



“Del alimento al copal.

Alimentos, Representaciones y Prácticas en un Barrio

teének de la Huasteca Potosina”

T E S I S

Que para obtener el grado de
Maestra en Antropología Social

Presenta

Diana Montserrat Ortega Sandoval

San Luis Potosí, S.L.P.

Abril, 2011



“Del alimento al copal.

**Alimentos, Representaciones y Prácticas en un Barrio
teének de la Huasteca Potosina”**

T E S I S

Que para obtener el grado de
Maestra en Antropología Social

Presenta

Diana Montserrat Ortega Sandoval

Director de tesis

Dra. Horacia Fajardo Santana

Abuelita Georgina

¿A qué hora será que hablaremos de los *teének* y la divina peregrinación a
Medjugorje y Tierra Santa?

¿A quién le regalaré el enorme *quesqueme* que era para ti?

¿Aún estás adornada con el reboso zapoteco que yo te regalé y que llevabas
puesto cuando partiste?

¿Cómo es que no pude alcanzarte para otra de nuestras interminables charlas?

Yo iba caminando entre los pobladores cargando tu morral *nahua* color verde,
mientras tanto,

¿A dónde te me fuiste?

Y como ya no puedo verte ¡Ven! Llévate las canciones de aquel día sombrío y
triste.

Llévate mi trabajo en el alma y el aroma que tú tienes.

La última vez que te vi estaba camino por vez primera a la comunidad y al
regreso ya no te encontré, este esfuerzo es para ti.

A Mamá Oliva y Papá Elías, por su infinito e inagotable, y a veces,

inentendible amor

Dedicatoria en español

Al Mejor y Más Fiel Compañero de mi viaje, el Dios de la Vida y
del Amor

A La Guadalupana, La Gospa (Reina de la Paz), La Mami; La
Más Dulce y Tierna

A mis principales profetas, quienes me han mostrado el amor
divino: mis padres Oliva y Elías, mi "Super abuelita" Angelina,
Tías Tere y Gema, Ana Morales, Clara, M. Magdalena y Luty

A la memoria de mis abuelos:

Georgina, mi abuelita, a quien debo infinitas charlas sobre
cocina, nutrición, alimentación, medicina, remedios caseros y
espiritualidad. A ella quien me recordaba constantemente la
importancia de leer, reír y abandonarse en Dios

Elías, mi abuelito, quien solía llamarme "cazadora,
conchinchín, la tambora y el violín"

Para mi abuelito Daniel, quien atinadamente, se anticipó
diciéndome que habría algo más apasionante para mí que sólo la
nutrición

Dedico también este trabajo a todos aquellos a quienes
tengo algo que agradecer en esta tesis y en mi crecimiento
profesional. Especialmente a mis hermanos Josué Alberto y
Mario Elías, a los *teének* con quienes conviví. Y a mis varias
familias y redes sociales

Dedicatoria en *teének*

Axi lej alwa' inik junkuwual tin belelel, k'al in alwatal i pulik
pailom ani in k'anidhomtal

An k'aninmin, la Gospa (an ts'alej k'al an alwatalab) pel u mim
axi w'atadh tsi'ik ani dhalam

Axi tin exobchamal, jita' tin tejwuamedhanchal in t'okat
k'anidhomtal: u tatachik Oliva ani Elías, u yejtse' ach Angelina,
u tsanubchik Tere ani Gema, Ana Morales, Clara, M. Magdalena,
Ani Morales a Luty

Tin tsalap u mamchik

Georgina, u ach axi u nenchal lej yan i t'ilomtalab k'al in kuentaj
an k'apnel, an lubachtalab, an k'apnel, an ilal ani an ilal xi t'ajal
ti kuetem k'ima'. Jaja' axi tin t'ilchalak ets'ey in jalbil tin ajum
ani tin te'nal

Elias, u mam, axi tin bijyalac tin aj, k'al i dhot, tambol ani k'al i
violin

Abal u mam Daniel, axi tin ok'chidh ucha' abal wats xi lej bijidh
abal nana' an lubchtalab

Jayej un abchal axe xi t'ojlab, patal jita' xi kual ku pidha' i
k'ak'namal k'ak axe xi dhuchumtalab, axi lej bijidh u ebchalchik
Josué Alberto y Mario Elías, k'al an tenekchich k'al xi tin
junkun. Ani u yantolom ja'ub ani jita' tin tolmiychich

Agradecimientos

Mamá, por sentarte conmigo a hacer mis tareas, prestarme atención, enseñarme que hay que ser responsables y trabajar duro. Por tus constantes recaditos y detalles para mí “ánimo”; Papá, por estar siempre con nosotros, tu familia. Y por enseñarme que tenemos historia; antes del esfuerzo que hemos hecho está el de nuestros ancestros; Josué y Mario, por ser mis hermanos y vivir juntos momentos impregnados especialmente de música, sobre todo, cuando éramos niños. Por enseñarme lo que cada uno de ustedes hace para lograr sus sueños

Gela por ser la “Super abuelita” a mi rescate en cada momento de la vida. Más aún, por estar conmigo preparándome en un momento clave, un día antes de las pruebas de ingreso al Colegio. Por darme tu bondad, recordándome siempre lo más bello que existe en la vida, la fe; y heredarme tantos regalos para vivir

Tía Tere de mis mejores confidentes, terapeutas y amigas; por ser quien más confió en mí para hacerme “antropóloga”, llenarme de “porras” y consejos para desatorarme. Por las interminables noches compartidas de diversión, diálogo-crecimiento personal; Tío Sergio, quien junto con mi tía Tere han representado unos segundos padres, a través del amor, del apoyo a mis proyectos y de la continua cercanía. Son ustedes los padrinos de esta batalla profesional; Tía Gema por ser de mis más cercanas compañeras, mi visita constante a cada lugar al que me mudo, lo que compartimos del gusto por los “pueblos”, las “costumbres” y el encuentro con la gente; tantas “charlas” y momentos de café. Por recordarme una y otra vez la importancia de confiar y llevar una vida con propósito

Tía Yola por mostrarme en la ternura de tus ojos el enamoramiento por una comunidad *nahua*; permitirme conocer, tan de cerca, tu experiencia de toda una vida con ellos. Gustosamente, en honor a tus esfuerzos, comencé la tesis con un pedacito de uno de tus cuentos recopilados en la región de San Miguel Tzinacapan, Puebla. Éste, fue uno de los que más me inspiraron; A mi familia materna, paterna y a la de mi querida tía abuela “Chabe”, por las veces que nos hemos “echado la mano”

A mi familia aquismoniana, puesto que mi trabajo de campo no hubiera sido posible sin ustedes. A Antonia, por darme a sus hijas Emma, Alma y Lidia como unas mamás y a sus nietos Beto, Gemma, Cristy y Daniel. Gracias por su casa, su confianza, su calor de familia, la celebración de mi cumpleaños, cada uno de sus recibimientos amorosos, en fin, por tanto apoyo, fidelidad y comprensión; A mi familia potosina especialmente a Jehovana Vital Jatip por tu apoyo incondicional y a todos los que estuvieron junto conmigo en su casa de la “fiesta”; A mi tía Bety, tío Eduardo Chávez, primo Lalo, primas Cristy y Aurora porque sin conocerme me abrieron las puertas de su casa para la etapa previa a la finalización de mi tesis

A Caty, Toño y toda su familia porque con amor y comprensión me abrazaron todo el tiempo en su hogar para lograr ponerle el punto y final a estas páginas

Horacia, por darme de tu tiempo, disposición y consejos en la materia como mi asesora de tesis; por tu apoyo brindándome tantas oportunidades de crecimiento y por la humildad que desde tu interior me has enseñado; A ti Mauricio por estar pendiente de mi proceso formativo y contribuir en éste de forma exigente y amistosa; Y a quienes me formaron en nutrición, especialmente a Rebeca Monroy y Silvia Urdanivia

Al Dr. Raúl Martínez Zúñiga en la Secretaría de Salud San Luis Potosí por su amistad e incondicional apoyo profesional; A la Dra. Luz María Tejada Tayabas de la Universidad Autónoma (SLP) por sustentarme como lectora y sinodal en la defensa de la tesis, por la disposición y apertura hacia mí y al trabajo

Sara, por confiar en que podría “desviarme” a estudiar lo diferente de la nutrición. Por darme la oportunidad de acercarme e integrarme a tu visión de la alimentación y la antropología; Monse Salas por ser junto con Sara la primera en presentarme esta disciplina, por mostrarme las diferentes opciones para estudiarla y colaborar conmigo en ubicar, vaciar y acomodar mis ideas para mi primer proyecto de ingreso a la maestría; Dr. Alberto Ysunza por ayudarme junto con Sara a abrir caminos para desempeñarme profesionalmente;

Luz María Espinosa Cortés por explicarme de “todo” lo que más pudiste para ir hilando mis ideas en la tesis; por tu constancia, cercanía y tiempo dedicado a la discusión de mis datos de campo y a la proximidad con algunos autores, aún sentadas en un café, de pie en la calle, de un vidrio a otro, o en el pasillo; Herlinda Madrigal por el apoyo cotidiano en mi trabajo, por la amabilidad de tu trato y por la disposición de conversar conmigo. Por tu apacible compañerismo y tus enormes enseñanzas sobre la vida interior

Profesores de maestría Arturo Gutiérrez, Olivia Kindl, Neyra Alvarado, Isabel Mora, Javier Maisterrena, Hortensia Camacho. Profesores invitados, especialmente, Andrés Medina y Andrés Fábregas; Compañeros de maestría Joaquín, Imelda, Marcela, Olivia, Jessica, Itziar, Raúl, Rubén, Gisela, Carolina, Emilia, Azucena, Verónica, Lucía y Amarilis ¡Tantos fueron los momentos que compartimos en la formación profesional!

A “las” y “los” que en algún momento han sido mis amigos porque han sido un espejo doble, suyo y mío; Adriana “La China” por tu amistad de siempre y porque sin ti no hubiera tenido el impulso suficiente para perseverar en la aventura de ingresar a algún programa de antropología; A Yocelin por estar conmigo ayudándome a ver el tiempo con mayor alegría, por el interés que vertiste en esta tesis (coautora) y en mí; A Israel por nuestros tantos años de amistad y de hermandad del uno con el otro; Al querido “Picho” porque a través de la música y de nuestra grata amistad me ayudaste a restablecerme, como un “héroe”, en el último momento de la escritura de la tesis con tus tantos detalles de amor y apoyo

A aquellos quienes de alguna manera me ayudaron a identificar en mí el gusto por lo social.

Con quienes platiqué sobre mis temas y sus temas, retroalimentándonos, quienes saben quiénes son, pueden encontrarse aquí; A Monserrat Valdivia, Karla Granados, Juan Osorio, Martin Álvarez por su colaboración en este trabajo

Agradezco, infinitamente, a quienes han estado conmigo en este “andar”; Para los *teének* de El Barrio, en especial a quienes fueron mi primera familia. A mis tan queridos “hermanitos” Lucina, Rosa, Omar, Yahir, Laura, Alma, Sabino, Flor, Fidel y Tavito

Fragmento de cuentos indígenas

(...) Él les contestó:

-Yo no necesito dinero, sólo vine a ver si aman a sus hermanos pero veo que son muy orgullosos. Se creen mucho.

Aquí termina el cuento

(...) Kininiluia:

-Nej amo nikneki tomin.

Nej sayoj nikitako ox

Nankinintasojtaj namokniuan.

Sayoj nikita semi namoueyinekij,

Nankimatij semi

Namejuan ya.

Nikan tami in sanil

Tradición oral náhuatl (español-náhuatl)

Recopilación de Yolanda Argueta, y otros (2009). Maseual Sanilmej. Xan Miket Tsinaka Apan

Cuentos indígenas de la región de San Miguel Tzinacapan, Puebla.

Índice

INTRODUCCIÓN

Lógica de la tesis.....	21
Capitulado.....	23

CAPÍTULO 1. ESTADO DEL ARTE Y PLANTEAMIENTO TEÓRICO

1.1 Estudios biologicistas de la alimentación.....	26
1.2 Estudios antropológicos de la alimentación.....	40
1.3 El cuerpo dinámico.....	45
1.4 Enfoques sociales sobre la colectividad.....	50
1.5 Representaciones sociales	53
1.6 Prácticas discursivas.....	56
1.7 La cocina, espacio colectivo de representaciones sociales y prácticas discursivas.	58
1.8 Conceptos-palabras utilizados en la tesis.....	64
Conclusiones del capítulo	64

CAPÍTULO 2. ENFOQUE METODOLÓGICO

2.1 Escenarios de vida <i>teének</i>	67
2.1.1 El transcurso de los días.....	68
2.1.2 Espacios sociales.....	76
2.2 Perspectiva de la investigación.....	87
2.3 Métodos, herramientas, dificultades y estrategias metodológicas.....	94
2.4 Aclaraciones metodológicas.....	102
2.5 Cambios en la investigación	105

Conclusiones del capítulo.....	109
CAPÍTULO 3. ¿EL AGUACATE, HETEROGENEIDAD EN CONFLICTO?	
3.1 Ubicación, producción, economía, características poblacionales, progreso e identidad.	113
3.1.1 Características geográficas y datos censales	113
3.1.2 Características ecosistémicas y climáticas	118
3.1.3 Características poblacionales	118
3.1.4 Historia de la comunidad	120
3.1.4.1 Confusión nominal y conflicto subyacente entre comuneros y ejidatarios	123
3.1.5 Producción y economía	126
3.1.6 Identidad y progreso	129
3.1.6.1 Los de afuera, el antropólogo.....	138
3.2 Rasgos distintivos de la organización social.....	140
3.2.1 Relaciones de género y mecanismos de regulación de comportamientos sociales	140
3.2.2 Tareas agrícolas	147
3.2.3 Prácticas religiosas.....	148
Conclusiones del capítulo.....	150
CAPÍTULO 4. ALIMENTACIÓN <i>TEÉNEK</i>: REPRESENTACIONES Y PRÁCTICAS	
4.1 Dualidad de los alimentos	153
4.2 Tiempos, territorios y género.....	165
4.3 Alimentos disponibles.....	175

4.4 Comensalidad y lo sagrado y profano.....	187
4.5 Alimentos para las diferentes edades.....	195
4.6 La alimentación es polisémica	197
Conclusiones del capítulo	208
CAPÍTULO 5. EL CUERPO Y LA ALIMENTACIÓN <i>TEÉNEK</i>	
5.1 Primera parte: Narrativas cuerpo y alimento	209
5.1.2 Clasificación del cuerpo.....	211
5.1.2.1 Material e inmaterial	211
5.1.3 Cuerpos buenos y malos	219
5.1.4 Aspectos fríos y calientes	220
5.1.5 Flaco, Gordo, Género.....	220
5.1.6 El Cuerpo, la enfermedad y el alimento.....	222
5.2 Segunda parte. El alimento transmisor de “la maldad” al cuerpo.....	228
5.2.1 Enfermedades mal puestas y enfermedades naturales.....	230
5.2.2 Tipología de enfermedades <i>teének</i>	232
5.2.3 Inteligencia del cuerpo y del alimento, la enfermedad a falta del “seso”	239
5.2.4 Autoatención <i>teének</i>	243
5.2.5 Plantas comestibles y medicinales	247
Conclusiones del capítulo	250
CONCLUSIONES	252
Bibliografía	257

Índice de Anexos

Anexos al capítulo 3

Anexo 1. Historia de la comunidad [del documento original].....	279
Anexo 2. Tablas anexas de las características poblacionales	282
Anexo 3. Oficios	286

Anexos al capítulo 4

Anexo 4. Preparación del Tamal del <i>Xantolo (Bolim)</i>	289
Anexo 5. Usos de la vainilla y preparación de atole	291

Anexos al capítulo 5

Anexo 6. La oración para curar.....	293
Anexo 7. Tipologías de enfermedades.....	295
Anexo 8. Tipologías de plantas medicinales y/o comestibles.....	296
Anexo 9. Usos, preparación y formas de obtención del copal (<i>jomté</i>).....	299

Índice de figuras

Mapas

Mapa 1. Ubicación interna. Centros principales en El barrio del Aguacate.....	77
Mapa 2. Aquismón, S.L.P.....	114
Mapa 3. Ubicación geográfica de El Barrio del Aguacate en la comunidad a la que formal y legalmente pertenece: Tampate.....	117

Imágenes

Imagen 1. Concepto clínico de la Nutrición.....	33
-------------------------------------------------	----

Imagen 2. Antropología de la alimentación y cultura alimentaria.....	45
Imagen 3. Características geo-estadísticas locales.....	115
Imagen 4. Configuración física y espacial del solar.....	128
Imagen 5. Cuadro sinóptico del maíz	183
Imagen 6. Sistema Clasificador de los Alimentos, Sistema Alimentario Tradicional.....	187
Imagen 7. Carrera de atención del enfermo <i>teének</i>	247

Imágenes anexas

Imagen anexa 1. La asamblea comunal general.....	283
--------------------------------------------------	-----

Tablas

Tabla 1. Alimentos buenos y malos.....	154
Tabla 2. El alma <i>teének</i> , lo material y lo inmaterial.....	214

Tablas anexas

Tabla anexa 1. Asentamiento interior	282
Tabla anexa 2. Características generales de la localidad.....	283
Tabla anexa 3. Actividades productivas.....	285
Tabla anexa 4. Condiciones, elementos y características de vivienda.....	286

Fotografías

Fotografía 1. Vereda en El Barrio del Aguacate.....	67
Fotografía 2. Entre montañas.....	75

Fotografía 3. Letrero de la Red Caminera Indígena. Camino El Aguacate-Tanquizul.....	77
Fotografía 4. Cueva de las <i>Quilas</i>	78
Fotografía 5. La capilla.....	80
Fotografía 6. La catequesis.....	81
Fotografía 7. Celebración Eucarística de la fiesta patronal de San Antonio Abad	82
Fotografía 8. Auxiliar de salud registrando la talla infantil	85
Fotografía 9. Relación idiosincrásica entre los <i>teének</i> y yo.....	89
Fotografía 10. Lenguaje no verbal (reflexividad) de las mujeres <i>teének</i>	91
Fotografía 11. Vivienda <i>teének</i>	128
Fotografía 12. <i>K´olik</i> (fuego) para cocinar.....	168
Fotografía 13. La cocina de Rosenda.....	172
Fotografía 14. Cocina y utensilios de cocina <i>teének</i>	172
Fotografía 15. <i>Bok´ol</i> y café.....	176
Fotografía 16. Platillo <i>teének</i>	177
Fotografía 17. El Maíz	178
Fotografía 18. La preparación de los <i>kuiches</i>	184
Fotografía 19: Elaboración del <i>Bolim</i>	185
Fotografía 20. Alimentación infantil.....	195
Fotografía 21. Relación <i>teének</i> -música.....	227
Fotografía 22. <i>Kaulome</i> atendiendo enfermedades “mal puestas”.....	230
Fotografía 23. <i>Teének</i> extrayendo copal.....	250

“Las generaciones actuales difícilmente podrán experimentar la fascinación que vivíamos de niños ante el enorme cazón de cobre hirviendo de dulce de membrillo mientras que la abuela y las tías preparaban los recipientes de ate - cajeta de membrillo, le llamábamos- y era un postre frecuente a lo largo del año. Un burro de cajeta con tortilla de trigo y queso regional era una cena completa y revivía de aquél perol y de toda la parvada de primos esperando el permiso de la abuela para columpiarnos esperando y limpiar con los dedos la miel pegada al trasto, entre empujones, risas y regaños de las tías (Camou Healy, 1994: 18)”.

INTRODUCCIÓN

Las preguntas que guiaron esta investigación fueron: ¿Cuál es la alimentación de los habitantes *teének* de El Barrio de El Aguacate, en el municipio de Aquismón?; y, ¿Cuáles son las dimensiones y significados asociados a ella? Esta pregunta parte de que un alimento determinado no es sólo un ingrediente de los platillos diarios, sino un elemento cultural cargado de significados y diversas utilidades prácticas por la atribución que recibe de propiedades terapéuticas y relacionales. Por ello, su estudio es un medio para acercarse al alimento mismo así como a los múltiples elementos que se involucran con su producción, preparación, usos e incidencia en la organización social, en resumen en la dimensión cultural de una comunidad.

La alimentación ha sido un tema investigado por estudiosos de distintas esferas científicas y no científicas. Desde la esfera científica ha sido mayormente abordado por su efecto nutricional en el cuerpo una vez que es ingerido, y desde las ciencias sociales se le estudiado sobre todo desde la producción y comercialización relacionado con los modos de sustento. Desde el segundo aspecto, no podemos ignorar que los grupos poblacionales de México atraviesan por una transición epidemiológica¹, en la cual, junto con muchos otros factores también se están experimentando transiciones relacionadas con el abasto y reparto de alimentos, la introducción de productos hasta hace poco desconocidos, la homogeneización de prácticas alimentarias, además de la afectación de la producción local de cultivos y de la economía de los agricultores.

¹ Se ha generalizado el uso del término “transición epidemiológica” para referirse a la importancia numérica y en costos médicos que están adquiriendo las enfermedades crónico-generativas, en oposición a la importancia que tenían las enfermedades infecciosas y transmisibles; que sin embargo se siguen presentando. Entonces lo que se tiene es un perfil de enfermedades mixto.

Los temas de la alimentación comunitaria, así como los de salud, se han trabajado desde distintos grupos gubernamentales y no gubernamentales, tanto en los niveles de investigación como en los proyectos y acciones aplicativas. Su abordaje es primordialmente desde un enfoque biologicista y no en un sentido más integral.

Con respecto a las consecuencias nutricionales de los alimentos una vez que estos han sido ingeridos, menciono que la transición alimentaria se ha conectado con la transición epidemiológica, en especial con problemas de tipo crónico degenerativo por abundancia e inadecuación de nutrientes así como por la carencia de algunos en especial.

En países como Estados Unidos de América, España y Francia, alrededor de un 70% de la población en general, tienen como principales causas de defunción anual a enfermedades consideradas como derivadas del sobrepeso y la obesidad, tales como la hipertensión arterial, la diabetes mellitus y las afecciones cardíacas. En especial, el incremento de la diabetes mellitus ha afectado mayormente a la población de origen latinoamericano y asiático, donde uno de cada diez personas está afectado (Aguilar Salinas y Gómez Pérez, 2004: 1).

En México, la obesidad se encuentra entre las 10 principales causas de morbilidad y mortalidad y su frecuencia se triplicó en menos de 50 años, lo que significa que de seguir a este paso en el año 2025 será el país con mayor número de diabéticos en el mundo. Dado que estas enfermedades se consideran de tipo progresivo y mortal, en los próximos 20 años las muertes por diabetes mellitus tipo II, por enfermedades del corazón y por accidentes cardiovasculares de triplicarán en América Latina (OPS 2006). Por tal razón, la obesidad se convierte en la situación de salud más urgente de atender en México (SSA Federal, 2010).

Sin embargo, en la transición epidemiológica y alimentaria las poblaciones rurales son las más afectadas, porque además hay que tomar en cuenta la crisis agrícola y económica. La posición de estas poblaciones rurales es de doble riesgo nutricional, por un lado se encuentra la desnutrición y por el otro, la obesidad y sobrepeso con las asociadas enfermedades crónico degenerativas (ENN 1989 y 1999, ENAL 2004 y 2006, ENSANUT 2006, 2008, 2009 y 2010).

Con respecto a la desnutrición, de acuerdo Chávez, Ávila, Muñoz et al (2004), el Estado de San Luís Potosí presenta índices diferenciados de desnutrición. El riesgo de desnutrición existe para 48 de un total de 58 municipios, equivalente al 82.8 %, de los cuales 5 municipios (8.6%) tienen Riesgo Extremo, 32 municipios (55.2 %) tienen Riesgo Muy Alto, y 11 municipios (19 %) están en Riesgo Alto.

Las causas de tal diferenciación no son claras, pero podrían vincularse con el incremento de inequidades en la calidad de vida, incluyendo las relativas a los derechos básicos de los individuos y los pueblos de América Latina². Esto aun cuando han abundado las declaraciones y compromisos de los gobiernos del mundo para mitigar tales problemas. Por ejemplo, La Declaración Universal de los Derechos Humanos (Ginebra, 1948) proclamada por la ONU, estableció que a partir de la dignidad y los derechos de los hombres, deben resolverse la inequidades sociales. También, La Conferencia de Alma Ata (Rusia, 1978), promovida por la OMS, OPS y UNICEF, dejó para el mundo la promesa de salud para todos, en un sentido no sólo de ausencia de enfermedad sino de bienestar económico, social

² Reseñas del XI Congreso Latinoamericano de Medicina Social: “La Salud en la Agenda Política y Social de América Latina” (2009), y del II Congreso Nacional de Medicina Social y Salud Colectiva “Por la defensa de la salud como derecho” (2008).

y físico. En el mismo tenor puede entenderse que en los lineamientos del Acuerdo Nacional Para La Salud Alimentaria, promovidos por varias secretarías de estado para el año 2010³ se declara que:

“En México el derecho a la protección a la salud es una prerrogativa constitucional de todos los ciudadanos, independientemente de su condición laboral, económica, de grupo o lugar de residencia; todos pueden y deben tener acceso y disponibilidad a servicios de salud de calidad, a fin de que puedan ejercer de manera responsable ese derecho” (Dr. Córdova Villalobos, Presentación).

Este tipo de declaraciones confirma por un lado la existencia de inequidades relacionados a múltiples factores y por otro hace evidente que la problemática no es sencilla.

Ante este panorama, lograr el desarrollo del estado alimentario y de salud de las localidades, junto con sus circunstancias de vida, sólo podrá ser posible una vez que se atiendan las voces de los sujetos desde el proceso de enfermar hasta encontrar alternativas y soluciones a la enfermedad (Menéndez, E., 1994). Lo que sucede en el marco latinoamericano es que se tiende a dejar de lado las voces de los actores a la hora de planificar y llevar a cabo estrategias y acciones. Lo mismo sucede a la hora de las evaluaciones de dichas intervenciones. Las políticas y programas de salud en América Latina suelen ser objeto de evaluación desde posturas conservadoras y tradicionalistas. El énfasis continúa puesto sobre cuantificar los efectos de determinadas medidas como una

³Secretaría de Salud, México, D.F. Bases técnicas del Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria (Febrero del 2010).

forma de silenciar las voces de los actores. Dejando de lado otras dimensiones del proceso, como la subjetiva, en un sentido de las experiencias de los participantes⁴.

Es una sugerencia muy difundida el permitir la participación activa de los pobladores en todos aquellos aspectos que inciden en el desarrollo local. Sin embargo, esto no se facilita ante la subordinación de las instituciones a las políticas macro del Estado nacional y de instancias supranacionales, la dominación de ciertos intereses económico-productivos, la estructura jerárquica de las instituciones médicas y su discurso ideológico que excluye y subordina las cuestiones sociales al protagonismo y lenguaje médico (Menéndez, 1994:317).

Por lo tanto, este estudio propone atender aquellos aspectos descuidados en las investigaciones somato-métricas o socio-económicas y abordar la cuestión alimentaria desde las voces de los actores. Puesto que, contrariamente al hecho de que las creencias y prácticas populares han sido observadas por el personal de salud como muestras de “ignorancia”, en este estudio se parte de que el estudio del alimento permite acceder a la totalidad de los saberes generados y/o usados por la población y esto a su vez ofrece pistas de las dimensiones simbólicas y prácticas relacionales que tienen primacía al interior de los grupos sociales y que, entonces, explican sus modos de actuar y posibilidades de modificar sus acciones. Ubicar los discursos y prácticas propias de una localidad *teének*, es parte de dicho esfuerzo.

⁴ Consultar al respecto la obra de Mercado y Mercado (2010) “Evaluación emergente de políticas y programas de salud: Avances y desafíos en América Latina” por parte de la Universidad Autónoma de Yucatán (UADY).

Lógica de la tesis

Señalo algunas pistas acerca del proceso de la investigación. El primer periodo del trabajo de campo estuvo comprendido en el año 2009, de inicios de septiembre a finales de diciembre, incluyendo mi regreso a la comunidad para la fiesta patronal a mediados de enero del 2010; regreso motivado por mi interés en conocer la festividad y además como estrategia metodológica para mantener el contacto con los pobladores.

Llegué básicamente con la premisa de estudiar la alimentación *teének*: qué comen, por qué, a qué hora, en compañía de quién lo comen; y, por otra parte, conocer aquello que los representantes de la medicina occidental o del modelo biomédico recomendaban a los pobladores en materia de alimentación. Sin embargo las principales observaciones fueron enfocadas a las diversas funciones de los alimentos entre los pobladores (sus razones para alimentarse), el significado del acto de comer, del cocinar y la cocina.

En el segundo periodo de campo amplié mi enfoque hacia los elementos relacionados con la alimentación que el primer período de campo me había dejado ver, esto es: el cuerpo *teének*, y asociado a éste (y en términos del sentido de la comunidad *teének*), algunos elementos de los temas de la curandería y la brujería; ya que me encontré con el papel primordial que los alimentos tienen dentro de los rituales terapéuticos (fui profundizando en el significado de enfermar y curar aunado al papel de los alimentos en ello) que ha sido estudiado ya por muchos otros autores. Contreras (1993: 40-44), por ejemplo, refiere que los alimentos se han estudiado en varios momentos históricos, vinculados a los fenómenos de la salud y la enfermedad. Así, desde las teorías galénicas e hipocráticas dominantes en la medicina, el alimento fue definido como una medicina.

En el mismo tenor se puede explicar una de las clasificaciones más extendidas relativas los alimentos fríos y calientes. Por lo anterior, me convencí que no es sólo a través del acercamiento de indicadores clínicos, antropométricos y dietéticos, como se conoce, al menos de una manera más amplia, el fenómeno alimentario dentro de un grupo social. Me encontraba ampliando mis observaciones hacia el panorama de salud y enfermedad de esta localidad partiendo de la noción social y cultural del cuerpo *teének*.

A partir de ello me empecé a interesar de manera especial la relación entre las medicinas tradicional y occidental, y de éstas, con lo pobladores. Dicho de otra forma, para ese momento me encontraba interesada, no sólo en la presencia del equipo médico académico, sino también de los curanderos (sin embargo debido al tiempo establecido para la estructuración de la tesis). Estos y otros hallazgos serán motivo de nuevos trabajos.

La identificación y reestructuración del trabajo de campo, me condujo también detallar datos monográficos. Además que me movió a profundizar en el entendimiento de alimentos rituales y cotidianos, la cosmogonía y la cosmología *teének*, la relación de la comida y las festividades, pero sobre todo, a precisar, los significados de los alimentos, el cuerpo, la comida, la cocina y el comer, la enfermedad. Durante la última fase del trabajo de campo (que no cesa hasta la sistematización, interpretación e integración de los datos) que fue agotadora, a veces, emocionante e inspiradora, por momentos, desconcertante y desoladora, me dediqué a releer la sistematización de mis datos en mis diarios personales de campo y fichas de trabajo, a repasar y ordenar a los autores, actualizar mi búsqueda bibliográfica y a hacer anotaciones cada vez más puntuales. Mejor dicho, a repensar, replantear y sintetizar mí trabajo de investigación inicial.

Llegué a El Barrio del Aguacate suponiéndome o con la hipótesis de que los pobladores legitimarían los conocimientos y prácticas del modelo biomédico. Regresé del terreno de estudio a la ciudad de San Luis Potosí, identificando que en su mayoría, no existía tal situación. Volví con un tesoro de hallazgos en el sentido de los significados *teének* y también con la angustia de cómo ir reestructurando el “rompecabezas” que me fui encontrando. En los últimos momentos del trabajo de campo, experimenté una terrible incertidumbre, respecto de por dónde marcharía el objetivo, algún avance, cuál sería mi conclusión general y mi hipótesis. Inclusive, el título.

Capitulado

El capítulo uno contiene un planteamiento teórico y el estado del arte. El capítulo dos presenta el planteamiento metodológico y la justificación de la elección de El Barrio como región social de estudio. Y el capítulo tres presenta las características de El Barrio del Aguacate en términos de la conformación de la comunidad *teének*.

El capítulo cuatro se avoca a señalar cuál es la construcción sociocultural de la alimentación *teének*. En relación con esto, incluyo elementos tales como: la cocina y los espacios para alimentarse, el crudo y el cocido, el “tacharo” (comida chatarra), la cocina y la mujer, nutrición y dieta, sobrantes y desperdicios, las tipologías de alimentos (buenos, malos, de salud y enfermedad, prohibidos, fríos, calientes, crudos, cocidos, sucios, limpios, sagrados, mitológicos), el maíz, los significados de los alimentos (las emociones, asociaciones y emociones). Constituye la mirada a la alimentación local. Con el objetivo de mostrar cómo, se construye socioculturalmente, esto es, añadiendo los elementos de la organización social *teének* con aquellos que conforman su cultura alimentaria. Se

encuentran algunos postulados de los autores que básicamente desde la antropología de la alimentación me ayudaron. Veremos cómo el concepto de alimentación se lleva a cabo a partir del constructo multifactorial. En El Barrio, sitúo a través de la alimentación *teének*, su relación con lo ritual, su cosmología, cosmogonía, religiosidad, roles de género, concepción del trabajo, relación con los muertos y dioses y relaciones entre ellos mismos. Así mismo exploro los significados del concepto dieta de algunos pobladores y del equipo de salud.

Puesto que me interesó estudiar los aspectos relacionados a la alimentación del Barrio del Aguacate, en el capítulo cinco muestro las concepciones o definiciones *teének* sobre el cuerpo. Tuvieron que ver en todo momento con el ánimo del comer y compartir la comida con los demás (comensalidad), también, con la salud-enfermedad, la persona, su “ser” *teének* y el aliento o soplo de la vida.

¿Cuál es la construcción sociocultural de cuerpo *teének*? Encontramos en este capítulo categorías relacionadas con elementos como los siguientes: composición del cuerpo y la persona (El corazón y las manos; La paloma), el hombre y la mujer, el *teének*. Más aún, sobre la relación del cuerpo con el comer y enfermar. El capítulo hace presente la relación del alimento y el copal.

Por último encontramos un apartado de conclusiones; no existe un apartado específico de resultados, sino que éstos se encuentran a lo largo de todo el trabajo, entre mezclados con una especie de diálogo que hago con los actores que me ayudan a fundamentar los datos de campo.

Por tanto construí una teoría fundamentada en mis datos y diálogo con ciertos autores. De la misma manera los resultados se presentan junto con las conclusiones, aunque al final las retomo y puntualizo a manera de conclusiones finales.

CAPÍTULO 1. ESTADO DEL ARTE Y PLANTEAMIENTO TEÓRICO

En el presente capítulo muestro las investigaciones biologicistas de la nutrición, mismas que han brindado elementos de estudio y aportaciones importantes para el entendimiento de la nutrición. Por otro lado aquellas contribuciones de la alimentación como un fenómeno eminentemente social a partir de investigaciones antropológicas. Me interesa mostrar que las representaciones sociales aunadas a las prácticas discursivas permiten comprender colectivamente, dentro de un contexto social concreto, la alimentación de los actores sociales acorde a la conformación social de un tipo particular de cuerpo humano. La cocina es un espacio que, enfocado a las prácticas sociales y a la transmutación de la naturaleza en significados sociales, revela la cultura alimentaria de un grupo social específico.

1.1 Estudios biologicistas de la alimentación

Es preciso conocer el marco del entendimiento de la alimentación desde las perspectivas y planteamientos de la nutrición y la medicina, en un sentido biologicista, además de aquellas posturas de investigadores que toman en cuenta otro tipo de dimensiones (sociales) respecto a estos temas.

Un ejemplo de tendencia mecanicista sería la postura de Casa Nueva, Kaufer-Horwitz, Pérez-Lizaur, Arroyo P⁵. (2001):

⁵ Cabe aclarar que Arroyo, P., ha desarrollado trabajos que parten del entendido de la alimentación como un fenómeno social (Bertrán, M., y Arroyo, P. (2006). *Antropología y Nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Salud [Funsalud]).

“El perfil alimentario de los grupos sociales puede determinarse a partir de la identificación de la frecuencia de consumo de cada alimento y su consumo integrado en la dieta. Cuantitativamente, si se quiere ir más lejos del perfil alimentario, a las encuestas se les debe añadir información respecto de otros factores ambientales difíciles de separar. Sobre todo, se necesita recurrir a: <<Los indicadores más útiles para evaluar el estado de nutrición de la población (...) los antropométricos, y los más valiosos entre ellos son el peso y la estatura, y en ocasiones el perímetro del brazo (o perímetro braquial) (...)>>” (Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur, A., y Arroyo, P., 2001: 25).

El concepto de alimentación es definido en función de la “nutrición” y la “dieta”. Para ellos, en este planteamiento, la alimentación es sólo parte del todo que constituye la nutrición, cuando en mi perspectiva sería la nutrición, como la parte biológica del fenómeno, la implicada en este fenómeno complejo de la alimentación, y no al revés. Según la perspectiva biologicista se necesita convertir el consumo de alimentos en consumo de nutrimentos, y ubicar las cifras de recomendación de cada uno de éstos, como lo dice el autor citado: “(...) las concentraciones óptimas de consumo para permitir el mantenimiento de la salud y el desarrollo adecuado del individuo (Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur, A., y Arroyo, P., 2001:24). Lo que se ocurre entonces es reducción de la alimentación a lo biológico y cuantitativo, sin considerar la importancia de la inclusión de dimensiones cualitativas en este fenómeno.

Otro ejemplo de este corte, sería la definición de la AMMFEN respecto a la función del nutriólogo y lo que significa la nutrición (2003):

“El *licenciado en nutrición* es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricional, mediante acciones de prevención, promoción y atención” (2003: 51).

“*Nutrición* puede definirse simplemente como la utilización de los alimentos por los organismos vivos para su normal crecimiento, reproducción y mantenimiento de la salud; así mismo, es un fenómeno biológico y social que tiene impacto en la salud de individuos y comunidades. Para su estudio se auxilia de la nutriología, ciencia que ha avanzado en los últimos años gracias a las investigaciones de destacados científicos de las áreas médica, biológica, social y de la salud pública, la que a través de los años se ha ido conceptualizando como un cuerpo de conocimientos multidisciplinarios para ser estudiados por los nutriólogos” (2003: 73).

Un ejemplo más serían las definiciones sobre desnutrición y alimento que se plantean en la Norma Oficial Mexicana (NOM-043-SSA2-2005 [2006])⁶: “3.9 *Alimento*: órganos, tejidos o secreciones que contienen cantidades apreciables de nutrientes biodisponibles, cuyo consumo en cantidades y formas habituales es inocuo y atractivo a los sentidos”; “3.18 *Desnutrición*: estado en el que existe un balance insuficiente de uno o más nutrientes y que manifieste un cuadro clínico característico”. Me interesa, hasta aquí, anotar otras definiciones, secuencialmente y tal como aparecen, en la NOM en relación con la alimentación (2006):

⁶ La Norma Oficial Mexicana es de los Servicios Básicos de salud y se refiere a la promoción y educación para la salud en materia alimentaria a través de los criterios establecidos para brindar orientación alimentaria.

“3.7 *Alimentación*: conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociológicos relacionados con la ingestión de alimentos mediante el cual el organismo obtiene del medio los nutrimentos que necesita, así como las satisfacciones intelectuales, emocionales, estéticas y socioculturales que son indispensables para la vida humana plena”.

“3.8 *Alimentación correcta*: a la dieta que de acuerdo con los conocimientos reconocidos en la materia, cumple con las necesidades específicas de las diferentes etapas de la vida, promueve en los niños y las niñas el crecimiento y el desarrollo adecuados y en los adultos”.

En esta norma existe una postura reduccionista en términos biológicos de la definición de la alimentación; únicamente se aborda respecto a lo “correcto” y lo “nutrimental”. Aunque reconozco que dicha Norma Oficial toma en cuenta aspectos psicológicos y sociales, se sujeta y reduce a una definición organicista. La desnutrición es definida bajo la misma perspectiva que la NOM-043-SSA2-2005, por el Dr. Joaquín Cravioto Muñoz (2003) en su obra “La desnutrición infantil en México”.

Aguilar Salinas, C., y Gómez Pérez, F. J. (2004), estudiosos del tema de la diabetes mellitus, afirman que, al realizar una obra que muestra los distintos casos clínicos de la enfermedad en referencia a los criterios diagnósticos, algunos factores de riesgo y los distintos tratamientos más utilizados, están contemplando los aspectos más relevantes de la enfermedad; comprendiendo y tomando en cuenta elementos que no han sido considerados por colegas suyos que trabajan el tema. Sin embargo, considero que en este caso, al igual que en otros casos de estudiosos clínicos de la alimentación y las enfermedades, es que el “reconocimiento” de la complejidad biosocial de la alimentación humana no se integra a la praxis o práctica sanitaria, o, cuando lo hacen, es de manera parcial.

Además de que ha faltado interés para plantearse su análisis desde la complejidad de este tipo de fenómenos ha faltado también, lo que es más importante, una formación interdisciplinar en la base que los sensibilice y enseñe cómo comprender y abordar el carácter multidimensional tanto del hecho alimentario, del cuerpo, así como de la enfermedad.

Así, aunque se afirma incluir y mostrar las peculiaridades de la población a la que se refieren su obra no lo logran⁷. El hecho de mostrar cómo tratar a los pacientes con diabetes mellitus tipo I, II, diabetes mellitus gestacional, y otros tipos específicos de la enfermedad, y de señalar cuál es la fisiopatología y la etiología, así como algunas cifras de incidencia y morbi-mortalidad, no significa precisamente, como dicen, “sentar las bases para el entendimiento del tema”.

Pues, aunque se menciona que los programas educativos para combatir la diabetes, deberán incluir las “peculiaridades de la población a tratar y de su medio ambiente”⁸, es justamente lo que falta en su obra. Además, me parece que estos programas educativos no sólo deberían ser educativos, como ellos lo mencionan, sino aplicativos, y que no deben estar dirigidos, como comentan, en primer término al médico tratante, sino a la población.

Desde un enfoque centrado en la prevención, el diagnóstico y el tratamiento de la enfermedad, no será posible solucionar una problemática social puesto que las enfermedades se asocian a la alimentación, y esta es un hecho socio-cultural además de biológico.

⁷ Existe un sin fin de ejemplos para lo que menciono. Sin embargo, éste, acerca de la diabetes mellitus, ejemplifica con bastante claridad el enfoque biomédico con el que, desde este paradigma científico, se entienden los conceptos: alimentación, salud y enfermedad.

⁸ Se encuentra en el prólogo.

Se requeriría entonces sumar una comprensión sociocultural del tema, para incorporar, en este sentido, propuestas alternativas de atención. Como lo desarrolla por ejemplo la Dra.

Laura Moreno Altamirano:

“La hipótesis determinista sobre el genotipo como explicación de la diabetes, excluyó durante un buen número de años a los aspectos sociales antropológicos y de estilo de vida. Actualmente es conocido de sobra que el riesgo genético es necesario pero no suficiente para desarrollar diabetes. La epidemiología de la diabetes es una disciplina” (Moreno Altamirano, L., 2001: 35).

Faltaría entonces un esfuerzo interdisciplinario, en conjunto con otros profesionistas de distintas disciplinas científicas, por mostrar un panorama más amplio de los problemas de salud pública.

Bouwman, L., Te Molder, H., y Hiddink, G. (2008) proponen que la nutrición personalizada puede generar pautas y recomendaciones específicas acerca de la mejor composición de la dieta para el óptimo beneficio de cada individuo. Sin embargo, tal planteamiento de los autores, del fomento de la dieta “individualizada”, deja de lado la forma en que el grupo social donde se percibe y vive cotidianamente el sujeto comprende el acto de comer; es decir deja fuera la colectividad a la que el individuo pertenece.

Se ha insistido en la necesidad de abordar los temas de la alimentación y la salud desde una perspectiva “comunitaria”, es decir, partiendo de que los individuos no viven aislados y que por lo tanto no puede estudiárseles solos. Inclusive, algunos mencionan que la salud pública experimenta una derrota: “Medicina preventiva y fracaso glamoroso de la salud pública: Llegamos mal porque llegamos tarde (Martínez-González, M. A. e Irala, J. D., 2005)”.

Aun así, pareciera que aún no terminan de convencer el hecho de que a pesar de un sinnúmero de programas las enfermedades no desaparezcan y no se reduzcan las tasas de mortalidad y morbilidad en la población; incluso, se llega a sostener que esto ocurre por la falta de “conciencia” de los individuos:

“La población aún no está consciente de las repercusiones y frases como “de algo me he de morir” o “porque dios así lo quiso” no dejan de sonar al referirse a su enfermedad. Las personas desconocen el origen de su enfermedad y lo reducen a “un susto” o “una emoción”, situación que ha originado una serie de mitos y remedios inciertos (...)” (Meneses Pérez, K., 2009).

A pesar de que no profundiza teóricamente en su buena descripción de los contextos rurales, y de que toma una postura individualista como nutrióloga, Meneses Pérez, K. (2009) en su documento “El papel del nutriólogo en el contexto rural” hace un esfuerzo por señalar algunas posibilidades para el nutriólogo desde lo social.

En resumen, desde el punto de vista biológico se entiende por dieta a uno de los factores ambientales a los que está sometido un individuo de forma continuada, y que por tanto, tiene una influencia directa en su propio metabolismo y en su estado de salud. En la siguiente imagen se observa cómo el concepto de nutrición, al igual que el de dieta, se reduce al paradigma de las ciencias biológicas, químicas y médicas.

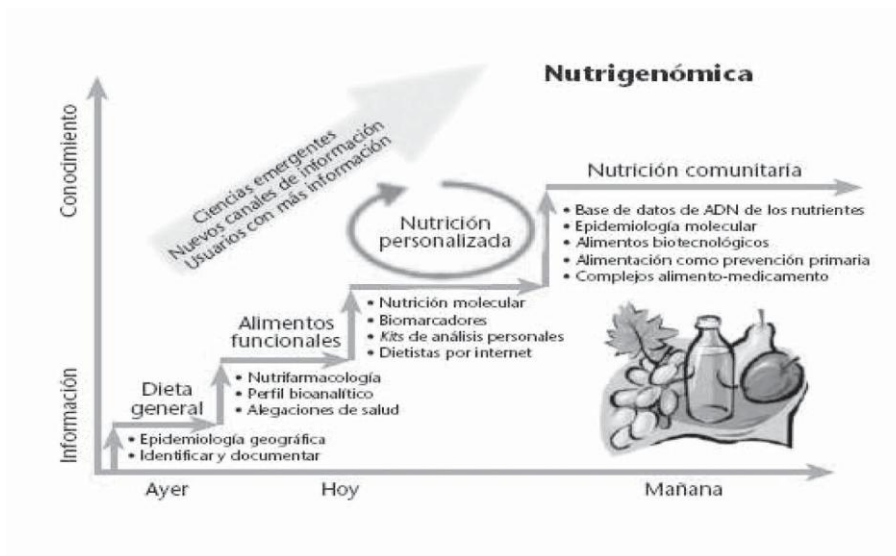


Imagen 1. Concepto clínico de la Nutrición. Fuente: Ayer, hoy y mañana de la nutrición (Gómez-Ayala, A. 2007; Aguilera Gómez, M., y Calleja Hernández, M. A., 2009).

La imagen muestra cómo inclusive la nutrición comunitaria, que desde las definiciones de la AMMFEN se refiere a la que el nutriólogo podría ejercer en el contexto rural se refiere a lo molecular, lo genómico y lo clínico y al estudio del ADN. Del mismo modo se enfoca a los alimentos biotecnológicos y la interacción de los medicamentos con la comida, dejando de considerar el fuerte componente cultural involucrado en los modos de alimentarse en las distintas poblaciones.

Pérez-Gil, S. (2009), demuestra ampliamente como nutrióloga y antropóloga en un artículo descriptivo titulado “Decidir entre comer y no comer” que la nutrición va más allá de los indicadores biológicos y considera los de tipo social. Esa es mi posición, puesto que como nutrióloga, defiende la importancia de los elementos biológicos y orgánicos, sin embargo por mi formación como antropóloga comprendo que éstos no son los únicos.

Por ello, en esta tesis se abordó la temática de la alimentación tomando distancia de descripciones mecánicas y organicistas. De tal manera que no tuvo como objetivo un estudio antropométrico ni de indicadores clínicos, así tampoco se centró en un estudio de la fisiología del individuo, ni de los procesos bioquímicos.

Es urgente que la alimentación, que incluye la nutrición como un fenómeno biológico, sea entendida a partir de una amplia gama de elementos de tipo social. Lo que planteo aquí es una posibilidad para el nutriólogo de entender la alimentación más allá de lo biológico hacia la parte que contempla la dimensión social del comportamiento de la persona. Es posible que ampliemos nuestras posibilidades profesionales, a partir del estudio de otras dimensiones del comer y del acercamiento con otras disciplinas.

El presente trabajo representa una acción concreta de la apertura de mis propias opciones como nutrióloga a partir de la antropología. Considero que comemos lo que la cultura nos determina; el cómo nos alimentamos tiene para nosotros un profundo significado. Disfrutar la comida es posible a partir de un acercamiento alternativo hacia el acto del comer, que tiene que ver con nuestra forma de entendernos- relacionarnos con los otros, con los alimentos y con nosotros mismos.

Podemos ver trabajos, como los siguientes, que sí consideran en términos sociales un proceso de salud/enfermedad/atención (s/e/a), logrando identificar enfermedades y caracterizarlas de acuerdo a las construcciones culturales del cuerpo de las poblaciones estudiadas. Por ejemplo los que presenta Ysunza Ogazón para definir el susto desde dimensiones biológicas y antropológicas, es decir conjuntando los síntomas (somáticos) con sus características culturales correspondientes (1976, 1984).

Otro ejemplo es la guía para la formulación cultural y glosario de síndromes dependientes de la cultura, como un trabajo que conjunta un listado de enfermedades, realizado una vez que se reconoció que éstas, se construyen dentro de un contexto cultural específico. El trabajo pretende contribuir a las categorías establecidas por el DSM-IV, y aunque presenta ciertas limitaciones, en el sentido de utilizar predominantemente categorías aún naturales y biologicistas, como por ejemplo cuando habla de los comportamientos en términos individuales; se detiene a analizar cómo los padecimientos dependen de la cultura en la que están insertos. Concluye que las enfermedades sólo pueden expresarse y explicarse culturalmente.

Otra postura contraria a las definiciones tradicionales y mecanicistas de la alimentación es la de Ávila Curiel, A. (1990), quien evidencia a la desnutrición como un problema de tipo social, comparándolo, en cuanto a la dimensión de muerte que ocurren a causa de ésta, con la Segunda Guerra Mundial. Él ubica que la solución a esta problemática, no está en la atención únicamente a indicadores biológicos, sino a la equidad social. Muestra cómo existe una contradicción entre abundante producción de alimentos, crecimiento demográfico intenso e incremento absoluto de la mortalidad asociada al hambre. Para el autor la desnutrición sólo podrá dilucidarse si penetramos en la lógica de la reproducción social de las relaciones de producción capitalista. De tal modo que para resolver dicha problemática social se requeriría de una redistribución de la riqueza social en función de su reproducción ampliada y su creciente acumulación.

Autores como Andrien M. y Beghin I. (2001) subrayan que el entendimiento de la nutrición se relaciona con aspectos emocionales y sociales. Afirmando, como lo hacen estos autores, que la educación en nutrición, que generalmente resulta convencional, se reduce casi siempre al ejercicio de un monólogo; teniendo la confianza de la información científica como medio privilegiado para cambiar comportamientos. La educación convencional en materia de Nutrición parece que se funda en una concepción teórica de las necesidades nutricionales del hombre sin considerar que en la etiología de las enfermedades de la alimentación como la desnutrición, los factores que tienen mayor peso, son los culturales.

Concuerdo con estos autores quienes señalan que se está llevando a cabo un modelo ingenuo de la modificación de la conducta alimentaria, por parte de los estrategas o “expertos”, en el campo de la alimentación y salud. Señalan que los educadores adquieren una actitud autoritaria ante los saberes de las personas, y por lo tanto, reflejan un desconocimiento absoluto de la población objetivo a la que se dirigen, y su contexto social, es decir, adoptan una lejanía de cualquier contexto cultural. Además señalan que estos educadores en nutrición y en salud, reducen dicha población objetivo a las “madres” que pueden acudir a su encuentro cuando no son sólo ellas quienes pueden participar en un diálogo en materia de alimentación y salud. A lo largo de su trabajo lanzan, indirectamente, diversas preguntas a dichos estrategas como la siguiente: ¿El promotor de salud puede borrar la influencia de la suegra o del curandero? La respuesta es clara: ¡No!⁹ El pensamiento mayoritario del personal de salud es abstracto-lineal¹⁰.

⁹ Al menos entre los *teének*.

¹⁰ Por ejemplo, conciben la desnutrición solo como una carencia dietética.

En ese tipo de pensamiento es que se desarrollan estrategias educativas y aplicativas, de alimentación y salud, aisladas o fuera de contexto.

Menéndez, E. (2003), menciona que, sin atreverse a generalizar, desde su experiencia profesional ubica que al menos una parte de quienes trabajan en el campo de la salud tienden a excluir los factores culturales, o intentan trabajar con ellos, pero con el tiempo su uso se queda relegado a un papel secundario. Entre lo observado por mi puedo asegurar que para el personal de las instituciones de salud no existen tantas dudas de la presencia de factores culturales, pero en sus intervenciones y términos usados de frente a los grupos con los cuales trabajan no se evidencian estos factores. Otro hecho de la negación de lo cultural es la limitación que el paciente tiene para usar la palabra, lo que sin duda puede relacionarse con la formación de las escuelas de medicina que al otorgar un sobrepeso en la enfermedad al componente biológico hace de los profesionales de atención en alimentación y salud¹¹ los protagonistas del encuentro clínico o educativo. Por ello Menéndez, E. (2003) propone una reorientación técnica en el uso de los factores culturales a la hora de la intervención.

Lo que habrían de estudiar los programas de intervención en salud pública son las problemáticas sociales, justamente en medio de la sociedad sin “culpabilizar” a los sujetos como si éstos fueran ajenos a su contexto.

¹¹ Inclúyanse aquí los nutriólogos quienes recibimos una formación básica del mismo corte médico.

También habrían de vincular los procesos económicos, políticos y culturales, con las dinámicas sociales, puesto que en éstas se ubican y observan las condiciones de desigualdad social mediante relaciones de hegemonía y subalternidad. Muchos autores reafirman esta idea, desde la antropología de la alimentación, la antropología médica y la antropología del desarrollo.

No solamente se trata de que los estudiosos incursionemos en la investigación de algunos de los elementos del contexto social, como los relacionados con la producción local de los alimentos, las condiciones climáticas, las actividades productivas, entre otros. Sino que, de incluir en los estudios y acciones de cambio social, justamente los significados de los actores locales en torno a la alimentación y a la salud. De profundizar en la diversidad de sus prácticas culturales, que incluyen sus maneras de alimentarse, su propia clasificación de enfermedades y el particular uso de una variedad de remedios locales.

Lo anterior, representaría realmente “penetrar” en la vida social de los lugares que se estudian y acercarse a su cultura, es decir, a las verdaderas estrategias, acciones, concepciones e interpretaciones de los actores sociales; las que les pertenecen, las de su contexto y medio social. Es importante reconsiderar que cada individuo tiene requerimientos nutrimentales particulares acorde a su composición física, sin embargo, los individuos pertenecemos y vivimos dentro una sociedad, y más aún, en un grupo de personas que comparten características socioculturales igualmente importantes que las características químicas y fisiológicas de cada persona. Inclusive, los condicionamientos culturales son inclusive más imperantes que los de corte biológico.

Con respecto a esto, otros autores que han mencionado las limitaciones de enfocarse a los indicadores biológicos son Martínez González, A. e Irala Jokin (2005) que, aunque después de criticar las posturas “individualistas” las retoman y se contradicen, reconocen y postulan la frustración de las ciencias médicas en términos de que no alcanzan a identificar las raíces culturales y sociológicas de los “estilos de vida autodestructivos”. Para ellos no basta con identificarlos sino con buscar los “determinantes de los determinantes” (ibid: 2005).

En algunos de los trabajos fisiológicos y fisiopatológicos de los campos de la alimentación y la salud, se han incluido variables de tipo sociocultural, pero únicamente en calidad de indicadores y no de categorías de análisis. Según Haro, A. dichas variables no deben ser solamente mencionadas, sino más bien, reflexionarlas a profundidad; Su complejidad debe provocar que sean analizadas a detalle y con cuidado. Porque cada una de estas variables socioculturales representa múltiples procesos subyacentes que deben de problematizarse, vistos como aspectos complejos que difícilmente pueden ser reducidos a simples indicadores, variables o mecanismos (2009).

Los trabajos de Pérez-Gil han sido de los escasos estudios, que aunque toman a la nutrición como disciplina académica, hacen un análisis que incluyen los aspectos sociales y culturales. Tal como lo sugieren: Ysunza, A. (1984, 1996); Moreno Altamirano, L. (2001); Menéndez, E., y Pardo, Di. (1996); Haro, A., Hersch, P., y Menéndez, E., (2006); Haro, A. (2006, 2007, 2009), estoy convencida que las investigaciones de la nutrición deberían integrar variables socioculturales y contextualizar los indicadores estadísticos y cuantitativos.

1.2 Estudios antropológicos de la alimentación

“El hombre al alimentarse pone en funcionamiento no sólo los procesos de índole fisiológica, sino aquellos no menos sencillos, como lo son los de carácter ecológico, psicológico, económico y cultural (Montero Morales, C., 2004:28)”.

En general, los estudios de la alimentación en México, son pocos porque como lo escribí antes se han enfocado a los contenidos nutrimentales y dietéticos; mientras que son todavía más escasos en las ciencias sociales, en especial desde la antropología de la alimentación. Dice Aguilar Paris, P. (2005), que en las décadas de los sesenta, setenta y ochenta, es decir casi durante 30 años, no se encuentra este tipo de producción. El panorama es exiguo, dice el autor que esto no sólo se debe a falta de difusión de las investigaciones sino que verdaderamente ésta no es muy abundante. Considero que, aunque la alimentación *per se* es un fenómeno social, complejo y diverso, incluyendo que ha interesado a disciplinas como la etnohistoria, ecología, nutrición y medicina, sociología y psicología, aún no está presente en el mundo académico una sistematización de los estudios realizados, tampoco un vínculo entre éstos, ni una clarificación u orden de lo que desarrollan y/o proponen los varios enfoques. Respecto a lo anterior, y para el caso de las investigaciones realizadas desde la antropología, Aguilar Piña, P., afirma que:

“(…) la antropología mexicana no ha dado el siguiente paso que consiste en concebir a la alimentación como objeto de investigación (entendido esto último en el sentido de sistemas y procesos culturales) y eventualmente vincularlo mediante una estrategia de método con las problemáticas de nutrición analizadas por la antropología física y las ciencias de la salud, principalmente” (Aguilar Piña, P., 2002:2).

Ahora bien, aunque es exigua la antropología de la alimentación, la mayoría de los estudios antropológicos mencionan las características alimentarias de los grupos que han estudiado. Aguilar, P. (2002: 13) y Castillo Chávez, O. (2008¹²), proponen las siguientes pautas o características universales o generales de la alimentación en los diferentes grupos humanos.

1. Preparan sus alimentos y ninguna otra especie existente en el planeta tierra invierte tanto tiempo en este proceso, de modificarlos de su estado natural a un estado de “cocinado” en el cual se les añaden otros elementos comestibles que alteran su sabor original).
2. Crean complejas redes de producción, distribución e intercambio de productos alimenticios¹³, que surgen de ideologías particulares de dichos grupos.
3. Han creado listas de los alimentos comestibles y no comestibles, sus preferencias y prohibiciones alimentarias; emplean sistemas simbólicos, por lo tanto, los alimentos funcionan como elementos ideológicos del grupo.

Es decir, el alimento no solamente debe estar disponible en el entorno natural y ser digerido por el cuerpo, sino que debe ser reconocido como “comestible” en función de la ideología del grupo social (Vargas, L., 1993), y las diversas maneras de comer y costumbres alimentarias se vinculan al comportamiento social en medio de una complejidad de símbolos y significados culturales; los alimentos, son sistemas simbólicos

¹² La autora retoma respecto a las características universales a Pelto, G.H.

¹³ Para mí, el proceso alimentario corresponde a la red de acciones de intercambio, producción y distribución de productos alimenticios, pero incluyendo las acciones o fases de la selección y consumo de alimentos.

(Korsmeyer, C., 2002; Douglas, M., 1975 [1972]; Harris, M., 1972, 1989; Contreras, J., 1993; Pelto, G.H., 2000 a, Pelto, G. H., Goodman, A., y Dufour, D. L., 2000 b; Carrasco, 2002; González Torres, 2002; Vargas y Casillas, 1993; Contreras y Gracia, 2005; González Chévez, L., y Hersch Martínez, P., 2005; Maciel, M. 2006; Bonfil Batalla, 2006; Vargas, L., 2006; Gracia, M., 2006; Bertrán, M., 2007; Delgado Acuña, A., 2007; Fajardo, H., 2007; Pérez-Gil, S., 2006, 2009a, 2009b).

