



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO**  
POSGRADO EN ANTROPOLOGÍA  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS/  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS /  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES SOCIALES

**La representación de la alegría de amaranto en la identidad actual de Tulyehualco**

TESIS QUE, PARA OPTAR POR EL GRADO DE:  
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA

PRESENTA:

Jonathan Luis Domínguez Herrera

TUTOR PRINCIPAL

Dr. Hernán Javier Salas Quintanal  
Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM

ASESORES:

Dra. María Angélica Galicia Gordillo (IIA-UNAM)  
Dr. Germán Guido Munch Galindo (IIA-UNAM)  
Mtro. Leopoldo Valiñas Coalla (IIA-UNAM)  
Mtro. Arturo Guillemaud Rodríguez Vázquez (FCPYS-UNAM)

Ciudad de México, mayo de 2017



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



## AGRADECIMIENTOS:

*Gracias al sentido que da lo perpetuo y lo fugaz,  
entre el principio de realidad y la voluntad de ser.*

*Josy: Por compartir parte fundamental de este camino de investigación y espiritualidad.*

*Gracias José Antonio y Gabriela J. por los valores humanos y la perseverancia en la vida.  
Al linaje Domínguez, Ramírez, Herrera, Colón, Díaz que me precede.*

*A quienes decidimos ser familia:*

*Sergio, Gaby, Toño, Lety, Ana Laura, Jorge, Edith, Fany, Javier, Angélica, Vale, Fer,  
Abuela José, Sra. Josita, Sr. Rafael, Rafa, Guille,  
Guillermo, Javier y Paula, Pancho, Jesús y Elisa, Gerardo y Claudia, Karina,  
Emir y Norma, Juve y familia, Luis Enrique,  
Sr. Guillermo Javier †, Sra Alma, Abue Imelda,  
Sr Juventino, Sra Teresa; Sra. Evangelina.*

*A César Illescast†, Maestro y amigo:*

*Oíste y escuchaste la parte inicial de esta búsqueda:  
Deseo que, por los ecos de tu ausencia y presencia,  
permanezca el valor humano en este trabajo.*

*Gracias al pueblo de Santiago, Tuylehualco:*

*Prof. Miguel Ángel Cabello Texcalpa y familia,*

*La familia Morales Olivos: don Jaime, Sra. Alejandra, Luis, Bolívar, Abril, Camilo y Aidé;  
Sra. Estela Franco (Sandunga), Prof. Pedro Molotla, Lic. Pedro y toda la familia Molotla;  
Tona, Armando y Fátima;*

*Rafael Franco Olivos (España)†, Odilia Xolalpa, Apolo, Filipo Franco;*

*Victoria Franco y familia;*

*José Molotla y familia;*

*Uriel Molotla y familia;*

*Carmén Mendoza Hernández y familia;*

*Don Ismael Molotla y familia.*



*Este trabajo intelectual y espiritual comienza hace más de 17 años durante mi carrera en Ciencias de la Comunicación. Mi total agradecimiento a:*

*Dr. Ignacio Pérez Barragán, quien me ayudó a aterrizar los conceptos básicos de Semiótica y el pragmatismo, además de ser un modelo en la búsqueda de la difusión de la Cultura Náhuatl.*

*Prof. Roy Meza Baca, por confrontar ideas visuales (y no-visuales), estéticas y pragmáticas respecto de la producción audiovisual, la producción del conocimiento y el preproyecto de este trabajo.*

*Mtro. César Illescas Monterroso†, por el desarrollo mayéutico para desarrollar una idea intelectual, profesional, racional y humanista.*

*Mtra. María Eugenia Campos Cázares por su guía metodológica en el primer aterrizaje del proyecto.*

*Mtro. Arturo Guillemaud Rodríguez Vázquez, sinodal de este trabajo y uno de mis primeros mentores desde hace 18 años, por ser guía académica, docente y diplomática en los últimos años.*

*En mi viaje antropológico comenzado en el 2009 hay un antes y un después en el trabajo; se adaptó, se direccionó y finalmente se volvió en un trabajo transdisciplinario:*

*Dr. Hernán J. Salas Quintanal, tutor principal de este trabajo, por la buena voluntad de aceptar este proyecto y su paciencia para llegar al punto de cierre de este primer ciclo de investigación.*

*Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama, modelo e inspiración de la Antropología, por ser un verdadero comunicador de la ciencia y por todos los planteamientos que dieron sentido a este trabajo.*

*Dr. Hever Ramón Arzápalo Marín por su buen diálogo y amistad; su seminario de Semiótica sentó bases para ver el puente entre la Comunicación y la Antropología desde la Lógica.*

*Dra. María Angélica Galicia Gordillo, sinodal de este trabajo, amiga y guía profesional, por su apoyo en todo momento en mi acercamiento al tema de la identidad y la discusión transdisciplinaria posible.*

*Dr. Germán Guido Munch, sinodal de esta tesis, por su interés para la parte histórica; razón para defender el camino histórico como base diacrónica para cualquier fenómeno cultural.*

*Mtro. Leopoldo Valiñas, sinodal de este trabajo, por sus aportes, su lectura precisa y detallada; su opinión me ayudó a ver que el trabajo puede seguirse trabajando y buscar una defensa más sólida.*

*Dr. Gabriel Luis Bourdin Rivero por su apoyo y aterrizaje en la discusión Semiótica.*

*Dr. Alfredo López Austin por su gran sentido humano y su discusión fundamental sobre cosmovisión.*

*Dr. Édgar Sandoval Sandoval por aclarar dudas sobre la relación de la Semiótica y la Antropología.*

*Dr. Fernando Nava por la comunicación cordial para retomar este trabajo en tiempos difíciles.*

*Dr. Carlos Ordoñez por la amistad y diálogo adentro y afuera de las Jornadas Lascasianas.*

*Dra. Lilia Escorcía por los consejos, amistad y diálogo científico.*

*Dra. Annick Daneels por darme a conocer un panorama de la Arqueología*

*Lic. Luz María Téllez Nieto, gracias por la amistad y su apoyo anímico sobre todos los procesos administrativos y académicos desde mi acceso al posgrado. Gracias también a Hilda Cruz durante todos los trámites. A la Lic. Verónica Mogollan por los boletines y la información académica.*

*Apoyos institucionales:*

*A Conacyt por el patrocinio brindado en los años en que me acogió el posgrado.*

*A Dgapa-UNAM por permitirme colaborar en los siguientes proyectos: Papiit: IN4034110;*

*Papiit: IN402513, "Identidad cultural, sus componentes. Hacia la identificación de categorías empíricas o marcadores sociales con fines estadísticos"; por el mecenazgo para terminar la parte final de este trabajo.*

*Papiit: IN403116, "La identidad en contextos de Megadiversidad: Procesos de reconfiguración interactuantes"*

*Respecto a la formación continua como Maestro debo de agradecer a los siguientes grupos, divisiones, seminarios y personas específicas:*

*A la División de Universidad Abierta y Educación a Distancia de la FCPyS por permitirme crecer como asesor, docente y maestro en un lugar fraterno de relaciones profesionales y cordiales. Gracias al Mtro. Othon Camacho Olín por confiar en mí y apoyarme como académico, a la Mtra. Yazmín Gómez por su respaldo en mi labor docente a distancia, a la Mtra. Lourdes Durán por ayudarme a seguir apoyando estudiantes, a la Mtra. Diana Marengo Sandoval y a la Mtra. Ileana de la Cruz por las pertinentes invitaciones de trabajo, a la Mtra. Lilia Jiménez por sus invitaciones académicas y a la Mtra. Laura A. Lira Jiménez por la increíble calidad humana y sublime amistad.*

*A la División de Estudios Profesionales y al CECC de la FCPyS.*

*A los Miembros del Grupo Mexicano de Antropología de la alimentación comandado por el Dr. Vargas. A la Mtra. Jiapsy Arias González y París Aguilar Piña por el gran trabajo de difusión y diálogo.*

*A los colegas del Seminario de Semiosis y Significación (2011-2013) organizado por el Dr. R. Arzápalo y el Dr. E. Sandoval; Dr. Jaime Nubiola (Universidad de Navarra), Dr. Román Alejandro Chávez Báez, Dra. María Guadalupe Mendez Cárdenas, Mtra. María Teresa Romero, etc.*

*A los miembros de la Red identidades (en perspectiva multidisciplinaria): Dra. Maricruz Romero Ugalde (por los consejos académicos y espirituales); Dr. Carlos Mejía Reyes (un buen amigo), Dra. Karina Pizarro, Dr. Germán Vázquez, Dr. Jorge León y equipo CCH Naucalpán; Dra. Guizzella Castillo y Raúl Aranda, Nancy Audelo por su soporte profesional en los programas del Mirador Universitario.*

*Al Claustro de Teorías de la Comunicación (FCPyS); en especial a la Mtra. Jennie Quintero (excelente amiga y colega), Dr. Ricardo Magaña Figueroa (un gran mentor), Dr. Mario Zaragoza, Dra. Luz María Garay y Dr. Alejandro Gallardo Cano.*

*A los colegas o amigos de la FCPyS con quienes he tenido un buen dialogo y apoyo: Dra. Georgina Paulin Pérez, Mtro Julio César Horta Gómez, Dr. Iván A. Islas Flores, Lic. Paola Adriana Segura Calvo, Prof. Alberto Carmona, Mtra. Erika Villalba, Mtro. Ricardo López G., Mtra. Delia Selene de Dios, Dra. G. Ortega, Dra. Francisca Robles, Mtro. Rolando Chía, Mtro. Pedro Mundo, Mtro. Juan Pedro Antonio Chávez, Mtro Rubén Santamaría, Prof. Pablo Saldaña, Mtra. Virgilia Flores, Dr. Rafael Reséndiz, Dr. Luis Antonio Mata, Mtra. Cecilia Sánchez, Mtro. Guillermo Díaz A., Mtra. Martha Laura, Lic. Gabriela Medina, Dra. Abe Zambrano, Dra. Alejandra Cabrera, Dr. Cesar Villalobos, Mtro. Marcos Márquez, Mtro. Federico del Valle, Mtro. Alenkar Escudero, Mtra. Layla Sánchez K., Dr. G. Pérez Salazar, Mtro. Mauricio Porras, Dr. Fabián Bonilla, Prof. J. Luis Camacho, Mtra. Paola Hernández, Dra. Patricia Arroyo Cuevas, Mtra. Anélica Carrillo, Dr. Juan Nadal, Mtra. Gina Zarate, Dr. César Arcano, Dr. Edgar Meritano, Mtra. Lilia Ramos, Mtro. Alejandro Ortiz G, Mtra. Ma. Elena Hernández Huerta, Mtra. María Teresa García Contreras, Mtra. Magda Lillali Rendon Garcia, Dr. Lalo Aguado, Mtra. Adriana Díaz Manrique, Dr. Mario Alberto Huaracha, Mtro. Manuel Cortéz, Mtro. Oscar Miyamoto y todos aquellos que puedo olvidar mencionar en este momento.*

*A las personas que he conocido en la vida y que en este trayecto han sido importantes desde cualquier apoyo amistoso, intelectual, sentimental u onírico; en paso perenne o efímero.*

*Familia lejana y cercana... Abuelos Alfredo†, Ernestina†, Jorge† y Agripina†; linaje Domínguez, Ramírez, Herrera, Colón, Díaz (ya en el cielo o en el Mictlán); Tía Celsa y familia; a los pueblos de Oaxaca: Xoxo, Esquipulas, Juquila...; al pueblo de Santa Cruz Quechulac (Puebla-Veracruz); al pueblo de Tetelpan. Tíos: Yolanda†, Lencha†, Dominga†, Hermila, Cesario, Apolonio y familia, Mario y familia, Emelia y familia, Albina y familia, Teresa y familia, Elpidio y familia, Juventino y familia, Amado y familia, Rosa y familia, etc; primos David, Arturo, Enrique, Tocijos, Christian, Arturo Rojo... Tíos nuevos: Loli, Mari y Erwin, Blas y Oli y Carlos G., Luz María G., tío abuelo Nacho, Nacho y Silvia, Beto y Silvia, Quena, Laura, , Mariano Torillo (alias Melquiades) y Susy y familia, Luis y Mini y familia, Ale y Diego y familia; primos nuevos, Desy, Winny, Paco y Eliana y nenas, Migue, Majo, Oli y familia, Ruth y David y bebé, Kenita y familia, Adriana y Pamela, Brenda y Abraham, Carlos y Paco G.*



*Amigos, camaradas y colaboradores del Posgrado o el IIA-UNAM: Jatzirí, Joao P., Adriana, Memo, Naolí, Sandra, Felipe, Everardo, Amanda, Roberto, Hervé, Rosa, Edilberto, Abril, Tere, Linda, Ernesto, Pablo, Rox, Aaron, Guillermo Castillo, Lil Cordero; IIA: Paty Martell, G. González, Sr. Juanito, doña Fátima, Karina, Paty, Carolina; Cineclub: L. Escorcía, J. Luis Hernández, Carlos Bravo y Alex.*

*Inspiradores amigos: Miguel, Cris, Patch, Eri-Luz, Edén, Eli, Alberto y Rosy, César, Fray Pepe Nava, Pbro. Didier Laurent, misioneras Scallabrinni, Ángel, Clau Castañeda, Leo Sandoval, Mar F...*

*Alumnos o colegas de las C. de la Comunicación o Pedagogía: Carolina Muñoz, Jetsael Villegas Mendoza, Lizeth Loredó, Michelle Gasca Najera, Enrique Villegas Palma, Carolina Vera, Ivonne Mondragón, Gina Ramírez, Patricia Luna León y familia (y Galáctico-Stich), Reyna Vázquez Díaz y familia, Concepción Rosas y familia, Paulina Rodríguez (Paulino), Karen Vargas, Dalma V., Anna Sánchez (por la comunicación organizacional), Sara Magali Cruz Zamudio (apoyo laboral), Lizeth Salazar Morales, Diana Gizz Martínez, Pablo Dávila, Julio Giovanni, Trixi Mejía, Uriel Blanco, Alejandra Navarrete González, Alma Coutiño, Aura Carpio, Marisol Morales, Akapulcoman Gr Pn., Daniel Ténoch, Tania Gómez, Kelly Tovar, Brenda Suaste, Shady Conrad, Carlos CV, Karen Noyola, Roger Medina, Deysi Sánchez, Salma Moedano, Josseline León, Jiovanna Bellamy, Gabriela Molina, Iván G. González, Daniel Núñez, Sam GK, Mitzy Sánchez, Teyza Alvarez, Xochitl Va., José Pérez, Anita Gallardo, María Isabel Ramírez Larios, Remedios García, Marilyn Hernández, Eliza Vargas, Nick Daniel Franco Torres, Miriam Huizar, Antonio Guadarrama, Eri Nares, Natalia Jacob, Jessica Altuzar, Abril Camacho, Diana Gallegos, Amanda V., Jorge Pérez, Jezz Mata Arce, Daniela España, Griselda Fernández, Oscar Picazo Martínez, Gema Gutiérrez, Ana Gómez, Dalil Miranda, Jesus Cos, Rubén Alejandro Rm, Luna Lunita, Lued Marquina, Jovana Soto, Xochitlquetzal AQ, Gemm Orth, Aylín González, Karen C. Santiago, Daniela Paz, Mario Rosas, Omar G Ríos González, Rafael Cervantes, Viann Núñez, Cynthia Michael, Cecilia Olivera Toro Berges, Diana Brs, Diego Benítez, Ivonne Salazar Cruz, Fernanda Mendoza, Viridiana Figueroa, Fernanda Ramírez, Cecilia Ochoa, Ángel Caballero, Desiree Hernández Espinosa, Miriam H. Alegría, Ximena Bellamy, Ali Monterrosas, Sandra Vivanco, Esteban Rodríguez, Ismael Aguilar, Edgar Aristeo, Alexis Dimas, Natalí Espinosa, Sofía Pérez, Daniela Ramírez, David Elías, Estefanie Lazcano y muchos que olvido por el momento.*

*Sobre la formación práctica, el desarrollo de proyectos colectivos, trabajo de campo, seminarios o congresos de Antropología y ciencias sociales: Dr. Jorge Pantaleón, Dra. Enriqueta Lerma, David Gerardo Vázquez, Leobardo, Yobet, Sergio A. Salmeán, Jessy C.F. y todos los buenos regidores de Tizayuca, Nallely Valenzuela, Cocó Anahi, Santiago Escuder, Mayuly Diaz Bajtsish, Lalo Beltrán, Natalie Mota, Alan Barrón Angeles, Yolotl Mancillas, Paty Trejo, Alina Ramírez, Paty Vega, Mari Luz Pérez Lorenzo, Abdelhafid Jamissi, Luna de Octubre, Laura Aréchiga y Gusy Bautista.*

*Amigos del Cele-ENALLT: Rebeca Navarro, Elsa Tlanehsy, Monique Vercamer y Leticia Trujillo.*

*Buenos colegas que siguen adelante y que hemos podido dialogar en un punto sobre este proyecto y la profesión: Karla Caballero, Fabiola Cerón, Michelin, Blanca Rodriguez, Itandehui (Ita), Eva Blanche, Anatanaell Medina, Elisa, Victoria (Musa Akzayakatl), Diana Lagarde, Ivonne Karen, Michelin, Fitho Elendil, Victor H. Estrella, Nichte-Ha Morales y familia, Jessica Torres, E. Leyva, Noé Soto, Ixhsa Rg, Rodrigo Vázquez, Rocío, M. Alberto López, Yazmin Muñiz, Tere Ruiz, Liz Montaña, Nube Estrada, José Manuel Arellano Cortez, Aline Sandoval y Elía Ramírez.*

*Del colectivo poliamor: Gina L. Sánchez, Luisx Alejandrú García Struck, Mar Angela, Denisse, y Julio César Jerez.*

*Amigos del grupo de Tango (fundamental para calmar el vértigo y el stress durante la parte de redacción): Salomón Vergara, Mónica, Liliana, Daniel, Aurora y demás compañeras y compañeros que conocí en el último año.*

*Otros amigos: Raúl Valdés, Doryan Paola e hijo, Isabel Sánchez, Erick Legorreta, Giselle y Aleph, don Faustino, Erandy Gutierrez, Airely Pams Pam, Arcoiris Eliana, Liz Flores, Vanesa Lomas y don Marck, Dan Linder & family, Nacho Mostacho, Ezequiel de la Parra, Beatriz Arias Aguilar, Oscar González Loyo, Miguel Ángel Briseño, Nelly Salgado, Alicia Sáenz, Silvino Hernández Flores, Mina Salas, Padre Freddie de Tlaxcala, Marisol Valdés, Batty Robles, María José, Miguel A. López Vargas, Adriana Mendoza, Fey, Luis y Emiliano, Harley y Horus, Doña Dora y al Patas Verdes de la Cantero.*

*Por último y en un lugar especial a la querida Nashi y a don Karin con sus “twinkys” (y hasta el Pollo Momo, donde quiera que ande); se dieron a la tarea de combatir el stress, el desánimo o los momentos difíciles de este trabajo; convirtieron la mala energía en momentos dulces y divertidos a lado de la computadora, las piernas o los pies durante las noches.*



**Huauhtli (la inmortal)**  
**Profa. Odilia Xolalpa Jiménez**

*Con qué amor y alegría  
El campesino llega a las chinampas  
Para sacar el lodo de sus zanjas  
Y aprovechar la luz del día.*

*En un cajón hecho en la tierra bella  
Coloca el lodo, formando una alfombra  
Y con paciencia dibuja una cuadrícula  
Y, haciendo hoyitos deposita la semilla.*

*Cubriendo con paja muy fina  
Protegiéndola del depredador  
Y es hermoso ver al 5° día  
El brote de la germinación.*

*El campesino se regocija  
Al ver un tapete multicolor  
Que parece una cobija  
Que brilla con la luz del sol.*

*Regándola durante 30 días  
Con delicadeza saca el chapín  
Colocándola en huacales  
Para convertirla en un festín.*

*Llevarla a las tierras de labor  
Donde la esperan los surcos  
Depositándola con esperanza y amor  
En los terrenos donde mora El Señor.*

*Se gesta como una Madre que da vida  
Cuidando durante ocho meses su producto  
Da fuerza en su crecimiento y desarrollo  
Con fe y anhelo de recibir su fruto.*

*Es fascinante deleitar la vista  
Mirando una alfombra multicolor  
En el campo gozando una pasarela  
Entre el amaranto, en su esplendor.*

*Cuando la planta se ha secado  
El campesino llega temprano  
Cortando el huauhtli al pie de la tierra  
Haciendo montones lo cegado.*

*Sobre el surco las gavillas  
Esperando el medio día  
En una manta blanca y con palos  
Sacudir la panoja y cae la semilla.*

*En un ayate con un palo en cada esquina  
Se coloca la semilla*

*Despejando de impurezas  
Con la fuerza del aire, se le vuelan las espinas*

*Es hermoso ver el producto del esfuerzo  
Encostalar y tener en casa la semilla  
Con sabiduría transformarla  
Y con el tiempo comercializarla*

*Para dar sabor y ánimo  
Hacer más vigoroso y saludable  
El vuelo de la imaginación  
En la preparación de nuestra alimentación.*

*Porque es la planta del Huauhtli  
Que regala al hombre  
Un producto que parece divino  
Que tiene fuerza y anima el espíritu*

*Es fascinante deleitar la vista  
Mirando una alfombra multicolor  
En el campo gozando una pasarela  
Entre el amaranto, en su esplendor.*

*Cuando la planta se ha secado  
El campesino llega temprano  
Cortando el huauhtli al pie de la tierra  
Haciendo montones lo cegado.*

*Sobre el surco las gavillas  
Esperando el medio día  
En una manta blanca y con palos  
Sacudir la panoja y cae la semilla.*

*En un ayate con un palo en cada esquina  
Se coloca la semilla  
Despejando de impurezas  
Con la fuerza del aire, se le vuelan las espinas*

*Es hermoso ver el producto del esfuerzo  
Encostalar y tener en casa la semilla  
Con sabiduría transformarla  
Y con el tiempo comercializarla*

*Para dar sabor y ánimo  
Hacer más vigoroso y saludable  
El vuelo de la imaginación  
En la preparación de nuestra alimentación.*

*Porque es la planta del Huauhtli  
Que regala al hombre  
Un producto que parece divino  
Que tiene fuerza y anima el espíritu*

*“Somos guerreros rescatando el amaranto  
enclaustrado.”*



## LA ALEGRÍA

Profa. Odilia Xolalpa Jiménez.

*Gigante, apacible del pasado y del futuro.*

*“La Alegría”, es de la tierra donde nació,  
la elaboran con ahínco mis paisanos,  
desde que era niña , yo la conocí  
y la cultivaba con mis propias manos.*

*Una semilla pequeña, pero nutritiva  
Que se prepara con miel de piloncillo  
Su elaboración es bastante atractiva  
Se tuesta y se aplana con rodillo.*

*Este trabajito, se me hace muy curioso  
Se necesita ingenio y también paciencia  
Dominar su trabajo es algo asombroso  
Y se gana después mucha experiencia*

*La venta del producto, es muy segura,  
Se vende como si fuera pan caliente  
Por su sabor, elegancia y blancura  
Supera a la de tierra caliente.*

*Muy temprano, se van mis paisanos,  
A ofrecer “Alegría”, a los corazones  
Si la tristeza los invade unos instantes  
Pronto desaparecen aquellas emociones.*

*“Alegría”, que en mi tierra se cultiva,  
y se hace con ella exquisito manjar,  
esperemos, que siga siempre viva  
para no dejarla jamás de saborear*

*El campesino riega con el sudor la siembra,  
Que adornan los campos de múltiples de colores,  
En sus entrañas sostiene sus raíces nuestra madre  
tierra  
En su preparación nos deleita con diversos sabores.*

*“Amaranto”, se le conoce en la actualidad  
Científicamente, significa inmarcesible  
Quiere decir, que no se marchita en la posteridad  
Contiene muchos beneficios a un precio accesible.*

*Cosechamos el oro amarillo  
Para transformarlo en oro blanco  
Elaborando diversidad de platillos  
Postres, aguas, tamales y atole de amaranto.*

*Semilla bondadosa y versátil,  
digestivo y nutritivo alimento,  
que en el idioma Náhuatl, se llama “Huauhtli”  
interpretado al español significa “Bledo”.*

*Tulyehualco, “Alegría” puedes desbordar  
Porque contiene los aminoácidos esenciales  
Nacida en terrenos, con los nutrientes y minerales  
Que ninguna, de otro lugar, nos puede dar.*

*Cereal bondadoso, que con el hambre puede acabar  
Tulyehualco, orgulloso debes estar  
Amaranto Hipocondriacus, el campesino cultivó  
Rodolfo Neri Vela, a la luna, lo llevó.*

*La tierra, el agua, el viento y el sol,  
Que alimentan la fécula milagrosa y santa  
Que gestan la semilla en su interior  
Que en el vientre de la madre tierra canta.*

*El Dios Sol, hizo brillar su fuego,  
Sobre los pobladores de Tulyehualco  
Instalando su feria año con año  
La Feria del Olivo y El Amaranto*



*Entre el polvo y la arena  
y su heredad  
los halcones con sus alas ondean  
un rojo que matiza un poco más  
nuestro ser*

*Cuentan los pedruscos  
de un sueño inicial,  
con azul profundo  
y brillantes de un telar,  
el flirteo anfibio entre el agua y la tierra  
que con suspiros y sus truenos nos formarían.*

*Entre el fuego y las cuevas  
y la gran ciudad  
los hombres con su manos interpretan  
reglas que nos separan en muchos más.*

*Leo y pienso en el bosque de la vida  
donde atardece con lluvia y paz,  
y con el refugio de la tierna compañía,  
el bienestar que sólo puede reflejar  
nuestro ser.*

*Jonathan Domínguez.*

***Advenimiento de una  
meditación en la  
vida;***

***diario de campo, búsqueda y recuerdo.***





# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	21
<b>CAPÍTULO 1. Representación e identidad</b> .....	27
1.1. La representación desde la Semiótica y una Antropología pragmática.....	28
1.1.1. La representación desde la Semiótica de la comunicación.....	31
1.1.2. La representación desde la Antropología pragmática y la cosmovisión.....	37
1.2. La representación en la cultura y la identidad.....	42
1.2.1. Ubicación de la representación en la cultura.....	45
1.2.2. Representación e identidad.....	47
1.2.3. Representación e identidad desde una postura Semiótica.....	48
1.2.4. Identidad y su dinámica social.....	52
a) <i>Identidad colectiva y social entre lo global y lo económico</i> .....	56
b) <i>Identidad entre globalidad y economía</i> .....	57
<b>CAPÍTULO 2. Cultura alimentaria</b> .....	61
2.1. Dimensiones de la cultura alimentaria.....	66
a) <i>Alimento y obtención</i> .....	66
b) <i>Alimento y territorio</i> .....	71
c) <i>Alimento y clasificación</i> .....	72
d) <i>Alimento e Identificación</i> .....	73
e) <i>Alimento y manipulación</i> .....	75
f) <i>Alimento y estética</i> .....	77
g) <i>Alimento, praxis y práctica</i> .....	80
h) <i>Alimento y ritualidad</i> .....	81
i) <i>Alimento e intercambio</i> .....	85
j) <i>Alimento e imagen</i> .....	87
2.2. Reflexiones semióticas y antropológicas.....	93

<b>CAPÍTULO 3. Santiago Tulyehualco y su contexto histórico .....</b>	<b>97</b>
3.1. Antecedentes del mundo prehispánico .....	100
3.2. Cosmovisión del tiempo y del <i>Teuhtli</i> .....	105
3.3. Conquista, Santiago, evangelización y franciscanos.....	123
3.4. Tiempos coloniales al sur de la Ciudad de México.....	127
3.5. México Independiente en Tulyehualco .....	131
3.6. La figura revolucionaria del pueblo.....	134
3.7. Del campo a la ciudad sin moverse.....	139
3.8. Del suelo de conservación al SEDEREC .....	145
3.9. Elementos de herencia artística y costumbres .....	148
a) <i>La voz náhuatl en apellidos</i> .....	148
b) <i>El orgullo de profesionistas</i> .....	148
c) <i>Quirino Mendoza y la música</i> .....	149
d) <i>De la pelea a los pueblo originarios</i> .....	149
e) <i>Celebraciones o elementos agrícolas</i> .....	151
 <b>CAPÍTULO 4. El amaranto y la alegría entre lo biológico, lo histórico y lo mexicano ..</b>	<b>159</b>
4.1. El amaranto y su orden en la naturaleza.....	160
a) <i>Taxonomía botánica y obtención natural</i> .....	161
b) <i>Amaranto y obtención nutrimental</i> .....	163
4.2. Relación amaranto y huahtli. ....	165
4.3. Ixipitlia e imagen en la construcción del mundo del huauhtli y el tzoalli .....	168
4.5. Semiosis español-árabe al sentido mercantil del azúcar.....	176
4.6. Semiosis histórica contemporánea.....	178
a) <i>Semiosis de la energía y la salud actual</i> .....	179
b) <i>Semiosis mercantil</i> .....	181
4.7 México y Tulyehualco respecto de la producción de amaranto .....	183

<b>CAPÍTULO 5. Actualidad de la identidad de Tulyehualco en torno a la alegría</b> .....	187
5.1. Investigación cuantitativa sobre identidad.....	187
a) <i>De la delimitación cuantitativa a la interpretación cultural de Tulyehualco</i> .....	188
b) <i>Antecedentes de marcadores cuantitativos identitarios de Tulyehualco</i> .....	190
c) <i>Territorio de la encuesta</i> .....	191
d) <i>De lo indígena a lo mexicano</i> .....	194
e) <i>Lo mexicano en Tulyehualco</i> .....	200
f) <i>Educación y empleo</i> .....	204
g) <i>La visión identitaria</i> .....	206
5.2. La ruta de la alegría .....	208
5.2.1. Del trabajo agrícola en crisis a la cosecha .....	210
a) <i>La cosecha y la alegría</i> .....	217
5.2.2. De la transformación del pueblo a la maquila del amaranto.....	227
a) <i>El factor familiar y las cooperativas</i> .....	228
b) <i>El factor de la sociedad anónima</i> .....	232
d) <i>La desconfianza</i> .....	234
e) <i>Semiosis del chocoamaranto y dimensión de clasificación</i> .....	236
5.3. La identidad de Tulyehualco entre dimensiones de lo alimentario de la alegría .....	238
a) <i>Dimensión artística e intercambio</i> .....	238
b) <i>Dimensión de manipulación, intercambio y praxis</i> .....	239
c) <i>Dimensión de intercambio y praxis</i> .....	240
d) <i>Dimensión de arte y de identificación</i> .....	241
e) <i>Dimensión de manipulación, imagen y estética</i> .....	244
<b>CONCLUSIONES</b> .....	253
<b>BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DE INFORMACIÓN</b> .....	261
<b>ANEXO 1:</b> .....	275



*“Si Aristóteles hubiera cocinado, habría escrito mucho más”*

**Sor Juana Inés de la Cruz**

***Respuesta a Sor Filotea de la Cruz***

## **INTRODUCCIÓN**

Originalmente este texto tenía cierta convicción de ser un análisis filosófico del arte culinario que mediara al pensamiento del hombre, la sociedad y la cultura bajo las categorías de imagen o representación, donde esta última se presupondría fenomenológicamente entre el sujeto y el objeto del mundo y/o la construcción de una realidad, su significación y su interpretación.

Al suponer el factor de la comida y la gastronomía dentro de esta dualidad, primeramente filosófica y Lógica-Semiótica se añadió una situación o problematización antropológica que radicó en preguntarnos ¿Cómo el hombre comprende, convierte o transforma los objetos bajo un complejo sentido de significaciones como correlato de una cosmovisión o una representación de la realidad como fenómeno de identidad? Allí es donde se señalaría una guía semiótica y antropológica, pues enfrentamos una reflexión sobre la realidad y la representación hacia un tema y una problemática social y cultural, apuntando al dato histórico como fuente diacrónica, se aterriza pragmáticamente con el encuentro etnográfico y una retroalimentación filosófica de la vida misma entre los objetos del mundo y las diversas categorías lingüísticas.

En la opinión de algunos (o una tendencia dominante) prevalece la búsqueda reductiva del dato empírico o la actualización informativa de una parcela de realidad sobre la teoría misma: ¿Cómo es la comunidad X? ¿Qué tiene en particular esta comunidad a diferencia de otras?, etc. Habría que constatar que finalmente son derroteros o tendencias académicas entre tantas; se busca hoy una transdisciplina que trastoca lo filosófico, la etnografía, el procesamiento de la información y mucho más; antes de ello, también debemos ver la olvidada búsqueda de categorías como aterrizaje del pensamiento; el filósofo antropológico cruza con una red de significados o una Lógica del mundo cotidiano etnografiado para sacar un dato presentado como el mundo de las ideas desde el otro ya observado y aparentemente cuestionado.

Este debate se inaugura personalmente con una incipiente formación Semiótica pragmática en comunicación con otra en Antropología. Las reflexiones epistemológicas salen de biblioteca para confrontar una realidad. Un reto es, en términos analíticos, cruzar desde la Semiótica como “metaciencia” hacia una teoría antropológica para vincular puentes de información de la realidad y la imagen del mundo desde el otro.

Debo dejar en claro una cuestión sobre los estudios de la comunicación que pueden verse en el espejo multidisciplinario de la Antropología. Por mucho tiempo las llamadas ciencias de la comunicación se han encarrilado sólo en academias de “ciencias sociales” siendo que su estudio prevalece en diversas áreas, al menos en nuestra universidad (hay estudios de comunicación, e incluso lingüística, en ingeniería, en una especialidad en psicología, en los campos cognitivos, biológicos y etológicos además de lo que sucede en la facultad de ciencias políticas y sociales. La mirada antropológica desde sus 5 áreas incluye holísticamente un campo imbricado si lo comparamos con el poco ánimo científico de la comunicación en las dependencias que imparten la carrera. Algo tienen en común institucionalmente en la UNAM la Antropología y la comunicación que es la falta de una facultad propia; aventaja la primera por tener un Instituto y un doctorado que realmente determine únicamente su campo. Le llamo la falacia del estudio social en comunicación a la justificación de que trabajamos con personas (por ello, dicen, es un área política y social); si lo anterior lo aplicamos a la medicina, creo que los médicos son más políticos y sociales (voz sarcástica); existen modelos que podemos derivar por curiosidad sin que ello deba tener una aplicación obligada.

Los arqueólogos o antropólogos físicos pueden derivar a explicaciones sociales con antecedentes en otras áreas como la física o la biología. Del mismo modo, es como mi caminar se ha justificado con el área Semiótica como metaciencia; un eje común lógico de la ciencias que ayuda a crear puentes entre disciplinas.

Debo de agregar que la Semiótica, también puede resultar poco comprendida en su quehacer hasta su reconocimiento institucional. Por otro lado, vislumbrar a la Semiótica como Lógica permite derivar conceptos como la representación, concepto medular desde teóricos como Durkheim hasta nuestro días.

Esta preocupación sobre la representación (que en sí misma es objeto de estudio de la Lógica) trasciende a una búsqueda epistemológica compartida entre debates sociales sobre el ser humano, su conocimiento, la psicología y, obviamente, una Antropología que va de situar los objetos y el contexto en función del hombre (o viceversa) y la relación de comprensión lógica de una coyuntura material determinada; allí suceden las implicaciones categóricas de lo relativo, lo universal, lo que se difunde, lo procesual de la historia, lo biológico, etc.

De lo anterior se presuponen preguntas: ¿Cómo el ser humano puede cobijarse con una idea de realidad mediada por significaciones que le dan sentido a un contexto? o ¿Cómo a través de la búsqueda de categorías en lo cotidiano se comprende también la forma de cómo pensamos en un espacio y tiempo dado? (y que es materia de la interpretación del dato empírico particular y que reformula el campo teórico) Así, recurrimos al campo de estudio de la identidad como un mediador entre una Antropología social que va de lo material del contexto hacia una abstracción categórica del mundo de la ideas compartidas y que se centra en discusiones afines a la “cosmovisión”, mitología, ideología o los símbolos como entes de significación, semiosis o fundamentos.

Con este debate filosófico y antropológico, hablar de la gastronomía, o un objeto presto a la alimentación, implica tratar un signo plausible de una identidad y que coexiste a través con un mundo alledaño de signos dentro de un hábito o cosmovisión. Así podemos centrarnos en el sentido de la construcción y la resignificación de la realidad que la comida puede generar socialmente, ya sea una unión o una distinción



Así pues, el trabajo de análisis gastronómico respecto de la identidad se puede vislumbrar en dos vías que se van entrecruzando: El problema biológico que enarbola la relación hombre y naturaleza así como la consideración de la problemática social y lingüística que determina categóricamente lo que consumimos y lo que se excluye para la alimentación.

En estos términos, el trabajo tiene por objetivo construir un dialogo desde marcadores categóricos en donde hemos situado al amaranto-alegría como signo que cruzara con esta problemática de la identidad del Pueblo de Santiago-Tulyehualco al sur de la Ciudad de México. La investigación versa sobre un proceso de cambios de significación respecto al entorno y que tiene que habría puntos colindantes con la globalización en sus dimensiones particulares del cambio rural y urbano de la región y las demandas del mercado del amaranto. Dentro de una visión teórica de la Antropología pragmática y la Semiótica, se observan elementos que rodean a la elaboración del alimento y una lógica interna de las transformaciones lucrativas del fabricante del pueblo en donde la condición del dulce típico visto como mensaje comunica una identidad local a diferencia de otras redes productivas ajenas a la región.

En este sentido, es necesario vislumbrar que hay varias formas para situar que en este producto alimenticio hay una transformación histórica y social de la representación y que sólo, a través de la conjunción de diversos signos como formadores de discurso nos acercan a esta materia abstracta del pensamiento que se transforma.

De acuerdo a lo anterior, el presente trabajo comprende cinco apartados. Al inicio comenzamos con una discusión sobre como ubicar a la representación desde un sentido antropológico y su papel dentro de la cultura y la identidad. En la segunda parte, entramos a ubicar conceptos respecto de la cultura alimentaria.

Luego, nos enfrentaremos a un marco histórico de referencia del pueblo de Tulyehualco para posteriormente situar el fenómeno de transformación histórica de significación la alegría actualmente que va, desde el conocimiento de lo botánico o su reconocimiento histórico hasta los marcadores mercantiles en las dinámicas actuales.

Por último veremos cómo se dimensiona la problemática de la identidad actual del *amarantero* haciendo énfasis en el trabajo de campo y el análisis para ubicar las dimensiones del fenómeno cultural alimentario desde la obtención agrícola, la organización social para trabajar y los elementos de creatividad generados como una especie de resistencia o mantenimiento de costumbres determinadas.

El presente trabajo dilucida un problema de la significación y la representación en un derrotero de identidad, interpretación identitaria e identificación. Es muy probable que el alcance etnográfico pueda ser aún limitado en algunas partes, por lo tanto, es considerable que este texto puede crecer más en el futuro; el verdadero examen profesional de esta tesis y su información queda en la opinión de los amaranteros de la comunidad de Tulyehualco.



*“ El conocimiento que poseemos de la mayor parte de los conceptos generales nos llega de la misma manera que el conocimiento de una persona concreta”*

**Ch. S. Peirce: *La naturaleza del significado***

(Sexta conferencia de Harvard, 7 de mayo de 1903)

*“Animales viven con imágenes y recuerdos, y participan poco de la experiencia.*

*Pero el género humano dispone del arte y del razonamiento”*

**Aristóteles: *Metafísica***

## **CAPÍTULO 1. Representación e identidad**

Este capítulo es una reflexión epistemológica entre la Semiótica y una Antropología pragmática donde se encuentra, como eje, un acercamiento al concepto de la identidad.

Muchos se preguntarán el porqué hablar de la representación como base. Cuando se habla de la imagen, ya sea en la vida cotidiana o en ejemplos empíricos disciplinares se sobrentienden fenómenos visuales; si esto lo planteamos dentro de una perspectiva de la imagen colectiva o la representación cultural o social de algo, seguramente la idea cambia directamente a una cuestión abstracta que va a los modos de pensamiento general o una percepción generalizada sobre algo (ya sea desde diversas corrientes de la teoría social). Asimismo, si nos referimos a una concepción amplia de imagen como un objeto, también tendríamos que todos los sentidos (cinco al menos) juegan un papel importante; al hablar de comida tendríamos que hablar culturalmente del sentido del gusto y ver que, incluso, dentro del papel estético y filosófico ha sido pormenorizado sobre otros canales de obtención de información. Dentro de esa ruta preferimos manejar el concepto de representación por su espectro amplio dado su manejo respecto de esta parte de intercambio de significados como correlato del hombre y una materialidad discursiva.

Por un lado, la primera parte va encaminada a discutir el concepto de la representación dentro de los ejes semióticos donde posteriormente se profundiza la idea de cosmovisión e identidad para finalmente, aterrizar en las dimensiones de la cultura y la alimentación.

## 1.1. La representación desde la Semiótica y una Antropología pragmática

Cuando se habla de representación en artículos sociológicos, antropológicos o psicológicos, nos enfrentamos a una diversidad de posturas que pueden llegar a determinadas confusiones epistemológicas cuando nos ponemos a preguntar las diferencias y similitudes entre conceptos. Por un lado, podemos encontrar diferencias si lo que tomamos por representación es un objeto u cosa material a la que le atribuimos valores, la abstracción como correlato de algún objeto, el significado compartido de algún elemento de la cultura, una función humana en términos de rol, un orientación del arte, etc. En todo esto, lo que nos podría quedar claro es que hay varios paradigmas, corrientes, teorías y conceptos que fundamentan un diálogo acerca del mismo fenómeno en donde el ser humano está implicado con la identificación cultural.

Un estado del arte sobre la imagen<sup>1</sup> o la representación camina desde la Filosofía (presocrática, metafísica o postmetafísica) a las corrientes humanísticas de la modernidad y tópicos secundarios de la teoría social o ciencias cognitivas.

En todo esto hay dos grandes partes que tendríamos que tomar en cuenta y que tendrían que vislumbrarse: un elemento discursivo particular, material, tangible y físico al que se le atribuye culturalmente o popularmente la idea de imagen o representación y que por lo regular termina en un derrotero de los objetos visibles<sup>2</sup> -Fernando Zamora les llama *imágenes sensibles* pues tienen que ver todos los sentidos<sup>3</sup>; otra dimensión será la cuestión abstracta del pensamiento (o el discurso generalizado de algo) muy afín al tema del imaginario de la Filosofía contemporánea<sup>4</sup>, la psicología filosófica y algunas corrientes de la Antropología.

---

<sup>1</sup> Todas las explicaciones posibles de la representación obedecen a escuelas y aspectos del propio fenómeno. Consideramos importante hablar en este apartado si realmente es posible hablar en la presente investigación de la representación en términos más amplios de su dimensión visual cosificada; en específico, en el campo del objeto comida y su significación. Es así, que reiteradamente comprendemos que la realidad es una materia prima necesaria para la existencia de la representación o la imagen. Mircea Eliade lo refiere así: “...las imágenes son multivalentes por su propia estructura. Si el espíritu se vale de las imágenes para aprehender la realidad última de las cosas, es precisamente porque esta realidad se manifiesta de un modo contradictorio y, por consiguiente, no puede expresarse en conceptos...” Mircea Eliade. *Imágenes y símbolos*. Pag. 15.

<sup>2</sup> Según Jorge Thenon: “Cuando se habla de imagen, se sobreentiende la imagen visual. Rara vez nos damos a pensar que es también imagen todo lo que del mismo modo corresponde a los restantes sentidos” Jorge Thenon, *La imagen y el lenguaje*, pág. 19.

<sup>3</sup> Fernando Zamora. *Filosofía de la imagen*. págs. 125-145

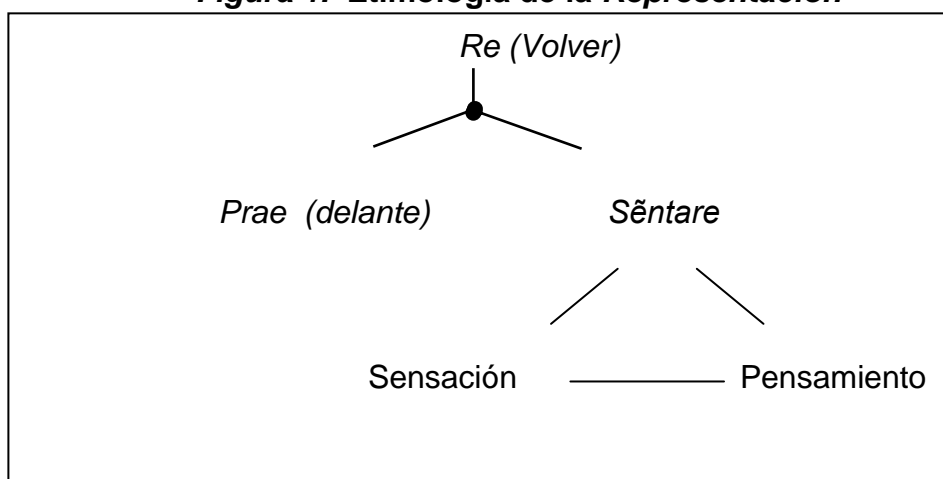
<sup>4</sup> En un artículo, Jean Jaques Wunemburger menciona que el estudio de la Imagen ha sido atendida en el margen de diversos enfoques prevalecientes en el siglo XX; la filosofía de Sartre (cuestión del Imaginario), el estructuralismo con Lacan, Levi-Strauss, Foucault; la fenomenología de la percepción con Maurice Merleau

Hemos visto finalmente que el terreno de la representación o imagen es amplio, sobre todo en un margen que le incumbe a varias disciplinas científicas y humanísticas concomitantes con la Antropología. El problema para la teoría de la misma es que entre diversos autores varía su delimitación.

En un ejercicio empírico etimológico, “Imagen” tiene su origen en el latín: *Imago, -inis*, y significa: una representación o un retrato. Y “etimológicamente, <<imaginación>> es solidaria de *Imago*, <<representación, imitación>>, y de *imitor*, <<imitar, reproducir>>.”<sup>5</sup>

Una básica reflexión del concepto es hablar de una acción del hombre con su conciencia: *Volver atrás y/o reiterar algo delante de un sentido, una sensación o un pensamiento.*<sup>6</sup>

**Figura 1. Etimología de la Representación**



Ponty y Husserl, fenomenología religiosa con Mircea Eliade, la hermeneutica de Heidegger, Gadamer, etc. Jean Jaques Wunemburger (La imagen, lo imaginado y lo imaginario) en *Espacios Imaginarios* de María Noel Lapujade, pág. 21

<sup>5</sup> Mircea Eliade, *Imágenes y símbolos*, pág. 20.

<sup>6</sup> En la ruta del diccionario caminaremos hacia otra(s) palabra(s). “Representación” viene de *Repraesēntare* y tiene relación con repetir o reproducir (Fraile Agustín Blanquez, *Diccionario Etimológico*, pág. 1340). Dividamos ahora “*Repraesēntare*”: en tres estructuras:

A) *Re*

B) *Prae*

C) *Sēntare*.

A) **Re** es “partícula usada como prefijo para formar palabras compuestas, significa algunas veces retroceso; otras de Repetición o Reiteración” (*Ibíd.*, pág. 1306).

B) **Prae** significa “Delante o delante de” (también familiar de *prae/se gerere, se declarare* y significa mostrar). (*Ibíd.*, pág. 1197)

C) **Sēntare** converge entre las palabras *Sentio* y *Sensus*. *Sentio* es sentido o pensado. *Sensus* es sensación (*Ibíd.*, pág. 1426).

Comúnmente podríamos hacer la estructuración por sentido común entre el prefijo *RE (Re)* y *PRESENTAR* por la palabra más fácil de entender. Esta última puede tener dos sentidos etimológicamente “*Praesentare/Praesentarius* -> En el momento del acto y *Praesens* --> Presente, actual, acto de suceder” (*Ibíd.*, pág. 1198).

La relación sensación-pensamiento<sup>7</sup> implica pensar en procesos de intersubjetividad ya sea desde lo psicológico o lo cognitivo; en ello, la fenomenología de Husserl trató de equilibrar como el ser humano, además de conocer debe preocuparse sobre la forma en que conoce. En este sentido, desde un plano social y cultural damos por hecho que estos elementos activos de consciencia siempre van determinados por situar al hombre y un contexto determinado y que al mismo tiempo, genera situaciones específicas.

La representación puede ubicarse en tanto el hombre se encuentra con el signo o algo que posibilita la significación. Hablamos de un proceso cognitivo, interpretativo (operación, *pensamiento, sentido*), comunicativo (lenguaje y expresión; además del efecto de recuerdo como un volver atrás es también generar significados nuevos) y cultural en donde ya se implica una naturaleza física y biológica (adaptación, acondicionamiento, relación naturaleza-hombre, información y los cinco sentidos básicos).<sup>8</sup>

Desde un primer acercamiento disciplinar nos acercaríamos a la Lógica (al menos desde la herencia de los estoicos) donde la representación es el objeto de estudio. De acuerdo a Raúl Gutiérrez Sáenz el conocimiento parte de cuatro elementos: Sujeto, objeto, representación y operación. El conocimiento de la realidad implica que el sujeto se relacione con objetos (concretos u abstractos) a través de ciertas operaciones cognitivas. Las representaciones son las categorías o elementos que maneja la Lógica y por un lado está la cuestión particular de la experiencia (representación sensible o la apariencia; el platillo que preparé) y por otro la universalidad (representación intelectual o esencia; el platillo en general de acuerdo a los ingredientes de la receta), mientras que las operaciones pueden ser mejor abordadas dentro del plano psicológico (la acción de cómo se abstrae o se conoce).<sup>9</sup> En esta medida, cualquier estudio científico, por tanto implica un campo de relaciones de significados entre objetos e imágenes/representaciones (sensibles, lo cual da sentido a la comprensión de determinado fenómeno; todo estudio es semiótico y lógico en la relación que hacemos de los conceptos y objetos; lo que tiene nombre es un fenómeno de representación).

---

<sup>7</sup> De acuerdo a Jozef Cohen “La sensación se define como el simple correlato experimentado de la estimulación del receptor: la sensación es un acontecimiento “interno” separado de los objetos externos. Todas las sensaciones se caracterizan por su intensidad (..); su calidad (...) y su duración”<sup>7</sup> La percepción es “La interpretación significativa de las sensaciones como representantes de los objetos externos; la percepción es el conocimiento aparente de “lo que está ahí afuera” Jozef Cohen, *Sensación y percepción visual*, pág. 9.

<sup>8</sup> Un ciego con buena escucha tendría sus propias representaciones al codificar sonidos bajo su propia experiencia en cuanto la reiteración de un sonido recordado y su acercamiento dado con la realidad derivada del mismo hecho. (Lo mismo sería la grabación en cinta magnética de unas aves silbando).

<sup>9</sup> Raúl Gutiérrez Sáenz. *Introducción a la lógica*, pág. 51-60

En este orden, hay una importancia en la relación que implican los significados y los objetos o palabras (como significantes) que encontramos en la comprensión de un fenómeno cultural; el acercamiento a dicho fenómeno está mediado por palabras u otro tipo de expresiones que nos dan información del mundo.

Muchas veces, hemos de encontrar agrupaciones de categorías sociales y antropológicas que devienen de relatos simples (el conocimiento o pensamiento en el relato etnográfico) y los universalizamos relativamente en términos complejos como la cosmovisión, la ideología, la mitología, etc. (lo cual sería la visión traducida de los significado personales en diversas acciones en nuestro mundo).

Al preguntarnos ¿Cómo se comprende la gastronomía en una comunidad o un alimento en la misma? Nos encontramos con un problema de que puede aterrizar el en el manejo del concepto de representación en el sentido de una construcción cultural y de identidad.

En este orden de ideas, vale la pena, indicar que una discusión Semiótica de la representación va en función de cómo en la cultura es donde se conjugan una serie de signos insertos en expresiones y lenguajes, mismos que son inmanente al ser humano.

### **1.1.1. La representación desde la Semiótica de la comunicación.**

La representación es un elemento fundamental para la Semiótica, desde la lectura histórica que hace Beuchot respecto de la Filosofía occidental como antecedente la veremos como algo inmanente en la “idea” de Platón/Sócrates o la discusión del signo con los aspectos lógicos de Aristóteles y los estoicos, la Edad Media con Agustín de Hipona, Bacon, Scotto, y que será retomada por la pragmática de Peirce.



Quiero dejar a un lado, errores comunes de lecturas someras de la Semiótica: a) la reducción a su aspecto estructural, sincrónico y discursivo, b) la mención histórica de la problemática de origen y las dos tradiciones de pensamiento (estructural y pragmática) y c) la interpretaciones del paradigma interaccionista o pragmático desde un aspecto psicológico conductista (por culpa de Morris) o la reducción de Peirce en tipologías del signo sin recuperar el sentido general de la comprensión del conocimiento filosófico (cuestión que se alejaría de una postura antropológica en sus obra).

En este quehacer, sin duda alguna nos implicamos en caminos que resultan parecidos entre la Lingüística y la Lógica pues hablamos de categorías entre lo que puede ser un análisis de los lenguajes o expresiones del hombre (lo verbal o formas paralingüísticas como las artes). Por un lado hay una notable presencia de elementos que podemos comprender como discurso en una dimensión física (y a veces compleja por el sentido de la enunciación para Van Dijk o algo que supone ciertas reglas para Foucault) y por otro lado, un correlato que se atisba desde el pensamiento y la representación en su sentido mental o conceptual.

Notablemente, hablar de pragmática tiene que ver con un proyecto filosófico amplio que más adelante mencionaremos en el sentido de Kant y que por otro lado, forma parte, obviamente de discusiones occidentales sobre el conocimiento y que van desde Aristóteles hasta el norteamericano Peirce y que irá conformando una tradición en la forma de percibir como nos acercamos a los modos de pensamiento en una realidad antropológica y comunicativa.

En el debate de situar para nosotros un problema culinario, es vital cuando hablamos si una determinada comida o alimento significa algo o representa algo atado a en un mundo de transformaciones o con fenómenos de su creación como ejercicio retórico (ya sea algo cotidiano, la “alta cocina” o un fenómeno comercial). Más aún, cuando existen diversas modelizaciones o alcances de la comida, encontramos varios ejes como lo nutricional, lo biológico, lo histórico, lo etnográfico, lo económico o lo cultural que son dimensiones de sentido. En este juego de relaciones simplemente hacemos una pragmática que se somete a un pensamiento compartido o comunicable dentro de las esferas del mundo social.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> Cuando insertamos este patrón de representación a cualquier fenómeno de significación la podemos supeditar al carácter comunicativo, pues media la conciencia y el sentido común. En esa vía hay dos aspectos que podríamos considerar en analogía de la representación visual en términos de la Antropología física. Si bien, antes de englobar aspectos de signos visuales, reconocemos las formas como se opera biológicamente el

Queremos señalar un nivel pragmático que absorbe comunicativamente una condición lógica y filosófica del conocimiento y que por sí mismo implica una acción como motor de cambios de significado con una notoria comprensión cualitativa de los objetos. Allí, muchas veces, existe una confusión con el uso del concepto de praxis, utilizado desde la perspectiva realista crítica y que solamente da por hecho en los cambios de la perspectiva materialista; Si la dimensión del discurso o la expresión la encontramos notablemente en una realidad tangible dentro de los actos humanos con fines intencionados, el alcance de la significación y la comunicación se atisban en otra dimensión comprensible, interpretativa y cualitativa.

Lo anterior, puede resultar más aterrizado por la misma situación en donde el debate antropológico ha llegado a situar al patrimonio material e inmaterial dentro de dos elementos que tienen repercusión evidente para hablar de la identidad local ante la diferencia del mundo. Así, y dentro de esta problemática, queremos mencionar lo necesario de la perspectiva de Peirce sin caer en los errores que mencionábamos anteriormente sobre el debate epistemológico. En algún caso, situaremos un anexo propicio para hacer más ágil la lectura del presente apartado.<sup>11</sup>

En la Semiótica de Peirce, hay una continuidad histórica del proyecto filosófico por hablar de ¿cómo es el mundo? Y ¿cómo es que abstraemos ese mundo que nos rodea? Es un proyecto antiquísimo que ya estaba vislumbrado en la Lógica aristotélica (substancia y accidentes) y que caminó por los escolásticos hasta llegar con Kant en la forma en conocer la realidad y acercarnos a una parte de los fenómenos (o *noumenos* dentro del eje kantiano), o ¿cómo finalmente el mundo se compone por categorías?. Ciertamente hay diversos ejemplos que podemos llenar desde la perspectiva Lógica, lingüística y verbal para encontrar que todo fenómeno está concatenado con signos en el mundo y el pensamiento.

---

sentido mismo humano hay cierto aspecto en una representación del sabor en donde se manifiestan la interacción química y biológica y su aspecto cultural.

<sup>11</sup> Véase Anexo 1

El conocimiento humano se ha podido traducir en las formas que categorizamos al universo. Charles Sanders Peirce planteó una Lógica consecutiva a la de Aristóteles (juicio analítico, por derivación) y Kant (juicio sintético), en donde situó tres categorías a las cosas que nos generan significado o causan la significación: La cualidad, la actualidad y la relación.

Charles Sanders Peirce toma a la *Semiótica* como Lógica. Con esta línea de estudio se diserta sobre el proceso de efectos de significación desde la cualidad del signo, su existencia respecto de un objeto (real, irreal, imaginario, etc.) y su relación respecto al usuario.

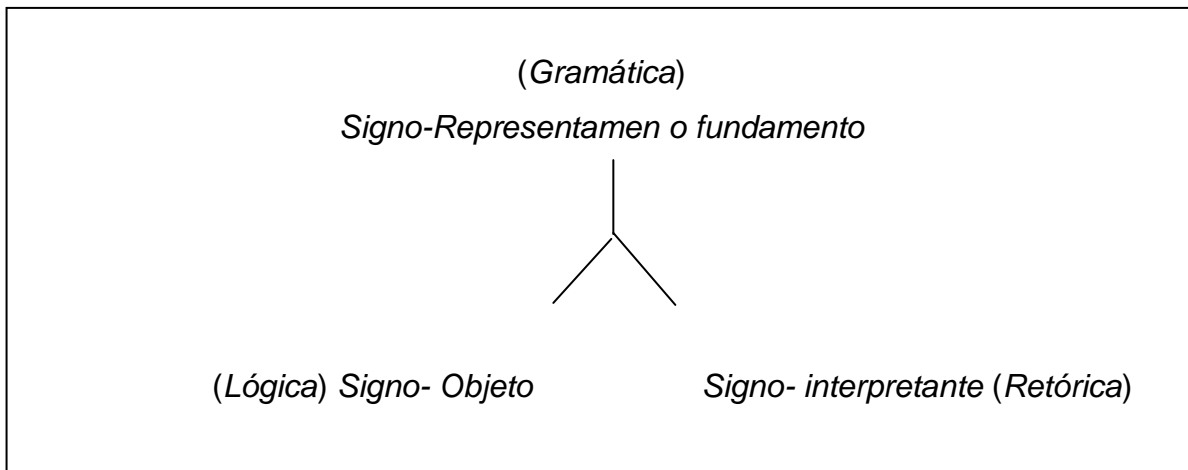
La definición que usaremos de signo será la de algo que representa algo o está en lugar de algo, basado en una parte o al todo de aquello, dirigido hacia alguien. En tal situación Peirce nos alude a una situación triádica en donde tenemos el *fundamento* del signo (*representamen*), el *objeto* y al *interpretante*. El *fundamento* es tal como se nos presenta el signo (algo para representar otra cosa) y se halla relacionado con una situación de cualidad. El objeto es aquello que supone el signo y se vincula con una actualidad. El interpretante es la relación que se da entre el intérprete y el signo y que se da por una suerte de regla y que pudiera enfocarse dentro del hábito mismo. Con éste último suceso, como ubicación de los signos en sus relaciones, tratamos al fenómeno de *semiosis* donde se vislumbra al signo en su transformación en un nuevo signo (un digno degenerado).

La *semiosis* es un lapso interminable que nos permite identificar la evolución de los signos y los significados. El efecto provocado de un signo nos lleva a significarlo nuevamente y lo representamos constantemente con otros signos; es allí, hablamos de una degeneración del signo. Este ciclo infinito pudiera ejemplificarse a través de la generación de nuevas ideas a partir de ciertos elementos a nuestro alrededor o simplemente las interpretaciones diversas de algo a lo largo de la historia.

En este punto, Peirce nos dirige hacia una cuestión diacrónica con varias relaciones de ver al signo. Una relación del signo como representación y principio para evocar un significado (*fundamento*), una relación con la validez de una existencia (*objeto*) y la convención o relación entre el signo y su equivalencia mental (*interpretante*). Peirce hace alusión a la primera como fuente de estudio de la *gramática* (*Signo-abstracción*), la segunda

propia de la Lógica (*Signo-objeto*) y una tercera conocida como *Retórica* (*Signo-interpretante*). (Figura 2).

Fig 2.



Para ello resaltar lo anterior, podemos hablar de una relación del signo y el uso como si fuera parte de una Retórica hacia el futuro (formas de construcción que nos permite la comunicación a partir de los signos) y su deconstrucción como si hiciéramos un viaje hacia el pasado respecto de un dato que tiene sentido. Esta circunscripción de conocimiento está relacionada en una situación general de cómo mantenemos la existencia de significados comunes en un eje de tiempo indeterminado, cuando un grupo humano comparte una idea común respecto de un significado; muy afín a comprender una parte de la construcción identitaria o cultural.

Peirce se vale de la distinción de tipos de signos<sup>12</sup>; en el campo antropológico, se puede hacer distinción de los mismos con los símbolos o equiparar erróneamente representación con lo que puede ser un objeto o cosa y por ello vale la pena separar los ejes entre lo mental y lo sensible de la imagen como lo conceptual y lo material del objeto.

De la misma manera, nuestra experiencia personal y social del mundo topa con una situación similar. Nuestro pensamiento es dinámico y avanza constantemente en la forma que acontecemos a través de dos cosas. 1. Interpretaciones ya dadas a priori o por un modo de pensamiento y 2. Experiencias que se actualizan en cada momento con empiria e información que tenemos en la mente. Ante ello, nos hallamos en un ciclo interminable en el

<sup>12</sup> Véase Anexo 1

uso de signos que nos permiten construir, interpretar y comunicar nuestras ideas acerca de nuestra vida.

En esta dirección llegamos al *interpretante* y nos topamos con las reglas que dan sentido a la configuración del signo. Encontraremos tres tipos: *interpretante inmediato*, *directo* y *final*. El *interpretante inmediato* es un signo mental (como el significado) basado en lo más acercado al objeto referido (me dan un platillo o un guisado, significa que se come). El *interpretante directo* es consecuencia derivada de un signo, la cual puede ser disímil a la intención del signo mismo (una persona interpreta que le den de comer, además de saciar su hambre como un gesto de amabilidad). El *interpretante final* es el producto mental obtenido por nuestra costumbre de adquisición del concepto (El hábito de que cada vez que hay objetos sobre un platillo son para comer y podemos encontrar elementos relacionales con la identidad y pertenencia de quienes nos lo sirven).

En este último punto es como se puede observar la importancia de un modelo de comunicación creado por los usuarios a partir de su interacción por los signos. Cada proceso interpretativo establece un *topos* (lugar común) regularizado en la comunicación y la posibilidad de mutabilidad del *sistema* (concepto que se entiende desde el estructuralismo Saussuriano en tanto hay reglas, autorregulación o funciones gramaticales; en el estructural-funcionalismo de Parsons se plantea la extensión de las relaciones sociales y las funciones). La interpretación de un mismo mensaje permite la realización (en términos fenomenológicos) y producción de signos y se puede materializar en el momento de otra expresión social por tanto podemos caracterizar ese fenómeno de interpretante como un hábito para significar signos; en esta dirección quizá estamos muy cerca de encontrar un puente entre lo que puede ser la comunicación y una *cosmovisión* determinada.

Bajo estos breves señalamientos de la Semiótica, existen conexiones con el mundo de los lenguajes o expresiones humanas que los codificamos en elementos lingüísticos o categóricos metaforizando sus formas en perfiles sintácticos, semánticos y pragmáticos.

Existen otras escuelas Semióticas que igual harán lo suyo para redimensionar que la cultura dentro de la representación y la significación como en la escuela rusa (Tartú) con Lottman cuando hablaba del concepto de Semiosfera y donde se da un eje donde la diversidad de signos componen una totalidad e implican “fronteras” internas.

Veremos más adelante que la cultura parte de esta dimensión de pensamiento y conexión comunicativa o cognitiva. Por un lado, resultará extraño que se comprenda a Peirce como una postura antropológica mientras que por el otro lado, en las dimensiones que implica la significación y la transformación del pensamiento se pudiera comprender dentro de una dimensión pragmática y filosófica como la de Kant.

Dependemos en gran parte de muchos modos de aprehensión de la realidad que dan sentido a una cosmovisión amplia y general donde intervienen diversos tipos de signos.

### **1.1.2. La representación desde la Antropología pragmática y la cosmovisión.**

En este apartado quisiera aludir a ciertas categorías derivadas de una postura pragmática de la Antropología para valorar el concepto de representación que habíamos manejado desde la Semiótica. En este sentido partimos de revalorar una Antropología que inicialmente se vislumbra filosófica y que al mismo tiempo se encamina a comprender mejor los derroteros del lenguaje y la cultura.

Ciertamente Kant nos hablaba de la representación en función de un interior y exterior del hombre y la forma en que nos conocemos (o podríamos reconocernos). En este patrón de conciencia nos interesa poner de relevancia este carácter de la sensibilidad o el mundo de los sentidos frente al entendimiento y que son parte de la percepción de todas las imágenes que tenemos.<sup>13</sup> Obviamente, en una lectura profunda, parece que en la obra de Kant hay una herencia de la reflexión que realizaba Tomás de Aquino respecto al mundo de los sentidos y que para Kant es una parte importante respecto al modo de tener un acercamiento a la realidad. ¿Por qué queremos mencionar esto? Es vital para la reflexión antropológica, o parece ser así, notar las diferencias entre lo que para el investigador es una determinada realidad y la del otro. Si añadimos el papel que puede tener el papel de la comida, hemos de tener una guía en donde, más allá de una observación, notablemente experimentamos con los sentidos, además del contacto que podamos tener con el mundo etnográfico, la prueba de los alimentos del otro. En esta situación es que el mundo de los sentidos juega un papel importante para la comprensión.

---

<sup>13</sup> Cfr. I. Kant. *Antropología en un sentido pragmático*, pág 38

Lo anterior es bastante visible desde Antropología simbólica para comprender, desde elementos relacionales, una perspectiva comprensiva interna y externa de los objetos de estudio. Geertz, en su ensayo, *Géneros borrosos*<sup>14</sup>, menciona que, cada vez más (en la segunda mitad del siglo XX), crecen descripciones y explicaciones en ciencias sociales (o las propias ciencias positivistas) con analogías del mundo humanístico (arte, literatura, poesía), lo cual induce a pensar o reflexionar en cómo conformamos nuestros marcos de delimitación en la construcción, descripción de los objetos de estudio en razón de que todo cuanto se analiza llega al campo de la significación.

Aquí también es donde la representación forma parte de un hábito (o interpretante en el sentido de Peirce) y además se conjuga otro concepto importante que Kant que comienza a trabajar como cosmovisión y que, para la Antropología moderna, es muy importante.

Regularmente quien trata con la cultura, la representación o la interpretación toca el punto de la *intuición del mundo*<sup>15</sup> o “cosmovisión” (*Weltanschauung*)<sup>16</sup>; sea con Kant o Dilthey tratamos con una idea occidental que se somete a una metáfora ocular que por principios de conocimiento camina con los márgenes interpretativos y de juicio del proceso renacentista donde la distancia nos da una determinada información a diferencia de otros sentidos “inferiores”<sup>17</sup> lo cual, es un buen ejemplo de lo que encierra una postura de la historia occidental buscando conceptos universalistas desde la percepción.<sup>18</sup>

---

<sup>14</sup> C. Geertz. *Conocimiento local*, págs. 31-49

<sup>15</sup> Kant I *Crítica del juicio*. Tomo I, sección XXVI, pág. 62. Disponible en <http://www.biblioteca.org.ar/libros/89687.pdf> revisado el 10 de enero de 2016

<sup>16</sup> Cfr. David K Naugle *Worldview, The history of a concept*, págs. 58 y 59.

<sup>17</sup> Cfr. Carolyn Korsmeyer. *El sentido del gusto*, pág. 27-61

<sup>18</sup> Cesar González Ochoa. *Apuntes de la representación*, págs. 13-17

Ahora bien, más allá de ubicar categorías tales como una *cosmo-audición*, *cosmo-olorificación*, *cosmo-degustación*, *cosmo-saborificación*, *cosmo-representación*<sup>19</sup> o *cosmo-imagen* (como Aguirre Beltrán y el concepto de *imago mundi*<sup>20</sup>) pensemos que la finalidad es encontrar una especie de *topos* o sentido de las cosas de la realidad en tanto que realizamos un metasemema (figuras retóricas como la metáfora, la metonimia, la analogía, la ironía, etc.) del universo desde la experiencia y que permite situaciones pragmáticas para religar conceptualmente una colectividad dentro de una congruencia de sentido.

Desde lo anterior, es que hay una búsqueda afín a la representación intelectual y que, a través de elementos comunes en determinado contexto se dan por cosas obvias en la realidad (o el mundo de la vida para Habermas).

De acuerdo con López Austin:

*“Por cosmovisión puede entenderse conjunto articulado de sistemas ideológicos relacionados entre sí en forma relativamente congruente, con el que un individuo o un grupo social, en un momento histórico, pretende aprehender el universo.”*<sup>21</sup>

Es claro ver, por un lado, el manejo del concepto de *ideología* en función de un realismo crítico donde hay, por un lado, elementos tangibles y materiales que darán prueba causal de los modos de pensamiento. En esa medida, hay una intercalación de diversos ámbitos de la realidad cotidiana (oficios, religión, juego) que manifiestan un proceso de significación y que permite una serie de elementos comunes entre un grupo o una sociedad y que permiten una construcción futura de formas de interacción.

---

<sup>19</sup> “Etimológicamente, <<imaginación>> es solidaria de *imago*, <<representación, imitación>>, y de *imitor*, <<imitar, reproducir>>.” Mircea Eliade, *Imágenes y Símbolos*, pág. 20. “Representación como un “volver atrás y/o reiterar algo delante de un sentido, una sensación o un pensamiento” por sus partículas *re*, *prae*, *sēntare* y “*Praesentare/ Praesentarius* (en el momento del acto y *praesens*, presente, actual, acto de suceder). Cfr. Jonathan Domínguez, *La expresión cinematográfica (tesis de licenciatura)*, pág. 43

<sup>20</sup> Cfr. Rossana Podesta Siri. *Análisis de cosmovisiones de niños nahuas del estado de Puebla. Hacia una propuesta metodológica. Tesina de maestría*, pág. 36

<sup>21</sup> Alfredo López Austin. *Cuerpo humano e ideología*, pág. 20



En esta dirección, hablar de representación está en franca relación con lo que ubicamos en el mundo del sentido mismo en un determinado contexto para que determinado conocimiento de la realidad se comprenda o se viva. Aquí es donde podemos decir que entre el mundo de la vida se vincula lo comunicativo o las direcciones que puede tener la apreciación sobre determinado objeto entre un grupo humano al categorizarlo, darle un valor lingüístico o enunciarlo en una dimensión discursiva.

Si bien, hacemos mucho énfasis de la consideración comunicativa, podemos derivar que cuando se posibilita un margen de conocimiento en donde nadie puede asegurar el camino y dirección que tendrán los significados en la sociedad futura existen relaciones de significados que se basan en modos de pensamiento y acciones generales de los demás como márgenes de sentido en la ubicación de determinado objeto o mundo de objetos que pueden interpretarse.<sup>22</sup>

Clifford Geertz llega a tocar el punto pero con relación al término de *sentido común*:

*“Existe un buen número de razones por las que esa imagen del sentido común como un conjunto relativamente organizado de pensamiento especulativo, y no como lo que alguien emplea y conoce con moderación, debería conducirnos a ciertas conclusiones útiles; pero tal vez la más importante sea que negar eso constituye una característica inherente al sentido común, como lo es en cambio afirmar que sus principios son liberaciones inmediatas de la experiencia, y no reflexiones deliberadas sobre ésta.”*<sup>23</sup>

---

<sup>22</sup> Pisamos en esta línea una idea de hermenéutica que concibe Gadamer: *“En su origen el problema hermenéutico no es en modo alguno un problema metódico. No se interesa por un método de la comprensión que permita someter los textos, igual que cualquier otro objeto de la experiencia, al conocimiento científico. Ni siquiera se ocupa básicamente de constituir un conocimiento seguro y acorde con el ideal metódico de la ciencia. Y sin embargo trata de ciencia, y trata también de verdad”*. H.G. Gadamer. Verdad y método, Tomo I, pág. 21 Asimismo, dadas las concepciones hermenéuticas como del campo jurídico, teológico, bíblico, filológico, etc. el sabio alemán supone una idea amplia de verdad que converge con dos puntos relativos al conocimiento y al sentido; en el primero, el hecho de conocer no es una estimación predicativa o universal sino que se basa en un contexto y se puede vislumbrar en el carácter estético que se entremezcla con el gusto o un carácter personal de un saber y emitir un juicio y que va más allá de la objetividad o la subjetividad del mensaje puesto que se pone en juego con el interlocutor de manera mediada en términos de una temporalidad y contexto del lector; asimismo, dentro del carácter del sentido podemos tañer que este tipo de juicios inciden en un carácter comunitario (sensus communis) o grupal para que tengan una dirección interpretativa Cfr. H.G. Gadamer. *Op. Cit.* pág 49-61

<sup>23</sup> C. Geertz. *Conocimiento loca*, pág. 95

Así entonces, podemos hacer un puente con el sentido entre lo que se atisba como una Filosofía antropológica que permite determinar el mundo del hombre en el pensamiento como representación frente a lo que será la generación de un pensamiento colectivo como una determinada “cosmovisión”. Ciertamente, en una implicación filosófica, el mismo Sartre hablaba de la imagen en términos de acción y creemos que en estas determinaciones (por un lado, filosóficas fenomenológicas) lo que se determina es un correlato mental y conceptual necesario en los lenguajes o expresiones en un nivel discursivo o del mundo material.

