayor parte del día.

La población de las comunidades de estudio reconoce como espacios diferentes a cada área que compone su terreno: casa (*ngumu*); patio (*trijinu*); jardín o huerto (donde se encuentran árboles frutales, plantas alimenticias, ornamentales, para condimento y para rituales): milpa (*jwajma*); y corral para los animales (*ngola*). Los nombres en mazahua dados a espacios como la casa, patio, corral y milpa sugieren que han sido elementos que componen los espacios físico y social en los que campesinos y campesinas han interactuado con la naturaleza desde su permanencia en el lugar.



Las palabras huerto y jardín en cambio, son adoptadas por medio de un proceso de aculturación por el contacto con las áreas urbanas y comunidades vecinas, quizás debido a ello no reciben un nombre en mazahua, sin embargo estos espacios existen y son

construidos socialmente a través de relaciones sociales establecidas en un marco de estrategias de subsistencia y por consiguiente de dinámicas domésticas.

En el jardín se encuentran árboles frutales, plantas ornamentales, medicinales y aquellas para condimentar los alimentos de la familia. Los huertos se cultivan más cuidadosamente que la milpa y hasta cierto punto se les fertiliza por los desechos orgánicos que en ese terreno depositan los animales del hogar: gallinas, cerdos, guajolotes, ovejas; y también por los desechos domésticos como los restos de comida.

Las dimensiones del jardín varían al igual que las casas en cuanto a tamaño, pero allí mismo además hay áreas destinadas a los corrales, al almacenamiento de la leña y los lavaderos. Todos ellos, espacios ocupados principalmente por las mujeres en sus labores domésticas diarias.

Las plantas cultivadas en el jardín representan una estrecha y peculiar relación del género femenino con la naturaleza, ya que las mujeres cultivan, cuidan y asignan diferentes usos domésticos a las plantas: medicinales, alimenticias y estéticas. Ellas son las encargadas de cercar los jardines con materiales disponibles como arpillas o varas de flora arbustiva, trabajar la tierra, sembrar, regar en ocasiones, deshierbar, etc. Se puede decir que el conjunto de plantas que se encuentran en el jardín muestra el entendimiento femenino de la biodiversidad local.

En lengua mazahua a los árboles se les denomina *za'a*, a las flores *nrajna*, a las hierbas para forraje *pinyo*, a los magueyes *w'aru*, los nopales *kijñi* y a los quelites *k'ajna*. En el jardín también se logran distinguir las especies introducidas, provenientes muchas de ellas de paisajes ajenos a la región, pero que con el manejo femenino han logrado adaptarse.

En casi todos los jardines se encuentra una mayor diversidad de plantas de uso alimenticio y en menor proporción las plantas medicinales y de ornato conforman otra parte importante de

la diversidad de especies vegetales presente en los jardines. Considerando que las mujeres son las responsables de preparar la comida, remedios caseros y gustan de tener plantas ornamentales, son ellas quienes introducen estas especies en el jardín al ir adquiriendo por medio de intercambio con vecinas, regalos, experimentación (por ejemplo, cultivando especies del bosque) o compra en la comunidad o en el mercado local.

Las plantas que se cultivan en mayor medida en el jardín son las ornamentales; las flores son utilizadas para adornar la iglesia, las casas y para peregrinaciones con los santos venerados por la comunidad. Debido a la cantidad de eventos sociales y festividades cívicas y religiosas, en las que participan los hogares mazahuas, las flores (que dan color y adornan los festejos) forman parte esencial de la identidad de este pueblo. De hecho las flores son parte característica en todos sus bordados.

*Ilustración 14. Plantas medicinales y flores del jardín*

Las flores tienen un uso simbólico, estético y de reconocimiento social, ya que embellecen el jardín y la casa, y donde hay flores se asume que es un hogar bien cuidado por una buena mujer. Para obtener flores en



diferentes épocas del año cultivan diferentes especies adaptadas al clima, de esta manera las flores de tallo largo como alcatraz y gladiolo y agapando se usan para la iglesia o como ofrenda del altar de las casas; en eventos como funerales, las mujeres llevan las flores que tengan a la mano en su jardín, como los geranios.

Las mujeres que no tienen flores en su jardín las piden prestadas a sus vecinas y en un momento dado retribuyen con flores en otra época del año o con algún otro cultivo a cambio.

Otra opción es acudir a comprarlas a algún mercado regional como el de la cabecera municipal o el de Valle de Bravo. Esto pasa sobre todo en el Día de muertos (1 y 2 de noviembre), ya que las flores de cempasúchil (nrenxu) son tan recurridas que a veces no rinden las del jardín para la ofrenda del hogar y las que otros familiares o vecinos pidan. Se observa entonces que entre mayor es el cultivo de flores mayor es el ahorro en el hogar, de aquí que el cultivo de flores contribuya también al bienestar social del hogar.

Por lo regular, las plantas, árboles y flores cultivadas en el jardín no necesitan ser regadas, además del agua de lluvia la mayoría de los suelos de los jardines son lo bastante húmedos para mantenerlas y por otro lado, el espacio del jardín está ordenado de tal forma que todas las actividades que se llevan a cabo en él contribuyen a mantener en buenas condiciones las especies vegetales que lo habitan, a partir de, por ejemplo, un riego sutil que implica el reúso de aguas grises.

En el jardín se realizan actividades domésticas femeninas como el lavado de ropa, aseo de la casa, cuidado de los niños, bordado, elaboración de alimentos para la familia, entre otras. Esto conlleva a que, por ejemplo, los lavaderos se encuentren en el jardín y sin importar la fuente de agua de éstos (entubada o acarreada de pozos locales), allí se laven los trastos y ropa sucia, de tal manera que el agua que escurre al realizar estas actividades cae directamente al suelo del jardín a manera de riego.

Paralelo a esto, la ropa que recién se lava se coloca en tendederos que están detenidos en los árboles, también sobre los alambres que cercan el jardín, otras veces sobre las mismas ramas de los árboles o incluso en las pencas de los magueyes. De esta forma también se logra el riego de las plantas de los jardines y es una forma de mantener la humedad de la tierra.

*Ilustración 15. Niño mazahua cortando duraznos del jardín*



En algunos casos, las mujeres usan los lavaderos no sólo para lavar ropa y trastos sino también para bañar a los niños. Esta actividad también beneficia al riego del jardín no sólo de forma indirecta, sino

porque al igual que otras actividades, como enjuagar trapos de limpieza para el hogar, el agua con la que se enjuaga es depositada en cubetas y vertida al final sobre las plantas del jardín.

Otra actividad doméstica que se realiza en el jardín es el desgrane del maíz. Esta actividad se efectúa por lo regular cada semana o dos veces al mes, dependiendo del consumo diario y extraordinario (fiestas y eventos cívicos religiosos). Son las mujeres quienes sentadas sobre el suelo desgranar el maíz y lo seleccionan para diferentes usos: tortillas, atole, tamales, para alimentar al ganado y a las aves. Así mismo esta selección incluye la separación de semillas de cultivo y para venta o intercambio. En ocasiones esta actividad se realiza en compañía de mujeres que pertenecen a otros hogares pero que tienen lazos de afinidad o consanguíneos.

De tal manera, el jardín de la casa es además de un espacio productivo un espacio de socialización. Las mujeres usan el patio también para realizar la costura y el bordado de servilletas, manteles, fajas y faldas. Al igual que el desgrane del maíz, estas actividades femeninas se realizan en grupo, ya sea con hijas, madres, suegras u otras familiares y/o con vecinas, permitiendo de esta manera establecer relaciones sociales entre el mismo género.

Al mismo tiempo que socializan, intercambian saberes respecto al uso de plantas y el arte de bordar; intercambian dibujos, estambres e hilos para realizar sus trabajos, resuelven conflictos familiares o individuales, intercambian experiencias, comparten noticias de la comunidad y comentan comportamientos de las personas del pueblo.

Para concluir con la caracterización de la agricultura a pequeña escala que llevan a cabo principalmente las campesinas de San Antonio y San Simón, presento la siguiente tabla (5) en donde se hace un resumen de la diversidad de vegetales encontrados en los diferentes jardines con algunos de los usos a los que hicieron mención las mismas campesinas:

**Tabla 5. Especies vegetales cultivadas en los jardines**

<i>Nombre común</i>	<i>Nombre mazahua</i>	<i>Usos</i>	
<i>Durazno</i>	Nrora	Alimenticio	
<i>Pera</i>	Peraxi		
<i>Perón</i>			
<i>Manzano</i>			
<i>Higuera</i>			
<i>Ciruelos</i>			
<i>Capulín</i>	Rùrense		
<i>Tejocote</i>	Pedji		
<i>Rosa</i>	Roxaxi		Ornamental y Ritual
<i>Buganvilia</i>			
<i>Geranios</i>			
<i>Dalias</i>			
<i>Alcatraz</i>			
<i>Cempaxúchitl</i>	Nrenxu		
<i>Hortensia</i>			
<i>Estafiate</i>	Xipji	Medicinal	
<i>Ruda</i>	Lota		
<i>Sábila</i>			
<i>Mastuerzo</i>			
<i>Toronjil</i>	Toriji		
<i>Muicle</i>			
<i>Borraja</i>			
<i>Gordolobo</i>			
<i>Árnica</i>			

<i>Malva</i>	Nrakojna	
<i>Manrubio</i>		
<i>Ortiga</i>	Sjan'a	
<i>Siempre viva</i>		
<i>Jara</i>	Djecha	
<i>Epazote de perro</i>		
<i>Manzanilla</i>		Medicinal y alimenticio
<i>Te de limón</i>	Limu	
<i>Nopal</i>	Kijñi	
<i>Té de monte</i>		
<i>Epazote</i>	Xiwjmu	Condimentar comidas
<i>Cilantro</i>	Kulando	
<i>Perejil</i>		
<i>Orégano</i>		
<i>Calabaza</i>	Mu'ul ts'imu'u	Alimenticio
<i>Chícharo</i>	Tr'oxkju	
<i>Chilacayote</i>	Mu'u	
<i>Quintonil (quelite)</i>		
<i>Nuez</i>	Nroza	
<i>Jitomate</i>	Mba Nremoxu	
<i>Tomate</i>	Tr'oxtremoxu	
<i>Haba</i>	Nrakju	
<i>Chayote con espinas</i>	Xamu'u	
<i>Chayote sin espinas</i>	Tr'oxamu'u	
<i>Aguacate</i>	S'on'a	
<i>Acelga</i>		
<i>Rábanos</i>		
<i>Tunas</i>	Nunkijñi	
<i>Pitaya</i>	Nunkijñi nrenxikijjmi	
<i>Nabo</i>	Nawxi	
<i>Chile manzano</i>	Chilmanzana	
<i>Limón</i>		

Fuente: Trabajo de campo (2014).

Para concluir este apartado teniendo una idea más clara del ciclo agrícola, que como ya se vio incluye no sólo el trabajo en la milpa con el cultivo de maíz, calabaza y frijol, sino también otros espacios de domesticación de especies vegetales como el jardín y los cultivos de humedad como el del trigo y avena, me parece conveniente incluir un resumen mensual



generalizado de las actividades agrícolas en San Antonio y San Simón de la Laguna que incluye todas las formas de actividad agrícola antes mencionadas:

**Tabla 6. Resumen mensual de actividades agrícolas**

<i>Mes</i>	<i>Actividades</i>
<i>Enero</i>	Poco quehacer en el campo.
<i>Febrero</i>	Cosecha de avena. Limpieza del rastrojo de la cosecha anterior de maíz. Siembra de chícharo.
<i>Marzo</i>	Se ara la tierra. A finales se puede comenzar la siembra del maíz en los terrenos más altos. Cosecha de haba.
<i>Abril</i>	A principios de este mes se hace la siembra de maíz en los terrenos de las partes bajas.
<i>Mayo</i>	Cosecha de trigo. Resiembra y escarda de maíz en los últimos días del mes cuando las lluvias se han adelantado.
<i>Junio</i>	Siembra de calabaza. A finales se puede comenzar con la segunda escarda de la milpa.
<i>Julio</i>	Limpieza de hierbas.
<i>Agosto</i>	Cosecha de calabaza. Se cortan los primeros elotes. Limpieza de hierbas.
<i>Septiembre</i>	Se cortan elotes aún. Cosecha de frijol. Limpieza de hierbas.
<i>Octubre</i>	Mes bastante libre, sólo los últimos días comienza la cosecha de maíz.
<i>Noviembre</i>	Cosecha de maíz en las partes bajas.
<i>Diciembre</i>	Siembra de haba, trigo y avena.

Fuente: Trabajo de campo (2014).

Por último, cabe señalar respecto al cuadro anterior que las actividades agrícolas, por responder a una agricultura de temporal, característica de las comunidades de estudio, fluctúan en cuanto a los meses que se realizan determinadas por la incertidumbre de la presencia de la lluvia y la intensidad de esta.

#### **5.4 Los animales domésticos en el contexto campesino**

En los jardines, además de la domesticación de especies vegetales, también se cuidan y crían los animales del hogar. En los hogares de San Antonio y San Simón hay aún presencia de caballos, bueyes, borregos, pollos, gallinas, guajolotes y cerdos, pero los tres primeros son

los de menos presencia. Hay varias explicaciones por parte de los campesinos al respecto, principalmente porque ya no hay tiempo de cuidarlos, señalan.

Los animales como caballos y bueyes son atados a los árboles del jardín o resguardados en un corral construido con los materiales que tienen a su alcance (madera, ramas, pencas de maguey y nopal, entre otros).

Las aves domésticas (guajolotes, gallinas y pollos) por su parte, aunque tienen un gallinero, sólo lo habitan por las noches o cuando hay fiestas; pues por lo general se encuentran paseando en el jardín del hogar junto con los cerdos, en donde se les alimenta esparciéndoles semillas de maíz dos veces al día.

El cuidado y adquisición de animales domésticos también tiene que ver con los roles de género determinados dentro de la comunidad. Los bovinos y equinos por lo general son adquiridos por los hombres. El uso y manejo de ellos se asocia a las responsabilidades masculinas, pues son los hombres quienes suelen ocuparse de trabajarlos, rentarlos (para la yunta) y llevarlos a pastar. En cambio, el cuidado de aves y ovejas está más vinculado con las labores domésticas de la mujer.

Sin embargo, la mayoría de los animales hoy día son cuidados por las mujeres cuando los hombres emigran. Así que como parte del abandono del campo motivado por la migración, caballos y bueyes, usados principalmente para los trabajos de la parcela y manejados por los hombres, han dejado de tener presencia en los hogares mazahuas que ahora están la mayoría del tiempo bajo la tutela de las mujeres, a quienes les resulta complicado cuidar de estos animales.

Las aves por su parte, generan una actividad femenina muy importante para estas familias campesinas, ya que las mujeres intercambian, venden o pagan servicios con los productos del corral, principalmente aves y huevos. Por lo regular la cría es responsabilidad de las mujeres en colaboración con los niños, quienes les proveen los alimentos y vigilan; y las madres se encargan de su venta e intercambio. Así que a las mujeres les pertenecen las ganancias que, sumadas a las que obtienen de la ocasional venta de huevos, les permite hacerse de una fuente de ingresos personales.

En muchos hogares, las aves conviven junto con los cerdos en el jardín, que además de ser una fuente de proteína de consumo ocasional, ambos son una fuente segura para cumplir con sus compromisos sociales y alimentarios en las fiestas cívico-religiosas como matrimonios, bautizos y fiestas patronales.

Por otro lado, son pocos los hogares que cuentan con borregos. Cuando es así, estos son comprados por las mujeres y tienen un significado de ahorro muy particular para los hogares. La “media” o “a medias” es una forma de adquirir estos animales. Dicho sistema funciona así: la mayoría de las mujeres, que no tienen ingresos propios, buscan comprar “borreguitas” a cambio del compromiso de darle la mitad de las futuras crías a la persona que les vendió el animal<sup>38</sup>. Esta forma de adquirir animales les permite ir manejando un pequeño rebaño, el cual puedan alimentar en el periodo de secas y pastorear en épocas de lluvias.

En promedio, un corral tiene de entre 6 a 8 borregos. Si los niños están en la escuela, se observan en los montes mujeres y pequeños “cuidando” o pastoreando los borregos, si no,

---

<sup>38</sup> Este sistema aplica de manera semejante también para el uso de tierras “prestadas” a los hombres que no poseen tierra, para la siembra de maíz principalmente, dando a cambio por ello, un cuarto, un tercio o una media de la producción cosechada.

son los niños de ambos sexos quienes por encargo de las mujeres “cuidan los borregos”. El pastoreo puede durar hasta seis horas diarias y, de hecho, es una ocasión que los infantes aprovechan para jugar.

El cuidado de borreguitos y su respectiva venta permiten a muchos hogares intercambiar maíz para el consumo humano, pagar a peones, pagar servicios médicos, hacer mejoras a la casa y cubrir otras deudas importantes que permitan la subsistencia del hogar.

### **5.5 Representaciones socioculturales del ciclo del maíz y la lluvia**

Las actividades agrícolas explican por qué el campesino mazahua mantiene una relación íntima con el mundo natural. Este vínculo se traduce también en símbolos y ceremonias que señalan las distintas etapas del ciclo agrícola. No es mi propósito hacer un inventario de éstas; sin embargo, las representaciones que se proyectan en las principales festividades católicas, explican un importante componente de la lógica de producción campesina: la dimensión simbólica.

Considero importante incorporar dicha dimensión de las prácticas agrícolas en tanto que son un crucial componente de la vida campesina en las comunidades de estudio, por el hecho de estar supeditada su producción de alimentos al temporal, hecho por el cual, las ceremonias agrícolas de ambas comunidades está vinculadas con la lluvia, elemento clave para entender cada una de sus celebraciones.

De esta manera, mediante una simultaneidad de tiempos donde lo ritual y lo productivo van de la mano, el calendario agrícola está marcado por diversas actividades entre las cuales se encuentran las fiestas de los santos del calendario católico, que sirven como guías en las diversas etapas de los trabajos y así, las ceremonias católicas se entienden aquí como

prácticas de manejo de la incertidumbre con respecto a la presencia de la lluvia, en el marco de un calendario agrícola que no sólo involucra faenas en el campo sino también, prácticas simbólicas religiosas.

Siguiendo a Broda (1971), a través de un sistema de “correspondencias metafóricas” entre la agricultura, astronomía, fenómenos climatológicos, geología y religión, puede deducirse que en el ciclo de festividades realizado aún por los pueblos campesinos y/o indígenas del altiplano central, se condensa un núcleo sustantivo de la cosmovisión mesoamericana, manifestado en el culto a los cerros, a la lluvia, al agua y al maíz. De esta manera, se produjo un conocimiento preciso del ciclo del cultivo del maíz que condiciona la ejecución de rituales en fechas que dependen del crecimiento de esta planta.

A partir de lo dicho, coincido con Broda (2000a) en que las festividades agrícolas son reelaboraciones surgidas a partir de su hibridación con el calendario cristiano, constituyendo así, el núcleo central del sistema simbólico, ritual y religioso de numerosos pueblos y comunidades agrarias, rurales y centros urbanos con influencia marcadamente de cultura agraria-pluvial, pues su fuerte dependencia a los cultivos básicos de temporal y los sustentos lacustres tradicionales, ha permitido que representaciones del agua y la lluvia, así como las propias deidades agrarias estén interiorizadas en representaciones simbólicas del santoral cristiano.

En este orden de ideas, puede decirse que para los campesinos mazahuas el ciclo de festividades comienza con la ceremonia que corresponde a la bendición de las semillas el 2 de febrero, Día de la Candelaria. Este día se reza en la iglesia de cada una de las comunidades y son principalmente los abuelos quienes llevan algún montoncito de las semillas de la familia a bendecir.

Por su parte, el evento ritual que marca el inicio de los trabajos agrícolas es una procesión que se realiza al Santuario de Chalma el día 12 de febrero. A esta procesión se suma una gran cantidad de personas de San Antonio de la Laguna, San Simón de la Laguna y otras comunidades vecinas. De gran importancia para los mazahuas, la procesión a este Santuario es una forma de pedir permiso para iniciar las actividades de preparación de la tierra que la mayoría de los campesinos comienza en esas fechas.

Por su parte, el tiempo destinado para la siembra coincide con la Cuaresma y Semana Santa (entre finales de marzo y principios de abril), por lo que la importancia de estos días para las comunidades de estudio radica no sólo en lo relacionado a la ideología católica, sino también a un periodo clave del trabajo agrícola durante el cual se cumplen ciertas normas y se realizan algunos rituales.

El viernes de Semana Santa se hace una procesión que parte de la iglesia comunitaria hasta la cima de un cerro, el de mayor importancia espiritual considerado por cada pueblo. El cerro *T'suararmi* para el caso de San Antonio, nombre mazahua que hace alusión al hilo de lana con el que antes se realizaban las faldas de las mujeres, y el cerro del Calvallo para el caso de San Simón, adaptación del mazahua para referirse al Calvario.

La procesión parte de la iglesia porque allí se bendicen las flores y la cruz que han de llevar al cerro. Luego de haber bendecido estos elementos se hace un recorrido por la comunidad con la intención de pasar por los sitios más significativos, así, antes de llegar a la cima visitan manantiales y pozos para limpiarlos, ponerles flores y bendecirlos. Cuando han llegado a la cima, hacen oración alrededor de la cruz antes bendecida, durante los rezos se solicita permiso para sembrar y también se pide por tener una buena cosecha. Al terminar, se realiza

una faena comunitaria en la que se limpian las fuentes de agua potable que se encuentran en el cerro y, por último, bajan a la iglesia a escuchar misa, comer y convivir en comunidad.

Además de este ritual donde participa la mayoría de la comunidad adepta al catolicismo, en Semana Santa algunas familias llevan a cabo otros rituales relacionados a la veneración del agua, como el Día de Ramos. En esta celebración acuden a las fuentes de agua potable para bendecirlas- En el lugar se hacen oraciones y se coloca una cruz antes bendecida en la iglesia, en otros casos se saca la imagen de cada fuente de agua a pasear y además se le adorna su altar con flores.

Luego de la Semana Santa, la festividad ritual más significativa en esta zona y que coincide con el inicio de las primeras lloviznas es la fiesta de la Santa Cruz, el día 3 de mayo. Tanto en San Antonio como en San Simón, este día el acto ceremonial más importante se realiza fuera de la comunidad, pues la mayoría de las personas se suma a una de las peregrinaciones más importantes para los campesinos mazahuas, esta es la visita al Cristo Negro (o señor de Chalma) que se encuentra en el Santuario de Chalma.

Cuando las personas no pueden visitar al Señor de Chalma, acuden entonces a ver al “pariente” más cercano de éste, el Cristo Negro de la Iglesia de la Asunción en Valle de Bravo. Las familias mazahua consideran importante acudir a alguno de estos templos para pedir salud y un buen temporal en donde no haya granizadas ni heladas inesperadas. Pues hay que señalar que la fiesta de la Santa Cruz se encuentra en un momento clave entre el fin del periodo de estiaje e inicio de las lluvias, de allí su importancia para las cosechas y para garantizar el alimento de las familias.

Además de participar en la peregrinación a Chalma o visitar al Cristo Negro de Valle de Bravo, al interior de la comunidad algunas familias llevan a cabo otros actos rituales en los que se tienen como lugares privilegiados distintos manantiales distribuidos a lo largo de las comunidades, los pozos, las partes altas de los cerros y la milpa. Así es que luego de la visita a algún Cristo Negro o más aún si no se ha podido ir a la peregrinación, algunas familias acuden a manantiales, pozos y depósitos de agua potable a realizar obras de conservación.

El día 3 de mayo se puede considerar como una fecha en la que el agua resulta muy significativa para los mazahua. Ya que además de que las familias llevan una cruz adornada con flores a sus milpas, es igual de importante acudir a rezar, limpiar y adornar las fuentes de agua, donde también se encuentran cruces que sirven como protectoras de estos sitios considerados como sagrados.

Además de la cruz, frecuentemente en estos sitios se han colocado altares con la imagen de algún santo católico que para los campesinos representa la divinidad que se encarga de cuidar el agua de dicho manantial o pozo. Así que durante el 3 de mayo también es común que las familias lleven ofrendas de flores y veladoras a los altares de las fuentes de agua cercanas a su hogar.

En relación a la cruz, se dice entre los mazahua que ésta ayuda a marcar un sitio donde buena y mala energía confluyen para beneficio o maleficio del hombre. Es decir que, así como un lugar sagrado puede ayudar a la comunidad, también, si se le trata mal, puede hacer los peores daños, como traer una mala cosecha debido a heladas o tormentas, por eso cada lugar sagrado tiene una cruz, a la cual hay que bendecir y llevarle ofrendas para lograr sus favores.



Entre los campesinos, las ceremonias y actos rituales realizadas el día 3 de mayo no son referidas como ceremonias de petición de lluvia tal cual, sin embargo, las actividades que se llevan a cabo durante ellas parecen así indicarlo, pues se caracterizan por el ofrecimiento de un conjunto de objetos y oraciones en un acto de reciprocidad. Se ofrendan flores, rezos y faenas a los cerros y manantiales; a los santos y otras divinidades, además, se les ofrecen alimentos, todo esto en agradecimiento a “su buena voluntad”.

Por otro lado, la época de resiembra del maíz coincide con la celebración a San Isidro Labrador que se realiza el 15 de mayo, y aunque no es una celebración tan significativa como las fiestas patronales, por ejemplo, sí se llevan a cabo actos rituales en un ámbito más familiar en el que el lugar predilecto es la milpa, pues allí se llevan ofrendas de flores acompañadas de rezos con los cuales se pide permiso a la tierra y la planta de maíz para que la familia sea beneficiada con una buena cosecha.