Así, Farb, P. y Armelagos, G. (1980,1985) y Harris M. (1989) dicen que comemos no precisamente porque tengamos hambre, sino porque es un acto social. Las razones para comer tienen que ver con factores culturales como los tabúes. Para estos autores la forma en que nos alimentamos se relaciona con nuestros comportamientos sociales y depende del contexto cultural específico. Conuerdo con los siguientes postulados de Farb, P. y Armelagos, G., que además, me resultan medulares para cualquier análisis de la alimentación de los distintos grupos sociales:

1. Prácticamente el conjunto de las actividades humanas se vinculan con la cultura alimentaria de los diferentes contextos sociales
2. Las formas de alimentación de las sociedades menos complejas, se relacionan con lo sobrenatural, ritual, mítico, las creencias mágicas y lo ceremonial. Ejemplifican lo que sucede en las celebraciones fúnebres en las que existen comportamientos alimentarios concretos
3. El compartir la comida, significa el establecimiento de redes sociales y un acto de comensalidad; lo ejemplifican para ciertas comunidades africanas y australianas

4. La necesidad de compartir la comida se enlaza con la necesidad de vivir en sociedad
5. Establece una relación íntima entre el proceso alimentario y el ser hombre o mujer; por lo que, el análisis de la alimentación debe hacerse mediante una perspectiva de género
6. La cultura de una sociedad se transmite en la cocina, a la hora de compartir la comida
7. La comensalidad es un medio para el sentido de pertenencia, etnicidad e identidad; por lo tanto la alimentación es un elemento preponderante de la cohesión social
8. La alimentación refuerza las costumbres de los grupos sociales
9. La alimentación de los grupos sociales encara la adaptación a sus condiciones ecosistémicas

El alimento, constituye en sí mismo, un marcador del *ethos*¹⁴ cultural. La comida refleja las particularidades de las sociedades. En este sentido depende de dos dimensiones: material (fuentes alimentarias) y no material (características, por ejemplo, de la organización doméstica y de las formas religiosas, etc.) (De Garine, I., y De Garine, V., 1999; De Garine, 2008[2002]). La alimentación es un escenario maravilloso que una vez que tiene tanto significado puede perderse la actividad misma; está cubierta totalmente de un sentido social¹⁵ (Mintz, S., 2003).

Según Mintz, S. (2003) a principios del siglo XX en la antropología, la alimentación todavía no había sido un tema central de interés, sino que lo usaban como instrumento para conocer otros aspectos de la vida.

¹⁴ Conjunto de rasgos y modos del comportamiento que conforman el carácter de identidad propio de un grupo social. Parecido a los conceptos “el costumbre” y ”habitus” estudiados por investigadores del tema de la alimentación desde un paradigma antropológico: Fajardo, H., (2007); Ariel de Vidas, A., (2003).

¹⁵ Así también los plantea Montero Morales, C. (2004) en la obra “El enfoque cultural de la alimentación. Alimentación y vida saludable ¿somos lo que comemos?”

Para el caso de mi trabajo, la comida y la alimentación, si bien me llevaron al estudio de otros elementos sociales, representaron el tema central de mi estudio. Esto ocurrió porque la alimentación es un tema amplio y complejo, como acto reproductor y transmisor de la cultura, diverso y de carácter polisémico y sociocultural, que tiene que ver con la comensalidad en un sentido de reciprocidad “dar y recibir”. En tal sentido lo estudié como un “sistema alimentario”, esto es, hube de enfocar a los recursos con los que cuentan y su “proceso alimentario”, que entiendo, abarca la selección, preparación, consumo y reparto o distribución familiar o social, de los alimentos. Me remito, para el entendimiento del concepto: “proceso alimentario”, al trabajo de Pérez Gil Romo. S., Romero Juárez. L. G. y Ortega Sandoval, D.M. (2009) con mujeres oaxaqueñas. Y para el “sistema alimentario” me remito a las conceptualizaciones de De Garine, I., y De Garine, V., conforme lo desgloso en el sistema alimentario *teének*.

Es básico hacer notar la diferencia entre antropología de la alimentación y cultura alimentaria. Aguilar Paris, P., (2002), elabora una discusión al respecto. La cultura de la alimentación es el objeto a comprender de la antropología de la alimentación, que es la disciplina encargada de proporcionar la perspectiva y herramientas epistemológicas concretas. La antropología de la alimentación encontraría una relación inmediata o correspondencia de “primer orden” con las diferentes subdisciplinas de la antropología general, mientras que dependiendo de las variables manejadas tendría una relación mediata o correspondencia de “segundo orden” con diferentes disciplinas.

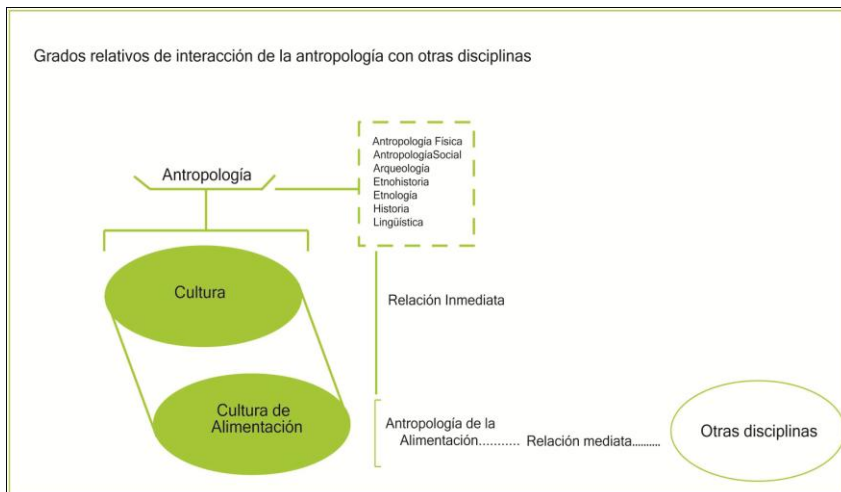


Imagen 2. Antropología de la alimentación y cultura alimentaria. Fuente: Aguilar Piña, P., (2002: 5). Rediseñado propio en colaboración de L.D.G Martín Álvarez Pérez.

Es decir, en esta tesis se da un camino inverso al que menciona Mintz. En lugar de tomar la alimentación como una entrada para estudiar las sociedades desde un punto de vista antropológico, fue necesario adentrarme en la antropología para entender las dimensiones que el sistema alimentario me estaba proponiendo. Para el estudio de la comensalidad hube de acercarme a los conceptos antropológicos de lo que se usa comúnmente como comunidad, identidad y representaciones sociales, persona y cuerpo. En las siguientes secciones presento mi aproximación a tales conceptos.

1.3 El cuerpo dinámico

Sin duda un estudio sobre la alimentación debe tener en cuenta el cuerpo. Los estudios biologicistas de la alimentación parten de un entendido del cuerpo biológico, a diferencia de los estudios sociales que afirman al cuerpo como un entramado complejo y variable de factores de índole social.

Obviamente el cuerpo es un ente biológico pero definitivamente la biología no es la única que lo conforma, es decir, no es sólo un fino mecanismo que integra y regula múltiples funciones vitales para permitir la vida en homeostasis donde los nutrientes juegan un papel esencial. También, el cuerpo se construye en la vida diaria a partir de dimensiones simbólicas, es decir, a partir de un entramado de diversos factores que superan a los biológicos. En el siguiente apartado presento mi revisión sobre los autores que afirman el cuerpo como una construcción sociocultural. Me detengo especialmente en los trabajos de corte etnográfico, principalmente, a partir de culturas como la *lacandona*, *rarámuri* y la *otomíe*, y un poco, de la *náhuatl*; y, en otro capítulo junto con mi propia etnografía *teének*, en aquellos que son mi antecedente y referente fundamental sobre esta cultura. Algunas investigaciones corresponden a la antropología urbana, y aunque los menciono, son los enfoques de ruralidad los que son más afines con los datos encontrados en el trabajo de campo, con los *teének*.

La anatomía del cuerpo no es tan determinante como sus atribuciones sociales para la vida diaria de la mayoría de las personas. Desde el ámbito de la ideología, el estudio de los rituales y del imaginario social y el simbolismo colectivo, Alfredo López Austin (1996), Jackes Galinier (1990, 2001), Víctor Turner (2002 [1985]) y Matilde M.-Odile (1995) han aportado la correlación que en muchos pueblos se encuentra entre el orden del cuerpo, el cosmos y las reglas sociales.

Desde otra perspectiva, Mauss, M. (1971); Popper, K. y Eccles, John, C. (1985); Hertz, R. (1990) y Merleau-Ponty, M. (1993) han hecho aportaciones significativas sobre los impactos orgánicos de los aspectos socioculturales.

La noción del cuerpo no puede limitarse a una visión instrumental, sino que, debe estar inscrito en la lógica del “habitus”, es decir, en los impactos orgánicos de la educación, las reglas de urbanidad, la moda, la calificación de adecuadas o no de ciertas posiciones corporales, etcétera. Es decir, el cuerpo no es el resultado de un conjunto de movimientos y mecanismos puramente individuales, sin que, que éstos son dictados por su relación con los símbolos morales e intelectuales del grupo al que pertenece. En el cuerpo humano domina la educación y se superpone a la imitación (Mauss, M., 1971).

Así, David Le Breton (2001) considera que el cuerpo es una construcción sociocultural y simbólica y no una realidad en sí mismo; se construye con base en lo que socialmente se dice de él. Afirma que el modelo occidental observa el cuerpo como una “posesión” y a partir de allí se origina una atomización de los sujetos, provocando una separación de la experiencia personal-social del sujeto (capaz de sí y de las relaciones con otros) y su capacidad de integración¹⁶. El autor apunta al hecho de que predomina un dominio de la ciencia médica sobre el individuo que le impide al sujeto desarrollarse por sí mismo y curarse por sus capacidades. La medicina se encarga del cuerpo, y no de la persona, visto el cuerpo como una “máquina humana” (2001: 11); es decir, abordando al cuerpo como un objeto, aparato o instrumento que ha creado una medicina instrumental catalogada por su eficacia instrumental. Una consecuencia de ello es que no se toma en cuenta la eficacia simbólica obtenida a partir del contacto que tienen con el sujeto los practicantes de la mayoría de las medicinas paralelas, alternativas o populares.

¹⁶ El autor la llama: “integración simbólica” (2001: 15).

Estas medicinas, según Le Bretón, buscan mejorar la persona (incluyendo su estado físico pero no solamente físico) y a partir también de la atención comprensiva considerando dimensiones emocionales y significativas para el sujeto.

Plantea que a partir de un entendimiento puramente biológico del cuerpo por parte de la medicina, se presenta una crisis del modelo médico que deja de tener un consenso social y atiende solamente a las necesidades institucionales. De esta manera explica el desfase entre las demandas sociales en materia de alimentación y salud, y las respuestas de la mayoría de las instituciones médicas. Sugiere que el modelo contemple a los sujetos como personas, que les ayude a identificar y reconocer el poder que ellos tienen sobre sí mismos; que no se promueva una medicina del cuerpo sino una medicina del hombre, considerando las necesidades personales del sujeto.

Considero, de la misma forma que el autor, que el cuerpo humano debería verse desde las diferentes disciplinas científicas, especialmente desde la medicina y la nutrición, como el medio con el cual el ser humano está en comunicación con los diferentes campos simbólicos que le otorgan sentido a la existencia colectiva. El cuerpo es dinámico, es una unidad en un continuo proceso variable por los cambios que sufre biológicamente y por los que suceden en su contexto. Se encuentra dentro de un complejo de significaciones que además son colectivas. Se percibe en medio de procesos de transformación individuales y colectivos el cuerpo es procesual una vez que depende de variables individuales y colectivas (Rosen, G., 1985; Goffman, E., 1989; Latour, B., 2001 [1999]).

Los criterios formados a partir de la racionalidad científica de occidente han determinado y orientado a los quehaceres científicos. Todas las nociones paradigmáticas, en torno al cuerpo, han resultado de esa larga tradición del quehacer científico occidental. Ortiz Quesada, F. (2003), a través de “La historia del pensamiento médico” muestra cómo ha ido cambiando el entendimiento del cuerpo a partir de la evolución de la medicina como ciencia.

El cuerpo a través de la historia se ha mostrado como una frontera y una forma, más no como una esencia. Se ha entendido menos en términos de la noción de la persona activa y con capacidades individuales, y más, en el sentido de la medicina occidental que busca separar al individuo de sí mismo; como si éste, no tuviera la habilidad de ubicar lo que le acontece, en calidad de persona, sino como un instrumento por separado. Las ciencias se han limitado al estudio aparentemente “científico” de la vida, sin mostrar apertura al entendimiento del mundo desde una realidad subjetiva, en donde entran dimensiones del cuerpo y del comportamiento humano, que, objetivamente, es decir, numéricamente, no son comprobables, pero que existen.

Vera, J.L. (2002) recopila los estudios del cuerpo desde la “metaciencia”, involucrando planteamientos de las concepciones del cuerpo propuesto por la biomedicina la historia, la filosofía e incluso, el arte, definiendo al hombre como un ser total y pensante. Plantea a lo largo de su trabajo el entendimiento del cuerpo desde la realidad subjetiva. El cuerpo habla y crea un significado individual y a la vez colectivo.

Estudios sobre este enfoque de que el cuerpo humano debe entenderse como una unidad que se conforma de muchos elementos y dimensiones, no solamente biológicas, mentales y psicológicas, sino de todos los elementos del ser humano en sociedad pueden encontrarse en Piña Mendoza, (2004); Lock, M., (2005 [2002]); Porter, R., y Vigarello, G. (2005); Wolkowitz, (2006); Granet, M. (2007[1973,1933]); Saavedra Solano (2008); List Reyes, (2008 y Gutmann M. (2008).

1.4 Enfoques sociales sobre la colectividad

La mención a la colectividad en Durkheim, E., parte del entendido de lo común; especifica por comunidad al grupo que se mantiene a partir de rasgos compartidos, símbolos homogéneos, categorías del entendimiento o elementos ideológicos que le dan permanencia. Dichos rasgos son eminentemente de carácter social, es decir, se conectan con el contexto. Por ejemplo, la religión, que es la base común de todas las sociedades. En este sentido, es que para el autor, las comunidades requieren cierta homogeneidad integradas por representaciones colectivas (1985[1898]; 1998[1897]; 2001[1912]).

(Mauss, M., 1991, [1979]1991), considera que estos sistemas poseen categorías del conocimiento que se unen a las prácticas cotidianas en un conjunto de sucesos en un mismo “hecho social total”. Como ha sido referido por muchos otros autores, en el hecho social además se unen los procesos de vida, es decir, se articulan las ideologías con las acciones sociales.

Entonces, la comunidad contiene representaciones y prácticas a partir de un entendimiento y modo de vida comunes (Jodelet, 1991, 2008; Giménez, G., 2005, 2007), que algunos han llamado cosmovisión de un grupo, sistema de creencias cosmogónicas (propias de la religión) y cosmológicas (fuerzas naturales que orientan el sistema del conocimiento social; en una relación naturaleza/hombre), con las actividades económicas, los fenómenos de la naturaleza, las relaciones sociales y de organización local, y el conjunto de rituales (Alcorn, J., 1984; Rappaport, R., 1991 [1978], 2001[1999]; Galinier J., 1990; Broda, J. (2001a), Broda J., 2001b; Aguirre Bertrán, G., 1997; Ariel de Vidas, A., 2003).

En la comunidad se encuentra una mezcla entre lo tradicional, como prácticas culturales conformadas históricamente, y lo moderno. Como producto histórico, la comunidad se inserta en el modelo capitalista mundial perviviendo entre los efectos de la modernización. Coexisten en el interior de las comunidades, unión y desunión, coherencia e incoherencia; experimentan un proceso permanente de cambio vinculado a un sistema de pensamiento mundial (Wolf E., 1978, 1982, 2003; Vázquez L., 1992; Dumont, L., 1999; Morin E., 2000; Giménez G., 2002). En ellas se encuentran al mismo tiempo eventos sociales de resistencia, intercambio, imposición, adaptaciones y rechazos (Zárate E., 2005). Paralelamente la comunidad permanece como antigua y se transforma como comunidad nueva (Pérez Ruiz, M., 2005). En referencia a la teoría de los sistemas¹⁷; la comunidad *teének*¹⁸ es un sistema social dinámico.

¹⁷ Estudiada y así planteada por Morin, E.

¹⁸ Anexo una revisión bibliográfica respecto de la comunidad de huastecos (2006) como un antecedente histórico necesario para la presente tesis.

Morin E., muestra el concepto de comunidad como el conjunto de elementos dentro de un conjunto funcional de una manera articulada (2000). La comunidad es un sistema que no es perfecto, estable y pacífico, sino un sistema auto-organizador a partir de los conflictos y tensiones suscitadas en su interior, y en relación con otros sistemas sociales con quienes convive hacia afuera. Como Morín, algunos autores mencionan a la comunidad en relación con la sociedad exterior, la modernidad y la influencia del modelo capitalista de consumo. Es decir, como un espacio social dinámico, que constantemente cambia; al mismo tiempo, como mencionan Zárate, E., (2005) y Pérez Ruiz, M., (2005), como la unidad cultural de permanencia.

Pérez Ruiz, M., define por comunidad a la unidad que al no ser homogénea es “altamente dependiente” de las relaciones con el exterior. Subraya la búsqueda comunal por la reproducción de su cultura y la conformación de una historia y territorio comunes, sobre todo, de la búsqueda de sus propios recursos y estrategias de vida. En este mismo sentido Zárate, E., externa que las comunidades viven conforme se suscitan cambios sociales, producto de la modernidad. Por lo tanto, para el autor la comunidad entendida de la manera tradicional –homogénea y coherente- es “imposible”, como organización no existe. Postula que la comunidad aunque es abierta a la transformación a partir de las influencias externas, se mantiene y reorganiza como unidad cultural. Ciertamente, la comunidad representa un sistema de valores, representaciones y prácticas que permiten su permanencia. Su conformación identitaria, colaboración grupal y sentimiento de pertenencia, responden a sus elementos compartidos u homogéneos. Aún en su característica de poseer una mayoría de elementos comunes, el conjunto de diferencias individuales, conlleva las divergencias y los conflictos (Fox, R., 1984; Boege, E., 1988; Stavenhagen, R., 2001).

Entendida en un sentido dinámico, la comunidad no llegó para quedarse, es decir, se encuentra en un recurrente proceso de cambio. Este no es un concepto terminado como lo encontramos en la antropología clásica, sino que que permanentemente estará en constante renovación a partir de los cambios que origina la globalización en el mundo. El concepto no es unidimensional sino multidimensional, es decir, contiene en su interior, complementariedades y antagonismos, homogeneidad y heterogeneidad, facetas y oposiciones. Sin embargo, debe haber una esfera cultural indispensable para poder mantener la organización, la estructura y la complejidad, como otra de sus características (Vázquez, L., 1982; Morin, E., 2002; Guillen, M. L., 2005).

Es un núcleo de conocimiento cultural que los sujetos ponen en práctica en forma dinámica permitiendo la reproducción continua de su cosmovisión (Magón Guzmán, D., 2009). Entiendo entonces a la comunidad como una unidad cultural que va más allá de un grupo de personas que comparten un mismo territorio físico. Trasciende hacia la asociación afectiva y el sentimiento de pertenencia que inclusive se extiende hacia los miembros que salen de ella (Delgado, M. [s/f]; Sack, R., 1991; Giménez, G., 1994; Escobar, A., 2000; Graizbord, B., 2000; Rentería Vargas, J., 2001). Se conforma no sólo de las relaciones sociales entre los sujetos sino de aquellas que éstos establecen con diversos elementos de la naturaleza.

1.5 Representaciones sociales

La escuela sociológica francesa, la psicología social y la antropología social tienen aportes importantes respecto del marco conceptual de las representaciones sociales. De alguna forma la escuela sociológica francesa, en la tradición de Durkheim y Mauss, se coloca en el esfuerzo por abordar la teoría de las representaciones sociales.

Mauss Marcel (1991[1979]) planteaba la existencia de representaciones colectivas en términos de lo que Durkheim previamente había desarrollado; la desaprobación y la aprobación social, tienen que ver con la ideología y el sistema de conocimientos común al grupo social. Fue el primer autor quien conceptualizó las representaciones colectivas. Definió las representaciones sociales desde una óptica social, y no individualista, acercándose a las relaciones sociales de los fenómenos y sujetos sociales (1985[1898]).

La construcción de la realidad, si bien se hace desde el individuo, solamente se logra socialmente en un conjunto cultural dado. Es decir, el cómo entendemos y visualizamos el mundo, y por consiguiente cómo actuamos en él, tiene que ver justamente con cómo se organiza el grupo del cual formamos parte. Las representaciones sociales se anclan en un contexto particular donde acontece la vida cotidiana. La objetivación y el anclaje a lo social que aborda Jodelet, D. (1991) de la representación, sería en mi comprensión la práctica social del actor. La noción de representación social de Jodelet, se sitúa, en el punto donde se interceptan lo psicológico y lo social, es decir, medía, y no separa, la relación –tan discutida en antropología- del individuo y la sociedad. Esto último es justamente lo que plantea Bourdieu. P., acerca de la interiorización de la cultura en diversas obras (1990a, 1990b, 1996, 2001).

De la misma manera, lo plantea Giménez G. (2005). Concuero en lo que esboza, en términos de las representaciones sociales. Una representación es siempre de carácter social¹⁹. Toda representación social es una forma de visión global, de la vida social de los sujetos. En la dinámica que plantea el autor las representaciones sociales permiten al grupo

¹⁹ Este postulado primario del autor concuerda con lo expuesto de Jodelet, D.

conferir sentido a sus comportamientos. Entender la realidad a través de su propio sistema de referencias y, por lo mismo, adaptarse a dicha realidad y definir en ella un lugar para sí. A partir de este postulado enlaza las representaciones, no solamente con las prácticas, sino con la identidad grupal. Contrariamente a posturas simbólicas de las representaciones (Viveiros de Castro y Lévi-Strauss) para Giménez, las representaciones sociales no son meros símbolos, de alguna forma en el aire, sino que están dentro de un contexto activo, es decir, se prolongan hacia las prácticas que los actores sociales manifiestan en el grupo.

Para Jodelet, D., las representaciones sociales parten de la noción del sujeto, activo en su entorno; de sujetos, seres pensantes y actuantes, que participan de luchas sociales por el reconocimiento (2008). La autora vincula las representaciones sociales con la identidad grupal. Parecido a lo que proponen Chartier, R. (1992) y Ruiz J.C. (2003) sobre que las estrategias que determinan posiciones y relaciones, son simbólicas, y construyen, para cada clase, grupo o medio social, un ser-percibido constitutivo de su identidad.

Las representaciones sociales, se articulan con las prácticas; a la luz de las relaciones establecidas, entre actores sociales, y, con la identidad que tiene cada grupo social. A partir de las representaciones (concepciones nociones, ideas y conocimientos), se recoge la dimensión simbólica de la cultura, que remite y articula las prácticas de los actores sociales, conformando entonces no solamente una dimensión simbólica sino una dimensión práctica de la cultura. Para llegar a la interpretación de la vida en sociedad de un grupo humano específico, por ejemplo el de los *teének*, a través de sus prácticas cotidianas, o lo que ellos hacen, es preciso partir de lo que -y cómo- ellos piensan y representan el mundo en el que viven. Las representaciones y las prácticas son compartidas colectivamente.

Se caracterizan por una forma específica de pensamiento y acción del grupo social (Berger, P. y Luckman, T. 1998; Long N., 1968, 2006).

1.6 Prácticas discursivas

Mucho del material de campo recogido son las voces de los actores sociales. Son sus voces, junto con algunas descripciones etnográficas o de las situaciones vividas cotidianamente en El Barrio del Aguacate permiten encontrarnos con la particularidad social de la comunidad.

Para Turner, V. (1980) las significaciones o lo simbólico de las representaciones, no se encuentran únicamente en un nivel de sentido, esto es, intelectual, ideológico o de conocimiento; sino que, trasciende a un nivel práctico y funcional, es decir, instrumental de los sistemas simbólicos. El nivel de sentido articula a los sistemas simbólicos con la función. Porque los sistemas simbólicos operan; es decir, se complementan con las prácticas. Similar a la postura en torno a la comunidad, entendiéndola en vinculación con las prácticas concretas de los sujetos, más allá de un simple análisis simbólico (Jodelet, D., 1991, 2008; Giménez, G., 2005).

Rappaport, R. (2001[1999]: 28-32), expresa que la religión y el lenguaje funcionan como mecanismos de adaptación de las sociedades para no extinguirse. El acercamiento a las voces de los habitantes de El Aguacate permite la comprensión de su cultura, la aproximación a las significaciones comunes del mundo y a las formas de actuar en él, comprendiendo cosmologías, expresiones, valores, seres sobrenaturales, etc.

A las cualidades como bueno y malo, abstracciones como democracia y comunismo, valores como honor, valor y generosidad, seres fabulosos como demonios, fantasmas y dioses, lugares imaginarios como cielo e infierno. Entonces, de acuerdo a Rapaport, R., la importancia del lenguaje no es sólo la capacidad para comunicar a otros los resultados de ese poder expandido (relatos, comprensión, abstracciones, valoraciones) sino que en dichos resultados subyace el modo general de adaptación humano y las adaptaciones específicas de las diversas sociedades. El lenguaje visto como el conjunto de significados e interpretaciones no solo refleja o aproxima a un mundo existente sino que participa en su propia construcción.

Los discursos y las prácticas contribuyen entonces a la propia constitución de la comunidad. Tienen que ver con la identidad colectiva que plantea Kosmeyer, C. (2002). Este autor sugiere cómo las narraciones y relatos muestran las significaciones del acto y de los alimentos, porque como sucede con una narración, comer es un suceso que se extiende en el tiempo: “Los relatos pueden detallar el modo en que los alimentos nutren curan y reconfortan o la manera en la que engaña, envenenan o crean adicción (ibid: 249)”. Para Krosmeier “Dada la dimensión temporal de la comida (...) los contextos narrativos pueden permitirnos reflexionar sobre el significado de esta actividad (Íbidem: 251)”.

Pedro Reygadas (2009) por su parte se refiere a los mecanismos sígnicos²⁰ como mecanismos de significación que permiten construir e interpretar el sentido, son además, producto de un proceso y organización permanentemente abiertos a la reinterpretación de los elementos ideológicos y prácticos de la sociedad.

²⁰ Los símbolos que planteaba Turner, V. (1980) corresponden a los mecanismos sígnicos descritos por Reygadas, P. (2009).

Estudiar el discurso implica hacerlo desde lo que se dice pero también desde lo que se hace; es estudiar el contexto, el sujeto productor y el intérprete; así como los mecanismos y acciones de significación que los comportan sin olvidar las emociones.

La concepción sociocultural del discurso, en concordancia con Reygadas, se relaciona con la comprensión del sentido del mundo y las luchas por la argumentación en la afirmación de la identidad dentro de contextos sociales específicos (2009: 10-13). El discurso, visto como anclaje sociocultural dentro de un proceso social, el de la comunicación, es un producto de interacciones de varias dimensiones complejas: lógica, emotiva y social. Es la suma de lo verbal y lo no verbal, es decir, de lo que se dice y lo que no se dice; esto último, en términos de Reygadas P. (2009: 11), significa la unión de la lengua con el “significado del cuerpo”.

1.7 La cocina, espacio colectivo de representaciones sociales y prácticas discursivas

Ubico la cocina, de la misma forma que el discurso (Reygadas, P., 2009), es decir, a partir del sentido, y no de la forma, una vez que la cocina es también, como lo es el lenguaje, un proceso social que reúne elementos desde la lógica de los individuos, pero también de su relación con los otros (aspectos sociales) y desde sus aspectos emotivos. Respecto a lo anterior, significaría un sistema complejo y dinámico (como lo es la comunidad; Morin, E., 2000, 2002) de formas de pensar y de actuar en grupo; partiendo de un mismo sentido colectivo (Mauss, 1991 [1979], Durkheim, É. (2001[1912])). Así como el lenguaje es un sistema complejo, y la comunidad también lo es, la cocina, tiene características similares tanto del lenguaje como de la comunidad, en términos, del todo como parte del todo (la colectividad).

En una relación dialéctica y no antagónica, de la naturaleza y la cultura, y así mismo, del individuo con la sociedad. La cocina como espacio social brinda la posibilidad del acercamiento a la cultura, así como también lo permite el lenguaje, a partir del conocimiento de una base común del pensamiento y de un contexto social práctico (Turner, V., 1880; Reygadas, P., 2009).

La cocina es un símbolo concreto de la transmutación de la naturaleza en significado social (a través de las ofrendas, la sacralización de los alimentos, la comensalidad entre sujetos, los roles de género, etc.). De la misma manera que los estudios de los enfoques sociales sobre la colectividad plantean lo colectivo, entiendo que, la cocina concretiza las representaciones sociales en prácticas discursivas permitiendo conocer la cultura alimentaria de un grupo (mostrando elementos compartidos u homogéneos); en este sentido, delimitando y definiendo la cohesión e identidad grupal (en términos de los planteamientos de Durkheim, É., 2001[1912]), pero al mismo tiempo y de la misma manera que la comunidad, representando una unidad colectiva cambiante, poseedora de elementos heterogéneos (Vázquez, L., 1982; Morin, E., 2002; Guillen L., 2005; Pérez Ruiz, M., 2005; Zárate E., 2005).

La cocina es un medio para situar los discursos de los actores sociales dentro de su contexto como prácticas colectivas, justamente, en el mismo sentido que define Reygadas, P., respecto al sentido práctico del discurso. Así como este autor define el lenguaje como un constructo social, la cocina representa una construcción colectiva de representaciones sociales (Jodelet, D., 1991, 2008; Giménez G., 2005), de lenguaje y sistema de comunicación, de una particularidad de entender el mundo, de identificarse en él; es una

forma concreta de lenguaje, como un medio de comunicación y reproducción cultural que permite conocer la alimentación de un grupo social; así como la alimentación es un elemento de estudio que permite comprender la cultura (Douglas, M., 1975 [1972]; De Garine, I., y De Garine, V., 1999; De Garine, 1999, 2008[2002]; Pelto, G.H., 2000a; Pelto, G. H., Goodman, A., yDufour, D. L., 2000b).

Elías, M. (1980) y Farb, P. y Armelagos, G. (1980) relacionan la alimentación con las “maneras de mesa”, o bien, el conjunto de reglas asociadas con lo que sucede en la cocina: la forma de presentar y consumir los alimentos²¹, número de sesiones o tiempos de comida en el día, etc. Otros autores como los siguientes se refieren a la cocina como el lugar en donde es posible sobre manera, ubicar las creencias y tabúes en torno a los alimentos, las preferencias y/o rechazos hacia los alimentos, sus combinaciones, y en general, gran parte del proceso alimentario.

Fischler, C. (1995) afirma que la cocina permite la cohesión grupal. Permite la formación de unidades culturales, esa es la capacidad del hombre omnívoro, que es aquello que se come. La cocina es organizadora de subsistencia; es la conformación de la cultura de los pueblos. Es un entramado de contenidos simbólicos y códigos muy precisos. Se encuentra unida al etnocentrismo de los sistemas culturales. La cocina, al igual que los comportamientos alimentarios, adquiere las mismas características que la cultura (Contreras, J., 1993) además que es un sistema cultural determinado; los comportamientos y las tradiciones alimentarias así como las culturas, no son algo estático e inmutable.

²¹ Platillos.

“Los cambios en las cocinas locales pueden presentarse por evolución de las condiciones internas, pero también como consecuencia de la adopción de ingredientes y/o técnicas provenientes del exterior. Si el dominio de la cocina es, en muchos aspectos, extremadamente conservador, generalmente porque cada cultura transmite a cada generación los alimentos que considera comestibles, ello no impide, que se produzcan cambios sorprendentes” (ibid: 77).

Existe una estrecha relación entre la forma de distribuir, preparar y seleccionar los alimentos, así como de cocinarlos, con el vínculo entre la naturaleza de un grupo y su cocina. Esto se ejemplifica como sigue: “Las condiciones ecológicas, demográficas, tecnológicas, sociales, políticas, económicas e ideológicas configuraron la cocina china y su especificidad (Contreras, J., 1993: 75)”. La cocina tiene una dimensión étnica, nacional y/o regional. De tal forma que es entendida como algo dado por los miembros de una comunidad. La introducción de cambios tiene que ver con la tendencia homogeneizadora internacional sobre las corrientes alimentarias en función de los cambios tecnológicos, que, no siempre favorecen a las poblaciones. La incorporación de nuevos alimentos está repleta de profundos significados dentro de una cultura (ibid: 87-89).

Aguirre Bertrán, G. (1997) y Contreras, J. (1999) definen la cocina, además que en términos de la cocina como un espacio físico y simbólico, en el sentido de las actividades del proceso alimentario, como un cuerpo físico de prácticas, de representaciones y de normas. Una vez que es modificada manifiesta una interferencia de otros valores y concepciones.

Mintz, S. (2003) plantea que la cocina tiene que ver con la manera de comer de una región dentro de la cual un discurso activo acerca de la comida sirve de base tanto a comprensión común como una producción confiable de los alimentos en cuestión.

La comida se relaciona con el poder. A nivel internacional se relaciona con la difusión de los nuevos productos alimentarios. El abasto mundial de alimentos en relación con el crecimiento de la población y la imagen alimentaria del mundo. Para Mintz S., la alimentación, se relaciona con el ejercicio del poder; lo declara en términos del poder estructural y organizacional que precisa los marcos institucionales que definen: “[...] los términos por los cuales la gente obtiene comida, mantiene o modifica sus hábitos y perpetúa sus formas de comer, con los significados concomitantes, o construye sistemas nuevos, con nuevos significados, en torno a estas formas (Mintz, 2003: 53).

Para Montanari, M. (2003:11) constituye un vehículo o espacio físico de representación y de comunicación: no sólo es el instrumento de identidad cultural, sino el principal camino tal vez para entrar en contacto con culturas diferentes (...). Puede accionarse como un fuerte referencial de identidad y constituir un símbolo de una identidad. Es el punto en el cual los humanos pueden orientarse y distinguirse. Abarca un conjunto de relaciones sociales establecidas y un punto de encuentro de las representaciones y prácticas alimentarias de los grupos. A través de la historia, las cocinas, se han ido reinventando como espacios de transformación, una vez que se relacionan con la identidad social y una suma de diversas influencias. Además de lo que definen los autores, la cocina, es para mí y así también para Montanari, M. (2003: 11-17), un lenguaje que expresa la cultura de quienes la practican. En ésta se depositan las tradiciones y costumbres de los pobladores estudiados. La comida tiene que ver con su identidad grupal y con el intercambio simbólico y material, de significados y bienes –alimentos- entre unos y otros.

Para Contreras, J. y Gracia, M. (2005), la cocina tiene un sentido amplio, en referencia a lo cultural, lo cual denota. Es así que están estrechamente ligadas las elecciones alimentarias con la cultura²², como el conjunto de representaciones-prácticas simbólicas y materiales (ideas simbólicas y de valores sociales, comportamientos morales religiosos e higiénicos o sanitarios; ingredientes básicos, unos principios de condimentación característicos, así como unos procedimientos culinarios). La cocina:

“Nos marca aquello que nos es comestible y aquello que no lo es y conforma el conjunto de nuestras preferencias y aversiones alimentarias a través de los saberes y habilidades técnicas transmitidos de generación en generación, en base a la experiencia de nuestros antepasados y aprendidos en cuanto a miembros de una sociedad dada” (ibid: 216).

Las cocinas²³ se encuentran sujetas a constantes transformaciones-recreaciones, así que no pueden ser reducidas a inventarios, repertorios de ingredientes y conjunto de elementos cristalizados en el tiempo y en el espacio. Así, en las cocinas²⁴ existen las características particulares de las prácticas alimentarias, dentro de sistemas alimentarios tan diversos. Muestran las formas en que se preparan los alimentos, el tipo de reglas existentes para el modo de comer, las estructuras de los comportamientos alimentarios y de las personas que comen. La cocina escenifica con las relaciones de la alimentación y el cómo se construye la identidad cultural.

²² “La cocina de un país es su paisaje puesto en una cazuela”: frase del periodista y escritor Josep La; citada por Contreras, J. y Gracia, M. (2005: 208), en términos de que la cocina refleja a cada una de todas las sociedades.

²³ La cocina china es una de las más estudiadas más aún por el sentido tradicional de alimentarse de los chinos. Siempre la han considerado marchando conjuntamente a la alimentación y la salud; para ellos ésta última no sólo se representa por la ausencia de la enfermedad sino por la estructuración armoniosa de la persona (Contreras y Gracia, 2005: 205 y 206).

²⁴ Es interesante encontrar un fenómeno remarcado por la autora para las cocinas a nivel internacional: diversificación y homogeneización (Maciel, M., 2006: 134).

Más que hábitos y comportamientos alimentarios, las cocinas implican formas de percibir y expresar un determinado modo de vida de un determinado grupo; aquello que se coloca en el plato, más que alimentar el cuerpo, alimenta una forma de vivir (Maciel, M., 2006: 118).

Pérez-Gil, S. (2009) muestra que es el espacio complejo donde las mujeres aprenden a preparar la comida, donde, además de comer, se conversa, se toman decisiones, se realizan las tareas escolares y del hogar y es, en suma, el espacio de la casa donde la población femenina pasa el mayor número de horas.

1.8 Conceptos-palabras utilizados en la tesis

Se encontrarán los siguientes conceptos como símiles o analógicos a los desarrollados arriba.

Comunidad, utilizo también localidad, sociedad o Barrio, una vez que éstas fueron las palabras (conceptos) utilizadas por ellos mismos.

Pobladores, habitantes, aguacatenses, son las personas que viven dentro de El Barrio El Aguacate.

Actores sociales, sujetos sociales (pobladores, médicos tradicionales, rezanderos, parteras y curadores) porque participan activamente en la construcción de la realidad social y colectiva.

Agentes externos presentes en El Barrio (médicos alópatas y promotores de programas públicos. Yo misma fui para ellos un agente externo).

Saberes, representaciones y prácticas sociales, lo que dijeron, hicieron; incluye el lenguaje no verbal.

Alimentación local, alimentación *teének*, alimentación de El Barrio; Todo lo que involucra el proceso alimentario (selección, compra, distribución y consumo de los alimentos) y el sistema tradicional alimentario (alimentos básicos, periféricos y secundarios).

Conclusiones del capítulo

He dicho hasta aquí que los estudios biologicistas limitan el estudio de la alimentación al dejar de lado una amplia gama de factores de índole cultural. También mencioné que la alimentación debe ser contemplada como un hecho social total, que requiere en su estudio la inclusión de factores socioculturales. Considero que esta es una posibilidad concreta de incursionar en campos disciplinares alternativos, como los que conciernen a la perspectiva antropológica, para los profesionistas de la salud. Sin embargo podría plantearse la pregunta de ¿cómo es posible integrar este tipo de factores? Justamente es el objetivo de esta tesis mostrar que el acercamiento a la comunidad, a sus representaciones sociales y análisis de su discurso sería el método enriquecedor, una vez que permite establecer los puentes de comunicación necesarios para el diseño de políticas de intervención viables y productivas.

En el siguiente capítulo muestro las herramientas y métodos utilizados para el acercamiento a los actores sociales y al sentido de la colectividad *teének*. Muestro cómo la cocina fue un escenario metodológico trascendental para dar respuesta a mis preguntas de investigación.

“Nosotros tomamos nuestro destino en las manos, nos convertimos en responsables de nuestra historia mediante la reflexión, pero también mediante una decisión en la que empeñamos nuestra vida; y en ambos casos, se trata de un acto violento que se verifica ejercitándose”.

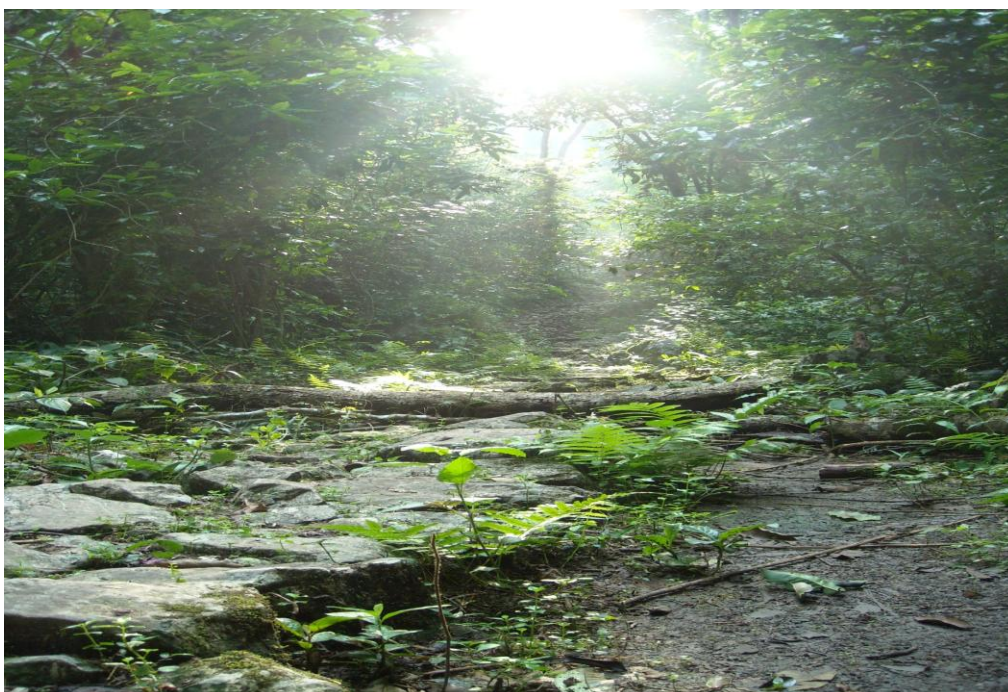
Merleau-Ponty (1997). En: Fernández, S. (1991)

CAPÍTULO 2. ENFOQUE METODOLÓGICO

Comienzo esta sección de la tesis ubicando al lector desde un principio en los escenarios comunitarios de El Barrio del Aguacate y en la vida cotidiana de los aguacatenses. En este capítulo indico el tipo de investigación a la que corresponde el presente trabajo y las herramientas y métodos empleados para la recopilación e interpretación de los datos de campo. Recurrí como método al acercamiento del lenguaje (representaciones sociales) aunado a las acciones sociales (prácticas).

Señalo los cambios que experimentó la investigación. Así mismo dialogo entre la planeación y ejecución del trabajo de campo, algunas dificultades y estrategias metodológicas, y también, con las limitaciones y retos con los que nos enfrentamos en investigaciones desde la perspectiva antropológica, más aún, aquellas relacionadas con el tema de la alimentación.

2.1 Escenarios de vida *teének*



Fotografía 1: Vereda en El Barrio del Aguacate; obtención propia; agosto del 2009. Contexto fotográfico: Íbamos de camino algunas mujeres *teének* y yo rumbo a la cabecera municipal emprendiendo una caminata entre veredas que duró aproximadamente tres horas

Decidí escribir un panorama inicial del lugar como una forma de mostrar tan sólo una parte de la vida de los pobladores con los que compartí cotidianamente seis meses. Porque son ellos los personajes más importantes de mi obra. Es a mis protagonistas a quienes debo prácticamente todo lo que hice. Así que, antes que continuar con el desarrollo del capítulo, quiero comenzar a hablar de ellos; desde este apartado sobre los escenarios de vida de los aguacatenses. Es mi deseo poder atrapar al lector, por lo menos un poco, en el espacio *teének* físico y social. Cerca del diario caminar de ellos en el transcurso de los días en la comunidad.

2.1.1 El transcurso de los días

Cada día en la comunidad es similar al otro, es decir, la dinámica de los habitantes se mantiene constante, entre semana y los fines de semana, con excepción de los días festivos. La noción del tiempo es más amplia e indefinida para los habitantes de El Barrio del Aguacate, que para los mestizos de Aquismón. El tiempo transcurre más lento, como veremos en las siguientes descripciones de cómo se viven los días en la comunidad. Los avisos para las reuniones se dan como entre dos o tres horas de anticipación. La gente acude con esa antelación, y tranquilamente espera, siempre y cuando se traten de actividades que surgen entre ellos mismos, como actividades católicas, faenas, rituales, etc. No sucede así cuando son actividades convocadas por agentes externos.

En este caso, sobre todo las mujeres, se molestan porque les quiten su tiempo, que bien podrían usar en sus actividades domésticas.

Entre semana la mayoría de las familias se levantan a las cinco (am). Las niñas se apresuran a lavar el uniforme que ocuparán al día siguiente así como el que ocuparán sus hermanitos mayores y/o menores. Las señoras comienzan a desgranar el maíz destinado a la preparación de la masa para cocinar las tortillas y a poner el café en la lumbre. Y los señores se preparan para irse al monte.

Antes de salir tanto los niños como los señores, la señora les ofrece una taza de café con con tortilla sola o con sal, o bien, un taco de algún guisado que les haya quedado en la tarde-noche anterior; a veces, con pan huasteco. Entregan un lonche a sus esposos, esto es, un guaje con agua o café y algunos tacos. Algunas señoras se van con sus esposos al monte, aunque la minoría, porque la mayoría se quedan en casa atendiendo los quehaceres que son la limpieza de su solar, cocinas y cuartos. Ellas acuden al monte, ocasionalmente, hasta la tarde antes de la comida o cuando ya le han servido de comer a su “señor”. Llevan el lonche a sus hijos a la escuela en el mismo horario en que los profesores acuden a la cocina a almorzar.

Los niños, del turno matutino regresan a su casa como a las dos (pm), y comienzan a hacer su tarea mientras ven la televisión o sentados en la tierra. Los niños del turno vespertino se van a la escuela y regresan entre las cuatro y cinco treinta (pm) para hacer lo mismo que sus hermanos que van a la escuela por la mañana. Los señores llegan del monte como entre las cuatro y seis (pm) y las señoras les ofrecen de nuevo el mismo menú que desayunaron. Ahora con frijol cocinado de platas de la región.

Las señoras, luego de regresar de cuidar la milpa o de cortar leña, comienzan a las cinco (pm) a preparar el café, a tortear y a poner el frijol, en diferentes preparaciones, y si hay dinero, que es la minoría de las ocasiones, algún guisado con huevo²⁵. De nuevo comen, tal como en el desayuno, reunidos en familia, entre seis y siete (pm). Después aprovechan para platicar de cómo les fue durante el día mientras comen pipián. Luego se bañan y aproximadamente a las nueve (pm) se van a dormir.

La escuela; Quince minutos antes de las siete (am) salen los estudiantes del nivel medio superior rumbo al Colegio de Bachilleres (COBACH) en Aquismón. El costo del viaje es de quince pesos por viaje por lo que se necesitan treinta pesos de pasaje al día para poder ser estudiante en este nivel. La mayoría de los estudiantes dicen que para sus papás es un gasto importante porque a la semana se gastan ciento cincuenta pesos de pasaje sin considerar los gastos de material escolar y de los viajes que en algunos fines de semana tienen que hacer para los trabajos en equipo.

Los padres de familia hacen grandes esfuerzos para mandar a sus hijos a la escuela a la cabecera municipal pero prefieren, como dicen, “pararse incluso de cabeza” con tal de que sus hijos tengan una vida mejor a la que ellos tuvieron cuando fueron jóvenes, en voz de los pobladores: “nomás el monte”. Algunas señoras están orgullosas de que sus hijas asistan a la escuela, puesto que en comparación con la mayoría de las señoras de las comunidad que únicamente hablan el *teének* y son analfabetas, tienen la posibilidad de aprender a hacer otras cosas diferentes a las que se hacen en la casa principalmente en la cocina que es en donde las mujeres pasan la mayor parte del tiempo.

²⁵ La carne la utilizan sólo para comidas festivas, cuando en estas ocasiones tienen dinero.

Se emocionan porque sus hijas saquen buenas calificaciones porque entonces será posible que continúen en la escuela y posiblemente consigan, al terminarla, un empleo en el cual no tengan que pasar tantas “penas”, como las que narran como las que tuvieron que pasar. Tendrán la opción de trabajar como empleadas domésticas o de mostrador de alguna tienda. Muchas se desempeñan como tales, todos los días²⁶ o en vacaciones escolares, para ayudar a sus padres a cubrir los gastos de subsistencia mientras terminan sus estudios.

En la escuela primaria bilingüe cada lunes se hacen honores a la bandera en el patio y pueden presenciarlos cualquier habitante de la comunidad. Cada día los padres de familia, desde sus casas, esperan a que lleguen los profesores para mandar a sus hijos a la escuela. Durante varios días los niños se quedaban sin clases y los padres se quejaban.

Los profesores del preescolar, primaria turno matutino y telesecundaria llegan en motocicletas, o camionetas, propias o del “tortillero”, quien sube todas las mañanas a vender un poco de tortillas (diez pesos el kilo) de las tortillerías de Aquismón. Los profesores desayunan en la cocina de la directora de la escuela primaria turno vespertino quien les vende un desayuno en veinticinco pesos. Varias veces conviví con ellos durante estos momentos. Consiste en lo que generalmente desayunan los habitantes de la localidad, pero de vez en cuando, tiene otro tipo de ingredientes, principalmente, chorizo, queso, carne de puerco o de res, tamales, *bok’ol* (gordita hecha con maíz, frijol, manteca y sal), aguacate y pan dulce. Ella compra todo su mandado en Aquismón.

²⁶ En estos casos se hospedan en estas casas y prácticamente viven en la cabecera municipal. Regresan a sus casas en las vacaciones escolares.

El resto de las mujeres *teének* compran en las tienditas locales, y algunas cosas, en la cabecera municipal, principalmente los sábados²⁷. Durante la hora del receso que es aproximadamente a las 11 am los niños salen a comprar frituras²⁸ a la tienda de la maestra Juana Rosa, y juegan fútbol en el campo o en el patio de su escuela. La mayoría de los niños juegan y corren descalzos.

Hay dos camionetas. Éstas, se descomponen constantemente y en ocasiones dejan de funcionar. En una, se trasladan a Aquismón los estudiantes del COBACH, y en la otra principalmente lo hacen señores que tienen que ir arreglar algún asunto a la cabecera municipal, a vender algún alimento o artesanía, conseguir mandados o a trabajar; principalmente, en alguna obra de albañilería ya sea en Aquismón o en Ciudad Valles²⁹. Algunas mujeres, una minoría, “bajan” (acuden a la cabecera municipal) a acompañar a sus esposos o algún asunto, o a hacer compras que omitieron el sábado. Las camionetas vuelven a la localidad aproximadamente entre tres y cuatro de la tarde que es cuando regresan a sus casas a comer.

La Cocina Oportunidades; Las señoras que tienen hijos menores de cinco años acuden por turnos a la Cocina de Oportunidades desde las cuatro (am) del día en que les toque cocinar principalmente soya, frijol, arroz y atole para los niños³⁰.

²⁷ Cada sábado las camionetas de redilas acuden, para las compras de las mujeres, a la cabecera municipal en donde es “Día de Mercado” o “Día de Plaza”. Como estrategia metodológica para observar una parte del proceso alimentario (selección y compra) acudía a las compras junto con ellas.

²⁸ La comida “chatarra” es denominada por los *teének* como “tacharo” o comida “mala”.

²⁹ También acuden aquellos miembros de algún comité o las autoridades cuando tienen que ir a llevar o a recoger oficios.

³⁰ Como otra estrategia metodológica acompañé varias veces a las mujeres desde las 4 am en la Cocina de Oportunidades. Allí observé aquello –y cómo- que cocinaban.

Los desayunos son en caliente puesto que las mujeres tortean las tortillas desde que antes de que llegue el primer niño a pedir su desayuno escolar hasta que se va el último niño del comedor. El comedor de Oportunidades, al que las mujeres llaman “Cocina Oportunidades”, fue gestionado por una mujer líder que durante su año de comité de cocina solicitó a las autoridades municipales que se les hiciera una cocina grande para que las mujeres pudieran cocinar el desayuno a los niños. También, un comedor en el que los niños pudieran desayunar sentados en una mesa y no en el zacate, en la tierra o en las piedras. La mujer argumentó que desayunar en estas circunstancias podía hacer que los niños se enfermaran. El municipio los apoyó con la construcción mediante el apoyo de DIF (Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia). Aunque, después de la gestión, por mucho tiempo, las mujeres continuaron cocinando en la cocina que construyeron de láminas y madera, en riesgo de caerse cuando llueve.

Los niños acuden a ésta cocina con una tarjetita que señala ser beneficiario de los desayunos escolares, una bolsa de nailon, un recipiente y una taza, en donde les sirven su comida junto con tortillas y su atole. Los niños se sientan a comer con las manos ayudándose con la tortilla. Las señoras terminan de atender a los niños aproximadamente a las 11 am momento en el que comienzan a lavar los trastes y a asear la cocina.

Las reuniones; Se llevan a cabo convocadas por los distintos comités comunales. Generalmente durante la mañana a las diez (am). Se anuncian en *teének* con un altavoz conectado a un equipo de sonido en la galera de usos múltiples que no deja de sonar tocando sones huastecos hasta el momento en el que comienza la reunión, generalmente hasta las doce o una (pm).

El tiempo es lento, es decir, las personas comienzan a conglomerarse poco a poco y esperan mientras los demás llegan. Casi siempre pasa un lapso de dos o tres horas para que haya quórum y comience la reunión. Las juntas son esporádicas, no tienen un calendario fijo, sino que se realizan de acuerdo a las necesidades que cada dirigente o miembro de comité encuentra emergentes de discutir o informar.

Generalmente las reuniones que llevan una mayor planeación, como las asambleas, las celebraciones eucarísticas más importantes, la entrega de suplementos alimenticios, o los avisos más importantes, se anuncian en *teének* desde “la loma”, esto es en una montaña central de la localidad en donde se coloca el altavoz en tres sitios distintos desde donde en cada uno se repite el mensaje pudiendo diversificar el sonido hacia todas las casas de la comunidad. El paisaje desde dicha loma es bellissimo. Es posible ubicar, desde ese punto alto, cómo la comunidad se encuentra completamente rodeada por montañas.



Fotografía 2. Entre montañas; obtención propia: agosto del 2010. Contexto fotográfico: Apresurados caminaban los pobladores bajo el sol quemante a recoger despensas enviadas de Aquismón en lanchas durante la inundación del Barrio del Aguacate (retomo este fenómeno o situación de desastre natural en el enfoque metodológico)

Para el fin de semana a las ocho treinta (am) suena una campana desde la capilla, que hace saber y recuerda que es domingo, día en que los niños deben acudir al catecismo que da inicio entre diez y once am. La vida es más tranquila, aunque bien las personas siguen despertando y durmiéndose a la misma hora que entre semana y los horarios de comida son también los mismos, puesto que.

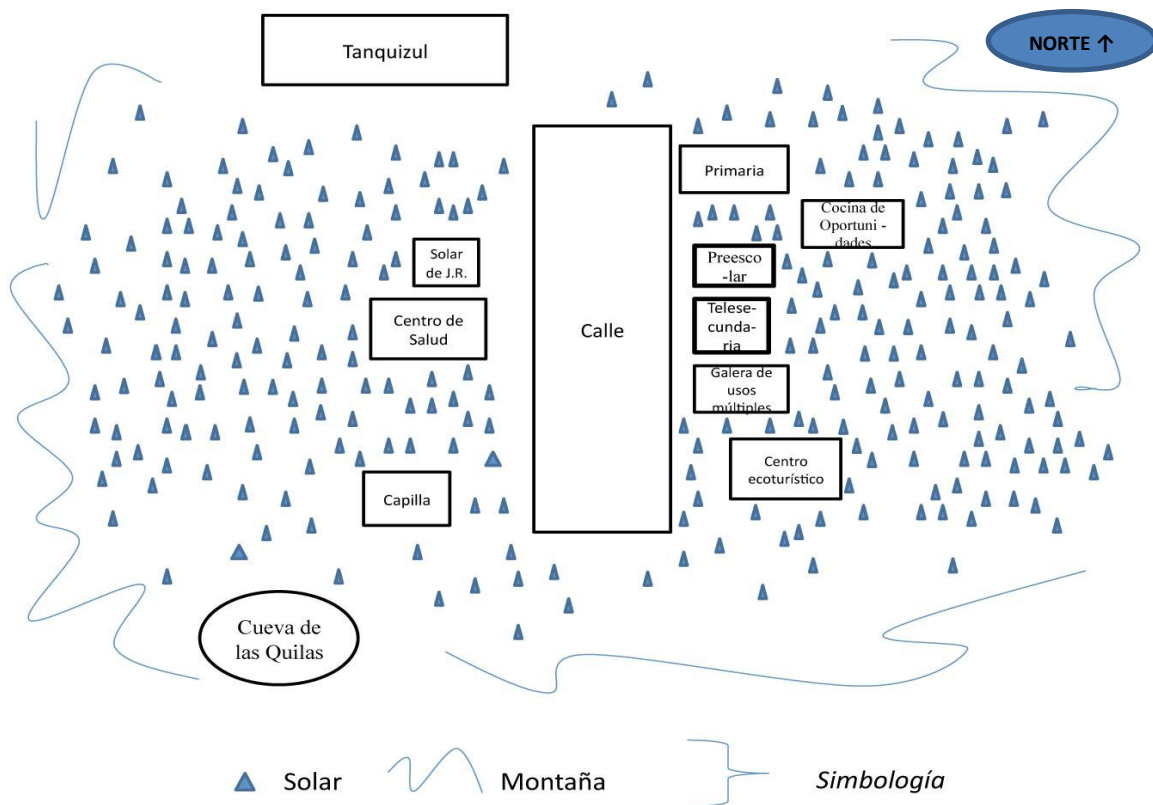
Hay menos movimiento. No llegan los profesores, no bajan a la cabecera municipal los estudiantes del COBACH, sino que las mujeres y los hombres acuden a Aquismón a hacer su mandado en el día de “plaza”. Al regresar, aproximadamente entre tres y cuatro (pm), acuden al monte a cuidar la milpa, a recoger sus cultivos, y a traer la leña para comer entre seis y siete (pm). Este tipo de actividades las realizan los sábados porque por la mayoría de los habitantes, con excepción de los evangélicos, consideran el domingo como un día de descanso, es decir, de permanecer y aprovechar el tiempo en la casa. Algunas veces las señoras lavan ropa, aunque la mayoría del tiempo, descansan lo mayormente posible. Adelantan el trabajo del tejido o de las artesanías de barro y madera, o bien, duermen en algún rato durante el día.

Generalmente durante los domingos acude un reparador de electrodomésticos en una camioneta que anuncia sus servicios de reparación de máquinas de coser, de refrigeradores y televisores. También vendedores que vienen de Ciudad Valles ofreciendo mesas de

madera o crucifijos. Los domingos también acude el comprador de palmilla durante la mañana, los señores y las señoras lo esperan en el camino desde temprano mientras que vuelven a revisar que la palmilla esté lo más limpia posible. A las doce (pm) comienza en la capilla la catequesis de los niños que harán la primera comunión y termina hasta las dos (pm) momento en que comienza el rezo del rosario a la Virgen (María). A las tres (pm) comienza la celebración eucarística, dejando un espacio entre las (dos) y las tres (pm) para que alcancen a llegar los padres de los niños. Terminando como entre las cuatro y media y las cinco (pm) se retiran a sus casas a esperar la hora de la comida.

2.1.2 Espacios Sociales

El Barrio del Aguacate pertenece al Ejido Tampate y Eureka (mayormente conocido por los pobladores como Ejido Tampate) que se encuentra en el municipio de Aquismón. Tampate se compone de diez núcleos de población o localidades (los pobladores llaman a éstas, barrios o secciones); el Barrio forma parte de estas diez.



Mapa 1. Ubicación interna. Centros principales en El barrio del Aguacate; obtención propia

Si se observa el camino viniendo del barrio a Tanquizul, el orden de los centros principales comienza y termina en el siguiente orden en el cual los describiré: cueva de las *quilas*, capilla, centro ecoturístico, galera de usos múltiples, centro de salud, escuela telesecundaria, cocina de Juana Rosa, cocina y comedor escolar de oportunidades, escuela primaria. Antes de comenzar el camino se encuentra una placa que dice Red Caminera Indígena Zona Huasteca, camino el Aguacate- Tanquizul, S.L.P.



