

Apuntes metodológicos para la preservación, difusión y fomento de la dieta tradicional en la sierra de Tepotztlán

Aaron Daniel Torres Rivas.

Al iniciar la carrera de Ingeniería en alimentos y mientras exploraba mis alrededores y sus delicias culinarias, me pregunté porque de niño deseaba más una cajita feliz de McDonalds que unas enchiladas de mole, o huauzontles, menos aún imaginarme el comer insectos; después debido a la exposición a dietas nativas pase a preguntar por qué mis compañeros querían trabajar fabricando helados “holanda” en lugar de producir pulque.

Mis colegas ciertamente tenían razones económicas de sobra, sin embargo mi interés fué más cultural que técnico o económico, por lo que decidí entenderlo desde una perspectiva más amplia. Para la mayoría de la población de clase media o alta la dieta nativa es una dieta virtualmente extranjera, la mayoría nos hemos desprovisto de nuestra ancestral cultura alimentaria por falta de transición directa de la dieta y sobre exposición a productos genéricos con amplia exposición debido a sus estrategias de comercialización, los cambios en patrones de vida y la ventaja en la agenda que supone el no cocinar.

Para aprender lo que era posible comer en las sierras fue menester lanzarme solo a recorrerlas y apoyarme de los diversos ejidatarios que fui encontrando en el camino, curtidos por el trabajo y dentro de una cultura donde lo que es dado para tí, también lo es para otros, como me fue enseñado, así intento compartir el conocimiento comunitario del aprovechamiento de las diversas especies con las que me he especializado, y así lo comparto a la academia, sabiendo que no solo es mío, sino de todos los que lo compartimos, enseñamos y preservamos.

La dieta nativa en todas las partes de México, en parte gracias a la falta de industrialización, tiene una marcada tendencia estacional, es en la practica el utilizar los ingredientes disponibles para enriquecer los alimentos y los nutrientes, la comunión del hombre con su ecosistema dentro de sus ciclos naturales.

La dieta moderna ha perdido eso, desde que desarrollamos los cultivos bajo las nuevas prácticas agrónomas, prácticamente desplazamos la estacionalidad dentro de los recursos alimentarios

asequibles a la población.

Esto, que podría representar una mejora comparativa con respecto a lo anterior, ha desplazado al mismo tiempo las dietas nativas, en parte por la disponibilidad y en parte por la comercialización.

La diete nativa por lo tanto se ha relegado las poblaciones que aún (y cada vez menos) mantienen viva su cultura alimentaria y que en contra del mercado osan comercializar sus productos sin ninguna estrategia más allá de saber que muchos aún conservamos, saboreamos y difundimos lo que nos ofrecen.

Se ha convertido por lo tanto en una diete que resiste la globalización a través de mecanismos culturales, y es gracias a ello que se ha mantenido.

El objetivo de este estudio es proveer las bases metodológicas para el aprovechamiento de recursos alimentarios de la sierra de Tepotzotlán que hasta ahora solo se realizan a modo de recolección de especies silvestres, por lo mismo la técnica de reproducción de muchas de estas aún se encuentra en un nivel experimental, esto además evidencia el desplazamiento dietético, podríamos resumir este fenómeno al comparar la industria de la cerveza que le lleva 100 años de ventaja (en cuanto a tecnología aplicada) a la pulquera (Merchant, 2007) y en el caso mexicano logró lo que se propuso en el porfiriato: que los mexicanos consuman más cerveza que pulque, cosa impensable para el inicio de ese periodo, prácticamente se dio un colapso industrial en la producción de pulque durante la revolución (Rodríguez, 2015).

Esa experiencia también puede resumir el avance que tenemos tecnológicamente sobre nuestros recursos nativos, aquellos que no fueron exportados y comercializados por la colonización española, ya sea por prejuicios religiosos o resistencia cultural, si bien los frailes recién llegados se dieron a la tarea de guardar un registro documental de las plantas útiles, no así con la diete que no recomendaban, favoreciendo la diete occidental en detrimento de la nativa, este prejuicio cultural sigue existiendo.

Va siendo momento de desterrar estos prejuicios, en el escenario altamente probable del cambio climático afectando nuestra diete actual es también altamente probable que estos recursos se vuelvan imprescindibles debido a su adaptación natural al entorno.

Tepetzotlán es un municipio que se localiza al nor-noroeste de la Ciudad de México, es afortunado en contar con una sierra que cubre la mayor parte de este, esta tiene forma de herradura cuya curva apunta hacia el norte, teniendo dos terminales que apuntan hacia el sur, una desembocando por el este al lado de la cabecera municipal y la otra directamente a la presa de la concepción.

Esta sierra es una reserva estatal, cuenta además con uno de los pocos bosques nativos alrededor de la ciudad de México que se mantienen con una perturbación menor, por lo que se ha preservado la fauna y flora nativa y debido a esto las comunidades aledañas a la Sierra tienen aún disponibles los alimentos que sus ancestros consumían y siguen consumiendo, al menos mientras perdure la tradición cultural y el entorno climático.