En lo social, la representación ha quedado implicada desde los estudios realistas como el de Durkheim donde se llega a tocar, los elementos lógicos del pensamiento y por otro la incipiente participación o la apuesta por una psicología que trate de desenmarañar algunos elementos de la conciencia.

En cierto momento de la obra del padre del funcionalismo, comienza a preocuparse por lo que será la forma o idea generalizada de las cosas en el mundo a partir de los individuos. El llegará a la conclusión de la existencia de las representaciones sociales a partir de la existencia activa de prácticas determinadas o acciones colectivas. Para él, la objetividad, es un punto de partida interesante y que de cierta forma, tiene la misma herencia de la reflexión por la Lógica y la abstracción de los objetos del mundo y la realidad.

En esa dimensión es que Durkheim comienza a tratar el hecho social fundamentado en la representación social como integración de las diversas conciencias individuales<sup>24</sup> o las propias imágenes sensibles particulares que pueden hacernos desviar de la razón.<sup>25</sup> Obviamente, en esta tesitura, permanece la comprensión de determinados ejes autorreguladores para que la sociedad conviva en el mundo real respecto de estos órdenes de significados. Por un lado, podríamos pensar que se genera una moral imaginaria como ente regulador de todo grupo y que ciertamente nos recuerda la voluntades generales de Rousseau, o una noción muy parecida o cercana a la cosmovisión o dimensión ideológica.

---

<sup>24</sup> “Lo que las representaciones colectivas traducen es la manera en que el grupo se piensa en sus relaciones con los objetos que lo afectan. Ahora bien, el grupo está constituido de otra manera que el individuo, y las cosas que lo afectan son de otra naturaleza. Por ello no podrían depender de las mismas causas representaciones que no expresan ni los mismos temas ni los mismos objetos. Para comprender cómo la sociedad se representa a sí misma y al mundo que la rodea, es necesario considerar la naturaleza de la sociedad y no la de los individuos particulares” Émile Durkheim. *Las reglas del método sociológico*, pág. 23

<sup>25</sup> “Ahora bien, una representación puede desempeñar útilmente este papel aunque sea teóricamente falsa. Copérnico dispuso hace muchos siglos las ilusiones de nuestros sentidos respecto de los movimientos de los astros”. E. Durkheim, *op cit*, pág. 54

Con su sobrino, Marcel Mauss, Durkheim, también nos adentramos en una discusión sobre la importancia en la categorización del mundo pues en cada interacción humana estamos vinculados a elementos simbólicos que dan pie un orden de manera cambiante. Sin duda, Mauss fue base importante en el desarrollo del intercambio simbólico que posteriormente Levis-Strauss manejaría semiológicamente en sus estudios.

Ahora bien, lo anterior puede incluirse dentro de una concepción de la cultura desde un eje que está entre lo abstracto y lo material así como entre lo general y lo particular por la relación que hacemos de estos dos mundos ya que la vida del hombre se da un proceso dinámico de interpretación y de significación. De allí que nos surgen preguntas sobre ¿Cómo piensa determinada comunidad con respecto de un objeto? O ¿Cómo un objeto implica una reflexión como espejismo o espejo de una identidad respecto su alimentación o quehacer en la vida? Por un lado hay una praxis en un nivel físico y por otro, una pragmática como elemento abstracto del pensamiento colectivo. Realmente parece ser que pudiéramos alcanzar una concepción de una Antropo-semiótica como la forma en qué reflexionamos cómo categorizamos al momento de obtener el dato para deconstruirlo dentro de la experiencia etnográfica.

## **1.2. La representación en la cultura y la identidad.**

La relación entre representación, cultura e identidad se conectaría en los órdenes externos e internos del hombre; entre la relación dinámica de lo material del mundo (praxis) así como la abstracción y semiosis del mundo (pragmática).

El “otro”, lo diferente o la diferencia se puede pensar como reflejo de un proceso inductivo y deductivo de conocimiento donde, por un lado, creemos en un hombre con un papel de agente para modificar al mundo (término equívoco, por su aspecto concreto) y por otro lado, una ontología (aparentemente estática como estructura o universalidad) que sirve como categorización para comprendernos como seres gregarios, políticos o sociales. La construcción de una idea del hombre, ante ello, resulta inmediata, como una hipótesis (abducción y consideración analógica) constante al dar por hecho una interpretación del mundo.

En esa vía es claro que las discusiones antropológicas regularmente inciden sobre los procesos o relaciones temporales entre el entorno natural y material frente al cultural y conceptual<sup>26</sup>; en tal caso, la identidad juega un papel importante (¿Cómo y con qué nos identificamos en el mundo? y ¿Cómo nos expresamos es el mundo?).

La noción de cultura, la añadimos también como una la mirada al propio ser humano y que resulta de una reflexión histórica y diacrónica occidental que ha cambiado semánticamente<sup>27</sup>.

En la historia occidental hay procesos históricos donde la acepción va identificada con la idea de cultivo y el cuidado infantil, la civilización, la educación, el folclor, el espacio entre el determinismo orgánico y la autonomía del espíritu, etc.<sup>28</sup> Por tanto, resulta que muchos elementos retóricos que nos permiten, además de comprender dicha categoría, la idea del hombre y la identidad dentro de los límites de un contexto dado.

---

<sup>26</sup> Bajo un sentido historicista, las teorías de la Antropología han caminado desde diversos puntos de vista y por las necesidades propias de diferentes objetos de estudio. Todos los antecedentes parten de nociones clásicas desde lo filosófico y lo orgánico (Antropología física), posteriormente una construcción de la idea del desarrollo histórico, espiritual y social del hombre (evolucionismo) fue clave, pero dejaba claro el momento colonialista e imperialista al señalar a ciertos grupos como “primitivos” de otros (sistema comparativo); F. Boas criticó al racismo y subrayó el análisis particular, haciendo hincapié en la etnografía; tras la diversificación de escuelas en el siglo XIX y XX se fueron versando diferentes estudios que iban de la comprensión funcional (reglas de lo social) a las formas en que estructuramos racionalmente el mundo (estructuralismo). En todo ello, la generalidad de sobreponer conceptos de civilización para diferenciar grupos humanos de otros era una discusión sin salida. Para tal caso fueron apartándose diversas posturas en torno a la cultura que irían de la ecología cultural (y algunos rescates del evolucionismo) al estudio relativista y simbólico.

<sup>27</sup> De acuerdo a Bolívar Echeverría, se manifiesta una problemática semántica o de interpretaciones del concepto heredado históricamente por occidente que va de la noción de *Paidea* (crianza) al “cultivo” en una dimensión de autoconvencimiento del hombre por su superioridad (Un *humanitas* teológico; inmerso en arte, costumbres y saber; espiritual como correlato de la acción humana). A esta disertación se añade el problema terminológico entre cultura y civilización (mencionando el estudio de Norbert Elias, *Sobre el proceso de civilización*) derivado de problemas coyunturales, identidades regionales y luego de Estado, estratificación social y dimensiones filosóficas desde el siglo XVIII al XIX:

1. La resignificación de cultura en el siglo XVIII romántico alemán frente a *civilization* usada por Francia e Inglaterra y que para el siglo XIX será un corolario de creatividad y resistencia frente al usufructo mercantil o la situación entre una “aristocracia de espíritu” y otra de “sangre”.
2. Un cuestionamiento filosófico kantiano entre internalidad (ética, originalidad del sujeto culto) y externalidad (civilización, costumbres morales).
3. La oposición clasista e intelectual entre burgueses y nobles-aristócratas dada una visión de “cultura viva” y otra muerta y civilizada.
4. Una adhesión, para los franceses de la Ilustración, con el concepto de civilización.
5. Una confrontación entre lo antiguo y lo moderno para los ingleses y que se aterrizará como un fenómeno entre lo etnocéntrico y lo ajeno.
6. El aterrizaje de estas dimensiones desde lo diferente y lo igualitario entre sociedades occidentales y exóticas tal como se ve en las primeras investigaciones antropológicas. Bolívar Echeverría. *Definición de cultura*, págs. 33-46

<sup>28</sup> Cfr. Terry Eagleton. *La idea de cultura*, págs. 11-53

Los viajeros de la historia occidental obtuvieron experiencias únicas y casos particulares que se llegaron a escribir en diarios y reflexiones en torno a la comparación de dos (y/o muchos más) mundos dentro de un mismo planeta. La incipiente etnografía de los siglos posteriores a la conquista entretejió una delgada línea entre la literatura y la forma de describir los espacios y las andanzas; envueltos en un carácter empírico, los productos finales tratarían de englobar densamente todas las voces de la experiencia.

Clifford Geertz saca a colación la reflexión desde un texto etnográfico escrito por Cohen (un judío comerciante políglota) en los alrededores de donde se hallaba la tribu Marmusha, los colonizadores franceses y comerciantes judíos que nos muestra una serie de *topos* para provocarnos una comprensión del contexto como si fuese una obra literaria: “... *la importancia no reside en el hecho de que la historia de Madame Bovary fuera una creación literaria en tanto que la de Cohen fuera sólo una anotación. Las condiciones de su creación y su sentido (para no decir nada de la calidad literaria) difieren. Pero una historia es tan fictio (sic), "una hechura", como la otra*”<sup>29</sup>

Cuando tratamos de ubicar categóricamente una idea de cultura, estamos reconstruyendo una serie de aspectos de significación sobre el hombre se interpreta como un hombre creado en la mente. En esa dinámica la representación intelectual juega un papel importante dentro de nuestro acercamiento al contexto vía palabras o categorías, siendo que estas sean empíricas y en un sentido de la experiencia del viajero.

*“...Creyendo con Max Weber que el hombre es un animal inserto en tramas de significación que él mismo ha tejido, la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones.”*<sup>30</sup>

En este aspecto, hay un decir que el fenómeno de cambio y la identidad van de la mano sobre la reflexión espacial y temporal; por un lado hay un eje material causal y otro conceptual posible (hipotético); uno que corresponde a las acciones y vestigios y otro donde se categoriza de manera abstracta los principios de sentido (un *topos* en torno al hombre).

---

<sup>29</sup> Clifford Geertz saca a colación un texto etnográfico escrito por Cohen (un judío comerciante políglota) en los alrededores de donde se hallaba la tribu Marmusha, los colonizadores franceses y comerciantes judíos. Cfr. C. Geertz. *La interpretación de las cultura*, pág. 29

<sup>30</sup> C. Geertz. *La interpretación de las cultura*, pág. 20

### 1.2.1. Ubicación de la representación en la cultura

Tal como hemos mencionado anteriormente, el término de imagen tiene dos caminos, aquel que tiene una connotación popular sobre los objetos materiales (sobre todo visuales; códigos, cuadros, pinturas, fotografías) y otro que se dimensiona en la relación del conocimiento del hombre (esta en la construcción y autoconstrucción mental del hombre). En estos términos, el concepto de representación como correlato de lo material y que es la forma de categorizar o relacionar al hombre y sus objetos se deriva de los planteamientos antropológicos de Kant y desde otras corrientes filosóficas como el empirismo (Hume) o hasta el existencialismo de Sartre (que dice que la imagen es una acción o un fenómeno donde el hombre se significa en todo momento).

Ahora bien, cuando seguimos tratando de ubicar categóricamente una idea de cultura también reconstruimos una serie de aspectos de significación al igual que sucedería con una edificación de ladrillos para construir la realidad; la nada serían espacios sin palabras).

*“La cultura denota un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medios con los cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida”.*<sup>31</sup>

En esos términos, identidad y cultura tienen una ligazón en la medida de una permanencia simbólica de los hombres hacia su entorno. García Canclini dice que la cultura es *“la producción de fenómenos que contribuyen, mediante la representación o reelaboración simbólica de las estructura (sic) materiales, a comprender reproducir o transformar el sistema social, es decir todas las prácticas e instituciones dedicadas a la administración, renovación y reestructuración del sentido”*<sup>32</sup>

---

<sup>31</sup> C. Geertz. *La interpretación de la cultura...*, pág. 80

<sup>32</sup> Néstor García Canclini. *Las culturas populares en el capitalismo*, pág. 41.

La noción de cultura conforma su papel dinámico donde los individuos están relacionados con la transformación y desarrollo de la interpretación o imagen del mundo.

Bolívar Echeverría, desde una postura realista y fenomenológica (incluso existencialista, para situar al hombre como agente) plantea una reflexión vasta sobre la importancia de la dimensión cultural entre algo material y algo intangible que sirve para tomar decisiones se da en muchos órdenes de la vida cotidiana. Su argumentos se pueden centrar en que una “dimensión” (cultural): a) se halla en la productividad y una realidad humana en conjunto (y se vislumbra siempre en el cambio tecnológico), b) implica una condición de agente para que las decisiones o nuevas ideas se actualicen en prácticas. Así, pueden darse variaciones de un mismo conocimiento, costumbre o ideas respecto de un contexto espacial y temporal (la praxis del catolicismo por región, el socialismo real o el problema de los gobiernos zaristas en Rusia). Por tanto, la dimensión cultural se contrapone a ser sólo extensión de la naturaleza por alguna función o una totalidad orgánica como principio general y determinista. El ser ayuda a interpretar la animalidad por una discontinuidad con la naturaleza y constituye reglas o sublima esa característica.<sup>33</sup>

En todo ello, bien parece acomodarse que la idea de representación a veces se va a un plano reduccionista o demasiado abierto al enfocarse en la totalidad de la cultura. El pensar sobre algo de un contexto, implica también un pensar sobre el pensar o las relaciones de lo pensado con otros pensamientos. Si pensamos en comida, también degeneramos el signo del alimento en muchas otras relaciones (familia, amistad, sociedad, lugar, etc.). Un objeto determinado desde un contexto se puede tratar como discurso; como imagen sensible (que va canalizada por alguno de los sentidos) implica su ubicación categórica intelectual; un platillo puede saber y tener forma de algo lo cual, además de reconocerse por lo empírico se determina por un lado, como una unidad de significación de la cultura y al mismo tiempo simboliza (o sea, la relaciona en su totalidad) en una representación intelectual que conlleva valores ideológicos como una cosmovisión determinada.

---

<sup>33</sup> Bolívar Echeverría, *Vuelta de siglo*. págs.59-80

Ser y conocerse, forman parte de una dimensión cultural como entramado de lo que recordamos o tenemos respecto de nuestro contexto. Desde el estudio del *Toltecayotl* de León Portilla encontramos un puente con la palabra *yuhcatiliztli*, entre lo que es la acción, el mundo material y lo abstracto:

*“En una palabra, con apoyo en los textos, puede afirmarse que el vocablo yuhcatiliztli, “el existir de un modo determinado” significa para los antiguos pueblos nahuas algo bastante parecido al concepto de cultura, con sus manifestaciones de muy variada índole tanto materiales como espirituales.”*<sup>34</sup>

Si bien, León Portilla añade que dicho concepto es *“la acción que lleva a existir de un modo determinado”*<sup>35</sup>, nos estamos acercando a una concomitancia entre el concepto de interpretante respecto de las formas que interpretamos el mundo con respecto de nuestras representaciones y los objetos en su totalidad del mundo como una cosmovisión.

### **1.2.2. Representación e identidad**

Hablar de identidad es admitir un proceso reflexivo de vernos a nosotros mismo y a los demás preguntándonos ¿Qué somos? ¿A dónde pertenecemos? ¿Porqué pertenecemos a un lugar?. Abrimos una dimensión notablemente filosófica del ser cuando tratamos de mirar a nuestro interior en relación al exterior. En esta relación sujeto y objeto, evidentemente hay un proceso lógico de intelectualizar del “yo” nuestra esencia y nuestra apariencia tal como cualquier otro objeto externo y estructurándonos en dimensiones categóricas.

En esta reflexión, debemos pensar en nuestra clasificación del mundo, en la admisión del “otro”, lo diferente en particularidades o la similitud en generalizaciones complejas. En la medida que reflexionamos sobre este acontecer, dimensionamos la representación particular, los conceptos universales y al mismo tiempo la variabilidad de los conceptos en el tiempo.

---

<sup>34</sup> Miguel León Portilla. *Toltecayotl*, pág. 17

<sup>35</sup> Miguel León Portilla. *Op cit.*, pág. 19



¿Cómo hablar de un aspecto particular, actual o pasado, de un grupo humano o sociedad cuando en el mundo donde nos ubicamos ya nos circunscribe una realidad interpretada? En el devenir histórico y, desde algún lugar, se han ido fijando y transformando diversas relaciones de significados acerca de la realidad, nuestros hábitos y nuestras opiniones.

Las reflexiones sobre grupos sociales vistos como fenómeno de identidad, ya sea por su diferencia ante uno u otro grupo o por relación de signos están prestas a un acercamiento al fenómeno de la representación. Nuestra apreciación externa del otro aparentemente describe mientras consecuentemente se evidencia un marco de referencia que va de lo empírico a lo generalizado por una ideología. En todo esto, se atisban alcances sobre el término de identidad que pisan lo psicológico, lo filosófico, lo geográfico, etc., que en lo general son terrenos de la significación desde lo externo como lo biológico, lo grupal y lo social.

### **1.2.3. Representación e identidad desde una postura Semiótica**

La identidad es un concepto que lo podemos situar a partir de las relaciones entre términos asociados con el terreno mental, grupal y social. Una aplicación literal de las etimologías latinas *item*, *identitas* o *idem* bajo la noción de “lo mismo”<sup>36</sup> al terreno descriptivo esquivan el derrotero histórico y versátil humano que va la aprehensión de la realidad, la conciencia del ser a la cuestión simbólica. Una lectura adentrada desde figura de la metáfora nos ha permitido la comprensión de que el hombre a través de sus emociones, sus creencias y hábitos dependen de diversos *logos* que arbitrariamente determinan éste fenómeno de la identidad.

---

<sup>36</sup> Agustín Blánquez, *Diccionario etimológico*, V1. págs.,744, 745, 851

La identidad se mezcla con el fenómeno desde lo que creemos, nuestro vínculo con las imágenes sensibles (visuales, táctiles, auditivas, etc. en su relación de copia de una parte de la realidad o las cosas; una clase de conciencia reflexiva en las mentes que parte de lo experimentado; por ejemplo el sabor del mole) hacia una representación intelectual que generaliza al contexto (por ejemplo mole tiene condición de igualdad simbólica con Actopan). La noción etimológica de identidad se cumple cuando dos cosas ajenas son equivalentes a partir de una relación arbitraria como serie de postulados básicos para comprender un silogismo donde igualamos valores entre los componentes (por ejemplo, me identifico con el territorio X, por tener relación con dicho contexto desde una experiencia, a pesar de que en términos de igualdad somos diferentes).

La experiencia personal y social del mundo topa con una situación similar. El pensamiento es dinámico y avanza constantemente en la forma que acontecemos a través de tres cosas: a) las hipótesis sobre el mundo, b) nuestras experiencias que se actualizan a cada momento y c) nuestra generalización sobre el mundo con palabras o expresiones de ese mundo y que dan pie a otras hipótesis más refinadas.

En esa última conjetura, sea con el avance histórico de una comunidad o grupo social así como en la historia de la vida personal, hay un cambio que lidia con las formas de aprehensión del mundo dadas por la comunidad o un sentido ideológico heredado como lo que Aguirre Beltrán maneja como la imagen del mundo o *imago mundi*<sup>37</sup>.

Entre una serie de características, la cultura viene a ser un campo de juego de las representaciones del fenómeno social. Fuera de esos límites, la representación desde el pensamiento hasta su aterrizaje en la práctica, se distingue como una figura de identidad que da sentido al contexto social.

Cualquier reparo sobre la identidad nos sitúa en una condición autorreflexiva sobre nuestra forma de pensar como seres humanos. Si bien observamos un avance histórico de comunidades o grupos sociales como los rasgos cambiantes en la historia de vida de una persona, nos encontramos con relaciones entre costumbres e iniciativas de variación en el modo en que camina el mundo.

---

<sup>37</sup> Cfr. Rossana Podesta Siri. *Análisis de cosmovisiones de niños nahuas del estado de Puebla. Hacia una propuesta metodológica. Tesina de maestría*, pág. 36

En este sentido, observamos que la aplicación del término la podemos vislumbrar en dos sentidos retóricos básicos que tienen que ver con la suplantación de algo con otro concepto; uno en donde dos objetos conllevan una relación de contigüidad o extensión y que la podríamos situar dentro de la figura retórica llamada metonimia; otro, en donde se nos permite adentrarnos en la cosmovisión del hombre con sus emociones, sus creencias bajo la especificación de un *logos* determinado o la representación en los terrenos de figura de la metáfora (o incluso, una analogía).

Con ésta reflexión *metasemémica* nos permitimos ahondar en que, desde cierto punto de vista, la identidad se construye a través de expresiones, enunciaciones o actos diversos. Por ejemplo, en términos de retórica (y propaganda turística) podríamos decir que “el tequila es el sabor de México” y hemos de encontrarnos a que la noción de tequila es causal de polisemia de la palabra México de forma metonímica o extensiva del significado; en cambio, si dijéramos directamente “la sangre que brota de la tierra mexicana” en alusión al mismo objeto estaríamos tratando con metáforas y sinécdoques como suplantaciones y particularidad de la representación del objeto por otra cosa.

Dentro de este punto, Rorty aplica la figura retórica de la ironía bajo la manera en que debemos de alejarnos de un patrón dado por la lengua o un sistema de signos dado. Por un lado habla del término *Contingencia del lenguaje* en el modo en que tenemos un repertorio léxico para referirnos a una realidad. En esa vía, es claro que hay límites establecidos por el número de categorías que tenemos respecto al mundo; sólo mediante el habla y la expresión es como nos permitimos tener una búsqueda de libertad, allí es donde la ironía juega un papel en la contingencia del yo-mismo (*self*).<sup>38</sup>

La cosmovisión como comprensión de la realidad parte de una posibilidad etnocéntrica en la mente que se degenera como otro signo (así como el interpretante de Peirce) concreto y material; la identidad es una cualidad y posibilidad que debe cruzar una existencia histórica o vivencia para generalizarse en una realidad grupal y social convenida como identificación. Cosmovisión e Identidad se deben a una practicidad cognitiva y a una evolución del signo como una acción derivada.

---

<sup>38</sup> Cfr. Richard Rorty. *Contingencia, ironía y solidaridad*, págs. 18, 23-62.

Cuando tratamos al fenómeno de la imagen o a las representaciones sociales o culturales como signos de objetos de una realidad, la identidad en su sentido *identitas* (lo mismo) se cumple como identificación cuando dos cosas ajenas se ven equivalentes a partir de una relación arbitraria como cuando damos certeza del primer postulado de un silogismo.

Por ejemplo, en éste momento estamos haciendo una delimitación conceptual, una recopilación de características y un proceso interpretativo de datos. En esos términos, los límites se hallan puestos dentro de nuestros objetos de estudio cuando aplicamos conceptos y conviene usar el término de identidad entre la convergencia entre uno o más vocablos específicos. Por ejemplo, la identidad vista en relación de un signo X y un objeto Y daría como resultado la forma de pensamiento Z como la identidad o una semiosis específica.

En esa rúbrica, la forma de concebir el mundo como nuestra identidad personal, social o cultural, requiere ser convertida en palabras; en ella se bifurca una cuestión abstracta y otra que nos permite comunicar la idea a través de categorías simbólicas. Cuando usamos el lenguaje hay elementos arbitrarios y por otro lado hay posibilidades de transformación paulatina de la significación.

El sentido de la identidad como palabra y concepto precisaría al hábito mismo del interpretante final que permite que una cosa u otra (ya sea la idea de un cerro, una región, una bebida, etc.) pueda volverse arbitraria dentro de la expresión, una metáfora o una metonimia aplicada a nuevos signos. Una identidad puede sentirse, razonarse y comprenderse desde la faneroscopia (abducción, inducción, deducción) si nos ajustamos a que el signo, objeto e interpretante acontecen, se diferencian o se reconocen en fenómenos de la representación o alguna situación comunicativa consecutiva; en un intérprete se posibilita un volver atrás, reiterar algo delante de un sentido o un pensamiento mientras que establece y genera una significación hacia el futuro. Es decir, la ubicación de un sujeto pasa por un momento icónico al verse posibilitado de reflejar algo familiar en algo; indicial como sujeto frente a una experiencia; simbólico como un fenómeno convencional (identificación). En este último caso, el hombre o grupo está capacitado de resignificarse frente a la costumbre; he allí la relación de la identidad y la identificación ante el hábito o el interpretante de Peirce.

La identidad, bajo el carácter de la semiosis, se aterriza como identificación en un sentido simbólico en el carácter de la costumbre (lo “normal” en un individuo, grupo o comunidad). Por otro lado, las acciones sociales ponen a prueba esta identificación como posible identidad cuando el interpretante final se ajusta a una nueva coyuntura.

#### **1.2.4. Identidad y su dinámica social**

La identidad y su papel de significación tienen su correlato en una situación dinámica. Por un lado, podemos caracterizar a la identidad, como ente abstracto, con la comprensión de relacional de los objetos del mundo entre sí; por otro, como una reflexión de los signos-objetos del margen cultural como un fenómeno metasemiótico. La relación con los objetos (creados, vestigios, manifestaciones, apreciaciones del paisaje, territorio y entorno) que se ven en términos de igualdad (*identitas*) se verían como signos simbólicos o símbolos que completan un sentido (un *topos*) para el sujeto en su identificación.

El hombre acontece dinámicamente en un entorno asimilado y la posibilidad de cambiar el entorno o interpretarlo de manera distinta. La acción se vivifica a través de una esfera social y su reflexión. En esto la definición de *hábito* de Bourdieu nos ayuda para complementar la parte interna y potencial del actor social:

*“El habitus cumple una función que, en otra filosofía, se confía a la conciencia trascendente: es un cuerpo socializado, un cuerpo estructurado, un cuerpo que se ha incorporado a las estructuras inmanentes de un mundo o de un sector particular de este mundo, de un campo, y que estructura la percepción de este mundo y también la acción en este mundo.”*<sup>39</sup>

Y del mismo modo, persevera un correlato del espacio dinámico donde interactúan los actores sociales:

---

<sup>39</sup> Pierre Bourdieu. *Razones prácticas, Sobre la teoría de la acción*, pág. 146

*“Eso es lo que pretendo transmitir cuando describo el espacio social global como un campo, es decir a la vez como un campo de fuerzas, cuya necesidad se impone a los agentes que se han adentrado en él, y como un campo de luchas dentro del cual los agentes se enfrentan, con medios y fines diferenciados según su posición en la estructura del campo de fuerzas, contribuyendo de este modo a conservar o a transformar su estructura”<sup>40</sup>.*

La óptica de Bourdieu confluye en una diversidad de conceptos sobre la sociedad dónde destacan la existencia de modelos jerarquías o la posibilidad de cambio con *agentes* confrontando fuerzas y símbolos a través de acciones. En el sentido comunicativo se opera un dominio de la discursividad de la expresión (en virtud de algún lenguaje) dónde se privilegia una Retórica (un *pathos/logos/ethos*) en los actos más cotidianos sobre una dialéctica.

En lo gastronómico, por ejemplo, hay un momento, fuera de lo biológico, que aceptamos productos como correctos; en caso contrario, romperíamos con la estructura; sabores y formas se asimilan para consolidarse en el campo adulto como marcadores de juicio estético; la apreciación busca afinidad en las opciones de la comida en *campo* o en el espacio social (dónde también se implican modos de producción material).

En esta dualidad, *habitus-campo* nos confrontamos a una dimensión que va de lo subjetivo al terreno activo. Bien apunta Giménez:

*“Por consiguiente, es el encuentro entre habitus y campo, entre “historia hecha cuerpo” e “historia hecha cosa”, lo que constituye el mecanismo principal de producción del mundo social. Bourdieu especifica de este modo el doble movimiento constructivista de interiorización de la exterioridad y de exteriorización de la interioridad. El habitus sería el resultado de la incorporación de las estructuras sociales mediante la “interiorización de la exterioridad”, mientras que el campo sería el producto de la “exteriorización de la interioridad”, es decir, materializaciones institucionales de un sistema de habitus efectuadas en una fase precedente del proceso histórico-social”<sup>41</sup>*

---

<sup>40</sup> Pierre Bourdieu. *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*, pág.49

<sup>41</sup> Gilberto Giménez “La sociología de Pierre Bourdieu”, en: *Proyecto Antología de teoría sociológica contemporánea* (eds.), *Perspectivas teóricas contemporáneas de las ciencias sociales*, pág. 15. Consultado el 8 de agosto del 2015 en <http://www.paginasprodigy.com/peimber/BOURDIEU.pdf>.

La idea anterior, haciendo hincapié en una relación de cultura, representación y objetos, entremezcla que el ser humano aterriza en el orden material lo que piensa y lo que interpreta. Cabe mencionar que esta idea de *habitus* podríamos traducirla en características similares al *interpretante* como un modo de pasar del significado subjetivo a cierto significado homogéneo que dará pie a una transformación dinámica del pensamiento y que será correlato de la fisicalidad del signo.

Con esta base, no vamos acercando a la dimensión existencial de la identidad entre lo posible y lo generalizado. Por un lado, las imágenes sensibles, representaciones sensibles o simple conocimiento de la experiencia de la realidad se tornan de manera intelectual en cada individuo y que se manifiestan en expresiones del lenguaje tal como se vislumbra en el concepto de *la contingencia del yo* de Rorty. En el paso consiguiente es la existencia de una praxis de la vida cotidiana y se encuentra en la dimensión de la cultura. Se genera un ciclo donde se manifiesta la construcción de elementos que podemos ver como signos relacionales a la identidad y por tanto, una existencia de lo que referimos al símbolo.

Las categorías sociales son determinadas por los campos de interacción de los individuos. En el mundo material, y respecto de la interacción, menciona Bourdieu que existen 4 capitales básicos que van de lo económico, lo cultural (en una gama amplia de reconocimiento institucionalizado como un trabajo, una escolaridad, etc.), lo social (como una red básica de interacciones) y uno simbólico que partiría de lo intangible como un reconocimiento de los anteriores.

El campo representacional o simbólico es inmanente a la construcción identitaria. Hay un proceso básico de reconocerse en lo material y en lo intelectual y luego deviene a un proceso hipotético del cómo es que nos ve el otro. En ese juego, hay una determinada configuración a la que se acerca Gilberto Giménez respecto de una imaginaria identidad colectiva en contrapeso de una identidad individual:

*“la identidad se aplica en sentido propio a los sujetos individuales dotados de conciencia y psicología propia, pero sólo por analogía a las identidades colectivas, como son las que atribuimos a los grupos y a las colectividades que por definición carecen de conciencia y psicología propia.”<sup>42</sup>*

Lo anterior puede ser cuestionable en cuanto que resulta difícil dividir una identidad (posible para un sujeto) y la identidad colectiva pues los sujetos son prestos a interpretar y significar a su realidad próxima. En este sentido, se puede rescatar un proceso básico autorreflexivo que, para Giménez, se encuentra dentro de operaciones propias de la psicología individual; el gran problema es que nos enfrentamos a determinar una identidad colectiva en una especie de *heteroidentificación* como la mirada de un tercero sobre nuestra comunidad o distinguir el dominio simbólico que generaliza, o trata de buscar los universales, con términos reductivos o que podrían adentrarse sólo en un campo estadístico.

En la reflexión literaria podemos ver el uso de caracterizaciones para ubicar pensamiento colectivos; por ejemplo *El laberinto de la soledad* de Octavio Paz, *El espejo enterrado* Carlos Fuentes, *La jaula de la melancolía* de Bartra, etc. intentan caracterizar una *mexicanidad*, *latinoamericanidad*, etc. con referencias a una tristeza, melancolía, etc. y que nos recuerda esta delgada línea del relato y la interpretación sobre la sociedad que mencionaba Geertz.

Lo que bien podríamos tocar con la identidad en términos sociales es ubicar que es una categoría que permite agrupar el sentido de ciertas relaciones o símbolos (identificaciones) y que dan pie a contrastarlas a nivel particular lexical frente a las acciones que determinar un acontecer colectivo. Por un lado podemos categorizar elementos de una comunidad tomando en cuenta la naturaleza dinámica y cambiante mientras que, por otro lado, dan prueba material de un sentido inmanente, ideológico en lo que aglutina simbólicamente a la comunidad.

Estos márgenes, estarían constreñidos en variables conceptuales que tañen al grupo o colectividad y que sólo guiarían el sentido de la representación y lo identitario como acto semiótico y social.

---

<sup>42</sup> Gilberto Giménez. *Cultura, identidad y proceso de individualización*. pág 3



### **a) Identidad colectiva y social entre lo global y lo económico**

Este apartado resulta importante para el presente estudio porque podemos reconocer ciertas aristas de significación (Semiótica) o del contexto humano que sirven para comprender la dinámica de la identidad y su relación con el fenómeno alimentario actualmente.

En estos términos, si bien la reflexión de la globalización está inserta dentro de los patrones de comprensión de la identidad a través de un proceso de la modernidad y la historia reflexiva de la Antropología por comprender comunidad ajenas a occidente, el término se halla vinculado más a los procesos económicos o de extensión de valores sobre contextos propios o ajenos de occidente lo que hace pensar en una suerte de hibridación y una gran paradoja en conceptualizar las diferencias culturales bajo un humanismo moderno. Echeverría menciona algo al respecto:

*“La cultura moderna puede ser caracterizada como una reproducción de identidades de todo tipo que – en el énfasis propio de su momento autocrítico- se desenvuelve en medio de una contradicción insalvable, misma que se contrapone su necesidad de impugnar la inconsistencia de las formas identitarias arcaicas- carentes del fundamento que determinaba su concreción antes de la modernidad- a su necesidad de cuestionar la vaciedad de las nuevas formas identitarias con las que el “humanismo” moderno pretende sustituir a las primeras”.*<sup>43</sup>

Pensemos en un breve ejemplo, ir a un mercado popular y concebir un platillo alimenticio propio de un contexto identitario con el comensal; comer *tlacoyos* con un refresco de cola. Por lo tanto hablamos de un proceso de hibridación en nuestra cosmovisión o nuestros hábitos en la actualidad. La identidad se modifica bajo estos patrones, por así decirlo, extensionistas sufre de un proceso de *desarraigo* como señala Echeverría:

---

<sup>43</sup> Bolívar Echeverría. *Definición de cultura*, pág 266.

*“La experiencia del “desarraigo” como falta de sentido y falta de consistencia de las cualidades del mundo de la vida es la experiencia del fracaso fundamental de la modernidad capitalista; el desperdicio de la oportunidad que está en la esencia de la modernidad de una “revolución en la identidad” o, mejor dicho, de una revolución en el modo de dar concreción a las necesidades”<sup>44</sup>*

En este sentido, bien parece que la identidad requiere su comprensión entre la crisis de la misma, en el proceso de cambio tal como la mutabilidad de los significados. Por tanto, hay dos procesos, entre otros, que bien condensan este fenómeno, la cuestión global y económica como un discurso prominente en la consideración de las apropiaciones e hibridaciones culturales o reconocimiento de las mismas.

### ***b) Identidad entre globalidad y economía***

El tema de la globalización o mundialización sugiere, entre otras cosas, discutir los aspectos históricos de occidente sobre las integraciones culturales, informativas y económicas de los últimos cinco siglos. Por una parte, se inicia un debate entre lo local y lo global así como la búsqueda de un origen y un devenir histórico. En términos de conceptuales también se han integrado metáforas como aldea global<sup>45</sup> o aristas que tocan los problemas de identificación nacional, las telecomunicaciones o dimensiones mercantiles en el sistema capitalista.

---

<sup>44</sup> Bolívar Echeverría. *Op. Cit.*, pág. 270.

<sup>45</sup> En el aspecto terminológico, “aldea global” parte de una concepción del mundo moderno y tecnificado. Marshall McLuhan elaboró varios planteamientos que deseaban concebir el progreso tecnológico y como se aplicaban a la sociedad. Sus ideas son reconocidas en torno a una evolución en medios comunicativos y medios de vida (*el medio es el mensaje*) y su tratado por consiguiente, vislumbrar al ser humano dependiente de objetos, tecnología o herramientas. En esa rúbrica la escritura ha sido parte fundamental en la historia de occidente para crear convenciones y por ende se ha tomado como parte de la idea de la mentalidad humana.

El hombre ha llegado a un cierto progreso basado en convenciones de entendimiento; la tecnología y los medios de vida cambiaron, y Marshall se refiere como una primitiva aldea que se transformara hacia una aldea mundial gigantesca; la aldea global.

Es entonces, que se plantea la posible homogeneidad mundial, como aldea global o como un cultura general; principalmente justificado por los medios electrónicos de comunicación e información (principalmente los audiovisuales como los trascendentes), donde el público que cubren abarcan cada día mas. Pone por ejemplo, la mistificación de los personajes de televisión, la automatización de los servicios en que el hombre tiene a su disposición y la capacidad que tiene para transportarse. Relativamente, se maneja como si fuera un mundo pequeño, la aldea como lo fue en un principio.

“La escritura fonética trasladaba a un mundo visual al individuo tribal y lo invitaba a emprender la organización visual del espacio”, “Con la tecnología eléctrica instantánea, el globo no puede ser más grande que una aldea, y la naturaleza misma de la ciudad como forma predominante se disolverá inevitablemente como un fundido en una película”, “El pánico ante la automatización como amenaza de uniformidad a escala mundial no es sino la proyección en el porvenir de la estandarización y especialización mecánicas, que ahora pertenecen al pasado.” McLuhan Marshall. *Comprender los medios de comunicación*, págs: 113, 348, 362.

En esto conviene señalar que el fenómeno del capitalismo es un punto medular. El ser humano se encuentra, en muchos órdenes, vinculado a formas de intercambio material. En todo momento, hay veces que podemos ver órdenes sociales capitalista, precapitalistas o con modos de producción que obedecen a circunstancias materiales y tecnológicas del entorno. En el curso histórico del dominio occidental, ha prevalecido una situación de expansión de capitales y de un modo de pensamiento determinado que implica una relación de intercambio muy particular y que genera condiciones de desarraigo en diversas comunidades e individuos.

Según Giddens, la sociología comienza a atisbar su objeto de estudio con la modernidad y los hechos históricos urbanos e industriales<sup>46</sup>; la mirada del antropólogo, quizá, puede verse más, a través de pensar en otras realidades donde se da el hombre.

Dado el margen occidental o la hibridación compleja que tañe al mundo como interrelación global, las fronteras conceptuales como las físicas entre el hombre y lo social se entrecruzan. Un individuo que hoy podemos decir que vive en un contexto agrario puede ser afectado por la tecnología, la comunicación vía electrónica o diversas influencias del mundo urbano; por otro lado, un sujeto que vive en la urbanidad puede estar inmerso en un mundo de interpretaciones acerca de su identidad y generar tendencias que pueden ir de la tendencia mercantil o como un discurso en contra del mismo espacio económico (grupos de resistencia, los apocalípticos de Eco o una suerte de anomia para Durkheim). En este punto es que Geertz reflexionaba sobre mirar a occidente con ojos de antropólogo o quizá, como Auge, sentirnos investigadores en el subterráneo.

Esta delgada línea de la identidad, finalmente es la que se entretejen modos de representación del mundo con la complejidad de la interacción global desde la comunicación hasta el espacio capitalista. Gran parte de esta comprensión resurge por las diversas confrontaciones en el espacio público de los territorios, las lenguas, las comunidades indígenas hasta las confrontaciones entre pueblos o naciones como mencionaba Samuel Huntington en el *Choque de civilizaciones*. En el margen político local es notable ver estrategias emergentes como las denominaciones discursivas de *pueblos originarios* en función de las hibridaciones a las cuales estamos inmersos.

---

<sup>46</sup> Cfr. Anthony Giddens. Modernidad e identidad del yo, pág. 10  
Roberto Von Sprecher. *Teorías Sociológicas. Introducción a los contemporáneos*, pág. 88  
58

Por un lado, la globalización puede poner en duda muchas de las categorizaciones respecto al territorio, lo urbano, el uso de la lengua lo rural como figura identitaria mientras que por otro lado existe una búsqueda relacional de lo colectivo, el pensamiento colectivo, un *núcleo duro*, que pueda repercutir en un orden institucional (o a veces legal) que se defienda en términos políticos o sociales.

El fenómeno global, conlleva una marca de situación económica marcada por una especie específica de intercambio mercantil capitalista que pudiéramos categorizar desde imperialismo económico, neoliberalismo o casi liberalismo salvaje en determinados estratos que se combina con políticas nacionales muchas veces debilitada por los Estados nacionales en esta etapa histórica.

Resulta problemático enumerar todo un estado de la cuestión económica vinculada con la cultura y la identidad donde confrontamos varias posturas: Una teoría económica básica occidental que habla del usufructo del hombre hacia la naturaleza y los sistemas esenciales de intercambio (Adam Smith), una economía histórica y política que cuestiona todo la estratificación social y los problemas históricos de la acumulación originaria (Marx), el expansionismo económico o hegemonía occidental (Hobsbawm), una sociología encaminada a tratar la industria cultural como una confrontación a la elaboración tradicional de bienes y una Antropología económica que dimensiona la existencia necesaria de diversas formas de intercambio en diversas culturas (Marcel Mauss y los dones, el intercambio simbólico con Lévi-Strauss) u otros modos específicos de producción histórica (el *tequio* o sistema de tributos). Todo lo anterior, por lo regular, contribuye a una teoría económica general que nos sitúa en problemas evidentes de nuestra sociedad y que finalmente determinan gran parte de causal resolutivo y legal del reconocimiento de determinadas identidades que integran, a veces, de manera simbólica la lengua, el territorio en sus prácticas cotidianas.

En esto, parece situarnos en que mirar, nuevamente a las sociedades urbanas o rurales nos confronta a determinar nuevamente la representación que hacemos del mundo donde inmanentemente lo global y lo económico forman parte de una totalidad pues es difícil, en países, ahora llamados, de economía emergente esta difícil integración al mundo industrial con mercados que fluctúan con capital especulativo. En este sentido, resulta preocupante que la determinación del espacio que puede resultar de la identidad, sea urbano o rural puede estar determinado por una serie de elementos de mercado, producción o consumo.

*"las alteraciones en los estilos de vida se relacionan directamente con los cambios productivos, es decir, con la forma y organización de la producción, la vinculación de los mercados y el destino de los productos resultantes, en gran medida, del desarrollo tecnológico impulsado por los proceso de modernización y la globalización. Estas alteraciones permiten acceder al conocimiento de las relaciones sociales asentadas en las condiciones contemporáneas para la representación de la identidad"*<sup>47</sup>

La dinámica de integración global y económica, permite darnos marcadores históricos para la comprensión de una determinada identidad cultural en función de que se interrelaciona con otro tipo de representaciones particulares para una significación general. Son a partir de esos elementos que también podremos comprender como determinado fenómeno implican cambios de significación en la dimensión identitaria o en algún sistema de objetos alrededor de la identidad como puede ser la alimentación, el arte, la salud, entre otros.

---

<sup>47</sup> Hernán Salas. *Antropología, estudios rurales y cambio social. La globalización en la región lagunera.* pág..41  
60

“Dime lo que comes, te diré quién eres”

**Jean Anthelme Brillat-Savarin**

## **The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy**

### **CAPÍTULO 2. Cultura alimentaria**

En esta parte, discutiremos algunos puntos básicos respecto de cómo se integra la dinámica de la representación, la identidad cultural con el fenómeno alimentario como un estado del arte. Quisiéramos comenzar con un ejemplo: En la película *Cocina Política o Cocina de la ciudad (Especias, o Un toque de especias; Πολιτική Κουζίνα, 2003. Dir. Tassos Boulmetis)*, se trataba un factor de identidad política y la comida entre migrantes de Stanbul a Grecia donde por un lado, el sabor se recuerda como elemento importante de los lugares. En la misma obra, el abuelo que se queda en el primer país comienza a filosofar con la palabra gastronomía e intuye que hay una relación metafórica o con la astronomía por su carácter tan amplio (obviamente es un factor retórico para el argumento); con esta amplitud metasémico y metaplásmica (dicción fonológica) podemos darnos cuenta que hay una apertura grandiosa que podemos obtener al hablar de los alimentos y quizá muy desdeñada desde la Filosofía antigua occidental.

En términos totalmente lexicales, la palabra gastronomía es una concepción totalmente ubicada en un plano biológico por la dimensión gástrica y que será revalorada por Brillat-Savarin en algo más cultural. Aquí mismo podemos ver que hay algo parecido en la noción de alimento (*alimentum*) donde la partícula *alere*, como criar y crecer y *mento*, medio o instrumento, nos indican algo respecto aquello que permite crecer y subsistir<sup>48</sup>.

---

<sup>48</sup> Cfr. VV. AA. Diccionario de ciencias médicas, por una sociedad de los más célebres profesores de Europa, traducido al castellano por varios facultativos de esta Corte, tomo 1, pág. 339

Si nos referimos a lo culinario pensaremos en el espacio que determina la cocina (*culina*, y que coincidentemente coincide con la base *cultus*, culto<sup>49</sup>); propiamente el correlato sería la existencia de recetas y con el tiempo los recetarios (y cuando pensamos en recetarios históricos iríamos a *De re coquinaria* hecho por Marco Gavio Apicio).

Cuando hablamos de cultura alimentaría damos por hecho que forma parte de una orientación del mundo cultural y que puede estar relacionado con otros órdenes de la vida del hombre.

Lo biológico nos señala una interrelación entre los procesos citológicos, tisulares e histológicos que devienen en el contacto del sistema digestivo (y aledaños) y el alimento o la comida (la alimentación es disímil a la nutrición). En los caminos de la Lógica y la reflexión cultural observamos un orden múltiple de significaciones relativas al “¿Qué se come?” y “¿Cómo, dónde y por qué se come?” Si bien, hay una mezcla con el orden biológico para la conservación de la especie, coexiste el hecho de nombrar esa realidad con conceptos, adjetivos, enunciados y argumentos en las expresiones.

Si hiciéramos un recorrido en el estado de la cuestión respecto al tema culinario y lo gastronómico tendríamos varias variables respecto de la comida, la dimensión del sentido del gusto, la cocina, la nutrición, la escritura en recetarios o en literatura, los mitos, etc. Si bien podemos hacer un recorrido desde la Filosofía antigua hay una cierta desventaja en el sentido del gusto frente a otros grandes tópicos. En la tradición idealista de Platón, en el *Timeo*, el cuerpo es parte de una condición que puede alejarnos del sentido del alma cuando nos dejamos tentar por los excesos de la comida.

En la postura aristotélica, quizá hay una gran modificación y aceptación de los sentidos (ojo, oído, olfato, etc) porque a través de ellos conocemos los objetos del mundo. En la tradición metafísica vinculada con la razón y el conocimiento universal, el sentido del gusto se desdeña por una condición inductiva y particular; en la Filosofía clásica se han visto sentidos superiores que nos permiten tener juicios a distancia; de allí vendrá también una tradición de la estética que difícilmente abarca el terreno gastronómico al nivel de otros artes.

---

<sup>49</sup> Cfr. Estephano Ximenez. *Diccionario Manuale Latino-Hispanum*, pág. 192

Lo anterior se irá heredando en la edad media entre la postura escolástica y tomista para evitar dejarse llevar por las pasiones terrenales y depurar la razón o el espíritu. En los caminos empiristas de Hume (*Of the estándar of taste*) se retomará una metáfora que propiamente sitúa la gran diferencia entre la experiencia y la razón (a priori) en función de los juicios que pudiéramos darle al arte.<sup>50</sup> Quizá, Hume y su disertación empírica puede conectarse con que desde el latín la palabra del sabor deriva de *sapere* como conocer o tener inteligencia y que es afín a *sâpidus*<sup>51</sup>, sabroso, gustoso o juicio virtuoso; lo mismo con *sapio*<sup>52</sup>, como inteligente; ante ello, podríamos decir que la experimentación puede ser correlato del problema racional.

La propuesta kantiana media entre el racionalismo cartesiano y el empirismo para indicarnos nuestra limitación sobre el proceso de percepción. Es claro que la jerarquía de los sentidos viene jugar gran parte de su acercamiento entre lo que puede ser la relación fenoménica entre hombre y objeto (numeno). En otros caminos filosóficos posteriores existe poca importancia *al fenómeno en sí de la comida* (o la comida como fenómeno, ya en la mente). Quizá, hay maneras de generalizar el problema de las categorías y la representación de los objetos mientras que en otros, dichos objetos pueden ser cualquier cosa (lo cual, justifica la disertación primaria que tuvimos sobre la representación).

El trabajo de 1825, del jurista Jean Anthelme Brillat-Savarin, *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*, inaugura una dimensión realmente humanística que ahora conocemos como gastronomía y que da la reflexión artística sobre el pertinente juicio sobre un buen comer o degustar y que es propia de la dimensión moderna.

La reflexión cultural de la Antropología derivará a caminos entre lo biológico y lo social, así como otro tipo de disertaciones humanísticas, sobre todo en una dimensión de la praxis del hombre. Por un lado, las relaciones sociales o simbólicas son las que implican ¿cómo comer y en dónde comer? y muchos pensaremos en la ritualidad o la representación.

---

<sup>50</sup> Y que en su obra jamás implica la comida o habla de la misma. Quizá desdeñado también en su obra *Investigación sobre el entendimiento humano*, cuando en la consciencia reflexiva podríamos plantear la idea de algo que comemos.

<sup>51</sup> Blánquez. *Diccionario etimológico*, V.1., pág. 1384

<sup>52</sup> *ibid.*



Freud hizo muchas metáforas sobre el fenómeno totémico donde se alcanzaba simbólicamente la relación del sacrificio, o los elementos del *kinship* con base a la interacción social. En otros puntos, el materialismo, veía los elementos de intercambio entre lo que puede ser una mercancía y la subsistencia del hombre. Lévi-Strauss, planteó elementos de ritualidad en lo que era lo crudo y lo cocido, que más que nada, dio un perfil semiótico del asunto en una postura sincrónica.

Actualmente hay una mirada conjunta al ver el fenómeno gastronómico y alimentario. Podemos decir que dentro de la postura antropológica biológico-médica se puede ver la dimensión evolutiva de los homínidos y los efectos de acuerdo al medio ambiente; otra dimensión es la de los grupos humanos y los restos óseos para comprender la obtención de información acerca del medio social antiguo respecto de la comida; otra sería una postura muy cercana la medicina Hipocrática al ver una relación entre lo que se es y lo que se come, o en términos de ensayo y error, síntomas (enfermedad) y una relación de lo que puede tener relación en el organismo. Asimismo, hay elementos arqueológicos que permiten vislumbrar, los espacios como zonas de actividad respecto si estamos pisando una vieja cocina respecto al orden de los objetos. En el derrotero más común social, por lo regular hay un encuentro entre lo que son las formas actuales o heredadas del comer, su producción, etc.

En el área de estudios de comunicación, en un eje transdisciplinario, hay dos vertientes, la reflexión del área profesional y la complejidad de los estudios donde se vislumbran diversas teorías sobre el tema culinario reforzando la parte antropológica. En el área práctica, el oficio del periodismo especializado atisba ya una mirada muy cercana a la disertación artística sobre un buen comer<sup>53</sup>, o lo bello de un platillo quizá muy en el orden modernista de la cultura y la civilización; otro sería el de la publicidad desde la investigación de los productos alimenticios y las formas plásticas en que pueden anunciarse para la venta y la difusión<sup>54</sup>. En el área teórica, la reflexión va muy influenciada por la existencia de lenguajes que hacen alusión al fenómeno gastronómico, por ejemplo, la pintura, el cine, la literatura y que finalmente, dependen de categorías para ser dimensionados.

---

<sup>53</sup> Cfr. Julio Camba. *La casa de Lúculo*.

<sup>54</sup> En el libro *Los creadores de la imagen* de William Meyers se deriva la problemática de McDonalds y su imagen corporativa.

En este punto, encontraremos afinidades desde la propia lingüística, Lógica y Semiótica dado que en todo momento estamos categorizando la realidad o los objetos. Es en esa dimensión, la reflexión del oficio se conjuga con los enfoques transdisciplinarios desde el periodismo al investigador de marketing o de grupos de enfoque; en todo momento es evidente la claridad de las categorías por su dimensión comunicativa en elementos lingüísticos verbales (dulce, caliente, frío, amargo, etc.) por los diversos objetos analizados.

La reflexión y relación del hombre con lo biológico, la tecnología, el conocimiento o la comunicación pertenecen a una red cultural, por lo cual es necesario asumir la existencia de la cultura alimentaria dentro de un margen de estudio o la caracterización del concepto para acercarnos a este tipo de fenómenos. Existen definiciones que parten de lo biológico y que a veces pueden sintetizar todo el dominio tecnológico implícito. Dice Dora Centurión Hidalgo:

*"El conocimiento sobre la diversidad vegetal y animal en un escenario natural determinado como su aprovechamiento, el cual comprende la obtención de la especie alimentaria, su propagación, el almacenamiento de la parte comestible, su transformación en un platillo o guiso, los valores que el hombre les asigna a los alimentos, al igual que los hábitos de consumo y costumbre alrededor de ellos"*<sup>55</sup>

Bajo lo anterior es que vamos caracterizando el fenómeno de la comida con diversas relaciones. En la actualidad, esto va llamando la atención respecto de los modos en que la alimentación llega a cambiar tanto como los elementos que determinan una identidad. Tal como señala Felipe Torres, existe una necesidad de replantear o extender el concepto de la cultura alimentaria, además de las prácticas, con las representaciones, lo simbólico y las instituciones sobre todo en el mundo moderno que dialoga entre elementos urbanos, capitalistas y modernos.<sup>56</sup>

Por esta razón me parece adecuado plantear un esquema, en donde la cultura alimentaria, más que dar una definición tácita, debe caracterizarse en dimensiones para comprender su dinámica de significación.

---

<sup>55</sup> Dora Centurión Hidalgo et. al. *Cultura alimentaria tradicional de la Región Sierra de Tabasco*, pág. 17.

<sup>56</sup> Felipe Torres Torres. *La agricultura orgánica*, pág. 83

## 2.1. Dimensiones de la cultura alimentaria

En un ejercicio reflexivo entre lo antropológico y lo semiótico quisiera presentar una forma de deconstruir el fenómeno culinario, gastronómico, alimentario en lo cultural, más que nada en dimensiones. Lo anterior parte del problema de que más que encontrar aspectos o conceptos universales, bien podemos encontrar características o elementos relacionales para comprender una idea que nos acerca a un determinado fenómeno. El ejercicio, por supuesto se verá inacabado y por otro, como principio de un estado del arte y de un proyecto más ambicioso a continuar posteriormente. Por tanto, la información la hemos dividido en seis dimensiones (que podrán ser más) el aspecto alimentario en la cultura en: a) *Obtención*, b) *territorio*, c) *clasificación*, d) *identificación*, e) *manipulación*, f) *estética*, g) *praxis*, h) *ritualidad*, h) *intercambio* e i) *imagen*.

Asimismo, queremos señalar que estas dimensiones se encuentran en el propio fenómeno y que al hablar de niveles concatenados o en evolución directa uno tras otro sería errado tal como si en términos generales ubicáramos una ruptura histórica entre natura y cultura (si es que la hay); por un lado, es posible que se encuentren en actos diferentes y al mismo tiempo, una deconstrucción signica pues estamos, en cierta forma, cercanos a una *artrología* de la cultura.

### **a) Alimento y obtención**

En términos de la evolución de las especies y la selección natural, cada espécimen ha coexistido y coexiste bajo una interacción con el contexto; cada ser vivo ha logrado destacar en la medida que sus peculiaridades congenian con el ecosistema; por un lado la fuente de energía es cubierta y al mismo tiempo forma parte de una cadena trófica.

Si lo anterior lo circunscribimos al papel humano, dilucidaríamos que, hipotéticamente, lo más práctico sería reconocer una situación ecológica de la nutrición por cada ecosistema del planeta. En este punto, quizá, puede resultar la explicación antropológica más de carácter biológico y sustentado en la relación natural de qué obtenemos de la naturaleza y sí lo que obtenemos forma una parte de la subsistencia humana como especie. En breve la pregunta sobre algo ¿Esto se come?

Tomando en cuenta que dieta es la cantidad de alimentos obtenidos en un día, una dieta ideal converge en una problemática relacionada con la adaptación animal y que respondería a patrones de la selección natural. Mucho se ha buscado o reflexionado que desde el contexto, una dieta primitiva<sup>57</sup> o un régimen uso de alimentos poco preparados como en viejos tiempos de la humanidad puede basarse en el carácter biológico de necesidades primarias, mientras que, en términos evolutivos y en la selección natural, cada organismo tiene un índice de variabilidad específica que impide una dieta universal para todos (alergias); asimismo, en el curso de la historia, hemos perseverado en un libre albedrío donde las opciones para comer o beber parecen crecer, encubren y se alejan del simple carácter de satisfacción de nutrientes (por ejemplo, la obesidad en tiempo actuales).

Bajo un planteamiento tradicional de los estudios de la representación visual, por lo regular se comienza con la reflexión de la luz y el ojo y posteriormente se salta al elemento cognitivo para conectarse a la parte biológica que da sentido cualitativo a las figuras. De la misma forma, reflexionar sobre la comida, tiene su fisicalidad (así como la mediación de los signos como objetos) y se determina una cualidad. Bajo este supuesto, la materialidad del objeto comida o alimento de la naturaleza tiene ciertas características que se determinan en una interacción que va de lo químico a lo biológico (así como lo físico de la luz se traduce en información para el cerebro a nivel biológico).

En este primer punto, el primer contacto que tenemos es el *sentido del gusto*.

L. Marchand en 1906 describía al gusto así:

*“El gusto es entre nuestros sentido el que nos instruye sobre los movimientos especiales determinados en ciertos filetes nerviosos de la mucosa lingual por las substancias llamadas sápidas á causa de su propiedad particular”*<sup>58</sup>

Hemos de situar al órgano de la lengua, dentro del sentido del gusto, como receptáculo donde permanecen los sabores. A diferencia de la visión, el sabor tiene una naturaleza distinta al fenómeno del color que viene integrado ya en una recepción total; la lengua distingue de mejor manera la sapidéz en diversas partes de la misma.

---

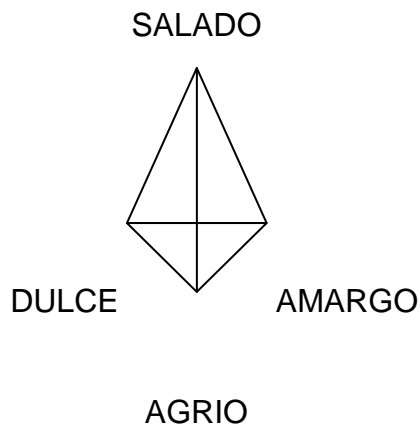
<sup>57</sup> Ruth Adams. *Comiendo en el edén*, pág. 8.

<sup>58</sup> L. Marchand. *El gusto*, pág. 88

En la especificidad de los sabores, hemos de encontrar una diversidad de clasificaciones. Antiguamente, entre el 2000 y 1500 a.C. la medicina Ayurvédica, bajo una cosmología de cinco elementos (*Panchmahabhuta*) que derivan a tres constituyente respecto a tres energías (creación, mantenimiento y destrucción; *Tridosha*), consideraba seis sabores (*Rasas*): dulce, ácido, salado, picante (compuesto por aire y fuego), amargo (aire y éter) y el astringente (aire y tierra), los cuales podían potenciar la curación o afectar al organismo.

Según Julio Camba describe la existencia de 2 sabores solamente, y otros 2 como fruto de irritación. Los sabores más reconocibles son el dulce y lo amargo; el salado y los ácidos son irritaciones. Desde principios del siglo XX se especificaron al menos 4: Salado, dulce, amargo y agrio.<sup>59</sup> Actualmente se han considerado otros en donde destaca el sabor del umami, característico del glutamato y alimentos con proteínas.<sup>60</sup>

#### Tetraedro del Gusto de Henning.1916



En términos actuales, la depuración de sabores es más compleja de acuerdo a los receptores de la lengua (sumado el umami).

*“la lengua detecta las moléculas sápidas en diferentes partes: sabor ácido (agrio), dulce (azúcar), salado, amargo (alcaloides y venenos) y umami (sabor carnosos de proteínas y aminoácidos).<sup>61</sup>*

<sup>59</sup> *ibíd.*, pág. 43

<sup>60</sup> Asimismo, se presupone un sabor metálico y uno alcalino. Cfr. Carolyn Korsmeyer. *El sentido del gusto*, pág. 110

<sup>61</sup> Alberto Requena Rodríguez y Luis Manuel Tomás Balibrea. *Triadas. Nuevas lecturas en ciencia y tecnología*, pág. 41

Sidney W. Mintz nos explica que el sabor dulce es innato en los seres humanos. En gran parte, se reconoce fisiológicamente la correspondencia del valor energético de la producción de glucosa. Por tanto, parece algo natural las asociaciones semánticas del dulce y lo placentero sobre otro tipo de sabores (de igual forma nos indicarían la cualidad del producto a digerir). En el caso de los cereales debemos de mencionar que se tratan de almidones que se transforman en azúcares con la reacción de la saliva humana, su transformación en glucosa es más lenta y por tanto, la recepción sávida se halla más condicionada; en el caso de una azúcar sobre el paladar, tratamos con una reacción más rápida en el placer y la promesa orgánica de sobrevivencia en el ser humano (En algunos estudios se indica que los bebés aceptan rápidamente este sabor<sup>62</sup>).

Asimismo, el gusto agrega la condición del olor como un complemento necesario para acompañar la naturaleza de la comida a través de la cavidad nasal, la nasofaringe, orofaringe y los tejidos epiteliales. La recepción por estas cavidades da pie al sentido del olfato respecto de los compuestos y emanación de olores:

*“Las verduras deben su aroma a compuestos derivados del azufre, en lugar de a los ésteres, como la fruta. La cebolla, el ajo, la col, et. Son bueno ejemplo. El mecanismo es enzimático, complejo, integrando metabolismo de ácidos grasos, hidratos de carbono y aminoácidos y los precursores no volátiles se convierten en compuestos azufrados.”<sup>63</sup>*

La comida también es forma y por ende, implica temperatura lo cual completa la recepción en la boca. En esto se implica una interacción básica que pueda conjugar otros sentidos dada la relación visual (grande, pequeño, colores)<sup>64</sup>, auditiva (“se mueve”, “está quemándose”) o táctil (temperatura, espinas, etc.; en el proceso evolutivo debemos de pensar en la existencia del pulgar para la conformación de un aprendizaje dado por la interacción o el trabajo). Por otro lado, en la sensibilidad de los tejidos bucales también se llegará a ver que hay personas que pueden jugar en la boca hasta adscribir una sensación placentera en el fenómeno de tragar; ciertamente ya se implican aquí elementos prestos a la identificación o la relación psicológica primaria del alimento.

---

<sup>62</sup> Jane Oggden. *Psicología de la alimentación*, pág. 40

<sup>63</sup> Alberto Requena Rodríguez y Luis Manuel Tomás Balibrea. *Triadas. Nuevas lecturas en ciencia y tecnología*, pág. 11

<sup>64</sup> El cine o la publicidad juega mucho con este papel; hay cientos de escenas cinematográficas que intentan jugar con el hambre.

Posteriormente existe un proceso paralelo en la conformación hombre-naturaleza con la comida: La respuesta nutricional y la respuesta cognitiva de placer. En el primer factor nos acercamos a un problema de salud donde puede llegar a aparecer la funcionalidad del alimento respecto al organismo.

*“La nutrición como proceso biológico, es más fundamental que el sexo. En la vida del organismo individual es el deseo más recurrente y primario, mientras que en la esfera mas amplia de la sociedad humana determina con mayor amplitud que cualquier otra función fisiológica, la naturaleza de las agrupaciones sociales y la forma en que adoptan sus actividades”*<sup>65</sup>

Cabe mencionar, de manera fundamental que alimentación es disímil a la nutrición, pues quizá, existen elemento que podemos comer y que quizá tengan una reacción en el organismo ajena a la alimentación (Una manía de comer tierra o morder hielo bajo una necesidad del cuerpo que demanda minerales; la búsqueda de saciedad sin tomar los aspectos que pueden tener algunos productos comerciales actuales).

En el sentido de la búsqueda de placer. Francisco Mora puede apuntar el sentido diferenciado entre comida y otros placeres como el sexo. Inclusive menciona, que en un experimento, cierto paciente, con la alternativa de mandar impulsos eléctricos para estimular la sexualidad al cerebro con un artefacto, podía aplazar la comida.

*“Alternativamente también se podría admitir la posibilidad de que el estímulo sensorial tras pasar la puerta de entrada a los sistema de recompensa, la amígdala, lleve la información directamente a circuitos de recompensa específicos y diferentes para cada tipo de placer”*.<sup>66</sup>

De acuerdo a lo anterior, podemos ver que la comida, bien se separa de un proceso digestivo y otro neuronal que determina una información.

---

<sup>65</sup> Audrey Richards citada por Sidney Mintz en *Dulzura y poder*, pág. 30. En inglés: *“Nutrition as a biological process is more fundamental than sex. In the life of the individual organism it is the more primary and recurrent physical want, while in the wider sphere of human society it determines, more largely than any other physiological function, the nature of social groupings, and the form their activities take”*. Audrey I Richards, *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the southern Bantu*, pág. 1

<sup>66</sup> Francisco Mora. *Los laberintos del placer en el cerebro humano*, pág. 52

En una primera determinación histórica, podríamos pensar en el proceso de los cazadores recolectores respecto al entorno y como lograron ubicarse en una dinámica cognitiva y adaptativa del contexto. Por otro lado, la dimensión agrícola y de domesticación, simplemente articula un proceso racional tecnológico y depurado en la obtención.

Pensar en la dimensión de obtención en el sentido cultural, primero deja una línea entre lo biológico y lo cultural; en ese camino, hace un trabajo básico de significación respecto si un objeto sirve para comer respecto al entorno ecológico y forma parte dentro del mundo circundante de la subsistencia.

### ***b) Alimento y territorio***

En la balanza biológica y formativa podemos reflexionar que el control del suministro energético por el hombre inútilmente determina sus condiciones somáticas (hasta hoy en día, existen algunas alergias frente a ciertos granos básicos de la alimentación milenaria como el trigo, el arroz o el maíz, etc.) y que, por otro lado, hay una búsqueda sintética del placer y/o el gusto de sabores y olores determinados en un contexto.

Dentro de este curso social histórico bien puede reconocerse el arraigo de alimentos y comida un espacio determinado. Cada región del planeta ofrece ciertas fuentes de energía con características únicas para el paladar y la elaboración de los platillos derivados se ven ciertamente influenciada por dicho carácter. En tal caso, el ser humano detecta cierto tipo de señales básicas (por la cavidad de la lengua) para reconocer la viable utilidad del alimento, por lo que reconocemos la existencia de un proceso biocultural.

Al reconocer la existencia de un objeto digerible, comible o comestible en su obtención también implica un lugar de obtención. Ese lugar es una territorialidad básica como igual puede suceder en animal y su entorno; en consecuencia, el hombre se sitúa temporal o permanentemente respecto de las fuentes básicas de sobrevivencia y de allí que puede implicar su asentamiento para poder vislumbrar hacia el futuro su permanencia. En algunos casos, el arraigo heredado al territorio puede ir contradiciendo la bonanza de recursos como sociedades recolectoras o en su caso, sociedad agrarias poco adaptadas a los cambios climáticos (por ejemplo el caso que recogía Luis Buñuel en *Las Hurdes, Tierra sin pan*, 1932)



Respecto a un alimento, aquí podemos definir orígenes de diversos productos de manera consciente o tangible y al mismo tiempo, de manera implícita o inconsciente en nuestro recuerdo espacial y temporal en lo ajeno. De allí que sobrevive una razón de ser en la identidad local con el alimento. Lorenzo Ochoa ha mencionado el concepto de *topofilia* al situar un determinado lazo afectivo con el espacio y la comida.

*“Topofilia es más que la mera sensación visual y esteticista de paisaje, ya que también involucra la vista, el olfato, el gusto, las relaciones de bienestar físico y familiar (1961), y aun del impacto urbano sobre el entorno geográfico.”*<sup>67</sup>

Por lo tanto, esta dimensión es correlato de la obtención en donde se implican todos los procesos que ya hemos descrito y que dan fe de una relación entre individuo, comida y espacio.

### **c) Alimento y clasificación**

Un carácter básico de la alimentación en la cultura va a ser la necesidad de ubicar a cada elemento respecto de un uso, su origen o su propiedad comestible entre otras. Por un lado hay una transformación de la realidad comestible en un *logos* para hacer eficiente la ubicación de cada elemento.

Podemos usar nuestros sentidos convencionales (vista, oído, olfato, prueba de sabor) para señalar que podemos comer, su estado de saludable. Asimismo podemos ver que también puede perturbar para alguien el desperdicio de comida o incluso la mezcla de los mismos (Algo como la escena de “Hostaria” de *I nuovo mostri*, 1977, Dino Risi, Ettore Scola y Mario Monicelli, dónde unos cocineros se enfrentan y terminan creando una sopa rara)

Cada individuo, grupo o sociedad puede implicar formas particulares para clasificar el tipo de alimentos. Ciertamente, lo que sucede en las dimensiones de obtención y territorio ya nos dan una suerte de primer ejercicio básico (¿Qué se come y de donde proviene lo que come?).

---

<sup>67</sup> Lorenzo Ochoa “Antropología y Topofilia”, en *Cuadernos de nutrición*, Vol. 32, no.4, pág.147

Cecil G. Helman dice que hay varias formas de clasificar la comida: a) comida y no comida, b) comida sagrada y profana, c) clasificaciones paralelas (que se den en varias partes del mundo elementos simbólicos entre los frío y lo caliente o relaciones dicotómicas entre elementos de comida), d) comida como medicina y medicina como comida, e) comida como veneno y c) comida sociales (para elementos rituales)<sup>68</sup>

Ciertamente, en algunos estudios como el de Levi-Straus hizo hincapié en hallar oposiciones entre sabores o modos en que se encontraban los alimentos respecto al contexto con una significación determinada (crudo-cocido; dulce-amargo).

Actualmente, hay modelos nutricionales con una pirámide alimenticia que ha determinado un modo de clasificación con base en las propiedades de los alimentos en donde se agrupan los carbohidratos, las grasas, las proteínas, las vitaminas, etc.

Debido a esto, el alimento en la cultura, siempre se halla, de una u otra manera categorizado, diferenciado y, algo que viene implícito, jerarquizado.

#### ***d) Alimento e Identificación***

En esta parte señalaremos la identificación como el nivel en que la identidad se aterriza por una convención, por su acontecer como símbolo o un aspecto deductivo dónde el individuo ata convencionalmente el significado de los objetos (nivel del interpretante).

Al pensar en la relación de identificación con la alimentación estamos en la delgada línea que guarda la identidad con respecto al individuo en una operación cognitiva en la interiorización y su devenir práctico tal como si habláramos también de una pragmática del fenómeno identitario respecto de su praxis.

---

<sup>68</sup> Cecil G. Helman. *Culture, Health and Illness*, págs. 53-61

Habíamos señalado antes que la representación se da como eje de la Lógica para un racionamiento determinado sobre un objeto, y por otro lado hay una operación que determina los modos en que se da la dimensión cognitiva. Es en esta cuestión operativa que se va gestando en la comida el acercamiento o rechazo de ciertos alimentos respecto la forma de experimentarlas. En algún momento el psicoanálisis hablaba de *huellas mnémicas* respecto de las representaciones en la forma en que fueron adscritas en la mente; del mismo modo hay un ejercicio relacional entre la comida lo que le imprime valores positivos o negativos desde un origen arbitrario y relacional.

En esta dimensión, puede verse el correlato experimental del origen de un proceso estético como lo sensible donde en algún momento de la vida, cada individuo, de acuerdo a su alimentación determina en *el mundo de la vida* el sentido que pueden tener los alimentos. La dieta personal está relacionada con el grupo; por un lado es inductiva y por otro convencionalizada donde intervienen factores económicos, sociales o relacionales por otro tipo de objetos.<sup>69</sup>

En esta parte podríamos rescatar que Jane Ogden sitúa a la comida como un elemento que determina valores de identidad personal (intimidad), identidad cultural (contexto) e interacción social (acto entre el placer y el poder)<sup>70</sup>.

