



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MEXICO

**POSGRADO EN ANTROPOLOGÍA
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS**

ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES, UNIDAD MORELIA

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES SOCIALES

**CENTRO DE INVESTIGACIONES MULTIDISCIPLINARIAS SOBRE CHIAPAS Y LA
FRONTERA SUR**

**Defensa del patrimonio biocultural desde las prácticas y significados de la
agricultura tradicional del sistema milpa en la región del lago de
Pátzcuaro, Mich. El caso de la comunidad de San Francisco Uricho**

**TESIS
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGIA**

**PRESENTA:
CITLALI ESPINOSA RODRIGUEZ**

**TUTOR
DR. LUIS ALEJANDRO PÉREZ ORTIZ**

ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS SUPERIORES, UNIDAD MORELIA

CD. MX. ENERO, 2023



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.

A Dios y a mi familia, que me apoyo en todo momento en el camino que escogí
y por depositar su fe en mí, gracias por todo su amor.

Agradecimientos

Agradecimientos institucionales

Gracias al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), pues sin el apoyo económico de la beca esta investigación no hubiera sido posible (2020-2022). Agradezco al Posgrado en Antropología de la UNAM por abrirme las puertas, por ser un espacio formativo y comprometido con sus estudiantes, gracias también a todas las personas de la institución que fueron participes en mi proceso, ya sea de manera directa o indirecta.

De igual forma agradezco al proyecto de Ciencia de Frontera “CALEIDOSCOPIO. Innovaciones políticas y jurídicas de las comunidades indígenas que ejercen autogobierno para la transformación intercultural del Estado mexicano” auspiciado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (2021-2023) por el apoyo brindado que fue sumamente importante para el cierre de esta investigación.

Agradecimientos personales

Doy gracias a Dios principalmente por permitirme realizar y concluir este trabajo, que se lo dedico especialmente a mi familia, a mis padres Ramon y Carmela; gracias por todo, por siempre apoyarme en mis estudios, por motivarme día con día a dar lo mejor de mí, a mi hermana Mayra por ser mi guía y consejera en el camino de la vida.

Agradezco infinitamente al Dr. Luis Alejandro Pérez Ortiz, faltarían palabras para poder expresar mi gratitud por todo el apoyo que recibí en la realización de esta investigación y durante mi estancia en el posgrado; cada enseñanza, consejo y charlas son muy atesoradas para mí. Con un gran profesionalismo y calidad humana en todo momento atendió mis dudas por más simples que fueran para la realización de esta tesis. Por ser mi lector y las veces que me recibió para discutir y mejorar mi trabajo. Pese a todas las dificultades que se fueron presentando durante el proceso de esta, mi cariño, afecto y reconocimiento por su paciencia y profesionalidad a mi estimado profe.

Quiero agradecer especialmente a todas las personas de San Francisco Uricho que me recibieron cálidamente en sus hogares, que me ayudaron en todo momento y sin reservas en

el proceso de esta investigación, por cada alimento que compartieron conmigo, por los momentos de convivencia en la milpa, por todas las fiestas a las que me invitaron. Especialmente quiero agradecer a Miriam por su ayuda y acompañamiento, gracias por tu gran calidad humana, por tu amistad y confianza, también a tu esposo Luciano y a tu linda mamá la Señora Dionila. Al señor Rosalio, al señor Benjamín y a su esposa Alejandra, a sus hijos, al señor Antonio y a su esposa la señora Angelina, muchas gracias por todas las veces que me recibió en su cocina y por las gratas charlas que compartimos. A la señora Marta, muchas gracias por todo su apoyo. A las mujeres miembros de Red Tsiri. Al señor Guillermo (Willy). A Carmen Patricia gracias por toda tu ayuda al inicio de esta investigación y por tu amistad.

Así mismo agradezco a mis lectores, a la Dra. Yeri Paulina Mendoza Solís (Pau), muchas gracias por todo tu apoyo y amistad, por las experiencias compartidas en la clase de evaluación, por todos tus consejos y cada momento compartido, los atesoro mucho. Al Dr. Antonio Castellanos Navarrete por ser mi lector y profesor, le agradezco mucho todos los aprendizajes y observaciones puntuales que están presentes en este trabajo. Al Dr. Seefoó gracias por ser mi lector y por todas las veces que me invito a distintas pláticas, seminarios y congresos para compartir y reflexionar sobre el tema del maíz. A la Dra. Marcela Morales Magaña por aceptar ser mi lectora y ser mi profesora durante el posgrado, guardo con cariño cada una de las clases que tome contigo en el curso de Ecología política.

A Everardo Salvador, gracias por todo tu apoyo que me alentó en todo momento en esta investigación. A mis compañeros de posgrado, Daya, Brayan y África, que, aunque los momentos de convivencia fueron pocos a causa de la pandemia los guardo con mucho cariño. A Rodo, Angel, Andy, Rosa y Vladi por su amistad y todo lo aprendido y compartido, gracias por ayudarme a despejarme en los momentos de mayor estrés.

A mis profesores del posgrado, a la Dra. Nuri Celene y al Dr. Gerardo Cendejas por las clases de seminario y su acompañamiento en el proceso, a mi estimado profesor el Dr. Orlando Aragón por todo lo enseñado, a la Dra. Sue Meneces por sus clases de lingüística, a la Dra. Verónica por su gran profesionalismo y compromiso a mi generación, al Dr. José Luis Punzo y al profesor Erick gracias por sus asesorías de portugués.

MORELIA, MICHOACÁN DICIEMBRE 2022

Citlali Espinosa Rodríguez

Título:

Defensa del patrimonio biocultural desde las prácticas y significados de la agricultura tradicional del sistema milpa en la región del lago de Pátzcuaro, Mich.

El caso de la comunidad de San Francisco Uricho

Asesor:

Dr. Luis Alejandro Pérez Ortiz



Índice

Agradecimientos	4
Índice	7
Índice de imágenes	11
Resumen:	15
Introducción:	17
Sobre el título de la investigación.....	26
Justificación	27
Marco teórico	32
Metodología	35
1. Primera etapa:.....	36
2. Segunda etapa:.....	37
Estructura de la investigación.....	37
Capítulo 1.....	41
“Contexto de la agricultura tradicional en las sociedades rurales y comunidades indígenas en México y su relación con la preservación del patrimonio biocultural”	41
Introducción	42
La agrobiodiversidad en México y breve historia del maíz	42
El papel de agricultura tradicional y los pueblos originarios en la diversificación de las razas de maíz.....	45
Importancia de la agricultura tradicional y su contexto actual.....	48
Diferencias entre el modelo agroindustrial y la agricultura tradicional	50
Diversidad vs monocultivo:.....	51
Percepción distinta de la naturaleza.....	52
Zonas con altos índices de diversidad de maíz en México	52
La región cuenca de lago de Pátzcuaro y la diversidad de razas de maíces	55
Capítulo 2.....	60
“San Francisco Uricho una comunidad de la cuenca del lago de Pátzcuaro”	60
Introducción	61
Ubicación de San Francisco Uricho	62
Significado de Uricho.....	64
Pasado/ Historia	65
Familia y vivienda.....	67

Gobierno local y orden social dentro de la comunidad.....	71
Jefe de Tenencia:.....	72
Comisariado Ejidal:.....	74
Comités de agua y obras:.....	76
Jefes de comisiones y cargueros:.....	76
Territorio y tenencia de la tierra	77
El ejido	79
El lago	81
Conflictos por la tierra.....	82
Población y servicios.....	83
La lengua e identidad étnica	84
Vida cotidiana y ciclo de vida	85
El templo y panteón.....	87
Actividad económica.....	88
Educación.....	90
Descripción del perfil de los y las actore(as)	91
Antonio	92
Rosario	95
Marta	96
Benjamín	97
Miriam.....	98
Conclusión	100
Capítulo 3:.....	101
“El sistema milpa en San Francisco Uricho”	101
Introducción	102
Primeras impresiones en el inicio del trabajo de campo para el registro del ciclo agrícola en Uricho	103
Ciclo agrícola anual 2021-2022.....	105
Las actividades agrícolas en San Francisco Uricho	107
1. La selección de la semilla y su conservación.....	108
2. Inicio del ciclo agrícola: La preparación de la tierra y el corte de rastrojo	111
3. El periodo de siembra.....	116
4. La fertilización y aplicación de herbicidas e insecticidas	120
5. La temporada de elotes	127
6. La temporada de la cosecha.....	131

7. La temporada del desgranado y su conservación.....	139
8.- Consumo y venta.....	141
Ciclo agrícola anual 2021-2022.....	143
Corpus de la comunidad de San Francisco Uricho en torno a la producción del maíz en el sistema milpa	145
Praxis de la comunidad de San Francisco Uricho en torno a la producción del maíz en el sistema milpa	150
Capítulo 4.....	153
Alimentación en San Francisco Uricho	153
Introducción	154
Sabor y gusto: breve esbozo de la alimentación y la antropología.....	155
La alimentación cotidiana en San Francisco Uricho	157
Dinámica de alimentación	161
Maíces criollos y su preparación en San Francisco Uricho	163
El papel de las mujeres en la conservación de las razas de maíz criollo de San Francisco Uricho	177
El gusto por el maíz.....	185
Conclusión sobre la categoría de alimentación.....	187
Capítulo 5.....	189
Fiestas y ceremonias en San Francisco Uricho.....	189
Introducción:	190
Más allá del sabor: la presencia del maíz en las fiestas y ceremonias de Uricho	192
Sobre las fiestas y ceremonias en la cuenca del Lago de Pátzcuaro	198
Fiestas y ceremonias en San Francisco Uricho, el ciclo festivo anual	201
Fiesta de año nuevo	202
Fiesta de la Candelaria	203
Carnaval	205
Fiesta a San José.....	206
Semana Santa /Cuaresma	207
Día de la Santa Cruz.....	211
Día de San Isidro Labrador	211
Fiesta del Corpus Christi	213
Rumbo a la fiesta del corpus, preparativos y recolección de recursos	214
Primer día de corpus.....	217
Segundo día del corpus Christi.....	220

Fiesta patronal de San Francisco de Asís.....	223
4 de octubre, fiesta a San Francisco.....	226
5 de octubre y fin de las fiestas patronales	226
Fiesta de todos los Santos.....	228
Fiesta de Santa Cecilia	231
Fiesta de la Guadalupana.....	232
Posadas.....	233
Navidad.....	233
Otras fiestas y rituales dentro de la comunidad	233
Quién paga las fiestas en San Francisco Uricho	233
Conclusión sobre la categoría de fiestas y ceremonias	234
Conclusiones	237
Recapitulando.....	238
Para seguir pensando... ..	249
Reflexión final.....	250
Bibliografía	251

Índice de imágenes

Imagen 1: Mapa de distribución de las razas de maíz en la región de Pátzcuaro.

Imagen 2: Entrada de una casa decorada con maíz colorado criollo para “absorber las malas vibras de los espíritus” en la fiesta de todos santos en la comunidad de Huecorio, Mpio. de Pátzcuaro. Fotografía tomada el 03 de noviembre del 2021.

Imagen 3: Esquema perspectiva etnoecológica.

Imagen 4: Tepetlacalli con parafernalia de maíz de la cultura Mexica del Posclásico Tardío ubicado en el Museo Nacional de Antropología en la Ciudad de México: (1250-1521 d.C.) Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de septiembre del 2022

Imagen 5: Milpa en San Francisco Uricho de pequeña escala en la zona conocida como “Caranguirio” en la época de aplicación de insecticidas. Archivo propio. Fotografía tomada el 04 de agosto del 2021.

Imagen 6: Mapa compilatorio de la distribución de grupos de razas de maíz en el territorio mexicano

Imagen 7: Ubicación de la comunidad San Francisco Uricho en la cuenca del lago de Pátzcuaro.

Imagen 8: Paisaje de la comunidad del San Francisco Uricho en el área conocida como la orilla dónde décadas atrás estaba el lago de Pátzcuaro. Archivo Propio. Fotografía tomada el 21 de octubre del 2021.

Imagen 9 :Texto grabado en una de las paredes del atrio del templo de San Francisco Uricho que nos muestra la palabra “Uricha” haciendo referencia a una de las formas de pronunciación en purépecha de Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 15 de febrero del 2021.

Imagen 10: Cocina del Señor Martín. Decoración en cocina de San Francisco Uricho utilizando variedad de tazas de barro y cerámica. Archivo propio. Fotografía tomada el 13 de junio del 2021.

Imagen 11: Pancarta política para la promoción del partido político del PRI en las elecciones del presidente municipal de Erongaricuaro en julio del 2021. Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de mayo del 2021.

Imagen 12: Este mapa nos muestra la extensión territorial de la comunidad de San Francisco Uricho que es de carácter ejidal.

Imagen 13: Cuadro exhibido al centro de las oficinas ejidales de San Francisco Uricho donde se muestran el nombre de los primeros ejidatarios de la comunidad. Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de mayo del 2021.

Imagen 14: Templo de San Francisco Uricho, en el frente tenemos el atrio dónde se exhibe el arco monumental realizando en la festividad de Todos Santos. Fotografía tomada el 28 de diciembre del 2021.

Imagen 15: Pinturas y estatuillas religiosas puestas en el retablo del altar del templo de San Francisco Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 28 de diciembre del 2021.

Imagen 16: Fachada de la Escuela Primaria Miguel Hidalgo en San Francisco Uricho que está a las orillas de la comunidad cercas de la carretera rumbo a Erongaricuaro. Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de octubre del 2021.

Imagen 17: Semilla criolla de maíz pepitillo y ancho utilizada por el señor Antonio para la siembra del ciclo agrícola 2021. Archivo propio. Fotografía tomada el 14 de septiembre del 2021.

Imagen 18: Terreno de Miriam ubicado en la orilla.

Imagen 19: Maíz prieto de la cosecha del año 2021 que ha sido desgranado del cetro y cuyos granos de los bordes son dejados en el olote por no cumplir las características deseadas. Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de marzo del 2021.

Imagen 20 :Toros: Rastrojo del maíz amontonado para pastura de ganado dejados a lo largo de los terrenos. Archivo propio. Fotografía tomada el 21 de enero del 2022

Imagen 21: Terreno ya preparado y surcado para el inicio de la siembra en el mes de mayo ubicado en la “orilla”. Archivo propio. Fotografía tomada el 22 de junio del 2021.

Imagen 22: Arado de la tierra con caballo para ocultar la semilla después de la siembra para evitar que esta sea comida por las aves, ardillas u algún otro animal. Archivo propio. Fotografía tomada el 22 de junio del 2021.

Imagen 23: De lado derecho milpa fertilizada con sulfato de amonio y de lado izquierdo milpa fertilizada con Urea. Archivo propio. Fotografía tomada el 04 de agosto del 2021.

Imagen 24: “Chochos” comiéndose la flor de cempasúchil del día de todos los Santos. “Esos mendigos chochos son canijos !Se comen todo; los pelos del elote, la espiga, la raíz, nada te dejan, y muerden feo, es más yo le aseguro que si uno se queda en la milpa a uno mismo se lo comen, cuidado con esos chochos” (Señor Antonio, comunicación persona, 14 de septiembre del 2021).

Imagen 25: Paquete de agroquímicos entregados a los ejidatarios por parte del gobierno como apoyo al campo. Archivo propio. Fotografía tomada el 9 de septiembre del 2021.

Imagen 26: Ganado siendo alimentado con maíz de la raza amarillo aceitoso y los restos de tortillas que se han puesto duras o se han quebrado. Archivo propio. Fotografía tomada el 22 de junio del 2021.

Imagen 27: Huitlacoche creciendo en una milpa en la temporada de lluvias. Fotografía tomada el 19 de septiembre del 2021.

Imagen 28: Selección y desgranado de variedad de elotes colorados para la elaboración de Uchepos. Archivo propio. Fotografía tomada el 15 de noviembre del 2021.

Imagen 29: Piscadores utilizados para desgarrar las hojas de la mazorca durante la cosecha. Archivo propio. Fotografía tomada el 21 de enero del 2022.

Imagen 30: Recolección de costales de maíz reunidos durante la cosecha al final de la jornada. Archivo propio. Fotografía tomada el 28 de diciembre del 2021.

Imagen 31: Mazorcas de distintas razas extendidas en el patio para su secado después de la cosecha y tapadas con lonas para evitar que se humedezcan en caso de lluvia. Archivo propio. Fotografía tomada el 21 de enero del 2022.

Imagen 32: Olotera/desgranadora de maíz echa tradicionalmente con olores y apretada con alambres. Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de marzo del 2022.

Imagen 33: Productos excedentes obtenidos de una milpa —calabaza, frijol, chiles, etc.—vendidos afuera de una casa. Archivo propio. Fotografía tomada el 3 de noviembre del 2021.

Imagen 34: “Dieta de la comunidad”. Retomada del proyecto “Generación de elementos para asegurar el futuro de la agrobiodiversidad en la región purépecha con énfasis en el fortalecimiento de capacidades locales y de los espacios de valoración e intercambio”.

Imagen 35: Composición de variantes en una mazorca. Realización propia con información obtenida en trabajo de campo.

Imagen 36: Diversidad de razas de maíz y variantes identificadas durante el trabajo de campo en Uricho. Elaboración propia con información obtenida en trabajo de campo.

Imagen 37: Elote tierno de raza azul purépecha de la temporada agosto-septiembre. Archivo propio. Fotografía tomada el 14 de septiembre del 2021.

Imagen 38: Mujer de Uricho preparando gorditas de maíz azul rellenas de diferentes guisados para salir a vender al ppio. de Pátzcuaro. Archivo propio. Fotografía tomada en octubre del 2017.

Imagen 39: Chical preparado para la cuaresma en Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 16 de abril del 2022.

Imagen 40: Atole agrio preparado en Uricho durante la feria de la mazorca 2022. Archivo propio. Fotografía tomada el 27 de marzo del 2022.

Imagen 41: Mujer cocinando en la fiesta en la feria de la mazorca en Uricho 2022. Fotografía tomada el 27 de marzo del 2022.

Imagen 42: Grupo de mujeres cocinando y tomando en una fiesta de San Francisco Uricho. Foto Grupo rojas.

Imagen 43: Estandartes de los yunteros con motivos de maíz usado en la fiesta del Corpus en San Francisco Uricho. Archivo propio. Fotografías tomadas el 12 de junio del 2021.

Imagen 44: Cruz de maíz adornada con velas puesta en un velorio donde se encontraba el ataúd del difunto. Fotografía tomada el 18 de noviembre del 2021.

Imagen 45: Imagen 45: Calendario ritual P'urhé o Miiuchukuaro retomado de Alarcón Cháires 2009 p. 41

Imagen 46: Grupo de mujeres reunidas para hacer los tamales de la calendaría en Uricho. Fotografía grupo rojas.

Imagen 47: Baile y vestimenta de los viejitos catrines en Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 27 de marzo del 2022.

Imagen 48: Decoración a la imagen de San José en Uricho el 19 de marzo del 2022 puestas en el retablo del templo de la comunidad y en la casa de un "carguerito". Archivo propio. Fotografía tomada el 19 de marzo del 2022.

Imagen 49: Decoración a base de laureles puestas en el atrio del templo en Uricho. Archivo propio. Fotografías tomadas el 11 de abril del 2020.

Imagen 50: Joven vestido de "Judas" durante la cuaresma en Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de abril del 2022.

Imagen 51: Grupo de jóvenes tirando agua desde una camioneta en el sábado de gloria por las calles de Uricho. Foto grupo rojas.

Imagen 52: Estatuillas de San Isidro Labrador decoradas para la fiesta del 15 de mayo. De lado izquierdo tenemos la imagen de Uricho y del lado izquierdo la de la comunidad la Zarzamora donde San Isidro es santo patrono. Archivo propio. Fotografías tomadas el 15 de mayo del 2021.

Imagen 53: Tesorero de la comisión de los yunteros haciendo el cobro de la cuota a las personas pertenecientes al oficio durante el primer día de la fiesta del Corpus. Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de junio del 2021.

Imagen 54: Comisión de los yunteros recorriendo las calles de Uricho recaudando las cooperaciones para la fiesta. Fotografía tomada el 12 de junio del 2021.

Imagen 55: Integrante de la comisión de los yunteros cargando la garrocha y un ayate con mazorcas de razas criolla como decoración. Fotografía tomada el 12 de junio del 2021.

Imagen 56: Estatuilla del vicario de San Francisco dejado en el templo para pasar la noche después de la procesión del corpus en el primer día de la fiesta. Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de junio del 2022.

Imagen 57: Elaboración del arco con mazorcas y ramos de trigo para la fiesta del Corpus. Fotografía tomada el 13 de junio del 2021.

Imagen 58: Altar de los yunteros y procesión de la bendición de los oficios durante la fiesta del corpus. Archivo propio. Fotografía tomada el 13 de junio del 2021.

Imagen 59: Mazorcas lanzadas durante el corpus por parte de la comisión de los yunteros y alzamiento del palo encabado en el atrio de la comunidad. Fotografía tomada el 13 de junio del 2021.

Imagen 60: Decoración de las calles de la comunidad y de la entrada del templo para la fiesta patronal de San Francisco. Fotografía tomada 4 de octubre del 2021.

Imagen 61: Cargueros del barrio de abajo recibiendo al vicario en la fiesta patronal. Fotografía tomada 5 de octubre del 2021

Imagen 62: Jaripeo realizado después de la fiesta patronal en Uricho en el 2021. Fotografía tomada 6 de octubre del 2021.

Imagen 63: Arcos monumentales realizados en la fiesta de todos los santos del 2021 en Uricho. De lado izquierdo el realizado en el atrio del templo y el izquierdo en el panteón de la comunidad.

Imagen 64: Estatuilla principal de San Francisco Uricho bajada de la vitrina para el ritual del manto el 3 de noviembre en Uricho. Fotografía tomada el 3 de noviembre del 2021.

Imagen 65: Figurillas de Santa Cecilia decoradas por familias de músicos de la comunidad para la fiesta del 22 de noviembre en el atrio del templo. Fotografía tomada el 22 de noviembre del 2021.

Imagen 66: Ciclo agrofestivo de Uricho.

Imagen 67: Ganadero regresando de recoger sus vacas pasando por las calles de la comunidad de San Francisco Uricho. Fotografía tomada el 19 de marzo del 2022.

Resumen:

México es el país con mayor número de razas de maíces en el mundo, históricamente el maíz ha formado parte de la vida de las personas que habitan este lugar en múltiples sentidos. Esta gran diversidad está sustentada en la vida rural y en la agricultura tradicional que se practica en distintas comunidades a lo largo del país. Esta forma de producción se ha visto amenazada por el modelo agroindustrial hegemónico actual desde hace décadas. Sin embargo, existen lugares que aún mantienen y conservan una numerosa cantidad de razas de maíces criollos, una de las regiones que presenta hoy en día una mayor presencia de estas es la cuenca del lago de Pátzcuaro, en Michoacán, en dicha región encontramos la comunidad de San Francisco Uricho en donde se siembra un buen número de maíces criollos, en este lugar se han congregado una multitud de procesos y factores sociales, culturales, territoriales, políticos, económicos, entre otros que han impactado favorablemente en la conservación y cuidado del patrimonio biocultural donde encontramos el maíz. Es por ello que esta investigación se ha centrado en analizar varios de esos factores, especialmente los sociales y culturales, que han tenido allí un impacto favorable en la conservación de las razas de maíces criollos.

Palabras clave: Razas de maíz criollo, agricultura tradicional, San Francisco Uricho, milpa, alimentación, fiestas y ceremonias, patrimonio biocultural, nuevo agricultor tradicional, prácticas, significados.

Abstract:

Mexico is the country with the largest number of races of maize in the world. Historically, maize has been part of the lives of the people who inhabit this place in multiple ways. This great diversity of races is sustained by rural life and traditional agriculture that is practiced in different communities throughout the country. This form of production has been threatened by the current hegemonic agro-industrial model for decades. However, there are places that still maintain and preserve a large number of native corn races, one of the regions that today has a greater presence of these is the basin of Lake Pátzcuaro, in Michoacán, in that region we find the community of San Francisco Uricho where a large number of creole races of maize are planted, in this place a large number of processes and social, cultural, territorial, political, economic factors, among others, have had a favorable impact on the conservation

and care of the biocultural heritage where we find corn. That is why this research has focused on analyzing several of these factors, especially the social and cultural ones, which have had a favorable impact on the conservation of native maize races.

Keywords: Native corn races, traditional crop, San Francisco Uricho, milpa, feeding, celebrations and ceremonies, bio-cultural heritage, New Traditional Farmer.