Fotografía 3. Letrero de la Red Caminera Indígena. Camino El Aguacate-Tanquizul; obtención propia: septiembre del 2010. Contexto fotográfico: De camino a Tanquizul acompañada por algunos niños *teének* me mostraron esta placa que delimita El Barrio del Aguacate

La cueva de las *quilas*³¹; La cueva es un espacio mágico. El sonido se graba con profundidad en las paredes y se escucha en todo el lugar como si tuviera bocinas grandes que logran producir un sonido intenso, penetrante y amplio. El paso de la luz es prácticamente nulo. Al centro hay un altar de madera con una cruz blanca hecha de piedra. Haya una banca de madera frente al altar. Allí se han hecho muchas “curaciones”, aunque actualmente se destina como centro turístico. Los pobladores advierten el peligro del lugar. A mí me dijeron muchas veces que no acudiera.



Fotografía 4. Cueva de las *quilas*; obtención propia; agosto del 2010. Contexto fotográfico: Entré a la cueva de las quilas acompañada de un joven *teének*; iba advertida por varios de los pobladores sobre la posibilidad de adquirir un “mal” sobre el cuerpo

³¹ Las *quilas* son una especie de aves presentes entre la fauna semitropical *teének*.

La mayoría de los habitantes ha dejado de visitar este sitio porque tienen miedo de ser “embruados” o “poseídos”³². Ahora se cree que la cueva es un “recipiente” de las enfermedades del pasado, las que los enfermos han dejado en sus paredes. Los rezanderos en ocasiones acuden a bendecir el lugar y a hacer oraciones, es entonces cuando algunos habitantes, la minoría, se animan a asistir con la confianza de que el rezandero logrará una protección al visitante en contra de los malos espíritus.

Los turistas que acuden a ver la cueva de las *Quilas* deben pagar quince pesos al comité de ecoturismo local que puso un letrero a la comunidad especificando dicho requisito para los visitantes. Escasamente hay visitantes a la cueva. Durante mi periodo de trabajo de campo únicamente hubo tres, incluyéndome.

La capilla; Se encuentra a las orillas, y literalmente como lo dicen en la comunidad “tras lomita” porque hay que cruzar la localidad para lograr llegar a ella. Está construida, de piedra las paredes y el techo con lámina y madera. Tiene un excelente eco o capacidad acústico puesto que el techo está construido muy alto. En las paredes hay varios nichos en los cuales están los “santos”.

³² Que algún espíritu de las limpias que se hacen a los enfermos, los posea.



Fotografía 5. La capilla; obtención propia: agosto del 2009. Contexto fotográfico: En una de las primeras visitas a la capilla los *teének* observan cuál sería mi comportamiento. Gustosa y sin problema entré al lugar y participé de la celebración Eucarística de un domingo celebrada por el mayordomo

Mayormente acuden a ella un mayordomo, un auxiliar de mayordomo, presidente de catequistas y varias catequistas, jóvenes entre quince y dieciocho años, que son quienes cantan las misas o celebraciones eucarísticas que se celebran en las festividades de la localidad. Las actividades principales del mayordomo de la capilla son solicitar de acuerdo al calendario de las festividades las misas en la parroquia de la cabecera municipal, avisar y convocar a la gente a las actividades, reunir el dinero de apoyo para los sacerdotes de Aquismón, quienes acuden a la comunidad además de para las misas y a atender a los enfermos, y limpiar la capilla.



Fotografía 6. La catequesis; obtención propia: septiembre del 2009. Contexto fotográfico: Los niños *teének* estaban felices de ser fotografiados. Velozmente (corriendo, gritando) y entre risas se acomodaron frente a la cámara

El presidente de catequistas se encarga de coordinar a las catequistas para que enseñen la “doctrina” a los niños todos los domingos de doce a tres de la tarde, de presentar a la parroquia en el municipio las listas de aquellos que recibirán algún sacramento y de convocar a la población para las reuniones a realizar en otras comunidades, como la celebración llevada a cabo en Tancuime el veintiocho de noviembre del 2009³³. Estos cargos los desempeñan por “fe” porque no reciben sueldo por el trabajo ni gratificaciones. Ellos acuden semana con semana a pie hasta Aquismón haciendo un tiempo de dos horas y

³³ Con motivo del cumplimiento de los cincuenta años como diócesis en Ciudad Valles a la cual acudieron algunos habitantes de la localidad, no la mayoría.

media para llegar a escuchar todo lo que hay que hacer en sus comunidades para el acercamiento de los habitantes a la doctrina de la Iglesia Católica.

Es impresionante el arreglo que hacen de la capilla en las fiestas y cuando un difunto muere, en este caso, la decoran con bugambileas. Llenan de estas flores el ataúd del difunto (situado cerca del altar); colocan velas a su alrededor pegándolas al pido, cruces blancas al centro, hojas de los árboles formando coronas.



Fotografía 7. Celebración Eucarística de la fiesta patronal de San Antonio Abad; obtención propia: enero del 2010. Contexto fotográfico: Durante la fiesta patronal se llevó a cabo en la capilla una celebración Eucarística encabezada por sacerdotes de la cabecera municipal

En cada reunión y/o celebración en la capilla, los hombres se sientan del lado izquierdo y las mujeres del lado derecho. Ellas besan la mano del sacerdote cada que éste se hace

presente, los hombres suelen mostrarse distantes físicamente y en términos de establecer una relación con esta figura, para ellos, de autoridad. Se dice que las mujeres son las más rezadoras, las encargadas de la religión, a excepción del mayordomo, los rezaderos y catequistas.

Centro ecoturístico; Es una construcción que comenzó en el segundo semestre del año 2009. Este espacio está en continua construcción. Puesto que está a las “pasada” del camino. Todo el tiempo hay albañiles de la comunidad trabajando en la obra; es importante mencionarlo como un centro clave de la localidad en donde en ocasiones los señores se reúnen a platicar sobre la realidad que comparten y a compartir la bebida.

Galera de usos múltiples; Fue construida por acuerdo de la asamblea. Surgió como producto de la necesidad de un espacio para uso comunitario en el cual llevar a cabo las reuniones comunitarias y los principales eventos. Nació como un espacio de conflicto puesto que el papá del supuesto propietario, exige que se le regrese la tierra que pertenece a su hijo fallecido, puesto que son “ejidatarios” y el terreno no puede ser utilizado como una parcela comunal³⁴. Él no tiene un certificado agrario de propiedad, sin embargo al participar en las reuniones de los ejidatarios en Tampate, y ser aceptado socialmente como ejidatario entre dicho grupo de ejidatarios, exigió que el espacio fuera declarado como propiedad privada suya por tener derechos como el padre del dueño. Una vez que no obtuvo lo deseado dejó de pedirlo y ha declarado, como evangélico, que lo resolverá no por la “ley de los hombres”, sino que por la ley divina porque Dios no quiere conflictos y él ya no quiere que haya más conflictos en su comunidad, razón por la cual optó por donarlo. No sin

³⁴ El espacio es propiedad comunal.

distribuir sobre el piso tierra del “Campo Santo” (panteón local) “echando” una maldición. De allí que para los aguacatenses sea un lugar, maldito, por las noches, en que allí se aparecen los muertos.

Debajo de la galera hay un cuarto que fue el primer centro de salud, llamado por la gente “planta baja de la galera”, en el cual se reúnen a tratar asuntos jurídicos, el juez, junto con los solicitantes de la ayuda para la solución problemas domésticos³⁵. En este cuarto estuve hospedada durante el primer mes del trabajo de campo y fue aquí el espacio por el cual surgió el primer conflicto que viví en la comunidad.

Centro de salud; Se compone de dos cuartos y un baño. Uno de los cuartos tiene dos camillas, un contenedor de medicamentos, una báscula con estadímetro integrado para un peso máximo de ciento ochenta kilogramos, un escritorio y un croquis de la comunidad hecho sobre unicel del tamaño de una ventana, que hicieron entre los ingenieros y los auxiliares de salud para ubicar las casas cuando hacen visitas domiciliarias. Es el espacio a donde llega la brigada de salud para hacer su trabajo alrededor de una a dos veces por mes. Está construido de paredes de concreto y de techo de lámina, por lo cual es un sitio muy caliente y también muy frío.

³⁵ Tales como violencia intrafamiliar, celos, infidelidades o los relacionados con no recibir los apoyos del programa Oportunidades.



Fotografía 8. Auxiliar de salud registrando la talla de un niño de 5 años; obtención propia: septiembre del 2009. Contexto fotográfico: En el centro de salud los auxiliares de salud pesaron y midieron a los niños para reportarlo al programa de Oportunidades de SEDESOL (Secretaría de Desarrollo Social). Este niño de 5 años se mostraba nervioso durante las mediciones más aun mientras que los fotografiaba

El otro cuarto tiene también un contenedor de medicamentos, sillas y mesas de plástico, y un sofá terapéutico, que trajeron para que algunos pacientes recibieran atención psicológica y psiquiátrica que nunca ha llegado a la comunidad, porque en la comunidad hay alrededor de 3 “loquitos”, así llamados por los aguacateros. Las causas mencionadas fueron: 1. Desamor; 2. Manipulación de sus padres; 3. Alcoholismo; 4. Se desconoce: así se nació”. Estos “loquitos”, según los pobladores, por las noches se vuelven “nahuales”³⁶.

³⁶ Para los aguacatenses representan figuras humanas mezcladas con la figura de un tigre y que pueden agredir o matar a cualquier ser humano y animal.

Escuela Telesecundaria; Fue fundada en 1989. Participan 4 profesores. Fue fundada en 1989.

Cocina de la directora de la escuela primaria; Es una cocina construida, de piedra las paredes, y el techo de lámina y madera. Está prácticamente frente a la escuela primaria. Pertenece a un solar en donde hay 2 viviendas que pertenecen, una a la familia del esposo de la directora y otro a ella. También tiene una tienda de abarrotes que desde septiembre del 2009 ha ido decayendo poco a poco. Fue ésta la primera cocina a la cual pude entrar en la comunidad. Es una de las más amplias, tiene una estufa además del fogón en donde cocinan con leña, una mesa al centro del espacio, otra cerca de la puerta en donde hay dos palanganas en las cuales se lavan los trastes, y una más pequeña en donde está un radio que toca todo el día la estación “La Voz de las Huastecas” junto a un garrafón con agua potable que compran en Aquismón.

Es distinto del resto de las casas en donde el consumo de agua es del tubo común, una tabla amplia de madera en donde colocan los utensilios de cocina como platos, vasos y ollas, y un altar a la Virgen (María) en donde tienen varias Vírgenes, una hecha de madera allí mismo en la comunidad y otras que compraron a algunos vendedores de San Luis Potosí que visitan la localidad.

Cocina del programa de Oportunidades; Fue creada por el DIF municipal en colaboración con la presidencia municipal de Aquismón. Ésta es atendida por las madres de los escolares, que se rotan y alternan entre sí el trabajo en la cocina.

Escuela primaria bilingüe Francisco González Bocanegra; La escuela fundada desde 1963 cuenta el turno matutino y el turno vespertino. Se compone principalmente de cuatro espacios separados. En el primero está la dirección en donde trabajan únicamente los directores con los padres de familia o con los maestros por algún asunto en particular. El segundo está compuesto por cuatro salones de clases que corresponden a los grados de segundo al quinto año, el tercer espacio para los grupos de primer año, y el cuarto espacio que es para el sexto grado.

Escuela preescolar; No encontré mucho al respecto. Participan alrededor de seis profesores bilingües.

2.2 Perspectiva de la investigación

El presente trabajo es de tipo etnográfico, asume la fenomenología como el método acertado para estudiar los fenómenos sociales. Considera que el investigador es una persona dentro de un proceso de reflexión y creatividad, atento a lo que sucede dentro de sí, y en su exterior, de tal forma que no existe la separación entre el observador y el observado que el positivismo suponía, sino que por el contrario, se unen, en un mismo proceso de conocimiento (Hammersley, M. y Atkinson, P., 1994; Galindo Cáceres, J., 1998). Corresponde a una investigación cualitativa, que como tal, presenta diversas ventajas. Constituye una forma de reconocer la relevancia de las diferentes perspectivas de los actores sociales y es importante porque incorpora la totalidad de los actores para trabajar con información relativa al mundo de los otros, lo simbólico y las estructuras de significación (Silva, A., 2002, 2010; Tejada-Tayabas, L.M, 2010).

El análisis de la cultura ha de ser, no una ciencia experimental en búsqueda de leyes, sino una ciencia interpretativa en búsqueda de significaciones a partir de la etnografía como una descripción densa, que es interpretativa del flujo del discurso social (prácticas discursivas); su interpretación consiste en rescatar, según Geertz, C., “lo dicho” en ese discurso (2003: 20-24). Según el autor es importante establecer métodos de investigación que otorguen la voz a los actores sociales y una comprensión especial a sus propias comprensiones del mundo; aquí radica la importancia de captar sus prácticas discursivas. A partir de tal ciencia interpretativa procuré acercarme a comprender las formas en que los pobladores establecían significados a través de los procesos de comunicación, conforme ocurrían en las interacciones de unos con otros. En este sentido es que los datos que recogí a través de las herramientas de investigación no fueron espejos pasivos de un mundo exterior sino interpretaciones activamente construidas sobre él.

Es imposible validar los datos desde una forma “objetiva” y mediante un porcentaje numérico. Sin embargo puedo decir que la forma de garantizar el rigor de mis datos, tiene que ver con mi inmersión, como investigadora, en el trabajo de campo. La investigación se hizo “con” y “a partir” de los *teének*, y no “sobre” ellos. Por consiguiente establecimos (ellos y yo) una “relación idiosincrásica” (Guber, R., 2001:41). Sin embargo, las aseveraciones ideales no siempre reflejan la experiencia concreta de la vida de los pobladores, es decir, aunque procuré en todo momento estar cerca de ellos, es prácticamente imposible reproducir tal cual ocurrieron los momentos vividos en la comunidad. En función de esto situó la dimensión temporal para el estudio de las sociedades. Es decir, al estar en el mundo, las reflexiones que haga de él se sitúan en un

marco temporal. No existe una descripción de la realidad, justamente por la temporalidad³⁷, que abarque el todo de dicha realidad. Lo que muestro en esta tesis sobre los *teének*, es apenas un trozo de la vida de este grupo social.



Fotografía 9. Relación idiosincrásica entre los *teének* y yo; obtención de Juan Osorio; agosto del 2009.
Contexto fotográfico: Dos mujeres *teének* y yo dialogábamos en su cocina sobre el *Dhipák* (maíz)

Existen dos propiedades del lenguaje que apliqué para entender el lenguaje *teének*: La capacidad de reflexión y la indexicalidad³⁸. La segunda se relaciona con el discurso, es decir, la comunicación y lenguaje verbal, a su vez contiene expresiones indexicales que

³⁷ Al respecto Galindo Cáceres, J. (1998) coloca la observación y la etnografía, en un tiempo y espacio sociales, definidos.

³⁸ Son propuestas por Guber, R. (2001), aunque lo que ella nombra “reflexividad”, lo traduzco como capacidad de reflexión.

relacionan el lenguaje verbal con el contexto específico (elaborando prácticas discursivas). La expresión de los pobladores “allí me nací”, para expresar su pertenencia a El Barrio del Aguacate, corresponde a una de estas expresiones en referencia a su identidad grupal.

Guber R., afirma que no sólo se hace presente la capacidad de reflexión del actor social estudiado, además participa la capacidad de reflexionar del investigador. Las descripciones y afirmaciones que elabora sobre la realidad, no significa que éstas sólo informen sobre dicha realidad, sino que participan de ella. Esto es que el código no es meramente informativo ni externo a la situación sino que es eminentemente práctico y constitutivo (2001: 45). Es decir, la vida de los *teének* no se queda en discursos o lenguajes verbales “suelos”, sino que se traduce en acciones y comportamientos. Así mismo el investigador no sólo registra los discursos de los actores sociales estudiados sino que los observa e interpreta. La capacidad de reflexionar incluye el sentido de las expresiones verbales de los *teének* aunado a sus experiencias cotidianas, que no es solamente un lenguaje verbal en un contexto dado, sino práctico (acciones, actitudes, comportamientos y movimientos o expresiones corporales).



Fotografía 10. Lenguaje no verbal (reflexividad) de las mujeres *teének*; obtención propia: septiembre del 2009. Contexto fotográfico: Durante una reunión encabezada por la brigada de salud las mujeres mostraron una actitud de apatía y un comportamiento distante de los dirigentes de la plática

Resumo y enfatizo que, respecto a estas dos propiedades del lenguaje, la indexicalidad es la propiedad del lenguaje verbal, derivada de la capacidad comunicativa de los pobladores; y la capacidad de reflexión, en este sentido, significa que, el lenguaje de todos los actores sociales estudiados, fue el medio más importante para vincularme a ellos, a través de sus prácticas concretas en la vida diaria. Partiendo de su lenguaje, y utilizando mi propia capacidad de reflexión, pude construir y definir cada situación concreta cotidiana.

Los actores sociales interpretan la realidad y van recreando el contexto al que dan sentido. Es a través de las interacciones cotidianas entre los sujetos donde es posible reconstruir cada uno de los datos de campo. Es importante procurar situar las palabras (el discurso) en el contexto social, es decir, completar el lenguaje verbal observando el lenguaje no verbal de los pobladores. Justamente la indexicalidad (descrita por Guber, R.), figuraría a las representaciones sociales planteadas por autores como Durkheim, Marcel Mauss y Jodelet; y las prácticas, corresponderían a la capacidad de reflexión de los pobladores en a su contexto social. Ahora bien, equiparo la indexicalidad y capacidad de reflexión propuestas por Guber, R., con el lenguaje, en términos de lo que describió Rappaport, como la forma definitoria de una identidad grupal, es decir, a través de sus prácticas colectivas los sujetos se muestran siendo parte de un grupo; y lo equiparo también con el sentido del lenguaje como una categoría común o representativa del pensamiento colectivo de una sociedad que es a su vez práctico (según lo descrito por Durkheim, 1985[1898]; 2001[1912]).

Según Guber “el conocimiento se revela no <<al>> investigador sino <<en>> el investigador, debiendo comparecer en el campo, debiendo reaprenderse y reaprender el mundo desde otra perspectiva (2001: 54)”. Justamente, esta es la relación idiosincrásica a la que me refiero. Tomando en cuenta esta postura aclaro que, realicé el análisis de los datos de campo recurriendo al lenguaje de los *teének*, pero que también participó mi capacidad de reflexionar, observar, reconstruir, corresponder, reproducir, explicar, analizar, comprender e interpretar el mundo estudiado. Es decir, hice uso de mi propia lógica, sentido común y modelos explicativos, haciendo uso de la fenomenología como método para el estudio de los fenómenos sociales que investigué.

Es esta la fenomenología, en relación con la hermenéutica, de la que hablaba Husserl (como es citado en Fernández, S., 1991), en el sentido de transformar la subjetividad a la intersubjetividad, mediante el entendimiento de la vida del hombre por el hombre mismo y en relación consigo; el análisis del sujeto se realiza en relación con los demás. Considerando la intersubjetividad participo yo como investigadora dentro de la realidad social estudiada.

Me sitúo, dentro de la historia de la hermenéutica, en el momento en que la percepción de la realidad que se estudia, considera la situación de entre todos los sujetos sociales. La relación idiosincrásica, a la que me refiero previamente, es denominada por Husserl, como una relación “eidética”, que para él corresponde a hacer aparecer el mundo como es, antes que retornando a nosotros mismos; en términos del conocimiento del mundo tal y como aparece a nuestros sentidos; en términos de Fernández, S. (1991), nosotros somos parte del mundo que percibimos, en una relación de esta naturaleza.

La relación “eidética” propuesta por Husserl, que es analógica a la “idiosincrásica” descrita por Guber, R., me sirven en el sentido de que el estudio de los *teének*, participó de mi ser en el mundo de los pobladores; registrar-describir- analizar, significando mi relación con los aguacatenses en su ser y vivir dentro de su mundo, formando parte de los fenómenos sociales.

Merleau-Ponty, M. (1994) estudia la relación que se establece entre el contenido y la forma, es decir, entre lo que es simbólico (las representaciones) y dicha función simbólica presente mediante lo material, o lo concreto: las prácticas sociales o colectivas. En este sentido es que a partir de los datos obtenidos del trabajo de campo fue que vinculé las prácticas a la

reflexividad (para mí capacidad de reflexión) propuesta por Guber, R., en el sentido de la representaciones ancladas a un contexto concreto. De aquí que, establecer una teoría fundamentada en mis datos de campo derivó de la importancia otorgada al enfocarme en las cualidades de los fenómenos sociales. Es decir, establecer este tipo de teoría, se justifica en la necesidad de respetar lo más posible las prácticas discursivas de los actores sociales a partir de su entorno físico y social. Según Silva, A., la teoría fundamentada surge a partir del estudio del proceso de interacción entre las personas, el comportamiento humano y los roles sociales (2002).

2.3 Métodos, herramientas, dificultades y estrategias metodológicas

Los métodos y herramientas de trabajo, acordes a las temporadas del trabajo de campo, fueron los siguientes: Primera etapa del trabajo de campo (septiembre-diciembre del 2009; y algunos días de enero del 2010); Convivencia cotidiana con los pobladores, observación directa, fotografías. Segunda etapa del trabajo de campo (julio a agosto del 2010; dos semanas de cada mes); Aplicación de entrevistas abiertas; además de los métodos aplicados durante la primera temporada de campo.

Las entrevistas que realicé fueron mínimas en comparación con la información que obtuve a partir de la convivencia cotidiana y la observación directa. Aunque inicialmente realicé un guión de entrevista, poco me sirvió. Lo dejé de lado y me dejé guiar completamente por el flujo de la “plática” con las entrevistadas. Realizar las entrevistas tuvo un alto grado de dificultad una vez que llevó bastante tiempo el poder entrar a las casas, más aun, al espacio de las mujeres: la cocina. Así que, pude aplicarlas hasta la segunda temporada de campo.

Los fragmentos de los relatos a lo largo de todo el trabajo corresponden más a lo obtenido a partir de la convivencia cotidiana y la observación directa. Es a esto último a lo que he dado mayor peso a mi trabajo.

Algunas observaciones y características de las entrevistas son las siguientes: El idioma fue la principal dificultad a la que me enfrenté no sólo durante las entrevistas, sino durante casi todos los encuentros. Tuve como traductores a varios niños y niñas, jóvenes, o mujeres jóvenes de entre 20 y 40 años que siempre me acompañaron. La comunicación fluyó entre lo que fui aprendiendo y “medio” hablando del *teének*, y el español-*teének* que hablaban los pobladores, algunas veces más mezclado que otras, en donde recurría a mis traductores para entender el *teének* puro.

Los esposos de las mujeres que hablaban conmigo y de las entrevistadas fungieron en todos los momentos como traductores. En muchas ocasiones, ellos aconsejaban la respuesta “correcta”, según ellos, a lo que ellas deberían de platicarme. Pero, en la mayoría de los casos, ellas decían lo que pensaban aun cuando los esposos las aconsejaran. En la mayoría de los momentos durante las entrevistas, las mujeres estuvieron haciendo actividades de la casa, como limpiando frijoles, lavando trastes, haciendo tortillas. Trataba de adaptarme a la dinámica doméstica de las mujeres y de estar con ellas aprovechando los momentos que tenían disponibles para el diálogo.

Algunos hombres se quedaron a acompañar a sus mujeres, expresando que querían estar presentes en sus casas para cualquier tipo de “asuntos”, así como ellos mencionaban. Por si

acaso el “zeta”³⁹ fuera a aparecerse, se les presentara alguna propuesta política interesante, o por si la esposa no supiera hablar correctamente el español. En uno de los casos el hombre mencionó que estaba interesado en hablar sobre la comida de su Barrio.

Las entrevistas fueron abiertas. Se aplicaron aproximadamente catorce, entre mujeres, y doce entre médicos alópatas (y su equipo), tradicionales (incluyendo parteras y rezanderos) y otros agentes externos (dentro y fuera de la localidad). La mayoría de las personas entrevistadas fueron mujeres, una vez que fueron ellas las más cercanas al tema de estudio. La edad de ellas fue de entre diecisiete a sesenta años. De las entrevistas a las mujeres y las narraciones de los pobladores es que estructuré la tesis. El resto de las entrevistas las guardé para otros trabajos (por cuestiones de tiempo). Las entrevistas se aplicaron durante la segunda temporada de trabajo de campo. El primer periodo fue enfocado a la convivencia cotidiana con los pobladores en todos sus eventos sociales y domésticos para ir estableciendo la empatía o “rapport”⁴⁰.

Básicamente el criterio para elegir a los sujetos con los que dialogué, constó de ser disponibles y accesibles para el diálogo, y que, aunque no precisamente ejercieran algún liderazgo comunitario (a través de acciones como las anteriores), hayan permitido interactuar conmigo en las charlas, entrevistas y en la convivencia cotidiana. Las mujeres entrevistadas, fueron también, aquellas más abiertas al diálogo.

³⁹ El “zeta” para ellos significaban los zetas, o el grupo de narcotraficantes. Las personas me expresaban su temor hacia ellos en términos de su seguridad familiar y personal. Entre los comentarios colectivos al respecto, es que no sabían sin era una sola persona la que se convertía en un grupo de zetas, así como el nahual podía convertirse en humano y animal. También, que estaban pensando en irse a otro lugar a vivir en caso de que llegaran a invadirlos e intimidarlos, pero que el problema es que no sabrían a dónde.

⁴⁰ Concepto utilizado en la psicología.

Y aquellas que más me acogieron en su casa. Así también busqué a las que tuvieran las menos dificultades posibles para hablar el español.

Respeto a los escenarios metodológicos realmente todos los espacios de El Barrio del Aguacate los utilicé como tales. Sin embargo tengo especificaciones para aquéllos a los que más recurrí durante la segunda temporada del trabajo de campo. Dado que las entrevistadas fueron generalmente mujeres, los escenarios para las entrevistas fueron principalmente las cocinas, algunos patios de sus solares, y en escasas situaciones en la galera de usos múltiples para el caso de algunas señoras que prefirieron estar fuera de casa para sentir el “airecito”, esto durante el mes de junio, el más caluroso de mi estancia de campo, y en otras pocas ocasiones, en el jardín de la cabecera municipal, mientras las mujeres esperaban que la camioneta regresara a la localidad luego de hacer sus compras en el tianguis de los sábados.

Las cocinas fueron uno de mis principales escenarios metodológicos desde que el tema central del estudio fue la alimentación; otros espacios que contribuyeron al diálogo, facilitando la concentración de los entrevistados y la mía, la empatía entre ellos y yo, así como el desarrollo de los temas de mi interés, fueron: los solares, la galera de usos múltiple, el jardín de la cabecera municipal. Procuré evitar que las entrevistas se realizaran en el centro de salud, iglesias, centros de reunión de los protestantes, o de reuniones políticas, de tal manera que me asociaran lo menos posible con algún motivo religioso, político ni del equipo de salud.

Esto favoreció nuestros encuentros, de las y los entrevistados y mío, y que la información fuera lo más libre posible, en el sentido de, no sentir presión alguna por aquello que yo pudiera esperar por respuesta; al verme solo como una estudiante interesada en acercarme a sus tradiciones a través de la comida.

Cuando quise acercarme a realizar las entrevistas, más allá del tiempo que pasábamos juntos durante los días cotidianos, les decía que el tema del cual charlaríamos sería la comida. Decir esto fue de mucha utilidad porque les resultaba de su interés. Conforme avanzaba la entrevista iban saliendo otros temas. Cuando alguno desviaba con mucho el tema central procuraba “simpáticamente” y con amabilidad regresar al punto central del diálogo. No fue difícil que el diálogo fluyera, una vez que, el tema de la comida había ayudado a que las personas platicaran ampliamente sobre sus vidas. La temática de la comida resultó de interés para casi todos. Más aun, de interés absoluto para las mujeres quienes en su mayoría se apasionaban al hablar de esto.

La alimentación fue, por fortuna, el tema en el que las mujeres se detuvieron más a compartir conmigo. Los temas aledaños a éste, de los que más me hablaban, fueron la salud, enfermedad y atención, y aspectos de organización social y ritual. A diferencia de los hombres que se interesaban más que en la cocina, en el trabajo del monte, y sobre todo en cómo les parecía la comunidad en términos de sus conflictos sociales.

Los *teének* me interrogaban todo el tiempo en referencia a si apoyaría a algún grupo religioso o político. Si bien expresé mi postura al respecto de mi creencia religiosa, en todo momento aclaré que no estaba en la comunidad para cuestiones religiosas ni políticas.

Esta fue la manera en que fui resolviendo parte de las dificultades en la convivencia con los habitantes de la comunidad; mostrándome sin preferencias, interesándome por platicar con todo aquél que me lo permitiera. Trataba de acudir a visitar las casas conforme me iban invitando aunque me resultó imposible visitarlas a todas.

Algunas personas se molestaban por el hecho de que visitara a quienes a ellos no les caían bien o que de alguna manera eran sus enemigos. La mayor parte del tiempo estuvieron pendientes de las casas a las que acudía y las actividades que hacía durante el día; prestando atención a si hacía los que hacía tal o cual cosa. Algunos, durante mis caminatas me preguntaban a dónde iba y por qué motivo. En algunas casas, más que en otras, trataban de obtener información sobre lo que ocurría dentro de las familias con las cuales tenían rivalidad.

Resultó difícil, en varios sentidos, el acercamiento con las personas. Así mismo las condiciones climáticas cambiantes en la comunidad. Sin embargo hice caso de los remedios caseros que algunas personas al verme enferma me recomendaron, como el baño un día sí y un día no, el dormir con un paliacate amarrado al cuello, no salir a la calle cuando sale el “sereno”⁴¹, no comer en frente de la gente para no recibir la enfermedad de los otros⁴², tomar té de limón como agua de uso que las señoras me preparaban en sus casas, etc.

La participación en las escuelas, fue de mis principales estrategias metodológicas para el ingreso a la comunidad, porque quienes accedieron a hablar conmigo al principio fue porque estaba en la “escuela” haciendo algo en lo concreto para el bien de todos.

⁴¹ El rocío de la noche y de la mañana.

⁴² Para que no me mandaran la envidia de la comida que estaba comiendo mediante la enfermedad que otros pudieran tener.

De no haber sido por eso, mi proceso de entrada a la comunidad hubiera durado mucho más tiempo.

Es necesario mencionar una importante dificultad metodológica entre los días finales del mes de julio y los de comienzo de agosto (2010). El paso de la localidad a la cabecera municipal se inundó aproximadamente entre siete a nueve metros de profundidad. Fue imposible acudir por víveres aproximadamente durante una semana. Enviaron un poco de despensa de apoyo por parte de la presidencia municipal. Fueron largas las horas de espera, junto con los pobladores a que llegaran las lanchas. Caminábamos durante dos horas bajo el sol para recoger los envíos. Y esperábamos entre cuatro y cinco horas a que éstos llegaran.

Otro de mis roles, además de involucrarme en las actividades escolares, fue el de un colaborador activo con la población con las actividades cotidianas, faenas, “echar tortillas”, asistencia a las reuniones, rituales, festividades y todo tipo de actividades colectivas. Mientras participaba, me dedicaba también a observar los varios sucesos. También, fui una simple observadora en varias de estas actividades. Cuando no podía participar activamente en ellas, me dedicaba a observarlas.

Durante las consultas médicas y pláticas de salud, me dedicaba a observar, aun cuando los brigadistas de salud me pidieron que participara activamente con ellos como nutrióloga. Tuve que disculparme y dejar en claro que no podría ayudarles sino únicamente registrar mis observaciones en mi papel de antropóloga. Me autorizaron asistir a las consultas y sus actividades como brigadistas.

En la comunidad no solamente estuve observando la vida de los habitantes sino que ellos en todo momento estuvieron observando la mía: ¡Todos nos miramos entre todos! Me preguntaban si tenía señor o esposo, a qué acudía a la cabecera municipal cada que iba a Aquismón, por qué hacía ejercicio con los niños en las escuelas, si tenía familia como ellos: una mamá, papá y hermanos, si tenía compadres y comadres, por qué me interesaba la vida de una comunidad indígena tan diferente a mis orígenes, por qué tenía el cabello corto y rizado, porque estaba (para ellos) “tan alta”, etc.

Al principio se mostraron en resistencia a que tomara notas en mi libreta o en mi brazo cuando no tenía a la mano la libreta, y lo mismo ocurría cuando tomaba fotografías. Cabe mencionar que pasó tiempo para sacar la libreta precisamente para dejar que pasara tiempo para lograr empatía y confianza por parte de la gente. Todo el tiempo fui observada. Ellos aplicaban el mismo método que yo, la observación directa. Con el paso del tiempo de mi estancia en la comunidad, y los sucesos que ido mencionando, algunas señoras me pedían ser fotografiadas, los niños me lo siguieron pidiendo como desde un inicio. Así también, la mayoría de las personas con las cuales conversaba, después de varios meses, me decían que tomara notas en mi libreta para que no olvidara ningún detalle de lo que me hablaban, porque todo era importante.

A partir de los eventos que menciono, afirmo que estar en la comunidad no es solamente adentrarse en los espacios físicos y geográficos, sino además, en los espacios sociales y simbólicos⁴³. Me resultó más complicado entrar en estos últimos.

⁴³ Para adentrarse en el significado de un “lugar” es útil la geografía social.

Colocarse tanto en unos como en otros implica un esfuerzo arduo, no solamente académico sino de la totalidad de las dimensiones que conforman la vida personal del investigador. Tuvo que pasar un tiempo largo (aproximadamente la mitad de la primera temporada de campo que fue de tres meses) para que las mujeres me permitieran el acceso a sus cocinas. Lentamente, fui descubriendo algunas estrategias metodológicas para acercarme a lo que para era importante para los actores sociales de estudio. Por ejemplo, abordar el tema de la construcción sociocultural del cuerpo *teének* ayudó a adentrarme al concepto de la alimentación. Trabajar en la cocina junto con las mujeres, permitió que ellas se interesaran en atender mis inquietudes. Acercarme a conversar con el equipo de salud, facilitó que me permitieran mi presencia durante las consultas médicas.

2.4 Aclaraciones metodológicas

Expongo dos aclaraciones sobre el proceso metodológico. La primera, que este trabajo es de tipo etnográfico, y el segundo, que es un producto parcial de la investigación.

Uno de los retos que me encontré durante el trabajo de campo, se refiere a las fases de la investigación. Ubiqué una divergencia entre lo que planeé y lo que ciertamente pude indagar. Por ejemplo, pretendía indagar acerca de los mitos sobre el maíz, sin embargo, resultó un aspecto en el que no pude profundizar, como muchos otros datos de campo obtenidos, que no me fueron posibles por continuar profundizando en sus significados entre los aguacatenses. Dependía del tiempo y del ritmo de los *teének*, para poder avanzar, o no (en ocasiones), con mi labor. Es decir, los ritmos que me frenaban de los pobladores tenían que ver con el tiempo que ellos aplicaban al desarrollo de sus actividades cotidianas, que por momentos, no les permitían dialogar conmigo.

O bien, algunos sucesos que representaron dificultades metodológicas, se relacionaron con ser una mujer joven haciendo investigación.

Únicamente fueron tres las ocasiones en las que realmente experimenté pánico porque estuve ante graves peligros. Éstas bastaron para convencerme a mí misma de no hacer más de lo que lo que pudiera hacer de forma segura. Respecto a estas tres ocasiones, en términos de dificultades metodológicas, al menos compartiré brevemente un suceso. Estando de camino hacia la loma, acompañada de algunos habitantes de la comunidad, me retrasé puesto que aún no conocía el sendero que además era una enorme pendiente. Mientras trataba de alcanzarlos, me quedé sola. Fui interceptada por un hombre que portaba un machete, y era de los pocos que tenían más estatura que la mía. Comenzó a perseguirme hasta que logré llegar a las faldas de la cima en donde lograron escucharme y recibir ayuda. Inmediatamente me ayudaron, pero días después fui inculpada por ser “provocadora” de algunos hombres de la comunidad. Resolver esto fue toda una osadía. Por fortuna, este suceso en particular se solucionó con la ayuda de uno de los pobladores, influyente en la localidad por su cercanía con los vecinos, y quien me conocía bien puesto que viví en su casa junto con su familia. Tuvimos que reunirnos, en varias ocasiones, algunas mujeres, él, el agresor y yo para aclarar lo sucedido.

Ante otra problemática que experimenté los primeros días de estancia en campo, que aún no vivía con una de las familias *teének*, tuve que convocar a una reunión en la galera de usos múltiples, para recordar y hacer aclaraciones del motivo de mi estancia en la localidad y para reportar algunas de mis actividades.

El problema comenzó cuando el juez auxiliar de ese entonces, acudió de madrugada, en estado de ebriedad, a pedirme, sin motivo alguno, que lo dejara pasar a mi casa. Estaba sola y tuve miedo. No permití su acceso. A partir del día siguiente, me dejó sin luz y agua, e hizo “chisme”, como le llamaron los pobladores. Iba enterándome, al principio, por varios de los niños lo que estaba diciendo de mí a los pobladores: ella vino a robarse la luz, no es buena mujer, mejor “echarla”, etc. La fama que fue creando en torno mío para nada era prometedora y además, complicaba, mi trabajo. Tuvo que pasar tiempo para resanar situaciones como éstas. Mi buena amistad con las personas, entre otros factores, permitió que saliera avante antes las dificultades.

Respecto a lo anterior me interés subrayar, que el trabajo desde las ciencias sociales, particularmente desde la antropología, implica largos periodos de tiempo, no puede atenderse de un día a otro, de una semana a otra, ni siquiera a veces de un mes a otro o de unos meses a otros. No es una secuencia lineal de pasos a seguir apegándose a un manual de procedimientos. Debido a circunstancias como las que menciono aquí, en ocasiones, el presupuesto económico se vuelve limitado puesto que el tiempo que demanda el trabajo de campo muchas veces, con mucho, es mayor al que estaba contemplado en una fase inicial. Así también, se vuelve limitado el tiempo que estipulan los programas académicos.

Para el caso específico en el que las temáticas de investigación se sitúan dentro de la antropología de la alimentación y la antropología médica, el tiempo de estudio se vuelve incalculable.

Observar la alimentación de un grupo humano, tal como lo dice Roland Barthes (1986)⁴⁴, haciendo un paralelismo entre atender la secuencia de una comida con la trama de historia, corresponde a estudiar un fenómeno que se extiende en el tiempo y por lo tanto, necesita tiempo para llevarse a cabo. Yo diría que, en bajo las circunstancias como las que he mencionado, se necesita valor, paciencia y mucho más. Lo cual demanda tiempo para reamente ir adentrándose en el espacio cultural de los otros.

2.5 Cambios en la investigación

Me fui percatando de tres cosas durante el proceso de la investigación, mismas que me llevaron a reflexionar sobre mi trabajo respecto de lo siguiente.

1. Respecto a los aportes de los cursos de maestría

Permanecía interesada, de manera particular, en considerar el proceso alimentario como un fenómeno complejo, pero fui inclinándome por asumir que es éste, un hecho social total. Por lo tanto reafirmé la decisión inicial de abordarlo desde un paradigma constructivista; preferentemente, desde una metodología cualitativa.

2. Respecto al diálogo con los *teének*

Mi intención era acercarme a la construcción sociocultural del cuerpo y la alimentación, de este grupo indígena. Al comienzo de la investigación me interesaba saber ¿qué sucedía con el modelo biomédico y su relación con los pobladores de una localidad poco estudiada, cuya alimentación es, además, tradicional?; en la que aún no habían llegado grupos de *pames* o *náhuas*, que permanecen en la Huasteca Potosina, sino que sólo vivían los *teének*.

⁴⁴ Roland Barthes (1986). <<Reading Brillat-Savarin>>, en *The Rustle of Language*, Nueva York, Hill y Wang (trad. Cast.: El susurro del lenguaje: más allá de la palabra y la escritura, Barcelona: Paidós). Citado en Kormeyer Carolyn (2002: 251).

La primera vez que escribí el protocolo de investigación escribí una hipótesis general⁴⁵ en la que en la comunidad de estudio, los pobladores, legitimarían⁴⁶ lo que los médicos alópatas les ofrecieran, en referencia al tema de la alimentación, dentro de los espacios comunitarios de atención a la salud (principalmente el centro de salud, la galera de usos múltiples, y en ocasiones, en los solares, etc.).

Los datos en campo me hicieron entender la alimentación *teének* como algo complejo que incluía la totalidad del “acto de comer” en su entorno cultural, y se fue ampliando, más allá de la definición con la cual partí en la fase teórica. Al principio lo ubiqué a partir de lo que se come, y del cómo se come, es decir, con quién (en compañía de quién), en dónde (espacios de comensalidad), y a qué hora se come. También me interesaba el proceso alimentario, es decir, el complejo de acciones relacionadas con la selección, preparación, distribución y consumo de los alimentos. Poco a poco fui integrando otros elementos para estudiar relacionados con la alimentación en términos de que ésta es polisémica para los *teének*, incluyendo, el significado de curar, el enfermar y de su propia construcción sociocultural del cuerpo. En contraste con mis hipótesis previas, mayoritariamente, los pobladores demostraron sus representaciones y prácticas como encontraremos durante el desarrollo del trabajo.

3. Respecto a la región de estudio

⁴⁵ Refiriéndome por hipótesis no al sentido “estricto” del concepto, estructurado como tal desde el paradigma “científico” (objetivo y cuantitativo), sino que en lo uno “cree” que va a encontrarse estando sentado en el escritorio, a diferencia de lo que aparece en el trabajo comunitario.

⁴⁶ Reproducirían, al tomar como la “verdad”, aquellos conocimientos y técnicas, es decir, representaciones y prácticas (acciones), que los médicos alopáticos les propusieran en torno a la alimentación.

Ésta, tendría que avocarse a la región de la Huasteca Potosina, debido a las posibilidades del apoyo institucional para esta región no era posible llevarla a cabo en la Costa y Sierra Norte de Oaxaca como lo hice en la licenciatura. Entendiendo la necesidad de hacer la investigación en la Huasteca Potosina la coloqué como la región de estudio. En el ejercicio de acotar cada vez más la región, elegí El Barrio del Aguacate perteneciente a la cabecera municipal de Aquismón, conforme a tres razones académicas de elección de esta comunidad *teének*.

Primera: En esta localidad los estudios que se habían hecho en materia de alimentación eran nulos. Es decir, únicamente me encontré con una tesis (Cornejo R., 2002) que mencionaba algunos elementos de la alimentación de El Barrio del Aguacate, pero éstos no fueron los objetos de la investigación, como tampoco El Barrio fue la región de estudio seleccionada por la autora.

Segunda: Al saber que era la comunidad más alejada de la cabecera municipal se convirtió en un reto para mí, de entre las tres comunidades indígenas de Aquismón que tenía para elegir. Quise entonces aprender de una comunidad que vivía distante del municipio, en medio de la sierra, y por consiguiente, en muchas ocasiones incomunicada. Pensé también en lo interesante que sería acercarme a una comunidad que, posiblemente, aún mantuviera una parte importante de sus tradiciones.

Tercera: No encontré más estudios de Aquismón y sus comunidades aledañas (además del mencionado anteriormente realizado en Tampate y Eureka, ejido al cual pertenece El Barrio del Aguacate), relacionadas con mi tema de investigación. Sin embargo la razón más importante para elegir dicha cabecera municipal como parte de mi región de estudio fue que a ésta nos acercamos durante el único viaje que pudimos realizar como grupo del programa de maestría. El Colegio de San Luis (El Colsan)⁴⁷ nos apoyó con los viáticos necesarios para trasladarnos a la Huasteca Potosina. Así que, fue la región que conocí físicamente, lo que me permitía sentirme más segura respecto a haber estado en el lugar de estudio, justamente, antes de comenzar a estudiarlo.

Aunque bien pudiera desprenderse de aquí un estudio comparativo, los tiempos académicos, no me permitirían trabajar en Oaxaca, una de las áreas mayormente marginadas en México, y en la Huasteca Potosina. Me avoqué sólo a la segunda. Tenía como antecedentes, a través de contactos que entablé en Aquismón (a manera de contextualizar mi estudio), por parte de la presidencia municipal, que la localidad era de las más “conflictivas” de la región; además, con problemas de acceso por las deficiencias de infraestructura del camino y porque es una zona propensa y sufriende de inundaciones en tiempo de lluvia.

Asumí algunas justificaciones personales, para estudiar El Barrio; éstas, de algún modo se relacionan con las de tipo académico:

⁴⁷ En ese momento aún no contábamos con el apoyo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT); es decir, aún no recibíamos nuestras becas estudiantiles como alumnos de dedicación exclusiva a programa.

- En ese momento, mi gusto personal por el contacto con el medio rural y marginado más que por el medio urbano
- Mi preferencia por las condiciones climáticas de la Huasteca Potosina en comparación con las circunstancias desérticas del Altiplano Potosino, como una de las regiones que pude elegir para el desarrollo de mi trabajo
- Una especie de afición y cercanía que experimenté por el paisaje de la comunidad
- El deseo personal por establecerme un “reto” y partir, al estilo “Malinowsky”, a alguna zona, al menos, más o menos alejada e incomunicada con la ciudad

Conclusiones del capítulo

A través de este capítulo encontramos el sustento metodológico de la presente investigación, de tal modo que se tenga la mayor precisión posible sobre el modo de la obtención y el análisis de los datos de campo y de mi posición como investigadora. Fue importante para mí el mostrar las dificultades que representó la inmersión en el terreno de estudio una vez que me hicieron repensar estrategias metodológicas para resolverlas y para insertarme, al menos poco a poco, en la comunidad. En el siguiente capítulo desgloso los elementos que socialmente conforman El Barrio del Aguacate no como una localidad “ideal” y del todo homogénea, sino con características de heterogeneidad local y de conflicto social.

La investigación realizada entre los *teének* es de tipo cualitativa y corresponde a un trabajo etnográfico. Se llevó a cabo en una relación idiosincrásica entre los actores sociales estudiados y yo. En este sentido mi posición etnográfica como investigadora fue de cercanía para con ellos. Sus voces captaron toda mi atención durante los distintos sucesos cotidianos y festivos. El enfoque metodológico es interpretativo. Y la teoría se fundamenta en los datos encontrados en el trabajo de campo, mismo que comprendió dos temporadas. Las decisiones metodológicas las fui tomando conforme al ritmo de vida en la comunidad. Adentrarme en El Barrio del Aguacate, más que como un espacio físico, como un área social que se construye entre los *teének*, implicó dificultades en el terreno de campo que poco a poco fui resolviendo.

Analicé el discurso y las formas no verbales del comportamiento de los sujetos estudiados dentro de su contexto social. Incluyendo, de esta forma, dos propiedades del lenguaje: indexicalidad (expresiones verbales comunes) y reflexividad (expresiones prácticas o de la acción *teének*). Mi convivencia continua durante seis meses de trabajo campo, utilizando algunas entrevistas y tomando fotografías, permitió identificar, registrar y analizar lo que fue surgiendo en torno de la alimentación de los aguacatenses. Fueron, sobre todo, la convivencia cotidiana y la observación directa los métodos que me permitieron un mayor acercamiento al tema de interés.

Considero El Barrio del Aguacate como una región social; es decir, ubico a la región más allá de una dimensión física, puesto que observé que para los *teének* es más que un territorio delimitado geográficamente. Corresponde a un territorio cargado de símbolos y significaciones, que además, se vinculan con su alimentación local.

Es éste un espacio que se define territorialmente por las prácticas de sus actores sociales en relación con sus representaciones sociales vinculadas con su sentido de colectividad, en términos de su identidad, cohesión grupal y sentimiento de pertenencia. Forma un tejido de costumbres, creencias y valores compartidos; un entramado de sucesos históricos que los sujetos recrean continuamente. Es un lugar en el cual los pobladores utilizan los recursos naturales y materiales articulándolos a sus estrategias de vida cotidiana. El Barrio del Aguacate existe como una construcción sociocultural *teének*, por lo tanto, no es un “objeto” dado e inmutable, sino más bien, dinámico y de continua construcción, que se define por la relación del territorio físico-geográfico con su cultura. Conjunta la identidad y memorias colectivas, las relaciones sociales entre sus pobladores y la totalidad de su proceso histórico (en un marco espacio-temporal).

En el siguiente capítulo muestro con mayor amplitud a El Barrio del Aguacate a partir de sus elementos comunes o categorías del entendimiento colectivo y de sus elementos de heterogeneidad. Comparto las características locales en términos del número de habitantes y familias, su conformación histórica, mito de origen, patrón de asentamiento, aspectos socioeconómicos, eco sistémicas y geográficas, etc. Retomo autores importantes respecto a la discusión teórica de la comunidad, en el sentido de lo colectivo, vinculado hacia las representaciones y prácticas sociales.

“A final de cuentas tendremos que reconocer, que la región simplemente es una forma particular de ver la realidad en una dimensión espacio temporal (Rentería Vargas, 2001)”

CAPÍTULO 3. ¿EL AGUACATE, HETEROGENEIDAD EN CONFLICTO?

En este capítulo muestro la heterogeneidad presente en la comunidad en torno a prácticas tradicionales, y junto a varios de sus elementos de homogeneidad cultural, que se han arraigado en El Barrio del Aguacate. Pese a que esta comunidad es una comunidad tradicionalista, no se mantiene homogénea sino cambiante. Escribo respecto a esto en torno a dos ejes:

1. Ubicación, producción, economía, características poblacionales, progreso e identidad
2. Rasgos distintivos de la organización social: relaciones de género, prácticas agrícolas-religiosas y mecanismos de regulación de comportamientos sociales

3.1 Ubicación, producción, economía, características poblacionales, progreso e identidad

3.1.1 Características geográficas y datos censales

Algunos datos de ubicación y características geográficas y poblacionales, los obtuve del Padrón de comunidades indígenas (2005), la Enciclopedia de los Municipios de México y del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Estas fuentes utilizan una terminología clara y muy específica para definir El Barrio del Aguacate.

El Aguacate pertenece al municipio de Aquismón, localizado al Este de la capital del Estado de San Luis Potosí, en la región de la Huasteca Potosina. La cabecera municipal de Aquismón tiene una altura de 100 metros sobre el nivel del mar. Los límites del municipio

son: al Norte, Ciudad Valles; al Este, Tancanhuitz de Santos y Huehuetlán; al sur, Xilitla; al Oeste, Tamasopo y el estado de Querétaro. Se encuentra a una distancia aproximadamente de 318 kilómetros de la capital del Estado. Tiene las siguientes coordenadas: 99°01' de longitud oeste y 21°37' de latitud norte. En los registros de El Sistema Integral de Información Geográfica y Estadística del INEGI, en el año 2000, la superficie total del municipio era de 785.91 Km² y representaba el 1.30% del territorio estatal.



Fuente: Enciclopedia de los Municipios de México

De acuerdo a los pobladores El Barrio del Aguacate se fundó en 1930. Sin embargo la primera vez que apareció registrado fue en el censo de 1970 en el cual adquirió el nombre de rancho, registrando muy pocos habitantes (295; sin distinguir entre mujeres y hombres). Para este año en que la comunidad es contabilizada por el INEGI los pobladores se habían organizado para la construcción de la escuela, misma que aprobaron en consenso comunal,

aunque la impartición de clases escolares comenzó desde 1961. En el año de 1980 la comunidad aparece con la categoría de rancho. De acuerdo a la historia que recopilé entre los *teének*, para el año 1978 ellos reanudaron la construcción de la capilla. En los censos más recientes de población El Barrio aparece como una localidad geo-estadísticamente indefinida (en los censos INEGI de los años 1995, 2000, 2005).

Entidad: SAN LUIS POTOSI
Municipio: Aquismón
Clave Geoestadística: 240030003
Latitud: 21°38'53"
Longitud: 099°04'36"
Altitud: 0400 (Altura sobre el nivel del mar de El Barrio del Aguacate)
Carta Topográfica: F14C29
Tipo: Rural



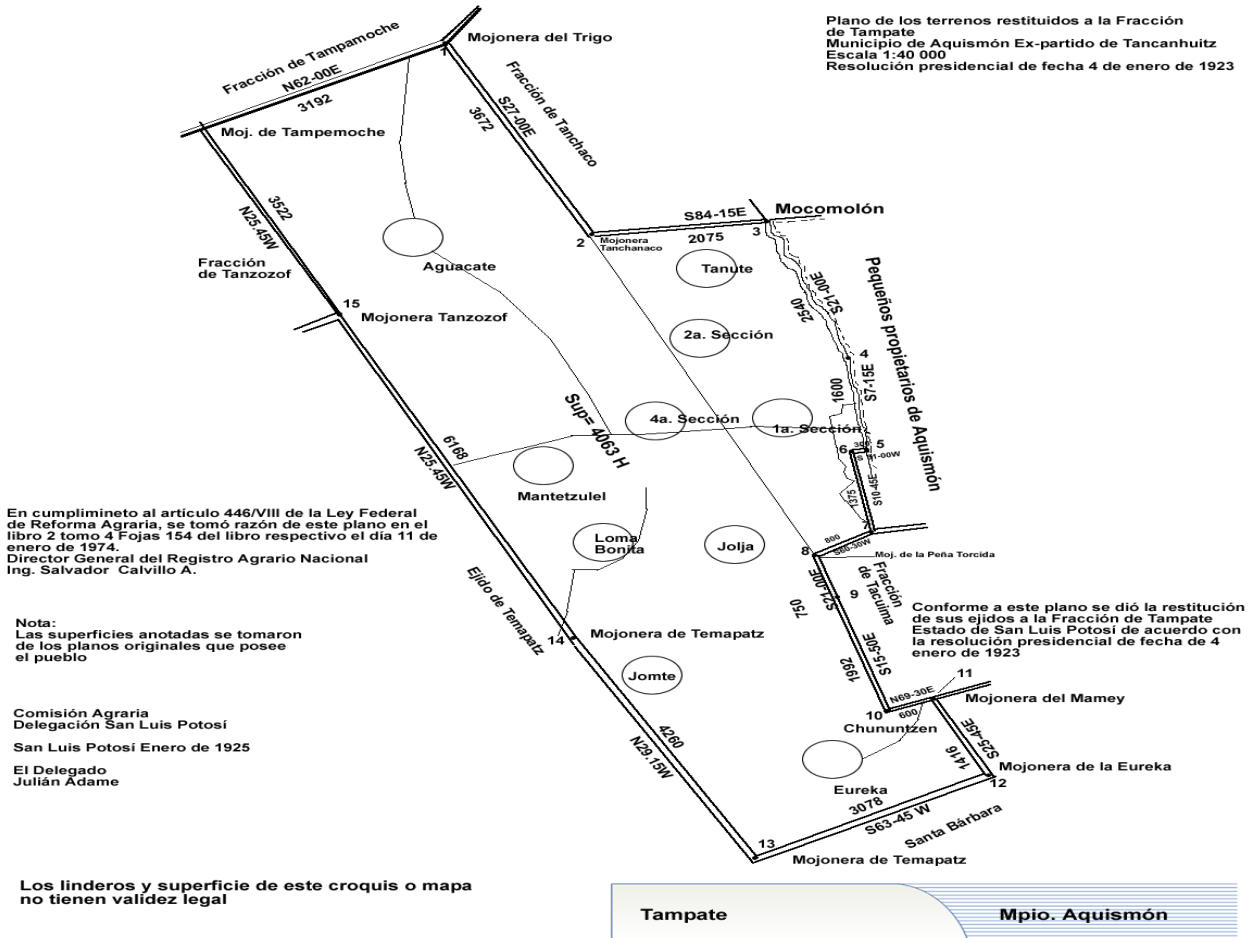
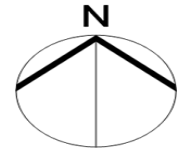
Nombre de Localidad	Nombre del Municipio	Categoría	Origen de Modificación
Aguacate	Aquismón	Rancho	Censo de 1970.
Aguacate	Aquismón	Rancho	Censo de 1980.
El Aguacate	Aquismón	Indefinida	Censo de 1990.
El Aguacate	Aquismón	Indefinida	Conteo de 1995.
El Aguacate	Aquismón	Indefinida	Censo de 2000.
El Aguacate	Aquismón	Indefinida	Conteo de 2005.

Evento Censal	Fuente	Total de Habitantes	Hombres	Mujeres
1970	Censo	00000295	00000000	00000000
1980	Censo	00000412	00000218	00000194
1990	Censo	00000595	00000298	00000297
1995	Conteo	00000606	00000294	00000312
2000	Censo	00000796	00000403	00000393
2005	Conteo	00001029	00000529	00000500

Imagen 3. Características geo-estadísticas locales. Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía. INEGI. Archivo Histórico de Localidades

El Barrio del Aguacate tiene una altitud de 400 metros sobre el nivel del mar y la siguiente latitud: 21°38'53". De acuerdo a sus especificaciones descritas por INEGI es una comunidad de tipo rural. Formal y legalmente pertenece al Ejido de Tampate.

Claves Edo. Mpio. Localidad
 SLP 003 039
 El Padrón de Comunidades Indígenas
 de San Luis Potosí
 El Colegio de San Luis A.C.



Mapa 3. Ubicación geográfica de El Barrio del Aguacate en la comunidad a la que formal y legalmente pertenece: Tampate; obtención del Padrón de comunidades indígenas (Ávila Méndez, A., 2006: 7).

3.1.2 Características ecosistémicas y climáticas

Las características ecosistémicas corresponden a una flora y fauna tropicales. Estando de pie en El Barrio del Aguacate, éste se observa situado entre grandes montañas. El color verde es el que predomina en el paisaje que es hermoso. Todos los solares o casas, están entre el monte. Entonces, voltear hacia cualquier lado en el barrio implica ver una montaña. Una vez que llueve aparece una inmensa cortina de neblina, fría, parecida a la nieve. Las condiciones climáticas son extremas y cambiantes. Se presenta un frío extremo y el calor es intenso. Lo mismo sucede con las lluvias que son de tipo torrencial.

Respecto a las condiciones climáticas recopilé los siguientes datos y agrupándolos en la relación: Clima y Temporalidad (meses del año; 2009 y 2010).

- Calor húmedo (De abril a septiembre): lluvias (ligeras o torrenciales)- mayo a julio; Mayor intensidad del calor- junio y julio; Lluvias intensas hasta presentarse inundación del tramo que conecta a la localidad con la cabecera municipal-22 de julio al 9 de agosto
- Frío congelante o intenso: De octubre a enero, principalmente diciembre y enero

3.1.3 Características poblacionales

De acuerdo a las narrativas dentro de la historia oral de pobladores de El Barrio del Aguacate encontré que el patrón de asentamiento fue disperso. La población en números; de acuerdo los datos obtenidos por la vocal del programa Oportunidades para fines municipales de tal programa existen 240 viviendas. En referencia a los datos registrados por

los auxiliares de salud de la comunidad en los censos de población y vivienda actualizados para el 2009, existen los siguientes datos: Número de habitantes (1138); Total de viviendas (216); Mujeres en edad fértil (240)⁴⁸. Estos actores sociales realizan el censo de viviendas a partir, no de visitar casa por casa, sino de ubicar los datos que ya están registrados con anterioridad de la localidad y verificar en sus listas aquellas familias en donde han ocurrido nacimientos y/o defunciones. Por tal motivo estos datos son cifras aproximadas. Estas cifras recopiladas por auxiliares de salud son similares a lo que registra el INEGI para el año 2000 y el año 2005; 796 y 1029 habitantes, respectivamente.

El crecimiento poblacional es evidente conforme avanzan los años de 1970 al 2005, mismos de los que se cuenta con un registro. De acuerdo a los datos obtenidos en el Anuario Estadístico del INEGI (2008) la localidad es socio-demográficamente marginada; aunque existen escasos datos sobre ésta, cabe mencionar que no estaba disponible la carta topográfica del lugar.

El Barrio del Aguacate es una de las localidades atendidas por las brigadas de salud una vez que cuenta con clave geo-estadística del INEGI. Respecto a algunos montos económicos recibidos se tiene que respecto al monto de los recursos del programa Oportunidades de SEDESOL (Secretaría de Desarrollo Social) correspondiente a los años 2006 y 2007, es en el municipio de Aquismón a la siguiente cifra que corresponde al rubro de Alimentos (15 960 760 pesos). Las familias beneficiadas fueron 7 792 y 120 localidades, aquí incluido El Barrio El Aguacate (Anuario Estadístico del INEGI, S.L.P., 2008: 956). Sintetizo algunos

⁴⁸ Recopilados y elaborados en el 2009 por los auxiliares de salud comunitarios (último registro existente).

datos de asentamiento, autoridades locales y otras características poblacionales de la comunidad en las tablas (anexo 2).

3.1.4 Historia de la comunidad

Conforme a lo señalado por el Padrón de Comunidades Indígenas la historia de la comunidad se resume en lo siguiente: “Hay árboles de aguacate y se dio una mata”. Lo que narró uno de los pobladores reúne los elementos de las varias narraciones respecto a la historia de la comunidad.

“Fueron dos en el amor. Un hombre y una mujer. Que llegaron a arrimarse a un árbol de aguacate. Éste era muy harto grande. Los aguacates se fueron cayendo todos. Así se nacieron nuestros abuelos. Aquí, todos nos nacimos con el aguacate y con los maíces que ya estaban”.

