



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGÍA RURAL
DOCTORADO EN CIENCIAS EN CIENCIAS AGRARIAS

**ENTRE LO GLOBAL Y LO LOCAL: MUJERES EN LAS
MUESTRAS GASTRONÓMICAS DEL VALLE DEL MEZQUITAL**
TESIS

Que como requisito parcial para obtener el Grado de:
DOCTORA EN CIENCIAS EN CIENCIAS AGRARIAS

Presenta:

ARGELIA TANIA CHAGOYA MARTÍNEZ

Bajo la supervisión de:

DRA. MARÍA ALMANZA SÁNCHEZ



APROBADA



Chapingo, Estado de México, junio de 2023

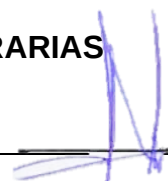
ENTRE LO GLOBAL Y LO LOCAL: MUJERES EN LAS MUESTRAS GASTRONÓMICAS DEL VALLE DEL MEZQUITAL

Tesis realizada por Argelia Tania Chagoya Martínez bajo la dirección del Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

DOCTORADO EN CIENCIAS EN CIENCIAS AGRARIAS

DIRECTORA

DRA. MARÍA ALMANZA SÁNCHEZ



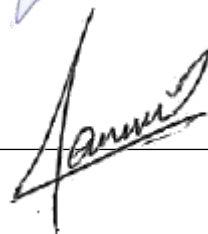
ASESORA

DRA. MARIE-CHRISTINE RENARD HUBERT



ASESOR

DR. MIGUEL ÁNGEL SÁMANO RENTERÍA



LECTOR EXTERNO

DR. JUAN MANUEL RIVERA RAMÍREZ

Juan Manuel Rivera

Entre lo global y lo local: Mujeres en las muestras gastronómicas del Valle del Mezquital

Introducción	13
Metodología	16
Capítulo I: Mujeres en el Valle del Mezquital: entre lo global y lo local.	20
1.1 Globalidad y mujeres en el Valle del Mezquital	20
1.2 Deslegitimación de lo global y las respuestas locales.....	25
1.3 Efectos de la globalidad en el Valle del Mezquital	30
1.4 Respuestas mezquitalenses ante la vorágine global.....	38
Capítulo II: Un acercamiento a las múltiples opresiones de las mujeres en el Valle del Mezquital.....	42
2.1 Aportes de algunas posiciones feministas para el análisis.....	42
2.2 Colonización y capitalismo en la región	48
2. 3 Esquemas normativos y culturales en la región	52
2.4 Lo público y lo privado: división sexual del trabajo.....	58
2.5 Invisibilización del trabajo femenino.....	63
Capítulo III: Cultura alimentaria local ante el régimen alimentario global	69
3.1 La perspectiva histórica del régimen alimentario global	69
3.2 Límites a la globalización agroalimentaria y COVID-19	73
3.3 La cultura alimentaria del Valle del Mezquital	79
3.4 Manifestaciones del régimen alimentario global en la cultura alimentaria tradicional del Valle del Mezquital	83
3.5 Persistencia alimentaria tradicional y festividad	88
Capítulo IV: El trabajo de las mujeres en la cultura alimentaria del Valle del Mezquital: desde el resguardo del patrimonio biocultural hasta la muestra gastronómica.	93
4.1 El patrimonio biocultural del Valle del Mezquital.	93
4.2 Unidades domésticas y trabajo de las mujeres en la cultura alimentaria del Valle del Mezquital	100
4.3 Saberes, adaptabilidad y creatividad a partir del trabajo femenino	104
4.4 Cocina matrilineal y resistencia.....	109
4.5. Mujeres en la Muestra gastronómica	113
Capítulo V Muestras gastronómicas: Organización, consensos y convivencia para la cohesión social.....	121
5.1 Cohesión social, solidaridad y convivencia	121

5.2 Roles y organización en las Muestras gastronómicas	128
5.3 Las redes regionales comunitarias culturales	132
5.4 Consensos y motivaciones durante las Muestras gastronómicas	135
5.5 Relevos intergeneracionales: juventudes y tensiones.....	138
Capítulo VI Patrimonialización: ¿desvalorización del trabajo femenino y apreciación en un mismo tiempo?.....	144
6.1 Efectos de la patrimonialización alimentaria	144
6.2 Apropiación cultural en las cocinas tradicionales	150
6.3 Inequidad y control masculino.....	152
6.4 Apropiación excluyente: ¿oportunismo político e institucional?	158
6.5 ¿Reconocimiento público y beneficios hacia las mujeres en las muestras gastronómicas?.....	160
6.6 Autovaloración femenina en las muestras gastronómicas	163
Conclusiones	166
Anexos: Trabajo de campo	171
Referencias.....	182

Lista de tablas:

Tabla 1 Muestras gastronómicas mencionadas en este trabajo	14
Tabla 2 Antecedentes del feminismo de(s)colonial. Exposición de Gabriela González Ortuño Posgrado en estudios latinoamericanos, 11/2020.....	43
Tabla 3 Labores y trabajo cotidiano de un día de una mujer de 67 años.....	66
Tabla 4 Labores y trabajo cotidiano de una mujer de 37 años.....	67
Tabla 5 Muestra del patrimonio biocultural del Valle del Mezquital en Actopan, Francisco I. Madero, Santiago de Anaya y San Salvador.	99
Tabla 6 Platillos presentados en Poxindeje.	171
Tabla 7 Platillos presentados en El Rosario 2019.....	172
Tabla 8 Platillos presentados en Boxtha Chico 2019.....	174
Tabla 9 Muestras canceladas por COVID-19.....	174

Lista de cuadros:

Cuadro 1 Hidalgo y la región del Valle del Mezquital. Imágenes tomadas de http://intranet.e-hidalgo.gob.mx y elaboración de Itzel Vargas García	23
Cuadro 2 Trabajo de mujeres con ixtle	35

Lista de Ilustraciones:

Ilustración 1 Foto de Carlos Camacho tomado de La Jornada 7 de diciembre de 2006.....	35
Ilustración 2 Fotos personales. Actopan 06/11/2020, Francisco I. Madero 04/06/2020, San Salvador 07/01/2020 y Santiago de Anaya 01/04/2019 respectivamente.....	96
Ilustración 3 Foto tomada del perfil de facebook del cronista Sergio Chávez Álvarez con el respectivo permiso para su uso en esta investigación.....	116
Ilustración 4 Foto personal panorámica en muestra gastronómica de Poxindeje en 2019	120
Ilustración 5 Foto personal: Jueces calificando el 2 de febrero de 2019 en la muestra gastronómica de Poxindeje, municipio de San Salvador.....	120
Ilustración 6 Foto personal: Cocinera de Poxindeje	171
Ilustración 7 Foto personal: Vista panorámica de muestra gastronómica en Poxindeje 2019	172
Ilustración 8 Fotografías personales de la Muestra gastronómica de El Rosario 2019.....	173
Ilustración 9 Foto personal: Subsistir durante la pandemia, Actopan 2021.....	175
Ilustración 10 Foto personal: Muestra gastronómica a base de nopal 2022.	176
Ilustración 11 Foto personal: Actividad cultural durante Muestra Gastronómica de Boxtha Chico 2022.....	177
Ilustración 12 Foto personal: Muestra gastronómica a base de nopal 2022. Exhibición a visitantes.....	177
Ilustración 13 Foto personal: Malvas: Platillo típico de El Rosario, Francisco I. Madero.....	178
Ilustración 14 Foto personal: Paisaje de Boxtha Chico, municipio de San Salvador.,.....	179
Ilustración 15 Foto personal: Insumos alimentarios en Boxtha Chico, municipio de San Salvador.	179
Ilustración 16 Foto personal: Calle con nomenclatura hñähñú en Boxtha Chico, municipio de San Salvador.	180
Ilustración 17 Foto personal: Mural de mujeres en plaza de Boxtha Chico, municipio de San Salvador.	180
Ilustración 18 foto personal: Paisaje de El Tablón, municipio de San Salvador.....	181
Ilustración 19 Foto personal: Pequeña muestra gastronómica en Poxindeje, municipio de San Salvador	181

AGRADECIMIENTOS:

Al pueblo de México que sufre día a día un sinfín de agravios en todos los sentidos; y que mi práctica ética y de reflexión sociológica tratan de contribuir como pequeño grano de arena a su servicio.

Al campesinado, sectores urbanos y populares que con sus luchas históricas e impuestos contribuyen al erario que a su vez posibilita la educación pública y gratuita.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por otorgarme una beca para estudiar el nivel posgrado.

A la gente con la que he coincidido y que aportan a mis reflexiones y prácticas con las cuales coincidimos en que se debe: “Enseñar el amor a la tierra y la libertad a la mujer y al hombre”

DATOS BIOGRÁFICOS:



Argelia Tania Chagoya Martínez nació el 20 de mayo de 1988 en el Distrito Federal, hoy Ciudad de México (CDMX). Es hija de padres originarios de la misma.

Realizó estudios básicos en la CDMX y cursó la educación media superior en la Escuela Nacional Preparatoria plantel 2 de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) y obtuvo el grado de licenciada en Sociología por la misma universidad estudiando en el campus de Ciudad Universitaria. Realizó estudios de posgrado y recibió el título de maestra en Desarrollo rural por la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) en el campus Xochimilco.

Ha sido maestra multigrado en escuelas CONAFE en los estados de Veracruz y Estado de México; también fue docente de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

También ha trabajado para la administración pública federal en instituciones como Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) e Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático (INECC). Ha acompañado procesos comunitarios en la región del Valle del Mezquital, donde ha desarrollado experiencias invaluableles que la han conducido a transitar por el feminismo comunitario.

ABREVIATURAS USADAS

op. cit	obra citada
OXFAM	Comité de Oxford de Ayuda contra el Hambre
ONU	Organización de las Naciones Unidas
OMS	Organización Mundial de la salud
TIC's	Tecnologías de la Información y las Comunicaciones
Et. Al.	Y otros
INMUJERES	Instituto Nacional de las Mujeres
FAO:	Food Agriculture Organization (Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura)
CDMX	Ciudad de México
CTN's	Compañías Trans Nacionales
TLCAN	Tratado de Libre Comercio para América del Norte
T-MEC	Tratado entre México, Estados Unidos y Canadá
EEUU	Estados Unidos
COVID-19	Coronavirus
SARS-COV2	Coronavirus de tipo 2 causante del síndrome respiratorio agudo severo
ONG's	Organismos No Gubernamentales
ENIGH	Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos en Hogares
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
UNESCO	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
ARCO	Arte y Cultura Otomí
PCI	Patrimonio Cultural Inmaterial

RESUMEN

ENTRE LO GLOBAL Y LO LOCAL: MUJERES EN LAS MUESTRAS GASTRONÓMICAS DEL VALLE DEL MEZQUITAL

En el presente texto, se aborda el papel de las mujeres en “muestras gastronómicas”, que son encuentros que resaltan la cultura alimentaria tradicional. Dicho papel se encuentra entreverado entre conocimientos heredados de la cosmovisión hñähñú, el aprovechamiento del patrimonio biocultural y el intercambio de valores de uso que permiten la reproducción social. También se enfatiza que el contexto desigual en el que están inmersas estas mujeres se caracteriza por las implicaciones del mundo globalizado donde empresas transnacionales agroindustriales emergen como actores principales, lo cual contrasta con la cultura alimentaria local.

El objetivo responde a dar cuenta de realidades específicas a partir de perspectivas y puntos de vista concretos para finalmente señalar que las aportaciones femeninas no son suficientemente valorados y retribuidos; por lo tanto, es necesario y urgente generar justicia social para que las condiciones de estas mujeres mejoren. Esta investigación se llevó a cabo en el marco del trabajo de campo de una investigación doctoral, basada en metodologías derivadas de la epistemología feminista, que ha permitido realizar entrevistas, talleres epistémico-corporales y observación directa que demuestran violencia hacia las mujeres, tales como la desvalorización, invisibilización y una marcada división sexual del trabajo.

Palabras clave: Mujeres, muestra gastronómica, global, local, cultura alimentaria, división sexual del trabajo.

Autor: Argelia Tania Chagoya Martínez
Directora: Dra. María Almanza Sánchez

ABSTRACT

BETWEEN THE GLOBAL AND THE LOCAL: WOMEN IN THE GASTRONOMIC SAMPLES OF THE MEZQUITAL VALLEY

This text addresses the role of women in gastronomic exhibitions, which are meetings that highlight traditional food culture, this role is intertwined with knowledge inherited from the hñāhñú worldview; the use of biocultural heritage and the exchange of use values that allow social reproduction. It is also emphasized that the unequal context in which these women are immersed is characterized by implications of the globalized world where transnational agro-industrial companies emerge as main actors, which contrasts with the local food culture.

The objective responds to account for specific realities from perspectives and points of view to finally point out that female contributions are not sufficiently valued and rewarded; therefore, it is necessary and urgent to generate social justice so that the conditions of these women improve. This research was based on methodologies derived from feminist epistemology, which has allowed interviews, epistemic-corporal workshops and direct observation that demonstrate violence against women, such as devaluation, invisibility, and a marked sexual division of labor.

Key words: women, gastronomic exhibition, global, local, food culture, sexual division of labor

Author: Argelia Tania Chagoya Martínez

Advisor: María Almanza Sánchez

Introducción

En este escrito se presentan resultados de investigación sobre la experiencia de mujeres en las muestras gastronómicas de la región del Valle del Mezquital, Hidalgo; refiere múltiples situaciones dadas a partir de la división sexual del trabajo que evidencia tensiones y diversas violencias. No obstante, dicha experiencia se establece dentro de un marco contextual signado entre lo global y la persistencia de la cultura alimentaria.

Entendemos a las muestras gastronómicas como festividades derivadas de la organización comunitaria de los pueblos de la región hidalguense del Valle del Mezquital, zona en la que predominan los paisajes rurales semiáridos con flora xerófila, donde el árbol del mezquite es representativo y la fauna es usada como insumo alimentario, por lo tanto, en este contexto, la muestra gastronómica, resulta ser un esfuerzo para “conservar, transmitir y difundir las tradiciones culinarias entre los hñähñú” (Peña & Hernández, 2019, p. 30).

Es un acontecimiento festivo en el que se intenta mostrar, exaltar y presentar elementos, simbolismos culturales, estéticos y expresivos que se relacionan directamente con las prácticas, saberes, conocimientos y formas de concebir la alimentación local, exaltando la particularidad y relación con la tradición del pueblo originario hñähñú.¹ Cabe destacar el papel de las mujeres en estas festividades, ya que mayoritariamente son ellas quienes exhiben la cultura a través de vestir trajes típicos y explican a detalle sus trabajos como cocineras tradicionales.

Las muestras gastronómicas suelen realizarse al menos una vez al año en el marco de las fiestas religiosas de las comunidades que las organizan; sin embargo, también pueden realizarse en consonancia con eventos cívicos o culturales. Cada población determina cuándo, cómo, dónde y por qué realizarla. En este sentido, encontramos que no todos los pueblos de la región las llevan a cabo y sus motivaciones varían, dando como resultado un mosaico heterogéneo de ejecuciones.

¹ Los hñähñú son uno de los 68 pueblos originarios que habitan México, también se les conoce como otomíes, sin embargo, la variante lingüística del Valle del Mezquital es denominada hñähñú y sirve para que los habitantes de esta región se aut nombren e identifiquen.

Esta investigación se centra en el tema de género y alimentación en la globalidad a partir de diversas fuentes críticas, por lo que se busca dejar de lado la “romantización” de la experiencia femenina, pues se instrumenta una perspectiva feminista que prioriza el sentir y legitima lo vivido. En ese sentido, se presentan discursos cuestionan su situación como mujeres en ámbitos comunitarios influidas por factores externos.

El siguiente cuadro presenta las muestras gastronómicas, su localización, formas de acercamiento y organizaciones participantes incluidas en este trabajo:

Tabla 1 Muestras gastronómicas mencionadas en este trabajo. Elaboración propia

Festividad	Comunidad	Municipio	Metodología empleada	Grupos o comités organizadores
Muestra gastronómica a base de nopal.	Boxtha Chico	San Salvador	Entrevista semidirigida	Comité organizador de la muestra en la comunidad
Muestra gastronómica en el marco del Día de la Candelaria	Poxindeje	San Salvador	Taller epistémico-corporal y entrevistas semidirigidas	Comité de feria en colaboración con el grupo de la Casa del adulto mayor de la comunidad
Muestra gastronómica de El Tablón	El Tablón	San Salvador	Taller epistémico-corporal	Comité de feria apoyado por el delegado de la comunidad
Muestra gastronómica de El Rosario	El Rosario	Francisco I. Madero	Entrevistas semidirigidas	Colectivo Magueyarte y otros colaboradores.
Muestra gastronómica de Santiago de Anaya	Santiago de Anaya	Santiago de Anaya	Entrevistas semidirigidas	Ayuntamiento municipal, Sistema DIF y Secretaría de Cultura Estatal

Elaboración propia.

El texto se divide en seis capítulos: el primero inaugura la discusión con las mujeres del Valle del Mezquital en el contexto global y las incidencias de este fenómeno en lo local; el segundo capítulo analiza la situación de las mujeres a través de algunas teorías feministas y los esquemas normativos culturales que nos permiten entender la división sexual del trabajo y la invisibilización del trabajo femenino. En el tercer capítulo se enfoca en la perspectiva del Régimen Alimentario Global y la cultura alimentaria de la región para derivar en la persistencia alimentaria y festiva.

El cuarto capítulo expone los aportes del trabajo femenino en la cultura alimentaria partiendo del resguardo del patrimonio biocultural hasta sus

labores en las muestras gastronómicas; En el quinto capítulo mostramos el carácter colectivo y comunitario de las muestras a partir de su organización, consensos y objetivos que aportan a la cohesión social; y finalmente en el sexto capítulo se cuestiona la valoración del trabajo femenino en las muestras gastronómicas a la luz de los efectos de la patrimonialización, apropiación cultural, control masculino y oportunismo político e institucional.

Metodología

Esta investigación se desarrolló en medio de la pandemia de COVID–19, lo cual afectó parte del trabajo de campo, pero a su vez permitió entender otras aristas de la vida de las mujeres. El trabajo se concibió a partir del uso de un enfoque basado en una metodología epistémico-corporal que tiene antecedente en las epistemologías feministas (Blázquez, 2012) y aporta a la construcción del conocimiento colectivo como lo plantea Trejo, (2018, p.57), quien propone colocar al cuerpo y las emociones como parte fundamental del proceso de investigación, pues indudablemente lo atraviesa.

He elegido este enfoque desde un locus externo, pero soy partícipe de algunas dinámicas sociales en la región, lo que me permitió recabar información directa en las comunidades cercanas; así, esta situación permite generar conocimiento colectivo, donde los sujetos testimoniales construyen conocimientos acerca de sí mismos que pueden nutrir la reflexión crítica y profundizar en el objeto de análisis (pp. 57-59).

Se prioriza el enfoque de investigación cualitativo a partir de conocimientos situados que da cuenta de realidades específicas (Haraway, 1995, p. 321) y permite explorar las perspectivas y puntos de vista emitidos por las mujeres entrevistadas en múltiples realidades subjetivas (Hernández et al, 2014, p. 4). Se extrajeron significados manifiestos con el fin de interpretar el contexto, sin pretender generalizaciones a poblaciones más amplias (p. 42.) y sí enfatizar el aporte concreto al conocimiento en un lugar y con sujetos dados.

Con respecto al trabajo de campo, se ha optado por la observación y recolección de testimonios con un enfoque etnográfico basado en una metodología epistémico-corporal proveniente de la investigación feminista (Bartra, 2012, p. 68) y las epistemologías feministas (Blázquez, 2012, p. 22); y aporta a la construcción del conocimiento colectivo como lo plantea Trejo (2018, p.57), quien propone colocar al cuerpo y las emociones como indispensables en el proceso de investigación; sin dejar de lado el desafío de la globalización que se impone en la vida de las mujeres (Marcos, 2008, p. 33).

Para mostrar la experiencia femenina en las muestras gastronómicas, se presentan los resultados que fueron recopilados, además de los elementos teóricos, los testimonios de mujeres cocineras de la región a través de talleres epistémico-corporales² y entrevistas que generaron reflexiones sumamente valiosas, expresando sus sentires como actores clave, en cinco comunidades de la región.

A lo largo del texto vamos a encontrar fuentes reconocidas y otras sin nombres. Se omiten los nombres a petición de las personas que hablaron de temas comprometedores.

Para la generación de información se realizaron entrevistas a cocineras tradicionales usando la entrevista semidirigida, las cuales fueron elegidas de acuerdo con la metodología de muestreo no probabilístico “Bola de nieve” (Hernández et al, 2014, p. 388)

Los talleres epistémicos-corporales son herramientas reflexivas que involucran espacios colectivos donde se permite la narración autobiográfica, el diálogo y la localización del discurso y el reconocimiento de las relaciones de poder (Trejo, 2018, p.58). Se impartieron dos talleres epistémicos, para generar pláticas colectivas y reflexivas.

En estos talleres epistémico-corporales, se usó el “muestreo de oportunidad” (Hernández et al, 2014, p. 389), ya que se presentó fortuitamente la ocasión de reuniones facilitadas por personajes clave en estas comunidades.

A continuación, se presentan algunas precisiones metodológicas que delimitan el trabajo investigativo: el objetivo general, las principales categorías usadas, las preguntas guía, los propósitos y la hipótesis.

² La autora Marisa Ruiz en Los talleres "epistémico-corporales" como herramientas reflexivas sobre la práctica etnográfica propone esta metodología con el fin de generar reflexiones fuertes y colectivas surgidas desde los mismos actores que expresan sus emociones priorizando el papel del cuerpo, lo que contribuye a evitar y cuestionar las relaciones de poder; y violencias epistémicas en el ámbito académico.

Objetivo general:

El objetivo de la presente investigación fue desarrollar una discusión sobre la situación en la que se encuentra el trabajo femenino en muestras gastronómicas de la región del Valle del Mezquital, desde el punto de vista del intercambio de valores de uso y sus contribuciones a la reproducción social campesina, de resistencia al régimen alimentario global, pero enmarcado en un contexto contradictorio de opresión y violencia.

Objetivos específicos

Abordar el papel de las mujeres de la región en un contexto de globalización, opresión, violencia, pero también de resistencias locales ante lo global.

Explorar las prácticas de intercambio de valores de uso que se dan en las muestras gastronómicas, su relación con el trabajo de las mujeres y la implicación de estas prácticas en el ámbito comunitario.

Analizar la relación entre el papel de las mujeres, las muestras gastronómicas y la reproducción social campesina.

Reflexionar sobre la participación de mujeres en muestras gastronómicas y su relación con la ruptura de roles de género, contextos de inequidad, violencia y poca valoración social.

Indagar sobre los discursos, visiones y aspiraciones de las mujeres que participan en las muestras gastronómicas y conocer cómo se asumen frente a estructuras de dominio.

Preguntas guía de la investigación:

¿Qué aportaciones pueden coadyuvar al entendimiento del contexto de las mujeres en el Valle del Mezquital, así como el proceso de violencia histórica en un global, los antecedentes teóricos del feminismo, los procesos de acumulación monetaria y los esquemas normativos y culturales

¿Las muestras gastronómicas del Valle del Mezquital son una manifestación de resistencia al régimen alimentario global o sólo son espacios de festividad donde se reproducen contradicciones y paradojas para las mujeres?

¿Cómo es que las mujeres que participan en muestras gastronómicas en el Valle del Mezquital contribuyen a la reproducción social campesina y qué significado adquiere el intercambio de valores de uso?

¿Cuál es la autovaloración y sentires que manifiestan las mujeres en el Valle del Mezquital sobre su participación en Muestras gastronómicas en un contexto de patrimonialización alimentaria?

Hipótesis:

Enmarcado en una situación de opresión, el papel de las mujeres en el Valle del Mezquital en festividades denominadas “muestras gastronómicas”, contribuye a la reproducción social campesina desarrollado en término de intercambios de valores de uso y representa, más que conscientemente, de forma simbólica, una manifestación de resistencia frente a las imposiciones del régimen alimentario global.

Categorías de análisis

Categoría de género	Categoría alimentaria	Categoría de campesinado.
Violencia y opresión de la mujer en un contexto global y a partir de la división sexual del trabajo	Resistencia alimentaria y festividad	Reproducción social campesina por medio de intercambio de valores de uso

Capítulo I: Mujeres en el Valle del Mezquital: entre lo global y lo local.

1.1 Globalidad y mujeres en el Valle del Mezquital

En este apartado se aborda el uso de diversos conceptos como sobre lo local y global como relación mutua que incide en la vida de las mujeres del Valle del Mezquital en Hidalgo como sujeto y actor social central en este estudio.

Se hace referencia a la idea de globalización para “explicar fenómenos muy diversos de la sociedad contemporánea” (Amat, et al, 2002, p.8) con especial sentido en los estudios sociales y como marco conceptual “omnipotente en toda manifestación pública” (Beck, 1998, p. 7), el cual no debemos confundir con otros términos relacionados como: sistema capitalista y neoliberalismo, por lo tanto, partiremos desde esta idea para el análisis.

La globalización la entendemos como un conjunto de procesos complejos que han tenido diferentes significados e interpretaciones por la diversidad de incidencias en todo el planeta durante la época actual destacando como “vía única e indiscutible del progreso de la humanidad” (Castells, 2002, p.86); y como la “interconexión de múltiples actores a nivel mundial, primordialmente los Estados, los emporios financieros, las empresas multinacionales, los organismos monetarios y las organizaciones sociales transnacionales” (Vivaldi, 2016, p. 295)

Sin embargo, retomamos las nociones teóricas de Morett (1998) que refieren a una globalización que implica cambios cuantitativos y cualitativos, cuyos efectos se manifiestan mediante formas diversas, por ejemplo: la vida económica, social, cultural y política. Este autor aborda este concepto y su incidencia en la esfera social, la relación con el sistema capitalista y el dominio ideológico con el cual intenta expandirse a infinidad de rincones en el planeta, nos señala que:

Bajo la globalización se intenta conducir a las diferentes sociedades a un modelo único de comportamiento en el que los efectos que generan los procesos económicos atentan culturalmente contra los diversos grupos humanos a los cuales se les imponen formas de vida acordes con la occidentalización del mundo, incorporándolos a patrones de

consumo similares, a la aceptación pasiva de la ideología y la práctica del llamado desarrollo [en cualquiera de la amplia gama de versiones en que éste se presenta] y que en el fondo sólo encubren su verdadera naturaleza, que sintetiza en la expansión, sin más, de la forma capitalista de producción, de su dominio y de sus leyes, a favor de los intereses de lucro. (Morett, 1998, p. 48).

Se identifica al capitalismo como un “sistema social histórico” (Wallerstein, 2001, p.1), acumulativo articulado, que ha tenido diversas etapas en su desarrollo histórico en el globo terráqueo. Se concibe al neoliberalismo como las doctrinas económicas que pregonan el libre mercado y la apertura comercial como premisas fundamentales y que han sido inspiración para instrumentar políticas públicas en las últimas décadas a nivel global (Morett, 1998) “y se ha tornado hegemónico como forma de discurso” (Harvey, 2007, p.7) es decir, es ideológico (Borón, 2001, p. 179.)

Consideramos que es crucial el estudio de las incidencias globales en los escenarios locales, ya que el acontecer actual evidencia de diversas maneras la naturaleza contradictoria o “conjunto de contradicciones de proporciones globales” (Pérez & Flores, 2004, p. 2) que conlleva el desarrollo de los fenómenos globales al imponer modos de vida y acelerando profundas transformaciones locales.

Considerando que actualmente no se puede entender lo global sin lo local, ni lo local sin lo global, es imprescindible retomar algunas ideas de Bonanno, quien trabaja la propuesta en un sentido amplio pero contundente, pues declara que la relación global-local es dialéctica, ya que: “lo local está definido por estrategias y acciones de actores globales que se enfrentan a estrategias y acciones de actores locales” (Bonanno, 2006, p. 257).

Esta idea enfatiza que los procesos de globalización se entienden porque se concretan y manifiestan en las esferas locales y el concepto de globalización en sí mismo sólo es una entidad abstracta, por lo tanto, hablar sólo de este término no tendría sentido si no miramos lo que acontece desde las aristas particulares donde se desenvuelven actores en territorios concretos.

Esta interpretación teórica adquiere una nueva dimensión ante la cuestión de género, pues encontramos que las incidencias de la globalidad se dan de

manera diferenciada en hombres y mujeres. Asimismo, dentro de los efectos globalizantes, encontramos “los fuertes embates de la violencia, el desempleo, la pobreza, la marginación y la exclusión” (Hurtado, 2004, p. 107); lo cual afecta mayormente a las mujeres.

Para esto, el enfoque feminista nos permitirá develar analíticamente algunos procesos que colocan a las mujeres en constante desventaja; estos efectos de la globalización son derivados de la instrumentación de políticas de corte neoliberal que afectan directamente sus vidas y cotidianidad.

Ejemplo de lo anterior son transformaciones y cambios en la vida comunitaria de muchas mujeres, como la inserción en los mercados de trabajo. Marcos (2011) nos explica que “La globalización [es] un proceso a través del cual las empresas multinacionales adquirieron una preeminencia sin precedentes como actores internacionales. Esta globalización ha introducido a millones de mujeres de los países en desarrollo en el mundo del trabajo” (p.30)

En el caso de mujeres en los sectores rurales, notamos una constante desvalorización de su trabajo y este es el principal factor que pauperiza sus condiciones de vida. La desvalorización entendida como trabajo poco calificado y ejercido por ciertos sectores (Berger & Mingo, 2012, p.1) es parte de la lógica funcional del sistema capitalista que también es patriarcal, por lo que estos sistemas no tienen como fin mejorar las condiciones, sino que su prioridad es el beneficio económico y este es un punto clave para entender las tensiones generadas en la esfera global.

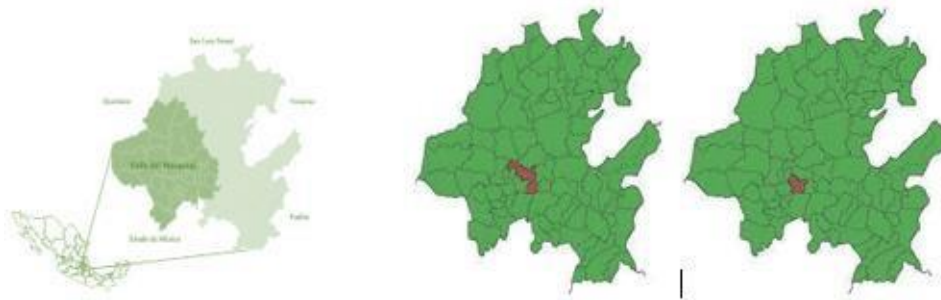
Al hablar de mujeres, es primordial auto posicionarse para referir y nombrar a las personas de las que se hablará. Como primer punto, destaco que las mujeres en el Valle del Mezquital se encuentran permeadas profundamente por procesos violentos y opresiones derivadas de la cultura patriarcal general; además de las imposiciones coloniales que perduran a través de marcos normativos de los que deriva la división sexual del trabajo.

Nos situamos geográficamente en tres municipios del Valle del Mezquital, región conformada por más de una veintena de municipios, para localizar la discusión en una esfera local que se inserta en las dinámicas globales, pero

al mismo tiempo con peculiaridades de la especificidad histórica y sus rasgos culturales-geográficos.

Los municipios de San Salvador, Francisco I. Madero y Santiago de Anaya poseen características similares, pero también de singularidad, diversidad y diferenciación. Debido a esto, es poco fiable abordar a sus habitantes desde un concepto o término que los pueda definir *grosso modo* y unificadamente.

A continuación, se presenta la región del Valle del Mezquital dentro del territorio nacional; en rojo la extensión territorial de los municipios de Francisco I. Madero y San Salvador:



Cuadro 1 Hidalgo y la región del Valle del Mezquital. Imágenes tomadas de <http://intranet.e-hidalgo.gob.mx> y elaboración de Itzel Vargas García.

Cuando se establecieron relaciones coloniales en el territorio que hoy es México, se utilizaron diferentes formas para referirse a los diversos grupos sociales que habitaban, tales como indios, indígenas, salvajes, minorías, etc. Pensamos que nombrar a las personas que pertenecen a pueblos originarios, representa un acto de poder, por lo tanto, apelamos a través del lenguaje enunciar a estas personas usando su autoidentificación, autoconocimiento y libre determinación para establecer relaciones respetuosas durante este estudio.

Los habitantes de estos municipios se nombran a sí mismos de distintas maneras; dentro de sus narrativas, se encuentran las referentes a la identidad

e historia del pueblo hñähñú, pero no en todos los casos, pues muchas veces existe esta auto adscripción y en otros no.

Para fines prácticos quisiera deslindar en este estudio el uso de algunas categorías coloniales u opresivas que funcionan como etiquetas para diferenciar a las mujeres, lo que contribuye a asumir la diferencia desde una política segregante como “indígenas” o academicistas como “subalternas” para dar paso al nombramiento desde los procesos de autodenominación y percepción que tienen de ellas mismas, basándome en experiencias y sentires manifiestos.

Para esto, consideré adecuado el uso de la acepción de “mujeres en el Valle del Mezquital”, ya que refiere a vivencias de cada mujer desde su particularidad, contexto geográfico y roles que ejercen. Por ejemplo, cuando se les preguntó a algunas mujeres cómo se definen o se nombran a sí mismas, simplemente respondieron: “Soy “T” de San Antonio”, “Yo soy “M” mamá de “F” en El Rosario”, “Yo soy una guerrera de San Andrés Tianguistengo porque he enfrentado muchas adversidades”, “Yo soy la señora Sara, orgullosamente de Actopan, Hidalgo”, etc.³

Lo local para este estudio, lo entendemos desde la perspectiva de Escobar (2004): lugares contruidos socialmente donde se asientan culturas, modos de concebir el mundo e interpretaciones que derivan en prácticas sociales, percepciones, experiencias, conocimientos, expresiones, tensiones, exclusiones y diversas territorialidades dotando de sentido a los sujetos que se desenvuelven dentro de ese espacio.

No obstante, no perdemos de vista la importancia de los procesos de globalización, pues su impacto en lo local es innegable sobre los espacios y territorios; y esto se vuelve indispensable para el estudio de los procesos locales puesto que las relaciones con la globalidad confieren nuevos sentidos y experiencias.

³ Ejercicio hecho durante una visita a campo durante el mes de noviembre de 2020, se utilizan las iniciales de sus nombres omitiéndolos para respetar su privacidad.

En este ámbito, ligamos los lugares y lo local como espacios donde se conforman dominios y resistencias; potencialidades y acciones políticas; prácticas culturales y memorias. Al respecto, lo local es donde dotan de significado su existencia y desenvuelven sus prácticas cotidianas puesto que los sentires, construcciones y percepciones expresan la territorialidad del Valle del Mezquital.

A nivel local encontramos la persistencia de los aspectos históricos y culturales de la cultura alimentaria, donde el sabor, lo natural y el disfrute son aspectos esenciales que se desenvuelven tanto en el ámbito privado (hogares) como en el público (mercados y fiestas). Y desde esta perspectiva social es como los habitantes de la región dibujan modos de concebir el mundo a través de prácticas alimentarias.

Por consiguiente, pensamos que la persistencia alimentaria en la región es una respuesta local que contribuye a desdibujar esa apariencia sólida de legitimidad con la que se muestran los procesos de tendencia globalizadora donde se establecen patrones de homogeneidad cultural.

1.2 Deslegitimación de lo global y las respuestas locales

Distintos autores han discutido sobre crisis y deslegitimación de discursos dominantes como una gran oportunidad para establecer cambios a nivel societal, pues también conllevan la apertura de nuevas brechas de conocimiento y procesos de reflexión, tomando en cuenta la voz de los que han sido oprimidos históricamente.

La síntesis de algunas ideas sugiere que los discursos dominantes relacionados a la globalización y al éxito del libre mercado son ideologías que han gozado de hegemonía, pero esto no quiere decir que sean fenómenos acabados, dominantes y perdurables en el tiempo. La postura propia es que no negamos la idea del dominio en algunos sentidos, pero nos oponemos a las ideas de predominio total e indefinido en los ámbitos cotidianos, en los espacios físicos y temporales de la historia humana.

Es aquí donde el interés académico utiliza diversas direcciones críticas de interpretación, pues a nivel local se manifiestan algunos "límites...por los

riesgos involutivos” (Chomsky, 2002, p. 13). En este sentido se habla de Redes Globales de Resistencia (Amat, et al, 2002, p.11) o movimientos antiglobalización (Castells, 2002, p.87).

A su vez, es necesario plantear el tema de legitimidad como “ejercicio continuado del poder” (Hernández, 2009, p. 155), para enfocar la idea que representa la posibilidad de ruptura de la colonización mental que se ha impuesto en nuestro pensamiento, logrando que se especule que el progreso y el desarrollo económico sean las únicas metas de las sociedades humanas.

Entre las posturas críticas encontramos las de Atilio Borón que explica su idea sobre la “volatilidad” (Borón, 2001, p.41) en la que se encuentra inmersa la legitimidad de los discursos dominantes, así como la sugerencia de que la hegemonía de éstos puede ser reformulada por la humanidad misma, ya que la trayectoria dialéctica humana ha comprobado que ningún proceso histórico ha sido estático y predominante por mucho tiempo.

A partir de esto, refiere el capitalismo como un sistema mundial producto de acciones sociales: “este predominio otorgó a los capitalistas en la fase actual un poderío impresionante que les ha permitido, con bastante éxito, construir una sociedad a su imagen y semejanza” (Borón, 2001, p. 34). Lo que nos sugiere un sistema sostenido sólo por la ideología que establece alrededor suyo.

Aunque en el caso del capitalismo, los reacomodos históricos exhiben una continuidad en periodos de larga duración como lo señala Wallerstein (1984) en la idea del sistema mundo: “Es un sistema mundial, no porque incluya la totalidad del mundo, sino porque es mayor que cualquier unidad política jurídicamente definida. Y es una economía mundo debido a que el vínculo básico entre las partes del sistema es económico” (p.21).

La idea de una posible disolución de la legitimidad gozada, haciendo referencia a una “desglobalización”, dice Bello (2009) quien advierte que: “cuando la legitimidad ha desaparecido y no se ha recuperado, es sólo una cuestión de tiempo hasta que la estructura colapse, no importa qué tan sólida sea en apariencia” (p.159).

Este planteamiento se ilustra al revisar algunas corrientes de pensamiento y acción que expresan desacuerdo ante los procesos que profundizan las brechas de desigualdad, deterioran al planeta y también, ostensiblemente, amplían los tratos inequitativos entre los miembros de la sociedad.

Una paradoja a propósito de la deslegitimación de discursos hegemónicos de la globalización es que estas expresiones se dan de manera local a través de luchas, resistencias y crisis. Por lo tanto, nos encontramos ante procesos y acciones locales de deslegitimación de los discursos hegemónicos; y es en lo local donde se desenvuelven resistencias.

Pérez y Flores (2004), ilustran el posible porvenir de la globalización en medio de contradicciones y crisis: “La ideología que había ofrecido la legitimidad necesaria, sufre una crisis de valores y hoy se muestra como fiel a la desesperanza, la fragmentación, el sacrificio e incluso el suicidio colectivo” (p.3)

No obstante, ante estos procesos de deslegitimación global, es importante no perder de vista las consecuencias devastadoras que no conforman sólo estructuras ideológicas, sino realidades concretas⁴. En el caso de América Latina las consecuencias de la globalidad, a través de cambios en los ámbitos económicos, sociales y culturales han traído severas consecuencias para la población y el medio ambiente.

Ejemplos de estos se han desarrollado en diversos países latinoamericanos donde México no es la excepción ante las constantes tensiones derivadas de la era global, por ejemplo la entrada de políticas neoliberales en diferentes gobiernos que concretan proyectos de acumulación por desposesión y extractivismo; predominio de las ideas del libre mercado en el comercio,

⁴ La página de internet de OXFAM nos arroja datos sobre las fortunas de unos cuantos multimillonarios que crecen exponencialmente mientras que 735 millones de personas, viven en pobreza extrema, evidenciando las profundas desigualdades que propicia el sistema capitalista. Dicha página también nos indica que el trabajo de cuidado realizado por las mujeres y no pagado equivale a 10.8 billones de dólares y que los 22 hombres más ricos del mundo poseen una riqueza monetaria superior al número total de las mujeres que habitan en África. Adicionalmente la ONU afirmó en 2019 que los grados de contaminación son alarmantes, ya que en el 95% de las ciudades, los niveles de polución superan lo recomendado por la OMS.

dependencia económica, reducción de empleos debido a la automatización de procesos, desigualdades e impactos diferenciados ante el uso de nuevas tecnologías y el cambio climático debido a actividades contaminantes.

Como respuestas locales, surgen ideas encaminadas a producir conocimientos que, además de inscribirse en el pensamiento crítico, desean construir nuevas formas de concebir el mundo basado en las visiones de las experiencias y discursos de los históricamente oprimidos como los pueblos originarios y las mujeres.

Ante la diversidad de respuestas a los discursos dominantes y hegemónicos encontramos que se desenvuelven desde puntos territoriales urbanos, rurales, dentro de la vida de algunos pueblos originarios y de grupos históricamente segregados; y que estas se construyen con diferentes intensidades e intencionalidades pasando desde radicales y de confrontación con el sistema, a las integradas en los vaivenes de la economía de mercado.

Una de estas corrientes de pensamiento que representa nuevas formas de construir el mundo surge en América Latina con el movimiento decolonial que mediante posicionamientos político-epistémicos-críticos evidencian al colonialismo y patriarcado en cuanto su relación con los fenómenos de violencia, racismo, clasismo, capitalismo en espacios geográficos del Sur Continental (Da Silva, 2015).

Es importante mencionar que, aunque las corrientes decoloniales se particularizan en regiones, se hermanan con luchas similares en otras partes del mundo, pues consideran que la situación coincidente de opresión implica una oportunidad de unión.

Destacamos estas propuestas de globalizar la lucha desde los ámbitos locales, pues pensamos que representan posturas antisistema, pues ofrecen escenarios de resistencia en el contexto que la comunicación globalizada ofrece para aportar a los procesos deslegitimadores de la hegemonía de los ideales acumulativos y de libre mercado. Por lo tanto, las redes globales son aprovechadas para intercomunicar y establecer acciones que permitan

reconocer a los actores como sujetos sociales y así poder incidir en su propio devenir.