Introducción:

Frecuentemente hemos escuchado que somos el pueblo del maíz debido a que este se encuentra presente de alguna u otra forma en la vida de todas y todos los mexicanos de buena parte de la geografía nacional, principalmente como alimento en alguna de sus múltiples preparaciones. Es tan omnipresente que las personas comunes pocas veces nos detenemos a pensar en la importancia de este grano y del sistema que lo sustenta, así como de los problemas a los que se enfrenta actualmente. Un elemento que siempre ha llamado la atención para el caso mexicano es la gran diversidad de razas de maíces que se encuentran distribuidos a lo largo del territorio nacional ya que somos el país donde se presenta la mayor diversidad en cuanto a razas se refiere de este grano —60 razas más sus respectivas variantes—. Esta diversidad se ha visto amenazada por los procesos de homogenización del campo promovidos por las nuevas lógicas agroindustriales que apuestan por la siembra de unas pocas razas bajo el sistema del monocultivo. En varias regiones rurales del país con una amplia presencia de comunidades indígenas y una fuerte tradición agrícola se ha identificado una conservación de las razas nativas de maíz. Esta tesis se enfoca en analizar los distintos factores sociales, simbólicos, así como las prácticas y formas de vida que rodean el fenómeno de la conservación de las razas de maíces nativos en una comunidad purépecha de la cuenca del lago de Pátzcuaro que se caracteriza por cultivar una gran cantidad de razas de maíces: San Francisco Uricho, Michoacán.

Este trabajo parte de las conclusiones de mi investigación de licenciatura “*Organización Social en Procesos Socioeconómicos Alternativos Sustentables. El caso de Red Tsiri*” (Espinosa, 2019). La tesis se enfocó en estudiar una organización social en red, llamada “Red Tsiri” la cual conglogera distintos grupos de la sociedad que se encuentran distribuidos en distintas comunidades de la cuenca del lago de Pátzcuaro¹, Michoacán. La investigación se centró en hacer un análisis del proceso productivo de la Red Tsiri haciendo hincapié en los elementos de sostenibilidad que han mantenido a la organización funcionando por más de diez años. Es a partir del trabajo documental y de campo que se llevó a cabo en diversas comunidades de la cuenca del lago de Pátzcuaro, especialmente en la comunidad de San Francisco Uricho que se hizo evidente la ausencia de investigaciones de corte

¹ Entre las cuales se encuentra San Francisco Uricho, Santa Ana Chapitiro y Tzentsénguaru.

antropológico relacionadas con la preservación de las razas de maíces nativos que surge desde las prácticas de la agricultura tradicional.

La cuenca del lago de Pátzcuaro es una zona que se caracteriza por tener una gran diversidad de razas de maíz y variantes. En este lugar se han registrado un total de 11 de las 27 razas de maíz que se encuentran en todo el estado, es decir 11 de las aproximadamente 60 razas registradas en todo México (Orozco, Odenthal, & Astier, 2017, p.869) sin embargo, hay muchas variaciones en estos datos ya que otros autores hablan de más de 11 variedades locales sembradas en la zona y más de 28 en todo el estado². El estudio “*Diversidad de maíces en Pátzcuaro, Michoacán, México, y su relación con factores ambientales y sociales*” de la UNAM, llevado a cabo del 2012 al 2015 en más de veinte comunidades³ demostró que la siembra de estas 11 especies de maíz se ha mantenido en la región con algunas variaciones en la extensión territorial dedicada a su cultivo durante el periodo de 2005 a 2015. Siendo principalmente comunidades indígenas las que mantienen estas cifras, concluyendo los autores que es debido a que han conservado su agricultura tradicional, estas prácticas han sido caracterizadas por Altieri como:

Los sistemas de agricultura tradicional han surgido a través de siglos de evolución biológica y cultural, y representan experiencias acumuladas de interacción entre el ambiente y agricultores sin acceso a insumos externos, capital o conocimiento científico. Estas experiencias han guiado a los agricultores en muchas áreas del mundo en el desarrollo de agroecosistemas sustentables, manejados con recursos locales y con energía humana y animal (Altieri, 1991, p.2)

Uno de los resultados de este estudio fue un mapa que identifica la presencia de razas nativas de maíz en torno a los territorios de las comunidades que se encuentran en la región. Dicho mapa nos permite ver la densidad de especies de maíces en estas comunidades y por lo tanto cuáles poblados tienen un mayor grado de biodiversidad, siendo principalmente estas comunidades indígenas—Véase imagen 1—.

²Algunos de estos autores son Narciso Barrera Bassols, José Alfredo Carrera Valtierra, José Ron Parra, Fidel Márquez Sánchez, por mencionar algunos.

³El Zapote con un total de 7 razas, San Andrés Tziróndaro con 7, Arocután con 6, San Francisco Uricho con 6, Tzurumútaro con 6, Napízaro con 5 y San Francisco Pichátaro con 5.

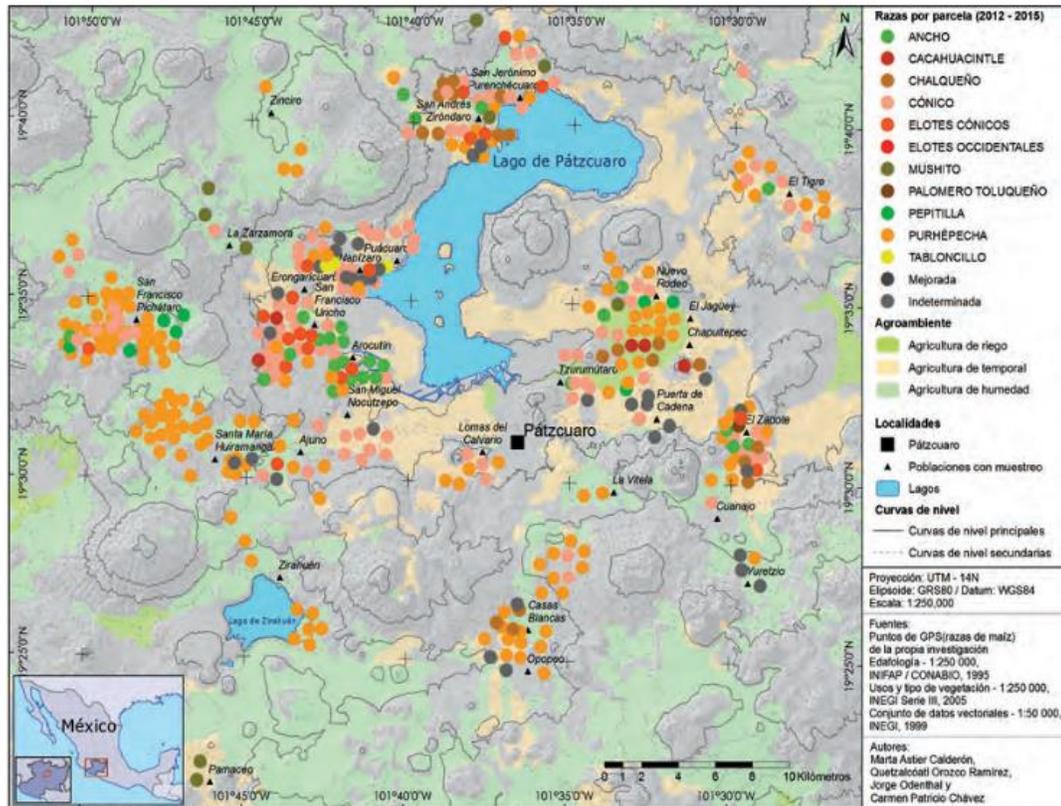


Figura 1. Mapa de distribución de las razas de maíz en la región de Pátzcuaro.
 Figure 1. Distribution map of maize races in the Patzcuaro region.

Imagen 1: Mapa de distribución de las razas de maíz en la región de Pátzcuaro Recuperado de Orozco, Odenthal, & Astier, 2017, p.874

Se podría pensar que la práctica y reproducción de esta agricultura tradicional obedece a la ausencia de lógicas globalizadas de producción, es decir, que se encuentra en los márgenes geográficos y simbólicos de los mercados, tan alejados o tan poco redituables que no han sido asimilados por las dinámicas de mercado, pero la región del lago de Pátzcuaro es un lugar ni lejos de los centros de consumo, ni desconectado del mundo, se encuentra cerca de centros urbanos y de la capital del estado, se considera en cambio que es un ejemplo local de un proceso más amplio al que algunos autores han denominado “*resistencia agraria global*” (McMichel citado por Bernstein, 2014).

Es por ello que en este trabajo el problema de investigación gira entorno a conocer quiénes y para qué mantienen vigente la agricultura tradicional. Por qué aun cuando se han generalizado los insumos agroindustriales y estos parecen estar al alcance de todos se sigue optando por una agricultura tradicional. Acaso existe un proceso de aculturación en la agricultura tradicional con estos nuevos elementos. Quiénes son los que conservan, son los

que tienen menos recursos económicos, los que pueden pagar mano de obra adicional, los profesionistas que han revalorado su importancia, los que tienen nostalgia de la vida pasada de sus pueblos.

Marta Astier, Esperanza Pérez, Quetzalcóatl Orozco, María del Carmen Patricio Chávez y Ana Isabel Moreno en su investigación hacen una compilación muy completa de diversas definiciones de agricultura tradicional, de las cuales se retoman las más pertinentes para los objetivos de esta investigación:

Los sistemas agrícolas tradicionales son sistemas de uso de la tierra que tiene los siguientes atributos : 1) son derivados de largas historias de interacción y coevolución entre la diversidad biológica y la cultural [...] considerados continuidades bioculturales (Boege, 2008; Toledo y Barrera-Bassols, 2008) [...] 3) son dinámicos y adaptables; [...] están en procesos de cambio dinámico, redefiniendo constantemente lo que consideran como "tradicional" y han logrado su mantenimiento y perpetuación mediante la transformación, la aprehensión, la asimilación y la agregación de elementos provenientes del entorno propio y ajeno (Berkes y Folke, 2002) [...] 5) son diversos en el uso y el manejo a distintas escalas de una gran heterogeneidad de elementos de índole geofísica y biológica, así como de recursos culturales como lo es el conocimiento tradicional, (Astier, Orozco, Pérez, Patricio & Moreno, 2012, p.150)

Así pues, se entiende a la agricultura tradicional como un proceso local dinámico de larga duración llevado a cabo principalmente por comunidades indígenas y campesinas, el cual vincula elementos y recursos culturales y biológicos— ancestrales y contemporáneos— que tiene como principal objetivo cubrir las necesidades— ante todo alimenticias pero también sociales y culturales— locales de las sociedades humanas, más adelante se retoma el tema del conocimiento tradicional y sus distintas definiciones. Como se ha expuesto hasta ahora, algunos autores⁴ presuponen que la reproducción de esta agricultura tradicional ha impactado de forma positiva en la preservación de las distintas razas y variantes de maíz, así como de otras especies de plantas en la región.

No se puede pensar en la preservación del maíz como algo solitario que ocurre en el espacio. Este proceso involucra una diversidad de conocimientos que se han ido puliendo en el seno de las comunidades rurales por décadas. Víctor Toledo citado por Jaime Morales menciona que hay tres dimensiones que influyen en este conocimiento:

⁴ Como lo es Marta Astier, Narciso Barrera Bassols, Eckart Boege, Víctor Toledo, Alba González Jácome, Laura Reyes Montes, entre otros.

La sabiduría campesina es “un conjunto amalgamado de conocimientos objetivos y creencias subjetivas, donde se interrelacionan las percepciones, los mitos, las creencias y los conocimientos, a través del tiempo” (Toledo, 1991: 15). El conocimiento campesino es también la síntesis de la práctica, integrada por tres tipos de experiencia: la histórica, transmitida por generaciones previas (intergeneracional); la actual (intrageneracional), y la particular de cada campesino. El conocimiento campesino se integra por cuatro tipos diferentes: el estructural, el relacional, el dinámico y el utilitario (Toledo en Morales, 2011, p.101)

El maíz es una especie que se cultiva de diferentes formas y con distintos propósitos, según sea el contexto, en América Latina y particularmente en México casi la totalidad de su producción es destinada al consumo humano y para forraje (Jácome & Montes, 2014, p.22). En el caso específico de las comunidades campesinas y por ende en las comunidades indígenas gran parte de la producción del maíz gira en torno al sistema milpa, este sistema es pieza central de la alimentación de las comunidades rurales y su gestión permea distintas dimensiones de la vida cotidiana. A grandes rasgos el sistema milpa consiste en acompañar el maíz de distintas especies de plantas, leguminosas, bayas, por mencionar algunas que dependen unas de otras para una adecuada simbiosis y crecimiento. Sin embargo, la milpa es un sistema muy complejo en distintos sentidos, se podría considerar como un micro ecosistema manejado por el ser humano resultado del perfeccionamiento en conocimiento de decenas de generaciones, es el eje de la domesticación de especies en Mesoamérica y cumbre del perfeccionamiento del manejo de los recursos naturales en este contexto (Toledo & Bassols, 2019).

En este trabajo el problema de investigación consistió en tratar de comprender por qué se sigue practicando una agricultura tradicional en un contexto en el cual pareciera que no es redituable y además por qué se hace conservando la diversidad de razas⁵ de maíces y otras especies de plantas, considero que se puede encontrar las respuestas a estas incógnitas

⁵Entiendo el concepto de “raza” como lo definen Anderson y Cutler: “Una raza es un grupo de individuos con un número significativo de genes en común, y las razas principales tienen un número menor en común que las sub razas. El grado en que una especie se puede dividir en razas y sub razas reconocibles dependerá del grado en que se haya dividido en distintos grupos intrarreproductores con combinaciones distintivas de genes (Anderson & Cutler, 1942, p.71-72).

revisando las prácticas⁶ y los significados⁷ que hay detrás de ellas. Aída Castilleja menciona que la tradición es la dimensión dinámica de la cultura y recalca que no es una perpetuación del pasado, es una garantía de continuidad de la memoria de un pueblo la cual se fundamenta en el pasado, es relativa al presente y se proyecta hacia el futuro (Castilleja, Gutiérrez, Monzoy, Oliveros & Villar, 2015, p.261-262) por ello la agricultura tradicional puede estar en constante cambio y transformación incorporando nuevos elementos a la forma de producción y al mismo tiempo poner en práctica conocimientos transmitidos de generación en generación, que como expondremos más adelante esto corresponde a una de las características del nuevo agricultor tradicional.

La tradición se encuentra influenciada por un sistema ideológico vinculado con la memoria, un entramado de significados con los cuales las personas tratan de analizar y comprender el mundo que los rodea, generando un sistema de conocimientos ordenados y dinámicos en el tiempo que se traduce en formas de actuar de las personas en el territorio y con el medio ambiente, dichas acciones están influenciadas por estas ideologías culturales en un contexto particular (Gallardo, 2008, p.6). Este sistema ideológico Juan Gallardo Ruíz y otros autores lo han denominado cosmovisión (Gallardo, 2008, p.8).

El concepto de cosmovisión no es rígido y puede utilizarse como marco de análisis para clasificar configuraciones en torno a la naturaleza, el territorio y lo simbólico las cuales se encuentran estrechamente relacionadas con el trabajo, las prácticas, las relaciones de intercambio y la continuidad histórica colectiva de una comunidad⁸ (Castilleja et al. 2015). Así pues, se considera que en las comunidades campesinas e indígenas hay todo tipo de espacios y procesos donde confluyen estas tres categorías, como lo pueden ser los espacios de trabajo, las danzas, la música, las ofrendas, los alimentos y su preparación, por mencionar

⁶ En este trabajo entiendo por prácticas todas aquellas acciones realizadas por un individuo o un colectivo en sociedad en las cuales se ponen en práctica distintos conocimientos y saberes. Este concepto será principalmente abordado en el capítulo 3 cuando se describan las labores agrícolas.

⁷ Lo que entiendo en este trabajo por significado esta muy cerca de la definición propuesta por Saussure que dice que el significado son todos los procesos cognitivos que genera nuestra mente para dar una definición a uno o varios signos, es una idea o representación psíquica creada por las personas de un objeto, imagen, etc. (Saussure, 1998). Sobre el tema de los significados profundizare principalmente en el capítulo 4.

⁸ Para los fines de este trabajo cosmovisión es un concepto no exhaustivos utilizado para analizar y describir los aspectos relativos a las fiestas y ceremonias de San Francisco Uricho, considero primeramente que realizar un estudio más detallado del cosmos de Uricho sale de los objetivos centrales de este trabajo, a su vez implicaría profundizar en cuestiones más complejas y hacer una investigación de más larga duración.

algunas. En esta investigación se propone que la milpa es uno de estos territorios⁹ en donde confluyen y se transmiten de generación en generación los conocimientos tradicionales sobre la naturaleza para la producción del maíz y otras especies de plantas. Por lo anterior no es de extrañarse que la presencia de los maíces criollos/locales¹⁰ y la agricultura y el conocimiento tradicional confluyen en el sistema milpa en los territorios de las comunidades indígenas de esta zona.

Es difícil poner un orden o jerarquía para identificar quién influye de uno con el otro, si la agricultura tradicional a la cosmovisión, o la cosmovisión a las prácticas cotidianas de la sociedad y por ello también a las campesinas, etc. Sin embargo, se intuye que a partir de esta compleja relación entre estas dimensiones se genera la preservación del medio ambiente, esta relación entre naturaleza, sociedad y cultura autores como Eckart Boege la han denominado como biocultura.

Se considera que las principales acciones y prácticas que impactan en la conservación de las distintas razas de los maíces en las comunidades rurales e indígenas están fuertemente ligadas con expresiones culturales que se manifiestan de distintas formas—tangibles e intangibles¹¹, conscientes e inconscientes—, no obstante, es importante aclarar en este punto

⁹ El concepto de territorio es polisémico y este puede adquirir varias definiciones según sea el espacio donde sea utilizado, ya sea político, cultural o económico, para esta tesis entendemos por territorio las definiciones propuestas por Rogério Haesbaert para cada uno de estos espacios pues considero que estas se superponen de forma compleja y con frecuencia conflictiva “Política (referida a las relaciones espacio-poder en general) o jurídico-política (relativa también a todas las relaciones espacio- poder institucionalizadas): es la más difundida, en la que el territorio es concebido como un espacio delimitado y controlado, a través del cual se ejerce un determinado poder, la más de las veces -aunque no exclusivamente- asociado con el poder político del Estado. Cultural (muchas veces culturalista) o simbólico-cultural: prioriza la dimensión simbólica y más subjetiva, en la que el territorio es visto, sobre todo, como el producto de la apropiación/valoración simbólica de un grupo en relación con su espacio vivido. Económica (con frecuencia economicista): menos difundida, destaca la dimensión espacial de las relaciones económicas, el territorio como fuente de recursos o incorporado al conflicto entre clases sociales, y en la relación capital-trabajo como producto de la división “territorial” del trabajo, por ejemplo” Posteriormente, agregamos otra interpretación, la natural(ista), más antigua y poco difundida hoy en día en las ciencias sociales, que se vale de una noción de territorio basada en las relaciones entre sociedad y naturaleza, de manera especial en lo concerniente al comportamiento “natural” de los hombres en relación con su ambiente físico. Brunet et al. (1992) recuerdan la acepción de territorio aplicada al mundo animal en cuanto a su “equilibrio” entre el grupo y los recursos del medio (Haesbaert, 2011, p. 35).

¹⁰ La cuestión referente al uso del adjetivo criollo para describir ciertos tipos de maíces puede ponerse a debate, esta discusión se enfoca en que al ser México cuna de la domesticación del maíz sería inexacto referirse a un maíz como criollo o no criollo para expresar su origen, en todo caso se debería aludir al concepto de razas, sin embargo, en las comunidades es común utilizar el término criollo para diferenciar maíces que no son nativos de una zona y hacer una discriminación entre un maíz y otro, por ello en este trabajo se usa este término.

¹¹ En esta investigación se reconoce que los conceptos de tangible e intangible han sido polémicos y ampliamente discutidos desde varios enfoques de los estudios culturales que abogan por romper esta fragmentación entre la cultura, el ambiente y la sociedad. Para fines prácticos de la exposición de este trabajo

que no es objetivo de esta investigación conocer cuál es la cosmovisión de San Francisco Uricho ya que esto implicaría un estudio de más larga duración, aspecto que está fuera de nuestros objetivos, para este trabajo la cosmovisión se usará como un marco de análisis para identificar y clasificar las dimensiones simbólicas y cómo se configuran e influyen en las acciones para la preservación de los maíces¹².

Para esta investigación se seleccionaron tres dimensiones o espacios de observación y análisis que ofrecen la mayor cantidad de información relevante para estudiar la relación entre agricultura tradicional-cosmovisión-preservación. A continuación, se describen que se entiende en esta investigación por estas dimensiones de análisis, estas se encuentran jerarquizadas conforme a los objetivos de la investigación:

- 1) **Milpa:** Espacio principal en el territorio donde se llevan a cabo las diferentes acciones para la preservación y defensa del patrimonio biocultural en torno a la biodiversidad de las razas y variantes de maíz durante el proceso agrícola.
- 2) **Alimentación:** Fenómeno donde confluyen lo biológico y lo social. La cocina es un territorio para la conservación, la reproducción y la creación cultural frente a las estructuras hegemónicas. Es la última etapa de la cadena del maíz y los usos de los maíces criollos.
- 3) **Fiestas y ceremonias:** Son las actividades donde confluye lo simbólico con elementos tangibles e intangibles en un espacio físico, muchas de ellas relacionadas con el ciclo agrícola.

Este trabajo se enfoca en estudiar la preservación de las distintas razas de maíz como resultado de la agricultura tradicional entorno al sistema milpa y otros espacios domésticos y comunitarios—donde se conjunta el *cosmos-corporis-praxis*— a partir del trabajo de campo etnográfico y análisis antropológico en San Francisco Uricho. Se escogió este lugar debido al trabajo previo realizado —aproximadamente más 4 años— en la comunidad y a que se

fue útil trabajar con estos conceptos para poder caracterizar determinados elementos en las categorías de análisis durante la redacción, así como en el trabajo de campo, especialmente en la categoría de milpa, por ello en varias partes de esta tesis se recurre a utilizar estas categorías. No obstante, no es mi objetivo segmentar estas interrelaciones, al contrario, como ya se mencionará más adelante el marco de análisis que se utilizó que es la etnoecología aboga por la conjunción de todas estas dimensiones y conocimientos para obtener un panorama más amplio de la realidad estudiada.

¹² Sobre el uso que se le dará al concepto de cosmovisión en esta investigación se profundizará cuando presente el marco de análisis que rigió este trabajo que es la etnoecología.

encuentra además ubicada entre las cinco comunidades con mayor presencia de especies y variantes de maíz en la región de Pátzcuaro —Véase imagen 1—.

Lo anterior nos invita a preguntarnos ¿Qué relaciones y procesos se generan en torno a la agricultura tradicional de las comunidades indígenas y campesinas, particularmente en la comunidad de San Francisco Uricho, que impactan en la preservación de las razas de maíz nativo?

A partir de esta pregunta principal de investigación se derivan las siguientes preguntas secundarias relacionadas con cada una de las dimensiones estudiadas —milpa, alimentación, fiestas y ceremonias—; ¿Cuáles son las características sociales y territoriales de San Francisco Uricho? ¿Cómo es el ciclo agrícola de San Francisco Uricho? ¿Qué características tiene y quienes participan en este proceso? ¿Cuáles son los significados que los campesinos de San Francisco Uricho han generado respecto al tema de la conservación del maíz que se suscita en su comunidad? ¿Cuáles son las razas de maíces criollos que las personas identifican en la comunidad?¹³ ¿De qué forma se utilizan las distintas razas de maíces criollos que hay en la comunidad? ¿Cuáles son las tradiciones, prácticas y rituales que se generan o vinculan con el proceso agrícola de la comunidad de San Francisco Uricho, hablando particularmente del maíz? ¿Cuál es el posicionamiento de los agricultores ante la preservación y pérdida de las especies nativas de maíz? ¿Existe un proceso de defensa del patrimonio biocultural, cómo y por quienes?