En San Antonio de la Laguna festejan a su santo patrono el día 13 de junio, celebración importante también para los de San Simón, puesto que marca el inicio de la temporada de lluvias y asisten también al festejo. Ese día, luego de la misa, comenta la gente que siempre llueve y cuando llueve mucho es presagio de que habrá una buena temporada.

Hay también una serie de celebraciones intermedias al ciclo anual agrícola donde se agradece por las lluvias que han transcurrido desde la siembra y hasta mediados de agosto. Aunque sin tanta presencia como las celebraciones antes mencionadas, el 15 de agosto es considerado aún por algunas familias de las comunidades de estudio como el “día del agua”, que coincide también con el día de la Virgen de la Asunción, santa patrona de la cabecera municipal de Donato Guerra, a donde pertenecen San Antonio y San Simón.

El 15 de agosto algunas familias, organizadas por los abuelos, hacen algún tipo de ofrenda y oración a los pozos y algunos manantiales porque le consideran el día del agua, pero esa fecha es mejor conocida en San Antonio y San Simón como “el día de los elotes”. Esto es así porque el 15 de agosto se considera el día a partir del cual se puede comenzar a cortar elotes de la milpa, de ahí la importancia de este día para las familias, quienes llevan a la milpa algún tipo de ofrenda como flores y hacen una pequeña oración en agradecimiento.

Así mismo, encontrándose el ciclo de crecimiento de la planta del maíz en un momento culmen, a finales del mes de octubre se realiza una celebración en la cual se le honra al santo patrono de San Simón con las primicias de la cosecha obtenida en el año, principalmente elotes que se ofrecen como comida en forma de diversos adornos para la iglesia e imágenes religiosas el día principal de su fiesta, el 28 de octubre.

El ciclo agrícola comienza a cerrar el uno y dos de noviembre cuando se festeja el Día de Muertos con tamales, atole y pan de maíz, esta celebración indica que las actividades de la cosecha han comenzado y para los mazahuas esta es “la fiesta grande”, donde se agradece por un ciclo más. Sin embargo, se puede señalar que el cierre del ciclo de festividades agrícolas lo marca la fiesta a la Virgen de Guadalupe el 12 de diciembre, donde se refuerza el agradecimiento por haber escuchado las peticiones que se hicieron a lo largo de todo el año mediante la peregrinación a la Basílica de Guadalupe.

Todas las festividades llevadas a cabo a lo largo del año tienen una relación muy profunda con el ciclo ritual agrícola de tradición mesoamericana, pero cabe aclarar que la vigencia de dichas festividades no significa la supervivencia en sí de elementos prehispánicos, ni una “continuidad lineal” de éstos, más bien, pone de manifiesto un proceso de construcción y reelaboración constante de los mismos debido a las cambiantes estrategias adaptivas de los

pueblos, por ello, más que “supervivencias” del pasado son expresiones contemporáneas conformadas por elementos mesoamericanos que siguen vigentes porque mantienen su eficacia, en la medida en que se han ido reconfigurando y adaptando día con día.

Por otro lado, hay que destacar también el hecho de que para los mazahua, las ceremonias y fiestas son espacios sagrados no sólo para armonizarse con la naturaleza y divinidades, sino donde la familia y la comunidad en general concurren y estrechan lazos. Además de que las ceremonias juegan un papel importante en el fortalecimiento de su identidad y el cuidado de su paisaje, pues como lugares sagrados por su eficacia para la comunicación con sus deidades, cerros, cuevas y fuentes de agua son cuidados por las comunidades, preocupados por mantener en buen estado sus sitios sagrados.

### **5.6 La dinámica migratoria como ciclo hidrosocial**

La mayor parte de la producción agrícola es para el consumo familiar. No obstante, desde los años setenta, la producción de autoconsumo no ha sido suficiente para satisfacer todos los requerimientos del hogar, por lo que una gran parte de ellos han incluido, en sus estrategias de reproducción social, ingresos obtenidos de actividades extra-agrícolas entre los que destaca la migración temporal y cíclica que, en el caso de San Simón y San Antonio, se da de una manera particular, pues aunque si hay presencia de migración a las ciudades, este no es el patrón principal a seguir.

En las familias mazahua de las comunidades de estudio es frecuente que el padre y los hijos, casados o solteros, de los 16 años en adelante aproximadamente, se dediquen al comercio en forma ambulante por varios lugares de lo que denominan “Tierra caliente”. Así pues, emprender largos viajes por localidades rurales de los estados de Michoacán, Jalisco,

Guerrero, Colima, Nayarit, Sinaloa, Durango y Sonora, expendiendo productos de plástico (juguetes, platos, tazas, ropa, etcétera) que adquieren en la Ciudad de México, es el tipo de migración que por tradición llevan a cabo los hombres de estas comunidades.

Sobre todo en San Simón, también existe un importante flujo migratorio por parte de los hombres a las ciudades de Tucson y Phoenix, ciudades contiguas al área geográfica de “tierra caliente” pero que continúan en territorio estadounidense. Allí se emplean principalmente como jornaleros, jardineros y otras veces en el ámbito de los servicios.

En los últimos diez años, a las prácticas migratorias se les ha ido sumando la población femenina, quien hasta la fecha se emplea en el trabajo doméstico de hogares y a la venta ambulante de artesanías. Pero a diferencia de la migración practicada por los hombres, los lugares de destino de las mujeres son principalmente las ciudades cercanas a su territorio, como Toluca y México. Algunos hombres realizan también migración a estas ciudades y allí se emplean principalmente en la albañilería, sin embargo, sus estancias suelen ser más cortas, regresando incluso cada fin de semana a sus comunidades.

La vida para la mayor parte de estos campesinos se encuentra entre estos largos viajes por las sierras del Pacífico mexicano, el constante anhelo de ver a su familia, la responsabilidad de cumplir con sus compromisos comunitarios y con los trabajos en su parcela, pues la milpa sigue siendo el eje central para la supervivencia de las familias. A ello se debe que los periodos de migración estén condicionados al calendario agrícola y, por ende, al ciclo anual de lluvias.

Los campesinos mazahua han sabido hacer corresponder el trabajo agrícola y la migración. Han afrontado modificaciones en los roles de cada miembro de la familia, disminuido la

diversidad de cultivos debido el menor tiempo destinado al campo, intensificado las labores domésticas femeninas, etcétera; pero sin abandonar totalmente el campo. Ello porque todos estos cambios se han articulado al ciclo agrícola que se caracteriza por largos periodos de irregular duración.

A los trabajos pesados como la preparación de la tierra, siguen semanas de tiempos muertos, en particular en temporada de lluvias (de junio a septiembre), que es cuando los hombres, principalmente, aprovechan para emigrar pues se considera que las faenas más pesadas de la milpa han pasado ya y las mujeres pueden hacerse cargo de las siguientes faenas durante la época de lluvias, en donde además se llevan a cabo otras estrategias de aprovechamiento del paisaje vinculadas al rol femenino, tales como la recolección de hongos y quelites.

En SAL y SSL el ciclo de lluvias modula gran parte de la vida social. Los cambios estacionales (secas y lluvias) pautan el quehacer cotidiano y también el quehacer de las distintas estaciones. Los momentos de “inactividad” que responden a las diferentes actividades en la parcela y a la misma estacionalidad de la producción que implica esperar un promedio de cuatro meses para la siguiente siembra de maíz o para la cosecha, determinan los momentos adecuados para la migración. Así, cuando se termina la siembra o la cosecha es cuando los hombres salen de sus comunidades para realizar trabajos remunerativos.

La señora Adela tiene 40 años, es casada con cinco hijos, tres hombres de 19, 13 y 6 años respectivamente; y dos mujeres de 18 y 16 años. Es originaria de San Antonio de la Laguna. Su esposo está en Estados Unidos de Norteamérica pero desde los 15 años, antes de casarse, él ya se iba a la ciudad de Toluca para trabajar, primero como cargador y luego como comerciante ambulante. En ausencia de su marido Adela prepara diariamente el nixtamal,

muele el maíz, echa la tortilla al *comal*, lava la ropa, barre la casa, cuida a los animales y además, borda servilletas que vende en la ciudad de Toluca los fines de semana.

Su esposo procura venir cada año para preparar la parcela de una hectárea que la familia siembra con maíz, él se encarga de limpiar, barbechar y sembrar; se retira hasta que han comenzado las lluvias luego de la fiesta patronal de San Antonio el 13 de junio. Por su parte, Adela tiene que hacerse cargo, junto con sus hijos, de las demás faenas de la parcela requeridas durante la época de lluvias, como “escardar” y “chaponear”.

Adela a veces deshierba junto con otras mujeres de su familia, pero otras veces, como en la cosecha, cuando su marido no puede venir, éste manda dinero para el pago de los jornales de los peones que Adela tiene que conseguir para que la ayuden a cosechar. El producto es para autoconsumo y también se paga con éste mismo a los jornaleros que la mayoría de las veces son vecinos emparentados.

Como el caso de Adela lo muestra, muchas de las dinámicas migratorias están circunscritas al ciclo anual de lluvias. La mayoría de las mujeres se quedan a cuidar la casa y completar el trabajo de la milpa en la época verde, mientras que los hombres salen a trabajar a “Tierra caliente” después de la temporada de barbecho y siembra; y tardan de dos a tres meses para regresar. Lo mismo pasa después de la cosecha de maíz, a la que le sigue un periodo de inactividad en la milpa que es aprovechado para emigrar.

Esto significa que durante la temporada de lluvias más intensas, que va de junio a finales de octubre, y durante la temporada de heladas, que va de mediados de noviembre a mediados de febrero, los hombres viajan en mayor medida a “tierra caliente” para comerciar. Por otro lado, durante la temporada de secas, que abarca desde mediados de febrero y hasta mayo, y

la temporada de cosecha que va de octubre a noviembre; vuelven a la comunidad y se dedican principalmente al trabajo de la milpa.

Sin embargo, cuando están en sus comunidades, no todos los hombres se dedican exclusivamente al trabajo del campo. Si las ventas durante su viaje en la temporada de migración no han sido buenas, acostumbran también durante estas épocas de más trabajo en la milpa, ir a ciudades cercanas como Toluca y México, a vender los fines de semana:

*...casi siempre, los que nos vamos lejos, nos vamos cuando es tiempo largo en que no hay que hacerle mucho a la tierra...en el tiempo en que se prepara la tierra y se siembra casi siempre estamos aquí porque hay mucho qué hacer...es durante la Semana Santa y la Santa Cruz que intentamos estar acá porque es importante para la tierra, el maíz y para convivir con la familia y los vecinos también...eso sí, el día de la fiesta sí que estamos, aunque no sea el mero día pero hacemos lo posible, para no perder nuestras costumbres, pero ya muchos aunque intentes, no puedes llegar a las fiestas que son importantes para la comunidad porque sale caro viajar desde donde estamos o luego ya hasta las señoras tienen que trabajar la tierra ellas nada más porque es difícil estar viniendo a veces (mujer mazahua de 47 años, San Antonio de la Laguna, agosto 2014).*

En la **Tabla 7** muestro la articulación de las prácticas migratorias de los campesinos mazahua con el ciclo de producción de maíz. En el entendido de que durante todo el año hay faenas en la milpa, unas más intensas que otras, lo que determina la dinámica migratoria de las familias, es decir, el tiempo y el número de miembros que salen a comerciar fuera de la comunidad, dependen de la intensidad y particularidades de cada una de las tareas que la milpa requiere.

**Tabla 7. Articulación de los periodos de migración al ciclo agrícola**

Mes	Actividad Agrícola	Temporada	Tipo de migración	
			Mujeres y niños	Hombres
<b>Febrero</b>	Limpieza	Heladas	Migración de fin de semana a la Ciudad de México o Toluca para dedicarse al comercio ambulante. Mujeres de todas las edades, desde niñas hasta abuelas.	Migración a Toluca y Ciudad de México para trabajar como “albañiles” entre semana y retorno de fines de semana a la comunidad.
<b>Marzo</b>	Barbecho	Sequía		
<b>Abril</b>	Siembra			
<b>Mayo</b>	Resiembra			
<b>Junio</b>	Primera escarda	Lluvias		Migración estacional a Tierra Caliente y Estados

<b>Julio</b>	Segunda escarda			Unidos. Estancias de hasta cinco meses sin regresar a la comunidad.
<b>Agosto</b>	Limpieza			
<b>Septiembre</b>	Limpieza			
<b>Octubre</b>	Cosecha			
<b>Noviembre</b>	Cosecha	Heladas		Migración a Toluca y Ciudad de México para trabajar como “albañiles” o comerciantes entre semana y retorno de fines de semana a la comunidad.
<b>Diciembre</b>				Migración estacional a Tierra Caliente y Estados Unidos. Estancias de hasta cinco meses sin regresar a la comunidad.
<b>Enero</b>				

Fuente: Trabajo de campo

Es preciso incorporar las dinámicas migratorias al análisis del trabajo agrícola mazahua y la producción campesina de alimentos, debido a que en muchos casos una buena parte de las ganancias obtenidas en los trabajos por migración es destinada a la compra de los materiales e insumos necesarios para que la siembra de maíz no se abandone. Pues la actividad agrícola, aunque es una actividad primordial para las familias, muchas veces no asegura un ingreso suficiente para su auto reproducción.

En San Simón de la Laguna vive la señora Lorenza, viuda, con seis hijos: una de 25 años y otra de 24, ambas casadas y viven en la comunidad; otras dos son madres solteras, una de ellas tiene 21 años y la otra 19, estas dos últimas emigraron a la Ciudad de México para trabajar como empleadas domésticas y estudiar. Regresan a la comunidad una vez al mes y llevan algo de dinero a su madre, quien se encarga de cuidarles a sus hijos.



Otro hijo de Lorenza tiene 22 años, al casarse se fue con su familia a vivir a Sinaloa, allí trabaja como comerciante desde hace tres años y vuelve junto con su esposa e hijo a San Simón una vez por año, a finales de octubre para la fiesta patronal y la cosecha.

Aunque su esposo ha fallecido, Lorenza sigue sembrando la parcela con la ayuda de sus hijos. Las hijas que viven allí mismo en San Simón no tienen mucho tiempo para apoyar a su madre pues tienen que colaborar en las tareas de la casa de su esposo; el resto de sus hijos, que viven fuera de la comunidad, aportan con dinero para que ella pague a peones que hagan las faenas, pero el dinero que le dan no fue suficiente este año para barbechar por completo y su hijo mayor no pudo quedarse esta vez más tiempo para ayudarle con este trabajo.

Por esta razón la cosecha se perdió parcialmente y la producción del maíz no duró más de dos meses de autoconsumo. Esta situación coloca en una dependencia absoluta de ingresos monetarios extra-agrícolas para satisfacer todo el año no sólo para las necesidades alimenticias de ella, sus tres nietos y su hijo menor de 12 años; sino también pone en dependencia de ingresos monetarios la misma producción del campo.

Al igual que Lorenza, muchas de las familias mazahuas de estas comunidades hacen lo posible por al menos seguir sembrando únicamente maíz y adecuar sus otras actividades económicas, además de los roles de género y edad, a las labores y requerimientos de la milpa. Dinamismo que ha demostrado la capacidad de las estrategias campesinas para adaptarse a nuevas circunstancias y a participar activamente en los procesos de cambio, al diversificar sus formas de subsistencia, ampliar sus actividades y articular otras estrategias económicas.

Los trabajos fuera de la comunidad representan un factor que promueve, en parte, el cambio social y cultural. Los viajes acentúan en los hombres factores de prestigio que se han vuelto

bastante observables en ambas comunidades. En tal sentido se presenta ostentoso el uso de objetos adquiridos en los lugares de “tierra caliente” como sombreros, zapatos, botas, camionetas, pistolas, aparatos eléctricos, etcétera.

Frente a este contexto, la diversidad de los modelos de conducta ante el cambio prolonga y subyacen en lo tradicional. Tal es el caso del ciclo de trabajo agrícola que sigue dictando las pautas para la articulación de otras actividades económicas; y también, sigue teniendo como base para el trabajo de la milpa, conocimientos y tecnología propia de la lógica indígena-campesina.

Es decir, el trabajo agrícola en SAL y SSL se basa en el conocimiento local sobre los tipos de suelo y la elección de éstos de acuerdo a lo que se va a sembrar y cuándo se va a sembrar; también en lo que respecta a la selección de semillas nativas; las técnicas de remoción de la tierra; los procesos de obtención de abonos naturales y su aplicación a los suelos; y el uso de fuerza de trabajo humana con base en la solidaridad y reciprocidad, como el principal motor de la producción.

El sistema alimentario mazahua no es hermético, existen intercambios de alimentos interregionales muy importantes, pero también, una dinámica de mercado que traspasa a la región geográfica y que tiene como fundamento a las prácticas migratorias de los campesinos mazahuas de SSL y SAL.

Cabe distinguir ambas incorporaciones al mercado. En primer lugar, la migración se realiza a ciudades y estados más alejados e incluso a otros países, en comparación del mercado regional, que se da entre las comunidades de los municipios vecinos. En segundo lugar, el comercio por medio de la migración requiere de una inserción social y cultural en otros

contextos diferentes, mientras que el intercambio de productos regional se da al interior de las mismas comunidades y/o en contextos muy similares.

En tercer lugar, una se da entre campesinos y con productos obtenidos de su trabajo directo en el campo, mientras que la otra no se da entre pares y demás se basa en el intercambio de productos o servicios que no guardan una relación directa con el trabajo en el campo.

En cuarto lugar, hay una diferencia muy clara entre ambas inserciones al mercado si lo vemos desde el punto de vista de sus consecuencias. Pues la migración ha traído importantes consecuencias en el modo de vida campesino, provocando una tensión entre la mayor accesibilidad a mercancías o insumos, por un lado, y la desestructura de sus organizaciones y ciclos agrarios, por otro.

No puede negarse que la migración ha permitido la incorporación de ciertos productos que ahora hacen más fácil la vida de los mazahuas, cosas de gran utilidad ha dejado el trabajo asalariado y el comercio que practican en ciudades lejanas, sin embargo, es notorio el deterioro de sus estructuras comunitarias a consecuencia del incremento de las personas que migran y de la duración de sus estancias migratorias.

La mayoría de las familias mazahuas cuentan con al menos tres actividades laborales ajenas al trabajo en el campo: 1) La realización y venta de artesanías que ellos mismos realizan en ciudades turísticas cercanas a su comunidad; 2) el comercio de diversos artículos manufacturados que compran en la ciudad de México y revenden en ciudades de tierra caliente; 3) el trabajo asalariado en el sector servicios, trabajo doméstico o de construcción en ciudades cercanas.

La primera de esas actividades, desempeñada exclusivamente por mujeres, es una actividad que se combina muy bien con las prácticas campesinas de agricultura y recolección, se lleva a cabo en los tiempos libres, mientras se cuida a los animales y se vende durante los fines de semana en compañía de los niños.

Las dos últimas, tienen la tradición de adaptarse a los tiempos del campo, sin embargo, debido a que éstas actividades les permiten, en primer instancia, acceder a nuevos mercados, y en segundo lugar, tener ingresos monetarios con los cuales poder adquirir productos en el mercado; esa tradicional adaptación de la migración al ciclo agrícola se ha venido complicando recientemente

Cada vez es más común que las familias incorporen una lógica de coste-beneficio en relación a los ingresos monetarios que dejan sus actividades fuera del campo frente a prácticas como la pesca, la recolección y la agricultura, que se piensan inviables en el seno de algunas familias, en tanto que requieren de mucho más tiempo y esfuerzo invertido para poder obtener alimento, a diferencia del trabajo asalariado o el comercio, que en algunas ocasiones implica menos esfuerzo físico y tiempo dedicado para tener algún ingreso con el cual comprar alimentos, principalmente, industrializados.

Además, el contar con otras fuentes de ingresos fomenta de alguna manera que los campesinos adquieran insumos para la agricultura, como los herbicidas, que disminuyen el tiempo de trabajo invertido en la agricultura.

Pero, del otro lado de la moneda, hay familias que gracias a las ganancias que adquieren durante las temporadas de venta en “tierra caliente” pueden pagar la renta de caballos, un tractor o peones que faciliten el trabajo en el campo, así, las actividades comerciales en el

exterior ayudan a mantener el sistema productivo campesino a la vez que tienen acceso a ciertos productos que facilitan su vida diaria.

### **5.7 La producción sociocultural de la agricultura de temporal**

El factor temporal de la agricultura realizada por los campesinos de SAL y SSL supone un tipo de producción específica y por ende, también de consumo. Como ya se ha dicho en el capítulo anterior, las familias campesinas basan su alimentación, fundamentalmente, del temporal y lo que su trabajo directo en la milpa produce.

Sin embargo, más allá de propiciar una dieta caracterizada por la frescura de los alimentos y por la diversidad de éstos a lo largo del ciclo de labores agrícolas. Esta agricultura, acompañada de la incertidumbre del temporal, propicia relaciones de solidaridad, reciprocidad e intercambio en las que se fortalecen los vínculos comunitarios y de parentesco, base de la producción del trabajo del campo que a la vez instituye en gran medida la identidad de los campesinos mazahua de SAL y SSL.

Más allá de su beneficio material, de la seguridad económica que tener una parcela productiva genera en las familias, el trabajo indígena-campesino de la milpa trae consigo un cúmulo de beneficios sociales y culturales imprescindibles para mantener la vida en comunidad. Las fiestas religiosas son sólo la muestra más palpable al respecto. Luego de pensar el ciclo de santorales católicos y sus fiestas, como guías del calendario anual de labores, podemos ver que las peregrinaciones y fiestas patronales son eventos fundamentales para mantener la cohesión, la comunicación y la organización al interior de cada comunidad y también con otros pueblos de la región.

Con los datos etnográficos expuestos en este capítulo, se puede sostener la idea de que las redes de parentesco, amistad y compadrazgo, fuera y dentro de la comunidad; es insumo indispensable para el trabajo agrícola de estos campesinos. No hay cosecha de una parcela sin la colaboración de los hombres y mujeres de la familia, parientes cercanos y vecinos. Las formas de retribución por las faenas que se hacen en otras parcelas ajenas son muestra de una lógica totalmente distinta a la del pago de jornaleros que se acostumbra, por ejemplo, en los grandes sembradíos de la agricultura tecnificada, pues no resulta un trabajo asalariado colaborar con la cosecha de la milpa vecina.

En el caso de la agricultura campesina la reciprocidad está por encima del beneficio económico, pues aunque sí sucede que los peones se vean retribuidos por dinero, esto se da sólo en determinados y contados casos, además de que la retribución económica no es tan ostentosa y casi siempre resulta de la insistencia de quien la da, puesto que la mayoría de las veces sucede con familias donde no hay hombres con la edad suficiente para trabajar la parcela. Tal es el caso de mujeres viudas y con hijos pequeños, o bien, familias que tienen a todos sus hombres jóvenes y adultos trabajando fuera de la comunidad.

En estos casos, los parientes o vecinos más cercanos a la mujer sienten la necesidad de ayudarla a sembrar, cosechar o barbechar según sea el caso; en un acto recíproco, pues en la época de escarda y limpieza de la milpa durante la época de lluvias, cuando los hombres salen a “tierra caliente”, las mujeres se ayudan mutuamente para estas faenas y así, la ideología campesina es “hoy por ti mañana por mí”. Por la tradición migratoria de las comunidades, todas las familias saben que ayudar a sus parientes o vecinos, garantiza que en un determinado momento, cuando el hombre de la casa no pueda estar, ellos recibirán ayuda de su gente más cercana.

Por otro lado, la agricultura de temporal posee una trama cultural y simbólica importante para el mantenimiento de la identidad indígena-mesoamericana de estos campesinos. El quehacer campesino está plasmado de símbolos, orientado por una visión particular del mundo, conocimientos, creencias; todas ellas contenidas y constantemente reiteradas por su lengua originaria, que condensa toda la historia, tradición y sabiduría de este pueblo.

En este sentido, para los mazahua de SAL y SSL las lluvias son vertidas por un ser celestial, divino, que para algunos es el dios cristiano, para los abuelos, el señor de la lluvia, para otros, un ser sobrenatural que tiene como mensajeras a las serpientes, etcétera. Las representaciones y respuestas al origen de la lluvia son diversas, pero todas ellas siempre están cargadas de cierto simbolismo en el que no hay gran aceptación acerca de la idea de que el agua es un simple insumo para la agricultura, que puede ser vendido, medido y controlado con meticulosidad. Inclusive, hay abuelos a los que les es difícil concebir la idea de una producción de la tierra sin la ayuda del agua celestial, como el caso de la agricultura de riego, por ejemplo.

Mientras que para muchos la idea de depender del temporal es muestra de la pobreza que caracteriza a los campesinos indígenas, en nuestro caso, la estrecha relación con la naturaleza que plantea esta dependencia al temporal resulta una suerte de bendición. Claro que habrá campesinos que querrían practicar otra modalidad de agricultura donde pudieran producir más y vender; sin embargo, no será posible escuchar un desdén hacia la producción de temporal entre los campesinos de SSL y SAL; pues existe la firme creencia de que ésta es la mejor manera de producir maíz, porque los abuelos de los abuelos así lo hicieron y, por tanto, es un baluarte que han heredado de sus antepasados, el don de ser bendecidos por la lluvia cada temporada.