Sobre antropología en alimentos solo podemos decir una verdad absoluta: la dieta es cultural, por lo tanto depende de una amalgama tan azarosa como nuestra cultura, factores étnicos, climáticos, morales, religiosos o competitivos, etc. han afectado el uso de los mismos, por lo que para determinar cómo identitaria mente hemos perdido (o conservado) el consumo de las mismas, sería necesario estudiar antropológicamente cada una de ellas, tarea imprescindible pero titánica; estos apuntes metodológicos se realizan con el fin de proveer una base principalmente técnica pero también cultural sobre cómo estamos perdiéndola, cómo se podría rescatar y sobre todo cómo se podría difundir.

La dieta nativa Tepetzotlán, además del conocido sistema de milpa, en la recolección de ejemplares silvestres está marcada por la temporalidad, se consume lo que las estaciones otorgan a lo largo del año por lo que para presentar una breve descripción es útil tomar las temporadas como referencia: en primavera es común encontrar nopales jóvenes (*Opuntia spp.* alrededor de 4 variedades) también se encuentra la fruta del madroño (*Arbutus xalapensis*), y los gualumbos que son las flores de Maguey (*Agave spp.*) empiezan a brotar, también es fácil encontrar colorín (*Erythrina coralloides*) cuyas inflorescencias son comestibles, asimismo comienzan a aparecer ninfas de Xamui (*Thasus Gigas*) que en esta zona se alimenta de huizache (*Vachellia farnesiana*).

Con la llegada del verano las lluvias provocan que las hierbas cubran la sierra, son aprovechables para la dieta el pericón (*Tagetes lúcida*) y múltiples quelites, como pápalo pipicha (*Porophyllum linaria*), amaranto (*Amaranthus spp*) etc. y comienzan a brotar los hongos que se denominan comúnmente “de llano” las mas utilizadas son principalmente especies de Champiñones (*Agaricus spp.*), pedos de coyote/burro, morondangas (variedades de *Lycoperdon spp*), entre junio y julio comienzan a salir los hongos de monte, es posible encontrar orejas de puerco (*Hypomyces lactifluorum*), cerca de 4 variedades comestibles de *Russula spp*, hongo azul (*Lactarius indigo*), hongo de madroño (*Lactifluus volemus*), Keshimones, Pericones, Gallinitas (Todas estas variedades de *Amanita spp*, la última de ellas *A. rubescens var Alba*), corralitos (*Marasmius oreades*), patitas de pájaro (*Ramaria spp*), carboneras (*Strobilomyces spp.*) si las lluvias duran hasta Noviembre, es posible seguirlos encontrando, los insectos también son más abundantes durante este periodo, además de los Xamuis son consumidos el gusano de maguey o chinicuiles (*Comadia redtenbacheri* y *Aegiale hesperiaris*), y las gallinas ciegas (larvas de coleópteros de la familia Melolonthidae), se recomiendan especialmente las que provienen de las raíces y troncos podridos de ailes (*Alnus acuminata*) y encinos (*Quercus spp.*), además de los más conocidos chapulines, escamoles. En otoño también es posible encontrar bellotas de encino, las cuales son comestibles después de retirarles el amargor provocado por taninos mediante lixiviación.

En cuanto a los animales, prácticamente todos fueron consumidos; en la actualidad se caza principalmente conejo y liebre, así como serpientes cincuates (*Pituophis deppei*) y cascabeles (*Crotalus spp*).

Todas estas especies conviven con muchas otras dentro de un ecosistema amenazado, dado que el tema es actual la mayoría de la gente piensa en cómo reducir su huella de carbono, intentamos reutilizar, pero es curioso que la dieta misma se encuentre estacionada en debates sobre veganismo contra el consumo de carne, pero al parecer no se hace notar que cualquier dieta introducida, sea cual sea el origen de las proteínas consumidas termina compitiendo con los ecosistemas locales, si se produce en el país o vuelve dependiente a la región en materia alimentaria,

si a esto se le suman ciertas tendencias agrónomas actuales (uso irresponsable y desmedido de herbicidas e insecticidas) junto con el crecimiento poblacional y de las manchas urbanas, se puede notar una clara desventaja para la dieta nativa.

Esto convierte a la dieta en un factor de impacto ambiental, y evaluando las pocas áreas no perturbadas que existen, ha sido un factor detrimental para los ecosistemas locales, por dar un ejemplo, el pastoreo requiere grandes áreas abiertas.

Esto no niega la posibilidad de ser un factor de impacto positivo, como alternativa el uso de la dieta nativa requiere de la preservación de estos ecosistemas, el problema es que las áreas de extracción de la misma se han reducido tanto que de no tecnificarse a tiempo existe el riesgo de que la extracción indiscriminada constituya un factor depredante, esto por lo tanto se vuelve un problema económico, en el que la demanda podría tanto depredar como incentivar la formación de ciclos productivos, partiendo de un enfoque sustentable es imprescindible el desarrollo de métodos de crianza o cultivo de las especies objetivo.