Parte de los objetivos de esta investigación es el abonar a la historia reciente y descripción antropológica de la comunidad de San Francisco Uricho, pues es poca la literatura actualizada de la comunidad. Posiblemente siendo el estudio inédito de Ramon Katarí “*Monografía San Francisco Uricho Municipio de Erongarícuaro Michoacán*” (Katarí, 1993) la publicación más reciente enfocada en describir los elementos territoriales, arquitectónicos, sociales, culturales y políticos de la comunidad. Por lo cual se considera que

¹³ Quiero aclarar en este punto que cuando hablo de razas en este trabajo me refiero únicamente a las que las personas pueden identificar y nombrar ya sea por sus características a la vista, como puede ser la forma, el peso o sus cualidades para ser empleados en diferentes preparaciones en la cocina. En este trabajo no se realizó ningún tipo de pruebas de genética para identificar específicamente que tipo de razas de maíces hay en la comunidad por múltiples motivos —falta de recursos, tiempo, conocimientos, etc.—, por ello cuando hablé de razas será únicamente a partir de los testimonios de los agricultores que identifican de sus propios maíces según sus conocimientos de estos.

esta investigación no solo trata del tema del fenómeno de la conservación de las razas de maíz criollo ya que a su vez hace una aportación al estudio de la comunidad.

Así pues, el objetivo principal de esta investigación es; Analizar y comprender las relaciones y procesos culturales y sociales que se generan en torno a la producción agrícola tradicional y la conservación del maíz criollo en la comunidad indígena¹⁴ de San Francisco Uricho. De este se desprenden los objetivos particulares los cuales son 1) Caracterizar y describir social y territorialmente a la comunidad de San Francisco Uricho, 2) Analizar y comprender las relaciones y procesos culturales y sociales que se generan en torno a la agricultura tradicional en San Francisco Uricho que impactan en la preservación de las razas nativas de maíz de esta región, 3) Describir y analizar los procesos y relaciones más relevantes que se desarrollan en las cocinas de la comunidad, así como el papel que juegan las mujeres en el fenómeno de la conservación de las razas de maíces criollos de la comunidad, 4) Registrar y describir las fiestas y ceremonias más destacadas de la comunidad haciendo hincapié en aquellas donde el maíz funja un papel principal en su desarrollo.

Sobre el título de la investigación...

Antes de seguir considero importante realizar algunas precisiones sobre el título de este trabajo. Esta tesis empezó siendo un trabajo enfocado a analizar el tema de la conservación de los maíces criollos y la agricultura tradicional, sin embargo, debido a la densidad, importancia y complejidad de dicho problema de investigación lo que aquí se presenta termino por ser algo mucho más vasto que la idea original que demandó un trabajo más diverso y complejo, que se volvió difícil de sistematizar. Es por ello que el título "*Defensa del patrimonio biocultural desde las prácticas y significados de la agricultura tradicional del sistema milpa en la región del lago de Pátzcuaro, Mich. El caso de la comunidad de San Francisco Uricho*" quedó corto, no obstante, se decidió conservar el título original por fidelidad a la idea original de la investigación que guio el desarrollo de la misma, así como por las razones que explico en el siguiente apartado.

¹⁴ En este punto quiero hacer la aclaración de que San Francisco Uricho en términos de la Ley agraria se le reconoció su territorio con la figura de ejido, no obstante, en este trabajo no me refiero a Uricho como comunidad en términos agrarios si no desde el punto de vista social. Las personas en Uricho se auto adscriben como comunidad indígena.

Justificación

Se ha escrito mucho sobre el tema del maíz a lo largo de la historia, es un tema de interés que ha permeado distintas áreas del conocimiento especialmente en América Latina (González, 2008). Por otro lado, los trabajos que han estudiado las comunidades indígenas en México de alguna u otra forma han retomado el tema del maíz en algunos de sus apartados, ya sea por cuestiones de alimentación, agricultura, cultura, economía, formas de organización etc. Para el caso de la relación entre la diversidad y preservación de los maíces y las comunidades indígenas hay distintos autores que desde hace tiempo han tratado dicho tema¹⁵ (Orozco, Odenthal, & Astier, 2017).

Se ha teorizado que las comunidades indígenas tienen una relación estrecha con el medio ambiente y que son estas localidades los enclaves principales donde se encuentra la riqueza biocultural de México. Sin embargo, esto se ha visto amenazado desde hace ya varias décadas debido al modelo agroindustrial actual, que han orillado a muchas familias campesinas a cambiar sus prácticas y semillas nativas para permanecer en el mercado, sin embargo, las comunidades indígenas y la sociedad rural en general, no se definen a partir de sus constantes derrotas a lo largo del tiempo, sino por estar en constante transformación, generando nuevos modelos de coexistencia ante las nuevas adversidades de la globalización y el mercado. Esto implica conservar y hacer visible al maíz, desde la selección de la semilla hasta el producto final que se realiza con él.¹⁶ En gran medida esta conservación se explica por el arraigo de las comunidades a ciertas prácticas cotidianas asociadas a su cosmovisión que van del trabajo a la alimentación.

Asimismo, las comunidades rurales e indígenas se caracterizan por estar en una constante resistencia y lucha por la reivindicación. Para Jim Scott:

La resistencia de las clases bajas en el ámbito del campesinado es cualquier acto(s) por miembro(s) de esta clase cuya intención sea mitigar o negarse a peticiones (ej. rentas, impuestos, deferencia) impuestas por clases superiores (ej. terratenientes, el estado, propietarios de la maquinaria, prestamistas) o avanzar en sus propias peticiones (ej. trabajo, tierras, caridad, respeto) frente a estas clases superiores (Scott, 1997, p.31).

¹⁵ Los principales representantes son Víctor Toledo, Narciso Barrera Bassols, Marta Astier, Arturo Argueta, Quetzalcóatl Orozco Ramírez por mencionar algunos.

¹⁶ Como hace el proyecto “Red Tsiri”.

Por lo que se puede decir que existe una resistencia incluso hasta defensa por parte de estos pueblos a adaptarse a las nuevas lógicas de producción y consumo, sin embargo, esta resistencia muchas veces no es un movimiento abierto o frontal que se pueda nombrar o que tenga una organización bien definida a la que se pueda acudir, o que exista un enemigo “físico”.

El motivo por el cual escogí el concepto de defensa para el título de esta tesis se debe a mis primeros acercamientos con los agricultores de Uricho. En esas ocasiones pude conversar con ellos sobre el tema de la presencia y conservación de las razas de maíces criollos que hay en su comunidad. Estos me comentaron que en varias ocasiones han llegado proyectos por parte del gobierno y otras instituciones buscado introducir semillas mejoradas y transgénicas para desplazar a las semillas locales con la promesa de alcanzar un mayor beneficio económico. Sin embargo, estos agricultores enfatizaban que en muchas ocasiones se han negado a la producción con este tipo de semillas por múltiples razones. Entre ellas mencionaban que sus semillas son la herencia de sus antepasados. Incluso dentro del núcleo ejidal se prohíbe sembrar este tipo de maíces, esto me llevó a pensar que hay un proceso de defensa del patrimonio biocultural de Uricho que aparece de forma muy abierta en los discursos y en las acciones de los agricultores¹⁷. Sin embargo, como se mostrará más adelante esto tienen matices y en la práctica puede llegar a ser difuso y contradictorio.

Esta investigación se interesa en analizar una resistencia que es sutil, se lleva a cabo en decisiones cotidianas, muchas veces de forma individual, como lo pueden ser desde la selección de una semilla en lugar de otra, definir cuántas hectáreas serán dedicadas a cierto cultivo, o si se usarán o no cierto tipo de químicos para hacer rendir una parcela, etc. Por ello se habla de defensa del patrimonio biocultural desde las prácticas campesinas cotidianas y la agricultura tradicional, es decir, resistir desde el surco.

La relación entre naturaleza y sociedad que por mucho tiempo se vio como una dicotomía ha sido estudiada ampliamente por diversos autores y escuelas desde hace varios años (Descola & Pálsson, 2001, p.11). Los trabajos que se han centrado en comprender la

¹⁷ Otros autores como Elena R. Álvarez Buylla y Alma Piñeyro Nelson utilizan también el término de defensa para referirse a procesos de resistencia de sociedades agrarias que protegen sus semillas y estilos de vida (Álvarez & Piñeyro, 2013).

relación Naturaleza-Sociedad-Cultura—biocultura— en casos de estudio concretos son bastos. Muchos de los trabajos que se han realizado para estudiar esta relación han tomado como eje central de análisis el concepto de cosmovisión y otros más, para el caso del maíz en México se encuentran diversos ejemplos (Castillo, 2016; Ramírez, 2015; Foster, 1967).

Para el caso particular del tema de biodiversidad en las comunidades de la región del lago de Pátzcuaro y del pueblo Purépecha en general en todo el estado, los estudios que se han realizado han sido principalmente hechos por biólogos, geógrafos, economistas o agrónomos, (Orozco, Odenthal & Astier , 2017; Ortiz, Infante & Ortega, 2017; Orozco, Bocco & Verdinelli, 2011; Alarcón, 2009; Esteva & Marielle, 2003; Kato, Mapes, et al. 2009). Generalmente otras disciplinas que han estudiado la relación cultura-preservación lo han hecho de una forma segmentada. Son relativamente pocos los autores que han estudiado aquí la relación que existe entre la preservación biocultural y la cosmovisión de las comunidades rurales e indígenas desde un enfoque antropológico. Para el caso de la región del lago de Pátzcuaro, siendo posiblemente el trabajo más representativo el de Narciso Barrera Bassols en la comunidad indígena de San Francisco Pichataro quien nos presenta un calendario del ciclo ritual que allí se genera entorno a la producción de la milpa y la vida cotidiana de los pichatareños. Asimismo, se considera que muchos trabajos antropológicos cuando hablan de cuestiones relacionadas con el maíz no hacen énfasis en cuestiones como la diversidad de razas, por lo general hablan de maíz en abstracto, lo cual también puede generar diversos sesgos en el análisis y la comprensión del tema. Con esto no quiero decir que todos los y las investigadoras tanto biólogos, antropólogos, geógrafos, etc. tengan que prestar atención a todas las aristas de este fenómeno, no obstante, no son muchos los que analizan ambas partes. Los autores que nos pueden arrojar luz respecto al tema de la preservación del patrimonio biocultural son Eckart Boege, Alba González Jácome, Laura Reyes Montes, Víctor Toledo, Narciso Barrera Bassols, Aida Castilleja, Arturo Argueta entre otros.

Boege en uno de sus trabajos más citados — *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas en México* (Boege, 2008)— nos habla de cómo hoy en día el tema de la conservación ha tomado relevancia por parte de los gobiernos en todo el mundo debido a la pérdida de ecosistemas y el déficit ecológico a causa de la poca bioregularización de la

economía global. Este trabajo busca enfocarse en analizar lo que este autor señala como conservación de facto¹⁸, sin embargo, se considera que el concepto “conservación de facto” hasta cierto punto es informal, si bien nos ayuda a distinguir elementos de esta conservación más espontánea no hace justicia a los diversos procesos que se desarrollan en la comunidad entorno a la conservación local, ya que esta responde a otro tipo de institucionalidades que no son las oficiales del Estado, es decir está sustentada en otra institucionalidad que es la comunidad.

Por otro lado, las antropólogas Alba González Jácome y Laura Reyes Montes en su trabajo (2014) sobre un estudio antropológico del maíz, la agricultura y la cosmovisión toman como eje central del estudio la producción de alimentos en la comunidad de Ixtlahuaca Estado de México y reflexionan:

Consideramos que el maíz y su relación con el ambiente y la cultura es un asunto relevante para la antropología y la ciencia en general, ya que: [...] –en algunos casos sigue siendo– además de alimento básico, un eje de los sistemas agrícolas, de la vida cotidiana y de la cosmovisión mesoamericana, articulada a cuestiones como la dieta, la salud, la religiosidad y la vida social del pueblo. Su papel articulador ha decrecido en los últimos tiempos, pero el grano no ha perdido su importancia como alimento fundamental del actual México y otros países del mundo. Sus sistemas de cultivo aún persisten, transformados por el tiempo y las nuevas tecnologías; aunque la cosmovisión que lo soporta está en proceso de abandono o de rápido cambio. De esta manera el uso y manejo de los recursos en la agricultura tradicional muestra la interrelación de varios conceptos como una cosmovisión que el hombre tiene de su entorno: el conocimiento, la experiencia, los rituales y las realidades concretas. (González & Reyes, 2014, p.37)

Se agrega a esta última cita el apego tan fuerte que existe dentro y fuera de las comunidades rurales a los sabores característicos que tienen la gran variedad de alimentos que se preparan a base de las diversas razas de maíces que hay en el territorio. En este trabajo se encontró que en Uricho en gran medida es por este gusto a estos sabores que se explica la permanencia y conservación de las múltiples razas de maíz, así como del sistema agrícola y las prácticas

¹⁸ Es importante en este punto aclarar que se reconoce el origen de los conceptos de preservación, patrimonio y conservación como propuestas autoritarias de un colonialismo verde resultado de la complicidad entre empresas y la administración pública con el objetivo de proteger la naturaleza de la destrucción antrópica con el fin de satisfacer necesidades de terceros y generar capital —Preservación a ultranza y conservación neoliberal— a costa del bienestar y acceso a los recursos por parte de la sociedad en general (Vaccaro, Beltrán, & Alexandre, 2012, pp.10-11).

sociales que las sustentan. Sobre el tema del gusto y el sabor se profundizará en el capítulo 4.

Por último, Michoacán se encuentra entre los 5 estados con mayor biodiversidad y presencia de comunidades indígenas a nivel nacional junto con Oaxaca, Chiapas, Veracruz y Guerrero (Boege, 2008, p.17). En varias de estas comunidades purépechas he podido presenciar distintos rituales en donde se hace presente la relación entre naturaleza, sociedad y cultura, en las cuales el maíz adquiere diversos significados a partir de prácticas culturales —Véase imagen 2.—.

En la misma comunidad de San Francisco Uricho algunas familias acostumbran ofrendar a sus familiares en la festividad de Todos los Santos en los primeros días del mes de noviembre mazorcas que se utilizarán en la próxima siembra para que estos les den su bendición y la milpa crezca fuerte y que la cosecha sea buena.



Imagen 2: Entrada de una casa decorada con maíz colorado criollo para “absorber las malas vibras de los espíritus” en la fiesta de todos santos en la comunidad de Huecorio, Mpio. de Pátzcuaro. Archivo propio. Fotografía tomada el 03 de noviembre del 2021.

Mí hipótesis inicial afirmaba que la preservación de los maíces nativos en la comunidad de San Francisco Uricho está estrechamente ligada a la agricultura tradicional y prácticas campesinas donde distintos aspectos socioculturales juegan un papel fundamental

en este proceso de conservación. A lo largo de esta investigación se pudo constatar que estos elementos son los que forman parte de estas prácticas y estos aspectos socioculturales. Cuando se habla de prácticas se refieren no solamente a la agricultura sino también a la alimentación, el trabajo en familia, así como a las dinámicas en comunidad como las fiestas y ceremonias.

Marco teórico

Cómo ya se mencionó, la relación entre Naturaleza-Sociedad-Cultura en comunidades indígenas ha sido tratada por los antropólogos desde hace muchos años, Miguel. A. Altieri citando a Rappaport y Rhoades menciona lo siguiente:

Los antropólogos han estudiado las sociedades indígenas y sus sistemas agrícolas a lo largo de diversas regiones geográficas por más de un siglo. En los últimos años, han emergido numerosas descripciones detalladas de los distintos modelos tradicionales de subsistencia en diversas comunidades agrícolas (Rappaport, 1968; Brokenshaw et al., 1980). Varias preguntas importantes han surgido en torno a las relaciones sociales de la producción, las interacciones entre los seres humanos y su medio ambiente (que resultan en patrones típicos de utilización de la tierra), y las interacciones entre ciertos pueblos y el resto del mundo (Rhoades, 1984). Estos trabajos han contribuido al desarrollo de una perspectiva de ecología humana muy necesaria en la investigación de agroecosistemas (Altieri, 1991, p.1)

Históricamente la antropología se ha interesado en estudiar los procesos sociales que involucran estas tres dimensiones, para este propósito nacieron distintas subramas de esta ciencia como lo es la Ecología cultural (1955) cuyo principal representante fue Julian Steward o el Materialismo cultural (1979) con Marvin Harris. Estos autores han aportado grandes elementos para estos enfoques de análisis, sin embargo, para los fines de esta investigación no los estaré retomando, no obstante, estos pusieron las bases para nuevas ciencias como lo es la agroecología, el relativismo cultural radical, la historia ambiental, la etnoecología y más recientemente la ecología política y el metabolismo social.

En este punto se analiza particularmente el caso de la etnoecología ya que se considera que su propuesta de análisis brinda una mayor cantidad de elementos y definiciones que se adecúan a los objetivos de esta investigación. Una definición a muy grandes rasgos de etnoecología es la siguiente: *“el estudio interdisciplinar de los sistemas de conocimiento,*

prácticas, y creencias de los diferentes grupos humanos sobre su ambiente.” (Reyes & Marti, 2007, p. 45).

La etnoecología ha vuelto a adquirir importancia debido a que la misma academia se ha abrumado de los efectos negativos que ha generado el sistema neoliberal y ha volteado a ver estos espacios locales y particularmente a las comunidades indígenas a los que algunos autores como Arturo Argueta han denominado “regiones de esperanza” (Argueta, 2020). La etnoecología actualmente se sigue interesando en estudiar el conocimiento ecológico tradicional y cómo se encuentra vinculado con la protección y conservación de la biodiversidad. Estos nuevos enfoques se pueden enlistar en 4 temáticas:

(i) los sistemas locales de conocimiento ecológico, (ii) las relaciones entre diversidad biológica y diversidad cultural, (iii) los sistemas de manejo de los recursos naturales, y (iv) las relaciones entre desarrollo económico y bienestar humano.” (Reyes & Marti, 2007, p. 47).

Por lo anterior esta investigación pretende realizarse a la luz de la propuesta teórico-metodológica de la etnoecología, entendiéndose como una propuesta multi e interdisciplinaria en donde se considera el aspecto ambiental, ecológico, social, cultural, simbólico e histórico para conocer cómo uno o diversos grupos humanos entienden y se relacionan con la naturaleza. *“Esto implica que la etnoecología refiere el análisis de grupos humanos no como objetos de estudio, sino como sujetos sociales quienes ponen en acción procesos intelectuales (conocimiento y creencias), toman decisiones y ejecutan operaciones prácticas. Por ello, la etnoecología se convierte “en una disciplina que cubre los tres dominios inseparables del paisaje: la naturaleza, la producción y la cultura”* (Toledo & Alarcón, 2012, p.4).

La mayoría de los teóricos están de acuerdo en que la etnoecología propone una serie de mecanismos, procesos y conceptos que están encaminados por una parte a redefinir los conceptos convencionales manejados en el discurso de las teorías neoliberales respecto al desarrollo rural, las cuales ven por separado los distintos elementos culturales, sociales y ecológicos que confluyen en estos espacios, en lugar de verlos como un complejo sistema.

Para esta investigación fue importante contar con un marco de análisis amplio y flexible que me permitiera estudiar los distintos elementos que están de por medio en los temas de la agricultura tradicional y la biocultura. La etnoecología por una parte me brindo una gran cantidad de elementos para el análisis en relación a los sistemas agrícolas de producción,

cuestiones como agricultura orgánica, medio ambiente, ecosistema, desarrollo rural, entorno, cosmovisión, biocultura, sustentabilidad, por mencionar algunos, que son conceptos que aparecen frecuentemente en este estudio y que el enfoque etnoecológico brinda un marco de articulación para estos. A continuación, recupero el esquema analítico que propone la etnoecología para el análisis kosmos-corpus-praxis —Véase imagen 3—, entendiéndose cada una de estas dimensiones de la siguiente forma según la Red Etnoecología y patrimonio biocultural de México:

1. Kosmos: El sistema de creencias o cosmovisiones.
2. Corpus: El repertorio completo de conocimientos o sistemas cognitivos.
3. Praxis: El conjunto de prácticas productivas, incluyendo los diferentes usos y manejos de los recursos naturales.

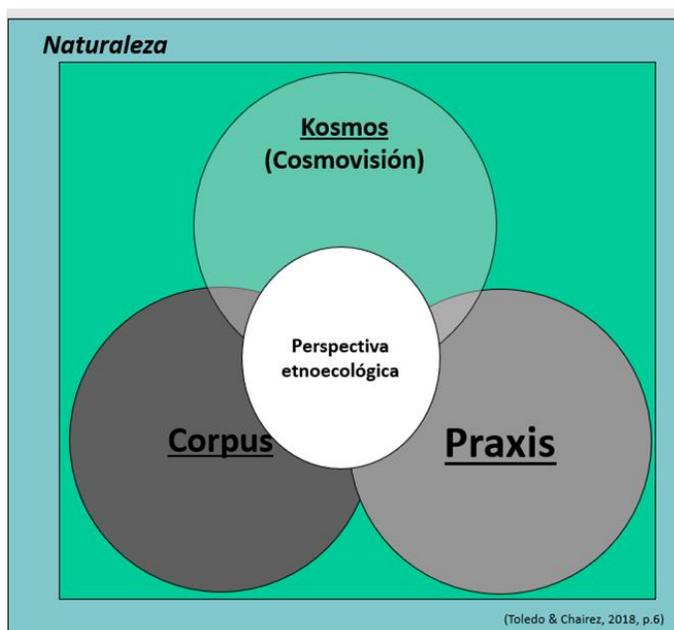


Imagen 3: Esquema perspectiva etnoecológica. Recuperado de Toledo y Alarcón, 2018, p.8.

El marco teórico de la etnoecología lo que propone es hacer un análisis de las dimensiones culturales y los modelos de entendimiento de las sociedades respecto a su medio natural. Busca hacer una triangulación de la información por medio de distintos métodos de recolección de datos, apoyándose de herramientas de diversas áreas del conocimiento para entender las distintas realidades que se viven dentro de una comunidad.

La etnoecología al provenir de la antropología y ser un enfoque reciente tiene un compromiso con la transformación y deconstrucción de la disciplina con miras a ser una

ciencia de lo complejo buscando entablar diálogos horizontales, respetuosos y afectivos con las personas con quienes se trabajará, esto formó parte de los principios de mí de trabajo en campo. Es así que el enfoque teórico planteado, es el resultado de distintas propuestas de investigación que han priorizado los saberes ancestrales y contemporáneos de las sociedades rurales y de las comunidades indígenas. Por último, la etnoecología considera a los procesos que estudia como dinámicos y en constante cambio, por ello esta se transforma continuamente, incorporando nuevos elementos y renovando otros, lo cual la hace sumamente útil como herramienta de análisis para el fenómeno que se está estudiando en esta tesis.

Metodología

El proceso metodológico que se desarrolló en esta investigación tiene sus bases en el planteamiento del problema, las preguntas y los objetivos. Siendo el enfoque principal de esta investigación la conservación del patrimonio biocultural de las diferentes razas de maíz dentro del sistema milpa en relación con las prácticas campesinas, la agricultura tradicional y otros espacios sociales como la cocina y las fiestas y ceremonias se seleccionaron tres dimensiones y/o espacios principales de observación, interacción y análisis para estudiar este fenómeno:

1. Milpa
2. Alimentación
3. Fiestas y ceremonias

Debido a la naturaleza de estas categorías que se plantearon investigar en este trabajo realicé etnografía y observación participante de las distintas prácticas agrícolas más importantes del ciclo agrícola 2021-2022 así como las festividades más relevantes vinculadas a este en la comunidad. Identifiqué y trabajé con cinco agricultores y sus familias a los cuales acompañe durante todo el año agrícola en las distintas actividades que lo conforman, dichos agricultores tienen todos perfiles diversos y variados en el sentido de grupo etario, género, ejidatarios y no ejidatarios, modo de sembrar orgánico y modo de sembrar más convencional en el sentido de uso de químicos, con pocas o muchas tierras, los únicos elementos que tienen en común es que todos siembran en sistema milpa y utilizan semillas criollas de la comunidad.

Para responder a los objetivos de esta investigación decidí involucrarme en la vida cotidiana participando en distintas actividades. Esto con el propósito de conocer y contrastar las motivaciones de los agricultores respecto a cultivar o no maíz criollo, o sembrar de una forma más orgánica o convencional con el uso de agroquímicos, ya que reconozco la gran heterogeneidad que existe en las formas de producción. El objetivo principal del trabajo etnográfico en campo fue depurar de un cúmulo de información que se gesta en una sociedad y en un contexto determinado— En este caso San Francisco Uricho— los datos más importantes para los fines de la investigación. Me apoye de la elaboración de esquemas claros y coherentes de la estructura social que me ayudaron a identificar los diferentes principios y normas que rigen los fenómenos culturales y sociales.