En un primer señalamiento nos acercamos a procesos psicológicos que van determinando un aprendizaje, un conocimiento, un condicionamiento o conducta o una relación yoica. Después aparece un terreno ambiguo donde la identidad externa, un reconocimiento externo como *cosmo-degustación* (aludiendo a una *cosmovisión*) donde se reconoce como propio un objeto alimenticio lo cual implica una existencia *en una estructura de pensamientos subyacentes del pueblo de que se trate*.<sup>71</sup>

Aquí, estamos cercanos a una idea patrimonial intangible sobre los modos dinámicos (pragmática) para interpretar un alimento y que son parte de una formación social y que se materializan en las prácticas cotidianas.<sup>72</sup>

---

<sup>69</sup> Juana Camacho "Bueno para pensar. Comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi" en *Desarrollo con identidad: comunidad, cultura, y sustentabilidad en los Andes*, Robert E. Rhoades (ed.), pág. 237

<sup>70</sup> Jane Ogden. *Psicología de la alimentación*, págs. 67-75

<sup>71</sup> Marvin Harris. *Bueno para comer*, pág. 13

<sup>72</sup> David Lagunas. *Antropología y turismo: claves culturales y disciplinares*, pág.218.

### **e) Alimento y manipulación**

Manipulación nos puede dar una idea de control, orden y acto de interacción particular del hombre; la palabra *manipulus*<sup>73</sup> está relacionada con *manus*<sup>74</sup>, *mano*.<sup>75</sup> Ante esta situación hay muchos ejemplos empíricos; en la comida actual occidental se puede manejar la idea de la higiene y para ello hay una manipulación al respecto del desinfectado de los alimentos; si cavilamos en que queremos obtener pulpa de manzana (a menos que queramos cianuro de las semillas) habrá manipulación con un aparato punzocortante; si queremos mejorar la digestión de la carne la podemos cortar en pedazos o quemarla un poco; si queremos mejorar o cambiar el sabor de algo, añadimos otro producto.

La manipulación la podemos ver como externa fuera del proceso de ingestión, digestión (masticación salivación, digestión gástrica, digestión intestinal), absorción y egestión. En la cultura, pueden ayudarnos las manos o diversas herramientas para triturar al objeto (por ejemplo, la carne tártara que está molida) como un proceso pre-digestivo.

En paralelo, hay conocimiento determinado en cuanto a métodos y técnicas de manipulación. En este rubro es donde también podemos agregar los procedimientos derivados del fuego que implican formas básicas de cocimiento frente a los productos crudos o en determinado estado “natural” (que ya han sido seleccionados previamente); aquí es donde la investigación de Levi-Strauss da sentido en el margen de clases y subclases categóricas sobre hábitos de comensalidad<sup>76</sup> o como metáfora de proceso racional con la actividad humana (podrido/cocido= lento y rápido).

La manipulación del alimento se ha vuelto parte especializada a través de los modos de producción históricos (la tecnología, estratificación social, ideología, etc.) y diferencias culturales. En ello reparamos una condición de manipulación y depuración pues pueden existir platillo con una elaboración muy sencilla a otra muy compleja.

---

<sup>73</sup> Cfr. Estephano Ximenez. *Diccionario Manuale Latino-Hispanum*, pág. 435 (también se les llama *manipularius* a los soldados)

<sup>74</sup> Cfr. Estephano Ximenez. *Diccionario Manuale Latino-Hispanum*, pág. 436

<sup>75</sup> Algo interesante es que el pulgar de la mano ha sido un elemento trascendente en la evolución humana.

<sup>76</sup> Vegetariano =/= carnívoro = cocido =/= crudo =carne animal=carne humana. Cfr. Claude Levi-Strauss. *Mitologías II*.pág.31

Hoy en día, hay dietas popularizadas como “macrobióticas” parten de una reflexión sobre la degeneración que tenemos de una materia prima hasta diversos procesos más depurados. El mejor ejemplo es el *tofu*; el tofu o queso de soya es un producto que podríamos determinar en una tercera generación de su materia prima<sup>77</sup> el frijol de soya; la materia prima debe de pasar por un proceso físico y químico para obtener la leche como segunda generación y posteriormente pasa por otro proceso de cuajo para una tercera. Así podríamos pensar en que las barras energéticas de diversos granos se ubican con una depuración de primera o tercera generación. Aquí hay un debate (más popular que científico) sobre la obtención de vitaminas, minerales, enzimas o proteínas; químicamente (con compuestos o mezclas), físicamente (con temperaturas o actos mecánicos) o biológicamente (con fermentación o hasta procesos genéticos) hay una alteración material en virtud de mejorar o disminuir su calidad (por ejemplo, los procesos de cocimiento en exceso se acercan a la depuración del carbono) por lo que se piensa en dietas que por más puristas que suenen a veces pueden estar equivocadas; la zanahoria cocida es mejor porque aumenta sus antioxidantes y en otros casos, hay verduras que crudas pueden darnos más vitaminas.

Esta manipulación va más allá de la cocina, si tocamos los modos de producción. La agricultura, de alguna u otra forma depura el nivel de obtención de los alimentos. En cierta forma, la discusión actual sobre los Organismos Genéticamente Modificados o *GMO* (Genetically Modified Organisms) está ya controlada por el ser humano a partir de su manera sedentaria, pues ya implica una alteración ecológica en el entorno; pensemos en que el maíz fue producto de la manipulación del *teocintle* y que ciertamente nos acerca a los experimentos de Carl von Linné; el debate tendría que ir sobre el fin de la variedad más que sobre la manipulación misma.

El ser humano puede ir manipulando los objetos que van en su dieta desde antes de cocinarlos pues forman parte de una totalidad cultural. La manipulación está relacionada con la expansión o limitación de la producción dado que se aprovecha una determinada tecnología con un determinado modo de producción en un hábitat determinado.<sup>78</sup>

---

<sup>77</sup> Martha Elena Yamasaki. *Tofu*, pág.15

<sup>78</sup> Marvin Harris *Cultural materialism: The Struggle for a science of culture*, pág.52

El conocimiento de la realidad y los modos de producción se entremezclan con la manipulación; queda la posibilidad de incluir aquí la cuestión retórica de los alimentos y que ciertamente puede ir concatenada con la praxis social de la comida a elementos ajenos a la nutrición. Pensemos en los famosos videos de internet: *Epic meal* donde un grupo de muchachos constantemente están haciendo de la comida un deporte extremo por excederse en las calorías que están más allá de las recomendables para una persona de su edad; estas exageraciones nos hacen pensar que la comida puede expresarnos cosas o significarnos en la medida que nos adaptamos a ella y la manipulamos. Podemos hablar de la gula o podemos hablar de discursos controlados por la manipulación al estilo *master cheff* o incluso quedar bien en una cena. La manipulación trastoca una gramática, una sintaxis o una composición del platillo en función de que hay una búsqueda comunicativa tal como existen figuras de dicción en el habla; obviamente podríamos hablar de una retórica del gusto que se fundamenta *a posteriori* el *ethos*, *pathos* y *logos* cuando la otra persona degusta. Los sabores pueden darnos una experiencia determinada que en el conjunto, implican razonamientos o juicios. Lo retórico se torna un espacio donde la creatividad surge y como un correlato de la pragmática del signo (si pensamos que podemos significar de otro modo algo ya establecido en la dieta).

#### **f) Alimento y estética**

Podemos volvernos especialistas críticos en cine, teatro y otras artes observando; quizá degustando y saboreando, más allá de comer, podríamos volvernos críticos gastronómicos. Nuestros prejuicios se confrontan con la acción empírica de la sensibilidad ante ciertas formas más o menos instituidas por la cultura. Aquí hay una dualidad entre la hipótesis de la realidad ante un indicialidad o actualidad de la experiencia sensible que nos dará un saber añadido para un determinando juicio sobre los objetos.

Cuando situamos a la estética, mucho se vincula con el fenómeno (por decirlo de una forma introyectada en la interpretación del los objetos) del arte. En ello devienen muchas definiciones que mucho han recaído en la simplificación de la estética como proyecto filosófico o transdisciplina así como en la mistificación del arte.

Conviene dar un señalamiento propio de los antiguos conceptos y discusiones sobre la virtud, *arete*, *technai* de Platón (sobre todo en *Protagoras*) o Aristóteles (*Metafísica I*) donde se establece mucho la idea del hombre sobre un respectivo quehacer racional sobre un oficio o un conocimiento determinado. Según el estagirita, el arte cumple con el papel de los *universales* (conceptos generalizados unívocos o un papel lógico deductivo) como un saber que va más allá de la experiencia, lo cual se puede transmitir para que otra persona pueda realizarlo. En ello, bien se ha heredado una mistificación sobre el arte (cosa que también puede atarse a una estratificación social al determinar académicamente un supuesto saber hacer) y los que supuestamente lo saben (o ¿cómo lo saben?).

Por otro lado, como receptores asumimos una característica básica que tiene que ver con la sensopercepción y otra metafísica racional de poder determinar la cualidad de los objetos. La aisthesis tiene que lidiar con una materialidad determinada (o a veces vista como un discurso). Si aplicamos lo anterior al alimento manipulado implicamos nuestros prejuicios sobre la comida, nuestra experimentación y la determinación simbólica o racional que diremos sobre la vitualla.

A diferencia de muchas expresiones humanas como la pintura, el cine, la música, prevalece la mistificación del arte donde la comida (a menos que integremos al chef) se queda en un mundo cotidiano. Por un lado, la discusión de la gastronomía entra muy tarde en la discusión estética; queda muy claro que en la historia occidental de la Filosofía o la estética, los objetos a juzgar por excelencia tienen que ver con la vista y el oído. Ante esta primera jerarquía de los sentidos podemos pensar que el arte como objeto manipulado por el ser humano, puede estar intrínseco a una sensibilidad cotidiana (podríamos señalar el arte de saludar, hablar, silbar, escribir, etc.). Para ello, Katya Mandoky, habla de prosaica como la estética de lo cotidiano o de una sensibilidad diversificada en ámbitos más amplios de categorías canónicas del arte.

La pregunta que nos hacemos es ¿Por qué que en lo académico se marca una tendencia? ¿Cuántas veces encontramos libros que dicen historia del arte y la categoría es irresuelta por márgenes demasiado cortos?! Nos hablan de pintura, de música, cine, etc. Y tienen que ponerle el apellido de *arte gastronómico* para hacer la diferencia.

Ciertamente, a los interesados en desarrollar el tema de la comida resultan acogidos mejor por la Antropología, la sociología, la comunicación que por otras dimensiones que, ciertamente tienen toda la influencia canónica de las *Bellas artes* y que, tienen de por sí, una implicación entre cultura y estratificación social derivada de lo civilizado.

Aquí debemos de situar que la comida está inserta en un mundo artístico por lo que entre comensales deviene como un factor de sensibilidad por la experiencia y otro deductivo simbólico con las palabras o la opinión. En el debate marxista de Sánchez Vázquez hubo una búsqueda (poco duradera) de materializar a la estética al cambiar el sentido de la apreciación por la apropiación y ubicarla en las relaciones contextuales e históricas (un sentido básico del artificio); en ello se perdió la dimensión básica de lo sensible como correlato de una Poética (el objeto discursivo) y una Retórica (la acción y dominio del artista).

Roland Barthes, en su ensayo *El tercer sentido*, realmente se acerca a una problemática de la estética y la sensibilidad poco explicable como sentido obtuso en donde las experiencias parecen buscar una traducción en categorías; muy parecida a la semiosis del signo de Peirce.

En estos términos, si alguien degusta implica una dimensión estética (el acto de cocinar puede implicarlo si la acción misma genera una sensibilidad). Si observamos, tocamos y probamos un alimento manipulado lo confrontamos como un discurso o una creación (poiesis) y que, a la vez puede gustarnos (o convencernos en una dirección sumisa desde lo retórico<sup>79</sup>). La dimensión de la manipulación implica un saber, una técnica, una Retórica o un acto de nuevo orden (puede contravenir la norma, reconociendo los modos establecidos) como creación que es digno de ser experimentado por la sensibilidad (en esta dualidad se encierra lo artístico).

Por eso, quien dice que hace arte también está convencido de hacer una antiestética en oposición a la recepción de sujeto y su posible juicio<sup>80</sup>, y que, en realidad es una dimensión retórica.

---

<sup>79</sup> Recordemos que Aristóteles veía la Retórica en contraposición a la dialéctica (diálogo)

<sup>80</sup> Cfr. Luis Felipe Noé. *Antiestética*.



### **g) Alimento, praxis y práctica**

La concepción de praxis puede tener diversas acepciones. Praxis puede ser literalmente práctica o hacer; la praxis es un concepto reflexivo griego mientras que la práctica es la dimensión llana de la vida cotidiana. Dentro de lo meditabundo, antiguamente había la noción de realización como algo opuesto al concepto de “potencia” como lo que podía ser y que correspondía a un sentido metafísico (y también poético de la creación) de Aristóteles. Definir la praxis como acción por la acción nos encierra en un primer momento de la ejecución del hombre frente a su relación del objeto y que, sumado a una visión materialista (existen otras visiones como la de Hegel o Kant) profundiza la dialéctica entre lo ideado y la transformación de la realidad (más allá de la interpretación como dice la onceava tesis de Feuerbach). Tras el ejercicio humano con la realidad pueden ya estar indirectamente relacionadas la materia con sus consecuencias desde que pensamos cualquier cosa (como en el pragmatismo de Peirce o de James) para luego pasar a la ejecución.

Algo de esto ya lo habíamos tocado en la parte la manipulación del objeto alimenticio en dónde hay una condición de pensamiento causal y una consecuencia de transformación de su realidad; la diferencia aquí sería que esa manipulación como práctica tiene a su vez otras consecuencias.

*“...El pragmatismo y el marxismo dan un significado muy distinto a la práctica: en un caso y el: en un caso, acción subjetiva del individuo destinada a satisfacer sus intereses; en el otro, acción material objetiva, transformadora que responde a intereses sociales y que, considera desde un punto de vista histórico-social, no es sólo producción de una realidad material, sino creación y desarrollo incesantes de la realidad humana.”<sup>81</sup>*

La praxis nos lleva a pensar más allá de lo que podría ser la manipulación de un objeto (como en el sentido de la poiesis o la creación) y que en algunos casos puede consecuentar elementos sociales inintencionales en lo colectivo fuera de su origen intencional del sujeto como agente.

---

<sup>81</sup> Adolfo Sánchez Vázquez. *Filosofía de la praxis*. Pág 290

*“..La praxis intencional del individuo se funde con las de otros en una praxis inintencional —que unos y otros no han buscado ni querido— para producir resultados tampoco buscados ni queridos.”<sup>82</sup>*

En este caso, los fines consecuentes del alimento (ya sea cocinar por cocinar o comer por comer como acto transformador como beneficio para el cuerpo) pueden dar como resultado inintencional elementos ajenos a este principio dentro de lo colectivo. Por lo regular, no podemos encontrar a fenómenos dónde se implica el valor de un alimento respecto de condiciones ideológicas posibles que pueden obedecer a la estratificación social. El hecho de cocinar en determinada situación se transforma en servidumbre y el acto de comer se puede vislumbrar como acto de un estatus social propio de la estratificación social; obviamente, algunas malas críticas gastronómicas están aludiendo más a la praxis en el sentido consecuente que causal (por ejemplo, el detalle del orden de los cubiertos, el tipo de música y ambiente, etc.). En esta parte, lo prescriptivo sería que existiese una consciencia colectiva sobre la alimentación e incluso, saber que cierto tipo de consumo puede afectar socialmente en diversos estratos (por ejemplo, la sobreexplotación de recursos o la fuerza de trabajo).

Puede inducirse que al situar la praxis, en su sentido general, tiene una delgada línea con la experiencia estética como fenómeno sensible, de apreciación o apropiación y por otro lado, en su sentido transformador consecuente, tiene una derivación a lo que veremos por ritualidad.

### ***h) Alimento y ritualidad***

Esta dimensión trata de responder “¿Cuándo o cómo se debe comer?”. Ubicamos una idea de ritualidad que puede ser dimensionada como una práctica humana en torno a una costumbre con la posibilidad ajena a la sacralidad o la religiosidad. Si bien, la idea del rito, comienza con una parte mitológica e ideológica, deseamos plantear el alimento alrededor de ejes espaciales y temporales respecto al quehacer humano cotidiano y los aspectos particulares y generales que hacen de la comida un elemento de sentido para la totalidad colectiva y social y que va más allá del acto de subsistencia biológica.

---

<sup>82</sup> Adolfo Sánchez Vázquez. *Filosofía de la praxis*. Pág 411

Si bien, aquí se mezcla el territorio con los actos de obtención, clasificación, manipulación, estética, identificación y la acción del ser humano queremos añadir la conjugación entre el sujeto y el contexto de significación con la vida.

Lo anterior nos recuerda parte del campo de Bourdieu. Un objeto alimenticio puede ser propio para un acto social en determinada costumbre o un ritual, lo mismo que pudiera cumplir en otra dimensión fuera de ese espacio y volverse una mercancía u otra cosa.

En esta dimensión primero podemos continuar con el problema que se había dado con la identificación. La visión freudiana exploró de manera simbólica la relación ritual que guarda la comida en la vida cotidiana y en cierta forma deriva de una pulsión inconsciente de comer al otro. En cierta forma, la explicación de la tribu primigenia da pie, por un lado a la institución de la muerte de un macho primigenio que fue devorado por su grey y simbólicamente, por la culpa posterior sería recordado en la fiesta o la creación de mitos históricos que sirven como metáfora (Un Mesías crucificado que se entrega y simbólicamente permanece en su dimensión corpórea en el pan y el vino).

Dentro de lo cotidiano y siguiendo la explicación freudiana del malestar en la cultura podemos decir que las restricciones son las que le dan orden a la cultura. Los límites que un día se generaron se establecieron para respetar la norma. Si planteamos al sujeto en la modernidad hay tres grandes “no” que se establecen como regla en muchas de las sociedades: No mataras, No comerás a tu prójimo y No fornicaras; las tres se someten a un estado animal que se quiere evitar; hay derivados como el incesto, la condición de evitar hacer lo que quiere que no te hagan, o el hecho de considerar que existe cosas negadas a realizar.

Esto termina por generar símbolos en los actos humanos donde el alimento también puede entrar. Tan sólo recordemos las metáforas que se hacen en la película *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover* (1989) de Peter Greenaway dónde se ponen de manifiesto elemento totémicos del héroe, el villano, el sacrificio, etc.

La relación que guarda una comida con amigos o con la familia un lenguaje afectivo con determinados límites; desde el calostro de la madre se establece una expresión/recepción afectiva y que debe de ser limitada entre chupar y morder, entre la necesidad y lo permitido. En cierta forma se van generando prácticas institucionalizadas; muchos prefieren comer con alguien a comer solos por esa base afectiva.

Existe un límite social real de comernos al otro (mientras que en el deseo pudiéramos hacerlo simbólicamente). Si transgrediéramos la regla y sobrepasáramos esa moral establecida podemos hablar del fin de una idea de razón o pensar en algunos “monstruos” de literatura, el cinematógrafo (como en los psico-trillers tipo *The Silence of the Lambs*, 1990, Jonathan Demme) o algunos casos reales patológico como el del asesino Issei Sagawa que se comió a una chica.

En la vida cotidiana, la dimensión psicológica del yo se prueba en cada situación; hay normas que permiten comer algunos alimentos o inclusive, moderarse por una actitud cultural consciente. En este sentido, se genera una especie de ritualidad ajena a lo místico.

La ritualidad guarda una ideología o un mito. La mayor parte de religiones conllevan lugares y situaciones específicas que pueden incluir la comida o la propia clasificación de los alimentos (como el fenómeno *Kosher*) por una explicación de su realidad. También implica connotaciones e interpretaciones de los grupos ante las sectas en un mismo contexto (en algún momento, a los primeros cristianos se les culpó de canibalismo, posiblemente para justificar su persecución)<sup>83</sup>. Asimismo, también, en un orden temporal, la forma del trabajo en la agricultura puede estar bajo una guía ritual determinada.

Si trasladamos la comida a los modos modernos de adaptación social a la vida cotidiana occidental en términos de globalización y economía podemos ver choques culturales (como lo que puede significar una hamburguesa de *McDonalds* en la India) o las modificaciones necesarias para adaptar productos (Coca-cola y el manejo del sabor en varias regiones el mundo).

---

<sup>83</sup> Juan de Churruca. *Cristianismo y mundo romano*, pág. 408

Algunos objetos cambian su ritualidad común a una individual pues también pueden perder su sentido comunitario como por ejemplo, una golosina que está regulada en porciones individuales a diferencia de un postre que pudiese repartirse entre varias personas (de hecho, el uso del azúcar ha caminado como un símbolo del capitalismo por el modo de producción industrial así como por su diversificación masiva).

En estos regímenes de adaptación contemporánea, la identificación cultural sale a flote y se van generando elementos de integración social que provienen de ritos. Muchas veces la existencia de grandes bailes y fiestas conllevan grandes comilonas; en algunos casos en México sucede que la gente puede endeudarse festejar un santo patrono. Gran parte de los calendarios agrícolas se han quedado de manera inmanente por este tipo de fiestas que permiten un sentido de identidad reflejando una dimensión temporal de la comida y la pertenencia. Por un lado, los alimentos cambian así como las festividades en dónde podemos ver, ligeramente, una herencia medieval que se integra en una gran cosmovisión entre lo público, el carnaval y la religiosidad íntima del cristianismo.<sup>84</sup>

La comida sugiere su fenómeno comunicativo que permite relacionarnos o ser motivo de vinculación. El alimento puede ser pretexto para flirtear o para quedar bien con las esferas más reconocidas de la sociedad. Se vuelve un signo relacional, convencional o un símbolo que integra en la práctica todo aquello inserto previamente en la vida familiar y cercana. Dice mucho de nosotros la forma en que nos sentamos a la mesa, la forma en que comemos y la forma en que nos desarrollamos durante esto. Así sucede en el filme *La cena* (1998) de Ettore Scola dónde la plática, los gustos y los hábitos giran alrededor de la comida como algo cotidiano en que pocas veces ponemos atención; otro ejemplo es *El Discreto Encanto La Burguesía* (1972, Luis Buñuel) donde un banquetes reúne a la clase alta.

De aquí también podemos derivar que existen elementos que genera la comida y que son los espacios para cocinar. Estas áreas de acción implican un espacio íntimo de creación y que los espacios se han determinado como indispensables en la configuración de una vivienda y una sociedad. Lo mismo sucede con otros lugares como los mercados o los restaurantes que guardan la interacción social desde cierta perspectiva grupal o colectiva tal como en la ritualidad existe un templo o un lugar sagrado.

---

<sup>84</sup> Cfr. Mijail Bajtin – *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento. El contexto de François Rabelais*, págs. 10-11, 14-18

## ***i) Alimento e intercambio***

Al hablar de intercambio podemos referirnos a un fenómeno de resignificación de objetos o lo que entendemos por degeneración del signo o semiosis (el interpretante traduce una y otra vez el significado de algo en otra cosa en un ciclo infinito). En este sentido un objeto que tiene un valor de uso, desde la perspectiva marxista ha implicado también tener un valor de cambio (en la lectura estructuralista del signo de Saussure se llegó a tocar alguna vez esta idea con respecto de los signos lingüísticos).

Si lo anterior lo cruzamos con la comida podemos encontrar elementos interpretativos sobre su significado en cuanto al trabajo socialmente necesario para producirla (el significado del trabajo de la tierra, su traslado, los ingredientes y el modelo de servidumbre o de "autoservidumbre" para llevarlo a la mesa), la comparativa con otros alimentos o con objetos ajenos a la alimentación como son los valores de cambio.

Anteriormente, habíamos señalado que en la manipulación de la comida se implica un modo de producción determinado y que en él hay una consideración tecnológica. Como bien básico de subsistencia, la comida o la forma para llegar a ella requiera un proceso histórico de división del trabajo y por tanto implica comunicación y relación entre individuos. A este punto, y bajo el mítico proceso de acumulación originaria que señalaba la apropiación de los medios de producción determinó, en un derrotero material, diversas formas de intercambio para facilitar la adquisición de bienes así como la estratificación social.

En el fenómeno que guarda la identidad y lo económico podemos vislumbrar que existen modos particulares de acercarnos diversas lógicas de intercambio adentro o fuera de occidente. La comida, puede ser traducida en estas dimensiones, pues por un lado implica reconocer el valor de la fuerza de trabajo o simplemente verla inserta dentro de los sistemas de intercambio de bienes (dinero, trueque o dones donde se generan relaciones simbólicas o arbitrarias).

Las sociedades precapitalistas o capitalistas han dependido de intercambio de bienes y la comida se encuentra integrada.

En este sentido, la vinculación del alimento como valor de uso está implicando lo que señalaba Marx respecto al fenómeno de acumulación originaria cuando alguien desea dominar los medios de producción. Eso implica un modo de privatización de los recursos para generar ganancia a partir de los elementos mínimos de inversión; por ejemplo la película *Redes* (1936, Dir. Fred Zinneman y Emilio Gómez Muriel) muestra como unos pescadores se confrontan ante un comprador que pide bajo precio su mercancía, ello ocasiona riñas y protestas en el pueblo; algo afín sucede con el escenario de jornaleras en *Riso amaro* (1949, Giseppe de Santis).

Si se dimensionan los servicios, el mero acto de cocinar se transforma en un acto de subordinación sobre otro personaje dominante desde lo doméstico (el matrimonio como apropiación mercantil de la mujer) a lo público (agricultores y ganaderos como servidumbre; empleados en la venta de materias primas; trabajadores de servicios de alimentación).

En ello también convergen las contradicciones del capitalismo en beneficio del valor económico dónde mayor demanda sobre la oferta, aumenta el precio; por ello, las paradojas del desperdicio de alimentos cuando existe sobreproducción para mantener el valor de las mercancías.

En el caso más benéfico, la identidad, vista a través de un producto de manufactura alimenticia da por ende un sentido turístico o de valor económico a través del objeto y el territorio tal como los vinos o las bebidas alcohólicas de origen. Asimismo, en esta preocupación se ha buscado señalar considerablemente la comida como patrimonio inmaterial pues siempre hay un riesgo entre la tendencia de las patentes y el usufructo así como lo que realizan las diversas corporaciones con la manipulación genética de granos.

## ***j) Alimento e imagen***

La imagen es un concepto amplio que puede verse en dos niveles, uno que parte desde lo cotidiano y otro que sería dentro de un lenguaje académico y filosófico. Cuando uno precisa la palabra estética, sólo en lo popular se puede pensar en un lugar para el arreglo del cabello mientras que en lo académico se utiliza una dimensión profunda. Lo mismo sucede con la imagen cuando se subraya popularmente al objeto visual (o que puede ser aprehendido de esa manera) ante la dimensión filosófica, académica y científica (cosa que hemos ya abordado anteriormente con el tema de la representación).

Hasta hace una década, era extraño pensar en un alimento en este nivel imagen tal como tratar a otro objeto auditivo, táctil, visual, etc. De hecho, por experiencia personal, el tema me llevó a encontrar la cerrazón en algunos académicos de comunicación (con aspiraciones a diseñadores gráficos o pintores) en tratar objetos ajenos al fenómeno visual en la materia de teoría de la imagen. Es más, sucede que pocos encuentran una diferencia en tratar a la teoría de la imagen con una materia de discurso visual o composición visual. Esa lectura pobre debe quedar despejada en esta parte y debo de añadir que por la misma razón, el derrotero de esta investigación ha sido parte de esas incipientes discusiones.

Ahora, entre lo antropológico, lo filosófico y lo semiótico, podemos pensar que la comida se encuentra en un eje de la significación y la semiosis (o degeneración del signo) desde su cualidad, su actualidad y su relación a otros órdenes de la expresión humana. En este sentido, todo aquel que piense en el nivel de imagen del alimento puede pensar en la dirección de la traducción visual del fenómeno imaginario como una foto, una naturaleza muerta, un dibujo y olvida otro tipo de representaciones como el recuerdo de un sabor, pensar la forma y textura, la categoría lógica, la poesía o la escritura sobre la comida, etc.

Sartre se acercó mucho a la imagen como una acción en función de un aterrizaje cognitivo muy parecido al empirismo de Hume y que de una u otra manera nos implicaría una Antropología pragmática afines a Kant sobre la interioridad y la exterioridad en tanto que conocemos por los conceptos; si tratamos la idea etimológica de re-presentación (*volver a estar delante de algo* respecto de *un pensamiento o un sentido*) la comida tanto en una posibilidad de una idea a priori de la realidad, un encuentro empírico o una deducción racional sobre su significado.



De acuerdo a Fernando Zamora, la imagen puede tratarse en dos vías: a) en el objeto como imagen sensible y b) como imagen no-sensible (la parte conceptual).<sup>85</sup> Si lo aplicamos a la comida, su dimensión de imagen sensible es el objeto material que implica una relación con el sentido del gusto (allí implicaríamos una cualidad en el objeto); si lo vemos en condición Semiótica hay una parte de la significación motivada alrededor de los sentidos (olor, sabor, posibilidad de comer) y la otra parte sería arbitraria (codificación como las implicaciones sociales y culturales del alimento).

El mundo de una comida esta concatenada con los sentidos dónde el encuentro del saboreo y degustación implica una hipótesis (conocimiento a priori o imagen no sensible), una inducción como acto de conocimiento empírico posiblemente nuevo (imagen sensible) o que actualiza la memoria o la construcción conceptual previa (de una imagen no sensible) con ese elemento (visualidad, olfatividad, forma, etc.) para dar un razonamiento derivado de ese objeto alimenticio que sería una imagen no sensible pero con una condición de representación intelectual.

De acuerdo a la Lógica, el concepto de representación intelectual es la categoría universalizada de los objetos. Por ejemplo, todos podemos tener una experiencia del objeto mesa (en términos lógico se llama representación sensible y similar a lo que veíamos como imagen sensible) la cuál puede diferir en cada experiencia si nos encontramos esa substancia accidentada de diferente forma (lugar, tiempo, posición, etc.); a partir de esas ideas derivamos una esencia abstracta como representación intelectual (si nos encontramos el término de mesa, podemos entender una idea fija del objeto).

En este caso, un platillo como representación sensible sería una abstracción de dicha vianda respecto de una generalidad para poder aplicar analíticamente (por extensión) un caso similar. Si voy a una cafetería y pido una hamburguesa y me encuentro con más jitomate que lechuga, el concepto general se mantiene. En una situación inversa, un cóctel de frutas mantiene su representación intelectual a partir del contenido de frutas; como representación sensible es pensar los casos particulares de la experiencia (un cóctel de fresas, papaya, manzana a otro que tiene piña, papaya y plátano).

---

<sup>85</sup> Cfr. Fernando Zamora. *Filosofía de la imagen*, págs. 143-145

La imagen sensible conlleva una condición de cualidad; su codificación, así como su confrontación en lo inductivo y lo deductivo implica a las categorías con las que confrontamos a la sustancia. De manera antropológica, este acercamiento se había dado con el relativismo lingüístico de Whorf cuando se presentaba la idea de que con las palabras ya se interpretaba de alguna forma la realidad y el mundo.

Todo fenómeno de imagen, va encaminada a nuestro lenguaje base que es lo verbal como codificación de objetos y trabaja linealmente en el pensamiento (*una imagen vale más que mil palabras, lo anterior está escrito con palabras*).

Cuando reflexionamos sobre los objetos de la mente, el lenguaje estudia al lenguaje propiamente, lo que llamamos metalenguaje. Bajo esa reflexión metalingüística implicamos una semiosis sobre la dimensión de la imagen y por ende, la transformación del signo.

En términos semióticos, cuando nos encontramos con una obra literaria que toma con detenimiento al fenómeno gastronómico con alusiones a otros elementos (por ejemplo, *Como agua para chocolate*, Laura Esquivel) o vislumbramos un recetario, en alguna parte el interpretante encuentra un metalenguaje para traducir lo esencial de ese platillo a la relación con otra cosa (la praxis, la ritualidad, la manipulación, etc.). Así pues, es una forma de encontrar en esta discursividad, una determinada ideología que encierra la comida, por tanto hay implicaciones de identidad y cosmovisión que están dadas por un contexto ya dado en el propio signo.

La comida entonces, en estos términos, al implicar la búsqueda de los universales, genera una representación compartida como un modo de interpretar al objeto como signo. Lo anterior es afín concepto de *interpretante* de Peirce dónde se establece un hábito.

Asimismo, hay una dinámica de la interpretación que puede ir derivando a nuevas significaciones así como su traducción a otros órdenes de expresión. Es allí donde los filmes, las pinturas, las fotografías, melodías, esculturas, pueden darnos un segundo orden de la imagen sensible de la comida (como un signo dentro de otro signo que en un eje de representación intelectual genera sentido y un modo de interpretación colectiva).

En algunos casos, la representación derivada de la comida puede centrarse en los símbolos como signos convencionales; esto lo hemos visto con la significación derivada del sentido que puede tener el alimento como mercancía como valor de cambio frente a su valor de uso.

En este sentido vale un paréntesis respecto de la construcción simbólica como fenómeno de representación. En *La llama doble* de Octavio Paz, las palabras que hablan de sexualidad se vuelven una metáfora como un erotismo entre el lector y su idea; si hablamos de poesía, muchas veces se puede vincular directamente la representación intelectual del amor; el problema es que realmente alcanzamos sólo una dimensión erótica que puede cobrar sentido con una determinada experiencia (un juicio a posteriori, una representación sensible).

Tal como la Lógica sólo puede alcanzar la realidad a través de la búsqueda de la verdad por las categorías enunciadas, cuando encontramos un recetario, sólo alcanzamos representaciones sensibles o intelectuales por la referencia de la comida y el modo de preparación. Allí aparece el símbolo como una especie de representación deductiva de la comida frente a la realidad misma.

De acuerdo a la Semiótica peirciana, un alimento visto como signo ofrece varios momentos o categorías faeroscópicas (un faneron es todo lo que hay en la mente). Un nivel abductivo se puede inferir la cualidad del signo en sí por la recepción inmediata (cualisigno con la acción posible y recepcional del alguno de los sentidos; un icono visual, un icono del gusto o de otro sentido en su cualidad de objeto; un rhema, término o palabra aislada con la que designamos al alimento). Un nivel inductivo dónde hay una ruta empírica como actualidad (un sinsigno respecto de la posible cosa alimenticia, un indicio respecto de su condición de objeto al reconocer las formas, sabores, colores; un decisigno como una sentencia respecto de esa experiencia, por ejemplo “esta manzana sabe ácida”). Un tercer momento y nivel deductivo (un legisigno cuando determinamos como posible signo que es comida; un símbolo al derivar elementos convencionales respecto de ese alimento; un argumento como la explicación de esa comida a través de varios enunciados).

Es en este rubro las significaciones derivadas de un contexto están sometidas a códigos del gusto. En este sentido, la Semiótica nos permite la organización de esta multiplicidad de factores como menciona Eco:

*“Códigos del gusto. Además de las diferencias de gusto implícitas en cada civilización, con la posibilidad de sistemas de oposiciones que regulen el apareamiento de distintos sabores, pueden individualizarse algunas convenciones sobre composición de comidas y sobre las reglas para servirlos. Lo mismo puede decirse de las bebidas. Existe además el ámbito de los sistemas connotativos y sinestésicos (el <<sabor fuerte>>”; o las transposiciones metafóricas de las denominaciones de sabores a otros dominios, como <<dulce amor>>).”<sup>86</sup>*

Nosotros aplicaremos dicho término respecto de la apertura de significación que ofrece el símbolo y como un factor metafórico de la representación cultural que persevera dentro de una receta o forma de preparación según el carácter mencionado respecto al *interpretante final*.

En esta dimensión, por ende hay un dominio explicativo del símbolo en la argumentación respecto al alimento que trabajaremos en la relación sujeto y realidad como representación (allí se implica la necesidad de la clasificación, la categorización y la comunicación viendo al objeto alimenticio como signo y discurso). Así, es posible aterrizar las otras dimensiones que hemos mencionado como relaciones simbólicas o relacionales del alimento como imagen.

La interacción entre cada campo nos puede resultar un tanto compleja en función que podemos ir problematizando fenómenos de la cultura alimentaria. En este camino esquematizamos, como breve ejercicio, las anteriores dimensiones en tanto el acercamiento general que podemos tener. Ciertamente puede escaparse muchas otras problemáticas por la diversidad de combinaciones que pudiéramos obtener (fig.3).

---

<sup>86</sup> Umberto Eco. *La estructura ausente*, pág. 13.

Figura 3: Problemáticas posibles de la Antropología.

**Dimensiones de la cultura alimentaria y su campo transdisciplinar.**

Áreas a conectar con la Antropología social.	Dimensión	Ejemplo de estudio
Biología Antropología física Geografía Medicina	<b>Obtención</b>	Repercusión de la dieta y sus componentes
Arqueología Geografía Biología Antropología física	<b>Territorio</b>	Relación entre humano y naturaleza respecto de cultivo y consumo de algún alimento
Lógica Etnología Antropología física Botánica Biología	<b>Clasificación</b>	Comidas respectivas de cada región. Ingredientes para un uso específico. Comida festiva, comida diaria.
Filosofía Lógica Semiótica Psicología Biología Geografía Demografía Teoría social Antropología física	<b>Identidad e Identificación</b>	Relación de un alimento con un grupo social, étnico, geográfico, etc.
Psicología Sociología Arqueología Física Química Antropología física	<b>Manipulación</b>	Preparación de determinado alimento. Recetarios. Aplicación tecnológica para la elaboración.
Filosofía Arte y humanidades Psicología	<b>Estética</b>	El alimento como arte. La recepción del alimento respecto de un juicio cultural. Creación culinaria.
Filosofía Teoría social	<b>Praxis</b>	Implicaciones sociales del consumo de un alimento.
Psicología Teoría Social Etnología	<b>Ritualidad</b>	El consumo y preparación del alimento respecto de una práctica
Economía Teoría social	<b>Intercambio</b>	Valor del alimento respecto de la economía. Venta de la comida.
Semiótica pragmática Semiótica estructural Antropología pragmática	<b>Imagen</b>	Cosmovisión, percepción, significación, términos o palabra sobre el alimento.

En realidad, el fruto de caracterizar la cultura alimentaria es que la problematización posible va encaminada en suponer redes posibles sobre las dimensiones; en todo momento

estarán entrelazadas mientras que conceptualmente y es cómo podemos irnos acercándonos al fenómeno.

## **2.2. Reflexiones semióticas y antropológicas**

En este bosquejo debemos de vislumbrar la importancia de situar lazos determinados que una cultura alimentaria genera con la identidad y la representación como base principal para nuestro estudio semiótico y antropológico.

Si ahondamos en el arraigo de consumo atado a una semiosis cultural (por las costumbres, mitos y/o ritualidades antiguas) podríamos suponer que hay ciertas necesidades alimenticias para el desgaste de energía propia para el área o ecosistema. Bajo ese aspecto, existe una relación biológica y luego otra cultural que, por la propia herencia social (un sabor atado a una ideología) implica la reflexión entre humano y naturaleza. En tal vía hemos de tratar que ciertas representaciones guardan necesidades orgánicas y otra parte lado, consideraciones simbólicas; algunos elementos básicos de ciertas recetas parecen quedar permanentes dentro de una línea diacrónica por su eficacia biológica mientras otra sigue una presentación como eficacia simbólica.

Un objeto que puede ser concebido como comestible se encuentra codificado por configuraciones culturales que determinan una significación compartida, valores sociales y elementos de juicio respecto al uso del alimento (una manzana representa también un significado socializado de ese producto sin la necesidad de experimentar si nos puede generar un daño al comerlo; hay una idea a priori de la manzana como objeto comestible que es una representación intelectual o la esencia conceptual de la misma). Al ubicar la dimensión de la obtención de nutrientes (o de placer) del producto alimenticio también reconocemos que la manera de pensarlo es una posibilidad de acercarnos a la identidad cultural (cuando se reconoce que dicho objeto tiene una relación de identificación con los valores de alimentación de un contexto determinado). El mejor caso de ello es cuando conocemos alimentos de otra región que desconocemos y al reconocer por las personas que se come, nos confrontamos a valores distintos de identidad.

La interpretación de la comida se puede dividir en un proceso de conocimiento entre lo operativo biológico-psicológico (señales de placer por deglución, digestión, nutrición, etc.) y lo representacional lógico que implica la cultura y la sociedad.<sup>87</sup> Si esto lo aterrizamos en la dimensión Semiótica del interpretante, la construcción, sustitución o la alternancia de ingredientes en un platillo como manipulación práctica obliga a significar una parte inmediata del objeto por sus características a conocer, otras por su dimensión personal y otra aterrizada por la significación socializada.

Por un lado, el acto de significar lo comestible también implica la posibilidad de resignificarlo desde la manipulación de los alimentos hasta su degustación. El aspecto creativo de la cocina está atado a la prueba o degustación; este vínculo genera una especie de motor semiótico pragmático como lo que sucede en cualquier acto comunicativo desde la emisión a la recepción o la condición de un lenguaje con sintaxis y semántica frente al uso.

Los actos individuales de conocimiento y de opinión se confrontan a la permanencia de los platillos como un pensamiento inamovible compartido por los sectores de la sociedad o el núcleo duro de regiones específicas. En este sentido, la visión personal o familiar genera una adaptación del consumo, y por otro lado, la diversificación de las propias recetas. Podríamos decir que se genera escala *topofílica* si se va marcando la especificidad de una preparación posible respecto de su estética, el territorio, la praxis, su imagen o, incluso, su ritualidad.

Como último punto si vale la pena que situar al hecho gastronómico (como una acción cultural identificable) nos prepara ya a una discusión antropológica respecto del discurso occidental sobre mirar dentro y hacia fuera como es la propia cosmovisión. La idea que regularmente se ensalza desde el sentido artístico gastronómico, envuelva también un sentido de una estratificación humana, social y cultural. Al reconocer como diferente el elemento de la comida permite vislumbrar una parte o dimensión del encuentro del hombre hacia sus similares o sus diferencias en torno a una identidad.

---

<sup>87</sup> Por ejemplo; un creador literario tiene influencia de las obras que haya leído para formar un nuevo discurso; en el caso de la generación de productos alimenticios se debe presuponer un consumo biológico delimitado por lo cultural.

De acuerdo con el uso de los términos tratados en este capítulo, tras el desarrollo del aspecto histórico y descripción del objeto podremos ubicar las relaciones categoriales que guarda el fenómeno de las variaciones de la receta como reflejo del fenómeno de transformaciones sociales en el entorno antropológico del pueblo de Tulyehualco, México. D.F.





*“Los Xochimilcas era gente artificiosa (hábil en las artes)  
y la lengua en alguna manera la misma;  
y grandes maestros de obras de arquitectura  
y carpintería, y otras artes mecánicas;*

**Don Fernando de Alva Ixtlilxochitl**

**Relaciones**

*“Sólo venimos a dormir, sólo venimos a soñar.  
No es verdad, no es verdad que venimos a vivir en la tierra”*

*Poema atribuido a **Nezahualcoyotl***

### **CAPÍTULO 3. Santiago Tulyehualco y su contexto histórico**

En términos geográficos, Santiago Tulyehualco, se ubica a 19° con 19 minutos It. Norte y 99° 0 min. Longitud oeste con una altura de 2240 metros a nivel del mar. Este pueblo de la Ciudad de México se encuentra en la orilla oriente de la delegación Xochimilco y colinda al norte con Tláhuac, al sur con Milpa Alta. El referente visual es el volcán (apagado) *Teuhtli* con 2710 metros a nivel del mar; respecto al horizonte del lugar su altura es de aproximadamente 500 metros. La zona lacustre actualmente se ha ido acabando por la mancha urbana siendo que, en algún momento, los canales fueron importantes para el equilibrio ecológico de la zona.

Tulyehualco tiene dos posibles acepciones de significado. La primera y más sencilla es *lugar alrededor de los tules* por *tul* de *tollin* o *tullin* que se refiere al carrizo, junco o juncia (afín a *toliamá* que es un apócope de *toliamaitl* que se refiere al árbol tule)<sup>88</sup> además de la partícula *-co* que refiere al espacio o lugar.

---

<sup>88</sup> Cfr. Rémi- Siméon. *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, pág. 712

La segunda posible denotación de *Tulyehualco* puede ser más profunda y rebuscada como *Lugar alrededor de la oscuridad* o *Lugar alrededor del señor de la noche*. Tendríamos que derivar la parte de *Tul* respecto de la relación que puede guardar como *teul* (dios)<sup>89</sup> como una deformación de *teuctli* que significa señor<sup>90</sup>, así como las palabras *teu*, *teo* implicando *teotl* o *teutl* que significa dios, diosa o palabra divina.<sup>91</sup> La consiguiente partícula es referida a *yehual* que puede ser compartida con la voz *yo* o *yoalli* (o *yohuali*) que significa noche<sup>92</sup> (existe la palabra *teutlac* que ya refiere a la relación con noche o después de la puesta de sol<sup>93</sup>). Por ello, *Tulyehualco* podría leerse como *Teulyoalco* (de este punto podremos derivar algunos aspectos más adelante respecto de la relación de los calendarios, el sistema de cargos, mitos y el volcán Teutli).

*Tulyehualco* conlleva subtemas respecto de la historia como el arraigo prehispánico, palabras de origen náhuatl, ubicación territorial con características lacustres y volcánicas que permiten ciertos cultivos, zona de antiguos pueblos mesoamericanos, la formación nacionalista con hechos de independencia y revolución, familias dedicadas a la educación normalista, grupos de fútbol y frontón, celebraciones patronales, fiestas con anécdotas de violencia, ferias gastronómicas, organización social, etc.

Es un lugar clave en la región de Xochimilco, Tláhuac y camino a Milpa Alta a las faldas del señor volcán *Teuhtli*; lugar de antiguos chiquihuiteros y que ahora está en franca transformación urbana al sur de la Ciudad de México. Mucho del pasado y el presente se mezcla con la experiencia y con las huellas intelectuales (a priori) de la historia oficial o la opinión de los antropólogos, ingenieros agrarios, historiadores o biólogos que han caminado por el pueblo.

Lo que queremos decir es que, francamente, resulta complejo hablar internamente del mundo de *Tulyehualco* sin hablar de que muchas de las representaciones sociales existentes conforman una especie de sincretismo entre lo rural, el mercado y la historia nacional que se conoce por los oriundos.

---

<sup>89</sup> Manuel Alvar. *Americanismos en la Historia de Bernal Díaz del Castillo*. págs. 37 y 99

<sup>90</sup> Cfr. Rémi- Siméon. *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, pág. 538

<sup>91</sup> Cfr. Rémi- Siméon. *Op cit*, pág. 490

<sup>92</sup> Cfr. Rémi- Siméon. *Op cit*, pág. 192

<sup>93</sup> Cfr. Rémi- Siméon. *Op cit*, pág. 490

Para el ajeno, resulta fácil oír de una feria de la alegría y decir que el pueblo es sólo una celebración algunos días del año. Las fiestas llaman la atención, así como la producción, transformación y venta del amaranto.

Vale la pena recapitular los elementos básicos populares que turísticamente nos acercan al pueblo actualmente: a) La feria de la alegría y del olivo: Tiene su espacio durante el mes de febrero a partir del Día de la candelaria; resulta interesante mostrar el interés de algunos de los productores presentes en darnos a conocer todas las propiedades en torno a una representación biológica del amaranto; en otros casos, podremos darnos cuenta que muchos sólo se dedican a la maquila y a la venta al por menor en dicha ocasión. Otro cultivo que va en disminución es el olivo y que se encuentra dentro de la gastronomía cultural de la zona. B) La feria de la nieve permanece entre los meses de marzo o abril dependiendo de las fechas de Semana santa agrupando la venta de producto de diversos neveros (y la presencia de amaranteros con su respectivo producto); compite con la feria de Tecomitl y otras relativas a la región circundante; algunos mencionan que, más que una feria en su origen, se trataba de una tradición remarcada como *los días de las nieves*. C) La fiesta del santo patrono Santiago (muy menor a las anteriores por su organización) es el resultado de una tradición sincrética celebrada en julio tras la evangelización y celebrada durante la época de lluvias (lo que pudiera implicar a Tláloc). D) Podremos citar que en los barrios también hay otras festividades pequeñas (por ejemplo, el tres de mayo, con una procesión muy menor comparada a la que sube desde Milpa Alta) y que para el visitante resultan ignotas.

Es mucho lo que pudiéramos describir del pueblo de Santiago al sur de la Ciudad de México. Es obvio que tratar al amaranto es tan sólo un elemento que, al mismo tiempo, sitúa la tradición agraria del lugar y la transformación y venta de productos derivados casi con un fin turístico gracias a la difusión a través de la radio, la televisión o por internet. Tulyehualco es algo más grande que puede ir de un orgullo a la autocrítica como en otros pueblos del valle de México.

Es en estos términos que hablar del pueblo dentro del fenómeno que nos convoca en el presente trabajo implica varios retos: a) Presentar históricamente y esquemáticamente un bosquejo de la zona de Tulyehualco con elementos actuales, b) presentar el problema del amaranto y la alegría como un elemento constante y c) aterrizar al transformador del amaranto como un actor fundamental de Tulyehualco que confronta la dinámica de transformación social en el México moderno.

En el presente capítulo ahondaremos sobre los elementos circundantes históricos del pueblo.

### **3.1. Antecedentes del mundo prehispánico**

La historia de *Tulyehualco*, más que un añadido gratuito en este trabajo, resulta de la búsqueda o el sentido buscado por varios trabajadores del amaranto que constantemente se refieren a un pasado *a priori* en algún punto de su plática, ya sea por orgullo o una referencia mítica del pueblo.

En esa construcción constante del trabajo parece existir una intención de verse dentro de esta historia escrita que sigue y continúa a través de las tradiciones o el saber del trabajo de la tierra, el símbolo relacional con alguna palabra etiquetada en algún producto o un dato nuevo para comprender la complejidad actual.

Es necesario comprender el sentido de una arqueología del paisaje (relación del territorio y el área de asentamiento, montañas y lagos como elementos indiciales) y el modo de producción que vino desde los antiguos señoríos que buscaba beneficios materiales o políticos.

El área lacustre y el terreno a las faldas del volcán *Teuhtli* (*Dios o el señor*) permitió el asentamiento de grupos humanos que lograron separar artificialmente a los lagos de Xochimilco y de Chalco a fines del siglo XV a través de un dique o un albarradón (una tecnología que desde un siglo atrás se venía promoviendo con la antigua Tenochtitlan). Esto fue una herencia de lo que conocemos como sistema chinampero en la zona baja de la región.

Los cimientos del área datan de hace un millón de años sobre una zona lacustre que cuenta con una serie de lagos de un área de 1500 km<sup>2</sup>. Desde hace más de 20,000 años hay registros de seres humanos en esta cuenca años y, desde hace 7000, la existencia de la agricultura en estas zonas.

El volcán, la parte alta, es un elemento representativo del paisaje que perdura dentro del entorno; es una forma de concebir la relación humano y naturaleza a partir de la agricultura asentada en los diversos terrenos de la zona; podríamos decir que se establece una condición simbólica al relacionarse como pertenencia al territorio con el alimento. En tal caso, uno de los alimentos que ha quedado perseverante, además del maíz en la zona, ha sido el amaranto.

Mari Carmen Serra Puche señala que Mesoamérica comienza con la domesticación de gramíneas y plantas entre el 6000 y 1000 a. C.; de acuerdo con esto y los registros materiales, la vida sedentaria en la cuenca de México se calcula cerca de 5000 a. C.; hay datos arqueológicos de asentamientos nómadas previos desde 25,000 a. C. Lo anterior puede implicar una relación de relativo movimiento entre toda la zona referida.<sup>94</sup> La zona más cercana a Tulyehualco ha sido el sitio arqueológico Terremote-Tlatenco en la región de Tlapacoya que se señala con asentamiento del 500 al 200 a. C. por la existencia de cerámicas, mientras en el valle hay asentamiento en Cuicuilco, Ticoman, como parte del Formativo tardío.<sup>95</sup>

Se puede inferir que en este último lapso, entre el lago de Chalco y Xochimilco (lo que sería la zona de Tulyehualco y San Juan Ixtayopan; la loma y los olivos), se dio un asentamiento entre los 400 y 200 años a. C. con prácticas de agricultura con la existencia de granos de maíz, frijol, huauzontle, etc. Asimismo se encontraron herramientas, tejido, cerámicas, etc.<sup>96</sup>

---

<sup>94</sup> Mari Carmen Serra Puche. *Los recursos lacustres de la Cuenca de México durante el formativo*, pág.21

<sup>95</sup> Mari Carmen Serra Puche. "La unidad habitacional en Terremote-Tlatenco, D. F. Un análisis de distribución espacial para definir áreas de actividad: La cerámica. Segunda parte." *Anales de Antropología* 19, pág.16

<sup>96</sup> Carlos Bravo Vázquez & Melchor Molotla Molotla. *Tulyehualco, más que un pueblo*, pág.11

Hay referencias que los xochimilcas se asentaron en dicha zona alrededor entre los años 900 al año 1196 en Coahilima, hoy Santa Cruz Acapulcán. También se señala que en 989 d. C. hay indicios de su asentamiento en San Pablo Tepetlapa y Coapa.<sup>97</sup> En 1226, surge el señorío con Acatonalli el cual abarcaba parte de la zona hasta ciertas regiones de lo que hoy es Morelos. De acuerdo a Don Fernando de Alva Ixtlilxochitl (1568-1648):

*“Los Xochimilcas era gente artificiosa (hábil en las artes) de traje muy conjunto á los Tultecas y la lengua en alguna manera la misma; y grandes maestros de obras de arquitectura y carpintería, y otras artes mecánicas; su patria se llamaba Aquilazco... juntos con un señor ó caudillo que traían consigo que se llamaba Huetzain, anduvieron muchas y diversas tierras..., hasta ponerse en Tula, en donde enviaron á darle obediencia á Tlotzin, tercer gran Chichimecatl Tecuhtli... y les dió á donde es ahora Xuchimilco, lugar muy bueno para su propósito...”*

*Muerto su primero y antigio Señor Huetzalin, eligieron para su sucesor a Acatonale, y dicen que aquél vivió seiscientos y tantos años, cosa increíble, y que los trajo guiando hasta llegar á Tula’<sup>98</sup>*

Como se puede comprender, parte de la región de Tulyehualco está inmersa en un proceso de migración en dichos siglos. Hay zonas que resultan indeterminadas; por ejemplo, la zona de Atlapulco derivará a Tlaxialtemalco.<sup>99</sup>

Puede decirse que, de acuerdo al entorno de Tulyehualco, la producción se fundamentaba en maíz, calabaza, frijol, chile y amaranto, pues es lo que se daba en las llanuras, cerros y chinampas. Puede entenderse que en menor medida, en zonas de lago, se pescaba o se recolectaban plantas, así como se cazaban animales.<sup>100</sup> Asimismo, es común encontrar a viejos lugareños de Tulyehualco decir que, gracias al tule, perduraba la labor de los artesanos “chiquihuiteros”, que manipulaban el carrizo o generaban ciertos productos como pastura, medicina, petate, etc.

---

<sup>97</sup> Rodolfo Cordero López. *Mitos y leyendas de Xochimilco*, pág.146

<sup>98</sup> Don Fernando de Alva Ixtlilxochitl. "Relación del origen de los Xochimilcas" en *Obras históricas de Don Fernando de Alva Ixtlilxochitl. Tomo 1*, pág. 455

<sup>99</sup> Beatriz Canabal Cristiani, "Actores Rural-urbanos: Proyectos e identidades" en *Lo urbano-rural, ¿nuevas expresiones territoriales?* de Héctor Avila Sánchez, págs. 162-163

<sup>100</sup> Mari Carmen Serra Puche, *Los recursos lacustres de la Cuenca de México durante el formativo*, pág. 22

Posteriormente, en los hechos relevantes alrededor, puede decirse que el gobierno Xochimilca se estaba consolidando hasta que tuvo que ir enfrentando la diversidad de otros grupos nahuas y sobre todo ante la llegada de los mexicas. Los habitantes de Tulyehualco y los tlahuicas fueron pueblos dominados por Xochimilco. En ese sentido hubo confrontación entre los siglos X al XIII con los Colhuas-Chalcas mientras la extensión del territorio se podía ver por la extensión chinampera (fruto de la organización política y social). Los Colhuas pidieron una alianza con los guerreros mexicas lo que implicó el fortalecimiento de los segundos.

A partir de allí, el imperio mexica trató de irse extendiendo al sur, lo que implicó que una especie de resistencia Xochimilca se fuera a las faldas del *Teuhtli*, donde ahora es Tulyehualco en la zona conocida de *La Virgen*. En ese momento se fortalecerían los *callpullis* o caseríos donde se establecería el centro político del pueblo, donde ahora es la iglesia.

Para 1378, otro embate similar se daría por los Tepanecas de Atzacapotzalco quienes recurrieron, del mismo modo, al apoyo mexica; cuestión que implicó que el primer gobernante fuera ajeno e impuesto: Tepanquizqui, hijo de Tezozomoc.

De cualquier modo, los xochimilcas trataron de tener control en su espacio geográfico y político hasta que la Triple Alianza (Mexicas, Texcoco y Tacuba), con Itzcoatl Huey Tlatoani, acabó con los tepanecas. Entre 1428 y 1430, el Imperio Mexica comenzó una guerra directa con los Xochimilcas cuando impidieron la edificación de un recinto para Huitzilopochtli.

Al principio, los xochimilcas resistieron a la alianza Mexica con Texcoco y Tlacoapa hasta que fueron sitiados. Moctezuma sería recibido por los religiosos de Xochimilco para evitar el aniquilamiento de la urbe. El poder de Tenochtitlan cubriría también este territorio.

El cacicazgo de aquel entonces trató de negociar para mantener los privilegios y sus acciones. Por otro lado, la dimensión política reduciría la capacidad de movimiento de Tulyehualco logrando su sumisión al imperio.



La repartición de la tierra se daría por orden de Itzcoatl y a través de Tlacauehl. Comenzaron los trabajos de construcción de caminos para unir el centro con la zona sur donde se subraya la zona de Tlalpan; la mano de obra de varios pueblos como Tulyehualco fue muy importante para acarrear material. Lo anterior también ayudó a expandir más a los mexicas hasta dominar Cuitlahuac y Chalco. Por otro lado, se puede señalar que la presencia cultural del imperio se fue integrando a la zona, pues hay vestigios de un espacio para juego de pelota; asimismo, los campesinos del siglo XX llegaron a encontrar muchas trazas o restos de tepalcates.

En el entorno de esos siglos, Tulyehualco aprovechaba los productos del campo (huauhtli, maíz, calabaza, chile, frijol, jitomate, etc.) o de los lagos, así como los animales cazados. También había manufactura de lapidaria o cestería.

Resulta complicado hablar de un sistema filosófico y sistema de creencias respecto de la cosmovisión de lectura occidental. De acuerdo a Miguel León Portilla, varios de los pueblos que usaban la lengua náhuatl o vivían en la zona de dominio mexica también compartían elementos afines a un calendario<sup>101</sup> o incluso compartían entidades divinas:

*“La religión popular de los nahuas, no sólo era politeísta, sino que en tiempos del último rey Motecuhzoma llegó a admitir con amplio sentido de tolerancia, a muchos dioses de los demás pueblos y provincias, para los que se edificó un templo especial llamado Coateocalli (casa de diversos dioses), incluido en el gran Teocalli de Tenochtitlan, con lo que se enriqueció así cada día más el número de divinidades que en una forma u otra eran allí adoradas.”*<sup>102</sup>

En esos términos, podríamos ver un lazo funcional con el sentido agrícola, la vida, al sol, la noche, la muerte, etc. En esa medida, el *Teuhtli* tiene un gran arraigo en la conexión con la tierra y el mundo vivo. Ese conocimiento del tiempo tendría su utilidad o su pragmatismo respecto de las técnicas agrícolas como el trasplante de almácigos al cerro, el sistema rotatorio de cultivo, el descanso de la tierra, etc.

---

<sup>101</sup> Miguel León Portilla. *La filosofía náhuatl: estudiada en sus fuentes*, pág.3

<sup>102</sup> Miguel León Portilla. *Op cit.*, pág.137

El gobierno de Moctezuma aprovechó la forma de trabajo y dividió el lago de Chalco y de Xochimilco con un albardón de 1480 a 1490; esto sirvió para evitar las inundaciones y dar un control hidráulico. El espacio natural (el volcán) y tecnológico (construcciones) sirvieron también para fortalecer a las estrategias militares de defensa del territorio; el vínculo de Tulyehualco y Xochimilco fue estratégico por sus límites y la defensa ante otros pueblos; por un lado, fue efectiva la zona de trabajo extendida por chinampas hasta lo que ahora es San Gregorio Atlapulco o San Luis Tlaxialtemalco para contrarrestar el resurgimiento de los Cuitlahuicas o los Chalcas.

### **3.2. Cosmovisión del tiempo y del *Teutli***

Un calendario y sus respectivas unidades, como entes de significación, han sido el resultado de días, años, décadas o siglos de observación y registros que los seres humanos realizaron para comprender a la naturaleza como un fenómeno dinámico y posiblemente repetible. La relación del ser humano con su idea del tiempo puede conllevar fines prácticos como la agricultura, orientaciones del espacio por la lectura de los astros, el pronóstico del clima, una mitología, una religión, planeación de actos civiles o una Filosofía. El estudio de la mediciones del área mesoamericana implica tocar temas del conocimiento antiguo, el registro glífico y las prácticas derivadas de los antiguos habitantes en diversas zonas; se trata de un rastreo de fuentes orales, códices y vestigios gráficos o interpretaciones de los evangelizadores o cronistas de la colonia.

El primer punto de este apartado será la cosmovisión del tiempo y los calendarios de la cultura náhuatl, después veremos su posible aplicación agrícola para pasar con el caso geográfico del Tehutli, el sistema económico y político de la zona de Tulyehualco para obtener una posible comprensión del topónimo del pueblo.

Tenemos el antecedente que los calendarios en el territorio mesoamericano fueron diversos. Los mayas tenían una “cuenta larga” que podía derivar a la comprensión de ciclos de 819, 584 o 780 días.<sup>103</sup> En este caso nos delimitamos al calendario de origen náhuatl (que bien puede tener afinidad con otras mediciones) por la referencia espacial e histórica que trabajamos.

---

<sup>103</sup> Miguel Sabido. *Teatro sagrado: Los "coloquios" de México*, pág. 38

Según lo estudiado por P. Johansson la cultura náhuatl logró establecer una cuenta de los días (*cempoallapohualli*, dada por 18 veintenas equivalente a 360 días más unos 5 días de ajuste llamados *nemontem*), otra medición por años (*xiuhpohualli*, agrupando 13 series de cuatro años dando un ciclo de 52 años equivalente al *xiuhmolpilli* relativo al fuego nuevo) y el cálculo de los destinos (por 20 treceñas equivalentes a 260 días; *tonalpohualli*).<sup>104</sup> Algunos textos ven de manera complementaria la relación entre *cempoallapohualli* y el *xiuhpohualli* respecto de un nivel centrado en las veintenas y otro ajustado por los años. También se implica una diferencia entre el *cempoallapohualli* y el *tonalpohualli* cuando el primero tiene un ajuste civil y político y, el segundo, mágico y ritual<sup>105</sup> (o filosófico, por decirle de una manera).

*Tonalpohualli* deriva de la estructura *Tonatiuh* que significa sol y, por ende, tonas, días. José Luis Melgarejo menciona que hubo una división básica entre día y noche; esta se subdividió en cuatro: a) salida del sol al medio día, b) medio día a la puesta del sol, c) la noche a la medianoche y d) de la media noche al amanecer. Al ver que el movimiento era dinámico, se graficó un círculo con las partes ya mencionadas. Durante el siglo XVI, se volvieron 8 fracciones (equivalentes a 180 minutos actuales) y se pensó que un señor guardaría cada porción; para evitar la monotonía de cada entidad serían 9 conocidas: *Xiuhtecuhtli*, *Iztli* (*Itztlilton-Tezcatlipoca*), *Piltzintecuhtli*, *Cinteotl*, *Mictlantecuhtli*, *Chalchiuhtlicue*, *Tlazolteotl*, *Tepeyollotli* y *Tlaloc*.<sup>106</sup> Se puede mencionar que estos entes son los conocidos señores de la noche; el sentido del nueve es importante pues también tiene una relación parecida a los orificios de ser humano con respecto de la salida del alma (2 ojos, 2 orejas, 2 narinas, una boca, trasero y genital; con el ombligo darían 10<sup>107</sup>); otra interpretación es la relación lunar con la noche y el agua dónde el nueve culmina<sup>108</sup> y es el opuesto a 13 cielos posibles<sup>109</sup>; el 9 también implica la posición solar del *tonalli*: a) amanecer, b) medio día, c) ocaso, c) media noche, d) oriente, e) sur, f) poniente, g) norte y h) centro.<sup>110</sup>

---

<sup>104</sup> Patrick Johansson K. "Cempoallapohualli. La "crono-logía" de las veintenas en el calendario solar náhuatl" en *Estudios de cultura náhuatl*, pág. 149.

<sup>105</sup> Samuel Martí "Simbolismo de los colores, deidades, números y rumbos", pág. 113

<sup>106</sup> José Luis Melgarejo. *Antigua historia de México*, pág. 156

<sup>107</sup> Cfr. María Elena Romero Munguía, *Nepoualtzitzin: matemática nahua contemporánea*, pág. 49

<sup>108</sup> Cfr. Miguel Tapia Díaz. *Tonalpohualli: Mathesis tolteca*, pág. 97

<sup>109</sup> Cfr. María Elena Romero Munguía, *Nepoualtzitzin: matemática nahua contemporánea*, pág. 49

<sup>110</sup> Cfr. Miguel Tapia Díaz. *Tonalpohualli: Mathesis tolteca*, pág. 97

Dentro de la estructura del *cepoallapohualli* de veintenas, la semana tendría una cuenta de cinco días que multiplicada por 4 daría una unidad mensual. Se señala que lo anterior implicaría la costumbre del mercado cada quinto día. Por otro lado, se ha llegado a comentar la existencia de algunas explicaciones relativas al número siete (en una página del Códice Borgia) por una posible referencia al calendario lunar.<sup>111</sup> El subsiguiente nivel es la estructura de 18 meses que implica 360 días y se le suman 5 días de ajuste. Por lo regular cada veintena tiene una relatividad a un ente regente; de acuerdo a Johansson es complicada la obtención de los datos precisos pues, a diferencia del *Tonalpohualli* que se puede consultar por algunos códices (Borgia, Vaticano, Borbónico, Aubin), lo que se conoce por *Tonamatl*, el *cepoallapohualli* se ha estudiado por derivación o por la marca de datos precisos como fechas de nacimiento u otros marcadores gráficos.<sup>112</sup>

La estructura del *Tonalpohualli* se dice que tiene una estructura “adivinatoria”<sup>113</sup>. Si bien existen elementos inductivos que presuponen el uso del número 20 por los dedos humanos y el uso del 4 por los puntos cardinales, es el número 13 el más complicado y que será la medida para dar estructura a los 260 días. De acuerdo a José Luis Melgarejo, dicha cuenta se interpreta por Zelia Nuttall debido a que el “*Sol pasa por el cenit de Copán el día 13 de agosto y se va rumbo al sur, hasta el solsticio de invierno; regresa, y vuelve a pasar por el cenit de Copán, el día 30 de abril; es un tiempo de angustia que suma 260 días*”.<sup>114</sup>

El número 13 puede tener varias explicaciones como la lunación, la cual duplicada más 4 da un periodo de 30 días, a diferencia de la fórmula  $12+12+5$  y  $12+12+4$  dependiendo el brillo lunar; señala del mismo modo que hay otra cuenta referida al número 9 y el 7 en el C. Borgia. lo cual puede implicar  $9 \times 9 + 7 \times 7 = 130$  que es la mitad de los 260 del *tonalpohualli*. Lo extraño sería que la relación del nueve está vinculada al calendario de 360 mientras que el siete sólo podría con la de 260.<sup>115</sup>

---

<sup>111</sup> Cfr. José Luis Melgarejo. *Antigua historia de México*, pág. 157

<sup>112</sup> Patrick Johansson K. “Cempoallapohualli. La “cronología” de las veintenas en el calendario solar náhuatl” en *Estudios de cultura náhuatl*, pág. 153

<sup>113</sup> Fr. Bernardino de Sahagún. *Historia general de las cosas de la Nueva España*, pág. 215

<sup>114</sup> Cfr. José Luis Melgarejo. *Antigua historia de México*, pág. 158

<sup>115</sup> Cfr. José Luis Melgarejo. *Op Cit.*, pág. 157

Sahagún, en la *Historia general de las cosas de la Nueva España, Libro II* explicitaba la cuenta de los 18 meses con las respectivas actividades de la manera siguiente:

1. Atlacahualo. Según Sahagún el periodo comienza cerca de la fecha de la purificación de Nuestra señora, en febrero; hay relación con los *Tlaloques* y *Chalchiuhtlicue* que se encargan de la pluvialidad, y en algunos casos *Quetzalcóatl*. Bernardino señala el sacrificio de niños en los montes y cerros como ofrenda para honra de los dioses; las lágrimas contaban en ello. También podían hacerlo con cautivos con el uso de piedras en un lugar llamado *Iopico*.

2. Tlacaxipehualiztli. Comienza con una fecha dedicada para *Tótec* o *Xipe* cuando los cautivos eran desollados y sus partes eran conservadas por los amos en unos lugares sagrados (*Cu*) donde algunas sobras las tomaban unos viejos llamados *quaquacuiltin*. Se sumaban algunas otras muertes. Usaban los pellejos para vestirse. Corresponde a unos días de febrero y marzo.

3. Tozoztontli. Comienza con un día para *Tláloc* con sacrificios para el agua. Se atisban algunas flores dadas en el *Cu* o *Iopico*; se dedicaban estas a *Coatlicua* o *Coatlan tona* por responsables llamados *xochimanque*. Se desnudan de los pellejos del mes previo, se hacen procesiones con fines curativos. Se bañan, realizan comidas con amigos y cantan en la *cuicacalli*. Corresponde a unos días de marzo y abril.

4. *Uey tozoztli*. Se honra a *Cintéotl* que guarda el maíz. Ponen espadañas en las puertas de los inmuebles; había sangre de orejas o espinillas. Se decoraban también con ramos *axcóyatl*. Paseaban luego por los maizales en crecimiento; con las cañas y flores recogidas regresaban a la comunidad para terminar al *Cu* de la diosa *Chicomecóatl*. Comían amaranto en forma de *Tzoalli* en forma de la deidad. Las ofrendas se acompañaban con frijoles y chíá. Se menciona que a los niños los seguían matando hasta la aparición de las primeras lluvias.

5. Tóxcatl. Es el mes que comienza con la fiesta de *Titlacauan* y *Tezcatlipoca* y se mataba un adulto especial sin imperfecciones. Sahagún la comparaba con la Pascua y la resurrección pues el sacrificado pasaba por la ciudad triunfalmente antes de pasar a un oratorio llamado Tlacochealco; se hacían banquetes grandes durante cinco días y luego se sacrificaba al personaje y quitaban su corazón y ponían la cabeza en un palo llamado *Tzompantli*. Corresponde a unos días de abril y mayo. Sahagún mencionará que se comía el *tzoalli* (hecho de bledos, amaranto) y una relación importante con la entidad *Huitzilopochtli*:

*“En esta misma fiesta hacía de masa que se llama tzoalli la imagen de Huitzilopochtli, tan alta como un hombre hasta la cinta; en el cu que llamaban Huitznáhuac hacían para ponerla en un tablado (y) los maderos de él eran labrados como culebras y tenían las cabezas a todas cuatro partes del tablado, contrapuestas las unas con las otras, de manera que a todas cuatro partes había colas y cabezas.”*<sup>116</sup>

6. Etzalcualiztli. Periodo comenzado con fiestas a entes de la lluvia como Tláloc. Los sacerdotes ayunaban en honor a los dioses desde cuatro días antes. Unos personajes que eran sátrapas, ministros de los ídolos, iban a un lugar llamado *Citlaltépetl* y en el camino podían tomar lo que quisieran de la gente, aun cuando fuesen tributos a Moctezuma. Se guisaba el *etzalli* o una especie de caldo de maíz con frijol. Se seguían sacrificando adultos que llevaban atuendos de *Tlaloques*. Corresponde a días de junio.

7. Tecuilhuitontli. Se trata de una temporada a favor de Uixtocíhuatl, posible hermana mayor de los *Tlaloques* y confiada a la sal. La noche previa, las mujeres danzan unidas por unas cuerdas llamadas *xochimécatl*, adornadas con guirnaldas de ajenjos (*iztáhyatl*), siendo traídas por viejos que moderaban el canto; se observa la efigie de la diosa. En la noche se usaban flores de *chempoalxóchitl*. Corresponde a ciertos días de julio.

8. Uey Tecuítlu. El periodo comienza con la celebración a *Xilonen* o diosa de los xilotes o maíz tierno. Hay una repartición de comida para pobres. Se sacrifica una mujer con alusiones a la deidad. También se bebe *chienpinolli* y hay baile hasta altas horas del día. Corresponde a los últimos días de julio y primeros de agosto.