Dentro de México este marco se ha manejado desde la SEMARNAT a través de las UMAs (unidades de manejo para la conservación de vida silvestre, Gallina-Tessaro,2009), el objetivo del programa es marcadamente ecológico, e intenta intervenir en las prácticas de extracción tradicionales, debido a esto no ha modificado la cultura alimentaria a gran escala dado que no es su meta, sin embargo el uso de la dieta nativa tiene posibilidades de convertirse en un modelo de desarrollo por sí mismo si además de este enfoque imprescindible se le añadieran perspectivas tecnológicas, administrativas y de competitividad dentro del mercado alimentario, para esto se proponen un modelos organizacionales enfocados a pequeños y medianos productores, que al fin y al cabo son los que continúan la extracción de estos recursos.

Debido a la alta variabilidad de actores en estas prácticas, así como la complejidad administrativa que conlleva ligar tantos intereses que en múltiples casos pueden ser contrarios y con la finalidad de encontrar soluciones que orienten a la construcción de un futuro común, sustentable y viable, se propone un enfoque prospectivo estratégico para los territorios que conglomeren a los

actores involucrados y que se pueden involucrar a resolver esta problemática sobre esta, sobre el mismo Durance & Godet (2011) afirman:

” En el marco de los proyectos del territorio, el enfoque carga en sí los deseos y expectativas de los ciudadanos, así como las necesidades de la sociedad local; además, parece inconcebible que durante el ejercicio no se propicie un marco organizado de intercambio con las fuerzas vivas de un territorio y se pase directamente a la implementación. Ese marco se apoya en mecanismos de organización y concertación que implican al mayor número de actores posible. Esa implicación persigue mejorar y legitimar la calidad de la decisión pública, objetivo central de todo proceder prospectivo. También permite favorecer la aculturación a través de la complementariedad y la fertilización cruzada de los aportes y las competencias de los socios implicados.

De forma más general, la experiencia colectiva permite al colectivo pasar de la simple sensatez, fruto de lo aprendido del pasado, al sentido común y la dirección orientada hacia el futuro, gracias a una trayectoria de aprendizaje que nutre la vida pública (Latour, 2004).

De esta forma, cualquier proceder prospectivo estratégico territorial se apoya en procesos colectivos que movilizan un abanico muy amplio de actores locales y globales, mucho más numerosos y heterogéneos que en la prospectiva estratégica de empresa. Por ello implica formas más interactivas de aprendizaje – pedagogía del cambio, apropiación, aprendizaje organizativo, etc. – y de participación, y paralelamente aborda la problemática de la estructuración de esa reflexión colectiva con la ayuda de los métodos formalizados.

La prospectiva estratégica constituye, por lo tanto, una especie de proceder privilegiado para todo territorio que preste atención a su desarrollo futuro, pues dota a las organizaciones e instituciones de una visión al servicio de la acción estratégica y, por consiguiente, de un proyecto compartido.” (p. 99)

Como ingeniero se te entrena para que resuelvas problemáticas técnicas, nuestra labor es básicamente proponer un “Como” y a partir de un “porque”, pero debido a que la industria ya establecida depende directamente de un mercado globalizado, los “para qué” y el “para quienes” no suelen figurar dentro de nuestras preocupaciones, más allá de restricciones dietéticas y adecuación de nicho de mercado; el resto se le ha dejado a la mano invisible del mismo; desde la ciencia vista como herramienta (desarrollo tecnológico) esto es increíblemente deshumanizador, y a menos que el motivo sea otro adicional a la generación de recursos, dificulta crear consensos comunes. Creo que esta es el área donde la academia no ha sido capaz de modificar de manera efectiva esta problemática común a la dieta nativa: en la apropiación común de proyectos a nivel comunitario-

regional (y por lo tanto de planeación de un futuro común y participativo) que sean capaces de trascender de manera efectiva para todos los actores involucrados en la misma.

Por ahora esto es solo una propuesta, pero podría llegar a volverse imprescindible para un futuro con un clima incierto, y en la medida en la que seamos capaces de incidir en la construcción de un futuro colectivo de manera consiente y democrática.

Bibliografía:

Durance, P., & Godet, M. (2011). La prospectiva estratégica para las empresas y los territorios.

Gallina-Tessaro, S., Hernández-Huerta, A., Delfín-Alfonso, C. A., & González-Gallina, A. (2009). Unidades para la conservación, manejo y aprovechamiento sustentable de la vida silvestre en México (UMA). Retos para su correcto funcionamiento. *Investigación ambiental Ciencia y política pública*, 1(2).

Gálvez, A., & Peña, C. (2015). Revaloración de la dieta tradicional mexicana: una visión interdisciplinaria. *Revista Digital Universitaria UNAM*, 16(5), 1-17.

Rancaño, M. R. (2000). *Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*. Plaza y Valdés.

Rodríguez, R. R. (2015). Contrapunteando a la cerveza y al pulque en la década de 1920: el origen del cambio de gustos en las bebidas nacionales. *Revistameyibo*, (10), 97-110.

Merchant, L. A. (2007). Producción de alcohol en el México del porfiriato. *Inventio, la génesis de la cultura universitaria en Morelos*, 3(6), 27-34.