Primeramente, hice una revisión de la bibliografía más relevante y discutida que versaba sobre los campos que confieren e interesan a los objetivos de esta investigación. Los principales reservorios que se revisaron fue la biblioteca virtual Luis González y González de El Colegio de Michoacán (COLMICH), la biblioteca del Centro de Cooperación Regional para la Educación de Adultos en América Latina y El Caribe (CREFAL), las bibliotecas virtuales de la UNAM y la ENES Morelia, etc. La metodología se llevó a cabo en dos etapas principales las cuales se describen a continuación:

1. Primera etapa:

La primera etapa consistió en el acercamiento a la comunidad, se identificaron los posibles informantes clave (Restrepo, 2018) para la investigación, también se realizó la negociación de mi presencia en la comunidad ante las autoridades (jefe de tenencia), donde se expusieron los objetivos y entregables de mi investigación. Para este punto la generación de rapport con las personas de la comunidad y la recolección temprana de la información fue sumamente importante. Las principales herramientas que utilice en esta etapa fueron: a) Diario de campo: El diario de campo es una de las herramientas principales que se utilizaron durante todo el trabajo etnográfico. Su función fue registrar los diferentes datos que arrojó el campo por medio del desarrollo de otros métodos, principalmente la observación participante (Restrepo, 2018). b) Observación participante: La observación participante es quizás la herramienta más importante que se utilizó en este trabajo. *“La técnica de la observación participante se realiza a través del contacto del investigador con el fenómeno observado para obtener*

informaciones sobre la realidad de los actores sociales en sus propios contextos” (como se citó en Restrepo, 2016, p. 39). Viví durante aproximadamente 4 meses cerca de la comunidad para poder ver con mayor profundidad las actividades del ciclo agrícola. Esto implicó involucrarme en la vida cotidiana de la comunidad sin perder nunca de vista los objetivos de la investigación ni mi individualidad. Consistió en apropiarse de las prácticas y del lenguaje comunitario. Si bien casi la totalidad de la comunidad de San Francisco Uricho habla español fue importante tomar en cuenta los conceptos que aún se utilizan en lengua purépecha para referirse a cuestiones relacionadas al campo y al maíz, esto es un factor de suma importancia al momento de identificar cuántos tipos y especies hay de maíz, así como las fases del ciclo agrícola ya que el nombre de estos cambia en lengua purépecha (categorización etnológica). Estos puntos se desarrollan a mayor profundidad en el capítulo 3 referente al ciclo agrícola de San Francisco Uricho. y por último c) Charlas informales: Comunicación orgánica sin uso de guiones previamente diseñados. Esta herramienta fue de suma importancia para involucrarnos en los temas cotidianos de las personas, lo que se buscó con ella fue generar rapport.

2. Segunda etapa:

La segunda etapa consistió en desarrollar y aplicar técnicas y herramientas más específicas y detalladas a partir de los avances y resultados de la primera etapa, ya que varias de estas herramientas no eran pertinentes realizarlas en las fases tempranas del trabajo de campo. Algunas de estas actividades fueron la realización de entrevistas formales o estructuradas y semiestructuradas: Se realizaron diálogos formales con los actores clave, se utilizó un guión de preguntas previamente diseñado orientado por el problema de investigación.

Estructura de la investigación

La tesis está conformada por cinco capítulos en los cuales me propongo dar respuesta a las interrogantes formuladas en el planteamiento del problema. En el primer capítulo titulado “Contexto de la agricultura tradicional en las sociedades rurales y comunidades indígenas en México y su relación con la preservación del patrimonio biocultural” se trata de hacer un recuento de los aspectos más relevantes entorno a la historia del maíz en México y especialmente del papel que ha jugado la agricultura tradicional en la diversificación de las razas de maíz criollo como un proceso de largo aliento que ha sido llevado a cabo

principalmente por los pueblos originarios. También se hace un repaso de las principales problemáticas a las cuales se enfrenta la biodiversidad en México y las prácticas agrícolas tradicionales contra el modelo hegemónico agroindustrial. Todo ello con el propósito de plantear en términos generales el panorama actual al que se enfrenta la biodiversidad de las razas de maíz en el país y localmente para finalmente aterrizar dicho problema en nuestra zona de estudio. Se trata de un apartado breve pues existe ya una gran producción bibliográfica que no es mi intención resumir o agotar.

El segundo capítulo “San Francisco Uricho una comunidad de la cuenca del lago de Pátzcuaro” es una monografía extensa de la comunidad de San Francisco Uricho, el objetivo de este apartado es llevar al lector a conocer con mayor detalle el contexto de la comunidad en donde se está desarrollando el fenómeno de la conservación de diversas razas de maíz criollo, el cual es el interés de esta investigación. Se abordan aspectos sociales, políticos, culturales, económicos, por mencionar algunos, por último, se presentan los perfiles de los diferentes agricultores con quienes se colabore a lo largo de este trabajo.

En el tercer capítulo “El sistema milpa en San Francisco Uricho” se hace una descripción detallada del ciclo agrícola 2021-2022 resultado del trabajo etnográfico y de la aplicación de múltiples técnicas y herramientas cualitativas. Se destaca el papel del sistema milpa y el corpus de conocimientos que tienen los agricultores para hacer crecer este micro ecosistema en el territorio. Por último, presento impresiones personales sobre la vida de los agricultores entorno al ciclo agrícola.

El capítulo cuarto “Alimentación en San Francisco Uricho” se enfoca en analizar este otro espacio que no es la milpa que tiene una gran relevancia para la conservación de las razas de maíz criollo que es la cocina. Es en este espacio donde el tema de la diversidad de razas de maíz toma mayor relevancia en el sentido del uso y aprovechamiento de las características que tienen estos granos en la elaboración de múltiples platillos tradicionales. Este capítulo se centra en analizar las características culinarias de los maíces de San Francisco Uricho haciendo hincapié en el tema del gusto y el sabor. Por último, se presenta el papel crucial que juegan las mujeres en el fenómeno de la conservación.

El último capítulo “Fiestas y ceremonias en San Francisco Uricho” describe el ciclo anual festivo 2021-2022 que se registró durante el trabajo de campo, en este también se

aborda como es utilizado el maíz en las distintas ceremonias de la comunidad ya sea como alimento, parafernalia, decoraciones, etc. En este capítulo se expone una parte del significado ritual que ha adquirido el grano en la vida cotidiana de San Francisco Uricho y como esto ha tenido impactos positivos en la conservación de la biodiversidad de las razas de maíz.

Para terminar, se presentan las conclusiones generales de la investigación, pasando por las principales reflexiones y hallazgos de cada una de las categorías o espacios de observación. Esta última parte se centra en desarrollar el concepto del “nuevo agricultor tradicional”, dicho concepto es una de las propuestas y hallazgos de esta tesis, el cual se estará desarrollando a lo largo de la investigación, así como los elementos que lo conforman. Este concepto es sumamente importante para entender el enfoque de la investigación, así como el fenómeno que aquí se estudió. Adelanto un poco que el nuevo agricultor tradicional sigue siendo depositario de una cultura ancestral e importantes conocimientos heredados por generaciones, pero al mismo tiempo está en constante actualización y cambio. Es pues un sujeto contemporáneo que ha tenido que adaptarse de forma estratégica y creativa a su presente. El que rompe con la estigmatización de lo tradicional como pasado y que realiza un sinnúmero de actividades más para tratar de mantener su forma de vida.

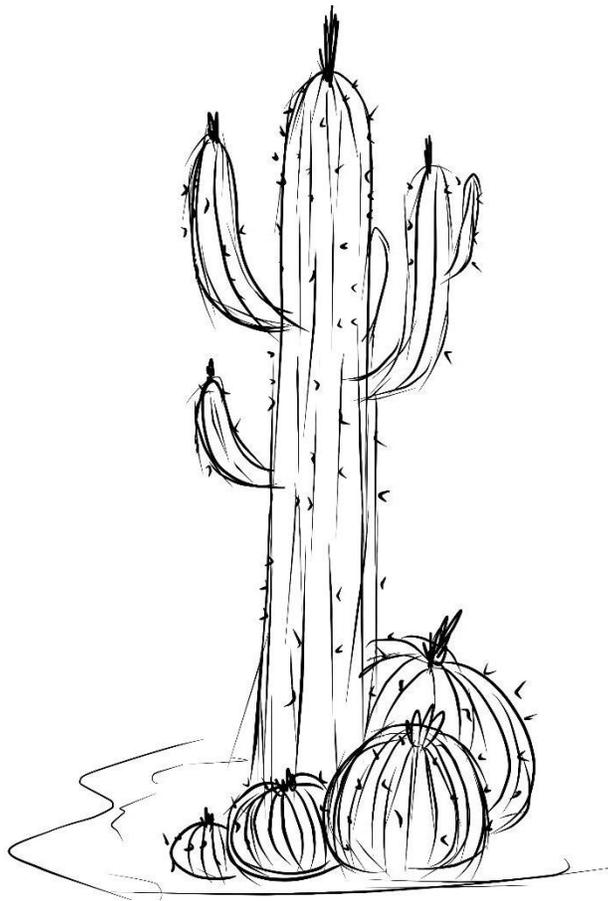
Este concepto de “nuevo agricultor tradicional” que trabajaré en esta tesis está en parte ligado a los estudios de la nueva ruralidad enfocados en estudiar los cambios que han sufrido los modelos de producción en Latinoamérica en las últimas décadas, aunque igual que esta se trata de una forma de hacer evidente aspectos que hace tiempo ya se encuentran presentes (Kay, 2009).

No obstante, en este trabajo no profundizaré en las discusiones de la nueva ruralidad. Hablaré sobre el nuevo agricultor tradicional principalmente en el capítulo 3 donde presento el ciclo agrícola de San Francisco Uricho. Este nuevo agricultor tradicional aparecerá muchas veces de forma difusa, pero básicamente se podría decir que la gran mayoría de los agricultores de Uricho cumplen con el perfil de este nuevo agricultor. Estos agricultores no se dedican exclusivamente a la siembra de la milpa, en el caso de muchos de ellos ni siquiera es su fuente de trabajo principal. Pero no sólo es esta pluriactividad lo que los caracteriza, la gran mayoría ha incorporado nuevos elementos a su forma de sembrar y se están actualizando constantemente en nuevas formas de sembrar conforme a sus necesidades. Asimismo, la

mano de obra familiar es para ellos una posibilidad junto al trabajo remunerado u otros arreglos.

Capítulo 1

“Contexto de la agricultura tradicional en las sociedades rurales y comunidades indígenas en México y su relación con la preservación del patrimonio biocultural”



Introducción

Este capítulo tiene por objetivo repasar la relación que existe entre la agrobiodiversidad y la agricultura tradicional en México, cuáles son las principales discusiones, cuál es el contexto actual, a qué retos y amenazas se enfrenta la agrobiodiversidad y este modelo de producción, cuál es su relación con las razas de maíz nativo, las comunidades indígenas y la preservación del patrimonio biocultural.

Posteriormente se hace una comparativa de las ventajas y desventajas entre el modelo de producción agroindustrial y la agricultura tradicional para acercarnos a comprender los múltiples peligros y consecuencias ambientales, sociales y culturales que trae consigo remplazar un modelo por otro. Por último, se aterriza lo referente a la agricultura tradicional y la biodiversidad de las razas de maíz criollo a nuestra área de estudio en la región de la cuenca de lago de Pátzcuaro.

La agrobiodiversidad en México y breve historia del maíz

El tema de la agrobiodiversidad en México ha sido ampliamente discutido y registrado a nivel nacional e internacional. Se han hecho muchos estudios sobre el origen de la agrobiodiversidad en el país y cuáles han sido los distintos factores que a lo largo de los años han permitido que México siga siendo uno de los principales lugares con mayor biodiversidad en el mundo.

Diversos estudios han demostrado que México junto con otros países de Centroamérica como Guatemala, Nicaragua, Honduras, El Salvador y Costa Rica han sido centros de diversidad biológica y regiones clave¹⁹ para salvaguardar la biodiversidad debido a la gran cantidad de especies de plantas y animales que albergan estos territorios. Tan sólo en México se encuentra el 12% de la diversidad biológica que hay en todo el planeta (Sánchez, 2012) , estos números le han valido a México el título de país megadiverso. La gran diversidad biológica se ha debido, entre otras cosas, a un proceso de domesticación de larga duración que se ha gestado por siglos por los pueblos originarios. Autores como Víctor Toledo y Narciso Barrera Bassols argumentan que México forma parte de un centro de diversidad biológica y/o centro de origen de plantas y animales que es Mesoamérica el cual

¹⁹ “Hotspots”.

junto con otras 7 regiones²⁰ han sido los centros de domesticación de genomas de plantas y animales; son estas regiones dónde se llevaron grandes procesos de domesticación y diversificación por cientos de años hasta llegar a la evolución de las distintas plantas y animales que conocemos hoy en día.

Estos autores, por ejemplo, mencionan:

La manipulación de los genomas de plantas y animales para favorecer organismos que fueran de utilidad a la especie humana, fue un evento que cambió el rumbo no solamente de la humanidad sino de todo el universo natural. La creación de más de mil nuevas especies (y decenas de miles de variedades y razas) mediante los procesos de domesticación, constituyó un salto cualitativo en el devenir humano que dio lugar, además, a un nuevo contingente de organismos que se sumó, no sustituyó, a las especies y variedades silvestres. Este proceso de domesticación que abarcó miles de especies de plantas y cientos de animales tuvo lugar en áreas bien definidas del planeta, y fue el resultado de varios factores biológicos, ecológicos, sociales y culturales (Toledo & Bassols, 2018. P. 41).

No obstante, hay diversos factores que definen las distintas características de diversidad biológica en cada territorio que la hacen distinta una de otra, como puede ser los factores físicos como el clima, la altura, la temperatura, la humedad, el tipo de tierra, etc. Asimismo, están los factores sociales que tienen un fuerte impacto en la diversificación y conservación de la biodiversidad como puede ser el sabor, color, tamaño, aroma, uso cultural y ritual, el aporte nutricional, sólo por mencionar algunos. Sin embargo, quizás el factor más importante y base de la diversificación de especies es el proceso agrícola el cual no solamente ha generado biodiversidad, también ha modificado considerablemente los territorios en todo el mundo. En México los primeros rastros de la implementación de la agricultura se pueden rastrear hasta 10 mil años a. C. (Jacome, 2016).

Mesoamérica se caracteriza por haber sido el centro de diversificación y domesticación de la planta del maíz principalmente²¹, varios autores entre ellos Takeo Angel Kato Yamakake mencionan que hasta el día de hoy no hay un consenso de dónde se originó la planta del maíz, sin embargo, existen muchas teorías sobre su origen, domesticación y diversificación. Por ejemplo, hay teorías que mencionan que el maíz primitivo se originó en

²⁰ Entre las cuales se encuentra; Asia Central con la india del Noroeste, Paquistán, Afganistán, Tayikistán, Uzbekistán y las montañas de Tonshan, China, India, Cercano-Oriente con Irak, Irán, Turquía, Siria y Jordania, la Región Mediterránea, Etiopía y la Región Andina con Ecuador, Perú, Chile, Bolivia y la Region Sub Tropical con Brasil y Paraguay.

²¹ Otros cultivos característicos que también se domesticaron en Mesoamérica fueron la calabaza, el tomate, el chile, el frijol, el aguacate, el cacao, por mencionar los más importantes, por otro lado, en cuanto animales solo se domesticó al guajolote y al perro izcuintle.

el suroeste de Asia y posteriormente llegó a América. Una de las teorías más aceptadas del origen del maíz es la que dice que proviene de la planta del teocintle y que fue a partir de un largo proceso de domesticación hecho por el ser humano, a través de la agricultura, que se logró hacer evolucionar a dicha planta hasta la que se conoce hoy en día (Kato et al, 2009, p.50). Si bien los estudios arqueológicos de polen nos dan cuenta de la presencia del maíz en México a lo largo de cientos de años existen otros testigos culturales como lo son los pictogramas, esculturas, estatuillas, utensilios y relatos que nos hablan de la importancia de dicho cultivo en la cultura mesoamericana —Véase imagen 4—.



Imagen 4: Tepetlacalli con parafernalia de maíz de la cultura Mexica del Posclásico Tardío ubicado en el Museo Nacional de Antropología en la Ciudad de México: (1250-1521 d.C.). Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de septiembre del 2022

Si bien no se puede confirmar que el maíz se originó en los territorios que conformaron Mesoamérica nadie discute que esta región fue un centro importante de domesticación y diversificación del maíz (Wellhausen, Roberts & Hernández, 1951). Como ya se ha mencionado en este trabajo México se caracteriza por ser el país con mayor número de razas de maíz en el mundo con un total de 60 aproximadamente más variantes, no obstante, el proceso de diversificación es algo continuo por lo que seguramente si hoy en día se volviera

a levantar un registro del total de razas que hay en el país es muy probable que se identifiquen nuevas y otras se hayan perdido (Kato et al, 2009).

También es importante para este estudio hablar del proceso histórico de diversificación de las distintas razas de maíz en el territorio mexicano, pero al igual que las teorías sobre el origen de la planta del maíz existen muchos huecos y ausencia de información del proceso de diversificación de la planta y sus variantes. Hay quienes hablan de los factores químicos y físicos de los distintos ecosistemas que se encuentran en México, otros hablan de la conjunción del germoplasma de los primeros maíces nativos, entre otras cosas. Hay registros de leyendas de la época prehispánica que hablan de la diversidad del maíz y de su origen, no obstante, la gran mayoría de autores que se han dedicado a estudiar las distintas razas de maíz en México reconocen en sus hipótesis la importancia de la intervención del ser humano a través de lo que actualmente se conoce como la agricultura tradicional en el proceso de evolución de dicha planta²², entendido como el proceso de diversificación de las razas de maíz a lo largo de los siglos²³.

El papel de agricultura tradicional y los pueblos originarios en la diversificación de las razas de maíz

Anteriormente se habló de lo que para este estudio se entiende como agricultura tradicional, sin embargo, para este subapartado más allá de retomar dicha definición hablaremos de la importancia de dicho sistema en el proceso de diversificación y de conservación de la biodiversidad en el territorio mexicano.

La agricultura tradicional está ubicada espacialmente en aquellos lugares donde el proceso agrícola es antiguo o de larga data, lugares en los que se ha sembrado generacionalmente desde hace mucho tiempo. Se pueden identificar otros criterios para distinguir un sistema agrícola tradicional de uno moderno y/o agroindustrial, como puede ser la escala. Por lo general la agricultura tradicional es a pequeña escala, donde un campesino y/o familia campesina trabaja aproximadamente un terreno o varios terrenos que en su

²² “La historia de la Tierra ha sido, en general, una muy larga historia de diversificación, y este proceso se ha producido a diferentes escalas, ritmos y períodos de tiempo. Por ello, desde una perspectiva de largo plazo (escala geológica del tiempo), la diversificación es sinónimo de evolución”. (Toledo & Bassols, 2018. P. 24)

²³ “Un factor que parece haber desempeñado un papel muy importante en la evolución del maíz es el aislamiento entre diferentes áreas maiceras, que en el pasado fue mucho mayor por las limitaciones de las comunicaciones y el predominio de sistemas como el de roza-tumba-quema, que aíslan entre sí los campos de maíz”. (Ortega, 2003, p.129).

conjunto miden entre 3 y 5 hectáreas aproximadamente, comúnmente se hace uso de la energía solar y también de la fuerza humana y animal para trabajar el campo, en su gran mayoría son siembras de temporal. Por otro lado, los campos de agricultura tradicional son de baja producción y por lo regular los distintos cultivos obtenidos de estos campos son casi en su totalidad —principalmente el maíz y el frijol— usados para el autoconsumo (Toledo & Bassols, 2018). Para Víctor Toledo y Narciso Barrera Bassols los sistemas de agricultura de las comunidades indígenas en su gran mayoría tienen este carácter tradicional.

¿Qué tiene de particular la agricultura tradicional que impacta en la diversificación de la biodiversidad a diferencia de la agricultura agroindustrial? Hay al menos dos factores que nos ayudarán a responder esta pregunta, por un lado, tenemos el factor humano, que básicamente es la participación de las comunidades originarias y/o pueblos indígenas; por otra parte, está el factor de lo que han llamado la memoria biocultural.

En las comunidades rurales los campesinos que acostumbran a sembrar apegados a una agricultura tradicional tienen distintas prácticas y acciones que son el resultado de los conocimientos que se han transmitido de generación en generación en su comunidad para hacer más productivo sus cultivos y protegerlos de distintas adversidades. El ejemplo más claro de ello es el permanecer sembrando bajo el sistema milpa en el cual no solamente se obtienen otros tipos de cultivo para el autoconsumo más allá del maíz, como lo pueden ser la calabaza, el frijol, el chile y una gran variedad de quelites, entre otros. También este sistema o micro ecosistema ayuda al crecimiento de la planta del maíz y ayuda al suelo.

En una milpa, se hace un uso eficiente de la luz, agua y de los nutrientes del suelo debido a la estructura de los múltiples estratos del multicultivo en donde funcionan principios ecológicos de un ecosistema. En primer lugar, porque existe diversidad de especies, razas y variedades, que constituyen elementos fundamentales del agroecosistema para las interacciones simbióticas o “cooperativas” entre plantas. En primer lugar, la caña del maíz en la parte del dosel aporta sostén al frijol que se enreda en ella para apoyarse y crecer. El frijol en un estrato medio, intercalado con el maíz produce más nódulos de raíces por planta, lo que indica un aumento de la capacidad de fijar nitrógeno, el cual puede ser tomado por las plantas del maíz y calabaza. Las plantas de calabaza parecen beneficiar al maíz y al frijol en la lucha contra las malezas: las hojas anchas, gruesas y horizontales de las calabazas forman una densa capa sobre el suelo, lo que reduce el establecimiento y crecimiento de las malezas y ayudan a mantener la humedad del suelo. Además, las hojas de calabaza producen compuestos alelopáticos (las cucurbitacinas) que la lluvia extrae por lixiviación y estas sustancias pueden inhibir el crecimiento de malezas y alejar a los insectos (Altieri, 1987, 1995; Gliessman, 1983, 1990). Lo anterior enfatiza el papel del maíz como

la especie pilar de la milpa en el agroecosistema mexicano. (Mapes & Mera, 2009, p.24-25)

Además del manejo del sistema milpa que fortalece a la planta del maíz y a los otros cultivos que la acompañan²⁴ con el paso de los años los campesinos que optan por una agricultura tradicional, en todas partes del mundo, han generado y perfeccionado procesos manuales para la selección de las mejores semillas que obtienen de sus cultivos, las cuales se utilizarán para los próximos ciclos agrícolas. Esta práctica tiene como objetivo escoger la semilla que por una parte sea más productiva, más rendidora, tenga una mejor estética²⁵, y sea más rica de sabor y de nutrientes y, por otra parte, que sea más resistente a las plagas, heladas, sequías y otro tipo de amenazas que puedan generar pérdidas durante el ciclo agrícola (Carrera, Ron & Morales, 2012). En otras ocasiones se seleccionan semillas por cuestiones sociales y culturales ya sea porque la semilla es curiosa²⁶ o tienen algún significado especial., esta continua repetición en el proceso de selección de las semillas realizado por las comunidades indígenas junto con el manejo del sistema milpa que posibilita la combinación de diversos germoplasmas y alelos de las semillas ha hecho que México sea el país con el mayor número de razas de maíz y las cuales a su vez poseen de los mejores germoplasmas que existen en todo el mundo.

Todos estos conocimientos anteriormente mencionados que se transmiten en las comunidades rurales y/o indígenas respecto a cómo manejar y trabajar la naturaleza en su conjunto conforman lo que algunos autores denominan memoria y particularmente los relacionados con el modo de producción agrícola pertenecen a la memoria biocultural. La memoria en este sentido es considerada como los conocimientos tradicionales, son un núcleo duro de procesos cognitivos y mnemotécnicos que acontecen en la mente humana los cuales se manifiestan de diversas formas, generalmente como conocimientos, recetas, herramientas. de cómo relacionarse y trabajar el medio ambiente que los rodea (Toledo & Bassols, 2018.).

²⁴ “Vavilov asumió que las zonas con una gran variedad de semillas que pertenecen a la misma especie, se deben considerar como centros de origen, ya que allí se agrupan los genes más dominantes. La presencia de las especies silvestres en los alrededores del área del cultivo permite la permanencia y el mejoramiento de las especies. Además, los policultivos mixtos con variedades domesticadas y especies silvestres, dan como resultado nuevas características en las plantas.” (Como se cita en Toledo & Bassols, 2018. p. 42).

²⁵ Muchos agricultores optan por seleccionar las semillas que están al centro de la mazorca ya que por una parte son las más grandes y son menos propensas a la generación de algunos tipos de hongos y/o que sean víctimas de algún tipo de plaga como lo es el gorgojo, polilla, algunos tipos de larvas, etc.