Veamos la siguiente anotación de índole histórica por parte de Pedro Santos, integrante del grupo de los ancianos⁴⁹ más importantes en El Barrio:

“Llegó el primero viviente a éste que ahora es un barrio y vino con su mujer. Allí creció la familia. Luego otros que se antojaron se su vida al lado de la mata de Aguacates se vinieron a vivir con ellos. Había tantas casas que no se encontraban unas con otras. Luego llegaron los evangelizadores y pusieron los primeros cimientos de la capilla donde comenzó el culto. Ya después pensando en educarse pidieron material para la construcción de una escuela y un maestro. Fue cuando se reunieron los niños y con las ideas del maestro Jerónimo, que quiso aceptar el juez Ramón Martínez, el barrio comenzó a urbanizarse” (7 de noviembre del 2009).

A continuación vemos la historia de la localidad relatada por uno de los pobladores más importantes entre los *teének*; ésta es representativa para la mayoría de ellos. Modifiqué el

⁴⁹ No como agrupación formal sino como parte del grupo de ancianos que identifiqué. Ellos no solían reunirse, a excepción de aquellos practicantes de música.

documento original. Éste, se encuentra como anexo (anexo 1. Historia de la comunidad [del documento original]).

“Historia de la Fundación de esta localidad El Aguacate”

Escrita por Maglorio Bernabé Epifanio; Recopilación y modificaciones propias.

Este Barrio comenzó cuando en 1930 llegó el Sr. Alonso Martínez. En seguida llegaron el Sr. Paulino Isidro y el Sr. Francisco Martínez. Los tres fueron hermanos. Llegaron aquí, específicamente al lugar en donde se encontraba un “jagüey” hecho por los jabalíes y una mata de Aguacate. Comenzaron a trabajar la tierra sin dueño. Nadie vivía en este lugar anteriormente por lo que comenzaron libremente a hacer sus milpas, a sembrar maíz, frijol y otras plantas.

En 1936 llegaron el Sr. José Lorenzo, el Sr. José Antonio y el Sr. Aurelio Martínez. En esa fecha hicieron un acuerdo de cómo nombrar a la localidad. Finalmente lo llamaron “Aguacate”.

En el año de 1937 llegó el Sr. José Guadalupe Martínez y su hermana Sra. María Juana y con sus 5 hijos: José Bernabé, Santos Marcelino, Santos Amado, Martín Alejandro y José Basilio Santiago.

En 1938 se encontró un manantial al cual se le llamó “Elelja” en lengua *teének*. Allí se hizo una pequeña muralla con piedra y con lodo amarillo. De aquí era de donde la gente bebía agua, pero para ese entonces, eran muy pocos los habitantes.

Para 1942 el Sr. Domingo Hernández y el Sr. Francisco Martínez, originarios de Mantetzulel, se encontraron con una cueva. Suplicaron a la gente de la localidad continuar buscando hallazgos sobre dicha cueva. Fue cuando llegaron el Sr. Aurelio Martínez, Sr. Miguel Jerónimo, Sr. Santos Marcelino y Sr. José Antonio, que se encontró suficiente agua y se hizo una medición de 100 metros de profundidad. Se dejó instalada una escalera de bejuco. En seguida hicieron un acuerdo para hacer la inauguración de la cueva. Hicieron ofrendas, rosarios, y danzas y

observando los 4 puntos cardinales le pusieron el nombre de cueva de naranja porque había ya entonces mucha naranja de cucho.

En 1947 el Sr. José Silvestre y su esposa se encontraron agua en donde estaban trabajando. Se pusieron a excavar con wíngaro y se encontraba bastante agua. Le suplicaron a la gente y en seguida hicieron la faena para la excavación. Para entonces había 18 habitantes o caseros.

En seguida se organizaron para trabajar y por cooperación de los vecinos para la construcción de pozo, pusieron un muro en tipo de horcón hacia el frente. La obra terminó en 1949. En enero de ese mismo año, hicieron acuerdo de conformidad para elegir su propia autoridad. Fueron electos el Sr. Francisco Martínez como juez encargado, Sr. José Guadalupe Simón como Juez suplente y su secretario José Bernabé Santiago.

En 1955 las autoridades y vecinos hicieron un acuerdo y con sus esfuerzos de lucha para gestionar terrenos, construyeron la capilla, con tal de tener como religión la doctrina cristiana. Hicieron una solicitud ante el comisariado ejidal del ejido de Tampate. Se logró la obra por completo luego de trabajar durante 4 meses. Comenzaron en seguida de este evento los conflictos de terrenos pero aun así se logró la construcción de la capilla con un tipo de horcón cercado con madera y un techo de paja. La obra terminó hasta 1957.

En 1960 las autoridades y vecinos hicieron una solicitud para solicitar un maestro particular. En 1961 se iniciaron las clases dentro de la capilla. Se nombró un comité de padres de familia para dirigir los asuntos escolares junto con el maestro particular. Fue electo el Sr. José Secundino Martínez quien organizó la cooperación. Esta fue la organización durante 3 años. Pedro Reyes inició la educación escolar. En el año de 1964 las autoridades y vecinos solicitaron un Maestro Federal y la supervisión escolar lo autorizó.

En 1965 los vecinos y autoridades hicieron un esfuerzo para buscar un predio de terrenos para la construcción de una escuela porque ya había bastantes niños. Una vez logrado el terreno con tantos esfuerzos se comenzó a trabajar para la construcción de la escuela; fue cercado con

madera y techo de lámina. Los gastos se hicieron entre las autoridades y vecinos. En 1970 quedó registrada la obra y así mismo el juez auxiliar como tal. En este año la comunidad fue registrada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) con muy pocos habitantes.

Para 1978 las autoridades y vecinos llegaron a un acuerdo de continuar la construcción de la capilla utilizando materiales de piedra, arena y cal.

En 1982 se hizo una declaración en la cual el nuevo juez y sus auxiliares recibirían un bastón para ser nombrados con el cargo en una celebración a San Antonio Abad, patrono de la localidad.

Para 1985 era juez auxiliar el Sr. Ramón Martínez Mendoza. Se hizo un acuerdo de Asamblea General para la creación de la zona de urbanización en coordinación con las autoridades agrarias.

En el año de 1994 el Sr. Pedro Martínez Carmelo, en su función como juez auxiliar, hizo acuerdos con los vecinos en general para abrir la brecha, la construcción del camino entre todos. Se avanzaron 5 kilómetros. Ellos decían que en realidad era necesario para la venta de la producción interna y para las urgencias de traslado.

3.1.4.1 Confusión nominal y conflicto subyacente entre comuneros y ejidatarios

Existe una confusión, que no está aclarada en la tesis como tampoco entre los *teének*, acerca de su denominación, como comuneros o ejidatarios. Entre ellos había confusiones nominales, algunos que se denominaban comuneros se preguntaban ¿o, somos ejidatarios?, y viceversa, en el caso de los comuneros. La mayoría entraban en controversia consigo mismos y en voz alta después de referirse hacia mí respecto de ser comuneros o ejidatarios.

“Esto es el problema que tenemos, porque hay aquí documentos comuneros y ejidales. Este es el pleito que pasa siempre en la comunidad (...)”

“(...) para no hacer pleito, cada quien le hace como puede y le conviene. Antes había un libro de registro ejidal aquí pero ya lo hicieron por perdido y ya no se conoce bien la verdad. Hay muchos que no tienen razón, solamente los ancianos sabemos qué pasó en verdad”.

“(...) existen 157 con piso firme y esto es del programa de supera (...) A las reuniones de la galera acuden de ambos grupos (...) aquí hay aproximadamente 240 casas y todos estamos como la comunidad. Tenemos conflicto cuando unos quieren una cosa y los otros no, porque hay unos grupos” (Silveria, enero 2010).

Me interesa compartir los documentos que, después de varios meses de trabajo de campo, por lo menos 4.5 meses, algunos pobladores quisieron facilitarme (Anexo 3. Oficios). Una vez que para ellos, sería importante que yo los tuviera a la mano, para tener más información en mi libreta. Las voces de estas personas me decían: “Antropóloga, pa’ que te lleves de nuestra historia, de la cultura. Pero no me robes los papeles”.

El manejo de la tierra es comunal, es decir, la forma prevaleciente de organización, es comunal y en función de esto, la mayoría de los pobladores se auto denominan: comuneros. Aunque están constituidos como un anexo del Ejido Tampate. Sin embargo aparecen constituidos legalmente en algunos oficios no como Ejido sino como comunidad (Oficio 1: No. DA/224/2001). Además que corresponde, dentro de sus políticas locales, la presencia de la asamblea comunal en donde son tomadas las decisiones sociales.

Este conflicto nominal se originó a partir del suceso de cuando la Reforma Agraria declaró Ejido a Tampate y a El Barrio del Aguacate, su anexo. A partir de entonces, recibieron

apoyos para el campo, sin embargo, solamente en algunas ocasiones los reciben, éstos no son permanentes. Algunos, la mayoría protestantes, dijeron que a partir de dicha reforma dejarían su auto denominación como comuneros para ser ejidatarios. Desde entonces algunos pobladores se autodenominan ejidatarios y no comuneros, aunque es, una minoría de ellos, la que se considera ejidatarios (Oficio 2).

Algunos pobladores (pocos) acudieron a la secretaría de la Reforma Agraria, en oficinas estatales y a oficinas de nivel federal, con el motivo de recibir el anuncio de ejidatarios. Este grupo de pobladores en su mayoría profesan como protestantes. Así mismo, son partidarios de los intereses del Partido Revolucionario Internacional (PRI). Según este grupo, los documentos o registros iniciales de la comunidad avalaron a la localidad, “por error”, como comunidad. Lo que este tipo de aguacateros me expresaban, se resume con narraciones como las que siguen:

“(…) los del Ejido de Tampate y Eureka pertenecían a un español de Barcelona. En algún momento nuestro país compró el ejido. Éste barrio se contempló como parte del ejido desde que se compró todo el terreno que poco a poco se fue seccionando. Ahora ya hay varias secciones, como éste Barrio, la región de las cuevas de Mantetzulel, Tampemoche, Santa Bárbara, etc. (…)” (Representante Ejidal, 15 de noviembre).

“(…) por eso somos de Tampate, que es ejido. Somos Ejido”.

Otros, la mayoría, también acudieron a subrayar su calidad de comuneros y no de ejidatarios. Los que se dicen comuneros, son adeptos del Partido Acción Nacional (PAN) contrariamente a los protestantes. La mayoría de los que se dicen comuneros son católicos.

La constitución ejidal de Tampate, las constantes reuniones en tal Ejido, de las que participan los aguacatenses, ha ocasionado una especie de confusión respecto al estado actual de la localidad (Oficio: J-487 expediente 353/2000; Oficio 2). En lo que recoge el Padrón de Comunidades Indígenas, se especifica que entre los *teének* pertenecientes a las secciones del Ejido de Tampate, incluyendo los del Barrio del Aguacate, no está clara la tenencia de la tierra ya que se encuentra en trámite su definición de estatus legal y que en el sello de las autoridades agrarias se lee como comisariado de bienes comunales. Tampate tiene un estatus legal de Ejido, su nombre significa “palo puntiagudo con el que se mataban los venados”. Su fundación se remonta hacia 1895. En el Padrón de Comunidades Indígenas se especifica que de acuerdo a la historia de la conformación de este ejido, comienza un conflicto en el año 2003, centrándose en el carácter de la tierra, porque la Reforma Agraria reconoció el carácter de Ejido, mientras que la Procuraduría agraria reconoció que Tampate se constituye como una comunidad indígena. En el documento se aclara que fueron 146 comuneros de El Barrio del Aguacate los que adquirieron ante el ejido de Tampate el nombre de ejidatarios para hacer uso del programa Procampo.

3.1.5 Producción y economía

Muy pocas cocinas tenían estufas. Así mismo, pocas casas contaban con refrigerador. En ningún caso encontré planchas para la ropa u otro aparato electrodoméstico. Todas las familias tenían radio y generalmente lo colocaban colgado en las paredes de la cocina (en casi todos los casos) o en alguno de los cuartos. El radio es un objeto importante de todas las casas, así como el televisor, aunque algunas familias no cuentan con éste. El radio se utiliza durante la preparación de la comida, al momento de llevar a cabo las comidas en

familia y en los cuartos. Se escucha el programa de radio “La Voz de las Huastecas” y la gente gusta de escuchar los sones huastecos más que la música de los “mestizos”, como ellos les llaman a las personas de las cabeceras municipales y de las ciudades. Inclusive durante la mayoría de las entrevistas el radio estaba prendido y en varias ocasiones las personas bajaban el volumen para que la entrevista saliera mejor. Menciono esto porque se relaciona con su sentido de identidad como indígenas y su sentimiento o sentido de pertenencia y de arraigo a su comunidad; expresó una persona entrevistada:

“Con el radio me siento como el *téenek* que está junto del maíz porque o que comemos nuestra comunidad es el maíz por eso es que le cantamos, con el rabel, la guitarra, el arpa y el violín... nuestros sones huastecos son como los sonidos de los pájaros que Dios nos puso aquí en donde vivimos y en donde nos nacimos. Los sones no se deben de ir con los vientos de los nuevos ruidos que no son de la música de nosotros. Yo por eso me escucho el radio porque quedan nuestra música huasteca del *téenek*” (Canuto, 17 de junio del 2010).

Tanto en las cocinas como en los cuartos utilizan clavos en las paredes para colgar sus cosas, tales como ropa, bolsas de plástico en donde guardan objetos personales, inclusive tareas de los escolares, y regalos o recuerdos familiares. La casa habitación, o más bien, el solar en donde viven las familias, es construida por los hombres. La mayoría de los pisos tienen partes de cemento y partes de tierra. Las paredes se conforman de ladrillo y los techos de lámina de metal o aluminio y de palma, aunque la mayoría utilizan esta última en las cocinas, y el metal en los cuartos para que no se meta el agua de las lluvias.

Las casas en tiempos de calor son muy calurosas debido al material que emplean para los techos. Las paredes, generalmente de los cuartos están hechas de ladrillo, pero es preciso mencionar que en las cocinas utilizan mucho el palo “boludo”. La primeras cocinas fueron

construidas de palo boludo con palma, ahora aún prevalecen este tipo de construcciones pero se ve cómo han ido utilizando diferentes y nuevos materiales para la construcción de sus casas.

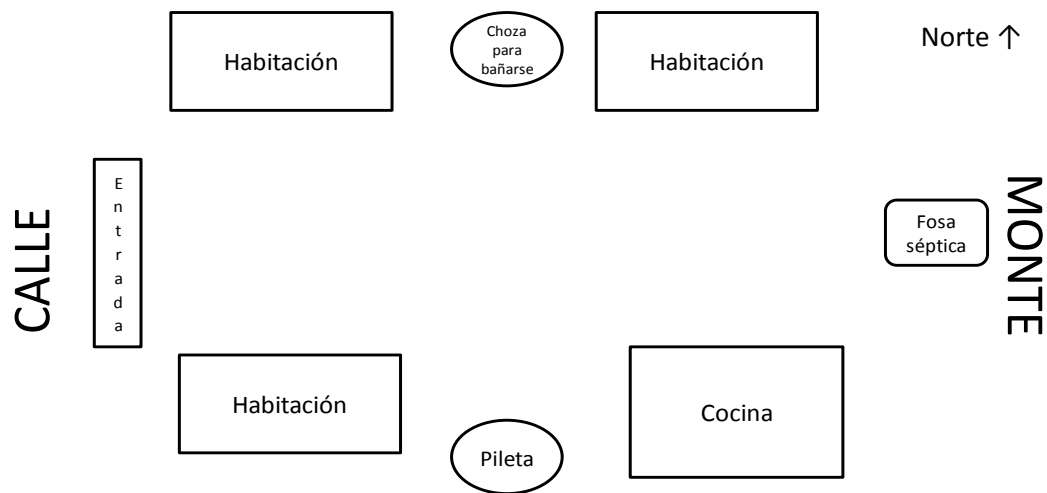


Imagen 4. Configuración física y espacial del solar; obtención y elaboración propia



Fotografía 11. Vivienda *teének*; obtención propia: septiembre del 2009. Contexto fotográfico: La noche en que tomé esta fotografía fue particularmente difícil. Una lluvia de tipo torrencial ocasionó la pérdida del alumbrado público. Nada era visible en la comunidad. Un color negro invadía cada rincón de las casas. Una mujer *teének* que estaba a un lado mío en la cocina se cubrió la cabeza con una camisa de hombre. ¿De quién se cubre? [Le pregunté] ¡”*Mámláb*”! [Dijo ella en una expresión de terror, lo que significó que “El trueno” estaba presente y que éste estaba enojado]. Los sonidos de los rayos eran penetrantes. Los pobladores cubrían sus orejas y oídos haciendo uso de sus manos

3.1.6 Identidad y progreso

Las frases recopiladas entre los aguacatenses “Así me nació” y “Nos gusta porque aquí nos nacimos; este lugar es bello y con aire limpio”, tienen un sentido de identidad similar al que reporta el Padrón de Comunidades Indígenas para el Ejido de Tampate que se asume como comunidad indígena, según sus pobladores: “porque soy mexicano, nació en este lugar tan bello, no hay contaminación. Por la lengua y por nuestro color, porque somos *teének* y no nos gusta perder la lengua y hablamos el español”.

Los pobladores se autodenominan como comunidad indígena y perteneciente a la etnia *teének*. Su manera de identificarse como grupo (identidad grupal), se asemeja a la definición de etnicidad que hace Luis Vásquez: “Los grupos étnicos se constituyen como relaciones sociales y formas de conducta, lo mismo que como criterios de valoración y de juicio de sí mismos y de los otros” (1992: 180). En El Barrio del Aguacate, se autodenominan indígenas y a veces: “indios”; los pobladores se corresponden a sí mismos como grupo étnico. Son indios porque se comportan como tales. Para Vásquez no existe una definición unívoca de ser indio sino que indio es aquél que se comporta como tal (1992: 106).

La auto denominación como indígenas aparece como una característica particular desde su propio entendimiento en dos hechos:

1. Auto justificación “conveniente”

“Porque somos indígenas y el gobierno nos debe responder”. La justificación y conveniencia que hacen ante sí mismos y los demás para recibir apoyos del gobierno. Es decir, utilizando su condición de indígenas respaldan su derecho de recibir cualquier tipo de contribución económica para sus familias.

“Si dejo de ser indígena ya no recibo el Oportunidades”. Entonces, para ellos se es indígena puesto que “conviene” serlo para obtener apoyos económicos, materiales de construcción del camino, de vivienda y productos para la siembra, como fertilizantes y semillas como las de jitomate.

2. Delimitación de la identidad grupal

Marcar la identidad grupal, esto es, atender al sentimiento colectivo y compartido entre los pobladores, de ser un grupo indígena con una autenticidad específica; como ellos refieren, de formar uno de los pocos grupos indígenas que mantienen “el costumbre”. Es decir, los rituales, la lengua madre (original), la música, las danzas, las comida, las fiestas, lo sagrado, el contacto con la naturaleza, el uso de la medicina tradicional. Con este hecho marcan límites particulares y crean una diferencia respecto de otras comunidades indígenas, de la cabecera municipal, de la región en general, especialmente de aquellos que son mestizos y han perdido la cualidad, para los *teének*, “sagrada”, de ser indígenas. Ellos buscan la diferenciación con los otros, por ejemplo, respecto del antropólogo.

Continuando su autenticidad, en una generalidad, los pobladores definen, subrayan, respaldan y perpetúan sus auténticos intereses grupales a través de la defensa de su modo de vivir. Mayormente rechazan propuestas de agentes externos cuando son distintas a lo que les es propio. En ocasiones, y contrariamente a lo que mencionan como su autenticidad (por mantener sus tradiciones), aceptan algunos elementos de tales propuestas, siempre y cuando no pongan en riesgo “el costumbre”.

Aunque reciben el apoyo económico no llevan a cabo todo lo que se les propone como por ejemplo, el uso de ciertos métodos de planificación familiar (dispositivo intrauterino, ligadura de trompas) y cambios específicos de su alimentación. Aunque sí desempeñan lo esencial para continuar recibiendo el apoyo, como enviar los documentos que les piden del programa, presentarse a las consultas médicas y pláticas de alimentación y salud.

Me encontré con muchos casos en lo que las mujeres-madres me decían que necesitaban tener muchos hijos para seguir recibiendo el apoyo económico, y otros muchos en los que me decían que por ser “pobres” (en referencia a un estatus económico) ellos recibirían dinero de por vida. Observé cómo la mayoría de las familias llevaban a cabo únicamente las actividades indispensables para lograr su subsistencia cotidiana, sin arriesgar ese estatus de “pobres” con el cual se hacían acreedores a los “apoyos”. Así cuando algunos de los pobladores lograban llevar algún beneficio para la comunidad, que arriesgara tal condición, se oponían a éste. Es decir, les agradaba cuando surgían de entre ellos intermediarios para conseguir elementos de infraestructura, pero les afectaba una vez que estos intermediarios llevaban alguna propuesta más grande y concreta, como para lograr ser “ciudad”, crecer y

no necesitar de los apoyos para indígenas. Esto era contradictorio al deseo de “urbanizarse” que varios de ellos me expresaban.

Algunas mujeres-madres optan por utilizar alimentos enlatados, al recibir dinero y porque se les antojó al verlos en las televisión. Deciden que tal vez el progreso podría entrar por los nuevos alimentos. Pero, la mayoría de las veces no los usaban porque no les gustó al probarlos, resultaron caros, vieron que no son buenos para su familia porque en su sabor se dieron cuenta de que no son alimentos naturales (se percataron que los enlatados pasaron por la industria); y porque, según ellas, no es lo que Dios les manda del monte y por lo tanto ya ha perdido lo sagrado.

Después de usarlos, se dieron cuenta de que tal vez recibirían un castigo por romper con lo que Dios les manda que coman, y de que les hacía perder su tradición o “el costumbre” como indígenas. Aunque en ocasiones hacen uso de algunos elementos externos, de manera constante y mayormente, recurren a lo tradicional, a lo que respete “el costumbre”, a lo que los mantiene como indígenas. Para delimitar su identidad y para justificar la obtención de los recursos a través del gobierno. En ambos casos, a través de los cuales se autodenominan indígenas, observé que los pobladores mantienen un rol activo dentro de su grupo, tanto que, se desenvuelven en una constante toma de decisiones cotidianas sobre todas y cada una de las dimensiones de su cultura, de acuerdo a lo que, según ellos, les “conviene”. Respecto a la aceptación de los programas públicos, sólo en algunos casos, de algún hombre o mujer en la comunidad (o de algunos grupos locales) se presentó una postura distinta y contraria a la de rechazo, de parte de la mayoría de los pobladores.

Afirmo que los pobladores no son pasivos de tu realidad social, por el contrario, participan activamente ante cada hecho social en la construcción de la misma. Ellos opinan, debaten, discuten, reflexionan, se contradicen a sí mismos, se pelean con otros (de palabra y hasta con machete en mano). O bien, son solidarios entre sí acudiendo a las faenas, creando redes de amistad y compadrazgo, apoyándose en el trabajo de sus milpas, haciendo festejos, visitando las casas, colaborando entre las mujeres en las cocinas de las casas, aconsejando a los hijos de otras familias, haciendo grupos artesanales (sobre todo entre mujeres quienes comparten las nuevas estrategias que encontraron para elaborar los tejidos).

Algunos jóvenes que emigraron y ya no regresan a vivir con los *teének* más que de visita, expresan que su comunidad es “cerrada” porque no quieren progresar y porque hacen rituales “antiguos” que sólo existen por las creencias religiosas, más no porque sean verdaderos. Para ellos la comunidad ya se ha quedado “atrás” y por eso les da vergüenza acudir y más aún, llevar a sus parejas que hicieron en las ciudades a las que emigraron, como en el siguiente caso:

“(…) no se dan cuenta que hace muchos años ya no somos indígenas; el susto, el altar, el maíz”

“(…) son los mitos”;“(…) las festividades, eso es del antes. La comunidad es cerrada y como te digo, del antes. El barrio se quedó atrás, por eso ya no nos quedamos aquí; casi no venimos”.

No sucede así con los jóvenes que viven en la localidad, que si bien han salido continúan viviendo en ella. Para algunos, de aquellos los que trabajan en la cabecera municipal y regresan a la comunidad a vivir los fines de semana o en vacaciones de julio y diciembre, las danzas y la música tradicional está pasando de “moda”, y son “viejas”.

Sobre el restablecimiento y mantenimiento de la solidaridad *teének*, mencionaré dos ejemplos, ocurridos entre el ocho y nueve de septiembre, fecha en que llegué por vez primera a la comunidad. Una anciana falleció a un costado del lugar en donde yo vivía. La casa se llenó de personas que llegaban a mostrar “un respeto” para la difunta y su familia. Ella yacía en medio de una humarada de incienso, vestida con un huipil blanco sin colores, recostada sobre un petate lleno de velas y flores en uno de los cuartos. Los visitantes daban muestras de solidaridad y afecto; le llevaban comida, más flores y velas y colaboraban con los rezos. En los días posteriores acudían al novenario (de rezos) demostrando la misma actitud compasiva.

Dos señores discutieron fuertemente a raíz de un problema entre sus hijos menores, razón suficiente para que uno de ellos agrediera al otro con un machete, al grado de que perdiera el brazo. Acudieron al juez comunal y el caso se llevó hasta la cabecera municipal en donde no se resolvió porque finalmente acordaron que sería concluido entre los implicados y conforme a sus resoluciones locales o internas. Éste fue una eventualidad aparatosa en la comunidad por el sangrado del hombre y la conglomeración de gente; todos estábamos pendientes del suceso. Se suscitaron constantes “pleitos”, así los llamaban, entre el juez, el secretario, el suplente, el auxiliar y el resto de la comunidad. Cuando los intereses diferían se originaban conflictos al interior de la comunidad, mismos que se atendían de acuerdo a su forma particular de organizarse. Incluso algunas autoridades fueron rechazadas por los pobladores al ser protestantes, puesto que los *teének* se apegan a las creencias religiosas, católicas.

Se hizo presente una discusión interna en la comunidad entre pobladores con ideas de progreso y aquellos de posturas tradicionalistas, es decir, identifiqué una importante controversia entre el cambio o progreso y la tradición. Aunque fueron pocos los pobladores expresaban que la localidad estaba “urbanizándose”. Que estaba creciendo bajo el siguiente esquema cronológico, de acuerdo a sus propios términos, en camino al “progreso”:

Comunidad– Colonia – Ciudad

Cuando se referían al crecimiento local bajo este esquema, en términos del progreso y avance, lo referían a la formación del camino y a la entrada de diversos “apoyos” a través de los programas públicos. Como posibilidades para tener una mejor posición en referencia a los recursos materiales. Llamó mucho mi atención lo que me comentó Santos Lorenzo cuando estábamos caminando a casa de un enfermo. Santos, en su función de rezandero quería ayudarlo. Su cara reflejaba un profundo anhelo por experimentar otras formas materiales de vida.

“(…) hay muy pocos animales es que aquí no es para el ganado. […] tenemos mucha tierra, y cada uno tenemos un pedazo; el sembrado es maíz y café. Somos cafeteros. Pero con lo que hacemos no nos alcanzamos a progresar ¿Usted se ha subido a un avión? una vez que fui a Tampico quise preguntar pero me ganó la vergüenza. Lo que ando es que con lo que trabajo del cultivo pueda subirme al avión. Es que allí se puede ver si hubo avance” (8 de noviembre del 2009).

Además de ser pocos, aquellos que hablaban de “progreso”, eran mayoritariamente los partidarios de convertirse en Ejido y algunos ancianos evangélicos. Decían que los que no lo pensaban de esta manera era porque no pensaban “bien”, esto significaba,

no tener ideas progresistas, de novedad, vivir en lo falso y evitando conocer la verdad. Así lo expresó por ejemplo Francisco que era evangélico:

“Hay una inquietud que tengo yo y quiero que la sepan personas como usted que viene de fuera ¡Porque traigo una controversia! Quiero aclararlo con usted porque debe de saber el fundamento de la verdad de la comunidad en la que vivimos, antes de que otros le vayan a decir mal, una información (...) aquí como en todos lados también hay gente que no piensa bien, y aquí así pasa, que la gente no piensa bien porque no quieren tener ideas progresistas, y por eso dicen mal las cosas, dicen ideas falsas, ya no se supo la verdad (...)” (Francisco, 24 de noviembre del 2010).

Aquellos pobladores que pensaban en términos de progreso practicaban ocasionalmente la deforestación para la venta de madera. Acudían a la cabecera municipal para hacer sus ventas. De vez en cuando se escucha el sonido de moto sierras que consiguen con pobladores de otras localidades vecinas. Esta actividad está prohibida por la presidencia de la cabecera municipal pero aún es practicada por algunos habitantes. Ellos, hasta la fecha, no han sido sancionados por alguna autoridad.

Quienes deseaban que El Barrio de Aguacate se convirtiera en ciudad con la “urbanización” (más aun en el caso del grupo de ancianos que pensaban de este modo), a la par manifestaban una preocupación por ser “dominados, manipulados, mal influenciados, engañados”. Mostraban interés, como decían, por lo “externo”, y a la par, desconfianza, por lo nuevo y lo diferente. El testimonio de Cornelio lo ejemplifica:

“(...) cada grupo tiene sus ideas muy de ellos, por lo cual ya no queremos que nos traigan tantas ideas de afuera, nosotros tenemos nuestros propios conocimientos, la sabiduría, podemos saber la hora cuando vemos el astro. Es bueno que nos hablen del progreso, que lo traigan porque

queremos ser ciudad desde que comenzamos a urbanizarnos, pero no es bueno en veces (...) aquí mucha gente nos quiere manipular (...) a veces no sabemos ya qué es lo bueno (...) ¡Y para saber quién nos quiere manipular! (...)" (13 de noviembre del 2009).

Entiendo a la comunidad rural o El Barrio del Aguacate, como una sociedad *teének*, en el sentido de que fue así definida por ellos; a veces como comunidad, otras, como sociedad, otras más, como localidad, y en ocasiones como Barrio. Dependiendo del contexto en el que estaban ellos se llamaban a sí mismos comunidad, sociedad o El Barrio del Aguacate.

Al lugar los pobladores la llamaban "comunidad"; a partir de la historia de su conformación y del uso comunal de los bienes. Se ubicaron, a sí mismos, como una comunidad indígena en "conflicto", justamente por la disputa histórica de los recursos, principalmente entre los grupos de protestantes y católicos, y entre los comuneros, y algunos que se llaman "ejidatarios". Le llamaban El Barrio del Aguacate cuando les interesaba resaltar el sentido tradicional de la comunidad, es decir, que eran portadores de usos y costumbres específicos. Con orgullo mostraban "notros tenemos el costumbre". Se llamaban sociedad cuando querían hablarme del progreso que buscaban en términos de incrementar sus bienes materiales y de convertirse en una "ciudad".

Pese a que en la Huasteca Potosina el elemento de la tierra es un elemento básico en la etnicidad e identidad y en la homogeneidad cultural, la heterogeneidad, la pluralidad y la diversidad, aparecen junto con las divergencias por intereses, sobre todo económico-políticos. Puede identificarse con el siguiente testimonio: "(...) yo me voy con el PAN, porque con esos sí, nos vamos a salir adelante, porque aquí nos nacimos y aquí nos vamos a morir, pero ya no de pobres y hambres en el estómago; ya a la envidia la mandamos con las

ánimas si nos llega el progreso” (Bernardino, julio 2010). Respecto a los diferentes intereses políticos, el comportamiento político de la comunidad es similar a lo que plantea Vázquez (1992: 150).

3.1.6.1 Los de afuera, el antropólogo

Respecto a estas ideas del progreso encontré la siguiente relación: El progreso y el antropólogo a debate. El antropólogo, mayoritariamente les representaba el conocedor de las tradiciones de los pueblos, pero en algunos casos, significó aquél que poseía el conocimiento, la verdad y por lo tanto, un agente externo más, que bien podría manipularlos y abusar de ellos, o por el contrario, ayudarles a ser ciudad.

En una de las familias, luego de concederme varias charlas acerca de su alimentación y formas de atención a la enfermedad, el abuelo me pidió que les dejara anotado en una hoja los conocimientos que me había “llevado” sobre “el costumbre”, suceso que llamó mi atención. Me dijo que, sería la forma de que el conocimiento se quedara con ellos, porque era suyo, de ellos, y de “defenderse” en caso de que yo quisiera “manipularlos” o tratar de cambiar su tradición. El abuelo expresó que el interesado en la tradición, el antropólogo (a), debería de apuntar siempre los conocimientos aprendidos de los *teének*, y dárselos a ellos, para que, en dado caso, pudieran tener consigo el conocimiento regalado, y entonces, pedir un cuidado o respeto por “el costumbre”. También me compartió que algunos antropólogos que habían acudido con ellos, habían regresado después de sus primeras visitas a decirles que no cambiaran sus costumbres, y que otros, les promovieron que dejaran de vivir como vivían y que salieran adelante, para ser una “ciudad”.

Me aclararon que, así también como el antropólogo (a) debería de apuntarles lo obtenido, así también todos los que acudían con las familias locales a preguntarles algunas “informaciones”, como los de “los programas” (de cualquier programa público y los de la brigada de salud), tendrían que dejarles por escrito aquellos conocimientos que de los *teének* se llevaban. Para la mayoría de los habitantes el antropólogo (a) significaba aquél interesado en conocer el costumbre de la localidad. Uno, de entre la minoría que pensaba a la localidad en términos del progreso, me expresó que el antropólogo (a) era un agente peligroso una vez que, al igual que otros agentes externos, al mostrarles nuevas ideas también podrían manipularlos.

Así podemos ver lo que dijo Magdaleno. Me sorprendió porque al momento de decírmelo mostraba desconfianza hacia mí. Incluso me estuvo haciendo una larga ronda de preguntas acerca de mi opinión sobre el papel del antropólogo:

“(…) yo siempre leo todo lo que me dan para mantenerme informado de lo que me dicen: ¡que no me vengán con cuentos!, y luego, los antropólogos que han venido, que dizque nos quieren mantener la tradición, a ver ¿cómo piensa usted?, porque ni modo que nosotros vayamos a su casa y les digamos que muevan una cosa para acá, o la otra para acá. Así el antropólogo, no debe venir a mantener la tradición, como tampoco unas gentes, que vienen a decirnos que el progreso, los de la salud (…)” (Magdaleno, 20 de noviembre del 2009).

He mostrado fragmentos del relato completo de Magdaleno en el que se encuentran discusiones y contradicciones en torno a lo siguiente: El debate del quehacer del antropólogo, la controversia entre las ideas de cambio y las de tradición, y la defensa del *teének* por lo propio: el saber local (su verdad).

3.2 Rasgos distintivos de la organización social

3.2.1 Relaciones de género y mecanismos de regulación de comportamientos sociales

Entre los *teének* prevalecen los siguientes principios como los que rigen los sistemas de parentesco, residencia y matrimonio, y las relaciones de género, en la localidad: 1) Por lo general mandan los hombres *teének* (en casa son las mujeres quienes mayormente deciden lo relacionado con la alimentación y con las estrategias de atención a la enfermedad). 2) Parientes primarios (madre, padre, hijo, hija, hermano y hermana de un individuo) no se casan entre sí.

Tales principios y mecanismos son similares a los que encontró Fox, R. (1985). La localidad tiene una base “patrilineal”, porque los cargos y el patrimonio se transmiten de varón a varón, como la que encontró el autor entre hombres cazadores (Fox, 1985: 87-89). La diferencia con los datos de Fox, R., sobre la “banda patrilocal” (ibid: 25-29, 87-89), es que la actividad agrícola entre los *teének*, es la principal y la caza es una actividad secundaria o mínima y bastante ocasional.

Asociado a los elementos de la comunidad en El Barrio del Aguacate, los hombres son quienes tienen más derechos tanto de herencia como de sucesión. Reciben de bienes y una herencia de derechos sobre las mujeres. Es éste un modelo similar al que plantea Pérez Ruiz respecto de las relaciones sociales que pueden establecerse a partir de los hombres y las mujeres.

Algunas mujeres y hombres intercambian escenarios de trabajo, el solar y el monte, y son más equitativos en las actividades. Existieron algunas diferencias genéricas, en torno a la división del trabajo, es decir, algunas mujeres y hombres, hacían “trabajos” diferentes a los socialmente permitidos

Aunque según los *teének* son una comunidad de “machos” en donde el hombre siempre representaba “el jefe” de la casa, en términos de una autoridad y del sustento económico, pero más que eso, en el cual ser macho significó el derecho y la posibilidad de embriagarse (de fumar aunque no es común) y en algunos casos de golpear a la mujer (la esposa correspondiente al hombre), acudir a la cabecera municipal más que la mujer, exigir a la mujer la comida y el cuidado de la casa y de los hijos. Los cargos principales son desempeñados por los hombres puesto que tienen un papel de mayor jerarquía porque según ellos y las mujeres-madres, son superiores porque son más inteligentes (al expresar sus ideas y hablar el español con mayor claridad), y sobre todo porque de “su costilla Dios creó a la mujer”.

El caso de Fidencio sirve para ejemplificar esta comunidad que se autodenomina de “Los <<machos>> y el alcohol”. Dejo aquí una parte de la historia de Fidencio, esposo de una mujer con un cargo importante en la comunidad, lo cual contrasta con el común de los cargos que las mujeres pueden desempeñar. Ella podía tener este papel porque tiene un grado de escolaridad superior al de los demás. Fidencio, recibe el sustento económico de su mujer (en este caso socialmente es válido que sea ella quien le dé dinero a él de su trabajo). Es uno de los pocos hombres que no asiste a la milpa y no trabaja “tanto”, así como los pobladores dicen que trabajan en el monte o en la casa, “tanto” para agradecer a Dios y para

poder comer. Sin embargo, como la gran mayoría de los hombres suele beber hasta alcoholizarse y causar disturbios.

Él se queda en casa, algunas veces acude a la cabecera municipal a platicar con los mestizos o gente importante (como él les llama) pero la mayor parte del tiempo “revisa” en casa las noticias de la Huasteca Potosina, mediante la lectura del periódico y el escuchar el radio. Recientemente abusó sexualmente de una joven que cuidaba de sus hijos todos los días a petición de la esposa de Fidencio, para poder asistir ésta última a su trabajo. La joven fue acusada de provocarlo y hacer problemas. La esposa justificó a Fidencio diciendo que él era un “macho” que no haría daño a nadie, y que si se alborotaba sería porque “él es un macho”, y según ella ¿qué le iban a hacer? si así son en el Aguacate.

También, ubiqué diferencias en relación a las preferencias sexuales y los roles domésticos, es decir, se presentaron escasos casos de lesbianismo y de unión libre entre mujeres, así como de prostitución, adicciones al alcohol, tabaco y drogas, contrarios a las conductas socialmente establecidas para los sexos y géneros (el papel o el rol para los hombres y las mujeres; y las relaciones entre unos y otros).

Encontré lo siguiente: Algunos hombres, estos casos son prácticamente nulos, son mantenidos económicamente por sus esposas. Son pocos casos de bisexualidad, lesbianismo, y madres solteras; aunque existen. Algunas menores de 18 años fuman a escondidas de los demás —excepto de su grupo de amistades en donde representa valor— y algunas (entre menores de edad y adultas) de prostituyen en el monte con visitantes de la comunidad, contrario a lo que culturalmente se le permite a la mujer *teének*, estar en su casa, atender al marido y a los hijos, y “portarse bien”.

La concepción de la alimentación, la salud y la enfermedad son elementos mayoritariamente homogéneos entre los *teének*. Esto lo ahondaré más adelante, brevemente diré aquí, que ellos entienden de la misma manera lo que es: un médico tradicional; un médico alópata o “doctor”; una comida festiva y una ordinaria; el estar sano y el estar enfermo; etc. Los significados asociados a sus conceptos de comer y curar, se hacen presentes en relación con su cosmovisión.

Los comportamientos sociales entre los *teének* se relacionan con dos categorías su entendimiento, que forman parte de su concepción particular del mundo: el tiempo y el espacio. El tiempo transcurre despacio y necesario en periodos largos. Las reuniones entre vecinos duran largos periodos de tiempo. Por ejemplo si una reunión se programa para las cinco de la tarde, los vecinos se reunirán a partir de esa hora, irán llegando poco a poco, hasta que se completen todos. Comenzará alrededor de dos o tres horas después de la hora acordada. Durará aproximadamente otras dos o tres horas. Terminarán a las cinco o seis horas de haber comenzado. Las personas están acostumbradas a esperar pacientemente a que lleguen todos al lugar de reunión.

Esto no es así cuando por ejemplo el doctor asistirá al centro de salud. Aunque sí esperan su llegada, no esperan las dos horas que esperarían si se tratara únicamente de una reunión entre pobladores. Para este caso, al tratarse de reunirse con un agente externo, generalmente lo esperan alrededor de un máximo de dos horas. La concepción del tiempo varía de acuerdo a los implicados de la actividad de la cual se trate y si la actividad se relaciona (qué tanto) con su cosmovisión *teének*; es decir de los usos que hacen del tiempo con base en las prioridades.

El espacio se sitúa a partir de las relaciones sociales entre los *teének*. La galera de usos múltiples, por ejemplo, es un espacio que se construyó para llevar a cabo, sobre todo, las actividades escolares entre maestros, alumnos y padres de familia. Respecto a la historia de su construcción aparece el hecho de que mientras se creó, se hizo presente un conflicto local entre dos grupos religiosos (católicos y protestantes), motivo por el cual, los pobladores tratan de utilizarla para eventos sociales que no sean de índole religiosa.

Los conflictos entre vecinos, se resuelven en cualquier espacio en donde se esté suscitando el problema, como en alguna casa de los pobladores, en la galera, en el centro de salud o en la casa de algún juez auxiliar. Los aguacatenses refirieron que desde que destinaron la planta baja de la galera de usos múltiples para recibir a los misioneros para Semana Santa o algún huésped (como yo), no tienen un espacio específico para la atención de este tipo de problemas. Por lo tanto ellos construyen el espacio en el momento en que se requiere y de acuerdo al lugar donde se suscita el conflicto. Sin embargo depende de acuerdo a la gravedad del asunto, en caso de que éste sea trascendental, preferentemente lo atienden en casa del juez o en todo caso lo refieren a la presidencia municipal de Aquismón.

Uno de los elementos principales, en la condición homogénea de la comunidad, es la envidia de los recursos materiales y económicos, entre los vecinos, de donde surgen el tipo de enfermedades y terapéuticas, así como de prácticas alimentarias: “No comas en el camino porque te pega un viento y te cae mal de ojo en la comida”; “te pega el viento, y luego la enfermedad”.

La envidia, era continuamente surgida de conflictos entre los pobladores por la lucha de los recursos. Pude observarla, por ejemplo, en los robos de comida que se hacían entre vecinos,

específicamente durante la madrugada. Las mujeres-madres se daban cuenta que faltaban alimentos de la cocina. Hubo también robos de pertenencias, como teléfonos celulares, de visitantes externos mientras éstos se descuidaban. Pero sobre todo, los pobladores se explicaban la mayoría de sus enfermedades a partir de la envidia. Argumentaban que en El Barrio se hacía un “chingo” de “brujería” por tantas “envidias”. En El Barrio encontré muchos testimonios de brujería, como consecuencia de la envidia entre vecinos, por los escasos recursos con los que cuentan; en el lugar existe un alto índice del fenómeno social de la envidia.

De acuerdo a Ariel de Vidas es una sociedad que al luchar por los recursos con los Otros, utiliza a la envidia, como un sistema lógico de vida, que incluye resentimientos, actitudes defensivas y ofensivas, y luchas entre sujetos iguales (pobladores, algunos con más, otros con menos recursos materiales) y diferentes (agentes externos).

En estos términos los plantea Ariel de Vidas para el caso de los *teének* veracruzanos (2003). Es decir, la envidia entre los aguacatenses surge entre ellos mismos, dirigida para aquellos que tienen algún bien, posición o situación envidiable. La envidia, entre ellos, define y recalca el papel económico de cada uno dentro de la sociedad. Es decir, como lo esboza la autora, la envidia, tiene el poder capital de definir al Otro y su Semejante en función de sus bienes y situaciones de vida (Ariel de Vidas, 2003: 262-264).

Ejemplifico, lo que ocurrió con Pedro cuando comenzó a ser el intermediario local del programa de vainilleros, y además, comenzó a elaborar artesanías a partir del producto en seco de la vainilla. Cuando estableció una “tiendita”, se desató la “habladuría” o el

“chisme” (dimes y diretes)⁵⁰. Pedro dijo que no se enferma a causa de la brujería porque él tiene conocimientos de medicina tradicional para contrarrestar los efectos de la envidia. Para él las oportunidades son para todos pero es necesario querer trabajar:

“Con la hueva, ¿qué te haces con la milpa? (...) no te prosperas” (Pedro, agosto 2010).

El hecho que alguno de los pobladores cuente con más recursos materiales que el resto de los *teének*, representa una situación concreta que desencadena la envidia y los actos de brujería, en términos de lo que plantea Ariel de Vidas (ibid: 258). En este caso, Pedro, introdujo la “diferencia social”⁵¹ entre los *teének*, así como en el caso de aquellos pobladores con situaciones similares a las de Pedro. Cuando algún poblador compraba algún par de zapatos, ropa, u otro objeto no muy común, me refiero en términos de su subsistencia cotidiana, trataban de disimularlo para evitar envidias. El disimulo lo plantea Ariel de Vidas como una “lógica de la arquitectura *teének*” (ibid: 258).

Por ejemplo, el maíz que se lleva a casa de la milpa, es únicamente el necesario para evitar la envidia. Razón por la que en las milpas muchas veces queda expuesto a animales nocivos para la planta. Los solares están contruidos de tal modo que, a través de los intersticios entre el palo boludo con el que los construyen, puedan observar a quienes pasan por el camino, y entonces, revisar lo que sucede con los Otros. Como en una especie de demarcar los límites entre los miembros del grupo. Es una forma de tener a la vista al Otro y en todo caso “recrudecer”⁵² la envidia.

⁵⁰ Así lo llaman los pobladores: “chisme” o “habladuría”. En el trabajo de Ariel de Vidas, la autora lo llama “dimes y diretes” (2003: 258). ”.

⁵¹ El concepto es definido por Ariel de Vidas (2003: 258).

⁵² Debido al enriquecimiento del Otro (Ariel de Vidas, 2003: 256-258).

Otro ejemplo al respecto, sería como lo he mencionado anteriormente, cuando acudía a las casas, varios pobladores manifestaban sus rivalidades entre vecinos, sugiriéndome no visitar a tales o cuales familias. Puedo decir que, los pobladores establecen fronteras étnicas en situaciones de conflicto que se originan en la competencia por el acceso a un recurso. Aquellos a quienes los pobladores les tienen mayor envidia, es a aquellos que han logrado prosperar de alguna u otra manera, a través de establecer “tienditas” en la localidad, o desempeñarse como intermediarios de algún programa público.

3.2.2 Tareas agrícolas

De acuerdo al calendario agrícola de los principales cultivos y cosechas entre los *teének* se encuentran los siguientes datos agrupados en la relación Mes y Cultivo-Cosecha:

ENERO (Corte de café y Frijol [enero a marzo; mata, colní, sarabando]);
FEBRERO (frijol); *Marzo* (Maíz [marzo a junio] y Frijol); *MARZO* (Café [25 de marzo al 20 de abril]); *ABRIL* (Maíz [abril a agosto], Frijol [mata] y Café);
MAYO (Maíz [mayo a junio]); *JUNIO* (Maíz); *JULIO* (Maíz y Frijol [de guía- nayarit; julio a septiembre]); *AGOSTO* (Maíz y Frijol [de guía-nayarit; 15 de agosto al 28 de septiembre]); *SEPTIEMBRE* (frijol); *OCTUBRE* (Café [octubre a enero]); *NOVIEMBRE Y DICIEMBRE* (café).

Los principales cultivos de El Barrio del Aguacate son frijol, café, maíz y chile. Así como el ejido de Tampate es históricamente una zona agrícola en la que predominan los cultivos de café y maíz. Durante el periodo de calor húmedo, generalmente comprendido de abril a septiembre, los *teének* se dedican a sembrar los cultivos principales, aprovechando las

lluvias, de tal modo que antes de las fechas de frío, sobre todo cuando éste es congelante (diciembre a enero), sólo se dediquen a consumir las cosechas de meses previos. Así es que, las tareas más relajadas son en estas fechas, de este modo, pueden atender a las fiestas religiosas: *Xantolo* (fiesta de Todos Santos), San Andrés, posadas y celebración del año nuevo. Es decir, sus tareas agrícolas concuerdan con sus prácticas religiosas.

3.2.3 Prácticas religiosas

Como lo mencioné anteriormente, en una sociedad agraria como la *teének* se relacionan los eventos religiosos con el calendario agrícola. Las fiestas más importantes se celebran en momentos en los que la actividad agrícola no es tan fuerte. Las actividades agrícolas más importantes se llevan a cabo en los meses comprendidos entre febrero y agosto. Durante la Semana Santa, cuya fecha es variable, los pobladores trabajan con una menor intensidad estableciendo como prioridad las actividades católicas referentes a este periodo litúrgico específico. Es preciso recalcar que la comunidad *teének* es mayoritariamente católica. El calendario religioso de los *teének* es el siguiente:

1 al 6 Enero: Celebración del año nuevo, la fertilidad de la tierra y la vida

Todo el mes de diciembre: Celebración de posadas católicas tradicionales, paseo-visita de la Virgen María a las casas

16 de enero: Fiesta patronal de San Antonio Abad, de la salud de los animalitos

Mes de Abril (variabilidad de los días): Semana Santa

24 al 29 de septiembre: Fiesta patronal de San Miguel Arcángel, santo patrono de Aquismón. En la cabecera municipal se hacen, además de la celebración eucarística (misa), actividades propias de los ganaderos tales como: charreadas, cabalgatas a caballo y peleas de gallos; una vez que la ganadería es la principal actividad económica de Aquismón. Algunos aguacatenses acuden a la cabecera, únicamente a participar en las actividades organizadas por sacerdotes y grupos católicos parroquiales.

30 octubre, 2 y 3 Noviembre: *Xantolo* (fiesta de Todos Santos), visita de los muertos

30 de noviembre al 2 de diciembre: San Andrés, retorno de los muertos al Campo Santo

Elementos comunes compartidos entre los *teének*, fueron las creencias religiosas como: el origen del mundo; los Sacramentos; el acercamiento a las imágenes de culto; la configuración de los altares; la cercanía con la naturaleza; el respeto al sacerdote, los catequistas locales, el mayordomo y los misioneros como figuras de autoridad; la relación de culto con las ofrendas (utilizando principalmente alimentos en ellas); el acercamiento con las ánimas mediante la mezcla del *bolim* (tamal de fiesta; descrito en el siguiente capítulo) con el rezo; etc.

La religión conforma una base importante en la sociedad *teének*. De acuerdo a la religión de los pobladores, predominantemente católica, existe una clasificación de lo profano y lo sagrado (lo retomaré en el siguiente capítulo); el pensamiento de los aguacatenses se hace

presente en un sentido de la dualidad profano-sagrado. Similar a lo descrito por Durkheim, en términos de la religión como una “categoría de entendimiento”; éste es el rasgo común y característico, el pensamiento religioso sobre el mundo (2001).

Aunque algunos aguacatenses, evangélicos, se preguntan “¿y la religión católica para qué?”, razón por la que no hacen los ritos junto con la mayoría de la comunidad. Es decir, existen algunos grupos evangélicos que a diferencia de la mayoría de la comunidad, no comparten las festividades comunitarias una vez que éstas corresponden al calendario de las creencias católicas

Conclusiones del capítulo

Con las frases y relatos de los aguacatenses en torno a su identidad, se muestra cómo para ellos, se encuentra viva una relación que tienen de su tiempo presente vinculado a su pasado, como proceso histórico en el que se han conformado como grupo étnico y han establecido una identidad colectiva. Y justamente, al lugar en el que viven a raíz del patrón de asentamiento⁵³ que siguieron los primeros *teének* que llegaron a poblar El Barrio del Aguacate; y que arribaron a la localidad –volviéndola suya- en el pasado, se prolonga dicha pertenencia en la cotidianidad de su vida social en la actualidad. El lenguaje, a través de relatos y gestos, establece un mundo idéntico en la cotidianidad en relación con las experiencias de una comunidad de hablantes (Wolf, 1987 y Hymes, 1972⁵⁴). El ser indígena *teének* marca las pautas de las representaciones y prácticas de este grupo, su defensa de sus

⁵³ Se anexa la historia de El Barrio, que refleja su patrón local de asentamiento.

⁵⁴ En Guber, R. (2001: 45).

tradiciones aun cuando pervivan en un conflicto social a partir de la heterogeneidad de El Barrio del Aguacate.

IJUAK NESIK TAOL

Uejakauj amo onkaya taol

Seki chiktejmej, yon kuaoujchitomej

Kinemilijkej kitemtij in taol

Kijtojkej kikoyoninitij se tepet.

Ome tonal amo matankej.

Ika eyi tonal kemaj tapanik ya

In tepejxit.

CUANDO APARECIÓ EL MAÍZ

Al principio no había maíz.

Unos pajaritos carpinteros pensaron buscarlo en el cerro. Empezaron a picotear una peña.

En dos días no terminaron. Al tercer día se quebró la roca y el maíz empezó a salir: se

esparció por el suelo.

Tradición oral náhuatl (español-náhuatl)

Argueta, Y. y cols. (2009:30-31) *Maseual Sanilmej. Xan Miket Tsinaka Apan* . Cuentos Indígenas de la región de San Miguel Tzinacapan, Puebla.

CAPÍTULO 4. ALIMENTACIÓN *TEÉNEK*: REPRESENTACIONES Y PRÁCTICAS

La comida entre los pobladores no es una actividad puramente biológica. En mi trabajo de campo siempre hubo una historia y significados simbólicos asociados a la elección del alimento, al cómo comer éstos, con qué comensales, qué forma de preparar, etcétera. En sus narrativas sobre los alimentos y la alimentación puede encontrarse como clasifican sus alimentos, cómo se entiende el trabajo, los espacios de comensalidad, los roles domésticos y de género, los alimentos ceremoniales o de culto y las etapas de la vida. Por ello En este capítulo prestaré atención especial a las expresiones utilizadas en El Barrio para denominar el hecho social de comer o alimentarse.

En un primer apartado presentaré la clasificación de los alimentos, luego me enfocaré a los significados del acto de comer teniendo como concepto central la comensalidad la cual desarrollaré en las diversas dimensiones que tiene para los aguacatenses, para concluir principalmente sobre la polisemia de la alimentación *teének*, más allá de la comensalidad, el sistema alimentario tradicional y el proceso alimentario.

4.1 Dualidad de los alimentos

Algunos autores hablan de la existencia de una visión dual de la vida, por ejemplo, vida y muerte, mujer y hombre, bueno y malo, salud y enfermedad, etc. Lo mismo se dice de la alimentación. Encontré entre los *teének* tal dualidad. La clasificación más repetitiva que me encontré entre los aguacatenses se refiere a los alimentos “buenos” y “malos”, coloco a manera de síntesis (tabla) tales alimentos que además, agrupan al resto –la mayoría- de los

alimentos *teének*, es decir, aunque sean clasificados en diversas modalidades casi todos se agrupan bajo este esquema (“buenos” y “malos”). Posteriormente profundizo en las distintas categorías para cada uno de ellos.

• <u>Alimentos malos</u>	• <u>Alimentos buenos</u>
• Alimentos profanos	• Alimentos sagrados (también reciben la categoría de alimentos mitológicos)
• Los que enferman o causan un “mal”; aquellos que provocan alguna sintomatología y/o una enfermedad	• Devuelven el “alma” al enfermo; los alimentos que curan
• Aquellos que causan tristeza; provocan evocar algún momento de su historia de vida	• El maíz: Da vida y cura al “desnutrido”
• Caña y cítricos (naranja, mandarina y limón) y carne de puerco. Enferman cuando se comen en la menstruación, el embarazo y cualquier enfermedad (más aún en la diarrea). También a los ancianos les causa “mal” y durante la infancia	• Azúcar: edulcorante que, además, cura al enfermo
• Carne de puerco	• Dan vida al espíritu <i>teének</i>
	• Que se asocian al sentimiento de alegría para tener viva el alma o el espíritu
	• Huevo: sirve para hacer las barridas

-
- El chile causa “mal” cuando hay para quitar los “malos aires”; el chile cura el dolor de estómago, durante la menstruación dolor de garganta y el embarazo
 - Refresco agrio o cerveza (“te pega al limón, hojas de naranja, nopal, epazote, seso”)
 - “Tacharo” (Comida chatarra)
 - Vainilla (contribuye a la fertilidad), chile micahualero, ajo, albahaca, hierbabuena y otras plantas comestibles y medicinales
-

Tabla 1. Alimentos buenos y malos. Fuente: síntesis y elaboración propia.

Como lo veremos en seguida a través de distintos tipos de alimentos, los alimentos “malos” son todos aquellos que de algún modo trasgreden “el costumbre” al contrario de los alimentos “buenos”. La dualidad de alimentos buenos y malos dirige o conglobera al resto de las tipologías de alimentos (sagrados/profanos, limpios/sucios, que curan/que enferman, etc.).

Los alimentos sagrados son aquellos que surgen del trabajo digno del hombre, es decir, el alimento que el hombre produce con esfuerzo y responsabilidad, evitando así robar el producto del trabajo de otros hombres, y son los que se comen en la cocina o dentro del solar. Los alimentos que se comen en las veredas son susceptibles de ser profanados porque las “caiga” un “aire” o un “viento” de los malos espíritus o de las envidias de los vecinos. Por ejemplo: “No comas en el camino en frente de las gentes porque te puedes enfermar, porque se llevan la comida con el mal de ojo. Ya no gusta y enfermas” (Catalina, 9 de noviembre del 2009). Por otra parte, expresaban como el alimento sagrado por excelencia

el maíz. Cuando se hace el tamal a partir del maíz, éste platillo, es sagrado. Más aún porque es el alimento central durante las festividades, donde el alimento condensa una multiplicidad de significados e integra varias dimensiones. Pongo como ejemplo una narrativa:

“Yo aquí hago el *bolim* (tamal⁵⁵) como la creencia de los vivos, de los muertos. Los muertos platican que sí comen la carne de puerco, nosotros aquí mejor luego no la comemos. Las mujeres embarazadas no deben de comer de esas carnes. El tamal es como un cuerpo, se siente cuando no lo haces el costumbre, y no se come, se pudre. Por eso se juntan los *teének* con la luna cuando se tienen los hijos” (Juana Rosa, *Xantolo*, 2009).

Los alimentos sagrados son también para los *teének* alimentos higiénicos. Como son los alimentos sucios aquellos entendidos como alimentos profanos. “Si no te recibes la bendición del alimento, no te lo comas, porque está sucio (Eusebia, octubre del 2009)”. Un día caminando entre el monte y la lluvia una niña de apenas 14 años de edad me dijo exaltada y apresurada: “¡No! no te lo debes de comer, tiene la cochinada, ¿qué tal que le dio el mal viento?! (Laura, septiembre del 2009)”. Fueron sobre todo los niños quienes me enseñaron que no debía de comer en la vereda mientras caminábamos, aunque tenía mucha hambre en los recorridos yo hacía caso y esperaba a que llegáramos a casa.

Los alimentos que se comen en lugares profanos, como lo son el monte, las veredas y las cuevas son profanos; aunque éstas sean espacios de la naturaleza si no se bendicen durante algún ritual por el rezandero o el curandero pueden causar la enfermedad y la muerte; la bendición los libra de los “espíritus” y los “aires”. Una vez benditos pasan al campo de lo sagrado. De lo contrario, los espíritus que circulan en las cuevas y en el monte pueden

⁵⁵ Las cursivas son aporte mío.

entrar al cuerpo, a través de los alimentos, y entonces, las personas podrían enfermarse, e incluso, morir.

Los alimentos sucios son aquellos que quizá, al no haber sido preparados por la esposa dada su ausencia por algún motivo, están mal preparados por alguna de las hijas que la suplió sin la experiencia suficiente para cocinar. Estos alimentos son también aquellos que provocaron alguna enfermedad, especialmente, malestar estomacal, porque aún no estaban bien cocinados, o porque los comieron fuera del solar y estaban contaminados. Serían además alimentos que enferman. Los alimentos son higiénicos cuando los preparan las mujeres porque son expertas en las cocina. Un día mientras estaba cocinando las tortillas junto con las mujeres en la cocina de Oportunidades, una de ellas dijo: “Te va a quedar sucio la tortilla pero vas a aprender el costumbre (Benjamina, septiembre del 2009)”. Las demás mujeres se rieron apoyando la moción. Las mujeres ponían atención en que sus hijas se lavaran las manos antes de preparar los alimentos, precisamente evitado que los alimentos tuvieran suciedad. Sin embargo el hecho de comer alimentos preparados con las manos sucias o por alguna mujer sin experiencia en el trabajo de la cocina, como yo, aunque era señalado por los pobladores, especialmente por las mujeres, no era tan grave como comer aquellos alimentos que al no comerse en los lugares socialmente permitidos para comer se ensuciaban o se contaminaban de los “malos espíritus”.