En este sentido, las precipitaciones para estos campesinos mazahua desempeñan un papel importante en su calendario de actividades, que descansa en gran parte en la alternancia de las temporadas cálidas y lluviosas, frías y secas. Dándole un ritmo cíclico al tiempo que transcurre en su vida en el campo y así un sentido constante y perdurable a la producción, no hay prisa por producir más y más rápido, como lo ejemplifica el siguiente testimonio de don Jesús, campesino de 68 años de San Simón de la Laguna:

*Hay veces que no da buena cosecha la milpa, pero aunque le sufre uno pa' conseguir maíz en ese año, pues ya para el otro nos mejoramos, hasta enojo da, pero ya luego de pensar bien las cosas dice uno, pa' qué me enojo, sí dios no lo quiso así ahora, pues qué le voy a hacer (...) pero hay veces que otros años hasta mejor nos va que otras veces, es como compensa. O nos va mal con el maíz pero bien en la venta. Una cosa por otra (...) no hay que aferrarse a que queremos que la tierra de todo cuando queramos, no porque digamos quiero, quiero, quiero, vamos a tener, hasta peor nos va por quererlo todo. Hay gente que se rete enoja porque no le da bien su milpa, yo les digo, primero no se enoje con la tierra ni el maicito, por eso no le va bien, ya luego pal siguiente año toda va mejor, debería de ver, se contenta el maicito, el maicito de la gritadera y ya se crece.*

Los campesinos mazahua de SAL Y SSL compensan en su agricultura la falta de desarrollo de tecnologías por una lectura propia y muy detallada del paisaje. Los campesinos resguardan un conocimiento detallado de los elementos que configuran su paisaje y de sus condicionantes. El sentido cíclico de la vida en el campo reitera sus conocimientos basado en la histórica observación y convivencia con la planta del maíz y su territorio.

Por otro lado, frente a como usualmente es percibida la agricultura indígena de temporal entre la sociedad dominante, en la que impera una imagen que considera a ésta como “primitiva” y de bajo rendimiento; lo que en el caso que estudiamos se puede observar es un panorama mucho más diverso y alentador. Primeramente porque la agricultura indígena mazahua radica en el cultivo simultáneo de varios productos en un mismo terreno, en forma de milpa por



supuesto, pero también como ya se señaló antes, en forma de huerta en los pequeños terrenos contiguos a las casas y en varias parcelas.

Sin embargo, más que asegurar la alimentación de las familias, dicha agricultura asegura y alimenta el trabajo colectivo y los actos de reciprocidad, en un complejo sistema de relaciones sociales y prácticas que nada tienen que ver con esa imagen que muestra a la agricultura indígena como, supuestamente, débil y llana, carente de estructura económica y social.

El hecho de que su producción sea destinada para el consumo no desecha el establecimiento de un complejo sistema de intercambios en el que más allá del dinero, son los valores considerados fundamentales como el prestigio y la solidaridad, los que ordenan y dan sentido a la estructura económica y social de estas comunidades.

La incertidumbre frente a la presencia de las lluvias es una condición que se afronta en conjunto, con estrategias que a la comunidad le han parecido las más adecuadas: las peticiones religiosas a los santos mediante los rituales festivos. Pues aunque en ninguna de las comunidades existen referentes de rituales de petición de lluvias, esto tiene su explicación en que, por las condiciones climáticas y ecosistémicas de la zona, las peticiones son por “un buen temporal”, al que los campesinos entienden como ausencia de tormentas, granizadas fuertes y heladas tempranas.

La incertidumbre ante la lluvia pues, no es porque ésta llegue a ser escasa, estamos hablando de una zona donde el régimen de lluvia es alto; más bien y por eso mismo, la incertidumbre se presenta ante las condiciones en que la lluvia puede hacerse presente, pues tienen bien claro que: “tampoco tanta lluvia es buena para el maicito. Como nosotros, de todo necesitamos sólo lo que ocupamos, no hay que ser aprovechados o nos irá mal, hay castigos.

Así mismo pasa con el maicito, mucha agua ya lo tumba o lo seca”, dice Don Jesús, campesino de 68 años de San Simón de la Laguna.

A diferencia de los grandes productores agrícolas “modernos”, esta producción indígena-campesina no tiene ni base, ni razón de ser sin la colectividad. Es por ello que esta agricultura no sólo produce alimentos, sino comunidad; y viceversa, la comunidad produce sus propios alimentos: un principio de comunalidad.

## **CAPÍTULO 6. SABERES, SIMBOLOS Y PRÁCTICAS EN TORNO AL PAISAJE LACUSTRE**

Luego de que en el apartado anterior abordé las prácticas relacionadas principalmente al trabajo de la agricultura y las actividades complementarias que éste articula a lo largo del ciclo anual de trabajo agrícola, a continuación, expondré lo referente al manejo y aprovechamiento de los cuerpos de agua y sus riberas a través de estrategias campesinas agrícolas y no agrícolas que tienen una larga tradición en esta zona y toda la región mazahua.

En ese sentido, desde el concepto de *waterland* describo la constitución física y cultural del paisaje hídrico de estudio. Siguiendo esta idea, se habla sobre las representaciones sociales y los valores atribuidos a las zonas lacustres con más importancia, como lo son la laguna y las riberas del arroyo.

También se habla sobre el manejo de la humedad desde la idea de “modo de vida lacustre”, el cual, según Sugiura (1998), no se limita al aprovechamiento de lo que hay en las fuentes de agua sino también, a lo que hay en las orillas de éstas, incluyendo los montes que le rodean. Bajo esa idea, hago una caracterización de las actividades productivas no agrícolas que se realizan en este paisaje lacustre: caza, pesca y recolección de vegetales y animales.

De la misma manera, para el ámbito del monte y lo que se recolecta en él, primero planteo como trasfondo la importancia sociocultural que tiene el bosque para los campesinos en relación al valor ecológico que se le atribuye a éste. Después, expongo la manera en que la época de lluvias convierte a este espacio en un reservorio alimenticio de gran importancia para la vida mazahua.

Por último, reflexiono sobre las continuidades y ausencias de la cultura lacustre de la región mazahua, concluyendo que ésta se encuentra en menoscabo a partir de problemas de

contaminación de los cuerpos de agua y la desvalorización que el consumo de los productos lacustres ha tenido en las últimas dos décadas. Sin embargo, finalizo señalando que es posible hablar de la persistencia de un modo de vida lacustre que tiene sus raíces en la gran cultura mesoamericana y que, en ese sentido, funciona como un modo de vida en resistencia que sobrevive porque tiene un gran potencial para la vida de los y las mazahuas de hoy día.

### **6.1 Paisaje lacustre**

El conjunto de humedales que dan vida a la laguna de San Simón conforman un complejo sistema lacustre sobre el cual se ha moldeado el paisaje y la identidad de los campesinos mazahuas de SAL y SSL. En ese sentido, entenderemos al paisaje lacustre como un espacio significado y representado culturalmente, cuyo componente principal y eje articulador es el agua; o lo que para Molle y colaboradores (2009:2) es un *waterscape*: “una expresión de las interacciones entre humanos y su ambiente, que abarca todos los procesos sociales, económicos y políticos a través de los cuales el agua en la naturaleza es concebida y manipulada por las sociedades”.

Siendo una comprensión total del espacio, el *waterscape* incorpora además del soporte material uno simbólico, fundamental para entender el sentido de pertenencia de las sociedades ribereñas labrado a través del tiempo (Ruiz y Delgado, 2013: 101) y su papel como fuente de explicación de una cosmovisión particular, pues la laguna y otras fuentes de agua como los manantiales y los pequeños riachuelos que corren por el territorio de SAL y SSL, son el escenario de diversos mitos en los que destaca la presencia de seres “mágicos” que tienen la función de proteger las fuentes de agua

Sobre el mismo punto, Espinosa (1996) apunta que la importancia de una fuente de agua (además de lo material resultante de su presencia física) son sus características, las criaturas que lo habitan, la flora, la fauna, el origen de sus aguas y los ciclos estacionales. Pues todos estos elementos guardan una estrecha relación con la cosmovisión, los simbolismos que explican y dan sentido a las regiones más inmateriales de la cultura.

En ese sentido, el paisaje lacustre aquí estudiado está configurado físicamente por dos cuerpos de agua principales: un arroyo y una laguna. El arroyo, al que los campesinos denominan *nrareje* en lengua mazahua y que es equivalente a “río” en castellano, corre desde San Antonio (2570 msnm) hasta desembocar en la parte baja del territorio de San Simón (2456 msnm), a su paso, se ve enriquecido por numerosos riachuelos o *ñinzhe* (zanjas o desagües) que crecen en época de lluvia y que disminuyen su cauce en secas.

Ordenando el territorio de ambas comunidades, los campesinos han adaptado la construcción de sus casas y la ubicación de sus parcelas en referencia con los cuerpos de agua. Como geosímbolo, dentro de la configuración del territorio de ambas comunidades, el arroyo es la delimitación natural entre ambas, y es rodeado por distintos manantiales que en algún tiempo fueron las fuentes de abastecimiento de agua domésticas.

Cada fuente de agua es considerada importante no sólo ecológicamente sino espiritualmente. Sobre los espacios de agua han organizado su vida, identidad y cosmovisión, pues los pequeños manantiales son un referente importante para organizar e identificar los espacios que componen su territorio, los asentamientos humanos y, con ello, los sitios espirituales importantes, como es el caso de los altares que son colocados al pie de los manantiales y las cruces que velan cada pozo de agua:

*Le ponemos su cruz porque hay que proteger la agüita del pozo, es como uno si trajera su imagen, su rosario y así se cuida de que no le pase nada, de que no se vaya a terminar. Si no le pusiéramos cruz es como si no la quisiéramos, es como olvidarla y entonces ella igual se olvidaría del pueblo. Desde hace no sé cuánto que es la costumbre de aquí, ponerle la cruz, las flores y ya nos acostumbramos, pero tampoco lo hacemos de mala gana, es por nuestro bien. Hay gente que cuenta, no sé si sea cierto, que cuando uno le quita la cruz o le hace algo malo, se seca el pozo o el manantial (campesino de 47 años, San Simón de la Laguna, marzo 2015).*

Esta actitud de gratitud con el agua y la incertidumbre con respecto a su presencia, que es manejada por medio del ofrecimiento de los altares y el cuidado de las cruces, tiene que ver con que el agua se piensa asociada a una naturaleza divina, así pues, es un regalo que tiene un valor sociocultural antes que monetario y que, como regalo divino, cada fuente de agua tiene la energía capaz para auto defenderse y castigar a quien le haga mal:

*La agüita esta de aquí, es buena con nosotros. Hay lugares de por acá que ya se les secaron todas sus aguas y la gente se ha quedado ya sin nada que ver, que oír. Es porque se les castiga, eso dicen. A nosotros así nos va a pasar cuando ya nos desentendamos de las aguas, empezamos a que no nos importa si se secó acá o allá, que si alguien tiró una basurita y no dice nada...y eso se castiga. Ya quiero ver qué vamos a hacer sin el agua y cuando se nos castigue.*

Siguiendo a Ávila (2007), esta percepción del agua como regalo divino es lo que posibilita su libre acceso mediado por las acciones comunales como las faenas y fiestas, que funcionan a manera de ofrenda por parte de la comunidad para el mantenimiento de sus fuentes de agua; en ese sentido, el agua es, según Robert (2002) “la sustancia de los lazos comunitarios originales [...] la hacedora de comunidades”.

El caso del arroyo es muy paradigmático en relación a la idea del agua como hacedora de comunidades, pues aunque éste funciona como el límite geopolítico entre ambos pueblos, no se presentan fuertes conflictos por el uso de sus aguas en tanto que ésta no tiene para los mazahua un valor económico, sino más bien, un fuerte valor ecológico y cultural que, en consecuencia, hace del arroyo un bien común que atañe a todos los campesinos de la microcuenca.

Como un recurso de gran importancia ecológica, lo que sí sucede es que a lo largo del arroyo, campesinos de San Antonio y San Simón compartan problemáticas por la contaminación de sus aguas, ya que, como bien común, todos pueden tener acceso a su agua, pero derivado de ello, también todos son responsables de su cuidado.

En este aspecto, los habitantes de San Simón de la Laguna se ven más afectados por estar en la parte baja de la microcuenca y por tanto, ser su prioridad que el agua que desemboca en su laguna llegue lo más limpia posible. Por ello surgen muchos reclamos de la comunidad de San Simón a los de la parte alta, en tanto que el cuerpo de agua a donde van a parar todas las corrientes aguas arriba, es el espacio de mayor importancia no sólo para la satisfacción de sus necesidades biológicas sino también para la construcción de su ser como comunidad.

Como eje articulador de los espacios campesinos y centro donde confluyen todos los escurrimientos de agua desde la parte más alta, la laguna de San Simón es importante para los mazahuas de San Simón más que como proveedora de alimentos o bienes, como eje articulador de la identidad comunitaria y, por tanto, también como geosímbolo para la construcción de la territorialidad mazahua, por ello que el nombre de la comunidad hace referencia a éste y la laguna es referencia obligada cuando se habla del sentido de pertenencia hacia la comunidad, como lo muestra el siguiente testimonio:

*... es bonita la lagunita. Despertar y verla, en la noche escuchar la tranquilidad que da, es bien padre, la veo y me siento que ya estoy en casa [...] yo siempre cuando ando fuera les cuento de la lagunita a todos cuando me preguntan que de dónde soy; y yo invito a quien pueda a venir a ver lo bonito que está el rancho con la lagunita aquí, es que es lo más bonito que tenemos en el rancho. No, si la lagunita ya no la tuviéramos algún día, no, me cae que si sufriríamos, no sé qué haríamos, es que San Simón es la lagunita, por eso somos "de la laguna" (Felipe, 27 años, San Simón de la Laguna, octubre 2015).*

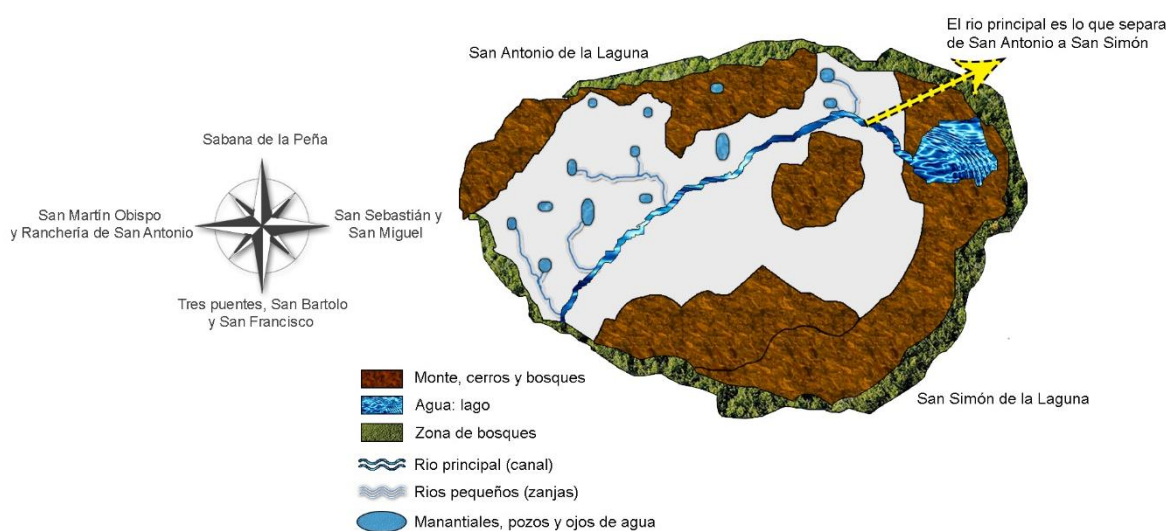
Es así que para los campesinos de San Simón, la laguna es el elemento más significativo y con más atribuciones valorativas dentro de su territorio. Frente a ella se halla la iglesia de la

comunidad dedicada a su santo patrono: San Simón, que, junto a la laguna, ocupan el espacio de mayor importancia espiritual para los campesinos de esta comunidad.

Aunque la laguna representa el cuerpo de agua con mayor extensión y por ende el núcleo del paisaje lacustre, éste se configura por otros cuerpos de agua más pequeños que, como ya se dijo, son reconocidos por los campesinos como *ñinzhe* (zanjas o desagües) y *mbejere* (pequeños cuerpos de agua, jagüeyes y manantiales), de los cuales, hasta hace algunos años, los campesinos aun aprovechaban su riqueza faunística y vegetal.

En la siguiente imagen se muestran los principales afluentes y cuerpos de agua que a través de un mapeo comunitario de los “espacios de agua” se lograron identificar en el territorio conjunto de ambas comunidades:

**Ilustración 16. Mapeo de los espacios de agua**



**Fuente: Trabajo de campo (2011)**

En este mapeo de sus espacios de agua, es importante notar que los mazahuas no descartan a los bosques y el pie de los montes como parte de su *waterscape*; en ese sentido, vemos que los campesinos tienen una amplia lectura de su paisaje lacustre, que no se agota únicamente



en el reconocimiento de los cuerpos de agua y al contrario, evidencia el fuerte lazo agua-monte<sup>39</sup> que permea y articula sus saberes, prácticas y creencias.

En ese sentido, Sugiura (1998) ha señalado con respecto al binomio agua-monte que el modo de subsistencia lacustre en las zonas ribereñas más emblemáticas del México prehispánico como la laguna del Lerma, Pátzcuaro y la cuenca de México, tenía como principio la complementariedad del bosque y el agua, al concebir a este paisaje conformado por tres regiones: el espacio lacustre, el suelo aluvial y el bosque.

Por lo tanto, la eficiencia de este modo de subsistencia sólo puede entenderse en la interrelación de estas tres zonas, pues el vaso lacustre, la llanura ribereña y la montaña, conforman un medio propicio para el desarrollo de una impresionante variedad de especies animales y vegetales en poblaciones abundantes que permiten garantizar el abasto alimentario a lo largo del año. (Viesca *et al*, 2011). A estas bondades de los cuerpos de agua, el bosque y su transición, es que se debe la devoción de ambos elementos paisajísticos (agua-monte) en muchas de las cosmovisiones mesoamericanas.

Al aprovechamiento y manejo de este complejo paisaje, Sugiura (1998) lo ha llamado “modo de vida lacustre”, concepto que define como:

“[...] un sistema donde se articulan todas las actividades relacionadas con los procesos que los grupos humanos establecen con su medio de producción. Es una forma específica de respuesta e interrelación del hombre con su entorno biofísico, a fin de asegurar su reproducción y su sobrevivencia como grupo humano. El modo de subsistencia lacustre forma parte de un sistema mayor, definido como modo de subsistencia ribereña, el cual representa una ventaja insuperable para la sobrevivencia del hombre, pues [es] una zona ecotonal donde se establecen dos

---

<sup>39</sup> Este binomio *agua-monte* tiene antecedentes en la cosmovisión mesoamericana. Autores como Palerm (1972), han llamado a éste la base del florecimiento de las sociedades hidráulicas en Mesoamérica y, por su parte, León-Portilla anota al respecto que: “Sin agua y el monte la vida humana y el florecer de los pueblos era impensable [...] como obsesión inescapable, el agua y sobre todo su ausencia o escasez en periodos de sequía, es tema recurrente en el pensamiento indígena de Mesoamérica [...] Los dioses han enseñado al hombre como hacer suya el agua. Debe ésta conservarse al igual que se guarda en las entrañas del monte (1992:9).

ecosistemas estructuralmente distintos, el lacustre y el terrestre, y que resulta, en consecuencia, rico en especies bióticas[...] (Sugiura et al. 1998: 71-72).

Vinculado al binomio cosmogónico de matriz mesoamericana *agua-monte* (Altepetl, en nahua), la base del modo de vida lacustre es el aprovechamiento múltiple del paisaje lacustre, es decir, la flexibilidad al realizar las diversas actividades de subsistencia, aprovechando tanto cuerpos de agua como las zonas terrestres húmedas, de tal suerte que el "pescador" también puede realizar actividades de caza o de recolección en el monte (Sugiura et al. 1998).

En ese sentido, el aprovechamiento del paisaje lacustre se puede caracterizar por medio de tres actividades de subsistencia fundamentales: (a) la pesca, que incluye a los peces y a cualquier otra especie acuática comestible; (b) la caza, que puede ser de especies acuáticas (y subacuáticas) como aves, reptiles, etc. y terrestres, tanto de la zona ribereña como del monte y bosques circundantes; (c) la recolección, que igualmente puede ser de especies acuáticas y subacuáticas (tanto comestibles como las usadas para la manufactura, por ejemplo el tule) y terrestres, que incluyen una amplia gama de especies silvestres (animales, vegetales y minerales) (García Sánchez, 2004: 27).

Siguiendo los planteamientos anteriores, en adelante, expondré el modo de vida lacustre de los mazahua de SAL y SSL identificando el aprovechamiento de las tres unidades principales de manejo del paisaje: los cuerpos de agua o la laguna, las riberas y el monte.

## **6.2 La laguna: sus cosechas y sus ciclos de vida**

A la laguna de San Simón se puede acceder y también gozar de su usufructo libremente. Aunque ésta pertenece territorialmente a la localidad que lleva el mismo nombre sus pobladores no la consideran propiedad individual o privada, incluso tampoco la consideran exclusivamente comunal porque los campesinos de las comunidades vecinas acuden a pescar

o descansar en ella de vez en cuando sin problema alguno y sin la necesidad de pedir permiso a alguna autoridad de San Simón, mientras se pesque para autoconsumo y se le respete.

A la pregunta ¿de quién es la laguna? los campesinos suelen responder “*de nadie*”, “*es de todos*” “*es de dios*”. Sin embargo, ante la pregunta ¿A quién le corresponde cuidar la laguna? se suele reaccionar de la siguiente manera: “*a los que somos de aquí (de San Simón)*”, “*todos deberíamos de cuidarla, pero más los de San Simón porque aquí nacimos con ella*”, “*a todos los comuneros de San Simón, aunque ya les valga*”. Presentando los anteriores testimonios quiero destacar que los campesinos de San Simón se auto designan como los guardianes de la laguna mientras que no como propietarios de ésta, lo cual implica relaciones muy particulares entre comunidad y laguna; y entre San Simón, comunidades vecinas y la laguna.

A respecto es necesario añadir que la responsabilidad de cuidar la laguna no se la atribuyen todos los pobladores y además, es posible observar discrepancias entre los discursos y las acciones de los campesinos, sobre todo de las autoridades comunales. Sin embargo, son principalmente los pertenecientes a las generaciones más jóvenes quienes han perdido ese sentido de responsabilidad hacía el cuidado de este cuerpo de agua, pues los abuelos, además de preservar este entendimiento y significado de la laguna, poseen los conocimientos más sofisticados alrededor de ésta.

La observación cotidiana del paisaje lacustre ha hecho posible el reconocimiento de cambios cíclicos en la laguna, configurando así los conocimientos acumulados y transmitidos de generación en generación. Así, para los campesinos mazahuas asentados en las proximidades de la laguna, año con año ésta marca a través de su fauna, su flora y su capacidad, el transcurrir del tiempo y sus ritmos se reflejan en lo que consideramos calendario agro-

lacustre, por medio del cual la economía familiar, la alimentación, y las instituciones sociales son modeladas.

El reconocimiento de los recursos provenientes de los cuerpos de agua y su variedad de especies está determinado sobre el conocimiento del “ciclo de vida lacustre”, que para Favila-Cisneros *et al.* (2011) es: “el saber preciso de la temporada dentro del ciclo anual del cual se podrán obtener los alimentos disponibles durante el año y si éstos son perennes o no”.

Los habitantes ribereños tienen claro dónde, cuándo y dónde pueden abastecerse y obtener alimentos, pues el aprovechamiento de su paisaje depende de la temporalidad de las especies. Por lo tanto, el conocimiento del ciclo biológico anual, permite tener recursos disponibles para complementar la dieta que satisface las necesidades de subsistencia de los campesinos a lo largo del año (Favila-Cisneros *et al.*, 2011)<sup>40</sup>.

En ese sentido, el ciclo de vida lacustre de la laguna y otros cuerpos de agua de la de SAL y SSL, en general, se organizan de la siguiente manera: Los recursos provenientes de la caza son mayores durante los meses de invierno, ya que ésta es, principalmente, de aves migratorias del norte que llegan a las aguas profundas y con pastizales. La recolección de anfibios e insectos se realiza mayormente durante la época de lluvias (mayo-octubre) en lugares de agua corriente. La recolección de vegetales acuáticos se ubica entre los meses de marzo a julio y por su parte, la época de secas (marzo-mayo) es ideal para la pesca.

La recolección de plantas también se realiza con un conocimiento del ciclo anual, los habitantes suelen recolectar a mano tubérculos y vegetales en lugares poco profundos de las ciénegas durante el verano, desde el comienzo de las primeras lluvias en el mes mayo y hasta

---

<sup>40</sup> Los productos lacustres comestibles que corresponden a las determinadas temporadas están integrados por crustáceos, insectos en estado viral, ninfal y adulto, reptiles, anfibios, peces, aves, hongos y vegetales.

finales de la época, en septiembre. Por su parte, el aprovechamiento de la ribera de los cuerpos de agua es aprovechada mediante el pastoreo cuando baja el nivel del agua en determinadas épocas. Lo mismo que sucede con la agricultura de humedad, que se practica en esta zona justo después de la época de lluvias.

**Tabla 8. Distribución anual del aprovechamiento de los ciclos de vida en la laguna y otros cuerpos de agua**

	Ene	Feb	Mzo	Abr	Mayo	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Pesca de peces en la laguna												
Caza de aves en la laguna												
Recolección de vegetales acuáticos												
Recolección hongos en el monte												
Pesca de anfibios												
Recolección de insectos												

**Fuente: Trabajo de campo (2014).**

Los pobladores de la ribera de la laguna hablan de ciclos anuales durante los cuales baja su nivel, para luego recuperarse; ubicando en los meses de junio y julio la época en la que la laguna tiene un mayor nivel de agua<sup>41</sup>. Además, los abuelos en su mayoría tienen un claro conocimiento de las oscilaciones en función de los ciclos lunares y de la influencia de éstos en la pesca, sin embargo, hay lecturas y lectores de los ciclos de laguna que se han perdido con el tiempo.