---

<sup>116</sup> Cfr. B. de Sahagún. *Historia general de las cosas de Nueva España. L.II*, pág. 106

9. Tlaxochimaco. Se honra a Huitzilopochtli con flores. Se matan gallinas y perros para comer una noche antes. Los sátrapas o encargados de la fiesta componen un Huitziloochtli con las flores y seguían haciéndolo con las efigies de otros dioses, seguidas de estatuas de *capules* y *telpochales*, así como en las casas de *calpixques* y *maceguales*. Comían lo preparado anteriormente y las personas mayores bebían *octli*; la gente bailaba abrazada de la mano y muy diferente a la danza de otras fiestas; se encontraban en un altar llamado *momoztli*. La fecha abarca agosto.

10. Xócotl Huetzi. Esta temporada comienza con el culto *Xiuh tecutli* o *Izcozauhqui* cuando quemaban a esclavos que preparaban en vela, estaban adornados y ponían a bailar para que evitaran el dolor. También se habla de una estructura de madera proveniente del cerro desde el mes previo y que pulían hasta darle una forma; del madero colgaban sogas y arriba de él una efigie de la deidad hecha de *tzoalli*. La correspondencia de los días es con septiembre.

11. Ochpaniztli. En esta temporada se veneraba a *Teteo innan* o *Toci*, una clase de abuela que sería la madre de los dioses. Días antes bailaban sin canto y sin *teponaztli*. Las mujeres parteras y las que se dedicaban a curar paseaban, se dividían y se terminaban apedreando con porciones de *Pachtli* (hierba que crece en los arboles<sup>117</sup>), hojas de tuna, hojas de espadañas y flores de *cempoalxóchitl*. Se sacrificaba una mujer enfrente de *Huitzilopochtli* en un acto de silencio y en el cual sacarían su corazón; ella desconocía previamente este fin para estar en calma. En ese momento también daban armas a quienes serían guerreros. Las fechas abarcan días de septiembre y octubre.

12. Teotleco. El periodo significa que los dioses regresan de diversos lugares. Algunos jóvenes adornan con flores los oratorios y altares de los caminos y casas el día 15; como dádiva, los mancebos reciben maíz (a veces en un cesto o *chiquíhuatl*). El dios *Tlamatzíncatl* o *Titlacauan* llega primero (por ser mancebo) el día 18 y se ofrecen viandas y bebidas en su *cu*. Al día 19, en la vigilia del día que estarán todas las divinidades, se acostumbra dejar la señal de pisadas sobre montones de harina de maíz mientras los sátrapas proclaman, con instrumentos musicales, el arribo de los dioses. Tras ello, la gente ofrece alimentos en los oratorios y los *cúes*.

---

<sup>117</sup> Cfr. F. Alonso de Molina. *Vocabulario en lengua castellana-mexicana*, pág. 79

Llegada la última jornada, los dioses viejos llegan por poco tiempo y se queman algunos sometidos, mientras otros bailan disfrazados alrededor del fuego. El mes corresponde a los días de octubre.

13. Tepeíluhtl. En estas fechas, se honra a los montes. Se formaban con palos unas culebras con cabeza labrada llamados *ecatotonti* con cubierta de *tzoalli* de manera que los trozos de amaranto terminaban en figuras antropomórficas de infantes llamados *hecatotonti*; a las estructuras de la masa se les decía *yomiyo* o hueso. En algunos casos también daban la forma de muertos o ahogados; lo anterior supone una relación con el agua y el bien pluvial de las nubes que se alcanza con los cerros. Tras varias ceremonias donde se ofrendaban tamales, mataban a cuatro mujeres que llamarían *Tepéxcoh*, *Matlacue*, *Xochilnáhuatl*, *Myahuel* y un varón que se denominaría *Milnáhuatl*; estos personajes serían decorados con papeles con resina. Los días corresponden a octubre y noviembre.

14, Quecholli. En esta temporada se festeja a *Mixcóatl*, se elaboran flechas para la guerra mediante un proceso de sangrar orejas y mataban esclavos. Acabados los cuatro días hacían otras puntas e manojos los cuales serían llevados a los sepulcros con tamales. En el día diez subía al *Zacatepec* y llegaban a realizar cabañas de heno (*Zacales*) y cazaban animales al día siguiente. Tras la cacería y la comida mataban esclavos en el *cu Tlamatzinco* y del mismo modo a un hombre y una mujer el *cu Mixcoateupan*. Los días corresponden a noviembre y diciembre.

15. Panquetzaliztli. Este mes corresponde a la fiesta de Huitzilopochtli. Previo a esto, los sátrapas ayunaban o hacían penitencia cuarenta días. El segundo día del periodo bailaban y cantaban respecto del tema del dios. Las personas que se sacrificarían se pintaban y se les acompañaba con cantos al día nueve. Los dueños de esclavos ayunaban al día 16. Tres días después comienzan los bailes. Luego de varias celebraciones una persona vestida con elementos del dios *Páinal* quitaría la vida a cuatro personas del juego de pelota de un patio llamado *Teotlachi*. A otros esclavos también los sacrificarían al tiempo en que otros bailan, comen y beben. El periodo abarca días de diciembre.



16. Atemoztli. Es una fecha con festividad a la pluvialidad. Lo sátrapas de los tlaloques esparcen el copal y perfume a los dioses mientras los "populares" realizaban imágenes de montes llamados *tepictli*. Estos últimos realizaban ofrendas a *Tláloc* en el día 16. El último día del mes ataban tiras de papel a unos varales que dejaban en el patio de las casas y realizaban efigies de los montes con *tzoalli* decorados con pepitas de calabaza (como dientes) y *ayocatli* (frijoles; simulaban ojos). Luego de terminar la figura, se despedazaba (con un instrumento llamado *tzotzopaztli*) y lo comían y el sobrante lo quemaban; las cenizas se llevaban a los oratorios *ayaucalco* para luego seguir comiendo. Las fechas abarcan los días de diciembre y enero.

17. Títitl. Este periodo corresponde a la fiesta de la diosa *llama tecuhtli*, *Tona* (Nuestra madre) o *Cozcamiauh*. Se sacrificaba una mujer vestida de la deidad a la que quitaban el corazón y la cabeza después de un baile. Un día después se hacían unas bolsas que rellenaban con cosas suaves como lana y las regalaban a las mujeres por la calle. El mes comprende días de enero y febrero.

18. Izcalli. El último mes se festeja a *Xiuh tecuhtli* o *Ixcozauhqui* con una efigie que parecía dar la apariencia de fuego. A los 10 días sacaban fuego nuevo delante de la estructura a la media noche; los jóvenes llevaban animales a los viejos guardianes del dios y estos los pondrían a cocer sobre las brasas. Los mozos se amanecerían y recibirían un tamal hecho de amaranto llamado *uauhquiltamilli*; dicho convite se repartía en todo el pueblo también. Sólo cada cuatro años (año bisiesto) mataban esclavos y perforaban las orejas de los niños a los cuales también se les ponía un sombrero de plumas; en estos años se bailaba y se comía tras el sacrificio. La fecha corresponde a días de febrero.

19. Días *nemontemi*. Son cinco o seis días (dependiendo si es año bisiesto) de ajuste del calendario. Significan días baldíos y tienen una connotación negativa; la gente evitaba pelear o enojarse. Si alguien nacía en estas fechas podría tener mala fortuna; si eran varones les llamarían *nenquich* y si fuesen mujeres serían *nencíhuatl*. Las fechas corresponden a los últimos días de enero y principios de febrero.

Cabe mencionar que Sahagún recopila algunas fiestas movibles respecto del *tonalpohualli* (13 ciclos de 20 días; que se da en el esquema circular y respecto de ciertos niveles o casas) como:

1. La fiesta del sol con el signo de *Ce océlotl* en cuarta casa llamada *nahui olin*.
2. La fiesta de los pintores y labranderas cuyo ofrecimiento era hacia *Chicomexóxhitl* y *Xochiquetzatl*.
3. Fiesta a las diosas *Cihuapipiltin* respecto al signo *ce mázatl*, de la primera casa.
4. *Izquitécatl*, dios del vino (Sahagún menciona este líquido que bien se refiere al pulque) respecto del signo *ce mázatl* de la segunda casa *ome tochtli*
5. Fiesta de los señores, respecto del signo *ce xóchitl* en la primera casa.
6. Fiesta a *Quetzalcóatl*, por el signo *ce ácatl* en primera casa.
7. Fiesta a *Tezcatlipoca* respecto del signo *ce miquiztli* de la primera casa.
8. Fiesta a las diosas *Cihuapipiltin* (mujeres que morían del primer parto) respecto del signo *ce quiáhuit* de la primera casa.
9. Día de matar malhechores por un signo *ce quiáhuítl* ubicado en la cuarta casa *nahui ehécatl* que tiene un significado de mala fortuna.
10. Fiesta a *Tezcatlipoca* y *Omácatl* respecto del signo *ce malinalli* en segunda casa llamada *ome ácatl*.
11. Fiesta de *Huitzilopochtli* y *Camaxtli* respecto del signo *ce técpatl* en primera casa.
12. Fiesta a las diosas *Cihualpipiltin* que bajaban a la tierra y dañaban a los infantes respecto del signo *ce ozomatli*.
13. Fiesta a *Xiuhtecutli*, dios del fuego, respecto del signo *ce itzcuintli*.
14. Fiesta a *Chalchiticue*, diosa del agua, respecto del signo *ce atl* en primera casa.
15. Fiesta respecto del nacimiento de señores, nobles, mercaderes ricos respecto de la buena fortuna de un signo.
16. Fiestas de casorio respecto de un día de buena fortuna.

Hasta esta parte vemos que Sahagún da un panorama doble, uno calendárico y otro que corresponde a las costumbres. En este último punto habría que tomar con mucho cuidado que tanto es la relación del relato y la parte ideológica; por este último punto, observamos algunos paréntesis de asunto catecúmeno respecto al libro II:

“La culpa de esta tan cruel ceguedad, que en estos desdichados niños se ejecutaba, no se debe tanto a imputar a la crueldad de los padres, los cuales derramando muchas lágrimas y con gran dolor de sus corazones la ejercitaban, cuanto al crudelísimo odio de nuestro enemigo antiquísimo Satanás, el cual con malignísima astucia los persuadía tan infernal hazaña. ¡Oh señor Dios, haced justicia de este cruel enemigo, que tanto mal nos hace y nos desea hacer! ¡Quitadle, señor, todo el poder de empecer!”<sup>118</sup>

Del mismo modo, explica Patrick Johansson que en el mismo libro I se establece en el apéndice un acto retórico que implicará una refutación ante los dioses “paganos”.<sup>119</sup> De este modo, hay algunas voces que señalan que el trabajo de Sahagún tendría que verse dentro de un relato de salvación para los oriundos de Mesoamérica; la visión “salvaje” o antropofágica ha sido cuestionada en libros como *Juicio a España: Testigos Aztecas, Tehuatzin ti mexicatl. ¿Qué sabes tú de México y de su cultura milenaria?* de Gómora Xoconoschtletl.

Desde la perspectiva arqueológica, se ha podido establecer un sentido más equilibrado. Si existía la antropofagia en el mundo mexica sólo en la ritualidad. La dieta cotidiana quedaba al margen de esta situación.<sup>120</sup> Lo anterior obligaría a revisar que tanta diferencia habría con otros pueblos nahuas del margen central tendrían las mismas prácticas, así como aquellos que fueron avasallados por el poder de Tenochtitlan.

Ahora bien, siguiendo con la parte del calendario de 360 días, dice Johanna Broda que se ha podido comprobar la exactitud del ciclo con estudios arqueoastronómicos (que reúnen geografía cultural, arqueología y etnografía) con los trabajos de Franz Tichy. Por otro lado, la aplicación práctica agrícola puede ser otra vía para estudiar los ciclos; en este punto pueden existir detractores como Karl Antont Nowotny o Hans Prem.<sup>121</sup>

---

<sup>118</sup> Cfr. F. Bernardino de Sahagún. *Historia general de las cosas de la Nueva España. Libro II*, pág. 97

<sup>119</sup> Cfr. Patrick Johansson "Las estrategias discursivas de Sahagún en una refutación en náhuatl del libro I del código florentino", pág. 140-141

<sup>120</sup> Cfr. INAH. "Restos óseos demuestran que los mexicas practicaban la antropofagia" Consultado el 1 de abril de 2017 y disponible en <http://www.inah.gob.mx/es/boletines/2379-restos-oseos-demuestran-que-los-mexicas-practicaban-la-antropofagia>

<sup>121</sup> Cfr. Johanna Broda "ciclos agrícolas en la cosmovisión prehispánica; el ritual mexica", pág. 41

De acuerdo a una ubicación de fechas más exactas por Tichy, la recopilación de Sahagún cambia dejando el primer mes (*Atlacahualo*) del día 12 de febrero al 3 de marzo; el segundo mes (*Tlacaxipehualiztli*) del 4 al 23 de marzo; el tercero (*Tozoztontli*) del 24 de marzo al 12 de abril; el cuarto (*Huey tozoztli*) del 13 de abril al 2 de mayo; el quinto (*Toxcatl*) del 3 al 22 de mayo; el sexto (*Etzalcualitzi*) del 23 de mayo al 11 de junio; el séptimo (*Tecuilhuitontli*) del 12 de junio al 1 de julio; el octavo (*Huey tecuilhuitl*) del 2 al 21 de julio; el noveno (*Taxochimaco-Miccailhuitontli*) del 22 de julio al 10 de agosto; el décimo (*Xocotlhuetz-Huey miccailhuitl*) del 11 al 30 de agosto; el onceavo (*Ochpaniztli*) del 31 de agosto al 19 de septiembre; el doceavo (*Teotleco*) del 20 de septiembre al 9 de octubre; el treceavo (*Tepeilhuitl*) del 10 al 29 de octubre; el catorceavo (*Quechollí*) del 30 de octubre al 18 de noviembre; el quinceavo (*Panquetzaliztli*) del 19 de noviembre al 8 de diciembre; el dieciseisavo (*Atemoztli*) del 9 al 28 de diciembre; el diecisieteavo (*Tititl*) del 29 de diciembre al 17 de enero; el dieciochoavo (*Izcalli*) del 18 de enero al 6 de febrero; días *nemontemi* del 7 al 11 de febrero.<sup>122</sup>

En la relación humano y naturaleza de Tulyehualco es importante vislumbrar el ciclo calendárico respecto de las viejas costumbres. En ellas es difícil vislumbrar un exacto punto referenciado con las fechas agrícolas.

Dice Johanna Broda que el antiguo sentido ritual y social de los pueblos nahuas y su calendario podría dar un puente entre lo astronómico, los ciclos naturales, la economía y la cosmovisión; del mismo modo se apuntan 3 tipos de fiestas que convergen entre la lluvia y el maíz: 1. Un periodo seco (*Atlacahualo*). 2. La(s) fiesta(s) de la siembra (*Huey tozoztli*; *Etzalcualiztli*; *Tecuilhuitontli*; *Etzalcualitzi*; *Tecuilhuitontli*; *Ochpaniztli*). 3. La cosecha y el inicio de la parte seca (*Tepeilhuitl*; *Atemoztli*).<sup>123</sup> De aquí es importante incidir que las fechas de siembra pueden variar notablemente por la zona, el pueblo y la relación del uso pluvial y acuífero; es notable que la cultura acuífera ha sido fundamental para la cultura y sobrevivencia de los antiguos pobladores y, por ello, la recurrencia a la figura de Tlaloc y los tlaloques (el cuarto mes o el periodo final de abril destaca con la identificación de procesiones a los cerros; lo mismo sucede actualmente con la fiesta de la Santa Cruz el día 3 de mayo).<sup>124</sup>

---

<sup>122</sup> Cfr. Johanna Broda "ciclos agrícolas en la cosmovisión prehispánica; el ritual mexicana", pág. 40

<sup>123</sup> Cfr. Johanna Broda *Op cit.* pág. 43

<sup>124</sup> Cfr. Johanna Broda *Op cit.* pág. 45,57

De la misma forma, estas variables en los cultivos comprenden un periodo del regadío o un periodo de temporal; la primera es la forma de pedir o atraer el agua y la segunda es la condición climática idónea para el cultivo genera. De este modo existe o varía la siembra, si es entre enero y febrero para una cosecha entre junio y julio o se siembra entre marzo y junio (lo más común actualmente para Tulyehualco) para recoger el fruto hacia octubre a diciembre.<sup>125</sup>

En esta vía, el ciclo calendárico, las fiestas antiguas mexicas y el usufructo agrícola nos acercan a una dimensión de la naturaleza y el hombre en el aspecto amplio de la zona mexicana y aledaña. Ahora bien, valdría la pena señalar algunos puntos respecto de la zona de asentamiento que implica estar cerca del volcán *Teuhtli*.

Sin duda alguna queda claro que los volcanes siempre determinaron, por el paisaje, un elemento cosmogónico del entorno que serviría para representar un sentido del territorio; en este sentido, gran parte de la arqueoastronomía da un pleno sentido de la geografía con el calendario. El *Teuhtli* es un volcán al sur de la Ciudad de México con una elevación cónica y un cráter en la parte superior; su forma es de escudo hawaiano (corpulento y pequeño). Actualmente se señala con actividad extinta. Es compartido por Tláhuac, Xochimilco y Milpa Alta diversificado por los pueblos San Antonio Tecomitl, San Juan Ixtayopan, Villa Milpa Alta, San Gregorio Atlapulco y San Luis Tlaxialtemalco. Los habitantes de varias zonas suben a festejar el tres de mayo.

La mezcla del volcán y la zona lacustre para Tulyehualco ha sido una ecuación que ha dado pie a estas interpretaciones sobre la vida y el sentir comunitario. Asimismo, ha funcionado históricamente para establecer ciertos rasgos importantes en la dimensión simbólica para identificarse culturalmente con el entorno. Cabe añadir que hay relatos históricos como el avance zapatista en la capital del país.

Hay varios relatos que se refieren a un origen cosmogónico, algunas están referidas por cronistas o escritos donde intervienen otros personajes como *Popocatépetl* e *Iztaccíhuatl*.

Un mito, contado por Pedro Molotla del pueblo de Tulyehualco, nos acerca a un punto de vista muy particular sobre el amaranto. Dos caballeros o parientes, *Popocatépetl* (alto

---

<sup>125</sup> Cfr. Johanna Broda "Op cit". pág. 44, 45

mando) y *Teuhtli*, hermano y señor (de los *pilli*; rango inmediato), se encontraban en vísperas de guerra y de conquista. *Popocatépetl* se fue y dejó momentáneamente a una dama llamada *Alegría* o *Paktli* (la palabra afín en el diccionario podría ser *paquiliztli* o *ahaulializtli* cómo significado de alegría)<sup>126</sup> mientras que *Teuhtli* se quedó al cargo. *Teuhtli* y ella se atrajeron y cuando *Popocatépetl* volvió con diversos logros al imperio, el hermano menor fue con un brujo para que *Paktli* quedara fuera de vista por el guerrero. El curandero dio un brebaje para que la dama pudiera hacerse pequeña y estar oculta en el huipil del guerrero. Después de mucho tiempo, la señal de que humea *Popocatépetl* es que sigue buscando o pensando en ella y *Teuhtli*, en sus faldas guarda la semilla de *paktli*.<sup>127</sup>

Otro mito, de Milpa Alta, dice que *Teuhtli*, Xico y Chichinautzin anhelaban el amor de *Iztaccíhuatl*. *Teuhtli* peleó con los otros dos. Hay versiones que deja a uno en Chalco<sup>128</sup> y al otro quemado,<sup>129</sup> Mientras tanto, *Iztaccíhuatl* se enamora de *Popocatépetl*; el padre de ella se enoja y huyen; en el camino muere ella y *Popocatépetl* vela por sus sueños.<sup>130</sup>

Hay una variante relatada por Rafael Franco Olivos (alias "El España") de Tulyehualco. El señala que la chica era *Cihuautli* y *Teuhtli* es llamado *Teuxtli*. Después de que el padre esconde a la hija, ella se enamora del guerrero y huyen. Tras el cansancio quedan dormido y *Chichinautzin*, mal herido convirtió a Cihuautli en semilla; al protegerla tanto en calor a convirtió en palomita la cual hizo mucho ruido y brincaba. *Teuxtli* se percató y lucho nuevamente con su rival arrebatando el morral donde llevaba a la enamorada. Luego, "*decidió dejarla en mil colores en sus entrañas para alimento de los jóvenes enamorados*"<sup>131</sup>. Se dice que la semilla hace florecer a Cihuautli mientras *Teuxtli*, ahora volcan, la cuida y alimenta y vigila desde lo alto.

---

<sup>126</sup> Fray Alonso de Molina. *Diccionario...* pág.2 y 80

<sup>127</sup> Resumen del relato recogido de Pedro Molotla (hijo) sobre lo investigado por su padre, el profesor Pedro Molotla. Domingo 1 de abril de 2012 en casa de la familia Molotla, Santiago Tulyehualco.

<sup>128</sup> Cfr. Raymundo Flores Melo (Cronista de Milpa Alta) *Teuhtli, otras historias*.

<sup>129</sup> De acuerdo a la página del Instituto Latinoamericano de Comunicación educativa, se recogió este relato en un trabajo documental *Los Volcanes* de Gloria Valek Valdés en a video Colección: *Testigo Ocular*, editada por Tercer milenio en 1998. Cfr. ILCE. *Los volcanes*. Revisado el 3 de enero de 2017. Disponible en [http://red.ilce.edu.mx/sitios/tabletas/signaturas/PA7\\_YY\\_BO\\_IN\\_00012/teutli.htm](http://red.ilce.edu.mx/sitios/tabletas/signaturas/PA7_YY_BO_IN_00012/teutli.htm)

<sup>130</sup> Cfr. ILCE. *ibid*

<sup>131</sup> Cfr. ICA-COFUPRO. *Rescate y revaloración del cultivo del amaranto. Programa de documentación de casos de éxito. Programa elaboración de casos de éxito de innovación en el sector agroalimentario*, pág.82

Otro mito afín es recuperado por Fernando Horcasitas y trata del *Teuhtli*, *Popocatépetl* e *Iztaccihuatl*, la mujer blanca y pastora de borregos. *Popocatépetl* le propone matrimonio y ella se niega y se dispone sólo permitiendo él velara por ella; mientras pernocta cuida de la tierra y extiende sus frutos hasta el *Teuhtli* donde yacen los borregueros, cuidadores de ella y es una cuna de sabios.<sup>132</sup>

En relatos de Milpa Alta *Iztaccihuatl* es hija del *Teuhtli* quien es fuente de bonanza.<sup>133</sup> Esta historia era contada por Luz Jiménez durante el siglo XIX y XX y recuperada por Horcasitas. En ese sentido se le asociaba al *Teuhtli* como casa o habitación donde pernoctaba *Moctezuma* (quizá *Ilhuicamina* por la referencia abajo de Chimalpopoca) y quien era cuidado por los viejos y sabios. El relato dice que Moctezuma tenía una única hija llamada Malintzintli, la cual era pretendida por un joven llamado Chimalpopoca; el padre celoso mandó a dormir tanto a la hija y al pretendiente y se volvieron *Iztaccihuatl* y *Popocatépetl*. En este caso, la tradición quedó en que el volcán se comunicaba con los aldeanos; cuando había petición de lluvia llevaban comida (frijoles o calabacitas) y *Teuhtli* (también llamado abuelo) los enviaba al Tepozteco que los ayudaría si visitaban a la mujer blanca *Iztaccihuatl* para regresar de vuelta al volcán paterno.<sup>134</sup>

Franz Boas y Haeberlin rescataron un cuento de Milpa Alta en 1924 (*Ten folktales in modern náhuatl*) sobre un conejo y el viejo del *Teuhtli* (*Tehuehuehuentzin ihuan tochtli*); la historia trata de un conejo huérfano y hambriento que se topa con un hombre viejo (llamado *Teutila*) desesperanzado al ver la sequedad de la tierras; sólo habían hierbas medicinales. El animal se quiere ofrecer en sacrificio ante el cuchillo de obsidiana como solución; el viejo se niega y toma líquido de un maguey; posteriormente le enseña la cueva de *Mexcalco* al conejo como un lugar de providencia.<sup>135</sup>

---

<sup>132</sup> Cfr. Fernando Horcasitas. *Fernando. De Porfirio Díaz a Zapata. Memoria náhuatl de Milpa Alta*, págs. 23-25

<sup>133</sup> Cfr. Teresa Losada. *La morada de los dioses*, pág 145.

<sup>134</sup> Cfr. Fernando Horcasitas y Sarah O. de Ford. *Los cuentos en náhuatl de doña Luz Jiménez*,. pág 14-17

<sup>135</sup> Cfr. Franz Boas y Ten y Herman K. Haeberlin "Ten Folktales in Modern Nahuatl", pág. 345-347

Mariana Portal recuperó un relato de Carlos Villanueva Yescas donde se presenta la ecuación amorosa de *Iztaccihuatl*, *Popocatepetl* y *Teuhtli* (o *Teutli*). La mujer era bella y por corazón tenía un *tzentzontle* que se destacaba por sus cantos. La lealtad de *Teuhtli* hacia su hermano calló sus sentimientos hacia la muchacha. Tras iniciar la guerra, juraron protegerla. *Teuhtli* trató de detener el avance del enemigo mientras *Popocatepetl* se encargaba de ver por ella. Ante la inminente derrota, *Iztaccihuatl* moriría en brazos de *Popocatepetl* mientras *Teuhtli* fallecería lejos por una herida por un *macahuitl* (arma afín a una espada) y quedaría en la posición eterna de ver a su amada en la distancia. Posteriormente serían cubiertos por la naturaleza, el hielo y las condiciones que hoy vemos<sup>136</sup>.

De acuerdo a Carlos Villa Roiz, los volcanes de la zona siempre estuvieron prestos a las interpretaciones de la creación teniendo roles masculinos, femeninos o andróginos dependiendo la relación entre la fertilidad, lo fálico o los partos.<sup>137</sup> Para Ángeles Rodríguez Carretero, estas historias de amoríos deben interpretarse como un referente de la fertilidad de la tierra.<sup>138</sup>

Queda clara la idea que *Teuhtli* hace referencia a un señor, como fuente de fertilidad de la tierra y un sentido cosmogónico. Ahora bien, nos enfocaremos en que hay otro sentido de *Teuhtli* que es alegórico a una cosmovisión política y económica. *Teuctli*, *Teutli* o *Tecutli* son referencias a los señoríos y un sistema de organización llamado *tecpan* que fue funcional durante el postclásico; el sistema se podía encontrar tanto en Xochimilico como en lugares lejanos con sus variantes como *teccalli* (que significa, Señor de la casa) en el área poblano-tlaxcalteca<sup>139</sup>, o tlahtocayo, para la región de Tepeaca<sup>140</sup> o en la zona de Veracruz, Cuauhtinchan con los chichimecas (se le tenía que pedir permiso al señorío y gobernante, *Teuhtli*, al cual para trabajar las tierras).<sup>141</sup> Para que se asentará el *teccalli* o *tecpan*, este dependía del la configuración del *altepetl* (agua-cerro) cuyo sentido básico es una unidad geopolítica que se refiere a una ciudad, señorío o reino a partir de un grupo humano.

---

<sup>136</sup> Cfr. María Ana Portal Ariosa. "Cosmovisión, tradición oral y práctica religiosa contemporánea en Tlalpan y Milpa Alta", págs. 41-50.

<sup>137</sup> Carlos Villa Roiz, *Popocatepetl, Mitos, ciencia y cultura*, pág.88

<sup>138</sup> Cfr. Ma. Ángeles Rodríguez Carretero "Presencia de la mitología prehispánica e la literatura nahua contemporánea", pág. 360

<sup>139</sup> "La palabra *teccalli* parece ser... mucho más frecuente en la región poblano-tlaxcalteca. Es probable que en el valle de México su equivalente.. fuera *tecpan*, "lugar del *teuctli*" o "palacio". Pedro Carrasco. "Los linajes nobles del México" pág. 21

<sup>140</sup> Cfr. H. Martínez. *Tepeaca en el siglo XVI: tenencia de la tierra y organización de un señorío*, pág. 91

<sup>141</sup> Agustín García Marquez. *Los aztecas en el centro de Veracruz*, pág. 118



“El *tecalli* se define primordialmente como una entidad que depende de un señor o *teuctli* y comprende ante todo las tierras de la casa con sus dependiente y el título de su señor, que es uno de los dirigente en la organización política del señorío... El *tecalli* como unidad económica y política es parte esencial del sistema de estratificación social. Esta internamente diferenciado entre *teuctli* titular, los nobles o *pipiltin* descendientes de un *teuctli* de la casa y los *macehuales* sujetos al *tecalli*”<sup>142</sup>

Para Alonso de Zorita, la estratificación social y política podía comprenderse en los siguientes niveles: Los *tlatoques* (plural de *tlatoani*) como jefes supremos; luego los *tetecutzin* o *teules* como señores de donde deviene el concepto de *tecalli* y cuyo rango implica un nivel derivado e inmediato llamado *pilli* (o *pilles*; también *pipiltin*). Estaban por tercer cargo, los *calpullec* (y su plural *chinancallec*) que desprende la idea de comunidad como *calpulli*.<sup>143</sup> José Luis Rojas señala que estos niveles implicaban cargos y *pipiltin* era sólo rango; asimismo, este autor deja una hipótesis de que, en la colonia, estos cargos devendrían a un sistema de cacicazgo.<sup>144</sup>



Vista del Teuhtli desde Tulyehualco. Fotografía. J. Domínguez. 2011

<sup>142</sup> Cfr. Pedro Carrasco. "Los linajes nobles del México" págs. 21 y 22.

<sup>143</sup> Cfr. Alonso de Zorita. *Los Señores de la Nueva España*. págs. 26-30

<sup>144</sup> Cfr. Rojas, José Luis. *Cambiar para que yo no cambie: La nobleza indígena en la nueva España*, pág. 60-90

Los españoles se sorprendieron de la dimensión protagónica de los cerros; se indica que incensaban alrededor del llamado *teotli* o *Teuhtli* y que los europeos lo tomaban sólo bajo el eje del culto a deidades; se dieron cuenta que, con los actos, la palabra tendría un valor similar de respeto como un general, un magistrado, etc.<sup>145</sup>

José Antonio de Alzate y Ramírez indica que, interpretando, las cartas de Cortés, *Diego de Ordaz* fue el primero en inspeccionar el volcán del cual se decía que llegó a sacar azufre del volcán; material con el cual se podía hacer pólvora con salitre.<sup>146</sup> Ante lo anterior surge una confusión por Humboldt si realmente se refiere a dicho volcán pues queda en entredicho que Cortés pudiera referirse al *Popocatépetl*.<sup>147</sup>

Podemos sintetizar que el sistema político y económico estaba conectado con la condición geográfica de los cerros con el calendario (así como un lugar estratégico para defenderse de los enemigos), la visión mítica y antropomórfica del *Teuhtli*, la relación calendárica con las fiestas, el *altépetl* y el sistema de cargos.<sup>148</sup>

Ahora bien, queda el último aterrizaje de la profundidad de Tulyehualco con los calendarios y el *Teuhtli* para comprender el sentido de *lugar alrededor de la oscuridad o lugar alrededor del señor de la noche* a partir de una cosmovisión particular. Recordemos que los 9 señores de la oscuridad estaban conectados con las horas del día y eran *Xiuhtecuhtli*, *Iztli* o *Itztlilton-Tezcatlipoca*, *Piltzintecuhtli*, *Cinteotl*, *Mictlantecuhtli*, *Chalchiuhtlicue*, *Tlazolteotl*, *Tepeyollotli* y *Tláloc*.<sup>149</sup> Por otro lado, está la dimensión del *Teuhtli* que guarda una relación de bonanza en sus mitos como en los rituales que se daban allí mismo. Se suma un punto que apunta a Tláloc tanto por el sistema *altepetl* (cerro-agua) con la zona inmediata lacustre.

La última clave de este símbolo acuífero está en una zona aledaña del pueblo tanto en el proceso de evangelización de Tulyehualco como Santiago.

---

<sup>145</sup> José Servando Teresade Mier Noriega y Guerra. *Historia de la revolución de Nueva España, Antiguamente Anahuac ò verdadero origen y causas de ella con la relación de sus progresos hasta el presente año de 1813*, págs. XL- XLI

<sup>146</sup> José Antonio Alzate y Ramírez. *Gacetas de literatura de México. Tomo I*, págs 101-102

<sup>147</sup> Carlos Villa Roiz, *Popocatepetl, Mitos, ciencia y cultura*, pág. 153

<sup>148</sup> Cfr. Andrés Medina. "Los sistemas de cargos en la Cuenca de México: una primera aproximación a su trasfondo histórico", págs.. 11-13

<sup>149</sup> José Luis Melgarejo. *Antigua historia de México*, pág. 156

*Tlaxialtemalco* es un pueblo inmediato tras la jurisdicción de Santiago, Tulyehualco. La palabra deviene de *Tlachquiautlemaco*; obtenemos *tlachtli* que significa juego de pelota, *quiauitl* que significa lluvia, *tlemaatl*, brasero de mano y *co*, lugar. El significado general implica el significado *lugar donde está el brasero para las ofrendas del juego de pelota, al dios de la lluvia Tláloc*.<sup>150</sup> Es notable ver que esa zona ha sido importante para obtener agua potable (aún perdura el manantial *Encanto-Acuexcomatl*) que es resultado de la misma filtración pluvial. Del mismo modo, varias zonas altas del *Teuhtli* de la parte de Tulyehualco fueron fuentes acuíferas y que fueron explotadas durante el siglo XX.

En este último punto, Tulyehualco, con la evangelización adhiere el nombre de Santiago. Cabe mencionar que por Santiago existen varias derivaciones (iconográficas y míticas) como el apóstol, el Caballero de Cristo, el matamoros y una deformación de la conquista del mata indios.<sup>151</sup> De acuerdo con Angélica Galicia, en Chiconautla existen varios iconos sobre Santiago y una correlación importante con el noveno nivel del inframundo, lo cual implica también una relación con el Mictlán.<sup>152</sup>

El festejo de Santiago apóstol se celebra el día 25 de julio y, al mismo tiempo, es una fecha sincrética de cualquier otro Santiago; por región e iconografía debe determinarse a quien se venera. En Tulyehualco corresponde a Santiago Matamoros.

Ahora bien, por la relación que podemos encontrar con el *tempoallapohualli* actualizado con las fechas referidas por Broda, de acuerdo a Tichy, es que la fiesta de Santiago corresponde al noveno mes que es Tlaxochimaco-Miccailhuitontli. De acuerdo a Sahagún se celebraba a Huitzilopochtli y, por otro lado, hay una relación con el mundo de los muertos.

---

<sup>150</sup> Cfr. Francisco Chavira Olivos. *Crónicas de los pueblos originarios*, pág. 39

<sup>151</sup> Cfr. Angélica Galicia. "Tres imágenes representativas del "Señor Santiago, Un análisis comparativo en dos regiones de tradición histórica"

<sup>152</sup> Cfr. Angélica Galicia. *ibid*

Si ahondamos en la relación de la temporada funcional agrícola señalada por J. Broda, el ciclo se puede dividir ente *xopan* (periodo verde) y *tonalco* (periodo de calor) o épocas de lluvias y de sequedad. En el primer lapso, podemos hablar de Tláloc como regente y que comenzaba con el sexto mes Etzalcualitzli (mayo 23) y que se reafirmaba en el séptimo (Tecuilhuitontli) hasta el onceavo (Ochpaniztli) que sería para nosotros de junio a septiembre; la fecha de Huitzilopochtli es a partir del mes 15 (*Panquetzalitzli*).<sup>153</sup>

En gran parte, la conjunción de la lluvia y la tierra siempre fueron una dualidad importante para comprender la bonanza y fertilidad de la tierra lo cual podemos ver con la relación del *Teuhtli*. La interesante mezcla o aterrizaje de la fusión evangelizadora fue el 3 de mayo y la Santa Cruz.<sup>154</sup> Por otro lado, el efecto pluvial podría ser un bien para el temporal mientras que, por otro lado, las inundaciones, tormentas y heladas podrían ser un maleficio del cual Tláloc tenía control.<sup>155</sup>

En este sentido, *Tulyehualco* como *lugar alrededor de la oscuridad* bien podría asimilar esta relación con Tláloc, sin perder de vista que pudiera añadirse sincréticamente la relación con otras deidades oscuras (por ejemplo, *Tepeyollotli*, que hace alusión al dios de los montes y al pulque<sup>156</sup>).

### 3.3. Conquista, Santiago, evangelización y franciscanos

Comprender el fenómeno de conquista y evangelización es un tema expansivo y de coyuntura. Por un lado, España tenía a bien aceptar las necesidades de generar rutas comerciales tomando en cuenta que la expulsión de los judíos de 1492 había puesto en crisis económicas al entorno; el nuevo mundo, tras observarse con una riqueza ecológica se vería bien para fortalecer al reino. Por otro lado, el acercamiento europeo formal con los pueblos mesoamericanos se confrontaría a un problema religioso entre el politeísmo (por decirlo de una manera) y el cristianismo que debería ser unificado en algún momento.

---

<sup>153</sup> Cfr. Johanna Broda *Op cit*, pág. 55

<sup>154</sup> Cfr. Johanna Broda *Op cit*, pág. 57

<sup>155</sup> Cfr. Lourdes Báez "Ciclo estacional y ritualidad entre los nahuas de la sierra norte de Puebla", pág. 84

<sup>156</sup> Cfr. Sylvie peperstraete. "los murales de ocotelulco y el problema de la procedencia del código borgia", págs. 21 y 22

En la zona que comprende el pueblo de Tulyehualco, rondaría con una serie de fiestas y tradiciones que se daban alrededor del volcán, un calendario agrícola y una forma de organización. En este devenir, la evangelización guarda elementos importantes por la trascendencia de los 12 franciscanos, en especial por Fray Martín de Valencia.

La evangelización o la forma de interpretar la realidad a partir de la cristiandad llevaba una cosmovisión que trastocaba lo económico, lo político, lo social, lo gastronómico, etc. Esta forma antigua, aún feudal, de comprender la expansión del territorio significaba tener posesión de nuevos aromas y sabores, así como la mezcla de los anteriores. Ciertamente, esto podría irse de manera más profunda con las raíces oscuras del mediterráneo y los moros que realizaban estas combinaciones culturales.

El propio Hernán Cortés señalaba en sus cartas de relación un asombro del nuevo mundo entre los aspectos naturales y la civilización de aquel entonces. Cortés comprendió muy bien que eran pueblos disgregados, con enemistades o diferencias. A su encuentro con Tenochtitlan, el estratega ya contaba con ciertas alianzas (totonacas, cempoaltecas, tlaxcaltecas). Tras el enfrentamiento de la gran ciudad, los pueblos del sur (Tláhuac, Xochimilco) primeramente respondieron a favor del imperio; se ha señalado que factiblemente, al ser gente de la periferia, seguramente aprovecharon el momento para liberarse de la dominación mexicana y entablaron un dialogo posible con los españoles.

El extranjero, además de conquistar el territorio, llevaba intrínseca la labor de ver un triunfo cristiano. Tan sólo recordemos que Pedro de Alvarado cometió la famosa matanza del Toxcatl.

La tradición medieval de reconquistar territorios hacia los moros resurge simbólicamente en tierras de América. Al insertar la mitología de Santiago Matamoros simplemente dejaba el sentido de la lucha entre un bien cristiano para acabar con viejos cultos. Según se cuenta, se oraba al santo guerrero para lograr vencer al enemigo; ejemplo del asentamiento de este santo podían ser Santiago Tepalcatlalpan (lugar donde Cortés vive un tiempo) o Santiago Tulyehualco.

La evangelización en la zona mesoamericana fue paulatina, primero por las alianzas de Cortés (tal como describe los bautismos en las cartas de relación), luego por los territorios conquistados y aplanados finalmente por los evangelizadores. Se puede decir que eran dos metas claras: la expansión cristiana y del territorio de la corona.

De los diversos grupos evangelizadores, aparecen en 1524, 13 franciscanos con objetivos de caridad y donde la pobreza daba sentido a su caminar. Quien venía al frente de la misión fue Fray Martín de Valencia. Otros frailes importantes fueron Fray Toribio de Benavente (alias Motolinia). Ellos realizaron una larga ruta donde tocaron al sur del Valle de México, entre los que destacan Xochimilco; Valencia llegó hasta la zona de Amecameca donde pasó sus últimos días por 1531.

Los franciscanos son conocidos por tratar de comprender las costumbres antes de evangelizar. En esta tesitura, es reconocible que el trabajo franciscano en Mesoamerica brilló por una dimensión también humanizadora de la población oriunda, tal como se plantea en la búsqueda de Sahagun o Bartolomé de la Casas.

El rompecabezas historiográfico es complejo para describir ese lapso. La comprensión de las antiguas costumbres se ha visto enriquecida por la relación entre los calendarios que describimos anteriormente, así como la traducción a los lapsos agrícolas y ciclos gregorianos.

Por otro lado, se toma también en cuenta que, en dicho proceso, surgieron enfermedades traídas por los europeos y las poblaciones cambiaron en ese entonces. Muchas veces ha quedado claro que viejas tradiciones se reinterpretaron, como la de los graniceros en Amecameca, el culto a Cihuacoatl y la festividad de santos en las antiguas fechas relativas al ciclo agrícola.

En el caso de Tulyehualco, los pobladores, aún en el siglo XVII, subían a realizar el ritual del palo volador en la cima del volcán *Teuhtli* el cual fue sustituido con una cruz. El día 3 de mayo, actualmente, se puede observar la subida de la cruz, quizá en mayor medida por los pobladores de lado del pueblo de Milpa Alta, pues esta festividad se fue mermando en Tulyehualco desde mediados del siglo XX.

Gracias a los logros evangelizadores de los frailes se comenzó la construcción de la iglesia de San Gregorio Atlapulco en 1525, y un convento e iglesia de Xochimilco en 1535. La iglesia de Tulyehualco se inició a fines del siglo XVI y fue terminada cerca de 1688.

Asimismo, se fueron integrando festividades religiosas que daban sentido a la agricultura y la cosecha. Por ejemplo el Niñoa, la virgen de Dolores al inicio y al fin del año en Xaltocan aludiendo al sentido de *Cihuacoatl*.

Otro caso importante, para Santiago Tulyehualco, son los elementos representativos, como la figura de Fray Martín de Valencia. Además de fraternizar la doctrina cristiana, se dice que sembró muchas plantas de olivo por la ribera de gran extensión de los lagos de Xochimilco y Chalco cerca 1524 y 1534. En algunos lugares aún se mantienen olivares como Santa María o Las Animas.

La señal de residencia española se vería con la presencia de los olivares de diversas zonas como Tulyehualco, San Antonio Tecomitl; posteriormente sería reconocido tanto por mestizos como indígenas. En Tulyehualco queda el vestigio de la labor de procesamiento de la aceituna al observar un molino en la calle de Melchor Ocampo casi esquina de Nicolás Bravo.

Otro elemento importante de Fray Martín de Valencia es la reinterpretación del cultivo del amaranto en su dimensión del dulce que se conoce como alegría, el cual, en el atrio de la iglesia principal se señala como una forma festiva del alimento. Es importante señalar que gran parte de la tradición franciscana se daba al campo y ciertamente irían integrando o combinando elementos del sentido de la alimentación española, así como el conocer de nuevos productos.

El factor religioso fue un elemento que se convirtió para el control que podían tener los españoles sobre los indígenas y que paulatinamente fue creciendo en la población general y sirvió para adaptar o modificar conductas, así como el registro de familias, nacimientos, finados y razón de los bienes que podían acumular.

### 3.4. Tiempos coloniales al sur de la Ciudad de México

Tras el proceso que devino con la conquista, el entorno del sur permaneció como área de cultivo, muy factiblemente por la organización y la tradición de los misioneros franciscanos y, por otro lado, la adopción de nuevos frutos y productos. La zona montañosa y cercana a los antiguos lagos de Zumpango, Xaltocan, Texcoco, Xochimilco y Chalco se mantenía fértil para varios tipos de productos.

En la forma de vida y tradición de contacto con la naturaleza hubo un cambio hacia la zona baja del cerro del *Teuhtli* y que tiene que ver con la zona de chinampas; un cambio que fue de la obtención de fuentes de proteínas como ranas, ajolotes, carpas así como materiales como el tule y carrizos para la ganadería y la agricultura de corte más occidental. A lo largo de los siglos venideros hubo transformación y adecuación de la cultura acuífera con consecuencias en el entorno; los ríos se fueron desecando así como los lagos.

La noción del espacio de Xochimilco cambió de manera política; evidentemente, se distinguieron por su parte la zona de Tlalpan, Milpa Alta y Tláhuac. Las buenas tierras comenzaron a formar parte de familias españolas.

Anteriormente, habíamos visto que la zona sur estaba dividida bajo un sistema de cargos llamado *tecpan* bajo la condición geopolítica de *altépetel*. Factiblemente, como en muchas otras zonas de la conquista, los señoríos mantuvieron su jerarquía y fueron intermediarios entre españoles y pueblo, lo cual permitiría la sobrevivencia de una nobleza. Los españoles vieron como un buen lugar de asentamiento y con buena capacidad agrícola a Tulyehualco, San Antonio Tecomitl y San Juan Ixtayopan.

Pedro de Alvarado iba a custodiar la zona de Xochimilco por orden de Cortés; tras abandonar el área dejó a Luis Delgado administrando cerca de 20,000 tributarios (muchos de los cuales formarían parte de la armada). En 1541, la viuda de Alvarado, Beatriz de la Cueva estuvo al cargo por un año. El dominio de ese territorio quedaría en manos del gobierno de la corona hasta fines del siglo XVI bajo un cabildo indígena, otro español y otro por la nobleza indígena.



En este sentido, el mestizaje, más allá de la afinidad y la consanguinidad, provocó cambios culturales, como la dieta de los habitantes, lo que trajo consigo una modificación en el entorno productivo de la tierra. Quizá, falta buscar más datos numéricos sobre la producción agrícola de esos siglos; lo que sí podemos señalar es que comenzaron a diversificar productos como el trigo y el arroz; frutas como la naranja, la manzana, los duraznos, la ciruela, las moras, las peras; vegetales como las habas, el perejil, las cebollas, las acelgas, las zanahorias o árboles como los olivos. La comunidad española pudo adaptarse también a los nuevos productos como el maíz, la calabaza, el frijol, el chile, etc.

De la misma forma, la introducción del ganado caprino, ovino y vacuno (además de perros) demandaría la necesidad de dichos espacios y comenzaría a integrar una nueva concepción en el territorio (por ejemplo, en la agricultura hoy día se usa abono de caballo para sembrar muchas cosas entendidas como "tradicionales", lo mismo sucedió con el arado y el uso de este animal). Cabe mencionar que la integración de estos animales provocaría más adelante pestes o problemas de sanidad.

Por otro lado, muchos de los pobladores indígenas fueron marginados o expulsados a las orillas pese a que su forma de organización eran los barrios o pequeñas aldeas. Los españoles movieron a las afueras de Tulyehualco a los que antes fueron grupos dominantes. Definieron los espacios para la iglesia, cárcel y oficinas. Ciertamente la estructura era pequeña, al centro el poder religioso y político y a una cuadra los centros urbanos. A una cuadra del templo comenzaba el lago (hoy son avenidas) y la zona chinampera. Hacia la parte del cerro (sur oriente y sur poniente) estaban los indígenas (hoy Guadalupe y Nativitas). En ese mismo sentido, tenían privilegios españoles y con el tiempo aparecieron mestizos, mulatos, castizos (un derivado del mestizo con europeo) y otras estratificaciones sociales y raciales.

En los siglos XVI y XVII, cambiaron los límites de jurisdicción en la zona. Milpa Alta se demarca a partir de 1643, Santa María Tepepan se aparta de la zona en 1651 y San Pedro Actopan en 1688. En esas fechas, Andrés Jacobo, Matheo Xuárez, don Diego de Santiago, Juan Andrés, Diego Lorenzo, Diego Miguel, Francisco San Juan y Juan de Santiago, en enero de 1687, tuvieron una reunión con el virrey Conde de la Monclova para tener una representación propia para el pueblo de Tulyehualco<sup>157</sup> y dejar de depender del gobierno de Xochimilco. En 1688, se erige independiente bajo un cabildo por los habitantes; tiempo en que se termina de construir la iglesia principal. Otros pueblos le siguieron como San Antonio Tecomitl en 1775 y, para 1805, Santiago Tepalcatlalpan. Para 1807, la zona sur contaba con un registro de 28 pueblos entiéndase que Milpa Alta y Xochimilco estaban en una misma comprensión política del espacio).

En términos legales era permitido tener elecciones oficiales de acuerdo al decreto de 1622. Había un sufragio y las actas se mandaban al virrey quien finalmente aprobaba o desaprobaba la elección. Para el año de 1779, el gobierno de Xochimilco desaprobó la elección y tras varias peticiones y reclamos se tuvieron que repetir elecciones. Se dice que las extorsiones y la corrupción administrativa fueron un problema recurrente entre los siglos XVII y XVIII.<sup>158</sup>

El cabildo y un sistema tributario eran dos elementos de control durante la colonia. En este sentido, se recurría también a solicitar apoyo como mano de obra para el convento de Sta. María Churubusco de los franciscanos con 12 indios por semana de Coyoacán, San Agustín, Cuevas, Xochimilco y Milpa Alta. Se dice que en Tulyehualco se podían pedir 50 canoas con yerba en 1619, 5 brazas de piedra dura, fuerza de trabajo para realizar los empedrados de la ciudad en 1712 o gastos para la guerra con los británicos.<sup>159</sup>

---

<sup>157</sup> Cfr. Juan Manuel Pérez Zevallos. Luis Alberto Arrijoa Díaz Viruel. *Xochimilco ayer. V. II*, pág. 70

Cfr. Carlo Bravo y Melchor Molotla. *Tulyehualco, más que un pueblo*, pág. 45

<sup>158</sup> Cfr. Juan Manuel Pérez Zevallos. Luis Alberto Arrijoa Díaz Viruel. *Xochimilco ayer. V. III*. págs 70-78

<sup>159</sup> Cfr. Carlos Bravo y Melchor Molotla. *Tulyehualco, más que un pueblo*, pág. 47

En casos particulares, se perdonó el tributo en ciertas zonas por causas biológicas, inundaciones, enfermedades, etc. En este sentido cabe señalar que, en cuanto a la tecnología hidráulica, los españoles ignoraron la eficacia del sistema de canales artificiales hechos por los oriundos lo que provocó un mal aprovechamiento del agua de lluvia, inundaciones y condiciones insalubres por el desagüe; lo anterior provocó una merma en el crecimiento de la población indígena durante los siglos XVI, XVII y XVIII por causas de enfermedades (cocoliste en 1601, epidemias en 1736 a 1739, 1777 o 1797, viruela en 1793, fiebres en 1806), hambrunas (1615), crisis agrícolas (1796, 1801, 1809), sequías (1784-1787) o el alta del agua (1603) en zonas como Tulyehualco, San Juan Ixtayopan y San Luis Tlaxialtemalco.

Un factor importante en general de la zona de Xochimilco son los bienes comunes o para la comunidad que generaban una inversión a través de la renta y que servían para resguardo del poder de la cabecera o los cabildos. Esta práctica ya se daba desde 1554 y 1577 y fue ratificada o aceptada por el Rey Felipe II en 1582. La forma de realizarse era, por ejemplo, recaudar un tanto respecto de la producción de maíz; el gobernador en cuestión dispondría de los recursos y bajo la supervisión de regidores o, tras las reformas borbónicas, por el subdelegado de intendencia. Muchas veces se decía que había un mal control.

Existieron muchas zonas de posesión que se arrendaban o se trabajaban. Por ejemplo, entre 1633 y 1653, los naturales de Xochimilco tenían la hacienda *Teuhtli*<sup>160</sup>. Tulyehualco rentaba una cienaga en 44 pesos hacia finales del siglo XVIII. Para 1807, Tulyehualco fue el octavo mayor recaudador de ingresos o tributos de la zona antecedido por el propio Xochimilco, Milpa Alta, Tepalcatlalpan, Topilejo, Santa Ana Cuautenco, San Gregorio y Tecomic.

Se señala que la mayor parte de la administración de los pueblos de Xochimilco hacia finales del siglo XVIII e inicio del siglo XIX desembolsaban los ingresos en tres rubros principales: Maestros, fondo para el culto religioso y gastos para pleitos o querellas judiciales. En este mismo periodo, hubo una búsqueda constante de monitorear los actos y el manejo de la tesorería; existía mucho abuso de autoridad para recaudación y conducción del dinero.

---

<sup>160</sup> Juan Manuel Pérez Zevallos, *Xochimilco ayer*, pág. 190

En estos términos, cabe agregar que en la zona central de la Ciudad, a mediados del siglo XVIII, algunos mantos acuíferos comenzaron a escasear y la mancha urbana, desde 1524, se fue extendiendo hasta nuestros días.

### 3.5. México Independiente en Tulyehualco

Al principio de la revolución independentista, los pueblos de Xochimilco tuvieron una actitud sosegada ante la rebeldía. Los caciques y los cabildos mantuvieron sus dominios y siempre intentaron negociar judicialmente ante cualquier conflicto de intereses políticos y sociales. Para la historia de Xochimilco habría que mencionar el papel recurrente que tuvo don Agustín Vallarta señalado corrupto en su gestión como gobernador. José María Morelos y Pavón se acercó a la zona de Xochimilco cuando estuvo en la zona de Chalco y Tayacapa en la época del sitio de Cuautla.

Hacia la segunda década del siglo XVIII, después de la consumación, existe una serie de procesos constitucionales, políticos y sociales en la zona sur. En ese sentido, el problema de los límites territoriales y la demarcación política resurge. En 1821, se comienza a señalar a los pueblos como provincias y, para 1823, como ayuntamientos entre los cuales se señala primeramente Tulyehualco, Atlapulco y Milpa Alta. Por otro lado, surge un conflicto de las tierras comunitarias, sobre todo en la zona del *Teuhtli* que desciende a la zona de San Gregorio; tuvieron que llegar a un acuerdo legal entre diversos pueblos como Tulyehualco, Actopan y sobre todo Milpa Alta que reclamaba los linderos de *Oztoteatl*.

Cabe mencionar que, para esa época, la zona sur era ajena a la división política de la Ciudad de México (se separó en 1924) y dependía del Estado de México cuya capital era disputada por Coyoacán, Tulancingo, Actopan y Xochimilco con su difusor José María Luis Mora.<sup>161</sup>

Tras el intento fallido de encabezar el Estado de México, existían otros problemas de cabecera territorial. Xochimilco, Milpa Alta y Tulyehualco dependían de San Agustín, ahora Tlalpan (o lo que se llamaba partido).

---

<sup>161</sup> Cfr. J. M. Pérez Zevallos, *Xochimilco ayer III*, pág. 35

Además del trabajo agrario, se puede mencionar que comienza aparecer cierto tipo de industria, por un lado, la tabacalera y, poco después, la de la herrería.

Durante uno de los mandatos de Santa Anna (1844), el Distrito Federal acoge finalmente a Santa Fe, Coyoacán, Mexicalcingo, Tláhuac, Iztapalapa, Tacuba, Tláhuac, Iztacalco, Tacuba, Milpa Alta y Xochimilco. Asimismo, se llega a mencionar que en ese entonces también se irían a integrar San Cristóbal Ecatepec, Tlalnepantla, Los Remedios, San Bartolo, San Ángel, Peñón viejo y la medianía del Lago de Texcoco.<sup>162</sup> Tlalpan formaría parte en 1855.

Varias décadas después, a medio siglo XIX, la ley Lerdo de desamortización (o de manos muertas que reparaba en la pérdida de derechos de los clérigos y corporaciones civiles) implicó severos cambios en el dominio de la tierra; pocas familias se fortalecieron con la compra de terrenos o ingresaron nuevos lugareños, muchas veces ajenos a la población. Las autoridades civiles tuvieron un papel importante de reconocimiento de las zonas comunales trataron de ser defendidas hasta 1874.

Cabe mencionar que la vida religiosa de influencia católica llevaba un peso importante en Tulyehualco siendo que se reconocían dentro de esta tradición cristiana; tanto el 25 de junio (día de Santiago), el primer viernes de cuaresma al Señor Jesús del Cayecac (alias el Chinito), el 12 de diciembre o la Semana santa eran fechas importantes para congregar a la gente.

La obra de la iglesia metodista entró a México en 1872<sup>163</sup> y, para 1883, se reconoce y se inaugura “El templo del Mesías” por parte de don Luis E. Garcés, Martín de la Rosa Garcés y Román Medina. Los feligreses metodistas serían denostados comúnmente por los católicos.<sup>164</sup>

---

<sup>162</sup> Hector Castillo. *et al. Ciudad de México: retos y propuestas para la coordinación metropolitana*, pág. 158

<sup>163</sup> Justo L. González y F. Cardoza, Carlos. *Historia General de las Misiones*, pág. 288

<sup>164</sup> Carlos Bravo y Melchor Molotla, *Op. Cit.*, pág. 129

Respecto al sistema lacustre, el lago de Chalco tuvo una apertura para desviar su cauce de 1833 a 1856 hacia Texcoco y Xochimilco (técnica usada de 1607 y 1608 cuando se abrió un desagüe del río Cuauhtitlan al río Tula). Bajo la misma dinámica de encontrar recursos acuíferos, en la segunda mitad del siglo XIX, el Dr. Antonio Peñafiel encontró 22 manantiales en Tulyehualco, además de otros lugares (Ixtayopa, 2; Tetelco, 59; Tepoxco, 30; Xocotlan, 30; nieves, 8; Texompa, 14).<sup>165</sup>

La explotación del agua se tornó en una naciente problemática moderna. En 1861, de acuerdo con datos de la Universidad de Uppsala, la profundidad del lago de Chalco era de 2.4 m; la profundidad de Xochimilco de 3 y las demás zonas de lago de 1m. En este sentido, la profundidad acuífera disminuyó su nivel de tiempos anteriores.<sup>166</sup>

En este sentido, durante el Porfiriato, Xochimilco y las zonas aledañas tuvieron un cambio importante en el paisaje por la inclusión de estructuras afines a la metrópoli, la explotación de áreas verdes o manantiales (Santa Cruz Acapixtla, San Gregorio, Ojo de Agua, San Luis, Tulyehualco y el Olmedo de San Pedro), creación de infraestructura en caminos y escuelas (enseñanza primaria elemental o educación Superior en los pueblos de Milpa Alta, Tepepan, San Gregorio y Tulyehualco en 1900)<sup>167</sup>, introducción del sistema telefónico, un tranvía y un proyecto inconcluso (por la exigencia de tapar las zonas acuíferas) de principios de siglo XX de un tren de Xochimilco que pasaría por Tulyehualco y llegaría a Puebla.<sup>168</sup>

---

<sup>165</sup> Carlos Bravo y Melchor Molotla, *Op. Cit.*, págs. 115-116

<sup>166</sup> Mari Carmen Serra Puche, *Los recursos lacustres de la Cuenca de México durante el formativo*. págs. 21-22

<sup>167</sup> Cfr. C. Bravo y Melchor Molotla. *Op Cit.*, pág. 121.

<sup>168</sup> Alfonso González. *Plan para la regeneración ecológica y el desarrollo regional de la cuenca hidrológica de Xochimilco*, pág. 87

Asentados desde el siglo XIX, en la zona sur, los hermanos Noriega, de origen español, tuvieron un papel preponderante y paradójico, en la apropiación, explotación y manejo de recursos. En este sentido, compraron varias haciendas y terrenos, y apoyaron los cauces de riego de lago de Chalco a la zona de Xochimilco.<sup>169</sup> Ciertamente, en algún momento, tras la búsqueda de desecación de Chalco, se buscaría un canal que irrigaría zonas aledañas a Mixquic, Texompa, Tetelco, Ixtayopa y Tulyehualco; cuestión que además podría implicar comunicación y transporte por los canales. La construcción del canal, para 1902, implicó una inundación temporal y generó descontento en muchos habitantes, pues además se estaban expropiando tierras de muchos campesinos. Para 1908, Iñigo Noriega habría desecado al lago arriba señalado.<sup>170</sup>

Como parte de la modernización del Porfiriato (y con el pretexto de la celebración del centenario de la Independencia), se agilizaron obras como entubar los ríos y manantiales para que el agua potable fuera de Xochimilco hacia el centro de la ciudad.

En 1900, el sistema de gobierno local estaría supeditado a la forma de gobierno indirecta de la presidencia por funcionarios como el gobernador, el presidente del Consejo Superior de Salubridad y el Director General de Obras Públicas. Poco después cambia y se establecen 13 municipalidades (México Guadalupe Hidalgo, Azcapotzalco, Tacuba, Tacubaya, Mixcoac, Cuajimalpa, San Ángel, Coyoacán, Tlalpan, Xochimilco, Milpa Alta, Ixtapalapa). Tulyehualco perdería su factor de cabecera municipal.<sup>171</sup>

### **3.6. La figura revolucionaria del pueblo**

Si analizamos la coyuntura de principios del siglo XX, la capital del país confronta un proceso dialéctico entre su posición central ante la periferia. En el sentido político se subraya una tarea pendiente de defender o respetar su identidad local que históricamente había un trastocado el México independiente, la guerra de Independencia, la Colonia y el Virreinato, la evangelización, las formas rituales antiguas hasta las confrontaciones de los pueblos náhuas.

---

<sup>169</sup> Cfr. Canudas, Enrique. *Las venas de plata en la historia de México*. Vol. 3., pág. 1428

<sup>170</sup> Cfr. C. Bravo y Melchor Molotla. Op Cit., pág. 119

<sup>171</sup> *ibid*

Así, el amanecer de 1900 de Tulyehualco se encontraba en un punto geopolítico interesante. En lo geográfico, el papel del agua, como en toda zona sur, es fuente o representación de vida o mantenimiento de la misma. Con estos factores, la explotación de los recursos naturales fueron un aspecto que durante el Porfiriato fueron analizados y que los habitantes fueron confrontando y protestando tras un sistema de caciques, los privilegios empresariales (los Noriega) y de la clase dominante del poder.

Lo anterior lleva mucho a lo político como parte de la negociación, integración y transformación de modelos de organización interna y externa de los pueblos. También se añade una necesidad de darle un sentido de inclusión a las prácticas agrarias y de explotación de recursos por los oriundos en la legislación del Estado.

En tiempos finales del Porfiriato, las obras de infraestructura se aceptaron a favor de las mejoras de la comunicación y el transporte. Las obras de desecación del lago de Chalco implicaron una elevación en la zona de Tláhuac para poder franquear el paso del agua. Asimismo, el plan del tren hacia Puebla, en cierta forma, quedó en San Luis Tlaxialtemalco mientras terminaban los cimientos (sin vías, sólo como camino) hasta Tulyehualco.<sup>172</sup>

En lo económico, se observaba una zona importante de producción al sur de la ciudad y se estableció un lugar de intercambio y movilidad entre Tláhuac, Xochimilco y Milpa Alta. En un régimen laboral y para solventar la vida familiar, muchos se adaptaron como peones para las haciendas (algunas de los Noriega); otros trataron de salir adelante con oficios como tlachiqueros (aguamieleros), carpinteros, músicos, zapateros, sastres, albañiles o comerciantes de alegría o chiquihuite. Muchos de los pobres se vislumbraban en el barrio de la Lupita o las áreas alejadas del centro del pueblo.

Con estos factores históricos y simbólicos, podemos situar que el contexto revolucionario, más que una etapa ajena a la vida de Tulyehualco, tiene que ver con un proceso propio de gestión de representatividad y de identidad sobre decisiones en un momento clave de la historia del México contemporáneo.

---

<sup>172</sup> Cfr. C. Bravo y Melchor Molotla. *Op Cit.*, pág. 125



Muchas historias de familia sobrellevan los recuerdos que tienen que ver con los revolucionarios y zapatistas; la oralidad acerca de la lucha agraria y la defensa de la comunidad devino en la construcción de mitos de la historia popular del pueblo de Tulyehualco. Para la gente mayor que aún vive, lo anterior se encuentra con muchas paradojas de ánimo, dolor o de rencor al recordar a los que vivieron o murieron durante esa etapa histórica y que se puede aterrizar muchas veces con fotografías de tiempos de la Revolución mexicana, rifles, objetos o mitos dentro de las familias.

Tras los sucesos externos que se dieron en lo político y lo revolucionario (la entrevista de Creelman al presidente Díaz donde señalaba su posible apertura democrática, la búsqueda electoral para la presidencia del empresario F. Ignacio Madero González, la insurrección dada por el plan de San Luis, la creación del ejército zapatista y el movimiento de Villa en el norte), el pueblo de Tulyehualco padeció de una creciente tensión entre los propios habitantes por tomar partido, así como de ubicar su situación de pobreza o comodidad. La situación de un Estado en constante movimiento bélico o los espacios de tensa calma política implicaron ver poco a poco el advenimiento de tropas zapatistas hacia la Ciudad de México.

El 22 de octubre de 1911, las tropas de Zapata toman Topilejo, Tulyehualco, Nativitas y San Mateo; un día después, Milpa Alta. El símbolo del hombre revolucionario ya se había gestado y sin duda alguna la zona del *Teuhtli*, como otras zonas, permitía escuchar balas o elementos representativos de un movimiento sedicioso en momentos de silencio y tensión.

Lo anterior fue un movimiento constante de guerrilla en las periferias, pues las tropas federales quedaban replegadas a las ciudades capitales. Tras estas maniobras, para noviembre de 1911, Francisco I. Madero se convierte en presidente mientras los zapatistas comienzan a proclamar el reparto de la tierra, la dimisión militar del maderista Rómulo Figueroa y la renuncia del gobernador. Un día después, la presidencia les demanda a los sediciosos entregar las armas sin negociación alguna apostando por la vida institucional y la confianza; lo anterior termina en la ruptura entre estos dos grupos y se genera el Plan de Ayala (desconocimiento de Madero) como alternativa y continuidad de la lucha zapatista.<sup>173</sup>

---

<sup>173</sup> Francisco Pineda Gómez. *La irrupción zapatista, 1911*, págs 184-186

Con la usurpación de Huerta y la muerte de Madero en 1913, los zapatistas unirían fuerzas con los carrancistas. En esa vía, las zonas ocupadas o de paso serían Contreras, Milpa Alta, Tlalpan, Ajusco, y Xochimilco (hasta Nativitas), para acceder a la Ciudad de México o tener un camino hacia Morelos. Durante ese periodo los recursos se aprovecharon al máximo.

La vida en Tulyehualco propiamente dividía a los lugareños, algunos abandonaron sus casas, aquellos con propiedades eran comparados con el antiguo régimen, otros querían ser neutros, la situación era tensa. La estratificación social comenzó a generar bandos entre los que tenían poco y los que tenían algo más como si fueran ricos. Asimismo, el templo metodista fue muchas veces usado como cuartel para los belicosos (primero zapatistas y luego carrancistas).<sup>174</sup>

Con la entrada de Carranza se recrudeció la división del pueblo. Muchos evitaban el fusilamiento hablando bien de cada ejército cuando preguntaban por el bando. Los constitucionalistas se dieron cuenta y pidieron mejor que se alistaran los habitantes para quedar sin dudas; los zapatistas comenzaron a realizar cosas similares; en muchos casos fusilaron jovencitos o se los llevaban además de incontables saqueos a las familias (sobre todo los carrancistas). En ese sentido, se refleja mejor el espíritu del pueblo apropiándose de la imagen de Zapata; hubo batallas en Calyecac o el Calvario.

*"Entre quienes se incorporaron a las filas zapatistas, destacan Celedonio Garcés, "El campana"; Aurelio Noxpango, Baldomero Vázquez, Severo Jardines, Magdaleno Frago, Sabino Martínez, Eusebio Mendoza, Genaro Mendoza, Juan Mendoza, Loreto García, Felipe Olivos, Abalón Camacho, Graciano Camacho, Susano Camacho, Moisés Camacho, Sergio Camacho, Ángel Molotla, José Beltrán, Isaías García, Juan Camacho, entre otros."*<sup>175</sup>

Con la caída de Huerta y la convención de Aguascalientes de 1914, trataron de menguar los ánimos de manera muy tenue. La repartición agraria seguía siendo un pendiente.

---

<sup>174</sup> C. Bravo y M. Molotla. *Op. Cit.*, págs. 133 y 135

<sup>175</sup> C. Bravo y M. Molotla. *Op. Cit.*, pág. 136

Carranza intentó aterrizar la demanda en enero de 1915 con una Ley para tranquilizar tanto a zapatistas como a villistas y que paradójicamente terminaría en una nueva persecución de sediciosos. Muchos de los revolucionarios se ocultaron en cuevas o zona de chinampas. En ese sentido, 1916 ya había reducido el número de sureños combativos en el Distrito Federal como en la zona de Morelos. Ya tomando el control del pueblo, los tulyehualquenses regresan a una calma, a cultivar de nuevo la tierra y a observar el recuento de los daños. Se dice que para 1910 la población era de 2775 personas y, para 1921, cerca de 1910.

1917, cuando ya había 16 delegaciones en el D.F., fue un año de demandar al gobierno federal (bajo la ley de 1915) la restitución de tierras y ciénegas siendo representante Jesús Mendoza Cortés, quien luego promoverá la educación en el pueblo. El hecho se consumó hasta 1923 cuando se restituyen 376 hectáreas de la Hacienda de Xico, y 30 hectáreas y 50 áreas de los terrenos de ciénega de Tláhuac. En esa vía aparece la figura legal del ejido o de la explotación de tierras para bien común. En cuanto a la música, la banda de música dirigida por León Jiménez, de 1921 a 1950, se vuelve un elemento importante.

Gran parte de los relatores de edad, recuerdan con orgullo esta parte. En ese sentido, queda muy evidente que muchos de los lugareños guardan rifles (viejos) de aquella época y como un símbolo de resistencia revolucionaria. Para algunos, ello se conecta con la resignificación de los viejos xochimilcas ante el avance del imperio mexica o los oriundos de la colonia resistiendo a una evangelización total (si bien hay tradición y respeto al culto católico, dice el padre Nicolás Solorio que la creencia es relativamente débil si se compara con otros pueblos).

Cuenta un viejo corrido conocido como *la Valentina* sobre una persona no temía al diablo por el amor a una mujer (“*Dicen que por tus amores, un mal me van a seguir, no le hace que sean el diablo, yo también me sé morir*”). Dicha letra tiene sentido respecto a una anécdota local del pueblo. Se dice que el general Don Felipe Olivos Oyano, del ejército federal, desertó y se unió posteriormente a los zapatistas. En esa transición, se enamoró de Valentina Mendoza Sierra a quien, sin permiso de los padres, tomó por esposa. Como señal de bravura, se le apodó *el Diablo* al personaje y a sus descendientes.

Dicha historia ha sido contada por sucesores como Agustina Olivos, madre de Jaime Morales Olivos (don Chendo), cuya familia heredó el mote de “los diablos”. Otros descendientes, medios hermanos de Jaime, son Rafael Franco (alias *El España* que falleció en 2013), Estela Franco Olivos (alias *Sandunga*) y Victoria Franco Olivos. Los miembros de las respectivas familias (Profa. Odilia Xolalpa, viuda de Rafael, y su hijo Filipo que radica en Tepic) mantienen la narración y aseguran que la letra de la melodía está basada en la bisabuela que vivió la revolución. Además de ello, queda claro que el recuerdo de la estirpe rebelde se mantiene como un símbolo familiar.

Esta idea del militar convertido en revolucionario fue muy común durante la época de la revolución. De hecho, en los alrededores se gestan personajes como el caso de Ambrosio Robelo en Milpa Alta o el mito del charro negro hacia la zona de Tláhuac. Lo anterior reafirma la importancia de que el zapatismo y la revolución generaron un importante factor de construcción de la identidad local actual.

### **3.7. Del campo a la ciudad sin moverse**

Tras la revolución todo devino en un caudillaje que iba tratando de tocar la institucionalidad del país. El proceso de la legitimación de los pueblos fue un proceso de reconocimiento de ayuntamientos, cuerpos consultivos, municipios (1918) hasta delegación en 1928. Para 1927 se realizan diversos trabajos para controlar el flujo acuífero de las aguas del lago de Texcoco, Xochimilco y del gran canal.

Para el año 1930, El Distrito Federal contaba con 1 220 576 habitantes y para 1950, 5 176 123. El crecimiento fue demasiado para las dimensiones del espacio que, propiamente, se justificarían con la centralización de los poderes en el país.

Para 1928 se genera una carretera que conectaría a Xochimilco con Nativitas, Santa Cruz, San Gregorio, San Lucas, Tulyehualco y Tláhuac. Más al oriente seguiría a Huitzingo y Chalco.

Tulyehualco sufre grandes modificaciones en su espacio al integrarse de una manera formal y paulatina en el entorno urbano de la capital del país. El impacto se llega a ver en diversos ámbitos que tienen que ver con la ecología, la vida tradicional, las fiestas, los comercios y en específico, con el elemento del *hauhtli* respecto de la producción y la elaboración de la alegría y otros productos.

El papel agrícola de la Ciudad de México ha sido un elemento poco consciente de la población heterogénea de la capital del país hasta que a partir de diversas políticas públicas de las últimas décadas del siglo XX han tratado de fomentar el rescate ecológico y la producción sustentable de bienes.