En otra ocasión, con motivo de los preparativos de algunos tamales para la festividad de San Andrés una mujer mayor con quien yo estaba cocinando me comentó: “El tamal cocinado por tus manos se va a bendecir con el rezandero (...) ya te estás aprendiendo como las mujeres *teének* (Isidra, noviembre del 2009)”.

Algunos alimentos malos son los siguientes: El refresco agrio, como le llaman a la cerveza los *teének*, es un alimento malo cuando “te pega y te hace perder el seso (la razón o la inteligencia⁵⁶)”. El “tacharo” como denominaron a la comida chatarra, también es considerado como alimento “malo” porque enferma a los niños o los desnutre. El chile es a su vez un alimento “malo” para las mujeres embarazadas quienes deben evitarlo para proteger al bebé.

Son sinónimos de alimentos “malos” o “contaminados” todos aquellos alimentos que son considerados por los pobladores como alimentos sucios. Otros alimentos que también son considerados como sucios por los *teének*, son algunos recomendados por el “doctor”⁵⁷ y que además pueden causar enfermedades que no son naturales⁵⁸, sino *teének* (“mal puestas”) por no coincidir con su cosmovisión particular del mundo. Los que más encontré para el caso de este tipo de alimentos “malos” fueron las verduras utilizadas en la ciudad que no son parte del sistema alimentario tradicional, y que son promovidas para cocinar “ensaladas”, desconocidas por los pobladores. Por ejemplo berro, berenjena y apio.

A medida que examinamos las creencias de contaminación descubrimos la carga simbólica de este grupo étnico en términos del peligro. El concepto de contaminación de Douglas M., es útil para comprender éste tema (2004: 16, 103,104). Para los pobladores de El Barrio a veces los alimentos son “sucios” cuando no los lavan y por lo tanto causan enfermedad. Pero a su vez, el concepto de alimentos sucios se asocia al de alimentos “malos” para el caso de aquellos que les son desconocidos.

⁵⁶ Aclaración personal.

⁵⁷ Así llamado por los *teének* al médico de la brigada de salud, o como un término genérico, para referirse al médico que no es tradicional, sino al que fue formado a través de algún medio escolarizado como parte del sistema biomédico de corte occidental.

⁵⁸ Las enfermedades naturales son aquellas que no son parte de la etiología *teének*.

La contaminación, en el caso de los aguacatenses, no existía en términos del no llevar a cabo la “alimentación saludable” propuesta por el equipo de salud, sino más bien, como lo señala Douglas, en términos de realizar actos profanos o contrarios a sus tradiciones o a “el costumbre”. En este sentido, el concepto de suciedad entre los *teének* tiene un alcance más profundo, que el del equipo de salud, una vez que los pobladores relacionaron en todo momento lo místico con la vida social. La autora propone que las culturas místicas son aquellas que tienden a explicar su mundo en términos de agentes místicos, remotos e invisibles. Según lo anterior, El Barrio sería una cultura mística que a partir de sus características específicas representan las ideas propias de lo que es o no contaminación.

Los alimentos que curan son los que contribuyen a que alguna sintomatología y/o enfermedad disminuya o desaparezca. En El Aguacate encontré los siguientes:

- El azúcar tiene un importante papel “curativo” porque siempre lo sugieren como condimento necesario para “el té” que preparan con distintas plantas medicinales para curar casi todas las enfermedades. Por lo tanto se le refiere como alimento (para endulzar bebidas como el café o para hacer papillas de frutas) y medicamento. Alguna vez que se enfermó Ramón, un señor mayor, sus hijas que lo estaban atendiendo me dijeron: “Con el azúcar te limpias el cuerpo” “El estómago se limpia con azúcar” (noviembre del 2009). Este tipo de propiedades antisépticas del azúcar, junto con propiedades terapéuticas de otros alimentos especialmente plantas, las expone el autor Jesús Contreras (1993: 44-47).
- El huevo, aunque es un alimento más o menos frecuente en su consumo habitual, se utiliza también como medio terapéutico para hacer “las barridas” y ver en éste la enfermedad, al vaciar su contenido en un vaso con agua y exponerlo contra la luz del sol,

luego de haber “barrido” o limpiado el cuerpo con él. No debe de comerse con motivos terapéuticos, sólo se usa conforme lo nuestro. “No te lo comes, nomás te lo pasas para hacer las barridas (Adelaida, julio del 2010)”

- El maíz, como elemento central en la alimentación local, es un alimento y medicamento para el “desnutrido”, de acuerdo a la denominación local de la persona que no quiere alimentarse por alguna enfermedad. Consumir maíz puede mejorar cualquier enfermedad, incluyendo la de “el desnutrido”, una vez que le devuelve el alma al enfermo. Adelaida al respecto de un hombre enfermo de desnutrición señaló: “(...) ese no quiere comer, anda malo con el espíritu (...) no quiere maíz, sino se lo come, se le va a ir la paloma (espíritu de la vida)”

- El chile (en general) cura el dolor de garganta

- Bebidas calientes no alcohólicas (té e infusiones de hierbas)

- Vainilla, limón, hojas de naranja, nopal, epazote, chile micahualero, ajo, albahaca, hierbabuena y otras plantas

- La vainilla es otro de los alimentos más utilizados con ambos fines, curar y alimentarse. Como uno de los conocimientos más recientes, respecto de las hierbas o plantas, comestibles y medicinales (o terapéuticas), mencionaron el uso de la Vainilla (*Tsojol vainilla*)⁵⁹. El cultivo y venta de este cultivo, comenzó a partir de que uno de los pobladores, fue invitado a las reuniones en otros municipios en los cuales se impartieron capacitaciones a promotores comunitarios dispuestos a transmitir los saberes sobre la planta. Este cultivo comenzó a tomar fuerza dentro de El Barrio una vez que cada vez más

⁵⁹ Anexo los usos *teének* de la vainilla así como la preparación del atole.

habitantes fueron aprendiendo de aquél que se interesó por vez primera en el cultivo. Le atribuyeron diversos usos y beneficios. La vainilla se utiliza como alimento, a veces por ejemplo, para endulzar las bebidas como el café y el atole. Así también para atender calenturas o fiebres. Se usa como té junto con plantas como el acordoncillo (*kuinim*), *mú*⁶⁰ y *violeta*⁶¹.

- Lo mismo sucede con el limón, las hojas de naranja y el nopal, tanto el nopal cultivado (*maxo pac'ac*) como el nopal silvestre (*thimalon pac'ac'*). Además de servir de alimento, como fruta (limón-naranja) y verdura (nopal), sirven para curar la fiebre. El epazote (silvestre y cultivado) que lo utilizan para cocinar los frijoles, también, se quema por toda la casa con el fin de prevenir y/o curar el mal de ojo (epazote de monte), o bien, en forma de té sirve para curar el susto o espanto (epazote cultivado o de casa).
- Así también ocurre con el chile micahualero (*tsacam its*) que además de comerse se emplea como alimento y elemento para curar el embrujo. El ajo y la albahaca (de monte y de casa) se usan para cocinar, la primera planta como aditivo de los alimentos, y la segunda para preparar los frijoles, y además, para curar el mal de ojo (albahaca del monte y ajo), el embrujo (albahaca del monte y de la casa) y el susto o espanto (albahaca del monte).
- En el caso de la hierbabuena (*tijtson*) se usa para dar sabor a los nopales y frijoles. Lo usan para “matar los bichos” (función desparasitante), según los pobladores y también para curar la fiebre. Otras plantas que utilizaron tanto para alimentarse como para curar fueron las siguientes: albahaca de monte (se usa como el *dhuyu'* [suyo] para cocinar el

⁶⁰ Lo escribí respetando cómo se pronuncia. No fue posible conocer exactamente cómo se escribe.

⁶¹ Sucede lo mismo que para el *mú*; está escrito conforme se pronuncia por los *teének*.

frijol) para el embrujo. Yuca silvestre (*muts'ec*) (se come hervida en agua con azúcar o piloncillo) y Verdolaga de la Virgen (*ixtuyum*) (acompaña los frijoles); ambas para curar la enfermedad del amor. En referencia a estas últimas mencionaban lo siguiente: “Cuando te la comes la planta se cura del amor” “(...) cura el *ichich* (corazón)”.

Los alimentos que enferman son lo que causan lo contrario, es decir, los que provocan una sintomatología y/o una enfermedad. Por ejemplo, la carne de puerco, enferma a las personas que son alérgicas, así que como esta carne puede enfermar a algunos hay que comerla con cuidado y reserva, mucho más en el caso de los niñas y los niños. Lo mismo ocurre con la caña y los cítricos.

“A mí la carne de puerco es la que me alergia porque ya no puedo hacer nada si me la como, ni darle de comer a las gallinas, ni ir a la escuela, y me tienen que dar la yerba para que me cure. A mi perro a lo mejor es que lo mató porque se murió y había comido como yo que me puse malo. Yo le grité ¡Titi! a mi perro cuando se me había muerto... y por eso la carne de puerco es mala. No hay que darla ni a las gallinas gordas aunque estén gordas y ya no puede ni andar. Mejor que las maten para el mole pero no le den la carne de puerco” (Fidel, 11 de octubre del 2009).

Las plantas, las bebidas calientes no alcoholizantes, como el té y las infusiones, se consideran como alimentos que curan. Algunos alimentos pueden curar o enfermar, de acuerdo al caso de enfermedad y a la persona en particular, como por ejemplo, el chile. Cuando te duele el estómago ya no debes de comer tanto chile pero cuando te duele la garganta y tienes dolor el chile te puede ayudar. Los alimentos calientes son los que siguen:

- Devuelven el calor o ánimo al cuerpo del enfermo
- Los que mantienen el calor del fogón

- El chile para curar la enfermedad por alcohol o cruda
- El chile en la alimentación de la mujer embarazada
- Cítricos en el caso de curar la “cruda” o la enfermedad por alcohol (los cítricos en general se consideran alimentos fríos, pero en este caso específico dejan de serlo)

Entre los alimentos calientes que mencioné, son además los que se acaban de cocinar, los que se encuentran en el estado caliente en el cual deben consumirse los alimentos, puesto que, aún mantienen el calor del fogón. Aquellos que no tengan esta temperatura son alimentos fríos:

“(…) El alimento te lo debes de tomar caliente cuando lo guisas y así es caliente y si no guisas el plátano con frijoles entonces el plátano maduro es frío. No deben de comer caña cuando te duele el estómago, porque te vas a correr en el baño otra vez, ni comer tampoco naranja, mandarina y limones. Te va a pegar la diarrea (…)” (Norberta, 9 de noviembre del 2009).

También son alimentos fríos la caña y los cítricos, y, además son alimentos que enferman cuando se comen durante la menstruación, el embarazo, y cualquier enfermedad, principalmente la diarrea, más aún en las niñas y niños, que están de por sí imposibilitados dada su condición fisiológica infantil, para digerir los cítricos, de la misma manera que los adultos.

“Las mandarinas no hay que comerlas cuando uno tiene gripa y tos, la naranja valencia no se debe de comer o cuando uno tiene calentura se va a poner uno grave, se va a poner uno peor, y cuando a lo mejor no estabas tan enfermo te puedes poner. Si comes naranja, limón o mandarina te vas a poner grave también. Y si estás con la regla te vas a poner grave si lo comes” (Bernarda, 9 de noviembre del 2009).

En momentos específicos, como en el de la enfermedad por “cruda” y “exceso de alcohol”, los cítricos, en particular, el jugo de limón, puede curar al cuerpo, darle calor, volverlo a la vida, regresarle el espíritu. Se considera entonces, y en este caso, un alimento caliente.

“Yo le dije a mi cuate: -¡mira, ya te traje muchos limones partidos y te curaste, pero por poco te quedas muerto por andar de borracho. Haces muchos corajes por eso también se te daña el estómago. Del coraje te mueres como piedra, sin hablar. Tampoco tomes pastillas así nomás, te debes der tomar un café. Porque ya te dije que te quedas como piedra. Tómate limón porque ya lo traje y se te debe de salir el refresco agrio (*cerveza*⁶²)” (Genaro, 18 de noviembre del 2009).

En este sentido, el chile es un alimento caliente que sirve para curar la enfermedad por alcohol o cruda. Para este caso específico, como para el resto de las patologías *teének*, sugieren consumirlo porque devuelve el calor o ánimo al cuerpo del enfermo.

Obtuve poca información respecto a los alimentos del hombre y la mujer, y, alimentos de tristeza y de alegría. Sin embargo sobre los alimentos de la mujer, aunque no eligieron algunos en específico, mencionaron que son los que ella come, mismos que la ayudarán, siempre y cuando no sean alimentos “malos”, a dar vida: “(...) que dejan que guarde la vida, que traiga la vida a la tierra” (testimonio y enunciado discursivo presente entre varios pobladores). Respecto a la alimentación específica para el hombre, de igual manera que para la mujer no enlistaron alimentos, aunque sí, los *teének* constantemente mencionaron que aquellos que el hombre come, son los que: “Dan fuerza para el trabajo del monte”. Los alimentos de alegría son aquellos que de acuerdo a la historia de vida de cada poblador se encuentran asociados a recuerdos alegres. Aquellos alimentos de tristeza son los asociados a algún evento desafortunado y triste. Las historias de vida no fueron una herramienta

⁶² Las cursivas son mías.

metodológica, por lo que no pude profundizar en estos alimentos, sin embargo algunos testimonios me dejaron ubicar este tipo de asociaciones. Éstas habrían de ser profundizadas en otro trabajo de investigación.

4.2 Tiempos, territorios y género

La alimentación en El Barrio del Aguacate se obtiene mediante el trabajo y, es al mismo tiempo, un acto mediante el cual el cuerpo obtiene lo necesario para el “trabajo”. Un trabajo relacionado con el género y territorios especiales. Esto es, tanto hombres como mujeres participan en la alimentación familiar y cotidiana, cada uno desde un espacio en particular (los hombres en el monte y las mujeres en la cocina) pero son espacios relacionados e interdependientes. Las formas de comer tienen que ver con la distribución y el tipo de tareas del grupo doméstico⁶³. Es decir, principalmente, las mujeres se alimentan para preparar la comida, ir a la milpa, cuidar a sus hijos y atender a sus esposos y los hombres se alimentan para ir al monte y a cuidar a los animales.

Es el hombre quien tiene la tarea de conseguir los alimentos del monte y es considerado como el territorio propio de la actividad masculina: “Yo desde temprano me salgo para el monte y no tengo hora de llegada, a veces puedo venir hasta que ya cae la noche o cuando la lluvia me trae de regreso. Pero así somos los hombres, nos perdemos en el monte. Allí moriremos un día, en el monte” (Abelardo, 29 de octubre del 2009). Aunque, no es de ninguna manera exclusivo para los varones porque mujeres, niños y niñas acuden allá para

⁶³ Esto ha sido estudiado por algunos autores (Contreras y Gracia, 2005: 53; Pérez Gil, Romero Juárez y Ortega Sandoval, 2009: 211-240).

la recolección de diversos alimentos así como para ayuda del cultivo principal cuando se requiere.

Los tiempos de comida, desayuno, almuerzo-comida y cena, se estructuran en relación a las diversas actividades y roles de los miembros de la familia. Así, se realizan regularmente de dos a tres tiempos de comida, dependiendo de las cosechas obtenidas y de las posibilidades económicas; en el caso de tres comidas, éstas se hacen, en la mañana, al medio día, y en la tarde-noche. Entre las cinco y seis de la mañana las mujeres comienzan a preparar la primera comida del día que se lleva a cabo entre las siete y las ocho del día antes de que los hijos asistan a la escuela y los esposos emprendan el recorrido hacia el monte. El segundo tiempo de comida es entre las doce y las dos de la tarde, con un rango de tiempo que se flexibiliza hasta las tres o cuatro de la tarde dependiendo de la hora de llegada de los hijos y del esposo. El último tiempo de comida se realiza entre las seis y siete de la tarde-noche cuando el día comienza a terminarse y después de que los hombres terminaron sus actividades principales. El rol de la mujer en la alimentación demanda una enorme cantidad de tiempo, puesto que si ya sea que se haya realizado la última comida del día, o que el esposo esté en el monte y los hijos en la escuela, la mujer continúa sus labores lavando los trastes, limpiando la mesa y guardando los residuos. A diferencia de los otros miembros de la familia, la mujer sale menos al monte y/o a las veredas para platicar con vecinos, amistades, compadres y comadres.

Los adolescentes y los varones adultos tienen una participación bastante esporádica en la cocina, delimitado específicamente por las mujeres. Aquellos hombres que permiten que las mujeres participen más en las actividades socialmente destinadas para los hombres (salir a

trabajar a otras localidades, acudir al monte, participar en las actividades de programas públicos, etc.) son los que se involucran más en las actividades de la cocina, y en las de la casa, como lavar la ropa, etc.⁶⁴. Las cocinas son para los esposos los lugares en donde sus mujeres deben permanecer, según ellos, para ser “buenas” esposas y madres. Los hijos reciben, dentro de las cocinas, la mayor parte de la educación que reciben por parte de sus padres, aunque son las mujeres quienes están más pendientes de cada una de las situaciones que enfrentan y viven en su desarrollo.

La mujer se encarga de atender la mayoría de las tareas abarcadas en el proceso alimentario. Ella elige lo que se va a comer, lo cocina, lo distribuye, va a comprar a las tienditas de El Barrio del Aguacate algunos alimentos. Es en esta etapa del proceso cuando el hombre la ayuda algunas veces, así mismo cuando él va al monte a traer los alimentos. Una de las fases más importantes para los pobladores es la preparación de los alimentos porque representa todo lo que tiene que hacerse al alimento o a la comida, para que sea transformado hacia lo comestible, para ser cocinado. Tiene que ver para los *teének* con pelar, moler, triturar, cocer; también con el desempeño de la mujer en la cocina. Aunque durante todo el acto de comer entre los pobladores, que incluye otras fases de proceso alimentario, se reproduce una gama de significados sociales, asociados a las representaciones y prácticas colectivas.

Situada la mayor parte del tiempo en la cocina, la mujer, es la que más se involucra en la alimentación, porque además de participar en las actividades del monte, es quien

⁶⁴ Aunque esto sucede sólo en algunos casos y no en la mayoría de los hombres *teének*.

transforma los alimentos crudos en cocidos y mantiene el orden en este espacio. Ellas se relacionan con el fuego porque es en un fogón donde se cocina con la leña aquello que se consigue en el monte. Según las voces de las mujeres *teének*: “(...) con el fuego el alimento es cocinado, nosotras nos andamos con el *K’olik* (fuego), como mujeres”.



Fotografía 12: *K’olik* (fuego) para cocinar; obtención propia, diciembre del 2009. Contexto fotográfico: En casa de Rosa aprendí por vez primera cómo nombraban al fuego, imprescindible para las mujeres al cocinar los alimentos

Una mujer de El Aguacate lo resume así: “lo que hacemos las mujeres es cocinar, preparar lo del monte y lo que compramos en veces, cuidar a los hijos y atender al esposo, comer y salir al monte” (Adelaida, 8 de noviembre del 2009). La distinción de género es marcada fuertemente por la preparación del alimento, puesto que aun cuando algunos hombres saben cocinar, socialmente no les es permitido porque según los pobladores “los hombres para eso se casan: para que les cocinen y les tengan a los hijos”.

Quiero enfatizar, entre los territorios y espacios de comensalidad, en la cocina *teének*, porque es un espacio clave en el solar porque en éste, se cocina, se come y se reúnen. Es el lugar donde la familia pasa la mayor parte del tiempo, consiguientemente la unidad más importante para el desenvolvimiento de las relaciones familiares; es el sitio de mayor trascendencia en la transmisión de conocimientos de la alimentación, de consejos, valores y costumbres. Además, enfatizo en la cocina, una vez que encontré significados del acto de cocinar.

Amanece en El Barrio del Aguacate. La niebla cubre las casas y el humo de los fogones sale de cada cocina. A pesar del frío de algunos meses estar cerca del fuego en la cocina es una experiencia que se disfruta porque las mujeres están alegres, amasan y tortean, muelen, trituran y ponen a cocer los alimentos. Preparan el chile, los frijoles y se esfuerzan en la preparación de cada tortilla. El aroma de los alimentos cocinados permite entrar en la sintonía de la vida cotidiana de los pobladores. Comienzan el día bebiendo café, sentados en la mesa, acompañándose. Es la mujer la que preside el escenario de la cocina. En ésta platican con sus hijos. Conviven con sus vecinos y amigos, invitan a los foráneos, como yo, a compartir la comida.

Como un ejemplo del papel de la mujer *teének* en la alimentación, doña Aurelia les pide a sus hijas que participen en este tipo de tareas. Ellas, las hijas, como las niñas de cada una de las casas en El Barrio del Aguacate, se involucran junto con sus madres y otras mujeres; se levantan temprano junto con ellas a colaborar en las tareas de las mujeres quienes pasan la mayor parte del tiempo en la cocina, así mismo los hijos junto con sus madres, junto con los esposos (cuando ellos llegan del trabajo en el monte o en otra localidad), y así mismo, las abuelas y abuelos. La cocina es un núcleo central en la conformación familiar y de las casa de los pobladores. Es un espacio que les sirve para llevar a cabo el acto de comer y todos los preparativos de éste, como la selección, compra, preparación y distribución de los alimentos en la mesa.

“A mí me gusta estar en la cocina, tengo la felicidad cuando estoy aquí (...) cuando llegan los niños de la escuela se vienen a la cocina; comemos, platicamos. ¿Qué me haría sin la cocina? Aquí es donde yo me estoy. Desde que me nació, me puse en la cocina; mi mamá y mi abuela nos ponía a trabajar, que hazme la tortilla, muéleme los chiles (...) nosotras trabajábamos; las manos siempre están con la comida para que esté sabrosa” (Aurelia, julio del 2010).

La comida sabrosa es resultado del buen humor, la alegría de las mujeres y el hecho de la mujer haya permanecido en la cocina. Lo anterior puede saberse, según los pobladores, a través del sabor y el estado de la comida. Si la mujer no estuvo en la cocina significará que aún no tiene la sabiduría ni las manos preparadas para cocinar, es decir: “Manos listas para el maíz, manos listas para la cocina, manos de mujer, manos de <<el costumbre>>”. El sabor que tiene la comida en El Aguacate no es el mismo que el de la ciudad, gracias al conjunto de todos estos elementos: “A mí no me gusta el sabor de las tortillas de máquina

que hacen en otras partes, porque nosotros comemos de las que se hacen aquí a mano con el maíz puro. Aquí está lo más sabroso” (Abundio, 4 de diciembre del 2009).

“No es lo mismo comer elote en la ciudad que en el campo cuando están recién cortados, y conservan el sabor dulce que tienen, porque en la ciudad se siente que ya son viejos, duros y salados, porque ya no vienen tanto del monte. Las gentes ya andan como locas de un lado para otro, y no se juntan para comer. Comen solos, pero bueno, de menos ellos hacen menos chismes, porque en la ciudad no sería como aquí, que hay puro chisme porque todos se vigilan a todos” (Santos Matilde, 5 de noviembre del 2009).

En la cocina se transmiten los conocimientos de generación en generación, de las abuelas a las mujeres y de ellas a sus hijas. Todas, han aprendido las recetas diarias y los platillo de fiesta. Conocen los utensilios de cocina, el uso de los alimentos al igual que de las plantas comestibles y medicinales. Algunas veces los niños colaboran con sus madres, aunque más bien ellos se dedican a jugar, o en ocasiones, a ir al monte. Las niñas juegan menos que los niños, puesto que están entretenidas en las faenas de la cocina. Más aún las adolescentes, es a partir de los doce o trece años cuando más se les obliga a permanecer trabajando en la cocina. En la mayoría de los casos, ellas comienzan en cuanto: “las manos estén buenas”, lo que significa que cuando ya puedan cargar sin que los alimentos se les resbalen. Para las mujeres mis manos o estaba listas para lo cocina *teének* sin embargo me dejaban participar junto con ellas en sus tareas dentro de este espacio.



Fotografía 13. La cocina de Rosenda: obtención propia; septiembre del 2009. Contexto fotográfico: Rosenda estaba en su cocina limpiando frijol. Fue esta la primera cocina a la que tuve acceso, a diferencia del resto de las mujeres, ella, me permitió estar con ella en su cocina e inclusive tomarle fotografía



Fotografía 14. Cocina y utensilios de cocina *teének*. Contexto fotográfico: En casa de Eva, comí frijoles con tortilla y chile, mientras hablábamos acerca de su cocina y lo que para ella significaba cocinar

Las cocinas de El Barrio del Aguacate están construidas generalmente con palos redondos de madera llamados “palo boludo”, palma y lámina, aunque en algunos casos es de concreto. Se dice que una configuración espacial redonda es característica de “las antiguas construcciones de los huastecos” tienen (Solís Olguín, Felipe, 2006; Stresser-Péan, Guy, 2006; De la Fuente, Beatriz, 2006; y Johansson, Patrick, 2006), en la actualidad su figura es, en la mayoría de los casos, cuadrada o rectangular. Generalmente en una esquina se coloca el fogón, en otra una mesa en donde se coloca el metate y el molcajete, en una tercera se cuelga los trastes, y en la cuarta se ponen las sillas para sentarse a comer; en algunos casos tienen otra mesa en esta esquina. El fogón es para cocinar con la leña que se recoge en el monte. Los utensilios de cocina indispensables son el metate y el molcajete, el comal, las ollas, las palas y las cubetas, pero para amasar, mezclar y triturar, las manos de las mujeres son fundamentales. Las manos de las mujeres son para ellas las que “(...) les dan el sabor a la comida (...) sin las manos no hay sabor, no hay nada”. El barro es el principal elemento del que están hechas las ollas de los guisados y del café, para ellas este elemento es importante para cocinar, lo resumen así: “El secreto es que no se utilice peltre sino el barro. Así es para el frijol. Del barro es lo que mantiene el sabor” (Gregoria, 5 de noviembre del 2009).

Cocinar es una forma de enlazarse con otros, compartiendo la casa y en el caso de las mujeres, así mismo, delimitando su territorio: “esta es mi cocina, mi casa”. Como vemos en lo que me dijo Bernada: “¡Pásate!, toma café en mi casa; en mi casa no has pasado ¿Qué

vas a hacer sin mi café? yo ya nada más te doy el café para que te entres a mi casa (22 de octubre del 2009)”. Para ellas esto tiene un significado abundante, que tiene que ver con sus sentimientos y con su rol como mujeres.

El acto de cocinar significó para ellas convivir con el maíz. Hacer de comer figura en ellas el establecer, aún más que el resto de los miembros de la familia, una relación especial con el *Dhipák*: “Estar con el maíz”. Al cocinar las mujeres respetan “el costumbre”, y consecuentemente, evitan el castigo⁶⁵ de los muertos y del *Dhipák* sobre sus familias. Significa también juntar los espíritus humanos (el de la mujer que cocina), el de los antepasados o (espíritus ancestrales) y el de la comida “(...) la comida tiene su propio espíritu”. Por lo tanto cocinar, al igual que comer, es una actividad que ayuda a conservar la salud y a mantener con vida a la “paloma” (el alma). Es tener y dar luz, porque al cocinar, se ayuda a la sombra a que no se pierda el espíritu o la paloma por el hecho de estar haciendo algo para los antepasados, para mantenerlos contentos, en este sentido, el cocinar ayuda a *tsalmil jun i atiklab*, es decir, a “la sombra de una persona *teének*”⁶⁶.

Representa, ser *teének* (mujer), lo cual particularmente define para las mujeres, una identidad y definición dentro de un grupo étnico específico. La cocina, el acto de cocinar igualmente que el acto de comer, delimitan el género y la identidad grupal. La cocina, como un espacio específico en la vida de los *teének*, es para ellos, similar al sentido del comer: “alimentación del maíz, buena alimentación, alimentación de antes, alimentación del pasado, alimentación de nuestros padres”. Este tipo de ideas fueron las que más

⁶⁵ El castigo puede ser la pérdida de un bien material, escasez de cosecha y/o pérdida de la salud

⁶⁶ Alimentando el espíritu de la persona *teének* y dándole felicidad al *ichich* (corazón).

repitieron los pobladores. La cocina debe mantener “el costumbre” de la localidad incluyendo los significados del acto de comer y del tipo de alimentos que se consumen.

Ellas disfrutan cuando los otros elogian su comida, porque sienten que son “buenas” mujeres (esposas-madres) una vez que cumplen con las actividades que les corresponden. Más aún, se ven y expresan contentas cuando el cumplido viene de algún foráneo. Entonces, ellas saben que están manteniendo “el costumbre” y dándolo a conocer a quienes lo desconocen: “(...) con la cocina te enseñó la cultura del *teének* (Amalia, 17 de diciembre del 2010)”. La cocina es pues un escenario cultural para repartir cultura, cambiante conforme las etapas históricas, que permite ser un medio para la transmisión de representaciones, prácticas, normas y emociones colectivas, espacio de comprensión común de unos con otros, sitio por excelencia femenino, de conformación de la unidad familiar y cultural, espacio que contiene un complejo entramado de símbolos y códigos (Elías, M., 1980; Peter Farb y Armélagos, 1980; Contreras, J., 1993: 71- 75, 87-89; Fischler, C., 1995; Francois Aubaile Sallenave, 1996: 115-134; Bertrán, A, 1997; Mintz, S. 2003; Contreras J. y Gracia, M., 2005: 203-216; Montanari, M., 2003: 11-17; Maciel, M., 2006: 118; Pérez Gil, S., 2009).

4.3 Alimentos disponibles

En la comida cotidiana están siempre presentes el maíz, frijol, la tortilla, el chile y el café. La tortilla se prepara con maíz y se nixtamaliza, esto se logra, añadiéndole cal. El frijol se utiliza para preparar los guisados principales, que son los más consumidos y los más importantes. Su preparación varía porque le añaden algunas hojas verdes, principalmente el

dhuyu' (suyo), *xutsun bex*⁶⁷, *xutsun padhum*⁶⁸, *lok'* (huitlacoche u hongo del maíz) y *tijtson* (yerbabuena). En algunas ocasiones, chorizo, huevo y trozos de carne. El chile se come a mordidas junto con el guiso de frijoles, o se agrega molido como en una salsa hecha con ajo, sal, comino, clavo, y pimienta. El café generalmente se hace en olla de barro y se endulza con azúcar, y en escasas ocasiones con piloncillo.



Fotografía 15. *Bok'ol* y café; obtención propia: julio del 2010. Contexto fotográfico: La mujer *teének* que me invitó a comer preparó el *bok'ol* porque yo había vuelto a la comunidad (para mi segunda temporada de

⁶⁷ Lo escribo como me dijeron los niños que se escribe. Es una hoja alargada de color verde.

⁶⁸ Al igual que el *thuxun bex* está escrito conforme me lo indicaron los niños *teének*. Es una hoja ancha color verde. Se usan de la misma forma que el *dhuyu'* (suyo).

campo). Amablemente me recibió preparando este platillo que no se come todos los días sino esporádicamente, sobre todo, con motivo de celebrar algún suceso; en este caso, mi regreso



Fotografía 16: Platillo *teének*; obtención propia: 24 de julio del 2010. Contexto fotográfico: los *teének* de la casa donde tomé esta fotografía sin mayor problema me dejaron acercarme a su mesa. Por supuesto que no era ésta la primera vez que entraba a su cocina. Al fotografiar la comida me dijeron: “-(...) toma la foto, nomás te digo que es comida de pobre, de pájaro que come nomás lo que tiene (...)”-. El platillo fue preparado a base de frijol con huevo y plantas comestibles

Siguiendo el esquema reinventado por De Garine, I., y De Garine, V. (1999) que distingue alimentos periféricos, alimentos secundarios y básicos, elaboré una clasificación de los alimentos locales. El autor los define de este modo: alimento básico es el que concentra el poder alimenticio, esto es, el principal valor nutricional, y también el valor simbólico y afectivo; predomina en la alimentación cotidiana así como en las comidas rituales o festivas; los alimentos secundarios complementan al alimento primario o básico, pero no

tienen el mismo valor de aquellos, aunque sí tienen un aporte y papel importante en la dieta diaria; los alimentos periféricos son aquellos que se consumen de manera ocasional de acuerdo con las estaciones, momentos ceremoniales u otro tipo de eventos u oportunidades.



Fotografía 17. El Maíz; obtención propia; agosto del 2009. Contexto fotográfico: Dialogaba con una mujer acerca del *Dhipák* estando en su recámara en donde colgaba las mazorcas. Los niños estaban más atentos a ver las mazorcas que a ver la toma de la fotografía como era su costumbre el atender a la cámara. Era importante lo que dijeron cuando a ellos les pregunté -¿Ahora no quieren foto?-, me contestaron: -“(...) tengo un respeto al *Dhipák* (...)”-

El maíz, como la planta comestible y medicinal *teének* más importante, adquiere una significación trascendental porque es un exponente muy importante de simbolismo de El Barrio del Aguacate. Para los aguacatenses, como la mayoría de las plantas, ocupa un lugar prominente en la conciencia local de lo concreto. Para los pobladores este alimento adopta

una esencia sagrada una vez que es elemento central en la ritualidad; dicen que es como el hombre y ambos tienen un alma; el alma del maíz recibe el nombre de *Dhipák*. El maíz, es así mismo el *Dhipák*, que en el pensamiento de los pobladores es el alma de la planta que nunca dejará de proveer a los humanos de alimento. Es una divinidad polivalente, que lo mismo se compone de un lado femenino, como masculino (ahí está su carácter dual), pero es a la vez infante, alguien maduro y hasta un anciano; transita por todas las edades humanas, asume diversos colores (blanco, amarillo, pintado). En resumen, tiene las cualidades de un dios todo poderoso. La deidad del maíz tiene una relación de solidaridad con los santos y el Jesucristo católico. Así lo encontramos en algunos trabajos etnográficos (Vogt Evon⁶⁹, Z., 1979 [1976]: 18; Hernández Ferrer, M., 2000: 67, 161, 162; Ortega Ortiz, M. C., 2002; Szeljak, G., 2003: 127-130; González Camacho, L. R., 2004; Magallanes A. B., Limón F., y Ayús R., 2005: 131-148; Aguirre Mendoza, I., 2011: 145, 146, 239-244).

“El ¡maíz! es Jesucristo Redentor, Jesús Médico. Es el *Dhipák*” (rezandero, 11 de noviembre del 2009)

“El *Dhipák* es el dios del maíz y nosotros nos llevamos bien con el maíz. Cuando se va tumbar el monte para sembrar se le pide permiso al maíz, y se le lleva su ofrenda. Cuando está floreando se le hace la ofrenda al *Dhipák* y al niño (...) que es el mismo, se le hace sahumero. Porque antes el *Dhipák* era un niño chiquito sin maldad (...). Hay que pedirle directamente con el espíritu del maíz, se le debe de llamar (...) el *Dhipák* es el espíritu del maíz y es el niño. También es como la mujer y los abuelos” (Ma. Glorio, julio del 2010)

“Con el maíz nos andamos (...) es de cuidado. Lo tienes que querer, se hace malo si no lo tratas con cuidado. Es como la mujer (...)” (Juan Florentino, enero del 2010)

⁶⁹ Estudio realizado en Zinacantán.

“*Dhipák* es de lo que empezó el maíz (...) es el corazón del maíz, así se dice” (Aurelia, agosto del 2010)

“Si no tratas bien al maíz, la planta se enoja [...] no vas a tener cultivo y la mata no va a crecer. El maíz es como la mujer, si se enoja no te va a dar de comer” (Sixto, 18 de noviembre del 2010)

Es como una planta sagrada el mediador más importante en el vínculo íntimo que mantienen los *teének* con la tierra, del respeto⁷⁰ que le tienen; y de la relación que establecen los pobladores con el mundo de los dioses. Además, el maíz para los *teének* es más que un alimento porque está dotado de cierta “inteligencia”; conforma un elemento central y viviente dentro de los mitos. Ninguna otra planta tiene esta cualidad. Tiene una especie de don, que radica en que el maíz es “bueno”, cuando “lo tratas bien”, es decir, cuando le das cuidados y lo atiendes en la milpa, cuando le haces ofrenda, y lo utilizas para hacer el tamal.

“Si te comes el maíz te comes la razón, pero cuando no te comes el maíz, entonces ¿qué? (...) no tienes inteligencia, te andas triste en el monte, no tienes el seso (razón o inteligencia *teének*⁷¹)” (Elvira, enero del 2010).

En El Barrio del Aguacate el maíz, como una especie de “cuidador”, es utilizado para proteger las casas de las envidias. Las primeras mazorcas se cuelgan en los cuartos y en las cocinas, y no se consumen. Los olotes sirven como alimento para los animales. Las hojas sirven para envolver los tamales y la masita del maíz para prepararlos.

⁷⁰ La noción de respeto de los *teének* es similar a la que tienen los nahuas estudiados por Lomnitz (1999, 134). Tiene que ver con una relación de reciprocidad y solidaridad entre los seres vivos y los seres sobrenaturales, una relación necesaria para obtener buenas cosechas. La noción se resume en “dar respeto”; sintetiza y condensa las normas de ética al interior de la sociedad indígena.

⁷¹ Lo contenido en el paréntesis es escrito mío.

“El olote ya no lo queremos quemar, mejor lo dejamos colgado en un palo y cuando se pudre ya en el palo afuera ya se pudre solo. Como nos dijeron que a lo mejor lo quema y ya no va a dar mucho. Luego que el maíz para que no se enoje” (Juana Rosa, julio del 2010).

Toda la planta es utilizada, pero a diferencia de algunas etnografías (González, 2004) los *teének* de El Barrio de El Aguacate no recurren al maíz para leer su suerte; tampoco existen otros alimentos y plantas medicinales “inteligentes”; lo único que me encontré fue ésta cualidad atribuida sólo para el maíz.

“El maíz es como un niño, déjalo solo y se va a llorar (...)” (Elvira, 11 de enero del 2010)

“¡Te tratas bien a la mazorca!” (Adrián, 18 de diciembre del 2009)

“El monte te da el *Dhipák* pero si no le das de comer se te va a secar y ya no vas a tener los cultivos. Con el maíz te vas a la tierra, para que te cuide la casa” (Juliana, 20 de octubre del 2009)

“¡El alimento más sagrado es el maíz!” (Bonifacio, 11 de enero del 2010)

“El maíz ¿a quién le va a aguantar el hambre si no va a bautizar el maíz? (...) toda la gente está comiendo del maíz, eso ya tiene un respeto y pues es la vida de uno. Si no hay maíz ¿qué va a pasar? (...) si no se respetan los trabajos del maíz es que vamos a tener unos problemas. El maíz es un niño que le dicen el *Dhipák*. Se castigan a uno si no quieren trabajar para el maíz. Si yo no quiero dar respeto del trabajo al maíz, yo mismo me voy a castigar, no voy a sembrar si no trabajo para el maíz” (Juan Tomasa, 11 de enero del 2010)

“Necesitamos mucho tiempo para el maíz, hay que cuidar la planta. Los maíces ya vienen así de blanco o amarillo (...) es lo mismo. Pues aquí antes la gente es lo que salga y lo que siembra, la cosa es que dé el maíz y que se cuide, no se debe de enojar la planta” (Filomena, agosto del 2010)

“El maíz, es el primero en todo. Por eso siempre tenemos con nosotros” (Enrique, julio del 2010)

“Es el primerito que vas a comer. Sin maíz no hay nada, y ¿qué vas a comer? Es el más importante. Si no hay, no vamos a dar de comer el pollo, puerco y no hay que comer también, porque minsa no podemos comer también. Y no se le puede dar minsa al puerco, hay que darle siempre al maíz” (Canuto, agosto del 2010)

[...] la mazorca vive en tu casa, porque cuando llega hay que hacer el tamal [...] hay que invitar a la gente por lo que trajiste del monte, vas a hacer un rosario para decirle a la mazorca ¡allí está tu casa! Y así es lo que se hace. Cuando llega el alimento a su casa es que ya llegó la mazorca del maíz, por eso te digo que hay que hacerle el tamal porque es su casa a donde llegó la mazorca. Por eso se reza, y hay que poner en la flor y el santo, 12 mazorcas porque son angelitos sin la maldad; se pone cuando ya terminas de cosechar todo y lo traes todo a su casa. Se pone el arco, y las flores. Esto es en octubre o pasado de octubre. Si se siembra más adelante se hace más allá el ritual (Agustina, noviembre del 2009)

El alimento básico en El Barrio del Aguacate es el maíz. Con él sucede lo mismo que plantea De Garine: es un cereal que ocupa la mayor parte de los esfuerzos productivos de la sociedad y el calendario festivo y agrícola se apega a las posibilidades que de este alimento se genere. Dada la importancia del maíz y a partir de la propuesta de De Garine, I., y De Garine, V. (1999: 23), elaboré también una clasificación para el maíz (cuadro sinóptico), una vez que los pobladores me dejaron ver la diversidad genética de su cultivo. Solamente pude rescatar significados generales de esta planta, sin embargo, considerando esta diversidad genética es casi seguro que pudiera indagarse, en otro momento de la investigación, la diversidad e inmensidad de significados para cada tipo de maíz incluyendo sus mitos e ideologías asociadas.

Diseñé un esquema clasificatorio sobre el maíz, que es identificado por cuatro colores básicos: negro, rojo, blanco y amarillo; y del cual además de las tortillas se produce el *bok'ol* (especie de gordita o sope que se hace mezclando masa de maíz, frijol y sal), *zacahuil* (tamal grande largo que se envuelve con hojas de papatla), *bolim*⁷² (tamal mediano, envuelto con hojas de plátano), los *kuiches* (cuiche o tamal endulzado con azúcar o piloncillo) y el atole de masa. Aunque los pobladores mencionaron el uso del maíz negro y rojo, sólo observé que cocinaban las tortillas con maíz blanco y amarillo.

Cuadro Sinóptico del Maíz

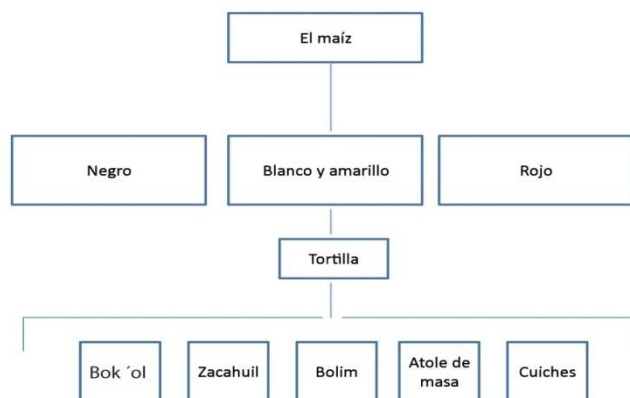


Imagen 5. Cuadro sinóptico del maíz. Fuente: elaboración propia; diseño de L.D.G Martín Álvarez Pérez

⁷² (Anexo 4. Preparación del Tamal del *Xantolo* [*Bolim*]).



Fotografía 18. La preparación de los *kuiches*; obtención propia, 2009. Contexto fotográfico: Esta mujer *teének* cocinaba los *kuiches* para el *Xantolo* (2009). Ese mismo día después de un ventarrón se cayó su cocina hecha de lámina. La mujer afligida al día siguiente se puso a reconstruirla con ayuda de su esposo. Me dijo que su alma se había ido junto con la cocina y que por eso era urgente arreglarla



Fotografía 19: Elaboración del *Bolim*; obtención propia, 2009. Contexto fotográfico: en una de las casas una mujer *teének* me enseñaba la preparación de “el tamal” para la celebración del *Xantolo* 2009. En su cocina, estaba contenta y dispuesta de enseñarme; dialogó conmigo durante aproximadamente tres horas hasta el momento que la lluvia nos hizo refugiarnos en los cuartos

El conocimiento en torno al maíz y los rituales agrícolas involucra la puesta en práctica de los ciclos naturales y la influencia de la luna. Por ejemplo:

“(…) los cultivos se hacen cuando la luna ha estado llena, o máximo uno o dos días después, para que la cosecha sea buena (…)” (Fidencio, 22 de octubre del 2009)

“(…) Para el cultivo, para sembrar una planta, y para tener unos hijos que uno quiera, debe de ser como tres días antes y tres días después de la luna llena que es el estado de la luna nueva, que también puede decirse luna tierna(…)” (Laurencio, 22 de octubre del 2009)

“(…) La luna debe de estar con el cultivo. Nosotros sabemos cómo está la luna para poder sembrar, y que sobre todo el maíz salga bueno. Siempre ha sido así (…)” (Bernabé, 29 de septiembre del 2009)

Los factores meteorológicos, como la lluvia y el rayo, también están involucrados en la alimentación:

“(…) Los alimentos son por el rayo. No es norma que caiga el rayo ahorita, eso es hasta septiembre, cuando llueve, y parece que ahorita en enero ya fuera septiembre. Eso es porque el mundo está cambiando tanto; ahorita graniza y trueno y antes así no era. Eso nos va a cambiar los alimentos (…)” (Agustín, 1 de enero del 2010)

“(…) Se supone que cuando trueno o graniza es que ya no va a llover, pero ahorita cuando pasa eso llueve más. Ya muchos se han muerto porque el rayo ha cambiado y el mundo también.

Ahorita hay mucho frijol y ya casi no hay maíz. Como cambian los climas, cambian las cosechas y nos saca de nuestra forma de sembrar de siempre que hemos usados y que nos enseñaron desde niños. Ya no estamos comiendo como antes (...) (Maglorio, de enero del 2010)".

Los alimentos secundarios, como lo señala el autor, son básicamente las leguminosas y las verduras, que en El Barrio del Aguacate estarían representados por el frijol, el chile y las verduras de color verde. El frijol se consume diario, a excepción de algunos días en que no hay producción, sin embargo, no tiene la misma importancia del maíz aunque se cultiva asociado a las milpas. Las verduras sí se consumen a diario y su cultivo es dentro del mismo solar; tampoco son culturalmente tan importantes como lo es el maíz. De acuerdo a De Garine, I., y De Garine, V. (1999: 23), los alimentos periféricos corresponden a los que son más susceptibles de ser transformados y de ser introducidos, es decir de constituir cambios en las formas de consumo de un grupo de pobladores. Para el caso de El Barrio del Aguacate los alimentos que cumplen con estas condiciones son la carne (muy poco consumida) y los vegetales, que algunos no crecen en su solar, sino que son comprados, como el jitomate y la cebolla.

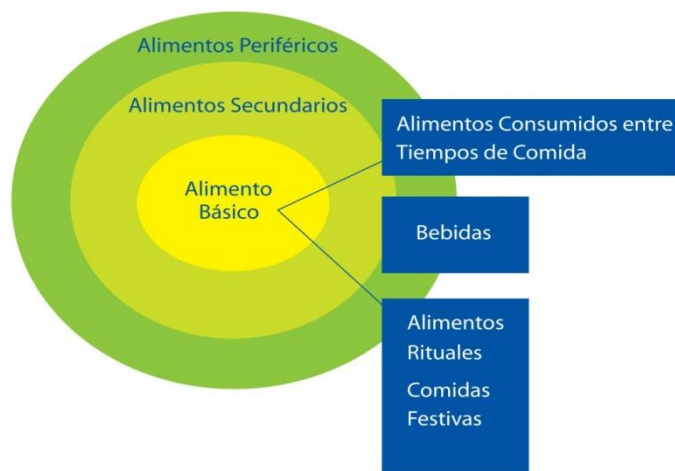


Imagen 6. Sistema Clasificador de los Alimentos, Sistema Alimentario Tradicional. Fuente: Elaboración propia, con base a la propuesta del sistema alimentario tradicional de De Garine, I., y De Garine, V. (1999), diseño de L.D.G Martín Álvarez Pérez

4.4 Comensalidad y lo sagrado y profano

Los alimentos son vehículos de la expresión humana en la cotidianidad, y también, en los rituales, las fiestas y en las actividades religiosas. Conforman un vínculo intracomunitario así como con sus dioses y antepasados. Los lugares relacionados con el alimento se sacralizan en diversos momentos del proceso alimentario.

La parcela se sacraliza con un ritual a la tierra. Se coloca un corazón de pollo entre la tierra, junto a éste, se coloca un poco de aguardiente. Con esto los aguacatenses alimentan y dan de beber a la tierra para que a cambio ella les dé el maíz, una buena cosecha⁷³. A veces

⁷³ En el trabajo de Hernández Correa, la autora muestra el *tlalzicuini* o brindis con el cual los invitados al ritual agrícola del maíz comparten la bebida y con este acto, la tierra bebe con ellos dando respuesta a su ritual

llevan pan, fruta y café pero los alimentos primordiales para dar de comer a la tierra son el aguardiente y el corazón de pollo. Un alimento que no falta es “el tamal” (*bolim* y/o *zacahuil*) para compartir con los invitados al ritual. La agricultura es parte de “el costumbre” *teének* que continua como una forma de cultivar la tierra, de alimentarla. Comer es para ellos entre otros significados: alimentar a la tierra. Ellos de la tierra comen, así mismo, ellos dan de comer a la tierra (Pury-Toumi, S. D., 1997; Hernández Correa, M., 2006; Szeljak, G., 2003). Comentan los aguacatenses en diferentes rituales agrícolas: “(...) la tierra también come”.

Las prácticas agrícolas *teének* son un aspecto significativo en su vida social como elemento primordial de su memoria colectiva, es un hecho social que mencionan constantemente, aún los jóvenes que regresan a El Barrio, luego de haber emigrado⁷⁴. Las hierbas comestibles y medicinales se originan de la tierra. Comentaron: “Con la tierra nos comemos, con la tierra nos curamos”. De tal modo que la tierra es un elemento trascendental en la vida de los pobladores. El entendimiento significativo de la misma tiene su origen en la cosmovisión local en un sentido de mantenimiento de las costumbres y creencias ancestrales.

Ocurren dos sucesos importantes en la localidad: 1. La necesidad de subsistencia a partir de la agricultura; 2. La autoatención de la enfermedad a partir del uso de sus plantas y remedios caseros. Para ambos casos, la relación de los *teének* con la naturaleza se hace presente porque en cualquier caso recurren a la tierra, para la agricultura como para las

de agradecimiento (2006: 160). El ritual de la tierra descrito por la autora es un sello distintivo de los campesinos estudiados, la utilización del copal en el mismo es un elemento ritual importante.

⁷⁴ En el estudio de Hernández Correa aunque existe una tendencia a la modernización los rituales de la tierra, del día de muertos o *Xantolo*, de la Semana Santa, preservan un sentido colectivo de agradecimiento para la tierra por brindarles diversos frutos (Hernández Correa, 2006: 161). La memoria colectiva y el sentido de pertenencia de los campesinos se relaciona con el ritual de la tierra.

plantas que de ella surgen. La dimensión simbólica y práctica de su cultura se encuentra principalmente en esta correspondencia que establece el hombre con la naturaleza. En este sentido es que los *teének* tienen un sentido de ver a la tierra de forma profunda, en términos de dicha relación. La tierra es para ellos un ser viviente, que se alimenta, y que los alimenta, que sirve para reproducir y continuar su cultura, como un sistema de supervivencia, identidad y memoria colectiva⁷⁵.

“(…) la tierra me deja como indígena. Nos nacimos con ella nos morimos. Por eso le damos de comer. Cuando la tierra se enoja no se puede andar por el camino. Por eso yo mejor le hago el *bolim*, yo me quedo con el *bolim* [...] si se secan las matas es porque no le diste de comer a la tierra. Si tú te secas porque es el desnutrido, la tierra se va a secar” (Cenobio, finales del mes de octubre y principios de noviembre del 2009).

Lo que sucede entre los *teének* con la tierra, es porque para ellos no es un simple elemento de subsistencia, sino que es una entidad, de su sociedad compleja, con la cual se relacionan constantemente y con la cual intercambian sus sentimientos⁷⁶. La tierra para ellos está viva. Es la que los entiende y por eso les da de comer. Sin la tierra, comentan los aguacateros, “el alma se queda vacía”.

La sacralización de las cuevas es necesaria para evitar la enfermedad y la muerte, porque la bendición del curandero o el rezandero los libra de los “espíritus” y los “aires”. Una vez benditos pasan al campo de lo sagrado. De lo contrario, los espíritus se circulan en las

⁷⁵ La tierra da sentido a la vida cotidiana, es, un tesoro a conservar para los campesinos; que fomenta la cohesión social y que contribuye a revivir el pasado en un proceso de memoria indígena. En este sentido los campesinos sienten, perciben, viven, ven, disfruta y defienden la tierra (Hernández Correa, M., 2006: 167-175).

⁷⁶ Hernández Correa muestra “La importancia del sentimiento que los campesinos indígenas nahuas, le imprimen y otorgan a la tierra, no es simple reserva de alimentos, sino como la tierra madre que brinda frutos de los que se vive, a la que hay que ofrendarle, brindarle, rezarle, cantarle, para que dé buena cosecha (2006: 177)”.

cuevas y en el monte pueden entrar al cuerpo, a través de los alimentos, y entonces, las personas podrían enfermarse, e incluso, morir.

La cocina, el solar, la iglesia, la escuela o incluso la galera de usos múltiples también deben ser sacralizados y entonces se puede comer de manera segura en ellos durante un momento de convivencia o de ritual religioso, ó durante alguna festividad. A los señores se les permite beber lo que compran afuera de las “tienditas” de El Barrio del Aguacate. Éste es otro sitio en donde, para el caso de los hombres, se permite comer. Esto es, la peligrosidad de los lugares no sacralizados es mayormente para las mujeres de cualquier edad. En la sociedad patriarcal de El Aguacate, parece ser que la masculinidad misma es un atributo que protege contra “la contaminación”.

Finalizando, en el monte se puede comer en el momento en que se hace el ritual para el cultivo de los alimentos, con las manos del hombre y la bendición divina del agua y la Tierra. El solar se convierte en un sitio sagrado siempre y cuando la familia realice las ofrendas en los tiempos del calendario ritual y religioso.

Entonces, la comensalidad entre los *teének* requiere el involucramiento de los tres niveles de la cosmovisión religiosa y ritual de los aguacatenses. En la conexión del mundo humano en el nivel de la tierra, con el mundo suprahumano en el nivel del cielo (el de Dios del maíz *Dhipák*, Jesucristo y la Virgen [María] -que para los pobladores es la luna-), y el infrahumano en el nivel del infierno (el de los muertos y antepasados). Acorde a lo anterior, como ya se mencionó en el capítulo anterior, en la localidad se tienen las siguientes ceremonias rituales y religiosas: Fiesta Patronal de San Antonio Abad (la fecha exacta es el 16 de enero pero el festejo se lleva a cabo en el periodo del 9 al 17 de enero), Semana

Santa, *Xantolo*, San Andrés (30 de noviembre), Navidad, “pasear al santo” o el rezo del rosario (visita de la Virgen a las casas), novenarios por algún difunto o a la Virgen Guadalupeana (el primero se hace del 4 al 12 y el segundo del 16 al 24 de diciembre) y en la celebración de San José (13 al 15 de diciembre).

Los alimentos de culto de estas ceremonias son diversos tipos de preparaciones que incluyen siempre al maíz, como los tamales “el tamal” (*bolim, zacahuil*) atole (sabor a maíz simple o a diferentes sabores principalmente a naranja y mandarina) y tortillas. El alimento juega un papel de conexión entre los diferentes niveles del cosmos *teének* y los habitantes de estos niveles:

“(…) nosotros siempre respetamos la comida de los muertos y le hacemos con tiempo toda la preparación para la fiesta (...) los muertitos tienen su día porque allá todo el tiempo están encerrados con cadenas y candados, El espíritu no sé dónde está pero yo creo que ya en el cielo se quitan los candados (...)” (Benjamina, 30 de noviembre del 2009)

“Se come el tamal porque así nos los piden los que ya me murieron. Y así Dios se lo pedía también a los que ya murieron, así que nos lo pide a los vivos también. Durante esos días suspendemos el trabajo, y como nos da la cruda por el refresco agrio (cerveza) nos dormimos desde antes de la noche” (Nicolás, 4 de noviembre del 2009)

El desarrollo de las actividades religiosas y rituales al interior de la comunidad conforme a cosmovisión (cosmología y cosmogonía) es una estrategia concreta de mantenimiento de sus tradiciones y de “el costumbre”, es decir, de sus tradiciones de su vida en sociedad: “En esta comunidad respetamos mucho la tradición y se sigue poniendo el arco y sobre todo, siempre, se hacen los tamales. No importa si uno tiene mucho trabajo y no duerme pero uno hace el tamal (Florina, 5 de noviembre del 2009).

Así, para la construcción del camino, considerada como una de las faenas principales en la historia de la comunidad, se comió *bolim* antes de comenzar, como ofrenda al *Dhipák* y al Dios Jesucristo para que les brindaran la ayuda y la protección durante la obra “(...) el *bolim* es el que le vas a ofrecer a Dios por el trabajo y las cosechas (...) es el permiso de la Tierra, es para todos los permisos con Dios (...) (Laurencio, 6 de diciembre del 2009)”.

Además de la sacralización de territorios, la comensalidad lleva consigo las normas de comportamiento consideradas apropiadas para la localidad, incluso en las actividades cívicas o escolares, como las de clausuras del ciclo escolar y las que van generalmente acordes a las efemérides, o bien, en respuesta a las peticiones de algunos programas públicos, como el de Oportunidades que en el 2009 solicitó el festejo comunitario el 16 de octubre, día Mundial de la Alimentación.

A través de los festejos y el compartir de alimentos se socializan las normas locales⁷⁷. Por ejemplo, en aquellos que involucran a los padres de familia, los alumnos y los maestros de la escuela, los directores de las escuelas son quienes organizan. Ellos solicitan a las madres de familia⁷⁸, a través de los comités escolares de padres, que aporten guisados; éstos son colocados en una mesa alrededor de la cual se hará el festejo para la ocasión. Los tacos de frijoles y el café son los alimentos que más se colocan sobre la mesa al terminar las

⁷⁷ La comida es un medio para la socialización y el intercambio entre los padres de familia, los alumnos y los maestros de la escuela, quienes también contribuyen en la convivencia con algunos alimentos. Es este otro ejemplo de que los alimentos son vehículos de la manifestación del sujeto en la colectividad a la cual pertenece.

⁷⁸ Ellas prefieren evitar negarse a cooperar porque tienen miedo a que luego no traten bien a sus hijos en la escuela, o a que el profesor tome algún tipo de rencilla con los niños. En este sentido, según los pobladores, a los profesores hay que tenerles “el respeto”. Sin embargo cuando faltaban a impartir las clases la mayoría de los aguacatenses se mostraron molestos y en este estado iban a reclamarles a los profesores. En general, durante esta reunión, las mujeres que se mostraron gustosas de compartir sus conocimientos de comida y una parte del trabajo que ellas a diario realizan en sus cocinas.

actividades cívicas. Los tacos se sirven en la mano de los asistentes y todos beben el café de una misma botella. Este acto significa que todos forman parte de un mismo grupo en el que la comida y el festejo se comparten, por ello debí beber de la misma botella junto con ellos. “Ándale, no te esperes. Toma con nosotros el café, Dime si quedó bueno. Le puse azúcar cuando lo preparé para que sepa bueno. Todos ya estamos tomando el café porque estamos celebrando el día de la comida también con los maestros” (Ma. de los Ángeles, 28 de octubre del 2009).

Otra, los hospederos de la imagen de la Virgen (María), en sus recorridos por los hogares, ofrecen una comida ante el altar y a los invitados. Una vez que llevan los alimentos a la mesa del altar, y antes de que todos se sirvan, los hospederos me pidieron casi siempre: “¡Señora, sírvase!”. Aclararon que no podían comer sino comenzaba yo primero, puesto que al venir de fuera me debían respeto. El que comiera yo primero, garantizaría que no serán rechazados sus alimentos por nadie y que tendrán una respuesta amable todos los invitados. A la par, declaraban que trataban de ayudarme a que, comiendo de su comida, me aprendiera los sabores de los alimentos de la ofrenda y al tener un esposo pudiera cocinarle como cocinan las mujeres de El Barrio del Aguacate. Compartir la comida con ellos, representaba para ellos y para mí misma, parte de mi aprendizaje sobre su alimentación. Después, junto con mi familia podría hacer también la ofrenda como desde los antepasados los enseñaron a hacerla:

“A ver cómetelo tú primero, no lo puedes dejar. Está caliente ten cuidado con tus manos que no se acostumbran al calor de aquí. Si lo comes siempre primero vas a poder hacer unos buenos tamales para tu marido y que sean calientes. A ti te dicen señora porque a la esposa es a la que

se le dice esposa, a las demás, señoras. De la comida que traemos a la Virgen tendrás salud porque es de su ofrenda y ya está limpia la comida” (Mario, 12 de noviembre del 2009).