Resulta importante destacar el tema de las luchas de las mujeres en la globalidad, que vislumbra y propone que un reto de los movimientos feministas consiste en utilizar lo global para fortalecerse y dar cabida a diálogos basados en diferencias. El retomar estas ideas puede significar que la cuestión global debe ser utilizada desde una postura crítica para favorecer a las mujeres; la autora Sylvia Marcos hace este importante giro como reflexión ante un escenario ineludible (Marcos, 2011).

Son múltiples las formas en que las mujeres oponen resistencia a la globalización ante la pérdida de patrimonios culturales, porque mediante la implementación de ideologías y productos de mercado, se ha propiciado la disminución de reproducción de esquemas culturales y de vida locales, lo cual afecta los entornos locales en los que se desenvuelven.

En cuanto al tema alimentario, es cierto que muchos pueblos originarios conservan gran parte de sus culturas alimentarias locales al ejercer sus procesos de producción, abasto y consumo de acuerdo con sus valores particulares ligados a conocimientos tradicionales. No obstante, los procesos de “globalización alimentaria” (Rebato, 2009., Bonanno, 2003 y 2006) también han incidido negativamente transformando los esquemas alimentarios y prácticas de consumo.

Asimismo, encontramos una situación contradictoria para los grupos e individuos pertenecientes a comunidades de pueblos originarios que producen alimentos: déficit en el acceso a alimentos básicos e indispensables para su bienestar, posicionándolos en situación de vulnerabilidad, explotación y pobreza.

Dicha paradoja también incluye que mientras los sectores rurales enfrentan el difícil acceso a los alimentos por falta de capacidad adquisitiva, en las áreas metropolitanas algunas partes de la población tienen comportamientos de consumo excesivo al ingerir gran cantidad de calorías a través de la variedad

de comida procesada que está a su disposición evidenciando un profundo desequilibrio entre la producción, distribución y consumo de alimentos.

Como vemos, los efectos globalizadores en las esferas locales producen situaciones diversas y diferenciadas a lo ancho del globo terráqueo, haciendo que se deleve a la globalización como un fenómeno complejo, no lineal y que a su paso encuentra límites y discursos de deslegitimación. En el caso de las mujeres, los procesos de globalización implican tensiones y una diferenciación en cuanto lo vivido por el sexo masculino.

Con estas ideas, podemos afirmar que la globalización para la gran mayoría de mujeres en entornos rurales y en contextos de comunidades pertenecientes a pueblos originarios, han significado diversos efectos como la pauperización de sus condiciones de vida, no sólo porque a través de los circuitos transnacionales de mercancías se promueve el abaratamiento de productos rurales y explotación de su trabajo, sino también por la poca valoración en la que se emplean y desenvuelven. No obstante, en esta tesis reiteramos que gracias al trabajo de mujeres es como se sostiene la vida.

1.3 Efectos de la globalidad en el Valle del Mezquital

En nuestra región de estudio, notamos la manifestación de los efectos inherentes a la globalización y la implementación de políticas neoliberales desde distintas aristas, incidiendo profundamente en la vida comunitaria. En primera instancia, en los mercados de trabajo encontramos una serie de opciones muy poco favorables: empleos mal pagados, extensas jornadas de trabajo (aunado a dobles o triples jornadas), súper explotación y condiciones precarias. Hallamos que muchas mujeres trabajan como jornaleras, campesinas, como obreras en maquiladoras, fábricas, en industrias extractivas, en negocios particulares y desafortunadamente también se emplean en la prostitución y actividades ilegales.

Por dobles o triples jornadas de trabajo nos referimos a las actividades desarrolladas por mujeres que representan gran valor para sustentar la vida y los hogares, pues además de realizar labores domésticas sin remuneración, también se lanzan a los mercados laborales con salarios e ingresos inferiores

para alcanzar un nivel digno de vida, adicionalmente también deben atender los asuntos relacionados con sus parcelas, es decir, su fuerza de trabajo se reparte entre lo no remunerado y lo remunerado (Ramírez & Cota, 2017)

A través del fenómeno de la migración, la región expulsó población masculina que se trasladó principalmente a Estados Unidos con mayor énfasis en las últimas décadas, poniendo más carga sobre las mujeres, estableciendo nuevos patrones de trabajo para ellas. Parte de estas implicaciones se interpretan teóricamente desde el punto de vista de la diversificación del trabajo femenino en zonas rurales.

Por otro lado, ante la falta de oportunidades, crisis económicas recurrentes y a la difícil situación que enfrentan las comunidades en la región, se ha dado en las últimas décadas una diversificación del trabajo rural, es decir empleo en actividades no agropecuarias (Mora & Cerón, 2015, p.60) como salidas emergentes para obtener ingresos (Damián, 2010); entre ellas encontramos actividades en cooperativas rurales turísticas o de servicios y/o manufacturas.

Particularmente, la feminización del trabajo rural profunda y amplia (Lastarria-Cornhiel, 2008) se dio de manera intensa en los últimos años de forma adyacente a la migración, donde muchas mujeres asumieron los trabajos realizados por hombres, exponiéndolas a excesivas cargas laborales.

La feminización del trabajo rural, lejos de ser una salida digna para las mujeres no representa independencia económica ni mejoría en sus condiciones, significa un deterioro severo en sus vidas, pues sus trabajos se intensifican, elevando el desgaste físico y emocional.

Ahora bien, es alarmante que uno de los efectos colaterales de las industrias y de la aceleración urbana sea la proliferación de lugares donde la trata de personas utilice el cuerpo de mujeres para la obtención de ganancias económicas, dirigiendo a las mujeres a un entorno de violencia y degradación extrema.

También notamos que las mujeres que optan por el autoempleo y trabajo artesanal enfrentan situaciones precarias, ya que los mecanismos capitalistas

de explotación permiten que los productos que colocan en el mercado sean vendidos a costos muy por debajo de su valor, concretando la apropiación de la fuerza de trabajo, explotación e intercambio desigual entre capital y trabajo.

El trabajo de Bartra (2006) en su obra *El Capital y su laberinto*, explica su teoría de reproducción social del campesino en el sistema capitalista y explora teóricamente la concreción de mecanismos de explotación y origen diferenciado de productos campesinos y capitalistas, esto nos servirá para entender la diferencia entre el trabajo artesanal campesino y la explotación consumada por el capital.

Ejemplo de esto es que, en cualquier mercado de la región como los tianguis de Actopan, Tlahuelilpan e Ixmiquilpan, podemos encontrar una gran cantidad de productos del trabajo femenino a precios muy bajos como alimentos y artesanías. Estas líneas ilustran su argumento:

El campesino crea productos, los lanza al mercado y obtiene a su vez de este mercado otros productos que consume. El hecho para él evidente es que, en este intercambio de valores de uso, la venta de lo que produce apenas le permite adquirir lo que necesita, consumir para mantener su existencia física y de su familia y producir el proceso productivo en el mismo nivel. Sin embargo, visto en su conjunto, el proceso constituye un mecanismo de transferencia-explotación que se realiza en forma de productos, excedentes que se transforman en valor- aparentemente sólo transferido- en la órbita de la circulación. (Bartra, 2006, p.256)

En general, podemos enfatizar que la situación de las mujeres en la región es un tema complejo, pues no sólo afecta a ellas, sino a la totalidad de la sociedad local y nacional. La explotación de las mujeres mecanismos insospechados de transgresión, puesto que adquiere formas de reproducirse y naturalizarse.

En el trabajo en campo se ha observado que tanto hombres como mujeres no consideran las labores domésticas como un trabajo que contiene y genera valor, pues consideran que es obligación sin remuneración debido a los preceptos del sistema normativo que concibe estas tareas asignadas a las mujeres como un destino predeterminado.

Adicionalmente, la atmósfera violenta hacia las mujeres en otros ámbitos es constante, en múltiples pláticas se han testimoniado vivencias que denotan tintes de un machismo exacerbado que afecta la vida dentro de las comunidades; entre estas prácticas recurrentes y lamentables, encontramos el abandono familiar, agresiones físicas, psicológicas, y difamaciones que obstaculizan los planes de mujeres para su desarrollo e independencia, hasta atentados contra su vida como los feminicidios.

Por otro lado, la entrada de actores transnacionales en su modalidad de empresas o franquicias se ha incrementado en los últimos años en la región. En el sector de la economía agrícola encontramos agroindustrias e insumos que evocan nombres de talla internacional como: Bayer, Syngenta, John Deere, Dupont. La producción agrícola y la cosecha en los campos regados con agua negra están íntimamente ligados a los paquetes tecnológicos donde están involucradas estas compañías.

En la cuestión alimentaria encontramos supermercados e infinidad de marcas de la industria alimenticia como Coca Cola, Nestlé, MASECA, Kellogs, Danone. Ahora es común encontrar grandes bodegas y tiendas mayoristas y minoristas que compiten de manera desigual con los esquemas de la alimentación tradicional, por ejemplo, el mercadeo masivo en tiendas de conveniencia y centrales abarroteras de los productos mencionados.

En la cuestión tecnológica cultural, visualizamos la masificación del uso de nuevas herramientas ligadas a las telecomunicaciones y transportes, hoy en día es imprescindible el uso de internet y de diversos implementos desarrollados por marcas como Microsoft, Huawei, Samsung, Sony, Chevrolet, Kía, entre otros más.

Paradójicamente, pese a los adelantos tecnológicos y al establecimiento de una gran red de intercomunicaciones, encontramos que gran cantidad de mujeres en la región no acceden totalmente a estos beneficios. Hoy en día existe una profunda desigualdad en la utilización de los bienes que la globalización ofrece y el acceso a éstos por parte de mujeres por condiciones de pobreza, vulnerabilidad y pandemia. (Ceaglio, Gasparini & Paez, 2020).

Referente a la entrada de actores transnacionales y la inserción de mujeres en los mercados de trabajo en la región, ponemos de ejemplo la llegada de múltiples maquiladoras que contratan a miles de mujeres: testimonios de la comunidad de El Tablón refieren que camiones van hasta sus casas a las 7 am para regresarlas a las 6pm, incluso hay otras comunidades donde es muy alta la ocupación en el sector maquilero, como lo observado en campo en San Andrés Tlanguistengo y Chicavasco en Actopan.

Un testimonio sobre los cambios sufridos en la región causados por los fenómenos globalizadores y la llegada de empresas transnacionales que ocupan mano de obra de la región, y que han derivado en nuevas dinámicas que afectan a la agricultura familiar:

Pues afecta, yo pienso, más que nada en la mala paga que tienen esas empresas y por la facilidad que le dan a la gente, pues ya no se van a trabajar en la agricultura, ya no se enfocan al campo, porque se les hace más fácil irse a trabajar a esas empresas que les pagan poco. Pues yo pienso que afecta porque ya no se plantan nopales como antes. (Comunicación personal, Boxtha Chico, 2021)

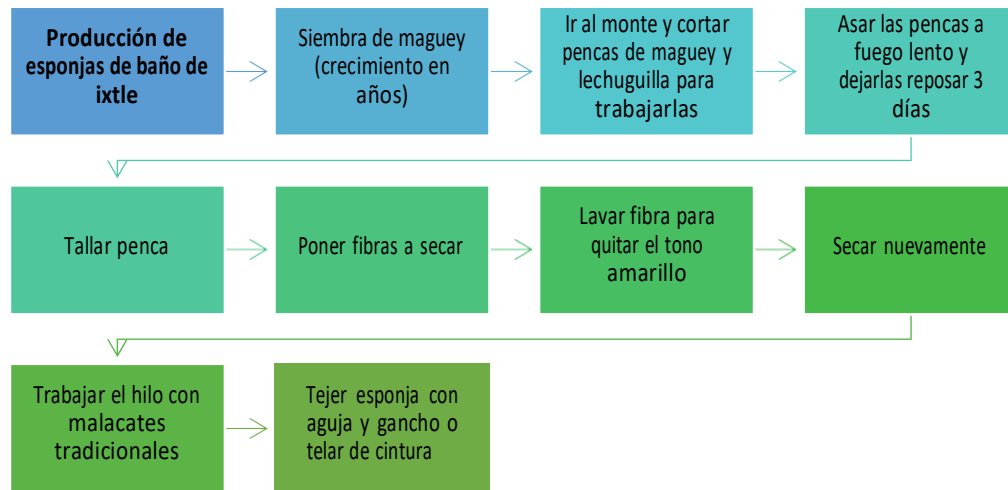
Otro ejemplo es la exportación de estropajos de ixtle hñähñú para la tienda internacional “The Body Shop” con sede en Inglaterra, esto hace referencia a que, por cada pieza elaborada en una cooperativa de mujeres, la transnacional paga 2.18 dólares (equivalente a más de 40 pesos), quedando para las mujeres una retribución económica de sólo de 16.50 pesos mexicanos debido al pago de etiquetado⁵.

El nivel de infravaloración con que se maneja el trabajo de ixtle se entiende mucho mejor cuando se visualiza todo el proceso de producción artesanal implicando tiempo, conocimiento y trabajo que es invertido por las mujeres.⁶

⁵ Tomado de internet de la nota del periódico El Universal con fecha de 25 de marzo de 2011. Enlace: <https://archivo.eluniversal.com.mx/notas/837791.html>

⁶ La cooperativa de mujeres Ya munts'i B'ehna produce aproximadamente 45 mil esponjas de baño de ixtle para la empresa británica “The Body Shop” anualmente, este trabajo emplea a 250 mujeres que la trabajan artesanalmente con el método tradicional hñähñú y con insumos del entorno natural del Valle del Mezquital, principalmente la planta de lechuguilla. En la nota periodística se afirma que a las mujeres se les pide una entrega de 30 esponjas a la semana las cuales pagan a 16.50 pesos mexicanos por pieza menos 1.50 para gastos de organización, dejando 15 pesos libres a las mujeres por pieza, entonces si entregan 30 esponjas su retribución será de 450.00 pesos mexicanos y si entregan 100 será de 1500.00 pesos mexicanos.

El trabajo es muy difícil de calcular debido a que es trabajo artesanal, pues los tiempos varían de acuerdo con el ritmo y capacidad productiva de cada mujer, en resumen, el proceso se describe así:



Cuadro 2 Trabajo de mujeres con ixtle. Elaboración propia

Contemplando todas las fases del proceso, pensamos que la retribución económica no corresponde a la capacidad de trabajo desplegado, por lo tanto, estaríamos hablando de una explotación hacia las mujeres y una remuneración injusta, pues estas tan sólo reciben un poco de más de 1500 pesos pensando en producción de 100 esponjas. Lo cual no puede representar una fuente principal de ingresos, ya que no se sobrevive con tal cantidad en un mes.



Ilustración 1 Foto de Carlos Camacho tomado de La Jornada 7 de diciembre de 2006.

Algunas personas opinan que esto ha significado independencia, aumento de ingresos y conversión de mujeres indígenas en empresarias. Desde un punto de vista personal, esto refleja una escasa valoración y un pago injusto hacia el trabajo de las mujeres, pues se utiliza su conocimiento y trabajo para fines mercantilistas que no las favorece ni a ellas, ni a su entorno.

Cabe decir que la situación de las mujeres no va a mejorar mientras estén adscritas en la lógica de la ganancia, ya que la explotación está de por medio, lo cual sugiere que la responsabilidad de la situación actual radica en la agencia social, en este caso, las mujeres como sujeto social.

Por otro lado, la entrada de megaproyectos relacionados con actividades extractivas y contaminantes como minería, cementeras, termoeléctricas, agrotóxicos, basureros tóxicos, establecimiento de la refinería de Tula y la red de canales de aguas negras han contribuido a la pérdida de biodiversidad y patrimonios culturales, lo cual ha tenido respuestas variadas por parte de la población.

En el municipio de Santiago de Anaya, se gestó un movimiento que expresó descontento social debido a la operación de una cementera que afectó gran parte del paisaje natural, los procesos de recolección y cosecha de insumos naturales para la preparación de los alimentos⁷, interfiriendo en el espacio comunitario porque fracturó el tejido social y su tradición alimentaria porque la trasgresión al patrimonio biocultural se refleja en la posible polución de los insumos alimentarios. Dicho municipio es muy reconocido porque acoge la gran feria gastronómica desde hace 40 años.

Este testimonio nos refiere claramente la destrucción de la naturaleza y por ende del patrimonio biocultural a partir de la llegada de proyectos cementeros en la región:

⁷ En el platicar cotidiano de los habitantes de los municipios cercanos a Santiago de Anaya es común escuchar relatos y opiniones en torno al megaproyecto, algunos de ellos los he escuchado durante el trabajo en campo, encontrando una gran división en torno a posturas a favor y en contra. El descontento fue muy poco difundido en los medios de comunicación y en esta nota podemos encontrar algunos posicionamientos en torno a la defensa de la cultura y el medio ambiente: <https://www.contralinea.com.mx/archivo-revista/2013/07/16/cementera-en-hidalgo-destruye-ecosistema-de-indigenas-hna-hnus/>

Han estado desapareciendo un cerro por allá (Cementos Fortaleza), pues yo estuve trabajando en la cementera un tiempo cuando la estaban construyendo y si destruyen todo, destruyen todo el cerro y pues también magueyes, todo lo que encuentran. Entonces afecta el ecosistema, la flora y la fauna que hay aquí, de por si hay poca, ellos lo vienen a acabar. (Comunicación personal, El Tablón, 2021)

Otro relato con voz enérgica refiere que uno de los efectos descontrolados en la región es la urbanización que da pie a muchos problemas, el más severo es a partir de los diferentes tipos de destrucción y contaminación por megaproyectos:

La urbanización está repercutiendo hasta en nuestras comunidades indígenas y la prueba es la cementera que está allá en los cerros y hasta allá esta la contaminación, allá está el ruido, allá están las luces intensas de las lámparas y se ha perdido la tranquilidad de los pueblos circunvecinos, aparte que ha dañado gravemente la ecología, hay una destrucción de las biznagas, los garambullos, los magueyes, todos esos cactus que embellecen a nuestro Valle del Mezquital se han ido para abajo, aunque la empresa está creando un vivero, pero aún así han dejado parajes en donde antes anidaban los conejos, las serpientes, toda esa fauna silvestre que caracteriza al valle del mezquital. (Romualdo, Boxtha Chico)

Finalmente, también quisiera señalar que la incidencia de la globalización en lo local ha tenido implicaciones expresadas en las prácticas culturales tradicionales, pues es evidente la disminución del uso de la lengua hñähñú, vestimenta típica y consumo alimentario con insumos naturales. Esto no quiere decir que han desaparecido las prácticas tradicionales, pero sí disminuido considerablemente.

Si anteriormente se hablaba la lengua ancestral en diferentes comunidades, ahora también se utiliza la lengua inglesa debido a la migración. Si en décadas anteriores era común encontrar gente vistiendo artesanalmente, ahora predomina la ropa procedente de China y otras latitudes que se adquiere en los tianguis de la región. Si en el pasado durante las actividades festivas se bebía pulque para lograr efectos embriagantes, hoy en día también se ingiere cerveza y alcoholes industriales. Esta alegoría es producto de algunos diálogos que se han tenido con algunos habitantes donde ellos evocan su cotidianidad haciendo comparaciones entre el pasado y el presente.

1.4 Respuestas mezquitalenses ante la vorágine global

Como hemos visto, en la región de estudio se tiene gran conciencia de que existe una inminente pérdida de paisajes naturales y elementos identitarios que hacían del Valle del Mezquital una zona peculiar que se diferenciaba de otras, por lo que encontramos formas contestatarias que se expresan en movilizaciones contra los megaproyectos e industrias como amenazas a la vida de las comunidades, iniciativas que muestran resistencia a las acciones globales y defensa de su territorio como primer eje.

Asimismo, no sólo encontramos iniciativas a partir de expresiones concretas en cuanto a defensa de patrimonios naturales, sino también hallamos respuestas relacionadas al ámbito cultural y festivo, éstas cobran fuerza y visibilidad ante amenazas globales por su efecto transformador que interfiere en los esquemas identitarios y culturales tradicionales.

Como parte de la dinámica local, en la región existe un boom cultural que expone anales históricos que evocan lo identitario del pueblo hñähñú donde, a través de exposiciones artísticas como el muralismo, grupos de danza, música, exposiciones colectivas de pintura, concursos de huapango, actividades ecoturísticas y deportivas, se hace énfasis de la particularidad natural, histórica y cultural configurando interpretativamente una respuesta ante los intentos de homogenización de patrones de comportamiento y consumo en la era global.

Las redes culturales y colectivos con el fin de preservar tradiciones juegan un papel de suma importancia para este fin, pues visibilizan y accionan iniciativas locales demostrando que es difícil cambiar por completo de matriz cultural, pese a la velocidad de los cambios tecnológicos y de tendencias que pretenden unificar patrones de conducta.

Muchos de estos grupos utilizan los beneficios de la tecnología para favorecer sus iniciativas, por lo que en la región encontramos varios ejemplos que contribuyen a continuar la vida tradicional apelando al aprovechamiento de las tecnologías de información y comunicación (TIC's).

Ejemplo de esto es la existencia de radios comunitarias como XECARH “La voz del pueblo hñähñú” y “Radio Ximai” que fomentan entre sus audiencias, la preservación de la lengua y difusión de actividades culturales propias de la región. También proliferan múltiples colectivos y grupos organizados que trabajan intensamente para organizar fiestas patronales, festividades culturales, ferias del pulque y muestras gastronómicas; y su difusión se hace a través de diferentes redes sociales. Por lo tanto, estas iniciativas apelan al factor cultural e identitario, es decir, utilizan y reformulan la cuestión cultural de los pueblos hñähñú como slogan o símbolo indispensable para dar continuidad a su historicidad, territorialidad y vida.

Pensamos, por lo tanto, que muchos pueblos del Valle del Mezquital se resisten a permitir que desaparezca su esencia identitaria frente a imposiciones externas por la actividad tan intensa que realizan, favoreciendo la reproducción cultural a través de un sinfín de iniciativas que no sólo se centran en el discurso, sino en acciones de preservación y difusión.

Con respecto a la situación alimentaria en la región, quisiéramos acotar que se encuentra hoy en día marcadamente influenciada por la globalidad, por lo que, encontramos la coexistencia de esquemas alimentarios de origen diferenciado en la región, que se identifican en dos ámbitos, sin embargo, los encontramos de manera simultánea en los espacios regionales:

Por un lado, está un mercadeo de productos alimentarios de procedencia industrial, reconocidos por su empaque y por la escasa o nula información de origen. También encontramos la circulación de marcas conocidas, provenientes de compañías transnacionales que distribuyen en grandes proporciones su producción a través de mercadeo minorista. Este modelo de alimentación ha ganado terreno en las prácticas alimentarias, sin embargo, no representa los valores culturales e identitarios de los habitantes de la región, sino la introducción de un esquema “moderno” y de “desarrollo”

Por otro lado, hallamos los esquemas tradicionales alimentarios regionales marcados profundamente por las raíces geográficas, ambientales e históricas que dominan en la región como inercia cultural. Y estas pautas son

reproducidas y conservadas directamente en los hogares y comunidades de la región.

Sin embargo, llamamos a esto coexistencia debido a que ambos modelos alimentarios se desarrollan coincidiendo en espacio y tiempo, esta afirmación se funda de acuerdo con lo observado en el trabajo de campo y la colocamos como parte de las incidencias globales en lo local. Por ejemplo, advertimos que en cualquier hogar de la región se realiza la ingesta de platillos típicos en conjunto con refrescos y golosinas de procedencia industrial.

Ante este paralelismo de la cuestión alimentaria regional, podemos afirmar que en el Valle del Mezquital hay un ejercicio intenso de festividades relacionadas a la cuestión alimentaria tradicional que busca revalorar los alimentos tradicionales y se expresa en las muestras gastronómicas y pulqueras.

En este panorama, insertamos a las muestras gastronómicas como iniciativas comunitarias de reproducción social a través de los esquemas que dominan la escena cultural de la región, puesto que, a pesar de las transformaciones e incidencias de un mundo globalizado, la región de estudio se reconoce y distingue por sus rasgos culturales específicos.

La alimentación es una cuestión indispensable para todos los seres humanos, sin embargo, a nivel social adquiere connotaciones diversas de acuerdo con las condiciones en las que se desarrolla dentro de los territorios y grupos culturales concretos. Por lo tanto, las muestras gastronómicas reflejan las expresiones sociales de quienes las implementan, desde un carácter comunitario y su fin principal es preservar y festejar los valores identitarios.

Esta reapropiación cultural es realizada generalmente por jóvenes y grupos organizados que apuestan por la cultura heredada de sus ancestros. Estas iniciativas son abundantes y regularmente se enmarcan en las ferias patronales de cada pueblo. Cabe advertir, que se efectúan como parte de una tradición por mostrar orgullo por la gastronomía local y su fin principal no es la obtención de ganancias.

Entonces, interpretamos las muestras gastronómicas y pulqueras como una respuesta local ante lo global y con profunda relación con lo tradicional, porque aunque los esquemas alimentarios tradicionales quizá existan desde hace milenios, estas iniciativas muestran la gastronomía local enfáticamente durante las últimas décadas, coincidiendo en tiempo con los efectos de la globalización en la región y producto de la implementación de políticas neoliberales que dejaron como consecuencias en la vida cotidiana severas modificaciones a la cultura alimentaria local.

Desde mi punto de vista, estas iniciativas son parte de las respuestas locales frente a imposiciones globales que conforman discursos y acciones de arraigo tradicional debido a que su puesta en marcha implica cierta oposición a lo dominante y es un recordatorio de lo que es ser hñähñú en la época actual global.

Capítulo II: Un acercamiento a las múltiples opresiones de las mujeres en el Valle del Mezquital.

2.1 Aportes de algunas posiciones feministas para el análisis

El campo epistémico de los estudios feministas en la actualidad es diversificado, abordarlos todos sería un trabajo sumamente laborioso puesto que tantos posicionamientos teóricos, sin menospreciar ninguno, convertirían en estéril una discusión que debe ser encaminada al entendimiento del estudio de las mujeres desde una especificidad histórica como la presente. Según Blázquez (2012), las posiciones feministas tienen dos puntos de acuerdo: “el género como organizador clave de la vida social y la acción como compromiso central del feminismo” (p. 21)

No obstante, dentro de las múltiples posturas, es importante dilucidar algunas y posicionarse frente a ellas para acotar contribuciones. En primera instancia, considero que las corrientes que se utilizarán en esta investigación y el problema de investigación, por lo que se ha decidido trabajar con la perspectiva de la de(s)colonialidad (Guzmán, 2019., Lugones, 2010 y Espinosa-Miñoso, 2014 y 2016.), los conocimientos situados (Haraway, 1995), la interseccionalidad (Crenshaw, 2012) y teoría de la reproducción social. (Federici, 2018)

En un primer sentido, enuncio el legado de los estudios decoloniales, ya que son un importante referente para abordar los territorios que viven los procesos de colonización y otras problemáticas derivadas en el territorio que hoy se denomina América Latina y que algunas autoras reseñan como Abya Yala (extensión territorial continental que los europeos llamaron América).

Para esto, es necesario desligarme de los estudios con lecturas norcéntricas, es decir, los realizados desde institutos con marcada influencia eurocéntrica como universidades europeas, prefiero el uso narrativo de los discursos de mujeres que hablan de la descolonialidad y no decolonialidad desde sus sentires y experiencias; y no teorizan desde un contexto externo. No obstante, también afirmamos que, dentro de esta corriente, hay múltiples

posicionamientos y pensares que a su vez fueron retomados de una diversidad de antecedentes como lo muestra la siguiente tabla:

Tabla 2 Antecedentes del feminismo de(s)colonial. Elaboración propia, a partir de la exposición de Gabriela González Ortuño para la clase de Metodología feminista del posgrado en estudios latinoamericanos, noviembre de 2020.

<i>Antecedentes del feminismo de(s)colonial</i>		
Pensadores anticoloniales, antiesclavistas, panafricanistas. Black Feminism	Pensadores sobre el Caribe (siglos XIX-XX)	Feminismo Anarquista-obrerista
	Interseccionalidad	Feminismo chicano y de color
Pensamiento y quehacer de los pueblos originarios	Pensamiento poscolonial	Teoría de la Dependencia
Orientalismo	Sociología de la Emergencia	Comunitarismo
Indigenismo	Poscolonialidad y subalternidad	Respuestas desde el Sur

Ahora bien, al hablar de feminismo de(s)colonial se hace referencia a “la necesidad urgente de descolonizar el feminismo” (Guzmán, 2019, p.1), a los discursos, resistencias cotidianas a la diferencia colonial (Lugones, 2020), a la praxis política de mujeres que se auto refieren dentro del Abya Yala (Guzmán, 2019) y para analizar “la opresión de género racializada y capitalista, es decir la colonidad del género” (Lugones, 2020, p. 105).

Esta postura feminista lanza críticas al orden colonial que impera a través de prácticas violentas derivadas de los procesos históricos y que están inmersos en la construcción de conceptualizaciones como raza, género, clase, etnia, sexo y que se internalizan profundamente en la vida de los habitantes formando sociabilidades diferenciadoras y excluyentes que degradan a los pueblos originarios, pero con más énfasis hacia las mujeres.

En particular, el feminismo descolonial refiere a un punto de inflexión en el feminismo (Espinosa-Miñoso, 2016) que plantea posiciones más contundentes en cuanto a la resistencia política, nombrando la memoria, los cuerpos, la intersubjetividad “historizada” (Lugones, 2020) y la autonomía epistémica e histórica como factores claves para acabar con las estructuras

coloniales afianzadas en las instituciones y prácticas culturales que habitan y subyugan a mujeres de pueblos originarios, negras y empobrecidas, etc. De ahí su nombre “descolonizar” para nombrar y comprender el patriarcado a través de la práctica concreta de las cotidianidades y no desde puntos de vista teóricos pertenecientes a la blanquitud académica que aborda la decolonialidad.

Adriana Guzmán (2019) de origen boliviano, es una ideóloga y activista importante en esta corriente epistémica, la cual a través de sus palabras podemos sentir enérgicamente el desligamiento con otros tipos de feminismo, pues pregona, son parte del mismo sistema que oprime a otras mujeres:

Presentamos un posicionamiento político reafirmando que no hay historia universal tampoco del feminismo, que hay que descolonizar la temporalidad, que no somos hijas de la ilustración, no queremos un feminismo con apellido o adjetivado, no planteamos igualdad, ni diferencia, sino la comunidad, recogiendo nuestra memoria de América Latina y el Caribe...Reconocer que ha habido y hay feminismos sistémicos y feminismos anti sistémicos, es decir feminismos que buscan un lugar en el sistema de opresiones y otros que luchan contra éste. (Guzmán, 2019, p.6).

Ante esto, la dirección personal es abordar algunas de las ideas de las corrientes de(s)coloniales para apelar a la memoria de las mujeres en el Valle del Mezquital, entendiendo que está compuesta y entreverada entre prácticas de opresión y de resistencias, dichas prácticas se pueden develar mediante la narrativa de sentires y de experiencias propias, pues es en la cotidianidad donde se generan actos de agravio. Desde este punto de vista, apoyarnos del feminismo descolonial, implica una apuesta epistémica (Espinosa-Miñoso, 2014, p.7)

Entendemos pues, que las mujeres de pueblos originarios no pueden analizarse desde una malla teórica que utilice terminología que contribuye a la universalización de prácticas e ideas e invisibilización de otras. Aquí la cuestión es interpelar el entramado que constituye los procesos de colonialismo, patriarcado y capitalismo para evidenciar estructuras dominantes, degradantes y sus respuestas desde la vida de mujeres que

enfrentan violencia como el racismo, el sexismo, clasismo, invisibilización, explotación, entre otros.

De este modo y como crítica a las pretensiones universalistas de la historia, nombramos la experiencia de las mujeres de pueblos originarios a través de sus prácticas, discursos, resistencias y emociones como memorias concretas que han sido constantemente invisibilizadas, despreciadas e ignoradas bajo el dominio de colonialismos, incluso académicos que definen qué temporalidades usar y cómo referirse a través del establecimiento de diferencias. En este contexto coloco a las experiencias de las mujeres del Valle del Mezquital como parte de esa historia invisibilizada y agraviada como veremos en los últimos capítulos.

Seguidamente, doy paso al uso del aporte de la corriente de los conocimientos situados haciendo énfasis en la obra de (Haraway, 1995), puesto que esta autora hace referencia a prácticas más éticas en la generación de conocimientos, revisando crítica y reflexivamente las prácticas de dominación y de privilegio entre las diferentes posiciones del quehacer científico feminista con el fin de lograr “versiones fidedignas de un mundo real” (p.321).

La idea de objetividad feminista se basa en la práctica de los conocimientos situados, que en realidad constituyen visiones parciales del mundo, localizables y críticos, pues “solamente la perspectiva parcial promete una visión objetiva” (*op. Cit.* P. 327); y esto tiene relación con el debate sobre la universalidad de la ciencia y su androcentrismo.

El conocimiento situado permite entender que la realidad no está sujeta a quien la nombra, ni es un objeto pasivo que espera a ser descubierto, sino que es una relación dinámica que devela que también las investigadoras son objetos de estudio y de reflexibilidad, puesto que la percepción entre investigador e investigadas es mutua y el conocimiento se genera para todas las posiciones, es decir, que se crea conocimiento y reflexión a través de la interacción investigativa. Cabe decir que la misma Haraway (1995) advierte sobre el peligro de romantizar y “apropiarse de la visión de los menos poderosos al mismo tiempo que se mira de sus posiciones” (*op. cit.* p.328), lo

que significa un reto en la labor investigativa y como crítica a las pretensiones de autoridad científica.

De esta manera, pienso que mi trabajo con mujeres en el Valle del Mezquital no va a resultar un conocimiento elaborado solamente desde mi punto de vista, sino que, a través de una experiencia mutua donde reflexionaré sobre mí misma y a su vez, ellas reflexionarán sobre sí mismas a partir de su experiencia conmigo. Por lo tanto, la labor de investigación no sólo está limitada a mi quehacer, sino al de ellas también.

Ahora bien, es importante recordar que mi lugar como investigadora está determinado por la situación de ser “externa”, no soy parte de la comunidad a las que ellas pertenecen y tampoco comparto los mismos valores determinados por los esquemas normativos y culturales que dominan en la región. Por lo cual, mi posición entre ellas se ve marcado por las cuestiones de clase, raza, edad, educación y de género en el entredicho de que no estoy sujeta a los mismos mandatos de género al igual que ellas, quizás podemos encontrar puntos de encuentro en algunas opresiones, como la discriminación y otras violencias que vivimos y compartimos como mujeres.

Seguidamente, retomamos la noción de interseccionalidad como parte de la construcción del mundo social donde factores heredados históricamente se cruzan dando lugar a expresiones estructurales que conforman múltiples violencias (Crenshaw, 2012, p.88); o bien como enfoque o paradigma que sostiene que categorías como sexo, raza, género, etnia, clase y otros, están interrelacionados (Platero, 2014, p. 56) y no son excluyentes, sino que contribuyen a crear diferentes niveles de injusticia social.

En este estudio entendemos a las mujeres del Valle del Mezquital como personas afectadas por distintas condiciones que se entrecruzan y les generan condiciones de desigualdad: sufren pobreza estructural originada por la persistencia de prácticas colonialistas en la región, discriminación por su pertenencia étnica hñähñú y centralmente, por su condición de mujer que las convierte en trabajadoras domésticas sin retribución, fenómeno reproducido por una añeja e inequitativa división sexual del trabajo, además del patriarcal mandato de género; en su conjunto, éstas conforman fuentes estructurales de

desigualdad (Platero, 2014, p. 56) que son vividas de manera desproporcionada con respecto a los hombres. (Coffey, et.al., 2020, p. 14).

Por último, quisiera referir a la teoría de la reproducción social desde el punto de vista del feminismo, ya que a partir de una crítica al marxismo (Federici, 2018), se alcanza a dilucidar sesgos que hoy en día cobran importancia como deuda histórica hacia las mujeres, puesto que ni Karl Marx, ni las corrientes teóricas que se generaron a partir de él, emanaron reflexiones en extenso sobre la situación de las mujeres, sino hasta en los últimas décadas con las reivindicaciones del movimiento feminista.

Para esto es necesario enunciar que las ideas básicas de esta corriente intentan describir cómo es el proceso de la reproducción de la vida en el mundo actual, a través del trabajo de las mujeres: trabajo doméstico, vida sexual, procreación y trabajos de cuidado dentro de un sistema patriarcal capitalista que explota a las mujeres.

Utilizaremos la noción de patriarcado del salario (Federici, 2018), la cual indica que el salario jerarquiza a hombres con respecto a las mujeres, siendo éstas últimas las que se conviertan en dependientes: “Esta organización del trabajo y del salario, que divide la familia en dos partes, una asalariada y otra no asalariada, crea una situación donde la violencia está siempre latente” (*op. cit.* p. 17).

Esta conceptualización también permite suponer que se crea, a través del salario, un sujeto asalariado pacífico y a la vez explotado que cuenta con una mujer que cumple funciones de servidumbre. Por lo tanto, el trabajo de reproducción es pilar funcional en la organización del trabajo de las sociedades capitalistas, pues necesita a las mujeres para la reproducir la fuerza de trabajo emanada por las personas que se encuentran inmersas en los mercados laborales.

Por trabajo doméstico, entendemos a las actividades relacionadas al sostenimiento de la vida en el seno de las unidades familiares, las cuales contemplan actividades de cuidado, crianza, limpieza, alimentación, procreación; incluso este concepto entiende a las actividades destinadas a los

trabajos de índole emocional, física y sexual de las mujeres para que el capital tenga en disponibilidad a los individuos que conforman su fuerza de trabajo, según la autora (Federici, 2018) esto “es una condición esencial para para la producción en cualquiera de los estadios del desarrollo capitalista” (*op. cit.* p.31).

En nuestro caso, entendemos que el trabajo doméstico en contextos rurales es abismalmente diferente a los de la urbanidad, puesto que las mujeres además de realizar actividades de cuidado familiar también despliegan actividades productivas no asalariadas, como lo son actividades de traspato, huertos, trabajo en cultivos familiares, elaboración de artesanías y de alimentos, reproducción (procreación) y cuidado de los miembros de la familia.

Por lo tanto, la idea de la reproducción social nos refiere al trabajo de las mujeres que permite la reproducción física, mental y de fuerza de los cuerpos de los integrantes de las unidades domésticas familiares para poder continuar con la vida; y para nuestros objetivos esto es fundamental porque aborda los procesos de desvalorización e invisibilización del trabajo de las mujeres, ya que culturalmente se entiende que el trabajo doméstico es deber innato del sexo femenino.

Asimismo, este abordaje tiene que hacerse desde la óptica de que las mujeres del Valle del Mezquital, debido a su especificidad social, económica y cultural, tienen una singular relación con los procesos de colonización que precedieron al afianzamiento del sistema capitalista; sólo así podemos entender que estas mujeres no sólo son agraviadas por fenómenos donde se les destina al trabajo doméstico, sino que también enfrentan la violencia de la diferenciación con una clara intención política de excluirlas y segregarlas bajo las ideas o conceptos de raza, clase y etnia.

2.2 Colonización y capitalismo en la región.

El periodo de colonización en lo que hoy es México y su incidencia en el Valle del Mezquital, trajo consigo profundos cambios que transformaron drásticamente la vida de los pueblos originarios que se desarrollaron en los diferentes territorios. En primera instancia, referimos un cambio normativo y

cultural violento dado a partir del proceso de conquista europea que configuró nuevas formas de organización política, social y económica donde la cúspide de la pirámide fue la supremacía blanca.

En la obra: “Los otomíes, su lengua y su historia”, Lastra (2006) nos relata algunos pasajes de la época colonial en la región, donde menciona la disminución de la población como producto de los intensos cambios derivados del choque cultural. La cristianización de indígenas del Valle del Mezquital comenzó en 1548 con la fundación del convento de Actopan (Lastra, 2006, p. 127) y la construcción de recintos religiosos sirvió para establecer espacios donde se compendiaron acciones de evangelización a los hablantes de la lengua hñähñú.

En el caso del municipio de Actopan, resalta la capilla abierta con murales alusivos al infierno que evidencian la dimensión de violencia simbólica ejercida en este proceso a través de la dispersión de ideologías moralistas y castigadoras.⁸ Adicionalmente, también muchos conocimientos de origen prehispánico fueron censurados por los colonizadores europeos, entre ellos los referidos a prácticas religiosas, místicas, medicinales y sexuales concretando un sinfín de epistemicidios.

Tales cambios involucraron una serie de pérdidas en el tiempo de elementos simbólicos ligados a la cosmovisión hñähñú como las prácticas rituales (que se mezclaron con las europeas), transformación de esquemas alimentarios que se vieron complementados con productos y habilidades aportadas por los españoles. Asimismo, es también importante mencionar que las comunidades preservaron muchas de sus costumbres (Lastra, 2006p.118).

Desde la cotidianidad contemporánea, podemos notar la conservación de muchos elementos y simbolismos inherentes al pueblo originario de los hñähñú que se resisten a desaparecer, como el uso de la lengua, danzas,

⁸ La capilla abierta de Actopan, obra novohispana y evangelizadora es una construcción fastuosa dentro del complejo del convento de San Nicolás de Tolentino que muestra murales coloridos referentes a escenas del infierno de Dante Alighieri, actualmente se pueden observar bestias, diablos y castigos crueles para quien no siguiera los preceptos religiosos derivados del catolicismo.

rituales, mercadeo, expresiones musicales, sociabilidades comunitarias, relatos, mitos, entre otras más que conforman la preservación hasta nuestros días de prácticas identitarias.

Un elemento que es de nuestro interés es que a partir de los procesos de colonización se dio un cambio en la división sexual del trabajo a partir de la explotación de los hombres en las industrias europeas, desligándolos de sus contextos. Al respecto, Lastra (2006) comenta: “Las enfermedades fueron la causa principal del deceso demográfico, pero también se debió a que los hombres fueron sacados de sus villas para trabajar en las minas, en las granjas de los españoles, en proyectos del gobierno, como el canal del desagüe” (*op. cit.* p.122).

Según Lastra (*op. cit.*), el aspecto ambiental fue sumamente deteriorado en la región, debido a la implementación de actividades ganaderas, pastoriles y la tumba de árboles por los trabajos mineros, contribuyendo no sólo a un colapso ecológico, sino también al cambio drástico del paisaje que hasta el día de hoy perdura y que permite entender la devastación y aridez actual, la cual forma parte de los rasgos identitarios, como el predominio del árbol de mezquite que le da nombre a la región.