²⁶ Por ejemplo, que la semilla pertenezca a una mazorca que tenía una forma singular, porque hay alguna anécdota detrás de su selección, etc.

A lo largo de los siglos estos conocimientos sobre la naturaleza se han ido refinando conforme a un proceso prueba y error y se han transmitido principalmente de forma oral en las comunidades originarias y le han valido al ser humano su supervivencia y a su vez la conservación de un sin número de especies incluyendo claramente a las razas de maíz.

Hoy en día son las comunidades indígenas y/o comunidades rurales las principales guardianas de estos conocimientos quienes se encargan de la preservación del medio ambiente y que hoy son amenazadas por los sistemas de producción agroindustriales y la modernidad que se caracteriza por la amnesia de la memoria (Toledo & Bassols, 2008) . Al ignorar estos conocimientos estamos eliminando la herencia que nos han dejado nuestros antepasados y esto podría provocar distintos desastres ambientales y sociales con el paso del tiempo.

Pero no solamente esta memoria biocultural que caracteriza a la agricultura tradicional es lo que hace a este modelo tan fundamental para la supervivencia del ser humano, por sí sola la agricultura tradicional es de extrema importancia para una cuestión de autonomía alimentaria, en el siguiente apartado abordaremos más al respecto de este tema.

Importancia de la agricultura tradicional y su contexto actual

Hay al menos dos elementos fundamentales a tomar en cuenta cuando hablamos de la importancia de la agricultura tradicional, el primero tiene que ver como ya lo hemos mencionado en el apartado anterior con la riqueza de conocimientos que yacen en las comunidades en donde se sigue replicando dicho sistema que ayuda a la conservación del patrimonio biocultural , y por otro lado tenemos una cuestión de carácter más utilitario que tienen que ver con el sector alimentario que cubre la agricultura tradicional a pequeña escala.

Según la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) en México la agricultura tradicional o de pequeña escala²⁷ —Véase imagen 5— es de suma importancia para el sostenimiento de la economía del país y es aún más relevante cuando hablamos de autonomía alimentaria:

Las pequeñas unidades de producción generan 54 por ciento de la producción de alimentos en el México, así como el 80 por ciento del empleo contratado y pagado se genera en éstas; además los productores pequeños son cuidadores de la

²⁷ “Productores de Pequeña Escala: De acuerdo con el INEGI se refiere a productores de hasta 0.2 hectáreas de riego y hasta 5 hectáreas de temporal, en los cuales predomina el trabajo familiar, el acceso limitado a recursos y la producción orientada preponderantemente al autoconsumo”.(SADER, 2020).

biodiversidad. Los principales cultivos en los que trabaja el productor de pequeña escala son provenientes de la milpa: maíz, frijol y calabaza. (SADER, 2020).

Es bien sabido por muchos académicos y estadistas que la agricultura agroindustrial no es viable en muchos aspectos, esta forma de producción no puede alimentar la población mundial y tampoco puede ser sustentable a largo plazo debido a los grandes impactos ambientales y sociales que genera este modelo (Como se cita en Altieri & Nicholls, 2000, p. 109-110), por ello en la historia han existido diversos proyectos en todo el mundo que buscaron tecnificar la producción a pequeña escala para replicar las mismas prácticas agrícolas. El caso más claro de ello fue la Revolución Verde del cual hay múltiples ejemplos que demuestran que fue un rotundo fracaso (Rosset & Altieri, 2018, Ceccon, 2008). Es por lo anterior que hasta el día de hoy dependemos de esta producción a pequeña escala para alimentar a las sociedades urbanas y rurales. Me parece pertinente desarrollar con más cuidado esta idea. Aunque la revolución verde fue una iniciativa fallida en muchos lugares, la apuesta no fue sustituirla por la producción tradicional, o a pequeña escala. Esto es importante porque, aunque la apuesta fue por la tecnificación y los monocultivos —un modelo agroindustrial—, estos no han asegurado el abasto alimenticio mundial.



Imagen 5: Milpa en San Francisco Uricho de pequeña escala en la zona conocida como “Caranguirio” en la época de aplicación de insecticidas. Archivo propio. Fotografía tomada el 04 de agosto del 2021.

Si abrimos la escala al escenario global podemos dar aún más cuenta de la importancia de esta agricultura a pequeña escala²⁸, según la FAO esta agricultura genera entre el 60% y 80% de los alimentos que se producen en todo el mundo (FAO, 2017). Asimismo, se calcula que aproximadamente 500 millones de pequeños productores a nivel global generan los alimentos que consumen más de 2 mil millones de personas, aproximadamente un tercio de la población mundial, (Como se cita en Robles, 2016). Además de representar un alto porcentaje de la producción agrícola mundial, esto incide en los medios, la calidad de vida y la seguridad alimentaria y economía de millones de familias rurales.

Sin embargo, a pesar de que los datos y estadísticas que nos dan cuenta de la crucial importancia de la agricultura a pequeña escala para la supervivencia del ser humano actualmente el panorama que prepondera en las comunidades rurales sigue siendo desde ya hace unas décadas el de una constante crisis estructural, extrema pobreza y repartición desigual de los recursos y apoyos gubernamentales, desvalorización del conocimiento tradicional, desprecio del trabajo del campo catalogado como atrasado y arcaico. Constantemente se sigue creyendo que las comunidades rurales se encuentran en un proceso de transición al desarrollo y a la modernización, para lo cual es importante inyectar diversos elementos para hacer más rápido dicho proceso como educación, tecnologías, por mencionar algunos.

Diferencias entre el modelo agroindustrial y la agricultura tradicional

Por mucho tiempo se ha pensado que las comunidades agrícolas están en un constante proceso de transición de una agricultura tradicional a una agricultura agroindustrial, sin embargo, este último modelo ya se encuentra en crisis, muchos autores como: Eckart Boege (2008), Víctor Toledo (2015), Alba González Jácome (2016), entre otros, mencionan que este sistema no es sustentable por una inmensa cantidad de factores que abordaremos de manera muy resumida en este apartado.

El modelo agroindustrial se fundamenta en diversos principios del capitalismo como lo es el individualismo, la producción en masa, la generación de capital, el abandono de lo mágico, antiguo y/o arcaico, la objetividad y sobre todo la explotación indiscriminada de los

²⁸ Cabe mencionar que esta agricultura a pequeña escala puede responder a múltiples modelos de producción, desde los más orgánicos y alternativos hasta los más extensivos y convencionales bajo el modelo de producción agroindustrial.

recursos naturales, entre otras cosas, el progreso se vendió con la imagen de un campo próspero y moderno en el cual todas las necesidades estaban cubiertas y un mercado objetivo que se encargaría de regularizar todas las desigualdades. Hoy en día sólo quedan estas representaciones con las cuales aún se tratan de vender paquetes tecnológicos y químicos que prometen lo imposible.

En la actualidad se voltea a ver las experiencias locales y alternativas que se caracterizan por no ser tan predatorias para lograr lo más cercano a este mundo feliz que en algún momento nos vendió el progreso. ¿Cuáles son las principales diferencias que existen entre estos dos modelos? A continuación, describimos muy brevemente algunas que se lograron distinguir para los fines de la investigación:

Diversidad vs monocultivo: Una de las principales características del modelo agroindustrial es el monocultivo, el cual se caracteriza en perfeccionar a través de distintos procesos de experimentación una semilla, la cual se selecciona a partir de ciertas cualidades que responden a las demandas del mercado —características físicas y químicas—, por lo general porque se usan para determinada marca de alimento las cuales no tienden a variar en su aspecto y sabor.

Por el contrario en el modelo tradicional donde hay distintas plantas que nacen y mueren a lo largo del proceso agrícola y que fungen el papel de fortalecer los cultivos, ser alimento para diversos tipos de plagas y a su vez regresar de forma natural nutrientes a la tierra, en el modelo agroindustrial no existe esta complementariedad —no hay reciclaje de residuos orgánicos— por lo cual para evitar estas pérdidas en nutrientes se invierte en todo tipo de paquetes tecnológicos para compensar los nutrientes que comúnmente la tierra genera de forma natural²⁹. En este modelo variar de una semilla a otra implica invertir cientos de miles de pesos en nuevos estudios para ver cómo esta se comporta, es por ello que se opta por seguir perfeccionando la misma y dejar perder otras y con ello una parte del patrimonio natural. Existen otros problemas que acompañan al monocultivo como es la acaparación de recursos del Estado³⁰, la degradación de suelo, intereses políticos, corrupción, etc.

²⁹ “Es bien sabido que las plantas en monocultivos, genéticamente homogéneos, no poseen los mecanismos ecológicos necesarios de defensa para tolerar el impacto de grandes poblaciones de plagas. Los agrónomos modernos han seleccionado cultivos de alto rendimiento y alta palatabilidad, tornándolos más susceptibles a las plagas al sacrificar resistencia natural por productividad”. (Altieri & Nicholls. 2000, p. 117)

³⁰ En muchas ocasiones suele suceder que dentro de las agroindustrias o que grandes empresarios cuentan con grupos específicos encargados de gestionar y descargar recursos provenientes del estado los cuales están

Percepción distinta de la naturaleza: Las comunidades originarias se caracterizan por tener un vínculo más allá del productivo y económico con la tierra que les pertenece y trabajan, por su parte el modelo agroindustrial constantemente desecha tierras porque han llegado al límite de su producción ya sea porque se han agotados los nutrientes o simplemente ya no son fértiles, se trasladan a otras ya que tienen los recursos suficientes para comprar o rentar nuevos terrenos productivos. Por otro lado, en el caso de un buen número de comunidades agrarias éstas se encuentran constantemente buscando nuevas alternativas para poder cuidar su tierra ya que estos mismos están conscientes de que no tienen otras tierras además de las que ya poseen y es por ello que tienen que cuidarlas y preservarlas para su misma supervivencia, sin embargo, habrá varios casos en las comunidades rurales donde esto no suceda así.

La agroindustria ve a la naturaleza como un objeto inanimado que está ahí para satisfacer las necesidades exclusivamente del ser humano, por otro lado, las creencias de las comunidades campesinas, especialmente las indígenas ven a la naturaleza como un ser vivo, que interactúa con otros seres vivos, no solamente el ser humano, un ente que interactúa y al cual se le respeta, el cual es indispensable para la reproducción de la vida espiritual. Podemos seguir enlistando diferencias entre ambos modelos, sin embargo, consideramos que con las ya mencionadas mostramos un poco el panorama general.

Zonas con altos índices de diversidad de maíz en México

Para comenzar con este apartado es importante profundizar a mayor detalle el tema de la biodiversidad de las razas de maíz que hay en México. Según datos de la CONABIO México cuenta con 64 razas de maíz, 59 de ellas nativas³¹, divididas en 5 grupos que describiremos a continuación. Tenemos el grupo de los maíces cónicos en donde se encuentran las razas Arrocillo, Cacahuacintle, Chalqueño, Cónico, Cónico Norteño, Dulce, Elotes Cónicos, Mixteco, Mushito, Mushito de Michoacán, Negrito, Palomero de Jalisco, Palomero Toluqueño, Uruapeño y palomero chihuahua; está el grupo de maíces de la Sierra de Chihuahua compuesta por las razas Apachito, Azul, Complejo Serrano de Jalisco, Cristalino

destinados para los trabajadores del campo, estos muchas veces pasan desapercibidos por los pequeños productores al no contar con el conocimiento o equipo necesario para obtener estos apoyos.

³¹ Las 5 restantes fueron catalogadas como introducidas o pertenecientes a otra región y/o país, las cuales son Amarillo del Caribe de origen cubano, y las razas Nal Tel de Altura, Serrano, Negro de Chimaltenango y Quicheño de Guatemala (CONABIO, 2020).

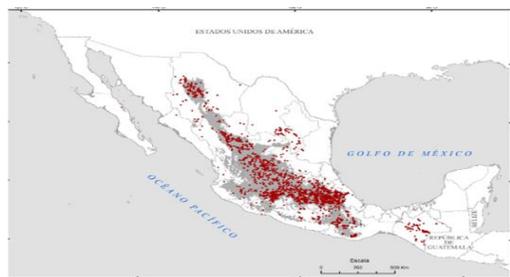
de Chihuahua, Gordo y Mountain Yellow; está el grupo Ocho hileras con las razas Blando, Onaveño, Harinoso de Ocho, Tabloncillo, Tabloncillo Perla, Bofo, Elotes Occidentales, Tablilla de Ocho, Jala y Zamorano Amarillo, Ancho y Bolita; está el grupo está Chapalote conformado por las razas Chapalote, Dulcillo del Noroeste, Elotero de Sinaloa y Reventador; el Grupo Tropicales precoces con las razas Conejo, Nal-Tel, Ratón y Zapalote Chico, el grupo Dentados Tropicales que lo conforma las razas Celaya, Tepecintle, Tuxpeño, Tuxpeño Norteño, Vandeño, Zapalote Grande, Nal-Tel de Altura, Pepitilla, Chiquito, Choapaneco y Cubano Amarillo y por último el grupo de maduración tardía con las razas Dzit-Bacal, Comiteco, Coscomatepec, Motozinteco, Olotillo, Olotón, Tehua, Bacal, Negro de Chimaltenango, Quicheño, Serrano, Olotón, Mixeño y Serrano Mixe. A continuación, recuperamos los mapas de distribución de los grupos de los maíces resultado del “Proyecto global de maíces nativos”³² de la CONABIO —Véase imagen 6—para identificar los puntos del país en donde hay mayor número de razas de maíz (CONABIO, 2020).

No obstante, esta distribución de las razas de maíces nativos que se exponen en los mapas realizados por dicho proyecto nos presenta una muestra representativa de los maíces que hay en el territorio mexicano, no su totalidad. Algo que resalta a primera vista al observar estos mapas es que la presencia de las distintas razas maíces en el territorio nacional se distribuye de manera heterogénea.

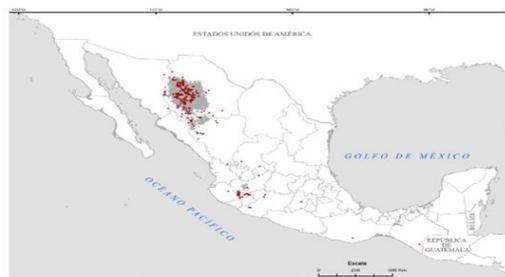
Al aterrizar el mapa de la distribución de los maíces en el estado de Michoacán podemos observar que sobresalen las regiones correspondientes al bajío, la meseta purépecha y la cuenca de lago de Pátzcuaro, esta última región es especialmente importante para este estudio al ser donde se encuentra la comunidad de San Francisco Uricho.

³² El “Proyecto Global de Maíces Nativos” tuvo su origen en el 2006 en respuesta a la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados (LBOGM). El objetivo del proyecto fue “Actualizar la información de maíces y sus parientes silvestres en México para la determinación de centros de origen y factor diversidad genética del maíz, dicho proyecto culmina en el 2012.

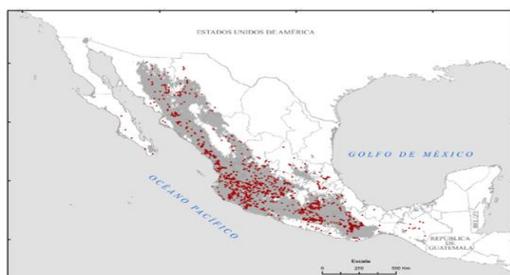
Imagen 6: Mapa compilatorio de la distribución de grupos de razas de maíz en el territorio mexicano.



Distribución del grupo Cónico



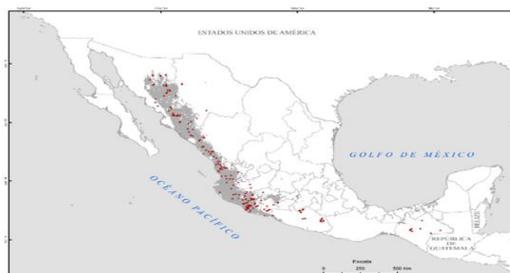
Distribución del grupo Sierra de Chihuahua



Distribución del grupo Ocho Hileras



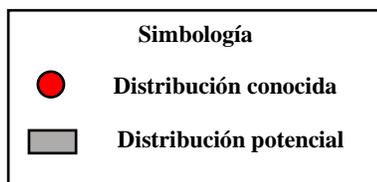
Distribución del grupo Tropicales Precoces



Distribución del grupo Chapalote



Distribución del grupo Dentados Tropicales



Distribución del grupo Maduración Tardía

CONABIO, Proyecto global de maíces nativos, recuperado de :<https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas-de-maiz>. Imagen 6: Elaboración propia con datos del Proyecto global de maíces nativos.

La región cuenca de lago de Pátzcuaro y la diversidad de razas de maíces

La cuenca de lago de Pátzcuaro es una región que está ubicada al occidente de México sobre el Eje Neovolcánico Transversal, se localiza a una latitud respecto al norte de aproximadamente 19°45 ' y 19°25 ' y una longitud con respecto al oeste de 101°55 ' y 101°25 ' a una altitud de 2 000 m s. n. m. Su principal característica es el paisaje lacustre el cual influye de diversas formas en la de vida de sus habitantes³³. El lago de Pátzcuaro es una cuenca endorreica cuyo abastecimiento de agua es por medio de la lluvia de temporal y los escurrimientos (González et. al., 2010). Esta región está conformada por cuatro municipios y sus respectivas tenencias; Pátzcuaro, Quiroga , Erongarícuaro y Tzintzuntzan, Asimismo, actualmente destacan 3 islas; Janitzio, Yunuen y la Pacanda³⁴. Según datos del censo del 2020 la población conjunta de estos municipios es aproximadamente de 156 000 personas, poco más de 81 000 mujeres y más de 74 000 hombres (INEGI, 2020).

La cuenca del lago de Pátzcuaro es una zona que se caracteriza por tener una actividad económica diversa, la principal actividad que se realizan es la agricultura de una gran variedad de cultivos en el cual destaca el maíz, haba, frijol, jitomate, avena, trigo, fresa y aguacate. También hay bastantes campesinos que se dedican a la ganadería, ya sea para venta de carne, su crusa y/o producción de leche. En menor medida hay producción de puercos y pollos. Otra actividad de gran importancia es la pesca, sin embargo, es una actividad que en las últimas décadas ha ido disminuyendo ya que varias comunidades no han podido seguir practicándola a causa de la disminución del lago en algunas zonas. Se pesca principalmente mojarra, carpa, charal y en mucho menor medida pescado blanco.

En la región otra fuente de ingreso es el turismo internacional y nacional. Destaca la visita a los pueblos mágicos de Pátzcuaro y Tzintzuntzan, por otra parte, hay un número significativo de negocios, restaurantes y comercios locales, así como franquicias nacionales e internacionales. Por último, también sobresale el ingreso por remesas ya que esta región tiene un alto índice de migración nacional e internacional, las personas principalmente se

³³ Ya sea por efectos climatológicos, para la realización de diversas actividades económicas como la pesca, la ganadería, la agricultura, el turismo, etc.

³⁴ Estrictamente hablando existen siete islas en el lago de Pátzcuaro, Janitzio, Yunuen, la Pacanda, Jarácuaro, Uranden —que se divide en dos—, Tecuena y Copujo, sin embargo, a causa del desaguar del lago de Pátzcuaro con el paso de las décadas ya es posible acceder a muchas de estas islas por carreteras.

mueven a la ciudad de Morelia, la capital estatal, e internacionalmente migran a Estados Unidos a diversos estados.

La cuenca del lago de Pátzcuaro fue el centro de la cultura prehispánica de los Tarascos también conocidos como Purépechas, hoy en día los descendientes de dicha cultura, el pueblo purépecha, siguen habitando este territorio. Es por ello que esta región se caracteriza por ser una de las zonas con mayor presencia de comunidades indígenas en todo el estado siendo el municipio de Erongaricuaró el que tiene mayor concurrencia de estos grupos con un aproximado del 40 % del total de su población (Orozco, Odenthal y Astier, 2017).

Hasta este punto podemos recuperar varios elementos sobre la región de la cuenca del lago de Pátzcuaro y por qué es un punto clave para la preservación de las razas de maíces criollos del país. Por un lado, se tienen registros de que es una zona con una larga tradición agrícola que algunos autores como Marta Astier y Narciso Barrera Bassols estiman de 3000 años (Astier & Bassols, 2012), las condiciones climatológicas, así como el suelo volcánico brindan los elementos físicos y químicos propicios para el adecuado crecimiento de una gran diversidad de especies de plantas, por último, tenemos la presencia de grupos y comunidades enteras de población indígena lo cual no es menor. Existen estudios realizados por un gran número de instituciones e investigadores de diversas áreas que afirman que existe una correlación directa entre estos grupos y el mantenimiento y preservación de la biodiversidad que hay en el país en sus respectivas regiones y particularmente hablando del maíz.

Las Cuencas de Pátzcuaro y Zirahuén se encuentran cerca de la parte baja de la Cuenca del Balsas, donde muy probablemente se inició la domesticación del maíz. Además, forman parte de Mesoamérica, región muy rica en diversidad de maíz en general. [...]La Cuenca de Pátzcuaro, en particular, ha estado poblada en forma continua y desde hace muchos siglos por comunidades P'urhépechas. Esta etnia ya era famosa por su recia cultura y la defensa de la misma en tiempos anteriores a la conquista española. Los P'urhépechas conservan muchos de sus rasgos culturales en la actualidad; se puede todavía apreciar, por ejemplo, su riqueza culinaria y las formas peculiares de uso del maíz, como son las corundas, los uchepos y otros muchos platillos mencionados en el presente documento. Estas causas en conjunto han provocado que la diversidad de maíces seleccionada y cultivada año por año en dichas cuencas sea bastante peculiar y que llame la atención a los estudiosos de temas culturales, así como a los que buscan germoplasma para resolver problemas presentes y para obtener nuevos productos para el futuro. (Astier & Bassols, 2006, p.5)

En la cuenca de lago de Pátzcuaro encontramos 11 de las razas de maíz criollo de las 27 que hay en todo el estado de Michoacán, —más sus respectivas variantes— y de las aproximadamente 60 que hay en todo el país, estas razas son: Cónico, Purhépecha , Ancho, Mushito, Chalqueño, Cónico, Elotes Cónicos, Elotes Occidentales, Tabloncillo, Palomero Toluqueño, Pepitilla, Tabloncillo y Cacahuacintle esto según el estudio “*Diversidad de maíces en Pátzcuaro, Michoacán, México, y su relación con factores ambientales y sociales*” (2017), sin embargo es importante mencionar que muchas veces el nombre técnico que se le ha asignado a las razas de maíz no coincide con los nombres con los que los reconocen las comunidades, por lo que a continuación presentamos una tabla —Tabla 1— haciendo la comparación de cómo se les ha nombrado popularmente a las razas de los maíces en esta región haciendo uso de la información recolectada en trabajo de campo y el “*Catálogo de maíces criollos de las cuencas de Pátzcuaro y Zirahuén*” (2005).

Muchas veces estos nombres varían de comunidad en comunidad e incluso de familia en familia por lo que la información presentada está acotada a la que ha sido propiciada por el grupo de actores con los que se trabajó en esta investigación, así como los textos encontrados que registran la biodiversidad del maíz en esta región. Asimismo, la presencia de razas de maíz en una determinada comunidad cambia de temporada en temporada debido a que hay agricultores que apuestan probando con nuevas semillas que traen de lugares que visitan y/o que familiares o conocidos suyos les regalan.

Tabla 1: Razas de maíz en la Región de la cuenca del lago de Pátzcuaro y sus nombres locales		
	Raza	Nombre popular según variante
1	Purépecha	Maíz blanco
2	Purépecha Chalqueño	Maíz blanco o blanco pepitilla
		Maíz blanco Panicua
3	Purépecha – Elotes occidentales	Maíz rojo pozolero
		Maíz negro, quemadito o turipiti
		Maíz negro o prieto de Santa Fe
4	Purépecha Pepitilla	Maíz blanco ranchero
5	Chalqueño	Maíz blanco ancho
		Maíz amarillo de riego o Amarillo aceitoso
		Maíz blanco grande
6	Cónicos	Maíz amarillo
		Maíz criollo de riego
		Maíz amarillo de Cananguio
7	Cónicos- Elotes occidentales	Maíz colorado Pozolero
		Maíz negro o prieto
8	Elotes occidentales	Maíz colorado
		Maíz pozolero rosado o Pozolero descolorido
9	Elotes occidentales purépechas	Maíz colorado elotero o rojo elotero
		Maíz colorado o pozolero
		Maíz Uaroti o Pozolero
10	Elotes occidentales cacahuacintle	Maíz colorado o criollo pozolero
11	Cacahuacintle cónico	Maíz blanco ancho o pozolero blanco

Tabla 1 : Elaboración propia con datos propiciados del “*Catálogo de maíces criollos de las cuencas de Pátzcuaro y Zirahuén*” y datos recabados en trabajo de campo.