Como vemos en este apartado la comensalidad *teének* define el compartir a la mesa diferentes momentos del consumo familiar (aquí el papel de la cocina es básico). El compartir a la mesa tiene que ver con los horarios de comida y con la toma de decisiones respecto de la comida. La comensalidad (Contreras J. y Gracia, M., 2005: 78-80; Pérez Gil, S., Romero. A.G. y Ortega Sandoval, D., 2009: 222 y 223) relaciona, a partir de la comida, con la vivencia intra y extrafamiliar, el compartir la identidad de problemas comunes, creación de lazos sociales, la obligación de reciprocidad y correspondencia, derechos y obligaciones, acciones comunes. Es sinónimo de vida cotidiana y de fiesta. La comensalidad se vincula con la familia, los amigos, los vecinos y compadres.

Existen diversas motivaciones para comer, entre ellas las siguientes: comenzar relaciones personales, demostrar su naturaleza social y el tipo de relaciones sociales establecidas entre personas, brindar un foco para la realización de actividades comunitarias, expresar sentimientos, individualidad y sociabilidad, mostrar la particularidad de un grupo, así como la pertenencia colectiva, enfrentar tensiones psicológicas, actuar en función de castigos y recompensas, obtener prestigio social, prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades, simbolizar experiencias emocionales y colectivas, manifestar devoción o piedad, transmitir seguridad, expresar moralidad, y, compartir unos y otros (Vargas, L., 1993). Tales motivaciones son similares a las que encontré entre los *teének*.

4.5 Alimentos para las diferentes edades

Para cada periodo de la vida hay un objetivo a alcanzar. Existen diversas metas de la alimentación en las diferentes etapas (infancia, adolescencia y adultez) y conforme al género, en lo que se refiere, a algunas circunstancias fisiológicas diferenciales asociadas al ser mujer (engendra a los hijos) u hombre (trabajo arduo esencialmente en el monte).

La alimentación infantil⁷⁹ está considerada para menores de entre dos y cinco años. El objetivo es brindar lactancia materna el mayor tiempo posible. Las mujeres dicen: “hasta que el niño quiera la chiche”. El esquema de ablactación o de introducción de otros alimentos distintos a la leche materna, comienza en cualquier momento variable entre este rango de edad. Una vez que el niño deje la “chiche”, la rechaza, es cuando la madre comienza a alimentarlo de modo diferente. Básicamente con los mismos alimentos que el resto de los miembros de la familia con excepción del chile y el café, y de aquellos alimentos que son considerados “fríos”; un alimento que evitan darles a los niños de esta edad, es la carne de puerco, aun cuando los pobladores suelen consumirla únicamente durante eventos de festividad.



⁷⁹ Uno de los escasos trabajos de investigación de tipo social sobre el tema de la alimentación infantil fue realizado por Salas, M. y Torre, P. en el año 2009.

Fotografía 20. Alimentación infantil; obtención propia: agosto del 2010. Contexto fotográfico: Los niños comían y posaban para la cámara. Los niños eran quienes siempre me daban más facilidades de ser fotografiados. Había terminado de comer y de ayudar a la preparación de las tortillas

Durante la alimentación en el adolescente y el adulto se busca como meta proveer la capacidad física para el trabajo apegándose al sistema alimentario tradicional. No encontré alguna otra particularidad en esta etapa de la vida. En la alimentación de la mujer se pretende, al igual que en el caso del hombre, que se logre la capacidad para el trabajo o el cumplimiento, sobre todo, de los roles domésticos. La diferencia es que debe proveer cuidados principalmente de aquello que coma durante el embarazo y la lactancia. Asociado a lo que las voces de las mujeres *teének* expresaban: “La mujer guarda y trae la vida” “La mujer es la luna; merece bastantes cuidados” “No debe de tener la debilidad del espíritu ¿qué va a hacer cuando traiga al hijo a la tierra?” “¡Que mantenga el calor del cuerpo, la sangre y la fertilidad!”

En la alimentación del adulto mayor se trata de evitar el bajo aprovechamiento del alimento. Los *teének* se preocupan por dos situaciones que las personas en este grupo de edad experimentan: “La comida ya no sirve”. “El estómago ya no se funciona”. Asociado a dificultades en la masticación y del funcionamiento gastrointestinal. Respecto a los adultos mayores o “ancianos” (para los pobladores más o menos aquellos de 60 años en adelante) los aguacateros piensan que: “El espíritu comienza a alejarse; se tiene que mantenerlo vivo”.

El adulto mayor, el niño y la mujer embarazada no pueden comer, según “el costumbre”, alimentos en lugares no indicados, bajo la dualidad sagrado/profano, alimentos fríos, tampoco que “quemem” el cuerpo (estos alimentos son el chile y el café), alimentos considerados como “malos”. Como tampoco alimentos que acordes a su historia de vida les signifiquen tristeza, por el contrario, es preferible consumir alimentos que asocien al sentimiento de alegría para tener viva el alma o el espíritu.

4.6 La alimentación es polisémica

Este apartado se divide en dos partes. La primera muestra las observaciones a los comentarios al paso de los aguacatenses, que hicieron ante circunstancias particulares. Estos comentarios permiten asomarse a su pensamiento profundo y a las funciones que el alimento tiene entre ellos. En la segunda parte, a través de algunas situaciones concretas, me acerco a los significados.

Los comentarios al paso de los aguacatenses que dichos populares permiten encontrar el atributo polisémico de la alimentación. Algunos de éstos, que resumí como los más constantes entre los *teének*, son:

- “Para saber lo que estoy cocinando pregúntaselo al sartén porque te lo va a decir, pero no cuando cocine, sino cuando haya terminado y no tenga comida encima” (Eva, 11 de noviembre del 2009)

Cuando las mujeres cocinan establecen lazos profundos con la cocina incluyendo todos sus elementos. Al parecer también yo podría, según ellas, dialogar con los instrumentos de la preparación de los alimentos.

- “Comenzando con el celo la tortilla ya no da sabor” (Enrique, 20 de octubre del 2009)

Esto se refiere a que cuando en el matrimonio comienzan los celos ya no funcionará bien porque dejó de haber confianza entre los esposos, ya no tienen entre sí el mismo amor que antes, y eso creará tensiones familiares.

- “Si comes del plátano que viene pegado, que vienen 2 juntos en la misma cáscara, cuando tengas el parto se te van a venir 2 hijos juntos. Por eso yo nunca los como” (Marcelina, 12 de noviembre del 2009).

La creencia entre las mujeres *teének* es que los hijos nacerán gemelos si se come este tipo específico de alimento (plátano) en esta manera particular (alimento pegado). Lo mismo se cree entre ellas cuando se come “parado”, es decir, es preciso sentarse a comer, preferentemente a la mesa para evitar tener “(...) a los hijos parados”, lo que significa, vivir de pie el parto. Se relaciona con el siguiente comentario,

- “No debes de comer parado porque tus hijos los tendrás parada en el parto” (Eucaria, 4 de octubre del 2009)
- “Si la gallina no pone huevos entonces quién los va a poner ¿quién pone el huevo? ¿dónde está el huevo? La gallina se encanijó y no hay huevo. Si me encanijo no habría café, ni tortilla, ni frijol y ¿qué come el hombre?” (Adela, 12 de noviembre del 2009)

Según los que me dijeron las mujeres, necesitan tener sentimientos de alegría para cocinar una comida sabrosa. El ánimo para ellas debe “[...] de estar bueno”. Por lo mismo los animales deben compartir un buen ánimo para la fecha en que decida comerse algún producto derivado de éstos. La relación *teének*/naturaleza es sumamente estrecha, se

comparten las vivencias, los valores y hasta los sentimientos. Es importante destacar que para los pobladores el hambre también come. Lo que me dijeron que come es la carne o el cuerpo de la persona.

- “No comas en frente de la gente porque te pega la envidia” (Pobladora, 9 de octubre del 2009)
- “Aquí hay muchas ánimas en el aire porque en el Aguacate hay muchas calabazas que salen de la tierra y que salen para la fiesta” (Merced, 13 de octubre del 2009)

Las relaciones con los seres no humanos, incluyendo la que establecen con los antepasados, se hicieron presentes siempre. En este sentido es que la sociedad *teének* es compleja. Las calabazas para ellos representan las ánimas de los antepasados que acuden de visita a El Barrio del Aguacate.

- “Cuando venga a mi casa yo no como la comida que me ofrezca porque eso es cuando vaya yo a su casa, así se comparte la casa” (Máxima, 13 de octubre del 2009)
- “Con la vergüenza me como el labio antes que la comida” (Cirilo, 13 de octubre del 2009)

Los pobladores trataban de expresarme la fidelidad que tienen a sus tradiciones; la cercanía que mantienen con “el costumbre”. La comida se vuelve importante a partir de lo que para ellos representa, un conjunto de valores. Por lo tanto antes que comerse la comida (más que comer los alimentos o la comida), ellos “se comen”, es decir, comparten la identidad indígena que tienen, incluidas sus formas de pensar y de actuar. Comen (comparten) su ser *teének*.

- “Aquí se dice de comprar aguacate cuando hay dinero; te doy aguacate yo a ti para que te sientas parte del Aguacate y en este lugar; porque aquí nos nacimos, tenemos el alma del aguacate, y del *Dhipák*” (Analina, 12 de octubre del 2009)

Para ellos el Aguacate comparte algún tipo de peculiaridad que el maíz (*Dhipák*). No alcanzo a dilucidar con precisión cuál y cómo. Sin embargo lo que expresaron es que el Aguacate se hace presente en la vida de la comunidad, pero entre los *teének* ha ocupado un lugar inferior al maíz, porque a diferencia de éste último, el aguacate se fue desapareciendo. Como tal no encontramos aguacate en la localidad. No fue un alimento común; durante toda mi estancia de trabajo de campo sólo una vez lo comí, y fue comprado por una mujer *teének* en una tiendita de la cabecera municipal.

- “Cuando se te cae la comida al suelo es porque el muerto te la pide” (Ricarda, 23 de octubre del 2009)

Una vez que ha caído al suelo los pobladores no se la comen sino que se la dan a los perros y a los marranos para evitar que el ánima o el muerto se enojen con ellos por haberle quitado su comida.

- “Comiendo muchas mandarinas se te enchueca la boca” (Vicenta, 5 de diciembre del 2009)

- “En el monte no se come naranja, limón, lima, mandarina, porque se muere la cosecha. Todo lo que se sembró se muere” (Alma, 1 de septiembre de 2009)

Estos alimentos están rotundamente prohibidos para comer en este territorio delimitado. La única ocasión en que traté de comerme una mandarina en el monte fue la última vez que lo intenté. Claro me quedó que dicha acción no sería acorde a las representaciones y prácticas *teének*; que sería totalmente reprochado y mal visto por ellos.

- “La comida sale como la mano de cada quien. Comerás mis manos; parte de mí” (Dimesia, 8 de noviembre del 2009)

De algún modo quien come de la comida preparada de la mujer se come una parte de ella misma. Te alimentas de una parte de la persona *teének* de una mujer de El Barrio del Aguacate.

- “Si estás triste la tripa solita está. Y si se te engarruña es que comes escondido, por eso comemos todos juntos” (Josefina, 9 de noviembre del 2009)

Para los pobladores comer en conjunto con los demás alegra el corazón y anima al cuerpo.

- “Cuando descanso soy como el marrano porque nomás como. Por eso nos gusta trabajar porque no somos marranos aunque tengamos hambre como el marrano; comemos del trabajo que hacemos” (Nicolás, 2 de diciembre del 2009)

Quiero hacer notar que la mayoría de los pobladores, con excepción de algunos escasos niños que consumen muchos dulces y “tacharo”, comen únicamente lo necesario para el día (la mayoría de las veces mucho menos de lo necesario) y no, de más. No existe el exceso en la comida sino que se alimentan de acuerdo al trabajo. Según ellos son “(...) trabajadores del monte y no marranos del patio”.

Para seguir mostrando diversos significados de la alimentación podré un ejemplo. Al despedirme de mi primer periodo de trabajo de campo, algunas señoras me regalaron comida, mostrándome valores de amistad, y sentimientos de afecto y de pertenencia a su grupo. Me comentaron que yo era parte de los suyos porque como “el tamal”. Una mujer me preguntó cómo me había sentido viviendo entre ellos y como ellos. Después de contestar a su inquietud le pregunté cómo es que se sentían con mi presencia a lo cual me

contestó que a las señoras les agradaba que yo estuviera con ellas en su espacio, trabajando junto con ellas, con las manos en la comida. Era yo, durante esa primera estancia, parte del escenario comunal, pero en particular, para las señoras, parte de su escenario principal, la cocina. Así como sucedía conmigo, los *teének* disfrutaban compartir la comida con los otros, como me decían Benita y Bernarda:

[*Benita me dijo mientras me encontraba caminando entre una casa y otra*⁸⁰] “¡Pásate!, toma café en mi casa. En mi casa no has pasado. ¿Qué vas a hacer sin mi café?, yo ya nada más te doy el café para que te entres a mi casa” (22 de octubre del 2009)

“Cuando estás triste no tienes la comida, tienes que tener alguien con quien platicar, que alguien que te quiera contestar porque si no se siente feo, que está enojado el otro. Por eso hay que buscar comer con las demás personas (...) y cuando estás enfermo no vas a estar bien y no vas a querer comer, por eso hay que buscar comer lo que se pueda comer, da alegría cuando vienen a comer alguna visita” (Bernarda, 9 de nov, 2009)

Una función de la alimentación de El Barrio del Aguacate es la rememorativa que permite a los individuos integrarse a un su pasado *teének*, a través de la vida cotidiana en virtud de la historia que conllevan las técnicas culinarias, es decir, entre los aguacatenses, las técnicas culinarias tienen que ver con los conocimientos aprendidos y heredados generacionalmente, de manera particular, entre mujeres. En este sentido es que se reafirma día con día el sentido de pertenencia a este grupo étnico. Además significa “llenarse de humo”, al hacerlo se corresponden con las ánimas, entes del pasado y el presente. Al respecto dijeron: “(...) es llenar de humo, los muertos se llenan de humo junto con nosotros”; “(...) a la mejor con el humo de la comida vienen los antepasados (Eva, 8 de octubre del 2009)”.

⁸⁰ Las cursivas corresponden a anotaciones mías.

El concepto de llenar lo usaron de dos modos, así como acabo de mencionarlo, y además, en el sentido de llenar la panza, es decir, también significa “llenarse”, no tener el estómago vacío, ni el desanimado el espíritu porque comer significa alentarlo. Comer significaba el tener el cuerpo “caliente”, es decir, con salud y vida. Cuando una persona se enfermaba el primer síntoma era la anorexia, es decir, dejaba de comer, se encontraba inapetente. Representa la posibilidad de trabajar a través del cuerpo, de tener energía para caminar en el monte, para hacer las faenas, de conseguir los medios para la subsistencia diaria. La alimentación, entre otras funciones, tiene como otro desempeño, el conjuntar valores somáticos y psíquicos. Ésta se relaciona, entre otras, con las disposiciones del cuerpo, que es, a la vez, biológico y social. Dichas disposiciones parten del cuerpo pero además, lo “sobrepasan”, es decir, cubren sus funciones vitales y también contempla que los alimentos tienen las funciones psicológicas.

El humo de la comida se concierne con la presencia de los antepasados en la cocina, a través del viento, del espíritu de la comida o de los alimentos, junto con el espíritu de los antepasados. Existen tres tipos de “espíritus” cohabitando al momento de comer, el de la comida, el de los antepasados y el de los habitantes: “El espíritu de la comida me ayuda a animar mi paloma”. Aun cuando la comida no sea ritual o propia de alguna festividad específica, de acuerdo a los *teének*, durante cada uno de los momentos de la alimentación cotidiana, estos espíritus confluyen. Más aún, durante los momentos rituales de la vida de los pobladores, los espíritus se cohabitan o se presentan unos con otros. La comida, representa también comensalidad, en un sentido de la socialización a través de los alimentos. En una asociación de los pobladores con el calor del fogón, es decir, un

compartir con los otros. Es un acto en el que existe calor, de *K'olik* (fuego) y de entre las personas, el calor humano.

“Tengo felicidad cuando comemos así porque me hacen compañía, todos nos compartimos (...) hablamos de los asuntos (...), aquí en la mesa con el calor de la leña, nos visitan los antepasados, nos vamos con los espíritus de la comida (...)” (Benjamina, octubre del 2009).

Entre sus funciones, la alimentación, tiene que ver con invitar a algún visitante a comer a la casa para tratar algún asunto “conveniente” y proporcionar un foco para las actividades comunitarias, por ejemplo las comidas que acompañan el trabajo comunal. Expresar su particularidad de un grupo, por ejemplo, al servir a visitantes extraños una comida con las especialidades culinarias locales; en una determinación simbólica de su tierra *teének*. Ellos preparaban la comida para las autoridades que los visitarán de tal forma que con esto además de reconocer al invitado demuestran su estatus como indígenas. También con el fin de obtener reconocimiento social, por ejemplo, cuando alguna mujer es invitada a colaborar cocinando el platillo de su especialidad para una gran celebración en el pueblo o en la familia.

Significa entre otros aspectos, transmitir seguridad, por ejemplo al llevar alimentos durante un viaje para asegurar que no se pasará hambre. Como cuando los pobladores salen de la localidad o caminan hacia el monte, o bien, acuden a algún tipo de peregrinación. Así también manifestar piedad o devoción, entre lo que se encuentran las comidas propias de festividades, ceremonias o lugares religiosos, así como la ofrenda a los muertos. Los pobladores asociaron la religión con la comida, así como otras dimensiones de la vida social, como la práctica de la medicina tradicional en donde hacen uso de ciertos alimentos

y ofrendas. Buscaban expresar sentimientos morales, por ejemplo durante la comunión católica (“Comer el [Cuerpo de Cristo]”).

También significaba expresar amor y cariño, por ejemplo la comida del Día de las Madres o del cumpleaños; expresar la individualidad, por ejemplo, al ofrecer el platillo que le “sale” mejor al ama de casa o el que le gusta más al señor. Las mujeres no competían por quién cocinaba mejores platillos, sino que la preocupación era compartida en el sentido de compartir la comida con los demás y por lo tanto tenerla preparada a tiempo. La preocupación de las mujeres no se hacía presente en términos competitivos sino en dirección del reconocimiento social del “ser mujer” a partir de cumplir con los roles que les son asignados socialmente, como el cocinar.

Significa también compartir, y además, ejercer poder. En una generalidad los habitantes preferían continuar con su alimentación tradicional pese a las sugerencias de una alimentación “saludable” por parte de la brigada de salud. Así la alimentación, en El Barrio es una forma de reforzar la identidad colectiva, y de ejercer su propio poder, a través de la recurrencia a sus particulares formas de consumo, de siembra, de ritos celebrados en torno a la comida, etc. Para el caso de los aguacatenses, el ejercicio del poder en relación con la alimentación, aplica en un sentido, como ya lo dije, de reforzar su auto denominación y auto identificación grupal. Las recomendaciones de alimentación dadas por el personal de oportunidades, de las brigadas de salud, fueron repetidas por los pobladores, es decir verbalizadas para con el personal de salud, prácticamente durante la asistencia a las reuniones periódicas y obligatorias, que tuvieron como fin el reparto de apoyos económicos y la consulta médica. La mayoría de los habitantes *teének* no tomaron como suyas tales recomendaciones de la alimentación, o no las llevaban a la práctica. Únicamente las

repetieron verbalmente tal y como las aprendieron, cumpliendo con una condición establecida, para recibir los apoyos.

Para ellos comer es un medio para expresarse como indígenas: “Yo por eso con la vergüenza del *teének* me como antes el labio que la comida (Don Cirilo)”. El alimento que mostraron siempre asociado con el acto de comer, fue el maíz. Comer era para los *teének*: “la tortilla”. “*Nana` in k`uajil al an kuentsal*”. Comer, demostró este sentido de pertenencia local. Así, en relación de la alimentación con su pertenencia grupal (con las características de la comunidad *teének*) me encontré con los siguientes comentarios: “Ser pobre, como el hongo de la naturaleza” y “La tortilla, el maíz del *teének*”. En este sentido de la identidad grupal, y en términos de la alimentación, hicieron referencia al ser humildes e indígenas por el hecho de comer alimentos, según ellos, “de pobre”, del monte; y “calientito”, en un sentido de la presencia de la familia y la casa. Cuando no se es *teének*, para ellos, seguramente es que se come mejor, pero en ausencia de la familia, triste y sin sabor.

Entre los varios significados de la alimentación *teének* encontré uno que me produjo gran admiración: el sentido de comer entre hombre y mujer. “El hombre le da de comer a la mujer con la semilla”, es decir, la embaraza, la alimenta: “La toma”. La mujer alimenta a la tierra, regresándole la semilla, que son sus hijos. Ella, además, alimenta al hombre (a su esposo; “señor”) con el alimento cocinado, o transformado, de crudo a cocido, a través del fuego. El alimento y el acto de alimentarse “comer” tiene significados particulares y conforma un modelo de retroalimentación, según Galinier J. (1990:652 y 653). Para los *teének* en relación al género, comer significa:

1. “Tomar a la mujer”; comer a la mujer (cualquier persona que coma su comida) porque ella cocina los alimentos, más aun el hombre, cuando la embaraza
2. La mujer cocina un alimento simbólico: la tortilla (del maíz como el alimento sagrado por excelencia)
3. El hombre alimenta a la mujer (da) con su esperma (ella recibe) y la mujer alimenta al hombre con el alimento “cocinado”

Cuando la mujer está embarazada es porque el hombre alimentó a su mujer

Los *teének* definieron el concepto de comer asociándolo a otros diversos conceptos. Uno de estos está asociado a que para los pobladores “*Ua`ach an iniktsik xin ko`ol an uit`omtalab`*” “existen hombres con sabiduría”; se referían a que tenían sabiduría para su vida diaria, y para el acto de comer no era la excepción. Aunque los doctores les dieran indicaciones sobre la “dieta equilibrada” la mayoría de los habitantes expresaban en sus casas, en ausencia de los brigadistas de salud, que ellos con la sabiduría comían: “nosotros con la sabiduría y <<el costumbre>> comemos”.

Abarcando los diferentes grupos en los que agrupé los significados del acto de comer para los *teének*, alimentarse significa: Dar vida; Vivir; Andar alegre; Nacerse *teének*; Llenarse de vida, llenar el *ichich* (corazón), llenarse de humo; Animar o alentar el espíritu; Devolver el alma; Comerse la vida, el *Dhipák*, la inteligencia (del *Dhiphák*); Darle al cuerpo, alimentarlo; Tener cuerpo caliente; Seguir el costumbre; Tomar a la mujer.

Conclusiones del capítulo

La alimentación y el sentido de los alimentos tienen diversas aplicaciones entre los *teének*. Es polisémica, así como lo señalan algunos autores (Barthes, R. 1961⁸¹; Vargas y Casillas, 1993). De aquí que existan entre los aguacatenses territorios y relaciones de género para el acto de comer. Acorde a la amplia gama de significados existe una tipología de los alimentos *teének*.

La comensalidad presenta aquellos alimentos que se comen, los espacios en que se comen y las reglas asociadas al cómo se comen. Sin embargo la alimentación, se manifestó más allá de la comensalidad, el sistema alimentario tradicional y el proceso alimentario; entre los *teének* conlleva una riqueza de significados.

Alimentarse entre los aguacatenses, es decir, todo lo relacionado con su alimentación, se relaciona con distintos aspectos socioculturales y varias funciones, entre las más repetitivas entre ellos: conjuntar valores, definir identidad y pertenencia a un grupo (comer su ser *teének*), ejercer poder, relaciones de género (fuertemente con el ser mujer *teének*), comer algo de la mujer que cocina, reglas de comportamientos sociales establecidos (sentarse a la mesa a comer), formación de vínculos de solidaridad y afecto, funciones rememorativas, preservación de “el costumbre”, transmisión de la cultura, íntima relación con el acto de cocinar, establecimiento de lazos profundos de la mujer con la cocina y sus elementos, compartir la casa y el territorio, entablar relaciones con seres humanos y no humanos, relacionarse con el *Dhipák*, alegrar el corazón y animar al cuerpo, “llenar”, expresar emociones.

⁸¹ Citado por Contreras, J. (1993:67).

CAPÍTULO 5. EL CUERPO Y LA ALIMENTACIÓN *TEÉNEK*

Las nociones de alimentación y cuerpo entre los *teének* además de su vinculación biológica están articuladas simbólicamente. En el presente capítulo respondo esencialmente a la pregunta: ¿A partir de qué elementos y categorías identifico la vinculación simbólica alimentación-cuerpo? Para responderla dividí en dos partes el presente capítulo. En la primera enfatizo directamente las relaciones del cuerpo y el alimento a partir de las narrativas de los *teének* de El Aguacate. En la segunda contextualizo y complemento la información.

5.1 Primera parte: Narrativas cuerpo y alimento

El alimento que los *teének* le dan al cuerpo es lo que éste necesita para realizar los trabajos cotidianos, sean de mujer o de hombre. Se trata de evitar, al mínimo, el tener hambre y/o debilidad en el cuerpo mientras se trabaja. El alimento, según los *teének*, debe permitir fuerza corporal para sustentar el trabajo en un cuerpo “bueno” para trabajar. Las ideas principales en sus expresiones fueron: cuerpo bueno, cuerpo fuerte, cuerpo de trabajo, alimentación del cuerpo que trabaja.

Aun cuando los *teének*, en ocasiones, tienen a la mano alimentos de fiesta, se ajustan a comer hasta que se sienten satisfechos y no más que eso: “No me siento tan bien del cuerpo porque comí muchos tamales y café (Juana Rosa, 5 de noviembre del 2009)”. La satisfacción no se refiere únicamente a “estoy satisfecho” en relación a que la cantidad de comida ingerida ha sido la suficiente para satisfacer al cuerpo, sino que se relaciona con

otros comportamientos aprendidos y desarrollados desde la infancia, así el ejemplo de lo que dijo Faustino.

“No nos gusta bañar mucho el cuerpo, sólo cuando es necesario; comemos sólo cuando lo necesitamos y comemos lo que necesitamos. Lo mismo con el cuerpo [...] es lo mismo que nos pasa con la comida (...) nos gustaría comer con placer pero no siempre se puede porque comemos lo que hay, lo que tenemos es lo que comemos” (Faustino, 12 de enero del 2010)

Los pobladores están acostumbrados al máximo aprovechamiento de los recursos de todo tipo una vez que existe escasez (general), en términos económicos, de producción y de consumo, además que consideran las posibilidades de carencias absolutas como sucedió con la inundación ocurrida durante mi trabajo de campo. El fenómeno de las inundaciones lo tienen registrado que ocurre con una frecuencia de cada 3 o 4 años, es por la tanto una posibilidad para incrementar y empeorar cierta escasez ordinaria de alimentos. La frugalidad es general, no sólo en los alimentos.

Por otra parte, Las representaciones sobre el comer se vinculan con las que tienen los *teének* acerca del cuerpo. Para ellos el cuerpo significa lo físico y lo anímico, corresponde un solo componente que integra el todo del ser humano, es decir, sus pensamientos, conocimientos, huesos, “carne” y “sesos” o materia⁸² en la cabeza. El cuerpo, además, incluye la sombra, a su vez material e inmaterial, de la persona *teének*: *tsalmil jun i atiklab*; ésta es inmaterial para ellos porque no puede ser tocada, pero tiene una porción de materialidad porque sí puede ser vista por el curandero y/o por alguno de ellos mismos. Con el alimento sucede algo similar, a la hora de comer, porque te comes una parte material

⁸² Al seso (la masita”) también le llaman materia, como también lo hacen para referirse al cuerpo, como la parte material del cuerpo *teének*.

de éste, pero también te comes el espíritu de la comida, mismo que se une a la materia del *teének*, alimentando a la paloma y al *ts'itsin*. Se unen ambos espíritus, el del *teének* (paloma) y *k'apnel* el del alimento. Es importante destacar que por *k'apnel* hacían referencia a tres cosas a la vez similares y de algún modo distintas: alimentar (acto de comer), alimento y espíritu del alimento (lo inmaterial que se une al *teének*). La parte material del alimento se une a la materia *teének* (el cuerpo) y la parte inmaterial *k'apnel* se une a la paloma y a *ts'itsin*. Aunque por alimentar encontré otras palabras importantes además de *k'apnel* y éstas fueron *capul* y *k'apuw* (así las escuché y, los niños, así las escribieron)⁸³. Mostré, específicamente hasta este momento en el texto, estas diferencias conceptuales en el hecho del comer una vez que se relaciona el aspecto inmaterial de la comida con el inmaterial del alma y también con la parte material del cuerpo. En el siguiente apartado mostraré esto presentando algunas de las expresiones que recogí en El Aguacate.

5.1.2 Clasificación del cuerpo

5.1.2.1 Material e inmaterial

La persona es un todo dentro del universo *teének*, que contiene una parte inmaterial y una material. Es el cuerpo (lo material) y el alma (lo inmaterial), lo mismo, en un sentido holístico, integrando el todo en la persona *teének* como se observa en las siguientes expresiones:

“El cuerpo, es, así nomás, como uno (Aristeo, julio del 2010)”

⁸³ Así mismo, como entré los *teének*, también encontré documentadas ambas palabras en referencia al acto de comer (Nieto, J., Treviño, F., y Millán, A., 2008).

“El cuerpo es el espíritu, está malo con la enfermedad. Pero también ahí está, con el cuerpo.

Con la paloma, el cuerpo” (Bernardino, julio del 2010)

“La persona es el cuerpo, lo que tiene” (Aristeo, julio del 2010)

“El cuerpo es lo que nos enfermamos, hay que cuidar el cuerpo, que no se apague el calor del alma (...) hay que cuidar que no se enferme” (Juana Rosa, agosto del 2010)”

El cuerpo es, según los pobladores, como los alimentos una “una materia” con “calor” propio (la mujer con más calor al igual que algunos alimentos tienen más calor) y con “partes” (nuca, brazos, huesos, corazón, el seso [inteligencia o razón], etc.). Los pobladores así lo expresaron:

“El cuerpo es una materia, el calor (Pobladores varios, julio-agosto del 2010)”

“El cuerpo es el que tiene las energías, por eso comemos del monte. Para estar uno con ganas de hacer los trabajos ¿O cómo se debe hacer con el cuerpo? Todo el cuerpo es importante porque uno lo trae, ya. Por eso las mujeres no deben tomar del aguardiente, ni cerveza para que tenga al niño en su cuerpo, que es la materia. No se debe descuidar el cuerpo” (Juana Rosa, julio del 2010)

“Tiene la cabeza arriba, la nuca, el brazo (...) las partes. El espíritu está ahí en el corazón. La paloma es el espíritu, está en la nuca. Cuando me enfermo se pone malo todo, el espíritu anda triste, me duelen los huesos, el seso, el brazo” (Benita, julio del 2010)

El alma tiene una parte material y otra inmaterial. Aclaro que respecto a las propiedades del alma los pobladores revolvían en su discurso su aspecto material con el inmaterial, pero reconocían la existencia de una y otra: “En el corazón tenemos también una palomita, porque pues... uhm... cuando se mueren las personas del corazón sale el espíritu (...) pero en el alma tenemos una palomita”.

En general lo inmaterial es el espíritu (*ts'itsin*) que se encuentra en todo el cuerpo exceptuando la cabeza, aunque principalmente esté más presente en el corazón (pobladores varios, julio-agosto del 2010). Esta parte inmaterial del alma, el espíritu, no es visible:

“El espíritu está en todas partes, en todo el cuerpo, sino está en todo ¡se muere!; anda más en el corazón”

“El espíritu se nace arriba en la cabeza y en el corazón, pero se recorre con la sangre a todo el cuerpo”

El alma es también, según los *teének*, “lo Otro” que es la parte material. Contiene una “paloma” (pobladores varios, julio-agosto del 2010) que vuela en el cuerpo saliendo de la nuca, y que en algunos casos, llega a ser visible por el curandero:

“La paloma es la vida”

“El alma y el espíritu es lo otro que está en todo el cuerpo y es lo que te cura el curandero”

“En la cabeza está el pájaro, paloma [...] espíritu santo es el alma”

“Es igual que el corazón el espíritu, es igual el alma”

Es importante señalar que encontré tal distinción del alma, aun cuando los pobladores al referirse al espíritu y a la paloma, las revolvían. Sin embargo al hablar del alma se referían más a la paloma y al hablar de espíritu se referían al *ts'itsin*. Luego de varios testimonios, la mayoría, mostraron alguna distinción de las partes que constituyen el alma, que resumo en la tabla, precisamente ayudando a identificarla con la mayor claridad posible. Es importante destacar la distinción porque así me la enseñaron los *teének*, no de manera directa, sino que a través de sus movimientos corporales señalando el cuerpo, mismos que poco a poco fui

leyendo e interpretando sobre ellos. Además, una vez que muestro las diferencias entre las partes del alma, puedo decir que los aguacatenses me enseñaron que el alimento da de comer a ambas partes del alma, tanto a la material como a la inmaterial; lo cual es importante y a su vez fue difícil de encontrar y de comprender. Precisamente, por su dificultad, prefiero desarrollarlo como sigue.

Parte material del alma: paloma (alma)	Parte inmaterial del alma: espíritu (<i>ts'itsin</i>)
Surge de la cabeza y allí se encuentra, pero especialmente detrás de la nuca. Sin embargo tiene la posibilidad de recorrer constantemente la totalidad del cuerpo una vez que tiene la capacidad de volar. Se encuentra cerca del centro de la respiración y se asocia a la inteligencia (el seso)	Esta parte del alma se encuentra regada por todo el cuerpo (excepto por la cabeza, lugar especial de la paloma) pero habita especialmente en el corazón. Se asocia a los sentimientos
Según los <i>teének</i> , en ocasiones es visible por el curandero y entre los mismos pobladores, aunque en menos ocasiones por ellos	No es visible a los sentidos
Paloma (referida como espíritu sólo en el caso concreto de la unión del espíritu de la comida <i>k'apne</i> ⁸⁴ con el del cuerpo), se refieren a que se une a la parte inmaterial del cuerpo, el alma, pero aunque unida a ambas partes del alma – material e inmaterial-, unida más aun a la parte	

⁸⁴ Se verá más adelante.

material (paloma)	
-------------------	--

Tabla 2. El alma *teének*, lo material y lo inmaterial. Fuente: elaboración propia de las reconstrucciones de las prácticas discursivas entre los aguacatenses

En el corazón (*ichich*) básicamente está el alma inmaterial (*ts'itsin*). Cuando nace desde la cabeza, y se centra más en el centro de la respiración, es cuando se trata del alma material o la paloma; es allí, principalmente en la cabeza, donde se encuentra la vida que es lo más importante, y aunque ubican el espíritu (*ts'itsin*) contenido en todo el cuerpo, el alma material se ubica como paloma en la cabeza, principalmente detrás de la nuca, aun cuando ésta vuele por la persona. Aunque toda el alma es importante, ambas partes, en el sentido de lo que acabo de describir, aquella que contiene la paloma, tiene un poco más de importancia que la otra, una vez que brinda la vida. Al darle de comer a la persona se aviva el alma, para los *teének*, tanto el espíritu como la paloma están comiendo. Sin embargo al hablar de alimentar el alma, se refieren más a la que contiene a la paloma (aliento de vida). Cuando se alimenta el alma se le brindó sonido al cuerpo entero, le dan música, que para ellos, es una especie de música que armoniza a toda la persona: “Como la guitarra y el rabel es el que tenemos en armonía o deja de estar bueno”. Respecto a lo anteriormente mencionado sobre ambas partes del alma algunos testimonios:

“El alma es el sonido y es la paloma. Se busca la paloma cuando te asustan porque si no te la agarran, se va alejando y te mueres. Se queda solita y al agacharse y pegarse a la materia es cuando se muere. Allí se pierde la batalla y ya no sales de nuevo a la vida. Todo se sale del cuerpo. Ya se murió todo cuando se pierde la paloma que está detrás de la cabeza” (Maglorio, julio del 2010)

“Donde respiramos es el alma, en la cabeza y la paloma. El aliento de la vida” (pobladores varios, julio-agosto del 2010)

“En el *ichich* está *ts'itsin* y aquí se guardan los sentimientos. En la nuca está la vida, también la paloma” (Cenobio, julio del 2010)

“*Ts'itsin* [alma material] está en el *ichich* [corazón]. Es donde están los sentimientos y la forma de paloma, en la nuca, con el seso. La paloma vuela a donde los demás se fueron. Por eso si te puedes morir dormido cuando se te fue la paloma con los muertos en un sueño. Cuando el espíritu ya se va a despertar ya no vuela con los demás espíritus y se queda en el cuerpo. Cuando nos morimos es que ya se voló la paloma” (Cenobio, julio del 2010)

La paloma tiene una mayor fuerza que el espíritu (*[ts'itsin]* contenido especialmente en el corazón) porque una vez que vuela puede contenerse, además de en todo el cuerpo, tanto en el corazón *ichich*, como en el seso dentro de la cabeza, es decir, en la mente, aun cuando su sitio primordial sea la nuca. El *ichich* contiene los sentimientos, la mente está formada de sesos que son los que reguardan los pensamientos. Tanto los sentimientos como los pensamientos contienen el aliento de vida. Es éste, el sentido armónico de la persona *teének*, un equilibrio entre la mente y el corazón. Si existe pérdida de uno u otro, puede enloquecer o morir. Aunque es más peligroso que se pierda la inteligencia (seso) contenida en la mente, inclusive, más adelante veremos enfermedades asociadas a la pérdida del seso; además que la paloma se une a la respiración, y al respirar se alimentan del aire.

“En la mente vemos cómo estamos, a dónde vamos, todo lo que hacemos. Por eso uno está y piensa en la mente porque tenemos el seso. Cuando se muere un seso ya no se recupera y allí están los pensamientos” (Bernarda, julio del 2010)

“Somos como el pollo. El mismo pollo tiene el seso como una masita, así se ve cuando lo matamos, está como nosotros del seso. Cuando nos duele el seso es que tenemos el dolor en la cabeza” (Analina, julio del 2010)

“En la cabeza está el cerebro, lo inteligente, la inteligencia. En la cabeza está el seso y allí, la paloma en la nuca. El *ts'itsin* está en el corazón” (Magdaleno, julio del 2010)

A partir de los resultados encontrados, identifiqué que para el *teének*, la persona tiene cuatro partes que conforman una misma, o un todo, aunque con algunas diferencias. La definición más clara para entender dichas partes, se resume en lo que me dijo un poblador: “(...) la persona *teének* es la paloma; es el espíritu (*ts'itsin*), la sombra y la materia [*cuerpo*]; que es la carne y además el seso (*la inteligencia, la sabiduría, el conocimiento, el pensamiento*)⁸⁵” (Canuto, agosto del 2010).

Cuando una persona se golpea la cabeza, especialmente la nuca, perderá la vida de inmediato. Si no muere de inmediato, comenzará por enloquecer, porque perderá el seso, y ese será el primer síntoma, previo a la muerte. En cambio, cuando se enferma de amor, asociado a la pérdida del alma inmaterial o espíritu, el *ichich* se hará pequeño, comenzará a entristecerse, y poco a poco, también irá perdiendo el aliento de vida o la paloma que en ocasiones lo visita.

Cuando las personas mueren, el espíritu y la paloma, que les da vida, vagan o se cambian de un sujeto a otro, más no se pierden. Durante el nacimiento, el alma de algún *teének* que ha muerto, entró a aquél que ya nació. La relación con el alimento es la importancia que

⁸⁵ Las cursivas contenidas en el corchete son mías.

tiene para los aguacatenses alimentar a los muertos con ofrendas para que tanto el espíritu y la paloma del difunto tomen fuerzas para ir hacia otro sujeto. La paloma también puede viajar a distintos lugares mientras la gente duerme, lo cual es muy peligroso, según los *teének*. Ellos dicen que, por eso, deben de dormir junto con el seso, que está en la cabeza y que permite que ellos razonen, evitando que la paloma se pierda en alguno de los viajes. Esto está documentado en el trabajo de Gallardo (2002: 68), una vez que señala cómo los *nahuas*, *pames* y *teének*, comparten el entendimiento sobre el espíritu, sólo que, a diferencia de lo que señala la autora, acerca de que el espíritu está contenido en el corazón, para el caso de los aguacatenses (como lo he mencionado anteriormente y se lo indico en la tabla), aunque sí, principalmente se encuentra en el corazón, *ts'itsin* puede estar en cualquier otra parte del cuerpo; en el todo. Y como otra diferencia, no es lo mismo espíritu que paloma; en el caso del planteamiento de la autora es el espíritu el que viaja y entre los *teének* se trata de la paloma diferenciada del espíritu, la que hace los recorridos.

Se presenta una revoltura de significados en el discurso de los *teének* respecto a cuestiones nominales porque, sólo en el caso de hablar de la unión del espíritu de la comida con el del cuerpo, al decir espíritu, se referían a la paloma y, aunque sí alimentan a *ts'itsin*, no se referían tanto al *ts'itsin* como a la paloma, que en este caso sí era llamada espíritu. Pero sólo en este caso no en otros. Ya hemos revisado como la paloma ocupa un lugar aún más especial que el del espíritu en términos de la importancia para mantener la vida. Entonces por espíritu, los aguacatenses al momento de hablar de la unión de espíritus (comida y *teének*) más bien se referían a la paloma y no al *ts'itsin*, aun cuando a la paloma (en este único caso) la llamaran “espíritu”. Es decir, aunque la parte inmaterial de la comida, se une a la parte inmaterial de la persona, el alma, la parte del alma (entre la material y la

inmaterial) que más se alimenta es la que tiene que ver directamente con el aliento de la vida, por lo tanto, la paloma (aun cuando en este caso concreto la llamen espíritu) (Ver Tabla 2: El alma *teének*, lo material y lo inmaterial).

5.1.3 Cuerpos buenos y malos

Aquello representado como malo en el cuerpo es así mismo representado como sucio. Lo que es malo, especialmente para las mujeres *teének*, “te rompe el cuerpo”. Algunas circunstancias fisiológicas, como la menstruación, modifican el cuerpo y, a su vez, la alimentación, así como me lo compartieron Teodora y Fernanda hablándome sobre la “cochinada”. La cochinada de comida se relaciona con la cochinada del cuerpo. En ambos, tanto el alimento como el cuerpo, se presentan las mismas analogías: cochinada, sucio, malo. Es decir, aquellas circunstancias fisiológicas asociadas a lo sucio, malo y cochinada, se asocian, empeorándose, con la cochinada de los alimentos, aquellos que para ellos no son buenos.

“La menstruación es la cochinada del cuerpo y por eso cuando tienes la cochinada no andes comiendo cochinadas porque el cuerpo se pone más malo y más sucio” (Teodora, 6 de noviembre del 2009).

“En la menstruación, con la <<cochinada>> se te rompe el cuerpo porque todo lo de dentro se raja, se despelleja, se corta, se te desgarran como los trapos. Y si comes la mandarina, la naranja y el limón, todo se te rompe más” (Fernanda, 6 de noviembre del 2009).

5.1.4 Aspectos fríos y calientes

Los aspectos calientes del cuerpo son considerados como buenos, especialmente en el caso de la mujer *teének*, para los pobladores es oportuno que el cuerpo esté caliente. La mujer tiene el cuerpo más caliente que el calor que de por sí tiene el cuerpo *teének*, por dos razones: su cercanía con *k'olik* [el fuego] en la cocina, y además, porque éste siempre se prepara para tener hijos. El cuerpo de la mujer debe estar caliente para que puedan tener el cuerpo “bueno” para la procreación. Laura, mujer *teének*, comentó: “El calor del humo es bueno para el calor de las mujeres, por eso pueden voltear la tortilla y tener los hijos, y ya no se queman porque estaban calientes desde antes, desde la cocina” (Laura, 5 de noviembre del 2009).

5.1.5 Flaco, Gordo, Género

Los pobladores marcaban una diferencia entre el cuerpo de uno y de otro género, destacando entre ambos la fuerza para el trabajo, y por lo tanto, diferenciando “el alimento” que requiere. La mujer *teének* tiene, para los pobladores, menor fuerza física. Esto lo explican a las características del nacimiento atribuidas por género. El cuerpo del hombre tiene más fuerza que el de las mujeres, y por esto, para los pobladores, ellas junto con los niños y ancianos, son quienes más se enferman, mucho más que los hombres.

“Aunque el niño tenga dos meses ya es un niño ya entero y se escucha el corazón y la niña no, por eso debe de saberse. Y las niñas no están fuertes, porque se nacen completas después. Por eso las mujeres no deben hacer muchos trabajos” (Curandero, julio del 2010)

“El cuerpo es el cuerpo de todos, el hombre es más fuerte, la mujer poco, no tiene fuerza tanto, mucho, un hombre carga mucha leña, quiere cortar palo grande pos si se puede con hacha y la mujer pos no puede, puede cortar un así delgadito el palo” (Curandero, agosto del 2010)

El cuerpo de la mujer *teének* significa para ellos, aquél que no tiene tanta capacidad física en relación con el hombre.

“El de la primera vez cuando te llegó la regla”

“La semilla de la planta, fértil”

Algunas partes del cuerpo son mucho más importantes que otras para las mujeres y para los hombres. En el caso de las mujeres, el estómago y las manos juegan un papel muy importante para el trabajo y la alimentación:

“Si se te lastima el estómago, el cuerpo ya no te da los hijos. Por eso no debes tampoco hacer muchos corajes porque no puedes luego tener hijos (Juana Rosa, 8 de octubre del 2009)”

“Nosotras tenemos manos trabajadoras: raspadotas y rotas, pero porque nosotras trabajamos mucho, Están muy feas ¿pero qué haríamos sin las manos? (...). Las manos sirven para comer. Comemos con la tortilla como si fueran las manos. La tortilla es también como nuestras manos” (Rosa, 15 de enero del 2010)

Así mismo, concretamente, una minoría de los pobladores, distinguían el cuerpo del *teének*, en gordo o flaco. En relación con esto en el trabajo de campo me encontré lo siguiente:

“Estar gordo, en el monte ¡tener felicidad!”

“Tienes la fuerza para los trabajos, por eso te estás gordo”

“No tener cintura de avispa como las mujeres en el pueblo”

“Si te estás flaco, te pierdes el espíritu, la paloma; te secas”

Para ellos, en general, es mejor tener un cuerpo “gordo” que un cuerpo “flaco”, pero no “muy flaco”, porque en estos dos últimos estados corporales, el espíritu posiblemente se ha ido de la persona.

“(…) no me importa estar gordo, porque yo de gordura me muero pero no me importa porque me diste comida. Y más importa que estés bien. Si te enfermas es que te secaste de todo lo secado. Y si me enflaco porque no me diste comida, eso yo le digo a mi esposa” (….) (Aureliano, diciembre del 2009)

“Cuando te estás muy flaco ¿dónde está la paloma? (Canuto, julio del 2010)”

“(…) pues… cada quien tiene diferente cuerpo, unos están delgaditos porque pues… de sus familia sacaron a uno de sus tíos… a veces son llenitos porque ya vienen de los demás y ya…[risas] así te nació el cuerpo, tú nomás dale el alimento para que no enfermes (….)” (Sofía, diciembre del 2009)

5.1.6 El Cuerpo, la enfermedad y el alimento

Los *teének* se conciben como personas que viven gracias a la presencia de su alma-paloma, que los vitaliza dándoles la salud, la fuerza de la vida, del caminar, trabajar y de relacionarse con los demás, y de una manera fundamental, del comer. El papel de la paloma es trascendental en el cuerpo *teének*: “A nadie muere la persona. Se hace otra persona y el espíritu se va en otra persona en el mismo tiempo (….)”. La persona se enferma, porque la paloma se fue del cuerpo (la paloma en el cuerpo hace de éste un cuerpo sano) y por consiguiente habría que alimentar el cuerpo y la paloma. Los pobladores lo resumen así: “dando comida se alegra el cuerpo y se anima la paloma”.

La definición que daban del cuerpo tenía que ver en todo momento con la salud, la persona y la vida, además, con el ánimo del comer y compartir con los demás (como a continuación se muestra en las ideas de los *téenek*). En el sentido de la definición del cuerpo se presentaron ciertas nociones que frecuentemente manifestaban, al hablar de salud y enfermedad. De la salud los aguacatenses expresaban concepciones como las que siguen:

“Tener la vida; la paloma; la sombra; el espíritu”

“Tener ganas de comer”

“Estar bien; comerse todo lo que le da la mamá, te estás bueno”

“Estar lleno de cuerpo (...) llenaste la panza ¡con la felicidad!”

“Te llenaste todo de comida, te andas feliz” (Laura, diciembre del 2010)

“Cuando tengo salud yo tengo ganas de trabajar de ir al monte con el wingaro, o si no voy a estar aquí, hacer los comales, ollitas, lo hacen todo, y aquí van a limpiar la casa, la cocina, los cuartos, barrer, quemar basura, todo así anda, cuando está sano” (Teodora, diciembre del 2010)

“Es cuando te andas limpio” (Eucebia, noviembre del 2009)

“El cuerpo está limpio, quieres bañarlo” (Alma, agosto del 2010)

“Asear la cama para que no huela mal, estar bien alimentado, estar limpio y asearnos cada vez más, tener la cubeta con agua y jabón (...). Que comes y andas ya puedes platicar” (Modesta, agosto del 2010)

“Es lo más principal para la gente, para el humanismo” (Isidro, julio del 2010)

Este estar bien y contento por el alimento tiene su contraparte con la carencia del mismo; con las nociones de enfermedad. Respecto a la enfermedad, contrariamente a las representaciones de la salud, las principales nociones fueron las siguientes:

“Mal espíritu; mala vibra; mala sombra; está en la cabeza; debilitamiento de la sombra; pegó el mal aire; lo malo en el cuerpo; estar perdiendo el espíritu”

“No querer comer”

“Estar flaco”

“Esperar al médico, parados mucho tiempo en el sol y en el frío”

“No quiere tener la fraternidad, la persona ya no puede (...) dolores que en el campo son muy comunes” (Isidro, enero del 2010)

“Si me estoy sano, me ando bien alegre, se siente bien. En la enfermedad no me dan ganas de trabajar” (Lorenza, noviembre del 2009)

“Con la enfermedad se siente la tristeza, andamos mal” (Ma. Ricarda, noviembre del 2009)

“(…) pues cuando uno se siente sano sí tiene ganas de trabajar, de hacer cualquier trabajo, y cuando está uno con su enfermedad siente los padecimientos, pues ni ganas tiene, por decir, si yo tengo un dolor de cabeza o dolor muscular, uno tiene que saber lo que se va curar, (...) pero tiene que tener la comprensión, el seso en la cabeza” (Ma. Glorio, diciembre del 2010)

“Tienes sueño cuando te quiere sentar, no trabajar, llora y duele algo” (Agustina, noviembre del 2009)”

“[risas] Cuando estaba embarazada me pegó la enfermedad, por el fuego de la lumbre, es mala, por eso” (Modesta, enero del 2010)

“No hay ganas. Espíritu maligno, aire negro se dice en *teének*” (Ma. Virginia, diciembre del 2010)

“(…) como cuando se aguantó el hambre y después comió o porque no le cayó bien la comida, o porque se comió una carne en mal estado, que es una enfermedad natural, pero hay diferentes porque se enferma. De amor si se cae o deprime, es de la mal puesta, se cura con la oración para el espíritu para que abandone el alma del enfermo” (Curandero, enero del 2010)

Como se infiere de estas narrativas, ellos se conciben en la vida como parte de la naturaleza, es decir, en relación con el fuego, el viento, el sol, la luna, las cuevas, las aves, la tierra, el agua. Habrá que decir que las cuevas, principalmente la más cercana llamada de las *quilas*, está habitada según los aguacatenses por los espíritus así como todos los espacios físicos y simbólicos de la localidad. Ellos, se ven a sí mismos como un todo con la naturaleza, de la misma forma que su concepción del cuerpo *teének*, en una visión holística, que incluye una relación con el Universo, incluyendo la relación específica entre el cuerpo y el alimento. Para los pobladores la naturaleza y cada uno de sus elementos, tienen vida, es decir, ésta se encuentra habitada por espíritus que pueden favorecer o perjudicar a los sujetos.

La explicación de la enfermedad de los pobladores de El Aguacate, versa de la misma forma que para el caso de los *pames* y *téenek* que estudió Gallardo (2000). Ésta, tiene que ver en todo momento con la armonía que se establece entre los humanos, los espíritus, los dioses (especialmente el *Dhipák*, *Jesucristo*) y la Madre Tierra, *Bocomim*. Cuando dicha relación se rompe, el individuo pierde ese equilibrio y se enferma. Al caer enfermos, la fuente de vida *teének* comienza a agotarse, de tal manera que, sólo algún *teének* podrá ayudarle al enfermo a recuperar la salud o el mencionado estado de equilibrio o armónico.

Por eso es que los aguacatenses han comparado a la persona con los instrumentos musicales, más aún con la guitarra. La música deja de escucharse bien, de ser armónica cuando la guitarra o el instrumento musical se descomponen, se desafina. Así también, cuando los *teének* pierden la salud, han perdido la armonía de su paloma o el espíritu de la vida. Así puede entenderse la siguiente expresión:

“Así te andas cuando te enfermas, como la guitarra que no suena y no te quieres comer”

(Bernabé, diciembre del 2010)

La persona como una guitarra, cuyas cuerdas contienen el sonido del espíritu que los habita. Cuando las cuerdas se rompen en el instrumento, éste deja de emitir un sonido agradable. De la misma manera cuando el espíritu humano se rompe, el *teének*, pierde su sentido de vida y la fuerza para el caminar cotidiano. Los *teének* son muy afectos a las costumbres religiosas relacionadas con el sentido de la música. En El Barrio se ejecutan danzas que obedecen básicamente al sonido de cuatro instrumentos musicales: guitarra, rabel o violín, jarana o “guitarrita” y arpa. Las danzas principales son, *Tzacam-son* o “danza pequeña” y el *Pulit-son* o “danza grande”. La relación *teének*-música es trascendental en su vida en sociedad.



Fotografía 21. Relación *teének*-música; obtención propia; agosto del 2010. Contexto fotográfico: Los aguacatenses muestran sus danzas en la fiesta patronal celebrada en el mes de enero del 2010. Las mujeres *teének* me invitaron a bailar junto con ellas. Para mí representó un gesto de aceptación después de varios intentos por integrarme con los *teének* en sus espacios de vida cotidiana

El paralelismo de la música con el papel de la alimentación y la enfermedad en la vida de este grupo étnico, visto desde un sentido de reproducción comunitaria que no sólo reproduce cuerpos biológicos sino a personas con sus tradiciones y creencias, desde las más antiguas hasta las actuales, en cohesión cultural y sentido de pertenencia. El alimento es

música, la música para los pobladores: “alimenta el *ichich*”. Es uno de sus alimentos que para los aguacatenses “alegra y afina la vida”. El alimento, para ellos, afina a la persona, como los músicos afinan la guitarra, misma que para el *teének*, corresponde al cuerpo.

5.2 Segunda parte. El alimento transmisor de “la maldad” al cuerpo

Juan se tropieza con una piedra y después se encaja una espina. María cae enferma, según dijo, de la “nada”. Don Faustino siente la basura en el ojo. Todos estos sucesos tienen alguna explicación lógica como eventos fortuitos en la vida cotidiana. Juan no vio como de costumbre una parte del camino y se lastimó. María contrajo alguna enfermedad como cualquiera otro de nosotros al enfermarnos. Don Bernabé fue presa de un ventarrón una vez que los aires del mes de septiembre son algo natural. Sin embargo para ellos, como para el resto de los pobladores, esto puede estar ocurriendo por la maldad. La maldad puede provenir de la envidia de los vecinos, un “embrujo” o “brujería”, aunque también puede haber enfermedad porque el sujeto ha bebido mucho, o por causas desconocidas.

Los *teének*, continuamente dialogan sobre la relación del cuerpo-alimento-curar, en términos de la enfermedad, el uso de las plantas para atenderla, del papel del curandero, de las relaciones que han establecido con los “doctores”, los tipos de alimentos, sobre todo de algunos que sirven para mejorar el ánimo, es decir, recuperar la salud, y de aquellos alimentos que enferman, etc. Porque, de acuerdo a los aguacatenses el alimento puede tener como función transmitir la “maldad”. Por ello, constantemente temen sufrir por sus efectos y por lo tanto extreman los cuidados especiales de lo que comen.

En El Aguacate cuando alguien es invitado a comer a la casa de un vecino, puede decidir no asistir porque considera al vecino su enemigo porque teme de que “me vaya a embrujar”. Descartado por completo comer en casa de alguien de quien ellos desconfían. También, como ya se había mencionado, los pobladores evitan comer en los lugares públicos porque sería más fácil para otros “hechizar la comida”. Para comer con otros, compartir la mesa, es necesario que existan lazos profundos de amistad, con lo que se entiende que el alimento queda libre de todo daño y por lo tanto la persona evitará contraer alguna desdicha, infortunio o enfermedad; es decir adquirir “la maldad” traducida por ellos mismos como magia, hechizo, brujería, envidia, malos aires, malos espíritus, malas puestas.

Son muy cuidadosos con el alimento por temor, al contrario de lo que describe Patricia Gallardo (2000) quien afirma que, en su estudio, los *teének* y los *náhuas* no viven con un temor constante por la brujería, y que cuando han sufrido algún mal se molestan con el brujo. En El Aguacate, según diversos testimonios, en épocas pasadas, sin que los pobladores precisaran las fechas, el curandero era el encargado de mantener y/o restablecer el equilibrio de la relación *teének*-naturaleza; pero dicen que a partir del año 2000 en adelante se ha acentuado la brujería, así como las envidias, los conflictos y los “chismes”, a la par que los programas públicos se han hecho cada vez más presentes en la comunidad. Por ello, el *kaulome* (curandero) no merece para algunos el mismo respeto, porque éste comenzó a hacer uso de los malos espíritus para perjudicar a algunos pobladores. Es tratado amablemente por parte de los pobladores pero tiene cierto descrédito que comparte con los rezanderos por que los relacionan con la práctica de la brujería. Con sus debidas proporciones porque los daños ocasionados por los rezanderos son menores que cuando los provoca el curandero.

El alimento (*k'apnel*) puede causar la enfermedad mediante la transmisión de la envidia y se relacionan con los espíritus “malignos” de la naturaleza y con la maldad de los vecinos; así no sólo provocan dolor físico en alguna parte corporal sino que atacan directamente al alma, es decir, a la persona en su totalidad.

5.2.1 Enfermedades mal puestas y enfermedades naturales



Fotografía 22. *Kaulome* atendiendo enfermedades “mal puestas”; obtención propia; agosto del 2010. Contexto fotográfico: Él le decía al enfermo que estaba “embrujaado” con unas malas puestas y le pedía a Jesús Médico que lo curara y se llevara los malos aires. El enfermo estaba sentado frente al altar de casa del curandero

En el tratamiento de las enfermedades los *teének* parten del entendido de invocar a la Virgen (María), que es entendida como la Madre Tierra (*Bocomim*) y la luna, a Jesucristo que es representado como el *Dhipák* y que es además Jesús Médico o el mejor *kaulome*, se pueden curar de cualquier enfermedad⁸⁶. También se les reza a los santos, para curar la enfermedad o el mal provocado⁸⁷. Los rezos, utilizando siempre el copal, tienen como función la cura de la enfermedad “mal puesta”. El alimento como vehículo de “la maldad” está asociado siempre como una causa posible de en este tipo de enfermedades. Para ellos representan:

- Posesión del algún espíritu en el espíritu de otro, sea a través de éste o a través de un objeto como clavos, espinas, basuras
- De los indígenas, del *teének*, mal puesta, malas acciones de otros
- Que te pegó con el alimento (...) te pasó la maldad
- Las que dañan el espíritu que está en el cuerpo

Agrupo a continuación, en campos discursivos, cómo para ellos este tipo de enfermedades pueden ser curadas, o no. La eficacia terapéutica depende de que el padecimiento se haya identificado a tiempo por parte de los actores sociales como enfermedad “mal puesta” y de la confianza que el enfermo ponga el *kaulome* para curarlo, en estos términos. La enfermedad de etiología *teének* se curará, además, en caso de que se lleva a cabo aquello que es adecuado para los pobladores “ya se enfermó [...] se le debe dar alimento que cura”:

“Solamente pueden curarlas el *kaulome*”

⁸⁶ (Anexo 6. La oración para curar).

⁸⁷ De la misma manera lo reporta el trabajo de Hernández Ferrer, 2000.