La actividad de pastoreo iniciada desde la colonización es una de las más importantes y visibles en muchas comunidades, cuyos habitantes a través de la venta de borregos y barbacoa, han establecido dichos trabajos como una forma de obtener ingresos monetarios de manera habitual. No obstante, la barbacoa como platillo típicamente hidalguense es consecuencia de estos procesos históricos y hoy en día, es un platillo tradicional que aporta imprescindiblemente a la economía, la cultura y a la gastronomía de la región, pues es ampliamente reconocida a nivel internacional y no falta en las grandes festividades, ni en los hogares mezquitalenses.

Paralelamente a las actividades mineras y a la devastación ambiental, también la estructura política de las comunidades fue absorbida por el sistema colonial denominado “encomiendas” como un “rápido desarrollo en la economía pública...procurando intensificar el aprovechamiento de todos los

recursos y fuerzas colectivas” (Mendizábal,1947, p.157) resultando una peculiar fusión de la vida prehispánica con las imposiciones derivadas de la visión europea con consecuencias variadas.

Además, se implementaron nuevas actividades productivas donde a la población originaria se le explotó arduamente a través de la industria minera (Lastra, 2006, p.122) ejerciendo gran influencia europea sobre la población originaria (Mendizábal,1947, p.119) y construcción de obras con nuevos tipos de arquitectura (Lastra, 2006, p.127). Producto de esto es que actualmente muchas iglesias y exconventos de la orden de frailes agustinos en la región son considerados obras de arte y patrimonio de la nación.

Siglos después, el capitalismo como sistema acumulativo llegó al Valle del Mezquital a través de variados mecanismos, espacios y formas. Referimos que a partir de la Ley de Desamortización de Fincas Rústicas y urbanas propiedad de corporaciones civiles y eclesiásticas de 1856, se dispusieron los territorios ocupados por los hablantes de hñähñú en el mercado de la propiedad privada acelerando procesos de despojo que vendrían siendo parcialmente resarcidos en el siglo XX con la Reforma Agraria.

Subsiguientemente y hasta la actualidad, la población ha sido intensamente sometida a diversas formas de explotación como lo es el intercambio desigual de productos (Bartra, 2006). Por intercambio desigual, nos referimos al proceso donde productos artesanales y productos de otra índole (de origen industrial y/o capitalista) son equiparados en términos de precio en los mercados sin considerar que remite a trabajo diferenciados y con lógicas opuestas (subsistencia y acumulativa) provocando un intercambio desigual debido a que productos del trabajo artesanal son expuestos o vendidos en el mercado a precios muy inferiores a su valor.

Para entender las relaciones económicas que derivan en particularidades de la vida social, afirmamos que los procesos de explotación de los habitantes del Valle del Mezquital se han visto influidos por la cercanía con la Ciudad de México; a la diversidad de recursos naturales (que pese al clima árido son abundantes en la región y explotados para su aprovechamiento mercantil y a

otros factores que facilitan a la economía capitalista la acumulación de ganancias además de la implementación de relaciones de poder abusivas (cacicazgos, clientelismos, represión, desposesión, usura y sistema de deudas, etc.).

Este desarrollo histórico de la economía de la región la marca como una zona altamente explotada por el sistema capitalista en detrimento de sus habitantes y del medio ambiente, pues la actividad de jarciería y la demanda de fibras derivadas de agaves como el maguey y destinadas a la minería y otras industrias siguió desarrollándose de manera intensificada.

2. 3 Esquemas normativos y culturales en la región

Es importante mencionar que en términos actuales hay una conjunción un tanto armónica entre los elementos que contienen esquemas normativos tradicionales y los que provienen de imposiciones modernas e institucionales que convergen y derivan en la organización política y social actual. Este párrafo ejemplifica a grandes rasgos parte de esa vida pública:

En general en los pueblos y barrios otomíes del Valle del Mezquital, pertenecientes a diversos municipios se observa que los habitantes obedecen las leyes generales de la república y a las autoridades municipales. Sin embargo, en forma muy discreta y sutil, los otomíes tienen sus autoridades locales, tanto en el ramo civil, como el eclesiástico, los cuales son nombradas por elección anual entre los propios pobladores, en una reunión general de vecinos que tienen lugar en la plazoleta del barrio o pueblo. (Guerrero, 1983, p.163)

La organización política de naturaleza civil generalmente se separa de comités de índole religioso y cultural, pero coexisten, puesto que estos intereses se mezclan dentro del carácter comunitario por atender a las diversas demandas de los habitantes.

En primera instancia, encontramos a la autoridad municipal como la más próxima representación local, al delegado como mediador y a la asamblea como máxima figura comunitaria. Moreno en su obra: Los otomíes del Valle del Mezquital nos dice (Moreno, 2006, p. 18): “La elección se realiza a través del voto ciudadano, sin importar que los electos pertenezcan al grupo católico

o evangélico. Dicha asamblea es el primer nivel de organización social al interior de la comunidad”.

En el aspecto de organización de fiestas, las condiciones económicas y geográficas de la región no eximen a sus pobladores de organizarse eficientemente y reproducir de acuerdo con su cultura los esquemas festivos, religiosos y cívicos. A lo largo de todo ese territorio, podemos encontrar la realización de festividades públicas y privadas que denotan un gran esfuerzo organizativo y constante.

Para la organización comunitaria, es esencial entender que se ejerce a través de esquemas relativos a valores de uso “La utilidad de una cosa que se efectiviza únicamente en el uso o en el consumo” (Marx, 1975, p. 44) la cual remite a la satisfacción de necesidades, es decir, la idea de comunidad y de bien común sin que dominen las ideas de acumulación. Por ejemplo, si se necesita realizar una labor que requiere gran esfuerzo y trabajo, se recurre a las faenas comunitarias apelando a los valores de reciprocidad y solidaridad.

Bajo esta idea, se contempla que, para ser considerado como parte de la comunidad, se necesita que cada familia mande a algunos de sus miembros a colaborar con la faena, porque de lo contrario, se puede perder el estatus de miembro de la comunidad y no gozar derechos como el tomar la palabra en asambleas, construir en el pueblo, ser enterrado en el panteón, acceder a los diferentes canales de riego de agua negra, entre otros.

En caso de no poder realizar los trabajos colectivos, se tiene que cumplir con mandar dinero para cubrir el trabajo correspondiente. En las últimas décadas, esta situación se intensificó debido a la migración de hidalguenses hacia Estados Unidos, pues muchos de ellos mandaban remesas para seguir siendo beneficiarios de derechos en sus comunidades.

El dinero representa entonces un medio para el bien común y no un fin último, lo que hace que se trabaje en términos de valores de uso y no de ganancia. Por lo tanto, las fiestas y festividades al ser un deleite popular, no podrían llevarse a cabo sin el trabajo colectivo y el tipo de organización cooperativo.

Por consiguiente, entendemos la vida cultural y festiva organizada bajo los esquemas comunitarios (valores de uso).

Ahora bien, también es importante decir que existe un sistema organizativo de mayordomías, pero están siendo reemplazadas por comités (ya sea de ferias, festividades y para cualquier evento comunitario). En la región es usual encontrar la organización de festividades que se concretan a través de comités de fiestas y que involucra la participación de miembros de la comunidad, es decir, se distribuyen la responsabilidad a diferencia de una mayordomía donde recae el peso económico sobre una sola familia.

Por otro lado, hablando en términos de normatividad hacia las mujeres encontramos que en las unidades domésticas familiares se manejan esquemas normativos y culturales bajo un sistema patriarcal donde se ejercen diversas violencias al interior de las comunidades y hogares perjudicando a mujeres de todas las edades.

En tiempos anteriores, la situación era más dramática debido a que las mujeres no iban a la escuela y se les limitaba ampliamente en su desarrollo en la esfera pública, por considerar que sus actividades debían ser solo en el hogar, confinándolas a los espacios domésticos. Sin embargo, hoy en día muchos de esos esquemas han cambiado poco a poco.

Generalmente, se tiene la tradición de que las mujeres son las que circulan para fines reproductivos, es decir que, al formarse nuevas familias o unidades domésticas familiares, son ellas quienes salen de la casa de los padres para irse a vivir a casa de la pareja cuando se juntan o contraen matrimonio. En cambio, los hombres gozan de quedarse a vivir en sus comunidades de origen, siendo apoyados generalmente para conseguir independencia económica, heredar solares y terrenos para construir sus viviendas.

En el caso de las mujeres esto todavía no es muy notorio, ya que es difícil encontrar casos donde se consigue independencia económica o hereden tierras convirtiéndose en propietarias. Un problema, no sólo en la región, sino

a nivel mundial es la escasa tenencia de la tierra por parte de las mujeres, lo que evidencia una gran desigualdad⁹. (ONU, 2021)

En cuanto a las creencias sobre el comportamiento de las mujeres, existe un sinnúmero de ideas que refieren al “deber ser” y significa obedecer mandatos masculinos. Entre éstos, están los dogmas que establecen que una mujer debe de ser recatada, discreta, fiel, ejercer una vida sexual reservada y acorde a lo que espera la comunidad (Guerrero, 1983, p. 253). Por lo general el ideal de ser mujer tiene que ver profundamente con la maternidad¹⁰ y mantener a la familia dentro de los ámbitos de la buena reputación.

En la vida cotidiana, también identificamos creencias que limitan la libre circulación y movimiento de las mujeres en diversos espacios, apelando a un sentido estricto de cuidados hacia ellas para evitar el mal, por ejemplo: las mujeres embarazadas no deben de asistir a ningún velorio, ni ir a panteones (*op. cit.* p. 254.) porque pueden contraer enfermedades o no deben de entrar a las cocinas cuando se prepara atole o barbacoa.

En el caso personal, durante un trabajo en campo se me impidió conocer un tinacal de pulque en el municipio de Actopan, debido a la restricción de permitir la entrada a las mujeres, ya que se piensa que, si una mujer se encuentra en un tinacal, el pulque se vuelve de mala calidad.

Otro ejemplo de mandato naturalizado que violenta a las mujeres es el referente al abandono por parte de los hombres o familiares confinándolas a duros y crueles escenarios debido a que los varones renunciaron a ejercer paternidades responsables o simplemente no quisieron ser parte de las redes de apoyo dentro de la familia.

⁹ Según María Elena Espinoza de la ONU- Hábitat, sólo tres de cada diez personas ejidatarias o comuneras a nivel nacional son mujeres: Disponible en: <https://onuhabitat.org.mx/index.php/mujeres-y-tenencia-de-la-tierra#:~:text=La%20tenencia%20de%20la%20tierra,Junio%201%2C%202021>.

¹⁰ En 2020, en el marco del día de la madre, se obtuvieron evidencias del imaginario del pueblo del Rosario, en el municipio de Francisco I. Madero de que lo más importante de ser mujer, es ser madre.

En diversas pláticas, este ha sido un tópico central, ya que como consuelo mujeres les dicen a otras que el destino final será siempre salir adelante solas, hagan lo que hagan eso sucederá porque así “Dios lo quiso”. En los últimos años la migración acentuó aún más este fenómeno, debido a que las mujeres se quedaron en las comunidades, mientras los hombres, en su estatus de migrantes en EE. UU. u otras partes del país, dejaron de aportar apoyos morales y económicos hacia sus familias.

Desafortunadamente la sociedad culpabiliza a las mujeres de esta situación por considerarlas malas mujeres o que fallaron en algo, en cambio los hombres no sufren de ninguna sanción social, ni legal por estos hechos. Guerrero (1986) nos retrata una situación hñähñú relacionada con esto y que retrata la impunidad en la que se manejan los hombres:” Una mujer informó que cuando el marido se arrepiente de haberse casado y quiere repudiar a la mujer, abandonándola, pone como pretexto el haber sido engañado, sin que esto sea verdadero” (*op. cit.* p.253).

Con respecto al tema educativo, notamos también que las mujeres del Mezquital históricamente han sufrido un rezago en cuanto al acceso a una formación escolarizada debido a que culturalmente se pensaba que una mujer debía de estar en el espacio de su hogar realizando labores domésticas. Salinas (1984), en su obra *Etnografía del Otomí*, nos comparte que: “Los hermanos mayores también se oponían a que sus hermanas asistieran a la escuela porque los hombres temían que las jóvenes se metieran con un novio” (*op. cit.* p.224). Hoy en día, esta situación ha cambiado considerablemente, pues al menos la gran mayoría de las féminas acceden a la educación básica.

Este acceso a la educación se propició de manera masificada a partir del siglo XX con los procesos posrevolucionarios que estableció el artículo tercero constitucional de manera universal. La construcción de escuelas primarias mixtas en la región fue auspiciada por la institucionalización en el país que garantizó al gran grueso de la población instruirse en la educación básica.

Uno de los aciertos en el Valle del Mezquital fue el establecimiento de escuelas bilingües y la formación de maestros rurales comprometidos y

afianzados en los proyectos comunitarios. En la región destaca la instauración de la Normal Rural del Mexe en el municipio de Francisco I. Madero en 1944, acotando que el ingreso a ésta se enfocaba a la formación de docentes del sexo masculino, parte de esta implementación educativa se sigue sosteniendo a pesar del actual viraje educativo y de la política pública en el país con corte neoliberal.

No obstante, hoy en día se nota una mayor apertura y acceso educativo de las mujeres en todos los niveles, aunque a nivel superior notamos muchos obstáculos aún, (Huerta, 2019). Dicha autora nos describe en un artículo las tensiones vividas por jóvenes que enfrentan estigmas, confrontaciones y prejuicios. Asimismo, nos refiere que universitarias sobrellevan múltiples violencias domésticas, principalmente ejercidas por el padre y ésta suele ser la causa común e inminente de la salida de mujeres del hogar familiar y por lo tanto de pérdida de la protección económica.

Además, el asistir a la universidad también ha propiciado que sean violentadas porque sus familias no lo toman a bien, o en su defecto, las mismas escuelas son reproductoras de esquemas violentos como el acoso sexual. De acuerdo con esta autora, se interpreta que el ejercicio de derechos como el acceso a la educación y a la sexualidad libre representan puntos de conflicto en las familias, poniendo a las estudiantes en un penoso dilema: seguir estudiando o quedarse en casa.

Es común que (las estudiantes) en su ámbito privado sean confrontadas por acudir a la universidad (al no cumplir las expectativas de matrimonio y maternidad). De igual forma, al parecer (del ideario colectivo), el que las jóvenes se presenten en la universidad es sinónimo de que saldrán embarazadas; creencia que devela una supuesta falta de autonomía de las mujeres sobre sus cuerpos. Igualmente se duda constantemente de que sean capaces de continuar con sus estudios universitarios (Huerta, 2019).

Parafraseando las ideas de Federici sobre el postulado de Marx sobre la naturaleza humana, donde indica que ésta es producto de la práctica social, entendemos que el ideal del deber ser como mujer es generado por la interacción social y no es algo natural (Federici, 2018).

En el caso del Valle del Mezquital las ideas asociadas a ser mujer, como hemos visto, son construcciones sociales derivadas del desarrollo histórico; no obstante, el carácter dado como “natural” del deber ser, se vuelve un aspecto cuestionable ante la dinámica contemporánea.

Ante esto, podemos afirmar que la situación de las mujeres es de subordinación y falta de acceso a derechos esenciales como la educación, por lo tanto, la realidad dista abismalmente de lo que pregonan las leyes. En el caso de estudio, notamos marcadamente que el factor normativo y cultural es propiciador de violencias y estigmas. Sin embargo, dentro de un contexto dialéctico, las diferentes posiciones e ideas en cuanto a posturas tradicionales cambian constantemente y no permanecen estáticas durante el tiempo, propiciando tensiones, rupturas y cambios.

2.4 Lo público y lo privado: división sexual del trabajo

La división sexual del trabajo como añeja forma de organización social arraigada en las sociedades patriarcales, y más en aquellas originarias que se rigen por usos y costumbres, producen y reproducen una distribución desigual de trabajo entre hombres y mujeres (Oxfam & Ecofeminita, 2022, pág. 10); aunado a ello, la nula retribución monetaria por el trabajo desarrollado profundiza las desventajas y el sometimiento a normas de origen étnico.

Por división sexual del trabajo, entendemos al conjunto de designaciones sociales y culturales a partir de la distinción físico-biológica entre hombres y mujeres. Este fenómeno histórico nos permite identificar cómo desde un sistema normativo de organización social se designan tareas, trabajos, funciones y responsabilidades específicas tanto a hombres como a mujeres. (INMUJERES, s.f.).

Por lo tanto, el trabajo no remunerado -labores de cuidado, alimentación y otras tareas domésticas- recae en el sexo femenino bajo un esquema donde la labor reproductiva, aunque aporta fuerza de trabajo para la reproducción del capital, no se considera valiosa en el sistema capitalista porque no se

traduce en ganancia directa. Se manifiesta en el ámbito privado frente al productivo-remunerado-público (Federici, 2018: pág. 44).

Derivado de la división sexual del trabajo como forma de organización social y los mandatos que reciben las mujeres a partir de roles de género como consecuencia de esta división (Murdock & Provost, 1973: pág. 203), encontramos que, en la cultura alimentaria de la región, son las mujeres quienes se encargan de las labores relativas a la producción de algunos alimentos.

La idea de que las mujeres tienen una habilidad especial para realizar labores de reproducción, cuidado y de preparación de alimentos principalmente dentro del espacio doméstico (privado) es muy difundida en nuestra cultura y forma parte de las normativas socioculturales que originan mandatos y exigencias hacia las mujeres, en tanto que los hombres generalmente han tenido designaciones productivas en los ámbitos públicos y con el beneficio de la retribución.

Usualmente, se consideran trabajos exclusivamente femeninos los que tienen que ver con el traspatio o pequeñas porciones de tierra, lo reproductivo (crianza y cuidado de hijos) y lo doméstico (quehaceres y trabajo en el hogar). Y en caso de que alguna mujer trabaje fuera de su casa es muy probable que realice doble o triple jornada de trabajo, pues también tiene que atender el hogar.

En las comunidades del Valle del Mezquital, encontramos que estos preceptos prevalecen en la vida cotidiana, puesto que la normatividad remite que la mujer debe de tener hijos, criarlos, atender el hogar y apoyar al marido, mientras que los hombres adquieren más posibilidades de desarrollo en escenarios más amplios, ya sea en parcelas, como trabajadores, comerciantes, líderes, entre otros. Para ejemplificar este ideario, utilizaremos la siguiente cita de Guerrero, donde se dejan claros los mandatos tradicionales de la mujer hñähñú y su deber ser cuando ésta contrae matrimonio:

Si el marido se enferma y no puede trabajar, ella debe de tejer ayates o costales, o vender algo, por ejemplo, Ixtle o zandhé, verduras, carbón o algún otro objeto para mantener al marido enfermo y a los hijos cuando que llegaren...Que debe de tener limpia su casa, llevar la comida al marido cuando trabaje en la milpa o en alguna otra parte, por ejemplo, si es peón de albañil, llevar la comida a donde se realiza la obra. (Guerrero, 1983, p.253)

A partir de este sistema normativo, podemos encontrar mecanismos de exclusión, control, discriminación y generación de oportunidades en los ámbitos de acción de los individuos de manera diferenciada entre el género masculino y femenino, por lo tanto, evocamos una diferenciación de acuerdo con el género.

A propósito del dominio masculino en los espacios públicos, es imprescindible señalar que las mujeres que trasgreden la norma de no quedarse en casa sufren constantemente de desprestigio y condena social. A través de un diálogo (en el contexto de los preparativos del día de la mujer 2020), se obtuvo la siguiente reflexión de una joven que visualiza una inminente apropiación de la escena pública por parte de las mujeres en un futuro cercano, declarando que el dominio de los espacios públicos por parte de los hombres es un detonador de violencia hacia las mujeres:

“Quiero platicarte de un hallazgo o algo tonto, pero apenas me di cuenta que los hombres también son dueños de espacios públicos en mi comunidad: esquinas muy importantes o tiendas de abarrotes donde se reúnen los hombres a beber cervezas, a estar toda la tarde, desde el sábado o domingo y se apropian de esas áreas comunes o públicas y yo no veo pues que las mujeres también nos apropiemos de algún lugar similar, tan sólo reuniéndonos para conversar, echarnos un café o la misma chela también, es algo que ha pasado desde siempre, pero apenas como adulta me doy cuenta y tengo esta consciencia de saber que eso también es apropiarse de los territorios, y que, me parece algo que también no es adecuado, que no está equilibrado y no es justo” (Comunicación personal, El Rosario, 2020)

El cuestionamiento de la joven hace notar que la normalización de esta situación provoca un inminente riesgo para las mujeres, ya que los hombres reunidos y en estado de ebriedad se tornan violentos, asimismo se vislumbra que a partir de esta situación se ejercen relaciones desiguales que demeritan a las mujeres.

Referente a la organización social y política de las comunidades del Valle del Mezquital, también notamos una situación no favorable hacia las mujeres, ya que patrones normativos han contribuido a la creencia de que los hombres generalmente son los que toman las decisiones y son jefes de familia, lo que ha implicado también que los sistemas de cargo han sido delegados en su mayoría a hombres.

Notamos entonces que, en la región, la participación política es más visible y amplia para el género masculino, pues se visualiza pocas mujeres como líderes comunitarias, delegadas o dominando la escena pública. Esto evidencia que los espacios políticos han sido sutilmente negados para las mujeres, obstaculizando las condiciones para que éstas adquieran un ejercicio de participación

Actualmente, vemos que cada día mujeres se involucran cada vez más en puestos y actividades comunitarias antes realizadas por hombres, pues anteriormente no podían involucrarse en el ámbito público debido a su confinamiento doméstico. Sin embargo, esto no ha sido un proceso fácil pues el ejercicio de poder y acceder a trabajos exclusivos del género masculino genera tensiones; los hombres no aceptan fácilmente ceder responsabilidades asumidas tradicionalmente por ellos, tratando de conservar su poder y los esquemas normativos que los favorecen.

Observamos también que, a pesar de realizar mismas labores en la comunidad, las mujeres no poseen el mismo reconocimiento que los hombres, son usualmente denostadas por ser la mujer, esposa o hija de algún varón, sin considerar su posibilidad de tener una posición autónoma. Por ejemplo, si una mujer realiza algún trabajo comunitario se reconoce más el hecho de ser hija y no por sus propios méritos, incluso si es joven, se le descalifica por esto, aunque su trabajo sea mejor al realizado por un hombre.

Asimismo, sigue siendo usual que en muchos espacios donde se desarrollan las mujeres se les limite, evidenciando actos de discriminación y desigualdad hacia ellas; en mi experiencia, he atestiguado como hombres menosprecian a las jóvenes que se interesan por hacer actividad política, pública o cultural a

las que denostan con las siguientes frases: “*chamaca sin experiencia*”, “*tú que vas a saber*”, “*vieja chismosa, vete a la cocina*” entre otras.

Esto ha generado disputas intergeneracionales y tensiones de poder dentro de las comunidades, pues los varones se sienten amenazados en su estatus, ya que temen que las mujeres sean reconocidas al igual que ellos. Según la mentalidad colectiva, existe una supuesta superioridad masculina, la cual debe de ser respetada. No obstante, algunas mujeres que intentan destacar en la toma de decisiones han sido expuestas a desacreditaciones y escarnio público.

Ante todo esto, podemos afirmar que hombres y mujeres en la región han tenido un desarrollo totalmente diferenciado y desigual, pues en cuanto al acceso a beneficios como la tenencia de la tierra, participación social, trabajo remunerado, uso de insumos y reconocimiento de derechos, la posición de las mujeres es desventajosa, traduciéndose en deterioro de la vida comunitaria, de forma que las limitaciones para las mujeres representan precariedades con graves consecuencias en la vida del conjunto social.

En la cuestión reproductiva, advertimos que también es una labor exclusivamente del dominio femenino e impuesta por los valores culturales, pero también dada a partir de lo biológico. Los hombres por lo general no comparten, ni asumen el trabajo de cuidado y crianza de hijos. Si por alguna razón los hijos no cuentan con una madre que los cuide, este trabajo será delegado a una mujer próxima a la familia (abuela o tías).

Ahora bien, la migración en la región ha traído nuevas configuraciones en la división sexual del trabajo, ya que, ante la pérdida de elementos masculinos, las mujeres han tenido que asumir roles que antes estaban designados para hombres tanto en la vida comunitaria como en las parcelas. Sin embargo, considero que esto también ha sobrecargado a las mujeres y lo que pudiera pensarse como una aparente autonomía o que las mujeres ganan espacios en la cuestión productiva, puede ser una visión romántica que esconde las mencionadas dobles jornadas de trabajo en detrimento de las mujeres.

2.5 Invisibilización del trabajo femenino

Aunque la labor de cuidados que realizan las mujeres no es remunerada, resulta fundamental para la organización doméstica, la sostenibilidad de la vida y el funcionamiento social (Oxfam & Ecofeminista, 2022, pág. 7) pues sin los trabajos domésticos, las economías colapsarían y no perdurarían las sociedades. Utilizamos el concepto Economía del cuidado, en el que coinciden feministas de diferentes épocas, expresado por Oxfam (*Op. cit.*)

Los mecanismos desiguales en los que se reproduce la vida cotidiana de las personas, su relación con el sistema económico y sus impactos en la desigualdad, la economía feminista ha buscado visibilizar el rol del trabajo doméstico en la generación de la riqueza y sus implicaciones en la opresión de las mujeres. (*Op. cit.*: pág. 9)

Uno de los cuestionamientos más relevantes es ¿a qué se debe esta responsabilidad desproporcionada que recae sobre todo en las mujeres cuando se trata de la preparación de los alimentos y el cuidado doméstico? La respuesta es que casi está naturalizada la idea de que las mujeres tienen que ejercer roles como el de alimentar y cuidar a los integrantes de la familia, aunque esto no implique retribución monetaria, ni de reconocimiento, sino que, al ser interiorizada, casi se considera una obligación.

Desde tiempos inmemorables y como un fenómeno concreto de la humanidad, pero no generalizado a todos los grupos humanos, encontramos que a las mujeres no se les ha reconocido por sus trabajos y contribuciones, ya sea en los ámbitos familiar, en la comunidad y los espacios públicos. La desvalorización de las mujeres por su condición de género se materializa y traduce en una sociedad desigual que normaliza la posición inferior de las mujeres.

Como origen de la desigualdad que enfrentan las mujeres, se identifica a la invisibilización de los cuidados como práctica no reconocida pero fundamental para garantizar la vida. Ello implica tiempo, esfuerzo y renunciar a sus aspiraciones, autonomía y cuidados propios. (Oxfam & Ecofeminista, 2022, pág. 7).

La desigualdad y la violencia son estructurales e inherentes al funcionamiento de las economías y sociedades (OXFAM, 2022, pág. 25) que coloca a las mujeres en posiciones subordinadas y de infravaloración en la sociedad, acentuándose en aquellas donde la raza, etnia y clase las atraviesa empeorando las violencias, exclusiones y discriminaciones.

La desigualdad y la violencia económica hacia las mujeres, las empobrece de manera alarmante, ya que las excluye de oportunidades con respecto a lo que pueden acceder los hombres (OXFAM, 2021), frecuentemente, en el ámbito educativo y laboral, pero también se refleja en las posibilidades de autonomía.

Siguiendo la narrativa de este fenómeno (Therborn, 2016, pág. 4) tenemos certeza de que la desigualdad y la marginación de los pueblos originarios tiene profunda relación con los índices de mortalidad, además de que viola la dignidad humana.

Organizaciones como la ONU y la FAO (2012) han afirmado que las mujeres desempeñan un papel de suma importancia en la producción de alimentos y cuidado de los patrimonios bioculturales, sin embargo, son ellas quienes soportan de manera más marcada actos de discriminación, racismo, pobreza estructural e invisibilización de su trabajo.

El escaso o nulo reconocimiento social que reciben las mujeres en los espacios en los que se desenvuelven ha sido uno de los pilares discursivos de las luchas feministas, puesto que, a pesar de ser grandes generadoras de beneficios a la cuestión social y económica, las mujeres han sido relegadas a escenarios de plena invisibilización y violencia.

La invisibilización entonces se interpreta como un acto degradante, excluyente, discriminatorio y que omite totalmente la presencia de las mujeres y las actividades indispensables que sostienen la reproducción social de los grupos a los que pertenecen. En el caso de las mujeres de pueblos originarios, esto ocurre con mayor énfasis, pues no sólo se les discrimina por ser mujer, sino también por su origen étnico y la situación de pobreza a las que han sido relegadas.

Desafortunadamente estas lamentables expresiones las encontramos desde los ámbitos institucionales, pasando por las políticas públicas, y a su vez por lo público, hasta en lo comunitario y dentro de los hogares. Este fenómeno trastoca todos los espacios en que se desenvuelven las mujeres.

Los mecanismos de esta invisibilización de las mujeres comprenden un gran espectro de ejercicios de poder que logran la imposición de la autoridad masculina sobre las mujeres, entre estos encontramos: omisión y demérito de sus trabajos, nulo reconocimiento de sus contribuciones sociales, trabajos domésticos sin remuneración económica alguna, desigualdad de oportunidades, ridiculizar y finalmente violar sus derechos humanos.

Considero importante introducir en este escrito la experiencia, reflexión y cuestionamiento de una joven de la comunidad de El Rosario del municipio de Francisco I. Madero quien hizo un ejercicio crítico para hablar abiertamente de un fenómeno no nombrado y hasta cierto punto denominado tabú en su comunidad, Para entender el diálogo es necesario explicar que, en su comunidad, los hombres se dedican principalmente a la agricultura con riego de agua negra proveniente de la CDMX:

Los hombres salen algunos, desde las 5 am. Pero amiga, no están para nada en el riego, es su primera reunión del día, y ni siquiera para nada van a ver si les van a dar o no agua, o a quien le toca, van sólo a echar chisme. Entonces ellos sólo llegan a comer y a descansar, ni siquiera se hacen cargo de los animales, ni se hacen cargo del jardín, ni nada. ¿Y qué es lo que hacen fuera de casa? Es un imaginario porque uno como mujer que se queda en casa, ha de pensar que los hombres si están chambeando, pues “todo el día están fuera de la casa” Yo creo que realmente evitan llegar a casa o estar para no hacerse cargo de esas actividades, y pues las mujeres damos mucho por hecho que así es la vida y se compran como si esa fuera la única forma de ser y de vivir, que estos tiempos del 2020 yo creo que ya está muy caduco. (Comunicación personal, El Rosario, 2020)

No obstante, cada vez son más las mujeres que cuestionan estos mandatos, sobre todo las más jóvenes, quienes vislumbran un cambio a corto plazo, pues los valores normativos se ponen en tela de juicio, cuando deciden desobedecer o no acatar el mismo destino de sus padres; por ejemplo, hay mujeres que ya no se conforman con ser dependientes de hombres, casarse o tener hijos. La misma joven del Rosario vislumbra que esto generará

disputas con los varones pues *“ellos saben, están conscientes de que vienen los cambios y quieren retrasarlo y rezagarlo lo más que se pueda”*. (Comunicación personal, El Rosario, 2020)

Para ejemplificar la dimensión del trabajo de las mujeres por día y el esfuerzo desplegado no remunerado, se decidió preguntar a varias mujeres sobre sus labores cotidianas, para esto, se realizaron los siguientes cuadros con dos ejemplos referentes a una mujer de la tercera edad y a otra adulta, con el fin de nombrar y enmarcar el trabajo de cuidados como esencial para el sostenimiento de la vida.

Como parte de los hallazgos al hacer este pequeño ejercicio, notamos una expresión de sorpresa de las mujeres que hablaron sobre sí mismas, pues dimensionaron la cantidad de trabajo hecho al día, descubriendo que ellas mismas invisibilizan sus labores por considerarlas deber. En primera instancia, la mujer joven reflexionó y se mostró consternada por no recibir pago, ni valoración social, pero si mucha violencia por parte de muchas personas, entre ellas su pareja.

Por otro lado, la mujer de edad avanzada expresó la disminución de actividades en comparación con otros tiempos, donde ella mismo refirió como *“más difíciles”*.

Tabla 3 Labores y trabajo cotidiano de un día de una mujer de 67 años. Elaboración propia

07:00 am a 07:20 am	Labores de higiene personal	
07:20 am a 08:00 am	Preparación del desayuno familiar	
08:00 am a 08:30 am	Servir y desayunar	
08:30 am a 09:00 am	Preparar Nixtamal y llevar al molino	
09:00 am a 13:00 pm	Dar de comer a animales de traspatio y trabajo en huerta familiar.	
13:00 pm a 14:00 pm	Hacer de comer	Cuidar nietos
14:00 pm a 15:00 pm	Servir, comer y reposar	
15:00 pm a 15:00 pm	Revisar si a los animales les falta agua o alimento	
16:00 pm a 18:00 pm	Preparar la cena, bañarse al mismo tiempo que ve la novela.	
18:00 pm a 19:30 pm	Regresar a la huerta a cortar plantas	
19:30 pm a 20:30 pm	Ir a entregar las plantas cortadas con una señora del pueblo para que las venda	

20:30 pm a 21:00 pm	Servir y cenar	
21:00 pm hasta que duerme	Pelar habas	

Tabla 4 Labores y trabajo cotidiano de una mujer de 37 años. Elaboración propia.

05:30 am a 06:00 am	Alistarse para hacer deporte
06:00 am a 06:15 am	Hacer deporte
06:15 am a 06:30 am	Levantar a hijo para que no se le haga tarde y hacer lunch
06:30 am a 07:30 am	Barrer el patio de su casa
07:30 am a 08:00 am	Levantar hija de tres años y preparar su leche
08:00 am a 08:30 am	Peinar a hija
08:30 am a 08:45 am	Lavar trastes y el piso de su casa
08:45 am a 09:00 am	Lavar el baño
09:00 am a 09:10 am	Ir a casa de mi suegra
09:10 am a 09:30 am	Barrer patio de mi suegra y darle de comer a las gallinas
09:30 am a 09:45 am	Hacer desayuno
09:45 am a 11:00 am	Desayunar y ver televisión
11:00 am a 11:15 am	Lavar trastes
11:15 am a 11:30 am	Limpiar mesa y estufa.
11:30 am a 12:00 am	Preparar comida a los cachorros.
12:00 pm a 12:30 pm	Barrer y trapear cocina mientras se cuecen frijoles.
12:30 pm a 13:00 pm	Barrer y trapear los demás cuartos
13:00 pm a 13:30 pm	Poner lavadora y sacudir muebles
13:30 pm a 13:40 pm	Tender ropa
13:40 pm a 14:00 pm	Lavar ropa interior a mano
14:00 pm a 14:30 pm	Servir comida
14:30 pm a 15:00 pm	Comer
15:00 pm a 16:00 pm	Sacar ropa de la lavadora
16:00 pm a 16:20 pm	Limpiar mesa y estufa
16:20 pm a 16:30 pm	Lavar trastes, limpiar mesa y estufa
16:30 pm a 17:00 pm	Barrer de nuevo y trapear la cocina
17:00 pm a 17:30 pm	Terminar de lavar
17:30 pm a 18:00 pm	Limpiar lavadora
18:00 pm a 18:30 pm	Bordar un rato
18:30 pm a 18:40 pm	Encerrar animales
18:40 pm a 19:30 pm	Jugar con hija
19:30 pm a 20:30 pm	Poner agua a calentar para baño de los miembros de la familia
20:30 pm a 21:00 pm	Ver la televisión
21:00 pm a 01:00 am	Planchar ropa
01:00 a. m.	Dormir

Finalmente concluimos que la evidencia de invisibilización del trabajo de las mujeres en el Valle del Mezquital es un mecanismo que omite la importancia de las contribuciones sociales de las mujeres y que este puede llegar a extremos. Tales situaciones son recurrentes y normalizadas en la vida social de las comunidades, no obstante, también encontramos esfuerzos para reivindicar la labor femenina a través de la organización social y de creación de redes de apoyo mutuo, lo que permite a las mujeres subsistir.

También encontramos mujeres participando en la vida política de sus comunidades y pueblos, cuestionando lo que ellas consideran caduco o no benéfico para la sociedad, contribuyendo así a la construcción social desde el sujeto y reconfigurando nuevas opciones de vida para las mujeres combatiendo la desigualdad.

A continuación, se plantea abordar la cultura alimentaria local contextualizada en lo global, para entender el trabajo de las mujeres en la cuestión alimentaria.

Capítulo III: Cultura alimentaria local ante el régimen alimentario global

3.1 La perspectiva histórica del régimen alimentario global

La noción de “globalización” como fenómeno histórico y proyecto contemporáneo con alcances en las esferas política, social y económica nos ha permitido entender algunas incidencias en la dimensión local, “pues no se puede entender lo local sin considerar la dimensión global” (Bonanno, 2003, p.257), ahora bien, es momento de dilucidar su relación con el sistema agroalimentario, donde las compañías transnacionales (CTNs) emergen como actores importantes; donde solo algunas de estas transnacionales globales definen las grandes tendencias en la agricultura y en el consumo de alimentos (Wilkinson, 2019, p.13)

Asimismo, también hemos comprendido que el fenómeno global, en su faceta excluyente, ha dejado a su paso estelas de marginalidad, pobreza y en sectores vulnerables, por lo tanto, no es un proceso uniforme, sino que se desenvuelve en intensidades diferenciadas según particularidades, y aunque existan tendencias de homogenización, también es notorio que las relaciones socioculturales a nivel local persisten y se reconfiguran.

Para situar la reflexión, retomo las ideas de Bonanno (2003), pues considera que el fenómeno global es inherentemente excluyente, pues “refiere a la creación de circuitos globales de producción y consumo [...] que se desenvuelven libremente alrededor del mundo incluyendo, pero también excluyendo, regiones y grupos sociales” (p.191). En este sentido podemos identificar la exclusión como práctica de dominación que favorece a las élites, mientras a otros sectores se les coloca en desventaja.

Sin embargo, pensamos que para percibir la situación actual del sistema agroalimentario mundial no basta contextualizarla en el fenómeno de la globalización, ni con los procesos de post-fordismo o post-modernismo; para esto proponemos insertar el estudio analítico dentro de la perspectiva de los regímenes alimentarios (McMichael, 2015)

Consideramos el estudio de los regímenes alimentarios sumamente importante para los estudios agrarios, ya que contribuye al análisis de los reordenamientos mundiales y su relación con el sistema agroalimentario actual, pues a partir de este fenómeno es como se visualizan las prácticas alimentarias de producción, abasto y consumo mediante relaciones políticas (o de poder) que condicionan el acceso a recursos alimentarios.

La perspectiva y proyecto de Régimen alimentario es una propuesta metodológica de Philip McMichael (2015), quien brinda argumentos para analizar históricamente las relaciones internacionales y transnacionales de producción, circulación y consumo de alimentos frente a las formas de acumulación capitalista.

McMichael, se propone a partir de los “regímenes alimentarios” establecer una historia comparativa de las políticas de las relaciones alimentarias, sus incidencias geográficas y los alcances globales, donde el denominador común fue la mercantilización de los alimentos y recursos naturales subordinando regiones y utilizando a la agricultura como proveedora de riqueza.

McMichael identifica tres regímenes alimentarios que se han instrumentalizado en los últimos siglos para favorecer la acumulación de capital: el primero referido al expansionismo imperial centrado en Gran Bretaña; el segundo tiene que ver con el carácter intensivo de la agricultura derivada de la hegemonía estadounidense después de la posguerra; y finalmente el régimen alimentario corporativo que enfatiza “el proyecto de la globalización” y la transnacionalización de los circuitos alimentarios y en donde nos encontramos inmersos actualmente. (McMichael, 2015)

A través de su obra: *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias* describe las interrelaciones dadas desde diferentes puntos geográficos en las cadenas alimentarias donde se unen e inciden en las diferentes culturas a nivel planetario; y que en tiempos actuales obedecen al descenso en la regulación de los estados nacionales (Wallerstein, 2005) y al ascenso de la globalización:

Los productores, que van desde trabajadores agrícolas y migrantes contratados hasta pequeños propietarios desposeídos en el nombre de la eficiencia del sistema global alimentario, están plenamente

conscientes de cómo su trabajo, recursos y hábitat, sirven a los consumidores de todas partes del mundo. (McMichael, 2015, p.13)

Por consiguiente, tenemos que hacer énfasis en que la cuestión de nación, lo nacional o el estado-nación se desdibuja frente a los procesos de hegemonía de lo “global” puesto que se ve frenado su papel regulador frente al “libre mercado y circulación”, sin embargo, creemos que todavía conserva algunas funcionalidades, las cuales se concretan a través de la “gobernanza”.

Gobernanza es un concepto que ha permitido en las últimas décadas identificar y analizar las nacientes relaciones entre el Estado, la sociedad y otras entidades; en otros términos, se entiende como “un nuevo método o mecanismo para establecer acuerdos entre actores diversos, heterogéneos e interdependientes en diferentes niveles, o como un modelo o paradigma de gobierno y conducción política” (Chávez & Esquivel, 2016, p.305)

Por “gobernanza” entendemos la idea que busca nombrar la relación o interacción entre diversos actores, principalmente el estado, la sociedad civil y entes privados para la toma de decisiones que afectan el desarrollo de lo público y social, por lo tanto, hablaríamos de acciones conjuntas que también derivan en responsabilidades sociales.¹¹ En otras palabras: “las instituciones públicas y las no públicas; actores públicos y privados participan; y cooperan en la formulación y aplicación de la política y las políticas públicas” (Martínez, 2005, p. 12).

A partir de este concepto, es como entendemos la fase actual en que las relaciones sociopolíticas se reelaboran a partir de actividades que resultan de una hibridación entre lo público y privado. No obstante, la discusión en cuanto a los significados del término es un proceso vigente que se encuentra en constante reinterpretación. En el caso latinoamericano hay que entender que la gobernanza está permeada por tres procesos: “privatización de servicios

¹¹ El término gobernanza ha cobrado fuerza en las últimas décadas a nivel mundial y refiere a los fenómenos y procesos de gobierno en el contexto global, en muchas acepciones se privilegia la forma en cómo los estados intervienen en los procesos de legitimidad al gobernar, en nuestro caso, utilizamos la definición de gobernanza tomando las ideas generadas a partir de la exposición en clase de Marie-Christine Renard el 20/02/2019 sobre las dimensiones de la calidad en la Universidad Autónoma Chapingo, donde se discutió la nueva forma de regulación del comercio y las cadenas agroalimentarias.

públicos, nuevas ofertas de políticas sociales y la descentralización” (Zurbriggen, 2011, p.39)

Al respecto, conviene decir que pensamos que el predominio del Régimen alimentario corporativo también representa una oportunidad de análisis para entender la situación de las mujeres que se encuentran en la posición de subordinadas (exclusión por género), desde las diversas formas de trabajo (doméstico, no remunerado, jornalera, informal, comercial) y que forman parte de una diferenciación donde son vistas como productoras de alimentos en el “sur global”.