De entre todas las comunidades que conforman esta región hay algunas que sobresalen por la gran variedad de razas de maíces que hay en ellas, algunos ejemplos son las comunidades de San Andrés Tziróndaro y el Zapote con 7 razas, las comunidades de Arocutín, San Francisco Uricho y Tzurumutaro con 6 razas, esto según el estudio “*Diversidad de maíces en Pátzcuaro, Michoacán, México, y su relación con factores ambientales y sociales*”(2017). Sin embargo, como ya hemos presentado previamente para este estudio nos enfocaremos en la comunidad de San Francisco Uricho, ya que es una comunidad con características particulares las cuales consideramos que si analizamos podremos acercarnos a conocer cuáles son los distintos elementos que intervienen en la preservación de estas razas de maíces que se encuentran en sus territorios. En el siguiente capítulo presentaremos una descripción de la comunidad de San Francisco Uricho.

Capítulo 2

“San Francisco Uricho una comunidad de la cuenca del lago de Pátzcuaro”



Introducción

Este apartado tiene como principal objetivo describir a grandes rasgos las principales características sociales, políticas, económicas, territoriales y culturales de la comunidad de San Francisco Uricho para posteriormente hacer un análisis de cuáles de estos elementos tiene una influencia en la preservación de las razas de maíces criollos en la comunidad. Para concluir presentaremos una descripción y caracterización de los distintos actores con los que trabajamos en esta investigación.

San Francisco Uricho es una comunidad que ha sido muy poco estudiada no solamente en el área de la antropología, los estudios que han descrito alguna de las características de esta comunidad han sido relativamente pocos y se han enfocado esencialmente en cuestiones vinculadas a sus servicios, climatología, cuestiones territoriales, etc. Por lo general la comunidad no es el eje principal de dichos estudios, regularmente estos están orientados a estudiar a Erongaricuaró la cabecera municipal ya que por la gran cercanía que hay entre ambas comunidades —poco más de 1 kilómetro aproximadamente— muchas veces San Francisco Uricho ha pasado desapercibido.

Los trabajos más representativos realizados de la comunidad son la tesis de María del Carmen Patricio Chávez “*Estrategias productivas de las mujeres que hacen tortilla artesanal en San Francisco Uricho, Michoacán*” (2021) dicho trabajo analiza las prácticas que realizan las mujeres que se dedican a la venta de la tortilla tradicional para obtener sustento económico y a su vez reivindicar su identidad de mujer dentro de la comunidad. Otro trabajo muy relevante es el de Ramón Katari “*Monografía de San Francisco Uricho*” (1993) que como su nombre lo menciona es posiblemente el trabajo monográfico descriptivo más completo que hay de la comunidad realizado en las últimas décadas, dicho trabajo lo estaremos retomando a lo largo de este capítulo para mostrar cómo ha cambiado la comunidad en los últimos treinta años. El acervo bibliográfico en el cual se encontró más información respecto a la comunidad fue en la biblioteca del Centro de Cooperación Regional para la Educación de Adultos en América Latina y el Caribe (CREFAL) en la cual también se encontraron trabajos más antiguos como el “*Informe final de la investigación y trabajos realizados en la comunidad de San Francisco Uricho*” (1962) echo por Víctor Manuel Navarro, “*Municipio de Erongaricuaró del estado de Michoacán de Ocampo ; Autoestudio del municipio : Comunidad de Uricho*”(1982) realizado por el Instituto Michoacano de

Cultura. Es por lo anterior que consideramos que este capítulo también contribuye a nutrir la bibliografía de dicha comunidad. La información que se presenta en este capítulo es resultado del trabajo de campo realizado en San Francisco Uricho durante el periodo del 2021 y 2022 y la revisión bibliográfica de textos que versaban de la comunidad.

Ubicación de San Francisco Uricho

Se puede llegar a San Francisco Uricho de distintas formas dependiendo del lugar del que uno parta, la comunidad se une con el resto de las comunidades a través de la carretera “Pátzcuaro-Erongarícuaro- Chupícuaro” la cual tiene como principal característica que rodea el Lago de Pátzcuaro casi en su totalidad pasando por la mayoría de las comunidades ribereñas —Véase imagen 7 —.

Imagen 7 : Ubicación de la comunidad de San Francisco Uricho

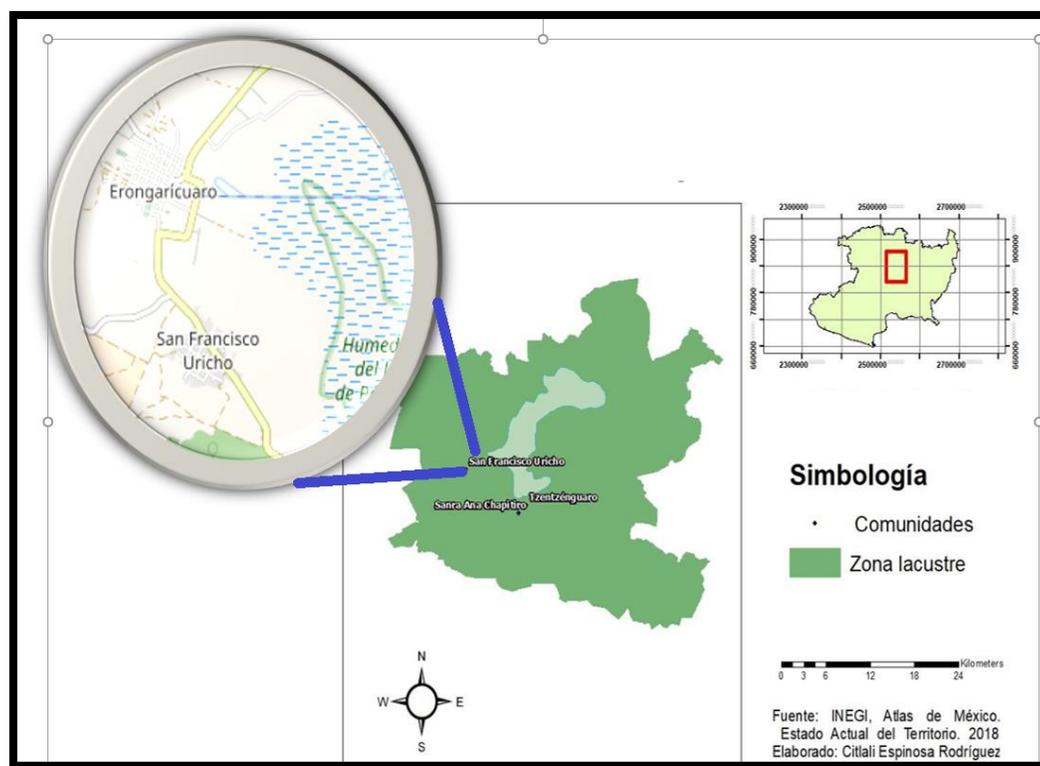


Imagen 7 : Ubicación de la comunidad San Francisco Uricho en la cuenca del lago de Pátzcuaro. Mapa: Elaboración propia con datos del INEGI.

La principal forma de transporte para llegar a la comunidad es por medio de una “combi” la cual se puede abordar desde distintas comunidades. Si uno la toma en el municipio de Pátzcuaro, en “La Estación, Revolución” llamada popularmente “La estación” o de frente

al “CREFAL”, puede elegir entre dos opciones de una misma combi que es la “Combi verde verde” que como su nombre lo menciona tiene dos franjas verdes y al frente tiene el anuncio de “Erongaricuaro”, la cual puede tomar dos rutas; “Directo” o “Por los pueblos”, que como se puede intuir la primera forma es una ruta más directa y más rápida, sin desviaciones por las distintas comunidades por las que se pasa para llegar a la comunidad. Esta primera ruta toma un tiempo aproximado de 20 a 25 minutos en llegar a San Francisco Uricho en cambio en la segunda debido a las constantes paradas puede tomarse un tiempo de entre 30 a 40 minutos aprox. El costo de este transporte para el momento en que se está realizando esta investigación es de \$18.00 pesos por persona.

Para llegar a San Francisco Uricho partiendo de Pátzcuaro por la carretera Pátzcuaro-Erongaricuaro- Chupícuaro se pasa por las comunidades de Huecorio, Tzentsénguaru, Santa Ana Chapitiro, San Pedro Pareo, Lázaro Cárdenas, Tócuaro, y Arocutín.

En el camino resaltan los paisajes verdes principalmente en primavera y verano, las praderas donde se ven a los campesinos llevando a pastar sus cabezas de ganado y los extensos campos de sembradíos de maíz los cuales, según sea la temporada del año, se encontrarán primeramente como tierras aradas, con brotes tiernos cuando recién nace la planta del maíz, la planta del maíz espigando o totalmente seca. También resaltan a las lejanías distintos cerros con bosques de pino principalmente, en el caso de algunos se ve que han sido derribados para la siembra de aguacate —Véase imagen 8—.

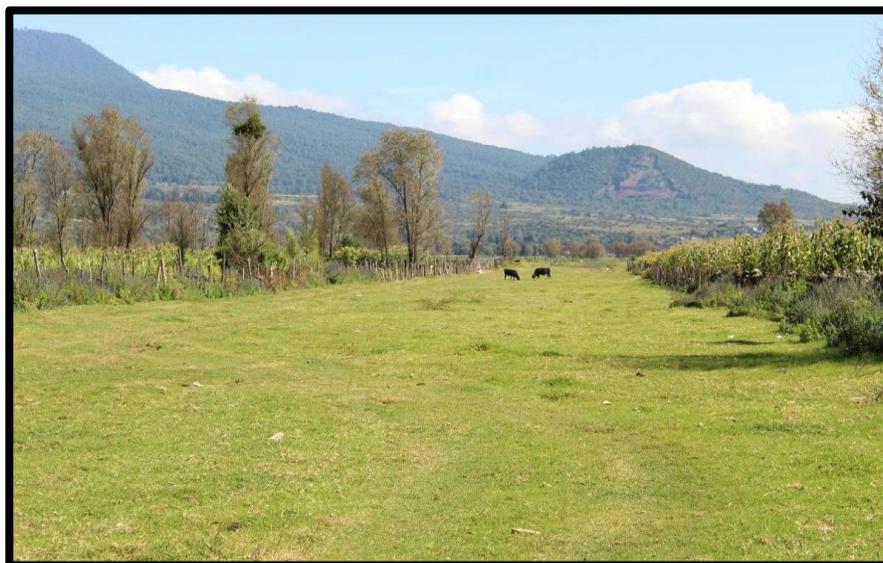


Imagen 8: Paisaje de la comunidad del San Francisco Uricho en el área conocida como la orilla dónde décadas atrás estaba el lago de Pátzcuaro. Archivo Propio. Fotografía tomada el 21 de octubre del 2021.

Hablando técnicamente San Francisco Uricho se encuentra al suroeste de la capital Morelia en las coordenadas; Longitud: 101°42'58.979" W y Latitud 19°34' 20.720" N a una altura de 2,053 metros sobre el mar. Se encuentra a aproximadamente 19 kilómetros del municipio de Pátzcuaro, limita al norte con la cabecera municipal de Erongaricuaró a poco menos de dos kilómetros y al sur con la comunidad de Arocútin a aproximadamente a tres kilómetros, hacia el este se encuentra el lago de Pátzcuaro y hacia el oeste limita con las comunidades de Ajuno y Huiramangaro.

La temperatura de la comunidad es aproximadamente de 16.6°C a 17.4° C. —media anual—, con lluvias principalmente en la temporada de verano durante los meses de mayo, junio, julio y en menor medida en agosto, asimismo, hay heladas en los meses de diciembre a febrero con temperaturas de aproximadamente 1° C (Rodríguez, 2015).

Significado de Uricho

El nombre “Uricho” proviene de la lengua purépecha, que quiere decir “Lugar de hacedores” o “Lugar de artesanos” (Miriam, comunicación personal, 16 de septiembre 2021). Investigadores como Amaruc Lucas³⁵ y Edelmira Estrada³⁶, retomando la relación de Michoacán, han estudiado la palabra “Uricho” que también se puede pronunciar como “*Urichu*” y/o “*Uricha*” —Véase imagen 9 —.



Imagen 9: Texto grabado en una de las paredes del atrio del templo de San Francisco Uricho que nos muestra la palabra “Uricha” haciendo referencia a una de las formas de pronunciación en purépecha de Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 15 de febrero del 2021.

³⁵ Maestro y doctor en Ciencias Humanas Especialidad en Estudio de las Tradiciones por El Colegio de Michoacán originario de la comunidad purépecha de Santa Fe de la Laguna ubicada en el municipio de Quiroga.

³⁶ Profesionista indígena de la comunidad de Turicuaró.

Según sea la forma de hacer la pronunciación la palabra adquiere distintos significados mencionan estos autores, si se analiza meticulosamente la palabra se podría decir de forma más precisa que Uricho significa “lugar o morada de hacedores o artesanos” (Estrada Edelmira y Lucas Amaruc, 2014).

Las personas mayores de la comunidad recuerdan que cuando eran niños había una gran cantidad de hombres y mujeres que se dedicaban a la elaboración de distintas artesanías, no obstante, con el paso de las décadas se ha ido perdiendo la tradición de la artesanía por una diversidad de factores³⁷. Se sabe que antes se hacían diversos objetos hechos con tule y chuspata como lo eran canastos, petates, táscales, etc. Antes la mayoría de las mujeres de la comunidad realizaban diferentes tipos de bordados en blusas, servilletas para tortillas, rebozos, etc. sin embargo, hoy en día hay pocos negocios en la comunidad que aún se dedican a la venta de estos trabajos.

Pasado/ Historia

Este pueblo de fundación prehispánica, al igual que otros de esta región, ha sido poco estudiado desde el ámbito histórico, por lo cual en este apartado se hace un esfuerzo para tratar de reconstruir algunos de los aspectos más relevantes de su historia a partir de la investigación bibliográfica y la comunicación personal con distintos miembros de la comunidad.

Según la Secretaría de pueblos indígenas, San Francisco Uricho oficialmente fue fundada el 1 de febrero de 1856, por el decreto del 1 de diciembre de 1855³⁸ (Como se cita en Chávez, 2021), sin embargo, los orígenes de la comunidad son aún más antiguos, al respecto Pável Ulíanov Guzmán ha profundizado en la historia de la comunidad resaltando los aspectos de su historia prehispánica:

³⁷ Algunos de los motivos que se mencionan en la comunidad por los que se ha dejado de hacer cierto tipo de artesanías son los altos costos de los insumos al día de hoy, también se menciona que varios de los materiales que necesitaban como el mimbre o la chuspata dejaron de estar disponible cuando el lago de Pátzcuaro se secó en las zonas cercanas a la comunidad y que ya no era redituable seguir haciendo ese tipo de trabajos (Maestra Lily, comunicación personal maestra, 29 de marzo del 2022).

³⁸ “Hacia 1850, Uricho era dependiente del municipio de Erongarícuaro on área de 230 habitantes. Por aquella época, casi todos eran bilingües. Y, desde aquellos tiempos, la tierra era escasa, ya que, si tomamos en cuenta un informe de Pátzcuaro, se indica que en este lugar ya no quedaba tierra que adjudicar de manera individual, porque ya habían repartido años atrás” (Katarí, 1993, p.9).

Antes de la llegada de los españoles, en la Cuenca del Lago Pátzcuaro, durante los años 1000-1200 coexistían diez comunidades autónomas (Pichátaro, Erongarícuaro, Uricho, Jarácuaro, Pareo, Pacanda, Pátzcuaro, Tzintzuntzan, Uayameo y Itziparamucu), cada una organizada internamente de manera estratificada y gobernada por una élite (Pollard Helen:2001). En algún momento dentro de este periodo, cambios climáticos menores ocasionaron la subida del nivel del lago, probablemente debido a una mayor precipitación pluvial y una menor evaporación. Como consecuencia de lo anterior, la tierra irrigable se vio reducida y las élites de guerreros de estos sitios dirigieron a sus poblaciones en la conquista de las poblaciones vecinas, asegurándose de esta manera recursos adicionales, pero también incrementando el grado de desigualdad entre y dentro de las comunidades (Williams Eduardo:1996). Bajo este marco, el pueblo de Uricho participó activamente en la conformación del Estado o Señorío P'urhépecha, en la obra Relación de Michoacán, se establece que participaron en la conquista de “Tariaran”, al sur del lago de Zirahuén (Espejel Claudia:2007), uno de los principales enemigos del Cazonci o Irecha Tariacuri [...] En perspectiva histórica, Uricho ha mantenido una ocupación continua de alrededor de 1500 años, abarcando los periodos Clásico, Epiclásico y Postclásico (500 – 1600 e.c), (Uliánov, 2015).

La historia más aceptada que se cuenta en la comunidad es que originalmente los pobladores de San Francisco Uricho vivían en una zona más elevada de la cuenca del lago de Pátzcuaro llamada San Miguel, que pertenecía a la hacienda “Porumbo”³⁹ —la cual aún existe, pero ya no con las funciones de una hacienda, no obstante, aún se conserva este nombre y el edificio es utilizado para la celebración de eventos sociales—. Se dice que con el surgimiento y erupción del volcán donde ahora se encuentra el cerro del “Mal País” los pobladores tuvieron que descender, estos se asentaron en tierras más cercanas al lago en lo que hoy es San Francisco Uricho y lo primero que se edificó fue la iglesia. Algunos textos mencionan que existía un libro que describía la historia de San Francisco Uricho que se encontraba en la iglesia pero que este se perdió a finales de los 70’s. Hoy en día los más ancianos aún cuentan fragmentos de esta historia a los más jóvenes de la comunidad.

El cómo Uricho adquiere el nombre completo de San Francisco Uricho es uno de los eventos históricos más importantes que se reconocen en la comunidad, la historia cuenta que cuando fue la asignación de las estatuillas o figuras de culto por parte de los Franciscanos en el siglo XVI —que se dice fueron fabricadas en Francia— estas se entregaron erróneamente haciendo llegar la estatua de San Francisco de Asís al municipio de Zacapu y la estatua de

³⁹ “En 1935, con la Reforma de Lázaro Cárdenas, desapareció la hacienda Porumbo y en esta segunda dotación o ampliación los ejidatarios de Uricho se adjudicaron de 824 hectáreas que sumadas a la dotación anterior poseen un total de 1336 hectáreas” (Katarí, 1993, p.10).

San Jerónimo a Uricho, sin embargo un evento que catalogan como milagroso es que por la noche las figuras religiosas cambiaron de municipio (Don Joaquín, comunicación personal, 17 de agosto del 2021), por ello se tiene la creencia en la comunidad de que el Santo fue quien los escogió, a partir de dicho evento es que la comunidad adquiriría el nombre de San Francisco Uricho⁴⁰.

Algo que se puede observar a simple vista es que si bien la comunidad ha progresado en las últimas décadas en múltiples áreas ya sea en el mejoramiento de los caminos y la llegada de ciertos servicios como el agua entubada, drenaje e internet, lo cierto es que el desarrollo de la comunidad se ha visto frenado por el crecimiento urbano del municipio vecino de Erongarícuaro. Los habitantes de San Francisco Uricho acostumbran a realizar diversas actividades en Erongarícuaro que van desde trabajar, el pago de servicios, compra de víveres y otro tipo de productos, por mencionar algunos, y es por ello que al estar tan cerca —2 kilómetros aproximadamente— la comunidad no ha tenido la necesidad de desarrollar ciertos aspectos.

Familia y vivienda

San Francisco Uricho, como la gran mayoría de las comunidades, no tienen un perfil bien definido cuando hablamos de la familia, hay múltiples y diversas agrupaciones en las unidades familiares, no obstante, hay algunas características que se repiten en distintas familias. Por otro lado, el tema de la familia en la comunidad está muy vinculado con una cuestión de ordenamiento territorial y cómo se encuentran distribuidas las personas en los hogares.

Hay varias familias extendidas que viven en una misma casa, donde generalmente encontramos a los abuelos, tíos y tías, padres, hijos, sobrinos, sobrinas, nietos y nietas. El grupo familiar que más resalta en la comunidad son las familias nucleares conformadas únicamente por padres e hijos. Asimismo, como ya se ha mencionado con anterioridad en la comunidad hay un alto índice de migración, por lo cual no es raro encontrar casas que por un

⁴⁰ En la comunidad se cuentan distintas versiones de esta historia en donde la principal variante consiste en cambiar al santo de San Jerónimo por el de San Miguel u algún otro santo. También se dice que las figurillas venían en cajas cuyos nombres estaban colocado erróneamente y por ello la confusión.

lado se encuentran deshabitadas o en las que solamente viven madres de familia con sus hijos pues su esposo se encuentra trabajando en otro municipio o en Estados Unidos.

Es muy común que se incorporen nuevos integrantes a la familia como son los yernos y las nueras, por lo cual también es muy frecuente que se vayan los hijos e hijas, aunque por lo general es más probable que las hijas se vayan a vivir a las casas de sus parejas y que los hijos traigan a sus novias. En la comunidad existe todo un sistema de normas y costumbres para el cortejo, el noviazgo y el matrimonio, estos aspectos son muy importantes en la comunidad y tienen una gran trascendencia en la vida diaria y como esta se organiza, el trabajo de Ramón Katari hace una muy buena descripción del tema del noviazgo en su trabajo, retomamos un fragmento de los testimonios que recopiló sobre el tema:

Bueno, cuando un joven quería a una muchacha como esposa, la llevaba primero a la casa de un tío suyo. A veces llevaba a la casa de una autoridad., muchas veces a la del jefe de Tenencia. Luego, el jefe de Tenencia o el tío iba a comunicar al padre de la muchacha, indicando que su hija está en casa (“ en depósito”) y que no tenga pendiente, En esa circunstancia fijan fecha para una visita que le harían los padres del novio. En la oportunidad de la visita le llevan a los padres de la novia, chunde de pan, bebida, frutas. Puede o no acompañar la novia, En esa visita se planifica la dicha de inscripción en lo civil, ya que todos juntos deben ir a la ceremonia. La novia debe quedar en casa del padre, allí debe permanecer hasta el día de la boda. [...] el padre del novio procura conversar con alguien que será el padrino de casamiento. Una vez que hayan conseguido el padrino, se fija fecha para visitar otra vez al padre de la novia, esa visita se llama “Visita del perdón”. (Katari, 1993, p.36)

Así como existe esta normativa para el noviazgo hay otras de igual forma para el padrinazgo, el compadrazgo, etc. No obstante, las personas más grandes mencionan que estas tradiciones se han ido perdiendo con las nuevas generaciones, es común escuchar la frase “Antes era mejor, antes era más bonito” refiriéndose a que los más jóvenes ya no respetan los antiguos valores del cortejo y que hoy ya todo se ha “pervertido”.

El matrimonio en la comunidad es muy importante, es el primer paso por el cual las parejas pueden ser acreedores de distintos beneficios y entrar en el sistema de compadrazgo. Este sistema es complejo, pero a grandes rasgos se refiere a los favores que las personas de la comunidad se hacen entre ellos mismos cuando necesitan ayuda para realizar determinados tipos de actividades, principalmente para la realización de fiestas religiosas —bautismos, confirmación, presentación, primera comunión, bodas, etc. — Estos favores pueden ser ayudar en los gastos de la fiesta ya sea apoyando económicamente o en especie —arroz,

maíz, verduras, proteínas, cerveza etc.— o bien ayudando en la organización y preparación de los alimentos. Estos favores constantemente se están cobrando en la comunidad ya que los gastos de las fiestas son muy altos y por ello se necesita la ayuda de otros conocidos, vecinos y familiares para lograr sacar estos gastos.

También esta ayuda puede ser cuando determinado matrimonio tiene algún cargo religioso y necesita ayuda con los gastos para la festividad, en este momento se vuelve a activar el sistema del compadrazgo para ayudarse mutuamente. En la comunidad es más importante estar casados ante la iglesia que por el registro civil.

Uricho al ser una comunidad pequeña en su mayoría las personas se conocen entre sí porque tienen un vínculo entre ellos, ya sea sanguíneo, político o religioso. Es muy frecuente escuchar en las calles que todas las personas se digan entre sí, “¡Tío (a)!”, “¡Padrino!”, “¡Madrina!”, “¡Compadre!”, “¡Comadre!”. Es muy común el compadrazgo y el apadrinamiento entre vecinos, amigos y familiares, es por ello que da la impresión que la comunidad es una gran familia. No obstante, así como hay fuertes vínculos de parentesco también hay discordias y conflictos, por lo que se podría decir que es una gran familia tanto en los aspectos “positivos” como los “negativos” de la convivencia.