<sup>41</sup> Los habitantes de San Simón calculan que su laguna tiene un promedio de 40 kilómetros de perímetro la mayor parte del año, y que varía entre cien metros más o menos según la época del año, abarcando en época de lluvias la mayor superficie.

Hoy día, el principal ciclo de vida de la laguna se concibe anualmente y es la temporada de abril a mayo la considerada como más importante, pues es cuando las condiciones climáticas facilitan la actividad de la pesca y, por ende, las familias que dedican más tiempo a ésta, tienen un ingreso familiar extra.

*Ilustración 17. Niños pescando en la Laguna de San Simón*



Del amplio corpus de conocimientos acerca de los ciclos de vida de la laguna, resulta que el aprovechamiento del paisaje lacustre radique sobre la base del reconocimiento de sus elementos y ciclos y no tanto sobre el uso de una tecnología

compleja. Para poder cazar, pescar o recolectar, ya sea en la laguna o en el monte, una especie u otra; nada es más importante que saber dónde y cuándo hacerlo. Es decir, los conocimientos del paisaje y sus elementos o componentes son el motor del aprovechamiento lacustre, que se ven complementados con las técnicas para obtenerlos y procesarlos; y de una serie de herramientas o artefactos para cortar, perforar, hervir y almacenar, como redes, trampas, cuerdas, canastas, bolsas, botes y vasijas.

Junto al cúmulo de conocimientos sofisticados resultado de la histórica convivencia de los mazahua con su laguna, se encuentran también una serie de transformaciones que amenazan la vida misma de este cuerpo de agua. En los últimos veinte años su extensión se ha visto reducida porque se le ha ido ganando terreno para adaptarlo al uso agrícola, al

establecimiento de huertos y de pequeñas áreas ganaderas. Existe contaminación del suelo y del agua por basura, desechos biológicos y desechos industriales. Como consecuencia de lo anterior, aunado a los cambios sociales, económicos y culturales que ha experimentado la población en las últimas décadas, el número de especies que sobreviven en este medio lacustre se ha reducido.

### **6.2.1 La pesca**

Hoy día el aprovechamiento de la laguna por medio de la pesca no es una actividad prioritaria para las familias, o al menos no para todas, ésta representa más bien un complemento de la alimentación familiar y solo en contados casos, es además una actividad económica que agrega al ingreso monetario familiar con la venta del pescado excedente, sobre todo en la principal época de pesca.

El periodo del año que favorece la pesca se da en la época de secas, especialmente en los meses de abril y mayo, pues según los pescadores, durante este tiempo es muy poco el movimiento de las aguas, lo que hace que éstas sean más turbias y en consecuencia, que los peces caigan más fácilmente en las redes de pescar. Durante estos meses se obtiene un promedio de 3 a 4 kilos de pescado cada colocada de red, a diferencia de otras épocas del año en las que no se alcanza muchas veces ni el kilo por “pescada”.

La principal época de pesca coincide con las celebraciones católicas de Cuaresma, en las que está prohibido consumir cualquier tipo de carne roja o de pollo y por ende, en ésta época se acostumbra comer pescado acompañado de algunos vegetales que se recolectan en el monte como la papa, el nopal y algunos quelites.

De esta forma, el ciclo de vida de la laguna en relación a la pesca contiene un periodo de gran extracción de peces determinado por las prácticas tradicionales católicas, que después se ve compensado por un largo periodo de recuperación en el que la pesca es ocasional (de junio a octubre), puesto que a partir de junio, cuando comienzan las lluvias, los pescadores señalan que la laguna crece y es más dinámica, lo que ocasiona que los peces se refugien en las partes más bajas y así sea más difícil colocar la red en un buen lugar por donde los peces nadan y sean capturados.

Es posible pescar durante todo el año, sin embargo, en época de lluvias esto requiere de mucho más tiempo y el resultado no es muy bueno, como señala un pescador de San Simón:

*“en tiempo de lluvia los peces no salen a la primera y uno tiene que ir desde muy temprano, aventarse aquí un tiempo, quebrarse la cabeza para poner bien la red, se tiene uno que rifar hasta adentro de la laguna y para lo que uno va a sacar, unos cuantos pececitos, no pues no, no conviene estar todo el día” (agosto de 2014).*

Al igual que en el testimonio anterior, la mayoría de los pescadores coinciden con que la temporada de lluvias no es buena para pescar: “la laguna crece y los pescados tienen más lugar donde esconderse y en cambio en la época de secas es más fácil pescar. Además durante la lluvia casi no salen a nadar pues hay mucho movimiento en la laguna”. En general los testimonios anteriores no se refieren a que en una época del año haya más peces que en otra, más bien, tienen que ver con qué tan práctico es pescar en las distintas temporadas del año de acuerdo a las condiciones climáticas.

Por otro lado, la baja actividad de la pesca durante las lluvias está relacionada a la adecuación histórica que los mazahuas han tenido a un ciclo de aprovechamiento estacional de su paisaje, en el que año tras año durante la época de lluvias el consumo de pescado se ha visto relevado



por la riqueza de otras especies lacustres que brotan con la humedad que se genera en esta temporada, como los quelites, hongos y anfibios.

Como resultado de lo señalado anteriormente, sólo algunas familias, principalmente las que viven en las riberas de la laguna, son las que se dedican a la pesca durante todo el año y no únicamente en la temporada de pesca como la mayoría de los campesinos.

Los pescadores de las riberas salen cada tercer día por lo regular muy temprano a buscar un buen lugar dónde colocar su red, la misma que después mujeres o niños vigilan desde sus hogares durante toda la mañana mientras hacen sus labores, hasta que al paso de un rato, al medio día, regresa el pescador a recoger la red con los peces que se han quedado atrapados en ella, la cantidad puede ir de un pez únicamente (en época de lluvias fuertes) hasta doce peces de aproximadamente 15 centímetros (más o menos 2 kilos) que serán la comida de la familia esa tarde.

La actividad de la pesca para los pobladores ribereños es eminentemente una actividad familiar, pues aunque el manejo de la canoa y la colocación de la red es un trabajo exclusivamente masculino, hay niños que manejan muy bien la pesca con carrizo<sup>42</sup> o anzuelo.

**Ilustración 18. Pescador con carrizo en la laguna de San Simón**



<sup>42</sup> El carrizo (*Phragmites australis*, Cav., Trin. ex Steud) es una planta silvestre que se propaga fácilmente de manera natural. Por lo general crece en pantanos, drenajes y cabeceras húmedas, con amplia distribución

Por otro lado, las mujeres (niñas y adultas) son un elemento primordial en la actividad de la pesca con red, al vigilarla desde sus casas mientras los hombres realizan otras labores en la parcela o fuera de la comunidad. Más aún, si consideramos que la actividad de la pesca no se limita únicamente al proceso de extraer los peces sino de conservarlos y prepararlos, son las mujeres las portadoras de un amplio conocimiento acerca de cómo mantener el pescado fresco y las diferentes maneras de preparar platillos con él, además de comercialarlo, cuando es el caso, entre los vecinos de la comunidad.

Los peces que actualmente se encuentran en la laguna son tres: lobina, carpa y charal. La lobina es una especie introducida que ha ocasionado bastantes problemas al ecosistema de la laguna, pues al ser depredadora es la razón por la cual muchas especies locales se encuentren ahora disminuidas o extintas, como el caso del ajolote. Nadie sabe con exactitud cómo fue que llegó la lobina a este cuerpo de agua, sin embargo, es frecuente escuchar como explicación que al desbordarse un estanque del criadero de lobinas del pueblo vecino de San Martín Obispo, su agua fue a parar, junto con algunos de estos peces, al arroyo que pasa por esta comunidad y desemboca hasta la laguna de San Simón. Aunque sin precisión al respecto de la llegada de los peces lobina, la mayoría de los testimonios recabados coinciden en que su presencia se remonta de diez a quince años atrás.

Estas tres especies se pescan principalmente utilizando red, puesto que otras técnicas tradicionales de pesca como el uso de carrizo (u arpón) y anzuelo, son ya menos utilizadas, cada vez que la mayor interacción con los centros urbanos les ha permitido acceder a la compra de estas redes hechas de nylon y además, que la flora de la laguna ha disminuido y

---

geográfica (desde zonas templadas a tropicales). Es una planta estolonífera rizomatosa de estación cálida que crece de dos a cuatro metros de altura, con limbos foliares lisos y planos, de 1 a 5 cm de ancho y 15 a 45 cm de largo (Gerritsen et al., 2009).

ésta era la que posibilitaba ese tipo de pesca tradicional, al ser refugio de los peces que, encerrados entre las plantas de tule, podían ser más fácilmente atrapados por los pescadores.

Las redes usadas por los pescadores se pueden comprar en las tienditas locales que a su vez las adquieren en las ciudades de Valle de Bravo o Toluca. En el año 2014 una red de nylon de 100 metros tenía un costo de \$380 en las tienditas de San Simón, cantidad que para los campesinos representa un fuerte gasto.

Para el caso de la pesca con carrizo y/o anzuelo los materiales necesarios son obtenidos directamente del bosque y fabricados por los mismos pescadores, al igual que la construcción de las canoas, que son elaboradas entre varios pescadores a partir de algún árbol de encino del monte que suben a tallar a diario y lo bajan rodando entre veinte o más personas cuando se encuentra listo.

“*Conocer la laguna es necesario para poder pescar*”, señala don Ezequiel (poblador ribereño de San Simón y pescador desde hace más de 10 años), y son precisamente los pobladores de la ribera quienes conocen mejor las partes de la laguna, especialmente las zonas donde se pueden encontrar más peces (zonas profundas) y donde no hay. Sin embargo, la pesca requiere de muchos otros conocimientos y habilidades:

*“se debe de saber qué tan hondo es cada parte de la laguna, qué tan larga es la hierba, dónde están las corrientes al interior de la laguna, tanto y tanto se debe saber para pescar, saber dónde hay más pescado, dónde es más peligroso andar con la canoa (...) se debe de saber bien cómo echar la red, ni tan arriba o abajo para que se pueda agarrar bien el pescado (...) uno que ya tiene maña puede tardarse hasta media hora, pero los que van aprendiendo o casi no vienen se pasan ahí hasta tres horas para poner la red”.*

Lo que debe saberse para pescar no sólo está relacionado a la laguna, los pescadores tienen que transportarse en canoa por las zonas más profundas y cenagosas de ésta, así que se requiere de mucha habilidad y fuerza para poder sortear ciertas zonas y mantener el equilibrio

mientras se pesca a la vez. Incluso en las partes menos profundas y de aguas libres, es complicado equilibrar el peso dentro de la canoa mientras también se rema.

Esa es la razón por la que esta actividad está destinada para los varones, quienes aprenden a manejar la canoa desde niños, observando a los adultos mientras los acompañan a pescar y posteriormente explorando la laguna con otros niños a manera de diversión, de esta manera comienzan a practicar la pesca con carrizo o anzuelo antes que la de red, que requiere de más fuerza.

Por medio de la pesca de red se obtienen los tres tipos de peces presentes en la laguna: lobina, carpa y charal, pero en raras ocasiones es posible encontrar entre las redes otras especies como el acocil y años atrás, también podían hallarse ejemplares de ajolote.

Por su parte, la pesca con carrizo se practica principalmente para obtener anfibios como el ajolote, el acocil y la rana en áreas poco profundas, zanjas o en lugares donde se drenan los campos de cultivo. Otra manera de pescar en zonas poco profundas es la pesca a pie, en la que se utiliza una especie de palo lanzador conocido como fisga o resortera. Estas dos modalidades son las de menos presencia actualmente y tienen en común que son con fines de autoconsumo y practicadas, a diferencia de la pesca con red, principalmente por niños y algunas mujeres.

La mayor presencia de ranas y acociles corresponde a la época de lluvias, que es cuando nacen los “charcos” y crecen los cuerpos de agua perennes, sin embargo, cada año se ve reducida su presencia. Debido a su poca disponibilidad, estas especies han dejado de ser consumidas como alimento por las familias mazahua, que antes gozaban de diversos platillos basados en estas especies como los tamales y mixiotes de ancas de rana. En el caso de los

ajolotes y acociles, su presencia ha disminuido porque el pez lobina, especie introducida y considerada invasora, ha depredado a las especies nativas de la laguna.

*Ilustración 19. Venta de pescado en el mercado de Valle de Bravo*



El consumo de pescado entre las familias de SAL y SSL varía a lo largo del año, como ya se dijo antes el periodo de mayor consumo coincide con la época de secas que va de marzo a mayo, durante estos meses se consume pescado al

menos cuatro o cinco días de la semana, y diario, cuando son las celebraciones católicas de Cuaresma. En cambio, durante el resto del año la mayoría de las familias consume pescado una o dos veces por semana. El cual consiguen, a excepción de los ribereños, en el mercado de Valle de Bravo o bien, con los pescadores de Zitácuaro, Michoacán que llegan en camionetas a vender su pescado hasta estas comunidades.

A partir de lo anterior es importante destacar que la pesca, considerada una actividad caracterizadora de la cultura lacustre, no se agota en las formas y herramientas con las que se atrapa a los peces, implica también los procedimientos que su preparación y conservación requiere, pero más aún, también tiene que ver con la tradición del consumo de las especies que se obtienen de la práctica de pescar. Es decir, aunque muchas de las familias de SAL y SSL hayan dejado de practicar la pesca, la presencia del pescado en su dieta no ha desaparecido por completo y se han valido de los mercados regionales para satisfacer esta necesidad.

Otro asunto relevante es que hay mazahuas que ante la falta de peces de la laguna de San Simón, acuden a pescar hasta las presas de Zitácuaro o Valle de Bravo (ambas pertenecientes al Sistema Cutzamala) para autoconsumo de sus familias y comerciar el excedente entre sus vecinos. Por lo que el modo de vida lacustre que se esboza aquí no responde únicamente a una cultura local, se habla entonces, de un modo de vida lacustre característico de la región mazahua que ante ciertas amenazas localizadas, como la pérdida de los cuerpos de agua o especies comestibles, se vale del mercado para su mantenimiento.

### **6.2.2 La caza**

Las actividades de cacería que se realizan en la laguna son con fines alimenticios de autoconsumo y están relacionadas principalmente con las aves acuáticas migratorias, lo que explica el carácter estacional de la caza en el calendario de las actividades lacustres y también en el calendario anual de la dieta de los mazahua de SSL y SAL.

Sin embargo, a diferencia de unas décadas atrás, las aves lacustres ya no forman parte importante de la dieta de las familias y la diversidad de especies ha disminuido. En la Tabla 12 se muestran las diferentes especies de aves que fueron localizadas a partir de la información recopilada por medio de entrevistas realizadas en la comunidad de San Simón de la Laguna en el año 2014.

El objetivo de la información presentada en la tabla es tener un panorama muy general de los cambios que ha sufrido la fauna de la laguna en los últimos veinte años y como ha impactado en la dieta de los pobladores, todo esto a partir de la percepción de los mismos. Por lo que se muestra una comparación de la presencia de aves y su consumo durante la década de los noventas y quince años después, durante el año en que se recabo la información.

**Tabla 9. Cambios en la presencia y consumo de las aves lacustres de San Simón de la Laguna**

<b>AVES RESIDENTES</b>	<b>Presencia en los 90s</b>	<b>Consumo en los 90s</b>	<b>Presencia actual</b>	<b>Consumo actual</b>
Zambullidor	x	x	x	
Perro de agua	x			
Pato tepalcate	x	x	x	x
Grulla	x			
Gallineta azul	x	x		
Gallina de agua	x	x	x	x
Gallareta	x	x	x	x
Martín pescador	x			
Tortola	x	x	x	
Coachillo	x	x	x	
Coachillo azul	x	x		
Huilota	x	x	x	
Tildio	x	x		
<b>AVES MIGRATORIAS</b>				
Pato panadero	x	x	x	x
Cormorán	x	x		
Huizote	x	x		
Garza morena	x	x	x	
Garza blanca	x			
Garcitas migratorias	x	x	x	
Atotola	x	x		
Pato cuchara	x	x	x	x
Pato del rocío	x	x	x	x
Zarceta verde	x	x		
Zarceta de invierno	x	x	x	
Pato golondrino	x	x	x	x
Pato cuaresmeño	x	x		
Pato real	x	x		
Pato chaparro	x	x	x	x
Pato de copete	x	x		
Chichicuilo manchado	x	x		
Chichicuilo patas amarillas	x			
Agachona	x	x		
Candelerero.	x	x		
<b>Número total de especies</b>	<b>32</b>	<b>27</b>	<b>15</b>	<b>8</b>

FUENTE: Trabajo de campo San Simón de la Laguna, 2014.<sup>43</sup>

<sup>43</sup> Aunque complementada con algo de investigación documental sobre la fauna lacustre de la región (Favila-Cisneros, et al, 2011; Viesca Gonzales et al, 2011), la principal metodología por medio de la cual se extrajo la información de ésta tabla, fueron las entrevistas realizadas a los pobladores ribereños. Por lo que no debe considerársele un inventario exhaustivo acerca de la diversidad de aves de la Laguna de San Simón.

La tabla anterior muestra que la diversidad de aves ha disminuido en los últimos años casi a la mitad (47%). Sin embargo, lo anterior puede deberse a que han cambiado los nombres comunes con que se identifican ahora; que no se han extinguido pero no se encontraron en la época en que se realizó el estudio o que muchas especies tienen ya pocos ejemplares y por lo tanto, ya son de difícil o imposible localización. Por ello, esta es sólo una muestra parcial que busca ejemplificar la pérdida de fauna lacustre, es necesario realizar un muestreo estacional o mensual más amplio para poder detectar la pérdida a detalle.

Por otro lado, basándonos en la información de la tabla, es posible señalar que mientras en los noventa se consumía el 84% de las especies de aves presentes en la laguna, hoy día, sólo un 53% del número total de especies que permanecen en el vaso lacustre hacen parte de la dieta de los campesinos ribereños. Lo cual indica no sólo que se han dejado de reconocer un número importante de especies, sino que también se han dejado de consumir significativamente los productos lacustres y con ello de igual forma es notable la pérdida de conocimientos gastronómicos alrededor de las especies lacustres.

La preparación de las diferentes aves para su consumo depende de los ingredientes que se tengan disponibles en el momento, muchas veces de los alimentos estacionales disponibles en su mismo territorio. Particularmente el pato se prepara en caldillo rojo, con nopales y chiles manzanos; el caldillo lleva jitomate, cebolla, ajo y chile de árbol y se acompaña con tortillas de maíz. Otras formas de elaborarlo es adobado con chile guajillo y asado o de igual forma adobado pero al horno.

El pato solía consumirse en forma de tamal, el pato se pelaba, se extraían sus vísceras, se condimentaba con diversos ingredientes (como cebolla, ajo, epazote y chiles manzanos), se envolvía en hojas de totemoxtle, dejando las patas fuera del tamal y se deja cocer en el comal



hasta que las hojas se carbonizan. Esta forma de preparación era muy común para todas las aves de tamaño pequeño y que actualmente es muy difícil de encontrar.

Por otro lado, los huevos de pato (zambullidor, real y gallareta), cocidos o guisados, han dejado de consumirse pese a que los abuelos recuerdan que era un alimento excepcional por lo difícil que era encontrarlos y recolectarlos, principalmente entre los pequeños tules que crecían en las orillas de la laguna.

La reducción en el consumo de aves se debe a un fuerte cambio de hábitos alimenticios y relacionado a esto, a la gran inversión de tiempo que la práctica de la cacería requiere a diferencia de otras actividades remuneradas, por las que ésta y otras prácticas de aprovechamiento lacustre como la pesca y recolección son permutadas por trabajo asalariado fuera de la comunidad, ya sea en el campo o el comercio, actividades que al generar ingresos monetarios les permite a las familias adquirir alimentos en el mercado más frecuentemente.

Sin embargo, todavía es posible ubicar una temporada de cacería de aves antes de la de pesca. Durante la época invernal que va de diciembre a febrero hay una llegada de patos y gansos que migran desde el norte a partir de finales de noviembre y dejan la laguna hasta el mes de marzo. Con su partida, marcan el inicio de las faenas de preparación de la tierra para la agricultura de temporal. Aunque a lo largo del año hay presencia de aves residentes, éstas no suelen cazarse cotidianamente, es por ello que la temporada de patos representa el periodo de mayor actividad de caza.

En la cacería de aves actual se usan armas de fuego (escopetas), principalmente en la temporada de patos, pero cuando se cazan aves menores se utilizan otras herramientas y

técnicas, como la *fisga* o resortera de la que hablé más arriba. Ésta última modalidad la llevan a cabo principalmente los niños a las orillas de la laguna

A través de los testimonios recopilados fue posible localizar otras técnicas de cacería que han dejado de practicarse, como el uso de pequeñas redes sobre la canoa o la caza de patos al vuelo, que consistía en tender redes grandes que cubrían amplias porciones de la laguna y que hacían de la caza una actividad colectiva, a diferencia del uso de las armas de fuego que llevaron hicieron de esta una actividad fundamentalmente individual.

La presencia de la escopeta, señalan varios campesinos mayores, tiene al menos desde los años cincuenta y en ese entonces era un signo de cierto nivel social, después su uso se hizo mucho más frecuente pues las prácticas migratorias de los pobladores les permitieron adquirir éstas a cambio de los productos que ellos vendían. Con su presencia, la escopeta marco un antes y un después en lo relacionado a la cacería de la laguna, trayendo incluso problemas con las autoridades comunitarias pues las familias de la ribera temían por los disparos, esta es una de las razones por las que la gente señala que se ha dejado de cazar.

Es posible afirmar que la caza de aves acuáticas es la práctica lacustre más abandonada por los mazahuas de SAL y SSL, no sólo porque ya son muy pocos los que la realizan, sino porque además, muchos de los conocimientos relacionados a ésta se encuentran olvidados. Puede ser que incluso la pérdida de fauna se deba más a un asunto de percepción y no a extinciones materiales, es decir, que los pobladores actuales no tienen un reconocimiento detallado de su paisaje y especies lacustres. Lo anterior es evidente en la ausencia del idioma mazahua para nombrar a las diferentes especies, a pesar de que muchas personas señalan haber conocido nombres de muchas aves en su lengua originaria y que ahora han olvidado.

### 6.2.3 La recolección

Al lado de los productos de la pesca y la caza existen otros alimentos que aportan un complemento nada desdeñable a la dieta de los mazahuas: diversas plantas y animales que crecen a las orillas de los cuerpos de agua (no sólo en la laguna) y que son recolectados principalmente por mujeres y niños.

Llegados a este punto es posible hablar acerca de una gastronomía lacustre que como simbiosis ecológica-cultural, incorpora no sólo productos obtenidos a partir de la caza y pesca, sino también del trabajo agrícola. Así, por ejemplo, se preparan y consumen tamales o guisados de pescado (antes pescado blanco y ahora carpa o lobina), rana, acociles y charalitos combinados con tortillas de maíz, habas, chícharos, calabazas, frijoles, berros, jaras y diversas salsas o caldillos para acompañarlos.

En la siguiente tabla (10) se expone el registro de especies lacustres presentes actualmente y hasta hace quince años, que a partir de las entrevistas realizadas se pudieron localizar.

*Tabla 10. Cambios en la presencia y consumo de las especies lacustres de recolección*

Espece	Temporada	Presencia en los 90s	Consumo en los 90s	Presencia actual	Consumo actual
<b>Fauna lacustre</b>					
Acocil	Todo el año	x	x	x	x
Alacrancito	Abril	x	x	X	
Ajolote	Todo el año	x	x		
Almeja	Todo el año	x	x	X	
Cucaracha de agua	Todo el año	x	x		
Padrecito	Todo el año	x	x		
Ranas	Lluvias	x	x	X	x
Atepocate	Lluvias	x	x	X	
Renacuajo	Todo el año	x	x	X	
Zacamiche	Lluvias	x	x	X	
Chapulín	Lluvias	x	x	X	x
<b>Vegetales</b>					
Berro	Marzo-junio	x	x	x	x

Chivitos	Marzo-junio	x	x	x	x
Jara	Marzo-junio	x	x	x	x
Malva	Marzo-junio	x	x	X	x
Papa de agua	Marzo-junio	x	x	X	x
Raíces tiernas del tule	Todo el año	x	x	X	
Palma	Marzo-junio	x	x	X	x
Tripa de pollo	Marzo-junio	x	x	X	x
Patoquelite	Marzo-junio	x	x		
Mamalacote	Marzo-junio	x	x		

Fuente: Trabajo de campo (2014)

Las plantas silvestres fueron en algún momento una fuente importante de alimento para las familias mazahuas, los quelites acuáticos que aún nacen a los alrededores de la laguna e San Simón solían consumirse muy frecuentemente en forma de tacos y acompañados de salsas cuando en época de lluvias la laguna alcanzaba a humedecer una mayor superficie de tierra.

Sin embargo ya son muy pocas las personas que aún los colectan debido a que hoy día perciben un aumento en la contaminación de la laguna ocasionado por las actividades que se realizan a lo largo del arroyo que desemboca en ella y que a lo largo de su travesía por el territorio de San Antonio y San Simón, es utilizado como abrevadero para animales o para lavar ropa.

Estos “*quelites de agua*” son colectados principalmente por mujeres y niños en el camino luego de ir a visitar algún familiar o bien, de ir a trabajar o visitar la parcela cuando ésta se encuentra lejos de su casa. Al andar, las madres van señalando y hablando en mazahua a los más pequeños sobre qué hierbas son *quelite* y cuáles son buenas para comer, pues dicen, muchas plantas ya no son buenas para ser consumidas porque están contaminadas al nacer en aguas sucias.

Entre las familias de San Antonio se prefieren los “*quelites de agua*” de la laguna de San Sebastián, una comunidad otomí vecina, porque consideran que el agua de esta laguna es

mucho más limpia que la de otros lados, además de que allí nacen gran variedad de estos *quelites*: la *tripa de pollo*, la *jara*, *papa de agua*<sup>44</sup> y la *palma*, son los más consumidos.