En efecto, estas mujeres están “involucradas en luchas continuas por la seguridad de la tenencia y la soberanía de la tierra. Además, los procesos de semiproletarización y descampesinización impulsados por los regímenes de alimentos han feminizado las fuerzas laborales agrícolas de todo el mundo “(McMichael, 2015; p.143), Estas líneas, nos sirven para dimensionar la relación dada entre el régimen alimentario global y la situación de las mujeres, ya mencionado en el capítulo I.

Por lo tanto, aceptamos la propuesta de McMichael de utilizar el concepto de régimen alimentario como marco analítico, pero no desde una visión donde se privilegie el estudio del ámbito económico, sino su uso servirá para dilucidar las implicaciones sociales a nivel local derivadas de las relaciones mercantiles, es decir, mi trabajo asume el interés por enfatizar la experiencia de mujeres en el Valle del Mezquital, a partir de un contexto globalizado y mercantilizado de la cuestión alimentaria.

No obstante, ante la negociación a nivel de políticas públicas y el predominio de CTN’s surgen descontentos por las prácticas de dumping y monopolización de mercados, por lo tanto, hacemos notar los discursos y acciones alternativas que evidencian las consecuencias devastadoras estableciendo límites, por ejemplo, el movimiento por la soberanía alimentaria (Hernández & Desmarais, 2009: pág. 94) encabezado por *La Vía Campesina* y que tiene incidencia global.

Por ende, la cuestión agraria actual, no sólo implica lo relacionado con la cuestión alimentaria o económica, sino que lo urgente de su análisis radica en los alcances sociales y ambientales derivados de este escenario, pues a lo largo y ancho del planeta encontramos historias de resistencia, despojo, pérdida de saberes, explotación de las mujeres y otras preocupaciones que se resumen en una pregunta sobre los horizontes futuros de la cuestión agraria: “¿quién deberá trabajar la tierra y con qué fin socio-ecológico?” (*op. cit.* p.99)

Un ejemplo de lo que acontece en Latinoamérica según McMichael, donde se puede sintetizar la noción de régimen alimentario global y sus contradicciones, es a través del alimento más importante de la región: el maíz, pues a partir de éste, es como podemos ejemplificar que, siendo símbolo esencial de todas las prácticas alimentarias, representando tradición, conocimientos culinarios y agrícolas, fue sometido a una extensiva mercantilización y control corporativo.

Como consecuencia de esto, el proceso de globalización agroalimentaria ha encontrado diversas respuestas y expresiones de resistencia, lo que destaca que, en el discurso, diversos actores visualizan estos límites ante los procesos destructivos. A continuación, hablaremos sobre estos límites.

3.2 Límites a la globalización agroalimentaria y COVID-19

La gran transformación es el título de la obra escrita en 1944 por Karl Polanyi, quien intentó hacer un trabajo de historia económica para entender los orígenes políticos y económicos de nuestro tiempo. Para esto elaboró minuciosamente una crítica al sistema económico basado en el mercado y la autorregulación.

Polanyi predice que la utopía de transformación de lo natural y humano en mercancías resultará necesariamente en algo horrible: la destrucción de las relaciones humanas y la amenaza de la destrucción del hábitat natural; coloca al expansionismo del libre mercado como límite a sí mismo:

Nada podría ser más inepto que el intento de reducir una civilización, su sustancia y carácter, a un número determinado de instituciones; de seleccionar una de ellas como fundamental y sostener la inevitable

autodestrucción de la civilización como resultado de alguna calidad técnica de su organización económica (Polanyi, 1944, p.50)

Retomando la idea de este autor y su visión futurista de aniquilación humana y natural como consecuencia de la imposición de un mercado autorregulado a la luz de un tiempo prolongado, notamos que años después, se vislumbran estos límites que nos obligan a pensar en la prevalencia de la especie humana en el planeta y las preocupaciones por los temas ambiental, agroalimentario y de subsistencia.

Es importante mencionar la preocupación y análisis del entorno ambiental en el Régimen alimentario global que, en su afán acumulativo, no ha considerado la reproducción de los sistemas naturales como eje fundamental, conduciendo a una situación de insostenibilidad, lo que representa uno de los límites más importantes.

Con respecto al tema alimentario, en primer lugar, advertimos que el sistema alimentario de las últimas décadas ha tenido cambios sustanciales como los procesos de “sustitución” de productos agrícolas basados en los esquemas tradicionales por productos netamente industriales, enmarcados en un contexto de homogenización de la alimentación siguiendo patrones culturales de países como los EE. UU. con dietas basadas en el consumo de comida rápida y cárnicos. Adicionalmente, este dominio ha estado acompañado por el desarrollo de la biotecnología y “apropiación de la vida” para fines utilitarios y mercantiles.

Asimismo, entendemos que la producción agroindustrial alimentaria pasó de tener un enfoque “fordista” a una tendencia de “diferenciación” de productos, debido a que el primer modelo de desarrollo era también generador de desigualdades y se necesitaba la producción masiva de alimentos sectorizados; no obstante, observamos que dentro de la escala de la producción, abastecimiento y consumo, surgieron problemas que cuestionaron este esquema y de cierta manera, se enunciaban “límites” del sistema agroindustrial dominante.

Nos referimos a los movimientos alternativos agroalimentarios (Renard, 2014) como escándalos alimentarios, la preocupación por las consecuencias negativas de la agroindustria, la cuestión de la calidad, la salud y en general a la insostenibilidad del modelo de desarrollo económico-acumulativo reconfigurando los sistemas agroalimentarios y reconociendo la importancia de los sistemas agroalimentarios locales.

En segundo lugar, los efectos han implicado cambios que significan rupturas con la cuestión demográfica, el entorno rural, la alimentación, el territorio y el medio ambiente.¹² La última es la más preocupante, pues si dañamos nuestro medio ambiente, socavamos nuestra propia existencia.

Otro de los cambios determinantes en los sistemas agroalimentarios ha sido la emergencia de actores transnacionales que dominan el escenario mundial; cabe aclarar que ello no significa que lo “global” sea una generalidad, pues notamos que en muchas partes del mundo se conservan culturas alimentarias locales. La diversidad gastronómica mexicana es ejemplo de ello.

En el caso de nuestro país, notamos que el Estado en períodos recientes se volvió más flexible con los capitales transnacionales y/o agroindustriales, lo que significó instrumentar políticas neoliberales a través de tratados de libre comercio, con la firma del TLCAN y TMEC colocando al país en desventaja con respecto a sus homólogos EE. UU y Canadá quienes subsidian su producción nacional de alimentos.

Esto produjo en el panorama nacional cambios en la regulación, apertura de mercados y subsidios a la exportación, lo que ocasionó la entrada masiva de alimentos de origen industrial y/o extranjero en los hogares mexicanos, significando una disminución de consumo de alimentos locales. A partir de esta liberalización de mercados, las pautas de consumo se reconfiguraron de manera importante.

¹² Ideas tomadas de la exposición en clase de la profesora Marie-Christine Renard y el tema: Modelo agroalimentario intensivo-industrial y las rupturas del 22 de octubre de 2020.

Asimismo, se considera preocupante la situación de “crisis alimentaria” (Rubio, 2013) derivada de los procesos de reestructuración de la economía mundial, donde los más pobres han sido los más afectados, pues su poder adquisitivo se ha visto disminuido, los mercados laborales reducidos y en general la situación se torna alarmante porque estos sectores son los que cuentan con menor acceso a alimentos por la dependencia alimentaria desarrollada en las últimas décadas.

Paralelamente, tenemos que destacar la importancia de tener en cuenta la noción de “crisis global” (Amin, 2012 & Damián, 2015), pues se han reflejado las contradicciones inherentes al esquema de desarrollo económico basado en la acumulación de capital. La crisis que ahora se expresa en el ámbito de salud extiende su presencia hacia el ámbito económico y social; y del mismo modo que en 2008, también puede representar una crisis alimentaria de proporciones mundiales, ya que se viven cambios en el sistema agroalimentario de forma permanente.

Ante este contexto, el gran incidente del COVID como manifestación global (Oldekop et al, 2020, p.2) y punto de inflexión (Parada & Zambrano, 2020, p.2), ¿representará nuevamente la discusión de la relación entre la producción de alimentos, el desarrollo industrial y los efectos nocivos que ha tenido sobre el planeta y la humanidad? Desde nuestro pensar, creemos que sí, pues ante lo sucedido, el tema de la alimentación se coloca como estratégico.

Por ejemplo, durante el contagio SARS-COV2 en México, distinguimos que dicha relación está determinada por los procesos de “liberación de mercados” y las consecuencias de una agroindustria intensificada que colocan al tópico de la alimentación como eje, pues en el contexto de la pandemia de COVID-19 quedó claro que la salud se puede agravar por hábitos alimenticios basados en la ingesta de productos agroindustriales que producen enfermedades como obesidad y diabetes.

De este modo, en el panorama nacional en situación de pandemia se han puesto en evidencia las implicaciones que resultan como consecuencia de un viraje que le apostó a la “seguridad alimentaria”, pues hoy en día se cuestiona

abiertamente lo nocivo a la salud al consumir alimentos ultraprocesados, mercantilizados y accesibles para todas las edades y sectores de la sociedad.

Ante esto, una interpretación sobre la situación de crisis pandémica actual, pienso que ésta es resultado de la actividad humana y los excesos del modelo de acumulación de ganancias que devastan los entornos medioambientales a través de actividades extractivas e intensivas.

Independientemente del manejo político y de la tensión entre actores globales, la proliferación del virus es una condena en la que nos hemos sumergido los seres humanos por la conducción que les han dado ciertos actores a las actividades donde se privilegia el interés meramente económico.

Como antecedente de esto, las causas más próximas de la propagación de enfermedades contagiosas con alcances globales tienen relación con los cambios en la biodiversidad de los territorios (deforestación, monocultivos, actividades de sobrepesca y caza); y la generación de condiciones para los patógenos (cambio climático, agroindustria, animales que se sacan de su hábitat, hacinamiento de especies, resistencia bacteriana a través de antibióticos etc.) entre otros más.¹³

Asimismo, esta pandemia exhibe la importancia de las comunicaciones globales en tiempo récord, ya que éstas han contribuido a la proliferación del virus, debido a las condiciones en la que se desarrolló y expandió. Esto llama la atención, pues se necesitó poco tiempo para que llegara a infinidad de rincones en el planeta, la cantidad de información también creció de manera acentuada por la tecnología y los medios de comunicación.

En este ámbito, el gobierno de la 4ª transformación en México se pronunció ante el problema sobre la correlación entre COVID y alimentación (basada en el modelo neoliberal), pues representa un riesgo de salud que se ha convertido en asunto de emergencia nacional porque conlleva la intensificación de

¹³ La fundación Heinrich Böll Stiftung Cono Sur, difundió en 2020 a través de sus redes sociales una infografía indicando las causas “reales” de la pandemia donde alude al tráfico animal, la deforestación, el cambio climático, la pérdida de la biodiversidad y la agroindustria extractiva como responsables del surgimiento de pandemias.

mortalidad por causa de complicaciones derivadas de una alimentación no adecuada.

Ante esto, vislumbramos que hay una contradicción entre el papel del Estado y la mercantilización de productos alimentarios, puesto que, en los últimos años, las políticas neoliberales limitaban el papel del Estado para no interponerse a la libertad del mercado; hoy en día, se pide la intervención de éste para regular el comercio de productos nocivos para la salud o que potencien riesgos en la población que se encuentra vulnerada por su consumo.

Esto se entiende mejor cuando notamos que en la cuestión de los costos en el sector salud, es el Estado mexicano quien tiene que lidiar con el problema, mientras que los actores del sector agroindustrial alimentario, quienes provocaron el disparo de cifras de obesidad, hipertensión, diabetes y demás enfermedades ligadas a la alimentación, no se hacen responsables, ni pagan por ello.

Pero realmente esta crisis sanitaria acentuada por la pandemia es tan sólo un reflejo de las consecuencias de haber adoptado el modelo neoliberal del régimen alimentario como parte de un proceso corporativo global, por lo tanto, no es un asunto a nivel individual, sino resultado de las negociaciones en niveles más amplios, esto refleja una debilidad del papel del Estado ante los actores transnacionales.

Ahora bien, dentro de todo este panorama, vemos que, efectivamente, en México, la cuestión de la salud se agrava y que a través del discurso desde distintas fuentes civiles y de organizaciones, se expresan reclamos y posturas que pregonan un retorno a la alimentación saludable basada en la cultura alimentaria tradicional, los conocimientos ancestrales de pueblos originarios y otros saberes locales y/o agroecológicos, pues estos en su conjunto pueden representar una salida a la crisis actual.

En este sentido, notamos dos tendencias contingentes: la presencia del Estado para regular al sector agroalimentario y velar por la salud de los mexicanos, porque no se trata de una situación de orden meramente personal,

sino de una dimensión de bienestar colectivo, donde se debe intervenir para limitar la nocividad de los alimentos, o en su defecto una gobernanza que implique una hibridación entre entidades públicas y privadas (gobiernos, ONG's y mercado) donde se negocie a favor de la sociedad.

Desde este punto de vista, la cuestión nutricional es un excelente argumento de defensa, ya que se ha constatado que las diferentes culturas alimentarias tradicionales basadas en el sistema milpa tienen grandes valores nutricionales y han prevalecido desde tiempos lejanos. Un ejemplo de ello es el uso del maíz, pues a partir de este cereal se desarrollaron múltiples presentaciones de alimentos, los cuales cumplen con funciones no sólo nutricionales, sino de goce y de reproducción sociocultural.

Por último, apelar a la diversidad natural y cultural de los territorios; a la revaloración de las culturas alimentarias tradicionales, no sólo representaría en tiempos de pandemia un respiro a la economía local, a la salud y al entorno ambiental, sino quizás se convierta en la única opción viable para la reproducción de la vida, ya que los límites a los modelos de desarrollo se manifiestan como advertencias de escenarios futuros fatales para la sociedad basada en el mercado, no solo a nivel local sino global, porque ya no hay fronteras que limiten la expansión de los daños.

Ante esta situación pandémica, también se evidencia un nuevo papel de las ciencias sociales para generar nuevos paradigmas y horizontes conceptuales que permitan entender el devenir histórico de la humanidad. El análisis y la reflexión son indispensables para frenar la devastación que cobra vidas masivamente y el rumbo de las prácticas alimentarias puede significar vida o muerte según el manejo que se haga del sistema agroalimentario y que variará según las especificidades de cada contexto local, región o país.

A partir de esto, es importante retomar la noción de cultura alimentaria local como reivindicación ante los efectos del Régimen Alimentario global y los límites que se presentan como amenazas a la historicidad humana, en seguida se hablará de la cuestión alimentaria local de la región de estudio.

3.3 La cultura alimentaria del Valle del Mezquital

Esta investigación está centrada en los aspectos sociales derivados de la cuestión alimentaria en el Valle del Mezquital, lo cual nos remite a referenciar el término “cultura alimentaria” pues es en la dimensión social donde se construyen estas prácticas dando formas a costumbres y tradiciones ligadas a los pueblos donde se practican.

Hablar de alimentación desde la visión socio-antropológica nos remite a que ésta es determinada a su vez que determina múltiples dimensiones de la vida humana (A, 2021: pág.45), por lo tanto cultura alimentaria conlleva el entramado de elementos y relaciones desde la particularidad de los territorios que involucran tanto los ámbitos social y cultural en la producción, abasto y consumo de alimentos (Campos, 2020: pág. 16) e implica también reconocer los símbolos y significaciones para dar sentido a las prácticas alimentarias.

Por “cultura alimentaria” entendemos “los usos, tradiciones, costumbres y elaboraciones simbólicas de los alimentos” (Marín & Álvarez y Rosique, 2004, p. 52), donde influye el ciclo productivo de los alimentos del contexto en particular (Calderón, et al, 2017, p.304); o el gran entramado de relaciones en los territorios, que involucran lo social y lo cultural en la producción, el abasto y el consumo de alimentos, pues a partir de un sistema de simbolismos y significaciones, se le da sentido a las prácticas alimentarias.

Las culturas alimentarias no son estáticas, son transmitidas de generación en generación y reproducidas a través del tiempo, en constante tensión ante transformaciones y adaptaciones. México, a través de la diversidad de su gastronomía o cocina tradicional ha dado testimonio de la riqueza de “culturas alimentarias y/o tradicionales” que provienen de tiempos muy antiguos, hasta propuestas innovadoras contemporáneas.

Muchas de ellas son resultado de las cosmovisiones y temporalidades diversas que refieren conocimientos de pueblos originarios, mestizos, afrodescendientes, populares, urbanos y hasta extranjeros, logrando que en el territorio nacional exista infinidad de “culturas alimentarias”, con historicidad particular.

Según Campos (2020), el acto de alimentar también significa fortalecer las múltiples identidades; a partir de las culturas se estructuran formas de concebir y relacionarse con el mundo: “Que en cada región existen usos, tradiciones, costumbres y prácticas alimentarias que tienen relación simbólica y directa con sus ingredientes en el contexto social que se enuncian; además, nos revelan la pertenencia a un grupo social. (op. cit., S/P). En general, podemos reconocer que la cultura alimentaria del Valle del Mezquital mediante la producción, el abasto y el consumo expresa la especificidad histórica y cultural de sus habitantes, así como el trabajo de las mujeres.

Por su parte, la producción de alimentos está estrechamente ligada a la agricultura familiar, al trabajo de la milpa, la recolección y el pastoreo, pues son estos procesos productivos los que contribuyen significativamente al suministro de alimentos en la región. Encontramos productos como el maíz, el frijol, el chile, los quelites, insectos, cactáceas, borregos para la barbacoa y animales de corral para consumo.

El abasto de alimentos en la región nos remite a señalar que los productos de la cosecha y recolección se ponen en circulación dentro de los mercados locales. Hallamos en este punto prácticas de intercambio, trueque, ventas en tianguis y otros espacios. Los tianguis principales de la región se encuentran en Ixmiquilpan, Actopan y Tlahuelilpan.

Por último, en el nivel del consumo, podemos concretar el deleite, goce y disfrute de los olores y sabores del Valle del Mezquital, ya sea en los espacios privados (hogares) o en los públicos (la fiesta), destacando horizontalidades y sociabilidades diversas como lo son las muestras gastronómicas.

Desde esta perspectiva, podemos colocar la especificidad de la cultura alimentaria de la región, conformando una cultura alimentaria materializada en platillos peculiares. A diferencia de los entornos de las grandes ciudades, en el Valle del Mezquital se nota el consumo abundante de alimentos tradicionales, aunque esto no quiere decir que no exista la ingesta de productos agroindustriales.

Existen “prácticas selectivas” que delimitan la cultura alimentaria de la región del Valle del Mezquital respecto de otras, pues a través de la elaboración y del consumo de alimentos, se identifica lo regional como propio, rico y natural. En el imaginario colectivo se tiene una conciencia de lo que se debe comer y no, logrando establecer la pertenencia de ciertos alimentos como adecuados y ligados a la historia regional.

Es así como en la práctica concreta, encontramos la exclusión de unos alimentos, con respecto a otros y el delimitante es la cultura tradicional para poder identificarlos. Por ejemplo, una tortilla recién elaborada en comal con maíz criollo no se compara con una fabricada con máquina, pues en cuestión de aroma, consistencia y sabor, son completamente distinguibles.

No obstante, esta delimitación también puede jugar a la inversa, pues para algunos, la cultura alimentaria local representa lo ideal y lo mejor para sí mismos, mientras que para otros, es mejor optar por patrones alimentarios externos como el industrial; es así como observamos que para algunas personas, un plato de frijoles con nopales es lo más saludable y tradicional, para otros, puede ser la representación de algo que rechazan porque permean en sus imaginarios ideas de atraso y vergüenza basándose en los valores del progreso y la modernización. Otro ejemplo claro se puede identificar con el consumo de pulque, ya que este producto fue denostado y difamado, mientras que se fomentaba la ingesta de bebidas industrializadas como la cerveza y el refresco.

Desde otra perspectiva, podemos notar que a través de la ejecución de prácticas selectivas, podemos entender cómo han perdurado muchos elementos de la gastronomía mezquitalense hasta nuestros días, pues en la vida cotidiana se utilizan patrones de consumo para orientar las prácticas alimentarias, refrendando la cultura alimentaria tradicional por ser saludable y nutritiva. Ejemplo de esto circula en las formas de uso del discurso, pues es común escuchar que consumir una lata de alimento industrial puede equivaler a un costo de salud alto, ya que se piensa que al tener “químicos” (conservadores) a la larga producirán enfermedades como el cáncer.

A grandes rasgos, podemos enunciar que la cultura alimentaria del Valle del Mezquital enarbola un conjunto de elementos que conjuga la particularidad de su territorio (el clima semiárido con abundancia de cactáceas y la orografía aportan insumos únicos); la cuestión histórica (sucesos que originaron recetas particulares como el pulque de garambullo o el ximbo); y las adaptaciones que permiten la preservación de prácticas alimentarias en el tiempo (las festividades, el mestizaje, la innovación y la resistencia cultural).

En este ámbito, podemos notar que las muestras gastronómicas en el Valle del Mezquital se orientan exclusivamente a visibilizar y mostrar orgullo por la cultura alimentaria basada en los elementos anteriores a través de la festividad y la puesta en marcha de una organización que involucra tanto el trabajo comunitario, como los conocimientos que preservan recetas únicas.

3.4 Manifestaciones del régimen alimentario global en la cultura alimentaria tradicional del Valle del Mezquital

Reconocemos las incidencias del régimen alimentario global en las culturas alimentarias y, por ende, en el territorio del Valle del Mezquital, tales como la destrucción de los modelos de producción y consumo (Holt, 2009: pág. 73) pues se ha experimentado una paulatina transformación en el ámbito alimentario debido a las reconfiguraciones productivas, de abastecimiento y de consumo a partir de la distribución en masa de alimentos industriales y extranjeros en función del aumento de exportaciones (Rubio, 2001: pág. 149). Las dietas o patrones alimentarios han sido modificados, lo que puede verse reflejado en las costumbres y preferencias de los individuos (Santos, 2014: pág.11).

Para entender mejor esta idea, retomamos las ideas de Santos (2014) quien exhibe las modificaciones en los patrones alimentarios en el territorio nacional que se orientan hacia un patrón de libre comercio, como parte de la inserción al régimen alimentario actual:

A la estructura de lo que una sociedad considera apropiado para satisfacer sus necesidades alimentarias en un determinado momento histórico se le denomina patrón alimentario o dieta. La modificación de un patrón alimentario supone cambios en los hábitos como las

costumbres, las necesidades y preferencias de los individuos, así como modificaciones en la estructura productiva, comercial y de generación y distribución de la riqueza. (Santos, 2014, p.11)

La transformación en los patrones alimentarios de la sociedad actual mexicana está ligada a la inserción del país en el mercado mundial, lo cual evidenció un cambio considerable en las dinámicas de la producción y abasto nacional y al aumento de importaciones que reconfiguraron las prácticas alimentarias, sociales y de salud.

La instrumentación de Tratados de Libre Comercio entre países norteamericanos fue especialmente lo que aceleró estos procesos, mostrando un desequilibrio entre los diversos actores que competían en los mercados alimentarios: por un lado, la cuestión de los precios fue sumamente desfavorable para la producción alimentaria nacional, ya que los precios de los productos estadounidenses estaban subsidiados por apoyos gubernamentales, mientras que los mexicanos no, lo que se tradujo en prácticas desleales que afectaron mayormente a los productores mexicanos.

Por otro lado, en los procesos de distribución alimentaria, se colocaron en los escenarios nacionales, productos de procedencia industrial, de tal forma que, en muchas partes del país, se incrementó el mercadeo masivo de este tipo de alimentos y la accesibilidad a estos. Ciudades y hasta comunidades recónditas no escaparon a estas dinámicas que se tradujeron en el aumento del consumo de productos alimentarios derivados del mercadeo transnacional y cambios en las dietas alimentarias.

A causa de este mercadeo, muchos hogares en México vieron más fácil adquirir los productos agroindustriales con precios relativamente baratos que llenaron los estantes de las tiendas minoristas como cereales en caja, agua embotellada, enlatados, frituras, pan industrial, jugos y refrescos.

La presencia de las grandes corporaciones agroalimentarias transnacionales orientó el territorio nacional a un viraje en las prácticas y dietas alimentarias. El aumento en el consumo de cárnicos y embutidos favoreció el incremento de actividades como la producción ganadera, avícola y porcina intensiva, así

como la de producción de lácteos, cereales procesados, refrescos, frituras, entre otras.

Estudios como el de Santos han permitido conocer los cambios de consumo alimentario a nivel nacional bajo el Régimen Alimentario corporativo en las últimas décadas (1992-2010) como evidencian las estadísticas de las Encuestas de Ingreso y Gasto en los Hogares (ENIGH) del INEGI; y hacer una crítica a las tendencias dominantes en la alimentación, la modernización y el desarrollo que ocultan aspectos negativos hacia la salud, como el incremento de obesidad que padecemos los mexicanos.

En resumen, esta autora nos indica que los cambios en el consumo de alimentos han derivado en cambios importantes en la dieta cotidiana de los mexicanos:

Los datos encontrados sugieren que el patrón alimentario mexicano predomina alimentos procesados de bajo valor nutricional y con un alto contenido de aditivos, como son las carnes procesadas, los derivados lácteos, los refrescos, jugos procesados y los productos derivados del trigo, como las galletas y los panes; esto en detrimento de los cereales las leguminosas y las frutas. (Santos, 2014, p.167)

Estos cambios se han acompañado de las tensiones originadas por el descontento que ha provocado la proliferación de la obesidad, enfermedades como diabetes, hipertensión y las demandas de la sociedad civil de que obligue a las empresas a colocar los etiquetados referentes a los valores nutrimentales en los productos industriales.

La discusión en torno a estos temas es vigente y representa conflictos dentro del Régimen alimentario global y sus implicaciones en lo local; en nuestro caso de estudio, notamos que estos procesos han transformado la vida cotidiana y las dinámicas de las prácticas alimentarias en el Valle del Mezquital.

A grandes rasgos, el consumo masificado de ciertos productos como los refrescos, las harinas y alimentos considerados como modas (alitas, hamburguesas, pizzas, waffles, salchipapas) han proliferado, pero esto no ha implicado el abandono de la cultura alimentaria tradicional de manera total,

vemos la coexistencia de formas de preparar e ingerir alimentos, mezclando lo tradicional con lo agroindustrial.

No obstante, hay que precisar que el consumo de alimentos se encuentra profundamente marcado por la variante de la accesibilidad, pues notamos la diferenciación entre personas ligadas a la pequeña producción que disponen mayormente de insumos naturales, mientras que otros sectores como asalariados y población en general encuentran más accesibles alimentos procesados y baratos que llevarán a su mesa.

Este testimonio ejemplifica como ha sido el cambio en cuanto a insumos y preferencias, contemplando que el consumo de carne ha aumentado en las últimas décadas:

...No comíamos tanta carne y tanto pollo, carne, o sea, carnes rojas ahorita no las consumimos mucho, pero sí las consumo más que cuando éramos niños. Porque de hecho nos crecimos con los que fueron frijoles, puros huesitos de pollo, porque en ese tiempo, pues no había mucho dinero, o sea, no había. Y antes todo era natural, sin tanta grasa y antes se comía con manteca de puercos que se criaban en casa o sea todos los animales que se comían eran criados en casa, entonces pienso yo que era lo saludable y ahora pues lo compramos, no sabemos ahora ya es puro alimento procesado que le dan a los animales o inyectados, eso es lo que nos hace mal (Comunicación personal, El Rosario, 2021)

En la cuestión productiva, notamos una gran resistencia que se ejerce de manera más arraigada en la pequeña producción campesina y que generalmente se expresa en la cosecha y recolección de insumos de origen natural. En este caso, reiteramos el importante papel que desempeñan las mujeres en las labores de traspatio y huertos familiares, ya que, gracias a su trabajo, se provee a los hogares de alimentos tradicionales.

A estas expresiones sociales, les llamamos “resistencia” debido a que, pese a su gran disminución, las actividades orientadas a la obtención de alimentos e insumos naturales, se sigue preservando y valorando. Asimismo, es alarmante observar algunas pérdidas de conocimientos y de reproducción cultural ligadas a prácticas cotidianas de consumo. Por ejemplo, en una visita a campo en 2019, en el municipio de San Salvador, sólo se encontró a un

tlachiquero vendiendo pulque como parte de un oficio de gran tradición en la región.

También notamos que el Valle del Mezquital, en su parte irrigada por aguas negras provenientes de la Ciudad de México, se ha encauzado históricamente a la producción de alimentos que se venden en la capital del país y otros lugares; sin embargo, creemos que una de las consecuencias de esta situación es el deterioro ambiental de la región, ya que los paquetes tecnológicos utilizan diversos insumos que desgastan el nivel productivo y afectan la integridad del entorno natural por la agresividad de los procesos intensivos que se manejan.

En el nivel distributivo, el Valle del Mezquital se vio inmerso en una gran disminución del mercadeo de productos tradicionales, por ejemplo, en los tianguis, proliferan productos externos, frente a la circulación de productos o excedentes de la pequeña producción agrícola. Cada vez más, se evidencia la reducción de insumos naturales, elaborados artesanalmente y vendidos al menudeo en los días de plaza.

También se visualiza el aumento de cadenas de supermercados y abarroteras que suministran alimentos de procedencia industrial a los hogares del Valle del Mezquital. Por ejemplo, en el municipio de Actopan, la cabecera y ciudad más importante de los municipios donde enfocamos nuestro estudio, se encuentran tiendas minoristas del tipo: Bodega Aurrerá, Tiendas 3B, Waldos, Oxxo, Soriana, Tiendas Neto, etc.

En este testimonio se evidencian los cambios en la concepción colectiva y la disyuntiva sobre cómo alimentarse tras el mercadeo masivo de alimentos externos y ultraprocesados que inciden directamente en la percepción de estatus en las personas de la región.

La gastronomía se está perdiendo, hoy tenemos en la radio, en la televisión en todos los medios, un bombardeo de comida chatarra, tenemos aparte bombardeo de materiales de cocina donde se le dice a la mujer que compre los sartenes porque esos son buenos, esos no se pegan a la comida etcétera, entonces la gastronomía y su originalidad de nuestros pueblos se está perdiendo, también vamos a retomar un

poquito lo de la globalización, porque esto es causa de la globalización, porque queremos estar a la altura, de que tenemos que comer carne asada, salchichas, queso y nos olvidamos de las plantas comestibles... Este consumo del refresco también nos ha llevado a sentirnos que somos importantes, aunque nos dañe el azúcar. (Cortés, R. Comunicación personal, Boxtha Chico, 2021)

La cultura alimentaria y los patrones de consumo no implican lo mismo para todas las edades, en observaciones en campo se ha notado que las personas adultas son las que se resisten a la ingesta de productos industrializados, pues ellos prefieren lo tradicional que es lo que les fue inculcado, mientras que los más jóvenes se ven tentados por el consumo de productos no tradicionales como pizzas, refrescos, entre otros.

Los organizadores de muestras gastronómicas tienen como uno de sus propósitos principales desarrollarlas con un enfoque en el que se aprecie que la cultura alimentaria de la región persiste a pesar de su marginalización (Barkin, 2002, pág. 19) y de que ha sufrido serias consecuencias derivadas de fenómenos ligados a la era global a partir de “relaciones asimétricas” en lo que se denomina el Régimen Global Alimentario (McMichael, 2015). Es decir, grandes industrias alimentarias se colocan como actores dominantes en detrimento de la producción alimentaria local.

En este ámbito, colocamos a las muestras gastronómicas como fiestas que tienen como objetivo principal visibilizar la cultura alimentaria local basada en la tradición y su puesta en marcha configura la persistencia ante los embates de la modernización y los cambios culturales derivados de la globalización.

3.5 Persistencia alimentaria tradicional y festividad

Anteriormente habíamos afirmado que los discursos hegemónicos referentes a la globalización y a la instrumentación de políticas neoliberales derivadas del régimen alimentario corporativo se encuentran en un estado de deslegitimación constante, evidenciadas por las múltiples respuestas y reacciones de diversos sectores con discursos contestatarios; hemos de acotar que muchas de estas manifestaciones se realizan con tintes festivos y carnavalescos, como sucede en nuestra región de estudio.

Hoy se puede encontrar una conjunción entre lo global y lo local a través de las expresiones de lucha de diversos actores sociales vía redes sociales. Esto es evidente en las convocatorias de manifestaciones a través de Facebook o hashtags que convocan a mostrar inconformidad ante temas de opinión pública. Y uno de los elementos importantes para la expresión de resistencias y construcción de sujetos sociales, tiene que ver con la resignificación a través de ejercicios políticos coadyuvados por elementos identitarios.

El asumirse como “indígenas” o pueblos originarios en Latinoamérica es un rasgo esencial para las luchas del nuevo milenio ante una debacle de la modernidad. En su obra: “Hambre y Carnaval” (Bartra, 2013), nos refiere elementos que constituyen lo que llama la crisis de la era actual caracterizada por movilizaciones, rebeldías e insurgencias con los que la humanidad enfrenta y confronta las vicisitudes de lo actual desde discursos míticos, utópicos y grotescos.

Retomamos los elementos mencionados por Bartra (2013), pues son importantes para entender nuestro caso en el Valle del Mezquital, ya que concordamos con las ideas de que la acción colectiva, se encuentra profundamente atravesada y permeada por elementos estéticos, carnavalescos o festivos rituales que imprimen un sello de particularidad en el continente americano, pues se alude reiteradamente a la historicidad y a la cuestión étnica. Aquí colocamos el discurso de que el pasado mítico del pueblo hñähñú es un componente esencial para la realización de muestras gastronómicas.

El testimonio de la maestra Rosa María Raquel Pérez en el invierno de 2014, nos deja entrever lo que anteriormente describimos. En este caso, el ser hñähñú, hoy significa adaptarse y preservar esencias que difícilmente han sido modificadas a pesar de la violencia, el colonialismo y los embates de la modernidad:

En la actualidad, políticas vienen y van; y nosotros arrastramos aún el estigma histórico de ser grupos raros, necios, que no entendemos los fenómenos de globalización, y aunque, ciertamente, ha cambiado en gran medida nuestra forma de vivir, aún conservamos mucho de nuestra esencia ancestral, hemos sabido una vez más adaptarnos. La

feria gastronómica es una fiesta de alimentos muy propios de nosotros y es un halago que haya mucha gente venga y goce probando nuestros guisos, nuestros curados, nuestras aguas. (Peña y Hernández, 2014, p.19).

Es importante reiterar que los elementos culturales del pueblo hñähñú a través de la gastronomía y el trabajo de las mujeres en estos eventos refleja una aportación a los discursos antihegemónicos, pues se evoca lo local, lo campesino, la cuestión étnica y lo tradicional.

Para entender mejor esto, también utilizamos la concepción teórica de “etnogénesis” en América Latina de Jonathan Hill (Good y Corona de La Peña, 2011) quien la describe como un proceso de diferenciación a partir de luchas políticas y culturales que apela a la conciencia histórica con el objetivo de persistir y prevalecer, aún en contextos violentos, derivados del colonialismo y dominación ideológica hacia grupos oprimidos. Hill, a su vez, nombra los movimientos de resistencia como parte de esta etnogénesis, pues a través de ellos es como se construye la historia de los pueblos.

Vale la pena decir que concebimos las expresiones culturales de las muestras gastronómicas de la región, no como una representación exacta del pasado, o una vuelta a tiempos lejanos, sino una adaptación social que perdura en el tiempo y resiste ante las expansiones de otros esquemas culturales.

En este sentido, aludimos a distintos procesos que permean o permearon en la región: como el colonialismo (imposición del catolicismo y costumbres europeas), procesos institucionales del Estado mexicano (educación oficial y pérdida de la lengua originaria ante el rechazo y discriminación institucional); y consecuencias de la globalización y economía de mercado (cambios tecnológicos, proliferación de empresas transnacionales, políticas neoliberales, y homogenización de la alimentación, entre otros).

Desde esta perspectiva, encontramos que preservar las culturas alimentarias a través de las festividades y a partir de los ejercicios participativos de los integrantes de las comunidades se puede interpretar como una resistencia ante las amenazas y riesgos de pérdida, para que la memoria y la historia

prevalezcan a pesar de las constantes intervenciones, Contreras y Ribas, nos afirman:

Se trata tanto de una reivindicación (en sí misma, frente a la insipidez) del sabor como de los sabores (ligados a memorias más o menos concretas de lo “auténtico” o lo “propio”, frente a lo anónimo), todo ello, ligado a un fenómeno más amplio y complejo que tiene que ver con la revalorización de los patrimonios culturales, con la tradición y el interés por recuperarla, con la conciencia de la invasión de una cada vez mayor homogeneidad alimentaria, y la consiguiente pérdida de identidad, y con la necesidad de mantener y afirmar ésta, etcétera. (Contreras y Ribas, 2021).

Es común encontrar simbolismos, solemnidad, misticismo, religiosidad y alegría en las festividades, muchas de ellas hacen referencia a un sincretismo derivado de la fusión de creencias ancestrales y católicas. Se venera y agradece a los santos por las cosechas, se piden favores y milagros. Se ejecutan intercambios de valores de uso y se utiliza el dinero como medio para la reproducción social y cultural de la vida; y no como fin último.

A nivel estético, la muestra es maravillosa, porque a través de la reapropiación de elementos como la indumentaria, la lengua, la música y el contexto de las fiestas patronales se dibuja un escenario donde a través del trabajo de las mujeres, el público puede deleitarse con platillos que son considerados “especiales” y que solamente con insumos y conocimientos de la región se pueden concretar. Ejemplo de esto, es que en cada feria se presentan diversos platillos que son sometidos a concurso, durante la deliberación y discusión sobre qué platillo y cocinera serán los ganadores, cualquier testigo puede constatar lo peculiar de la gastronomía de cada pueblo a través de las muestras gastronómicas.

Apuntamos finalmente que, dentro de las actividades festivas y tradicionales, se han insertado de manera insospechada dinámicas mercantiles que buscan sacar provecho de las expresiones culturales de los pueblos indígenas. No obstante, se observan tensiones y disputas entre las visiones que buscan preservar lo tradicional a través de los valores de uso y los otros que apuestan por la mercantilización de la vida de los pueblos. Ante este escenario, el papel

de las mujeres se encuentra entreverado entre aspectos culturales, de resistencia, de mercantilización, de opresión y violencia.

En el próximo capítulo, ahondaremos sobre el trabajo de las mujeres en la cultura alimentaria de la región como un proceso que contempla la relación hombre-naturaleza, a través de la interacción con el patrimonio biocultural de la región y que culmina con las actividades festivas y de reproducción social.

Capítulo IV: El trabajo de las mujeres en la cultura alimentaria del Valle del Mezquital: desde el resguardo del patrimonio biocultural hasta la muestra gastronómica.

4.1 El patrimonio biocultural del Valle del Mezquital.

Consideramos la relación entre naturaleza y cultura como punto de partida para el análisis contextual del trabajo realizado por mujeres en la región. Desde esta perspectiva, utilizaremos el concepto de territorialidad para apoyar la comprensión del patrimonio biocultural del pueblo hñähñú “como medio por el cual el espacio y la sociedad están relacionadas entre sí” (Sack, 1986, p.1), es decir “toda relación social tiene ocurrencia en el territorio” (Rincón, 2013, p. 181).

La territorialidad es central para vislumbrar la historicidad de este grupo originario. Con este enfoque podemos abordar a sus descendientes a través de las relaciones comunitarias, unidades domésticas, simbolismos, expresiones sincréticas y resistencias. Asimismo, es importante remarcar la cuestión étnica y el territorio como espacio de expresión de la cosmovisión y ritualidad (Barabas, 2014, p. 437)

Por consiguiente, la territorialidad en el Valle del Mezquital se vislumbra como desarrollo histórico, pues los pobladores de esta región interactuaron desde tiempos antiguos con las condiciones dadas por la naturaleza estableciendo elementos inmateriales y simbólicos (Rincón, 2013, p.185) Dicha relación denota lo que en primera instancia llamaremos “patrimonio biocultural” (Boege, 2008), el cual alude al aprovechamiento que dan los pueblos al entorno y a los insumos nativos de los territorios en los que se han asentado.

La región entendida como un territorio y espacio (Lefebvre, 1974, p.219) donde la cultura hñähñú ha extendido su anclaje social al adaptarse a las circunstancias fisiográficas. La cosmovisión, la lengua, la cultura y las tradiciones han sido permeados profundamente por la relación existente entre estas condiciones y su desarrollo social.

El territorio es donde se concreta y posibilita la supervivencia colectiva. (Barabas, 2014, p. 437), lo entiende como el entramado de trabajo humano donde los grupos humanos configuran espacios a través de sus experiencias, interpretaciones, disputas, visiones del mundo y diversas formas de organización social con el fin de establecer proyectos colectivos en comunidad, subsistir y continuar la reproducción social y cultural.

A partir de centros de origen (Vavilov, 1927) y patrimonio biocultural (Boege, 2008), podemos considerar a la región del Valle del Mezquital como territorio donde el “patrimonio biocultural” de pueblos “indígenas” u originarios es concretado a través de diversas formas; sin los cuales (¿)el autor reconoce que la agricultura y subsistencia no serían posibles. En estas líneas podemos distinguir dichas ideas:

...Estas actividades se desarrollan alrededor de prácticas productivas (praxis) organizadas bajo un repertorio de conocimientos tradicionales (corpus) y relacionando la interpretación de la naturaleza con ese quehacer, el sistema simbólico en relación con el sistema de creencias (cosmos) ligados a los rituales y mitos de origen. (Boege, 2008, p. 13)

Boege también indica que el patrimonio biocultural se compone de los siguientes elementos:

- ❖ *Recursos naturales bióticos* intervenidos en distintos gradientes de intensidad por el manejo diferenciado y el uso de los recursos naturales según patrones culturales.
- ❖ *Agroecosistemas tradicionales*.
- ❖ *Diversidad biológica* domesticada con sus respectivos recursos fitogenéticos desarrollados o adaptados localmente.