Una hipótesis respecto de la inclusión de elementos urbanos en el espacio rural de Tulyehualco es la ubicación que tiene respecto de tres delegaciones lo cual implica un paso de habitantes, transportes y mercancías. Ante ello, gran parte de la zona ha podido considerarse fértil por la característica del cerro y el trabajo de varios cultivos varios (por milpa o policultivo; frijol, maíz, tomate, calabaza, chile, huauzontle, etc.) o sistemas rotatorios.

En algunas fuentes se señala que con Álvaro Obregón se entregaron tierras para cultivo en Tulyehualco; el ejido, por ejemplo, con extensión de 403 hectáreas para 624 ejidatarios de los cuales, 350 eran cultivables, 15 para uso urbano en la colonia San Sebastián y 38 dejaron de ser para la siembra.<sup>176</sup>

---

<sup>176</sup> Patricia Heuze y De Icaza. "Tulyehualco: De la alegría a la selva de asfalto; libreta de información agrícola. Distrito de Desarrollo Rural" en *Relaciones*, pág 104-112. 1989.

Otros datos son afines. Se dice que la condición ejidal tenía, para 1923, una parte del lago de Chalco y una relación de 407 hectáreas donde la mayor parte de producción era maíz y remolacha para forraje del ganado vacuno que también era parte del entorno económico (muchos se dedicaban a vender leche). La zona de chinampa contaba con 200 hectáreas y producía maíz, hortalizas, lechuga, coliflor, espinaca, etc. La condición del amaranto, al igual que el tomate y el chile, implicaría una inversión mayor pues depende de un proceso donde se requieren realizar almácigos para después transportarlos al cerro.

Más allá de la situación ejidal, se indica que gran parte de la zona era fértil y podía contabilizarse en más de mil hectáreas para cultivo, por lo que el pueblo era autosustentable para la primera mitad del siglo XX. Con ello, se podía contar con excedentes para la venta en las zonas aledañas. Dicen alguna personas mayores que, a principios de siglo, el trabajo tenía una forma parecida a algo comunal (o lo que podríamos considerar *tequio*); si uno terminaba de trabajar su parcela, seguía con la del vecino y al final de la jornada en tiempo de cosecha, podrían tomar parte de los frutos del lugar.

En la segunda mitad del siglo XX, el Departamento del Distrito Federal, a través de expropiación de tierras, emprendió la construcción de pozos para la extracción de agua potable así como la cimentación de canales subterráneos en los límites cerriles. Con menos de 5000 habitantes, el pueblo de Tulyehualco comenzó a ver que la actividad agrícola dejó de ser la principal en la zona; por un lado, el agua comenzó a tener más funciones para el crecimiento de la población que para el riego agrícola. Para 1960, la producción agrícola abarcaba sólo maíz, frijol, tomate, huazontle y chile y amaranto (con niveles de tres a cuatro toneladas).

En la década de 1970, tras la extracción de agua potable, el campo padecía de desecación. Con el reordenamiento de desagüe, los ríos perdieron su sentido ecológico como en otras zonas de la ciudad. El crecimiento urbano fue acaparando al pueblo con la ampliación de calzada México-Tulyehualco y la carretera Xochimilco-Tulyehualco; en este sentido, gran parte de la migración de provincia o del centro citadino encontró lugar habitable en la zona. Resultaba muy cómodo trabajar en el centro del país y vivir en la periferia de la ciudad.

Hay que recordar que en esos años el gobierno implementó obras de infraestructura a lo largo del territorio de la capital como la inclusión del drenaje profundo y diversas obras del sistema de transporte metropolitano.

Tomando en cuenta la explosión demográfica del país y la densidad de la población, puede inferirse que hubo un crecimiento latente en la zona de Xochimilco. Para 1970, la delegación contaba con 116, 993 habitantes.

Las casas, entonces, comenzaron a ocupar el espacio agrícola. Cerca de 1973, se construyeron casas en la zona ejidal y se señala que cerca de 40 hectáreas se convirtieron en la actual colonia San Sebastián. Los barrios de Cristo Rey, San Felipe de Jesús, Los Cerillos en sus tres secciones, Mesitas, Olivar de Santa maría, Santiaguito crecieron en esa época. Para los años ochenta, la parte baja (o zona chinampera) comenzó a ser ocupada por las colonias San Isidro, Las Ánimas y la Conchita; estas dos últimas resultaban un híbrido dentro de lo que es el uso habitacional y el cultivo.

Para el año 2000, otras como la colonia Monera con 10 hectáreas, Chiquimola, Tecoloxtitla, el Mirador y la Joya comenzaron a aparecer.<sup>177</sup>

Los cultivos de tomate, chile y el huazontle (que es disímil al amaranto) dejaron de ser prioritarios. La producción de haba y calabaza para los años ochenta decreció. El campo comenzó a volverse un símbolo agrario más que una realidad; el derecho a la tierra se mantenía como resistencia cultural mientras que, en lo práctico, dejaba de ser una fuente principal de trabajo e ingreso. Los pocos campesinos que siguieron trabajando optaban por el temporal y los métodos de siembra de frijol para la síntesis de nitrógeno y los rotatorios. La producción de maíz y el huautli permanecieron como una vía latente de mantenimiento económico.<sup>178</sup>

---

<sup>177</sup> Cfr. Beatriz Canabal. *Xochimilco, una identidad recreada*, págs. 179-180

<sup>178</sup> Cfr. Beatriz Canabal. *Op Cit.*, pág. 181

En la segunda mitad del siglo XX, la tecnología ha permitido el uso de tractores en algunas zonas del país para mejora de los cultivos. En la zona de Tulyehualco existen dos razones por las que pocos productores son ajenos a este sistema; por un lado, una inversión costosa sobre la renta de una yunta económicamente accesible para labores de arado y, por otro, la condición física del entorno territorial de piedra volcánica que fácilmente rompería la maquinaria en la zona alta. Por tanto, el campo sigue requiriendo mano de obra humana y un relativo modo de trabajo tradicional.

Cuentan los pobladores que en la segunda mitad del siglo XX, tras el avance industrial y urbano, la vida en la Ciudad de México se veía como una imaginaria salida rápida de la pobreza; muchos agricultores y algunos pocos ganaderos, apostaron a un cambio de vida en sus hijos apartándolos del trabajo agrario y fomentando su educación profesional. Algunos de esos sucesores, hoy adultos, se miran preocupados y culpables de perder esa herencia agraria o ganadera; unos pocos hacen el intento por reintegrarse al sistema productivo del campo con una mirada profesional.

Santiago Tulyehualco se ha tornado en algo híbrido entre lo urbano y lo rural. En algunos aspectos, las vías de comunicación han mejorado para el movimiento productivo y desarrollo económico interno (y externo); en otros talantes, el cambio de uso de suelo ha afectado la producción agrícola y ha dañado la relación ecológica de la zona.

El crecimiento poblacional se volvió en un tema central. Durante la segunda mitad, la población de la Ciudad de México se incrementaría, en 1970, a 7,327,424. En ese año, se establecieron límites (nuevamente) para constituir 16 delegaciones. Seis años después se vió con preocupación el avance de la zona conurbana, así como el crecimiento demográfico. Por lo anterior, en 1976, surge la Ley de Asentamientos Humanos, la Comisión de Conurbación del Centro del País (CCCP) y la SAHOP (Subsecretaría de asentamientos humanos y obras públicas); en el sexenio de José López Portillo se verían reforzadas estas medidas con el plan de desarrollo<sup>179</sup>; cabe señalar que la CCCP terminó sus funciones en 1988 remarcando la necesidad de la desconcentralización industrial y la descentralización del país.

---

<sup>179</sup> Héctor Castillo. *Op. Cit.*, pág. 27



Alrededor de la década de los setenta y ochenta existieron (fallidos) intentos del gobierno federal por fomentar y mantener el cuidado del sistema agrario de la ciudad con incentivos y programas de mejora. Cuenta don Uriel Molotla de Tulyehualco que varios agrónomos y personas reconocidas como el Dr. Eduardo Espitia comenzaron a buscar una selección de granos de amaranto para mejorar los cultivos; tras una selección artificial lograron obtener una semilla que llamada *revancha*.

En términos políticos y administrativos, y con el afán de controlar la expansión urbana, el PRI propuso fallidamente *El Consejo del Área Metropolitana para la Ciudad de México* en el periodo 1988 a 1994; propuesta que nunca se consolidaría; la idea era que tendría como eje los problemas del agua, el transporte y la seguridad. Dicha institución trabajaría en conjunto con otras dependencias para el monitoreo de la vivienda, potabilidad del agua y drenaje, vialidad, ecología y bienestar social.<sup>180</sup>

Entre los acuerdos de suelo, agua y drenaje se planteó el amparo de zonas ecológicas, vigilancia de los cambios de uso de suelo, protección de actividad agropecuaria (zonas de conservación ecológica), abastecimiento de líquido desde el pozo Cutzamala al oriente, mantenimiento del tanque en Cerro de la estrella y su conexión en Xotepingo, resguardo del servicio de agua por acuaferico de 25 kilometros al sur (pasando por el cerro del *Teuhtli*, Xico y el pozo de La Caldera), administración y financiamiento de servicios de agua, control ante inundaciones y desborde de aguas negras, saneamiento de ríos (Amecameca), reubicación de zonas de tiradero de basura y la recolección de material usado de hospitales e industria.

En 1990 se cuenta que el Distrito Federal alcanzaba ya la cantidad de 8,234,744 personas. La delegación Xochimilco contaría con 271,151 habitantes.

---

<sup>180</sup> *Ibid.*

El crecimiento de la periferia del Estado de México influye para dar corporeidad al paisaje en los límites de este territorio desde la segunda mitad del siglo XX (en 1970 se contaban 1,883,429 habitantes y en 1980, 6 811 941 en la zona metropolitana del Edo. de México). Ante ello surge la necesidad de crear varias instituciones para tener control sobre las diversas problemáticas sociales y crecientes del centro del país (Secretaría General Metropolitana del DDF, Comisión Regional de la zona metropolitana del Comité de Planeación para el desarrollo –Coplade, Comisión metropolitana para la preservación y control de la contaminación ambiental, Consejo del Área Ciudadana)<sup>181</sup>

### **3.8. Del suelo de conservación al SEDEREC**

En 1998, tras la elección de Jefe de Gobierno en la ciudad, la Comisión de Recursos Naturales, CORENA, en colaboración con la Secretaría del Medio Ambiente y las delegaciones, plantearon un programa para preservar y reconstruir las zonas verdes en general. Dicha medida fue mejor conocida como “El Reordenamiento Ambiental” que trataba de proteger al suelo de conservación.

Suelo de conservación, de acuerdo con la información publicada en CORENA es *“el área cubierta por vegetación natural que, además de albergar a plantas y animales de valor comercial, ofrece “bienes y servicios ambientales” a toda la población metropolitana.”*<sup>182</sup>

El ritmo citadino, el mundo capitalista y mercantil, la necesidad económica por la vivienda de los hijos, la aparición de sitios habitacionales (como Casas Geo) son ejemplos de un contraflujo a las medidas de control ecológico.

El entorno territorial se tornó más citadino en algunas partes de Tulyehualco. El aspecto urbano sigue creciendo y lo rural ha incluido elementos nuevos en este lugar como un hotel de paso, gasolineras y hasta un centro comercial. El cambio de uso de suelo en las últimas décadas tuvo una repercusión severa en el paisaje, así como las condiciones de contaminación, ruido o hasta problemas de convivencia que han sucedido desde finales de la década de los noventa.

---

<sup>181</sup> Castillo, Hector, *et. al. Ciudad de México: retos y propuestas para la coordinación metropolitana*, pág.17

<sup>182</sup> Secretaria del medio ambiente. Folleto CORENA-DF. Año 1999

CORENA, en esos años, su enlace poniente (Delegacional de A. Obregón), el Lic. Guillermo Díaz Alcántara mencionaba:

*-“Si viniera un ciudadano de otra parte del mundo, preguntaría ¿Esta ciudad esta construyéndose o a medio construir?... (pausa) Porque así se ve la ciudad, es como que.... la gente tiene un peso y le mete un tabique a su vivienda (¿no sabes si la casa se está cayendo o se está construyendo?....*

*Tú ves en la mayoría de las casas de auto-construcción, que son demasiadas. Observas bien la primera planta y arriba ya están las varillas que indican que algún día le seguirán construyendo...*

*La ciudad ha crecido..., a la mejor no se ve en su dimensión exacta, pero sí en la dimensión física..., ha crecido de manera desordenada, anárquica... sobre todo en la zona poniente; que en realidad no ha existido una zona que se salve... Han existido intereses de partidos, de grupos, por clientelismo político, etc... Primero se instalan en zonas de áreas verdes, de manera irregular, al rato se consolida el asentamiento, al rato regularizan, se les dota de servicios, etc... Al rato ya se instalaron más adelante en otra colonia irregular, se consolida, se le dan servicios, y al rato tienes otras.”<sup>183</sup>*

Respecto a la competencia agrícola hay un debate sobre los químicos y fertilizantes para mejora del cultivo; actualmente la SEDEREC, quien vendría siendo un equivalente actual de CORENA con funciones más cercanas a la producción agrícola ha tratado de motivar a los productores el uso de prácticas tradicionales (barbecho) para evitar problemas secundarios con la cosecha o la propia tierra.

---

<sup>183</sup> Entrevista realizada en febrero de 2000; editada por Jonathan Domínguez  
146

Hoy en día, Tuylehualco se define entre los límites de lo urbano y el comienzo de la zona agraria que se solidifica en partes de Xochimilco (San Gregorio hasta Tecomitl), la parte de Tláhuac y el paso hacia Milpa Alta. El cambio de uso de suelo es una preocupación importante; por un lado, el apoyo económico puede venir por SEDEREC para mantener los cultivos y, por otro lado, el asentamiento urbano de los hijos o las nuevas generaciones (que desconocen la vida en el campo) genera la imperiosa necesidad de una vivienda.



Foto 2008 (Google maps).



Crecimiento urbano en la  
Avenida Aquiles Serdán  
Fotografía: J Domínguez  
Viernes, 13 de mayo de 2011.

### **3.9. Elementos de herencia artística y costumbres**

Sin duda alguna, para los oriundos (y a veces sureños de la ciudad) reconocen una pertinencia de elementos que van simbolizando el entorno de la vida en Tulyehualco como parte de la memoria histórica y de identificación.

#### **a) La voz náhuatl en apellidos**

Parte de la identificación actual del pueblo se ha mantenido con diversos elementos como los apellidos de voz náhuatl; por ejemplo *Noxpango, Xolalpa, Texcalpa, Capultitla, Molotla, Texocotitla, etc.*; si bien este estudio queda fuera de las relaciones de parentesco que podríamos hacer en trabajos posteriores, queda claro que existe una relación entre el contraste de la palabra ante otros nombres de origen occidental.

#### **b) El orgullo de profesionistas**

El proceso histórico fue haciendo de Tulyehualco un lugar determinado para realizar algunas actividades de origen agrario. Con el devenir moderno, algunas fueron implicando un nivel especializado, artesanal y comercial donde se especifican comerciantes, *alegrilleros, chiquihuiteros*, los artesanos de carrizo; asimismo, con el mundo ganadero se determinarían los lecheros, los criadores de animales, especialistas en manejo de yunta o de carga. Con el México contemporáneo mucho se conjuntaría con la mezcla del proyecto de Estado-nación respecto a la educación en el siglo XX; de allí que muchos estudiarían veterinaria, agronomía o educación normal.

Este último eje da casos notables de educadores oriundos o foráneos; por ejemplo, Jesús Mendoza, que, en 1918, daba clases en su casa. Con la implicación educativa de principios del siglo XX y el proyecto postrevolucionario, también se gesta la vocación del deportista de fútbol o frontón (algunos practicantes han sido reconocidos en competencias internacionales; su práctica es común para muchos habitantes).

Durante el siglo XX, con el rompimiento de la agricultura (con el crecimiento educativo y ampliación de vías de transporte) y el interés pedagógico heredado, se multiplican generaciones con diversas profesiones reconocidas y establecidas por la oferta cercana de educación superior del centro del país (UNAM, Politécnico y UAM).

### **c) Quirino Mendoza y la música**

Quirino Mendoza forma parte de una identificación musical que, a su vez, forma parte del entorno cultural de Tulyehualco. Mucho se habla de la canción del *Cielito lindo*. Se ha señalado que Catalina Martínez, la esposa, fue motivo de inspiración para componer la canción y la letra (1882). De acuerdo a José Molotla se ha hecho el mito de que fue producto de un desamor de Milpa Alta y que regresaba caminando (el profesor Quirino) al pueblo de Tulyehualco por las faldas del *Teuhtli* y que la sensación de tristeza se quitaba al bajar del "cerro" (*de la sierra morena vienen bajando*).

En otros casos, Arturo Ortega Morán ha tratado de desmitificar la creación respecto de la letra de Mendoza; dice que existen coplas muy antiguas que se refieren a extractos del texto siglos antes (1617-anónimo de España, *Andaluz*; Fernando Castro, *El pésame de Medrano*) o casi al mismo tiempo de la manufactura de la obra (Francisco Rodríguez: *Cantos populares españoles*). La originalidad puede quedarse sólo en la melodía.<sup>184</sup>

En el mismo sentido musical, el profesor Jesús de la Rosa tuvo un papel importante en la segunda mitad del siglo XIX, dando paso a una banda de tambora y chirimía con grandes interpretaciones y fue banda sustituta de la banda de Zapadores del gobierno del General Díaz. Asimismo, es considerable el papel de León Jiménez con su banda durante el siglo XX.

### **d) De la pelea a los pueblo originarios**

Había un dicho en el pueblo de Tulyehualco (según, Ismael Molotla y algunos otros lugareños ) que “si no había muertos, no estaba buena la fiesta”.<sup>185</sup> Se trataba de malentendidos que terminaban en golpes.

---

<sup>184</sup> Cfr. Arturo Ortega Moran. *Cápsulas de lengua: Las palabras y sus historias*, págs. 36-43

<sup>185</sup> Con asombro nos puede venir inmediatamente la imagen de las veintenas del *cempoallapohualli* de los antiguos pobladores y sus sacrificios. Debemos comprender, ante ello, que esto es totalmente distinto, a menos que fuese una hipótesis para futuras investigaciones.

En esa vía, hay una idea de bravura en el pueblo, pues dicen que, cuando un policía del Distrito Federal tenía algún error en su trabajo, lo mandaban a Tulyehualco para que se aplacara o se ajustara a una condición difícil de resolver. Es común escuchar que hay anécdotas en la zona sur que han terminado en linchamientos y una estructura de justicia inmediata ante casos específicos de transgresión o robos.

Por otro lado, hay que vislumbrar que gran parte del contexto histórico y geopolítico ayudó a esta condición marginal como pueblos inaccesible para el centro de la ciudad. Los canales, ahora secos, impedían que una persona ajena pudiera entrar fácilmente a la comunidad. Por tanto, en algún momento se puede pensar que, antes de la segunda mitad del siglo XX, la condición del pueblo era muy parecida a lo que en muchas cosas tiene todavía Milpa Alta respecto de su endogamia y protección del territorio (de hecho, algunos tulyehualquenses admiran la resistencia local que aún tienen en Milpa Alta ante el intento de invasión de empresas o constructoras). Es posible que, por esas circunstancias, la revolución haya tenido un éxito simbólico en la zona, así como las situaciones que pudieran ser mal vistas por el código civil (autodefensas).

A finales de 1992, varios pueblos de Xochimilco retomaron una idea política apoyada por el Instituto Nacional Indigenista sobre “pueblos originarios”<sup>186</sup>. La idea tiene más resonancia en la parte posterior del Teuhtli. Desafortunadamente, la dimensión urbana de Tulyehualco ha ido desarmando ese viejo estigma rebelde.

En una dimensión complicada, a finales del siglo XX (coincidiendo con la emancipación electoral del Distrito Federal), aparecieron brotes de violencia en Tulyehualco. El pueblo se organizó como un lugar autogobernable y los propios oriundos cercaron la zona para determinar quién podía entrar y atisbar elementos fuera de lo común. La situación de robos aminoró. Años más tarde, podían observarse o escucharse balaceras contadas, algunos sitúan esto último, más a una situación de crimen organizado que, a pesar de todo, trata de respetar el espacio de la zona.

---

<sup>186</sup> Hector Avila Sanchez. *Lo urbano-rural, ¿nuevas expresiones territoriales?*, pág. 166

### **e) Celebraciones o elementos agrícolas**

La cultura acuífera se da de manera intrínseca en la tradición general de Xochimilco respecto de la tierra, la vida y la subsistencia. Para Tulyehualco ha quedado vislumbrada esta parte. La relación que hay con el cultivo sigue dependiendo de las chinampas o la zona terrenal cerca de los canales acuíferos y que es una forma tradicional del trabajo.

En esta relación agrícola se viene conservando, para los que aún trabajan la tierra, una rutina respecto al ciclo temporal agrícola que comienza a principios de marzo y termina alrededor de noviembre y diciembre con la cosecha. Durante ese tiempo, se integran algunas celebraciones o festividades que quizá poco tienen que ver con el origen prehispánico y que, por otro lado, enarbolan una identificación con el pueblo.

Tenemos la feria de la alegría que tuvo su origen en la segunda mitad del siglo XX (1971) y que comienza con el Día de la candelaria. Si bien, es posible que la fecha se determinara bajo una relectura del *cempoallapohualli* y el mes del Atlacahualo (más que por herencia) coincide que es una fecha en que la tierra está descansando y los productores de alegría pueden exhibir su producto antes de comenzar el ciclo agrario.

Es complicado definir lo que puede significar fiesta o la celebración. La celebración tiene una connotación dentro de lo religioso y cristiano por la misa y los santos; por otro lado, como si fuese una lectura de Bajtín sobre lo festivo, se da a la par una visión de la comunidad por interpretar el sentido espiritual que pueden tener las fechas para celebrar.





Monumento a Quirino Mendoza. Foto. J. Domínguez

Feria de la alegría y el olivo 2010.  
Collage de la memoria de 1971.  
Fotografía. J Domínguez.



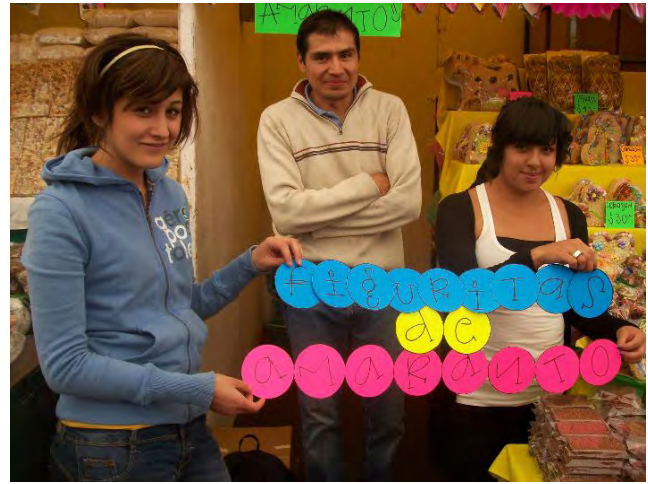
Feria de la alegría y el olivo 2002. Fotografía. J. Domínguez



Feria de la alegría y el olivo 2002. Fotografía. J. Domínguez



Feria de la alegría y el olivo 2011. Fotografía. J. Domínguez



Feria de la alegría 2011. Fotografías. J. Domínguez



Zona alta del *Teuhtli* donde se festeja el día de la Santa Cruz, 3 de mayo. Vista hacia Milpa Alta. Fotografía, J. Domínguez 2011.

En esos términos, la fiesta popular en Tulyehualco tiene la posibilidad de contener la parte religiosa así como la posibilidad de subrayar los elementos con los que se identifica el pueblo. Así pues, las celebraciones de los santos patronos tienen un sentido de convivencia para los habitantes de Tulyehualco.

En palabras de algunos lugareños, puede remarcarse más el valor de congregación o de religiosidad popular más que el sentido cristiano oficial. Inclusive, en la fiesta conocida de La cruz (3 de mayo), dice el padre Nicolás Solorio que se tiñe más de gente de Milpa Alta hacia el cerro del *Teuhtli* que de gente de Tulyehualco. En esa medida es que fiestas como las del Jesús del Calyecac (primer viernes de cuaresma) reúnen más a la gente por convivir que en una identificación profunda con el catolicismo.

Algunos lugareños señalan que la feria de la nieve se daba como una tradición de comer nieves cerca del centro del pueblo durante la semana santa para refrescarse ante el calor. En algunos artículos se señala el inicio de esta costumbre desde 1529<sup>187</sup>. Teresa Mora Vázquez y Esther Gallardo González precisan que Fray Martín de Valencia la instituye en dicho año; el antecedente era la nieve extraída de los volcanes del *Popocatepetl* y del *Iztaccíhuatl* en sacos de piel recubiertos de ixtle cargados por personas recubiertas de sal (para evitar quemaduras) que luego llegaban en canoa hasta Tulyehualco (otra parte sería vendida en Tlatelolco); la nieve se depositaba en hojas y se agregaba miel de tuna, maguey, avispa y maíz. Valencia diseñó la mezcla de leche y frutas de temporada.<sup>188</sup>

En vista de que la feria de la alegría tomó importancia en los años setenta en el siglo XX, la feria de la nieve comenzó a formar un patronato para organizarse de la misma forma.

Por otro lado, la fiesta patronal de Santiago Apostol (el 25 de julio) ha comenzado a tener un posible realce en la misma posibilidad de venta de productos en la feria. El problema ha sido el pedir prestada la conexión de luz eléctrica que se encuentra bajo resguardo por los patronatos de la feria de la alegría y el olivo y de la feria de la nieve.

La organización, en todo caso, se ve intrínseca a una autoprotección o sobrevivencia de ciertos marcadores de identidad como lo puede ser la noción del oriundo, el comerciante, los alegrilleros, las fiestas patronales en cada barrio y que van propiamente desde un punto de vista laico o secular hasta un punto de vista ciudadano o neutro antes ciertas vicisitudes políticas coyunturales del propio Distrito Federal.

---

<sup>187</sup> Ana Cecilia Espinosa García y Marisa Mazari Hiriart. "Pueblos Indígenas de México y agua: Xochimilcas", en *Atlas de culturas del agua en América Latina y el Caribe*. UNESCO, pág. 8

<sup>188</sup> Teresa Mora Vázquez y Esther Gallardo González "Ferias populares de los pueblos originarios de la Ciudad de México" en *Los pueblos originarios de la Ciudad de México*, pág. 146



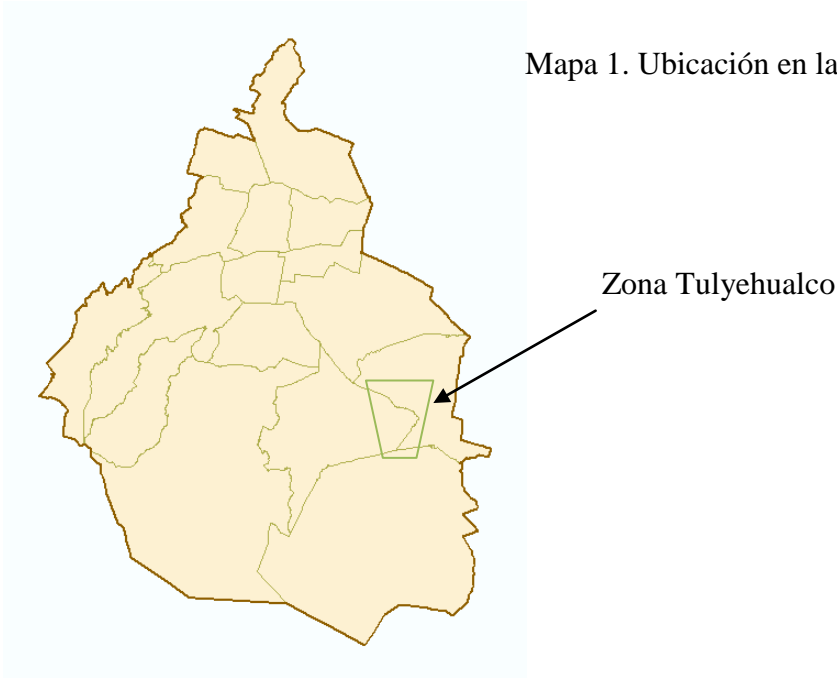
Feria de la nieve 2011.  
Fotografía. J. Domínguez

Misa de Santiago Apostol,  
25 de mayo de 2011.  
Fotografía: J. Domínguez

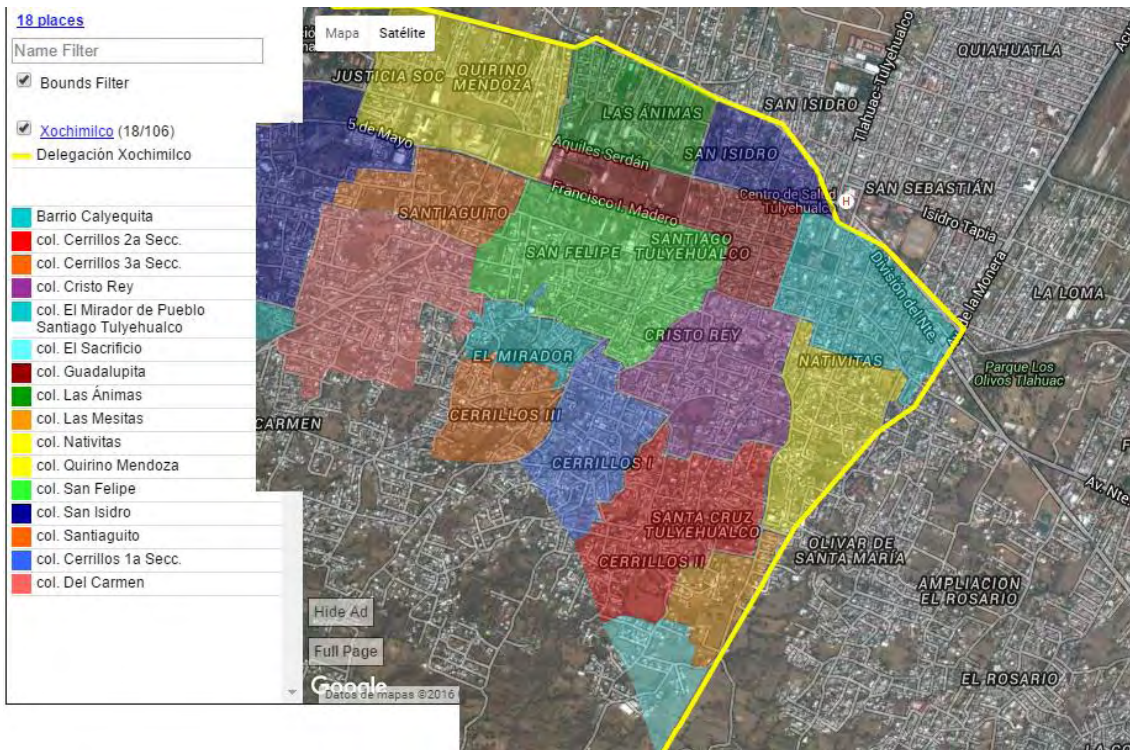


Comida con autoridades durante la feria de la alegría 2011. Fotografías. J. Domínguez

Mapa 1. Ubicación en la Ciudad de México de Tulyehualco



Mapa 2. Barrios de Xochimilco dentro de la demarcación territorial de Tulyehualco



Fuente: Google Maps: Datos de mapas 2016. Google. INEGI. Imágenes 2016. CNS/SPOT IMAGEGLOBE Disponible en <http://eldefe.com/mapa-colonias-delegacion-xochimilco/> consultado el 2 de mayo de 2016

La conformación del territorio hoy en día se comprende por colonias y barrios. Por la parte de Xochimilco, está *Quirino Mendoza* (zona poniente y entrada), *Santiaguito* (zona poniente y entrada), *Las ánimas* (zona carretera norte, baja), *San Isidro* (parte baja, norte), *Calyequita* (alias el chinito, parte baja y carretera norte), *La Lupita* (o guadalupita), *Nativitas* (o La divina infantita, parte oriente), *Cristo Rey* (al oriente y parte media), *San Felipe de Jesús* (parte central), *Los Cerrillos 1.<sup>a</sup>, 2.<sup>a</sup> y 3.<sup>a</sup> sección* (zona alta, también se reconoce en la 3<sup>a</sup>, una colonia como *el sacrificio*, el la 2da hay una que se le dice *Casahuates* por una calle, asimismo Santa Cruz por una iglesia), *Las mesitas* (zona alta poniente), *El mirador* (zona media y alta), *El Carmen* (zona alta poniente), *San Francisco Chiquimola* (parte sur y alta subiendo al *Teuhtli*). Por la parte de Tláhuac, *Olivar Santa María* (parte oriente), *San Sebastián* (sur), *La Loma* (parte baja). Hay referencias del barrio de *el artista*<sup>189</sup> que se hallan fuera de los mapas oficiales o puede que sea sobrenombre de alguna de las anteriores.

---

<sup>189</sup> Adolfo Mena Rodríguez. *El manejo de los residuos sólidos en la producción porcina, una propuesta de desarrollo sustentable en el Pueblo de Tulyehualco*, pág. 22

*“La Alegría”, es de la tierra donde nació,  
la elaboran con ahínco mis paisanos,  
desde que era niña , yo la conocí  
y la cultivaba con mis propias manos.*

**Profa. Odilia Xolalpa Jiménez**

*Una Tortuga en un pozo á una Hormiga así decía:*

*"En este mezquino invierno dí ¿que comes, amiga?*

*Como maíz y otras; semillas, de las que dejo en otoño mis bodegas bien provistas." (sic)*

**José Joaquín Fernández de Lizardi: Fabulas del pensador mejicano (sic)**

#### **CAPÍTULO 4. El amaranto y la alegría entre lo biológico, lo histórico y lo mexicano**

En esta parte, comenzaremos a discutir conceptos del amaranto a partir del léxico para alcanzar el fenómeno de transformación Semiótica del objeto gastronómico en ciertas etapas clave de la historia.

Una primera dimensión de la “alegría” o amaranto puede verse en un camino histórico social y biológico al ver que el humano tiene una relación con la naturaleza. De lo anterior, se podrían inferir las implícitas dimensiones de la cultura alimentaria como la obtención, la clasificación, la manipulación, el territorio, la imagen, etc.

En todos ellos, caminaremos por dos elementos básicos, la postura biológica y los marcadores lingüísticos que se han generado para comprender la naturaleza y lo histórico como parte importante de un sincretismo cultural para valorar en las últimas décadas la importancia del cereal en la vida cotidiana. Quizá, sea complicado derivar que lo biológico, en su sentido de metalenguaje, forma parte ya de léxicos universales cuando realmente, en términos de una praxis de políticas de salud en el Estado, se deriva una conciencia de la salud o la ecología (prácticas médicas de nutrición, planes de intervención en la reforestación, azoteas verdes, etc.)



Es importante señalar lo anterior, pues, en muchos casos, gran parte de los actuales productores de amaranto retoman el discurso del factor biológico y la alimentación natural (beneficios y valores de la planta, grano) como argumento nuevo del intercambio mercantil, además de la identidad y el territorio de origen.

Amaranto, alegría, “mocos de pavo”, bledo o huautli son palabras que a veces se cambian para referirse a un mismo objeto en lo cotidiano; Peirce lo llama *objeto dinámico*. Lo anterior, más que una confusión de términos, nos habla de la propia interrelación cultural que históricamente guarda una idea de un grano respecto del hombre hacia un objeto con diversas interpretaciones.

Si planteamos el término amaranto desde lo occidental, hay varias referencias a un significado etimológico o cultural que da pie a la reflexión “que no se marchita”; en gran parte por una experiencia de quien ve que la pequeñez del grano impide que algunas plagas animales lo carcoman y permita su almacenaje durante mucho tiempo. Esto, quizá, sólo sería una sola apreciación. Si lo vemos desde los “mocos de pavo”, se parece en el florecimiento rojo al propio animal. Si pensamos en el bledo, es por la pequeñez. Si pensamos en la alegría, tenemos que pensar en lo dulce y toda la profundidad de lo gastronómico y, si damos con el huautli, es repensar lo mesoamericano desde lo náhuatl.

¿Cómo abordar el amaranto si de entrada sabemos que hay un choque cultural para referirnos a él? Su existencia está interpretada y modelada por diversas representaciones mentales o lingüísticas. En este sentido, como bien apuntábamos arriba hay un caminar en el conocimiento que se ha universalizado de la disciplina biológica y, por otro lado, una derivación empírica que es correlato terminológico de las clasificaciones de los procesos.

#### **4.1. El amaranto y su orden en la naturaleza**

Si nos referimos al amaranto como tal, tenemos que partir de un orden botánico occidental; si nos referimos al huautli, tenemos que ir sobre otro tipo de clasificación que va más allá del producto con el que hacen la alegría (el dulce).

Hoy en día, el amaranto está más en una agenda de difusión científica occidental (por decirlo así), se dice un camino idóneo para la nutrición en donde existe un gran triángulo respecto de los alimentos y las propiedades que debemos encontrar en ellos. Más de alguna persona, hoy día, se preocupa por bajar de peso y encontrar alimentos “saludables” como si estos, por suerte medicinal, implicaran cambios relativamente rápidos. Es más, a veces hay una especie de relativismo lingüístico como el que analizaba Benjamin Whorf sobre el uso de las palabras comunes que en su pragmática pueden consentir errores<sup>190</sup> o falacias (“si es un producto energético que se vende en tiendas naturistas, implica público saludable, por tanto, bajaré de peso”).

Si aplicamos un conocimiento sobre la base energética que dan los alimentos para las poblaciones, encontramos a los carbohidratos respecto de la fuente energía que se debe gastar en un cierto tiempo y en determinadas condiciones; a las proteínas que son las que unen, por así decirlo, a las células, a las vitaminas y a los minerales que hacen relaciones entre el mantenimiento y usos específicos del cuerpo y grasas que pueden terminar en la producción de hormonas, material de reservas, etc. Por ese lado, un alimento debe tener una clasificación determinada. Las taxonomías pueden estar inmersas en una fuente externa o de repercusión al individuo. En este caminar, primero abordaremos una primera idea externa del amaranto desde su perfil biológico.

### **a) Taxonomía botánica y obtención natural**

En términos taxonómicos, referente al grano con el que se hace la alegría, dicho grano se ubica en la familia *Amaranthaceae* (del griego *Amaranthus*, que no se marchita) y abarca 60 géneros (las celosias, por ejemplo también son amarantáceas) y cerca de 800 especies de plantas. Entre las características de dicha hierba está su ubicación en zonas templadas y tropicales; en algunas zonas se ven como verduras, como parte de la herbolaria o plantas de ornato. De la planta, se han aprovechado también las hojas como vegetales y podemos indicar que tres especies son las que más se cultivan y se conocen: El *Amaranthus hypochondriacus*, el *A. cruentus* y el *A. caudatus* (dada en Perú).<sup>191</sup>

---

<sup>190</sup> Por ejemplo, la idea de vacío y el lleno que se ve en tanques de gasolina; el gas invisible sigue siendo inflamables; lo empírico se contrapone a otros métodos de obtención de conocimiento.

<sup>191</sup> Octavio Paredes López, Fidel Guevara Lara, Luis Arturo Bello Pérez. *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*, págs. 89-90

Asimismo, el *A. hypochondriacus*, es una planta monoica que crece de 1.5 a 2 m de altura, cuenta con un tallo con ramas, estrías longitudinales, hojas pecioladas ovaladas (15 cm largo x 10 cm de ancho) y el color puede ir de rojizo a verde (amarantina) dependiendo el crecimiento a partir de la germinación, tiene muchas flores de 4 a 5 mm. agrupadas (inflorescencia) y con ejes laterales en forma de racimo de color rojo púrpura, morado o blanco y de característica unisexual. El fruto es una semilla blanca amarillenta, lista y brillante encapsulada por una cascarilla. La semilla se puede encontrar en zonas como Tlaxcala o Tulyehualco con una altitud de 2500 msnm. En el valle central se encuentra la roja o la morada con bordes de las hijas rosadas y la blanca con espigas verde claro. Vive cerca de 170 días y su florecimiento es de agosto a septiembre. Requiere muchos recursos de la tierra (agotante) y se recomienda el cultivo rotatorio con frijol para fijar nitrógeno.<sup>192</sup> La cosecha del grano, tras la desecación de la flor, va de noviembre a diciembre.

En algunos casos, al sur del país puede encontrarse el *A. cruentus*, de 1.50 de altura y panoja de 30 cm.; el grano es blanco con semilla obscura y se extrae colorante rojo de la planta. Las ramas son amarillentas y requiere de 4 a 5 meses para crecer. Asimismo, se consideran otros amarantos de la misma altura que son híbridos y que van diversificándose a lo largo del país como parte del mejoramiento de la planta.<sup>193</sup>

La siembra del amaranto puede depender del temporal. Si bien la planta es resistente, se apoya actualmente en un sistema de transplante con los almácigos para una segunda etapa en el campo. La operación del almácigo depende mucho del sistema de chinampa. Se realiza una cama que abarca 2 metros y 20 centímetros de largo siendo 5 centímetros de profundidad. Se realizan los chapines (cuadros) de 3 cm. y se siembra y se acompaña de una vara o tronco pequeño. Después se echa estiércol (en la antigüedad se decía que era de murciélago) de caballo o de vaca.

---

<sup>192</sup> Aida Oropeza Grande. *Estudio socioeconómico de Amaranto (Amarantus hypochondriacus) en el pueblo de Santiago Tulyehualco D.F. (tesis)*, págs. 21-23

<sup>193</sup> Aida Oropeza Grande. *Op. Cit.*, pág. 23

## ***b) Amaranto y obtención nutrimental***

El amaranto como planta tiene una repercusión como fuente de carbohidrato complejo en relación con su calidad nutricional. Dada su condición dicotiledónea, es considerado un pseudocereal además de que tiene ciertas características de obtenerlo en tiempo rápido durante su crecimiento y su absorción de C4 para la fijación de carbono.

De acuerdo con un porción de 100 gramos del vegetal, se determina que guarda 86.9 gramos de humedad, 3.5 gramos de proteína cruda, 0.5 de grasa, 1.3 de fibra, 2.6 de cenizas y 5.2 de extracto libre de nitrógeno. Entre los minerales principales se encuentra el calcio, el fósforo, sodio, potasio y hierro; por vitaminas, tiamina, riboflavina, Niacina, A y C.<sup>194</sup> Respecto al uso de la semilla el *Amaranthus hypocondriacus* sobre 100 gramos, el 15.6% es proteína (a veces varía de 12.9 a 17.8% sobre la cantidad restante de almidón), el 6.1% es grasa, el 5% es fibra, el 3.3% son cenizas y el 70% es almidón; sobre 100 gramos y, en lo correspondiente a la proteína, hay un alto contenido de lisina, un aminoácido esencial nutricional, que va de 4.6 a 6.4 gramos; otros aminoácidos encontrados son la Isoleucina, Leucina, Metionina, Cisteína Fenilalanina, Tirosina, Treonina, Valina, Triptófano, Histidina, Arginina, Alanina, Ácido aspártico, Ácido glutámico, Glicina, Prolina y Serina.<sup>195</sup>

En el último siglo, ha existido una gran necesidad de encontrar las propiedades alimenticias y nutricionales del grano de amaranto e incluso ver la mejor forma de complementarlo con legumbres u otros carbohidratos para fortalecer la proteína y el almidón; existen buenas combinaciones con el maíz o el arroz que dan una buena proteína sugerida por la OMS y la Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.<sup>196</sup>

En este sentido, el almidón tiene otras propiedad que permiten una capacidad espesante en la digestión o agentes espesantes en alimentos, así como para guardar humedad (lo que también implicaría otro tipo de usos como en cosméticos o productos detergentes o de limpieza).

---

<sup>194</sup> Octavio Paredes López *et al.* *Los alimentos mágicos*, pág. 95

<sup>195</sup> O. Paredes *et al.* *Op cit.*, pág. 96

<sup>196</sup> *Ibid.*

En cuanto a lo graso, se puede decir que el grano posee de un 6 a 10% de aceite, el cual es 76% insaturado; propiedades de ácido linoleico básico para la nutrición humana. Otro dato es la cantidad de aceite escualeno, el cual por lo regular se extrae del hígado de tiburón para realizar cosméticos.

La cualidad alimenticia del amaranto es viable en las cantidades de proteína, hidratos de carbono y grasa de acuerdo a los requerimientos de energía para el ser humano. En su mayoría, la digestión es buena e ideal en productos que tienen el grano molido y tostado, pues la proteína tiene mejor eficiencia bajo un proceso térmico (remueven las proteínas lectinas cuyas funciones es unirse a los azúcares). En muchos casos, puede quedar mejor posicionado que otros cereales como el maíz y el trigo por el balance nutricional; en otros casos, puede ser medianamente competitivo con las leguminosas como la soya, pues el nivel de proteína es menor.

Asimismo se puede presentar como un nutracéutico por su cantidad de calcio, fibra, escualeno y tocoferol. Ayuda a disminuir los problemas de descalcificación, osteoporosis, promover el calostro en mujeres embarazadas o ser propiamente el sustituto del alimento de los bebés, reducir el colesterol sanguíneo y ser un antioxidante (por el tocoferol y algunos pigmentos)



Amaranto con miel de piloncillo en el taller de Productos Mitona, en Tulyehualco. Foto: J. Domínguez

## 4.2. Relación amaranto y huautli.

La existencia del *Amaranthus* data entre el 6500 al 5000 A.c. en la zona de Tehuacán y, probablemente, su cultivo se extendía desde Arizona hasta Perú (principalmente el *A. Caudatus*. Para la dinastía azteca, fue una de las plantaciones principales y se incluía en tres usos principales: medicamento, alimento y elemento religioso. Hace 300 años se comenzó a exportar a regiones de Asia menor y extremo oriente; cada país tiene su apelativo (En la India: *Ragjira* o *Randazak*; como dulce, *laddos*).<sup>197</sup>

De lo que se ha sabido, respecto del estudio de Teotihuacan, la ciudad que data su construcción de fines del formativo o preclásico (primeros siglos de nuestra era), se han encontrado en la estructura de la Pirámide del Sol residuos de semillas carbonizadas de amaranto (entre otros productos). Se señala que, por el Epiclásico (600/650-900DC) o lo que se refiere a Coyotlatelco, algunas cámaras atrás de la Pirámide tenían tres funciones: uso de resguardo de granos, lugares de culto a Tláloc y espacio para enterramiento de recién nacidos. En una de las cuevas para uso ceremonial (dentro del calendario) para el *Tlalocan*, se encontró (además de húmeros de ranas, chile, tomate, nopal y maíz) amaranto y quelites con carbón y resina de copal. Asimismo, por la *Cueva de la varillas*, otra cámara contenía silos con semillas de *huazontle* y *huautli*; con dichos materiales se hacían mascararas para los sacrificados en honor a Tlaloc.<sup>198</sup>

El *huautli* fue reconocido como *bledos* o *cenizos* por los españoles a su llegada al territorio mesoamericano, generando una primera confusión con la familia de plantas *chenopodiaceae* (como el huazontle o *Chenopodium nuttalliae*); sin embargo, en términos lingüísticos, *huautli* es un nombre genérico de varias plantas en la clasificación mesoamericana según sus características (o especies).

---

<sup>197</sup> Cfr. Alba González Jácome. "Agrosistemas mexicanos: pasado y presente". *Revista Itinerarios.*, pág. 66; Cfr. Cristina Barros y Marcos Buenrostro. *Amaranto, fuente maravillosa de sabor y salud*, pág.16  
Cfr. Paredes López Octavio, et. al. *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*, pág. 90  
<sup>198</sup> Linda Manzanilla, "Cultura material y comportamiento ritual: Comparación de contexto arqueológico en Teotihuacan, México y Tiwanaku" *Simbólicas*, págs. 108, 111, 113, 115 y 116.

“Se les clasificaba al núcleo del sustantivo algunos prefijos determinados por el uso (totolhuauhtli), el color (tezcahuauhtli), el parecido a un objeto animal u otra plan (michhuauhtli), o también recurriendo a otras peculiaridades como la forma (cocotl, yacayolli), o edad de la planta (petzicatl, quintonilli)... Esta planta fue agrupada en la sistematización del mundo prehispánico del Altiplano Central al huauhtli (nombre de la planta, tomando en cuenta sobre todo, la semilla) al huauhzontli (nombre de la planta con inflorescencia) y al uauhquilitl (la planta pero tierna)”<sup>199</sup>

Queda claro que en la terminología del *huauhtli* nos encontramos por un lado en una denotación de forma y por otro lado una manera distinta de ver la cuestión botánica. Unas plantas vienen de un grupo de plantas *Amarantus*, por otro lado, las *Cenopodias*.

En este sentido es donde se da una paradoja en la clasificación náhuatl frente a la botánica entre la planta y el grano que conocemos como amaranto y del propio *huauhtli*; si partimos de este principio, tendríamos que hablar de otros objetos que salen del mundo vegetal (el ahauhtli que es hueva de mosca) u otras plantas que se comían (*Tlalpahuauhtli*, *Nexhuautli*, *Chichihuauhtli*, *Tezcahuautli*, etc.)<sup>200</sup> o eran para uso medicinal (*huahuauhtzin* que servía para problemas urinarios; *huauhpatli* cuyas raíces curaban los ojos; *michihuauhtli*, alegría de pescado, que sus hojas a veces mezcladas en atole curaban lesiones de la piel).<sup>201</sup>

Algunos *huauhtlis* cubrían la salud desde lo nutricional y lo médico, y parten de una concepción del mundo particular (la propia semilla curaba la ictericia y posiblemente habría que pensar si la enfermedad era símbolo respecto del propio cuerpo y del entorno). Para comprender lo anterior, debemos referirnos a que la idea de salud prehispánica discrepa de una división entre medicamento y alimento. El cuerpo es una entidad totalitaria que en la mente separamos para poder comprenderla; quizá nos podrían acercar las analogías de los humores hipocráticos o la concepción judeocristiana medieval respecto al cuerpo como metáfora del alma.<sup>202</sup>

---

<sup>199</sup> Ana M. Luisa Velasco Lozano, "Los cuerpos divinos: La utilización del amaranto en el ritual mexica". en *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*. de Yolotl González Torres, pág. 40.

<sup>200</sup> Cfr. Salvador Reyes Equiguas. *El huauhtli en la cultura náhuatl*, pág. 35-36

<sup>201</sup> Salvador Reyes Equiguas, "El huauhtli y la cotidianidad nahua". *Revista Destiempos*. 18. págs. 99-100

<sup>202</sup> Francisco González Crussi. *La fábrica del cuerpo.*, pág. 37-54

En el mismo modo, se genera la confusión con la misma planta pues el *quilitl* (*uauhquilitl*) se refiere a la planta (por la partícula que engloba tipos de árbol o tallos). Cuando se le agrega *tzin* a las plantas es porque son un tipo de vegetales pequeños como arbustos. Salvador Equiguas menciona que el problema de generar taxonomías vistas desde occidente, sean por derivación lingüística o por la forma, pueden ser inacabadas.<sup>203</sup>

En ese sentido, se presta a confusión la idea del quelite y del quintonil (originalmente *quiltonill*) que se ve a la planta joven y se usan las hojas. De acuerdo a la segunda palabra, es una contracción entre *quelitl* y *tonilli* (algo calentado al sol).<sup>204</sup>

La dimensión de una clasificación desde lo náhuatl obedece a un contexto alimentario que guardaba muchas cosas propias de una cosmovisión y ahora resultan complejas. En la antigua Tenochtitlan (como en otras zonas), la tecnología, el entorno y la comunidad, grupo o familias (*calpulli*) se hallan vinculadas. La agricultura tenía un orden regido por calendarios ayudados por ideogramas, enseñanza oral, señales en los valles, estrellas, etc.; su sistema de chinampas o “almácigos”<sup>205</sup> fue decisivo en ciertas regiones para la producción, así como los lugares (por ejemplo los elevados como el *Teuhtli*). En el aspecto de consumo, la existencia de utensilios permitía el almacenaje de granos, la cocción y recipientes auxiliares para el acto de comer.

Recordemos que, en esa época, el uso de comales o vasijas (aunque el maíz fuera lo más básico)<sup>206</sup> constituía algo imprescindible en las áreas de actividad de la cocina. En los modos de preparar el amaranto se mezclaba chia y/o huazontle o en forma de *pozole*; asimismo como un atole o preparaciones parecidas al maíz como la tortilla o inclusive el tamal. Quizá la referencia más popular del alimento es el tostado que, por lo regular, en las crónicas viene a ser implicado como un alimento religioso (*tzoalli*) en las festividades ubicadas en las zonas de los valles de México, Toluca, la región de Michoacán, Oaxaca, Tlaxcala, entre otras.

---

<sup>203</sup> Cfr. Salvador Reyes Equiguas. *El huauhtli en la cultura náhuatl*, pág. 26

<sup>204</sup> Cfr. S. R. Equiguas. *El huauhtli en la cultura...*, pág. 49.

<sup>205</sup> (Sistema de transplante, luego de que germina la planta). Cfr. Silvia Del Amo R. et. al. “Algunos aspectos ecológicos y económicos del amaranto (“Alegría”): Un cultivo tradicional en México”, en *Cuatro estudios sobre sistemas tradicionales*, pág. 63

<sup>206</sup> Yoko Sugiura Yamamoto. “Tecnología de lo cotidiano” en *Temas Mesoamericanos*, pág. 55



### 4.3. Ixipitlia e imagen en la construcción del mundo del huauhtli y el tzoalli

López Austin, desde Molina, implica la idea de que el Ixipitla es una derivación de los dioses hacia los hombres-dioses bajo la partícula xip y la idea de piel o cáscara en términos de semejanza.<sup>207</sup>

Por otro lado, Salvador Equiguas discute con mucha paciencia la problemática lingüística náhuatl desde varios puntos; menciona que Arild Huidfeldt usó la palabra *Ixipitlatli* como un sustantivo en tercera persona;<sup>208</sup>; añade Equiguas que Molina comprendía el significado de la palabra en función de la relación con otra palabra (por ejemplo *Teixpixtla* se refiere a “imagen de alguno, sustituto o delegado”). Prosigue el autor que la partícula *ixtli* implica la presentación del sujeto frente a su realidad, el rostro y el ojo y, al mismo tiempo, una idea de lo divino. En todo ello, la construcción de objetos en la cultura náhuatl forma parte de una dimensión de la imaginación y del símbolo lo cual puede asemejarse mucho a las discusiones filosóficas de la construcción de la realidad.<sup>209</sup>

Las figuras de piedra, comida o cualquier material llevan un aspecto inmaterial que va de la mente o el pensamiento común a reconocerlo como parte de la construcción de la realidad. Es interesante que, dentro de una dimensión fuera de lo occidental, puede comprenderse que los objetos o las cosas tienen un sentido intrínseco de valor por lo regular refutado de animista; la profesora Tokiyo Tanaka de la Facultad de Filosofía y Letras explicaba que el sintoísmo de Japón le daba mucho respeto a los objetos tal como en el orden de una vida por su importancia en la vida cotidiana. En un sentido analógico, los objetos mesoamericanos pudieran tener una parte de esta reverencia inmaterial a través de un orden material; la conjunción de ambas sería algo divino.

---

<sup>207</sup> Cfr. Alfredo López Austin. *Hombre-Dios. Religión y política en el mundo náhuatl*, pág. 119

<sup>208</sup> Cfr. Salvador Reyes Equiguas. *El huauhtli en la cultura náhuatl*, págs.90

<sup>209</sup> Cfr. Salvador Reyes Equiguas. *Op. Cit.* págs.90-100

Ahora bien, hablar del huauhtli en la dimensión de manipulación del alimento implica una valoración cultural de esta índole al convertirse inmediatamente en *Zoalli* o *tzoalli* cuando se generaban figuras divinas. Al mismo tiempo, las cualidades visuales del grano, de ingredientes, de sabor, textura, etc. implicaron el sentido de hacer de alguna u otra manera esta recreación del mundo divino en el mundo de los hombres.

Dentro de lo filológico, tenemos varias referencias posible respecto del *Tzoalli*, tenemos que Sahagún lo refiere como bledos con miel; en Molina encontramos *Tzoatl* como *lauazas* o *lauaduras*<sup>210</sup> (es complicado encontrar la referencia propia en español si es con relación a lo toscano como *lauator* o algo lavado)<sup>211</sup>; en Cecilio Robelo hay una referencia fónica afín con *Zaucle* (*Tzauctli*, *Tzacutli*) que es engrudo y *Zual* (*Tzoalli* ó *Tzoualli*) como pan o mazapán hecho con bledo (como la alegría) o de maíz y miel prieta.<sup>212</sup> De acuerdo al profesor Santos de la Cruz, hablante de náhuatl de Tlaxcala y que da cursos en Xochimilco, dice *Tzo* (*pegado*) *alli* (agua) que es algo pegado y mojado.



Prof. Santos de la Cruz en la casa de Jaime Morales. Fotografía J. Domínguez. 2011

<sup>210</sup> Fray Alonso de Molina. *Vocabulario en lengua Castellana/ Mexicana*, pág. 153

<sup>211</sup> Cristobal de las Casas *Vocabulario de dos lenguas toscana y castellana*. Sin número. Sección 9.

<sup>212</sup> Cecilio Robelo. *Diccionario de aztequismos*. 1904, págs. 705 y 708.

En la actualidad, solo como posibilidad encontramos algunas afinidades o coincidencias respecto de la palabra quizá ya deformada: *Choale* es una especie de tamal (de judas) en Atenco<sup>213</sup> y regiones aledañas o la forma de llamarle a un tipo de amaranto en Sinaloa<sup>214</sup>; *Chuales* es una sopa de maíz en Durango<sup>215</sup>.

El *tzoalli* (o *zoale Tzohualli, tzoaltzin, tzoalli*) siendo comida cotidiana o como un alimento mágico<sup>216</sup> tenía un sentido totalmente diferente a la “Alegría” como el dulce que conocemos hoy siendo que era mezcla de amaranto (y/o maíz) con agua o miel.<sup>217</sup>

Es importante ver que la diversificación de la solemnidad se ubicó en diversas zonas (valle de México, Toluca, Michoacán, Oaxaca, Tlaxcala, etc.) y, por tanto, sería comprensible su difusión.

La idea de lo religioso y lo medicinal se percibió con el fenómeno mágico del *tzoalli* o *zoale*.<sup>218</sup> Hasta lo que hoy se conoce, Sahagún intentó describir al *tzoalli*, fuera de traducirla, se basó en la observación<sup>219</sup> para describirla<sup>220</sup> como parte de una festividad, un bledo o una masa de amaranto (a veces combinada con maíz) con alguna miel (sea de maguey) y que, bien por lo simbólico, según algunas fuentes, se connotó desde la idea literal de sangre.<sup>221</sup>

*“...Que habla del dios llamado Omacatl... Y cuando hacían fiesta a este dios, que era de noche, comulgaban con su cuerpo; hacían de masa una figura de un hueso grueso, redondo y largo como este dios; y antes que comulgasen, comían y bebían pulcre;... Hecho esto, repartían aquella figura de hueso que habían hecho de masa que se llama tzoalli;...”*

---

<sup>213</sup> Inafed. Atenco. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15011a.html> consultado el 10 de abril de 2016

<sup>214</sup> Marcos Buenrostro y Cristina Barros. “Itacate” en *La Jornada*. Martes 24 de febrero de 2004. En línea: <http://www.jornada.unam.mx/2004/02/24/04an2cul.php?origen=cultura.php&fly=2> (consultado el 10 de febrero de 2012)

<sup>215</sup> TURIMEXICO. Gastronomía en Durango. <http://www.turimexico.com/estados-de-la-republica-mexicana/durango-mexico/gastronomia-de-durango/> (consultado el 10 de abril de 2016)

<sup>216</sup> Cfr. Noemí Quezada, *Amor y magia amorosa*, pág. 43.

<sup>217</sup> Sahagún se refiere a la fiesta del Teotleco (mes 12) “*A los tres días que andaban enramando, llegaba el dios que llamaban Tepochtli y Tlamatzincatl; este llegaba primero porque como mancebo andaba más recio y ligero, y así ofrecíanle el tercero día, y las ofrendas que le daban eran semillas de bledos y molidas, y las revolvían con agua y otros las revolvían con miel y hacían cuatro pellas de esta masa y poníanlas en un plato; ésta era la ofrenda de cada uno de los que habían de ofrecer, y luego las llegaban a ofrecer a aquel dios en su cu, y se las ponían delante*” Cfr. Sahagún. *Historia general de las cosas de la Nueva España. Libro II*. Pág 132

<sup>218</sup> Cfr. Noemí Quezada, *Amor y magia...*, pág. 43.

<sup>219</sup> Por ayuda de los nativos o *naturales (como el les llamaba)*

<sup>220</sup> Fr. Bernardino de Sahagún. *Historia de las cosas de la Nueva España*,. págs. 42, 441.

<sup>221</sup> Ana María Luisa Velasco Lozano, “Los cuerpos divinos: La utilización del amaranto en el ritual mexicana” en *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*. págs. 49-52

...y después comían *tzouatl* que es comida hecha de bleo con miel, y mandaba todo ayunar y que nadie bebiese hasta medio día..”<sup>222</sup>

Ya sea por los códices y los relatos de los evangelizadores, el amaranto está presente en la vida cotidiana, así como en las fiestas. De acuerdo con el código borbónico, en la veintena cuarta referida a Hueytozti se hace alusión a la diosa Chicomecoátl (a veces también en relación con Cinteótl) se da una relación de adoración entre el maíz, el tule y el huauhtli (rojo y amarillo).

En el quinto mes del calendario *tempoallapohualli* se realizaba la celebración del *Toxcatl* con la dualidad Texcatlipoca y Huitzilopochtli. Allí se realizaba una figura con amaranto y alguna miel mientras todos comían de ella.<sup>223</sup>

En este caso, había un factor teofágico que a los ojos de Pedro de Alvarado fue visto como idolatría; situación que fue de su disgusto y por ello ordenó una matanza que acabó con esta festividad.<sup>224</sup>

El objeto huauhtli, vida cotidiana, ritual y símbolo, permanecía entonces de una manera peculiar; la relación con lo numinoso estaba presente. Algunos lo concebía también como de la oreja de Cinteotl, quien estaba asociado con el maíz.

Lo medicinal del asunto, se insertaba en ese mundo. La idea de la enfermedad y salud era reflejo ya de un problema del cuerpo como una totalidad. La gente comía el *tzoalli* con consciencia del valor alimenticio y su apreciación divina como otros alimentos (o su causalidad frente al mundo inmediato). En alusión al *Huitzolopochtli* o cualquier otra deidad como *tzoalli* bien podría persistir una idea metonímica (o de una característica por el todo) de la fuerza o deidad a través de las propiedades consagradas del alimento; así como aquel que se dice alegre por estar en la celebración en celebración por agradecer y hacer referencia al calendario cada 20 días.

---

<sup>222</sup> Fr. Bernardino de Sahagún. *Historia de las cosas de la Nueva España*, págs. 441.

<sup>223</sup> Cfr. B. de Sahagún. *Historia general de las cosas de Nueva España. L.II*, pág. 106

<sup>224</sup> Fr. Bernardino de Sahagún. *Op. Cit.*, págs. 737-738

#### 4.4. Semiosis de “Tzoalli” a “alegría”

El tzoalli pudo implicar una discrepancia cultural por su sentido ritual a la vista de los europeos más que por el mismo grano. Mucho se dice que los evangelizadores intentaron prohibir su consumo; es curioso que de todas formas haya resistido en zonas como el Estado de México, Hidalgo, Tlaxcala, Puebla, Guerrero, Michoacán, Oaxaca y en menor medida Morelos, Jalisco, Veracruz y el área de la capital del país. Salvador Reyes Equiguas menciona que el dato de la prohibición es difícil de confirmar propiamente con algún documento oficial respecto de la inquisición<sup>225</sup>; lo que puede quedar claro es que el concepto de *zoale* tuvo un fin dentro de esa época y, en una especie de semiosis occidental, se atisbó una transformación y suplantación con la “alegría” y su sentido de golosina, y que desplazó la noción prehispánica incluyendo también la alternancia de la miel de abeja en vez de miel de maguey.

La “Alegría” es una golosina popular mexicana hecha a base de amaranto con algún endulzante. Barros y Buenrostro dan la fecha de 1698 como la existencia de la receta.<sup>226</sup>

En 1993, en la iglesia del pueblo de Santiago Tulyehualco (lugar alrededor de los tules y que realiza una feria desde 1971), se erigió una estatua del evangelizador franciscano Fray Martín de Valencia sobre la cual yace una piedra rectangular y cuya placa tiene un mensaje alusivo a la creación del dulce típico “Alegría” hecho a base de amaranto y miel.



*Estatua de Fray Martín y el mito de la “alegría”*  
Foto. 2010.  
Fotografías: J. Domínguez.

<sup>225</sup> Salvador Reyes Equiguas. *El huahtli en la cultura náhuatl*, págs. 9 y 10

<sup>226</sup> Cfr. Cristina Barros y Marco Buenrostro, *Amaranto. Fuente maravillosa de sabor y salud*, pág. 35 y 49.

*"Homenaje de gratitud a fray Martín de Valencia:*

*Llegó a México Tenochtitlan el 17 de junio de 1524 Primer evangelizador de este pueblo, enseñó a los indígenas a cultivar el olivo y a extraer el aceite; les sugirió mesclar (sic) la alegría (amaranto) con la miel de abeja, resultando un pan tan sabroso, que hicieron fiesta y hubo gran alegría, de aquí el nombre que perdura hasta el día de hoy. Homenaje a los alegrilleros que conservan esta tradición de sembrar, cosechar y preparar la alegría desde tiempo inmemorial hasta nuestros días.*

*La imagen se compró con donativos de la comunidad, el resto de monumento es una cortesía de **aceite puro de oliva Fray Martín de Valencia**" que se encasa en este pueblo.*

*Siendo Párroco el Sc Prbro. Dn. Nicolás Solorio M. Tulyehualco, D.F. (Diciembre), de 1993<sup>227</sup>*

Lejos de ubicar una determinación semántica sobre el contenido o el porqué de la obra que inaugura el padre Nicolás (de hecho el propio presbítero, quien estaba al cargo de otra parroquia del centro, nos dijo que desconocía el origen del texto y que permitió la construcción a petición del patronato de alegrilleros de la feria), nos topamos con un fenómeno de interpretación donde convergen o se despliegan una multiplicidad de intertextos sugerentes sobre la identidad de un pueblo originario ante el mundo actual, la evangelización histórica, la mercantilización de un producto como representación del pueblo, etc. y que se somete a una supuesta delimitación de un mensaje lingüístico.

Dicho objeto encierra una gama de rumbos de interpretaciones respecto de una parte de la historia del pueblo. Las variables pueden ser tanto el mestizaje gastronómico y cultural, la postura religiosa respecto al alimento o la aceptación de la vida del oriundo o del productor de amaranto. En términos retóricos e históricos, la placa conmemorativa engloba un mito sobre la idea del amaranto en la Nueva España como objeto en la gastronomía.

---

<sup>227</sup> Inscripción del monumento a Fray Martín de Valencia en el atrio de la iglesia del centro de Santiago, Tulyehualco, Xochimilco. D.F. 1993

*Alegría*, como categoría lingüística o signo verbal frente al sentido interpretativo de los ritos prehispánicos del *tzoalli*, bien engloba un determinismo de la fiesta como tono alegre. En esos términos no debemos buscar rutas fáciles de interpretación cerrada del caso al decir que el significado profundo de la “alegría” es la felicidad total como la herencia teatral de la comedia española de enredos donde todo termina con baile y fiesta; de igual modo, también es demasiado complejo sugerir que el concepto de mesoamericano es la tristeza como se figura lo mexicano en los libros de *La jaula de la melancolía*, *El laberinto de la soledad* o lo latino-americano en *Las venas abiertas de América Latina* o *El espejo enterrado*, etc.

Quizá persisten elementos concomitantes como lo hace M. Bajtín en su ensayo sobre *La cultura popular en la Edad Media* donde las posturas antinómicas entre la autoridad del clero y la libertad del pueblo fijan una serie de condiciones de significados de lo popular. En esa rúbrica, pensar en una localidad como el pueblo de Tulyehualco nos invita a reflexionar desde los remanentes de lo que fue la cultura náhuatl (por especificar una noción de la lengua y su contexto) a una evangelización *sui generis* por los franciscanos.

Sin duda alguna, la gran empresa del registro de la vieja historia “oficial” de mesoamérica se halla en los escritos de diversos franciscanos como Sahagún (Historia general de las cosas de la Nueva España) y dominicos como Diego Durán (órdenes que llegaron primero al territorio). La cosmovisión o la forma de situar al mundo prehispánico giró desde la prescripción religiosa evangelizadora a la integración y descripción de la vida de las diversas comunidades.

Resulta complicado delimitar todas las andanzas de los evangelizadores; pero, en el sentido de Fray Martín de Valencia<sup>228</sup>, se acompaña de una cosmovisión particular (por decirle de alguna forma) de la propia gama de opiniones de la iglesia católica. En dicha postura, se enuncia el voto a la pobreza; en términos históricos, hay una marcada relación de diferentes franciscanos por el territorio quienes intervienen directamente con una defensa del indígena “ya cristianizado” (como en las elocuencias retóricas de Sahagún).

---

<sup>228</sup> Miembro de los llamados doce apóstoles de México: *Martín de Valencia, Francisco de Soto, Martín de Jesús, Juan Juárez, Antonio de Ciudad Rodrigo, Toribio de Benavente, García de Cisneros, Luis de Fuensalida, Juan de Ribas, Francisco Jiménez, Andrés de Córdoba, y Juan de Palos*. Cfr. Robert Richard, *The Spiritual Conquest of Mexico: An Essay on the Apostolate and the conquest of México*, pág. 21

En términos culinarios, quizá no existe una relación específica de recetarios franciscanos respecto al dulce *alegría*, aunque sí lo hay en términos generales de la cocina española. Algo que sí pudiésemos ubicar es una tradición de la labranza de la tierra que implica la exportación de algunos productos de España a las Indias. A Fray Martín se le ubica de mejor manera en varias zonas del centro del país y debemos decir que su recorrido fue intenso en los diez años que permaneció en el territorio hasta fallecer en Amecameca; la especificidad del evento de la “alegría” de amaranto guarda en sí misma un sentido que converge con la historia de un pueblo y un carácter etnocéntrico. A lo anterior debemos agregar que el aspecto gráfico incluido en la placa tiene un sentido de los signos que podemos encontrar en el código florentino.

De acuerdo a los dos puntos precedentes podemos generar un cuadro lingüístico de acuerdo a las funciones de Hjemlev respecto del huahtli:

Partícula invariante	Sentido	Casos	Tipo de relación
Huahtli	redondo		Constelación
	amaranto	Como grano maduro de la planta <i>uauhquilitl</i>	Determinación por Solidaridad: selección
	Ahuauhtle	Huevo del Axayacatl	Determinación por Solidaridad: selección
	<i>Chenopium nuttalliae</i>	Huauhzonitli Cabello redondo	Determinación por Solidaridad: selección
	Planta medicinal	<i>huauhpatli</i>	Determinación por Solidaridad: selección
	alegría	Como interpretación española del ajonjolí; receta del dulce; observación del tzoalli; observación de la forma de la planta.	Constelación por Autonomía.
	bledo		
	Grano		
Mocos de pavo			



#### 4.5. Semiosis español-árabe al sentido mercantil del azúcar

En tal situación, hay que reconocer que la llegada del europeo también sitúa modos de vida que corresponden a otro contexto ecológico y cultural; diversos productos (como el trigo y el arroz) vienen a variar el espectro de consumo de Mesoamérica y surge así todo un mestizaje en la dieta, en los terrenos de cultivo y en la concepción alimenticia.<sup>229</sup>

Como hemos visto, “alegría” como metáfora es un fenómeno lingüístico tan cerrado como abierto a la interpretación. Por un lado, hay una idea mítica para salvaguardar un nuevo origen de una tradición y, por otro, sin saber lo que pasaba por la cabeza de Valencia, hay una relación de las formas de concebir la comida por parte del mundo español.

Resulta particularmente interesante hallar casualidades con el mundo gastronómico ibérico y latinoamericano. La semilla que hoy conocemos como ajonjolí es referida como “alegría”<sup>230</sup> en algunas partes de habla hispana; asimismo, en algunas zonas de América del sur (Perú) o en Cuba existe la preparación de un dulce llamado “alegría” a base de sésamo, miel de piloncillo (panela o chancaca) y, opcionalmente, coco.<sup>231</sup> Su similitud visual con la alegría de amaranto es llamativa.

En esa dirección, España mantiene la receta que permite hacer un conglomerado llamado *Alpistera* (Alpistela) hecha a base de miel y ajonjolí (alegría), además de huevo o alguna harina. Ahora bien, si lo enlazamos con la gastronomía al-Andaluz, podremos hurgar la existencia del postre de origen persa *Halva*, *Hallewa* o *Hallwa*<sup>232</sup> hecho a base de semolina y/o ajonjolí y miel de abeja y que se integró en las confituras judías (quienes comenzaron a usar el piloncillo), árabes y, por ende, españolas<sup>233</sup>.