*Ilustración 20. Recolección de mboreje (papa de agua)*



Cuando no se tiene el tiempo de ir a coleccionar *quelites*, no hay mayor problema, en época de lluvias estos se pueden comprar a las “*queliteras*”, mujeres principalmente de San Sebastián y de otras comunidades vecinas que se dedican a juntarlos y andar por los distintos pueblos vendiéndolos por manojos que valen desde 5 hasta 10 pesos MXN (0.3 a 0.6 USD), dependiendo la disponibilidad de éstos en el paisaje.

Los *quelites de agua* se comen crudos y a cualquier hora del día, es muy común que las personas vayan caminando hacia la parcela y cojan un poco de *quelites* para saborearlos mientras se anda o bien, a lo largo de la jornada de trabajo en la parcela. Cuando se consumen en casa se hace también crudos pero la mayoría de las veces en forma de taco, envueltos en

---

<sup>44</sup> Zepeda y Lot (2005) estudiaron la distribución y uso de un recurso alimenticio tradicional y común en la zona de estudio: la papa de agua, *apaclol* o *acuitlacpalli* (*Sagittaria macrophylla* Zucc.), de la cual, la parte utilizada es el tubérculo, asimismo, se localiza otra especie común: la *S. latifolia*. Informan que hay una disminución en las poblaciones de la primera especie, debido a la pérdida del hábitat, a la sobreexplotación y a la explosión demográfica, estando por ello, en peligro de extinción; finalmente, agreguemos que se trata de una planta endémica de la cuenca del río Lerma y del Valle de México. La *S. latifolia* se recolecta de noviembre a mayo, cuando el nivel del agua ha bajado, y se consume hervida en tacos de plaza o acompañando otros alimentos; su venta se realiza en los mercados de la región. La composición química de los tubérculos de *Sagittaria macrophylla* muestra que son ricos en proteína y carbohidratos (extracto libre de nitrógeno).

una tortilla con un poco de sal, solos o para acompañar alguna sopa de pasta o un plato de frijoles.

No obstante, al igual que sucede con la pesca y la caza, está práctica y el consumo de los alimentos obtenidos a través de ella se encuentra en una fuerte transición. A diferencia de la actualidad, anteriormente existía una fuerte dependencia alimentaria de muchas familias hacia los recursos que proveía la laguna.

Las familias y los pescadores que guardan un estrecho contacto con la laguna y sus recursos, comentan que anteriormente se alimentaban de los productos lacustres al menos cuatro días a la semana, mientras que las familias que sólo recolectaban por antojo o gusto lo hacían un par de veces al mes. En la actualidad el consumo de estas especies ha ido desapareciendo junto con su presencia física; las familias más ligadas a la laguna señalan comer alimentos provenientes de la recolección de fauna lacustre sólo de seis a diez veces al año.

Los sistemas valorativos con respecto a determinadas prácticas influyen en la continuidad de éstas, para el caso de la recolección, esta actividad es equiparada al acto de pepenar y en ese sentido, el consumo de los productos derivados de esa actividad (sobre todo de los estados inmaduros de insectos como larvas y huevecillos, mosquitas, ranas y ajolotes) considerados como “comida de pobres”.

### **6.3 El aprovechamiento de la ribera y agricultura de humedad**

Además del maíz y la milpa, parte de las estrategias de complementariedad del gasto familiar en muchos hogares es el cultivo de trigo y avena forrajera luego de la cosecha de maíz para aprovechar la restante humedad de los suelos después de las lluvias. Para el caso de la avena

forrajera de humedad se suele sembrar en diciembre y cosechar en febrero; para el caso del trigo, se siembra también en diciembre pero se cosecha hasta el mes de mayo.

Estos dos cultivos se siembran tanto en los suelos más húmedos de la parte alta que se nutren del agua que desciende del entorno montañoso, como en los terrenos contiguos a la laguna. De igual manera, la agricultura de humedad en ambas zonas saca partido del agua restante de los suelos en tanto que las lluvias reaparecen y así se aprovecha la temporada invernal.

Esta agricultura de humedad la practican sobre todo los pobladores aledaños a la laguna, a quienes se les facilita realizar las faenas correspondientes por su proximidad a la parcela, pues aunque todas las familias extensas de San Simón poseen un terreno a la orilla de la laguna, no todas tienen el tiempo suficiente para sembrar estos cultivos, que de acuerdo a los campesinos, requieren de muchos cuidados a diferencia del maíz.

Al no necesitar demasiada agua para crecer, la avena y el trigo son un excelente cultivo para la época invernal y de sequía, pero al contrario, el exceso de ésta puede dañar en gran medida su cosecha; siendo su desventaja entonces, que debe tenerse un cuidado minucioso con los días en que se siembran y cosecha, para que el crecimiento de ambas plantas se logre antes de que aparezcan las primeras lluvias.

La siembra de avena y trigo de humedad la practican principalmente las familias que tienen animales en casa, pues utilizan estos cereales para alimentar a caballos y cerdos. Para el caso de las familias que siembran trigo y avena pero que no tienen animales, su producción está destinada al mercado. Aunque a un mercado muy local que es el de las familias que en la misma comunidad o comunidades vecinas tienen caballos o cerdos. El mercado de estos

productos se da ya sea mediante un intercambio monetario o bien, en especie, con otros productos del campo o que hayan recolectado en monte.

Otro alimento que se cultiva en ausencia de las lluvias es el haba, que se siembra a finales de diciembre para aprovechar la humedad del suelo después de la cosecha del maíz y se cosecha en el mes de marzo, antes de comenzar con las faenas del maíz de temporal, siendo así uno de los principales alimentos consumidos durante la Cuaresma.

Los pobladores ribereños también cultivan maíz a las orillas de la laguna un poco antes del comienzo de la época de lluvias y con ello, del crecimiento de la laguna. Para lograr que el maíz crezca adecuadamente mediante este tipo de manejo de la humedad, los campesinos señalan que se debe comenzar a sembrar a finales de marzo o principios de abril y que es preferente sembrar en estas tierras el maíz negro, puesto que es el más resistente a los suelos húmedos porque “chupa más agua que el blanco o amarillito”, señala un campesino de San Simón (2014).

*Ilustración 21. Aprovechamiento de la humedad en la ribera de la laguna*



Sembrar a las orillas de la laguna no es sencillo para los campesinos, al igual que sucede con la agricultura de temporal, se encuentran ante la incertidumbre sobre la llegada de las lluvias que pueden inundar sus parcelas y arruinar su



cosecha, por lo que la agente que aún practica este tipo de agricultura debe diseñar y preparar muy bien el terreno donde sembrará: realizan canales para el desagüe del agua, se prepara la tierra en forma de pendiente, se hacen bordos para evitar la entrada de agua o se prepara un pequeño terreno elevado para evitar posibles inundaciones.

#### **6.4 La cosecha de los montes**

Dentro de las actividades de subsistencia, la recolección ocupa un lugar casi invisible. No obstante, si bien es cierto que el maíz y el frijol constituye la base de la alimentación cotidiana, ésta se complementa con el consumo de una gran variedad de vegetales silvestres. En última instancia, esos diversos alimentos potenciales juegan un papel importante en la alimentación indígena y rompen su monotonía (Galinier, 1974).

Durante la época de lluvias los hongos son base de la alimentación de las familias en San Antonio y San Simón. Se va al bosque a “honguear” y durante la larga caminata que esto implica, se aprovecha también para juntar plantas como el té de monte, que se acostumbra para desayunar o para curar enfermedades estomacales, además de otras tantas plantas con fines medicinales como el toronjil y frutos como la zarza, en el mes de mayo y junio; y capulines en los meses de junio y julio.

*Yo voy por la leña al bosque, ni modo que vaya mi mujer [...] La usamos para la casa porque el gas está muy caro y las tortillitas no saben igual. [...] de paso también recolectamos hierbitas como el nabo, el quintonil [...] ahora en época de lluvias empiezan los hongos enchiladitos, clavos, orejas, cometas. Se acaba esta temporada y siguen los gachupines, tejemanileros [...] y se acaban los hongos en octubre. [...] ahí sí, para ir a honguear a veces va ella con mis otras hijas o hasta los niñitos pueden ir porque no necesitan andarse metiendo mucho y a los chamacos les gusta re harto (Don Justino, 46 años, San Simón de la Laguna, agosto 2014).*

Los mazahua tienen un vasto conocimiento acerca del bosque, ir a *honguear* no es fácil, se necesita conocer los lugares del monte que son los menos peligrosos y los más húmedos,

estos últimos, lugares predilectos para el nacimiento de los hongos. Por otra parte también es indispensable saber reconocer si un hongo es bueno o malo, pues además de otras clasificaciones, los mazahua reconocen dos grandes tipos de hongos: los *sokjo'o* y los *ts'ikoj'o*, estos son, los hongos malos y los hongos buenos.

Relacionada a la minuciosa observación que los mazahua tienen de los ciclos vitales que se desarrollan en su paisaje más inmediato, encontramos el reconocimiento de tres fases de la temporada de hongos, las cuales están condicionadas por la intensidad de la lluvia en cada una de éstas. La primera la ubican en el mes de junio; la segunda durante todo el mes de julio y principios de agosto; la tercera, durante la última quincena de agosto y el mes de septiembre o hasta la presencia de las últimas lluvias que a veces aún caen en octubre.

La primer fase es la más importante de todas pues en ésta nace una gran diversidad de hongos en pequeñas proporciones, es decir, muy pocos de varios, y entre esta variedad se encuentran los más escasos, por ello también los más apreciados por los campesinos, tal como lo señala el siguiente testimonio: *“es muy difícil de encontrarlos, pero vale la pena porque son los más ricos de todos, todos quieren los hongos de la primera temporada (...) nacen debajo de las piedras por eso es más difícil encontrarlos y como son los más sabrosos la gente los busca más”* (Antonio, 22 años, San Antonio de la Laguna, julio 2014).

Por su parte, la segunda fase corresponde a la época de mayor humedad, las lluvias en esta época son, aunque a veces más esporádicas, más intensas, y la cantidad de agua que cae permite que sólo un tipo de hongo, el “trompa de puerco” se de en abundancia, pues son hongos gruesos que pueden soportar mucha agua, con estos se acostumbra hacer tamales.

Para la tercera temporada *Ilustración 22. Niña mazahua recolectando hongos*

los hongos cada vez nacen en menor cantidad y la diversidad que puede encontrarse es menor. La dificultad de encontrarlos y la homogeneidad de estos avisa entonces el cierre de la temporada de lluvias.



El bosque es un ámbito masculino puesto que los hombres prohíben a las mujeres ir al monte a buscar leña para uso doméstico, siendo este último su principal aprovechamiento por parte de las familias. Sin embargo, cabe resaltar que las mujeres son para el caso de las prácticas de recolección de plantas silvestres, las poseedoras de una fuente grandiosa de conocimientos. Aunque ellas sólo van a la orilla para recolectar hongos y plantas comestibles y medicinales, su vínculo con el monte es fuerte en tanto que éste es proveedor de muchos alimentos para mantener a la familia, tarea de las cuales son responsables las mujeres.

De esta manera son la mayoría de las veces las mujeres acompañadas de niños, las responsables de ir a *honguear*, pero también es frecuente que vayan familias enteras a hacerlo, pues más que una actividad laboral, la recolección de hongos es vista como un momento para la recreación y el convivio familiar. Los niños gustan de caminar por el monte y estos paseos cumplen también una función pedagógica importante pues a través de ellos la madre, o las personas adultas que los acompañan, señalan a los niños lo que es necesario

saber para andar en el bosque, los cuidados que deben tener, lo que pueden obtener de él y cómo lo deben hacer: *“Los abuelos dicen, trata de no cortar todo el hongo hasta las raíces, pero si los traes con raíz, córtaselas y déjaselas ahí, para que vuelvan a nacer, siempre haz eso, déjalo en su hoyito de donde nació”* (Antonio, 22 años, San Antonio de la Laguna, julio 2014).

Por otro lado, el monte también provee insumos necesarios para las actividades lacustres, en el caso de la construcción de las canoas los campesinos van al monte a buscar pinos sanos y grandes. Las canoas son comunitarias, las hace una persona o dos, en especial, pero se dejan en la laguna y ya pasan a ser de todos, cualquiera la puede agarrar.

Se tarda un mes en hacer las canoas, se corta un tronco grande de encino o pino del monte, preferentemente del último porque pesa menos y se hace a mano con pura hacha. Se trabaja en el monte, se sube todos los días al monte a trabajar en la canoa y se baja rodándola entre seis hombres más o menos.

### **6.5 Problemáticas del modo de vida lacustre**

He dejado para la conclusión de este capítulo la reflexión sobre la pérdida de la cultura lacustre porque considero imprescindible el análisis de sus implicaciones en términos de cómo vulnera esto a la autonomía alimentaria de las comunidades estudiadas.

Existen dos procesos relacionados a la pérdida de la forma de vida lacustre y con ello, también al abandono del consumo de los alimentos lacustres. Por un lado, el paisaje ha sido transformado gradualmente, principalmente, por la acción humana en su interacción con los recursos. Años atrás, el arroyo (*n' rareje*) era más caudaloso porque nacía y se alimentaba de la laguna del pueblo de San Antonio. Ésta fue desecada luego de tener un conflicto territorial

con el poblado vecino de Ranchería de San Antonio, por el cual se cedió a ésta la parte de su territorio correspondiente a la laguna y, a partir de este hecho, los ejidatarios de la Ranchería decidieron secar el cuerpo de agua para ocupar el terreno en la producción a gran escala de avena y trigo. Producción que ahora no practican más, pues la laguna resurge naturalmente cada época de lluvias convirtiendo la zona de cultivo en un gran humedal que perjudica el crecimiento de las plantas.

Lo anterior ha desprovisto a la comunidad de San Antonio de una fuente importante de recursos a los que la gente más grande de edad hace constante referencia como base de su alimentación. Por otro lado, este suceso a desprovisto también del elemento del paisaje que articulaba su identidad como comunidad. Hoy día, muchas de las personas de San Antonio no recuerdan siquiera la existencia de una laguna en su territorio y para ellos, el nombre de su comunidad resulta entonces un misterio, pues sin ese referente paisajístico, lo que se perdió no fue sólo un cuerpo de agua sino todo un cuerpo de creencias y saberes, de mitos de origen y fundación acerca de ese pueblo.

A la desecación de la laguna de San Antonio se le suman la contaminación del río ocasionada por la implementación de los sistemas de drenaje de ambas comunidades y la cobertura de cemento que se ha realizado a algunos manantiales. Estos tres aspectos han contribuido a la transformación del paisaje lacustre que es percibida con mayor fuerza por los campesinos en los últimos veinte años.

Derivado de lo anterior, las personas han dejado de recolectar especies lacustres para su consumo en tanto que a éstas se les percibe como sucias, contaminadas. Además, dicha percepción acerca del consumo de los alimentos lacustres corresponde a una particular representación social de éste espacio natural. La cual se ve afectada por las valoraciones

sociales que se le atribuyen a este paisaje y que se desprenden de las ideas que cada grupo cultural tiene sobre lo que es o no un buen alimento.

Para 1901, Guerrero, citado por Pilcher (2001), describió las inmundas condiciones en que vivían los pobres urbanos, y a su “abominable” comida como larvas de mosquitos y tamales rellenos de pescados enteros; esto refleja la forma general en que era concebida la alimentación lacustre, basada en insectos, por los grupos intelectuales y gubernamentales de la época. Mientras que en otros escritos históricos es posible leer cómo para las sociedades lacustres prehispánicas, especies como el “ajolote” eran consideradas un alimento de un alto estatus.

En la actualidad, la forma de vida lacustre, se ha visto persuadida en lo que respecta a su base ideológica en tanto que los patrones de consumo del estilo de vida urbano con el que con mayor frecuencia conviven las generaciones más jóvenes, se ha implantado como un modelo aspiracional y parte fundamental de este modelo está relacionado con los hábitos de consumo, en los que la alimentación es central.

Existe un cambio en la valoración de los alimentos de origen local que responde a la influencia del estilo de vida occidental, que valora aquello que porta etiquetas, que está pre-hecho o al instante y que por lo tanto se asume como “moderno” y “mejor”. Un ejemplo claro de ello es el rechazo que los jóvenes (principalmente los que ya han emigrado de la comunidad) tienen hacia el consumo de algunos alimentos campesinos, sobre todo los que se obtienen a partir de la recolección, como los diferentes quelites y hongos, las ranas y acociles.

Lo anterior ha sido consecuencia también de los impactos ideológicos que las políticas sociales asistencialistas han dejado en ésta y muchas otras zonas rurales del país, en las que

más allá de fomentar el fortalecimiento de los procesos locales de producción, se intenta erradicarlos mediante la incorporación al sistemas de los pequeños productores, pero como simples consumidores de alimentos industrializados que incorporan a su sistema alimentario mediante el otorgamiento de despensas o apoyos de dinero en efectivo que en muchas ocasiones los campesinos prefieren gastar en comprar alimentos que en insumos para producirlos ellos mismos.

Estas ayudas alimentarias refuerzan tanto en lo alimentario como en lo ideológico, la idea de lo homogéneo. Privilegian el consumo de alimentos uniformes, conservados, enlatados, envasados, permanentes, es decir, siempre disponibles; frente al consumo estacional de los alimentos que su paisaje les ofrece y la heterogeneidad de alimentos por los que se compone la comida campesina, en ese sentido, los programas gubernamentales asistencialistas atentan contra la construcción de las autonomías alimentarias locales.

Los mazahuas de SAL y SSL, ubicados dentro de la región lacustre tan emblemática que representó en algún tiempo el Alto Lerma, representa, incluso con el deterioro de las prácticas y conocimientos en torno al aprovechamiento de sus vasos lacustres y espacios ribereños, un caso rico e interesante de supervivencia del modo de vida lacustre al que hacen alusión como algo en extinción, distintos autores como Albores y Sugiura. Por lo cual considero que es pertinente y urgente que se realicen investigaciones multidisciplinarias que permitan rescatar estos conocimientos al representar un pilar importante para el mantenimiento de la autonomía alimentaria de estas poblaciones.

## CONCLUSIONES

Expondré aquí las principales conclusiones de mi estudio. Para que el lector pueda seguirlas, presento primero un resumen del argumento que ha dado guía a todo el texto y los elementos que lo sostienen. Después, divido las conclusiones en los siguientes apartados: uno en el que reflexiono teóricamente sobre la trascendencia de mi investigación en términos de la relación territorio, agua y autonomía. En un segundo momento, señalo los hallazgos de la investigación que juegan como elementos fundamentales en este manejo comunitario del agua y paisaje, por último, concluyo señalando la importancia política de los conocimientos locales, en la perspectiva de señalar lo que puede considerarse una agenda abierta sobre los temas prioritarios en torno a la gestión comunitaria del agua, la cual surge luego del análisis realizado en esta investigación.

### **La gestión territorial del agua como base de un sistema alimentario local**

A lo largo de esta tesis he descrito la manera en que los mazahuas de SSL y SAL perciben y manejan el agua presente en su paisaje, para proveerse de sus propios alimentos, conformando un sistema alimentario derivado de una larga y profunda apropiación de su territorio, una apropiación que es posible gracias al entendimiento entre los ciclos humanos y los naturales o entre el trabajo del hombre en arreglo con los tiempos de la naturaleza.

Lo anterior implica una manera de gestionar tanto agua como territorio, por lo que la investigación muestra cómo el agua en asociación con la tierra pone en juego una diversidad de conocimientos acerca de los ciclos y elementos de su paisaje, lo que posibilita la identificación de diversos espacios aprovechables para los campesinos: el pie de los montes, la laguna, las riberas de los arroyos, los bosques y las planicies.



En este manejo del paisaje hídrico que realizan los mazahuas de SAL y SSL, hay una sofisticada identificación de los tiempos de la naturaleza aunados a sus respectivas cosechas, por lo que llevan a cabo un aprovechamiento múltiple de éste, en lo que respecta a la diversificación de espacios y también de los tiempos de producción. Hay una superposición de ciclos para evitar en lo más mínimo los espacios críticos de dependencia, lo que le da solidez a su sistema alimentario y por ende, cierto grado de autonomía ante el mercado mundial.

La identificación de los tiempos y la lectura del paisaje son ineludibles ante la incertidumbre que provoca la dependencia hacia la presencia del agua, lo anterior genera una búsqueda incesante de alternativas por parte de los campesinos para contrarrestarla. Dichas alternativas se mueven en el plano de generar ingresos monetarios para complementar el gasto familiar mediante una diversidad de prácticas migratorias o de mercado regional, por una parte. Pero por otra, también hay maneras de anteponerse a dicha incertidumbre a través de prácticas sociales que funcionan como mediación entre humanos y naturaleza. En ese sentido, existen diferentes prácticas rituales que funcionan simbólicamente como un diálogo o negociación entre campesinos y los elementos de la naturaleza de los que éstos dependen.

De la correspondencia entre los ciclos humanos y naturales surge un sistema alimentario que está constituido básicamente por lo que los campesinos, respetando en gran medida los ciclos de su paisaje, producen directamente, pero que se ve complementado también con otras estrategias de mercado mediante las que se obtienen alimentos que aunque no son producidos localmente, se han vuelto imprescindibles para las familias.

Lo que se produce o aprovecha de su espacio local es elemental en su vida diaria, pero no se puede hablar de una plena autosuficiencia alimentaria a un nivel familiar y ni siquiera

comunitario. Lo cual no quiere decir que ésta no exista, más bien, que es preciso entender el potencial de autonomía de esta población a una escala mucho más amplia: la de la región, entendida como una red no sólo comercial sino también sociocultural, en el que hay un importante intercambio de productos obtenidos en los diferentes paisajes y espacios comunitarios que conforman esa región mazahua-otomí.

Por otro lado, si bien los mazahuas mantienen actualmente una forma de vida indígena campesina sustentada por un núcleo duro de conocimientos ancestrales, ésta se ve trastocada por diferentes procesos sociales y económicos, que así como brindan beneficios, también ocasionan problemáticas de diversa índole. Este trabajo tenía una delimitación temporal actual, se estudiaron las formas de aprovechamiento del agua en la producción campesina contemporánea, con datos recopilados en campo en el intervalo de los años 2011- 2015. Sin embargo, a lo largo de la investigación fue notable el surgimiento de testimonios que retomaban información del pasado, como una manera de describir la situación actual a través del contraste en el tiempo.

La recurrencia a ese análisis comparativo lleva a pensar que existe un parteaguas temporal y generacional que los mismos campesinos identifican y vinculan fuertemente con sus modos de producción y consumo. Sería enriquecedor un estudio que retome esos conocimientos, símbolos y prácticas a las que las personas hacen referencia como algo que ya no está vigente, pero que con anterioridad era muy importante para la cultura y la alimentación mazahua. Tal es el caso de lo relacionado a lo lacustre, en el que se ve más reflejado la pérdida de un gran cúmulo de saberes que sólo la gente grande recuerda con añoranza.

Por otro lado, la investigación partió de la hipótesis de que había un ciclo alimentario anual que se configuraba con respecto al aprovechamiento y entendimiento de las distintas

condiciones y elementos del paisaje campesino, en pocas palabras, del aprovechamiento de los alimentos de temporada. Sin embargo, debo reconocer que delimitar un perímetro de tiempo anual dejó fuera escenarios donde este ciclo anual pudiera alterarse o entrar en crisis.

Lo anterior fue evidente en testimonios que se recopilaron sobre una época larga de sequía a principios del siglo pasado, donde las formas de manejo de su paisaje, la percepción de los eventos meteorológicos y los alimentos disponibles variaron de manera notable. En este caso se recurrió al aprovechamiento de ciertas especies que aunque no figuran hoy como alimentos básicos, en esas circunstancias críticas jugaron un papel determinante para la mayoría de las familias.

Aunque el análisis de estos procesos no fue objetivo de este trabajo, vale la pena mencionar que dichas situaciones dejan claro el potencial de cambio del sistema alimentario mazahua, en tanto que no es un sistema basado en la uniformidad sino al contrario, el aprovechamiento múltiple de su paisaje y la tendencia a sembrar poco de más, son estrategias bastante eficaces para eludir la dependencia hacia unos cuantos alimentos y ante la incertidumbre de la escases derivada de su adaptación a los ciclos naturales.

### **El papel de la gestión comunitaria de agua para la autonomía alimentaria y la defensa del territorio**

Esta investigación nació en el contexto de los estudios del agua y ha concluido en el tejido de muchos otros enfoques, como el de los estudios rurales, del campesinado, los estudios sobre los conocimientos tradicionales o locales, los del territorio; y en el campo también de áreas como la agroecología y etnoecología. De esta observación surge la siguiente pregunta:

¿Qué es lo que orilló a este estudio a incorporar otros temas que en principio parecen alejados del tema central?

Pensando como ejercicio analítico al proceso del planteamiento de esta investigación, el enfoque teórico adoptado después de las constantes reflexiones hechas a lo largo de éste, fue pensar las relaciones agua-sociedad como resultado de su interacción en el territorio. En ese sentido, la gestión del agua se piensa como resultado de un grupo de personas actuando en un espacio y naturaleza apropiados, es decir, desde un enfoque territorial. Esa sería la respuesta a la anterior pregunta. Al dejar fluir la investigación bajo el enfoque de la gestión territorial del agua, se incluyó en el análisis asuntos que otros no ven, porque parten de buscar solo el agua que se almacena y conduce a través de infraestructura y no el agua presente en diversas formas y aprovechada de diferentes maneras a lo largo y ancho de un territorio.