Con este listado de elementos del patrimonio biocultural, podemos entender que, más que hablar de recursos naturales o de conceptos meramente biológicos, se hace alusión principalmente a cómo las sociedades humanas han intervenido su entorno para asegurar su sobrevivencia a partir del “modelamiento y creación de nuevos paisajes y sistemas productivos, así como del uso múltiple de los recursos naturales” (Toledo, 2013, p.2)

El autor también asevera que este es producto de un proceso histórico donde las actividades de selección e intercambio de semillas fueron primordiales para generar nuevos insumos, traducándose en generar biodiversidad y contribuir al desarrollo civilizatorio, ya que no es casualidad que los centros de diversificación biológica coincidan con los asentamientos de pueblos originarios:

Una parte importante de las plantas cultivadas que sustentan el sistema alimentario mundial actual fue domesticada por los pueblos indígenas de América, estas plantas y sus productos han llegado a nuestras manos pasando por un largo proceso de selección, diversificación, innovación como intercambio con otras regiones, adaptación, mejoramiento genético, uso y manejo, actividades realizadas principalmente por poblaciones indígenas y campesinas. (Boege, 2008, p. 20)

El Valle del Mezquital merece atención por sus condiciones fisiográficas que originan paisajes y condiciones peculiares, los cuales han sido aprovechados por sus habitantes manejando insumos naturales. En este sentido, la historia de la cultura hñähñú se entiende perfectamente por la relación existente con el territorio.

Por lo tanto, no podemos entender la gastronomía del Valle del Mezquital, ni la organización de sus muestras gastronómicas sin visualizar el paisaje y la aplicación de sus conocimientos tradicionales que dan cuenta del uso de insumos, y elementos principales de la cultura: magueyes, cactus, animales, cerros, entidades míticas como cangandhós¹⁴ y ofrendas.

¹⁴ El cangandhó generalmente es una piedra con apariencias diversas. Desde la perspectiva de la cosmovisión hñähñú, los cangandhós son entidades vivas y sagradas, las cuales establecen relaciones con algunos individuos, coadyuvando a la protección de milpas, cultivos, hogares y personas. Durante trabajos de campo, se han podido conocer cangandhós y escuchar relatos sobre cómo estos llegaron a las personas, dando testimonio de su vivacidad, movilidad y protección dada a sus adoradores.



Ilustración 2 Fotos personales: Tomadas en Actopan 06/11/2020, Francisco I. Madero 04/06/2020, San Salvador 07/01/2020 y Santiago de Anaya 01/04/2019 respectivamente

Estas imágenes muestran un ecosistema predominante. Por un lado, podemos notar el clima semiárido, precipitación escasa, vegetación xerófila y por otro, el uso del suelo adaptado a las necesidades humanas (temporal y riego), así como la transformación de éste para uso agrícola a través de canales de aguas negras. No obstante, la región no ha escapado a la dinámica de la agricultura tecnificada, pues es común visualizar en el paisaje grandes franjas de riego que dan un aspecto verde a los campos que en décadas pasadas fueron secos y actualmente contribuyen con abundantes volúmenes de cosecha a los usuarios de implementos agrícolas e insumos modernos.

La lengua hñähñú es fundamental para la expresión de esta cosmovisión, ya que ha facilitado la identificación de los elementos que conforman el patrimonio biocultural al nombrar a la flora y fauna, al desarrollar y transmitir conocimientos mediante la oralidad; y en las prácticas rituales y festivas en las que se utiliza este patrimonio.

El siguiente relato sobre los insumos naturales utilizados en la cultura alimentaria local, nos permite entender muy bien el concepto de patrimonio biocultural de los habitantes de la región:

Aprovechando que la naturaleza nos da los quelites, los cereales, las frutas, todo eso lo aprovechamos para generar nuestros propios alimentos y nutritivos, casi naturales, no podemos decir al 100% porque ya se riega con aguas negras, ya nos contaminan las verduras, pero todavía podemos ir al campo a recolectar, más ahorita que es época de lluvias, muchos quelites, quintoniles, verdolagas, nabos. La época de las malvas es en diciembre cuando más se comen, porque tienen otro sabor, son crecidas casi con lluvia y además se comen después de la primera helada porque ya tienen otro sabor, no es el mismo comerlas ahorita que comerlas en diciembre; varía el sabor de las malvas, luego con su salsa de xoconostle ¡que delicia! ¡Ah! y se comía poca carne de algunos animales que se cazaban, yo recuerdo en mi infancia pues comíamos conejo, comíamos ardillas, comíamos tlacuaches. (Clara, P, Poxindeje, Comunicación personal, 2021)

Teniendo esto en cuenta y la idea de que las “ferias y festivales como reafirmación del patrimonio biocultural” (Lambaré, et al, 2015 p.1), afirmamos que las muestras gastronómicas del Valle del Mezquital representan una relación del pueblo hñähñú con su territorio; son fiestas donde se evoca la biodiversidad en flora, fauna, suelos y clima conjugando el deleite sensorial con el acto básico de alimentarse.

Los patrimonios bioculturales de los “pueblos” al no ser estáticos, sino dinámicos y al ser permeados por transformaciones, se encuentran en un constante peligro debido a la implantación de megaproyectos que generan conflictos socioambientales, pues como se ha dicho ya, la región no escapa a amenazas actuales que inciden en su vida cotidiana como “el capitalismo de la globalización.” (Rincón, 2013, p.438)

El predominio del régimen global alimentario, las constantes crisis sociales, ambientales y económicas, y en la actualidad, los virus de alcances globales son factores que ponen en riesgo la conservación de la diversidad biológica y cultural de los pueblos, pues aceleran transformación en las sociedades. Sin embargo, a pesar de esto, sujetos sociales alrededor del mundo mantienen iniciativas de reconocimiento y resguardo de sus patrimonios bioculturales, estableciendo usos racionales e identificación de potenciales desde perspectivas éticas y sustentables.

En el Valle del Mezquital, encontramos variadas formas de usar, entender y proteger este patrimonio, sin embargo, también identificamos amenazas,

contradicciones y prácticas poco éticas en el manejo de los recursos naturales. En el caso de la gastronomía, podemos encontrar una conjunción de estas situaciones, que dan pie a analizar nuestro problema de investigación en conjunto con la situación de las mujeres en la región.

El siguiente cuadro presenta algunos elementos del patrimonio biocultural del Valle del Mezquital para dimensionar el aprovechamiento y uso en la subsistencia diaria. Dichos elementos son maniobrados principalmente por mujeres trabajadoras.

Tabla 5 Una muestra de los componentes del patrimonio biocultural del Valle del Mezquital identificados en campo en los municipios de Actopan, Francisco I. Madero, Santiago de Anaya y San Salvador. Elaboración propia.

Plantas utilizadas como insumos gastronómicos, especies o medicina.		Fruta	Verduras, legumbres, hortalizas, semillas, tubérculos, cereales	Flores	Chiles	Derivados de maguey	hongos	Animales		Insectos
Acelgas	Huazontles	Cacahuete	Ajo	Flor de calabaza	Chile ancho	Aguamiel	Hongos de maguey	Ardilla	Gato montés	Avispas
Alfalfa	Laurel	Chilitos de biznaga	Ajonjolí	Flor de cardón	Chile cascabel	Gualumbos	Huitlacoche Orejones	Armadillo	Guajolote	Chapulines
Amaranto	Lechuguilla	Garambullo	Alverjón	Flor de garambullo	Chile catarino	Metzal		Borrego	Liebre	Chicatanas
Anís	Malvas	Granadas	Almendras	Flor de Jamaica	Chile chipotle	Penca de maguey		Cacomixtle	Murciélago	Chicharras de nopal
Biznaga	Mejorana	Jitomate	Arroz	Flor de mezquite	Chile cuaresmeño	Pulque		Caracol	Palomas	Chinicuiles
Canela	Nopal	Limón	Avellana	Flor de nopal	Chile de árbol			Cerdo	Pato	Cochinillas
Cedrón	Orégano	Manzana	Cacahuete	Flor de palma	Chile guajillo			Charales	Res	Escamoles
Aloe Vera	Perejil	Mora	Calabaza (muchas variantes)	Flor de pintadera	Chile jalapeño			Chivo	Tejón	Gusanos de maguey
Cilantro	Pericón	Naranja	Cebolla de cambray	Flor de pitahaya	Chile manzano			Codorniz	Tlacuache	Jumiles
Clavo	Pimienta negra	Nuez	Frijol	Flor de sábila	Chile morita			Conejo	Víbora	Larvas de abeja
Comino	Pirul	Pepino	Garbanzo	Flor de siempreviva	Chile mulato			Correcaminos	Xincoyote	Xa'ue
Ejote	Té limón	Piña	Haba	Flor de sotol	Chile pasilla			Coyote	Zorrillo	
Endivias	Quelites/quintoniles	Plátano	Maíz	Flores de colorín	Chile piquín			Gallina	Zorro	
Epazote	Ruda	Tomate	Papa	Flores de mezquite	Chile poblano					
Hierbabuena	Romero	Tuna	Pepitas de calabaza	Flores de xaxní	Chile serrano					
Hierbas de olor	Tomillo	Uvas	Piñón		Chile verde					
Hojas de xocoyol	Verdolagas	Xoconostle	Trigo							
Poleo	Toronjil		Vaina de mezquite							
Manzanilla	Hinojo		Zanahoria							

4.2 Unidades domésticas y trabajo de las mujeres en la cultura alimentaria del Valle del Mezquital

La importancia del trabajo de las mujeres es nodal, aunque estas labores no son del todo reconocidas, ni tampoco retribuidas. Su importancia está estrechamente relacionada con su aporte a la subsistencia familiar y a la preservación del patrimonio biocultural que posibilita la reproducción de la cultura alimentaria en nuestra región de estudio.

El trabajo de la mujer debe ser contextualizado en el espacio en que se desarrolla; coincidimos con Salles (2016) en que las mujeres deben de ser estudiadas y enmarcadas en los grupos domésticos a los que pertenecen, pues la ejecución de su trabajo y la organización de actividades para generar las condiciones de subsistencia y reproducción social son posibles de observar en este ámbito.

Al interior de las unidades domésticas, las mujeres desempeñan roles asignados socialmente como madres, esposas y amas de casa (Salles, 2016, p. 184.), a la par de múltiples actividades, incluso de manera simultánea a la de satisfacer las necesidades del grupo doméstico.

El concepto de unidades domésticas ha sido aplicado en la antropología y la sociología, su uso y definiciones variadas complejizan el tema, en nuestro caso lo utilizamos para aludir al trabajo y organización campesina ligada al quehacer alimentario y gastronómico del Valle del Mezquital; y el trabajo de las mujeres en la cultura alimentaria tradicional.

Por unidad doméstica familiar, según De Oliveira (1989) se entiende como la: “organización estructurada a partir de relaciones sociales establecidas entre individuos, unidos o no por lazos de parentesco, que comparten una residencia y organizan en común la reproducción cotidiana.” O que articulan una economía en común (Margulis, 1989, p.190.) Otra definición de unidad doméstica es proporcionada por Coraggio (1999):

Grupo de individuos, vinculados de manera sostenida, que son de hecho o de derecho, solidaria y cotidianamente responsables de la obtención (mediante su trabajo presente o mediante transferencias o donaciones de bienes, servicios o dinero) y distribución de las condiciones materiales necesarias para la reproducción inmediata de todos sus miembros (Coraggio, 1999).

Dicho lo cual, las mujeres en el Valle del Mezquital integradas a unidades domésticas (campesinas y/o familiares), a través de sus múltiples trabajos y aportes, coadyuvan a la reproducción y a la preservación de la cultura alimentaria tradicional, lo que a su vez contribuye a la subsistencia familiar y al sostenimiento de la vida.

Cabe decir que en los estudios de las unidades domésticas campesinas, se apela a la consideración de las relaciones familiares, pues las familias campesinas tienden a organizarse en unidades domésticas. Para entender mejor el concepto retomamos las ideas de Salles, que define a la unidad doméstica campesina como:

Una unidad doméstica campesina, se caracteriza por la casi total integración de la vida familiar campesina y su empresa agrícola. No son simplemente empresas, sino grupos familiares. [...] usualmente se hacen cargo de reproducir en un mismo ámbito mediante el desempeño combinado de actividades de diversa índole. (Salles, 2016, p.187)

El trabajo realizado por mujeres nos remite también a un tipo de labores muy particulares que sólo son desarrollados en el seno de la pequeña producción campesina: trabajo en traspatio, quehaceres domésticos, trabajo de cuidados, elaboración de alimentos, recolección de insumos, etc.

Una perspectiva sociológica del estudio de las unidades domésticas familiares nos remite al análisis de las relaciones de poder, la división sexual del trabajo y cómo se ejercen violencias dentro del ámbito familiar; tales consideraciones permiten vislumbrar la jerarquización, las imposiciones y el establecimiento de roles hacia sus integrantes.

Al interior de la unidad familiar y/o campesina, se dan una serie de reproducciones de actos de poder asimétricos y autoritarios que no son

favorables a las mujeres. Salles (2016 p.194) explica que en los grupos domésticos campesinos se reproducen pautas rígidas de subordinación de algunos de sus miembros, dados por la edad y el sexo.

También señala que en la unidad doméstica, además de que confluyen distintas actividades realizadas por sus miembros, converge una serie de patrones culturales recogidos por una atmósfera patriarcal que establece una división sexual del trabajo a través de roles de género. Concretamente, nos referimos a la simultaneidad de labores realizadas por las mujeres, que, si bien explican la subsistencia, esconden dobles o triples jornadas de trabajo que obedecen a la división del trabajo impuesta por valores culturales y sociales.

El grupo doméstico recoge en su interior toda una trama de relaciones comunitarias y culturales, que mediante un proceso de recodificación pasan a ser parte constructiva del mismo. A partir de esta apertura hacia el exterior y de las condiciones internas del grupo, se van construyendo roles y ajustándose previa y socialmente definidos para sus miembros. La observancia de esta dinámica es crucial, con el fin de rescatar el papel de la mujer en tanto que sujeto actuante en un marco de acciones desplegadas por el conjunto de los miembros del grupo doméstico. (Salles, 2016, p.206)

Relativo al abasto, las mujeres maximizan el uso de los insumos provenientes de la cosecha familiar para el autoconsumo. Los excedentes los destinan para los intercambios (trueques) o para la venta en los tianguis locales y en otros espacios donde pueden comercializar parte de su producción.

La preparación de alimentos y las múltiples labores gastronómicas desarrolladas por las mujeres con un fin de consumo son el resultado de conocimientos heredados de manera intergeneracional, principalmente de modo matrilineal (Gianotti, 2018, pág. 113) y con gran apego a la cosmovisión hñähñú.

Cabe destacar que en el tema de salud y su relación con el trabajo femenino dentro de unidades domésticas campesinas, son las mujeres quienes sufren desgastes excesivos y afecciones que socavan sus cuerpos. Usualmente son ellas quienes se encuentran expuestas al humo del fogón y a una inequitativa

distribución de alimentos, pues suelen priorizar la alimentación de sus hijos u otros familiares.

Adicionalmente, las mujeres también tienen que cumplir con las funciones reproductivas que les son impuestas a través de los mandatos de género (embarazos constantes) y de cuidado de los miembros de la unidad doméstica a la que pertenecen, lo que implica cambios en sus cuerpos, deterioro en la salud física y mental, olvidando llevar prácticas regulares de autocuidado.

También notamos la multiplicidad de actividades ligadas a la subsistencia familiar que tienen que desarrollar las mujeres al mismo tiempo, aunado a la migración de figuras masculinas y el abandono de paternidades como factores recurrentes, lo que provoca que las mujeres lleguen a niveles excesivos de trabajo y cansancio, perjudicando el nivel de vida de ellas y de los integrantes de sus familias.

Emma Zapata citada por Espinosa y Diez, arroja dos discusiones importantes en los estudios actuales: en primer lugar, la variedad de estrategias de sobrevivencia a las cuales recurren las mujeres y, en segundo lugar, el cómo estas estrategias responden a las necesidades de la economía capitalista. (Espinosa y Diez Urdanivia, 2006). Lo que nos hace reflexionar que las mujeres del Mezquital se encuentran inmersas en un contexto de pluriactividad del trabajo que las afecta de manera gradual deteriorando los niveles de calidad de vida, lo que también representa la súper explotación de los procesos capitalistas a los cuerpos y vida de las mujeres.

Anteriormente, abordamos la discusión de Federici (2018) y su teoría de la reproducción social. En “El patriarcado del salario”, alude a la división sexual donde las mujeres son pilar fundamental para la reproducción capitalista sin recibir paga, pues el capitalismo necesita de los cuerpos y trabajos de las mujeres para concretar la reproducción de fuerza de trabajo, es decir, que para los procesos de acumulación de capital se requiere el trabajo femenino para que puedan subsistir los individuos que serán explotados en la dinámica capitalista.

Por ejemplo, Irma Serrano, dirigente de una organización campesina citada por Espinosa y Diez, nos da una imagen de los trabajos de las mujeres realizados desde la infancia y su aporte al capital global, producto del fenómeno de diversificación rural, sacrificando el bienestar propio:

Diversos estudios muestran que, en estas unidades domésticas, la mujer campesina realiza desde niña, los mayores aportes de subsidio por medio de las múltiples tareas que realiza para la reposición y reproducción de la fuerza de trabajo, en el campo y en los sectores agroindustrial, industrial y de servicios, cuando la parcela ya no es capaz de absorber la mano de obra. Pero su aporte no sólo incluye estas actividades entrelazadas, sino también el sacrificio de su derecho de acceder a la educación y a otros satisfactores. (Espinosa y Diez Urdanivia, 2006, p.21).

Es importante hacer notar que, dentro de las unidades domésticas familiares y de economía campesina en el Valle del Mezquital, el papel de las mujeres como productoras y cocineras se da en este contexto de desvalorización, invisibilización, violencia y exclusión; aunque a su vez, e irónicamente, son incluidas en la dinámica del capital global, que las explota a través de diferentes mecanismos. No obstante, dentro de este contexto detonador de violencias, el trabajo de las mujeres sigue cumpliendo a cabalidad las funciones de preservar conocimientos y los transmite a sucesores para hacer posible la continuidad del patrimonio biocultural y la historicidad del pueblo hñähñú.

4.3 Saberes, adaptabilidad y creatividad a partir del trabajo femenino

El trabajo de las mujeres es considerado no sólo a partir del desarrollo y de la subsistencia dentro de las unidades domésticas a las que pertenecen, sino también porque su devenir se refleja en las transformaciones impuestas a partir de los mandatos de la economía globalizada actual. En este sentido, creemos que la relación entre el trabajo de las mujeres y sus múltiples aportaciones al ámbito alimentario tiene que ser entendido desde esta perspectiva, pues la alimentación tiene una importancia global.

A pesar de la violencia sistémica que se implementó con fines funcionales a sistemas acumulativos en la región de estudio, se continúan preservando modos

de vida, conocimientos y saberes de la cultura hñähñú. De esta manera, las unidades domésticas campesinas coadyuvan a que hasta el día de hoy podamos presenciar múltiples rasgos culturales que perviven, a pesar de cambios profundos de alcance global.

Por lo tanto, la alimentación en el Valle del Mezquital nos remite a una dinámica comunitaria por el trabajo realizado por mujeres en la esfera familiar, pues el acto de comer se disfruta en el entorno doméstico o en las festividades, a diferencia de la lógica hegemónica donde prevalece el consumo de los alimentos bajo la idea del individualismo con patrones influenciados por el mercado.

Si bien es cierto que hay abusos en la explotación para satisfacer el consumo y mercado, también hay contradicciones en el nivel gubernamental al imponer normas que afectan el libre desenvolvimiento de las tradiciones alimentarias; nos referimos a prohibiciones de algunos insumos por considerarlos dañinos, como ocurren con la distribución de salsas crudas, la venta de pulque, lo que evidencia un prejuicio arraigado en contra de la bebida por considerarla de “gente pobre”, o la criminalización de mujeres que “ranchean”¹⁵ los productos de su producción campesina.

La cultura alimentaria tradicional en el Valle del Mezquital tiene aún significados profundos y alude al simbolismo del pueblo hñähñú (Hernández, 2018, p.96.) Un ejemplo de ello es la ritualidad con la que se consumen los alimentos preparados para las ofrendas para santos y muertos; o bien con el pleno deleite de los vivos en fiestas comunitarias, las muestras gastronómicas, eventos religiosos y festividades diversas.

¹⁵ Ranchar es una palabra utilizada para referirse a la acción de vender productos a pie y ofrecerlos de manera directa a los transeúntes, es un modo de no exponerse al pago de cuotas excesivas o a ser multados por vender en la calle. Este actuar es considerado una forma tradicional en los tianguis de la región y principalmente es realizado por mujeres que ofrecen manojos de hierbas, productos de las huertas familiares o de la recolección. Al considerarse una actividad ilícita, las mujeres han sufrido persecución al realizar estas labores.

No obstante, como dice Good (2011) es importante mencionar que el cambio y la adaptación son elementos indispensables para la transmisión y la continuidad de la cultura, por lo tanto, la vida de los pueblos debe considerar este aspecto dinámico. Nombramos la gastronomía del Valle del Mezquital como una continuidad del pasado con herencia inmediata de la historicidad hñähñú y del entorno que resiste a pesar de las imposiciones de la era global. Si bien es cierto que hay transformaciones constantes, en los últimos años, con la entrada masiva de alimentos de origen industrial, podemos observar que la preparación de estos en el ámbito doméstico y festivo se sigue realizando de la manera tradicional en un porcentaje muy amplio.

Se ha rememorado la capacidad adaptativa del pueblo hñähñú pues se “hacen patentes las innovaciones de las generaciones contemporáneas, que muestran la continuidad y el cambio en la cocina tradicional del Valle del Mezquital” (Hernández, 2018, p.96.), Sin embargo, al paso de los siglos, se conservan los modos y técnicas, y es común encontrar a personas que afirman que la tecnología actual no puede igualar los olores y sabores de la gastronomía regional.

Bajo el esquema de la costumbre y la festividad, en la región de estudio subsisten los modos de producción y obtención de insumos utilizando técnicas ancestrales; para la cocina y sazón atestiguamos modos tradicionales de cocinar como hornear carnes bajo tierra, por ejemplo, los platillos como la barbacoa y el ximbo. En cuanto a utensilios podemos identificar el arraigo y uso cotidiano de enseres domésticos que sirven para dar vida a la cultura alimentaria del Valle del Mezquital, por ejemplo, el uso de pencas de maguey, molcajetes, metates de piedra, leña de mezquite y recipientes de barro para cocinar como parte del menaje tradicional que se preserva.

Cambiar o sustituir un utensilio por otro, puede significar no seguir los mandatos de la usanza tradicional, lo que a su vez también puede generar modificaciones en el sabor y presentación. Por esta cuestión, es que en el quehacer culinario encontramos la resistencia ante nuevas pautas que pueden deteriorar la esencia

habitual de dicha gastronomía. Como muestra, notamos que muchas mujeres en las comunidades se rehúsan a emplear licuadoras, pues “es preferible una salsa de molcajete”, o a usar cierto tipo de materiales, pues los frijoles “saben mejor si son cocinados en ollas de barro que en olla exprés”¹⁶.

Desde la posición de una mujer hñähñú, citamos el siguiente testimonio que da cuenta del discurso interiorizado sobre la forma tradicional de cocinar, lo cual también refleja la resistencia ante formas modernas de alimentarse:

Los habitantes otomíes del Valle del Mezquital eran personas que sabían comer lo que tenían a la mano, a ellos no se les dificultaba comer, ya que había comida en el campo. Para ellos, en temporada de cosecha había flores de nopal, de la sábila, del gualumbo. Y todo lo que el campo nos otorga. Todo eso era comida para ellos.

Mi madre decía: “cuando Dios te da en abundancia es porque Dios también nos ha dado la inteligencia de guardar, porque no es posible que la ardilla sea mucho más inteligente que el ser humano”. Mi madre guardaba la flor de garambullo, el nopal tierno, el gualumbo y la flor de sábila, entre otras cosas... Entonces para ella, en temporada de que ya no había esto, lo iba sacando y a guisar como ella quisiera.

Entonces, para la mujer otomí no le era tan indispensable el congelador como hoy en día. Hoy en día si no hay congelador no hay comida guardada, sencillamente no se guarda nada, no se te conserva nada. Para nuestras mujeres de antaño, este era la manera de conservar su comida y yo aprendí de mi madre y los sigo conservando, sigo utilizando esto, porque es una buena manera de alimentarse, una manera natural y muy sana. Y aparte de eso, pues la comida es nutritiva, que nada tú le puedes pedir a una sopa Maruchan y a todo lo que es embutido, no le pides nada. Pero, en fin, eso es la vida del otomí, de la mujer otomí y muchos piensan que la mujer otomí, es la mujer, es la persona, es el ser más ignorante, es el ser que menos cuenta en la sociedad. Pero ¡sorpresa! En cada mujer otomí que veas hoy en día, mayormente estas mujeres ya de edad avanzada, esas mujeres son una riqueza invaluable, son mujeres sabias. Tienen tanto conocimiento. Así que hablar de la mujer otomí es hablar de mujeres sabias.”¹⁷ (Comunicación personal, Santiago de Anaya,2020)

¹⁶ Estas frases se escucharon reiteradamente durante las conversaciones con mujeres en la región de estudio.

¹⁷ Venancia Cruz Domínguez, originaria de la comunidad de El Palmar, Santiago de Anaya, entrevista realizada a distancia en el marco del 5 de septiembre de 2020 “Día de la mujer indígena” testimonio grabado para el colectivo hmunts’a Hem’i y transmitido a través de Facebook.

La cultura alimentaria del Valle del Mezquital y su relación intrínseca con el trabajo de las mujeres, no sólo denota el resguardo de conocimientos, saberes, sino la disposición de mantener dichos conocimientos y herencias. Por lo tanto, la dimensión social de la alimentación guarda una connotación especial al activarse diversos mecanismos que le permiten perpetuarse como expresión cultural en constante movimiento.

La cultura alimentaria desde una visión dinámica acepta algunas propuestas innovadoras, pero conservando su peculiaridad como práctica cotidiana y distinguible de otras latitudes. Por lo tanto, los platillos más distintivos no podrían ser representados sacados de sus contextos.

Por ejemplo, se puede encontrar a lo largo del Valle del Mezquital a mujeres trabajando en la recolección de insectos comestibles y nutritivos, en parcelas y traspatios; o en el campo recogiendo flores y frutos que proporcionan el entorno xerófilo. Esta tradición se enseña a partir de la transmisión de conocimientos a las generaciones jóvenes, sin embargo, al ser naturalizada para la subsistencia, no es suficientemente valorada.

En los tianguis también se visualiza el trabajo femenino, pues son ellas quienes atienden puestos de insumos alimentarios tradicionales, como hierbas, frutos de recolección y de temporada, puestos de pulque y de comida preparada como tlacoyos, barbacoa, quesadillas, gorditas, etc.

A diferencia de los hombres, las mujeres por lo general buscan obtener ingresos para la manutención de las unidades domésticas a las que pertenecen, sin pensar siquiera en descansar o comprar algo para recrearse. En cambio, notamos que los hombres pueden disfrutar de tiempo para el consumo de bebidas embriagantes o asistir a actividades recreativas, en ese sentido, los roles sociales impuestos a las mujeres les confieren una gran responsabilidad, pues se considera que son ellas quienes deben hacerse cargo del proceso alimentario de los integrantes de la unidad doméstica a la que pertenecen, lo que, como ya dijimos se traduce en jornadas diarias de trabajo extenuante.

En consecuencia, el trabajo realizado por mujeres en el contexto alimentario se transfiere a tres ámbitos donde ellas ponen en juego conocimientos y resistencias: el productivo, el doméstico y el festivo. En síntesis, podemos afirmar que el ciclo del trabajo de las mujeres inicia desde el resguardo del patrimonio biocultural hasta el goce de los alimentos en las festividades como las muestras gastronómicas.

4.4 Cocina matrilineal y resistencia

La cultura alimentaria del Valle del Mezquital no sólo es el resguardo del patrimonio biocultural, el trabajo femenino y los saberes que se transmiten al interior de las unidades domésticas, también es el espacio físico donde las mujeres interactúan con los múltiples elementos que dan vida al engranaje de una herencia cultural.

Las cocinas o fogones como espacios físicos y “como fieles acompañantes de la historia social” (Acevedo, et. al., 2017, p. 212.) son lugares donde las mujeres permanecen gran parte de su tiempo y potencian su capacidad de concretar sabidurías y añadir toques de innovación. Asimismo, también reflejan un espacio donde históricamente se les ha limitado a “estar” siguiendo el mandato cultural de las “mujeres en la casa y en la cocina”

Para entender ese espacio físico en la región de estudio citamos a Hernández y Peña (2019), quienes ilustran una cocina típica en el Valle del Mezquital; reconocemos que actualmente este tipo de cocinas son cada vez más escasas, pues los tiempos modernos incitan a las mujeres a realizar menos esfuerzos para lo cual, por ejemplo, sustituyen fogones por estufas. Aquí la evocación de una cocina tradicional:

La cocina tradicional solía ubicarse en el conjunto del traspatio del que se obtienen recursos inmediatos: hierbas de olor, alguna hortaliza, leña o animalito de corral. Se construía con pencas de maguey, quiote seco, palos de mezquite, órganos o simplemente algunas personas la adaptaban bajo la sombra de un árbol al que colocaban un techo o la acercaban con los mismos materiales; Al ras del suelo había un fogón de 3 piedras o hñui,

sea en la entrada o en una esquina para evitar que se quedara concentrado el humo provocado por el fuego que hacían con las “barañitas” (ramitas secas y delgadas) que colocaban sobre alguna braza del día anterior, los combustibles principales eran leña y penca secas, entre otros recursos. (Hernández y Peña, 2019, p.15)

Durante las observaciones en campo, hemos podido presenciar tanto fogones como estufas modernas; en ambos espacios donde las mujeres preparan alimentos hemos podido contemplar una mezcla de prácticas que conjugan lo actual con la tradición, es decir, aunque las mujeres tienen estufas y licuadoras, siguen optando por usar fogones y molcajetes, aunque sea en ocasiones especiales.

En este sentido, notamos un conflicto en cuanto a los instrumentos utilizados para cocinar, pues la costumbre dicta que deben de ser usados los insumos tradicionales, aunque impliquen más trabajo para las mujeres. En una de las comunicaciones personales, una mujer en Actopan refirió haber recibido una golpiza del marido, por haber usado licuadora, en lugar de molcajete. Aquí cabría preguntarse, ¿En nombre de la tradición, se debe aumentar el trabajo de las mujeres?

No podemos entender el presente de la gastronomía del Valle del Mezquital sin el patrimonio biocultural y el trabajo femenino, pues las mujeres contribuyen al proceso de continuidad de estos conocimientos, estableciendo patrones dialécticos, pero sin perder la esencia tradicional hñähñú. Con esto reiteramos el carácter no inamovible de la cuestión alimentaria en la región.

Por consiguiente, reiteramos que sin la organización social a nivel comunitario sería difícil preservar la herencia de la gastronomía local, esto se refleja en la ejecución de las muestras gastronómicas pues el trabajo que hacen las mujeres permite darle el toque estético, festivo y profundamente arraigado al territorio.

Estos conocimientos son alojados a través de la memoria y transmitidos de generación en generación. A través de la vía matrilineal (Gianotti, 2018: pág. 113), las abuelas, madres y suegras son las que se encargan de heredar a las mujeres más jóvenes los conocimientos que serán reproducidos a nivel cultural y social preservando los esquemas tradicionales, a pesar de las ideologías dominantes e intentos globales de homogenización alimentaria.

Oler una rama de epazote, recolectar garambullos o cocinar gusanos de maguey son prácticas que conectan a las mujeres del pasado con las del presente. Al preservar estas memorias, es posible salvaguardar la cultura alimentaria a través del tiempo, que sobrevivan las formas tradicionales de ésta hasta nuestros días, lo interpreto como una clara muestra de resistencia.

Esta resistencia mencionada se da con un carácter implícito y a través de la festividad, pues si bien es cierto que se evoca la vigencia de la cocina tradicional, también se celebra y se le atribuyen siglos de existencia gracias a la preservación cultural o a la agencia de los descendientes del pueblo hñähñú, considerando que ha enfrentado procesos tanto globales como políticas nacionales que han deteriorado la cuestión alimentaria local.

De viva voz y desde sus propios conceptos presentamos las ideas de algunas mujeres cocineras del Valle del Mezquital que responden a la pregunta de ¿Por qué cocinar cómo lo hacían sus abuelas? Desde la perspectiva de los sujetos sociales podemos develar el aprecio y arraigo a su cultura y la preocupación de que ésta tenga continuidad. La legítima defensa y resistencia de esta cultura alimentaria no sólo se afianza con argumentos culturales o históricos, sino porque la cuestión nutricional adquiere relevancia ante la proliferación de alimentos que no nutren y son traídos de comunidades ajenas al Valle del Mezquital.

Entrevista a Doña Porfiria Rodríguez Cadena:

Me gusta dar a conocer la gastronomía de Santiago, y lo que me enseñó mi mamá, las tías, pero también dar a conocer a los jóvenes las opciones del campo porque a veces ellos no saben que aún todavía se puede recolectar y que esto es comida prehispánica, pues con esta comida

crecimos mis papás, mis abuelitos y muchas generaciones atrás... Pues yo creo que lo que contienen las flores, cada insecto como las vitaminas, es bueno y muchas veces todo lo que consumimos no sabemos, ni hemos investigado lo que contiene. Por ejemplo, los tlacuaches y las ardillas que nosotros a nuestro conocimiento muy corto, no alcanzamos a conocer lo bueno de todo esto, pero nosotros sí sabemos que son buenos porque, por ejemplo, mi papá tiene 92 años que creció comiendo todo lo que se da en el campo y es una persona que, hasta el día de hoy, él escucha, camina y habla muy bien por sí solo. Entonces mi mamacita también fue una persona que pues duró muchos años y fue una mujer fuerte. Esto quiere decir que la familia y generaciones de atrás han vivido bien y han sido fuertes a sus noventa y tantos años, pues se han alimentado del campo... A lo mejor no alcanzo a explicarle todas las cosas que contiene cada alimento, pero dentro de mí, yo sé que contiene muchos beneficios¹⁸ (Comunicación personal, Santiago de Anaya, 2019)

Otro testimonio que da cuenta del proceso de enseñanza de saberes culinarios de madre a hija y por qué en la actualidad se cocina como lo enseñaron las predecesoras lo proporciona la señora Natividad, originaria de Santiago de Anaya, quien realiza un juicio de valor hacia la dieta cárnica industrial:

Yo aprendí a cocinar desde chiquita, vi como mi mamacita guisaba y como cocinaba. Y de ahí, pues yo aprendí a cocinar también y cómo hacía las tortillitas en comal, porque ella nos decía: “Apúrenle, muevan el nixtamal, el metate, el molino de mano”. Ahora los molinos son de máquina, en ese tiempo era el molino de mano, utilizábamos el metate con el metlapil... Pues íbamos al monte a juntar los quelites en las milpas, cuando el tiempo de lluvia, pues ahí íbamos a juntar los quelititos para comer. Y en ese tiempo qué grasa, ni qué grasa, puro natural, no es como ahorita, pura carne que venden en las tiendas. Pues eso ya no sirve, ya es lo que mata a la gente, todo les hace daño. (Comunicación personal, Santiago de Anaya, 2019)

La importancia del papel de las mujeres en la subsistencia y en la cultura alimentaria es innegable, y a través de los relatos hemos podido confirmar la transmisión de conocimientos matrilineales y el trabajo dado a partir de la división

¹⁸ Fragmento de entrevista realizada personalmente a Porfiria Rodríguez cocinera tradicional del municipio de Santiago de Anaya el 6 de octubre de 2019 en el marco de la Muestra gastronómica de El Rosario.

sexual del trabajo, lo que culturalmente conmina a las mujeres a los espacios de la cocina con el deber de “alimentar a la unidad doméstica”

4.5. Mujeres en la Muestra gastronómica

Hablar de la realización de las muestras gastronómicas implica referirnos a la organización comunitaria, pues éstas se dan en los espacios de las cabeceras municipales y plazas de los pueblos como una tradición iniciada en el siglo XX en el marco de la institucionalización gubernamental, con el fin de ensalzar la peculiaridad gastronómica regional.

Por “muestra gastronómica” entendemos el acontecimiento en un entorno festivo realizado por grupos organizados (comités de feria, grupos culturales o autoridades) en comunidades o pueblos del Valle del Mezquital, al menos una vez al año, donde por medio de la participación de sus habitantes, se comparte y reivindica la tradición culinaria heredada.

Es necesario aclarar que el término “muestras gastronómicas” fue tomado de los carteles festivos de la región y se llaman así debido a que su fin es exponer el proceso de elaboración de platillos sometidos a concurso, conjugando factores identitarios y creativos.

Durante esta festividad, resalta la participación casi exclusiva de mujeres, pues éstas son presentadas como cocineras y poseedoras de conocimientos en la plaza principal de la comunidad, donde muestran al público sus técnicas tradicionales en la producción, la sazón y la presentación de alimentos, concluyendo su colaboración al repartir gratuitamente los alimentos preparados, demostrando que su trabajo contribuyó al deleite y gozo de los comensales del pueblo o la comunidad.¹⁹

¹⁹ La conceptualización de feria o muestra gastronómica descrita en este estudio es una construcción propia y se pretende utilizarla para aportar a los estudios sociales con profunda orientación a temáticas relacionadas a lo comunitario y organizativo en un contexto global que afecta la producción local de alimentos tradicionales.

Podemos clasificar a las muestras gastronómicas por el tipo de organización y los actores involucrados: por una parte, se encuentran los esfuerzos de las autoridades locales que apelan a la patrimonialización de la UNESCO en 2010 de la cocina tradicional mexicana en un contexto de pautas de consumo en la era global (Zúñiga, 2020: pág.183) y de interpretaciones e intereses relacionados con el control, los orígenes y funciones de estos bienes (Guzmán, 2019: pág. 9); y por otra, está la organización local construida a partir del trabajo horizontal que se desliga de los procesos y actores que buscan lucrar con sus valores culturales e históricos.

El primer tipo de muestras hacen referencia a fiestas de gran magnitud, enmarcadas en una institucionalización que dota al evento de apoyos considerables, patrocinadores de gran reconocimiento y un despliegue de actividades que requieren gran presupuesto, organización y conocimientos específicos. Por ejemplo, la Gran Muestra Gastronómica del municipio de Santiago de Anaya; en ella podemos notar que la Secretaría de Cultura del estado de Hidalgo es quien coadyuva a los habitantes del municipio a la organización de este evento.

El segundo tipo de muestras gastronómicas es sobre la que versa este estudio, ya que su característica principal es la autonomía comunitaria para realizarla, no obstante, pensamos que estas iniciativas han sido influenciadas por las de gran magnitud, traduciéndose, como ya dijimos, en un tipo de réplica o reappropriación de los grandes eventos institucionales en comunidades pequeñas la muestra gastronómica dentro de sus festividades.

Ambas requieren de esfuerzos comunitarios, sin embargo, entre una y otra, las muestras se diferencian por su forma de organización, actores sociales que fungen como organizadores, por el tipo de público que acude, los objetivos que trazan, la dimensión del encuentro y el impacto en la comunidad y en la región.

El primer dato histórico sobre una muestra gastronómica data de 1971 en el municipio de Actopan (Chávez, 2020: S/P), la cual fue organizada por actores sociales relacionados con el negocio de barbacoa en conjunto con autoridades

municipales, las consecuencias del evento significaron un cambio radical para la región, pues la práctica de visibilizar la gastronomía sería un referente para la historia contemporánea y serviría para que muchos pueblos asumieran a la muestra gastronómica dentro de sus comunidades.

Para entender mejor la creación e institucionalización de los eventos gastronómicos en la región, suscribimos las líneas del cronista de Actopan Sergio Chávez Álvarez, el cual nos da el testimonio sobre el impacto que tuvo el primer concurso de Barbacoa:

El 5 de junio de 1971 el Presidente Municipal de Actopan Hidalgo, el Lic. Rafael Herrera Cabañas, en coordinación con el Lic. Arturo Herrera Cabañas y la Representante de la Unión de Vendedores de Barbacoa la Sra. Alberta Márquez dieron a conocer la Convocatoria del “Primer Concurso de Barbacoa de Carnero” en el marco del 425 Aniversario de La Fundación de Actopan... El éxito de este magno evento se debió a la calidad de los productos; a la amabilidad y cortesía de los actopenses; así como a la visión de las autoridades y muy en especial al Lic. Arturo Herrera Cabañas. El Jurado Calificador estuvo integrado por Rafael Cravioto Muñoz Presidente Municipal de Pachuca; la Sra. Alicia Márquez propietaria del restaurante La Fogata de Pachuca y el Lic. Rafael Herrera Cabañas Presidente Municipal de Actopan. El Primer lugar lo obtuvo la Sra. Aurora Carrasco Mejía, la noticia causó una gran admiración, pues este negocio era manejado tradicionalmente por hombres y en este concurso habían participado dos mujeres, la ganadora y la Sra. Alberta Márquez quienes tuvieron una brillante participación. El concurso año con año fue ganando prestigio y reconocimiento por la ciudadanía, así como por los medios informativos nacionales e internacionales” (Comunicación personal, Actopan, 2020)²⁰

²⁰ Publicación del muro de Facebook del cronista Sergio Chávez Álvarez el día 11 de julio de 2020. Debido a la pandemia del SARS-COV2 se han explotado el uso de tecnologías de información, redes sociales, llamadas, audios y chats de WhatsApp para la obtención de datos en la presente investigación.



Ilustración 3 Foto tomada del perfil de facebook del cronista Sergio Chávez Álvarez con el respectivo permiso para su uso en esta investigación.

Como se visualiza en la foto, el primer concurso gastronómico implicó la participación mayoritaria de hombres auspiciados por una organización mercantil y por autoridades municipales, sin embargo, al tratarse de un tema gastronómico, el papel de las mujeres no podía ignorarse y poco a poco se hizo más visible su participación.

Actualmente las muestras gastronómicas se encuentran extendidas a lo largo de la región como festividades establecidas por los propios habitantes mediante comités, autoridades o ambos; y su ejercicio en eventos cívicos, rituales o religiosos. A diferencia del primer concurso de Barbacoa, las mujeres son las que participan mayoritariamente como cocineras.

Entre las principales expresiones se encuentran la contemplación visual (tanto de platillos, objetos y textiles como de la arquitectura de los pueblos), el goce colectivo (la convivencia, los diálogos, los aprendizajes, las risas y las expresiones rituales en torno a los alimentos), la experiencia culinaria en sí misma (oler, degustar los alimentos tradicionales que prometen sabores únicos y sentir satisfacción) y la apreciación de los elementos sensoriales (la música, los bailes, la satisfacción, lo colorido.)

Con respecto a la concreción de las prácticas estéticas que se aprecian y disfrutan en las muestras gastronómicas, es preciso decir que no sólo contemplan al paladar u objetos tangibles como ingredientes o platillos culinarios, sino que también remiten al deleite sensorial y a la capacidad de estar abierto al mundo (Mandoki, 2006: pág. 15).