“Medicina del doctor, desconoce la medicina del *teének* y sus enfermedades [...] no te lo va a curar”

“El don para la curación te quita la mal puesta”

“El curandero te cura porque él es quien siente la enfermedad del enfermo en su propio cuerpo”

“La enfermedad se sale por el curandero; no se pasa”

De acuerdo a lo que recopilé entre los pobladores, las enfermedades “naturales”, son las que no son de etiología *teének*; aquellas de las personas ancianas porque ya no les funciona bien el cuerpo, las operaciones quirúrgicas, fracturas y heridas graves. Para ellos las enfermedades naturales suceden a causa de: “Porque ya le dio”. Por lo tanto consideran que deben ser atendidas por el “Otro” o “doctor” (médico alópata), utilizando sus conocimientos y prácticas profesionales. La eficacia terapéutica depende de si hay o no curación de la enfermedad. Las enfermedades mal puestas y las naturales no son precisamente antagónicas, sino que, inclusive pueden presentarse juntas, y en ese caso, será necesario que tanto el *kaulome* como el doctor, atiendan al enfermo. En el caso de las enfermedades naturales el *k’apnel* transmisor de la maldad, sólo en este caso, nada tendría que ver con enfermarse.

5.2.2 Tipología de enfermedades *teének*

En la tipología que hacen los *teének* de sus enfermedades encuentro dos grandes grupos. Por una parte se encuentran las causadas por cuestiones naturales, lo que significa en esencia que ellas pueden ser tratadas por el doctor de la universidad porque no fueron motivadas por la “maldad”. No mencionaré este tipo de enfermedades porque los aguacatenses no las vincularon de manera especial con el alimento, y cuando lo hicieron sólo repetían lo que la brigada de salud o los doctores les habían recomendado, pero a

cuyas recomendaciones no hacían caso ni creían basados en argumentos muy claros desde las exigencias de la vida *teének*.

El segundo tipo son las enfermedades consideradas “mal puestas” porque son ocasionadas por algún hecho que altera el orden de la persona en relación con su entorno natural, principalmente el “comer envidia”. En este sentido es que el *teének* no sólo come alimentos sino que come “maldad”.

“Te comes la maldad” (Cirilo, 4 de agosto del 2010)

“Te puedes comer la envidia en la comida [...] te pegó la enfermedad cuando te comes de enemigos” (Aurelia, 27 de julio del 2011)

Las enfermedades “mal puestas” tienen causas y rasgos sintomatológicos específicos. Para curarlas se utilizan plantas comestibles y medicinales características⁸⁸. En su mayoría, este grupo de enfermedades no pueden ser atendidas por “doctores” (biomedicina) sino por ellos mismos, el médico *teének* y/o los rezanderos. Ya que sólo ellos, como me dijeron, tienen la “potestad” para poder curar al *teének* según “el costumbre”. Es el curandero quien puede curar o “liberar” (quitar) del *teének* la enfermedad mal puesta.

“(…) cuando sabemos que las personas tienen las malas enfermedades, hay los que hacen las malas cosas y ponen malas brujerías en el cuerpo. Uno ya no se alivia y se tiene que curar de la enfermedad; del mal del cuerpo” (curandero, julio del 2010)

Las enfermedades de este grupo *teének* son básicamente la enfermedad del amor, el susto o espanto, enfermedad de la maldad o embrujo, mal de ojo, fiebres, mal del dengue, diabetes,

⁸⁸ (Anexo 7. Tipologías de enfermedades; Anexo 8. Tipologías de plantas medicinales y/o comestibles).

enfermedad del desnutrido, fiebres, sarpullido. El sarpullido, las fiebres, el mal del dengue, el mal del desnutrido y la diabetes son las excepciones, de entre las enfermedades *teének*, que son tratables por los doctores, es decir, que los pobladores atienden con ayuda del doctor. El resto de las enfermedades únicamente lograrán ser entendidas y atendidas por algún poblador, rezandero o curandero.

El susto o espanto se ocasiona por diversas causas. Entre las más mencionadas fueron por la sombra (el hecho de que el enfermo se asustara con su propia sombra), malos aires, animales, nahual o por muertos. Una caída puede ocasionar un susto a la persona que la sufre, así también algún accidente como el incendio de la casa.

“Si a la persona se le quema la casa se queda bien espantado (...) si te espantan con un quemazón de casa luego se asustan mucho. Como es el fuego, se llevan el espíritu de uno. Tienes luego que respetar el fuego” (Isidra, julio del 2010)

Cuando la persona está espantada sea por víboras o por su sombra deberá hacerse sahumeros con el curandero, utilizando tabaco y copal. Debe brincar en cinco puntos del sitio donde se realice la curación, simbolizando los cinco puntos cardinales: “Se tiene que poner a brincar el enfermo para que se le vaya el mal susto que trae”. Un susto por aires o malos vientos se cura conforme se atendían la mayoría de las enfermedades *teének*, es decir, mediante el uso de plantas y barridas, sin embargo, fue en esta enfermedad donde los pobladores mencionaron más, que habría que utilizar omni-life en caso de posibilidad económica. Dado que, sería más efectivo para retirar el mal aire una vez que el polvo del producto lo “juntaba”. La minoría recurría a esta alternativa, aunque a señalaban como lo que sería “mejor”.

El susto ocasionado por una víbora se debe a que ésta, al no estar bautizada y al ser un animal bíblicamente “maldito”, necesita llevarse el espíritu de la persona. Te pega el mal espíritu la víbora, se lleva tu alma: “Si te espanta la víbora es muy malo porque la víbora no está bautizada”. Cuando el susto fue por causa de una víbora se hacen nueve barridas, en nueve días consecutivos.

Asustarse a causa de los muertos fue el caso más grave dentro de sus categorías de susto y espanto. En esta situación, es muy difícil encontrar cura porque “¡te cargó la chingada!”.

Según una de las mujeres de El Barrio del Aguacate:

“Esto es cuando se ponen los malos aires, pero los que son negros, esto luego de inmediato te mueres, ni te llegas al doctor. Ese aire de repente llega a la persona. Hay un aire que te grita ¡pasa!, y si tu ibas caminando y te agarra te mueres. Esa es la negra, por el muerto. Así es que se ve luego en la persona porque se le empieza a poner la carne negra, pero con el aire que grita. Uno debe de quitarlo luego rápido” (Florencia, 7 de agosto del 2010)

La enfermedad por muertos, es una de las enfermedades más peligrosas y graves de los *teének*, ellos expresaron el temor que tienen de adquirirla, así, procuran llevar a cabo las ofrendas y los rituales para que los espíritus o las “calaveras” se calmen, para que los difuntos dejen de perseguirlos. Este tipo de espato se debe, entre otras denominaciones, a que te “pegó” el “aire negro” que ocasiona un vómito inmediato que puede matar en tres días al enfermo. Es necesario, según la cosmovisión *teének*, que se coloque una flor de forifundio en el sitio donde el aire lo encontró. La misma mujer me dijo lo siguiente:

“Te pega de repente a pasar por un lugar en donde se hizo algún embrujo, donde un brujo ha trabajado a la mala con los puntos cardinales (...) antes había brujos buenos, ahora sus hijos son malos y te mandan a las ánima” (7 de agosto del 2010)

Para curar el espanto de los muertos o de las ánimas se cortan siete hojas de palmilla. Siete veces se coloca copal en el incensario para que regrese el espíritu de la persona enferma y ésta pueda reanimarse, para que vuelva el buen espíritu: “El cuerpo de la persona se aliviana, cuando veo el muerto que sale de cuerpo”. Para cualquier tipo de susto se toma té durante nueve días combinando diversas poleo con manzanilla.

“Pega sueño, no quiere hacer nada, parar, ni lavar, no quiero bañar porque tengo mucho cansancio, por eso dicen que me asustaron, entonces es que yo me asusté ayer. Se enferma porque te asusta el animal, o porque se calló una niña pues se asusta la persona” (Magdaleno, 2 de agosto del 2010)

La enfermedad del espanto, también puede originarse por el nahual, o que éste se les habría aparecido, así, en forma de animal. Éste se lleva al espíritu de la persona a la que asusta. El nahual es una entidad humana que se transforma a entidad animal. Para los *teének* se trata de un “humano que viste de animal”. Generalmente el nahual se aparece por a noches y cuando la persona está sola. También cuando sale al “camino” y nadie, más que ésta, puede verlo. En el caso de espanto por esta entidad, era difícil recuperarse, sin embargo, se trataba de curar de la misma forma que cuando la aparición de los muertos.

“Si una persona está enfermando con los muertos por eso es que se le dan las barridas con el huevo y se le salen las calaveras” (Curandero, 12 junio 2010)

Para el susto o el espanto, se utiliza el *mohuite*. Fue una de las plantas más utilizadas para la curación de esta enfermedad *teének*. Les significó una planta que es “pura sangre” o “nueva sangre” porque “te pone” de nuevo el color en el cuerpo. Esta planta, para ellos, ayuda cuando alguno anda pálido o color amarillo (como “triste”), es decir, le vuelve la sangre al cuerpo. La planta se hierve y se toma como té. En el caso de curar el sarpullido la persona se baña con la planta frotando directamente el cuerpo y rociándose con el agua que la contiene.

Cuando la persona está espantada por muertos necesita ser salpicada con agua fría de la cabeza a la boca, mientras se le jala el cabello lo más fuerte posible ayudando a que el ánimo salga con mayor rapidez. Uno de los síntomas de la enfermedad es el dolor del cuerpo además que la persona tiene dificultades para dormir.

“Empieza también que no puedes dormir, o que sientes que en la noche alguien te está mirando por atrás, tienes sueños así pesados y feos, como que sueñas con ánimas, así con los que se ha muerto” (Juana, agosto 4 de agosto del 2010)

El embrujo o “hechizo” es otro tipo de enfermedad mal puesta. Es ocasionada por envidias y enemistades “Es cuando una persona te manda (...) que te pase algo o que te ponga algo en el camino (...)” “Te ponen tu nombre en el campo santo, el brujo ya te pega el hechizo”. Esta enfermedad, se conoce también como “de la maldad” o de los “demonios”. Se ocasiona porque el enemigo del enfermo desea que éste tenga una vivencia desagradable y éste termina como “loco”, se trastorna. Se combinan los remedios para curarla, entre ellos la flor de furifundio.

“Se hacen muchas ofrendas para curar la enfermedad. A mi hermano le dio, nos fuimos con el curandero y le dieron mucha hierba para lavar. Ya no se puede salir, acercar a nadie. Él tiene unos ganados en otros lados (...) se llevó una palmilla de mi otro hermano. Se tuvieron que ir con el juez, no se arregló (...) mi hermano, al otro a su mismo hermano, le hizo el embrujo mejor, ¡hasta le corrió a la mujer!, la cabeza de mi hermano embrujado ya no le quedó bien”
(Aurelia, agosto del 2010)

Cuando le han ocasionado un mal a la persona mediante la enfermedad del embrujo, la flor de forifundio se utiliza para erradicarlo, así como también se usa para revertirlo, para que la persona que inicialmente causó el mal, sea quien después de originarlo, lo padezca. Cuando acuden al curandero, éste siempre les extrae una basura cuando succiona con su boca sobre la parte del cuerpo afectada. Porque quien está embrujado “viene con una basura adentro”. El embrujo, es una enfermedad peligrosa que puede ser mortal porque lleva la envidia y el enojo el enemigo. Para curarla utilizan incensarios con tabaco, chile, cal y ceniza de fogón.

“Van a echarle poquito chile, y van a poner cal, siete cucharadas en el incensario. Se le pone de cucharadas con ceniza de fogón, también en siete veces de le echa. Luego lo tiramos, pero es mejor que se quemé luego de la curación, que no quede nada tirado. Se reza a Jesús y la Virgen, le dices, yo no debo nada quítame la carga. Le tienes que poner el copal” (Curandero, 8 de agosto del 2010)

Debido a que esta enfermedad trastoca a la persona y la enloquece, necesitará bastante fe para curarse. En todas las curaciones de las enfermedades mal puestas, el enfermo deberá tener fe para liberarse del entidad maligna o sanarse. Sin embargo, fue en esta enfermedad en donde los pobladores subrayaron que la fe era el mediador básico para que la persona recibiera la curación por parte de los dioses.

“Cuando le cayó del enemigo, hay que hacer una limpia y retirar la maldad. Lo que te están haciendo a ti se le va a cargar a él, va a sentir lo que tú sientes y se hace con retiros de plantas. Para que sienta él lo que te hizo a ti. Se usa la flor de forifundio, es color morado. Con la fe se va a curar. La flor es lo que se debe de echar a los enemigos, cada vez que te hagan cosas en la casa, se lo pones en su lugar de ellos y ellos se retiran y ya no te va a molestar” (Curandero, 6 de agosto del 2010)

En el embrujo, además del uso de plantas, los pobladores especificaron que la barrida del enfermo se hace durante la noche utilizando básicamente la hierba limonaria a pedazos cubriendo un huevo. Deben rezarse tres credos sahumereando a la persona con copal. Inmediatamente después se le cubre o arropa.

5.2.3 Inteligencia del cuerpo y del alimento, la enfermedad a falta del “seso”

La etiología *teének* se relaciona con las concepciones del cuerpo y la persona. Por lo menos una parte importante de la etiología, se relaciona con el papel de la inteligencia. Principalmente la enfermedad de la locura, la del amor y la de cruda, se relacionan con, la pérdida de “el seso” *teének*, es decir, de su inteligencia. Cuando la persona duerme, la inteligencia, la razón o la sabiduría, tiene que estar siempre presente evitando que el espíritu o el aliento, se escape. El seso es la inteligencia y cuando está ausente, la persona se enferma. De tal modo que existe una correlación para los aguacateros entre: “<<el seso>> y la enfermedad”.

Entre los *teének*, la inteligencia está en la cabeza, en los sesos; así también la conciencia. A diferencia de lo que refiere López Austin (1996) sobre los *nahuas*, respecto de que la inteligencia habita en tres partes del cuerpo: el corazón, la cabeza y el aliento. Otra

diferencia entre los *nahuas*⁸⁹ y los *teének*, es que estos últimos sitúan el aliento de vida en la cabeza y en el corazón.

Para los *teének*, tanto el *ichich* (corazón), como la cabeza son importantes porque el primero contiene el aliento y el segundo, también lo contiene, junto con la inteligencia. La conciencia⁹⁰ se encuentra en la cabeza, según los *teének*. Es decir, la cabeza en los pobladores, tiene la conciencia, la inteligencia y el soplo o aliento de vida; el corazón, tiene únicamente la fuerza o el aliento. Sin embargo, si el corazón deja de funcionar, la fuerza de la vida se perderá porque el corazón se encarga de dar la sangre y el calor humano.

El cerebro contiene la conciencia, que permite que el *teének* “razone” sobre sus actos; si hizo “bien o mal”. Cuando los hombres se expresaban de las mujeres como “tontas” porque no hablaban con claridad el español, decían: “a la mujer le falta el seso”. Cuando las mujeres, según los hombres *teének*, no opinan, es porque no tienen “sesos”, y por lo tanto, no son personas “de entendimiento”.

Según algunos protestantes, la mayoría de los pobladores carecen de “sesos” porque desconocen la “verdad” al ser católicos. Cuando yo no entendía el idioma *teének*, era según ellos porque yo no tenía “sesos”. Es decir, el seso representa la inteligencia, el conocimiento de algo, el saber, el “juicio”. Algunos *teének*, tenían más sesos que otros, esto, según los pobladores, en el caso de aquellos que eran más inteligentes, los que pensaban en el “progreso”, en términos de buscar cómo salir adelante y colaborar en el proceso de urbanización de El Barrio del Aguacate.

⁸⁹ Para los nahuas de López Austin, el aliento de la vida se encuentra en la parte más importante del cuerpo, el corazón (1996).

⁹⁰ Según los nahuas antiguos, ésta se encuentra en el corazón (López Austin, 1996).

La inteligencia, según los *teének*, la tienen las personas que saben del respeto de “el costumbre” y los que ayudan a los otros. Aquellos que tampoco tienen inteligencia son, principalmente los hombres “borrachos”⁹¹ cuando maltratan a sus familias y por tomar, dejan de trabajar en el monte. Juan, por ejemplo, es un hombre que enloqueció cuando perdió la inteligencia. Una vez que se quedó sin “el seso”, según los *teének*, el corazón (*ichich*) se le torció hasta que llegó a un estado de des-obligación y despreocupación de su familia. Cuando perdió el seso, le pegó la locura por haber perdido el juicio. Una vez que se le torció el corazón, además, perdió los sentimientos.

La fuerza vital de los *teének* se encuentra en todo el cuerpo, especialmente en la cabeza y en el corazón, aunque en diversas ocasiones mencionaron que detrás de la cabeza, en la nuca, se queda la paloma y por lo tanto, si alguna persona sufre un golpe en ese sitio, morirá inmediatamente. La nuca es, para los *teének*, un lugar aún más especializado y específico dentro de la cabeza; allí, además de la paloma, se encuentra la inteligencia. Esta última se encuentra en toda la cabeza, pero la nuca es un sitio especial que la contiene. De tal modo que, cuando la cabeza sufre algún deterioro, más aun la nuca, la persona puede perder tanto el espíritu de la vida como el “seso” o la inteligencia.

El estado del corazón, en los *teének*, puede modificarse ante la presencia de brujerías o maleficios, agresiones, abandonos físicos y emocionales, alteraciones mentales, problemas del amor, sobre todo, por la enfermedad de amor. Así mismo el estado de la cabeza que a su vez contiene la inteligencia. En los aguacateros, a pesar de la importancia del corazón, éste,

⁹¹ Para Camacho González, L. R., estos serían: “(...) los sonsos, los ociosos, los flojos, los violentos. Son a los que cada rato se les resbalan las cosas, no entienden lo que se les dice y no pueden trabajar; no tienen voluntad para dejar de beber y ponerse a trabajar (2004: 131)”.

al igual que la cabeza, contienen la vitalidad, por lo tanto ninguno es el centro vital. Aun cuando, para el caso de los *nahuas*, el corazón sí lo sea⁹².

Lo que es similar entre unos y otros es que el corazón es dador de vida porque “riega” la sangre a toda la persona. En el caso de los *teének*: “La fuerza de la vida se pasa y así nos podemos, platicar, trabajar, andar, comer, hablarle a los antepasados y al *Dhipák*”⁹³. Para los aguacateros, el *teének* necesita el seso para poder convivir, comer y curarse, porque la medicina tradicional y el uso de las plantas necesita de la inteligencia de quien recurre a ello. Para ellos, no sólo es inteligente el aguacatero por sí mismo, sino que su medio natural, es inteligente, y mantiene al hombre en la misma condición, una vez que interacciona con la naturaleza durante su vida. La naturaleza, para los *teének* es sabia, la Madre Tierra (*Bocomim*), tiene su propia inteligencia porque cuando los pobladores no le agradecen los favores recibidos, ella se “enoja” y les manda el castigo de la sequía. En un sistema de oposiciones, encontramos escasez (por castigos de la naturaleza y los antepasados) y abundancia (por lo favores de *Bocomim*).

Así como la inteligencia contenida en el cuerpo *teének*, el maíz, para los ellos⁹⁴, está dotado de cierta “inteligencia” porque es más que un alimento, conforma un elemento central y viviente dentro de los mitos. Ninguna otra planta tiene esta cualidad. Tiene una especie de *don*, que radica en que el maíz es “bueno”, cuando “lo tratas bien”, es decir, cuando le das cuidados y lo atiendes en la milpa, cuando le haces ofrenda, y lo utilizas para hacer el

⁹² El estudio de los nahuas de López Austin (1996).

⁹³ Para el caso de los nahuas hidalguenses: “La fuerza de la vida se expande y así nos podemos andar, hablar y trabajar (González Camacho, L. R., 2004: 138)”.

⁹⁴ Al igual que para los nahuas estudiados en la Sierra Hidalguense (2004).

tamal. Entre los *teének*, a diferencia del estudio de Gallardo (2004) respecto de que existen otros alimentos y algunas plantas medicinales “inteligentes”, lo único que me encontré fue ésta cualidad atribuida para el maíz. Contiene espíritu o alma, que se llama *Dhipák*.

5.2.4 Autoatención *teének*

¡Yo me curo solo! Esta frase permea en la cultura *teének*. Pondré el caso de Isaura para mostrar cómo en El Barrio del Aguacate los pobladores generalmente se atienden y se curan por sí mismos. Aun cuando hace uso a diferentes elementos y medios siempre utilizando el copal. La abuela de Isaura antes que otra acción colocó el copal en el sahumero y comenzó a moverlo sobre la niña. Esto lo hizo constantemente y durante todo el tiempo destinado a curarla. Mostraré los sucesos en torno a la atención de la fractura de Isaura.

Ella, Isaura, al tocar el agua con sus pies descalzos, se resbaló y se fracturó la pierna. Ni ella, ni su familia lo sabían. Presenció muy de cerca el suceso, fui yo quien la levantó del suelo una vez que no estaban sus abuelos, que en realidad eran sus padres, porque sus padres biológicos estaban ausentes de la localidad desde hacía tiempo.

Ella lloraba, se sostenía de mis brazos y me pedía que cerrara la puerta de su casa porque no quería que llegaran las “malas envidias” cuando se burlaran de ella los vecinos. Sentí la fuerza interior de la niña cuando trató de resistir el dolor para acercarse, apoyada de mí, a la cama. Este suceso fue un hecho conmovedor. Los abuelos de Isaura llegaron. Yo los había mandado llamar con algunos niños. Ese día no había camionetas disponibles para acudir a Aquismón. La abuela fue quien decidió lo que habría de hacerse para atender a Laura.

Primero, entre ellos mimos le sobaron la pierna haciendo uso de algunas pomadas que había preparado un curandero de otra localidad, le amarraron un paliacate en la rodilla y salieron a buscar a una rezandera, quien le rezó usando un huevo. Lo pasó por la pierna una y otra vez, de abajo hacia arriba y de arriba hacia abajo, y haciendo círculos al centro de la rodilla. Le dijo que tenía los “malos aires”, que si ya se había caído antes (lo cual también había sucedido meses antes) era porque le estaban pegando desde antes los “aires” y las “envidias”. Dijo que habría que llevarla con el curandero de otra localidad para que le sacara las basuras de la pierna; para la rezandera, era la única solución a la pierna lastimada.

Partieron el huevo, pusieron el contenido en agua. Lo examinaban una y otra vez para ver cómo la yema y la clara, apuntaban la presencia de un “aire maligno”. Me dijeron que con el huevo se daban cuenta de si la persona quería comer o no, entendiendo, correspondientemente, si la persona estaba sana o enferma; así también qué tan enferma/”mala” o grave estaba. Dijeron que, por cómo se veía el huevo, Laura estaba muy “mala”.

Luego de irse la rezandera, salieron de la casa a buscar a un sobador, que cuidaba ganado en una localidad aledaña. Él iba pasando por el camino con unos animales, cuando aprovecharon para pedirle ayuda. Accedió diciendo que ya sabía cómo tratar a los animales cuando se lastimaban y que a lo mejor podría curar a Isaura. Pasó a la casa, pidió aceite caliente y le advirtió a la abuela de la niña que lo que iba a hacerle le dolería mucho.

Nos pidió que la sostuviéramos. Él apretó, jaló, movió, sobó, la pierna, en sentido opuesto a la cabeza de Isaura. La niña estaba mejor con lo que le sobador había hecho, aunque,

durante toda la noche se quejaba constantemente de dolor. La abuela salió rumbo al centro de salud a buscar un poco de medicina para los dolores de la pierna y la cabeza, porque la niña había estado llorando mucho. Le dio algunas pastillas.

Luego de haber llamado a sus padres en Ciudad Valles, esperamos algunas horas, a que en una camioneta fueran a recogerla. Ellos la llevaron al hospital para ser atendida, allí le dijeron que estaba fracturada de la pierna. No supe lo que opinaron sus padres y los médicos, respecto a las formas de atención que le procuraron los abuelos.

Lo que sí identifiqué fue el papel de la mujer, en este caso, de la abuela de Isaura, para tomar las decisiones sobre qué hacer y qué, no hacer, para atenderla. Lo mismo ocurre con la mayoría de las decisiones en torno a la alimentación familiar.

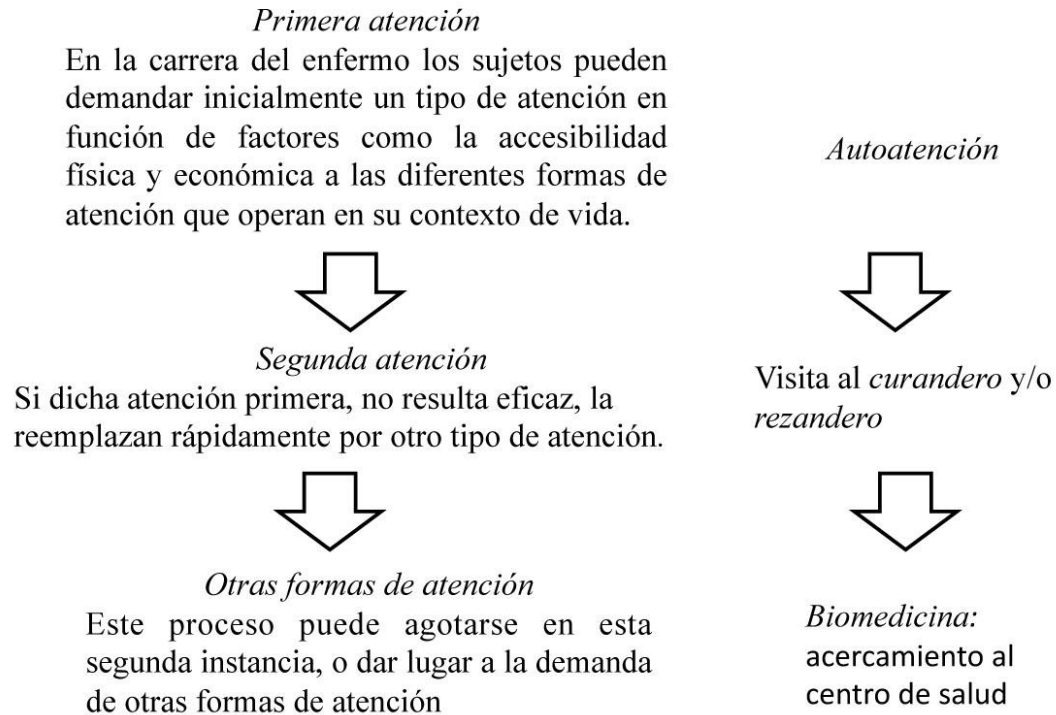
El primer paso fue la autoatención. Consecuentemente, la petición a la rezandera y al sobador de curarla. Mostraron desconfianza hacia el curandero de la localidad. Mencionaron que alguna vez, producto de una rivalidad entre el abuelo de la niña y el curandero, éste, había intentado “hechizarlos”, haciendo que el abuelo se callera y durara un año sin trabajar por una pierna lastimada. Atribuyeron, en la familia de Isaura, que la “maldad” del curandero estaba dando malestar a otro de sus miembros. Así que, recurrir al curandero local para nada solucionaría, sino que su malestar empeoraría.

Los conceptos de “hechizo”, “brujería”, “maldad”, aparecieron como homólogos en los relatos de la familia de Isaura. Atribuían a “la envidia” este tipo de hechos. Para ellos acudir con un curandero sólo era posible al salir de la comunidad e ir a otros lugares en los cuales tenían conocidos y amigos que, al no tenerles envidia, sino respeto, lograrían

curarlos en el caso de cualquier enfermedad. Los abuelos de la niña, me comentaron que no llevarían a Isaura con un curandero de fuera porque casi no tenían dinero para irse y porque era a los papás de la niña a quienes les correspondía decidir qué hacer, una vez que llegaron a recogerla.

Así como en este caso, era como la mayoría de los *teének* atendía sus sucesos de enfermedad. Primeramente mediante la autocuración utilizando plantas, pomadas, y en ocasiones, pastillas del centro de salud. Puedo mencionar, más no profundizar porque hacerlo sería parte de otra investigación y/o tesis, que el uso de pastillas, tuvo reglas específicas entre los *teének*. Por mencionar dos, algunas, no podían consumirse en conjunto con ciertas plantas, y otras sólo podían consumirse en ciertas condiciones lunares. Interpreto tales formas de atención (carrera *teének*), en el siguiente esquema, elaborando un paralelismo entre éstas y las que define Menéndez (carrera del enfermo).

Paralelismo entre lo que postula Menéndez respecto a la carrera del enfermo y la carrera de los *teének* para la atención



Fuente: elaboración propia, con ideas de Menéndez (2009: 35,36).

Imagen 7. Carrera de atención del enfermo *teének*.

5.2.5 Plantas comestibles y medicinales

Las plantas tienen propiedades comestibles y/o medicinales. A aquellas que son cultivadas les llaman: de casa. Las que surgen en el monte son llamadas: silvestres. Existe una gran variedad de éstas, mismas que utilizan los *teének* para curar la enfermedad de acuerdo a “el costumbre”. Las plantas que utilizaron en forma frecuente e indistintamente para la cura de cualquier enfermedad fueron: Bugambilea morada, zabaque (*Tsabac*), chote (*Tso´te*), Hoja

verde o de la cruz (*Yaxu' ts'ojol*), Hierba de Guadalupe , Planta de la virgen u hoja de María (*An ts'ojol k'aninmim*), Hoja de aire (*In ts'ojolil an ik'*), Ceiba o árbol del *teének* (*Unup in te'il an tenekchik*), y Hierba de morillo (*An ts'ojol tsabalte'*). Sobre estas últimas tres plantas no especificaron su uso acorde a cierto tipo de enfermedades como en el caso de las otras cinco, que, aunque tenían un uso genérico así mismo contaban con especificidad de acuerdo a algunas enfermedades:

- zabaque (*Tsabac*); susto o espanto. Se hacen baños con la hierba en conjunto con ésta
- Hoja verde o de la cruz (*Yaxu' ts'ojol*); susto o espanto. En té
- chote (*Tso'te*); embrujo. Se hacen baños con hierbas, incluida ésta
- flor de bugambilea morada; calenturas o fiebres. En té
- hierba de Guadalupe, planta de la Virgen u hoja de María (*An ts'ojol k'aninmim*); dolores varios del cuerpo, más aún, de la cabeza. Se coloca sobre la parte dolida del cuerpo

Dijeron lo siguiente respecto al nombre de las plantas y el uso de las mismas:

- Poleo abal an pedhomtabab k'al an jik'elomtabab (Poleo para las barridas por susto o espanto)
- *Wits chuyem abal an yajal ok' ani tam it walkidh* (Flor de chuyem para el dolor de cabeza y mal de ojo)
- *An ts'ojol k'aninmim tam yajchik a ok'* (Hierba de Guadalupe para el dolor de cabeza)

- An wits Rosa castilla tam it walkidh (Rosa castilla para el mal de ojo)
- Tijtson ts'ojol abal an pedhomtabab k'al an jik'elomtabab (Poleo para las barridas por espanto o susto)
- *Jik'elom ts'ojol: abal an jik'elomtabab* (Hierba del espanto para el susto y el espanto)
- *Samnec mu abal an jik'elomtabab* (Hierba morada para el espanto)
- Tijtson ts'ojol: abal an pedhomtabab k'al an jik'elomtabab (Hierba negra que se usa para las barridas por espanto)
- *Ts'ojol tiya' abal tam it tobtomadh* (Hierba de guaje para curar el empacho)

Es amplio el uso comestible y terapéutico de las plantas. No me fue posible elaborar un calendario de las hierbas locales porque dependen de la variabilidad climática y de las temporadas; y mi trabajo de campo no cubrió todas las temporadas del año. Para los pobladores cada planta tiene su tiempo⁹⁵. El copal fue el elemento que mencionaron para la curación de todas las enfermedades *teének*. Éste lo colocaban en el incensario y luego hacían sahumeros a los enfermos. El copal, en el acto de curar, estuvo siempre presente, pesa a la variedad de plantas y formas terapéuticas, el copal⁹⁶, fue el elemento permanente en cada situación de enfermedad. Su papel para alimentar y devolver el alma es trascendental.

⁹⁵ Lo mismo encontró Hernández Correa, M.: "Las hierbas tienen su tiempo" (2006: 156).

⁹⁶ (Anexo 9. Usos, preparación y formas de obtención del copal [*jomtél*])



Fotografía 23. *Teének* extrayendo copal; obtención propia; agosto del 2010. Contexto fotográfico: Él le decía a los agentes externos de un programa televisivo de la Huasteca Potosina que el copal es un alma de la naturaleza. Ellos filmaban la escena. Mi participación era como observadora. Hicimos largas caminatas hasta llegar a los árboles del copal en el monte

Conclusiones del capítulo

Existe una relación estrecha entre el cuerpo, y el comer, aún más concretamente, una vez que la parte inmaterial de la comida, *k'apnel*, alimenta al alma, como la parte inmaterial del cuerpo, pero en especial, a la parte material del alma, la paloma.

En la cosmovisión *teének*, todo es parte del todo, es decir, obedece a una visión holística de la vida, de tal forma que el espíritu y la materia, no están separados uno de otro como históricamente la biomedicina lo señala, sino que se encuentran íntimamente vinculados. Cuando el cuerpo se enferma, implica a toda la persona.

El conocimiento de “curar” es aprendido, sobre todo, por aquellos que tienen “el don”, que se desarrolla más en el hombre que en la mujer, desde el nacimiento. Podrán, entonces ser médicos tradicionales y atender a aquellos que tienen “el alma desafinada” o como dijeron “sin comer”. El curandero puede comer [chupar] la enfermedad y curarla, como también puede ocasionarla.

El cuerpo se alimenta, el alimento da vida al cuerpo, a su parte material (cuerpo) e inmaterial (alma), y de ésta, más aun a la paloma (parte material del alma). El cuerpo se enferma, adquiriendo enfermedades naturales y mal puestas, (mediante alimento, entre otras cosas) y se cura (con alimento) haciendo uso del conocimiento de la medicina tradicional (usando plantas y auto-atendiéndose).

CONCLUSIONES

Mi tema inicial fue la alimentación. Partí de una necesidad de conjuntar disciplinas para encontrar respuestas alternativas a los problemas de salud pública, tomando a las categorías sociales como indicadores o índices. Justifiqué la realización del presente estudio por lo que definí como una carencia en los estudios de nutrición al no incluir variables de tipo socio-cultural. Así, como nutrióloga incursionando en la antropología social me propuse explorar y mostrar que la alimentación es mucho más que nutrimento, que tiene imperantes condicionamientos sociales, no sólo biológicos, y que su estudio cabal así como las problemáticas involucradas no podrán entenderse ni solucionarse sin atender ambas dimensiones. Se trata de abordar la alimentación como “hecho social total”.

A través de los cinco capítulos, al responder a las dos preguntas iniciales de esta tesis: ¿Cuál es la alimentación de los habitantes *teének* de El Barrio de El Aguacate, en el municipio de Aquismón; y, ¿Cuáles son las dimensiones y significados asociados a ella?, mostré los elementos socioculturales involucrados apoyándome en los conceptos de comensalidad, proceso alimentario y sistema de alimentación tradicional.

Así, señalé la importancia de la mujer que al de comer brinda una parte de sí misma, en términos simbólicos y concretos: se da a través de sus manos, sus conocimientos de cocina, etc.). También que el alimento es una especie de halo protector del cuerpo y de la vida vinculado al sentido de ofrenda; sentido que inicia con, por ejemplo, el “portarse bien” del *teének* porque mantiene el costumbre al manifestar “un respeto” por su medio natural y social. En contrapartida, quedará protegido de las amenazas al hacer ofrendas de alimentos,

“el tamal”. Existe la posibilidad de portarse mal, y entonces el alimento puede ser causa del mal en una amplitud de los significados que recibe, que a veces me parecía interminable.

Al adentrarse a los lugares de la comunidad de manera física, se va también acercando, poco a poco, a la dimensión simbólica; dos aspectos de una misma realidad. Gracias a sus narrativas y sucesos cotidianos, me fueron llevando hacia la indagación de otros datos asociados con la salud, enfermedad, cuerpo y “brujería”; y fui avanzado al entendimiento de un alimento especial de su sistema alimentario: el copal.

El alimento (que a su vez contiene una parte material [de comida] y un espíritu propio [*k'apnel*]), viene a satisfacer las necesidades materiales y espirituales, es el generador de una relación indivisible de lo material con lo anímico (en un sentido de la formación de una única dimensión, yendo de la mano uno con otro). Entre otras muchas funciones, entre los *teének* tiene la función de dar, preservar y de restablecer la vida. Es decir, tiene una función de prevención de la enfermedad, una de restablecimiento de la enfermedad, y otra como de fortalecimiento de la vida o mantenimiento de la salud; puede causar tanto bienestar como malestar, físico y anímico.

Sin embargo, los alimentos per se no pueden lograr tales objetivos. Necesitan de ciertos rituales que acompañarán tal desenvolvimiento o desarrollo de sus funciones. Y en dichos rituales estará siempre presente el copal. El copal dentro del incensario acompaña la bendición del monte donde se va a sembrar, al momento de enterrar el corazón de pollo en el centro de la tierra; está presente en las visitas de la Virgen (María) a las casas o los novenarios por un difunto; está en los rituales terapéuticos sea quien sea quien lo realice (el curandero, el rezandero, la partera, o cualquier *teének* en un afán autocurativo); está en las

ofrendas del *Xantolo*, y en muchos más espacios y momentos que requieren ser sacralizados. Al quemarse el copal dentro del incensario su humo impregna alimentos, personas y todos aquellos elementos contenidos en el espacio físico/simbólico en pertinencia; son englobados y unidos por éste. Todo lo que los *teének* comen a diario en algún momento fue bendecido-agradecido en algún ritual que implicó el uso del copal. Los alimentos no cumplen sus funciones sin el copal.

Mostré pues la relación indisoluble entre alimentación y persona, entre naturaleza y cultura que se hace presente porque los *teének* no conciben a cada elemento de la cultura como elemento estático sino como entidad viviente con las que establecen una relación dialéctica. Esta manera de significar a la naturaleza rige su forma de ver e interpretar el mundo, como parte de una misma colectividad, como una relación de todo con el todo; y esta manera de acercarse a la naturaleza es el medio más concreto que tienen los *teének* para hacer frente a las amenazas cotidianas. Esta tesis, concuerda con otros autores como Boege, E. (1988), quienes señalan que existe una reciprocidad entre los humanos y lo sagrado o lo sobrenatural, lo define en términos de un intercambio en el que los sujetos le “regresan” a la tierra en forma de pago, a través de la ofrenda y la realización de las actividades tradicionales.

Por una parte el *teének* le pide a la tierra que aleje a los animales que atentan contra su trabajo en la parcela, que no deje a la víbora que los espanta cuando salen al monte a la recolección, y al tlacoache (*tlakwatsin*) que le sea posible acudir y trabajar el campo. Por otra, al estar tan estrechamente vinculados la producción y la reproducción con el sistema ecológico, se mantienen costumbres de adaptación al medioambiente que el *teének*

identifica como pertenecientes a su identidad grupal. Esto les permite mantener a raya, desde una lógica irrefutable que alude a la multi-dimensionalidad del acto de comer, las políticas de alimentación y salud que llegan a la localidad pretendiendo insertar modelos de “dieta nutricional” y patrones de comportamiento surgidos en locales urbanos y otros estándares de salud.

La referencia a la defensa de los *teének* de sus prácticas alimentarias no significa de ningún modo que se niegue la presencia de problemas de nutrición, como son definidos por las ciencias nutricionales, una vez que se trata de una comunidad donde se conjuga la escasez de alimentos con la avalancha de los alimentos modernizados. Clínicamente se podría mencionar la presencia de desnutrición aguda y crónica en los niños; la gente habla de la diabetes con frecuencia; hay niños, muy pocos, que a simple vista tienen sobrepeso ligero por que durante todo el día comen dulces, hijos de pobladores que tienen más ingresos porque participan en programas públicos fuera de la localidad.

La importancia de mencionar la defensa de las prácticas indígenas ante los modelos llevados por las brigadas de salud reside en la potencialidad que adquirirían estas últimas si sus intervenciones estuvieran basadas en un conocimiento robusto de los elementos socioculturales. Esto es, aunque la identidad propia no está en negociación de manera voluntaria, para aquellos que tienen como actividad económica y/o vocación la intervención curativa o educativa, es requisito indispensable el hacer consciente que se enfrentan a pobladores cuyas prácticas y respuestas discursivas están cargadas de enseñanzas antiguas y válidas ante su propio medioambiente. Negar la validez de tales prácticas y discursos lo único que hace es invalidar la eficacia de las acciones institucionales.

Esta tesis es apenas una primera fase de diagnóstico, un primer acercamiento a la comunidad, una primera mirada al panorama de un camino que pudiera conducir a lo aplicativo. Dar respuesta a otro tipo de preguntas que pudieran plantearse a partir de los resultados encontrados, no sería el alcance de la presente tesis, y también, claro está, que podría profundizarse con un mayor tiempo de trabajo de campo, o de dedicación al análisis de los hallazgos. Como he dicho antes, este trabajo es apenas un resultado parcial, pero es ya, un resultado.

Bibliografía

Aguilar Piña, P. (2002). *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la Antropología Alimentaria*. UNAM: México, D.F.

Aguilar Salinas, C., y Gómez Pérez, F. J. (2004). *Diabetes. Actualidades Terapéuticas*. México, D.F.: Medicina y mercadotecnia, S.A de C.V.

Aguilera Gómez, M., y Calleja Hernández, M. A. (2009). Avances moleculares en nutrición y su impacto clínico *Nutrición clínica en medicina Nutr Clin Med*, 3(1), pp. 1-19

Aguirre Beltrán, G. (1997). Cultura y nutrición. In INN-SZ (Ed.), *En presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación (Cuadernos de trabajo IIA)* (pp. 21-58). México: UNAM

Aguirre Mendoza, I. (2011). *Organización social y jerarquía en el cosmos de los teenek de Tamapatz, San Luis Potosí*. El Colegio de San Luis (El Colsan), San Luis Potosí, S.L.P.

ALAMES [Asociación Latinoamericana de Medicina Social] (2008). *II Congreso Nacional de Medicina Social y Salud Colectiva* Conferencia presentada en Por la defensa de la salud como derecho

ALAMES [Asociación Latinoamericana de Medicina Social] (2009). *XI Congreso Latinoamericano de Medicina Social*. Conferencia presentada en La Salud en la Agenda Política y Social de América Latina

Alcorn, J. (1984). *Huastec Mayan Ethnobotany* Austin Texas University of Texas Press, Austin

ALMA/ATA[Conferencia,Rusia,1978]En:<http://desarrolloydefensa.blogspot.com/2008/04/conferencia-internacional-sobre-atencin.html>

AMMFEN (2003). Los nutriólogos en México. Calidad educativa y profesional. Proceso de acreditación. Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de nutrición. México: Trillas

Andrien, M., y Beghin, I. (2001). *Nutrición y comunicación* México Universidad Iberoamericana (UIA)

Argueta, Y., y Colaboradores. (2009). *Maseual Sanilmej. Xan Miket Tsinaka Apan. Cuentos Indígenas de la región de San Miguel Tzinacapan, Puebla. Recopilación del Taller de tradición oral de la Sociedad Agropecuaria del CEPEC S.de SS.* Puebla, México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (Buap). Bosque de Letras

Ariel de Vidas, A. (2003). I. El universo teenek. III. La alianza teenek. VI. La etiología teenek. IX. El espacio de la memoria. . En A. Ariel de Vidas (Ed.), *“El trueno ya no vive aquí”*. *Representación de la marginalidad y construcción de la identidad teenek* (pp. 43-72, 133-175, 208,209, 243-327, 441-507). Huasteca veracruzana, México: Centro de investigaciones y estudios superiores en antropología social, Colegio de San Luís, Centro francés de estudios mexicanos y centroamericanos

Ávila Curiel, A. (1990). *Hambre, Desnutrición y Sociedad. La investigación epidemiológica de la desnutrición en México.* Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara

Ávila Méndez, A. (2006). *Padrón de Comunidades indígenas de San Luis Potosí. Tampate, “Palo puntiagudo con el que se mataban los venados”*. Aquismón, San Luis Potosí: El Colegio de San Luis

Berger, P., y Luckman, T. (1998). Los fundamentos del conocimiento en la vida cotidiana. La sociedad como realidad objetiva. La realidad como realidad subjetiva En P. Berger y T. Luckman (Eds.), *La Construcción Social de la Realidad* (pp. 33-45, 66-162, 164-233). Buenos Aires: Amorrortu

Bertrán, M., y Arroyo, P. (2006). *Antropología y Nutrición.* México: Fundación Mexicana para la Salud (Funsalud)

Bertrán, M. (2007). *Cambio Alimentario e Identidad de los Indígenas Mexicanos*. México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México

Boege, E. (1988). II. El consejo de ancianos. III. La Utopía Mazateca: los mitos y los rituales. IV. La Utopía Mazateca: los hombres y mujeres de conocimiento). II. El consejo de ancianos. III. La Utopía Mazateca: los mitos y los rituales. IV. La Utopía Mazateca: los hombres y mujeres de conocimiento. En B. Eckart (Ed.), *Los Mazatecos Ante La Nación. Contradicciones de la identidad étnica en el México actual* (pp. 57-84, 85-157,158-122). México, D.F Siglo XXI

Bourdieu, P. (1990a). *Social space and symbolic power*. En P. Press (Ed.), "The other words. Essays towards a reflexive sociology" (pp. 123-139)

Bourdieu, P. (1990b). *Sociología y Cultura* (pp. 90-125). México: Grijalbo

Bourdieu, P. (1996). *Espacio Social y Poder Simbólico*. En P. Bourdieu (Ed.), "Cosas Dichas". Barcelona: Gedisa

Bourdieu, P. (2002). *La Distinción. Criterio y Bases Sociales del Gusto* En P. Bourdieu (Ed.), (pp. 169-265). México: Taurus

Bouwman, L., Te Molder, H., yHiddink, G. (2008). Patients, evidence and genes: an exploration of GPs' perspectives on genebased personalized nutrition advice. *Fam Pract* 2008

Bretón, D. L. (2001). *Antropología del Cuerpo y Modernidad*. Buenos Aires: Nueva Visión

Broda, J. (2001a). *Introducción*. En J. Broda y F. Báez-Jorge (Eds.), "Cosmovisión, Ritual e Identidad de los pueblos Indígenas de México" (pp. 15-45). México: Fondo De Cultura Económica

Broda, J. (2001b). *La Etnografía de la Santa Cruz: Una Perspectiva Histórica*. En J. Broda y F. Báez-Jorge (Eds.), "Cosmovisión, Ritual e Identidad de los pueblos Indígenas de México" (pp. 165- 238). México: Fondo De Cultura Económica

Camacho González, L. R. (2004). *De eso que llaman inteligencia. Palabra, corazón y pensamiento de los nahuas.*, Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), México, D.F.

Carrasco, S. (1992). *Antropología I Alimentación de la Cultura Alimentaria.* Barcelona: Publicacions D' Antropología Cultural

Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur, A., y Arroyo, P. (2001). *Nutriología Médica* (2a. ed ed.). México, D.F.: Editorial Médica Panamericana

Castillo Chávez, O. (2008). *Dime qué comes: cultura y nutrición en la alimentación de indígenas y castas de la ciudad de México en los siglos XVII y XVIII.* ENAH, INAH, SEP: México

Chartier, R. (1992). *El mundo como representación. Historia cultural: entre práctica y representación* (pp. 43-62). Barcelona Gedisa

Chávez, A., Roldán, A., Avila, A., Alvarez, M., Muñoz, M., y Shamah, T. (2004). *Regionalización de la Situación Nutricional en México* México, D.F. : Instituto Nacional de Nutrición Salvador Zubirán (NNNSZ). Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN)

Contreras, J. (1993). *Antropología De La Alimentación.* Salamanca, España: Gráficas Ortega, S.S. Polígono Industrial El Montalvo

Contreras, J., y Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación Y Cultura. Perspectivas Antropológicas.* España: Ariel

Cornejo, R. (2002). *La Educación En La Huasteca Potosina: El Caso De La Comunidad Teenek de Tampate Y Eureka.* Municipio De Aquismón, S.L.P, México: Escuela Nacional De Antropología e Historia

Coulon, A. (1988). *La Etnometodología.* Barcelona: Cátedra

Cravioto Muñoz, J. (2003). *La desnutrición infantil de México*. México, D.F.: Fundación derechos de la infancia

De Garine, I., y De Garine, V. (1999). *Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura. Conferencia Inaugural. CNRS*. En L. V. d. Onseca (Ed.), "Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional. Museo Nacional de Antropología" (pp. 13-33). Francia-España

De Garine, I. (2008 [2002]). Antropología de la alimentación y autenticidad cultural. En M. Arnaiz Gracia (Ed.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura* (2ª ed. ed.). España: Ariel Antropología

Delgado Acuña, A. (2007). *La construcción cultural del cuerpo en la sociedad Rarámuri de la Sierra Taraumara*. Chihuahua, México: Abya-Yala. Quito. Ecuador

Delgado, M. (s/f). Lo común y lo colectivo *Universidad de Barcelona* En: http://www.google.com.mx/search?hl=es&q=lo+com%C3%BA+y+lo+colectivo+manuel+delgado+universidad+de+barcelona&aq=f&aqi=&aql=&oq=&gs_rfai=

De Souza, A. M. (2002). *Problemas de investigación y diseños en estudios cualitativos* En F. Mercado, D. Gastaldo y C. Calderón (Eds.), "Paradigmas y diseños de la investigación cualitativa en salud. Una antología iberoamericana" (pp. 439-460). México

Douglas, M. (2004[1973]). *Pureza Y Peligro. Un Análisis De Los Conceptos De Contaminación Y Tabú: Siglo XXI* España

Douglas, M. (1975 [1972]). *Implicit meanings. Essays in Anthropology*. London Routledge & Kegan Paul

DSM-V:IV (s/f). Apéndice J. Guía para la formulación cultural y glosario de síndromes dependientes de la cultura, s.e. En [http://www.ucm.es/info/psisalud/carmelo/PUBLICACIONES_pdf/PROGRAMAS_DOCE_NCIA/psicopatologia_experimental/TEMA2-Glosario_Sindromes_Culturales_\(ApendiceJ-DSM-IV-TR\).pdf](http://www.ucm.es/info/psisalud/carmelo/PUBLICACIONES_pdf/PROGRAMAS_DOCE_NCIA/psicopatologia_experimental/TEMA2-Glosario_Sindromes_Culturales_(ApendiceJ-DSM-IV-TR).pdf)

Dumont, L. (1999). Estudio comparativo de la ideología moderna y del lugar que ella ocupa en el pensamiento económico En L. Dumont (Ed.), *Homo aequalis* (pp. 13-42). Madrid: Tauru

Durkheim, É. (1985[1898]). Représentation Collective Et Representation Individuelle. *Sociologie Et Philosophie Bibliothèque Paul-Émile-Boulet de l'Université du Québec à Chicoutimi*

Durkheim, É. (1998[1897]). VI. Formas individuales de los diferentes tipos de suicidios En É. Durkheim (Ed.), *El Suicidio* (pp. 241- 282). México: Coyoacán Ediciones

Durkheim, É. (2001[1912]). Introducción. Capítulo 1. Definición del fenómeno religioso y de la religión. Libro III. Las principales actitudes rituales. *Las formas elementales de la vida religiosa* (pp. 1-20, 21-42, 279-385). México: Ediciones Coyoacán

Eggan, F. (1943). "Some problems in the study of food and nutrition". *América Indígena*, 3, 9-22

Elías, M. (1980). "The feasibility of dental strontium analysis for diet-assessment of human populations ". *American Journal of Physical Anthropology* 53(1), 1-4

ENAL [Encuesta Nacional de Alimentación y Nutrición en el Medio Rural] (2005). *Instituto Nacional de Nutrición*. En: http://www.nutricionemexico.org.mx/encuestas.php?pageNum_Recordset1=0&totalRows_Recordset1=25

ENN [Encuesta Nacional de Nutrición] (1999). *Instituto Nacional de Salud Pública* En: <http://www.nutricionemexico.org.mx/encuestas/ENN-99.pdf>

ENSANUT [Encuesta Nacional de Salud y Nutrición] (2006). *Instituto Nacional de Salud Pública*. En: <http://www.insp.mx/encuesta-nacional-salud-y-nutricion-2006.html>

Escobar, A. (2000). *El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: globalización o posdesarrollo*. En A. Viola (Ed.), "Antropología del desarrollo: teorías y estudios etnográficos en América Latina " (pp. 169-218). Barcelona: Paidós Ibérica

Espinosa, C., e Ysunza, O. (2010). "Diálogo de saberes médicos y tradicionales en el contexto de la interculturalidad en salud". *CIENCIA ergo sum. Universidad Autónoma del Estado de México*, 16(3), 293-301

Evans-Pritchard. (1993[1937]). Parte I. Brujería. Parte IV. Magia. En Evans-Pritchard (Ed.), *Brujería, magia y oráculos entre los azande* (pp. 45-152, 359-493). Barcelona Biblioteca Anagrama de Antropología

Fábregas, A. (2005). Prólogo. En G. Giménez (Ed.), *Teoría y análisis de la cultura* (Vol. I, pp. 19-26). México, D.F: CONACULTA-ICOCULT

Fajardo, H. (2007). *Comer y Dar de Comer a los Dioses. Terapéuticas De Encuentro: Conocimiento, Proyectos y Nutrición en la Sierra Huichola*. México: Universidad De Guadalajara. El Colegio De San Luis

Farb, P., y Armelagos, G. (1980). *Consuming passions. The anthropology of eating*. EUA: Houghton Mifflin. Company Boston

Farb, P., y Armelagos, G. (1985). *Anthropologie des coutumes alimentaires*. París: Denoël

Félix Baez, J. (1990). Los zoque--popolucas. En J. Félix Baez (Ed.), (pp. 22, 23, 141-184, 209-218). México, D.F.: INI. CONACULTA

Fernández, S. (1991). Fenomenología de Husserl: Aprender a ver <http://uncursodefilosofia.blogspot.com/2007/03/husserl-y-la-fenomenologa.html>

Fischler, C. (1995). *El (H) Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama

Fox, R. (1985). Introducción. Parentesco, familia y filiación. El problema del incesto. Grupos locales y grupos de filiación. En R. Fox (Ed.), *Sistema de Parentesco y Matrimonio* (pp. 13-24, 25-50, 51-72, 73-90). Madrid: Alianza

Galindo Cáceres, J. (1998). *Introducción*. En A. W. Longman (Ed.), "Técnicas de investigación. En: Sociedad, cultura y comunicación". México: Pearson

Galinier, J. (1990). *Capítulo II. Configuraciones Del Espacio Social*. En UNAM (Ed.), "La Mitad Del Mundo. Cuerpo Y Cosmos En Los Rituales Otomíes" (pp. 105-140). México: Universidad Nacional Autónoma De México, Centro Francés De Estudios Mexicanos Y Centroamericanos -Instituto Nacional Indigenista

Galinier, J. (2001). *Una Mirada Detrás Del Telón. Rituales Y Cosmovisión Entre Los Otomíes Orientales*. En J. Broda yF. Baez (Eds.), "Cosmovisión, Ritual E Identidad De Los Pueblos Indígenas De México" (pp. 453- 484). México: Fondo De Cultura Económica

Gallardo Arias, P. (2000). *Medicina tradicional y brujería entre los teének y nahuas de la Huasteca Potosina*. Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). México, D.F.

Garine, I. D., y Garine, V. D. (1998). *Antropología De La Alimentación: Entre Naturaleza Y Cultura*. Presentado en Conferencia Inaugural. Congreso Internacional de Alimentación y Cultura, Francia. Disponible en: http://www.museuvalenciaetnologia.es/userfiles/file/Ernaehrung_und_Kultur.pdf

Geertz, C. (2003 [1973]). *La interpretación de las culturas* (pp. 17-169). Barcelona: Gedisa

Giménez, G. (1996). "Territorio Y Cultura. Estudio sobre las culturas contemporáneas". *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal, II* (4), 9-30.

Giménez, G. (2002). "Globalización Y Cultura". *Estudios Sociológicos, XX* (58), 23-46

Giménez, G. (2005). *Teoría y análisis de la cultura* (Vol. 1). México: CONACULTA-ICOCULT

Gilberto, G. (2007). *Estudios Sobre La Cultura Y Las Entidades Sociales*. México: Consejo Nacional Para La Cultura Y Las Artes. Universidad Jesuita De Guadalajara

Goffman, E. (1989). I. Actuaciones. VII. Conclusiones En E. Goffman (Ed.), *La presentación de la persona en la vida cotidiana* (pp. 29-87, 254-271). Buenos Aires: Amorrotu

González Chévez, L., yHersch Martínez, P. (2005). *Alimentación Y Cultura Nahuas De Guerrero. Tlacualli Huan Huehuemexicayotl Mo Guerrero*. México: Programa Actores Sociales de la Flora Medicinal en México. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Universidad Autónoma del Estado De Morelos. Centro de Educación e Información en Salud

Gómez-Ayala, A. (2007). Nutigenómica y nutrigenética. La relación entre la alimentación, la salud y la nutrigenómica *OFFARM* 26(4), 78-85

Gómez, S. A. O., García, V. V., y Estrada, M. M. (2005). "La Alimentación En México: Enfoques Y Visión A Futuro". *Estudios Sociales. Universidad De Sonora. Hermosillo, México, XIII* (025), 8-34

González Chévez, L., y Hersch Martínez, P. (2005). *Alimentación Y Cultura Nahuas De Guerrero. Tlacualli Huan Huehuemexicayotl Mo Guerrero*. México: Programa Actores Sociales de la Flora Medicinal en México. Instituto Nacional de Antropología e Historia. Universidad Autónoma del Estado De Morelos. Centro de Educación e Información en Salud

González Rey, F. (2008). "Subjetividad Social, Sujeto Y Representaciones Sociales". *Revista Diversitas. Perspectivas En Psicología*, 4(2), 225-243

Greizbord, B. (2000). "La representación social del espacio: la geografía a debate". *Vetas* 11(5), 9-18

Guber, R. (2001). *La Etnografía, Método, Campo y Reflexividad " El Trabajo De Campo: Un Marco Reflexivo Para La Interpretación De Las Técnicas"*. Argentina: Norma

Guber, R. (2001). *El Trabajo De Campo: Un Marco Reflexivo Para La Interpretación De Las Técnicas*. En R. Guber (Ed.), "La Etnografía, Método, Campo Y Reflexividad" (pp. 41-54). Argentina: Norma

Guillen, M. L. (2005). *La Comunidad a Debate. Reflexiones Sobre El Concepto De Comunidad En El México Contemporáneo*. México: El Colegio de Michoacán. Universidad De Ciencias y Artes de Chiapas

Hammersley, M., y Atkinson, P. (1994). I. ¿Qué es la etnografía? En M. Hammersley y P. Atkinson (Eds.), *Etnografía: métodos de investigación* (pp. 15-40). Barcelona Paidós Ibérica

Haro, A. (2007). Etnicidad, raza y salud: apuntes sobre una relación controvertida desde la óptica de una epidemiología sociocultural. *Seminario Permanente de Antropología Médica*. En: <http://portalescolson.com/boletines/229/Etnicidad,%20raza%20y%20salud.pdf>

Haro, A. (2009). La Epidemiología Sociocultural (ESC), Es Una Propuesta Emergente Para La Investigación En Salud Pública. *Apuntes de Haro Armando J*, En <Http://Www.Slideshare.Net/Jesusarmandoharo/Epidemiologia-Sociocultural>

Haro, A., Hersch, P., y Menéndez, E. (2006). Seminario-Taller: El Planteamiento De Una Epidemiología Sociocultural: Un Diálogo En Torno A Su Sentido, Métodos Y Alcances. En <http://portalescolson.com/boletines/195/programa%20epidemiologia%20sociocultural.pdf>

Harris, M. (1972). "La Madre Vaca". En: *Cerdos, Guerras Y Brujas*. México: Alianza Editores

Harris, M. (1989). *Bueno para comer*. España: Alianza

Hernández Correa, M. (2006). *Memoria colectiva en la lucha por la tierra en Huexco Tampacan, S.L.P.*, El Colegio de San Luis San Luis Potosí

Hernández Ferrer, M. (2000). *Ofrendas a Dhipak. Ritos agrícolas entre los teének de San Luis Potosí*. Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), México, D.F.