Esta investigación parte del reconocimiento de los espacios de agua ocultos, es decir, no se limita a aquellos cuerpos, corrientes o reservas de agua que son fácilmente perceptibles ante los sentidos, sino que se interesa por formas sofisticadas en las que el agua se hace presente y que sólo a partir de observaciones finas y minuciosas se pueden aprovechar. Así, para el caso específico de esta investigación, el reconocimiento y la valorización del agua que cae en forma de lluvia y después se infiltra por los suelos humedeciéndolos por largas o cortas temporadas, es una muestra de la lectura sofisticada que los campesinos mazahuas tienen sobre su paisaje hídrico.

La relevancia teórica de abordar el agua en vinculación con el territorio es urgente y necesaria porque moviliza diversos componentes culturales y políticos pertinentes para analizar varios escenarios de crisis actual, por lo menos en lo referente a las defensas de territorios y la búsqueda de la autonomía (o soberanía) alimentaria. Uno de los componentes de éste análisis

es la importancia de la gestión comunitaria entendida como una forma de construir territorios y en ese sentido, las formas de apropiación de espacios y recursos locales por medio de las prácticas campesinas: pesca, recolección, agricultura, etcétera; resultan también diversas formas de gestionar agua y tierra, en pocas palabras: formas de construir territorios. De ahí el potencial contencioso del tema agua

Por otro lado, al partir de la idea de que la manera de manejar el agua responde a ciertas formas de percibir a ésta, lo que lleva implícito una forma específica de pensar la naturaleza y de entablar relaciones con ella, concluyo que las formas comunitarias de gestión del agua posibilitan en tanto que formas alternas de producir alimentos y territorios, también formas de vida cotidianas alternas y en resistencia. Para el caso de estudio abordado quizás no es una manera totalmente armónica e ideal, pero sí contrasta con la lógica de dominación hegemónica donde los humanos no sólo pueden someterla y explotarla, sino que incluso se supone que tienen el deber de hacerlo.

En ese sentido el papel del territorio en los temas de agua y alimentos, cobra una dimensión política bastante fuerte, pues situar distintas prácticas y conocimientos locales en torno a un espacio apropiado (entendidos estos como productos históricos y comunitarios) involucra un ejercicio de gobierno y de derecho por localización que trasciende en las decisiones diarias de los campesinos y campesinas a cerca de su territorio.

Si miramos al agua a través de las diferentes lecturas locales del paisaje, es posible percatarse de la diversidad de aguas manifiestas en un territorio y de la diversidad de formas en que éstas pueden ser aprovechadas. La importancia de estas lecturas locales para el tema de la autonomía alimentaria radica en que estas lecturas del paisaje resultan concretamente en formas de intervenir en él, por lo cual son el motor que posibilita que muchos grupos sociales,

campesinos o indígenas, puedan auto abastecerse de alimentos sin depender del mercado mundial, mediante redes y procesos locales de producción y consumo.

La delimitación temporal de la investigación no permitió la incorporación al análisis de algunos escenarios de crisis que pudieran alterar de forma significativa el sistema alimentario de los campesinos mazahuas en periodos largos de tiempo, porque el objetivo era analizar el manejo del paisaje mediante sus temporadas anuales (lluvias, sequías, heladas). Es así que los resultados expuestos versan sobre el análisis de ciclos cortos de producción, consumo e intercambio de alimentos, siendo tan sólo un recorte temporal de un sistema alimentario que sin duda ha experimentado cambios y además tiene la capacidad de adaptarse a diversas circunstancias mediante la complementariedad o sustitución de algunos alimentos.

Aunque en un principio se pensaba analizar del sistema alimentario campesino integrando las actividades productivas que implicaba el manejo de su paisaje, así como el consumo de los alimentos en relación a éste. Una de las reflexiones finales apunta a que es necesario incorporar a este análisis otros componentes de este ciclo que también guardan relación con el manejo del paisaje.

Los sistemas alimentarios no sólo involucran la producción y consumo, sino los procesos de preparación y conservación. Esto es relevante puesto que sin una comprensión exhaustiva del sistema se cae en errores fatales al considerar, por ejemplo, que la sola distribución de productos alimenticios como parte de los programas asistencialistas del gobierno, basta para garantizar la alimentación de la población y no se contextualiza sobre los conocimientos y artefactos necesarios para la preparación o conservación de esos alimentos.

Por otro lado, el aprovechamiento de muchas especies lacustres, recolectadas en el monte o de la propia milpa, en tanto que responde a temporadas, va de la mano de técnicas sobre cómo conservar dichos alimentos estacionales. Este es el caso de la haba, por ejemplo, que pone a secarse para tenerla disponible más allá de su temporada de cosecha. Lo mismo sucede con algunas hierbas que se recolectan en el monte y se ponen a secar para poder preparar infusiones frecuentemente sin necesidad de ir al monte cada vez que una se prepare.

Acercas de los conocimientos gastronómicos relacionados al aprovechamiento del paisaje lacustre, existe una pérdida importante de éstos que sin duda es importante rescatar, debido a la riqueza nutricional que guardan muchas especies lacustres que han sido estudiadas por varios investigadores; los cuales también han destacado el hecho de que no basta con preservar a las especies en riesgo si no se preservan también los conocimientos que en torno a ellas mantienen muchas sociedades ribereñas.

En otras palabras, recolectar plantas a las orillas de los cuerpos de agua no basta para que éstas sean alimento, es preciso saber cómo cocinarlas y qué parte de ésta puede ser consumida para que se pueda hablar de un aprovechamiento integral del paisaje. Incorporar la idea de la importancia de la conservación y preparación de los alimentos ayuda a construir una idea continua y más sólida de los complejos sistemas alimentarios indígeno-campesinos, que guardan una riqueza de conocimientos en lo referente también a lo gastronómico.

Por otro lado, es posible ver a lo largo de la exposición de los resultados un constante vaivén entre aquellas prácticas y conocimientos locales que claramente tienen una matriz ancestral y denotan la identidad étnica de estos campesinos, por un lado; y una serie de elementos y conocimientos que provienen de una fuente externa o ajena a lo tradicional, que dejan ver la

proximidad de la vida campesina con las dinámicas económicas y los cambios culturales que impone la llamada modernidad, por otro.

Estas tensiones presentes en gran parte de la información recopilada dan pauta para concluir, que la forma en que manejan sus espacios de agua, llámense laguna, monte o milpa, se nutre de diversos conocimientos locales que son híbridos y esto ha permitido la continuidad de ciertas prácticas productivas mediante inteligentes y sofisticadas estrategias de adaptación a su paisaje, pero también, a las presiones económicas y de un estilo de vida que se impone desde el exterior. En ese sentido, los hallazgos de esta investigación apuntan a que la llamada «modernización (del campo)», «desarrollo (rural)», «modernidad» o «progreso», es un proceso que en la realidad no es total ni completo, y que por el contrario, a esas tendencias modernizadoras se les oponen constantemente otras en resistencia.

En lo anterior radica la importancia de examinar casos particulares como el expuesto aquí, ya que expresan esas situaciones graduales entre la campesinidad y la tendencia a la agroindustrialidad o a la modernidad, haciendo énfasis en que los sistemas locales tienen una gran peso por su efectividad para los contextos indigeno-campesinos y que siguen reproduciéndose y modificándose, sin ser abandonados del todo, porque desempeñan funciones, ambientales y socioculturales además de económicas.

Aunque es clara la incorporación de artefactos, insumos, tecnologías y conocimientos que no radican en lo local, me atrevo a argumentar que no se trata de una incorporación sumisa, sino de una apropiación. Los campesinos, incluso durante la llegada de la revolución verde, incorporaron el uso de abonos químicos para la producción de maíz intercalándolo con la producción de su propio abono orgánico para ver sus diferencias.



Otro ejemplo, es la apropiación que se ha hecho de ciertos alimentos industrializados presentes en las distintas ceremonias dedicadas a los santos como parte de sus ofrendas. También hay una mezcla de alimentos, tanto de origen local como externo, en varios platillos que ahora figuran en la dieta cotidiana y los banquetes de las celebraciones católicas, el caso del consumo de arroz y su presencia como alimento de fiesta es claro en ese sentido.

### **Sobre la relevancia política de los estudios de gestión comunitaria del agua**

Desde que comencé esta investigación los cuestionamientos acerca de la relevancia y las contribuciones de ésta para las propias comunidades y para el contexto actual del campesinado y los pueblos indígenas de México, eran una constante en mis reflexiones. Claro que tenía una respuesta para ello, esta era, principalmente, la identificación y revalorización de conocimientos que pueden sostener una propuesta alterna del uso del agua en la producción de alimentos frente a la crisis ambiental que hoy afrontamos.

Sin embargo, en el transcurso de la investigación sucedieron diversos acontecimientos que dejaron mucho más clara la pertinencia de mi investigación en el México que me estaba tocando vivir. La desaparición de 43 estudiantes de la Escuela Normal Rural, Raúl Isidro Burgos en Ayotzinapa, Guerrero, fue tan sólo el signo más contundente de la gran crisis social y política por la que el país estaba atravesando.

Paralelo a esto acontecieron múltiples casos de represión y asesinatos contra comunidades y grupos sociales que defendían su territorio, su agua, sus bosques, su libre expresión, su derecho a la educación y al trabajo digno, su autonomía, su seguridad. San Francisco Xocicuautla, San Javier Ostula, la tribu Yaqui, las policías comunitarias de diversos lugares

de Michoacán y Guerrero, son sólo algunos nombres de esas resistencias violentadas y acosadas durante el tiempo en que realicé esta investigación.

Frente aquel contexto reconsideré la relevancia de este trabajo y llegué a la conclusión de que verla tan sólo como una descripción de conocimientos locales sería una visión muy limitante y vana. Me replanteé entonces su relevancia en el plano político, en cuanto a que no sólo expone otras maneras de usar el agua, producir y consumir alimentos, sino que también deja claro que esas otras formas son parte de una estructura social que radica en la comunalidad, en una lucha constante por no abandonar el campo, en el entendimiento entre personas y entre humanos y naturalezas, un entendimiento a partir del cual se hace territorio.

En ese sentido, investigaciones como esta no sólo son evidencias etnográficas sino argumentos políticos para defender el agua y territorio de las comunidades indígena-campesinas, pues conocimientos, prácticas y creencias en torno al agua, los cerros, el bosque, la tierra, se encuentran articuladas a un sistema social y político que radica en la organización comunitaria. Sin estar distanciada de lo ambiental, esta investigación es muestra de la importancia de la escala local, de las organizaciones comunitarias y familiares, y del potencial de éstas para la reproducción de vidas culturalmente distintas a la hegemónica.

Ante la situación vivida en muchos territorios a lo largo del país que se ven amenazados por los intereses capitalistas materializados en proyectos mineros, agroindustriales, petroleros, industriales; mostrar que gracias a la organización comunitaria se producen alimentos y que el consumo y producción de éstos es la manera más genuina y potente de apropiarse de su territorio, es un argumento que ayuda a legitimar y fortalecer las luchas campesinas e indígenas.

La “comida de rancho”, basada en las especies locales, se ha valorizado a través de los discursos de desarrollo como “comida de pobres”. Las practicas discursivas sobre la comida de los pobres, prueba su efectividad cuando los sujetos categorizados por los discursos se identifican a éste: “somos pobres porque comemos nada más puro taco”, convirtiéndose así en mecanismos de control social (Escobar, 1995). Ese es el poder de la comida, el consumo construye la formación de la identidad de quien lo consume, según sea su lugar en la estructura social del momento histórico y el discurso que domine.

Los campesinos de SAL y SSL siguen comiendo tortilla de maíz, sembrando semillas criollas, consumiendo pescado blanco, ancas de rana, quelites, como una forma simbólica de decir que están presentes aquí y ahora, resistiendo, como una manera de diferenciarse de esa racionalidad capitalista y moderna que se esconde tras la insistencia de ese consumo homogéneo de alimentos.

De lo anterior, sería interesante continuar la reflexión sobre el consumo de las especies locales o de “la comida de rancho” en el conjunto de relaciones concentradas a su rededor: desde el acceso y control a diferentes recursos para poder preparar la comida y hasta las relaciones producidas y reproducidas en el momento del consumo final. Por lo anterior, ya no podemos referirnos al consumo como un proceso natural sino social, pues no sólo se trata de concebir el proceso del consumo dentro de un proceso más amplio, sino el conflicto, la negociación y la diferenciación que emergen en cada etapa del consumo.

El acceso a los recursos para producir y consumir la “comida de rancho”, su distribución, su transformación y su uso, constituyen espacios sociales dentro de los cuales se establecen relaciones de poder, la riqueza, el status, el prestigio y la posesión están condicionados por una ideología que intenta suplantar a la racionalidad campesina. Estos espacios están

constantemente en juego, son arenas donde el significado producido afecta y construye directamente la identidad de las personas en una relación asimétrica.

Por otro lado, entendiendo que este trabajo no agota en absoluto el tema abordado y que al contrario, es un trabajo fecundo que sugiere otros perfiles de investigación, vale la pena señalar que luego de una revisión integral, concluyo que lo que describo es cada vez más un sistema femenino, en el que el papel de lo masculino se va orientando cada vez más a otro estilo de vida mientras que las mujeres, a consecuencia de esto, se reapropian de los espacios campesinos y se afianzan como las protagonistas del modo de vida campesino.

No cabe duda de que la recolección es la práctica en la cual las mujeres mazahuas se destacan como protagonistas. Ellas son las portadoras de un asombroso cumulo de saberes acerca de las especies de hongos y quelites y las encargadas de transmitir dichos saberes. También es indudable la importancia de su papel en lo que concierne a la preparación y conservación de alimentos, que es una constante en muchas otras sociedades campesinas. Sin embargo, la contribución de ésta investigación es mostrar que la agricultura, práctica que tradicionalmente se piensa más vinculada a un rol masculino, en el caso de las mazahuas de SAL y SSL, tiende a convertirse en una actividad manejada principalmente por mujeres en compañía de sus hijos.

Aunque el sistema de producción de alimentos nunca fue totalmente masculino, ni hoy es totalmente femenino, sí se ve más apropiado por las mujeres, lo que trae consigo una sobrecarga de trabajo. Ahora las mujeres no sólo tienen dentro de sus deberes el cuidado del hogar y los hijos; la realización y venta de artesanías; y el cuidado de los animales y el jardín; sino que además, tienen que trabajar en las faenas del campo que antes eran asumidas exclusivamente por los hombres debido al desgaste físico que éstas involucran.

Este es un tema muy fértil, de gran potencial para el análisis social e imbricado de muchas tensiones. La cuestión generacional, por ejemplo, marca una de ellas, pues recientemente es frecuente que las jóvenes salgan de a temprana edad de su comunidad, ya sea a estudiar o trabajar; y vayan perdiendo ciertos lazos familiares y comunales, lo cual implica que muchos de los conocimientos derivados del rol femenino se pierdan tras los años al verse discontinuada la convivencia diaria entre mujeres. Lo cual va desarticulando lentamente su organización comunal.

Por otro lado, es notable la sobrecarga de trabajo que recae en las mujeres de entre 30 y 50 años debido al incremento de hombres que se emplean fuera de la comunidad o salen a comerciar por largas temporadas. Hoy día, se puede hablar de que niños y mujeres de los 30 años en adelante, son los pobladores cotidianos de SSL y SAL, por lo que de igual forma son actores fundamentales del sistema alimentario mazahua. Está ocurriendo entonces una transformación en los roles de género ligada a la organización familiar, que como actualmente se encuentra en proceso, no se puede generalizar dicha tendencia; cada una de las familias representan un caso particular; y tampoco se pueden sugerir acertadamente, por ahora, las consecuencias de estos cambios en el manejo de su territorio.

En el aspecto simbólico, el papel de lo femenino ligado al agua entre las culturas de la región (otomíes y mazahuas), sugiere una línea de análisis muy interesante relacionada al empoderamiento simbólico de las mujeres con sus aguas y territorio, que a la vez se vincula con la cuestión de la reciente feminización de las actividades agrícolas y con ello, indiscutiblemente, su papel como apropiadoras y defensoras de sus territorios

## ANEXOS

### 1. Plan detallado de trabajo de campo

Unidad de observación	Estrategia Metodológica	Detalles de actividades y estrategia metodológica
<b>Milpa</b>	Observación etnográfica	<p>Quiero centrar mi mirada tanto en los procesos de producción de alimentos en la milpa como en la relación de éstos con otros como el de la laguna y el monte. Me interesa observar las actividades que se realizan para el manejo de la humedad de la tierra, qué se hace cuándo hay más lluvia o cuando hay poca, qué se produce cuándo es época de lluvia y qué cuando no lo es. ¿Además del trabajo en la milpa existen otras actividades que se llevan a cabo ahí? Como juegos, ceremonias, reuniones, etcétera; y qué relación guardan estas otras actividades con la presencia o ausencia de lluvias.</p> <p>También qué implicaciones tiene la producción de determinados alimentos con respecto a las relaciones sociales que se desarrollan en el trabajo de la milpa, cuál es el rol de cada miembro de la familia en el trabajo de la milpa, qué papel desempeñan los hombres y las mujeres, ¿hay actividades determinadas para hombres y mujeres?</p> <p>En el entendido de que la observación etnográfica no se restringe sólo a usar la vista sino los demás sentidos, haré con ayuda de traductores de la misma comunidad, un registro de los conceptos utilizados para llamar a partes de la milpa, las actividades que se realizan, plantas, animales, tipos de tierra, etcétera, desde la lengua originaria de la comunidad.</p>
	Entrevistas semiestructuradas	<p>Como mi periodo de campo coincide con la parte final de la época de lluvias y la cosecha, lo cual no me permitirá observar de manera completa el ciclo agrícola cuando haya época de secas, complementaré la información con entrevistas a personas que tengan un amplio conocimiento sobre el trabajo en la milpa, bajo el criterio de la edad, esto es, personas mayores de 30 años, o bien, luego de haber hecho observación etnográfica determinar con cuáles personas podría platicar ampliamente al respecto.</p> <p>Las entrevistas estarán enfocadas a abordar temas como los tipos de productos que se obtienen en la milpa sobre las determinadas épocas del año, qué tipo de relación guardan cada uno de los productos con respecto a la presencia/ausencia de lluvias, sobre si algunos necesitan más agua que otros; también ahondaré sobre qué se hace en la milpa cuando no hay lluvias, ¿hay actividades específicas para mantener húmeda la tierra?, ¿Qué es lo que se hace cuando no hay trabajo en la milpa?, ¿Qué eventos importantes para la comunidad se realizan en o para la milpa?.</p>
	Registro fotográfico	<p>Me interesa documentar visualmente los productos de la milpa, las actividades de cosecha y otras como la segunda escarda que se da en el mes de julio. También quisiera obtener imágenes de la milpa a partir de las cuales pueda analizar las técnicas de retención de aguas, de desagüe y sus vínculos con otras unidades de producción de alimentos.</p>
<b>Laguna</b>	Observación etnográfica	<p>En cuanto a la laguna, me interesa hacer un análisis del manejo de este paisaje lacustre en lo referente tanto a las actividades de pesca que se dan al interior de ésta, como al uso de los espacios de su ribera. Observaré quiénes aprovechan este espacio, cómo y cuándo lo hacen, qué artefactos y técnicas se utilizan para poder aprovechar el agua de la laguna y las</p>

		<p>especies que lo habitan. También observaré si todas las personas tienen acceso al uso de este espacio, qué actividades además de la producción de alimentos se llevan a cabo ahí, como de tipo recreativo o religioso por ejemplo.</p>
	Entrevistas semiestructuradas	<p>Dado que mi periodo de campo coincidirá con la época más húmeda del año, las entrevistas me ayudarán a conocer todo lo que respecta a la laguna cuando es la época más seca del año y la laguna no está a su mayor alcance. En este sentido me interesa entrevistar tanto a habitantes cercanos a la laguna como a los alejados, esto para contrastar las respuestas obtenidas y tener un panorama más completo acerca de cómo la laguna, como paisaje representativo de los ciclos de lluvia, establece relaciones sociales concretas entre comunidades, vecinos próximos y al interior de las mismas familias.</p> <p>Relacionado a la tradición oral, quiero averiguar por medio de las entrevistas qué historias existen acerca de la laguna o si ésta es escenario de algunas historias importantes para los habitantes aledaños. ¿Existen relacionadas a ésta algún tipo de historias?, ¿hay una asociación con imágenes religiosas o míticas?</p> <p>Por otro lado, creo que entrevistar a gente mayor me hará tener una perspectiva histórica acerca del uso de este paisaje lacustre, en este sentido me gustaría platicar con personas mayores acerca de los cambios que han ocurrido con respecto al uso de la laguna, a la disponibilidad de agua que hay en ella y de las especies que la habitan. También sobre la importancia de la laguna para la satisfacción alimenticia de los habitantes de ambas comunidades y si ésta ha cambiado con el paso del tiempo.</p>
	Registro fotográfico	<p>Registraré fotográficamente el paisaje lacustre, las casas aledañas, los artefactos construidos para el aprovechamiento de la laguna, las actividades que ahí se realicen y los productos alimenticios que de la laguna y sus alrededores se obtengan.</p>
<b>Monte</b>	Observación etnográfica	<p>Con respecto al monte me interesa saber cuáles actividades se llevan a cabo ahí que tengan que ver con la producción de alimentos y a su vez, con el manejo del agua de lluvias y la humedad de los suelos. Además de otras actividades de tipo religioso que tengan que ver con la petición de lluvias o con la celebración a algún santo en específico o evento religioso importante para las comunidades de estudio.</p>
	Entrevistas semiestructuradas	<p>Dejando claro que no se piensa realizar un tipo de entrevista en específico en la que se agote sólo el tema del aprovechamiento del monte, sino que más bien será un tópico al igual que lo que respecta a la laguna, la milpa y otras unidades de observación dentro de entrevistas más generales a miembros de las comunidades; me interesa averiguar por medio de éstas, qué productos se obtienen de este espacio, en qué época se obtienen, quiénes tienen acceso a estos, qué tan importante es la lluvia para que estos alimentos se den, qué cuidados deben tenerse al monte, cuál es la relación de la comunidad con el monte en los diferentes momentos del año, ¿se puede acceder a él de la misma manera todo el tiempo?, cómo es la recolección de los hongos, qué se necesita saber para recolectarlos, ¿son los hongos y otras especies vegetales recolectadas en el monte importantes para la vida comunitaria?</p>
	Registro fotográfico	<p>Me interesa fotografiar distintas imágenes del paisaje del monte en época de lluvias y secas (en otro momento) para así, por contraste, poder hacer un análisis paisajístico acerca de la diversidad de especies a las que se puede acceder en los diferentes tiempos, por otro lado, me interesa retratar las actividades de recolección de hongos que se dan en el mes de agosto y hacer por otro lado, el registro en video de la feria de hongos</p>

		comestibles y el <i>sende</i> que la comunidad está organizando para el 2 de agosto.
<b>Mercados</b>	Observación etnográfica	Primero que nada pretendo ubicar y seleccionar dos mercados locales donde gente de las comunidades de estudio vayan a vender, comprar o intercambiar alimentos. Ya localizados estos mercados haré un recorrido por ellos para poder observar quiénes asisten a ellos, mujeres, hombres, jóvenes, adultos; y en qué calidad lo hacen, si para vender, comprar, pasear, platicar, etc. También me interesa observar cosas como el tamaño del mercado, la forma en que está organizado, dónde está ubicado, la variedad de productos que se ofrecen ahí, cómo pueden obtenerse estos productos, ¿por intercambio monetario?, ¿por intercambio de otros productos?
	Entrevistas semiestructuradas	Pienso que entrevistar a vendedores y comparadores del mercado será una estrategia complementaria para tener más información acerca del lugar dónde provienen los asistentes, dónde son producidos los alimentos que se intercambian ahí, si los alimentos que se ofrecen varían dependiendo la época del año, qué es lo que más se consume, cómo se les nombra a los alimentos ¿en lengua jñatjo o castellano?, si ha habido transformaciones recientes en la dinámica del mercado como la asistencia de menos gente, la disminución de la oferta de alimentos producidos en la misma región, el aumento de precios, la presencia de problemas en la organización del mercado o los asistentes. También ahondar sobre la importancia de ese mercado para la región, su antigüedad, su peculiaridad, las cosas que se cocinan con cada tipo de alimento.
	Registro fotográfico	Registraré puestos del mercado con la finalidad de analizar ya con las imágenes, más detalladamente los alimentos que se ofrecen en él y poder compararlos con las imágenes obtenidas en el registro de los productos de la milpa. Además me interesa fotografiar en distintos momentos lo que se ofrece en el mercado, para poder tener un registro visual de los cambios en los alimentos que se producen y consumo dependiendo el ciclo de lluvias y las épocas del año.
<b>Paisaje campesino</b>	Observación etnográfica	<p>La observación la comenzaré desde que inicie el viaje hacia las comunidades y tenga en cuenta los medios de acceso al lugar: transporte público, tiempo de llegada y distancias, de acuerdo con otros lugares de referencia de la ciudad. También porque con una detallada observación en el camino podré identificar los cambios de paisaje para mediante el contraste poder diferenciar y caracterizar a mi zona de estudio.</p> <p>Ya en las comunidades haré recorridos de campo en tres modalidades: sola, con un acompañante miembro de alguna comunidad y con otro acompañante geógrafo o especialista de algún área afín. Esto con la intención de tener tres versiones distintas de qué es lo que conforma y cómo se configura el paisaje campesino.</p> <p>Durante los recorridos trataré de tener en cuenta la ubicación del territorio con respecto a su entorno geofísico, si pertenece a la parte alta o baja de la cuenca, cuál es su orientación geográfica e identificaré otros aspectos generales que configuren el orden espacial y cultural del paisaje: veredas, paisaje arbóreo, riachuelos, manantiales, laguna, jagüeyes, pozos, monte, milpa, laguna, casas, solares de las casas, iglesias católicas y no católicas, plazas, escuelas, etcétera. Dicha lista será motivo posterior de descripción y profundización en el análisis de acuerdo con la importancia adquirida de cada uno de esos elementos en la vida específica de la comunidad y sus habitantes y con respecto a los objetivos de la investigación.</p>