En el análisis, propongo retomar la idea de “valor de uso”²¹, referida a la capacidad de un objeto para satisfacer una necesidad. Este término utilizado en las ciencias sociales y en la economía, sirve para explicar el proceso de producción de bienes, bajo el entendido de que, la lógica de la ganancia y el valor de cambio no son las únicas mediaciones para entender las relaciones sociales.

La idea es analizar a las muestras gastronómicas en un ámbito social y económico, pero no limitado al proceso acumulativo del sistema capitalista, por lo tanto, la racionalidad del intercambio de valores de uso favorece la reproducción social y nos servirá para entender cómo es que la organización de muestras gastronómicas persigue fines sociales, pues al ser un compromiso comunitario con despliegue de trabajo, la utilidad se traduce en coadyuvar a la perpetuación de la cultura alimentaria del Valle del Mezquital.

Por intercambio de valores de uso en las muestras gastronómicas nos referimos al cúmulo de actividades comunitarias y con lógica solidaria, es decir se trata de invertir trabajo para obtener beneficio mutuo y de este modo aportar como sujetos sociales a la continuidad de la historia del pueblo hñähñú a través del resguardo de elementos y símbolos culturales como la cultura alimentaria del Valle del Mezquital. Simplificamos esta idea con la siguiente expresión:

Muestra gastronómica comunitaria: trabajo + lógica solidaria = reproducción social y cultural.

²¹ Para Marx, la utilidad de una cosa hace de ella un valor de uso y este se efectiviza en el uso o en el consumo y constituyen el contenido material de la riqueza, esto lo explica en el tomo I, volumen 1 de su obra *El Capital*.

Así, la motivación económica no resulta ser la más relevante, pues no se busca obtener principalmente ganancias comerciales en estas festividades, si bien es cierto que se necesita de una gran inversión de dinero para llevar a cabo estos ejercicios participativos, lo que predomina es la idea de utilizar el factor monetario sólo para recuperar lo invertido, por lo tanto, la lógica no es acumulativa y el dinero es el medio para la reproducción social de éstas.

Deslindamos de esta clasificación a las ferias gastronómicas de gran magnitud, pues es bien conocido que los fines que persiguen, además de mostrar y lucir la gastronomía, es realizar un circuito económico de compraventa de alimentos; en este estudio puntualizamos el análisis de los esfuerzos comunitarios de la “muestra”, es decir, a la festividad que se distingue por mostrar y no por vender.

Adicionalmente, la participación de las mujeres en muestras gastronómicas incluye vender alimentos como forma de subsistencia apoyándose en la fama de las muestras, sin embargo, nuestro interés se centra en el papel desenvuelto y organización de las muestras.

Asimismo, las prácticas de intercambio de valores de uso nos permiten identificar que el proceso de la alimentación es un acto esencial para el funcionamiento del cuerpo y la reproducción de la vida a nivel individual y social, que conlleva cuestiones biológicas, fisiológicas, sociales, culturales, económicas y políticas.

Desde esta perspectiva, enfatizamos que el intercambio de valores de uso se resalta de manera importante en las muestras gastronómicas de algunas comunidades, ya que los valores comunitarios y solidarios permean como eje en la organización de éstas. Generalmente, los organizadores son grupos pequeños nombrados en asambleas del pueblo donde se eligen comités de feria o miembros del grupo organizador.

La participación de las mujeres en las muestras gastronómicas se da desde diferentes posiciones: como productoras, recolectoras, cocineras, organizadoras, artesanas, vendedoras, degustadoras y expertas del quehacer culinario. Ahora

bien, la pregunta que nos planteamos es ¿por qué en este tipo de festividades destaca el trabajo de las mujeres? Creemos que la participación de mujeres está estrechamente ligada y condicionada por la dinámica cultural de imposición de roles de género y división sexual del trabajo, pero su análisis requiere incluir otros elementos para su comprensión.

La importancia de la figura de las mujeres en el Valle del Mezquital responde al hecho que históricamente se le ha delegado realizar trabajos relacionados a la elaboración de alimentos. Esto es un factor muy importante para que las mujeres sean consideradas protagonistas en las muestras gastronómicas, ya que mostrar el proceso de preparación de platillos y servirlos, es considerado labor exclusiva del sexo femenino.

Los varones suelen enfocarse e involucrarse en otras actividades dentro de estos eventos, por ejemplo, el de ser organizadores, tesoreros, acarrear equipo (mesas, sillas, etc.) o en categorías especiales como barbacojeros o pulqueros. Suele ser muy escaso el número de hombres que participan a través de un platillo tradicional y se les reconoce de manera especial por realizarlos.

Hablar de la labor de las mujeres en las muestras gastronómicas no sólo trata de destacar su trabajo o explicar la subsistencia de las unidades domésticas a las que pertenecen, sino que busca su reivindicación y desea contribuir a una posible revalorización para que éste sea considerado un trabajo digno que aporta a la cuestión social y cultural.

Hoy en día, el trabajo de las mujeres en las muestras gastronómicas se encuentra no sólo expuesto a mandatos masculinos, sino que también se desarrolla entre fenómenos como la patrimonialización, el oportunismo y la mercantilización como veremos más adelante.

Si bien es cierto que estos fenómenos han dado cuenta de diversas aristas de las culturas alimentarias y no representan de manera absoluta aspectos negativos, pues son parte de la discusión en torno al tema alimentario en el

mundo global, representan inflexiones que dan pie a diversas consecuencias y cuestionamientos. En el próximo capítulo se dará cuenta de la Muestra gastronómica desde las perspectivas de los mismos actores sociales que las ejecutan.



Ilustración 4 Foto personal panorámica en muestra gastronómica de Poxindeje en 2019.



Ilustración 5 Foto personal: Jueces calificando el 2 de febrero de 2019 en la muestra gastronómica de Poxindeje, municipio de San Salvador.

Capítulo V Muestras gastronómicas: Organización, consensos y convivencia para la cohesión social.

5.1 Cohesión social, solidaridad y convivencia

Para los habitantes del Valle del Mezquital, organizar eventos gastronómicos es un trabajo que implica gran esfuerzo a nivel comunitario, no solamente se trata de degustar platillos tradicionales o mostrar con orgullo los conocimientos heredados, como veremos en este capítulo, las muestras gastronómicas conllevan sociabilidades y significados que son compartidos en colectividad a través de la fiesta.

Lo que a continuación se plantea es producto del trabajo de campo en la región. A través de las entrevistas realizadas y los talleres epistémicos corporales se obtuvieron testimonios de sentires y discursos que reflejan los significados que le dan los organizadores, comensales, cocineras y personas involucradas en las muestras gastronómicas, evidenciando una reproducción social y cultural asociada al trabajo solidario y comunitario.

Es importante mencionar que cada comunidad tiene formas particulares de concebir y organizar sus muestras gastronómicas; a grandes rasgos, podemos afirmar que hay patrones heterogéneos y no podemos generalizar lo que sucede en una con respecto a las otras. Cada pueblo da sentido a sus festividades, así como también establece objetivos particulares para llevarlas a cabo. La diversidad de la región conlleva estas especificidades, donde cada lugar goza y festeja su cultura alimentaria de distintas maneras.

Uno de los conceptos que utilizaremos para referenciar el carácter colectivo y de pertenencia a la identidad comunitaria es el de cohesión social (Durkheim, 2007), referido al grado de consenso de los miembros de una comunidad o el grado de pertenencia con respecto a la comunidad donde se desenvuelven. También entendida por “las redes sociales densas (familia y amigos), consistentes en el

entramado de referentes que fortalecen la confianza y solidaridad de los ciudadanos en sus vecinos y familias” (Fernández, 2016, p.121)

Han sido varios autores quienes han aportado conceptualmente a la construcción de esta idea, entre ellos Parsons (1961) quien la consideró no dependiente de normas y valores, sino también de la manera en que están distribuidos los bienes naturales en la sociedad. Para Tironi y Pérez, la cohesión social es:

La capacidad dinámica de una sociedad democrática para absorber el cambio y el conflicto social mediante una estructura legítima de distribución de recursos materiales y simbólicos, tanto a nivel socioeconómico, sociopolítico y sociocultural, a través de la acción combinada de los mecanismos de asignación del Estado, del mercado, de la sociedad civil, de la familia y de otras redes comunitarias (Tironi y Pérez, 2008, 381).

Por lo tanto, inferimos que las sociabilidades y los esfuerzos que inciden en la cohesión social de la comunidad son primordiales en la consecución y organización de muestras gastronómicas, pues una de sus funciones es unir al pueblo a través de la fiesta, la ingesta de alimentos, los actos de compartición y la exaltación de simbolismos que les da identidad como pueblo.

En este tenor, varios informantes indican que la venta de alcohol industrializado que no tiene que ver con bebidas ancestrales como el pulque, o la venta de productos alimentarios que no son propias de la región como alitas, hamburguesas o tacos desvirtúan el afán de convivencia tradicional, ya que su venta implica detalles que no propician la labor comunitaria: por ejemplo, beber cervezas frente a niños y mujeres no fomenta el respeto, para algunos, la introducción de alimentos no propios de la región beneficia a empresas y no favorece las pautas tradicionales.

Por lo tanto, se identifican los valores alusivos a la globalización y al mercantilismo como detonantes de cambios en las dinámicas festivas y de convivencia. Destaca que se nombren las pautas ajenas a la tradición como contrarias a la lógica colectiva de compartir alimentos. Es por esto que la muestra gastronómica se diferencia de una vendimia.

Don Romualdo, profesor y actor clave de la comunidad de Boxtha Chico nos comparte su visión sobre la relación entre la puesta en marcha de muestras gastronómicas, la convivencia entre vecinos y la preservación del legado cultural ante los vaivenes del mundo global:

Bueno, aparte de la convivencia, nos relaciona como vecinos, se madura el apoyo mutuo, el respeto, rescatamos o promovemos los valores, porque aunque somos un pueblito pequeño debe de perdurar el respeto, entonces vamos a hacer la fiesta pero vamos a estar todos contentos, sin rencores y sobre todo que nos sirva como escuela porque tenemos que enseñarle a futuras generaciones que la planta es alimento, que la planta del nopal es medicina, que no se debe de perder nunca, porque es la razón de nuestro pueblo “Boxtha” nopalera o lugar de nopales. Que nos refuerce esos lazos que siempre ha habido entre nuestros abuelos, esos lazos de amistad, de solidaridad, porque aquí cuando fallece alguien por lo regular vamos todos, ayudamos, predicamos, entonces eso no se debe de perder y que sirva entonces esa comida de nopales; una fiesta más del pueblo, pero para una sana convivencia. (Cortés, R, comunicación personal, Boxtha Chico, 17 de junio de 2021)

El concepto de solidaridad en las ciencias sociales “sirve para estudiar fenómenos sociales relevantes como los procesos de cohesión e integración de los individuos y grupos” (Pliego, 2016, p.502); nos permite enmarcar a las muestras gastronómicas como sociabilidad que se concreta a través de imaginario de prácticas y comportamientos de apoyo mutuo que coadyuvan a la cohesión social y a la integración de los miembros en sus comunidades.

La noción de solidaridad se visualiza como un factor indispensable en el ámbito de la cultura alimentaria y por ende de las muestras, pues se afirma que para obtener algunos insumos alimentarios se recurre a vecinos, compadres y familia para obtener, sin afán de ganancia monetaria, lo que se necesita para la preparación de platillos, por ejemplo, frases como: “*¿Me regalas unos nopales?*”, “*¿Me dejas cortar quelites?*”, “*préstame tu cazuela*” son indicativos de esta afirmación.

Incluso la forma en que cazan algunas personas refleja este carácter colaborativo, pues para acechar y hacer trampas para los animales se requieren acciones coordinadas que se desenvuelven a partir del trabajo familiar o entre vecinas que

se apoyan. Según lo dicho por cocineras de la comunidad de El Tablón, antes “*si no se recolectaba o cazaba su alimento en el monte, pues uno se moría*”²² lo cual, da cuenta de la importancia del entorno natural para satisfacer la necesidad básica de comer.

Sin embargo, para otros, la muestra gastronómica incide en el legado histórico de las comunidades y sirve para dar testimonio a las nuevas generaciones sobre la cultura alimentaria basada en los insumos del patrimonio biocultural del Valle del Mezquital.

En campo, encontramos que dentro de los discursos donde cocineras hablaban de su labor, la palabra más utilizada fue “convivir”, pues el imaginario colectivo otorga a estos eventos la función de establecer y fortalecer sociabilidades, la más importante es la de convivencia entre familias, vecinos, foráneos, autoridades y demás personas que se encuentran en estos espacios.

Una de las ideas más aceptadas es que la convivencia es parte esencial para realizar la muestra gastronómica, lo que importa es la sociabilidad generada y no el fin económico. Por lo tanto, hallamos que la festividad se refiere a “mostrar”, “gozar”, “compartir” y “convivir” y no a la venta o a la acumulación monetaria.

Ejemplo de esto son los habitantes que organizan muestras gastronómicas en las comunidades de Boxtha Chico, Poxindeje y el Tablón en San Salvador; y El Rosario en Francisco I. Madero, quienes se desligan de realizar festividades que tengan la única intención de obtener ganancias económicas, pues sus esfuerzos se ven enfocados en participar, recordar su gastronomía y mostrar a las nuevas generaciones lo que ellos consideran que se está perdiendo.

En el caso del pueblo de Boxtha Chico, se mencionó enérgicamente que la lógica de su muestra gastronómica es colectiva y de convivencia, a diferencia de su

²² Frase dicha por alguna cocinera en El Tablón, la participación se dio de manera espontánea en el marco de los diálogos y del ejercicio epistémico-corporal que es una metodología mixta para la incorporación de información en la investigación.

vecina, la gran muestra gastronómica de Santiago de Anaya, en la cual las actividades de expo-venta y de injerencia institucional dominan. Para Boxtha Chico, la muestra se configura como “hecha por y para el pueblo”.²³

Para Doña Imelda (El Rosario), el acto de disfrutar y participar es muy importante, lamenta que algunos vecinos o conocidos no vayan a estas festividades, pues les dice cada vez que se los encuentra: “Qué lástima, de lo que te has perdido y no has gozado” Este testimonio refiere la importancia del ejercicio participativo para la recreación colectiva.

Asimismo, también ella nos relata que a veces en las muestras gastronómicas, además de participar como cocinera vende tlacoyos, sin embargo, no ve con malos ojos el que se quede sin terminar su venta, ya que lo más importante es convivir y disfrutar el momento con los vecinos, pues este tipo de encuentro conlleva adicionalmente actividades culturales como bailables y expresiones artísticas, las cuales se disfrutan con una amplia asistencia.

Para Doña Marcela (El Rosario), las muestras gastronómicas implican además de convivencia, la adquisición de conocimientos pues las personas a través de la experiencia sensorial pueden conocer nuevos platillos, recetas, personas y actividades artísticas: “Pues yo le digo que para mí significa, pues un ambiente abierto, un ambiente sano, un ambiente de convivencia, un ambiente de estar unidos. Para mí eso significa mucho. Como le digo, hasta conocemos personas de otro lado.” (Comunicación personal, El Rosario, 2020)

La importancia de esto es concretar encuentros con personas de otros lugares, pues el conocer individuos de otras latitudes implica que la inviten a otras festividades compartiendo formas de vida y sentires, ella también manifiesta la dicha que siente cuando la invitan a otras muestras gastronómicas, pues no sólo

²³ Comunicación personal de la joven Eira, originaria de Boxtha Chico, 17 de junio de 2021

se trata de participar como cocinera, sino de comer y probar lo que hacen en otras localidades, ganando más amistades y conocidos.

El recibir personas foráneas en estas festividades implica mostrar amabilidad, hospitalidad y alegría, varios entrevistados nos indican que en las muestras gastronómicas es indispensable el buen recibimiento para que los invitados sean sorprendidos y deleitados. Esto incluye gente de comunidades y municipios cercanos, ciudades como Pachuca, CDMX y hasta extranjeros.

Para la señora Elena (Boxtha Chico), la muestra implica participación con alegría, pues el acto de cocinar, llevar la cazuela con comida para compartir y presumir ser la persona que cocinó un platillo el cual disfrutarán y se harán filas para alcanzar a probar, implica un acto de satisfacción mutua.

Ella subraya que, todo lo que cocina se regala y no se cobra, el fin es “gozar con alegría” y la convivencia es fundamental. También, nos comenta que el símbolo más importante de la muestra de su pueblo es el nopal, el cual da nombre a su comunidad “Boxtha” que significa nopalera en hñähñú, esto es importante porque además de ser el referente más importante a nivel paisajístico y ritual, la temática de la festividad es el nopal, llamándose “Muestra gastronómica a base de nopal”

Para Don Gabino (Boxtha Chico), participante cocinero, lo fundamental de la muestra gastronómica después de la convivencia es “dar a notar al pueblo preservando las raíces y la tradición”, pues estas acciones permiten sentir bien a los habitantes, aunque insiste que no es una actividad donde sólo cocinan mujeres, sino también hay participación de hombres.

Para Don Romualdo, precursor de la muestra gastronómica de Boxtha Chico, nos explica que en su comunidad no están de acuerdo con los “*concursos*” de gastronomía, ya que ellos se enfocan a un carácter igualitario, por eso se diferencian de los concursos y se llaman “*muestra*” ya que esta palabra define mejor su acción de convivencia:

Aquí la mujer más humilde, la mujer más acomodada hace un esfuerzo por hacer comida y entonces nosotros no menospreciamos a nadie, para nosotros son importantes todas las mujeres que participan, porque la comida la hacen, la preparan para ofrecerla, aquí no se vende ni un taco, aunque algunos vecinos lo han hecho antes del evento, han puesto un puesto de tacos o de comida y eso está mal. Le repito es día de fiesta, es día en que el pueblo ofrece comida a todo el que llegue, aquí puede venir el gobernador, el diputado, el senador, el presidente municipal y aquí no hay un lugar exclusivo para ellos, aquí es para todos, aquí yo me puedo sentar con el diputado con el gobernador, aquí no hay alguna separación de personas (Cortés, R, comunicación personal, Boxtha Chico, 17 de junio de 2021)

En el caso de Poxindeje también notamos que a diferencia de lo que ocurre en el caso de la muestra del municipio de Santiago de Anaya, ellos se deslindan del estilo en cuanto a la organización y magnitud, aunque admiten su influencia y que la realización de esta festividad es auspiciada por las autoridades que incentivan la participación de mujeres. Don Pedro de esa comunidad nos refiere:

Es una iniciativa iniciada por las autoridades delegacionales del municipio y se trata de incitar a las mujeres, quizá no se dijo tal cual, pero es como una influencia de Santiago de Anaya, pero también muy diferenciada y muy marcada de ésta, pues no es muy grande, son menos de una veintena de participantes, a veces más, hubo dos años en que no se realizó la muestra gastronómica y por lo regular, tratan ellos de dar un testimonio a las nuevas generaciones de cómo se comía porque lo reiteraron varias veces, que ya sus hijos no creen lo que se comía, o lo que se come o lo que ellos comieron (Clara, P, comunicación personal, Poxindeje, 22 de junio de 2021)

Desde esta perspectiva, podemos afirmar que los testimonios indican el impacto de la muestra de Santiago de Anaya a nivel regional, han aprendido a tomar la influencia de ésta, pero desmarcándose también de ella, resignificando desde sus particularidades y evitando caer en lógicas comerciales.

Para las comunidades que realizan de manera autónoma sus muestras gastronómicas a través de comités de feria o autoridades comunitarias, se busca conformar una construcción propia a la cual dotan de elementos identitarios e históricos específicos de la comunidad. Aquí cabe resaltar que estos elementos se han enfocado a la práctica de intercambio de valores de uso referido a obtener beneficios como la cohesión social y diversas sociabilidades.

Es así como la fiesta, el goce, la satisfacción y la alegría se consolidan a través de la convivencia, la cooperación, los actos solidarios, la promoción de valores y la visión de preservar los elementos culturales e identitarios que permiten la reproducción social y cultural en las comunidades.

Desde el punto de vista social, la participación en estos eventos se da porque dichos actores desean fortalecer sus lazos comunitarios enalteciendo la identidad local a través de los alimentos y su disfrute. No obstante, vale la pena decir que para generar sociabilidades y actos de convivencia, se necesita un trabajo previo que suma esfuerzos participativos a nivel comunitario como veremos a continuación. La muestra gastronómica es el producto final de una serie de trabajos que conllevan tiempo, conocimientos y disposición.

5.2 Roles y organización en las Muestras gastronómicas

La organización de las muestras gastronómicas requiere un despliegue de trabajo y comunicación impulsados principalmente por personas clave en la cotidianidad de cada comunidad, en este sentido la participación se destina para concretar las actividades y culminar con el deleite colectivo.

Dicha organización varía anualmente, pues cíclicamente se busca conformar grupos de personas quienes desempeñarán distintos roles de trabajo y acciones diversas que cumplimentarán los fines establecidos, dando prioridad a un trabajo colectivo.

La forma para establecer los roles y los lineamientos de organización se conforma a partir de los comités de feria y/u organizadores designados en asamblea comunitaria: por ejemplo, en El Rosario las personas encargadas de las labores para la muestra gastronómica buscan la manera de concretar la festividad, obtener recursos y regalos para las participantes y su organización se da a partir del trabajo de un colectivo cultural.

Doña Marcela (El Rosario) menciona que parte de las tareas incluyen una gran difusión del evento y poner propaganda en puntos estratégicos del pueblo, de esa

manera es como ella se entera o por voz de sus vecinos quienes la incitan a participar por poseer buena reputación como cocinera, ella agradece las invitaciones que le hacen, incluyendo a los organizadores que van directamente a su casa a exhortarla para que asista.

Uno de los aspectos importantes del desempeño de roles y de realizar trabajo cooperativo, es que no se cobra por dicho trabajo, ya que la lógica en la que se efectúa es comunitaria y colaborativa con el pueblo. Doña Imelda (El Rosario) también nos dice que las cocineras no pagan ninguna cuota por participar, sino que ellas, por el hecho de asistir, reciben reconocimientos y regalos.

Para Don Romualdo (Boxtha Chico), el primer paso para llevar a cabo una muestra gastronómica es integrar un comité, donde él gustosamente ha repetido trabajo con otros integrantes de su comunidad, aquí es importante reiterar que debe de haber un espíritu de compañerismo, pues es el que permeará el carácter colectivo-colaborativo durante la puesta en marcha de principio a fin.

Un ejemplo de que una muestra gastronómica es más que un evento festivo de un día, nos lo proporciona este actor clave (Boxtha Chico), quien comparte que en su pueblo, las actividades culturales son importantes y dan realce al encuentro donde se conjuntan desde adultos mayores, niños y autoridades:

Bueno se integra un comité, yo he estado muchas veces como mis otros compañeros, nosotros, bueno la gente hacemos la invitación verbal y por escrito a nuestros vecinos, nuestras vecinas y ellos ya enterados, enteradas se preparan. Pero nosotros como la parte organizativa nos encargamos de conseguir el equipo de sonido, las mesas, las sillas; ahorita ya tenemos mesas y sillas, pero antes teníamos que conseguir 200 sillas, 40 mesas, equipo de sonido, le hemos dado importancia al arte, a la cultura, a la poesía. Antes se hacían maquetas con la fibra del nopal, los niños pintaban como era su pueblo, invitábamos a los poetas, últimamente hay concurso de ajedrez y también creamos la primera carrera atlética que le denominamos corriendo por la nopalera de 10 kilómetros (Cortés, R, comunicación personal, Boxtha Chico, 17 de junio de 2021)

Para Don Gabino, (Boxtha Chico), ser cocinero no implica tener un papel pasivo durante la festividad, ya que la participación se extiende a actividades diversas

que pueden surgir: “Ayudamos en lo que podamos al comité, cuando se acercan con uno, nos dicen que hace falta esto, que falta aquello, cualquier cosa les ayudamos, o si no mandamos a mis hijas o promocionamos el evento, yo pienso que eso es participar” (Comunicación personal, Boxtha Chico, 2021)

Ese mismo compañerismo se extiende hacia participantes de otras comunidades, pues muchas cocineras son invitadas, lo que implica un intercambio de saberes y sabores. Pero a nivel organizativo, se tiene que buscar la forma de ofrecerles un lugar y regalos como agradecimiento por el ejercicio de compartición hacia la comunidad que los invitó.

En cuanto a la cuestión financiera para poder sustentar los gastos producidos a partir de las actividades de organización y ejecución de las muestras, existen necesidades que se tienen forzosamente que satisfacer, traducéndose en costos que son asumidos a nivel comunitario y/o individual, pero no perdiendo de vista que la lógica que domina no es la acumulativa.

Don Romualdo (Boxtha Chico), también nos da un panorama claro sobre la cuestión monetaria que permea en las muestras gastronómicas y la generación de gastos que derivan en el beneficio colectivo:

No hay una partida, no hay una cuota aquí, el que se integra es el que va a poner su dinero, aquí como dicen es a fondos perdidos, es decir por ejemplo ahorita nos vamos a San Salvador, pues yo voy a pagar la gasolina, si nos vamos a Pachuca yo voy a pagar mi pasaje, pero ese comité no tiene un fondo económico exclusivo, sino que ese comité ve como reúne el dinero y a trabajar, a organizar. Aquí el trabajo de la gente es su participación en la comida. (Cortés, R, comunicación personal, Boxtha Chico, 17 de junio de 2021)

Las muestras gastronómicas son eventos donde se reúnen cientos de personas y a veces hasta miles y la logística es la suma de esfuerzos. Entre las múltiples actividades está conseguir los insumos necesarios para la festividad, los recursos económicos, las donaciones, la gestión con autoridades municipales y/o estatales, coordinar el trabajo solidario, comunicación social y lidiar con los conflictos u obstáculos que vayan surgiendo.

Para el caso de la comunidad de Poxindeje, nos comparte el señor Pedro que la organización de su muestra gastronómica se inició en la casa de la cultura, donde se concreta la idea con el trabajo voluntario y la invitación hacia la gente del pueblo para participar, aunque acepta que desde el principio la respuesta, aunque fue escasa, con el tiempo ha ido aumentando.

También nos comenta que los lineamientos de la muestra gastronómica implican desligarse de la idea del concurso, ya que para ellos es difícil calificar la sazón de la comida de campo, pues influyen tantas condiciones para establecer un sabor específico y por lo tanto no es competencia, sino degustación.

Sin embargo, todo el despliegue de trabajo a pesar de haberse realizado durante un tiempo previo y posterior a la muestra no es siempre del todo valorado, los comensales suelen disfrutar, pero no ver lo que hay detrás; y esto suele ser un factor de cohesión social, pero también de tensión comunitaria ante los desacuerdos surgen peleas y también acuerdos.

Para una informante de la comunidad de El Rosario, el trabajo realizado durante la organización de las muestras gastronómicas es invisibilizado y demeritado. Por un lado, considera que la gente no ve el tiempo invertido, pues sólo disfrutan las actividades de un día, las cuales se someten a juicio riguroso de toda la comunidad y se espera que sean del agrado de todos.

La invisibilización se enfoca más hacia las mujeres, quienes además de trabajar sin paga alguna, se ven encasilladas a hacer labores consideradas dentro de los estereotipos de mujer, como barrer, cocinar y obedecer mandatos masculinos; el trabajo voluntario entonces no se considera como tal, sino como un rol que se desempeña por ser mujer.

Aunado a esto, nuestra informante refiere que en los pueblos falta concientizar a la población sobre el trabajo previo realizado por los organizadores, pues considera injusto que no se valore con gratitud los esfuerzos realizados durante la organización y la implementación de actividades de la muestra gastronómica, provocando más énfasis en la invisibilización del trabajo de la mujer.

Esto no se debe confundir con la valorización que se les da a las cocineras de la muestra gastronómica, pues aquí hablamos del papel que mujeres desenvuelven en los roles y organización de tales festividades, encontrando que se hace un trabajo de revalorar los conocimientos culinarios, pero las mujeres organizadoras no se sienten valoradas porque este trabajo además de ser solidario es duramente criticado y muchas veces invisibilizado.

5.3 Las redes regionales comunitarias culturales

El éxito de las muestras gastronómicas no sólo se debe al trabajo realizado por los propios habitantes de las comunidades, sino también por la gran capacidad que tienen éstos de establecer alianzas para el trabajo cooperativo en el ámbito cultural y gastronómico de comunidades cercanas, otros municipios e incluso actores sociales de latitudes lejanas como aliados internacionales.

Esto favorece que existan redes regionales que tengan como fin el organizarse para las múltiples fiestas y expresiones artísticas que se dan a lo largo y ancho de la región, por lo que encontramos grupos de danza, colectivos culturales, organizaciones de pintores, artesanos, cantantes y difusores de la cultura, entre otros más.

La región posee una gran riqueza de esfuerzos culturales que contribuyen a la preservación de las expresiones artísticas derivadas de la historia y legado del pueblo hñähñú, en cada pueblo podemos encontrar un sinnúmero de objetivos y actores diversos desde niños, jóvenes hasta adultos mayores.

Algunas de estas iniciativas involucran agrupaciones, instituciones formales e informales de la región entre las que destacan: Museo Comunitario de la Labranza, Colectivo ARCO (Arte y Cultura Otomí), Fiesta para el Mezquital, Colectivo Magueyarte, Grupo Juvenil Rosario, Colectivo Cultural Gusano de Maguey, Frente Cultural del Valle del Mezquital, Frente Pulquero, Tlaloques Cultura, Ese Chiquitín, Festival del Pulque Ocampo, Artistas Plásticos del Valle del Mezquital, por mencionar sólo algunos.

La existencia de múltiples experiencias de trabajo permite la colaboración reiterada entre unos y otros, haciendo mención especial que los organizadores o comités de organización de las festividades de los pueblos incluyen una oferta cultural amplia para que el día de las muestras gastronómicas, los habitantes de los pueblos se deleiten con múltiples expresiones artísticas.

Uno de los ejemplos del funcionamiento de estas redes regionales dedicadas al ámbito cultural es el Museo Comunitario de la Labranza que promueve múltiples eventos y es referente importante en la región. Una joven que forma parte de la estructura organizacional nos comenta:

El Museo se ha vuelto un punto medular importante para la generación de conocimiento y también para la creación de lazos sociales. ¡No sé si se diga así!... porque confluyen estos círculos de pulqueros, estos círculos de artistas y artesanos que están como satélites flotando alrededor del museo y de los eventos que luego realizamos, entonces se genera un convivio muy padre entre personas de la región que, sin el museo, pues no tendrían como que el pretexto de venir acá a la comunidad (García, P, comunicación personal, El Rosario, 14 de junio de 2021)

Otro ejemplo de la dualidad que hay entre muestras gastronómicas y el quehacer cultural regional, se da a partir del testimonio del señor Pedro, pues él considera que el reconocimiento de su comunidad Poxindeje como “La pequeña Atenas” es un mote muy bien ganado por los esfuerzos inmensos de los pobladores en ser profesionistas, conservar tradiciones y elaborar distintas expresiones artísticas que influyen a nivel regional como nos deja saber su relato:

Se comienzan a hacer muestras gastronómicas en la década de los noventa en la feria de la semilla, en ese tiempo había un club de jóvenes que son los que impulsan la cultura en todos los ambientes, en todos los niveles: en pintura, en música, en danza, en teatro y gastronomía, porque lo hemos comentado en algunos otros espacios, siempre las manifestaciones artísticas primero se dan en Poxindeje, después comienzan a darse a otros lugares; la gente viene a ver que innovaciones hay en la feria, qué hay en las exposiciones, qué hay en las muestras, inclusive en el teatro del pueblo, qué novedades hay dentro de eso y pues al menos, para aquí que es uno de Poxindeje, se siente uno orgulloso, porque digo estamos un poquito a la vanguardia de la gente de los demás pueblos, que a lo mejor nos hemos estancado en obras, pero en lo demás nos seguimos moviendo, siempre estamos buscando nuevas cosas para llevar. (Clara, P, comunicación personal, Poxindeje, 22 de junio de 2021)

Este relato da idea de la gran cantidad de trabajos que se dan en el ámbito cultural para lograr ser referentes. Esto, quizás implica cierta competitividad pues muchos de estos grupos se esfuerzan en sorprender y dar la mejor innovación para que los pueblos reconozcan sus aportaciones, esto es una característica de la cohesión social en la región, pero más que una constante competencia, representa la organización para preservar tradiciones adaptándose y persistiendo en tiempos actuales.

Las muestras gastronómicas junto con la agenda cultural entonces sirven como moneda de paga al ser espacios donde se da reconocimiento a personas que colaboraron, como si fueran plataformas para que artistas o personajes se den a conocer en la región y más allá de sus pueblos.

Una de las interrogantes que surgen cuando se presencia la gran cantidad de eventos culturales autónomos y los esfuerzos de los habitantes del Valle del Mezquital por preservar sus fiestas y tradiciones como lo relativo a la cultura alimentaria a pesar del gran cambio de patrones alimentarios relacionados al régimen alimentario global, es el ¿por qué hay abundancia de iniciativas y a qué se debe esto?

Una de las respuestas pudiera ser el detonante que significó para el Valle del Mezquital ser una de las sedes del normalismo rural en México, el Mexe y otras escuelas para profesores dedicados a la educación bilingüe (educación en idioma hñähñú) el cual propició un parteaguas para exaltar los símbolos y expresiones del pueblo hñähñú en la actualidad.

Afirmamos esto debido a que muchos promotores culturales, creadores de colectivos, actores clave de la cultura y activistas de la región son o fueron maestros rurales que recibieron educación normalista; y al sentarse este precedente, han extendido por toda la región la idea de conservar las tradiciones acompañándose de su experiencia magisterial.

No obstante, destaca también el interés que tienen los jóvenes por apropiarse de la agenda cultural, hoy en día hay infinidad de ellos participando como

organizadores, artistas, colectivos o pintores, dando talleres, haciendo performances o cualquier idea que tenga que ver con cultura y gastronomía.

La agencia social de los jóvenes se manifiesta en la historia contemporánea de la región y destaca la conjunción de los elementos de la tradición, historia y cultura hñähñú con elementos totalmente innovadores que utilizan las tecnologías de información, las nuevas corrientes de pensamiento e ideas que rompen esquemas como los relativos al género, pero que contribuyen a la festividad y a la reproducción social. Asimismo, el camino de la autonomía no ha estado exento de ser apropiado por instancias gubernamentales o instituciones, dando como resultado cooptaciones, resistencias y contradicciones.

5.4 Consensos y motivaciones durante las Muestras gastronómicas

La vida comunitaria implica una serie de consensos donde la participación social es fundamental, en este sentido, el realizar las muestras gastronómicas a través del trabajo colectivo contribuye a la reproducción social, pues a través de acuerdos se logra la continuidad de las prácticas festivas y rituales.

Llevar a cabo una muestra gastronómica implica tener desacuerdos, que pueden detonar conflictos grandes, la lucha por mantener prácticas democráticas y de cohesión se da a partir de este entramado de situaciones.

Para los informantes de las 4 comunidades visitadas, los conflictos son parte del proceso y aunque cuesta el reconocimiento de éstos, aseveran que es normal no estar siempre de acuerdo con alguna situación, pero el reto y el gran trabajo a nivel comunitario es llegar a los buenos acuerdos, buscar soluciones y llevar a cabo los planes propuestos.

Para el profesor Romualdo (Boxtha Chico) los conflictos se dan de distintas formas cuidando las propuestas para la festividad y que los recursos monetarios implicados se usen de manera transparente y ética. Aquí el punto clave para evitar los conflictos, nos comenta el informante, es mantener la comunicación con los vecinos y demostrar que se utilizaron los recursos para el bien de todos.

En Poxindeje la organización de ferias y la calidad de éstas depende del comité de feria en turno y a lo largo de los años los resultados no han sido los mismos, pues las visiones en torno a la festividad han sido cambiantes y en algunas ocasiones no se han organizado para realizar la muestra gastronómica:

En la feria del día de la Candelaria, bendición de semilla (y también muestra gastronómica) se organiza por comités y a veces cada comité tiene diferentes intereses, formas de ver las cosas y se han dejado de hacer en algunos años las muestras gastronómicas, pero, ahora sí que, dependiendo del comité que esté y si le gusta la gastronomía o la cultura, la siguen realizando, porque digo, hay comités que dicen no -“¿Qué le vamos a sacar a la muestra? mejor vamos a hacer algo más comercial” y por eso se han dejado de hacer, pero esperemos que esto se siga haciendo. (Clara, P, comunicación personal, Poxindeje 22 de junio de 2021)

No siempre la idea dominante va a ser realizar una muestra gastronómica con tintes culturales y festivos, pues también surgen ideas que dan pie a realizar festividades con lógicas comerciales. Sin embargo, aquí reconocemos la pugna y la resistencia que da pie a la organización de muestras gastronómicas con carácter solidario y comunitario.

Para la comunidad de El Tablón, la realización de las muestras gastronómicas se da a partir de la gran celebración de las fiestas patronales y en ella las autoridades delegacionales cuentan con una gran responsabilidad y mucho trabajo. Para la región y los pueblos vecinos, la fama de El Tablón se debe a sus jaripeos, bailes y la muestra gastronómica

Esta fama contrasta con el tamaño de la comunidad, su infraestructura, el número de habitantes (610)²⁴ y la relativa lejanía en la que se encuentra con respecto a las cabeceras municipales cercanas (San Salvador y Actopan); y sorprende el renombre de la comunidad por sus fiestas y su capacidad de organización para deleitar a quienes asisten a su feria.

Don Margarito, el delegado de esta comunidad nos platicó un poco sobre las muestras gastronómicas, aludiendo que éstas son actividades que forman parte

²⁴ Resultados del censo 2020.

de la cartelera cultural, dando un gran realce a la feria patronal, pero sin duda alguna, la idea también tiene su fuerte raíz en dejarle a las nuevas generaciones un legado al mostrarles la forma y cultura alimentaria del pueblo.

Sus palabras denotan nostalgia y voluntad para darle continuidad a la cultura alimentaria, la cual ha sido transformada por la incidencia del régimen alimentario global. Tal inquietud, se manifiesta porque los adultos comunican a los más jóvenes cómo se comía antes y cómo deberían comer, pues al tener plena conciencia de las dietas naturales, el discurso enfoca los beneficios a la salud y la proliferación de enfermedades por la comida industrial.

Notamos que, entre los varios testimonios, la motivación entre los vecinos de las comunidades es esencial, pues sin este elemento, la participación no se tendría éxito. La motivación para ser cocinera(o) o formar parte de las actividades de organización exhibe la continuidad del trabajo colectivo en la reproducción cultural y social.

Es una práctica habitual conseguir patrocinadores o donaciones para los regalos lo que requiere esfuerzo, negociación, formalizar alianzas y movilidad para que se otorguen donativos en especie.

Los regalos o premios suelen ser lo que las mujeres participantes o cocineras se llevan a su casa después de participar en las muestras gastronómicas, según refieren los diferentes testimonios recabados. Lo más importante son las sociabilidades y sus beneficios originados en los convivios, por lo cual, los premios o regalos son pequeñas motivaciones, pero no lo más significativo.

Por ejemplo, Doña Marcela (El Rosario), nos cuenta con mucha alegría y nostalgia, lo que significó para ella que en su primera participación como cocinera resultara ganadora, esto modificó sus horizontes y devenir, pues además de ser valorada como cocinera, sus diferentes recetas de caracoles han sido también disfrutados y reconocidos. Desde su contexto campesino con múltiples carencias, nos dice que el que la felicitaran en su pueblo y en otros, que la abrazaran y le dieran regalos la hizo sentir muy, pero muy contenta.

El testimonio de otra cocinera (El Tablón), nos da otro punto de vista con respecto a lo que implica realizar y organizarse para la fiesta pues, aunque debería de haber sentimientos relativos a la felicidad, no siempre es así, pues ella nos platica que ella casi no disfruta las muestras gastronómicas porque se agobia de que tantas personas le hablen al mismo tiempo.

Como se ha visto, los desacuerdos, los consensos y las motivaciones son caminos que conducen a la cohesión social en el ámbito comunitario, y éstos permiten la inclusión de personas, puntos de vista e ideas diversas en el proyecto de la colectividad. Las festividades como las muestras gastronómicas son ejemplo de estos ejercicios.

5.5 Relevos intergeneracionales: juventudes y tensiones.

Una de las pugnas más visibles en los espacios de las festividades y en el ejercicio de consensos colectivos, son las ideas que suelen tener los más jóvenes de la comunidad con respecto a lo que piensan generaciones mayores, expertas o que encarnan lo tradicional de las comunidades.

Durante el trabajo de campo, se ha visto en las cuatro comunidades visitadas los discursos sobre la continuidad y/o puestas en marcha de las muestras gastronómicas, refieren a que la visión de los más jóvenes confronta las ideas conservadoras.

En ambos discursos, se reflejan tensiones y preocupaciones por el devenir comunitario y el resguardo de los conocimientos tradicionales. Por un lado, encontramos jóvenes motivados a participar en sus comunidades, pero con ideas frescas, sin perder sus raíces. Por otro lado, encontramos el enojo de los mayores, pues culpan a los jóvenes de no querer preservar sus raíces, de ser indiferentes o de no hacer caso a los mandatos de los adultos.

Los testimonios más optimistas que encontramos sobre la tensión entre estos grupos de edad, es que hay esperanza de que las jovencitas lleguen a ser cocineras expertas como lo son las cocineras más experimentadas, los deseos

se enfocan a pensar que las mujeres jóvenes harán los mismos platillos que hasta el día de hoy se preservan. Para esto, reflexionan: “es importante enseñarle a los más jóvenes”

Por ejemplo, en la comunidad de El Rosario, las cocineras manifiestan alegría porque los organizadores, en su mayoría, son jóvenes, pues ellas han atestiguado todas las labores y esfuerzos por realizar muestras gastronómicas, eventos culturales, ferias del pulque y festivales gastronómicos. La expectativa es que los jóvenes continúen haciendo mucho por su comunidad para seguirse vanagloriando por su cartelera cultural a nivel regional.

En esa misma comunidad, se hace un gran esfuerzo para que los niños y jóvenes acompañen a los más grandes a las festividades gastronómicas, pues se debe de inculcar el gusto por los nopales, malvas y quelites. La intención del convivio no sólo es reír, sino mostrar y convencer a los jóvenes de que la comida del Valle del Mezquital es única, sabrosa y sana. “Todos los esfuerzos son para que se den cuenta de toda la gastronomía que hay aquí” nos dice Doña Imelda.