---

<sup>229</sup> Cfr. Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas. “El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI”, en *Comida y conquista*, págs. 155-168.

<sup>230</sup> Esto ya lo habíamos mencionado como avance en una ponencia en el año 2011 y se publicó en las memorias del mismo congreso. Cfr. Jonathan Domínguez: “Los productores de “alegrías” de Santiago Tulyehualco entre la identidad, la artesanía y la competencia del mercado” en *La investigación social en México 2011*, pág. 1370

<sup>231</sup> Maria Antonieta Reyes Gavilán y Moenck *Delicias de la Mesa - Manual de Cocina y Repostería*, versión online <http://www.guije.com/libros/cocina01/postres/index.htm>  
Revisada el 26 de noviembre de 2010, 14:00

<sup>232</sup> Significa “dulce” en árabe. Dicho platillo también da origen a los turrónes y otras variedades de confites, lo que permite indicar una *cosmodegustación* para el conquistador.

<sup>233</sup> Gil Marks, *Jewish Food, Encyclopedia of Jewish food*, págs. 245-246.

El sentido del llamar “alegría” infiere la forma de ver al fenómeno de la degustación española-árabe tras la escisión histórica del *tzoalli* y la visión negativa del ritual; el mestizaje rescata una dimensión culinaria y que de acuerdo al tipo de tradición del andaluz se presenta la añadidura de frutos secos o el sentido de la confitura parecida a lo frito. En tal caso, durante la colonia esto se mantiene y conforme va avanzando el proceso económico cultural se hace presente que lo artesanal del dulce va dejando paso lugar a la proliferación de otro tipo de productos dulces en Europa y que tienen que ver con los procesos de refinamiento de harinas, el dominio del azúcar<sup>234</sup> en los siglos XVII y XVIII por los anglosajones y finalmente la síntesis energética que puede tener un platillo (o cualquier producto material) con base en la revolución industrial.

Pensar en el proceso de la golosina como objeto histórico de reflexión en occidente tiene que mirarse con los ojos de la rápida obtención de productos por modos de producción. Ciertamente la emancipación del sujeto en la modernidad implica inmediatamente, además del pensamiento liberal y la construcción de los Estados modernos, el proceso de Revolución industrial como el dominio del hombre por la naturaleza sin necesidad de construir una idea divina como en la Edad Media. Bajo esta óptica, todo proceso de obtención de la mercancía bajo la tecnología sintetiza lo que antes requería miles de manos en trabajar. Asimismo, cada producto rescataba o trataba de depurar elementos que al gusto podrían ser innecesarios como lo oscuro del pan por pan refinado, lo oscuro del azúcar por la blancura, etc.

En este sentido, las confituras también cambian el espacio de la modernidad por un espacio más enfocado en el sujeto y la individualidad. El peso de la ciencia dice en determinado momento que los carbohidratos son los que llenan de energía y, a causa de eso, tenerlos en tan poco espacio permite tener un mejor rendimiento en el orden del capitalismo. Si bien el producto refinado primero está con las clases altas de la monarquía como una especie de producto especial (y paradójicamente las clases bajas consumen productos con fibra), esto se va diversificando con la burguesía en el proceso moderno; de hecho, la idea de los cereales tiene una gran importancia (pensemos en el John Harvey Kellogg y la dieta vegetariana con cereal de maíz en Estados Unidos).

---

<sup>234</sup> Sidney W. Mintz. *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, págs. 106-110.

Poseer un dulce es poseer un proceso de manufactura sintético, lo puedes cargar contigo y, lo mejor de todo (siendo sarcásticos), te lo puedes comer sin compartir como el postre después de la comida. Posee un embalaje que permite dejarlo en anaquel y, gracias a la azúcar que se cristaliza, se mantiene durante mucho tiempo sin echarse a perder.

En éste último aspecto, el productor actual de alegría guarda un sentir de la tierra o el trabajo que ha cambiado durante las últimas décadas (el cambio de ingredientes por azúcar de caña, granos de otras regiones); un carácter memorial de relación familiar con el grano como postre; la división del trabajo entre hombre (prensado del grano tostado con la miel de piloncillo) mujer o niños. Todo ello se intenta plasmar en la elaboración de sus recetas de amaranto (formas o símbolos que preparan cada año en su feria de la “alegría y el olivo”).

#### **4.6. Semiosis histórica contemporánea**

Las confiterías en el proceso moderno y capitalista pueden simbolizar el resultado de un trabajo socialmente necesario en una pequeña mercancía y sintetizar, en un pequeño espacio, una alta cantidad energética (por la glucosa). Las consecuencias de su abuso<sup>235</sup>, como de cualquier gollería, han implicado daños en la salud que van desde daño a los dientes, obesidad (cuando hay poco desgaste bioenergético, hay labores ciudadanas sin esfuerzo físico, poco ejercicio) o diabetes.

En un primer momento, la cultura industrial mexicana tuvo bases con el auge liberal desde visionarios como Lucas Alamán hasta agiotistas oportunistas durante el Porfiriato. Bajo este margen, la explotación y sobreexplotación de los recursos serían un factor medular para la producción nacional en todos los ejes para comenzar a generar competencia mercantil.

En esa vía, el dulce mexicano tradicional (que en su mayoría, gestado en la colonia, tiene el ingrediente de la leche), compite con golosinas y chocolates industrializados en la época moderna. La alegría de amaranto se confronta a un proceso de industrialización y debe de adaptarse a los nuevos tiempos para sobrevivir.

---

<sup>235</sup> Dentro de un punto de vista como el de V. Propp, en un cuento como el de Hansel y Gretel, el dulce representa la prohibición y dado que si se transgrede la norma el héroe debe confrontar retos o castigos. De esa manera, las historias funcionan dentro de un eje moral de moderación.

Es notable que los caramelos, en el eje industrial y capitalista, requieren un embalaje para resistir en anaquel, facilitar su transporte o, dentro de una cultura moderna de la higiene y la salud, evitar su polución, plagas o lementos patogenos.

Cuando pensamos en las primeras décadas del siglo XX podemos obviar la existencia del canasteros con una canasta de dulces “pelones” (sin envolturas) así como alegrillos que llevan una pequeña tarima en la cabeza acompañados de las obleas de harina (pepitorias). Estos productos son evidentes en algunos mercados tradicionales y en alguna feria regional. Los vendedores ambulantes han sido medulares durante éste último proceso para distribuir la mercancía.

En el caso de Xochimilco, muchos productores autónomos o en familia preparaban el dulce y lo sacaban a vender en la ciudad de México. Desgraciadamente, ante la vicisitud de la reglamentación higiénica, así como mercantil institucional, los policías ciudadanos les recogían la mercancía e impedían su libre trabajo. En este sentido es como a partir de la distribución comienza un replanteamiento de la propia industria local de la confitería mexicana; algunas tiendas se especializan en dulces mexicanos o se comienzan a envolver los dulces para adaptarse a este modelo.

#### ***a) Semiosis de la energía y la salud actual***

El mercado de alegrías requería cierto cambio en su imagen frente a la autoridad de salubridad. El uso de los embalajes coincide a finales de los años setenta donde algunos productores comienzan a tratar de llevar su producto a dulcerías especializadas o tiendas departamentales. Sin duda alguna, hasta el día de hoy, el canastero, quien vende también las pepitorias hechas de harina, frecuenta algunas partes recónditas de la ciudad de México.

Durante la década de los años setenta, diversos investigadores del país y de Estados Unidos comienzan a interesarse por el grano y propiedades. Tras analizar las cualidades del cereal se dan cuenta del potencial nutricional del producto. Es así cuando aparece una nueva concepción de la “alegría” como un dulce con buena cantidad de proteínas y calcio.

Durante el sexenio de López Portillo, comienzan a aparecer una serie de incentivos para recuperar esta clase de cultivos. Sin embargo, la poca inversión y el poco cuidado resultante de una sociedad en desarrollo han impedido ver un alto desarrollo como algunos países asiáticos que cultivan el amaranto.

Cuenta la anécdota que el físico mexicano Rodolfo Neri Vela llevó, en 1985, al espacio una barra de alegría como parte de una investigación del potencial de la planta. En esa medida, se ha quedado en la memoria de algunos vendedores la idea de amaranto como el *alimento del futuro*; esta idea se liga con el imaginario socio-cultural urbano de alimentos saludables o aptos para mantener una figura esbelta, evadir enfermedades o el grupo de mercancía tipificadas como productos *nutracéuticos* o naturistas.



Rodolfo Neri Vela es un personaje muy querido y recordado por varios productores y vendedores de alegrías en Tulyehualco por la anécdota de su barra de amaranto en el espacio. En este caso, la profesora Odilia Xolalpa Jiménez, viuda de Rafael Franco, enseña con orgullo la fotografía de la visita de Neri Vela a una feria de la alegría. Cabe mencionar que el cuadro tiene un fotomontaje don Rafael Franco.

Como anécdota, Doña Carmen Mendoza, otra vendedora de producto, recuerda con mucho ánimo la visita del astronauta y dice que le regalaron una figura gigante de amaranto en forma de corazón. Fotografía. Jonathan Domínguez. Feria de la alegría de amaranto y el olivo 2013.

En esa medida el crecimiento de tiendas especializadas en estos productos ha absorbido parte de la comercialización del amaranto. Por su parte, diversos productores del país, lejos de beneficiarse con las patentes de los productos derivados del amaranto se han vuelto parte de una red de maquilas en donde la calidad artesanal de los productos muchas veces va en detrimento.

Es en este aspecto, donde algunos productores en los últimos quinquenios han tratado de darle marca a sus productos; sumar, además del embalaje existente, etiquetas, lugar de elaboración hasta contenido nutrimental. En este último eje, las “alegrías” como dulce compiten dentro del mercado de barras energéticas o barras de cereal industrializadas.

Hasta este punto, a finales de la década de los años noventa, aparecen en diversas zonas como Tulyehualco, Morelos o Tlaxcala la receta de amaranto con chocolate con leche. Es una especie de barra con chocolate derretido que da una consistencia similar a la de miel de piloncillo solamente que no se le adhieren granos o semillas como cacahuates o nueces.

En esta última etapa, los productores y maquiladores de productos de amaranto suman a su número de productos horchatas en polvo de amaranto, panes, mazapanes, etc. La capacidad industrial ha variado de productor a productor, como de región en región.

### ***b) Semiosis mercantil***

En el último siglo, y a pesar de los antecedentes derivados del periodo colonial y los problemas agrarios del México independiente, el auge industria del amaranto ha sido lento en su transformación y maquila.

Dentro de un eje capitalista e industrial podemos decir que hay elementos circundantes del producto que implicaron el cambio de procesos manuales a la implementación de máquinas para la producción del dulce. La creación de las ferias regionales (la feria de la alegría y el olivo se crea en 1971) trataron de hacer rentable un modelo de explotación de elementos simbólicos tradicionales.

Este devenir tuvo consecuencias que confrontarían regulaciones sanitarias o niveles de competencia de mercado. Es curioso ver que la aparición de los embalajes de celofán dimensionan la sanidad, el resguardo duradero en anaquel y la posibilidad de generar marcas de origen. Del mismo modo, la distribución tradicional del canasto se expandió a la tienda departamental. Otro hecho importante de cambio fue la búsqueda de nuevas recetas (*chocoamaranto* o *alegría de chocolate*, panes, galletas, etc.). para ganar plaza; en esa vía, entra también la moda de subrayar la imagen de la cualidad altamente nutricional del grano.

Si situamos lo anterior al pueblo de Tulyehualco, el cereal ha estado presente dentro de la vida cotidiana. Ante una condición agraria tradicional que dependía del temporal, el producto ha persistido y sigue siendo parte de su identificación; familias enteras han podido sobrevivir gracias a la venta y producción de dicho cereal. Cabe mencionar que las casas productoras de *alegrías* trabajan de manera distinta. Algunas cultivan y cosechan, otras transforman también el grano y otras compran el grano y los ingredientes para maquilar la golosina. En su mayoría, hablamos de empresas familiares y cooperativas; algunas han heredado el negocio y otras son de migrantes o profesionistas que se han sumado al oficio. Asimismo, la distribución es variable; algunos venden el producto a empresas mientras que otras lo hacen personalmente en diversas partes de Xochimilco o el Distrito Federal.

Por lo tanto, las *alegrías* en el contexto del capitalismo (que incluye competencia, urbanización e industrialización) se transforman simbólicamente en su fabricación con elementos que corresponden a ciertas necesidades creadas por el mercado y características de un producto popular correspondiente a un conocimiento tradicional o la identificación de un pueblo. En virtud de que se subraya el intercambio de mercancías donde un proceso secundario encierra la retórica nacionalista con una visión publicitaria.

Al contrastar lo anterior respecto al fenómeno modernización, urbanización, globalización, la introducción de productos refinados, la aparición de barras energéticas, productos naturistas y la competencia mercantil, hallamos que hay una hibridación cultural en las formas en que se elabora la *alegría* actual. Por un lado, el *chocoamaranto* o barra de alegría con chocolate ha sido un éxito para muchos fabricantes, sin embargo, observamos que el ingrediente usado para hacerlo es un producto procesado e industrializado a diferencia del piloncillo tradicional para la alegría cotidiana.

#### 4.7 México y Tulyehualco respecto de la producción de amaranto

La producción de amaranto en el país resulta un tema interesante respecto de la coyuntura internacional donde existen países líderes como la India o China respecto al grano y debido a una competencia internacional basada en la sobreproducción.

Bajo este carácter se menciona que existen medidas para que el grano extranjero evite el suelo mexicano (al menos de manera legal y condiciones arancelarias). Por tanto, la reflexión sobre la producción es bajo un carácter de autoconsumo.

La producción anual de amaranto a partir del año 1982 ha sido registrada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA) y actualmente se puede consultar por el Servicio de información agroalimentaria y pesquera (SIAP). De estos datos podemos ver que la producción por cosecha ha crecido considerablemente ente 1982 y el año 2014 con algunos altibajos. (Ver Cuadro Producción Nacional).

Según datos del SIAP, el Estado que más produce amaranto es Puebla y en los últimos años y fluctúa entre el 71% al 75% de la producción nacional. Le sigue el Estado de México, Morelos, Tlaxcala, Ciudad de México (3% al 5%) y Jalisco.

Según el SIAP, en el 2010, se reportó que en el Distrito Federal se producen 151 toneladas del grano frente a 3355 de Puebla; el productor Uriel Molotla dice que lo mínimo que se produce son 50 toneladas. En promedio, Tulyehualco produce al año cerca de 900 kg/ha y lo supera el pueblo de Huazulco, Morelos.<sup>236</sup>

Resulta importante ver que a partir de la segunda mitad del siglo XX comienza a vislumbrarse el interés por este grano y el crecimiento ha sido paulatino. Por un lado podemos observar que gran parte de la forma de cultivo va integrando maquinaria para sembrar como cosechar en algunos estados de la república.

---

<sup>236</sup> Marisela Taboada Salgado y Rogelio Oliver Guadarrama "Potencialidad agroclimática para el cultivo de amaranto en el estado de morelos, México", pág. 124



Por otro lado, existe una manera de ver que el crecimiento va estableciendo una especie de jerarquía respecto de la producción por los Estados y la infraestructura que cada uno tiene, así como las posibilidades geográficas.

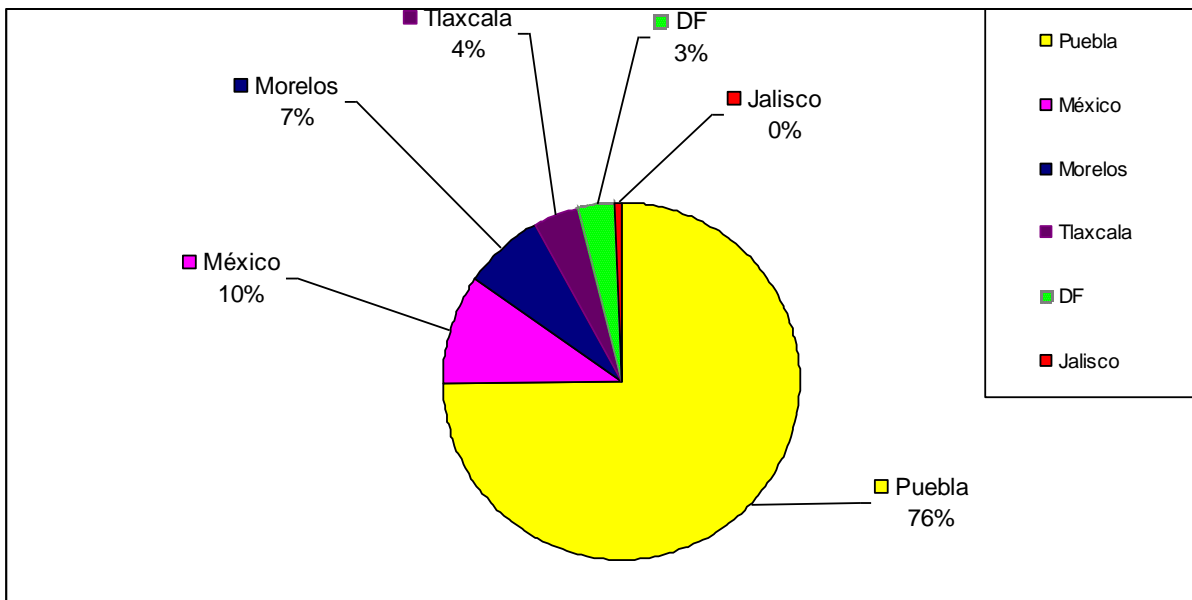
Es válido mencionar que, si bien es importante ver el índice de producción del grano, mucho se vislumbra en el proceso posterior de manufactura y productos derivados como harinas, dulces o el producto para venta en diversos sistemas de distribución. Quizá en la parte que nos interesa, la de Tulyehualco, es posible ver que el tipo de producto obedece más a ciertos factores que van de la tradición, la identidad, la artesanía y la feria regional. En ese sentido, veremos en el siguiente capítulo cómo es la vivencia personal de esta parte de la producción.

---

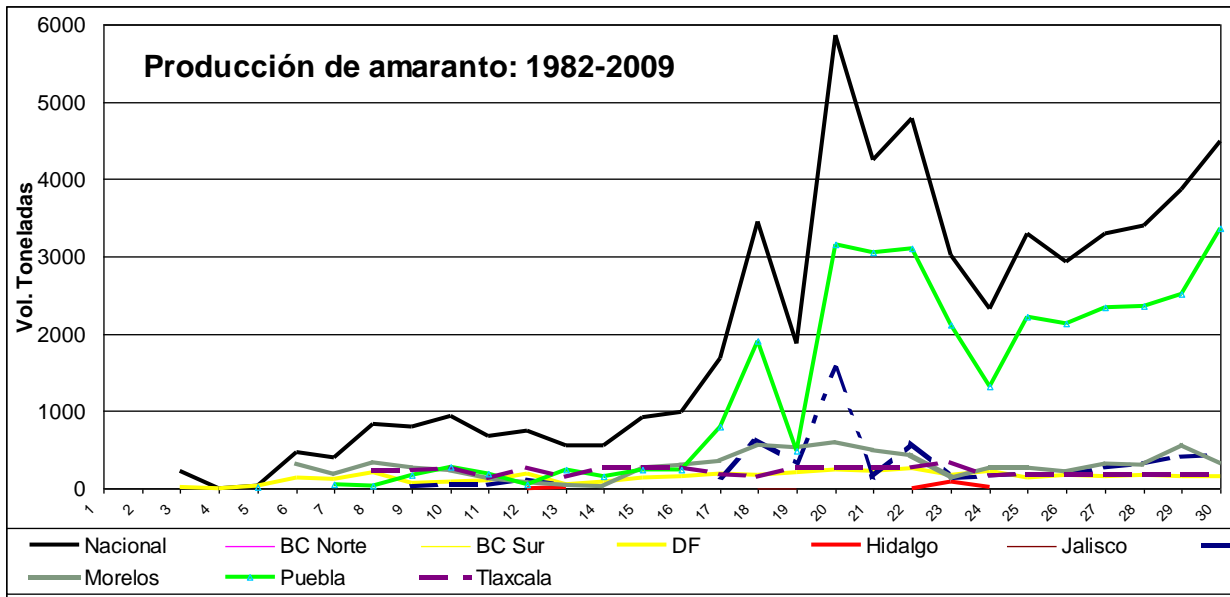
#### Cuadro de Producción Nacional por ciclo (perenne):

Año	Cultivo	Sup.Sembrada (Ha)	Sup. Cosechada (Ha)	Producción (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)	PMR (\$/Ton) Valor	Producción (Miles de pesos)
1982	Amaranto	470.00	435.00	222.00	0.51	55.43	12.30
1983	Amaranto	30.00	10.00	3.00	0.30	250.00	0.75
1984	Amaranto	60.00	60.00	42.00	0.70	234.29	9.84
1985	Amaranto	700.00	601.00	470.00	0.78	387.26	182.01
1986	Amaranto	415.00	415.00	394.00	0.95	438.43	172.74
1987	Amaranto	827.00	795.00	832.00	1.05	767.76	638.78
1988	Amaranto	654.00	613.00	802.00	1.31	1,501.87	1,204.50
1989	Amaranto	892.00	892.00	932.00	1.04	1,879.70	1,751.88
1990	Amaranto	805.00	803.00	671.00	0.84	2,460.99	1,651.32
1991	Amaranto	730.00	653.00	739.00	1.13	3,032.88	2,241.30
1992	Amaranto	555.00	488.00	560.00	1.15	3,201.43	1,792.80
1993	Amaranto	626.00	626.00	558.00	0.89	3,464.77	1,933.34
1994	Amaranto	784.00	784.00	926.00	1.18	2,798.82	2,591.70
1995	Amaranto	817.00	812.00	989.00	1.22	2,836.14	2,804.94
1996	Amaranto	1,372.00	1,372.00	1,679.83	1.22	6,982.89	11,730.06
1997	Amaranto	3,268.00	2,844.00	3,453.00	1.21	7,763.24	26,806.48
1998	Amaranto	1,834.00	1,791.00	1,879.70	1.05	7,484.24	14,068.13
1999	Amaranto	3,217.00	3,210.00	5,862.20	1.83	7,921.71	46,438.64
2000	Amaranto	3,119.00	3,119.00	4,240.30	1.36	8,481.47	35,963.99
2001	Amaranto	3,332.00	3,259.00	4,782.60	1.47	5,490.12	26,257.05
2002	Amaranto	2,593.50	2,518.50	3,019.98	1.20	4,248.15	12,829.32
2003	Amaranto	1,439.00	1,435.00	2,321.43	1.62	5,622.47	13,052.17
2004	Amaranto	2,065.00	2,058.00	3,295.16	1.60	6,620.80	21,816.60
2005	Amaranto	2,008.00	2,004.00	2,922.45	1.46	5,152.06	15,056.63
2006	Amaranto	2,138.00	2,133.00	3,301.70	1.55	6,945.99	22,933.56
2007	Amaranto	2,059.25	2,056.25	3,391.70	1.65	8,793.61	29,825.28
2008	Amaranto	3,022.00	3,014.00	3,863.20	1.28	7,275.63	28,107.20
2009	Amaranto	3,692.00	2,977.00	4,493.33	1.51	8,039.11	36,122.36
2010	Amaranto	3,158.00	3,151.00	3,870.00	1.23	6,499.34	25,152.44
2011	Amaranto	3,354.10	2,864.10	3,605.80	1.26	6,033.77	21,756.55
2012	Amaranto	3,336.80	3,291.80	4,278.70	1.30	6,415.24	27,448.87
2013	Amaranto	3,729.00	3,729.00	4,617.73	1.24	11,296.29	52,163.21
2014	Amaranto	5,032.25	5,014.25	6,547.09	1.31	11,505.86	75,329.89

---



2010. Cuadro de producción nacional según SIAP



Producción nacional según datos del SIAP



*“Tláloc sueña temporales,  
pero Huitzilopochtli ya dirige una agencia de publicidad y  
Xochipilli instaló una cadena de florerías”*

**Carlos Monsiváis: *Escenas de pudor y liviandad***

*“Es perverso que, con el dinero del pueblo estudias publicidad y  
después, al desempeñarte como publicista, ayudas a vender cosas  
innecesarias o dañinas a la misma gente que pagó tu educación”*

**César Illescas Monterroso: *Apuntes de la clase de psicología de la publicidad***

## **CAPÍTULO 5. Actualidad de la identidad de Tulyehualco en torno a la alegría**

La coyuntura de Tulyehualco tiene un vaivén de elementos que permiten acercarnos a la dinámica de la identidad. El espacio entre Xochimilco, Tláhuac y Milpa Alta, la organización territorial, los habitantes, implica pensar en la dualidad de una condición geopolítica y otra simbólica interna; una situación paralela que también afecta la transformación social y humana; lo anterior se integra a un discurso global y local, entre la migración y el valor del oriundo, el discurso capitalista frente al nacionalista; en todo ello hace una convergencia de una nueva construcción urbana y rural.<sup>237</sup> En este capítulo daremos a conocer datos cuantitativos sobre una encuesta sobre la identidad, información de la situación de los productores de la alegría y un panorama semiótico de las dimensiones de la cultura alimentaria respecto al *bledo*.

### **5.1. Investigación cuantitativa sobre identidad**

Gracias al proyecto Dgapa-Papiit IN402513, *Identidad cultural y sus componentes*, se pudo realizar una pequeña muestra de encuesta a finales del año 2014 y principios del año 2015 con una guía de estratificación territorial INEGI y marcadores que iban de lo mexicano, lo indígena a la negritud con variables sobre la lengua, lugar de origen, trabajo, educación, etc. El trabajo se llamó Encuesta Retrospectiva sobre identidad indígena, negra y mexicana (ERIINYM).

---

<sup>237</sup> Hernán Salas Quintanal. Salas. *Nuevas ruralidades*, pág. 24

***a) De la delimitación cuantitativa a la interpretación cultural de Tulyehualco.***

Los datos censales, muchas veces tienen que hacerse bajo tablas ajenas a la propia demarcación territorial que conocemos. En el Inegi se cuenta con el Área geográfica de estadística básica que delimita cierto grupo numérico de personas como patrón básico. Lo anterior nos sitúa en un problema entre lo numérico y lo cultural.

En ese orden existe ya una problemática en la identificación del entorno desde lo que se define por los habitantes hacia su propio territorio como pueblo, la conformación de las 13 a 18 colonias o barrios como otro eje, los distritos electorales dados por el INE (antes IFE), la división del orden del suelo de conservación o el agrario frente al mapa urbano y las categorías numéricas del INEGI por división de AGEBS.

Ciertamente, en algún momento del presente trabajo tuvimos que centrarnos en la comparación de dos AGEBS del INEGI dentro de la zona de Tulyehualco que correspondían a una zona cercana al centro del pueblo en la zona Xochimilco y otra, en la AGEBS limítrofe correspondiente a Tláhuac. Bajo esta presuposición se desea confrontar que la demarcación ciertamente se puede romper bajo la comparación identitaria entre la propia población bajo marcadores de identidad dentro de la propia ERIINYM.

**CUADRO 1. POBLACIÓN ESTIMADA 2005. IRIS SCINCE**

AGEB	Colonias o barrios	Población 2015	Masculina	Femenina	Delegación
1313	Quirino Mendoza, Santiaguito, San Felipe, Lupita, San Isidro	3928	1553	1975	Xochimilco
550	San Isidro, Lupita, San Felipe, Cristo Rey	3267	1567	1700	Xochimilco
565	San Isidro, Calyequita, Nativitas	3296	1570	1726	Xochimilco
1328	Santiaguito, El Carmen, El Mirador, Cerillos 1 y 2	7132	3474	3658	Xochimilco
1493	Chiquimola, El Carmen	1186	602	584	Xochimilco
1192	Cerillos 2 y 3, Cristo Rey, San Felipe, Las mesitas, Nativitas	8265	4042	4223	Xochimilco
1206	Nativitas, Las mesitas	612	297	315	Xochimilco
057A	Calyequita	270	126	144	Xochimilco
870	Cerillos 3	1573	759	814	Xochimilco
527	Quirino Mendoza y fuera de Tulyehualco, Justicia Social y San Luis Tlaxialtemalco	5482	2722	2760	Xochimilco
692	Santiaguito, el Carmen y fuera de Tulyehualco San Juan y San José	692	8689	4440	Xochimilco
1499	Olivar de Santa María	5452	2690	2762	Tláhuac
819	El Rosario y Ampliación El Rosario	1304	643	661	Tláhuac
1484	San Sebastián, San Isidro	5358	2589	2769	Tláhuac
(0)950	San Sebastián, Geovillas	7170	3544	3626	Tláhuac
Total Xochimilco		35703	25401	22339	Xochimilco
Total Tahuac		19284	9466	9818	Tláhuac
TOTAL Tulyehualco		54987	34867	32157	

Fuente: INEGI. IRIS-SCINCE. Censo de población 2005. México. INEGI 2007. CD. Interactivo.

## ***b) Antecedentes de marcadores cuantitativos identitarios de Tulyehualco***

Con el esbozo histórico del poblado, hay un sentido de referirse a la demarcación política respecto de una idea simbólica del territorio y la cultura. Los viejos cabildos podrían dar datos de impuestos de los pobladores así como el antiguo archivo de la iglesia respecto de los nacimientos. Tras la independencia y los movimientos políticos, la delimitación delegacional heredó cierta parte de las administraciones históricas con respecto de los registros censales.

Los censos del Inegi del siglo XX manejaron información valiosa para comprender la coyuntura identitaria; en gran medida, aparecen datos sincrónicos por fechas de encuestas. En mucho, se pueden revelar marcadores de edad, género, derechohabientes al IMSS, ISSSTE, escolaridad o la posible autodenominación de familia indígena que mencionaremos más adelante.

De acuerdo al Estudio básico de Comunidad Objetivo (EBCO), hecho por los centros de Integración juvenil, se reportó una estratificación de algunas zonas de Xochimilco; se trata como estrato socio-urbano medio bajo al pueblo de Tulyehualco; asimismo un perfil bajo a las áreas de Los Cerillos 1, 2 y 3, El Mirador, Cristo Rey, San Felipe; medio bajo a Nativitas, El Carmen, Santiaguito; medio alto a Quirino Mendoza.<sup>238</sup>

Por otro lado, dada el área rural con elementos urbanos, ha surgido un interés del gobierno y ciertas dependencias por obtener datos sobre la disminución agrícola. La Procuraduría Ambiental y del Ordenamiento Territorial del DF hizo estudios respecto al crecimiento del área urbana y la proyección de la población en general de Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac.<sup>239</sup>

---

<sup>238</sup> Estudio Básico de Comunidad Objetivo. 2010. Centros de integración juvenil, AC. 2010. Disponible en <http://www.cij.gob.mx/ebco2013/centros/9441SD.html> revisado el 2 de mayo de 2016

<sup>239</sup> PAOT. *Estudio sobre la zona chinampera y demás afectadas de las delegaciones Xochimilco, Tláhuac y Milpa alta, por la proliferación de asentamientos humanos irregulares en materia de afectaciones al medio ambiente y el ordenamiento territorial*. Disponible en <http://centro.paot.org.mx/documentos/paot/estudios/EOT-01-2008.pdf> consultado el 2 de mayo de 2016

Algunos gremios agrarios junto con estudiantes o egresados universitarios agrónomos han explorado partes de la metamorfosis de campo a la ciudad. Desde el análisis del amaranto se ha desprendido mucha información respectiva a los problemas de clase social, políticas agrarias o industria de la transformación. En 2010, estudiosos, en su mayoría de la U. Autónoma de Chapingo, publicaron un trabajo sobre la zona de Tulyehualco y el *Teuhtli*; en él, la muestra se enfocaba a los productores de amaranto y trataron de situar las características del grupo encuestado con un rango de edades entre los 17 a los 80 años con mayor incidencia entre los 36 a los 40 años; el nivel educativo estuvo mejor ubicado en la secundaria.<sup>240</sup>

Lo anterior, deja el dato sobre las características de las secciones que determinan simbólicamente a la región; muchos de los productores de amaranto viven o actúan con otro oficio o labor, sea incidente, adicional o principal; de acuerdo al estudio arriba señalado, hay una gran mayoría de trabajadores o extrabajadores del gobierno. Otro dato importante en la región es la funcionalidad económica a través de lo que llaman cooperativas, empresas familiares o unidades agroindustriales familiares que permiten una forma de integración social y desarrollo de la zona.<sup>241</sup>

### **c) Territorio de la encuesta**

Las encuestas se realizaron en varios AGEBS circundantes al área centro-oriente de Tulyehualco; los primeros dentro del área Xochimilco con número: 0901300001-057A, 0565, 0550,1328, 1192 y 1206 y los del área Tláhuac, 090110001-1499, 0819 y 090110021-1003 (ya en la jurisdicción de San Juan Ixtayopan, Tláhuac) (ver mapa 3 y 4)

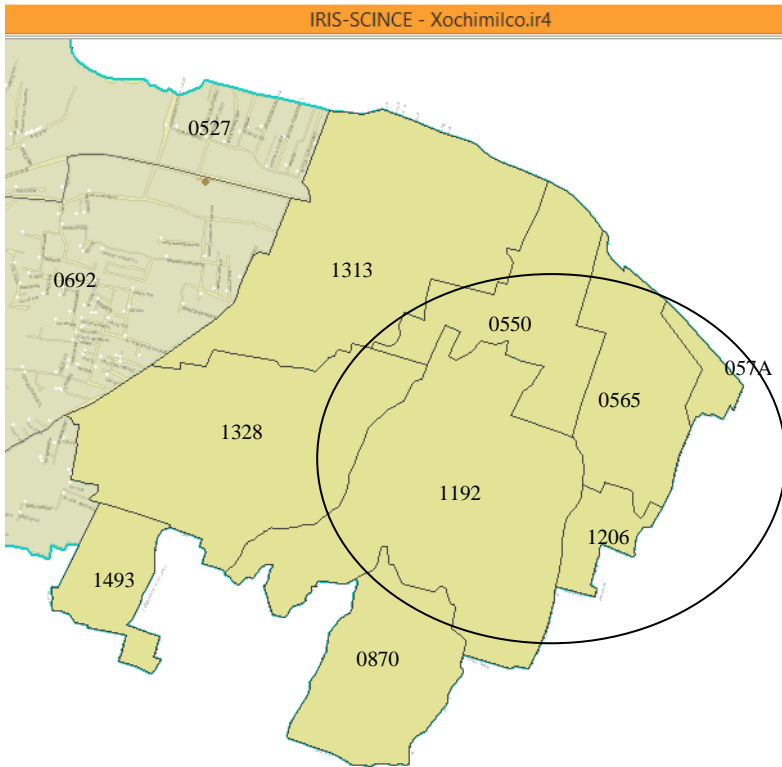
---

<sup>240</sup> Beatriz Ramírez Meza, Guillermo Torres Carral, Pedro Muro Bowling, José Muruaga Martínez y David López Monroy. "Los productores de amaranto en la Zona de Conservación Ecológica Teuhtli." *Revista de Geografía Agrícola* num 44, págs. 58-62

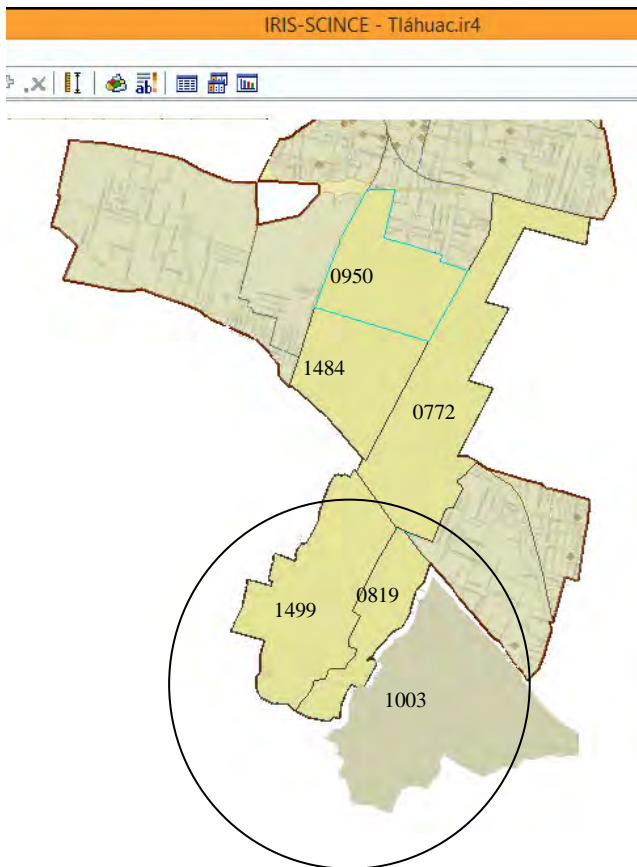
<sup>241</sup> Clara Luz Méndez Bautista. *Caracterización de la unidad agroindustrial familiar amarantera de Santiago Tulyehualco, D.F. México*, págs. 75-86



### MAPA 3. Parte de Xochimilco. AGEBs



### MAPA 3 Área de Tláhuac.

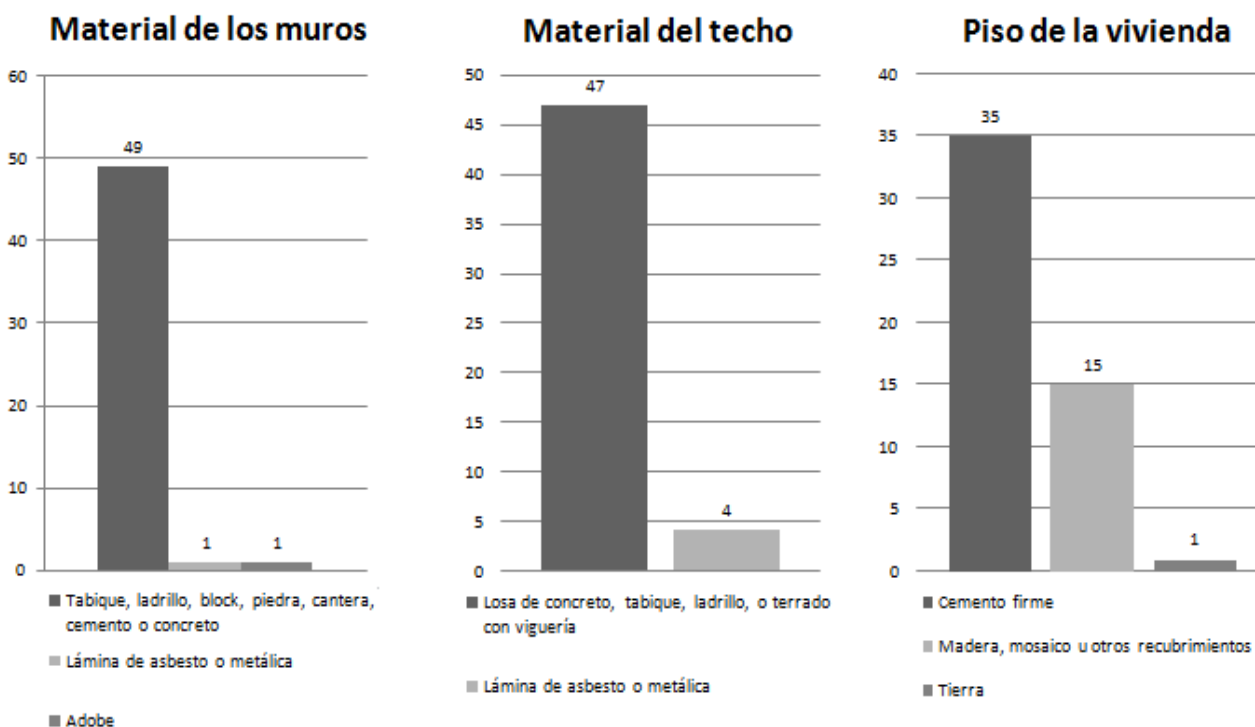


Las colonias útiles a las encuestas terminadas fueron por Xochimilco: *Nativitas, Calyequita o Calyecac, Cristo Rey, Segunda y tercera sección de los cerillos, San Felipe, Santiaguito*; por parte de Tláhuac, la colonia *El Rosario*. En ciertos casos los consultados señalaron la generalidad del *Pueblo de Tulyehualco*; en muchos casos se les pidió especificar la colonia o el barrio.

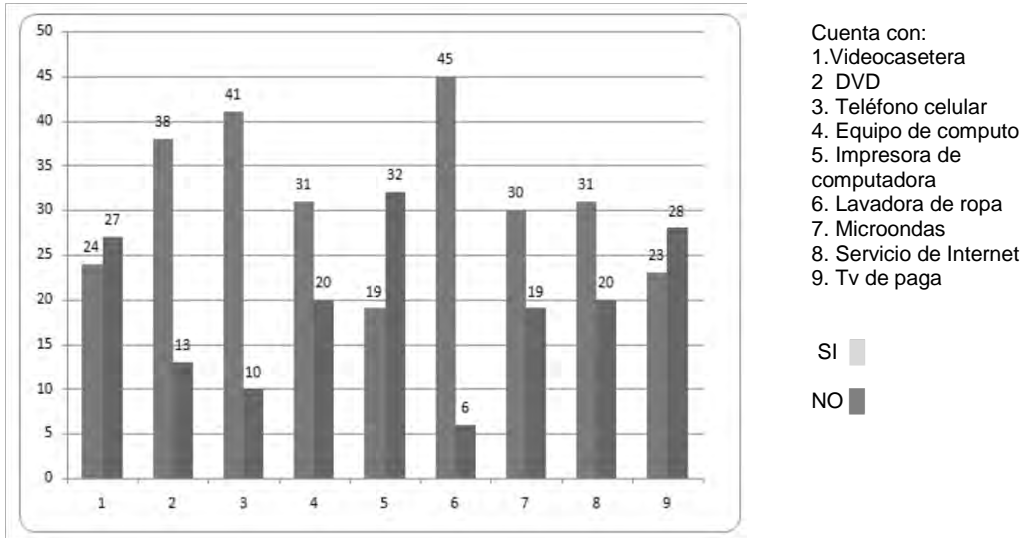
El universo fue de 51 personas en domicilio; 23 hombres y 28 mujeres entre los 18 y 60 años. En su mayoría, la casa habitación fue de tabique o ladrillo salvo algún caso de adobe; la losa era de concreto y los materiales, según lo dicho por la gente, en su mayoría es de suelo de cemento y en menor medida, de madera. La mayoría posee servicios de teléfono y lavadora. (ver cuadro 2)

Si confrontamos lo anterior con el perfil del estudio del 2010 de datos del INEGI y EBCO se confirma una buena afinidad del estrato general del pueblo.

**CUADRO 2. Características de la vivienda**



**CUADRO 3. Servicios**

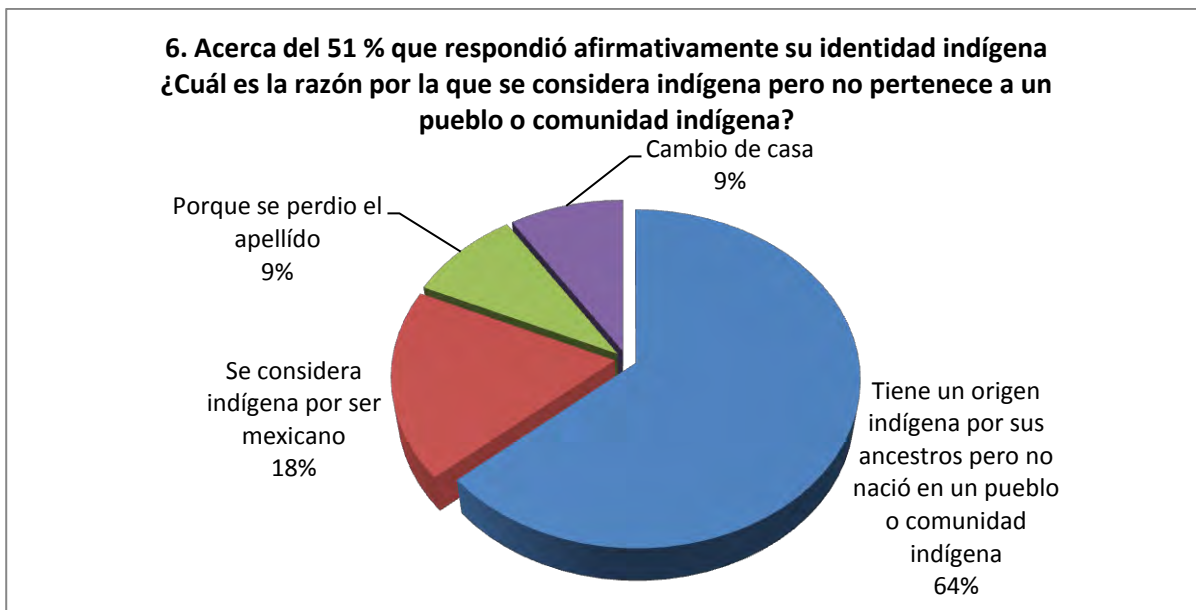
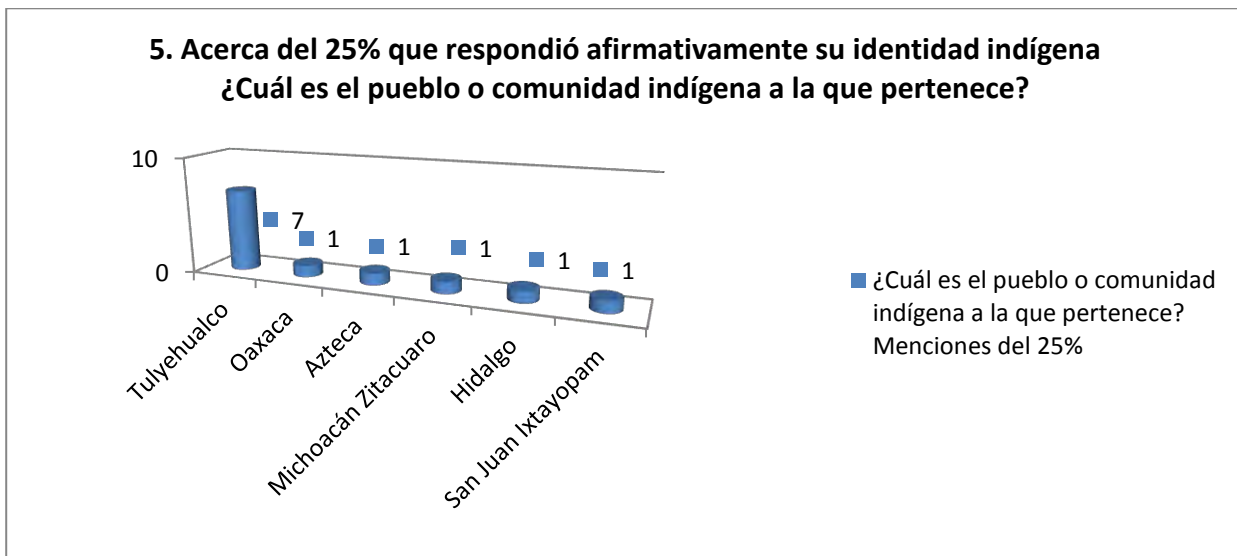
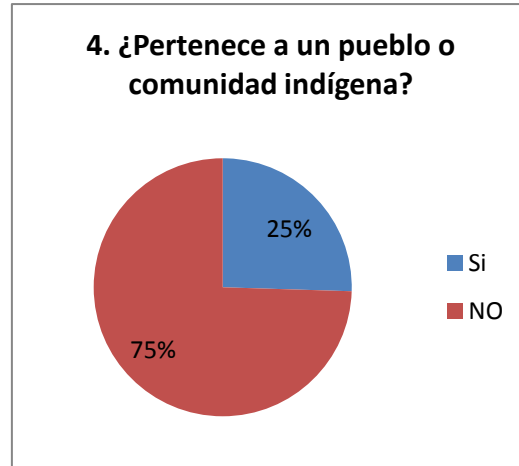
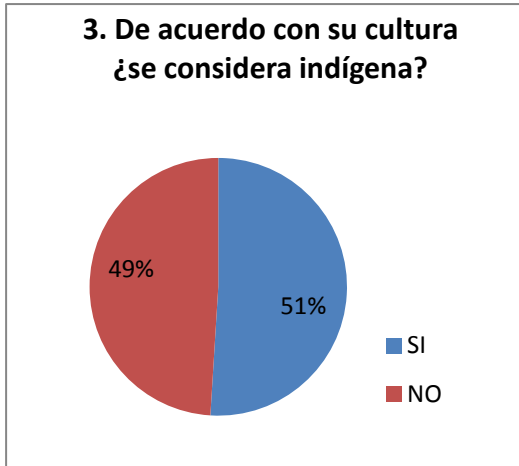


**d) De lo indígena a lo mexicano**

En la pregunta: “Está de acuerdo que se consideran indígenas”, el 51% señaló que afirmativamente; en contraste, señalaron que el pueblo no es una zona indígena (75%). Aquellos que se llamaron indígenas y que señalaron negativamente que el pueblo es indígena dijeron también que se sentían en esa situación por los ancestros. (ver cuadros 3, 4, 5 y 6). En el terreno de la lengua indígena, menos del 1% señaló el manejo de uno de estos idiomas (alguno dijo náhuatl). El total de los entrevistados aprendieron hablar en español. Por otro lado, si bien una minoría de los padres (8% promedio) hablaron un idioma “indígena”, los abuelos tenían una característica del español y otra lengua (del 14 al 20%) (cuadros 7, 8, 9 y 10).

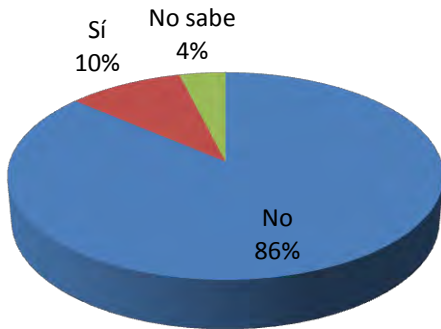
De acuerdo a la pregunta sobre las características que debe tener un indígena para autorreconocerse, la mayoría determinó a la cultura (ver cuadro 11). Por otro lado, muchos señalaron la importancia de buscar o estudiar el origen indígena.

**CUADROS 3, 4, 5, y 6. Indígenas o no indígenas**

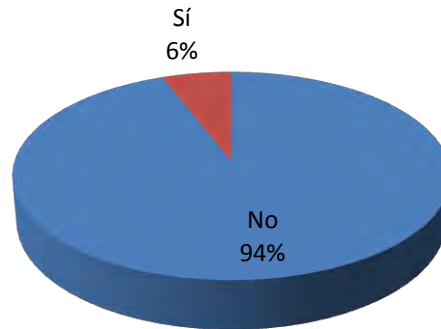


**CUADROS 7, 8, 9 y 10. Lenguas indígenas en ascendentes**

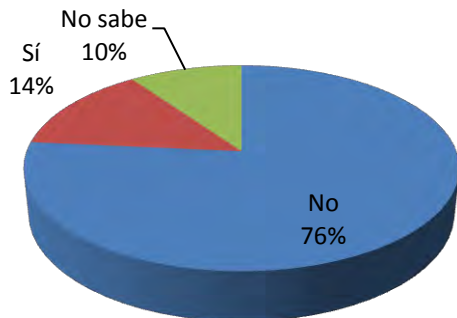
**¿Su padre habla (habló) una lengua indígena?**



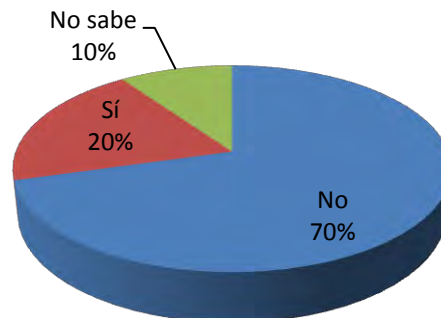
**¿Su madre habla (habló) una lengua indígena?**



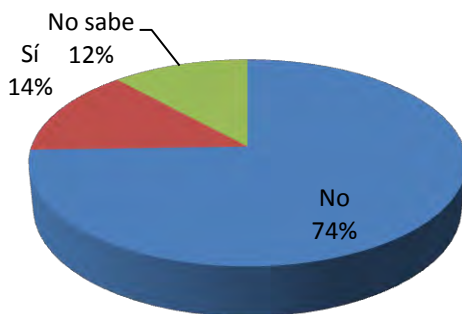
**¿Su abuelo paterno habla (habló) una lengua indígena?**



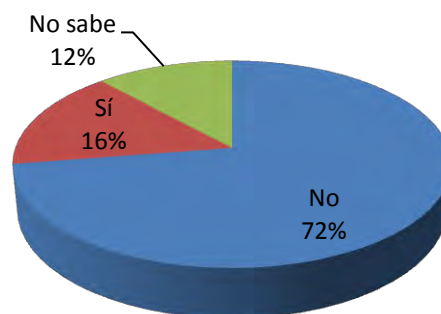
**¿Su abuela paterno habla (habló) una lengua indígena?**



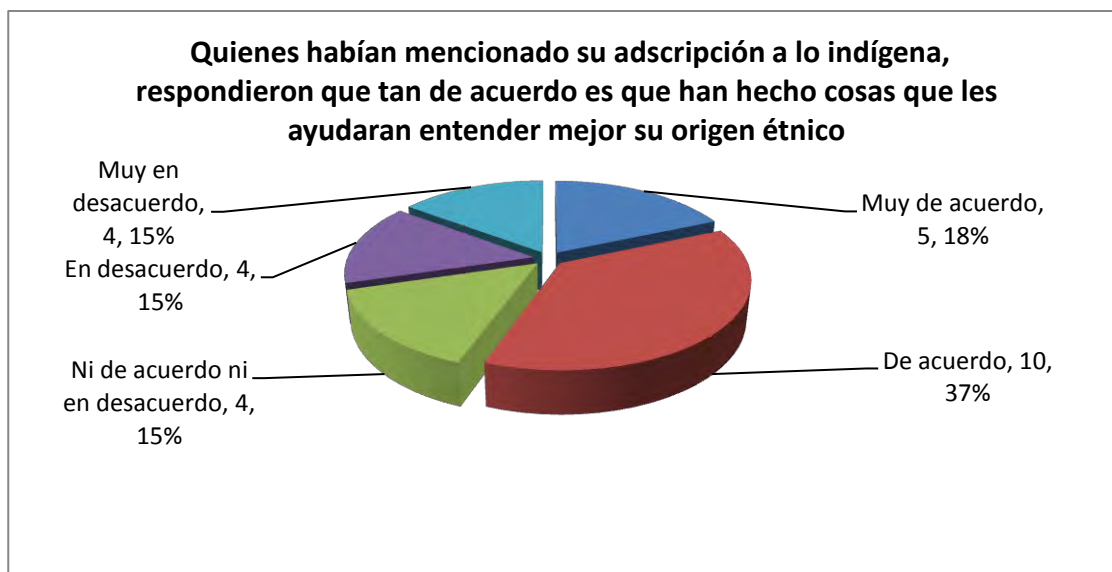
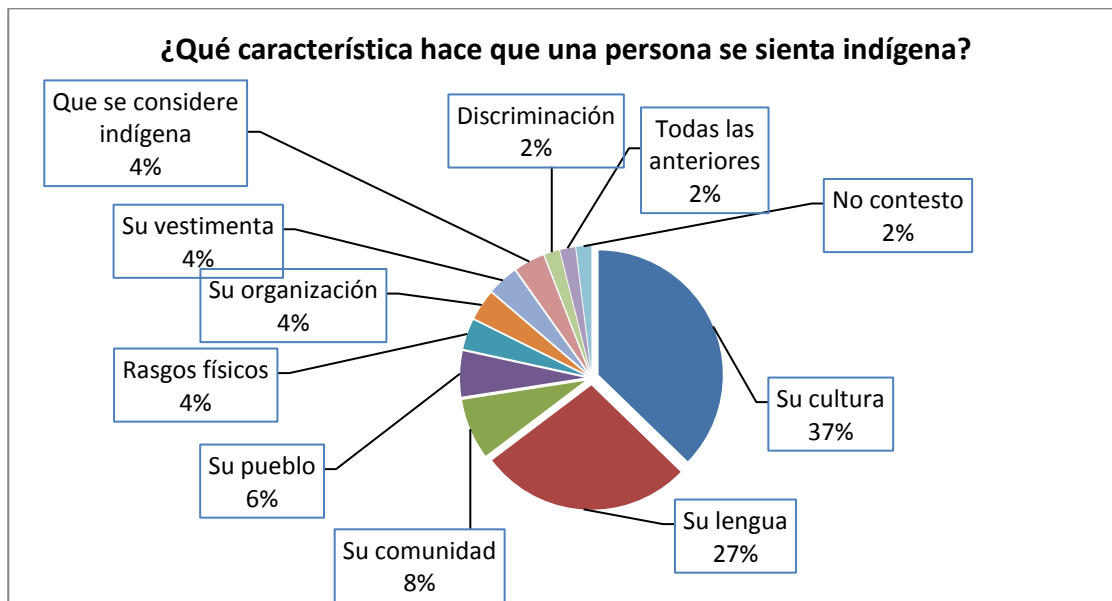
**¿Su abuelo materno habla (habló) una lengua indígena?**



**¿Su abuela materno habla (habló) una lengua indígena?**



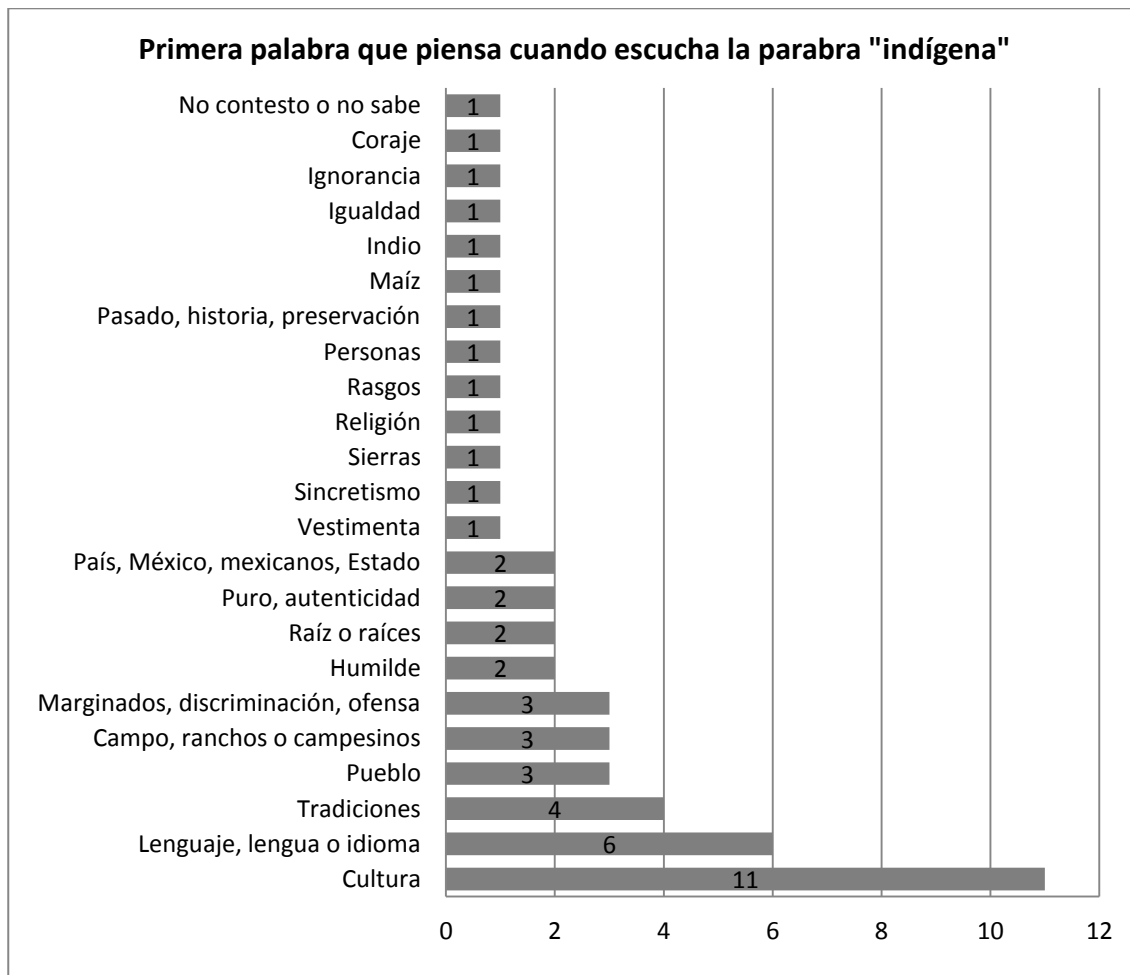
## Cuadro 11 y 12. Opinión e interés por lo indígena



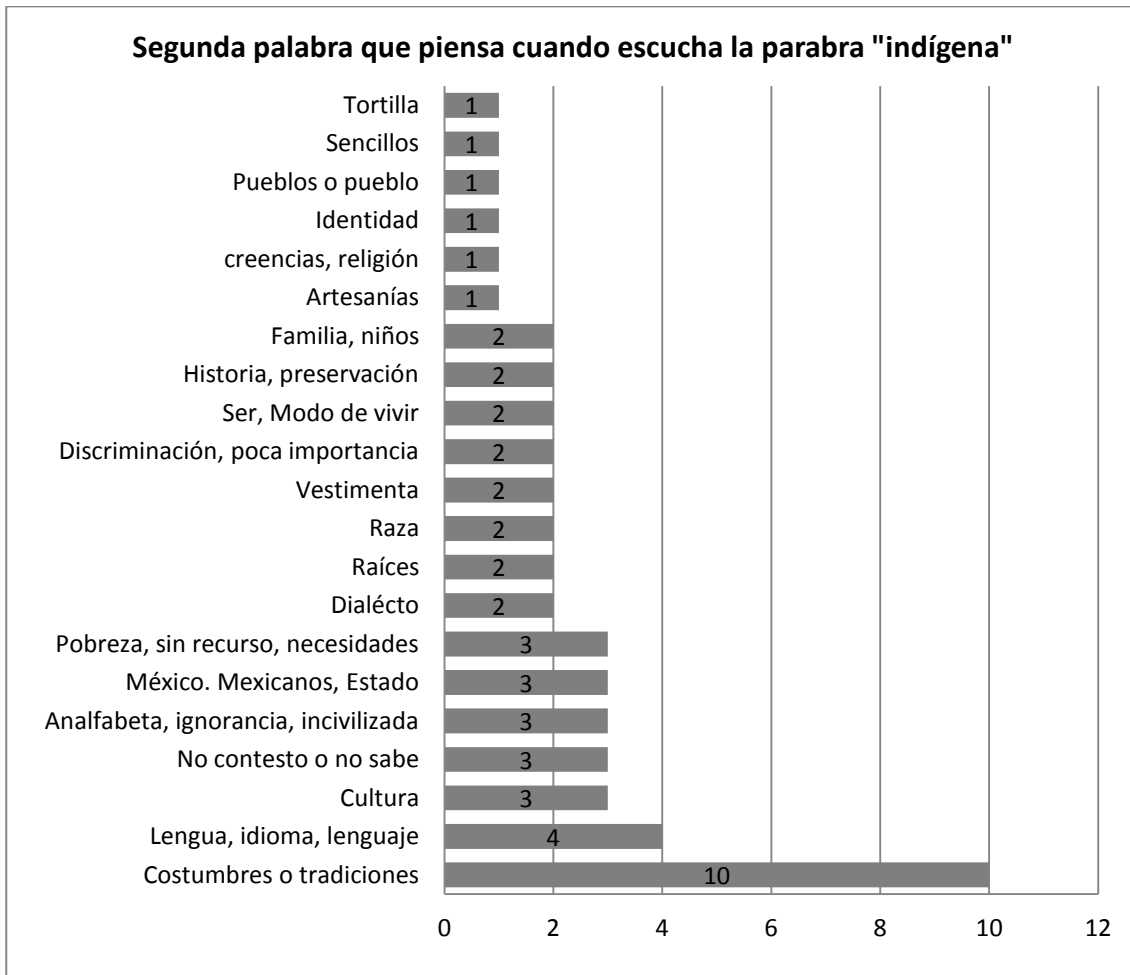
Con los datos previos, se puede contrastar lo que el *IRIS Scince* señaló respecto de algunos de los AGEBs seleccionados en tanto que varias familias se autodenominan indígenas. Por ejemplo en la sección 1192, área centro del pueblo y en donde se levantaron datos, INEGI (IRIS SCINCE 2007) dice que se trata de una población de 218 personas indígenas (o que se consideran 53 hogares indígenas); en ese sentido puede existir una correspondencia interpretativa de la relación que tiene la ERYNIIM respecto de los antecedentes de la lengua o la consideración cultural.

La opinión sobre lo indígena contaba con un campo de relación semántica. En su mayoría, la primera palabra la vincularon con una idea de cultura o tradiciones; después la lengua y otras cosas (ver cuadro 13 y 14). Dado que se trataba de una pregunta libre, hicimos un cruzado de las palabras bajo el modelo aristotélico de categorías para simplificar elementos como cualidad (sencillez, humildad, raza, personas, etc.), condición (lengua, idioma, creencias, religión), lugar (pueblos, ranchos, sierras), situación (pobreza, discriminación, familia), tiempo (historia, pasado, origen), acción (modo de vivir) y pasión (igualdad, identidad) (ver cuadro 15).

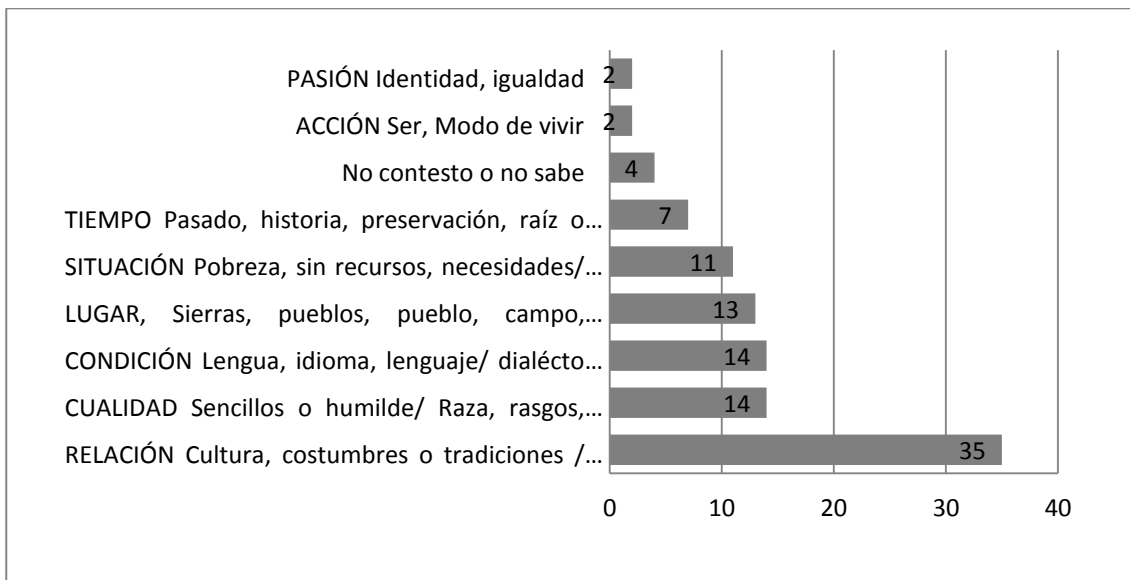
**Cuadro 13 Relación semántica con lo indígena (primera palabra)**



**Cuadro 14. Relación semántica con lo indígena (Segunda palabra)**



**Cuadro 15. Cruce de datos respecto de una simplificación de categorías aristotélicas**





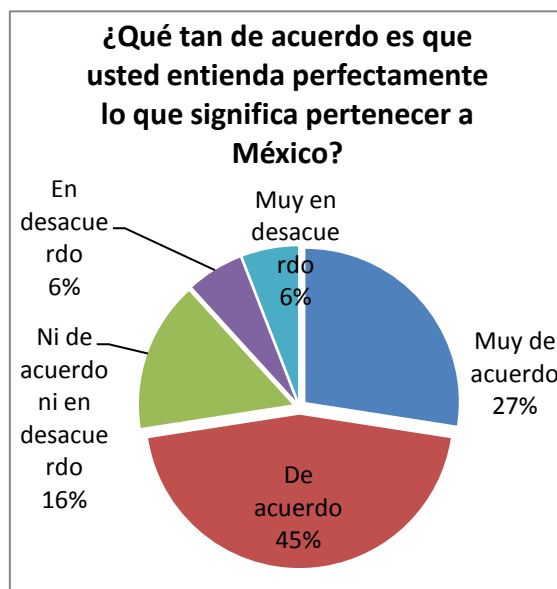
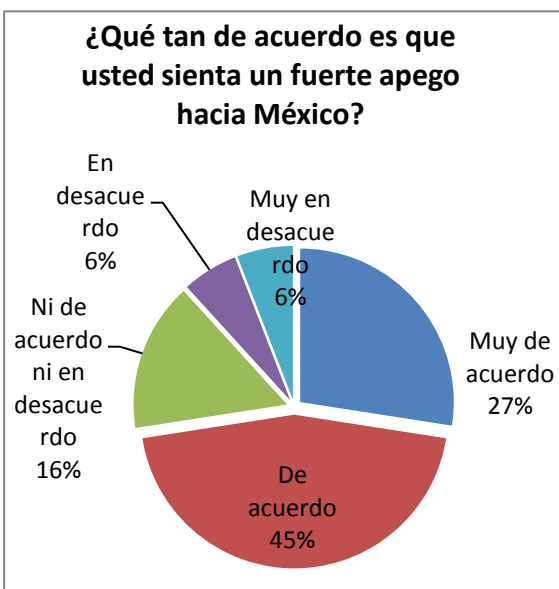
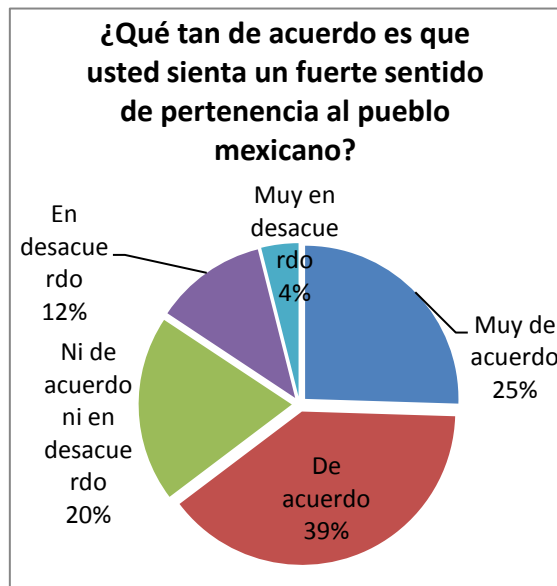
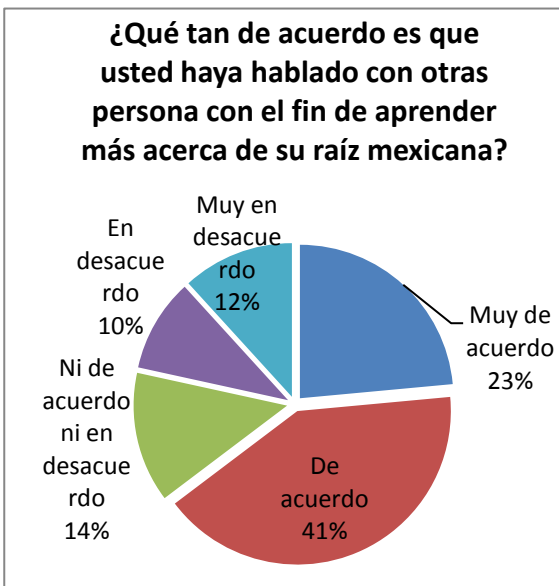
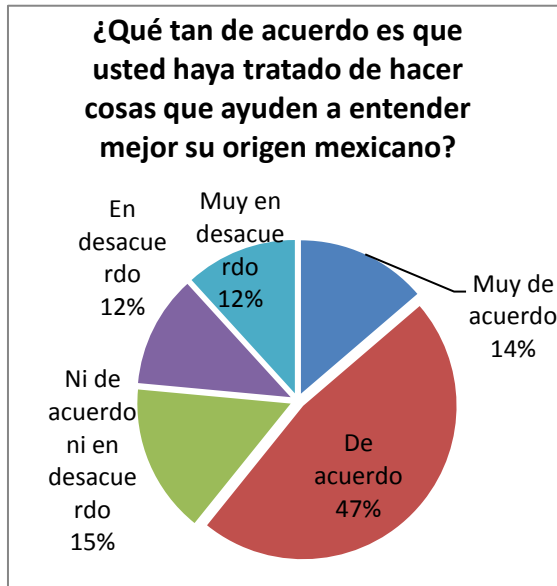
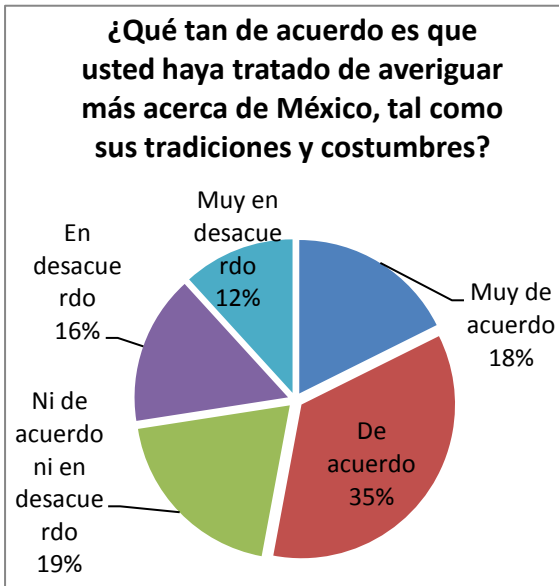
### **e) *Lo mexicano en Tulyehualco***

La historia de Tulyehualco está unida a cambios importantes de México hacia la construcción del Estado moderno. Si planteamos en la práctica que lo local y la periferia del centro del país confronta elementos como lo indígena, lo mestizo y lo mexicano, podemos situar elementos que reflejan cierta unificación simbólica y discursiva del proyecto moderno de Estado-nación. Muchos de los entrevistados se ubicaron positivamente como mexicanos (a) y sólo, pese algún caso de ascendencia, podían señalarse alguna línea extranjera. La mayoría pueden decirse oriundos dentro de una o dos generaciones previas; un menor porcentaje tiene una condición migrante desde otro punto de la república. Ahora bien, dentro de los componentes respecto al tratar de averiguar, entender, hablar, comprender, sentirse propios de lo mexicano, la mayoría contestaron estar de acuerdo (cuadros 16, 17, 18, 19, 20, 21).