		<p>Por medio del reconocimiento del paisaje quiero localizar los principales recorridos que se establecen dentro de la comunidad. De dónde a dónde circulan o transitan los habitantes de acuerdo con los elementos arriba mencionados. Prestaré entonces, atención a los polos de atracción, a los puntos de tensión, de convergencia, a las fronteras, a las jerarquías, a las continuidades y a la comunicación entre los diversos elementos que configuran el paisaje.</p> <p>También me propongo identificar la toponimia del territorio, los puntos de referencia, los lugares significativos, los límites o fronteras, lugares hostiles o amables, los lugares conocidos por todos, los lugares cuidados, los olvidados, los lugares de reunión, altares, sitios sagrados, etc. Esto para comprender y entender el sentido de pertenencia y apropiación espacial de las comunidades.</p> <p>Luego de varios recorridos y con las aportaciones de las otras miradas hacia el paisaje campesino de estudio, construiré una primera impresión que de acuerdo con lo observado y de manera general, caracterice los principales elementos que le dan sentido y la manera como aportan a un contexto económico, histórico y cultural de la comunidad. Realizaré un plano y ubicaré allí los principales elementos arriba enunciados, así como sus posibles conexiones y articulaciones.</p>
	Registro fotográfico	Tomaré fotografías de los principales elementos del paisaje campesino que luego de la observación y el trabajo avanzado en varias de las entrevistas, ubique con gran potencial significativo para los habitantes de ambas comunidades en relación con el agua y la producción de alimentos.
<b>Hogares-cocina</b>	Observación etnográfica	Durante esta observación me concentraré en analizar los dominios del comer, la cocina y su relación con los patios o solares. Me interesa en los hogares conocer qué tipo de alimentos se consumen en la dieta diaria de la población, qué tanto y cómo es que se consumen los alimentos derivados del mismo trabajo familiar, qué tipo de alimentos se consiguen de otras partes, por qué, si siempre es así o sólo por temporadas.
	Entrevistas a profundidad	Con respecto a la relación de los alimentos y los ciclos de lluvia quiero por medio de entrevistas a profundidad con madres de familia o mujeres que realicen las labores del hogar, ahondar sobre qué tipo de alimentos se consumen en las distintas y determinadas épocas del año y por otro lado, saber qué tanto y de qué manera, participan de la producción de algunos de estos alimentos. Saber si ha habido transformaciones en el sistema alimentario, como la disminución de ciertos productos, el aumento del consumo de otros, los beneficios de consumir ciertos alimentos, etcétera.
<b>Huerta de traspatio</b>	Observación	En este lugar me interesa dirigir la mirada hacia cómo se encuentra estructurado de tal manera que el agua y la humedad de la tierra son aprovechadas en la producción de algunas plantas, cuál es la relación de éste con la división del trabajo familiar, qué elementos lo conforman, cuándo se trabaja en él, qué productos se cultivan ahí, quiénes lo hacen, para qué sirven y a dónde van los productos que ahí se generan, qué agua se utiliza para producirlos, a quién pertenece este espacio, qué más se hacen este lugar, qué técnicas de aprovechamiento del agua o de retención de humedad se emplean, qué diferencias hay entre la manera de producir alimentos en la huerta y en la milpa;
	Entrevistas	El tema de las huertas de traspatio será abordado en las entrevistas realizada a mujeres porque en principio se sabe que ellas son las que se han apropiado de este lugar y existe una estrecha relación entre las actividades que ahí se desenvuelven con las de la cocina y otras del

		<p>cuidado de la casa y familia, como el uso de plantas medicinales. Sin embargo, será posible e interesante también abordar el tema (cuando las condiciones lo permitan) en entrevistas a hombres, pues sería oportuno saber si ellos también tienen participación en el trabajo que aquí se realiza o bien, la opinión que tienen al respecto de este espacio en cuanto a su importancia o no para la generación de alimentos y otros productos básicos para el hogar.</p> <p>En las entrevistas a las mujeres se abordará para el caso de las huertas de traspatio, los siguientes temas: ¿Se cultiva todo el año y si es así, se cultiva lo mismo siempre?, ¿Con qué agua crecen estas plantas?, ¿cómo saben dónde es buena idea hacer una huerta de traspatio?, ¿la huerta está en el mismo lugar todo el año?, ¿qué se produce en la huerta y quién lo consume?</p>
	Registro fotográfico	<p>Registraré en fotografía todo el panorama o paisaje que conforma una huerta, para poder ubicar posteriormente, en el análisis y el cruce con la información obtenida en entrevistas, los elementos que la conforman, la manera en la que está configurada y los productos que ahí se cultivan. Así como también todo aquello que indique conocimientos relacionados al manejo del agua o la humedad, cómo surcos, la elección de la pendiente del terreno donde se encuentra, sistemas de riego domésticos, etcétera.</p>
<b>La parroquia y su atrio</b>	Observación	<p>Por la estrecha asociación e identificación entre las comunidades y la parroquia; y entre el ciclo anual de lluvias, el calendario agrícola y el calendario de fiestas católicas, es que he incluido a la parroquia como un lugar estratégico de observación. Pues porque es un lugar de encuentro de la comunidad, es también un espacio donde tanto la etapa de producción y consumo de alimentos puede verse en el contexto de su parte más espiritual mediante actividades cargadas de sin fin de significados.</p> <p>Como la época de las celebraciones católicas más importantes vinculadas al ciclo agrícola ya habrá pasado para cuando comience mi trabajo de campo, me centraré sólo en observar algunas celebraciones de misa dominical y otras relevantes para la comunidad, como el 28 de octubre, día del santo patrono de San Simón de la Laguna. En estas celebraciones católicas observaré qué elementos vinculados a la milpa están presentes en las ornamentas, adornos de la parroquia, ofrendas y los altares. También, quiénes asisten a las celebraciones, edad, sexo; qué se hace en ellas, cómo se comportan las personas, si se usa la lengua jñatjo en algún momento de la celebración. Y será importante también, fuera de la celebración religiosa dentro de la parroquia, observar qué es lo que se come, quiénes lo preparan, si lo venden o intercambian, si son alimentos producto del trabajo familiar, etcétera.</p>
	Entrevistas	<p>En el contexto de las celebraciones católicas en la parroquia, quisiera entrevistar a algunos de los asistentes y de ser posible al párroco, para abordar el tema de la importancia de las fiestas católicas a lo largo del año y cómo podrían explicarse estas en relación con los ciclos de lluvia y el trabajo en la milpa. La entrevista estará orientada entonces a indagar sobre cuáles son las celebraciones más importantes para la comunidad, a qué santos se festeja y por qué, qué se hace en la celebración, qué se reza o dice, quiénes asisten, en dónde se lleva a cabo la celebración, qué se come y si se come lo mismo en todas las celebraciones a lo largo del año.</p>

	Registro fotográfico	En este caso sólo me propongo, hasta ahora, registrar momentos relevantes de la fiesta patronal de San Simón de la Laguna, los altares, ofrendas y comida serán protagonistas, esto con la intención de analizar los elementos simbólicos que puedan estar relacionados a la milpa y a su vez al ciclo de lluvias, así como la importancia de algunos alimentos no sólo para la sobrevivencia, sino también para la conformación de la identidad de la comunidad.
<b>La tienda</b>		<p>Identificaré la tienda o las tiendas de cada comunidad, pues considero que son punto de referencia sin igual, de encuentro social y comercial. Pienso que la tienda, como lugar estratégico en el que confluyen relaciones comerciales, podría ser de gran aportación para saber cuál es la dinámica de intercambio de productos “externos” a las comunidades además de que es un espacio de confluencia para todos los habitantes de cada una de las comunidades.</p> <p>En este sentido indagaré y reflexionaré sus nombres, su estratégica ubicación, la confianza que se le da, el reconocimiento de la comunidad como lugar de referencia. Describiré la tienda, qué tan grande es, cómo está organizada, qué elementos la componen, qué venden, cómo se da el proceso de compra-venta, ¿en lengua jñatjo?, observaré los productos en venta, el espacio y sus usos por cuenta de los clientes o vecinos.</p> <p>Dialogaré también con los tenderos, conocedores de buena parte de la vida de la comunidad; con ellos indagaré más al respecto de la economía de los habitantes, qué consumen más, qué cambios en el consumo han notado, cómo consiguen los productos que venden, si creen que la tienda es un punto de referencia en la comunidad, cuál sería su importancia en la comunidad, qué pasaría si no hubiera tiendas, ¿siempre ha habido tiendas?, ¿se ha vendido siempre lo mismo en las tiendas?, ¿cualquier persona puede tener un tienda y por qué?</p>

## 2. Vocabulario en lengua mazahua vinculado al agua

Mazahua	Castellano	
<i>Júú</i>	Regar agua en el baldío	
<i>Menzheje</i>	Dueño o Señor del agua	
<i>Sichi</i>	Servir agua/ Planta del agua	
<i>fo'di reje</i>	Regar agua	
<i>Pøø</i>	Hay líquido	
<i>Dyobú</i>	Sacar el agua	
<i>Shiscala</i>	Serpiente de agua	
<i>pesi nú reje</i>	Cuidar el agua	
<i>nitsimi ndeje</i>	Agua bendita	
<i>un jango edye/ un ndeje</i>	En donde sale el agua	
<i>a ndeje al agua</i>	Al lavadero	
<i>Cechi</i>	Refugiarse del agua	
<i>cheb'ë</i>	Cúbrete del agua	
<i>ka mi pedye ndeje</i>	Que salía del agua	
<i>pare<sup>45</sup></i>	Agua caliente	
<i>Sereje</i>	Agua fría	
<i>na jöt'ü (ne ndeje)</i>	Está fría (ej. el agua)	
<i>Menzhe</i>	El espíritu del agua	
<i>c'ü dya jo'o/ c'ã dya ga jo'o/ c'ü e mbante/ c'ü na jmi't'ü</i>	Espíritu malo (ej. del agua)	
<i>ch'öxt'e (t'exitsji)</i>	Nevado de Toluca	
<i>dya cjá ëjë dyebe</i>	Ya no llueve	
<i>ts'ilälë (ts'imbane)</i>	nene, bebé	Son algunos
<i>ts'ita</i>	Imagen que se adora	espíritus del agua

Fuente: Elaboración propia con base en la información obtenida en trabajo de campo

<sup>45</sup>También son así conocidos los cuatro pueblos en el municipio de Ixtlahuaca, Edo. de México, que se llaman los Baños: La Concepción, Jalpa, San Pedro y San Cristóbal. Esto por las aguas termales que hay en su territorio.

### 3. Lista de nombres de los principales quelites recolectados

Nombres de quelites recolectados		
<b>Cstellano</b>	<b>Científico</b>	<b>Mazahua</b>
Malva	<i>Malva sylvestris</i>	<i>Nrakojnä</i>
Poleo de agua	<i>Mentha Pulegium L.</i>	<i>Polebo nrreje</i>
Epazote cenizo		<i>Poxu mu</i>
Romero		<i>Jrómero</i>
Nabo		<i>Ñagoxi</i>
Mostaza		<i>mortaza</i>
Gato		<i>misí</i>
Quintonil	<i>Chenopodium spp.</i>	<i>Ngintsäjnä</i>
Tripa de pollo		
Jara		<i>Djecha</i>
Papa de agua		<i>Mboreje</i>
Quelite cenizo		<i>Xitsjö</i>
Lengua de vaca		<i>B'änkjwa</i>
Palma		<i>Palama</i>
Berro		
Pápalo		<i>Papalo</i>
Verdologa		
Chaya		
Patita de pájaro		<i>nguansí</i>
Huazontle		
Rábano		
Chipilín		
Malacote		
Chivatos		
Corazones		
Epazote		<i>shihum' m</i>
Guía de calabaza		<i>ñimuu</i>
Hoja de aguacate		<i>shiizonä</i>
Pipicha		
Sándeje		
Sanguinaria		
Trebol		
Vinagrera		

#### 4. Nombres científicos y usos de las especies vegetales referidas en el texto

Nombre común	Nombre científico	Usos	
Durazno	<i>Prunus persica</i>	Alimenticio	
Pera	<i>Pyrus communis</i>		
Manzano	<i>Malus domestica</i> / <i>Malus sylvestris</i> <i>Pyrus malus</i>		
Higuera	<i>Ficus carica</i>		
Ciruelos	<i>Prunus domestica</i> <i>Prunus salicina</i> <i>Prunus cerasifera</i>		
Capulín	<i>Prunus salicifolia</i> <i>Prunus serótina</i>		
Tejocote	<i>Crataegus pubescens</i>		
Rosa	<i>Rosa spp (flor)</i> <i>Rosal (planta)</i>		Ornamental y Ritual
Buganvilia	<i>Bougainvillea spectabilis</i>		
Geranios	<i>Pelargonium spp</i>		
Dalias	<b><i>Dahlia spp</i></b>		
Alcatraz	<i>Zantedeschia aethiopica</i>		
Cempaxúchitl	<i>Tagetes erecta</i>		
Hortensia	<i>Hydrangea macrophylla</i>		
Estafiate	<i>Artemisia ludoviciana</i>	Medicinal	
Ruda	<i>Ruta graveolens</i>		
Sábila	<i>Aloe vera</i> Mill <i>Aloe arborescens</i> Mill		
Mastuerzo	<i>Lepidium sativum</i>		
Toronjil	<i>Melissa officinalis</i>		
Muicle	<i>Justicia spicigera</i> <i>Schechtendal</i>		
Borraja	<i>Borago officinalis</i>		
Gordolobo	<i>Verbascum thapsus</i> <i>Gnaphalium oxyphyllum</i>		
Árnica	<b><i>Árnica montana</i> Linneo</b> <i>Heterotbeca inuloides</i> Cass		
Malva	<b><i>Malva sylvestris</i></b>		
Marrubio	<i>Marrubium vulgare</i>		
Ortiga	<i>Urtica dioica</i>		
Siempre viva	<i>Sempervivum tectorum</i> <i>Helichrysum stoechas</i>		

Jara	<i>Cistus ladanifer</i>	
Manzanilla	<i>Matricaria chamomilla</i> <i>Chamaemelum nobile</i> <i>Matricaria recutita</i> <i>Linnaeus</i>	Medicinal y alimenticio
Te de limón	<i>Cymbopogon citratus</i>	
Nopal	<i>Opuntia ficus –indica</i>	
Té de monte	<i>Sideritis hyssopifolia</i>	
Epazote	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Condimentar comidas
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	
Orégano	<i>Origanum vulgare</i>	
Calabaza	<i>Cucurbita pepo</i>	Alimenticio
Chícharo	<i>Pisum sativum</i>	
Chilacayote	<i>Cucurbita ficifolia</i>	
Quintonil (quelite)	<i>Amaranthus hybridus</i>	
Nuez	<i>Juglans regia</i>	
Jitomate	<i>Lycopersicum esculentum</i>	
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i>	
Haba	<i>Vicia faba</i>	
Chayote con espinas	<i>Sechium edule</i>	
Chayote sin espinas	<i>Es igual para cualquier chayote Sechium edule</i>	
Aguacate	<i>Persea americana</i>	
Acelga	<i>Beta vulgaris</i>	
Rábanos	<i>Raphanus sativus</i>	
Tunas	<i>Opuntia ficus-indica</i>	
Pitaya	<i>Hylocereus undatus</i> <i>Stenocereus queretaroensis</i>	
Nabo	<i>Brassica rapa</i> <i>Brassica napus</i>	
Chile manzano	<i>Capsicum pubescens</i>	
Limón	<i>Citrus limonum</i> Risso	

Fuentes: <http://www.tropicos.org/>,  
<http://plants.usda.gov/java/>  
<http://www.theplantlist.org/>

## BIBLIOGRAFÍA

### **Aguirre Beltrán, G.**

(1954), *Instituciones Indígenas en el México actual* en Memorias del Instituto Nacional Indigenista, vol. 6, pp. 1771-303. México.

(1967) *Regiones de Refugio*. Instituto Indigenista Interamericano INI. México. 2ª ed. (INI), 1973 1ª reimpresión, 1987 1ª edición Fondo de Cultura Económica, 1991.

### **Albores, Beatriz.**

(1995) *Tules y sirenas: el impacto ecológico y cultural de la industrialización en el alto Lerma*, El Colegio Mexiquense, Gobierno del Estado de México, Toluca.

### **Altieri, M. y S. Hecht**

(1990). *Agroecology and Small-Farm Development*. CRC Press. Boca Raton. USA.

### **Altieri, M. y Nicholls, C.**

(2000). *Agroecología. Teoría y práctica para una agricultura sustentable*, PNUMA, México.

### **Altieri, M. y Koohafkan, P.**

(2010). *Globally Important Agricultural Heritage Systems: A Legacy for the Future*. Roma: Food and Agriculture Organization (FAO).

### **Appendini, K.**

(2001), *De la Milpa a los Tortibonos. La reestructuración de la política alimentaria en México*. México, El Colegio de México-UNRISD. 2ª edición.

### **Appendini, K., Cortés, L. y Díaz, V.**

(2004), *La seguridad alimentaria en los hogares campesinos: ¿es una estrategia el cultivo de maíz?* Congreso de la Asociación Canadiense de Estudios Latinoamericanos y del Caribe (CALACS), 27-29 de octubre, Guelph, Canadá.

### **Appendini, K., García Barrios, R. y de la Tejera, B.**

(2003), *Seguridad alimentaria y 'calidad' de los alimentos: ¿Una estrategia campesina?* Rev. Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe, (75): 65-83.

### **Arizpe, Lourdes.**

(1978), *Migración, etnicismo y cambio económico. Un estudio sobre migrantes campesinos a la Ciudad de México*, El Colegio de México, México.

(1979), *Indígenas en la Ciudad de México, el caso de las Marías*, México, Setentas/Diana.

### **Arnold, David.**

(1996). *La naturaleza como problema histórico. El medio, la cultura y la expansión de Europa*, reimpresión, México: Fondo de Cultura Económica, 2001.



**Ávila García, P.**

(2006) “El valor social y cultural del agua” en Vásquez García, V., Soares Moraes, D., de la Rosa Regalado, A. y Serrano Sánchez, A. (ed.), *Gestión y cultura del agua. Tomo II* (p. 233-248). México: IMTA/COLPOS.

(2007), *El manejo del agua en territorios indígenas en México*, Volumen 4 de la Serie de Agua, Banco Mundial México, México [[Link](#)], consultado: marzo 2015,

**Ávila, J.**

(1995). “El Cristo de Chalma”, en Guía México Desconocido, No. 21, Edición Especial. 1995. México, pp. 30-32.

**Báez-Jorge, F.**

(1992), *Las voces del agua. El simbolismo de las Sirenas y las mitologías americanas*. Xalapa, Veracruz, Biblioteca de la Universidad veracruzana.

**Baker, A.R.H.**

(2004). "Introduction: on ideology and landscape", en A.R.H. Baker and G. Biger (editors), *Ideology and Landscape in historical perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 1–14. [[Links](#)]

**Barahona, R.**

(1987). “Conocimiento campesino y sujeto social campesino”, *Revista Mexicana de Sociología*, 49, 167-190.

**Barrera–Bassols, N.**

(2003). *Symbolism, knowledge and management of soil and land resources in indigenous communities: ethnopedology at global, regional and local scales*. Belgium: University of Ghent.

(s.f.) “Cuidar a la naturaleza (a las naturalezas) es cuidarnos a nosotros mismos como naturaleza que somos” Entrevista con Narciso Barrera-Bassols realizada por Monica Di Donato Responsable del Área de Sostenibilidad de CIP-Ecosocial. [[link](#)].

**Bartra Verges, Armando.**

(2010), *Campesindios. Aproximaciones a los campesinos de un continente colonizado*, Instituto para el Desarrollo Rural de Sudamérica, La Paz.

(2014), “Campesindios: ethos, clase, predadores, paradigma. Aproximaciones a una quimera” en Hidalgo F., Francisco, ed. *Agriculturas campesinas en Latinoamérica: propuestas y desafíos*, Quito: Editorial IAEN, pp. 269-276.

**Batalla, Bonfil**

(1987). *El México Profundo, una civilización negada*. Editorial Grijalbo, México.

**Bawa, K.S. y M. Gadgil.**

(1997). “Ecosystem services in subsistence economies and conservation of biodiversity”, en Daily G.C. *Nature’s services. Societal dependence on natural ecosystems*, Estados Unidos. pp 295-310.

**Boege, Eckart.**

(2005). La diversidad de los pueblos indígenas de México: Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agro-biodiversidad. SEMARNAT, México.

(2008). *El Patrimonio Biocultural de los pueblos indígenas de México. México Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas.* México. Instituto Nacional de Antropología e Historia, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

(2009). El reto de la conservación de la biodiversidad en los territorios de los pueblos indígenas, en *Capital natural de México*, vol. II: Estado de conservación y tendencias de cambio. Conabio, México, pp. 603-649.

**Borda, O. F.**

(1981). *Ciencia propia y colonialismo intelectual.* México: Nuestro Tiempo.

**Braudel, F.**

(1993). "La larga duración", en *La historia y las ciencias sociales*, Madrid: Alianza, pp. 60-106. [ [Links](#) ]

**Broda, Jhoana.**

(1971), "Las fiestas aztecas de los dioses de la lluvia", en *Revista Española de Antropología Americana*, Madrid, vol. 6, pp. 245-328, España.

(1996a), "Paisajes rituales del Altiplano Central", *Arqueología Mexicana*, v. IV, núm. 20: 40-49.

(1996b), "Calendarios, cosmovisión y observación de la naturaleza", en Lombardo, Sonia y Enrique Nalda eds., *Temas Mesoamericanos: 427-470*, INAH, México.

(2000a), "Mesoamerican astronomy and the ritual calendar", en Selin, Helaine ed., *Astronomy Across Cultures: 225-267*, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht/Boston/London.

(2000b), "Calendrics and ritual landscape at Teotihuacan: Themes of continuity in Mesoamerican cosmovision", en Carrasco, David, Lindsay Jones and Scott Sessions, eds., *Mesoamerican's Classic Heritage: From Teotihuacan to the Aztecs: 397-432*, Niwot, University Press of Colorado.

(2001), "Astronomía y paisaje ritual: el calendario de horizonte de Cuicuilco-Zacatepetl", en Broda, Johanna, Stanislaw Iwaniszewski y Arturo Montero, comps.: *La Montaña en el Paisaje Ritual: 1173-199*, CONACULTA-INAH, UNAM-IIH, Universidad Autónoma de Puebla, México.

**Burel, F. & J. Baudry.**

(2002). *Ecología del paisaje. Conceptos, métodos y aplicaciones.* Barcelona: Mundi prensa.

**Cardenas, C.**

(2000), *Cantos, cuentos y mitos mazahuas*, Universidad Autónoma del Estado de México, México.

**Carrasco, P.**

(1979) *Cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos del habla otomiana*, México, Gobierno del Estado de México. Serie de Antropología Social. México.

**Casey, Edward.**

(1997). *The Fate of Place*. Berkeley: University of California Press.

**Chayanov, A.V.**

(1974), *La organización de la unidad económica campesina*, Nueva visión, Buenos Aires.

**Comisión de Cuenca Valle de Bravo-Amanalco (CCVBA).**

(2012), *Comisión de Cuenca Valle de Bravo-Amanalco* [página web], consultado: septiembre 2012 [[Link](#)].

**Comisión Nacional del Agua (CNA)**

(2002), *Programa Hidráulico Regional de la Cuenca del Río Balsas 2001-2006*. CONAGUA, México.

(2005a), “Plan para la Gestión Integral del Agua y Recursos Asociados de la Cuenca Valle de Bravo, Estado de México”, Informe de proyecto, CNA/Semarnat, México.

(2005b), “Sistema Cutzamala, agua para millones de mexicanos”, Gerencia Regional de Aguas del Valle de México y Sistema Cutzamala, México.

(2005c), “Estadísticas del agua”, *Aguas del Valle de México y Sistema Cutzamala. Región XIII*, Conagua-Semarnat, México.

(2009), “Proyectos emblemáticos”, Gerencia de Estudios y Proyectos de agua potable y redes de alcantarillado, CNA, México. (2010), *Estadísticas del Agua en la cuenca del Río Balsas, 2010*. Semarnat, México.

(2011), *Estadísticas del Agua en México 2011*, Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, México [[Link](#)], consultado: septiembre 2012

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

(2011a), *Consejo estatal para el desarrollo integral de los pueblos indígenas del Estado de México*, Gobierno del Estado de México, México, [[Link](#)], consultado en julio 2010.

(2011b), *Pueblos Indígenas: La cultura mazahua*, Gobierno del Estado de México, [página web] consultado: octubre 2012. [[Link](#)]

**Cordero, E. S.**

(1992), “¡Vámonos a Chalma!”, en *Rescate Ecológico*, Año IV, Época II, No. 29, Agosto de 1992. México. pp. 43-44.

**Corona de la Peña,**

(2010), “El trasvase de agua a la ZMVM desde la cuenca del Cutzamala. Centralización y rezago regional”. Ponencia presentada en *Primer Congreso Red de Investigadores Sociales Sobre Agua*, México [[Link](#)] consultado: julio 2014.

**Cortés Ruíz, E.**

(1972), *San Simón de la Laguna: la organización familiar y lo mágico religioso en el culto al oratorio*, México: Instituto Nacional Indigenista / Secretaría de Educación Pública.

**Cruikshank, Julie.**

(2007). "Melting Glaciers and Emerging Histories in the Saint Elias Mountains". En: Marisol de la Cadena & Orin Starn (eds.) *Indigenous Experience Today*. Pp. 335-378, Wenner-Gren Symposium Series. Oxford: Berg.