Los hogares por lo general pertenecen a los miembros mayores de la familia, las casas se modifican conforme incrementa el número de integrantes, en la comunidad mayormente las casas son de un solo piso, con varios cuartos —entre 2 y 3 mayormente—, una cocina y un solo baño que puede tener drenaje y agua potable o en su defecto poseer fosa séptica o baño seco —entre más cerca se encuentren del cuadro principal de la comunidad es más probable que cuente con drenaje y agua entubada—. En muchos hogares no se cuenta con un baño que tenga regadera por lo cual se acostumbra a poner a calentar agua en la cocina —o fogón— y bañarse a jicarazos.

Las casas cuentan en su mayoría con solares donde las familias acostumbran a tener árboles frutales y cultivar hortalizas de uso común para la cocina. Algunas hogares poseen espacios para tener puercos, gallinas, caballos, varias mascotas —perros y gatos principalmente— e incluso cabezas de ganado. También en estos espacios se acostumbra a tener la leña de uso diario para el fogón. Las viviendas en San Francisco Uricho si bien parecen pequeñas por su fachada son de gran tamaño en su interior llegando a haber varios

caseríos compartiendo una sola puerta, muy parecidas a una vecindad. En su mayoría los hogares poseen piso firme, a excepción de los espacios verdes.

San Francisco Uricho al igual que la gran mayoría de las comunidades de esta región está en un constante crecimiento poblacional por lo cual la zona habitacional se ha ido extendiendo por el territorio hacia las periferias especialmente en el caso de las nuevas familias, es normal ver casas en construcción en estas áreas, incluso cada vez se construyen más casas extendiéndose por los terrenos federales donde se secó el lago.

Las cocinas en la comunidad son bastante interesantes, se podría decir que están divididas en dos o tres secciones, por un lado, tenemos la cocina principal donde se encuentra el comedor y la estufa de gas donde se preparan los guisados y elaboraciones más complejas. Asimismo, algunas cocinas en este mismo espacio tienen su estufa tradicional para la elaboración de tortillas, las cuales pueden ser del estilo “Patsari”, “Lorena” o algún estilo improvisado, tienen dos o tres hornillas, chacuaco por donde sale el humo o chimenea y la cámara central donde se pone la leña. Muchos hogares cuentan con un fogón tradicional donde se pone por lo general el nixtamal para la elaboración de las tortillas, muchas los tienen fuera de sus cocinas ya que estos generan grandes cantidades de humo los cuales pueden ser dañinos para la salud. Sin embargo, en un gran número de viviendas este aún se encuentra dentro de las cocinas, a pesar de que ha habido varias campañas de concientización respecto al peligro y riesgos a la salud por el uso de estos fogones tradicionales sigue habiendo mucha desinformación del tema. En la comunidad es común que las mujeres mayores que se dedicaron toda su vida a la venta de tortillas sufran de alguna enfermedad provocada por el constante contacto con este tipo de fogones, las más comunes son las cataratas, enfermedades en la retina, conjuntivitis y enfermedades respiratorias.

Otro elemento que resalta en las cocinas de la comunidad y que se encuentra de forma muy frecuente es la gran gama de trastos coloridos, tazas, cubetas, ollas, por mencionar algunos de los que se encuentran colgados en las paredes de las cocinas —Véase imagen 10—. Esto se debe a que en la comunidad se acostumbra en las fiestas a regalar este tipo de objetos entre las mujeres, por ejemplo, en los bautismos, confirmaciones, primeras comuniones, etc. Es muy común que se regalen cubetas, también hay otras festividades como lo es el “*Corpus Christi*” donde una de sus actividades principales es arrojar estos artículos

como regalo a los miembros de la comunidad, así como a las distintas personas que vienen de visita de las comunidades vecinas.



Imagen 10: Cocina del Señor Martín. Decoración en cocina de San Francisco Uricho utilizando variedad de tazas de barro y cerámica. Archivo propio. Fotografía tomada el 13 de junio del 2021.

Gobierno local y orden social dentro de la comunidad

San Francisco Uricho ha sido administrada históricamente como una tenencia. La tenencia es la unidad mínima político administrativa sujeta al gobierno de la cabecera municipal, que en este caso es Erongarícuaro. Las tenencias han sido consideradas como anexos dentro del territorio municipal lo cual las ha dejado en una posición hasta cierto punto desfavorable al no poder obtener ingresos dentro del presupuesto municipal, limitándose solo a las designaciones del cabildo (Espinoza, 2019). No se sabe con exactitud desde cuanto la comunidad adquirió el nombramiento de la tenencia, pero por documentos oficiales se sabe que es más antigua que el mismo ejido, es decir antes de 1920 cuando fue la primera dotación de tierras ya que en los documentos de la repartición se menciona la existencia de un jefe de tenencia.

Si bien a lo largo de esta tesis nos hemos referido a Uricho con diferentes denominaciones, ya sea como comunidad, tenencia o ejido quiero aclarar que es el mismo

lugar, pero en diferentes ámbitos, el agrario, el político y el social. La comunidad sería la designación social, tenencia es la política administrativa y el ejido es el título agrario en términos legales. Así mismo, dentro de la comunidad los habitantes tienen otras designaciones populares para referirse a Uricho ya sea como “el rancho” o “el pueblo”.

San Francisco Uricho al igual que la gran mayoría de las comunidades de esta región se encuentra dividida en barrios, en este caso tenemos el “Barrio de Arriba” que también es llamado barrio de “San Francisco” y el “Barrio de abajo” también conocido como “Barrio de San Miguel”, la división de los barrios se hace a partir de la calle Bolívar. En la comunidad se identifican al menos 5 figuras encargadas de tomar decisiones dentro de la comunidad, por un lado, está el jefe de Tenencia, el comisariado ejidal, los responsables de los comités de agua y obras, los jefes de las distintas comisiones y cargueros encargados de las cuestiones relacionadas a las festividades de la comunidad y por último tenemos a la iglesia⁴¹. A continuación, describiremos rápidamente de qué van las actividades que desarrollan algunos de estos actores.

Jefe de Tenencia:

El jefe de tenencia es la principal autoridad dentro de la comunidad el cuál es elegido por una asamblea general mediante el voto a mano alzada de las personas que viven en la comunidad y que son identificadas como oriundas, en ella participan tanto hombres como mujeres mayores de edad. Esta asamblea general se realiza una vez al año en el mes de septiembre⁴² y en ella participan aproximadamente entre 200 y 300 personas (jefe de tenencia de San Francisco Uricho, comunicación personal, 23 de noviembre del 2021), en ella también se escogen al suplente, al secretario y al tesorero que serán ayudantes del jefe durante su periodo de mandato que dura un año —mesa directiva—. Estas asambleas se pueden llegar a extender hasta por 4 horas, en caso de que no haya un acuerdo al momento de elegir al nuevo jefe se procede a entregarle las llaves de la jefatura de tenencia al comisariado ejidal el cuál se encargará de designar al nuevo jefe.

⁴¹ En el texto de Ramon Katari se mencionan al menos otras 6 organizaciones dentro de la comunidad tomando en cuenta los clubs deportivos que hay dentro de la comunidad y los jueces sin embargo estos últimos en la actualidad ya no existen y su labora la realiza directamente el jefe de tenencia junto su equipo.

⁴² Se decidió en la comunidad hacer las elecciones del jefe de tenencia en el mes de septiembre para que la persona que se vaya a hacer del cargo tenga tiempo de prepararse para las fiestas patronales del 4 de octubre.

Para poder aspirar a ser jefe de tenencia primeramente se deben cumplir algunos requisitos, a diferencia de otras comunidades no es necesario estar casado para tener este puesto. En la comunidad se dice que lo más importante que debe tener el jefe de tenencia es ser una persona de bien, honesta y recta ya que este se encargará de administrar los recursos que se dan por parte del municipio y velar por los intereses de la comunidad (Espinoza, 2019).

Cabe mencionar en este punto que el jefe de tenencia no tiene ningún tipo de pago por las actividades que realiza. En la comunidad muchas personas evaden tener este puesto debido a la gran exigencia que hay por parte de la comunidad para la resolución de determinados conflictos que le corresponden atender al jefe. Es por ello que en la comunidad obtener este puesto a veces es considerado hasta un castigo para aquellos que muestran interés en la política, en la toma de sesiones en la comunidad y en la ejecución de proyectos o que anteriormente exigieron resultados. Por tal motivo muchas veces el jefe de tenencia termina siendo alguien que “Se dejó embobar”, llegando a haber jefes de tenencia muy jóvenes a los cuales no se les guarda mucho respeto dentro de la comunidad especialmente por los más grandes. Existe una dinámica tradicional entorno a la autoridad, donde determinados puestos están reservados casi siempre para los más jóvenes, los cuales reciben diversos encargos y también son reprendidos por autoridades mayores —existirán los casos en los que esto no suceda así— que hay dentro del pueblo como los ejidatarios, personas mayores de edad u otros que tienen mayor prestigio ante la comunidad. En cierto sentido esto hace que la autoridad siga recayendo muchas veces en manos de las mismas personas. Esto responde a estructuras y jerarquías sociales y políticas internas que existen dentro de la comunidad que responden al prestigio, la edad, el género, entre otros aspectos.

Algunas de las principales funciones del jefe de tenencia de San Francisco Uricho son las siguientes; conciliación de problemáticas entre miembros de la comunidad —pelea por terrenos, conflictos familiares, delitos menores, etc. —. Convocar por medio de los altavoces reuniones para atender determinados temas que competen a la comunidad, canalizar problemáticas mayores al presidente municipal de Erongarícuaro, hacer de puente en la ejecución de programas, proyectos y acciones del ayuntamiento y/o gobierno estatal o federal, supervisar la prestación de los servicios públicos, velar por el orden en la comunidad, expedir gratuitamente certificados y constancias para acreditar determinadas situaciones

sociales, participar en las asambleas generales, dar estatus del avance de las actividades y proyectos que se estén gestando en la comunidad, distribuir de forma oportuna y clara los recursos que se obtienen del municipio para diversas actividades, designar las cabecillas de determinadas comisiones para las fiestas del pueblo, recolectar dinero para obras públicas, reunirse con las otras autoridades de la comunidad como son los ejidatarios (jefe de tenencia de San Francisco Uricho, comunicación personal, 23 de noviembre del 2021), estar en constante contacto con el comisariado ejidal y los comités de agua y obras, entre otras actividades. Por último, en la temporada electoral del municipio de Erongarícuaro los partidos políticos acostumbran ir a visitar a Uricho para hacer propaganda política a los candidatos y así ganar más votos. —Véase imagen 11—.



Imagen 11: Pancarta política para la promoción del partido político del PRI en las elecciones del presidente municipal de Erongarícuaro en julio del 2021. Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de mayo del 2021.

Comisariado Ejidal:

El comisariado ejidal es la máxima autoridad en materia agraria dentro del núcleo del ejido⁴³, este también es elegido a través de votación a mano alzada en las asambleas ejidales por los miembros integrantes del ejido, su periodo dura tres años. Al igual que en el caso del jefe de

⁴³ Con núcleo del ejido me refiero al grupo de los más de 80 ejidatarios que hay en la comunidad.

tenencia este es electo junto con su respectiva mesa directiva, suplente, secretario, tesorero y consejo de vigilancia.

Las principales funciones que realiza el comisariado es velar por los intereses de los miembros pertenecientes al ejido y dirigir las asambleas ejidales con el fin de discutir los asuntos internos concernientes al manejo, uso y aprovechamiento de la tierra y los recursos naturales que estén dentro de los terrenos ejidales y comunales (Comisariado ejidal, comunicación personal, 29 de marzo del 2022). Quiero aclarar en este punto que Uricho en términos de la Ley agraria es un ejido, por lo cual no hay tierras comunales en estos términos, no obstante, son popularmente llamadas así por la comunidad —cuando nos referimos al cerro u otros espacios donde la comunidad puede acudir a recolectar plantas, hongos, leños, etc.—, sin embargo, legalmente estas son tierras de “Uso común” según esta ley⁴⁴. Por lo que en el resto del trabajo cuando mencionemos tierras comunales nos estaremos refiriendo a tierras de uso común.

El comisariado también está encargado de otras actividades como lo son las expediciones de los documentos para el registro de ganado y de otro tipo de documentación oficial —sellos— medición de terrenos, cuestiones referentes al uso forestal de los cerros, tala de árboles, reforestación, actualmente este también se encarga de la gestión del proyecto “Sembrando vida” que se está implementando en la comunidad en los terrenos comunales y ejidales.

Contrario al de jefe de tenencia el puesto de comisariado ejidal es más deseado y más respetado, se otorga a ejidatarios que han colaborado en diversas actividades en beneficio del ejido y la comunidad y/o han sido responsables de cargos religiosos. Cabe recalcar en este punto que cualquier persona que funja un papel de mando en la comunidad, sea jefe de tenencia, comisariado ejidal, etc., puede ser participe o tener más cargos dentro de la comunidad, tanto políticos como religiosos.

⁴⁴ “La Ley Agraria, que rige desde 1992, indica en su artículo 73 que las tierras de uso común son aquellas que constituyen el sustento económico de la vida en comunidad del ejido que no hayan sido reservadas especialmente para el asentamiento humano o al área parcelada del núcleo.” (Procuraduría agraria, 2020).

Comités de agua y obras:

Estos comités están conformados por distintos miembros de la comunidad los cuales también son electos en las asambleas generales. La principal actividad que estos realizan es gestionar y administrar el recurso que se obtiene por parte del municipio y que se les hace llegar por medio del jefe de tenencia para desarrollar distintas obras en beneficio de la comunidad como lo pueden ser el mejoramiento de caminos, reparación del sistema de drenaje, etc. El comité de agua se encarga también de las cuestiones referentes al servicio hídrico en la comunidad, ver fugas, prender bombas, usos y gestión, etc.

Estos también se encargan de convocar a personas de la comunidad junto con el jefe de tenencia y el comisariado ejidal para el desarrollo de estas obras. Actualmente el principal proyecto que se está buscando implementar en la comunidad por parte de estos comités es el de poner un tanque de agua en la zona conocida como el toril y poner tuberías en las casas de las orillas de la comunidad ya que estas no cuentan con un servicio óptimo de agua entubada.

Jefes de comisiones y cargueros:

Las comisiones son puestos que se asignan a distintas personas de la comunidad y que tienen la encomienda de llevar a cabo determinadas actividades ceremoniales y festividades que se desarrollan durante el año (Comisariado ejidal, comunicación personal, 29 de marzo del 2022). Hay dos tipos, los que son designados por el jefe de tenencia como lo son los encargados de las “Palmas”⁴⁵ que se dan en los jaripeos del 4 de octubre y la encargada de las “Guares”⁴⁶. Por otro lado, están las comisiones que históricamente se han autoorganizado sin la ayuda de actores externos para el desarrollo de sus respectivas actividades como lo son las comisiones de la fiesta del “*Corpus Christi*” (Comisión de los yunteros, profesionistas, albañiles, cazadores, tortilleras, pescadores, artesanos, comerciantes), los cuales tienen

⁴⁵ Las palmas son regalos que se dan a los jinetes o toreros (dependiendo quien gane el juego) durante los jaripeos que se realizan en las fiestas del 4 de octubre de San Francisco de Asís, esto son arreglos que se hacen sobre una estructura de madera parecida a una palma o paraguas y que son cubiertas por papel crepe y cobijas nuevas, en el frente se ponen distintos obsequios como son ropa para montar, sombreros, botas, alcohol, paliacates, dinero, etc. Por lo general estas palmas se apuestan a los toros que son difíciles de montar o a los jinetes que tienen mucha experiencia.

⁴⁶ “Las guares” es una palabra que se usa para referirse a las mujeres de la comunidad cuando están vestidas con las ropas típicas de la región. La jefa de la comisión de las “Guares” se encarga de organizar un desfile de guares durante distintas festividades del año en el cual las mujeres más jóvenes del pueblo recorren el pueblo bailando música tradicional.

décadas llevando un control que designe quien será el jefe de la comisión para la festividad junto con su grupo de apoyo —estos rondan de 30 a 50 personas según sea la comisión—. También están las comisiones de los “Arcos monumentales” que se elaboran en la fiesta de “Todos Santos”, los cargueros de la Iglesia, cargueros de bandas, cargueros de castillo, entre otros.

Las principales actividades de las que se encargan los jefes de las comisiones son de organizar a su grupo de trabajo para hacer los recorridos en la comunidad para la recolecta de las cooperaciones destinadas para la realización de la respectiva fiesta en que participan. Por lo general este dinero se gasta en contratar bandas, comprar materiales dependiendo de la actividad que vaya a realizar la comisión como lo pueden ser la compra de flores para decorar el templo, la preparación de los alimentos para el día de la fiesta, compra de pirotecnia, etc.

Ser jefe de comisión es muy bien visto en la comunidad, hacerse cargo de este tipo de actividades ayuda a las personas a adquirir reputación ya que desempeñar las actividades que demandan no es cosa simple, no hay pago y por lo general los jefes de comisión deben de poner dinero de sus propios bolsillos para cubrir los gastos del cargo que les corresponde. Es en los jefes de comisión y cargueros en quienes recae la responsabilidad de la reproducción en el mantenimiento de las tradiciones ceremoniales. María Teresa Sepúlveda en su trabajo *“Los cargos políticos y religiosos en la región del Lago de Pátzcuaro”* (2003) menciona lo siguiente:

Son las fiestas religiosas de los pueblos indígenas y mestizos la ocasión en la que se manifiesta la vida plena de la comunidad y los lazos religiosos, sociales y políticos que la une; a la vez, en ellas se vuelca la máxima expresión del sentido artístico y estético de la comunidad. (Sepúlveda, 2003, p.11)

Territorio y tenencia de la tierra

La tenencia de la tierra en la comunidad la podemos catalogar en al menos 4 tipos, ejidal, comunal, pequeña propiedad y federal. La mayor parte del territorio está clasificada como ejido. *“En 1920 la comunidad fue dotada de 512 hectáreas, y en 1936 se da la ampliación de más tierras con 824 hectáreas, para este tiempo el total de agricultores era de 203 con un promedio de 3.5 hectáreas de tierra cultivables y 6 pastizal cerril por persona”* (Rodríguez, 2015, p 20). Actualmente San Francisco Uricho cuenta con un total de 1336

hectáreas de las cuales la mayor parte son pastizal cerril —824 ha. Aprox.— A esto hay que sumar los terrenos federales que formaban parte del lago pero que a causa del desagüe del mismo han ido aumentando las tierras pertenecientes a la comunidad año con año. En el siguiente mapa recuperado del Padrón e Historial de Núcleos Agrarios (PHINA) se muestra la fracción territorial de la comunidad que corresponde al ejido —Véase imagen 12—.

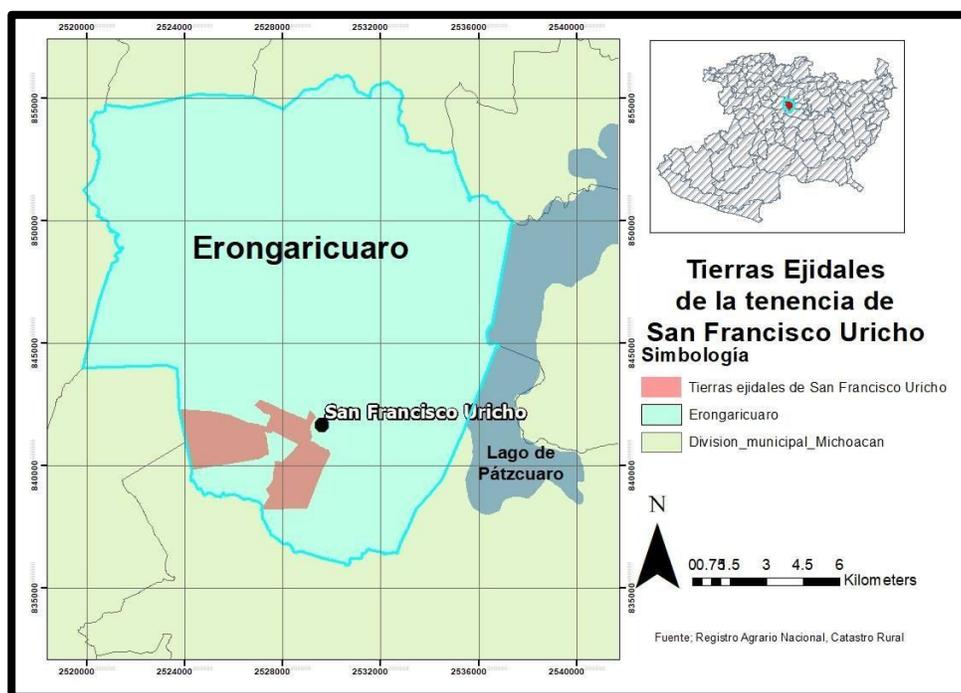


Imagen 12 : Este mapa nos muestra la extensión territorial de la comunidad de San Francisco Uricho que es de carácter ejidal. Mapa elaboración propia con datos del PHINA. Elaboración propia.

Estos terrenos pertenecientes al lago de Pátzcuaro se encuentran en la zona suroeste de la comunidad, ahí se han formado llanuras que son utilizadas para sembrar maíz y llevar a pastar el ganado. Se han tramitado y expedido permisos sobre estas tierras federales a los comuneros y ejidatarios para que estos puedan hacer uso de ellas (Comisariado ejidal, comunicación personal, 29 de marzo del 2022). Hasta cierto punto este incremento “accidental” de tierras ha mantenido un equilibrio dentro de San Francisco Uricho con respecto al crecimiento en la población y la demanda de tierras para distintas actividades, especialmente para la agricultura y el pastoreo. Por este motivo las zonas cerriles no han sido deforestadas para cubrir estas necesidades.

San Francisco Uricho cuenta con dos montes en la parte sur oeste y sur oriente que son terrenos comunales ejidales⁴⁷ donde la comunidad puede ir a cortar hierbas medicinales, recolectar hongos, resina o leños pequeños⁴⁸. En el caso de que necesiten disponer de un recurso mayor como lo pueden ser árboles enteros, magueyes, etc. se tienen que pedir al comisariado de bienes ejidales, este presenta el caso particular ante una comitiva en donde se decidirá si se aprueba la petición o no.

Uno de estos montes es llamado “El mal país”⁴⁹ Este monte es de roca volcánica por lo cual no es utilizado para la agricultura, principalmente está cubierto de varios tipos de hierbas y arbustos. El segundo monte es dónde se encuentran los pinales y demás árboles que hay en la comunidad como lo es el madroño, pino, palo azul, encino y también hay varios magueyes que son utilizados para la elaboración del pulque. Este tiene distintos nombres según la zona, existe “Paso primero”, “Paso segundo”, “Paso manzanillo”, “Paso Santa Ana”, entre otros. Es de este monte dónde se obtienen los distintos recursos naturales para las fiestas como son los palos encebados, los panales de las abejas, etc.

Por último, los espacios que son pequeña propiedad son los menos, estos por lo general se encuentran dentro de las casas y muy raramente superan los 200 metros cuadrados. Estos son llamados solares o ekuaros. Por lo general también son usados para sembrar milpa o tener árboles frutales.

El ejido

El ejido de San Francisco Uricho tienen una antigüedad de poco más de 100 años, este se constituyó con la Resolución Presidencial del 22 de abril de 1920 con la primera dotación de 518 ha. a la comunidad y que posteriormente con la ampliación de 814 ha. en 1936 se hizo un ejido con un total de 1336 ha. Actualmente las oficinas ejidales se encuentran en el centro

⁴⁷ Estos son terrenos ejidales sin embargo las personas de la comunidad pueden circular por ellos y hacer uso y consumo de distintos recursos lo cual se ha acordó en la mesa ejidal, dichas tierras se encuentran parceladas y registradas en papel, pero no estas cercadas físicamente.

⁴⁸ El régimen agrario que predomina en San Francisco Uricho se rige por el modo ejidal en donde las tierras de uso común están repartidas entre los ejidatarios de la comunidad, no obstante, la comunidad puede acceder a ellos.