Hertz, R. (1990). *La muerte y La mano derecha*. México: Alianza Editorial Mexicana. CONACULTA

Husserl, E. (1991). *La Crisis De Las Ciencias Europeas Y La Fenomenología Transcendental*. Barcelona: Crítica

INEGI. (2008). *Anuario estadístico San Luis Potosí* (Vol. Tomo II). México, D.F.: Instituto Nacional de Geografía e Historia. Gobierno del Estado de San Luis Potosí

INEGI (2008). Archivo Histórico De Localidades. Consultado: 9 De Octubre, 2010, En <http://mapserver.inegi.org.mx/AHL/realizaBusqueda.do>

IV Foro Iberoamericano De Investigación Cualitativa *En Salud; Diversidad De Saberes, Construcción Del Conocimiento Y Justicia Social*, (2010)

J. Ruiz, C. (2003). "Representaciones Colectivas, Mentalidad E Historia Cultural: A Propósito De Chartier Y El Mundo Como Representación". *Relaciones, Invierno*, 24(93), 17-50

Jodelet, D. (1991). *Madness And Social Representations. Living With The Mad In One French Community* (T. Pownall, Trans.). Berkeley And Los Angeles: University Of California Press

Jodelet, D. (2008). El Movimiento De Retorno Al Sujeto Y El Enfoque De Las Representaciones Sociales. *Cultura Y Representaciones Sociales. Un Espacio Para El Diálogo Transdisciplinario. Universidad Nacional Autónoma De México (UNAM)*, 3(5), 32-63

Korsmeyer, C. (2002). *Relatos De La Comida*. En C. Korsmeyer (Ed.), "El Sentido Del Gusto. Comida, estética y filosofía" (pp. 249-296). Barcelona, Buenos Aires, México: Paidós

Latour, B. (2001 [1999]). La Esperanza De Pandora. Ensayos Sobre La Ritualidad De Los Estudios De La Ciencia (pp. 13-37, 38-98). Barcelona: Gedisa

Le Bretón, David (2001). Antropología del cuerpo y modernidad. Buenos Aires: Nueva Visión. Pp. 7-31 y 173-255

Lévi-Strauss. (1972 [1964]). III. Bodas. En Lévi-Strauss (Ed.), *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido* (pp. 313-335). México: Fondo de Cultura Económica

Lévi-Strauss, C. (1986). "La Alfarería <<Arte Celoso>> ". *Con Barro*, 3, 20-25

Lévi-Strauss, C. (1991[1949]). III. El universo de las reglas. IV. Endogamia y exogamia. V. El principio de reciprocidad. X. El intercambio matrimonial. En C. Lévi-Strauss (Ed.), *Las Estructuras Elementales Del Parentesco* (Vol. I, pp. 65-78, 79-90, 91-178, 179-191). Barcelona, España: Paidós Básico

Lévi-Strauss, C. (1995 [1958]). III. Lenguaje y sociedad. XI. El hechicero y su magia. X. La Eficacia Simbólica En C. Lévi-Strauss (Ed.), *Antropología estructural* (2a ed., pp. 97-108, 195-210, 211-227). Barcelona: Paidós

Lévi-Strauss, C. (1995[1958]). VI. Sentido y uso de la noción de modelo. VII. Reflexiones sobre el átomo de parentesco. XVIII. Raza e historia. . En C. Lévi-Strauss (Ed.), *Antropología Estructural. Mito Sociedad Humanidades* (9a ed., pp. 71-81, 82-109, 304-339). España Siglo Veintiuno Editores

Lévi-Strauss, C. (1997[1971]). *Finale*. En C. Lévi-Strauss (Ed.), "Mitológicas IV. El Hombre Desnudo" (pp. 565-628). México: Siglo XXI Editores

Lomnitz Adler, C. (1991). Alcohol y etnicidad en la Huasteca Potosina En A. Ávila Méndez y J. Ruvalcaba (Eds.), *Cuextecapan, lugar de bastimentos* (pp. 107-199). México, D.F. : Ciesas. Cuadernos de la Casa Chata. IV Encuentro de investigadores de la Huasteca

Lomnitz, C. (2005). *Cómo Sobreviven Los Marginados*. México: Siglo XXI

Long, N. (1968). *Social change and the individual*. Lusaka, Zambia. New York: The Institute for African Studies. University of Zambia. Manchester University Press

Long, N. (2006). *Sociología Del Desarrollo: Una Perspectiva Centrada En El Actor*. México: Colegio De San Luis. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social

López Austin, A. (1996). *Textos de Medicina Náhuatl*. México, D.F.: Universidad Autónoma de México (UNAM)

Maciel, M. (2006). Apuntes acerca de la cultura alimentaria en Brasil En B. M. y A. P. (Eds.), *Antropología y nutrición*. México, D.F.: Fundación Mexicana para la Salud (Funsalud)

Magallanes A. B., L. F., y Ayús R. (2005). Nutrición De Cuerpo Y Alma: Prácticas Y Creencias Alimentarias Durante El Embarazo En Tziscaco, Chiapas. *Antropología Del Agua. Conaculta. INAH, XIX(64)*, 131-148

Magón Guzmán, D. (2009). *Curanderos teének Diversidad terapéutica en localidades de Huehuetlán*. El Colegio de San Luis (El Colsan), San Luis Potosí

Malinowski, B. (1995 [1922]). Prólogo. Introducción. El país y los habitantes del distrito de Kula. Los indíegnas Trobiand. En B. Malinowski (Ed.), *Los argonautas del pacífico* (pp. 7-42, 43-64, 65-93,95-115). Barcelona: Península

Marion, M.-O. (1995). *Iconografía Lunar en la Cosmología Maya Lacandona* "Antropología Simbólica" (pp. 33-42): INAH-CONACULTA

Martínez-González, M. A., e Irala, J. D. (2005). "Medicina preventiva y fracaso glamoroso de la salud pública: Llegamos mal porque llegamos tarde". *Med Clin (Barc)*, 124(17), 656-660

Martínez, P. H., y Haro, A. (2007, 6 de junio). *¿Epidemiología Sociocultural o Antropología Médica? Algunos Ejes Para Un Debate Interdisciplinar*. Presentado en III Coloquio de REDAM: Etnografías y técnicas cualitativas en investigación socio sanitaria. Un debate pendiente, Tarragona. Disponible en: <http://portalescolson.com/boletines/218/epidemiologia%20sociocultural.pdf>

Mauss, M. (1971). Técnicas y movimientos corporales. En Tecnos (Ed.), *Sociología y Antropología* (pp. 335-356). Madrid: Tecnos

Mauss, M. (1991 [1979]). Introducción. I. Historia y fuentes. III. Elementos de la magia. IV. Análisis y explicación de la magia. V. Conclusión. En M. Mauss (Ed.), *Sociología y Antropología* (pp. 13-44, 45-55, 56-108, 109-147, 148-152). Madrid, España: Tecnos Madrid

Menéndez, E. (1994). "La enfermedad y la curación ¿Qué es la medicina tradicional?". *Universidad Autónoma Metropolitana*, 4(7), 71-83

Menéndez, E. (2003). "Modelos de atención de los padecimientos: de exclusiones teóricas y de articulaciones prácticas". *Ciencia & Saude Coletiva: Rio de Janeiro*, 8(1), 185-207

Menéndez, E., y Pardo, Di. (1996). *De algunos alcoholismos y algunos saberes. Atención Primaria y proceso de alcoholización*. México: Ciesas

Menéndez, E., y Pardo, Di. (2006). "Alcoholismo: políticas e incongruencias del sector salud en México". *Desacatos* (20), 29-52

Menéndez, E. (2009). *De sujetos, saberes y estructuras: Introducción al enfoque relacional en el estudio de la salud colectiva*. Buenos Aires, Argentina Lugar Editorial

Meneses Pérez, K. (2009). "El Papel Del Nutriólogo En El Contexto Rural. La Experiencia Del Servicio Social Universitario En Una Institución Pública De Salud En La Mixteca Poblana". *Cuadernos De Nutrición*, 32(5)

Mercado, F., y Mercado. (2010). *Evaluación emergente de políticas y programas de salud: Avances y desafíos en América Latina*. México: Universidad Autónoma de Yucatán (UADY)

Merleau-Ponty, M. (1993 [1945]). *Fenomenología de la percepción*. España: Planeta Agostini. 7-21; 87-107; 108-113; 115-164; 165-170; 171-190; 191-216

Mintz, S. (2003). *Sabor A Comida. Sabor A Libertad. Incursiones en la Comida, la Cultura y el Pasado*. México: Ediciones De La Reina Roja. CIESAS. CONACULTA

Montanari, M. (Ed.). (2003). *El Mundo De La Cocina. Historia, Identidad, Intercambios*. Barcelona, Buenos Aires, México: Paidós

Montero Morales, C. (2004). *El enfoque cultural de la alimentación "Alimentación y vida saludable ¿somos lo que comemos?"*: Universidad Pontificia Comillas de Madrid

Moreno Altamirano, L. (2001). Medicina actual. Epidemiología y diabetes. *Rev Fac Med UNAM* 44(1)

Morin, E. (2000). La palabra sociedad. Un sistema autorganizador. De la sociedad de la naturaleza a la naturaleza de las sociedades. En E. Morin (Ed.), *Sociología* (pp. 83-87, 88-131). Madrid: Tecnos

Nieto, J., Treviño, F., y Millán, A. (2008). Teenek o huasteco ¿Una lengua en vías de extinción? *Comunicación e Ciudadanía* (6)

OPS [Organización Panamericana de la Salud] (2006). En: http://www.mex.ops-oms.org/contenido/publicaciones_2007/index.html

Ortega, D. (2009-2010). Diarios De Campo Personales Del Primer y Segundo Periodo De Trabajo De Campo Tesis de Maestría en Antropología Social

Ortega Ortiz, M. C. (2002). *Las estrategias de alimentación tradicional con recursos del traspatio familiar entre los teének de Aquismón, S.L.P.*, Facultad de estudios superiores Iztacala. UNAM: Estado de México

Ortiz Quesada, F. (2003). La historia del pensamiento médico. *Médico moderno XLII*(3), 3-70

Pelto, G. H. (2000a). *Social class and diet in contemporary Mexico*. En G. H. Pelto (Ed.), "Nutritional Anthropology Biocultural perspectives on food nutrition". California, USA: (Goodman/Dufour/Pelto, eds.) Mayfield Publishing Company, Mountain View

Pelto, G. H., Goodman, A., yDufour, D. L. (2000b). *The biocultural perspectives on food and nutrition*. En G. H. Pelto (Ed.), "Nutritional Anthropology Biocultural perspectives on food and nutrition". California, USA: (Goodman/Dufour/Pelto eds.) Mayfield Publishing Company, Mountain View

Pérez Ruiz, M. (2005). La Comunidad Indígena Contemporánea. Límites, Fronteras Y Relaciones Interétnicas. En M. Lisbona (Ed.), *La Comunidad A Debate. Reflexiones Sobre El Concepto De Comunidad En El México Contemporáneo* (pp. 61-100). Zamora: COLMICH-UNICACH

Pérez-Gil, S. E. (2006). *Prácticas Alimentarias En Familias De Una Comunidad Rural: Diferencias Genéricas Y Sus Significaciones*. ENAH: México

Pérez-Gil, S. E. (2009a). "Decidir Entre Comer Y No Comer". *Cuadernos De Nutrición*, 32(6)

Pérez-Gil, S. E., Romero Juárez, A. G., y Ortega Sandoval, D. M. (2009b). La Comida, Los Significados Y Los Espacios De Comensalidad De Mujeres De La Costa De Oaxaca. En C. S. A. Elisa (Ed.), *Salud, Nutrición Y Alimentación: Investigación Cualitativa* (pp. 211-240). Monterrey, México Universidad Autónoma de Nuevo León

Popper, K., y Eccles, J. C. (1985). *El yo y su cerebro. Comentarios históricos en torno al problema del cuerpo y la mente*. Barcelona, España: Labor Universitaria, monografías 166-233

Pury-Toumi, S. D. (1997). *De palabras y maravillas. Ensayo sobre la lengua y la cultura de los nahuas (Sierra Norte de Puebla)*. México Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Centro Francés de Estudios Mexicanos

Radcliffe, B. (1996). Introducción. El hermano de la madre en África del Sur. El concepto de función en la ciencia social. El estudio de los sistemas de parentesco. En R. Brown (Ed.), *Estructura y función en la sociedad primitiva* (pp. 9-23, 25-41, 203-213, 263-104). Barcelona: Península

Rappaport, R. (1991 [1978]). *Cerdos para los antepasados: El ritual en la ecología de un pueblo de Nueva Guinea* (pp. 34-107; 244-261). España siglo XXI

Rappaport, R. (2001[1999]). Introducción. II. El ritual y sus formas. V. Palabra y acto; forma y sustancia. VI. Ritual y regulación de los sistemas ecológicos. IX. La idea de lo sagrado. En R. Rappaport (Ed.), *Ritual y religión en la formación de la humanidad* (pp. 21-54, 55-116, 209-243, 243-261, 390-436). Madrid: Cambridge University Press

Redfield, R. (1944). XII. La cultura Folk y la civilización *Yucatán: Una Cultura De Transición* (pp. 403- 439). México: Fondo De Cultura Económica

Rentería Vargas, J. (2001). "Una aproximación al concepto de región". *Geocalli*, 4(2), 15-36

Reygadas, P. (2009). Argumentación Y Discurso. In E. C. D. S. Luis (Ed.). San Luis Potosí: Colección De Investigadores

Ricoeur, P. (1995). *Teoría de la Interpretación. Discurso y Excedente de Sentido*. México: Siglo XXI.

Rosen, G. (1985). ¿Qué es la medicina social? Un análisis genético del concepto. *Revista digital Salud Problema. Primera época* (10)

Rossy, L. (1986). "Lévi-Strauss y Bergson". *Revista Española de Antropología Americana. Univ. Compl Madrid*(XVI), 263-274

Ruiz, J. C. (2003). Representaciones Colectivas, Mentalidad E Historia Cultural: A Propósito De Chartier Y El Mundo Como Representación. *Relaciones, Invierno*, 24(93), 17-50

Ruvalcaba, M., Pérez, J., yHerrera, O. (2004). *La Huasteca, Un Recorrido Por Su Diversidad*. En H. Puig yD. Lacaze (Eds.), "Huasteca Y Biodiversidad. Laboratoire D'Ecologie Terrestre. ". México, D.F.: Colección Huasteca. Centro De Investigaciones Y Estudios Superiores En Antropología Social. El Colegio De San Luis. El Colegio De Tamaulipas

Sack, R. (1991). *El significado de la territorialidad* En P. Pérez Herrero (Ed.), "comp. De Región e historia de México (1700-1850) Métodos de análisis regionale" (pp. 194-204). México UNAM. Instituto Mora

Salas, M., y Torre, P. (2009). Alimentación infantil: voces maternas En C. S. A. Elisa (Ed.), *Salud, Nutrición Y Alimentación: Investigación Cualitativa* (pp. 152-180). Monterrey, México Universidad Autónoma de Nuevo León

Sallenave, F. A. (1996). Algunos rasgos comunes de las cocinas mediterráneas En I. González Turmo y P. Romero de Solís (Eds.), *Antropología de la alimentación. Nuevos ensayos sobre la dieta mediterranea* (pp. 115-134). Sevilla: C.N.R.S. París

Santamaría Suárez, S., Escobar Torres, J., Rodríguez Contreras, V., Tolentino Ruiz, A., Barranco Bravo, J., Gerardo Hurtado, A., et al. (s/f). Aspectos psicológicos del hombre y su alimento: transitando de la naturaleza a la biotecnología en pro de la calidad de vida *Revista de psicología* 49(8).

SEDESOL. http://www.oportunidades.gob.mx/Portal/wb/Web/padron_de_familias. En [Http://Www.Oportunidades.Gob.Mx/Wn_Inf_General/Padron_Liq/Padron_Benef/Pad_Familias/Padron_Familias_Det.Php?Opcion=2&Estado_Id=24&Estado_Des=San%20luis%20Opotosi&Maxid=14&Fechagenero=01/11/2008](http://Www.Oportunidades.Gob.Mx/Wn_Inf_General/Padron_Liq/Padron_Benef/Pad_Familias/Padron_Familias_Det.Php?Opcion=2&Estado_Id=24&Estado_Des=San%20luis%20Opotosi&Maxid=14&Fechagenero=01/11/2008)

SEGOB (2005). Enciclopedia De Los Municipios De México. *San Luis Potosí*, En Http://Www.E-Local.Gob.Mx/Wb2/Elocal/Emm_Sanluispotosi

Silva, A. (2002). O cuidado no encontro de quem cuida e de quem é cuidado. En F. Mercado, D. Gestaldo y C. Calderón (Eds.), *Paradigmas y diseños de la investigación cualitativa en salud. Una antología iberoamericana* (pp. 285-318). México Universidad de Guadalajara

Silva, A. (2010). *Investigación cualitativa* Conferencia presentada en IV Foro Iberoamericano de Investigación cualitativa en salud. Extraído de <http://www.investigacioncualitativa2010.com/>. Fortaleza, Brasil

Solís Olguín, F. (2006). "Los Huastecos". *Arqueología Mexicana Los Huastecos, Dossier, Revista Bimestral*, XIV(79), 28-31.

SSA. (2006). *Norma Oficial Mexicana 043-SSA2-2005, Servicios Básicos De Salud, Promoción Y Educación Para La Salud En Materia Alimentaria. Criterios Para Brindar Orientación*. Retrieved from <http://www.nutrinfo.com/pagina/info/nom.pdf>

SSA [Secretaría de Salud] y SEP [Secretaría de Educación Pública] (2010). Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria: Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad En: <http://www.presidencia.gob.mx/prensa/?contenido=52305>

Stavenhagen, R. (2001). "Conflictos Étnicos Y Estado Nacional". Conclusiones De Un Análisis Comparativo". *Estudios Sociológicos*, XIX(55), 3-26

Stresser-Péan, G. (2006). "La Huasteca: Historia Y Cultura". *Arqueología Mexicana Los Huastecos, Dossier, Revista Bimestral*, XIV(79), 32-39

Szeljak, G. (2003). "... Porque Si No Comemos Maíz No Vivimos." *Identidad Y Ritos De Fertilidad En La Huasteca Hidalguense*. En P. Z. J. Y. R. M. J. (Ed.), "¡Viva La Huasteca! Jóvenes Miradas Sobre La Región". México: Colección Huasteca. Centro De Investigaciones Estudios Superiores En Antropología Social. El Colegio De San Luis

Turner, V. (1980). *Símbolos en el Ritual Ndembu*. En V. Turner (Ed.), "La Selva De Lo Símbolos." (pp. 21-52). Madrid: Siglo XXI

Turner, V. (1988). *Liminalidad y Communitas* En V. Turner (Ed.), "El Proceso Ritual, Estructura y Antiestructura" (pp. 101-136). Madrid, España: Taurus

Turner, V. (2002 [1985]). *La Antropología del Performance*. En I. Geist (Ed.), *Antropología Del Ritual* (pp. 103-144). México: Escuela Nacional De Antropología e Historia, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

Turner, V. (2005). *Entre Lo Uno Y Lo Otro: El Periodo Liminar En Los "Rites De Passage"*. En V. Turner (Ed.), "La Selva De Los Símbolos" (pp. 103-123). Madrid, España: Siglo XXI Editores

Vargas, L. (1993). *La antropología física y sus perspectivas. Antropología y nutrición.* . En E. C. Barahona (Ed.), "50 años. Memoria de la ENAH" (pp. 359-365): INAH

Vargas, L., y Castillas, L. (1993). La alimentación y la nutrición en contextos interculturales. *Tonantzin 2-13*

Vázquez León, L. (1992). II. Estado, etnia y región. IV. La comunidad como forma de vida social.V. La comunidad como institución política actual. En L. Vázquez León (Ed.), *Ser Indio Otra Vez* (pp. 104-191, 274-351, 352-405). México: Conaculta

Vera, J. L. (2002). *Las andanzas del caballero inexistente: reflexiones en torno al cuerpo y la antropología física.* México, D .F: Centro de Estudios Filosóficos, Políticos y Sociales Vicente Lombardo Toledano.51-114

Viveiros, D. C. (s/f). Persectivismo y multiculturalismo na América indígena. En D. C. Viveiros (Ed.), (pp. 345-399)

Viveiros, E. (2000). "Cosmological Deixis And Amerindian Amerindian Perspectivism". *J. Roy Anthropol. Inst*, 4, 469-488

Viveiros, D. C. (2002). A inconstancia de alma selvagem En Cosac y Naify (Eds.), *O conceito de sociedade em antropologia* (pp. 295-316). Sao Paolo

Viveiros, E. (2004). "Exchanging Perspectives. The Transformation Of Objects Into Subjects In Amerindian Ontologies ". *Common Knowledge*, 10(3), 463-484

Viveiros de Castro, E. (2007). "The crystal Forest: Notes on the ontology of Amazonian Spirits ". *Inner Asia*(9), 153-172

Viveiros de Castro, E. (2008). Xamanismo Transversal: Lévi-Strauss e a cosmopolítica amazónica. En D. Quiroz & Nobre (Eds.), *Leituras Brasileiras* (pp. 1-39). Río de Janeiro Museu Nacional. Universidad Federal Minas Gerais. Belo Horizonte

Viveiros, D. C., y Holbraad, M. (2008, 9 February). "Ontology" is Just A New Word for "Culture". Presentado en Key Debates In Anthropology. Motion tabled at the 2008 meeting of the Group for Debates in Anthropological Theory (GDAT), University of Manchester., Manchester University. Disponible en: <http://www.socialsciences.manchester.ac.uk/disciplines/socialanthropology/research/gdat/documents/2008%20Ontology%20just%20another%20word%20for%20culture.pdf>

Vogt, E. Z. (1979[1976]). I. Introducción. II. Cosmología y organización socioreligiosa en Zinacantán. En E. Z. Vogt (Ed.), *Ofrendas Para Los Dioses* (pp. 13-55). México: Fondo De Cultura Económica

Wolf, E. (1978). IV. El campesino y el orden ideológico En E. Wolf (Ed.), *Los campesinos* (3a ed., pp. 127-142). Barcelona: Labor

Wolf, E. (1982). *Europa y la gente sin historia*. México: Fondo de Cultura Económica

Wolf, E. (2003). Inventado a sociedade. En B. Feldman-Bianco y G. Lins (Eds.), *Antropología e poder* (pp. 307-324). Brasilia: Unicamp ed.-Imprensa Oficial

Ysunza, A. (1976). "Estudio Bio-Antropológico Del <<Susto>>, Estudios Sobre Etnología Y Antropología Médica". *Estudios Sobre Etnobotánica Y Antropología Médica, I*, 59-73

Ysunza, A. (1984). "El Susto: ¿Enfermedad Para Quién?". *Civilización*, 2, 435-481

Ysunza, A. (1996). *¿No Que No? Una Experiencia con Promotores Comunitarios de Salud en Oaxaca*. México: Instituto Nacional De Ciencias Médicas Y Nutrición Salvador Zubirán

Zárate, E. (2005). *La Comunidad Imposible. Alcances Y Paradojas Del Moderno Comunalismo*. En M. Lisbona (Ed.), "La Comunidad a debate. Reflexiones sobre el Concepto de Comunidad en el México Contemporáneo". México: El Colegio De Michoacán. Universidad De Ciencias Y Artes De Chiapas.

Anexos al capítulo 3

Anexo 1. Historia de la comunidad (del documento original)

“Historia de la Fundación de esta localidad Aguacate”

Escrita por: Maglorio Bernabé Epifanio

Transcrita del documento original por: Diana M. Ortega Sandoval

En el año de (1930) llegó primero, El Sr. Alonzo Martínez en este bello lugar. En seguida llegaron el Sr. Paulino Isidro y el Sr. Francisco Martínez, Los tres son hermanos ellos. En primer lugar ellos llegaron aquí y se encontraba un (jagüey) hecho por los (jabalines) y un mata de (Aguacate) en seguida allí empezó a trabajar la tierra, porque en esa fecha era vacante. Nadie vivía en este lugar no hay dueños de estos terrenos. Ellos empezaron a trabajar hacer sus milpas sembrar maíz y frijol y entre otras plantas.

En el año de (1936) llegarán el Sr. José Lorenzo y el Sr. José Antonio y el Sr. Aurelio Martínez. En esa fecha de hicieron un acuerdo de observación de cómo poner el nombre de este bello lugar. A continuación le pusieron el nombre de esta localidad el (Aguacate).

En el año de (1937) llegó el Sr. José Guadalupe Martínez y su hermana Sra. María Juana y con sus (5) hijos. José Bernabé, Santos Marcelino, Santos Amado, Martín Alejandro y José Bacilio Santiago.

En (1938) se encontró un (manantial) se le llamó (elelja) en (lengua tenek). Allí se hizo trancado con piedra pegado con lodo de tierra amarillo mezclado. Allí se alimentaba con esa agua por en esa fecha era poca gente. En el año de (1942) se encontraba la cueva saliendo neblina personas que se encontraron esa cueva fueron el Sr. Domingo Hernández y el Sr. Francisco Martínez. Estas personas es originario de Mantetzulel. Posteriormente, hizo suplicar a la gente de esta localidad (Aguacate) en seguida se intentaron hacer buscar la cueva personas que fueron el Sr. Aurelio Martínez, Sr. Miguel Jerónimo y Santos Marcelino y José Antonio. Estas personas que fueron se encontró suficiente agua y con una medición de una profundidad

de (100) metros hasta donde está el agua. Una vez hecho el trabajo escalera marcado con bejuco. En seguida hicieron un acuerdo para hacer la inauguración a esa cueva, hicieron ofrendas, rosario, danzas y con sus (4) puntos cardinales y se pusieron el nombre cueva de naranja porque hay mucho naranja de cucho.

En el año de (1947) se encontró el Sr. José Silvestre y con su esposa se encontró agua donde estaba trabajando y se puso a excavar con huíngaro y se encontraba bastante agua y después se le hizo suplicar a los demás gente y en seguida se hicieron faena para la excavación en esa fecha ya se encuentra con un número de (18) caseros.

En seguida se organizaron para trabajar y por cooperación de los vecinos para construcción de pozo y se pusieron un muro en tipo orcón hacia frente y allí se indicó la fecha de terminación de acuerdo a la fecha de (1949).

En mismo fecha un mes de enero de 1949 la gente de esta localidad (Aguacate) hicieron acuerdo y conformidad para elegir su propia autoridad fue electo el Sr. Francisco Martínez como juez encargado y el Sr. José Guadalupe Simón. Juez primer suplente y su secretario José Bernabé Santiago. Estas personas fueron electos como primera autoridad en el año de (1949).

En fecha de 1955

Las autoridades y vecinos hicieron un acuerdo y con sus esfuerzos de lucha para gestionar terrenos para la construcción de la capilla para la creación de la religión de la doctrina cristiana. Hizo solicitud ante el comisariado ejidal de Tampate. (4) meses trabajando bien en seguida se hubo conflicto sobre esos terrenos y con tanto esfuerzos esta se lograron. Ya se hizo la construcción de la capilla con tipo de orcón cercado con madera y con techo de paja esto fue terminado hasta el año de 1957. En 1960 las autoridades y vecinos se hicieron una solicitud para solicitar maestro particular. En 1961 se dio inicio de clases que ocupaba lugar dentro de la capilla. Una vez iniciado el clase se nombraron un presidente de comité padres de familia para la educación escolar. Fue electo el Sr. José Secundino Martínez y se cooperaron los padres de

familia para pagar el maestro. Esto se estuvieron a trabajar el maestro con un lapso de (3) años fue pagado por los vecinos porque es un maestro. El primer maestro que llegó a trabajar en esta comunidad Aguacate se llama Pedro Reyes que inició la educación escolar. En el año de 1964 las autoridades y vecinos se solicitó el Maestro Federal en la supervisión escolar y se otorgó a esta comunidad Aguacate con un Maestro Federal ya pagado por el gobierno.

En 1965 los vecinos y autoridades se hizo un esfuerzo para tratar de buscar un predio de terrenos para la ubicación de construcción de escuela porque ya se encontramos bastantes niños. Una vez logrado el terreno con tanto esfuerzos se empezó a trabajar los vecinos para la construcción de la escuela fue cercado con madera y techo de lámina y por cooperación de los vecinos en general. En 1970 quedó registrado. El juez auxiliar propietario reconocido ante cualquier institución. En 1978 las autoridades y vecinos se llegaron con un punto de vista para hacer un acuerdo para construcción de la capilla en mano de obra construido por materiales de piedras pegado con arena y cal. Duraron años hasta la terminación.

En 1982 fue una creación de autoridades jurídicas se hicieron un acuerdos los ex autoridades para el cambio de juez auxiliar propietario y con sus respectivos integrantes para recibir su cargo con un bastón de acuerdo con una santa misa del patronal a San Antonio Abad. En esta comunidad Aguacate.

En 1985 era juez auxiliar el Sr. Ramón Martínez Mendoza. Hicieron un acuerdo de Asamblea General para la creación de la zona de urbanización en coordinación con las autoridades agrarias: En el año de 1994 el Sr. Pedro Martínez Carmelo. Y su función como juez auxiliar propietario en virtud de las autoridades y vecinos en general se hicieron acuerdos con esfuerzos los vecinos para abrir la brecha a mano de obra para la construcción de camino terracería con tanto esfuerzo hacia el entronque a campamento con una longitud de (5) kilómetros. Porque realmente lo necesitamos para la venta de la producción y con una urgencia no tenemos caminos para traslado de un enfermo siempre cargamos en el lomo nos sucedemos mucho pero bastante.

Esto fue una historia y la fundación de esta comunidad “El Aguacate” y por hoy muchas gracias.

Anexo 2. Tablas e imágenes anexas de las características poblacionales

<i>Denominación</i>	<i>Nombre</i>	<i>Significado</i>	<i>Lengua</i>	<i>Autoridades locales</i>	<i>Tipo de tenencia</i>	<i>Población total INEGI (2000)</i>	<i>Población total INEGI (2005)</i>
Anexo del Ejido Tampate (éste último, fundado en el año 1895)	El Aguacate	“De la mata de aguacate salimos los que aquí nos vivimos”	<i>Teének</i>	Juez comunal y delegado	No está clara porque está en trámite su definición de estatus legal	796 <i>Población masculina: 403</i> <i>Población femenina: 393</i>	826

Tabla anexa 1. Asentamiento interior. Fuente: Padrón de Comunidades Indígenas (s/f: 5,6). Reelaboración y modificación propia

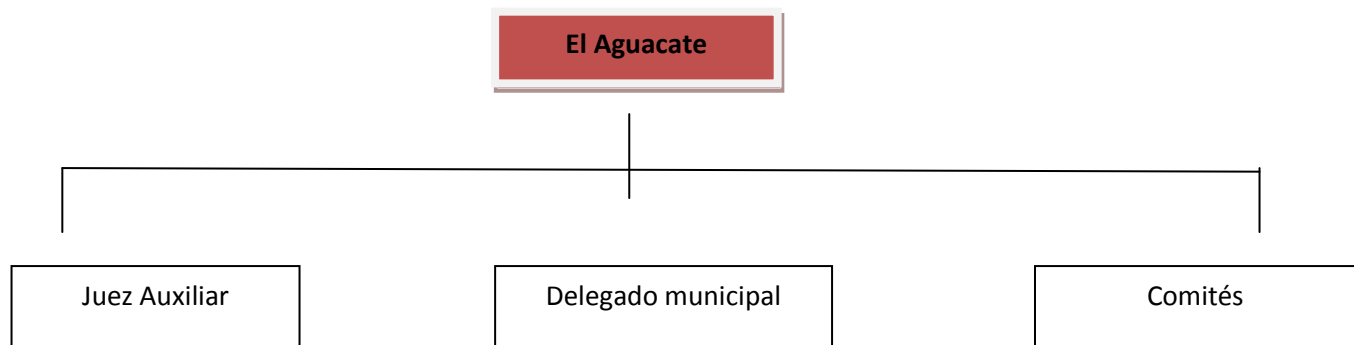


Imagen anexa 1. La asamblea comunal general. Fuente: Elaboración propia

<i>Emia</i>	<i>Forma de gobierno y registro social</i>	<i>Centros de reunión de la comunidad</i>	<i>Sistema de residencia y sistema de base social</i>	<i>Servicios básicos</i>	<i>Patrón de asentamiento y nombre de la localidad</i>
	<i>Religión</i>		<i>Actividades de hombres y mujeres</i>		
Grupo étnico e idioma <i>teének</i>	Comisariados: <ul style="list-style-type: none"> • Comuneros Registrados en el Sistema Agrario Nacional (RAN) como anexo del Ejido de Tampate Católicos y protestantismo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuevas de las quilas (lugar sagrado) 2. Capilla 3. Centro ecoturístico 4. Galera de usos múltiples 5. Centro de salud 6. Escuela telesecundaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Patrilineal (derechos heredados del hombre a los hijos) y, • Patrilocal (la mujer debe ir a vivir a la casa del padre del esposo) • Endogamia 	<ul style="list-style-type: none"> • Agua, ocasional dependiendo del funcionamiento de la bomba eléctrica comunal • Luz, el servicio está suspendido desde hace tres meses 	Pareja <i>teének</i> Mata de aguacate (El Aguacate) Fundación en el año 1930

		<p>7. Preescolar y primaria</p> <p>8. Cocina y comedor escolar de oportunidades</p>	<p>Las uniones matrimoniales existen principalmente entre miembros de la localidad</p> <p>Mujeres: el trabajo en la casa y la cocina</p> <p>Hombres: el trabajo como jornaleros, agricultores y ocasionalmente en albañilería</p>		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Tabla anexa 2. Características generales de la localidad. Fuente: Elaboración propia

(Continuación)

<i>Autoadscripción</i>	<i>Música y Danzas</i>	<i>Ritos agrícolas</i>
<p>Se asumen como comunidad indígena y <i>teének</i></p> <p>“Nos gusta porque aquí nos nacimos; este lugar es bello y con aire limpio”</p>	<p>Malinche y <i>zacanzon</i> (danza chica) y <i>pulitson</i> (danza grande)</p> <p>Principales instrumentos musicales: arpa, rabel (violín), guitarra y sonajas</p>	<p>Hacen ofrenda cuando siembran y cosechan</p> <p>Ofrecimiento de <i>bolin</i> y <i>zacahuil</i>.</p> <p>Se colocan mazorcas, se pone una cabeza de pollo en la tierra, se utiliza el copal en el incensario y se bendicen los puntos cardinales.</p>

Tabla anexa 2. Características generales de la localidad. Fuente: Elaboración propia

	<i>Agricultura</i>	<i>Recolección y venta de palmilla</i>	<i>Elaboración y venta de bordados</i>	<i>Cría de gallinas y cerdos</i>	<i>Otras</i>
<i>Participantes de la actividad</i>	Hombres y mujeres, principalmente los hombres	Hombres y mujeres, principalmente los hombres	Principalmente las mujeres, aunque algunos hombres colaboran con ellas dentro de los comités locales de artesanías	Hombres y mujeres	Hombres
<i>Características específicas de la actividad</i>	Jornaleros (\$40.00 a \$60.00 por día)	El rollo se vende en \$9.00	Dependiendo del tipo de material y de bordado, los precios varían de \$40.00 a \$200.00 por pieza	La venta del pollo por pieza es de \$35.00 a 40.00 La venta de un puerco es de \$300.00 a \$400.00	Deforestación y venta de manera: Información no conseguida Proyecto ecoturístico: \$150.00 por día Albañilería, variable dependiendo del tipo de trabajo Venta de copal, \$40.00 el kilogramo

Tabla anexa 3. Actividades productivas. Fuente: Elaboración propia.

Nota: Las actividades productivas, de izquierda a derecha, están colocadas de acuerdo con el orden de importancia, esto es, de realización y subsistencia en y para la comunidad.

<i>Condiciones materiales de vivienda</i>	<i>Elemento o característica predominante de las condiciones</i>
-------------------------------------------	------------------------------------------------------------------

	<i>materiales de vivienda</i>
Aparatos electrodomésticos	Radio
Disposición de excretas	Letrina, fosa y/o al ras del suelo
Colocación de basura	La queman
Fuente de agua	Nacimiento del agua, pozo, pileta
La casa habitación	Propiedad comunal
Material del piso	Tierra y cemento
Material de las paredes	Ladrillo o palo boludo
Material del techo	Lámina de aluminio o palma

Tabla anexa 4. Condiciones, elementos y características de vivienda. Fuente: Elaboración propia.

Anexo 3. Oficios

- *Oficio 1. Fuente: Recopilación propia (respetando el documento original)*

Oficio No. DA/224/2001

Carta de contestación de parte de la delegación SSL subdelegación de registro y asuntos jurídicos comuneros

Demanda por parte de comuneros que expresan que por error del Registro Agrario Nacional dio de alta como ejido siendo que son comunidad. No fue aceptada por la oficialía mayor de la Comisión Nacional Agraria desde la Resolución Presidencial de Restitución al poblado de Tampate y Eureka, del municipio de Aquismón, S.L.P., consideró sólo un régimen de propiedad denominado ejidal.

Independientemente que el núcleo agrario tuviera la calidad política de Villa, pero el régimen de tenencia de la tierra era ejidal.

.....

- *Oficio 2. Fuente: Recopilación propia (respetando el documento original)*

Doc. de la SRA

Sría. De la Reforma Agraria

Registro Agrario Nacional.

No se puede culpar a este órgano de los problemas que tienen actualmente los integrantes de dicho núcleo agrario. Se censó como propietarios ejidales en la asamblea del 18 de mayo de 1942, y es facultad exclusiva de la asamblea determinar el régimen de propiedad que decidan adoptar. Existe el registro de 283 derechos agrarios legalmente constituidos.

.....

- *Oficio 3. Fuente: Recopilación propia (del documento original)*

J-487 expediente 353/2000

Se contesta la nulidad a la demanda de los comuneros.

Los comuneros demandan nulidad de actos y documentos que hicieron como ejidatarios cuando ellos son comuneros. Pretendían dar por nula la inscripción de la Resolución Presidencial del 4 de enero de 1923 publicada en el Diario Federal de la Federación el 3 de marzo de 1923, relativa a la Restitución de Tierras del Poblado de Tampate y Eureka, que dio origen a la inscripción del núcleo agrario de referencia como ejido a lo que ellos consideran debe llamarse comunidad.

Se dio una búsqueda de los documentos y se encontró que la Resolución Presidencial que nos ocupa se encuentra inscrita 3 veces, con los siguientes datos, como se acredita con el oficio DG/566/01 en el 28 de mayo del 2001:

Fechas de registro	No. de registro
11 de febrero de 1974	1608
5 de enero de 1976	63843
5 de enero de 1976	63844

Anexos al capítulo 4

Anexo 4. Preparación del Tamal del *Xantolo* (*Bolim*)

En una cazuela se añade el aceite con la carne (de pollo y/o puerco) hasta que se dore. Del líquido o jugo que haya salido, se hace una mezcla con agua, chile, manteca, aceite y masa (con maíz molido-nixtamalizado) en otra olla. La mezcla debe ser bastante. Una vez que hierva se agrega, a una porción de ésta, la carne cruda de pollo. Y con la misma mezcla, en una olla diferente, se coloca la carne de puerco. Otra parte de la mezcla se guarda. Dicha mezcla, aún sin la carne, se denomina *yulap-chilap*.

Las mezclas que contienen la carne se someten a cocción, así mismo cada una en su olla, la que contiene pollo y la que tiene la carne de puerco. Dentro de las ollas, previamente a colocar las mezclas de alimentos o ingredientes, se les recubre con enormes hojas de plátano. Una vez colocada la mezcla de carne, masa, chile, manteca, aceite y agua, se cubre por completo con la misma hoja. Se coloca encima una bolsa de plástico que no toque la lumbre y alguna tapadera. Se deja cocer por completo. En un recipiente se tiene ya preparada una masa, de consistencia espesa, para envolver después la mezcla de carne y chile. Esta masa nixtamal se hace con maíz y cal sobre la lumbre.

Entre los *teének*, la carne se coloca cruda, a diferencia del *zacahuil*, en donde la carne se coloca, previamente cocida, al centro de la mezcla *yulap-chilap*. El *zacahuil* se cocina en horno de piedra. El *bolim* o el tamal del *Xantolo* se cocinan dentro de una olla de barro, sobre la el fogón o la estufa (si en la familia cuentan con ella).

Las hojas de plátano se calientan, pasando una por una contra el fuego, de manera directa. Esto se hace para que no se rompan al momento de envolver la masa del tamal. Se cortan las hojas de un tamaño pequeño pero suficiente para envolver la mezcla. A cada una de las hojas se le unta el chile cocinado con manteca y encima de éste, se coloca un poco de masa, a la cual se le pone al centro un poco de la mezcla con carne, sea de puerco o de pollo. Con las manos se amasa todo el contenido en el centro de la hoja. La cantidad de masa para cada tamal debe ser poca evitando que los tamales sean gruesos.

Antes de colocar el *yulap-chilap* sobre la hoja de plátano, y luego de haber calentado la hoja, ésta se moja, para evitar que el contenido del alimento se pegue a la hoja durante el momento de cocción. Las hojas de plátano tienen unas líneas características dibujadas y definidas. El *yulap-chilap* debe colocarse, junto con la carne de puerco o pollo, sobre la hoja de plátano, en la dirección contraria a la de las líneas propias de la hoja. Para envolver todo el contenido se dobla la hoja sobre el alimento en el mismo sentido que las líneas mismas de la hoja. La cantidad vertida de alimento sobre las hojas será acorde al tamaño de las mismas de lo contrario éste se derramará fuera de las hojas quedando una apariencia desagradable. La hoja de plátano, tiene dos lados, uno que corresponde a una parte rugosa, y otro, que es una parte de textura lisa. El contenido de alimento se coloca siempre sobre la parte lisa. Se deja cocer el tamal.

Anexo 5. Usos de la vainilla y preparación de atole

NOMBRE EN ESPAÑOL	Vainilla
NOMBRE EN TEÉNEK	<i>Tsojol vainilla</i>

“Mira, el fruto se ve pronto, ahorita luego de los seis meses ya van a empezar a florear aunque sean unas vainas. Ya tienen poco a poco la fruta así como la flor. Pero a los tres años seguro que le va a dar maduro, ya listo. Nosotros hacemos el atole de vainilla, ahorita le digo cómo le vamos a hacer” (Donato, julio del 2010).

Usos conforme a las voces de los pobladores

1. Para que cuides a tu familia y te planifiques. Se debe de tomar tres veces al día antes de los alimentos

Sirve igual que las inyecciones que les pone, es lo mismo. Nomás porque este es un té natural. Si ya no hay hijos quiere decir que la planta ya le hizo porque no a todas les hace
2. Utilizamos la vainilla para adorno de la fiesta de todos los santos (*Xantolo*), pero no nada más para eso la usamos
3. También como medicina cuando la persona se trastorna y trae demonios

4. Nosotros lo ocupamos para las fiebres. Se pone a hervir una vainilla y al enfermo se le da una tacita y con eso se le quita la fiebre
5. También la vainilla nos da la buena suerte
6. Nos sirve para la comida, para que sepa bueno, y también para que puedas comer. Se puede cocinar todo con la vainilla. Te cura de no tener apetito, porque cuando no quieres comer, te comes la vainilla y al rato ya no dejas de comer bien para estar sano porque así estamos para ir al monte y a las faenas. O cuando la mujer cocina mucho que tiene que comer. Cuando comes la vainilla primero cuando comas otra cosa después vas a estar repitiendo la vainilla
7. Te ayuda a la sangre. Si eres O+ de sangre te ayuda más la vainilla

Preparación del atole de vainilla (en voces de mujeres)

1. Poner primero un traste con agua y dentro, otro pocillo, el que va encima del agua para que se cosa todo con lo caliente del agua [*la técnica culinaria es a Baño María*⁹⁷]
2. Se coloca una vainilla en agua caliente, pero el agua no se debe de poner hervir así en una lumbre nomás, necesita hervir con mucha agua, en uno o dos litros. Primero se pone con poco agua y luego se le va poniendo más agua para que se baje el sabor grande de la vainilla
3. Le puede poner el azúcar y ya queda como un sabor

⁹⁷ Las cursivas son mías.

Anexos al capítulo 5

Anexo 6. La oración para curar

Olab

¡Ajatik, ilalix!

Ajatic y tata, tu konchal a lablixtal ani tu konchal k'al a tsapik ani k'al a tolmixtal k'al axe xi epchalabchik, axi teje' ulnek al axe' xi kuenchalab. Ti kin lablinchij axe' xi kuajat i pidhal axe xi yanel, nana' tu konchal k'al patal u ichich ani k'al an mimlab santísima virgen de Guadalupe. Kon axe' xi epchalabchik te' che'nekchik' k'al wawa' tu tenek ilalix axi kuajat tu t'ojnal abal an atiklabchik xi yejenchidh. Kon wawa' kual ki ta'ja' ti kuentaj an yaulatschik. Ani xowe' che'nekchik tu ku tsa'biy wawa' u kuajat t'epidh k'al axe' xi t'ejpinelchik, u le' ti kin lablinchij axe' xi epchalabchik. Max in chi 'dhal an yaulats, k'eatnaxtalab, an t'ajbinel, kual ki batsu' an t'ejpinelchik. Kual ki batsu' axe' xi ilalixtalab. Ti kin lablinchij axe xi yanel, xi che'nek teje' ani ti kin jeldhanchij. Antsana' che'nek alwa' ani antsana' y le' ka ulits alwa' tin k'ima'chik k'al in yanel, ka tolmiyat k'al an pulik pailom I tata, an angel tu konchal k'al axe' xi atiklabchik axi kuajinek ok'ox k'al nana'.

Ti kin lablinchij axe' xi jamat at'axtalab, ajatik.

Tu konchal a walkadhtal abal ka tixk'an axe' xi kidhabtalap ba' an t'u'ul ani an xits'ts, an dhimantalab. It k'eatnab kom a kual yan i tsabal.

Kom jayej it chingariatits kom yab it alwatnab, jajachik. ¡Tu ku jeldha' k'al an idhidh, k'al in ajtintal an tsi'tsin, ani k'al a its'!

Ajatic ilalix, tata' xi a jeldhamalits yan I atiklab, ma ti tujenek, an atiklab xi kuajiy, teje' ti tsabal ti biyal, u le' ti kin tolmiy xowe' tin ilalix.

¡Jesús, Médico!

Cristo nuestro señor Jesús te pido tu bendición y te pido de tu fuerza y de tu ayuda con estos hermanos, que han llegado aquí en esta comunidad. Bendíceme esto que estamos dando a esta familia, yo te pido de tu corazón y de la madre Santísima Virgen de Guadalupe. Porque estos hermanos han venido con nosotros el médico tradicional que estamos trabajando para las personas necesitadas. Porque nosotros tenemos que atender a las enfermedades. Y ahorita han venido a visitarnos nosotros estamos preocupados por estos hermanos quiero que me bendicen estos sumerios. Si traen de las enfermedades, los aires, los vientos, los malos espíritus, problemas de malas enfermedades, o malas envidias, o malas sombras o malas vibras, hay que recibir los sumerios. Hay que recibir estas curaciones. Cúrame a estas familias que han venido aquí y sánamelas. Así han venido bien y así queremos que llegue bien en sus casas con su familia, que se ayuden con Dios nuestro señor, ángel de la guarda te pido por estas personas que han estado delante de ti.

Bendíceme esta corta maldad Cristo señor Jesús.

Te pido de tu liberación para quitar lo malo del cuerpo y en la sangre, las hechicerías y brujerías. Se te echan la envidia porque tienes muchas tierras. Porque de todos modos ya te chingarón con las matas porque no les caes bien a ellos ¡Cúranos con el maíz, con los cantos de los pájaros y con la luna!

Jesús médico usted que ha curado muchas personas desde que empezó, la gente que vivió en esta tierra hace mucho, quiero que me ayudes ahora de médico.

Anexo 7. Tipología de enfermedades

ENFERMEDAD	CAUSAS	SÍNTOMAS- CONSECUENCIA	ATENCIÓN
Calenturas Fiebre	Te pegó el frío Debido esencialmente a un “desenfriamiento” del cuerpo, que puede provocar a su vez vómito y/o diarrea El cuerpo perdió su temperatura Falta de aseo de manos para preparar la comida	Dolor de cabeza	Uso de plantas Vida suero oral que se solicita en el centro de salud
Mal de ojo	Te vio feo otra persona, Con el ojo pesado, Te echo la mirada o la mala vibra	La persona se siente pesada, con un cuerpo inmóvil y bastante cansancio Se siente bien golpeada, no pueden querer a otra persona Se hace una bolita (protuberancia) en el estómago, dolor de ojos (mucho llanto) y dificultades para ver Náusea	Comer alimentos fríos y no calientes Plantas Sobar la cabeza con huevo Sobar el estómago con plantas
Enfermedad del amor	Se fue la esposa o el esposo, novia o novio Se murió un hijo o cónyuge	Dolor del <i>ichich</i> (corazón), en todo el cuerpo y el pecho Te quita el hambre	Alimentarse con vainilla
Ruptura de hueso	Caídas	Inmovilidad e incapacidad física	Ir con el doctor Operación (el médico <i>teének</i> no sabe de operación, y sí, el doctor) Si no hay dinero para el doctor; usan la yuca untada a la parte afectada
Susto es igual que el espanto; el más grave es cuando se debe a los muertos	Te embrujaron los malos aires, te pegaron los malos vientos Te hicieron un “hechizo”	No puedes andar Te quedaste espantado Te pegó la tristeza, estas pálido o color amarillo	Barrida con hierbas Sahumerios Hacer el vaporizado. Se pone a hervir el agua y luego con el

		La persona tiene mucho sueño, más aún, durante el medio día	vapor se hacen inhalaciones omni-life Regresar el espíritu al cuerpo
Enfermedad por muertos , espanto o susto por muertos, o por nahual	Te asustó el muerto , te espantó, o el nahual Te cargó la “chingada” Te pegó el “aire negro”	No te puedes levantar, te quedas tirado en la cama con dolor de todo el cuerpo La persona tiene dolor de cabeza, inapetencia y somnolencia	Sacar las calaveras con barrido, usando huevo y hierbas Hacer varias ofrendas
Embrujo, enfermedad de la maldad, enfermedad de los demonios	Te mandan la envidia, el enojo, los malos aires tus enemigos o enemistades, los que no te tienen buena fe	No puedes andar Debilitamiento La persona se trastorna, anda como “loca” Dolor de “panza” (estómago) y del cuerpo (dolores musculares) Dolor de rodillas y de espalda La persona tiene una basura dentro de su cuerpo, No puede comer ni dormir Hinchazón del cuerpo Granos en el cuerpo	Uso de hierbas, oraciones y fe
Mal del dengue	Te pica el mosquito del dengue	Fiebres	Plantas Acudir al doctor
Enfermedad del desnutrido	Cuando le dan dineros al niño para comprar el “tacharo” (comida chatarra) Cuando la mamá le da de comer pura chichi	Le pega calentura, el niño está mal porque no tiene energías Ya no anda la persona	Que coma maíz o se le dan “polvos del oportunidades”, el suplemento Acudir al doctor
Diabetes	Por no comer bien	La persona se siente cansada	Acudir al doctor
Sarpullido	Por el sol	El cuerpo se llena de ronchas	<i>Mohuite</i> : en té y como planta para frotar el cuerpo durante el baño Ir con el doctor

Anexo 8. Tipología de plantas comestibles y/o terapéuticas

Enfermedad	Plantas medicinales y comestibles	Especificaciones de la aplicación
Susto o espanto	Se preparan en forma de té: Hierba de santa maría (<i>Tsojol Santa Maria</i>), seca palo (<i>wayedhom te</i>), eucalipto, plantas que dan flor amarilla, Hoja verde o de la cruz (<i>Yaxu' ts'ojol</i>), menta, epazote de casa o de monte, <i>mohuite</i> huevo Tabaco (sahumerios) Hierba del espanto (<i>Jik'elom ts'ojol</i>) Poleo Manzanilla Hierba del peso (<i>Walek</i>) zabaque (<i>tsabac</i>), albahaca del monte, <i>tsatzá, ala nitzamal</i> Hierba negra del espanto (<i>Tijts'on ts'ojol</i>) Hierba morada para el espanto (<i>Sammec mu</i>)	Limonaria, huevo, copal y estafiate: se utilizan para hacer las barridas Hierba del peso (<i>Walek</i>) y huevo: se usan juntos para hacer las barridas Tabaco: se pone junto con copal en los incensarios para hacer los sahumerios. También se agrega chile, cal y ceniza de algún fogón. Hierba del espanto (<i>Jik'elom ts'ojol</i>): en té. Tomarlo por la mañana, al levantarse, en ayunas. Poleo con manzanilla: tomar en té durante nueve (9) días

		<p>zabaque (<i>tsabac</i>), , albahaca del monte, <i>tsatzá, ala nitzamal</i>: hacer baños con el agua de las hierbas y usándolas para frotar el cuerpo</p> <p>Hierba negra del espanto (<i>Tijtson ts'ojol</i>): se usa en las barridas</p>
Espanto por muertos o nahual	<p>Polea negra, polea blanca (se siembran en casa)</p> <p>Hierba del espanto (<i>Tijtson ts'ojol</i>)</p>	<p>Poleo</p> <p>Manzanilla</p> <p>Palmilla (<i>Dhokob</i>)</p> <p>Copal</p>
Calenturas o fiebres	<p>Vainilla (<i>Tsojol vainilla</i>), acordoncillo (<i>kuinim</i>), violeta y <i>mú</i></p> <p>Hoja verde (<i>Yaxu' ts'ojol</i>)</p> <p>Hojas de naranja</p> <p>Hierbabuena (<i>Tijtson</i>)</p> <p>Hierba de Santa María (<i>Tsojol Santa Maria</i>)</p> <p>Menta</p> <p>Hoja de chayote, <i>chaka</i> colorado, flor de bugambilea morada</p> <p>Nopal cultivado (<i>maxo pac'ac</i>) y nopal silvestre (<i>thimalon pac'ac'</i>)</p>	<p>En cualquier caso de fiebre debe utilizarse Vainilla (<i>Tsojol vainilla</i>), acordoncillo (<i>kuinim</i>), violeta y <i>mú</i>: Se toman en té. Se coloca una o algunas de las plantas en la frente un paliacate húmedo sobre la planta</p> <p>Limón y hojas de naranja: cuando la persona tiene mucha secreción nasal y tos, debe moler las hojas con una piedra adentro de una olla. La olla se tapa dejando la piedra adentro y exprimiendo jugo de limón sobre ésta. Se bebe como té.</p> <p>Cuando existe vómito y diarrea el mejor té es el de menta</p> <p>Hierbabuena (<i>Tijtson</i>) y hierba verde (<i>Yaxu' ts'ojol</i>): se toma en té cuando hay una tos incipiente entre 2 o 3 veces al día</p> <p>Hoja de chayote, <i>chaka</i> colorado, flor de bugambilea morada, hierba verde (<i>Yaxu' ts'ojol</i>): se preparan juntas en té para personas que sienten ahogarse por una tos excesiva</p> <p>Nopal silvestre y cultivado: cualquiera de los dos, se deja metido dentro de la tierra, luego se sacude y se coloca en una olla junto con menta. Se bebe como té. Este remedio se usa cuando la persona tiene vómito y fiebre a causa de haber caminado descalza sobre la tierra mojada. Puede dejarse el nopal completo o molerse en molcajete, colocarlo en la olla junto con la menta. Colarlo antes de tomarse como té</p>
Empacho	Hierba de guaje (<i>Ts'ojol tiya'</i>)	
Dolor de la “panza” (Gastritis) y dolores del cuerpo (dolores musculares) Curación de heridas Dolores de cabeza	<p><i>Chaklók</i></p> <p>Árnica</p> <p>Hierba de Guadalupe (<i>An ts'ojol k'aninim</i>)</p> <p>Romero y menta</p> <p>Orina</p> <p>Flor de chuyem (<i>Wits chuyem</i>)</p>	<p><i>Chaklók</i>: Se hace como té. Se cortan y se ponen las hojitas en el agua. Luego se toman como agua de uso. Se coloca sobre las heridas.</p> <p>Hierba de Guadalupe, hoja de María o</p>

		<p>Planta de la Virgen (<i>An ts'ojol k'aninmin</i>): se pone en el lugar dolida del cuerpo sobre una capa de manteca. También se prepara en té</p> <p>La Hoja de María se usa para los dolores de cabeza. Se le frota yuco en la hoja y durante toda la noche se pone sobre la cabeza del enfermo</p> <p>Romero y menta: en té para el dolor de panza</p> <p>Orina humana: se pone orina sobre las heridas para que cicatricen</p> <p>Flor de chuyem (<i>Wits chuyem</i>), Hierba de Guadalupe (<i>An ts'ojol k'aninmin</i>); para el dolor de cabeza</p>
Mal de ojo	<p>Epazote de monte Polea negra hierba del peso (<i>Walek</i>)</p> <p>Albahaca silvestre y ajo (alimentos preventivos de la enfermedad)</p> <p><i>Jutu tuits</i> Manzanilla Huevo Flor de cempaxúchitl y copal</p> <p>Flor de chuyem (<i>Wits chuyem</i>)</p> <p>Flor de castilla (<i>An wits Rosa Castilla</i>)</p>	<p>Ajo (de cocina) y albahaca silvestre: se guardan en la mochila que se carga durante el camino. La albahaca se usa para traer la buena suerte</p> <p>El epazote de monte debe usarse en toda la casa con una humareda. Éste se quema y con eso se irá la mala mirada que originó el mal de ojo</p> <p>Polea negra y hierba del peso (<i>walek</i>): se preparan en té</p> <p>Manzanilla y <i>jutu tuits</i>: se frota en el ojo</p> <p>Polea negra, albahaca y epazote: se toma una manojo de cada una y se hace la barrida</p> <p>Hierba del peso (<i>walek</i>) y huevo: se usan juntos para hacer las barridas</p> <p>Huevo: se soba la cabeza</p> <p>Flor de cempaxúchitl y copal: se muelen y se revuelven con manteca o aceite para sobar el estómago</p>
Embrujo	<p>Albahaca de monte y albahaca de la de casa, chote (<i>tso'te</i>), <i>tsaká</i>, <i>multé</i>, hierba del venado</p> <p>Hierba de ajo (no es el ajo de cocina)</p> <p>Tabaco, chile micahualero (<i>tsacam its</i>), cal, ceniza de fogón</p> <p>Vainilla (<i>Tsojol vainilla</i>)</p>	<p>Palmilla (<i>dhokob</i>), limonaria, copal y cempaxúchitl: Hacer barridos</p> <p>Albahaca de monte, y de la de casa, chote (<i>tso'te</i>), <i>tsaká</i>, <i>multé</i>, hierba del venado: Las hierbas se usan para bañarse, y se pueden dejar las hierbas o se sacan del agua. Se utilizan para frotar el cuerpo directamente.</p> <p>Flor de forifundio, Vainilla (<i>Tsojol vainilla</i>), Palmilla (<i>dhokob</i>) (sus</p>

		<p>cogollos): té. El té es amargo, algunas veces lo endulzan con miel de abeja</p> <p>Hierba de ajo y huevo: juntándolos se soba la cabeza</p> <p>Tabaco, chile micahualero (<i>tsacam its</i>), cal, ceniza de fogón: en el incensario para hacer sahumerios</p>
Enfermedad del amor	<p>Vainilla (<i>Tsojol vainilla</i>)</p> <p>Yuca silvestre (<i>muts'ec</i>)</p> <p>Verdolaga de la Virgen (<i>ixtuyum</i>)</p>	<p>Se troza sobre los alimentos que comerá el hombre</p> <p>Se mezcla, como extracto de vainilla, con las bebidas con las que se alimentará la mujer</p> <p>Yuca silvestre (<i>muts'ec</i>) Verdolaga de la Virgen (<i>ixtuyum</i>): se consumen</p>
Sarpullido	<i>Mohuite</i>	Se frota en el cuerpo durante el baño

Anexo 9. Usos, preparación y formas de obtención del copal (*jomté*)

NOMBRE ESPAÑOL	EN	ÁRBOL DEL COPAL
NOMBRE TEÉNEK	EN	<i>JOMTÉ</i>

Usos

¡Para todos los rituales! Y lo usamos mucho para las malas puestas.

Forma de obtención

La resina que sacamos de aquí, ya pueden comprarla todos en Mantetzulel en donde la arreglan. Para obtener el copal hay que ir a las fincas donde se tienen árboles de copal. Lo que se saca se vende por kilo. Un cuadro, hecho en el molde, cuesta como tres pesos. Se vende mucho porque en todo lo usamos los indígenas.

Procedimiento para la obtención

Para sacar el copal se necesita:

1. Raspar la goma del árbol
2. Tener ya listos unos moldes en donde luego de que está caliente comience a amoldarse con las propias manos. Nosotros hacemos los moldes
3. Luego que se sacó la goma hay que cocerlo en una cubeta o en unas latas

4. Hay que darle vueltas y la forma pero con las puras manos ¡Está caliente! Porque está hirviendo; no se deja enfriar sino que se le da la forma antes de que se enfríe y ya no se pueda mover, porque luego se hace duro.
5. Se debe de revolver muy caliente con las manos. Pero hay que aguantar uno lo caliente porque ya que se enfría ya no se pueden sacar bien los copales y no se va a vender
6. Ya cuando está cocido, se corta, se echa en una medida, en la de los moldes y queda listo para la venta. Como ya le digo, se debe de saber, que antes de que se haga el cocido, se toma con las manos y se saca el copal limpio; así le hacen todos los copaleros. Así tiene que ser, así se hace. No hay que pasar del punto de cocer y no hay que pasar para sacar el buen copal.