**Delgado, Delgado, V.**

(2009), "La petición de lluvia en la región Centro-Montaña y su importancia en la conservación de los recursos naturales" en *Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de Guerrero*, PUMNM-UNAM/Secretaría de Asuntos Indígenas del Estado de Guerrero, México.

**Descola, P.**

(2001). "Construyendo naturalezas. Ecología simbólica y práctica social", en Philippe Descola y G. Pálsson (coordinadores), *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas*. México: Siglo XXI, pp. 101–123. [\[Links\]](#)

**Díaz Gomez, F.**

(2001). "Derechos humanos y derechos fundamentales de los pueblos indígenas", *La Jornada Semanal*, México, 11 de marzo.

**Dietz, Gunther**

(2011). "Hacia una etnografía doblemente reflexiva: una propuesta desde la antropología de la interculturalidad" en *Revista de Antropología Iberoamericana*, vol. 6, núm. 1, enero-abril, pp. 3-26 Asociación de Antropólogos Iberoamericanos en Red Madrid, Organismo Internacional.

**Durning, A.T.**

(1992). *Guardians of the land: indigenous peoples and the health of the earth*. Worldwatch Paper 112. Worldwatch Institute, Washington D.C.

**Ellen, Roy, Peter Parkes & Alan Bicker (eds.).**

(2000). "introduction", en *Indigenous Environmental Knowledge and its Transformations. Critical Anthropological Perspectives*. Amsterdam: OPA (Overseas Publisher Association).

**Escobar, Arturo.**

(1998). "Whose Knowledge, Whose Nature? Biodiversity, Conservation, and the Political Ecology of Social Movements". *Journal of political Ecology*, vol.5.

(1999). *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*. Bogotá: ICANH/Cerec.

(2000). *El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: Globalización o postdesarrollo en la colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Venezuela: FACES/UCV-UNESCO.

(2003). "World and Knowledges Otherwise" en *The Latin American Modernity/Coloniality Research Program*. Cuadernos del CEDLA 16: 31-67.

(2005). *Más allá del tercer mundo. Globalización y diferencia*. Bogotá, D. C./Popayán: Icanh/Universidad del Cauca.

(2010). *Una minga para el postdesarrollo: lugar, medio ambiente y movimientos sociales en las transformaciones globales*. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.

**Espinosa, Gabriel.**

(1996), *El embrujo del lago: el sistema lacustre de la cuenca de México en la cosmovisión mexica*, UNAM-IIH-IIA, México.

**Eisenhardt, K. M.**

(1989). Building Theories from Case Study Research, *Academy of Management Review*, 14 (4): 532-550

**F. Berkes, J. Colding y C. Folke.**

(2000). "Rediscovery of traditional ecological knowledge as adaptive management", *Ecological Applications*, nº 10, pp. 1251-1262.

**FAO**

(1996). *Contexto sociopolítico y económico general para la seguridad alimentaria en los niveles nacional, regional y mundial*, FAO-ONU, Roma.

**Favila-Cisneros, H., Quintero Salazar y Barrera García**

(2011)"Del plato a la boca...el ajolote a la sopa' una mirada al patrimonio cultural gastronómico'. *Culinaria*. Revista virtual especializada en Gastronomía. México: Universidad Autónoma del Estado de México, enero/junio de 2011, núm. 01.

**Fernández Valdés, M.**

(1993), "Los mazahuas: un grupo en rápido proceso de cambio.", en *América indígena*, vol. XXXIII, no. 4, oct-dic, 1993.

**Gadgil, M. y R. Guha**

(1993). *This Fissured Land: an ecological history of India*. Oxford University Press.

**Galinier, Jaques.**

(1974), *Pueblos de la Sierra Madre. Etnografía de la comunidad otomí*. Instituto Nacional Indigenista, México.

**Gámez Espinoza, A.**

(2003), "El ciclo ritual en una comunidad popoloca del sur de Puebla", en *Graffylia*, revista de la facultad de filosofía y letras, Año 1, núm. 2, BUAP, Puebla, México, pp. 36-54.

**García Sánchez, Magdalena A.**

(2008). Petates, peces y patos: pervivencia cultural y comercio entre México y Toluca. El Colegio de Michoacán-Ciesas, Zamora y México.

**Giddens, A.**

(1995) La constitución de la sociedad: bases para la teoría de la estructuración. Buenos Aires: Amorrortu.

**Giménez, Gilberto**

(2007). Estudios sobre la cultura y las identidades sociales. México, Conaculta-Iteso,

**Gispert, C.**

(1993) “Concepto y manejo tradicional de los huertos familiares en dos bosques tropicales mexicanos”, en Leff, E. y J. Carabias, (coords.), Cultura manejo sustentable de los recursos naturales, vol. II, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Humanidades, Porrúa, México.

**Gobierno del Estado de México (GEM)**

(2010), “Plan maestro para la restauración ambiental de la cuenca alta del Río Lerma. Diagnóstico ecosistémico”. Tomo III, Marco Físico-Biótico, Universidad Autónoma de Chapingo, México, [[Link](#)], consultado: 30 agosto 2014.

(2003), “Las riquezas naturales de Valle de Bravo”, en *Agua y desarrollo sustentable*, Año 1 (6) [[Link](#)]

**Gómez Fuentes, A.**

(2009), “Un ejército de mujeres. Un ejército por el agua. Las mujeres indígenas mazahuas en México” en *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, septiembre-Octubre 2009, México.

(2010), “Estado y política hidráulica en México. El caso de los indígenas mazahuas”. Primer Congreso Red de Investigadores Sociales Sobre Agua, 18 y 19 de marzo de 2010. Recuperado de: [http://redissa.hostei.com/rissa/Gomez\\_Fuentes\\_Anahi.pdf](http://redissa.hostei.com/rissa/Gomez_Fuentes_Anahi.pdf)

**González, M., E. Sauri, L. Arias, L. Laturriere, y J.L. Chávez.**

(2002), “Principales características de interés nutricional de semillas de calabaza cultivadas en Yucatán” en: J.L. Chávez-Servia, L.M Arias-Reyes, D.I. Jarvis (eds) *Resúmenes del Simposio: Manejo de la diversidad cultivada en los en los agroecosistemas tradicionales*, 13 al 16 de febrero de 2002, Mérida, México. Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos, Roma, Italia.

**González Ortiz, F.**

(2001), "La organización social de los mazahuas del Estado de México" en *Ciencia Ergo Sum*, Vol. 8, Número 1. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/104/10402003.pdf>

**González Pagés, A.**

(2006), *Leyendas de agua en México*, IMTA, México.

**Harmon, D.**

(1996). «Loosing species, loosing languages: connections between biological and linguistic diversity», *Southwest Journal of Linguistics* (15), 89-108.

**Ilich, Iván**

(1993), *El H2O y las aguas del olvido*, Joaquín Mortiz, México.

**INEGI**

(2009), *Perfil sociodemográfico de la población que habla lengua indígena*, México.

(2011), Resultados del Censo de Población y Vivienda 2010, [[página web](#)], consultado en enero 2015.

**Ingold, Tim.**

(1992). “Culture and the Perception of the Environment”, en E. Croll & D. Parkin (editores), *Bush Base. Forest Farm*. London: Routledge.

(2000). *The Perception of the Environment: Essays in Livelihood, Dwelling and Skill*. London: Routledge.

**Jiménez Moreno, A.**

(1959) Síntesis de la historia pretolteca de Mesoamérica. Esplendor del México Antiguo II. México.

**Latour, B.**

(1989), *Science in action. How to follow scientist and engineers through society*. Cambridge: Harvard University Press.

**Leff, Enrique.**

(2005). «La geopolítica de la biodiversidad y el desarrollo sustentable; economización del mundo, racionalidad ambiental y reapropiación social de la naturaleza». *Alternativas á globalizacáo: potencias emergentes e os novos caminhos de modernida*, Rio de Janeiro: Unesco.

**Legorreta J, et al.**

(1997), “Las Cuencas Externas”, Página Web, consultado en julio 2014 [[Link](#)]

**León Parra, B.**

(2010), *La alcoholización como proceso biosociocultural en comunidades mazahuas del estado de México*, tesis de doctorado en Antropología Física, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.

**León, Carmen**

(2002). *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez 1750-1800*, Miguel Ángel Porrúa-Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México.

**León-Portilla, M.**

(1992), “El agua, universo de significaciones y realidades en Mesoamérica” en *Ciencias*, núm. 28.

**Little, Paul E.**

(1999). "Environments and environmentalism in anthropological research: Facing a New Millennium", *Annual Rev. Anthropology*, no. 28.

**López Austin, A.**

(1996). *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*, tomo I. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. [ [Links](#) ]

**Margolies, Barbara Luise**

(1975) "Princes of the Earth: Subcultural Diversity in a Mexican Municipality" en *American Anthropological Association* Núm 2, Washintong DC.

**Maruri Carrillo, E.**

(2003). Simbolismo acuático y cosmovisión en las prácticas religiosas. Una interpretación del modo de vida lacustre como pervivencia cultural en San Antonio La Isla, Estado de México. Tesis Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, D.F.

**McClung, Emily y Yoko Sugiura**

(1999). *Prehispanic life in a man-made island habitat in Chignahuapan Marsh, Santa Cruz Atizapan, State of Mexico, Mexico*, Foundation for the Advancement of Mesoamerican Studies, Crystal River.

**Mendoza, C.**

(1995). Identidad sociocultural y patrones de aprendizaje del campesino andino- fundamento de una experiencia educativa contextualizada. Tesis doctoral no publicada, Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Caracas. [ [Links](#) ]

**Mendoza, Fragoso, A.**

(2013). *Una aproximación etnoecológica a la gestión del agua de la cultura mazahua en el Estado de México*. Tesis para obtener el grado de licenciatura. Facultad de Filosofía y Letras, UNAM, México.

**Merrill, R.**

(1976). "Towards a selfsustained agriculture". En. R. Merrill (Ed). *Radical Agriculture*. Harper Colophon Books, London.

**Mestries, F. y Bonilla, T.**

(2010). "Crisis de sustentabilidad de la agricultura de riego en el valle central de Puebla" en: *Estudios agrarios*, pp. 15-28.

**Mignolo, W.**

(1999). *Subaltern knowledges and border thinking*. Princeton: Princeton University Press.

**Milton, K.**

(1996), *Environmentalism and Cultural Theory. Exploring the role of anthropology in environmental discourse*. Londres: Routledge. [ [Links](#) ]



**Mitchell, D.**

(2000), *Cultural geography. A critical Introduction*. London: Blackwell Publishers.

(1997), "Anthropology, culture and the environment", en *Intertational Social Science Journal*, 154. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, pp. 477–495. [ [Links](#) ]

(2009). "Introduction: changing waterscapes in the Mekong region – Historical background and context", François Molle, Tira Foran y Mira Molle, François, Tira Foran y Philippe Floch.

**Moore, Donald.**

(1993). "Contesting Terrain in Zimbabwe's Eastern Highlands: Political Ecology, Ethnography and Peasant Resources Struggles". *Economic Geography*, vol. 69:4.

(1996). "Marxism, Culture and Political Ecology. Environmental Struggles in Zimbabwe's Eastern Highlands". Richard Peet & Michael Watts (eds.), *Liberation Ecologies. Environment, Development, Social Movements*. London: Routledge.

(1997). "Clear Waters and Muddies Histories: environmental History and the Politics of Community in Zimbabwe's Eastern Highlands", Manuscript.

**Moran. E.**

(1990). "Ecosystem ecology in biology and anthropology: a critical assessment", en E. Moran (editor), *The Ecosystem Approach in Anthropology*. Ann Arbor: University of Michigan Press. [ [Links](#) ]

**Nazarea, Virginia D.**

(2006), "Local Knowledge and Memory in Biodiversity Conservation". *Annual Review of Anthropology*. 35:317-35.

**Netting, R.**

(1993). *Smallholders, House- holders*. Stanford Univ. Press.

**Nieto Araiz. H.**

(s/f) "Antecedentes históricos de la propiedad en México", Conferencia impartida en la Facultad de Derecho de la Universidad de Morelos [\[en línea\]](#), *consultado en mayo 2013*.

**OECD**

(2001). *Environmental Indicators for Agriculture: methods and results*, Paris.

**Oehmichen, C.**

(2002), "Comunidad y cosmovisión entre los mazahuas radicados en la Ciudad de México" en: *Otopames, Memoria del Primer Coloquio*. UNAM, IIA, México. (2005), *Identidad, Género y relaciones interétnicas. Mazahuas en la ciudad de México*, UNAM-IIA-PUEG, México.

**Oviedo, G., L. Maffi Y P.B. Larsen**

(2000), *Indigenous and Traditional peoples of the world and ecoregion conservation*, WWF International and Terralingua, Gland, Switzerland.

**Palerm, Ángel.**

(1972). *Agricultura y sociedad en Mesoamérica*. Septentas, SEP: México.

**Pálsson, G.**

(2001). "Relaciones humano–ambientales. Orientalismo, paternalismo y comunalismo", en P. Descola y G. Pálsson (coordinadores), *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas*. México: Siglo XXI, pp. 80–100.

**Peet, R. y Michael W.**

(1996). *Liberation Ecologies*. London y New York: Routledge.

**Peláez Casabianca, M.**

(2003), "Cosmovisión de los pueblos indios de México, en Yopatli S.C. Servicios de Salud con Calidad Intercultural en Pueblos Amerindios, Yopatli, México [[Link](#)], consultado julio 2012

**Peña, F.**

(2004). "Pueblos Indígenas y Manejo de Recursos Hídricos en México" en Revista Mad No.1 Antropología y Desarrollo, Universidad de Chile.

(2005). "La lucha por el agua. Reflexiones para México y América Latina", en Pablo Dávalos (compilador) *Pueblos Indígenas, Estado y Democracia*, CLACSO Libros, Argentina.

(2011). "Acumulación de derechos de agua en México. El poder de las elites", en Boelens, Rutgerd (Ed.). 2011. *Justicia hídrica: acumulación, conflicto y acción social*. Justicia Hídrica/IEP/Fondo Editorial PUCP, Lima, Perú. Pp. 210-224.

**Pérez Castro, A.**

(2009), "Actores sociales en un mundo de agua y tierra: la Huasteca" en Ávila, Gómez, Escobar y Sánchez (coords.), *Negociaciones acuerdos y conflictos en México, siglos XIX y XX. Agua y tierra*. CIESAS / Universidad Autónoma de Aguascalientes, México.

**Peréz, E.**

(2006). "La naturaleza como percepción cultural. Montes y selvas en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII" en: *Fronteras de la historia*, No. 11. ICANH, Ecuador.

**Perló Cohen, M y González Reynoso E.**

(2005), *¿Guerra por el agua en el valle de México? Estudio sobre las relaciones hidráulicas entre el Distrito Federal y el Estado de México*, Coordinación de Humanidades/PUEC/UNAM/Fundación Friedrich Ebert, México.

**Pilcher, J.**

(2001), *¡Vivan los Tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Ediciones de la Reina Roja, CIESAS, y CONACULTA.

**Programa de Educación Ambiental Valle de Bravo Amanalco (PEAVBA).**  
(2011), *Atlas Informático de la Cuenca Valle de Bravo Amanalco* [[página web](#)] consultada: septiembre 2012.

**Quiroz Malca, H.**

(2000), *Fiestas, peregrinaciones y santuarios en México*. México: Conaculta.

**Robert, Jean.**

(2002). “Las aguas arquetípicas y la globalización del desvalor” en Patricia Ávila (coord.) *Agua, cultura y Sociedad en México*. El Colegio de Michoacán, Secretaría de Urbanismo y Medio Ambiente, Instituto Mexicano de Tecnología de Agua: México.

**Romero, Contreras. A. T.**

(2005). “El uso y manejo del agua para la agricultura en el antiguo Valle de Toluca”, *Páramo del campo y la ciudad*. Año 3, Núm. 7, Agosto. México.

**Romero, Contreras. A.T., Viesca, González F., y Hernández.**

(2010) "Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México" en *Ciencia Ergo Sum*, vol. 17, núm. 3, noviembre-febrero, 2010, pp. 239-252, Universidad Autónoma del Estado de México, México. [[Link](#)]

**Ruiz Rivera, N. y J. Delgado Campos**

(2013). “La cultura lacustre del alto Lerma: los vínculos perdidos entre patrimonio cultural y bienestar” en: *Identidad y patrimonio cultural en América Latina*, UNAM-IIA: México. p. 93-116.

**Ruíz, G.**

(1981), *Acerca de los mazahuas del Estado de México*, Talleres Gráficos de la Nación, México.

**Sachs, Wolfgang.**

(1996). “Medioambiente” en: Sachs, Wolfgang (Ed). *Diccionario del Desarrollo. Una Guía del Conocimiento como Poder*. Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas, p. 115-131.

**Sahagún, Fray Bernardino de**

(1956), *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, México, Porrúa.

**Sandoval, E.**

(1997), *Población y cultura en la etnoregión mazahua (jñatjo)*, Universidad Autónoma del Estado de México, México.

**Sandoval, E y Patiño, JC.**

(2000), *Cartografía Automatizada para la Investigación de Regiones Indígenas*, Universidad Autónoma del Estado de México, México.

**Santos de Sousa, Boaventura**

(2009), *Una epistemología desde el sur: la reinención del conocimiento y la emancipación social*, Siglo XXI-CLACSO, México.

(2006), "La sociología de las ausencias y la sociología de las emergencias: para una ecología de saberes". En: *Renovar la teoría crítica y reinventar la emancipación social*. (Encuentros en Buenos Aires), CLACSO, Buenos Aires, pp. 13-41.

**Scholte, B.**

(1981) *Critical Anthropology since its Reinvention. The Anthropology of PreCapitalist Societies*. J.S. Kahn & J.R. Llobera (eds.). Londres: Macmillan.

**Secretaria de Medioambiente del Gobierno del Estado de México.**

(2011). "Atlas ecológico del Estado de México" [[Link](#)], consultado en diciembre de 2014.

**Shanin, Teodor**

(1979), *Campesinos y sociedades campesinas*. Fondo de Cultura Económica. México.

**Sheldrake, R.**

(1990). *The rebirth of nature: the greening of science and godo Rider*. 215 p.

**Sugiura, Yoko**

(1998). *La caza, la pesca y la recolección: etnoarqueología del modo de subsistencia lacustre en las ciénegas del alto Lerma, México*, Instituto de Investigaciones

(2009) (cord.) *La gente de la ciénaga en tiempos antiguos; la historia de Santa Cruz Atizapán*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México-El Colegio Mexiquense, México.

**Sugiura, Yoko; García, Magdalena y Aguirre, Alberto.**

(1998). *La caza, la pesca y la recolección: etnoarqueología del modo de subsistencia lacustre en las ciénegas del alto Lerma*. UNAM, México.

**Tirel, Magali.**

(2013), *Parteaguas. La propuesta mazahua a la ciudad de México: reciprocidad, no-violencia y sustentabilidad*, El Colegio de Michoacán. UNAM-PUMA, México.

**Toledo, V.M.**

(1990). "The ecological rationality of peasant production". En: Altieri, M. and S. Hecht (eds.). *Agroecology and small farm development* 51-58. CRC Press. Boca Ratón.

(1994). *La apropiación campesina de la naturaleza: un análisis etnoecológico*. Tesis doctor en ciencias (Biología). Facultad de Ciencias, UNAM, México.

(1995). *Campesinidad, agroindustrialidad, sostenibilidad: los fundamentos ecológicos e históricos del desarrollo rural*. Cuadernos de Trabajo 3: 1-45. Grupo Interamericano para el Desarrollo Sostenible de la Agricultura y los Recursos Naturales. México.

(2005), «La memoria tradicional: la importancia agroecológica de los saberes locales», *LEISA Revista de Agroecología* 20 (4), 16-19.

**Toledo, V.M; Carabias, J y Mapes, C.**

(1985), *Ecología y Autosuficiencia Alimentaria*, Siglo XXI Eds, México.

**Toledo, V.M; Carabias, J; Toledo, C y Gonzalez-Pacheco, C.**

(1989). *La producción rural en México: alternativas ecológicas*. Fundación Universo XXI, México.

**Toledo, V.M et al.**

(2001). "Atlas etnoecológico de México y Centroamérica; fundamentos, métodos y resultados", en *Etnoecológica*, vol. 6, núm. 8, pp. 7-41.

**Toledo, V. M; Alarcón-Cháires, P y Barón, L.**

(2002). *La Modernización Rural de México: un análisis socio-ecológico*, SEMARNAP, INEGI, UNAM.

**Toledo, V.M y Barrera-Bassols, N.**

(2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, Barcelona, Icaria.

**Toledo, V.M y P. Alarcon-Cháires.**

(2012). "La Etnoecología hoy: Panorama, avances, desafíos" en: *Etnoecológica* 9 (1): 1-16.

**Trejo Sanchez y Arriaga Álvarez**

(2009). "Memoria colectiva: vida lacustre y reserva simbólica en el Valle de Toluca, Estado de México" en: *Convergencia, Revista de Ciencias Sociales*, núm. 50, 2009, Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 303-321.

**Turner, B.L., W.C. Clark, R. Kates, et al. (Eds.).**

1990. *The earth as transformed by human action*. Cambridge University Press.

**Ulloa, Astrid.**

(2004). *La construcción del nativo ecológico*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH).

(2007). «Implicaciones ambientales y culturales del cambio climático para los pueblos indígenas». Bogotá, presentación del seminario internacional: *Mujeres Indígenas y cambio climático*. Universidad Nacional de Colombia/UNODC/Fundación natura. Bogotá.

(2011). "Concepciones de la naturaleza en la antropología actual", en Montenegro Martínez, Leonardo (ed.), *Cultura y Naturaleza*, Jardín Botánico de Bogotá, José Celestino Mutis, Bogotá, Colombia. Pp. 26-46.

**Urquijo Torres, P.S. y Barrera Bassols, N.**

(2008), "Natura vs. Cultura, o como salir de una falsa dicotomía: la perspectiva de paisaje", en J. Dosil Mancilla (coordinador), *Continuidades y rupturas en la ciencia mexicana*. Morelia: Instituto de investigaciones Históricas– Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo (en prensa). [ [Links](#) ]

(2009). "Historia y paisaje: Explorando un concepto geográfico monista". *Andamios*, 5(10), 227-252. Recuperado en 27 de mayo de 2015. [LINK](#)

**Viesca González, F., Romero Contreras, A.T., Flores Somera, J.L., et al.**

(2011). "El impacto de la desecación de la laguna de Lerma en la gastronomía lacustres de San Pedro Tultepec de Quiroga, Estado de México" en *El Periplo Sustentable*, núm. 21, julio-diciembre 2011, pp. 101-138, Universidad Autónoma del Estado de México, México.

**Viñas y Saucedo**

(2000). "Los cérvidos en el arte rupestre pos paleolítico" en *QUAD.ARQ. CAST.* 21, [[Link](#)]

**Vizcarra Bordi, I.**

(2001), "Y La lucha sigue entre sombreros y rebozos. Historia de una tierra de subsistencia marginal mazahua", en *Estudios Agrarios*, núm. 18 [[Link](#)] consultado: octubre 2014.

(2002), *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*. Universidad Autónoma del Estado de México, México.

(2004), Hacia un marco conceptual-metodológico renovado sobre las estrategias alimentarias de los hogares campesinos. *Estudios Sociales*, vol. XII, núm. 23, enero-junio, 2004, pp. 38-72.

**Vizcarra Bordi y Lara Aldave**

(2008), "Políticas ambientales-forestales y capital social femenino mazahua" *Economía, Sociedad y Territorio*, enero-abril, año/vol. VIII, Núm. 026, El Colegio Mexiquense A.C., Toluca, México, pp. 477-515 [[Link](#)], consultado: octubre 2014.

**Vizcarra Bordi y Marín Guadamarra**

(2006), "Las niñas a la casa y los niños a la milpa: la construcción social de la infancia mazahua", *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*. Vol. 13, nº 040. Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca [[Link](#)] consultado: octubre 2014.

**Vizcarra Bordi, Chávez y Guizar**

(2011), "Las historias de vida y la subjetividad como método de investigación rural con perspectiva de género. Caso de tres proyectos: conflictos matlazincas, paisajes mazahuas y diabetes de migrantes", ponencia presentada en *Congreso Latinoamericano de Sociología Rural 2011*. [[Link](#)]

**Vizcarra Bordi, Thome y Mondragón**

(2014), "La invisibilidad o la falsa visibilización del maíz nativo en la Cruzada Nacional Contra el Hambre", ponencia presentada en el XVIII ISA World Congress of Sociology, Jokahama, Japón.

**Wargner, P. & Mikesell, M.**

(2003). Os temas da geografia cultural. En Lobato, R. & Rosendal, Z. (Coord.). *Introdução á geografia cultural*. Río de Janeiro (pp. 225- 248). Brasil: Bertrand.

**Warman, A.**

(1988). *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, UNAM-FCE, México.

(2001). *El campo mexicano en el siglo XX*, México, FCE.

(2003), *Los indios mexicanos en el umbral del milenio*, México, FCE.

**Wolf, Eric.**

(1982), *Los campesinos*. Labor. México.

**Yory, Carlos.**

(2007). *Topofilia o la dimensión poética del habitar*, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.

**Zuluaga, Gloria**

(2011), *Multidimensionalidad de la agroecología: un estudio sobre organizaciones de mujeres campesinas en Colombia*. Tesis de doctorado. Universidad de Córdoba, Córdoba.

**Zuluaga, Gloria y Cárdenas, Sonia**

(2014), “Mujeres campesinas construyendo soberanía alimentaria” en Siliprandi, Ema y Gloria Zuluaga, *Género, agroecología y soberanía alimentaria, perspectivas ecofeministas*. Icaria, Barcelona.