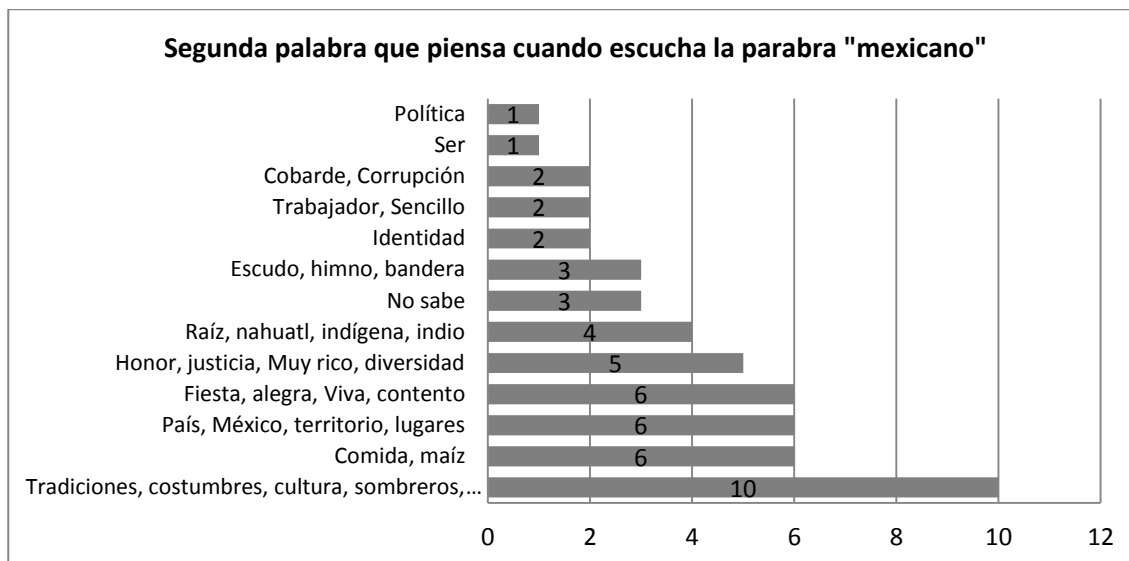
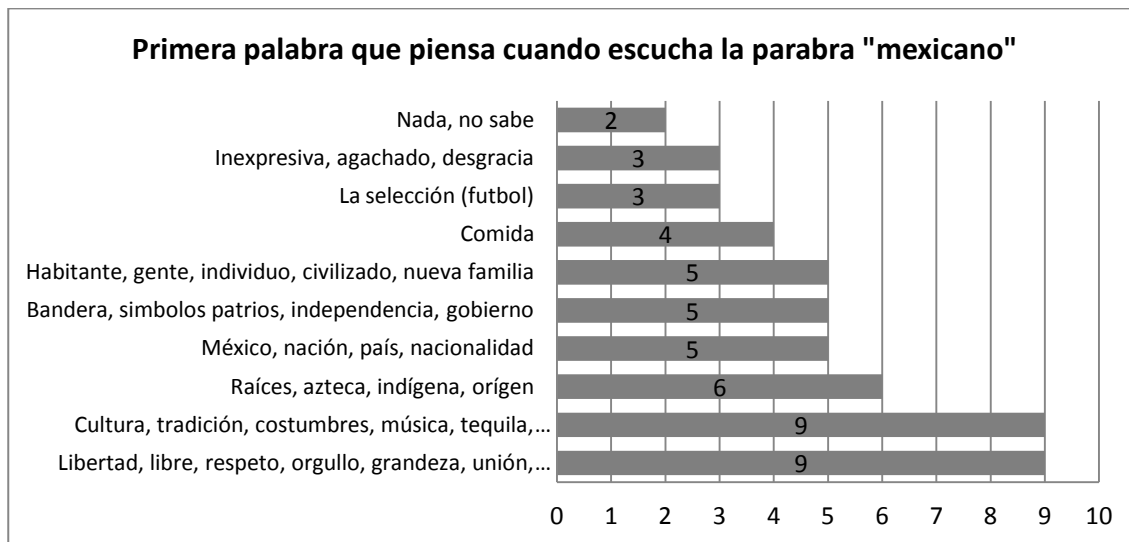
Tal como vimos la opinión respecto de lo indígena también se afirma lo mexicano. Las primeras palabras tocan la cultura y tradiciones, los valores (libertad, orgullo, humildad, etc.) o la cuestión nacionalista (México, símbolos patrios, etc.) (cuadro 22 y 23). Con el cruce final de reducción categórica aristotélica, lo relacional sigue como un factor preponderante respecto de la idea de cultura y tradiciones sobre las cualidades como el sentido del habitante o ciudadano, la condición como los valores positivos (libertad, humilde) o negativos (corrupción, agachado), el lugar (país, territorio), la acción (ser, vivir) o una pasión (deseo de identidad o igualdad) (cuadro 22 y 23).

Cuando se preguntó sobre los “afromexicanos”, la mayoría de las personas se quedó sin responder y quienes lo hicieron afirmaron que se trataba de gente externa, foránea, migrante, etc. Al final de esta parte se cierra con la cuestión sobre qué características hacen que una persona se sienta mexicana; la mayoría asintió por una relación con los símbolos patrios (30.58%), la comida mexicana (10.20%), la música mexicana (4.8%), la fiesta (4.8%) y el trabajo comunitario (3.8%).

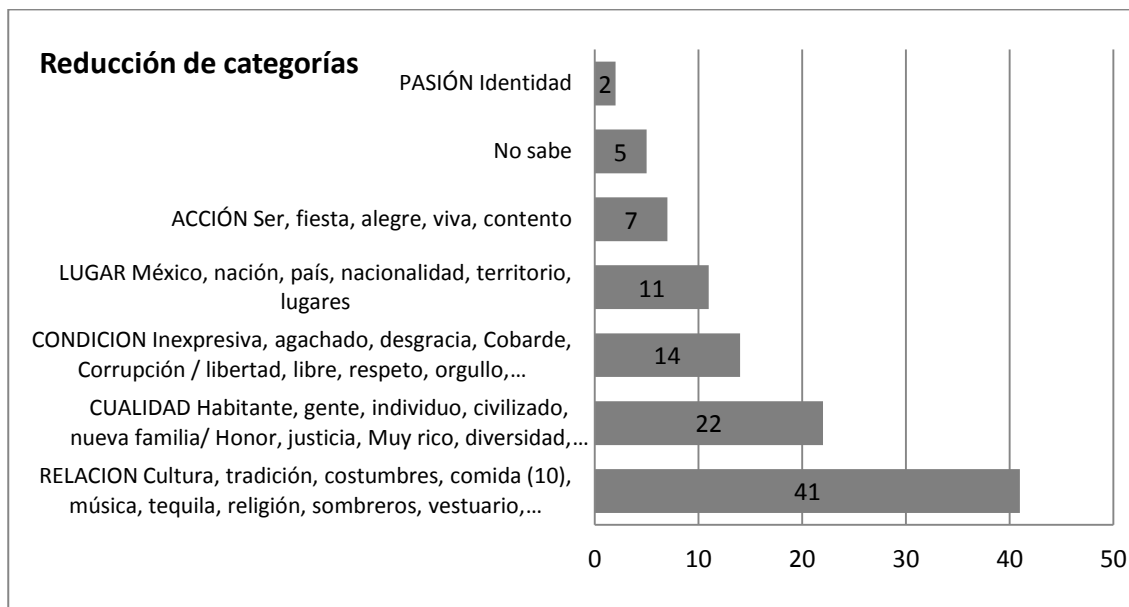
**CUADROS 16, 17, 18, 19, 20 y 21.**



**Cuadro 22. Relación semántica con lo mexicano (primera palabra)**



**Cuadro 23. Cruce de datos y reducción de categorías.**

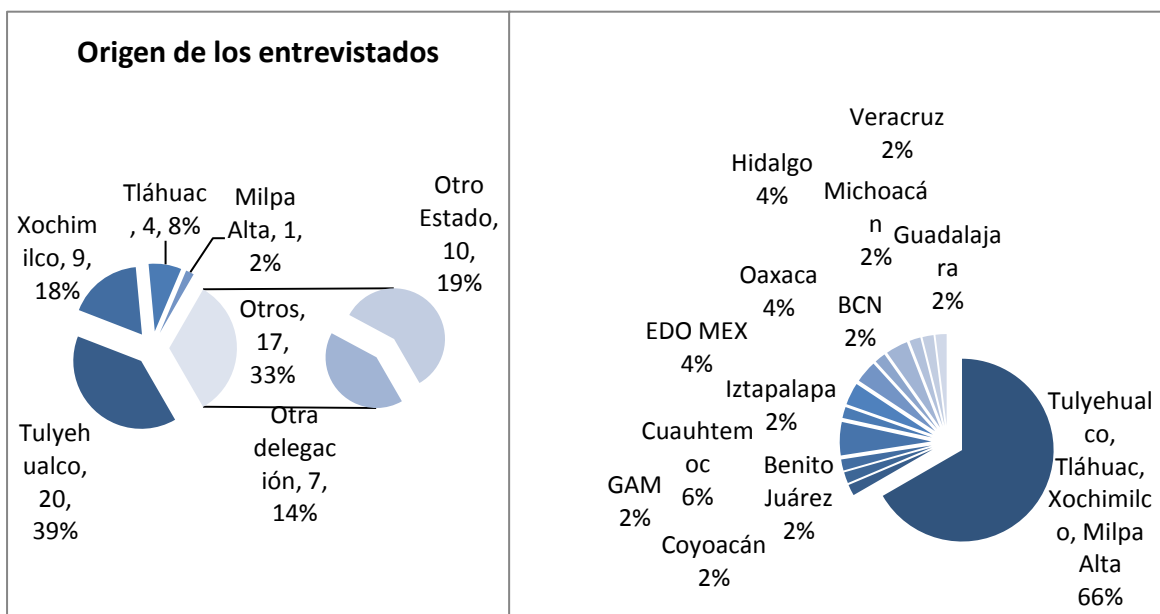


Sobre la migración en Tulyehualco, sabemos que históricamente la ubicación tenía un factor sedentario por cuestión acuífera (las ciénagas, el viejo lago de Chalco, las chinampas hasta los sobrevivientes manantiales profundos) o el valor de la tierra rica en minerales por el *Teuhtli*. Las vías de comunicación cambiaron durante los últimos siglos y transformaron al pueblo en una especie de cruce a otras zonas (Xochimilco, Tláhuac y Milpa Alta). En términos de la encuesta los que dijeron ser oriundos fueron 39% frente a 8% de Tláhuac, 18% de Xochimilco, 2% de Milpa Alta, 14% de otra delegación de la ciudad y 19% de otro Estado.

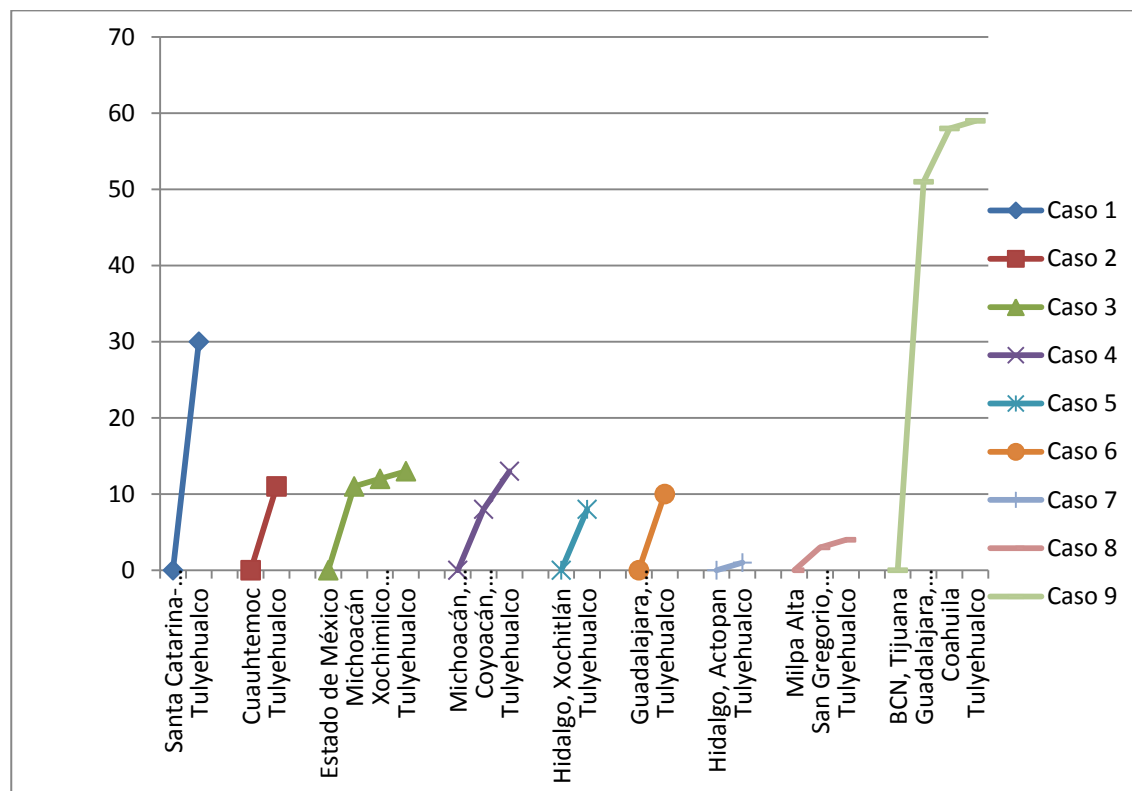
Habría que tomar en cuenta la movilidad cercana de Milpa Alta, Tláhuac y sobre todo Xochimilco; lo anterior se explica por dos posibilidades: a) la noción del pueblo adherido a la mancha urbana en los últimos 50 años y centrado por el carácter delegacional, colonias y barrios de manera autónoma o b) la construcción identitaria sureña (Milpa Alta, Xochimilco y Tláhuac) como una dimensional regional, agrícola y familiar variable.

En el rubro de otras delegaciones (Cuauhtémoc, Iztapalapa, B. Juárez, G. A. Madero) así como la de otros Estados (Guadalajara, Hidalgo, Michoacán, B. C. Norte y Oaxaca) se puede cerrar en la dimensión de uso de suelo habitacional pues en muchos casos, la tendencia incluye un lugar previo antes de llegar a Tulyehualco (cuadro 25).

**Cuadro 24. Origen y migración**



**Cuadro 25. Tasa de edades respecto de la migración**



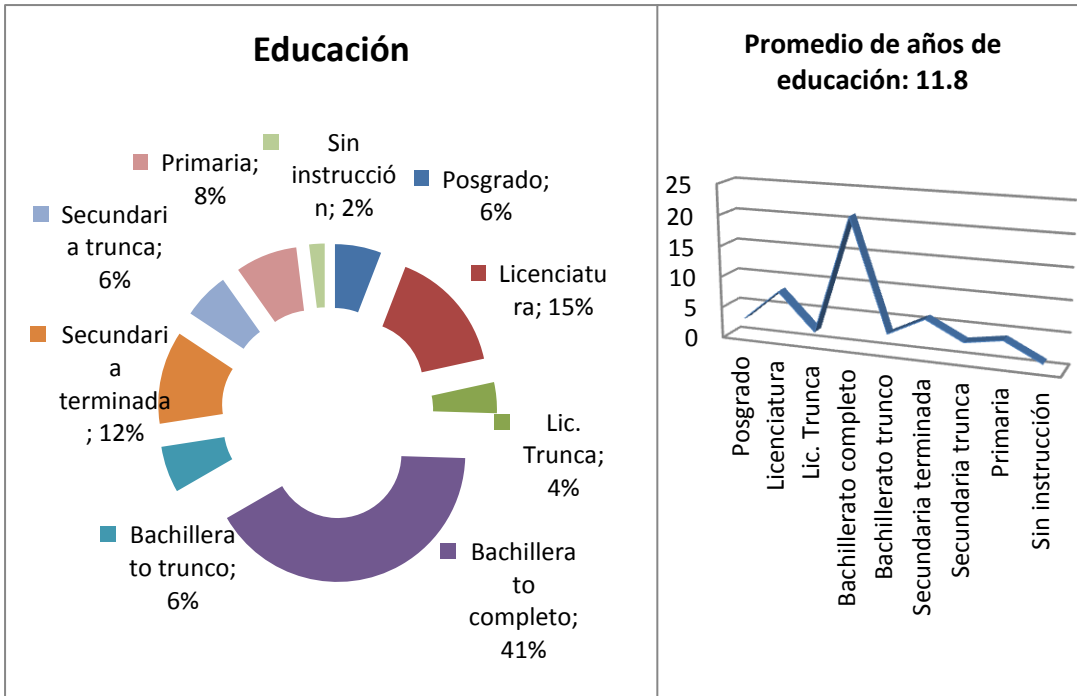
### **f) Educación y empleo**

En este último rubro tocamos el nivel educativo y la variedad laboral de la población de Tulyehualco. El mayor porcentaje (47%) estudió hasta el bachillerato (11.8 son los años de escolaridad promedio). En los antecedentes de estudios sobre la identidad, uno (del 2010) situaba el nivel de estudios promedio de los amaranteros en la secundaria; por ende, puede existir una variabilidad o un sesgo en esta parte de la muestra.

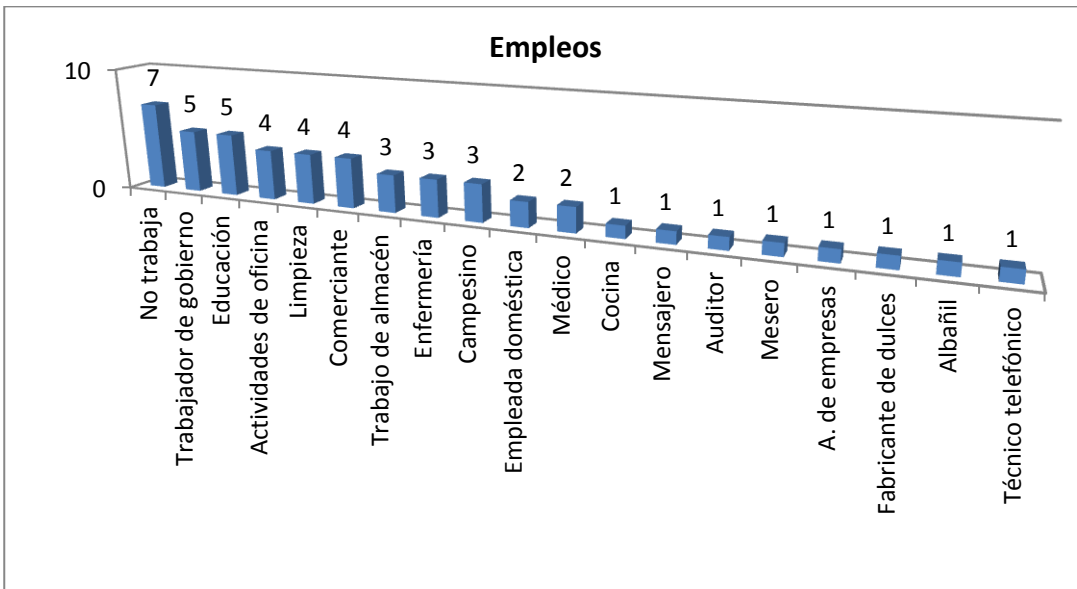
Una parte de la encuesta habla de la formación de los padres. La mayoría dijo que el ascendente paterno se situaba en séptimo grado (primero de secundaria) mientras que en el ascendente materno se situó en sexto grado de primaria.

En cuanto al empleo, se detectó cierto porcentaje desempleado (se infiere por trayectoria, estudiantes y amas de casa). Muchos son trabajadores de gobierno o son académicos; otros realizan labor de oficina, limpieza o varios servicios (cuadro 27). La correspondencia con el estudio del 2010 subrayaría los oficios mixtos de los amaranteros de la zona (el empleado de gobierno la tendencia) (cuadro 28).

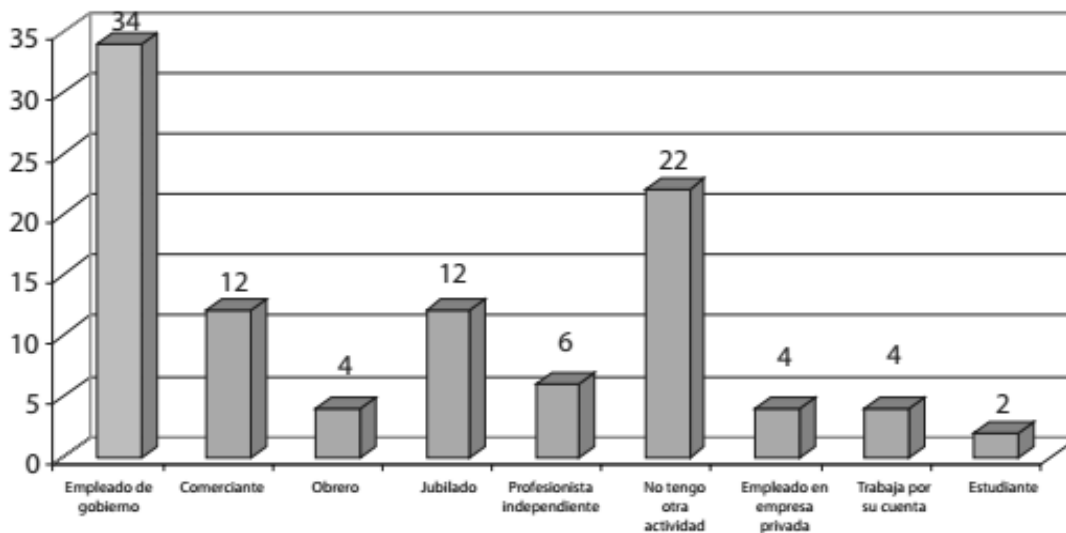
**Cuadro 26. Educación**



**Cuadro 27. Empleo**



**Cuadro 28. Estudio de amaranteros 2010 en la zona del *Teuhtli***



Fuente: Ramírez Meza, Beatriz; Torres Carral, Guillermo; Muro Bowling, Pedro; Muruaga Martínez, José; Los productores de amaranto en la Zona de Conservación Ecológica Teuhtli López Monroy, David. Revista de Geografía Agrícola, núm. 44, enero-junio, 2010, pp. 57-69. Universidad Autónoma Chapingo. Texcoco, México

Con los padres, igual se contrasta el dato; hay un mayor porcentaje del ascendente paterno como empleado de gobierno (18%), luego como campesino (10%), obrero (10%), comerciante (8%), maestro (2) y con otros oficios diversos. La madre por lo regular se comprende como ama de casa con cerca de un 76%, comerciante (8%) o maestra (2%) entre otras labores.

### **g) La visión identitaria**

Debemos remarcar que los datos que pueden ofrecernos las estadísticas son un posible indicador espacial y temporal. Los cambios de crecimiento urbano y movimientos comerciales están sujetos a la variabilidad del acontecer social y cultural de la zona.

Tras observar datos del INEGI con los estudios con el ERIINYM pudimos ver alguna serie de ajustes y algunos movimientos de los datos sobre las tendencias.

Los marcadores de vivienda señalaron que la mayor parte del estrato socioeconómico de la población se comprende con una tendencia mayoritariamente de clase media (tal como refiere el INEGI en el censo 2005).

Otros elementos dan razón del cambio de uso de suelo lo cual permite a los habitantes participar en actividades ciudadanas. Con los marcadores de migración hacia el poblado, el nivel estudios y tipos de empleo, podemos ver beneficios o consecuencias extensionistas del proyecto de Estado Nación del siglo XX y que ha cambiado la situación rural.

Lo político y lo cultural vienen a ser elementos diarios de la comunidad; por un lado hay un respeto de una circunscripción propia e histórica cultural (más allá de los elementos territoriales de las delegaciones o las propias colonias) por cubrir la zona adyacente que ajusta a los oriundos y migrantes en un símbolo rural-urbano. Con este punto se defienden los gremios agrícolas con un discurso preponderante en la zona sur de la ciudad; la condición geopolítica, los recursos naturales, defensa del suelo de conservación, el paisaje son elemento que se subrayan.

La historia cultural vista desde la opinión de estos marcadores estadísticos sobre la identidad indígena mezclados con la identidad mexicana derivan a pensar desde lo agrario y lo ancestral que simbólicamente permanecen en el paisaje lacustre cambiado y la montaña; todo obliga a pensar una nueva ruralidad con la ciudad. Debemos subrayar una confusión con los entrevistados sobre lo indígena y que en buena parte tiene que ver con la toponimia, la idea categoría política (sintética y no analítica) de los “pueblos originarios” y el valor de las palabra náhuatl que tenían las generaciones ascendentes.

Podemos atisbar una construcción y reconstrucción de la identidad como discurso y como pensamiento. El habitante se fija entre una demarcación propia del espacio citadino y lo ajusta a los símbolos del proyecto de Estado nación, la patria, las costumbres o el imaginario de la situación social.



El símbolo de lo mexicano como categoría compleja se subraya; por un lado, las respuestas concretas sobre la ubicación de las lenguas indígenas o la opinión sobre la identidad indígena quedaron cortas o inacabadas; por otro lado, las migraciones hacia Tulyehualco desde otras delegaciones o la provincia generan una dimensión compleja de la apropiación simbólica del suelo del pueblo.

## 5.2. La ruta de la alegría

A las seis de la mañana del domingo 26 de junio de 2011, Martín Cabello, campeón mundial del trinquete o frontón (deporte tradicional), plomero de la delegación e hijo del profesor jubilado de primaria Miguel Ángel Cabello Texcalpa, nos espera en la calle de Galeana para subir al *Teuhtli* desde la parte baja de Tulyehualco. Martín es un atleta de alto rendimiento, ganó medalla en los juegos panamericanos y sigue ejercitándose a diario por lo que subir al cerro es cosa fácil para él.



*Profesor Miguel Ángel  
Cabello Texcalpa  
Foto: J. Domínguez. 2011*



*Martín Cabello,  
campeón mundial del trinquete.  
Foto: J. Domínguez. 2011*

Cabe señalar que su padre, Miguel Ángel, cruzaba la mitad de la ciudad para llegar hasta la delegación Álvaro Obregón para llegar a la escuela Juan Escutia en el pueblo de Tetelpan para impartir el sexto año de la educación básica desde los años setenta; hombre comprometido con la labor docente, motivador de una postura crítica de la historia y política mexicana y de los problemas contemporáneos; poco antes de retirarse (por allá del 2008) nos dijo sin problemas, poder visitarlo para conocer el pueblo: *“pregunta por los barretas, así nos conocen.”* Es muy común ubicar a las personas de mejor manera por sus apodos que por su nombre legal.

Es importante señalar que, entre las profesiones destacadas, los normalistas son comunes en el pueblo; en algunos casos, el amaranto ha tocado parte de la vida de cada uno de ellos. El exnormalista, retirado y ya fallecido en 2013, Rafael Franco Olivos, alias “El España”, en las últimas décadas subía al cerro a revisar su terreno; asimismo tenía su puesto en la feria de la alegría donde exponía, en forma de instalación, el proceso de tostado, elaboración y datos históricos sobre el producto.

Otro personaje medular en los últimas décadas es don Pedro Molotla (cuñado de “El España”) quien, además de sembrar, transformar y vender el grano en el dulce típico se ha dedicado fervientemente a la difusión cultural del alimento.

El profesor Cabello Texcalpa (quien le apodaban "Luis Aguilar" por lo del bigote, según don Uriel Molotla) cuenta que, en algún tiempo, intentó vender las alegrías en la ciudad cuando era más joven y que tenía que hacer peripecias evitar a los policías para que le quitaran el producto; después se dedicó a la docencia y se retiró. Cabe señalar que su hermano, es un médico veterano, cuyo consultorio está a unas cuadras del centro.

### 5.2.1. Del trabajo agrícola en crisis a la cosecha

El camino hacia el *Teuhtli* está cada vez más lleno de casas y anuncios que dicen “se vende”. Para entrar a la zona agraria hay grandes pendientes. En cierto momento, las condiciones se van complicando para meter maquinaria como tractores o trilladoras (para el cultivo y la cosecha de amaranto) por un suelo rocoso volcánico. Más adelante, sólo entran camionetas y caballos (que por lo regular, se rentan). Los animales que pastan son algunos toros. Después de la zona habitacional (o en proceso de serlo) hay una pequeña muralla que da paso al área ejidal y que va acordonando la tierra del señor volcán.

En nuestro caminar, topamos con una camioneta estacionada con varias plantas de amaranto de 20 centímetros de altura a la entrada de un gran terreno para siembra. Más adentro del terreno, anda por allí Isabel Reyes, alias "el Garrapato", con varias personas trabajando con el trasplante de matas del *huauhtli* a la tierra con surcos. Isabel es uno de los pocos trabajadores que, además de usar la yunta para el cultivo, al final de la cosecha vende el amaranto a los pocos transformadores del pueblo como don Uriel Molotla o Mateo Mendoza.

Para el calendario agrícola, el tiempo de junio ya es justo para el trasplante. El año de 2011 tardaron un poco más las lluvias. Meses antes, (por marzo y abril, se plantaron los almácigos en cuadros de lodo, una técnica heredada de las chinampas.

*“Se requiere sacar lodo y se limpia. Se deja sobre una cama. Se cuadricula para que se fragüe, se corta en cuadritos, se siembran las semillas y se cubren al final con estiércol hasta que salga un retoño. Posteriormente se levanta el estiércol y se dejan hasta que puedan ser trasplantados al cerro cuando comienzan las lluvias”*.<sup>242</sup>

---

<sup>242</sup> Dr. Sánchez Escudero del colegio de post-graduados de Chapingo dice que el cultivo de chapines en Tulyehualco es una tecnología de más de quinientos años. Conferencia en la feria de la alegría, Tulyehualco. México, D.F. 12 de Febrero de 2011.



*Isabel Reyes (alias el Garrapato).*

*Trasplante  
de almácigos.*

*Arado para el trasplante*

Fotografías J. Domínguez. 2011



Dr. Sánchez Escudero (agronomo) en la biblioteca del pueblo. Fotografía. J. Domínguez. 2011



Cabe mencionar que, con la conquista, el excremento de caballo se ha usado hasta la fecha. Algunos señalan que, posiblemente, antes se usaba guano de murciélago para esta labor. Durante el proceso moderno, muchos comenzaron a utilizar fertilizantes para la mejora de la tierra y poder obtener mejores cosechas. Actualmente hay un replanteamiento sobre el cultivo llamado “orgánico” o tradicional para evitar toxinas sobre el producto final.

Ante ello, se presenta una paradoja en el desarrollo agrícola de Tulyehualco en el siglo XX. Las generaciones que les tocó un proyecto de Estado de bienestar aguardaron por mejores oportunidades de vida; .dentro del esquema del proyecto de Estado-nación, las opciones hipotéticas para crecer económicamente fueron la educación media superior y superior para. Después, en la segunda mitad del siglo XX, muchos hijos abandonan unilateralmente el campo y estudian una carrera.

Cuenta Don Uriel Molotla que estudió veterinaria para poder trabajar en Tulyehualco con las vacas lecheras. La contradicción del último cuarto de siglo XX es que el espacio ya había comenzado a cambiar y el ganado a escasear. En general, hoy en día, hay poca gente que sabe trabajar el campo con o sin animales de corral.

El otro dato es que, por los años setenta, el mundo científico y las organizaciones como la FAO comienzan a interesarse por el amaranto y su composición energética para mejorar la nutrición mundial. En ese punto, México comienza a preocuparse y por ende, intenta poner en su agenda, el apoyo a este tipo de proyectos de rescate agrario.

En esas fechas, comienzan a acercarse varios científicos como el Dr. Espitia a Tulyehualco. Comienzan a buscar una mejora para el cultivo con mejores granos para la siembra. El tipo de amaranto que se sembraba era la *semilla criolla*. Con varios experimentos de selección artificial generaron una semilla llamada “revancha” (le pusieron así como una oportunidad histórica bajo el mito de su prohibición en la Nueva España).

De allí, en los años ochentas, se comienzan implicar apoyos para el rescate de la zona agraria del Distrito Federal. Las políticas del suelo de conservación se irían sumando para evitar el crecimiento de la mancha urbana.

Tulyehualco comenzó a vivir problemas de choque de generaciones sin conocimiento de la vida productiva del campo. Por otro lado, reconocieron el poder de la maquila de la elaboración de productos de amaranto como algo muy propio o una opción emergente de sobrevivencia. Cabe mencionar que pese a la posibilidad de producción de amaranto local es mayor la importación de amaranto de Morelos para la elaboración de alegrías.

En ese sentido, la visión familiar acompaña un problema de identificación con el entorno. Ciertamente, los padres de una generación se iban a trabajar al campo mientras los hijos iban a estudiar. Es posible que muchos tuvieran contacto con el proceso de transformación del amaranto a dulce y, por otro lado, desconocieron parte el trabajo en la siembra.

Dice Doña Carmen Mendoza:

*“Pues, aquí, este, Santiago Tulyehualco todo el pueblo siembra el amaranto y la cultiva en dulce (pausa), los que son campesinos (enfatisa con la voz). Los que trabajan, estudian, no. Somos (se escucha semos) los campesinos; nosotros este producto se hace por, ah, dedicadamente, los campesinos. Mi esposo es campesino, siembra el amaranto, la cultiva, mus (ininteligible) el dulce. Todo.”<sup>243</sup>*

A muchas de las personas mayores les preocupa lo que sucede respecto de toda esa herencia del campo y que presienten que, cuando ellos mueran, el trabajo agrícola va a desaparecer.

Cuenta Jaime Morales Olivos (alias Chendo y de la familia de los “Diablos”) de “Agroteocalli” que antes existía en la siembra un trabajo colaborativo. La gente subía al campo y en cada parcela se podían plantar varias cosas (a veces por el sistema de rotatorio) y que, si el vecino no iba a trabajar por alguna razón, uno iba y revisaba el terreno de al lado. Si la cosecha ya se estaba dando, uno podía tomar un poco del terreno vecino como parte de esa colaboración.

---

<sup>243</sup> Entrevista a Doña Carmen Mendoza que tiene su puesto todos los días entre semana sobre el camino hacia el centro de Tulyehualco, a lado del mercado. Agosto 2011 por Jonathan Domínguez.



Don Uriel Molotla de Productos Biogramin. Fotografía: J. Domínguez. 2012



*Doña Carmen*  
*Mendoza.*

Fotografía.  
Jonathan  
Domínguez.  
2011.

Hoy en día parece que algunos terrenos se han abandonado u otros han tomado el camino de ser casa habitación. Ese problema surgió hace años, sobre todo con la existencia de las “geovillas” o casas Geo que se construyeron en el terreno de la ciénaga en la parte baja de Tláhuac en donde comenzaron a habitar gente de fuera. Algunos dicen que esos terrenos por la humedad van a llegar tener problemas. Lo mismo sucede con un hotel de paso que está sobre la calzada México-Tulyehualco.

Ahora bien, si subimos un poco más al cerro del *Teuhtli*, podemos observar que existe una especie de depósitos acuíferos para el riego de la zona y que dependen de la acumulación de agua por las lluvias y que ha sido una medida en las últimas décadas que comenzó a implementarse para salvaguardar el campo.

Ya llegando a la punta del volcán, podemos ver el contraste entre la parte de Milpa Alta con la parte de Tulyehualco. Por un lado se observa un poco de más movimiento en la primera, con camionetas que llevan trasplantes, terrenos con más labor de barbecho y diversidad de cultivos. Para la hora, 10:00 a.m., muchos están terminando la primera parte de la jornada y ya casi es hora de ir a desayunar.

En ese sentido, tras la ruta de bajada sobre Tulyehualco hay otros terrenos donde siembran cosas como cala baza, setas, maíz, etc. Entre ellos hay gente que se ha integrado a la siembra de hoy en día. Algunos llegan a las 10:30 a.m. a desayunar y luego a comenzar a trabajar; son personas que antes se dedicaban a otras labores y decidieron comprar terrenos para experimentar o bajar recursos de las dependencias de gobierno.

Algunas instituciones de gobierno los han capacitado en el ramo técnico rescatar al campo. Por otro lado, hay un conocimiento que se pierde y es el de la disciplina agraria; el gran problema de subir a trabajar la tierra después de las 11:00 a.m. es el desgaste con el sol y el cuerpo ya rinde diferente; la labor agrícola exige levantarse en la madrugada (3:00 o 4:00 a.m.), subir, labrar, cultivar o limpiar durante las primeras horas y después, como lo hacen los veteranos, desayunan y la faena queda terminada antes de que el sol llegue a su cenit.





Pozos de agua en el  
Teuhtli. Fotografía.  
Jonathan Domínguez.  
2011.



*Vista de Milpa Alta desde el  
Teuhtli. Fotografía.  
Jonathan Domínguez. 2011*



*Una familia que  
comienza a dedicarse  
al campo.  
Hora del almuerzo.  
Fotografía:  
Jonathan Domínguez (2011).*

### **a) La cosecha y la alegría**

Al bajar del cerro y platicar sobre la situación con la gente mayor respecto de la tierra, se puede vislumbrar una opinión general; la vida agraria es dura y complicada, uno se ensucia las manos y aprende a respetar la tierra; con el tiempo, uno entiende la rutina y su horario. Por ello, después de meses de trabajo de cuidar la tierra, el amaranto sabe mejor, se sabe que es oro.

En los meses de noviembre y diciembre, una vez que la planta del amaranto llega a crecer más de un metro cincuenta, hay que levantarse temprano e ir a segar. Después viene otro proceso que es el azote.

Dice Estela Franco Olivos, alias Sandunga (hermana de Jaime y Rafael y esposa del profesor don Pedro Molotla), que antiguamente se iba al cerro con tambora y “se *bailaba al amaranto*” y era algo parecido a un fiesta o un ritual.

Uno azota las varas de amaranto y también se espina; la primera vez da fiebre y, en algunos casos, había un “bautizo” en donde a uno lo echaban al tamo (las flores pequeñas, secas y picudas) para perderle el miedo. Con todo este proceso, la semilla se desprende y se colaba con un *ayate* dejando al grano limpio. En la actualidad, muchos suben a azotar al amaranto; la tambora está ausente y es remplazada con una grabadora o unos audífonos para escuchar música.

Tras este proceso, acaba la primera dimensión del trabajo con la semilla del amaranto y pasa al siguiente proceso que es la transformación.



Luego de segar los campos y secas las vainas de amaranto, un día temprano, se llega alrededor de las 8 de la mañana, Se limpia una parte del terreno para poner la lona la cual se carga para ponerla y comenzar el proceso de azote. Estas fotografías corresponden a una tierra de San Gregorio que el Profesor don Pedro Molotla de Tulyehualco cultivó en 2011. Fotografías: J. Domínguez.



El licenciado Pedro Molota, hijo del profesor, extiende la cama.



Fotografías: Jonathan Domínguez. 2011



Se colocan las vainas secas de amaranto sobre la lona.



Según doña Estela Franco (Sandunga), se baila la alegría. Se pone música o algunos llevan audífonos conectados a un dispositivo de música. Fotografía. J. Domínguez. 2011



Se buscan varas para azotar. Fotografía. J. Domínguez. 2011



Se buscan varas para azotar. Fotografías: J. Domínguez. 2011



Azote con varas. Fotografías J. Domínguez. 2011



*Hay que evitar accidentes con el tronco que quedó de la planta. Fotografía: J. Domínguez. 2011*



*Participación en el azote de la alegría. Fotografía: J. Domínguez. 2011*



*Profesor don Pedro Molotla. Fotografías: J. Domínguez. 2011*



*Azote del amaranto en el Teuhtli con la familia de don José Molotla. Cosecha 2011. Fotografía: J. Domínguez. 2011*





*Limpieza del tamo para depurar la pura semilla. Tierra de la familia de don José Molotla. Cosecha 2011. Fotografía: J. Domínguez. 2011*



*Colaborando con la limpieza del tamo. Cosecha 2011. Fotografía: J. Domínguez. 2011*



Don José Molotla limpiando acomodando el grano de amaranto. Cosecha 2011. Fotografía: J. Domínguez. 2011



Llenando los costales de amaranto. Cosecha 2011. Fotografía: J. Domínguez. 2011



Don José Molotla de camino a la camioneta con los costales de semilla de amaranto. Cosecha 2011.  
Fotografía: J. Domínguez. 2011



Cuatro bultos de amaranto en la camioneta.

La jornada que comenzó desde la 8 am termina a las 6 pm. Fotografía: J. Domínguez. 2011

### 5.2.2. De la transformación del pueblo a la maquila del amaranto

Cuenta Jaime Morales Olivos que, en alguna ocasión, platicaba con el gremio de alegrilleros sobre proyectos para levantar al pueblo en el sentido comercial; en ese entonces, se planteó la necesidad de obras de desfogue de tráfico con infraestructura para mejorar la vialidad y con ello la distribución de producto. Varios pensaron en la situación del paisaje de los segundos pisos de la Ciudad de México y le respondieron que era importante “*tener más pueblo para rato*” tratando de postergar un poco la urbanización.

En esa medida, hay opiniones encontradas respecto a la infraestructura para mejorar el transporte dado que se reconoce necesaria la labor mercantil (además de la conexión laboral del al centro de la Ciudad) de la alegría para distribuirla como grano, harina o dulces. De cualquier modo, en la zona de Tláhuac ha llegado el metro con la nueva línea dorada en el 2012. En todo ese proceso previo, había predios que se expropiaron para la magna obra; muchos estuvieron protestando mientras por otro lado, se había visto que varias tierras habían estado olvidadas desde hace tiempo.

A la par, el proceso de innovación de bienes y servicios implementados en los últimos años toma un papel relevante en la coyuntura, paisaje y economía local. Podemos observar varias abarroteras en la zona de menudeo y mayoreo. La primera bodega Aurrera apareció en 2011 (aproximadamente) entre las colonias las ánimas, Quirino Mendoza y Santiaguito sobre la avenida Aquiles Serdán, en lo que antes era un salón de fiestas.

Pensar en la maquila de la alegría tiene similitud con la transformación del pueblo en una especie de nueva ruralidad o un pueblo ciudadano de la periferia. Por un lado, prospera el símbolo histórico del amaranto como artesanía y, por otro, el producto se dimensiona en la competitividad prefiriendo, en su mayoría, la inversión a bajo costo con la compra de grano ajeno al pueblo o castigando su ganancia por la competencia.

Por otro lado, cabe mencionar que el proceso de transformación de la alegría ha sido un tema que converge la tecnología con el usufructo. Sencillamente, lo que más opera en la industria del amaranto es el reventado (como si fuesen palomitas de maíz) o la producción de harinas para de allí desenvolver más productos.

En este sentido, el capitalismo ha obligado a dimensionar el usufructo del amaranto a través de la tecnología. Se han construido naves especiales para acelerar los procesos de transformación. En el pueblo sólo se cuenta con la empresa Biogramin que realiza a gran escala el reventado. En la virtud de la competencia, muchos compran el grano reventado proveniente de otros estados. Aquí es donde se separa la industria familiar tradicional con la visión de las sociedades anónimas.

### **a) El factor familiar y las cooperativas**

En este punto existen dos posibilidades de trabajo que originalmente tienen un sustento de redes familiares. Por un lado, aquellas familias grandes que heredan la tradición de trabajar con la alegría desde lo agrícola hasta la transformación al dulce y la confitería; de aquí, pueden extenderse al grado de que en una segunda generación las familias comienzan a erigirse de manera nuclear en sociedad mercantiles autónomas; la otra dimensión que se posibilita es la de aquellas familias pequeñas que por generación alguien va retomando la tradición de la elaboración y la venta del producto



*Trabajo de mezcla de chocolate con amaranto en la nave de producción Agroteocalli  
Fotografía. Jonathan Domínguez. 2011*

Empaquetado en bolsas de celofán. La familia es un factor importante en la producción.  
*Fotografías. Jonathan Domínguez. 2011*



En ambos casos, existe la posibilidad, como pequeñas empresas, de contratar personal. Mucho de los trabajadores suelen ser familiares o miembros de la comunidad.

Jaime Morales Olivos, alias *Chendo*, productor de artículos de amaranto de la Cooperativa Agroteocalli Agropecuaria Teocalli Tulyehualco (*s.c. de r.l. de c.v*) hereda su conocimiento por una cuestión familiar; su madre era Agustina Olivos Mendoza quien tuvo otros cuatro hijos mayores y que son los medios hermanos de Jaime, hijo de las segundas nupcias tras el fallecimiento del primer esposo.

El caso de la cooperativa familiar de Agroteocalli es importante respecto al trabajo de herencia y tradición de la alegría. Dicho grupo de familiares, a quienes les apodan “los diablos” (por la relevancia de la historia del abuelo Felipe Olivos que contrajo nupcias con Valentina Mendoza y que plantea una similitud con el corrido de *La Valentina* sobre un hombre que no teme ni al diablo por una mujer), trabajan en la empresa fundada cerca de 2005 por Jaime Morales Olivos (*Chendo*) y su esposa Alejandra Granados. En la empresa familiar, los hijos Luis, Bolívar, Abril, Camilo y su esposa Aidé son estudiantes y han contribuido en la elaboración de los productos. Asimismo, se han sumado trabajadores para la fabricación y venta de producto de alegría. En algunas temporadas la familia llegó a trabajar la tierra, ahora su movimiento es más en la transformación final del dulces u otros artículos.

La tradición viene por parte de los padres de *Chendo* cuya labor comenzaba desde el trabajo agrario. Esa costumbre se comparte con otras líneas familiares. El medio hermano mayor, el profesor Rafael Franco (*don España*) tenía su cooperativa y durante mucho tiempo, subía al cerro diariamente a trabajar la tierra; en la feria de la alegría y el olivo (en *La casa del tío Cornelio*) exhibía su producto preparando la golosina de forma tradicional donde reventaba la alegría sobre un comal y Filippo, su hijo, hacía bolas con miel.

Victoria Franco, también, se ha dedicado a la venta del producto y la elaboración de dulces; es común verla en las ferias.

Durante la feria de la alegría,  
Rafael Franco Olivos presentaba  
el reventado tradicional  
del amaranto en su puesto  
llamado:  
“La casa del abuelo Cornelio”  
Fotografía 2002,  
Jonathan Domínguez.



*El hijo de Rafael, Filipino, vive en Nayarit y desde allá sigue con la tradición del producto (Productos Maury). Visita la feria cada año. Fotografía: Jonathan Domínguez. 2013.*

Doña Estela Franco Olivos, alias *Sandunga* (porque cuando niña la refirieron con una película y un personaje con ese nombre), es quien posee otra sociedad familiar como productora y transformadora de amaranto cuyo nombre es *Tonanxochihuatli, Nuestra Madre Flor de Amaranto*. Junto con don Pedro Molotla, ha estado vigente en la producción, transformación, maquila y venta directa de amaranto, dulce, tamales o atoles. Uno de los hijos, el abogado don Pedro Molotla también se dedica al negocio familiar. La hija, Tonantzin Molotla, psicóloga, se casó con Armando Olvera (un buen amigo de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales) y ahora tiene su propio negocio de amaranto llamado “Mi Tona” el cual distribuye el producto a empresas, a particulares o en la islas de la UNAM o en el Museo de las culturas populares de Coyoacán el día de muertos

Doña Estela Franco (Feria de la alegría y el olivo 2013)



Con Pedro (hijo) (Feria de la alegría y el olivo 2013)



don Pedro Molotla  
(Feria de la alegría y el olivo 2013)



Fotografías: J. Domínguez

Tonantzin Molotla (Feria de la alegría y el olivo 2011)



Betsabé Franco, sobrina de Doña Estela Franco (alias Sandunga), explicaba: *“Mira, lo que pasa es que mi tía es la que lo produce, ella fabrica desde los mazapanes, el chocolate con amaranto. Todo, todo lo que ves ella lo produce y también exporta, también va a vender al zócalo, a Coyoacán, a todas las partes donde la mandan a llamar, también hubo, un... eventos sobre la mujer, o sea, también fue; donde quiera que a ella la llamen ella va. No creas que es solamente una vez al año”*.<sup>244</sup>

<sup>244</sup> Entrevista 2002, Feria de la alegría hecha y recuperación del fragmento por Jonathan Domínguez



Además de su labor, doña Estela coordina con un taller de difusión sobre la producción de amaranto desde hace más de diez años. Esto lo realiza en colaboración con personas de *Radio Educación* y actualmente es muy eficaz la convocatoria por redes sociodigitales y correo electrónico.

Por decir algunos ejemplos, podemos encontrar la forma en que el negocio se origina desde una tradición y se va diversificando y adaptándose a la coyuntura y necesidades de trabajo contemporáneas. Menciona el Dr. Escudero, del Colegio de postgraduados de Chapingo, que lo cooperativo surge de elementos agrícolas, pues la tierra era comunal y ahora se ha ido subrayando la división y la propiedad privada. Por ello, durante mucho tiempo después de la repartición agraria, muchos colaboraban con la tierra del vecino. A esto agrega Jaime, que uno podía recoger el fruto de la tierra contigua tras una jornada.

#### ***b) El factor de la sociedad anónima***

En este caso, hay quien es originario del pueblo y por alguna razón es variable que pueda ser heredero directo de una tradición en el trabajo del amaranto y la alegría. A veces hay un vínculo social poco reconocido dentro de las redes de trabajo o de la organización.

Uriel Molotla es productor independiente bajo la marca *Biogramin* (Sociedad de Responsabilidad Limitada) que transforma el grano en cereal reventado, en harina y en churritos de botana, su oficio no fue heredado. Perteneció a una generación en donde la gente de la comunidad apoyó a sus hijos para estudiar una carrera para obtener un mejor ingreso o salir del arduo afán agrario; según Uriel, gran parte del quehacer tradicional se fue perdiendo y con el sentido urbano, el trabajo agrícola.

Ese antiguo contexto, estaba lleno de ganado vacuno; cuenta el exnormalista Miguel Ángel Cabello Texcalpa que de joven (y mientras decidía su futuro profesional) su padre lo llevaba a arrear vacas las cuales se ordeñaban cuando la región era verde y existía el río donde ahora se halla la avenida principal (Aquiles Serdán). De hecho, estos animales se heredaban para motivar el emprendimiento en la nueva generación.

Don Uriel, estudió veterinaria para trabajar con ganado y la obtención de leche bronca; tras la desleal competencia provocada por la lechería estatal Conasupo y las medidas de higiene de salubridad el trabajo familiar de la leche se vino abajo en la región. La opción laboral de don Uriel fue sumarse a las filas de la leche del estado.

Como habitante del pueblo, en 1988 se sumó al proyecto Amatul, Productos de Amaranto Tulyehualco, el cual era impulsado por el gobierno federal, quien pedía como condición un terreno donde se pondría una nave (la fábrica). Dicha sociedad requería que cada persona integrara un capital social (en ese entonces de 1200 pesos) para comprar una propiedad de 400 metros cuadrados en la comunidad de Tulyehualco. La Empresa sería de ciclo completo, o sea, cubrirían el sector primario (agrícola), luego el factor de la transformación y por último, la distribución.

Con mucho ánimo y ganas de superación, se encariño, como él dice, del trabajo con el *amaranto*. Llegaron a vender las palanquetas al DIF para los desayunos escolares. Por otro lado, tras los problemas administrativos y económicos de la sociedad termino trabajando por su parte. Dice que los grandes problemas de estas sociedades, por lo regular son la desorganización y la falta de compromiso.

Actualmente posee su fábrica y trabaja todos los días. Señala que su relación con el pueblo puede ser distante; lo respetan como habitante y por el lado económico, piensa que a él, lo odian; dice que paga muy poco por el amaranto cosechado. Es evidente que tiene distancia respecto de la feria de la alegría con los organizadores; su giro económico está en otro lado; transforma el grano en harina o en amaranto reventado u otros productos y vende su mercancía a diversas empresas para el consumo directo al cliente.

En este sentido, hay otros empresarios que pueden darse a notar y quizá, estar más ubicados en la Sociedad Anónima como productos *Teuhtli* de Mateo Mendoza, quien vende su producto en cadenas de autoservicio como Walmart (y que es de los pocos que lo hace en Tulyehualco; en San Gregorio Atlapulco está la marca Malintzi que también distribuye a tiendas como Tienda UNAM).

Mucho de lo anterior es que va generando un desprendimiento mayor del sentido de las cooperativas y por ende, se ajusta más a la competencia industrial de marcas ya posicionadas.

#### **d) La desconfianza**

En alguna ocasión, Jaime me invitó a su casa. En ese momento tenían una plática con Encarnación de la Rosa, uno de los miembros del Sistema Producto Amaranto y representante de *Productos Itzcoatl* (S.C. de R.L. de C.V.). Después de señalar las pretensiones de nuestra investigación sobre la cuestión identitaria y el amaranto, comenzó a señalar con desconfianza los resultados que se pudieran obtener; la información obtenida del pueblo podría ser como quitarle algo a los productores.

Después de un rato, explicó el caso de un investigador de alto renombre de la UNAM. El caso de Manuel Soriano, quien patentó una bebida hecha a base de amaranto con el apelativo de “alegría”. Como habitante de Tulyehualco, vio con malos ojos la situación dada con el famoso investigador.

Después de platicar el caso con otros productores, resultó que dicho investigador estaba entusiasmado por que su producto pudiera ser manufacturado en la década de los noventas por lo productores locales. Pasó un tiempo entrevistándose con ellos y para ese entonces, la infraestructura era menor a la que existió a partir del nuevo milenio.

Después de un tiempo, Soriano generó su empresa (Gastronomía Molecular S.A.) en 2004. Decide patentar su bebida bajo el nombre de *Simplemente alegría*. Para algunos, la receta de esta bebida conlleva algunas semillas oleaginosas adheridas lo cual, si revisamos un poco la parte del sentido cultural de la alegría (y la parte español-árabe) puede verse como apropiarse de algo una persona ajena. Muchos de los que comenzaron a mejorar sus naves de transformación de amaranto se acercaron al investigador (dicen algunos productores) pero él ya tenía su empresa.

Quizá lo que suena más evidente y complicado de este asunto con el investigador y algunos productores es el nombre de la patente respecto al nombre de “alegría”; por mucho tiempo, algunos habitantes desearon buscar el signo de pertenencia así como lo tienen las bebidas respecto de un lugar.

Me decía Jaime Morales Olivos con el ánimo de comprender la situación de la fuga de información:

*"esto es el propósito, de, de... como se dice... pues de apoyar de alguna manera, (pausa) en cuanto a la difusión de nuestro producto, desde la siembra con un terreno; con un cultivo alternativo; desde la transformación como una fuente de ingresos; algo estable económicamente, desde la parte nutrimental, desde la parte del rescate histórico, desde la parte cultural, es, es colaborar. Pero eh, pero, también, de alguna manera, nosotros, lo que hacemos, las organizaciones que participamos en ello, pues también nos hace falta, una dimensión, un cierto reconocimiento para saber que... que no se olvidaron de nosotros, ¿no?. Que no fue únicamente la, no fue únicamente el pasar la información... Lo que comentaba hace un rato el compañero (se refiere a Encarnación)...*

*-si (un servidor)*

*-pasar la información (continúa Jaime), y después o sea ni, y si (ríe un poco) ni el saludo no, pus, como decirlo de otra manera... Colaboram, colaboramos sí, y nos gusta colaborar, tenemos la intención de hacerlo..."<sup>245</sup>*

La desconfianza es un fenómeno que se desprende de esto y que incluso va más allá del foráneo que se establece en Tulyehualco. Existe un somero indicador, quizá como lo que sucedió en tiempos de la revolución, tratarse con respeto hasta que hay que tomar decisiones y tomar partido; en ese sentido, lo patronatos de la feria de la alegría y la nieve han negociado. Con la feria del Santo Patrono Santiago, en el año 2011, tuvieron que negociar el uso de la luz eléctrica, pues en cierta medida, el transformador que está por el centro fue solicitado por el patronato de la alegría.

---

<sup>245</sup> Entrevista en 2011, Nave o fábrica de la empresa Agroteocalli. Recuperación del fragmento por Jonathan Domínguez

Otro caso importante es el de las materias primas. Es evidente que respecto de la producción local, Morelos duplica la oferta del grano. Muchos vendedores señalan que el amaranto usado es de Tulyehualco. La realidad es que gran parte del producto final manufacturado usa cereal que distribuye una tienda de gente venida de fuera y que, por cierto, logro adaptarse finalmente a la comunidad.

Cabe mencionar que entre transformadores y artesanos de figuras y productos de amaranto hay mucho cuidado en revelar los ingredientes que manejan, así como de los instrumentos con los que operan; toda la construcción de naves ha sido configurada de acuerdo a las necesidades de cada casa productora. Ciertamente, las empresas de *alegrías* trabajan de manera distinta; algunas cultivan, cosechan y tuestan el amaranto en tanto que otros compran el grano y los ingredientes para maquilar la golosina.

#### **e) *Semiosis del chocoamaranto y dimensión de clasificación***

Desde hace unos veinte años, nos encontramos con una nueva modificación en la receta y que podemos encontrar en diversos puntos de venta del Distrito Federal (y en algunos otros lugares de la república). Hallamos, en forma de barra, al amaranto mezclado con chocolate con leche.

Algunos productores cuentan que de alguno de los habitantes apareció la receta y ciertamente, a finales de los noventa aparecieron varios experimentos. Cuenta Jaime Morales que en una feria, llegaron unos muchachos a pedir un espacio para un puesto. Lo vieron como alguien más que podría exhibir sin mayor problema. Al ver su producto, quedaron fascinados, siendo que en poco tiempo terminaban de vender diario.

Muchos quedaron con la duda de la elaboración. De hecho, aparecieron mezclas y experimentos para copiar la receta; algunas incluso con *Quick* o *Chocomilk*. En algún momento dieron con la misma y comenzaron a elaborarla. Algunos, mencionan, que le llamaron *chocoranto*, después, *chocoamaranto*.

Ahora bien, más allá de determinar si lo anterior se ha tratado de una creación particular, nos enfrentamos con una necesidad de generación novedosa dentro del margen mercantil e identitario. Por un lado, hay una buena interpretación en la generación de las recetas para los productores. Cada uno prueba al término su producto para pensar si es bueno.

Por ejemplo, en un caso similar, apareció la pizza de amaranto, igual, a finales de los noventas. Un productor en la feria señalaba que él había sido el creador. Quizá, sucede lo mismo que con las obras de arte; el objeto trasciende al autor y es en el hecho cultural donde permanece gran parte de una identidad y un sentido por la comunidad.

Pensar en el chocoamaranto o en la pizza es pensar que existe una competencia de industria cultural desleal con el producto artesanal. Por ello se comprende el margen de la desconfianza que habíamos señalado. El producto que elaboran los amaranteros está implicado en el autoconsumo o el tipo de ingredientes de autoconsumo; pensemos en los artistas de cualquier época, ven y aprenden ciertas pinturas que seguramente serán su influencia bajo otro orden; en el caso gastronómico sucede lo mismo, lo que consumen, determina lo que elaboran.

Otro caso interesante durante el trabajo de campo fue en torno a la experimentación de un ingrediente poco conocido con algunos productores. En este caso se les hablo acerca del algarrobo y que es un ingrediente que por lo regular, en su versión tostada, como sustituto de chocolate. Algunos productores les llamo la atención y algunos otros lo desecharon. A quienes les llamó la atención trataron de buscar la manera más creativa de generar una nueva barra de amaranto; otros se quedaron en la posibilidad de hacer pan o galletas. Lo que quedó muy claro fue la visión de generar nuevas cosas.

En esta vía, la innovación es un papel que confronta la invasión de la comida industrializada o la competencia con el mercado de barras energética o tiendas naturistas (hay 15 en el pueblo) sitúa al chocoamaranto como una respuesta cultural ante la dimensión mercantil e identitaria. De ese modo es que las recetas tienen un papel preponderante respecto al entorno inmediato; asimismo se justifica el caso de Manuel Soriano al promover un producto con la tendencia de crear alimentos bajos en grasas o azúcares o para gente con problemas de obesidad, diabetes y desnutrición.

### **5.3. La identidad de Tulyehualco entre dimensiones de lo alimentario de la alegría**

Existen elementos evidentes para situar una desubicación casi atemporal de Tulyehualco y el amaranto a finales del siglo XX que sitúan una necesidad de un replanteamiento. El factor agrícola de la región se ha fijado como una metáfora (o a veces un sinécdoque) de lo que es respecto al paisaje natural y la invasión urbana; se pierde un poco el sentido por pertenecer a la parte citadina. Las generaciones que siguen trabajando la tierra reconocen que la producción es poca respecto de otras regiones como Puebla y que la alegría se mantiene en su sentido de confitería o derivados. Ante esto, la competencia de productos industrializados ha condicionado la manufactura a sobrevivir como lo artesanal (en la dimensión artística y de identificación) para plantear condiciones básicas de infraestructura así como el flujo constante de nuevos ingredientes ajenos al piloncillo como el chocolate procesado con leche sobre el “patrimonio intangible” de lo comestible.

#### ***a) Dimensión artística e intercambio***

El productor de alegrías, ya sea desde la fuerza que obtuvo con la creación de la feria de la alegría en los años ochentas o su dimensión integral bajo el vaivén de los productos *nutraceuticos*, se ha posicionado como un agente dentro de la agenda de otro tipo de elementos políticos y sociales como el Consejo de los Pueblos y Barrios Originarios del DF, los gobiernos de la Ciudad o los movimientos de minorías de la Ciudad. En ello, hay problemáticas emergente como la defensa de la tierra, el cambio de uso de suelo, problemas de violencia y alcoholismo y evitar que Tulyehualco se pierda en la mancha urbana.

En esa dinámica, hay un poder simbólico que genera el productor de alegría. Muy cercano al Ixipitla y la generación de la forma de ver al mundo entregada de Tulyehualco a los alrededores. De una manera pragmática, el contenido y la forma de la alegría dan sentido de una pertenencia al consumidor desde una perspectiva local que tañe los problemas comunes de pueblos y o minorías y resistencia.

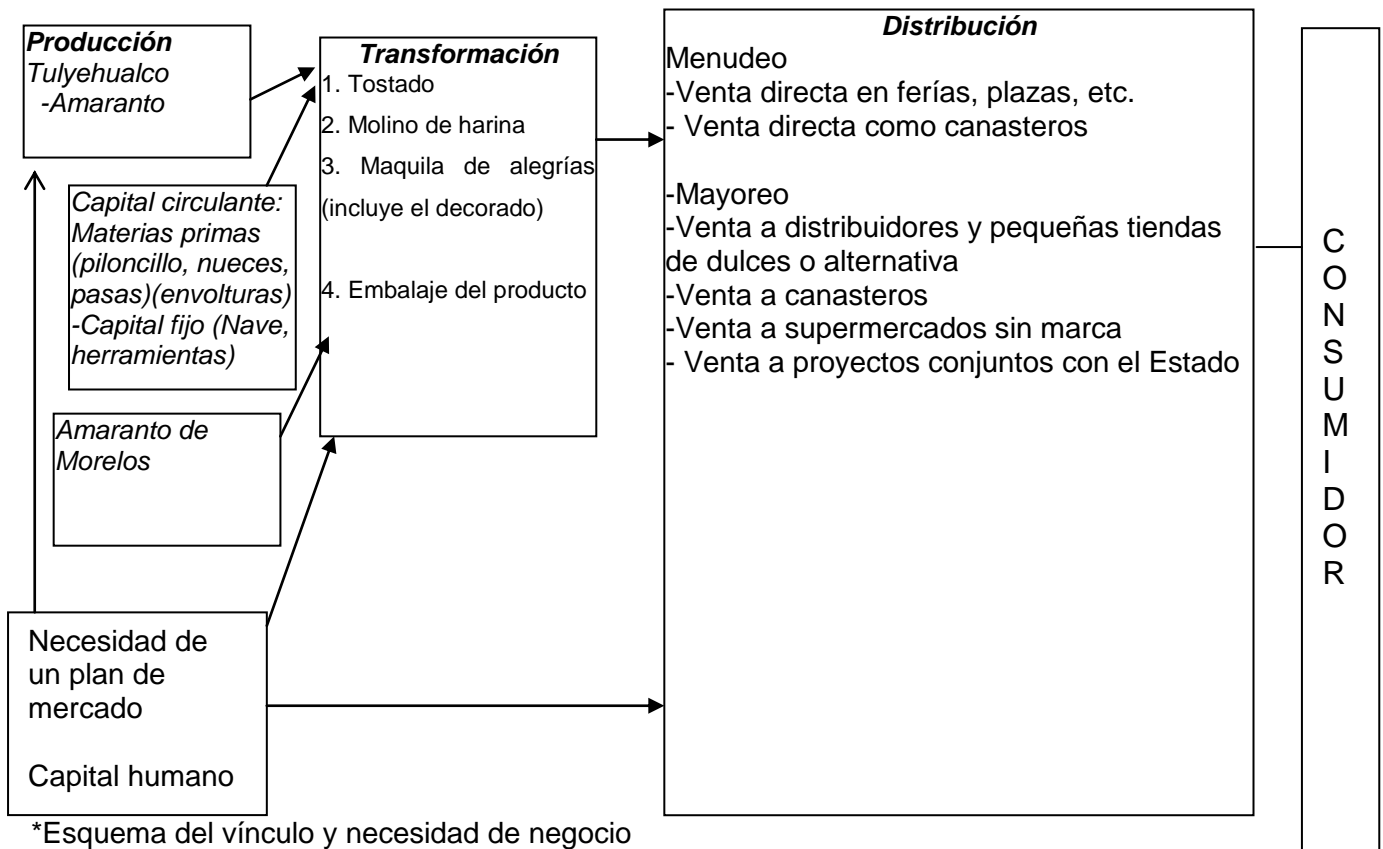
Solamente la cualidad en forma y elaboración de la alegría encuentra su campo expresivo como arte al dimensionar una autonomía de cada casa productora mientras que al mismo tiempo dinamiza el mantenimiento de las costumbres o comportamientos imitativos con la gran industria del dulce.

## ***b) Dimensión de manipulación, intercambio y praxis***

Hemos visto que desde la industria familiar, la manufactura se torna demasiado artesanal y que el producto final tiene ciertas características particulares a las de otro tipo de sociedades o productoras de la Ciudad de México o de la república. Por ejemplo, si uno deambula por el metro, será muy común encontrar alguna persona que grita barras de amaranto con miel de abeja. Al comparar la calidad del producto con el de Tulyehualco se da cuenta de las características tan diferentes entre dureza, sabor, textura, etc. Esto es porque en el sur de la ciudad y este tipo de sociedades familiares, aplican piloncillo a diferencia de estas de carácter industrial que usan glucosa y por lo regular llegan de Morelos, maquiladoras de Gustavo A. Madero u otras partes del país.

La manipulación del producto obedece a cierto índice de calidad dado por la propia costumbre. Como dicen algunos, “el piloncillo debe de dar el punto” o estar en una consistencia para que la masa permanezca sólida cierto tiempo y evite desbaratarse y “quedar como comida para los marranos” (como el salvado). En ese sentido, hay un proceso evidente que requiere todo un proceso de fabricación y de post-producción para que salga el producto. En todo ello se repasa una planeación que va desde el ingrediente a usar, si es de segunda o tercera generación como el chocolate hidrogenado o es cocoa tipo gourmet, si la envoltura tiene ciertas características, etc. Se repasa un poco en una idea posible de cliente o del encargo que muchas veces se realiza. En ese orden ya se está planteando la distribución y la generación de un mercado.





### c) Dimensión de intercambio y praxis

Las ferias han servido mucho para posicionar a los alegrilleros, ya sea desde el patronato de la alegría, la nieve, la fiesta de Santiago o diversas que puede organizar la delegación u otras instancias que invitan a diversos productores.

Más allá de esto, el productor comienza a generar el espacio más que esperar a que lo llamen. De allí que el *Sistema Producto Amaranto del Distrito Federal A.C.* es un gremio y organización para promoción, comercialización y difusión del amaranto. Tiene en parte el antecedente de los patronatos que han organizado la feria de la alegría.

La organización *Sistema Producto Amaranto del Distrito Federal A.C.* implica un factor medular en el movimiento productivo; beneficia a todos aquellos que se dedican al negocio. Su integración data de 2005 (12 de agosto) y se genera como Asociación civil con acta constitutiva el 15 de mayo de 2008. Por un lado, trata de atender o vislumbrar problemáticas desde los proveedores de insumos, la producción básica, lo acopiadores y los transformadores y comercializadores. En un segundo punto se encuentra la investigación y la transferencia de tecnología y apoyos financieros.

#### **d) Dimensión de arte y de identificación**

En todo momento hay una preocupación por el entorno de conservar los significados culturales de Tulyehualco. El amaranto es uno esos signos que los productores tratan de mantener y hacer propios de la mejor manera.

don Pedro Molotla, por ejemplo, suele difundir el trabajo realizado en Tulyehualco en programas de radio. Otro derivado es la creación de talleres populares, a veces anunciados desde radio educación, redes sociales por internet o correo electrónico; en dichos talleres, se aprende un poco de la forma en que se cultiva y se transforma el amaranto, por otro lado se hace un breve recorrido por los alrededores de Tulyehualco como el parque de los olivos o el convento de las monjas carmelitas.

Otro caso interesante es el de Agroteocalli que recupera una tradición de Agustina Olivos Mendoza a quien le solicitaban un Huitzilopochtli los *dancers* del Cemanahuac, un grupo de difusión de cultura náhuatl (muy reinterpretada por los estudios antropológicos que por herencia) y que se gestó en el club de periodistas. Año con año, Jaime Morales Olivos y sus hijos realizan la figura para conmemorar la fiesta del Toxcatl enfrente del palacio de Minería (antes se hacía en el zócalo, pero requerían de una certificación de pueblos originarios para hacerlo).

Explica Jaime (Chendo):

*“...Somos los depositarios de, de una cultura ancestral. ¡Ancestral!, y no estamos hablando únicamente de los mexicas para acá. No. Estamos hablando desde..., desde los toltecas, desde esa parte...*

*-¿por las migraciones?*

*-ajá, de esa parte..., desde los olmecas, eh..., cuando ya empezaba trabajar a, a cultivar el amaranto, el huauhtli”<sup>246</sup>*



*Jaime e hijos (Luis, Bolívar y Camilo) antes de entregar al Huitzilopochtli (hecho de amaranto) a los danzantes del Cemanahuac para la fiesta del Toxcatl, enfrente del Palacio de Minería, Centro histórico. (izquierda: Mayo 2011; abajo izquierda, 2011 y abajo derecha, mayo 2010)  
Fotografías: J. Domínguez*



El trabajo artesanal queda como parte de una construcción de identificación ya sea tergiversada o transformada por la intelectualidad mexicana o la búsqueda de ciertos elementos intrínsecos a la zona sur de la ciudad.

<sup>246</sup> Entrevista en 2011, Nave o fabrica de la empresa Agroteocalli. Recuperación del fragmento por Jonathan Domínguez



*Figura del Huitzilopochtli hecha por la Familia Morales Olivos (Agroteocalli) y decorada por el grupo Cemanahuac. Sábado y domingo 22y 23 de mayo, fiesta del Toxcatl 2010 (Fotografías: J. Domínguez)*



*(a la derecha en medio, el maestro Ocelocoatl R. y el Maestro Tonalcuicatl. Fiesta del Toxcatl en el zócalo. Domingo 22 de mayo. 2011. (Fotos: J. Domínguez)*

En esto último, vale la pena señalar que el uso de los vocablos de origen náhuatl permea la mayor parte de marcas de productores de amaranto; en cierta forma, retomando parte de su identidad lingüística y por otro lado, dando pie a un sentido sincrético.