Por ejemplo, reiteradamente en la recolección de testimonios encontramos expresiones de inconformidad ante el comportamiento de los jóvenes como las siguientes frases: *“Los niños y jóvenes ya no quieren comer quelites, ni frijoles; ya quieren puras frituras”; “Las nuevas generaciones ya ni saben que es comer bien y no tienen idea de qué es un quelite”; “a las jóvenes les da flojera cocinar como antes, quieren todo ya casi listo y empacado”; “La comida de campo, si se las das a niños y jóvenes, ya no la comen, porque no están acostumbrados a eso”.*

Don Romualdo nos habla de los efectos del patrón alimentario global, identificándolos como “apropiación de valores o patrones de moda”, en sus palabras podemos distinguir la preocupación de lo que puede suceder si no se trabaja con los más jóvenes en mostrarles la importancia de su historia y de su cultura alimentaria tradicional:

En Actopan hay muchos jóvenes que en lugar de ir al mercado y preguntar por un mole de olla, muchos se suben a donde venden pizza y ahí les ofrecen un refresco; Claro que intervienen otros factores como el tiempo, muchos dicen es que es más rápido que comamos eso, hasta en el autobús lo podemos comer, nos vamos por lo que ellos le llaman la comida rápida y nos falta esa conciencia de decir: no. Entonces yo creo que sería un poco difícil para nuestros jóvenes que sigan con esto más tarde (comida tradicional), pero ahora en unos 10 años considero que va a seguir, pero recuerde que cada día va avanzando la tecnología, la globalización, la música, la moda y entonces, si las personas o los padres que participan ahora, no les dicen a sus hijos, o yo como vecino no le digo a los jóvenes que es vital de importancia la gastronomía, lo van a dejar. (Cortés, R, comunicación personal, Boxtha Chico, 17 de junio de 2021)

Asimismo, pudimos notar también que en la comunidad de El Tablón donde se usaron los talleres epistémicos, cuando se preguntó sobre el papel de los jóvenes, en un primer momento se dieron respuestas en torno a la tensión dada por lo intergeneracional, pero finalmente las respuestas se dieron en una reflexión que se extendía hacia el papel que juegan los adultos en la transmisión de la cultura y valores tradicionales para los más jóvenes.

En El Tablón surgió una discusión muy fructífera donde las cocineras abordaron el tema desde sus acciones como adultas, pues entre las voces que se escuchaban, había ideas referidas a que el porvenir de la cocina tradicional era asunto de todos y no sólo de los jóvenes. Se constató que entre las participantes se decían frases como *“Enséñales a tus hijos y en tu casa dales de comer lo tradicional”, “no acostumbres a tus hijos a la comida que no es de aquí”, “el problema realmente es de nosotros que no les damos de comer lo tradicional, no les inculcamos el gusto, no les enseñamos, no ven a sus padres comer lo tradicional y no les damos el ejemplo”*, entre otras.

El caso de El Tablón se tornó colaborativo, porque de un ejercicio donde se colaboró con mi trabajo de investigación, se formó una reflexión colectiva en la cual se puso al centro de la discusión el actuar de los habitantes en torno al relevo generacional y de transmisión de conocimientos a los más jóvenes. Las cocineras, a través de sus diálogos y expresiones, se llevaron a casa muchas

ideas y se plantearon trabajarlas comunitariamente para preservar su cultura alimentaria tradicional.

En el caso de la comunidad de Boxtha Chico, hay conciencia de que la semilla de la preservación está sembrada, pero la visión colectiva no es homogénea, pues habrá personas que deseen continuar las muestras y otras no. Hay esperanza porque según nuestros informantes, todavía hay tiempo para defender con conocimiento la gastronomía tradicional.

En Poxindeje, también se acepta la situación de ruptura con los jóvenes en el tema de la cocina tradicional, pues la mayoría de las cocineras o quienes tienen interés real en el tema, son adultas mayores que se organizan para representar los platillos emblemáticos del pueblo y la región.

Una cocinera de esta comunidad expresa con tristeza que ha observado que, durante las muestras gastronómicas en el marco de la bendición de semillas y fiesta del pueblo, es muy raro o nulo ver niños o jóvenes que acudan a la degustación o convivencia por gusto, si acaso, acuden a auxiliar a una participante porque es su madre o familiar.

En el caso de esta comunidad, la reflexión se enfocó al tema de la salud, primeramente, reconociendo su responsabilidad en que los niños y jóvenes tengan preferencias por la comida industrial o de otros lados. Aquí la preocupación se centra en ¿qué será de la salud de los habitantes del pueblo si se siguen consumiendo aceites, químicos conservadores, azúcares refinados, refrescos y otros productos que provocan enfermedades?

La introspección en torno a la cocina tradicional y su futuro evidenció la ruptura con los más jóvenes, recordando que en tiempos pasados no proliferaban enfermedades como la obesidad, la diabetes o la hipertensión como ahora; y que, si no hacen algo al respecto, las nuevas generaciones se encontrarán en peligro. El primer compromiso de esta actividad fue hacer la difusión en la comunidad y

en la radio con el tema de salud y alimentación para que los jóvenes valoren la comida tradicional.

De los testimonios y vivencias, las reflexiones contribuyen a convencerse a sí mismos de que la cultura alimentaria tradicional se encuentra amenazada frente a las imposiciones del régimen global.

Pero también existe participación de los jóvenes en la preservación de tradiciones y de la cultura alimentaria local, lo que los convierte en actores sociales que inciden en su acontecer, sin embargo, enfrentan también la resistencia de sus padres y abuelos, con los que enfrentan rupturas y tensiones por no entenderse del todo.

De este mismo modo, encontramos jovencitas siendo cocineras, niñas ayudando a sus madres y abuelas, muchachos interesados en la cultura pulquera y otros tantos que colaboran por plasmar en el arte los símbolos de la gastronomía del Valle del Mezquital.

También hay que recalcar, como lo veremos en el próximo capítulo, un malestar de las jóvenes del sexo femenino por la imposición del rol de cocineras por el hecho de ser mujeres, pues consideran que no pueden tener las mismas cargas de trabajo extenuantes que sus madres y abuelas, lo que para los adultos significa un desacato, pero para algunas de las jóvenes, el no aceptar estas imposiciones no significa renunciar al interés por preservar la cultura alimentaria de la región.

Vale la pena introducir el testimonio de la joven Pamela que colabora en el Museo Comunitaria de la Labranza, quien retrata muy bien el papel desempeñado por las nuevas generaciones en el ámbito comunitario

Me adentré más a esta onda cultural y del comité organizativo comunitario y no sé si fue suerte o qué ha sido, pero ahora resulta que estoy como relevo generacional, pues ya los fundadores y cofundadores ya son personas de la tercera edad. Y ahora, se podría decir, mi influencia es incluir a personas jóvenes de aquí de la comunidad para que ya sean este

relevo y que seamos las personas que refresquen el comité, que traigan nuevas ideas, nuevas provocaciones, expresiones culturales; y pues es el caso también del pulque, queremos dignificar esa cultura del pulque y todo lo que se relaciona con ello, que sería muy difícil que los fundadores o cofundadores lo pudieran adoptar, por este estigma de bebida alcohólica. (García, P, comunicación personal, El Rosario, 14 de junio de 2021)

Por último, queremos mostrar otra reflexión que se dio a partir de lo hablado sobre la juventud y la cultura alimentaria, pues el delegado de la comunidad de El Tablón, el señor Margarito, reconoció que una de las causas que inciden en la pérdida de conocimientos y de que no persista la continuidad de ritos y festividades donde los alimentos están involucrados, es el factor de la migración.

Según sus palabras, la continuidad de las muestras gastronómicas en su comunidad va a persistir, *“siempre y cuando los jóvenes no salgan de su comunidad”* identificando también al fenómeno de la globalización como causante de la pérdida de los conocimientos tradicionales, rematando con la responsabilidad que adquieren los padres y adultos mayores de no inculcar valores a los más jóvenes con respecto a la historia, el cómo se come, siembra y recolectan alimentos en el Valle del Mezquital.

Desde su punto de vista, su papel como delegado va más allá de los quehaceres administrativos y de gestión, ya que su trabajo también se enfoca a fomentar la participación en las muestras gastronómicas en la feria del pueblo e incitar a los más jóvenes a sentir pertenencia por su pequeño pueblo.

Capítulo VI Patrimonialización: ¿desvalorización del trabajo femenino y apreciación en un mismo tiempo?

6.1 Efectos de la patrimonialización alimentaria

En este capítulo, se identifican tensiones dadas a partir de que el trabajo de las cocineras no resulta suficientemente valorado. En este sentido, el papel de las mujeres pertenecientes al Valle del Mezquital quienes ensalzan la cultura alimentaria a través de su trabajo en el ámbito productivo, público y festivo de las muestras gastronómicas, se inserta en un contexto global permeado por los efectos de la patrimonialización de la cocina mexicana, el Régimen Alimentario global y la situación de desigualdad que viven por pertenecer al ámbito de pueblos originarios y rurales.

Es importante mencionar que la principal crítica que se hace en este apartado enfoca cómo la lógica mercantil se ha ido apropiando de los espacios y dinámicas comunitarias y que, por ende, no benefician a la valoración justa del papel desempeñado por los actores sociales, principalmente mujeres, que defienden la preservación de la cultura alimentaria en el Valle del Mezquital.

Desde esta perspectiva, es necesario enunciar la relación estrecha entre la mercantilización y las expresiones comunitarias que causan nuevas dinámicas y tensiones que ponen en disputa los fines con los que se lleva a cabo la preservación gastronómica

Para esto, es necesario hablar un poco de la patrimonialización de la cocina tradicional mexicana y sus puntos de inflexión para comprender la complejidad del trabajo de las mujeres cocineras y, aunque actualmente se reconoce en ámbitos institucionales, evidencian muchas tareas que llevar a cabo en escenarios más justos; la siguiente cita explica mejor lo anterior:

Esta situación crea más bien espacios de mercado y visita turística que poco tienen que ver con la valoración y conservación desde el grupo, esto se convierte en un estímulo económico para la comunidad y fuente de desarrollo, cuando las lógicas culturales y su dinamismo no tienen dicho

sentido, y más bien se orilla a los grupos a priorizar ciertos insumos, productos, tecnologías y platillos porque son los que el turismo prefiere. (Hernández & Peña, 2022)

Primeramente, entendemos al patrimonio como construcción social, que hace referencia a grupos humanos específicos a los que les permite identificarse y distinguirse de otros a través de la territorialidad, representaciones y prácticas; según Contreras y Ribas (2021), el patrimonio es:

Conjunto de elementos materiales e inmateriales que integran (o expresan) los modos específicos de existencia y organización social de los grupos. Ya se trate de un objeto, monumento, manifestación, saber o representación, el patrimonio es, a la vez, un marcador de identidad y un factor de diferenciación social: herencia colectiva y compartida, se presenta como un código simbólico que evidencia la pertenencia a una misma comunidad y pone en escena la memoria colectiva sobre un territorio. (Contreras y Ribas, 2021).

Fue en el año de 2010, en Kenia, que el comité de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO declaró a la cocina mexicana como “La cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente”²⁵, dándole un rango al integrarla a la lista de cultura inmaterial por sus peculiaridades y aportes. Este acontecimiento marcó el reconocimiento internacional hacia México en el tema gastronómico junto a otras como la mediterránea, la francesa y la japonesa.²⁶

En México la noticia fue recibida con mucho entusiasmo, debido a que se esperaba tal reconocimiento, sin embargo, no fue la cocina mexicana en su totalidad la que recogió el nombramiento, pues la elegida para representarla fue la alusiva al estado de Michoacán, entendida dentro de la declaratoria como “El Paradigma de Michoacán”. Sin embargo, se plantea que, por cuestión metodológica y requisitos que pidió la UNESCO, el nombramiento se enmarcó

²⁵ Información tomada de la página: <http://cultura.hidalgo.gob.mx/la-cocina-mexicana-como-patrimonio-mundial-y-el-aporte-de-la-cocina-hidalguense/>

²⁶ Información tomada de la página: <https://isu.edu.mx/cocinas-consideradas-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad/>

bajo una región específica, pero se extiende para toda la cocina mexicana. (Vázquez, 2020).

Uno de los efectos más visibles de la patrimonialización de la cocina mexicana ha sido un mayor reconocimiento de las culturas alimentarias tradicionales alrededor de todo el país, como lo explica (Zúñiga, 2021) se “ha generado procesos de revalorización, rescate y difusión de las cocinas tradicionales...pues éstas son un elemento de identidad cultural-étnica y regional de las comunidades que las practican y transmiten de generación en generación” (p.179).

Cabe destacar que la patrimonialización se entiende bajo dos perspectivas que son enunciadas según dos tipos diferentes de actores: el sentido que le dan los pueblos originarios, afrodescendientes y rurales; y la visión política- económica del patrimonio material e inmaterial dada a partir de organismos internacionales como la UNESCO (Hernández & Peña, 2022).

Ahora bien, se ha discutido mucho sobre los efectos que ha causado dicha patrimonialización en los ámbitos locales, pero como fenómeno exclusivo de las sociedades contemporáneas, “modernas o desarrolladas” (De Suremain, 2017, p. 176.) que generan anacronismos por evocar y hacer presente elementos del pasado, o en un contexto de relación con pautas de consumo en la era global (Zúñiga, 2020: pág.183), como dinamizadores de economías locales (pág. 194); así como la conjunción de intereses, puntos de vista, beneficios y contradicciones que genera. De Suremain discute a continuación de la patrimonialización alimentaria:

“Pone de manifiesto la elaboración de normas y reglas promovidas por instituciones internacionales que tienen una ambición claramente universalista, pero en cuanto a sus usos y puesta en marcha, ésta también refleja decisiones, expectativas, estrategias y dinámicas tanto de actores como de grupos locales con intereses variados y a menudo divergentes” (De Suremain, 2017, p. 165.)

Por ende, la patrimonialización alimentaria ha sido el marco para que se lleven a cabo iniciativas que ponderen las cocinas y las gastronomías tradicionales como un eje rector. Se ha señalado que los festivales, ferias, encuentros, muestras gastronómicas y demás encuentros relacionados al tema alimentario, se

enmarcan como parte de “un segmento emergente, innovador y en crecimiento para la puesta de valor, que es aprovechado en el marco del turismo gastronómico-cultural [...], puesta de valor se da a través de la patrimonialización y turistificación como antesala de la festivalización” (Zúñiga, 2021: pág.188) y finalmente cómo “la tradición es un valor de la modernidad” o como los tiempos actuales se caracterizan por los procesos de patrimonialización (Contreras y Ribas, 2021).

El cuestionamiento que ha causado más discusión ha sido el efecto mercantilizador y folklorizador por parte de los actores que tienen como objetivo exaltar a las cocinas tradicionales, pero no forman parte de las comunidades que enuncian, por lo tanto, la crítica se traduce en que estos actores sólo actúan en beneficio propio y fomentan la relación “patrimonio y mercado” (Zúñiga, 2020, p. 178)

Por ejemplo, los sectores turísticos, instancias gubernamentales y actores relacionados al ámbito restaurantero se han vuelto muy dinámicos en la elaboración de propuestas y llevar a cabo múltiples eventos apelando al “marketing” que pueden ser “festivales” y/o “ferias gastronómicas” impulsan una mercantilización que pone en segundo plano a los actores comunitarios o cocineras (os) de pueblos originarios.

Desde esta perspectiva, tomamos la noción económica como vital para entender la patrimonialización alimentaria, pues no sólo es central el valor desde la perspectiva de los que ejecutan los procedimientos gastronómicos, sino también es importante reconocer el segmento del consumo: “Las cocinas tradicionales deben de ser entendidas como proyectos económicos alrededor de elementos culturales delimitados e identificados como valiosos tanto para quienes la ofertan, como para quienes la consumen” (Matta & Suremain, 2019, p.36).

Reconocemos a la patrimonialización alimentaria como antecedente de los procesos de “festivalización” (Zúñiga, 2021, p. 188); sin embargo, también es importante recalcar que las muestras gastronómicas del Valle del Mezquital anteceden en décadas a la declaración de la UNESCO para la cocina mexicana,

y que, a nivel local, representan una serie de significados diversos como se han explicado en capítulos anteriores, como lo es el sentido de festividad colectiva a través del convivio, cohesión social y realce de una gastronomía que se considera en riesgo.

En este ámbito, habría que esclarecer que las muestras gastronómicas en el Valle del Mezquital, aunque iniciaron antes de la era de la patrimonialización, conservan una serie de elementos que apelan el sentido comunitario y a actores locales que establecen trabajo conjunto para resaltar la identidad de un territorio a través de las expresiones gastronómicas, pero que en tiempos actuales son permeadas por el marketing, el oportunismo y la invisibilización de las labores realizadas por mujeres pertenecientes a pueblos originarios,

Por lo tanto, podemos hablar de una paradoja, pues en nuestro caso, las muestras gastronómicas son permeadas por la mercantilización a pesar de que la idea principal es preservar y convivir a través de la fiesta y los alimentos: Esta paradoja se ilustra mejor en estas palabras: “surgidos de un tipo de rechazo a los procesos de uniformización cultural, derivados de la lógica propia de la economía de mercado, parecen haber sido rápidamente “asimilados” y más o menos “estereotipados” dentro de esa misma lógica económica”. (Contreras y Ribas, 2021).

Por otro lado, Albán (2010) nos habla de una visibilización negativa y una relación de colonialidad, la cual ha afectado a portadores de saberes de grupos mestizos pobres, indígenas y afros:

“La dicotomía entre conocimiento y saber, tan cara al pensamiento moderno, ha oscurecido la posibilidad de reconocer que las comunidades son productoras de conocimiento, tradicionalizándolas y reduciéndolas sólo a folklore, deslegitimando el acumulado histórico que ellas poseen y que les ha permitido re-existir y mantenerse a través de los tiempos hasta el presente, signados por procesos de globalización” (Albán, 2010, p. 20).

Dentro de las incidencias, encontramos la interacción entre distintos actores, por un lado, los externos y por otro el de los que pertenecen a las comunidades que cómo veremos más adelante, se relacionan de manera desigual, resultando

entonces un nuevo bagaje que da una fusión de visiones en torno a lo que es preservar el patrimonio. Hernández y Peña lo describen mejor este punto:

Las formas de preservación pasan por la erogación de apoyos económicos y la implementación de políticas y programas que son ejercidos por sujetos que no forman parte de dicho orden y sentido social y cultural, por lo que las acciones se originan y ejecutan desde fuera; aunque haya consenso social y comunitario, las gestiones se realizan dentro de un esquema normativo internacional que ha fijado patrones de conservación que incluso rompen la dinámica de decisión e injerencia de los actores principales, con el derecho de modificar y cambiar sus formas culturales. (Hernández & Peña, 2022)

Con esto, entendemos que el efecto de patrimonialización marcó nuevas pautas para las muestras gastronómicas en el estado de Hidalgo, pues a pesar de que resisten entre la disyuntiva de tener un sentido de profundo apego comunitario y los nuevos beneficios de la mercantilización, reconocemos que “patrimonializar convierte el objeto de esa patrimonialización en algo diferente de lo que era anteriormente” (Contreras y Ribas, 2021).

Ante los efectos de la patrimonialización, las reflexiones que hace Iturriaga (2020) son contundentes: al hablar de los efectos del aumento de la comercialización de las cocinas tradicionales con los límites que propuso el Comité Intergubernamental para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI):

La comercialización ligada a un elemento del PCI no es *a priori* descalificadora, dado el papel que ésta puede tener al interior de las comunidades para su desarrollo, pero como una comercialización excesiva puede desnaturalizar el PCI, debe ser controlada por las comunidades y no por empresas con intereses privados. (Iturriaga, 2020, p.57)

En el caso hidalguense, los efectos de la patrimonialización se han extendido más allá de la región de estudio, pues a nivel estatal se han puesto en marcha iniciativas, presupuestos o programas públicos para ensalzar la gastronomía del estado; tal es el caso del programa “Pueblos con sabor” como estrategia para potenciar el turismo.

A nivel nacional, en 2021 tres cocineras hidalguenses de la región del Valle del Mezquital ganaron el primer concurso gastronómico “A qué sabe la patria” de la

Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas de la Secretaría de Cultura Federal para coadyuvar la salvaguardia de la cultura alimentaria²⁷, lo cual dio una difusión muy importante a la gastronomía de la región en el nivel institucional y forma parte de un esfuerzo para reconocer y nombrar a mujeres cocineras.

No obstante, uno de los efectos paradójicos de la patrimonialización que nos interesa en el caso hidalguense, es la relación desigual entre actores que surgen en el contexto de ensalzamiento de elementos culturales pertenecientes a los pueblos originarios, denotando desigualdades estructurales entre estos, pues las personas de las comunidades, como las cocineras tradicionales, no necesariamente se ven beneficiadas a partir de los procesos de patrimonialización, pues ha sido reiterado el estado de violencia, invisibilización, protagonismo de personas ajenas a las comunidades, despojo y megaproyectos al que son sometidos ellas y sus territorios.

A continuación, presentaré algunos de los testimonios de mujeres que participan como cocineras en las muestras gastronómicas; en ellos será posible advertir los tipos de violencias que experimentan (sean conscientes de ellas o no); lo que se testimonia aquí tiene que ver con su cotidianidad y con lo que ocurre antes, durante y después de las muestras gastronómicas, con cómo eso las interpela y está relacionado directamente con su trabajo y con los diversos actores involucrados.

6.2 Apropiación cultural en las cocinas tradicionales

Según palabras de Yuriria Iturriaga (2020), cuando lanzó la iniciativa ante la UNESCO para que la gastronomía nacional pudiera ser reconocida como Patrimonio de la Humanidad: “nunca pensé que estaba abriendo una fuente de especulación comercial para algunos profesionales de la alimentación mexicanos: industriales, restauranteros innovadores, empresarios de servicios y

²⁷ Información disponible en: <https://www.gob.mx/cultura/prensa/tlaxcala-e-hidalgo-ganadores-del-concurso-gastronomico-a-que-sabe-la-patria>

autodenominados gastrónomos.” (Iturriaga, 2010, p.57.). Sus palabras aluden al fenómeno derivado de patrimonialización alimentaria que también forma parte de una descontextualización por agentes diversos como “asociaciones, corporaciones, administraciones públicas, empresarios turísticos, etc. (Contreras y Ribas, 2021).

Sus palabras demuestran el carácter paradójico nacido a partir de los efectos de la patrimonialización alimentaria que resultaron en que distintos actores ajenos a la vida comunitaria de los pueblos con culturas alimentarias tradicionales concibieran una oportunidad para obtener beneficios personales por vía de apropiaciones culturales.

Para entender la apropiación cultural, citamos la noción de González: “Se considera que es apropiación cultural al fenómeno de tomar elementos de una cultura minoritaria y emplearlos sin sus significados originales en un contexto ajeno casi siempre con fines comerciales” (González, 2020, p.312.).

Si bien es cierto que es más visible la apropiación cultural en otros ámbitos como el de las artesanías o textiles por parte de empresas o marcas de lujo que copian diseños propios de las comunidades de pueblos originarios, es evidente que en el ámbito de las culturas alimentarias tradicionales también ocurre y con un margen muy grande de aceptación, lo que es difícil de cuestionar a chefs reconocidos por usar recetas tradicionales para el aprovechamiento personal. La apropiación cultural indebida se da a partir del saqueo y extracción de recetas para ser replicadas y obtener beneficio económico de esto.

El fenómeno es claro y bien identificado por los testimonios de cocineras que emitieron opiniones sobre el descontento que implica que personas “con estudios” de tez blanca y más privilegiados que ellas repliquen recetas de platillos que ellas han socializado a través de diversas maneras incluso recurriendo a prácticas poco éticas.

Ante la la situación, Casanovas (2020) realiza cuestionamientos que abonan a la discusión sobre hasta qué punto es permisible que un chef sea reconocido por

su labor en la difusión de la gastronomía tradicional, pues en la actualidad los límites se difuman entre lo debido y lo indebido, la apropiación cultural y el realce gastronómico:

“¿Cuándo se puede considerar una inspiración o un homenaje y cuándo se cae en el plagio? ¿Qué pasa cuando se cambia esa receta original para adaptarla a los gustos de la cultura dominante? Y aún hay más: si la receta en entredicho proviene de la tradición de pueblos históricamente castigados por el racismo, ¿puede un cocinero blanco privilegiado apropiarse el mérito y salir indemne?” (Casanovas, 2020).

El malestar que provoca la apropiación cultural gastronómica también radica en que se folklorizan los elementos culturales de los pueblos originarios para los sectores turísticos y comerciales, utilizando el valor estético y las tradiciones sin que los actores originarios de los pueblos reciban méritos o los debidos créditos, con el añadido de que desvirtúan sus significados, ritualidades y lo convierten en utilitario.

En esta investigación, reiteramos, las cocineras que participan en las Muestras gastronómicas lo hacen como parte de una actividad comunitaria que busca exponer y mostrar a un público una serie de elementos gastronómicos que consideran en peligro de pérdida y que fomenta la cohesión social. Asimismo, estas participantes refieren la interacción con actores que han plagiado sus recetas o usurpado sus conocimientos sin reconocerlas debidamente.

6.3 Inequidad y control masculino.

En el estudio de caso que nos atañe sobre las mujeres, es fácil notar que su rol como amas de casa y proveedoras alimenticias les ha sido delegado e incluso impuesto históricamente, así que encontrarlas como personas que cocinen en las muestras gastronómicas es “normal” o “natural”. Sin embargo, la diferenciación entre su presencia y la masculina, es algo que no debe seguirse ignorando, más

aún si empezamos a comprender el complejo entramado de violencia en el que están inmersas.

Notamos tensiones y reflexiones sobre el trabajo de las mujeres en el ámbito alimentario, pues las opresiones y violencias se desarrollan como reflejo de la desigualdad propiciada a partir de mandatos masculinos y los roles de género impuestos; por lo tanto, no debería concebirse el trabajo de las mujeres en narrativas que lo romanticen, pues muchas veces se esconden prácticas que las demeritan las desvaloran, las invisibilizan y las explotan.

Como parte del “boom gastronómico” y la apuesta visual mediática de involucrar a los hombres en las cocinas tradicionales, podemos encontrar variados ejemplos donde personas del sexo masculino son vistas como actores principales, sobre todo chefs y actores involucrados en la tarea de difundir y preservar conocimientos alimentarios.

Esto genera que las figuras masculinas opaquen a las femeninas y gocen de un protagonismo que demerita el trabajo de las mujeres y las deja en un segundo plano, en donde se identifica una relación desigual visible que se difunde tanto en textos académicos, en televisión, en fotografías, en entrevistas y en restaurantes gourmet que ensalza la cocina tradicional y el trabajo de las mujeres al mismo tiempo que las invisibiliza.

Ejemplo de esto es el reconocimiento al chef Yuri de Gortari quien fundó la Escuela de Gastronomía Mexicana²⁸, Miguel Conde con su programa de TV “La ruta del sabor” donde acompaña a cocineras tradicionales, Jesús Gibaja con “La cocina en los pueblos mágicos”, Paco Olvera con su amplia trayectoria que ha recibido múltiples premios a partir del realce de la gastronomía mexicana o Irad Santacruz quien es embajador de la cocina tlaxcalteca.

Incluso en el ámbito académico resaltan muchos nombres masculinos que lideran investigaciones sobre las cocinas tradicionales, su conservación y el trabajo de las mujeres, por poner pequeños ejemplos nombramos los trabajos de Fundación

²⁸ Datos tomados de: <http://esgamex.com/institucional/fundadores/>

Tortilla de Rafael Mier, Edmundo Escamilla de la Escuela de Gastronomía Mexicana, entre otros.

Es importante notar que en la región de estudio, aunque las mujeres sean quienes dominan visualmente en una muestra gastronómica, su participación no es exclusiva, aunque sí bastante distinta de la que hacen los hombres, pues estos destacan principalmente en las categorías de curados de pulque²⁹ y barbacoa³⁰.

Esto puede comprobarse acudiendo a los resultados del estudio estadístico de impacto económico y social de la cultura, aplicado durante la XXXVIII Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya en 2019 por la Secretaría de Cultura Estatal, el Ayuntamiento de Santiago de Anaya y la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital (2018), quienes revelaron que la participación de las mujeres como cocineras es de un 90% frente a la participación masculina que es tan sólo de un 10%.

Como ya hemos dicho, la organización de los comités es casi exclusivamente protagonizada por hombres; sus papeles suelen ser de organizadores, representantes, administradores, tesoreros y actividades que tienen que ver con la disposición del inmobiliario (mesas, sillas, escenarios, tarimas, etc.). Pocos son los hombres que se presentan como cocineros con un platillo tradicional, pero las categorías en las que destacan, por lo regular son como barbacojeros o pulqueros.

A partir de esto, reiteramos el papel que juega la división del trabajo, los roles asignados socialmente a hombres y mujeres, así como los estereotipos de género en los escenarios donde se involucra a las cocinas tradicionales, ya que es evidente que los hombres adquieran más visibilidad y reconocimiento que las mujeres. Además, los hombres suelen tener labores administrativas y de mando a diferencia de las mujeres que, en las cocinas, realizan labores operativas.

²⁹ Bebidas fermentadas a base del néctar del maguey.

³⁰ Platillo típico de la región hecho con la carne de borrego que se hornea de modo subterráneo envuelto en pencas de maguey.

Sin embargo, resulta paradójico que la presencia de los hombres en espacios donde se llevan a cabo actividades gastronómicas suele ser reconocida con más solemnidad, se le da más importancia que a las mujeres, pues para los hombres, el hecho de involucrarse en la cocina se considera “extraordinario” y digno de celebrar.

Para ejemplificar mejor en términos del lenguaje, las palabras que se usan para designar los diferentes papeles en la elaboración de alimentos: cocinera y chef. Según el sitio Barcelona Culinary Hub, “Un chef es la persona dedicada a cargo de una cocina, el responsable de la creación de las recetas y del menú, de la formación del personal y de supervisar toda la cocina. Su significado original es jefe de cocina” ...mientras que cocinero/a es la persona que “elabora, prepara, presenta y conserva toda clase de alimento, aplicando las técnicas correspondientes” refiriéndose ya sea al ámbito profesional o del hogar. (Barcelona Culinary Hub, 2022).

Si abordamos esta perspectiva como parteaguas para hablar del significado inequitativo que le da la sociedad a lo hecho por hombres y mujeres en el ámbito de las cocinas, podemos referir múltiples observaciones: primeramente, se reconoce al chef como jefe, es decir el que está al mando, el que lidera, administra y gestiona, si nos referimos al chef en el sentido masculino, es porque encontramos a nivel empírico muchas más designaciones para hombres que para mujeres.

En segunda instancia, el o la cocinera es la persona encargada que se limita a preparar platillos empezando por el proceso de limpieza, culminando con la repartición de los alimentos, es quien ejecuta conocimientos y técnicas para concretar los platillos o alimentos. En tercer lugar, podemos conceptualizar un chef como cocinero con experiencia y liderazgo que se gana su título con el tiempo, ¿Pero por qué en la práctica a las cocineras con mayor experiencia y pertenecientes a pueblos originarios no se les considera con renombre?

En este sentido, a nivel estructural, lo que influye en el reconocimiento y otorgamiento de títulos, tiene que ver con la predominancia arquetípica dominante, misma que inicia con realizar estudios académicos y provenir de contextos con más posibilidades de obtener reconocimientos, tales como los ciudadanos y pertenecientes a élites. Por lo tanto, encontramos evidencias innegables de una inequidad entre hombres y mujeres que resaltan en el ámbito de la preparación de alimentos.

Por último, es importante observar y reconocer evidencias que posicionan a las mujeres en amplia desigualdad frente a los hombres que se ostentan como chefs, pues parece ser una generalidad que las mujeres sean cocineras y los chefs sean varones. En los casos donde las figuras masculinas se resalten como chefs, existe una tendencia muy marcada de adular y elevar su reconocimiento como algo extraordinario y casi artístico.

Desde esta perspectiva, es importante señalar que el reconocimiento, la promoción, el prestigio y los aplausos no se dan en condiciones de igualdad entre hombres y mujeres; y que en mayor proporción a los hombres se les da realce, provocando la invisibilización y efecto de protagonismo masculino que irremisiblemente afecta los caminos para lograr condiciones más justas entre hombres y mujeres en los espacios donde se ejecutan las cocinas.

Dentro de las experiencias obtenidas existen testimonios de algunas cocineras y participantes de las muestras gastronómicas en el Valle del Mezquital que reflexionan sobre su papel en éstas: algunas de ellas, sobre todo las más jóvenes, piensan que no deberían de tener “papeles secundarios”³¹ es decir, participar pasivamente, sino adquirir otras responsabilidades en cuestiones administrativas, organizativas, elaborar propuestas y estar a cargo de ellas. Incluso algunas expresaron cierto desacuerdo en que a las mujeres se les designen las tareas de dar la comida, cuidar las mesas, limpiar baños, barrer las explanadas de las plazas y sacar la basura, en comparación con lo realizado por

³¹ Frase textual de una joven de la comunidad de El Rosario.

hombres, pues se les ha encasillado injustamente en ciertas labores que demuestran los estereotipos de género impuestos a través de normas sociales y/o culturales.

El siguiente testimonio de una joven demuestra este descontento por la desigualdad entre mujeres y varones cuando relata que ha tenido iniciativa para llevar a cabo actividades que son consideradas para hombres:

Dentro de la comunidad, ya no tanto en mi familia, sino con los vecinos, sí soy estigmatizada, soy muy mal vista por tomar esta iniciativa, porque las mujeres regularmente aquí en la comunidad somos receptoras, somos las personas que tenemos los segundos papeles, que no somos protagonistas de los cambios, que somos las que ayudan, las que están detrás de un hombre que toma decisiones, de un hombre que dirige y pues yo me he saltado esas barreras y lo he tomado con mucha responsabilidad (comunicación personal, El Rosario, julio de 2021)

Entre las pugnas detectadas a través de estos testimonios está la postura de que las mujeres más jóvenes no fácilmente acatan los mandatos de género impuestos, ni la condición de ser exclusivamente amas de casa. Por lo tanto, en las prácticas alimentarias, muchas jóvenes se resisten a cocinar para el gusto de los hombres o permanecer por mucho tiempo en la cocina, aunque esto no significa que no se tenga el interés por aprender a elaborar platillos tradicionales. Mujeres adultas mayores han reconocido que sus hijas, nueras y nietas ya no quieren cocinar o tener el mismo papel de sumisión cuando se les ordena hacer la comida. Esto no lo hacen porque no quieran alimentar a sus familias, sino porque implica una serie de trabajos desgastantes.

En otros testimonios, que ilustran la inequidad entre chefs y cocineras, mujeres señalan la violencia verbal ejercida por los primeros que califican sus platillos en los “concursos gastronómicos”, pues emiten juicios respaldados por una instrucción académica, en cambio, ellas no cuentan con estudios.³² Esta

³² En una sesión del Diplomado de Cocinas y Culturas Alimentarias llevado a cabo el 24/06/2020 una ponente afirmó que debido a que en el sector del turismo gastronómico las personas “desafortunadamente no cuentan con estudios, se justifican sus salarios de vergüenza” lo cual evidencia la perspectiva violenta en el ámbito académico y la tensión producida al referirse a otros tipos de conocimientos como saberes populares.

percepción se agrava cuando se considera el hecho de que hombres que ni siquiera son de la región, juzgan sus conocimientos.

Asimismo, señalan que existen preferencias y/o favoritismos de algunos chefs hacia cocineras con las que han entablado amistad, hecho que pone en desventaja a unas con respecto a las demás. En este sentido, varios testimonios convergen en que a pesar de que los jurados son elegidos por los comités de organización de muestras, concursos o ferias, no entienden cuál es el criterio para elegir a estas personas, señalando que muchos no conocen la dinámica de la comunidad y/o región, o bien no confían en sus criterios de calificación.

En síntesis, en las muestras gastronómicas, las mujeres son en su mayoría encasilladas en el papel de cocineras, mientras que los hombres pueden adquirir otros roles donde resultan mayormente beneficiados a partir del liderazgo ejercido y reconocimientos otorgados.

6.4 Apropiación excluyente: ¿oportunismo político e institucional?

A partir de los efectos de la patrimonialización, la apropiación cultural y el protagonismo de personas que se relacionan con cocineras, pero no necesariamente trabajan en beneficio de éstas, se ha identificado otra paradoja, la cual llamaremos apropiación excluyente: existe apropiación de elementos culturales de la gastronomía del Valle del Mezquital a la vez que se excluye e invisibiliza la labor de las mujeres.

En efecto, podemos encontrar de manera intensificada en diversos encuentros gastronómicos la explotación de la imagen de las mujeres cocineras, y exhibición pública. Con frecuencia también ocurre que las cocineras tienen que lidiar con personajes que acuden con ellas para obtener distintos beneficios, ya sea comerciales, de oportunismo político, institucional o académico.

Esto ocurre más con las cocineras sobresalientes o ganadoras en concursos, quienes señalan un extractivismo epistémico o explotación de su imagen para fines ajenos a los de ellas. Ellas denuncian, con un sentimiento de agravio, que

sus conocimientos han estado expuestos a fines mercantiles, pues algunas de estas personas, a base de engaños o en su defecto sin su consentimiento, les han extraído sus recetas sin darles crédito o el justo reconocimiento.

Medios de comunicación, actores ligados a los ámbitos cultural, institucional, académico y algunos chefs han sido señalados por no explicar claramente a las cocineras las intenciones sobre el uso de su imagen al grabarlas o entrevistarlas, acciones que las perjudican y las exponen.

De manera particular, una de las cocineras refirió haber sido engañada por una empresa televisiva que le pidió grabar el proceso de elaboración de platillos a cambio de una despensa; este intercambio fue unilateral, pues ella no recibió ningún beneficio, ni siquiera el agradecimiento por su disposición. Otra de ellas expresó que un chef se le acercó con engaños para extraerle recetas que luego utilizaría para obtener reconocimiento y beneficios económicos en un negocio propio que se presume “tradicional” y en donde la mayoría de los chefs son del sexo masculino.

El aprovechamiento político también fue reportado en los testimonios de las cocineras; ellas señalan que algunos funcionarios públicos utilizan estos eventos para ensalzar su imagen pública, sin embargo, ellas y sus comunidades siguen viviendo en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, porque la clase política regional se limita a “tomarse la foto, tener atenciones especiales y ser más aplaudidos que las propias cocineras”³³. Un testimonio nos ilustra mejor:

Luego a veces me invitan, (políticos) para su beneficio de ellos, porque ellos son los que se van a sentar, ellos son los que van a ganar ¿y nosotros que? Le digo no, discúlpeme, pero no. ¡Vaya! a ustedes sí que los beneficia y digo yo: a lo mejor nos dan un trabajo o algo, pero ni una despensa, si me apoyarían a lo mejor si con mucho gusto, pero no sirven para nada (Comunicación personal, El Rosario, 2021)

Este tema y las diferentes vivencias se vuelven polémicos incluso entre las propias cocineras, pues algunas consideran que les resulta beneficioso participar

³³ Frase creada a partir por lo dicho por las cocineras de las comunidades visitadas.

en este tipo de dinámicas para obtener algunos estímulos específicos, en cambio, otras insisten en oponerse a la mercantilización de sus conocimientos culinarios, es decir, reafirman el principio de las dinámicas colectivas que priman el convivio antes que el intercambio monetario.

Aún con todo lo que ha sido evidenciado a través de sus testimonios, algo percibido por las mujeres que participan en las muestras gastronómicas casi en su totalidad, es que el papel que desempeñan en estos eventos les permite sentirse satisfechas, ya que su trabajo está enfocado en la convivencia colectiva, además, es un medio que les permite dar a conocer su gastronomía sin vergüenza, las hace sentirse tomadas en cuenta, pues, al menos en ese contexto, los saberes compartidos perduran a través de la fiesta y la reproducción social de la cultura alimentaria.

6.5 ¿Reconocimiento público y beneficios hacia las mujeres en las muestras gastronómicas?

En tiempos actuales es notable encontrar una tendencia marcada hacia la revaloración de las cocinas tradicionales, de los alimentos de la milpa, de los insumos naturales ligados a la historia y trabajo campesino, pero muchas evocaciones a la alimentación sólo llegan a reconocer a los alimentos, sin contemplar el trabajo que implica la elaboración, es decir omiten decir que no hay alimento sin trabajo humano.

Es así como encontramos frases como “la tortilla viene del maíz” o “el pulque viene del maguey”, “alimentos sagrados” o exposiciones y museos haciendo referencia exclusivamente a los insumos alimentarios y enarbolando su origen natural, pero sin mencionar que el maíz no puede crecer naturalmente, ya que implica trabajo humano, al igual que el pulque que llega a la fermentación gracias a la labor de tlachiqueros(as). Es decir que existe todavía escaso reconocimiento para las personas que realizan labores producto del tiempo y conocimientos heredados para concretar lo que llamamos alimentos tradicionales.

Por todo ello, resulta importantísimo crear puentes para permitir la reflexión en torno al trabajo de las mujeres y su relación con los ámbitos alimentarios, ya que hoy en día enfrentan una profunda desvalorización en sus trabajos bajo la excusa de que estos son “su obligación”; así pues, cuestionarse y repensar sobre mandatos y roles de género impuestos, incluso en los espacios festivos podría ayudarnos a cambiar esa perspectiva.

Como ya ha sido señalado, la organización de las muestras gastronómicas del Valle del Mezquital implica una resistencia frente al Régimen Alimentario Global y la lógica mercantil a su vez que es incidida por éstos, pero los esfuerzos para que el trabajo femenino deje de ser estereotipado y valorado de manera igualitaria, son muy pocos y muchas veces se fomenta la perpetuación de mandatos sociales.

Esta violencia y el sentimiento de desvaloración ha podido registrarse gracias a las entrevistas realizadas y testimonios durante el trabajo de campo; a través de su propia voz, algunas mujeres de la región han manifestado su sentir frente a la subordinación impuesta, pero otras describen experiencias de sus participaciones como cocineras en los espacios públicos como las muestras gastronómicas.

En algunos testimonios se manifiesta la plena conciencia que tienen de su posición desfavorable en sus comunidades y la falta de apoyos hacia las mujeres que se encuentran en estado de vulnerabilidad. Una multipremiada cocinera ha referido con malestar que, a pesar de la pobreza en que vive y las peticiones que ha hecho para pertenecer a los padrones de beneficiarios de apoyos gubernamentales, cada año es rechazada a pesar de cumplir con los requisitos, lo que también demuestra que son protagonistas en ciertas condiciones pero que se encuentran invisibilizadas en otras.

Algunas mujeres expresaron que se sienten criticadas al presentar sus platillos en los concursos, pues todos los platillos requieren tiempo, inversión, conocimientos y esfuerzo, así que no deberían de premiar a unas sí y a otras no,

cuando los resultados son únicos y deben ser apreciados y valorados por lo que conllevan.

La respuesta ante esto por parte de algunas comunidades como Boxtha Chico ha sido otorgar regalos de agradecimiento a todos los participantes sin ninguna excepción, para lo que preparan utensilios de uso doméstico como cazuelas u ollas de barro, pues consideran muy importante no menospreciar u omitir el esfuerzo de cada persona generando condiciones de igualdad para todos. Sin embargo, la cuestión de los obsequios representa algunas paradojas como veremos a continuación:

Un testimonio de una cocinera ganadora en varios concursos gastronómicos refiere que ante su situación de extrema pobreza, no ha tenido más remedio que vender los muchos regalos o premios que ha ganado durante sus participaciones, el valor que le da a los premios es que con ellos puede obtener dinero e invertirlo para su subsistencia mediante la compra de borregos para poder pastorearlos; ella no le ve mucho sentido a usar “un horno de microondas o una vajilla lujosa, según ella: “Todo lo vendo para sacar a los niños adelante, si no ¿de dónde?, yo ya no puedo trabajar como antes.” (Comunicación personal, El Rosario, julio de 2021)

En otro, una cocinera indicó que en un evento tuvo que regalar sus premios como “cazuelas, arroceras y ollas” por la imposibilidad de cargarlas y para trasladarse a su comunidad, ya que era cocinera invitada. Su rostro al ser entrevistada refleja tristeza al no poder disfrutar de los regalos ni contar con recursos y apoyos para su traslado, ese día su prioridad era tomar de la mano a sus pequeños nietos.

Entre las que gozan de gran prestigio, han surgido conflictos entre ellas que las han posicionado en un entorno de enemistad y envidias debido al ritmo de trabajo derivado de su agenda y la competitividad por acaparar reflectores o reconocimiento. Un caso particular sobre cocineras menciona que, aunque estén en desacuerdo entre ellas, ante los medios de comunicación tienen que trabajar y aparentar ser unidas.

6.6 Autovaloración femenina en las muestras gastronómicas

A partir de las entrevistas, la observación participante, comunicaciones personales y los talleres epistémico-corporales se obtuvo una serie de apreciaciones y reflexiones sobre como las mujeres sienten y experimentan su trabajo y su participación durante las muestras gastronómicas, estos testimonios reflejan modos de concebir su vida cotidiana frente a una serie de opresiones.

Algunas de las conversaciones que permiten visualizar la autovaloración de las mujeres desde intentos sinceros de expresar su desenvolvimiento en las Muestras Gastronómicas del Valle del Mezquital, y que no tratan de categorizar o dualizar entre lo bueno y lo malo de sus experiencias, sino lo vivido a través de su nombramiento y reconocimiento.

Sobre la sociabilidad y la cohesión social entre los integrantes de la comunidad:

“Seguido hacemos convivios y traemos esto (comida) y entonces, todos nosotros, para mí somos una familia, entonces a mí me da gusto que traigan cosas que comimos cuando fuimos niños y convivir con las personas de nuestra edad, que nos entendemos, que nos comprendemos, que nos abrazamos, que nos contamos, entonces eso para mí es muy bonito y además que es bueno para nuestra salud” (Comunicación personal, Poxindeje, 2021)

Sobre cómo la muestra gastronómica es para compartir, no para ganar:

“Pero si lo llevo es para compartir y no me siento mal, si no gané pues qué bueno, no gane, no tuve la suerte, pero no porque mi platillo no estaba bueno, sabroso o presentable., yo le digo no me siento mal, al contrario, feliz de la vida, vine un rato a divertirme, yo lo tomo así, como una diversión, que me voy a distraer por lo menos tengo compañía con las compañeras de al lado” (Comunicación personal, El Rosario, 2021)

Sobre cómo el trabajo colectivo sirve para recibir a los demás con los brazos abiertos:

“Pues, aquí se recibe como si fueran de aquí, porque, yo digo que pues no debemos ser egoístas es decir no son de aquí, pues no los vamos a recibir porque vienen de otro lado, si son bien recibidos aquí, gracias a Dios vamos a recibir a las personas que vengan de otro lado aquí como que si fueran de aquí” (Comunicación personal, El Rosario, 2021)

Sobre cómo la muestra gastronómica es un día de fiesta colectiva del pueblo:

“Entonces le digo que es una fiesta del pueblo y todas las mujeres, todos los vecinos, sobre todo las mujeres hacen todo lo mejor de ellas para ofrecer su comida y desde una comida hasta una gelatina, un postre, las aguas son de nopal, son de xoconostle, los pasteles, bueno, tantas cosas que han creado las mujeres jóvenes y hombres; y entonces eso da gusto porque hay innovación y es importante porque ya todos los vecinos saben que ese día, es el día de la fiesta del pueblo en base a su gastronomía, en base al origen del pueblo; lo que nos hace falta es que ahora todos planten nopales” (Comunicación personal, Boxtha Chico, 2021)

Sobre cómo la valoración del trabajo se da entre las propias cocineras que saben y comprenden el trabajo realizado para la obtención de platillos:

Aquí las únicas que lo valoramos, somos entre nosotras. Si mi vecina trajo un platillo, a lo mejor es más sencillo, pero estuvo bien bueno, bien preparado, saben bien esas zonas quemadas. Entonces digo nos valoramos entre nosotras mismas, porque otras personas la verdad lo hacen muy poco, muy pocas personas le saben. (Comunicación personal, El Rosario, 2021)

Sobre la importancia de participar y sentirse identificada:

A mí lo que me gusta es participar y que me tomen en cuenta porque me llaman, ahorita por ejemplo me hablaron por teléfono, ¿quiere usted participar?, claro que sí, dije. Yo sí me voy, a donde haya muestra ahí estoy. Hay mucha mujer trabajadora aquí en el Valle del Mezquital, o sea, no nos quedamos quietas. Ese es el gusto, de que te toman en cuenta, que te digan vas a participar, o sea, que ya te tengan identificada. (Comunicación personal, El Rosario 2021)

Sobre cómo dejar un legado a las nuevas generaciones y continuar las costumbres de los abuelos:

Para seguir participando en las tradiciones de nuestros abuelos, que no se pierda esa costumbre, los platillos, la recetas que sabemos hacer o inventar ... Porque nosotros si pudimos seguir insistiendo en participar y ya los que vienen atrás de nosotros es lo mismo que le inculcamos, que nos ven que es lo que hacemos y les dejamos. (Comunicación personal, Boxtha Chico, 2021)

No obstante, para finalizar, resaltamos que aún con todo lo que ha sido evidenciado a través de sus testimonios que denotan los efectos de la patrimonialización, el protagonismo masculino y el oportunismo de diversos actores, las valoraciones percibidas por las mujeres que participan en las

muestras gastronómicas casi en su totalidad, enfatizan que el papel que desempeñan en estos eventos les permite sentirse satisfechas ya que su trabajo está enfocado a la convivencia, además es un medio que les permite dar a conocer su gastronomía sin vergüenza, las hace sentirse tomadas en cuenta, pues, al menos en ese contexto, los saberes compartidos perduran a través de la fiesta y la reproducción social de la cultura alimentaria.

Conclusiones

Examinar la situación de las mujeres en muestras gastronómicas de la región del Valle del Mezquital desde un punto de vista de intercambio de valores de uso y sus contribuciones a la reproducción social campesina en un contexto de globalización, prácticas de opresión y violencia, pero también de resistencias locales ante lo global fue objetivo eje en esta investigación, el cual fue sustentado a partir de los hallazgos encontrados en el trabajo de campo y de la discusión teórica a lo largo del texto.

Por lo anterior resulta notable el hecho de que mujeres, quienes históricamente han sido relegadas y denostadas en distintas formas, tienden a ser necesarias en la preservación de la cultura alimentaria tradicional local ante los procesos del Régimen Alimentario Global, que, como ya vimos, inciden en los territorios locales de distintas formas, ya sea poniendo en riesgo las culturas alimentarias locales o apropiándose de ellas.

El estudio de las categorías en la investigación ayudó al entendimiento contextual de las mujeres a través del abordaje de conceptos derivados de la teoría feminista como la división sexual del trabajo, la invisibilización del trabajo, procesos como el colonialismo, capitalismo y los esquemas normativos culturales que conforman distintos niveles de opresión para ellas.

A partir del trabajo de observación en campo se constató que, en las muestras gastronómicas pequeñas se lleva a cabo un gran esfuerzo de organización autónoma donde conciben que “mostrar” la cultura alimentaria local es una forma de transmisión y herencia cultural hacia las nuevas generaciones, quienes han perdido en gran parte la práctica de la preparación de alimentos tradicionales.

Como parte de los resultados de entrevistas y diálogos, encontramos que la palabra más utilizada para definir una muestra gastronómica fue “compartir” y “convivir”, pues en el imaginario colectivo, se percibe a las prácticas alimentarias no sólo como un medio para satisfacer una necesidad básica, sino como una oportunidad para fomentar la cohesión social a partir de lo festivo. En este sentido se vislumbra cómo el trabajo femenino contribuye a la reproducción social campesina por medio de intercambio de valores de uso, cumpliendo el propósito de explorar estas prácticas en las muestras gastronómicas, su relación con el trabajo de las mujeres y las implicaciones en el ámbito comunitario.

Algunos ejercicios de este tipo destacan porque se deslindan de cualquier tipo de oportunismo, lógica mercantil e imposiciones que afecten para mal la vida comunitaria, tal es el caso de la muestra gastronómica a base de nopal de la comunidad de Boxtha Chico y la muestra gastronómica de El Tablón, ambas en el municipio de San Salvador.

A partir de esto se puede visualizar la interrelación del papel de las mujeres en las muestras gastronómicas y la reproducción social campesina evidenciando que las muestras gastronómicas del Valle del Mezquital son una manifestación de resistencia al régimen alimentario global pero también son espacios de festividad donde también se reproducen contradicciones y paradojas para las mujeres

Desde esta perspectiva, se logró indagar la participación de mujeres en muestras gastronómicas y su relación con la ruptura de roles de género, contextos de inequidad, violencia y escasa valoración social, además de cómo se asumen frente a estructuras de dominio a través de sus discursos. Por lo tanto, la hipótesis planteada al inicio de trabajo se satisface al corroborar el marco de violencia hacia las mujeres con la paradoja que su papel contribuye a su vez a la reproducción campesina a través de la cohesión social comunitaria y con la práctica de valores de uso donde el fin económico no es primordial.

A partir del uso de la metodología epistémico-corporal se priorizaron los discursos de los actores, sobre todo los de las mujeres cocineras, gracias a ellos se

generaron reflexiones colectivas que no sólo sirvieron para el proceso de investigación, sino para la agencia de las mujeres que compartieron sus experiencias, quienes vislumbraron desde sus propias narrativas, relaciones de poder y preocupaciones sobre el devenir propio, de la colectividad y de la cultura alimentaria en la era global.

Tal como ha sido señalado, en las muestras gastronómicas en el Valle del Mezquital, se luce el trabajo femenino a través de su valor estético, sin embargo, desde otras aristas, este trabajo se encuentra poco reconocido generando situaciones de desigualdad frente a otros actores. En este sentido los esfuerzos para que el trabajo femenino deje de ser estereotipado y sea valorado de manera más justa, son insignificantes.

Esta violencia y el sentimiento de desvalorización ha podido registrarse gracias a las entrevistas realizadas durante el trabajo de campo; a través de sus narrativas, algunas mujeres de la región han manifestado sus sentires frente a la subordinación que les es impuesta. De este modo se cumple con el objetivo de la investigación al documentar sus discursos, visiones y aspiraciones para conocer cómo se asumen frente a estructuras de opresión.

Por lo tanto, el objetivo general y los específicos se sustentan al explorar y aportar elementos que permiten la comprensión de aristas complejas y mezcladas donde las mujeres en festividades locales se desarrollan ante los efectos de la globalización, pero evidenciando aportaciones a la vida comunitaria a través de la cohesión social y la reproducción social campesina exhibiendo ampliamente una situación de opresión y violencia.

La postura ética en la investigación fue importante, pues se buscó enfatizar diferentes prácticas de conocimiento que no se redujeran al campo académico: En ese sentido, reconocer la importancia de los sujetos y subjetividades a través de los discursos, sentires y reconocimientos de violencias fue uno de los ejes principales. Gracias a esto, enunciamos como condenable e inaceptable cualquier tipo de violencia desde y hacia las comunidades; especialmente hacia las mujeres, por lo tanto, éste trabajo también busca ser una invitación para

realizar investigaciones respetuosas que no resulten invasivas ni violentas, a la vez que cuestionen y contribuyan a erradicar las violencias que atraviesan mujeres en regiones que son acechadas por la desigualdad.

Desde esta perspectiva, podemos señalar que hay una reiterada intromisión de actores externos en las comunidades que inciden en los procesos organizativos autónomos de éstas y que representan proyectos distintos, pues se aboga al reconocimiento individual a través del ensalzamiento y premiación a algunas cocineras poniendo en desventaja a las demás; y negando el carácter colectivo, cooperativo y festivo de la cultura alimentaria de la región, lo que implica invisibilización de un esfuerzo organizativo amplio. Bajo esta observación, se reconoce una relación desigual inducida por agentes externos hacia las comunidades y la situación de las mujeres que son violentadas de distintas formas, tales como: los megaproyectos, el extractivismo, la explotación, la mercantilización y la apropiación de sus prácticas culturales para fines ajenos a la colectividad.

Por todo ello, resulta importantísimo crear puentes para permitir la reflexión en torno al trabajo de las mujeres y su relación con los ámbitos alimentarios, ya que aún hoy en día enfrentan una profunda desvalorización en sus trabajos bajo la excusa de que estos son “su obligación”. Asimismo, se cuestiona que las mujeres se luzcan como accesorio estético y no se les reconozca como sujetos políticos autónomos y con capacidad organizativa e innovadora frente a sujetos masculinos y agentes externos

En este sentido apuntamos que los procesos organizativos que dan pie a las muestras gastronómicas se encuentran entre los vaivenes de la globalidad, la lógica del mercado, la resistencia comunitaria a través de la colectividad y entre prácticas que demeritan, violentan e invisibilizan la importancia del trabajo de las mujeres en las prácticas alimentarias y en el sostenimiento de la vida.

Así pues, cuestionarse y repensar sobre mandatos y roles de género impuestos, incluso en los espacios festivos podría ayudarnos a cambiar esa perspectiva. En este tenor, urge revisar y cuestionar las prácticas que violentan a las mujeres

desde el ámbito global hasta los escenarios comunitarios, simbólicos y académicos, que las recluyen en papeles de subordinación y de perpetuación de roles de género.

Anexos: Trabajo de campo

Tabla 6 Platillos presentados y observados durante el trabajo en campo (Poxindeje) Elaboración propia.

Muestra gastronómica en feria Poxindeje 2 de febrero 2019
Raspadura de maguey a la mexicana con caracoles
Agua de xoconostle
Flor de sábila con huevo de rancho
Gelatina de atole de masa
Tortas de flor de mezquite
frijoles en mole de olla con lengua de vaca
Caldo de machaca
Nopales en salsa de chile mora
Chilacayota en pipián con carne de cerdo
Empedradas de alverjón
Tortitas de charales con nopales en salsa de mora
Mole rojo



Ilustración 6 Foto personal: Cocinera de Poxindeje



Ilustración 7 Foto personal: Vista panorámica de muestra gastronómica en Poxindeje 2019.

Tabla 7 Platillos presentados y observados durante trabajo en campo en El Rosario 2019. Elaboración propia.

Muestra gastronómica El Rosario 6 de octubre de 2019
Pollo en salsa de Xoconostle
Gorditas rellenas de flores, salsa de xoconostle y chinicuiles
Alverjones en mole de olla
Conejo relleno de verdura y escamoles en penca
Tortas de camarón
Nopales en ensalada
Ardilla en horno
Ardilla y tlacuache en horno con agua de xoconostle
Orejones (calabacitas oreadas)



Ilustración 8 Fotografías personales de la Muestra gastronómica de El Rosario 2019

Tabla 8 Algunos platillos presentados y observados en Boxtha Chico 2019. Elaboración propia.

Muestra gastronómica a base de nopal Boxtha Chico
Nopales en ensalada
Flor de palma
Nopales con escamoles a la mexicana
Nopales con flor de maguey y escamoles
Salsa de Xamues con nopales
Nopales en escabeche
Gelatina de xoconostle
Gelatina de leche con nopales
Xoconostle con queso
Pulque con salsa de Xamues
Gualumbos con salsa de Xamues
Nopales en raja con salsa verde
Nopales en carne de barbacoa
Nopales encebollados con Xamues
Nopales con escamoles
Agua de nopal

Tabla 9 Muestras canceladas por COVID-19 Elaboración propia.

Muestras gastronómicas 2020: Canceladas por la contingencia sanitaria debido a la pandemia de COVID-19.
Muestras gastronómicas 2021: La mayoría canceladas por restricción por COVID-19. La XL Muestra gastronómica de Santiago de Anaya tuvo su edición de manera virtual.



Ilustración 9 Foto personal: Subsistir durante la pandemia, Actopan 2021.

XXIV Muestra gastronómica a base de nopal en Boxtha Chico, municipio de San Salvador con más de 100 platillos presentados.



Ilustración 10 Foto personal: Muestra gastronómica a base de nopal 2022.



Ilustración 11 Foto personal: Actividad cultural durante Muestra Gastronómica de Boxtha Chico 2022



Ilustración 12 Foto personal: Muestra gastronómica a base de nopal 2022. Exhibición a visitantes.



Ilustración 13 Foto personal: Malvas: Platillo típico de El Rosario, Francisco I. Madero



Ilustración 14 Foto personal: Paisaje de Boxtha Chico, municipio de San Salvador.,



Ilustración 15 Foto personal: Insumos alimentarios en Boxtha Chico, municipio de San Salvador.



Ilustración 16 Foto personal: Calle con nomenclatura hñähñü en Boxtha Chico, municipio de San Salvador.

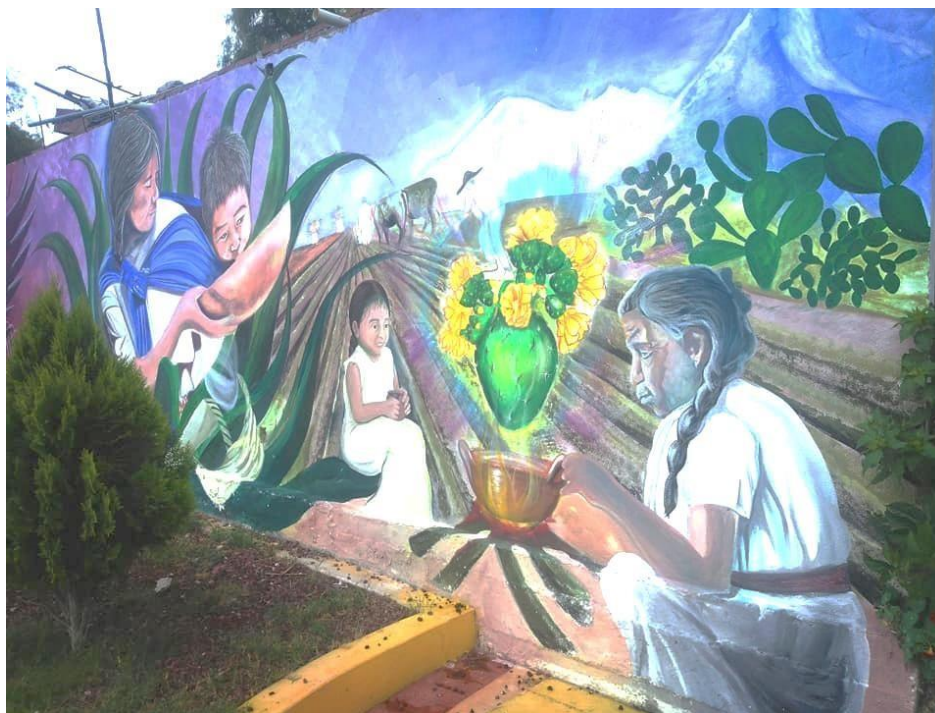


Ilustración 17 Foto personal: Mural alusivo a mujeres de distintas edades en plaza de Boxtha Chico, municipio de San Salvador.



Ilustración 18 foto personal: Paisaje de El Tablón, municipio de San Salvador.



Ilustración 19 Foto personal: Pequeña muestra gastronómica en Poxindeje, municipio de San Salvador durante taller epistémico.

Referencias:

- Acevedo, G. M., Rodríguez, I. B. S., & Hernández, B. V. (2017). La cocina, su espacio físico y prácticas cotidianas. Experiencias desde una comunidad rural de la huasteca potosina, México. *Tlatemoani: revista académica de investigación*, 8(26), 208-234.
- Aguilar, P. (2021), Alimentación, cultura y gastronomía, entre la ética y la estética de las prácticas de comensalidad, *Revista Cuadernos de Nutrición*, páginas: 44-50
- Amat, D., Brieger, P., Ghiotto, L., Llanos, M., & Percovich, M. (2002). La globalización neoliberal y las nuevas redes de resistencia global.
- Amin, S. (2005). *Dinámica de la crisis global*. Siglo XXI.
- Albán, A. (2010). Comida y Colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14: revista de investigación en el campo del arte*, 4(5), 10-23.
- Barabas, A. M. (2014). La territorialidad indígena en el México contemporáneo. *Chungará (Arica)*, 46(3), 437-452.
- Barcelona Culinary Hub. (2022) Diferencias entre chef, cocinero y gastrónomo. Blog. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/diferencias-entre-chef-cocinero-gastronomo>
- Barkin, David, 2002, El maíz: la persistencia de una cultura en México, *Cahiers des Amériques Latines*, páginas: 19-40.
- Bartra, A. (2006), *El capital en su laberinto*, México: Editorial Ítaca.
- Bartra, A. (2013). *Hambre y Carnaval: dos miradas a la crisis de la modernidad*. México: MC Editores.
- Bartra, E. (2012) Acerca de la investigación y la metodología feminista en Epistemología feminista: temas centrales en Investigación feminista: Epistemología, metodología y representaciones sociales. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades Universidad Nacional Autónoma de México.
- Beck, U., Moreno, B., & Borrás, M. R. (1998). ¿Qué es la globalización?
- Blázquez Graf, N. (2012). Epistemología feminista: temas centrales en Investigación feminista: Epistemología, metodología y representaciones sociales. 21-38. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades Universidad Nacional Autónoma de México.

- Bello, W. (2001). Praga 2000: Hacia un mundo desglobalizado. *Resistencias mundiales. De Seattle a Porto Alegre, Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLACSO)*, 153-168.
- Berger, E. M., & Mingo Acuña Anzorena, M. E. (2012). La desvalorización del trabajo agrícola.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*.
- Bonanno, A. (2003). La globalización agro-alimentaria: sus características y perspectivas futuras. *Sociologías*, (10), 190-218.
- Bonanno, A. (2006). La globalización agroalimentaria: elementos empíricos y reflexiones teóricas. *Revista ALASRU Nueva Época, Análisis Latinoamericano del Medio Rural*, (4), 243-263.
- Borón, A. A. (2001). El nuevo orden imperial y cómo desmontarlo. *Resistencias Mundiales, de Seattle a Porto Alegre*.
- Borón, A. A. (2001). Sobre mercados y utopías: la victoria ideológico-cultural del neoliberalismo. *Cadernos de Estudos Sociais*, 17(2).
- Castells, M. (2002). Globalización y antiglobalización. JE Stiglitz y M. Barlow, Pánico en la globalización. Bogotá, Colombia: Fica.
- Ceaglio, S, Gasparini, Y, Paez, L. (2020). "La desigualdad social, la brecha tecnológica y la educación en tiempos de pandemia". En *Aprendizajes y prácticas educativas en las actuales condiciones de época: COVID-19*. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades. Recuperado de: <https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/19484/La%20desigualdad%20social%2c%20la%20brecha%20tecnol%c3%b3gica%20y%20la%20educaci%c3%b3n%20en%20tiempos%20de%20pandemia.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Chomsky, N., García-Albea, J. E., & Mompart, J. L. G. (2002). *Los límites de la globalización* (pp. 114-24). Barcelona: Ariel.
- Campos, T. (2020, octubre, 17) Racismo y culturas alimentarias en México. Recuperado de <https://www.jornada.com.mx/2020/10/17/delcampo/articulos/culturas-alimentarias.html>
- Calderón-Martínez, M., Taboada-Gaytán, O. R., Argumedo-Macías, A., Ortiz-Torres, E., López, P. A., & Jacinto-Hernández, C. (2017). Cultura alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento

nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 14(2), 303-320.

- Casanovas, M. (2020, 19 de agosto) Chefs blancos y privilegiados: ¿Los nuevos saqueadores de México?, Condé Nast Traveler Blog. <https://www.traveler.es/viajeros/articulos/chefs-blancos-y-privilegiados-apropiacion-recetas-mexico-mujeres-abuelas/18871>
- Chávez, C. & Esquivel, E. (2016) en Sabido, F. C., Olamendi, L. B., & González, A. I. I. (Eds.). (2016). *Léxico de la vida social*. SITESA, Editores e Impresores Profesionales, SA de CV.
- Coffey, C., P. Espinoza Revollo, R. Harvey, M. Lawson, A. Parvez Butt, K. Piaget, D. Sarosi y J. Thekkudan. 2020. Time to care. Oxfam International. <https://www.oxfam.org/en/research/time-care>.
- Coraggio, J. (1999). *Política Social y Economía del trabajo. Alternativas a la política neoliberal para la ciudad*. Buenos Aires: Miño y Dávila.
- Contreras, J. & Ribas, J. (2021) Usos y abusos del patrimonio alimentario: Reflexiones en torno a las estrategias de patrimonialización alimentaria en *Tradición y patrimonio alimentario: De la historia a los escenarios globales*. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Crenshaw, K. (2012). Interseccionalidad, políticas identitarias y violencia contra las mujeres de color. *Intersecciones: Cuerpos y sexualidades en la encrucijada*. España. Editorial Bellaterra.
- Damián, A. (2015). Crisis global, económica, social y ambiental. *Estudios demográficos y urbanos*, 30(1), 159-199.
- Da Silva, E. (2015). Tejiendo de otro modo: Feminismo, epistemología y apuestas descoloniales en Abya Yala. *Revista de Estudos e Pesquisas sobre as Américas*, 9(2).
- De Suremain, C. E. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Trace (México, DF)*, (72), 165-181.
- Durkheim, Emilie. 2007. *La división social del trabajo*. Ciudad de México: Colofón.
- Escobar, A. (2004). Más allá del Tercer Mundo: Globalidad imperial, colonialidad global y movimientos sociales anti-globalización. *Nómadas (Col)*, (20), 86-100.

- Espinosa Cortés, L. M., & Díez-Urdanivia Coria, S. (2006). Notas sobre la contribución de la mujer a la seguridad alimentaria de la unidad doméstica campesina. *Nueva antropología*, 20(66), 12-31.
- Espinosa Damián, G., Chautla, L. I. D., & Néstor, M. S. (2010). La Coordinadora Guerrerense de Mujeres Indígenas. Construyendo la equidad y la ciudadanía. *México/Guerrero, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco/Coordinadora Guerrerense de Mujeres Indígenas*.
- Espinosa-Miñoso, Y. (2016). De por qué es necesario un feminismo descolonial: diferenciación, dominación co-constitutiva de la modernidad occidental y el fin de la política de identidad. *Solar: revista de filosofía iberoamericana*, 12(1), 141-171.
- Espinosa-Miñoso, Y. (2014). Una crítica descolonial a la epistemología feminista crítica. *El cotidiano*, (184), 7-12.
- Espinoza, M. E. (2021) Mujeres y tenencia de la tierra, ONU- hábitat. Disponible en: <https://onuhabitat.org.mx/index.php/mujeres-y-tenencia-de-la-tierra#:~:text=La%20tenencia%20de%20la%20tierra,Junio%201%2C%202021>.
- Federici, S. (2018). El patriarcado del salario. Críticas feministas al marxismo.
- Fernandez, G. (2016) Cohesión social en Sabido, F. C., Olamendi, L. B., & González, A. I. I. (Eds.). (2016). *Léxico de la vida social*. SITESA, Editores e Impresores Profesionales, SA de CV.
- González, F. J. (2020). Sobre el dilema de la apropiación cultural: arte, diseño y sociedad. *Estudios sobre arte actual*, (8), 311-320.
- Good Eshelman, C., & de la Peña, L. E. C. (2011). Comida, cultura y modernidad en México. *Perspectivas antropológicas e históricas*, México: INAH.
- Guerrero, R. (1983). Los otomíes del Valle del Mezquital: Modos de vida, etnografía, folklore. *Centro Regional del INAH-Hidalgo, Pachuca*.
- Guzmán, A. (2019) *Descolonizar la memoria, descolonizar feminismos*, La Paz-Bolivia: Tarpuna Muya.
- Guzmán, M. (2019), La patrimonialización está verdaderamente en todas partes, en libro Patrimonios alimentarios: Entre consensos y tensiones, *El Colegio de San Luis*, páginas: 9-16.
- Haraway, D. J. (1995). *Ciencia, cyborgs y mujeres: la reinvención de la naturaleza* (Vol. 28). Universitat de València.
- Harvey, D., & Mateos, A. V. (2007). *Breve historia del neoliberalismo* (Vol. 49). Ediciones Akal.

- Hernández, J. L. (2009). El concepto de legitimidad en perspectiva histórica. *Cuadernos electrónicos de filosofía del derecho*, (18), 153-166.
- Hernández, Luis & Desmarais, Aurélie, 2009, Crisis y soberanía alimentaria: Vía Campesina y el tiempo de una idea, *Revista El Cotidiano*, páginas: 89-95.
- Hernández, L. (2018). Todo lo que camina, corre y vuela... pa'la cazuela. Ra n'go de ga hñuni ma hai. *Cocina, gastronomía y modernidad: hacia una definición de lo gastronómico*, 96.
- Hernández, L. & Peña, E. , L. H., Lecón, A. A., Bautista, A. M. H., Parra, D. O., Velásquez, H. C., ... & Vera-Herrera, R. (2021). Tradición y patrimonio alimentario: De la historia a los escenarios globales. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la Investigación. Sexta Edición. Mcgrawhill. Journal of Petrology, 369(1). Recuperado de: <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Holt, Eric, 2009, Crisis alimentarias, movimiento alimentario y cambio de régimen, *Revista Ecología política*, páginas: 73-79.
- Huerta Mata, R. M. (2019). Jóvenes universitarias en el Valle del Mezquital: autonomía frente a la violencia. *Cadernos Pagu*, (56). 1-29.
- Hurtado Herrera, D. R. (2004). Globalización y Exclusión: De la invisibilización a la visibilización consumista de los jóvenes y los imaginarios de resistencia. *Última década*, 12(20), 107-120.
- Iturriaga, Y. (2010). Reflexiones sobre la cocina tradicional mexicana y la UNESCO. *Archipiélago. Revista cultural de nuestra América*, 19(70), 57-59.
- Instituto de las Mujeres: INMUJERES (s.f.) Glosario para la igualdad. <https://campusgenero.inmujeres.gob.mx/glosario/terminos/division-sexual-del-trabajo#:~:text=La%20divisi%C3%B3n%20sexual%20del%20trabajo,con sideran%20apropiados%20para%20cada%20sexo>.
- Korol, C. (2016). *Somos tierra, semilla, rebeldía. Mujeres, tierra y territorio em América Latina. América Libre*.
- Lambaré, D. A., Vignale, N. D., & Pochettino, M. L. (2015). Las ferias y festivales regionales como instancia de reafirmación del patrimonio biocultural en la quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina): el intercambio de duraznos (*Prunus Persica*).

- Lastarria-Cornhiel, S. (2008). Feminización de la agricultura en América Latina y África. *Tendencias y fuerzas impulsoras, RIMISP, Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, Santiago de Chile.*
- Lastra, Y. (2006). *Los otomíes: su lengua y su historia.* México: UNAM.
- Lefebvre, H. (1974). La producción del espacio. *Papers: revista de sociología*, 219-229.
- Lugones, M. (2010). Hacia un feminismo descolonial. *Teoría y pensamiento feminista.*
- Maffía, D. (2007). Epistemología feminista: la subversión semiótica de las mujeres en la ciencia. *Revista venezolana de estudios de la mujer*, 12(28), 63-98.
- Mandoki, K. 2006, Prácticas estéticas e identidades sociales: Prosaica II (Vol. 2), Siglo XXI, páginas: 296.
- Marcos, S., & Waller, M. R. (Eds.). (2008). *Diálogo y diferencia: retos feministas a la globalización* (Vol. 11). México: CEIICH UNAM
- Marcos, S., & Aurora, B. (2011). *Mujeres, indígenas, rebeldes, zapatistas.* México: Ediciones Eón.
- Margulis, M. (1989). Reproducción de la unidad doméstica, fuerza de trabajo y relaciones de producción. *Grupos domésticos y reproducción cotidiana.*
- Martínez, A. C. (2005). La gobernanza hoy: introducción. *La gobernanza hoy*, 10, 11-35.
- Marx, K. (1975). El Capital, tomo I, vol. 1. *México: Siglo XXI.*
- Marín, G. A. M., de Uribe, M. C. Á., & Gracia, J. R. (2010). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí.
- Matta, R., & de Suremain, C. É. (2019). ¿Patrimonios a la carta? Una aproximación a las cocinas patrimoniales desde cuatro restaurantes en Lima. *Revista del CESLA. International Latin American Studies Review*, (24), 33-52.
- Mora Rivera, J. J., & Cerón Monroy, H. (2015). Diversificación de ingresos en el sector rural y su impacto en la eficiencia: evidencia para México. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 12(76), 57-81.
- McMichael, P. (2015) *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias.* México: Universidad Autónoma de Zacatecas, Miguel Ángel Porrúa, 2015.

- Mendizábal, M. O. D. (1947). *Obras completas/por Miguel Othón de Mendizábal*. México: CECULTAH.
- Moreno, B., Garret, M. G., & Fierro, U. J. (2006). Otomíes del Valle del Mezquital. México: *Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas*.
- Morett Sánchez, J. (1998). La globalización económica y social. México: Departamento de Sociología Rural.
- Murdock, G. P. y Provost, C. (1973). Factors in the Division of Labor by Sex: A Cross-Cultural Analysis. *Ethnology*, 12(2), pp. 203–225. <https://doi.org/10.2307/3773347>.
- Oldekop, JA, Horner, R., Hulme, D., Adhikari, R., Agarwal, B., Alford, M., ... y Zhang, YF (2020). COVID-19 y el caso del desarrollo global. *Desarrollo mundial, World Development* 134, 105044. Recuperado de: <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0305750X20301704?token=1CC08EC05686F25C2CAD5B0604FB6F2FEAE73A92F99849A53944B31619CB8911F1E1F7A7272B5DBD1D968B4E7E8B&originRegion=us-east-1&originCreation=20220403015805>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2012, 27 de septiembre), *ONU Mujeres, la FAO, el FIDA y el PMA: El empoderamiento de las mujeres rurales, requisito previo para la seguridad alimentaria mundial*. Recuperado de: <https://www.fao.org/gender/news/detail/es/c/161773/>
- Oliveira, O. D., Pepin-Lehalleur, M., & Salles, V. (1989). *Grupos domésticos y reproducción cotidiana*. El Colegio de México.
- Oxfam & Ecofeminista (2022) Los Cuidados en Latinoamérica y el Caribe: Entre las crisis y las redes comunitarias, Recuperado de: https://oi-files-cngprod.s3.amazonaws.com/lac.oxfam.org/s3fspublic/file_attachments/Informe_Los%20cuidados%20en%20LAC,%20entre%20la%20crisis%20y%20las%20redes%20comunitarias.pdf
- Oxfam, (29 de abril de 2021). Las mujeres han dejado de recibir 800 000 millones de dólares de ingreso a nivel mundial debido a la pandemia. Nota de prensa. <https://www.oxfam.org/es/notas-prensa/las-mujereshan-dejado-de-recibir-800-000-millones-de-dolaresde-ingreso-nivel-mundial>
- Parada Rico, D. A., & Zambrano Plata, G. E. (2020). Reinención de la vida cotidiana en mujeres cucuteñas en tiempos de Covid-19. *Psicoperspectivas*, 19(3), 41-51. Recuperado de: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S071869242020000300041&script=sci_arttext

- Parsons, T. (1961). Teorías de la sociedad fundamentos de la teoría sociológica moderna.
- Peña E. y Hernández L. (2014), *Tradiciones de la cocina hñähñú del Valle del Mezquital*, México: Secretaría de Cultura e Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Peña E. y Hernández L. (2019), *Naturaleza y cocina en el Valle del Mezquital*, México: Consejo Nacional para la cultura y las artes.
- Pérez-Tapia, V., & Flores, A. (2004). Globalización y Posmodernidad. *Revista Intellector-ISSN 1807-1260-CENEGRI*, 1(01), 01-16.
- Platero, Raquel (2014). Metáforas y articulaciones para una pedagogía crítica sobre la interseccionalidad. *Quaderns de Psicologia*, 16 (1), pp. 55-72. Recuperado de: <https://quadernsdepsicologia.cat/article/view/v16-n1-platero>
- Pliego, F. (2016) Solidaridad en Sabido, F. C., Olamendi, L. B., & González, A. I. I. (Eds.). (2016). *Léxico de la vida social*. SITESA, Editores e Impresores Profesionales, SA de CV.
- Polanyi, K. (1944) *La gran transformación. Los orígenes políticos de nuestro tiempo*, México: Fondo de Cultura Económica.
- Ramírez, L., & Cota, B. (2017). La doble presencia de las mujeres: conexiones entre trabajo no remunerado, construcción de afectos-cuidados y trabajo remunerado. *Margen N*, 85.
- Rebato Ochoa, E. M. (2009). Las nuevas culturas alimentarias: globalización vs. Etnicidad. *Osasunaz*, 10, 135-147.
- Constance, DH, Friedland, WH, Renard, MC y Rivera-Ferre, MG (2014). The discourse on alternative agrifood movements. In *Alternative agrifood movements: Patterns of convergence and divergence* (Vol. 21, pp. 3-46). Emerald Group Publishing Limited.
- Resultados del estudio estadístico de impacto económico y social de la cultura, aplicado durante la XXXVIII Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya (2018) disponible en: <https://muestragastronomica.culturahidalgo.gob.mx/>
- Rincón, J. (2013). Territorio, territorialidad y multiterritorialidad: aproximaciones conceptuales. *Revista de filosofía, política, arte y cultura*, 181.
- Rivera Garay, M. G. (2006). La negociación de las relaciones de género en el Valle del Mezquital: un acercamiento al caso de la participación comunitaria de mujeres hñahñus. *Estudios de Cultura Otopame*, 5(1).

- Rubio Vega, B. A. (2013). La crisis alimentaria mundial. Impacto sobre el campo mexicano.
- Rubio, Blanca, 2001, Explotados y excluidos: los campesinos latinoamericanos en la fase agroexportadora neoliberal, *Plaza & Valdés*, páginas: 241.
- Ruiz, Marisa, y García Dauder, (2018). Los talleres "epistémico-corporales" como herramientas reflexivas sobre la práctica etnográfica, *Revista Universitas Humanística*, páginas. 55-82.
- Sabido, F. C., Olamendi, L. B., & González, A. I. I. (Eds.). (2016). *Léxico de la vida social*. SITESA, Editores e Impresores Profesionales, SA de CV.
- Sack, R. D. (1986). La territorialidad humana, su teoría y la historia. *Universidad de Winsconsin. Madison-USA*, 34.
- Salles, V. (1988). Mujer y grupo doméstico campesino: notas de trabajo. *Bezaury J., A. (Compiladora). Las mujeres en el Campo. Instituto de Investigaciones Sociológicas de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca pc*, 3-23.
- Salles, V. A. (2016). Grupo doméstico/familia: un contexto para el estudio de la mujer campesina. *Anais*, (VI), 183-212.
- Therborn, G. (2016). *Los campos de exterminio de la desigualdad*. Fondo de Cultura Económica.
- Tironi, E. y Pérez S. (2008). "La cohesión social latinoamericana". En Eugenio Tironi. Ed. *Redes, Estado y mercados: soportes de la cohesión social latinoamericana*. Santiago de Chile: Uqbar.
- Toledo, V. M. (2013). El patrimonio biocultural en la mesa de discusión. *Suplemento Cultural El Tlacuache*, 3, 1-2.
- Vavilov, N.I. (1927), *Origin and Geography of Cultivated Plants*, Cambridge University Press, páginas: 497.
- Vázquez (2020) 10 años de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial: El paradigma de Michoacán, TimeOut México, <https://www.timeoutmexico.mx/ciudad-de-mexico/restaurantes/10-anos-cocina-mexicana-patrimonio-cultural-inmaterial-unesco-paradigma-michoacan>.
- Vivaldi, R. (2016) Globalización en Sabido, F. C., Olamendi, L. B., & González, A. I. I. (Eds.). (2016). *Léxico de la vida social*. SITESA, Editores e Impresores Profesionales, SA de CV.

- Wallerstein, I. (1984). *El moderno sistema mundial II: el mercantilismo y la consolidación de la economía-mundo europea, 1600-1750*. Ediciones AKAL.
- Wallerstein, I. M. (2001). *El capitalismo histórico*. Siglo XXI.
- Wallerstein, I. (2005). *Análisis de sistemas-mundo: una introducción*. Siglo XXI.
- Wilkinson, J. (2019) La Tendencia al actor global en Atlas de la Agroindustria, Datos y hechos sobre la industria agrícola y de alimentos (2019) Fundación Heinrich Böll Ciudad de México, México y El Caribe y la Fundación Rosa Luxemburgo, Oficina Regional para México, Centroamérica y El Caribe
- Zúñiga, F. (2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, (36 (2)), pp. 177-196. Recuperado de: <https://raco.cat/index.php/QuadernsICA/article/view/382192/475287>
- Zúñiga, F.; Martínez, E. (2021) "La cocina tradicional mexicana y su puesta en valor a través de la patrimonialización, turistificación y festivalización. Análisis de dos casos: Michoacán y Oaxaca". *Turismo y gastronomía*, pp. 179-204.
- Zurbriggen, C. (2011). Gobernanza: una mirada desde América Latina. *Perfiles latinoamericanos*, 19(38), 39-64.