De esta forma es que hay una construcción y reconstrucción de imagen en el sentido amplio de la palabra, como discurso y como pensamiento. Se aterriza la posibilidad en que el productor tiene en la comida que vende un medio de comunicación y genera propiamente hacia el consumidor un replanteamiento de la realidad contemporánea bajo el sentido identitario, social y político más allá de la procuración por lo económico o lo mercantil. Allí es como se diferencia este tipo de artesano sobre la competencia de otro tipo de productos con ingredientes parecidos.

Como resultado de toda esta particularidad, cabe señalar que el día 2 de septiembre de 2016, se decretó Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México a la "Alegría de Tulyehualco" en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México.

#### ***e) Dimensión de manipulación, imagen y estética***

En esta parte veremos un posible análisis de imagen sensible con la alegría de amaranto:

##### **1. Elementos básicos.**

Recordemos que por imagen sensible, hemos visto que se puede comprender un objeto que es presto a ser sensopercebido por alguno de los sentidos (imagen visual, gustativa, olfativa, táctil, auditiva) de un sujeto. En este orden también debe comprenderse como correlato de la imagen no sensible; también como discurso hacia el pensamiento; en el sentido lógico puede aproximarse con lo anecdótico sobre lo generalizado o sea la representación sensible frente a la representación intelectual (una silla con ciertas características frente a lo esencial de la silla; representación).

Por lo regular, se ha tomado en su mayoría de los análisis de objetos visuales la perspectiva estructural en alusión posible a la fragmentación del discurso verbal hacia la consideración metafórica del lenguaje. Se trata de hacer una especie de separación del fenómeno, una *artrología* como dijera Roland Barthes. Es conocida la búsqueda formal por el problema interminable de la substancia y a veces nos hemos quedado con la poca descripción de sintaxis, composición o gramática como la ha hecho Dondis, Villafañe o manuales con inclusiones de términos derivados de la Gestalt. El problema viene a complicarse cuando situamos un objeto que puede adscribirse en su dimensión ajena a lo visual o que viene a complementar su dimensión sensopercebida por otros sentidos.

Es aquí donde ciertamente podemos recurrir al planteamiento Peirciano sin ser meramente reductivos a lo estructural; de hecho, el alcance es espacio-temporal tal como la cuestión de los noúmenos para Kant o la propia diversificación de categorías que ya tiene en su antigüedad al propio Aristóteles.

Hemos dicho anteriormente que la clasificación de Peirce de lo signo se puede ver muy simplista si vislumbramos los conceptos como cosas comparables (una cosa ser icono, otra índice y otra símbolo y diferenciarlas). Quizá hay algo de valioso en retomar una parte y es el sentido de vislumbrar la faneroscopia que dio lugar a la visión tríadica de la disciplina Semiótica (sintáctica, semántica y pragmática).

En esta condición quisiéramos hacer énfasis a las cuestiones de primeridad, secundidad y terceridad que son propias de la abducción, inducción y deducción o que constituyen la construcción de cualidad, existencia y relación para poder comprender y reacomodar conceptos propios de la composición de un objeto a su dimensión gastronómica.

Por tanto recogeremos tres elementos que derivarán a más en alusión a las tres categorías peircianas de cualidad, existencia y relación y que en algunos caso la Lógica puede separar en nueve tipos de operaciones (Aprensión, juicio psicológico, raciocinio psicológico; idea, juicio lógico, raciocinio lógico; término, proposición y argumentación).

## 2. En cuanto a la cualidad del representamen:

Algunos autores de análisis de diseño gráfico sitúan de manera clásica abordar al punto, la línea, el plano, color, textura y forma. Si bien, un platillo puede analizarse visualmente (y es lo que hacen los chefs, la mercadotecnia o el simple hecho de la decoración) también se debe añadir la complejidad de dimensionar lo gustativo en donde se presupone el placer bucal (por decirlo de una manera particular al sabor y lo alimentario) así como lo olfativo y en dado caso, lo táctil. Ciertamente, esta parte instrumental de análisis sería muy parecida a lo que hacen los enólogos con el vino para poder realizar un juicio determinado desde una condición cultural determinada (lo mismo que sucede con los análisis visuales).

En este caso, habría que generar categorías de análisis afines a los demás sentidos (y se cuestiona esto, habría que poner en duda el análisis visual). Hablaríamos que a nivel del gusto se puede establecer un punto de atención como el sabor dominante (salado, dulce, ácido, amargo, umami, adiposo), una línea como eje entre la combinación de un sabor a otro o la aplicación del objeto (carbohidrato, proteína, vegetal), el color sería la estructura armónica dada entre sabores, el plano y la forma bien serían la temperatura y la estructura que juegan en la boca lo cual estaría vinculado con la propia textura del producto.

A nivel olfativo, las dimensiones serían parecidas, debido a la condición preponderante del olor y las características químicas, la combinación con la base del producto determina si hay o no algún desprendimiento gaseoso por fermentación (o si fuese carne, el elemento de descomposición); por otro lado el plano sería la composición dominante de olor y quedarían aparentemente forzados el plano, la forma y la textura respecto de la reacción con senos paranasales así como la temperatura establecida por la glándula pituitaria roja o la implicación de la glándula pituitaria amarilla. Otra clasificación muy propia sería la de los enólogos que logran señalar aromas en primarios (flores, frutas, vegetal y especias), secundarios (alcoholes, lácticos, ácidos grasos, aldehídos y esteroides) y terciarios (añadidos por el embalaje; cuero, vegetal, café, etc.).

Quizá, lo más justo para un análisis de este tipo sería encontrar un parámetro electrónico que midiera la cualidad química del sabor y el olor. Por otro lado, la correspondencia de significado estaría más cercana al oficio del degustador profesional así como hay especialistas en obras de arte visual.

A nivel táctil, el punto sería la textura; con ella se derivaría la línea, el plano; el color propiamente sería la armonía de texturas; la forma equivaldría a la dimensión de la temperatura y la forma.

Para lo siguiente se ubicaron 2 alegrías de la cooperativa familiar Agroteocalli. Una tradicional y otra hecha con chocolate. Cada una entre 40 y 50 gramos con tamaño de 10 x 3 centímetros.

Ciertamente hace falta derivar, luego de esto una serie de categorías para la clasificación de las diversas recetas. Por ejemplo, existen variaciones de la de chocolate tipo emparedado con una línea en medio de chocolate sabor fresa.

## 2.1. Elemento visual

En lo visual, la barra tradicional, tiene una correspondencia de punto visual de atención respecto de las semillas, las cuales propiamente quedan variables. El rectángulo envuelve la línea y forma general del producto. La textura es granulada por el amaranto. El color amarillento es característico del producto.

En la alegría de chocolate, de igual forma, hay una consideración particular; En tal caso lo que trasciende es la textura del propio amaranto donde queda el color café como preponderante color.



## 2.2. Elemento táctil

Los dos productos cuentan con un embalaje que considera una característica suave al tacto por el material de celofán. En este sentido, al poder tocar el objeto se consideran diferentes uno tras otro. La alegría tradicional tiene ligeramente un ligero sentido gomoso por la miel de piloncillo aunque gana la resequedad de la misma. Respecto a la alegría de chocolate, la sensación es ligeramente parecida a la cera por la grasa adherida del chocolate. Cabe mencionar que por las condiciones de los productos, el tiempo en anaquel es importante. Un producto con más de cuatro semanas se comienza a desbaratar por las cualidades que unen al amaranto. La temperatura es importante para mantener la dureza establecida desde el secado de la producción.

## 2.3. Elemento olfativo

En este caso, se huele dominante el material aldehído del cereal y la diferencia entre ambas *alegrías* estriba en que uno, por la miel tiene un ligero olor cítrico (por el limón) y lo frutal mientras que en la alegría de chocolate predomina un olor láctico y se pierde el olor del cereal.

## 2.4. Elemento gustativo

En primer término, el sabor dominante es lo dulce para ambas alegrías. En el caso de la tradicional, el punto dominante de lo dulce de la miel de piloncillo pone en segundo lugar al sabor del cereal salado. En el dominio de la línea de sabor mantiene la estructura de dulce amaranto y deja en otro orden las frutas secas; queda en el entendido que la armonía de sabor se genera en un plano más relacional que cualitativo; por otro lado, el la textura se da como elemento crocante y que la figura rectangular encierra la totalidad; la temperatura es fría y la condición seca.

En el caso de la alegría de chocolate, lo que difiere es la línea de sabor que está entre lo dulce y lo graso por la condición láctea, en segundo orden, la cuestión del cereal y con la combinación química derivada del chocolate procesado se establece ligeramente una condición ácida.

### 3. En cuanto a la existencia del representamen.

En este orden la composición pasa a una dimensión indicial que es afín a ubicar la pertinencia descriptiva con la cual se establece la cualidad. Hay un factor lexical que se pone de relevancia en esta parte.

Al referirnos a la descripción cualitativa nos enfrentamos a la correspondencia semántica como un hecho; al señalar la composición total de la alegría, sea tradicional o de chocolate hay algo que para el vocabulario del alegrillero o productor de alegría señala como: "dar el punto"; este es un punto mediador entre el esteta y el retórico, entre el enunciador y el enunciatario; entre el proceso de recepción a posteriori y de elaboración a priori; el productor por un momento tiene sentido de la mezcla como si correspondiese al sabor y la consistencia ideal mientras que por otro lado, sólo puede seguir la receta. Hay casos en donde la experimentación da una pausa y permite al cocinero probar y tomar una decisión en el momento para cambiar alguna parte de los ingredientes. Lo que en la cualidad se da es la particular forma de cotejarlo de acuerdo a una forma de elaborar la receta, en la dimensión existencial, la alegría debe tener cierta consistencia que la hace un hecho en la vida cotidiana: Tiene estas cualidades y por ello se da en el momento de acuerdo a la receta establecida por la experiencia.

En este sentido el elemento semántico "del punto" es correlato de que tenga la propiedad necesaria del espesante o añadido del amaranto.

Valor semántico	Existencia	Cualidad
Dar el punto	Consideración necesaria para que la alegría no quede batida	Tiene un añadido (miel o chocolate) Puede tener añadidos (Semillas, frutos secos) Puede mantenerse en anaquel
No dar el punto	Queda batido	No tiene las propiedades de una alegría. Comida para animales (como el salvado) Desperdicio

Asimismo, en esta relación existencial se pretende que el objeto inserte su sentido semántico y que por ende, cada vez que hay recurrencia del mismo se entienda que es “alegría” como el objeto alimenticio.

#### 4. Representamen y condición de “Relación”.

En esta condición es donde nos acercamos al factor interpretante o a la condición afín al signo en su momento de argumento, símbolo o legisigno planteado por Peirce.

En esta condición es donde hay valores más amplios y que permiten dilatar la existencia a la relación de un todo en un momento dado. Aquí el valor semántico del objeto se presupone con otro tipo de categoría como lo son la “identidad de Tulyehualco”, “lo mexicano”, lo alegre como mito, el dulce mexicano y una serie de relaciones que están dadas en los actos por el fabricante de alegrías.

Aquí se da por sentido común la comparación que puede tener el carácter evolutivo del significado de la alegría y que puede tener una amplitud cultural e histórica, muy afín al término de *semiósfera* donde el tiempo y espacio juegan un papel importante.

##### 4.1. Retórica del producto:

Si bien es criticable la dimensión retórica aplicada a casos ajenos a lo lingüístico, esto nos sirve para comprender más el eje de la imaginación posible entre un lenguaje y otro dado por la composición. Aquí puede darse de manera intrínseca valores retóricos para fundamentar dicha relación. Por un lado puede darse el orden de la siguiente manera:

*Inventio*: La condición en que el alegrillero comienza a pensar la producción, nuevas recetas, nuevos mercados.

*Elocutio*: Una receta o el sentido de una receta.

*Dispositio*: El orden que tienen los ingredientes.

*Mneme*: Depende de la consideración entre la receta y el sentido de medir por tantos.

*Actio*: La realización de la receta.

Si pensamos en la parte de la Dispositio donde existe una dualidad entre la dicción (la forma material y la sintaxis) y la parte del pensamiento (semántico y lo lógico pragmático) podemos encontrar la relación de la construcción con varios tropos.

Metataxas

Dicción

Pensamiento

Metaplasmo	Metataxas	Metasemas	Metalogismos
El recorte visual de la alegría como onomatopeya de algún otro objeto	El orden de la alegría puede ser variable, puede asemejarse a un hipérbaton.	En la dimensión metafórica la alegría tiene un valor de identidad, representa a Tulyehualco.	Cuando a la alegría se le relaciona con el tzoalli es un apóstrofe, es algo ausente que como receta carece de sentido pero que hace una pausa como discurso.
La alegría en la feria como aliteración; redundancia de alegría	En la dimensión de ser amaranto y ser dulce de alegría hay una posible concordancia o diferencia entre el plural y lo singular cuando es un todo completo como la silepsis. <i>“La alegría es los amarantos”</i>	En la dimensión metonímica, te comes a Tulyehualco en la alegría.	La alegría de chocolate es una alegoría a otro tipo de recetas como las de una barra de chocolate. La barra tradicional al compararse con barra energética moderna también sufre otra dimensión de significado
La alegría con la adición de algún otro ingrediente puede ser <i>prótesis, epéntesis o paragoge.</i>		Como sinécdoque es una parte que representa a toda cosecha, o es un pedazo de una “alegría” más grande.	



## **CONCLUSIONES**

El recorrido que hemos hecho ha ubicado un objeto alimenticio respecto del ser humano en un contexto. En ello, hemos reparado entre una discusión filosófica de la representación y la identidad y entre una Semiótica pragmática y una Antropología social que se fue enfocando más al terreno de lo simbólico, lo urbano y lo económico.

Lo identitario como fenómeno social nos ha servido para poder discutir entre el campo transdisciplinario y alcanzar horizontes categóricos diferentes y comunes. Por ejemplo, en términos semióticos, la identidad tiene una dimensión de representación (o de verdad o falsedad) en función de adscribirla con un pensamiento (previo o actual) o con otro objeto ya sea como cualidad, existencia o relación; en términos de nuestro trabajo se implicó más la tercera (muchas veces reducida a legisigno, símbolo o argumento) en virtud de que hay un hábito mediador para que una idea pueda ser comunicada o compartida por una comunidad. Para hacer un puente entre lo anterior, desde la Antropología vislumbramos el problema de la “cosmovisión” que, aparentemente, también coincide con lo abstracto de la pragmática y que, por otro lado, se aterriza en dimensiones materiales de la cultura. La identidad, por ende, la vimos en un doble orden, el representacional y el social.

En esta discusión hemos encontrado que la identidad viene a ser un término que aplicado a la dimensión humana tiene que estar relacionado con otros objetos como territorio, individuo, comunidad, localidad, ideas compartidas, etc. Por ende, la identidad camina al mismo tiempo que otras categorías como la cosmovisión, la representación, el tiempo, la significación y otras que circundan al ser humano; lo esencial de esta noción invita a pensar en que se trata de una condicionante del hombre para adaptarse, en una especie de algoritmo lógico de apropiación del entorno (o a los objetos del sujeto en función de una sobrevivencia) natural y cultural.

Desde el terreno histórico, diacrónico o pragmático, un fenómeno de identidad nos induce a plantear una relación de los sujetos y su realidad *a priori* en la medida de que muchos de los actos vienen por trayectorias de vida que se definen por opciones dadas por el contexto (migrar o no migrar, cultivar o transformar, campo o ciudad). La identidad se vive, se comprende y se reinterpreta y se añade a una conciencia general compartida. En esa medida es que la identidad puede ser medible o comparada con otros fenómenos de identidad. La esencialidad viene a ser en parte una dimensión de la “cosmovisión” aterrizada a lo material.

En este planteamiento, nos resultó consecuente la definición de “*Cosmovisión*” o *intuición del mundo* la cual se armoniza con el concepto de hábito o interpretante de la Semiótica pragmática como una construcción del mundo (ya sea dado como conocimiento o reconocimiento del mismo). En este punto es donde también valoramos mucho el punto de una Antropología simbólica que depende siempre de un aterrizaje etnográfico y tener el suficiente tacto para hallar una “etnofilosofía” generada por el contexto social y evitar reduccionismos estructurales o naufragios hermenéuticos.

Es en este orden en que pudimos añadir dentro de nuestra preocupación final la amplitud del área transdisciplinaria de la Antropología de la alimentación. Por un lado, vislumbramos en el segundo capítulo un estado del arte que implica muchas áreas en el terreno de los objetos alimenticios.

Al situar un tema de la cultura alimentaria, nos damos cuenta que cada objeto empírico de la alimentación y su problematización implica ya una mirada transdisciplinaria. En todo ello, podemos subrayar que el viejo problema de la representación es latente filosóficamente en su dimensión social (un signo dinámico, un problema de identidad e identificación, relatividad de la sobrevivencia por el eje humano naturaleza, interacción con el objeto o *noúmeno* a través de la manipulación, el arte, las acciones, el intercambio y la construcción del mundo).

La Antropología de la alimentación encierra subcampos disciplinares y metodológicos para analizar y comprender la comida en una dimensión que toca lo biológico, lo médico, lo social, lo cultural y lo humanístico; podríamos defenderla como un área transdisciplinaria al ver de manera compleja la magnitud que implica la comida en la vida cotidiana, así como revalorar el sentido de la misma más allá del conocimiento instrumental de la Gastronomía en algunas universidades o la Química de alimentos.

En la UNAM, su discusión vale la pena, en la medida en que es poco lo que se trabaja. Debo añadir aquí que nuestra preocupación inicial de la investigación surgió de una asignatura de licenciatura llamada “Teoría de la imagen” y que aparentemente sólo tenía correspondencia con el campo del discurso visual; con los años, la discusión (obviamente fuera de la institución) apuntó más a problemas filosóficos o con la posibilidad de tratar otros sentidos ajenos a la visión; hablar de comida, entonces, parecía ser sólo tema de Químicos o del Programa Universitario de Alimentos en la Universidad a menos que fuera abordado por terrenos de la agronomía o la economía sin tocar el tema humanístico. Es aquí donde, más que en el aspecto epistemológico, las discusiones de la Antropología de la alimentación han sido un refugio para tratar el tema cultural. Si bien es conocido que la UNAM carece de una carrera de Gastronomía (y que la podría inaugurar la FAD), se podría considerar una necesidad entre el saber cultural de la comida y la práctica de intervención (como el PUAL) con todos los negocios dedicados a la industria de los alimentos y, en ello, bien repararía lo que se ha construido como Antropología de la alimentación en otra cosa.



Por tanto, con esta reflexión, podríamos señalar que la Antropología de la alimentación es un área de estudio en tránsito a resolverse en un área diferente, así como ha sido la teoría de la imagen (o incluso, la propia Semiótica pragmática que avanza más cerca de las ciencias cognitivas). Por ello es que, si siguiéramos avanzando con el trayecto de esta investigación en un doctorado, sin duda alguna, deberíamos hacer un estudio médico y biológico de la población respecto de la alimentación, y si lo que consume tiene concordancia con lo que produce como comida.

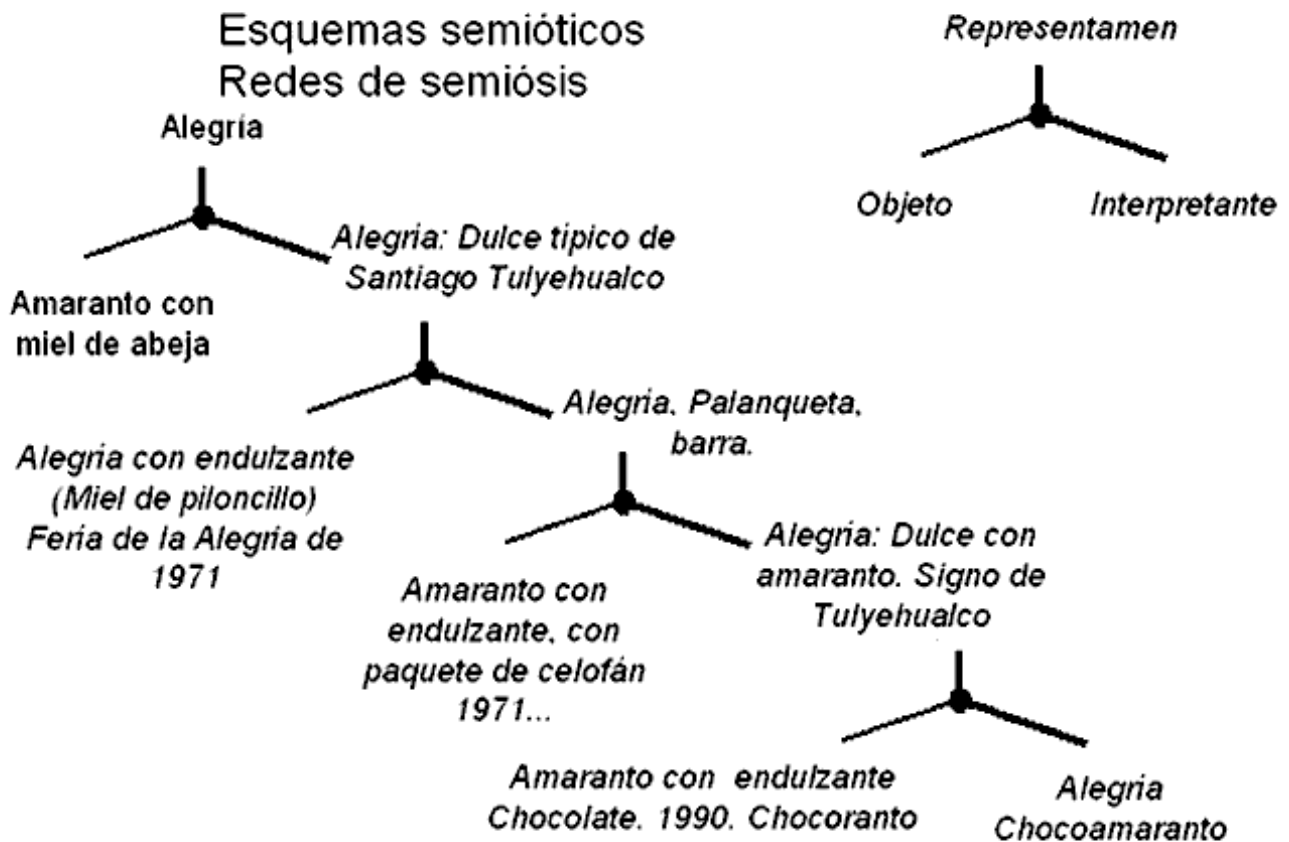
Asimismo, hay otros elementos que la presente investigación pone en relevancia y es que pensar en la Antropología como una disciplina cerrada ya es imposible. Hay una imperiosa necesidad en replantear, como muchas otras áreas de conocimiento, el terreno epistemológico sin descuidar la parte instrumental. Quiero decir que por un lado tocamos aristas filosóficas, semióticas y simbólicas, lingüísticas, sociológicas, económicos, demográficos y artísticos y que, por ello, quizá el compromiso suena más heterogéneo, con una idea romántica de decir “se hace esto por la ciencia” mientras que al mismo tiempo se genera un paralelismo al pensar que la Antropología se ha visto desde hace mucho tiempo transdisciplinaria y que el área social solamente es una dimensión. En ese orden, quisiéramos replantear la importancia de una Antropología filosófica desde la Antropología de la representación (o de la imagen en el sentido amplio de la palabra) en paralelo con la visión transdisciplinaria antropológica; se reconoce que una visión filosófica es un trayecto que camina con la reflexión del trabajo de campo (habría que pensar lo que hubiera escrito Kant saliendo de Koninsberg). Por otro lado, la estimación del trabajo presente se suma a una discusión multidisciplinaria del abordaje de la identidad y que rebasa a la Antropología.

Ahora bien, centrándonos en la cuestión empírica, hay cuestiones importantes que van desde la cuestión del amaranto hasta la actualidad de la información sobre Tulyehualco y su identidad. Por un lado, dimensionar la historia de un objeto alimenticio siempre da un aspecto sobre su simbología; con ello, los marcadores lingüísticos fueron de gran utilidad para implicar la interpretación de la receta del dulce tradicional bajo un esquema de gastronomía europea-árabe y que rompe esencialmente con el peso prehispánico del *Tzoalli*.

De manera paralela, los marcadores lingüísticos del objeto del amaranto nos permiten observar la confrontación social de cosmovisiones respecto de comprender un alimento. Por un lado, las raíces botánicas pueden guiar a la correspondencia de valores de salud física y la parte náhuatl a comprender integralmente la dimensión cuerpo y acción que puede vislumbrarse en un espacio que cosecha y se alimenta de este grano.

Con esos datos lingüísticos es que se remarca la dimensión simbólica del amaranto en Tulyehualco como arena discursiva compleja y ejemplo de una semiosis del producto.

Posible red de semiosis de la alegría de amaranto.



Asimismo, la condición del contexto obliga a replantear el eje de acción del productor frente a su identidad como amarantero; por un lado, la parte agrícola ha dejado o dejará de ser pronto el eje de la producción de identidad en el pueblo de Tulyehualco y, por otro, el mercado y la transformación se vuelven protagonistas, pues son los pilares actuales del mantenimiento de esa representatividad y que podríamos llamar hoy identidad actual. En ese trayecto, pensar en la alegría de amaranto como confitería obliga a repensar la gastronomía como un concepto de división entre lo que es para nutrir y hacer consciencia del entorno natural por una idea compleja de la comida (bajo ese tinte español-árabe) y que dimensiona la dulcería mexicana. El amaranto se reduce a un simple sentido mercantil como problemática que va ocultando profundamente los viejos significados de arraigo histórico y que solamente se resuelven bajo actividades circundantes en su producción y su manufactura. Estas acciones, vistas como un *habitus*, se adaptan a un capital cultural que integra valores de unión familiar o de defensa del territorio en las cooperativas.

El papel de productor de amaranto se ha vuelto un agente de participación ciudadana en las últimas décadas dado que su actividad, entre la visión simbólica agraria en la transformación del producto, integra un valor de identidad que forma parte del discurso del proyecto de Estado nación del siglo XX (hecho en México, la feria regional, los productores de la zona de suelo de conservación, etc.).

En esta vía, se infiere que la identidad, el hábito (interpretante) y el *habitus* convergen entre producto, productor y vendedor en la acción de innovar en el mercado económico (la visión mutable de las recetas, la presentación, el embalaje, etc.). Por ejemplo, la alegría en su versión de “chocoamaranto” corresponde a la necesidad de venta (y caducidad en anaquel) sobre lo tradicional; por otro lado, la originalidad del decorado también se vuelven parte de los valores que circundan en un discurso positivo del tulyehualquense (*somos frontoneros, somos normalistas, somos trabajadores, etc.*).

La urbanización y el desarrollo de los últimos años en los servicios de Santiago Tulyehualco someten a relaciones de movilidad del producto y su competencia para sobrevivir ante el mercado de dulces. Ciertamente, desconocemos aún la relación cuantitativa exacta acerca de si la dieta de las familias repercute también en la innovación de las recetas. Lo único que podemos derivar es que hay cierta afinidad con los ingredientes puestos en las variaciones de las “alegrías” como parte de la influencia industrial y parte de los productos que ellos consideran “buenos” en el sentido del sabor, la calidad y el precio.

En tal caso, es normal que el productor, cuando cambia de ingrediente por causa del proveedor, hace pruebas y experimenta como catador. A esto surge mucho la necesidad de una colaboración de capacitación para el desarrollo óptimo de los productos, así como la transformación y la distribución, pues las marcas que tienen o comienzan a tener renombre son aquellas instituidas como S.A.

En esos términos, la organización gremial es un punto clave y deriva de los propios patronatos o grupos que han organizado las ferias y mercados alternativos. Los elementos de enlace o de red nos expresan parte de la identidad del pueblo y la comunidad. La divulgación y la educación del consumidor, por tanto, son finalmente parte de una serie de claves que permitirían el mantenimiento de elementos simbólicos de una parte del contexto de la capital y de sus comunidades productivas.

En esta situación, el futuro de la concepción agrícola del pueblo se torna incierto a la voz de muchos lugareños de edad mayor. Es complicado indicar si los elementos sociales de cohesión se seguirán dando para la producción del campo y del amaranto.



## BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DE INFORMACIÓN

ADAMS, Ruth. *Comiendo en el edén*. Posada. México. 1981.

ALARCÓN Segovia Donato; BOURGES Rodríguez, Héctor *La alimentación de los mexicanos*. El colegio nacional. México. 2002

ALBA Aurelio *Suicidio o renacimiento: Metrópoli y naturaleza*. Plaza y Valdes. México. 2004

ALVA Ixtlilxóchitl, Fernando, *Obras históricas de Don Fernando de Alva Ixtlilxochitl. Tomo 1 / publicadas y anotadas por Alfredo Chavero*. Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento, México. 1891

ALVAR Manuel. *Americanismos en la Historia de Bernal Díaz del Castillo*. Ediciones de Cultura Hispánica, Instituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid, 1990

ALZATE y Ramírez, José Antonio. *Gacetas de literatura de México. Tomo I*. Imprenta: Hospital de San Pedro. Puebla. 1831.

ARSUAGA, Juan Luis. *El enigma de la esfinge*. Plaza y Janes. Barcelona. 2001.

ÁVILA Sánchez, Héctor. *Lo urbano y lo rural. ¿nuevas expresiones territoriales?* CRIM-UNAM. México. 2005

BACA Rueda, Dinora; Ojeda Sandoval, Laura Yeimi. Santiago Tulyehualco y Geovillas de Xochimilco: un mismo territorio, identidades diferentes. UAM. IZTAPALAPA, México. 2000

BAJTÍN, Mijail. *Estética de la creación verbal..: Siglo XXI*. México. D.F 1982.

---. *La cultura popular en la Edad Media. EL contaxto de Rabelais*. Alianza Editorial. Madrid. 1987.

BÁEZ Lourdes "Ciclo estacional y ritualidad entre los nahuas de la sierra norte de Puebla" en en *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. De Broda Johanna / Good Eshelman, Catharine (coordinadoras). INAH-UNAM. Colección etnografía de los pueblos indígenas de México: Serie de Estudios Monográficos. México, 2004

BARROS, C. y M. BUENROSTRO. *Amaranto, fuente maravillosa de sabor y salud*. Grijalbo, México, 1997.

---. "Itacate" en *La Jornada*. Martes 24 de febrero de 2004. En línea: <http://www.jornada.unam.mx/2004/02/24/04an2cul.php?origen=cultura.php&fly=2> (consultado el 10 de febrero de 2012)

BARTRA, Roger. *La jaula de la melancolía: identidad y metamorfosis del mexicano*. Grijalbo México, 1996.

BEUCHOT, Mauricio. *Elementos de Semiótica*. Universidad Veracruzana. Veracruz: 1993.

---. *Hermenéutica, Psicoanálisis y Literatura*. UNAM. Instituto de Investigaciones Filológicas. 1990. México D.F.

---. *Tópicos de Filosofía y lenguaje*. UNAM. 1991. México. D.F.

BLÁNQUEZ Fraile, Agustín. *Diccionario español - latino, latino - español*. V. 1 R. Sopena, Barcelona 1988. (Tres volúmenes)

BOAS, Franz & Haebler, Herman "Ten Folktales in Modern Nahuatl", en *Journal of American Folklore*, 1924, v. 37. E.U.A.

BOURDIEU, Pierre, *Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción*. Anagrama. Barcelona. 1997

BRAVO Vázquez, Carlos y MOLOTLA Molotla, Melchor. *Tulyehualco, más que un pueblo*. Mirada Interactiva AC. México. 2007

BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *The Physiology of Taste, or, Meditations on Transcendental Gastronomy*. Everyman Library. N.Y. 2009

BRODA, Johanna "Ciclos agrícolas en la cosmovisión prehispánica; el ritual mexica" en *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. De Broda Johanna / Good Eshelman, Catharine (coordinadoras). INAH-UNAM. Colección etnografía de los pueblos indígenas de México: Serie de Estudios Monográficos. México, 2004

CAMBA, Julio. *La casa de Lúculo o el arte de comer*. R&B Ediciones, España. 1995

CARRASCO, Pedro "Los linajes nobles del México antiguo", en *Estratificación social en la Mesoamérica prehispánica* de Pedro Carrasco y J. Broda. Sep-Inah. México. 1976

CANABAL Cristiani, Beatriz. "Actores Rural-urbanos: Proyectos e identidades" en *Lo urbano-rural, ¿nuevas expresiones territoriales?* de Héctor Avila Sánchez. Morelos, CRIM-UNAM. México 2005

---. et al. *Xochimilco : una identidad recreada*. UAM. México. 1997

CANUDAS, Enrique. *Las venas de plata en la historia de México: síntesis de historia económica, Siglo XIX, Volume 3*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Utopía. México. 2005

CASTILLO, Héctor. [et al.]; coordinadores, Ziccardi Alicia y Navarro Bernardo. *Ciudad de México : retos y propuestas para la coordinación metropolitana*. Universidad Nacional Autónoma de México-Universidad Autónoma Metropolitana, México, Xochimilco D.F. 1995.

CDMX. *Gaceta Oficial de la Ciudad de México*. 2 de septiembre de 2016. Disponible: [http://data.consejeria.cdmx.gob.mx/portal\\_old/uploads/gacetas/01f5bfc18b96475add9d32604170c309.pdf](http://data.consejeria.cdmx.gob.mx/portal_old/uploads/gacetas/01f5bfc18b96475add9d32604170c309.pdf)

Revisado el 2 de marzo de 2017

CE-ACATL. *Tonamatl, Calendario anual 2010-2011*. Centro de estudios Antropológicos, México, 2010

CENTROS DE INTEGRACIÓN JUVENIL, AC. *Estudio Básico de Comunidad Objetivo. 2010*. Centros de integración juvenil, AC. 2010. Disponible en <http://www.cij.gob.mx/ebco2013/centros/9441SD.html> revisado el 2 de mayo de 2016

CENTURIÓN-HIDALGO, D., J. Espinosa-Moreno, J.E. Poot-Matu y J.G. Cázares-Camero, *Cultura alimentaria tradicional de la región sierra de Tabasco*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México. 2003.

COHEN, Jozef. *Sensación y percepción visual*. Trillas. México D.F. 1989.

CORDERO López, Rodolfo. *Mitos y leyendas de Xochimilco*. Inquietudes Ediciones y Publicidad, México. 1992

CHAVIRA OLIVOS Francisco, *Crónicas de los pueblos originarios*, Universidad Autónoma de la Ciudad de México, México, D.F. 2008

DE CHURRUCA, Juan. *Cristianismo y mundo romano*. Un. de Deusto, Bilbao, 1998.

DE LAS CASAS, Cristóbal. *Vocabulario de dos lenguas: toscana y Castellana*. Francisco de Aguilar. 1570

Disponible en línea: [https://archive.org/stream/bub\\_gb\\_9Ed07wLi\\_iIC#page/n1/mode/2up](https://archive.org/stream/bub_gb_9Ed07wLi_iIC#page/n1/mode/2up)  
Revisado el 15 de junio de 2015

DE LEÓN Santacruz, E.E.: "La producción de Amaranto en Tlaxcala, México" en *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, N° 148, 2011. Texto completo en <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/mx/2011/>



DE MIER NORIEGA Y GUERRA, José Servando Teresa. *Historia de la Revolución de Nueva España, antiguamente Anáhuac, o verdadero origen y causas de ella, con la relación de sus progresos hasta el presente año de 1813*, Imprenta de Guillermo Glindon, Londres 1813, 2 tomos.

DEL AMO, R. Silvia, ANAYA, Ana Luisa, JIMÉNEZ OSORIO Juan José Ma., FERNÁNDEZ L. Edda. "Algunos aspectos ecológicos y económicos del amaranto ("alegría"): Un cultivo tradicional en México". *Cuatro estudios sobre sistemas tradicionales*. coord.. Del Amo, R. Silvia, Instituto Nacional Indigenista. Serie de Investigaciones Sociales. Colección No. 17 México. 1988

DE ZORITA, Alonso. *Los Señores de la Nueva España*. UNAM. México. 1993

DICCIONARIO DEL NÁHUATL EN EL ESPAÑOL DE MÉXICO. Carlos Montemayor. coord. UNAM. México. 2008.

DIRECCIÓN REGIONAL CENTRO-INEGI. "Producción, industrialización comercialización del amaranto en el DF." En *Notas. Revista de Información y análisis # 6*, INEGI. México. 1998.

DOMÍNGUEZ H, Jonathan L. *La expresión cinematográfica. Tesis de licenciatura*. FCPYS-UNAM. México. 2008.

---. "Los productores de "alegrías" de Santiago Tulyehualco entre la identidad, la artesanía y la competencia del mercado" en *La investigación social en México 2011 Tomo 3*; Serrano Avilés, Tomás & Ortiz Lazcano, Asael. UAEH. México. 2011.

DURKHEIM, Émile. *Las reglas del método sociológico*. FCE. México. 1997

ECO, Umberto. *La Estructura Ausente*. Lumen. España: 1998.

---. Lector in Fabula. Lumen. Barcelona. 1981

ECHEVERRÍA, Bolivar. *Definición de cultura*. México. Itaca-UNAM. 2001

---. *Vuelta de siglo*. Ed. ERA. México. 2013

EAGLETON, Terry. *La idea de cultura*. Paidós. Barcelona. 2001

ELIADE, Mircea. *Imágenes y símbolos*. Taurus. Madrid: 1979. 198 p.

ESPINOZA García, Ana Cecilia y Mazari Hiriart, Marissa. "Pueblos Indígenas de México y agua: Xochimilcas", en Atlas de culturas del agua en América Latina. UNESCO. Disponible online y revisado el 2 de junio de 2015

[http://www.unesco.org/uy/ci/fileadmin/phi/aguaycultura/Mexico/21\\_Xochimilcas.pdf](http://www.unesco.org/uy/ci/fileadmin/phi/aguaycultura/Mexico/21_Xochimilcas.pdf)

FLORES MELO Raymundo. *Teuhtli, otras historias*. México. 1 de abril de 2012

<http://teuhtli.blogspot.mx/2012/04/teuhtli-otras-historias.html> Recuperado el 2 de marzo de 2017

FUENTES, Carlos. *El espejo enterrado*. Fondo de Cultura Económica, México. 1992.

GADAMER, Hans Georg. *Verdad y método*, Ediciones Sígueme. Salamanca.1992.

GALICIA Gordillo, María Angélica “Tres imágenes de Santiago” en Revista MEC-EDUPAZ, UNAM. En prensa

GALEANO, Eduardo H. *Las venas abiertas de America Latina*. Siglo XXI, México. 1990.

GARCÍA CANCLINI. Néstor. *Las culturas populares en el capitalismo*. Editorial nueva imagen, México, 1994.

GARCÍA CUBAS Antonio, Diccionario Geográfico, histórico y biográfico de los Estados Unidos Mexicanos. Oficina Tip. de la Secretaria de Fomento, 1888-1891. México 1988

GARCÍA, Marquez, Agustín. *Los aztecas en el centro de Veracruz*. IIA-UNAM. México.2005

GASTRONOMIA y cia. “Receta de Crocante de sésamo: Gastronomía y Cía.  
<http://www.gastronomiaycia.com/2008/06/04/receta-de-crocante-de-sesamo/> Rev. 26 de Nov. 10:30 Am.

GEERTZ, Clifford. *La interpretación de la cultura*. Gedisa. Barcelona. 1988.  
---. *Conocimiento local*. Ediciones Paidós Ibérica. Barcelona. 1992.

GIMÉNEZ, Gilberto. *Cultura, identidad y proceso de individualización..* UNAM-IIS. México 2010

---. *Introducción a la sociología de Pierre Bourdieu*. Colección Pedagógica Universitaria No. 37-38 enero - junio / julio - diciembre 2002. Consultado el 8 de agosto del 2015 en [http://www.uv.mx/iie/Coleccion/N\\_3738/B%20Gilberto%20Gimenez%20Introduccion%202.pdf](http://www.uv.mx/iie/Coleccion/N_3738/B%20Gilberto%20Gimenez%20Introduccion%202.pdf)  
------. “La sociología de Pierre Bourdieu”, en: Proyecto Antología de teoría sociológica contemporánea (eds.), *Perspectivas teóricas contemporáneas de las ciencias sociales*, UNAM / FCPyS, G 1999. pp. 151-171. Consultado en 20 de octubre del 2006 en <http://www.paginasprodigy.com/peimber/BOURDIEU.pdf>.

GLOSARIO GASTRONÓMICO: A Comer Perú. (SF)  
[http://www.acomerperu.com/glo/glo\\_a.html](http://www.acomerperu.com/glo/glo_a.html)  
Revisada el 26 Nov. 2010. 12:40.

GONZÁLEZ Crussi, Francisco. *La fabrica del cuerpo*. Turner/ Ortega y Ortiz. México. 2006.

GONZÁLEZ Jácome, Alba. “Agrosistemas mexicanos: Pasado y presente”. Revista *ITINERARIOS*, Instituto de Estudios Ibéricos e Iberoamericanos. Universidad de Varsovia. Polonia. 2007. págs. 55-80.

GONZÁLEZ, Justo L. y Cardoza F, Carlos. *Historia General de las Misiones*, Editorial CLIE. España. 2008

GONZÁLEZ M. Alfonso y colaboradores, *Plan para la regeneración ecológica y el desarrollo regional de la cuenca hidrológica de Xochimilco*. Grupo de Estudios Ambientales, AC (GEA) y Friedrich Ebert Stiftung. México. 1990

GOOGLE MAPS: *Datos de mapas 2016*. Google. INEGI. Imágenes 2016. CNS/SPOT IMAGEGLOBE Disponible en <http://eldefe.com/mapa-colonias-delegacion-xochimilco/> consultado el 2 de mayo de 2016

GUIDDENS, Anthony. *Modernidad e identidad del yo*. Península. Barcelona. 1991

GUTIÉRREZ Sáenz, Raúl. *Introducción a la Lógica*. Ed. Esfinge. México. 2006

GRUZINSKI, Serge, *La colonización de lo imaginario. Sociedades indígenas y occidentalización en el México español. Siglos XVI-XVIII*, trad. de Jorge Ferreiro, México, Fondo de Cultura Económica, México. 1991.

HARRIS. Marvin *Bueno para comer*. Alianza editorial, Madrid. 1999.

---. *Cultural materialism: The Struggle for a science o culture*. Altamira Press. EUA. 2001.

HERNÁNDEZ. Esther. *Vocabulario en lengua castellana y mexicana de Fray Alonso de Molina*. CSIC, Consejo sup. de inv. científicas. España 1975

HELMAN Cecil G. *Culture, Health and Illness, Fifth edition* Hodder Arnold Publication. Reino Unido. 2007

HEUZE Patricia y De Icaza. "Tulyehualco: De la alegría a la selva de asfalto; libreta de información agrícola. Distrito de Desarrollo Rural" en *Relaciones*. Departamento de Relaciones Sociales (Sociología), División de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, Num 1-2. R 1-2:104-112. 1989.

HIDALGO Dora Centurión et. al. *Cultura alimentaria tradicional de la Región Sierra de Tabasco*. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. México. 2003

HJEMSLEV, Louis. *Prolegómenos a una teoría del lenguaje*. Gredos. España. 1984

HORCASITAS, Fernando. *De Porfirio Díaz a Zapata. Memoria náhuatl de Milpa Alta*. Segunda edición. UNAM. Instituto de Investigaciones Históricas. México. 1974

---. "La narrativa oral náhuatl (1920-1975)", *Estudios de cultura náhuatl*. Número 13. IIH-UNAM. México. 1978

---. & O. De Ford. *Los cuentos de Doña Luz Jiménez*. UNAM. México. 1979

HUMBOLDT, Alej de. *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*. Pedro Robredo. México.1941.

HUME, David. *Investigación sobre el entendimiento humano*. Agora. España. 2004

---. *Tratado de la naturaleza humana*. LIBROS EN LA REDDIPUALBA. Albacete, España. 2001. disponible en <http://www.dipualba.es/Publicaciones/LibrosPapel/LibrosRed/Clasicos/Libros/Hume.pm65.pdf>

HUNZIKER, Armando Teodoro. *Los pseudocereales de la agricultura indígena de América. V III* Acme Agency. Cordoba. Buenos Aires. 1952.

ICA-COFUPRO. Rescate y revaloración del cultivo del amaranto. Programa de documentación de casos de éxito. Programa elaboración de casos de éxito de innovación en el sector agroalimentario. Grupo Produce. DF AC. México 2010.  
<http://www.redinnovagro.in/casosexito/18dfamaranto.pdf> Revisado el 1 de marzo de 2007

ILCE. *Los volcanes*. México. Sin fecha.  
[http://red.ilce.edu.mx/sitios/tabletas/asignaturas/PA7\\_YY\\_B0\\_IN\\_00012/teutli.htm](http://red.ilce.edu.mx/sitios/tabletas/asignaturas/PA7_YY_B0_IN_00012/teutli.htm)  
Recuperado el 2 de marzo de 2017

INAFED. *Atenco*. Disponible y consultado el 10 de abril de 2016  
<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15011a.html>

INAH. "Restos óseos demuestran que los mexicas practicaban la antropofagia"  
Miércoles, 15 de Enero de 2014  
<http://www.inah.gob.mx/es/boletines/2379-restos-oseos-demuestran-que-los-mexicas-practicaban-la-antropofagia>  
Revisado el 2 de marzo de 2017

INEGI. *IRIS-SCINCE Conteo de población 2005*. INEGI México. 2007. CD. Interactivo.

ITURBIDE Gabriel Alejandro, *Cultivo del amaranto en México*. Universidad Autónoma Chapingo, Dirección de Difusión Cultural, Departamento de Zonas Áridas, México. 1986

JAÉN Esquivel María Teresa y MURILLO Rodríguez Silvia "Las enfermedades en la cosmovisión prehispánica" en *Estudios de Antropología Biológica*, Vol 12, No 2. México 2005

JARDÓN, Eduardo y Lombera Manuel, México, caro para importar. El Universal  
Lunes 18 de septiembre de 2006 <http://www.eluniversal.com.mx/finanzas/53931.html>

JOHANSSON Patrick "Cempoallapohualli. La "cronología" de las veintenas en el calendario solar náhuatl" en *Estudios de Cultura Náhuatl*, Número 36. IIH-UNAM. México. 2005

---. "Las estrategias discursivas de Sahagún en una refutación en náhuatl del libro I del código florentino", en *Estudios de Cultura Náhuatl*. Número 42. IIH-UNAM. México, 2011

JOYTHIMAYANANDA, S. *Ayurveda: Una ciencia milenaria para el hombre de hoy*. Brontes. España. 2011

KANT, Immanuel. *Antropología en un sentido pragmático*. Alianza Editorial. Madrid. 1991  
---. *Crítica del juicio. Tomo I*. Biblioteca Virtual. España. 2003 disponible en <http://www.biblioteca.org.ar/libros/89687.pdf> revisado el 10 de enero de 2016

KORSMEYER, Carolyn. *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*. Paidós. Ibérica. Barcelona. 2002.

KURMA Dasa. "The Many Faces of Halva". *Cooking Whit Kurma*. (SF)  
<http://www.kurma.net/essays/e17.html> Revisada el 26 de Nov. 10:00 Am. 2011

LAGUNAS David. *Antropología y turismo: claves culturales y disciplinares*. Plaza y Valdes. México. 2007

LEÓN Portilla, Miguel. *La filosofía náhuatl estudiada en sus fuentes*, UNAM. México. 2006

---. *Toltecatoytl, aspectos de la cultura náhuatl*. FCE. México. 2003

LEVI-STRAUSS, Claude, *Mitologías, Tomo I y II*, Ed. Siglo XXI. México. 2000

LÓPEZ Austin, Alfredo, *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*, 2 v. IIA-UNAM. México. 2010

----. *Hombre-Dios. Religión y política en el mundo náhuatl*. IIH-UNAM. México 1989

LOSADA Teresa, *La morada de los dioses* Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, México. 2007.

MANZANILLA, Linda. "Cultura material y comportamiento ritual: Comparación de contexto arqueológico en Teotihuacán, México y Tiwanaku". *Simbólicas*, coord. Marie-Odile Marion, Plaza y Valdes. México. 2002.

MARCHAND, Louis. *El Gusto*. D Jorro. Madrid. 1906.

MARKS, Gil, *Jewish food, Encyclopedia of Jewish food*. John Wiley & Sons. Hoboken, New Jersey. 2010.

MARTÍNEZ Hildeberto, *Tepeaca en el siglo XVI: tenencia de la tierra y organización de un señorío*. CIESAS Ed. Casa Chata, México. 1984

MCLUHAN Marshall. *Comprender los medios de comunicación*. Paidós. Barcelona. 1994.

MEDINA, Andrés. "Los sistemas de cargos en la Cuenca de México: una primera aproximación a su trasfondo histórico" en *Alteridades*, vol. 5, núm. 9, Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, Distrito Federal, México. 1995

MELGAREJO, José Luis Melgarejo, *Antigua historia de México V1*. Secretaría de Educación Pública, México, 1975.

MENA Rodríguez, Adolfo. *El manejo de los residuos sólidos en la producción porcina, una propuesta de desarrollo sustentable en el Pueblo de Tulyehualco*. Tesis de Geografía. UNAM. México. 2005

MÉNDEZ BAUTISTA, Clara Luz *Caracterización de la unidad agroindustrial familiar amarantera de Santiago Tulyehualco, D.F. México*. Tesis de Maestría. Colegio de Postgraduados. México. 2011

MÉXICO DESCONOCIDO. *Santiago tulyehualco y la feria de la alegría*. [http://www.mexicodesconocido.com.mx/notas/6828-Santiago-Tulyehualco-y-la-feria-de-la-alegr%EDa-y-el-olivo-\(Distrito-Federal\)](http://www.mexicodesconocido.com.mx/notas/6828-Santiago-Tulyehualco-y-la-feria-de-la-alegr%EDa-y-el-olivo-(Distrito-Federal)) Consultado el 15 de junio de 2010

MEYERS, William. *Los creadores de imagen. Poder y persuasión en Madison Avenue*, Ariel, Barcelona 1994

MINTZ, Sidney W. *Dulzura y poder; el lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI. México. 1996.

MOLINA, Fray Alonso de. *Vocabulario en lengua Castellana/ Mexicana*. Porrúa. México. 2004.

MORA Francisco, *Los laberintos del placer en el ser humano*. Alianza Editorial. España. 2006

MORA Vázquez Teresa y Gallardo González Esther: "Ferias populares de los pueblos originario de la Ciudad de México" en *Los pueblos originarios de la Ciudad de México* de MORA, Teresa. INAH. México. 2007

NAUGLE, David K. *Worldview, The history of a concept*. WM. B. Eerdmans Publishing. Michigan, U.S.A. 2002.

NOÉ, Luis Felipe. *Antiestética*. Ediciones Van Riel, Argentina. 1965

NOVO, Salvador. *Cocina mexicana: o, Historia gastronómica de la Ciudad de México*. Editorial Porrúa, México, 2007

OCHOA, Lorenzo. "Antropología y Topofilia", en *Cuadernos de nutrición*, México, 2009 Vol. 32 Num. 4 Jul-Ago, Pág. 147-152

OGDEN, Jane *Psicología de la alimentación. Comportamientos saludables y trastornos alimentarios*, Ediciones Morata. Madrid, 2005

OROPEZA Grande, Aida. *Estudio socioeconómico de Amaranto (Amarantus hypocondriacus) en el pueblo de Santiago Tulyehualco*. UNAM. FES Aragón. México. 2001.

ORTEGA Moran, Arturo. *Cápsulas de lengua: Las palabras y sus historias*. Monterrey, México. Ortega Morán. 2014 Versión en línea revisada el 15 de junio de 2015: <https://books.google.com.mx/books?id=VK9eBAAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>

PAZ, Octavio, *El laberinto de la soledad*. Cátedra, Madrid. 2002.

PAREDES López, Octavio, GUEVARA Lara Fidel, BELLO Pérez Luis Arturo. *Los Alimentos Mágicos De Las Culturas Indígenas Mesoamericanas*. FCE. México. 2006.

PEIRCE, Charles Sanders. *De una nueva lista de categorías*. Grupo de Estudios Peircianos. Universidad de Navarra. (en línea). Disponible:

<http://www.unav.es/gep/Categorias/NuevaListaCategorias.html> (Revisado: enero 12, 2013)

---. *Un hombre, un signo; el pragmatismo de Peirce*. Barcelona: Critica. 1998. 392 p.

---. *La ciencia de la Semiótica*. Nueva Visión. Buenos Aires. 1974. 116 p.

PÉREZ Zevallos, Juan Manuel Y Arrijoa Díaz Viruel, Luis Alberto. *Xochimilco ayer* (VOL I, II y III). Instituto Mora. México. 2003

PEPERSTRAETE Sylvie, “Los murales de ocotelulco y el problema de la procedencia del Códice Borgia” en *Estudios de Cultura Náhuatl* Numero 37. México. IIH. UNAM 2006

PINEDA Gómez, Francisco. *La irrupción zapatista, 1911*. Ed. ERA. México. 1997

PODESTÁ Siri, Rossana. *Análisis de cosmovisiones de niños nahuas del estado de Puebla. Hacia una propuesta metodológica*. Tesina de Maestría. UAM. México. 2000

PORTAL Ariosa, María Ana. “Cosmovisión, tradición oral y práctica religiosa contemporánea en Tlalpan y Milpa Alta”. Revista ALTERIDADES, 1995. Vol. 5 (9). Disponible en <http://www.uam-antropologia.net/pdfs/ceida/alt9-3-portal.pdf> revisado el 10 de junio de 2015.

<http://www.redalyc.org/pdf/747/74711352004.pdf> revisado el 1o de junio de 2015

PROCURADURIA AMBIENTAL Y DEL ORDENAMIENTO TERRITORIAL. *Estudio sobre la zona chinampera y demás afectadas de las delegaciones Xochimilco, Tláhuac y Milpa alta, por la proliferación de asentamientos humanos irregulares en materia de afectaciones al medio ambiente y el ordenamiento territorial*. Disponible e <http://centro.paot.org.mx/documentos/paot/estudios/EOT-01-2008.pdf> consultado el 2 de mayo de 2016

QUEZADA, Noemí. *Amor y magia amorosa entre los aztecas*. IIA-UNAM. México. 1996.

RAMÍREZ MEZA, Beatriz, TORRES CARRAL, Guillermo, BOWLING, Pedro Muro, MURUAGA MARTÍNEZ, José y LÓPEZ MONROY. David. “Los productores de amaranto en la Zona de Conservación Ecológica *Teuhtli*”. *Revista de Geografía Agrícola* Num 44. Universidad Autónoma de Chapingo. Págs. México. 2010. 58-62

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Alpistela*.

[http://buscon.rae.es/drael/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=alpistera](http://buscon.rae.es/drael/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=alpistera) Revisada el 26 Nov. 2010. 12:00

REQUENA Rodriguez Alberto y Tomás Balibrea. *Triadas. Nuevas Lecturas en ciencia y tecnología*, Universidad de Murcia. España. 2008

REVERTE Bernal Concepción, *Diálogos culturales en la literatura iberoamericana..* Editorial Verbum. Madrid 2013

REYES Equiguas, Salvador. *El huauhtli en la cultura náhuatl* (Tesis de maestría), UNAM. México. 2006  
---. "El huauhtli y la cotidianidad nahua" en Revista Destiempos N 18. Buenos Aires, Argentina. 2009.

REYES Gavilán Y Moenck, María Antonieta. *Delicias de la Mesa - Manual de Cocina y Repostería* Avisador Comercial, Cuba, 1925.

Versión Online

<http://www.guije.com/libros/cocina01/index.htm>

<http://www.guije.com/libros/cocina01/postres/index.htm> Revisada el 26 Nov. 2010. 14:00.

REYNA Trujillo Teresa. *Investigaciones recientes sobre amaranto*. UNAM.SIBE. México. 1988.

RHOADES. Robert E. *Desarrollo con identidad: comunidad, cultura, y sustentabilidad en los Andes*. ABYA-YALA. Quito. 2006

RICHARD Robert, *The Spiritual Conquest of Mexico: An Essay on the Apostolate and the conquest of México*. Universidad de California. EUA. 1966

RICHARDS, Audrey I, *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the southern Bantu*. Royal Anthropological Institute, Londres. 2004

RICOEUR, Paul. *Teoría de la Interpretación*. Universidad Iberoamericana & Siglo XXI. México D.F. 1995.

---. *El conflicto de las interpretaciones. Ensayos de hermenéutica*. Fondo de Cultura Económica. México. 2003

ROBELO Cecilio Agustín. *Diccionario de aztequismos. Catalogo de las palabras del idioma náhuatl, azteca ó mexicano introducidas al idioma castellano bajo diversas formas. Contribución al diccionario Nacional*. México. 1902 Disponible en <https://archive.org/stream/diccionariodeazt00robeuoft#page/n3/mode/2up>

RODRIGUEZ Carretero Ma. Ángeles. "Presencia de la mitología prehispánica e la literatura nahua contemporánea" en. Diálogos culturales en la literatura iberoamericana. Concepción Reverte Bernal. Editorial Verbum. Madrid. 2013

ROMERO Munguía, María Elena. *Nepoualtzitzin: matemática nahua contemporánea*. SEP. México. 1988

ROJAS, José Luis de. *Cambiar para que yo no cambie. La nobleza indígena en la Nueva España*. Editorial SB. Buenos Aires. 2010.

ROJAS Rabiela, Teresa. *Presente, pasado y futuro de las chinampas*, CIESAS: Patronato del Parque Ecológico de Xochimilco, México, D.F. 1995.

RORTY, Richard. *Contingencia, ironía y solidaridad*, Barcelona. Paidós. 1991



S. THOMPSON J. Eric. "los señores de la noche en la documentación náhuatl y maya" (traducción de Miguel León Portilla) en Estudios de Cultura Náhuatl. Numero 13. México. IIH. UNAM 1978

SABIDO, Miguel, *Teatro sagrado: Los "coloquios"*. Siglo XXI. México. 2017

SALAS Quintanal, Hernán, *Antropología, estudios rurales y cambio social. La globalización en la región lagunera..* Instituto de Investigaciones Antropológicas. México 2001 ----. *Nuevas ruralidades*. IIA-UNAM. México. 2011

SAHAGÚN, Fr. Bernardino de. *Historia General de las cosas de la Nueva España*. Porrúa. México.1999.

SÁNCHEZ, Vázquez. *La filosofía de la praxis*. Siglo XXI. México. 2003

SARTRE, Jean Paul, *Lo imaginario*, Losada, Buenos Aires, 1964.  
---.-*La imaginación*, Sarpe, Madrid, 1984.

SECRETARIA DEL MEDIO AMBIENTE. CORENA. El suelo de conservación/ Zona estratégica del DF. Folleto. CORENA. México. Diciembre 1999.

SEDEMA. Primer INFORME 2013. *Secretaría del Medio Ambiente*. México. SEDEMA Disponible en <http://www.sedema.df.gob.mx/sedema/images/archivos/noticias/primer-informe-sedema/capitulo-03.pdf> (consultado el 3 diciembre de 2015)

SERRA Puche, Mari Carmen. "La unidad habitacional en Terremote-Tlaltenco, D. F. Un análisis de distribución espacial para definir áreas de actividad: La cerámica." Segunda parte. *Anales de Antropología Vol. 19-*, UNAM, México 1982.  
---. *Los recursos lacustres de la Cuenca de México durante el formativo*, UNAM. México. 1988

SIAP- GOBIERNO FEDERAL. Servicio de información agroalimentaria y pesquera. SIACON.[citado 15-08-2011], Disponible [http://www.siap.gob.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=181&Itemid=426](http://www.siap.gob.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=181&Itemid=426) Revisado el 4 de marzo de 2016

SUGIURA, Yamamoto Yoko, "Tecnología de lo cotidiano", *Temas Mesoamericanos*, Coord. S. Lombardo y E. Nalda. INAH. México 1996. pp. 51-70

TAPIA Díaz, Miguel. *Tonalpohualli: Mathesis tolteca*. México. 2005. Disponible en [http://faces.unah.edu.hk/arqueo/images/stories/docs/Documentos\\_en\\_Linea/Tonalpohualli](http://faces.unah.edu.hk/arqueo/images/stories/docs/Documentos_en_Linea/Tonalpohualli) Revisado el 1 de mayo de 2017

TABOADA Salgado, Marisela y OLIVER Guadarrama Rogelio. "Potencialidad agroclimática para el cultivo de amaranto en el estado de morelos, México." en *Investigación agropecuaria*. Acosta Durán, editor, Vol. 4. UAEM. México 2007.

THENON, Jorge. *La imagen y el lenguaje*. La pleyade. Buenos Aires: 1971.

TORRES Torres, Felipe y Trápaga Delfin, Yolanda. La agricultura orgánica: Una alternativa para la economía de la globalización. IIE. UNAM. México. 1997

TURIMEXICO. *Gastronomía en Durango*. <http://www.turimexico.com/estados-de-la-republica-mexicana/durango-mexico/gastronomia-de-durango/> (consultado el 10 de abril de 2016)

VARGAS, Luis Alberto. "El alimento básico en las cocinas de la humanidad, el caso de Mesoamérica". Revista *ITINERARIOS*, Instituto de Estudios Ibéricos e Iberoamericanos. Universidad de Varsovia. Polonia. 2007. Págs. 39-53

---. "Una visión integral de la alimentación: Cuerpo, mente y sociedad" *Cuadernos de nutrición*. Vol. 25 Núm. 2. Marzo-Abril 2002

---. & CASILLAS E., Leticia. . "El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI". en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. coord.. Janet Long. UNAM. México. 2003

VAZQUEZ, Mora Teresa. *Los Pueblos originarios de la Ciudad de México: atlas etnográfico*. INAH. México. 2007

VELASCO Lozano, Ana María Luisa. "Los cuerpos divinos: La utilización del amaranto en el ritual mexica". *Animales y plantas en la cosmovisión mesoamericana*. Coord.. González Torres Yolotl, Plaza y Valdes. México. D.F. 2005 (39-63)

VILLA Roiz, Carlos. *Popocatépetl. Mitos, ciencia y cultura*. Plaza y Valdés. México. 1997.

VON SPRECHER, Roberto. *Teorías Sociológicas. Introducción a los contemporáneos*. Ed. Brujas. Argentina. 2007

VV. AA. *Diccionario de ciencias médicas, por una sociedad de los más célebres profesores de Europa, traducido al castellano por varios facultativos de esta Corte*, tomo 1. Imprenta Calle de la Greda Madrid. 1821

WUNEMBURGER, Jaques, "La imagen, lo imaginado y lo imaginario" en *Espacios Imaginarios* de María Noel Lapujade. FFYL. México. 1999

XIMENEZ, Stephano. *Diccionario Manuale Latino-Hispanum*. Ex typographia Regia. Madrid de Ximenes. 1802

XOCOSCHTLETL Gómora, *Juicio a España Testigos Aztecas, Tehuatzin ti mexicatl. ¿Qué sabes tú de México y de su cultura milenaria?* Ed. Umbral, México 2007

YAMASAKI, Martha Elena, *Tofu*, EDAF. Madrid. 2004

ZAMORA, Águila, Fernando, *Filosofía de la imagen*. UNAM. México. 2007

WEB:

ZECCHETTO, Victorino (coordinador). *Seis semiólogos en busca de lector: Saussure/Peirce/Barthes/Greimas/Eco/Veron*. Ediciones Ciccus/La Crujía, Argentina. 2002.



## ANEXO 1:

### ELEMENTOS SOBRE LA ABDUCCIÓN Y LAS TIPOLOGIAS DE SIGNOS DE PEIRCE:

Digamos que en este sentido, hay una idea general que puede perseverar en la significación de los signos a partir de sus efectos en una situación empírica a través de la consolidación de una norma o condición prescriptiva en nuestros actos cotidianos. Digamos que todas las mañana al efecto de despertarnos y levantarnos de la cama, por un carácter inmediato, presuponemos que hay un piso en donde podremos caminar para luego ejecutar otras acciones. Hay una clase de repercusiones mentales prestas a nuestra forma de vivir que responden a un hábito del cual nos hallamos capturados. Ese tipo de conocimiento está construido por abducción y las categorías relacionales dentro de dichos argumentos se vislumbran como signos (Fig.2).

Fig.2 <sup>247</sup>

DEDUCCIÓN TODOS LOS POROTOS DE ESTA BOLSA SON BLANCOS ESTOS POROTOS PROVIENEN DE ESTA BOLSA POR LO TANTO SON BLANCOS
INDUCCIÓN ESTOS POROTOS PROVIENEN DE ESTA BOLSA SON POROTOS BLANCOS PROBABLEMENTE TODOS LOS POROTOS DE ESTA BOLSA SON BLANCOS
ABDUCCIÓN TODOS LOS POROTOS DE ESTA BOLSA SON BLANCOS ESTOS POROTOS SON BLANCOS PROBABLEMENTE PROVIENEN DE ESTA BOLSA

En esta vía, más allá del carácter deductivo o inductivo hay condiciones normativas en los modos de conocer que nos permiten determinar nuestra comunión de significados con nuestras costumbres.

En tales términos hay un alcance dentro de nuestra relación con el entorno y el mundo bajo una consideración de sistemas de signos que son concomitantes a nuestra forma de creer o establecer prácticas habituales con significados comunes a lo que norma las propias prácticas entre un grupo determinado.

Sin avanzar más allá en este momento, vale la pena reconsidera que en las relaciones encontradas por Peirce nos sugieren formas de clasificación en tanto sus categorías mencionadas con respecto al representamen, objeto e interpretante por lo que se fundamentan los niveles de *primeridad*, *secundidad* y *terceridad*. (Fig. 3)

<sup>247</sup> Charles Sander Peirce (2, 623-625) citado por Victorino Zecchetto "Charles Peirce" en *Seis semiólogos en busca del lector* de Victorino Zecheto (Coordinador), pág. 65

Figura 3. Tipología de los signos según Peirce.

Signo	/	Representamen	/	Objeto	/	Interpretante
Cualidad	/	Cualisigno	/	Icono	/	Rhema
Actualidad	/	Sinsigno	/	Índice	/	Signo dicente
Convenio	/	Legisigno	/	Símbolo	/	Argumento

Peirce enumera signos; al principio brotan a la luz nueve tipos<sup>248</sup> y el erudito comienza a realizar combinaciones variadas en cuanto a las categorías y las tres relaciones originales (*fundamento, objeto e interpretante*) cuales darán diez subclases: *cualisigno, sinsigno icónico, sinsigno remático indicial, sinsigno dicente, legisigno icónico, legisigno remático indicial, legisigno dicente indicial, símbolo dicente*.

Ahora bien, de acuerdo a lo anterior debemos de reconocer que el papel de la Lógica nos sitúa en un campo hipotético y que deja hacia atrás el aspecto que atrás conllevaba la gramática especulativa. En tal caso, el trivium (Gramática, Lógica, Retórica) queda suplantado por una especie de carácter ajeno a la mística y que Charles Morris cita como sintáctica, semántica y pragmática. Asimismo, los diversos manuales de Semiótica que tratan de alcanzar un entendimiento al trabajo de Peirce remarcan 3 tipos de signos de acuerdo a la actualidad o al objeto por la importancia central del aspecto lógico empírico o que, dentro de esta nueva tríada, permanecen en una relación directa con la semántica.

### 1.1. Signo y la relación con el objeto: *Icono, índice, símbolo*.

El signo explicado con su relación al objeto está fragmentado en *icono, índice y símbolo*. El *icono*<sup>249</sup> y el símbolo parecen confundirse a primera vista. Los iconos se basan simplemente en la relación de semejanza con su objeto y los símbolos en una universalidad referencial; en otras palabras, el sentido conceptual obtenido por estas representaciones (tomadas como suplantación de un objeto) puede ser reconocido o ignorado por su interpretante.

Peirce usa *icono* como copia de otra cosa (entre más se parezca a ésta, es más *icono*; por ejemplo, una foto representa a una imagen real su carácter icónico se realza con la

<sup>248</sup> Debemos de explicar que existe un precepto de correlación entre estos signos como fenómenos, pues la característica del mismo signo hace resaltar a la propia ideoscopia; un mismo tipo de signo puede darse en estos niveles (si es cualisigno en sí y por un sinsigno, luego legisigno).

Un *Cualisigno* es aquel que se define por su cualidad, por ejemplo el saborizante artificial de una bebida; Un *Sinsigno* sería el acontecimiento que define al signo, por ejemplo, el sabor artificial remitido a su cualidad con el sabor de la manzana. Un *Legisigno* es la convención que define al signo; por ejemplo la bebida de manzana en vez de la bebida con saborizante de manzana. Un *Icono* es aquel que guarda una relación denotativa con su objeto representado; por ejemplo la música Surf de Dick Dale and His del Tones quería representar las olas del mar, por ello de su cualidad un cierto jaloneo que tenían las cuerdas de la guitarra; Un *Índice* es a lo que remite el signo en cierta forma por la asociación contextual donde se encuentra el signo, p.e. es la estridencia del movimiento de la guitarra hace alusión al movimiento de las olas; El *Símbolo* es como el legisigno, la convención derivada de un icono y un índice mediante la asociación de la cualidad y el hecho en el interpretante; p.e. los musicalizadores de series de Tv. con relación a la playa han llegado utilizar música Surf puesto que en su interpretante les refiere a ello; Un *Rema* es la representación especulativa que podemos tener de un objeto como el término utilizado en un enunciado sin tener referencia de verdad o falsedad; p.e. el número 3. El *Signo Dicente* es el rema que trata de enunciarse como una proposición lógica; p.e. 3 = III. El *Argumento* sería el establecimiento de una ley en el interpretante; p.e. cada vez que me refiero a 3 establezco una relación con 3 entidades en conjunto.

<sup>249</sup> proveniente del griego: Eikōn, significa Imagen.

comparación de una pintura del mismo objeto). Para reconocer esto más a fondo son importantes los niveles de *primeridad* como un proceso lógico de abstracción.

Peirce dice: *Un icono es un representamen<sup>250</sup> cuya cualidad representativa es una primeridad del mismo como un primero.*<sup>251</sup>

*“Una propiedad del icono es que mediante la observación directa del mismo pueden descubrirse otras verdades relativas a su objeto distintas a las que bastan para determinar su construcción.”*<sup>252</sup>

Ahora bien, si el icono se ve como signo (significante material en forma forzada como) ya determinado por características de denotación (como las onomatopeyas), brota una *secundidad* por su referencia y esto es el *índice*.

*“Peirce observaba que un índice es algo que dirige la atención hacia el objeto indicado por un impulso ciego; cuando veo alguna mancha de agua, a partir de este índice deduzco en seguida que cayó agua...”*<sup>253</sup>. La evocación del significado es algo palpable por un sentido hallado previamente por un hecho empírico de observación.

En el plano del objeto, la correlación de *icono* con el referente está dada por la relación innata del contenido. Como resultado, esta mezcla nos refiere al símbolo.

En el caso de los *símbolos*, Peirce entiende *“aquellos que al presentarse a la mente, sin parecido alguno con su objeto y sin referencia alguna a una convención previa, evoca un concepto.*

Un símbolo está sujeto a tres condiciones:

- 1) *Tiene que representar un objeto, o cosa informada y representable*
- 2) *Tiene que ser una manifestación de un LOGOS, o forma representada y realizable*
- 3) *Tiene que ser traducible a otro lenguaje, o sistema de símbolos”*<sup>254</sup>

Los *símbolos*, inherentes a la *terceridad* de Peirce, son necesarios para la realización en el interpretante de un signo motivado o inmotivados (en este plano podríamos ubicar el objetivismo abstracto o el fenómeno de estudio sincrónico donde se ejecuta la convención de un sistema).

La diferencia entre símbolo e icono radica en sus propiedades con respecto de la realidad. El *símbolo* es universal por la interpretación mientras el icono depende de la similitud con su objeto (a veces se mezclan, la lectura los separa). El *símbolo* discrepará del simple hecho de signo por volverse único, cerrarse a la forma y abrirse a lo convencional (carácter de substancia por abstracción motivada). Este *símbolo*, sin ser arbitrario y al ser abierto nos permite también una significación común y se valora fuera de la referencia real del objeto.

---

<sup>250</sup> Algo que representa algo para alguien. Cfr. Charles Sanders Peirce, *Un hombre, un signo*, pág. 170.

<sup>251</sup> Charles S. Peirce, *Un hombre, un signo*, pág. 145.

<sup>252</sup> Ch. S. Peirce *Un hombre, un signo*, pág. 146.

<sup>253</sup> Umberto Eco, “Semiología de los mensajes visuales”, *Análisis de las imágenes*, pág. 25.

<sup>254</sup> Charles S. Peirce, *Un hombre, un signo*. pág. 143.

La primera clasificación de Peirce del signo (*fundamento, objeto, interpretante*) nos dirige a un plano de interpretación cuando situamos la relación del signo y a los interpretes en tanto se da un plano de significación (cuando se da un significado de algo se da por otra cosa) y en tal caso depende de la forma en que se da el signo. Lo mismo sucede en las formas generadas por los mismos signos, pues hay tanto objetos inmediatos y otros dinámicos (Un objeto Inmediato nos refiere a la apreciación derivada del signo por como su objeto es representado; una @ nos indica a un objeto indeterminado, en el contexto informático nos determina *e-mail* o *Internet*; Un objeto dinámico es exterior al contexto del signo, es independiente por la relación que tiene con su interpretante de acuerdo con la realidad, los logotipos del *Che-Guevara* como la palabra *Ernesto Guevara* pueden referirse a lo mismo con signos diferentes).