⁴⁹ “*Los malpaíses presentan los flujos de lava reconocibles, conos volcánicos, y otras formaciones como tubos volcánicos colapsados. Son áreas difíciles de atravesar, e inútiles para la agricultura. En estas zonas la vegetación es limitada, por escasez de tierra*”. (Smulders, 2020)

de la comunidad en el mismo edificio donde está la jefatura de tenencia en la planta alta, ahí se encuentran varios mapas de la comunidad y un cuadro que pone a los primeros ejidatarios de la comunidad —Véase imagen 13—. Para el momento en que se realizó esta investigación

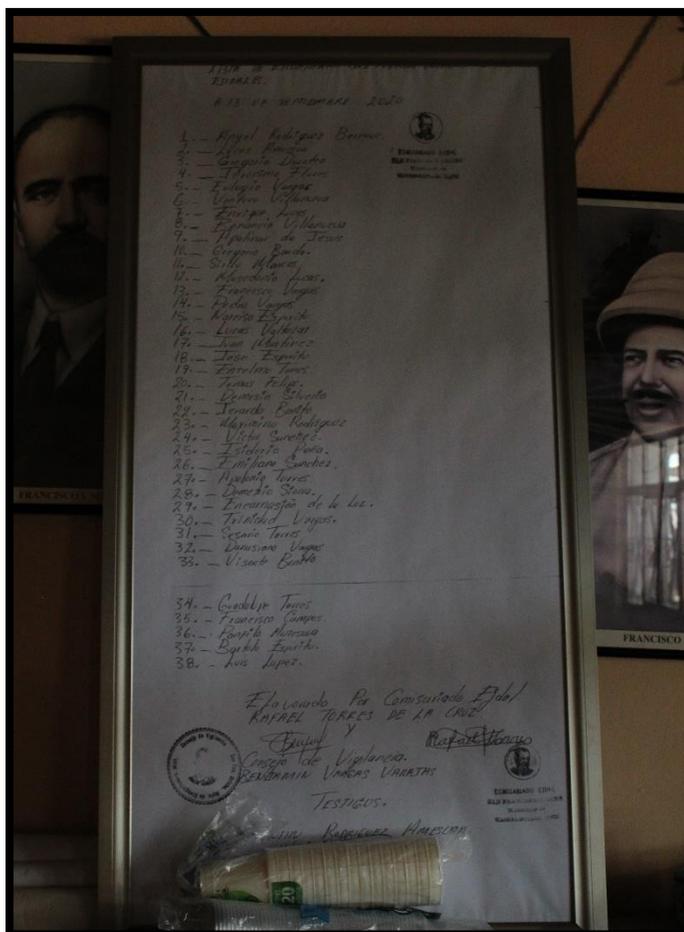


Imagen 13: Cuadro exhibido al centro de las oficinas ejidales de San Francisco Uricho donde se muestran el nombre de los primeros ejidatarios de la comunidad. Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de mayo del 2021.

hay 85 ejidatarios en San Francisco Uricho, los cuales en promedio tienen entre 6 y 8 hectáreas distribuidas en distintas partes de la comunidad⁵⁰, entre pastizal cerril y zonas agrícolas (Comisariado ejidal, comunicación personal, 29 de marzo del 2022).

Los ejidatarios en la comunidad tienen únicamente permitido vender sus terrenos a personas de San Francisco Uricho, esta rotundamente prohibido venderlos a personas ajenas,

⁵⁰ El Programa de Certificación de Derechos Ejidales y Titulación de Solares Urbanos (PROCEDE) hizo la parcelación y entrega de los certificados parcelarios en San Francisco Uricho en el 2002.

los motivos principales de ello es que no quieren que entren personas desconocidas a la comunidad, o que estas puedan hacer mal uso de las tierras, como puede ser sembrar aguacate lo cual está prohibido hacer entre los ejidatarios. Se menciona que no se quiere contaminación de otros cultivos como también lo puede ser la producción de berries, papa, higo, e incluso de especies mejoradas de maíz.

Ser ejidatario trae consigo múltiples beneficios, constantemente llegan a la comunidad diversos programas, apoyos y distintos tipos de ayudas tanto en especie como en efectivo para los agricultores que directamente son canalizados y administrados por el ejido, entre ellos fertilizantes, agroquímicos, semillas, equipo para fertilizar como lo son bombas, aspersores, desbrozadoras, además de múltiples capacitaciones técnicas. Es por ello que ser ejidatario es muy deseado entre los agricultores de la comunidad e incluso los que se han incorporado más recientemente al grupo dicen frases como “Gracias a Dios, ya somos ejidatarios”. No obstante, también hay quienes ven ciertas desventajas en ser ejidatario ya que serlo implica mucho tiempo, cuidar las tierras, asistir a las reuniones, etc.

El lago

El tema del lago hoy en día se hace únicamente presente en las memorias de las personas mayores las cuales cuentan cuando recuerdan que el agua llegaba a las orillas del pueblo. Mencionan que cuando aún no había un buen sistema de alcantarillado y de agua potable en la comunidad lo común era que las mujeres fueran a lavar la ropa al lago, las mujeres cuentan que cuando eran pequeñas sus madres y abuelas llevaban grandes chundes⁵¹ llenos de ropas a lavar y que también se llevaban a los más pequeños para que estos se bañaran. También cuentan cuando los hombres de la familia salían a pescar y traían para comer mojarra de gran tamaño, charales y pez blanco el cual hoy en día está casi extinto. No obstante, de eso hoy en día ya solo quedan los recuerdos ya que la zona suroeste de la cuenca ha sido la más afectada por el desagüe y secamiento del lago en las últimas décadas. Hoy en día entre San Francisco Uricho y el lago de Pátzcuaro hay más de 2 kilómetros de separación, en temporada de lluvias solamente se generan encharcamientos y lodazales, existen uno que otro cause que bajan de los cerros, pero solo por pocas semanas.

⁵¹ Canastas de gran tamaño echas principalmente de chuspata o mimbre las cuales se usan principalmente para cargar pan y que se cuelgan en las espaldas con la ayuda de lazos o trapos.

El texto de Katari menciona que antes incluso existía en la comunidad una organización de pescadores llamada “ORCA” que estaba conformada por 10 pescadores, pero incluso en esa época —la década de los 90’s— ya se hablaba de la nula rentabilidad en dicha actividad.

Desde antiguo, las personas que no tenían terrenos ejidales se dedicaban a la pesca. En la actualidad sigue la misma situación, aunque tengan alguna pequeña propiedad. Pero, por los factores de contaminación, la actividad pesquera ha disminuido. Los supuestos pescadores se dedican a otras actividades, ya sea como peones en las faenas agrícolas, en la albañilería o empleándose como jardineros o en cualquier ocupación que le permita sobrevivir mientras esperan el advenimiento de tiempos mejores en la esperanza de que la actividad pesquera vuelva. "El lago está en su etapa de descanso y duerme, ya despertará y vendrán días mejores" Esta es la esperanza de algunos pescadores. Para la pesca utilizan la "cheremekua" que es red fabricada por ellos mismos. Surcan las aguas en sus "chalupas". Para ejercer esta actividad, por otra parte, necesitan de un permiso que ahora lo hacen en forma grupal, aunque antes era personal. La organización ORCA, coordina algunas acciones en esta actividad. Entre algunos pescadores que quedan, consideran que la actividad de la pesca ya no es rentable. Antes la organización estaba compuesta de 25 personas, ahora apenas son 10. Dicha organización fue constituida en el año 1982. La actividad pesquera por entonces fue muy próspera. En el pasado se pescaba trucha que ya está exterminada, igualmente la "carpa lovina" que desapareció seguramente por la contaminación de las aguas del lago. Sin embargo, la pesca constituye otra forma de subsistencia alimentaria. (Katari, 1993, pp. 29-30).

Hoy en día el tema del lago no es tan recurrente en la vida cotidiana de la comunidad, sin embargo, este tiene aún un significado para los habitantes de San Francisco Uricho, ya sea como parte de su historia, recuerdos, territorio, etc.

Conflictos por la tierra

Como se mencionó con anterioridad a causa del desagüe del lago de Pátzcuaro la comunidad se ha ido adjudicando los terrenos federales lo cual ha mantenido hasta cierto punto cubierta esta necesidad. Estos terrenos ya se han empezado incluso a heredar y la construcción de casas en ellos es muy común. Sin embargo, ha habido un conflicto histórico por el territorio con la comunidad de Arocutín. Si se observa el mapa de los terrenos ejidales de la comunidad por parte del PHINA es muy evidente que en medio de ellos hay tierras pertenecientes al ejido de Arocutín, incluso en la comunidad resalta a la vista un uso distinto de la tierra ya que hay zonas donde predomina los invernaderos dedicados a la siembra de la fresa lo cual está prohibido en la comunidad.

Se cuenta que cuando fueron las primeras reparticiones territoriales los habitantes de Arocutín emborracharon a los comuneros de San Francisco Uricho para que estos no se presentaran a la reunión para la dotación. Otra historia dice que en aquel tiempo los habitantes de Uricho no sabían hablar español contrario a los de Arocutín y que estos se aprovecharon de esta situación para dejar fuera a la comunidad. Hoy en día todavía hay conflicto por estos terrenos entre ambas comunidades e incluso por los “nuevos terrenos federales” del lago.

Población y servicios

Según el censo poblacional de INEGI realizado recientemente en el 2020 nos muestra que actualmente en la comunidad de San Francisco Uricho hay una población total de 2071 habitantes, 1056 mujeres y 1015 hombres, comparada con el dato del censo del 2010 en el cual se registraron 1832 habitantes vemos que hubo un incremento poblacional del 13%.

La mayor parte de los habitantes tienen una edad que sobrepasa los 18 años de edad —1468 personas—. Hay un total de 660 viviendas, 496 habitadas y 225 deshabitadas, el resto son de uso temporal. El promedio de personas que viven por vivienda es de 4.18 personas y el promedio de hijos por hogar es de 2.68. A continuación, describimos a modo de lista algunos datos de los servicios con los que cuentan las personas que viven en la comunidad según el censo del 2020 así como algunos otros datos de interés referentes a la educación, religión y matrimonio:

-De las 660 viviendas que hay en la comunidad 493 mencionaron contar con el servicio de luz eléctrica.

-De las 660 viviendas que hay en la comunidad 459 mencionaron contar con el servicio de agua entubada en el ámbito del hogar.

-De las 660 viviendas que hay en la comunidad 396 mencionaron contar con un excusado/baño en su casa.

-De las 660 viviendas que hay en la comunidad 456 mencionaron contar con drenaje.

-De las 660 viviendas que hay en la comunidad sólo 24 cuentan con el servicio de internet por cable, la gran mayoría para acceder a la red lo hace por medio de planes telefónicos por tiempo.

-De las 2071 personas que hay en la comunidad 2023 mencionaron ser creyentes católicos. En la comunidad este es un elemento muy importante que retomaremos a lo largo del trabajo.

-Respecto a la situación conyugal en la comunidad 977 personas mayores de 12 años mencionaron estar viviendo con su pareja ya sea en unión libre, casados por la iglesia, al civil o ambos.

-De las 2071 personas que viven en la comunidad 770 no cuentan con ningún tipo de servicio médico en ninguna institución pública ni privada y 1301 mencionaron contar con algún tipo de servicio médico.

Como se puede advertir al analizar los datos anteriores nos muestran que San Francisco Uricho es una comunidad que carece de una gran cantidad de servicios, por lo general las familias son de escasos recursos y no cuentan con prestaciones de sus trabajos, la gran mayoría se dedica a trabajos informales y necesita de dos o más empleos.

La lengua e identidad étnica

El tema de la lengua es sumamente interesante en San Francisco Uricho, al ser una comunidad de origen Purépecha gran parte de la población, principalmente la de tercera edad, habla y entiende la lengua purépecha, sin embargo, en la comunidad casi en su totalidad ya no la utilizan, esto pude comprobarlo durante mis estancias en trabajo de campo. Comparado con otras comunidades como Santa Fe de la Laguna o San Andrés Tziróndaro que son localidades lacustres en las cuales la presencia de la lengua originaria es muy fuerte, por otra parte, en San Francisco Uricho ha habido un proceso de desplazamiento y casi en su mayoría hablan español, por lo que podríamos hablar de un proceso de pérdida de la lengua.

Según el último censo del INEGI del 2020 un total de 482 personas mencionaron que hablan la lengua purépecha u otra lengua indígena, 239 mujeres y 243 hombres. Según los mismos datos del censo mencionan que únicamente 3 personas en toda la comunidad solamente hablan la lengua purépecha sin hablar el español, esto ayuda a reforzar la idea de un proceso de pérdida de la lengua.

No obstante, es interesante hacer la comparación con la categoría de “Población en hogares censales indígenas” o PHOG_IND en la lista de datos, cuya descripción es la

siguiente: “*Total de personas que forman hogares censales donde el jefe del hogar o su cónyuge hablan alguna lengua indígena*” (INEGI, 2020) cuyo dato es 1129 para el caso de San Francisco Uricho. Basándonos en este dato podemos ver que se comprueban algunas hipótesis de ciertos autores como es Luis Vázquez León en su texto “*Ser indio otra vez, la purepechización de los tarascos serranos*”(1992) quien dicen que la respuestas ante estos cuestionarios estandarizados depende mucho de cómo se pregunte a las personas si se considera o no miembros de una comunidad indígena como es el caso de San Francisco Uricho.

En San Francisco Uricho se menciona que se dejó de practicar la lengua purépecha principalmente por una cuestión de discriminación que sufrían las personas cuando salían de la comunidad. Algunos testimonios mencionan que les daba vergüenza y por ello no enseñaron a sus hijos a hablarla. Por ello en la comunidad no hay promoción ni educación sobre la lengua.

En distintas conversaciones realizadas con personas de la comunidad se sigue mencionando en su discurso que San Francisco Uricho se sigue considerando parte del pueblo purépecha por varias razones a pesar de que se esté perdiendo la lengua. Primeramente, porque se encuentran ubicados en esta zona que por muchos es catalogada como el origen del pueblo purépecha y por otro lado por que comparten las tradiciones que hay en la cuenca como lo es el “Corpus Christi”, también han sido sede del ritual del “Fuego purépecha” y el “Año nuevo purépecha” en años anteriores.

Vida cotidiana y ciclo de vida

Las mañanas en San Francisco Uricho son muy peculiares, alrededor de las 5 y 6 de la mañana podemos ver a muchas mujeres en las calles caminando con cubetas de múltiples colores repletas hasta el borde de granos de maíz cocidos que al igual que las cubetas son también multicolores. Estas caminan hacia distintos rumbos pues se dirigen a los molinos que son de su mayor agrado —ya sea por el costo que cobran, el trato, el tipo de molino, entre otros aspectos— que se encuentran distribuidos en varios puntos de la comunidad.

Por las mañanas podemos ver en las calles distintos perfiles de hombres y mujeres, algunos llevan mochilas y se encuentran esperando sobre la calle principal a que pase el

transporte público o el colectivo que los recogerá, algunos de ellos acuden a oficinas o negocios, otros van a la pisca de fresa, papa y brócoli, otros más a la obra. Por otro lado, también vemos hombres que se dirigen en la dirección opuesta rumbo al monte, llevan sus camionetas, burros o caballos cargando herramientas para trabajar en el campo, también rebaños de vacas que cubren las calles completas que las llevan a pastar. De los montes vemos también personas que bajan con leños cargados en burros.

Como a las 8 y 9 de la mañana en la comunidad hay un fuerte aroma a tortillas y se ve que por hornillas de las chimeneas sale humo, si uno presta atención escuchara el sonido de las mujeres torteando dentro de su cocina, a la vez vemos a las mujeres llevando a sus hijos a la escuela primaria de la comunidad o al kínder.

Alrededor de las 10 de la mañana a 12 de la tarde vemos como de las casas salen muchas mujeres, en su mayoría mayores de 40 años, con sus táscales colgados en las espaldas con sus rebozos, estos están repletos de tortillas las cuales llevarán a vender a los municipios cercanos. Por la tarde vemos a las mujeres de la comunidad que salen de sus casas a hacer distintos mandados, comprar carne, verduras, etc. para la elaboración de la comida. Constantemente en la comunidad se ven que llegan camionetas que resurten a las tienditas y demás negocios.

En la plaza principal de la comunidad vemos siempre grupos de adultos mayores, principalmente hombres, tomando el sol y platicando entre ellos. Por la tarde se ve como poco a poco van retornando las personas que salieron por la mañana al trabajo y empiezan a llegar a locales nocturnos de venta de comida y otro tipo de gusgueras. De fondo siempre se escuchan las campanas del templo que pueden tener distinto significado según el sonido que hagan, pueden estar convocando a misa o al rosario, también puede ser que haya fallecido alguien, etc. También resalta el sonido del perifoneo de las bocinas que hay en toda la comunidad las cuales comparten una gran variedad de mensajes, principalmente para promocionar alimentos que se están vendiendo en las casas de las personas.

El fin de semana cambia un poco la dinámica cotidiana, por lo general hay fiestas religiosas de distintos tipos, dependiendo de qué fiesta sea su desarrollo es distinto. Se escuchan cohetes anunciado el inicio de la actividad, algo que por lo general se repite en todas las fiestas es la caminata que se hace en búsqueda de los padrinos las cuales siempre se

hacen acompañadas con banda, es por ello que los fines de semana se escucha en muchos lados distintas bandas y caminatas de personas yendo a buscar a los padrinos.

El templo y panteón

El templo es quizás la construcción principal y más característica de San Francisco Uricho, este se encuentra en el centro de la comunidad. En la fachada principal del edificio hay un grabado que menciona que su construcción fue terminada en el año de 1606. José Bravo Ugarte, citado por Armando Alexis Aguilar Ayala, menciona sobre el templo de San Francisco Uricho lo siguiente

La iglesia es un cañón cubierto de teja, de tierra el piso, entablado y coro alto, pieza separada de sacristía en mal estado, y dos altares con sus retablos dorados de mala talla, señalándose en el mayor la efigie del santo titular, de recomendable escultura, y que se mira con mucha devoción por éste y los pueblos comarcanos (Como se cita en Aguilar, 2017, p.80)

Dentro del templo hay distintas imágenes y estatuillas de pasta de caña de distintos santos como lo es la virgen de Guadalupe, San Francisco de Asís, distintos tipos de Cristos, por mencionar algunos, los cuales han recibido distintos nombres por parte de la comunidad,



Imagen 14: Templo de San Francisco Uricho, en el frente tenemos el atrio dónde se exhibe el arco monumental realizando en la festividad de Todos Santos. Archivo propio. Fotografía tomada 28 de diciembre del 2021.

resalta el retablo dorado en la parte central del templo el cual tiene distintas pinturas religiosas —Véase imagen 14 y 15—.



Imagen 15: Pinturas y estatuillas religiosas puestas en el retablo del altar del templo de San Francisco Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 28 de diciembre del 2021.

En frente del templo hay un extenso atrio que antes fue el panteón principal de la comunidad, sin embargo, debido al crecimiento poblacional hace aproximadamente 20 años se construyó un nuevo panteón a las afueras del pueblo sobre la carretera que va hacia a Erongarícuaro (Señor Antonio, comunicación personal, 11 de diciembre del 2021). En las festividades del día de muertos en el templo aún se acostumbra a velar a las personas que fueron sepultadas en este primer panteón.

Actividad económica

Según en el censo del INEGI del 2020 en San Francisco Uricho hay 1068 personas que son “económicamente activas”⁵² —430 hombres y 638 mujeres—. Este dato es muy impreciso ya que hay muchas personas en la comunidad que no consideran las labores que desempeñan en el campo como trabajo, lo mismo sucede con muchas mujeres que se dedican a la venta de las tortillas ya que como tal no reciben un salario por dichas actividades, no obstante, les

⁵² El INEGI entiende “Personas económicamente activas” como : “Personas de 12 años y más que trabajaron; tenían trabajo, pero no trabajaron o; buscaron trabajo en la semana de referencia” (CENSO, 2020)

demandan una gran cantidad de tiempo. Si retomamos el dato “Población desocupada”⁵³ del mismo censo tenemos un total de únicamente 12 personas en toda la comunidad que dijeron no dedicarse a alguna actividad.

La principal actividad económica en San Francisco Uricho es la agricultura de temporal de maíz, frijol, calabaza, trigo y haba. Se siembran otros tipos de cultivos para forraje como es el janamargo principalmente. Otra actividad económica muy importante en la comunidad que es desarrollada principalmente por las mujeres, se trata de la elaboración y venta de tortilla tradicional, es decir aquella que es torteada con la mano y echa en fogón o estufa de leña y que posteriormente serán vendidas en las cabeceras de los municipios cercanos como lo son Erongarícuaro y Pátzcuaro.

Otras actividades económicas que hay en la comunidad son la venta de ganado vacuno ya sea para carne o reproducción, también hay producción porcina y pecuaria. Hay un gran número de personas que se dedican a la pesca de fresa, brócoli y papa, otros también se dedican a cortar aguacate, para esto vienen distintos contratistas de diferentes municipios a reclutar a personas de la comunidad para estas actividades.

Hay otras personas en la comunidad principalmente hombres que se dedican al oficio de la albañilería. También hay diferentes tipos de comercios que están ubicados en distintos puntos del pueblo como lo son tiendas de abarrotes, ferreterías, molinos, cremerías, carnicerías, por mencionar algunas. Hay mujeres que se dedican a la elaboración de bordados y tejidos, aunque esta es una actividad que se ha ido perdiendo poco a poco en la comunidad. También hay varios grupos musicales.

En San Francisco Uricho es muy común que las personas se dediquen a dos o más actividades, especialmente aquellos que se dedican a la agricultura ya que obtener ingresos de esta actividad es únicamente en la temporada de cosecha la cual es una sola vez al año. Esta es una de las características que posee de echo el nuevo agricultor tradicional que mencione al inicio de esta tesis, es decir, tenemos agricultores que se dedican a múltiples actividades para poder sustentarse económicamente tanto ellos como a sus familias. De

⁵³ El INEGI entiende “Población desocupada” como : “Personas de 12 años y más pensionadas o jubiladas, estudiantes, dedicadas a los quehaceres del hogar, que tienen alguna limitación física o mental permanente que le impide trabajar” (INEGI,2020).

hecho, la agricultura se ha vuelto principalmente de autoconsumo en las últimas décadas ya que se ha depreciado mucho el valor del grano del maíz principalmente, es por ello que para poder subsistir las familias en Uricho además de tener el trabajo del campo buscan otras alternativas generalmente fuera de la comunidad y cada vez es más común que tanto hombres como mujeres de familia se dediquen a algún tipo de trabajo.

Educación

En la comunidad hay 3 escuelas de educación básica, el kínder “Leona Vicario”, la escuela primaria “Miguel Hidalgo” —Véase imagen 16— y la tele secundaria “Gertrudis Bocanegra”, para estudiar la preparatoria en su mayoría los estudiantes se inscriben en el Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario No. 239 (CBTa 239) que se encuentra en Erongarícuaro o de lo contrario muchos salen de la comunidad a estudiar a Pátzcuaro o Morelia. Esto también lo hacen quienes estudian una licenciatura o también hay quienes se



Imagen 16: Fachada de la Escuela Primaria Miguel Hidalgo en San Francisco Uricho que está a las orillas de la comunidad cerca de la carretera rumbo a Erongarícuaro. Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de octubre del 2021.

inscriben en la Universidad Intercultural Indígena de Michoacán (UIIM) que se encuentra en el municipio de San Francisco Pichataro.

Muchos padres de familia inscriben desde la primaria a sus hijos en instituciones fuera de la comunidad ya que consideran que las que hay en el pueblo tienen un “bajo nivel”, por lo que es muy común ver por las mañanas a múltiples niños y jóvenes tomando el transporte público, también pasa transporte escolar privado, hay otros que inscriben a sus hijos en internados, por ejemplo para el caso de las mujeres muchas son mandadas al internado de la Escuela Secundaria Técnica N°13 en Morelia el cual también es llamado “Internado de la Huerta”.

Respecto al tema del analfabetismo según el censo del 2020 en la comunidad se mencionó que 143 personas de entre 15 y más de 100 años son analfabetas y 306 personas de este mismo rango de edad no terminaron la primaria completa. Actualmente esto es un problema sin solución en San Francisco Uricho ya que por el momento no se cuenta con el servicio del Instituto Nacional de Educación para los Adultos (INEA) quien tiene dicha responsabilidad, se menciona que con anterioridad había una asesora que venía de Erongarícuaro a dar clases en la biblioteca de la comunidad, pero por el momento no hay asesores, sin embargo aún se encuentra en las instalaciones de la biblioteca el material didáctico —libros del INEA de educación básica— para el proceso de aprendizaje.

Por último, cabe resaltar que en las escuelas no es enseñada la lengua purépecha lo cual ha contribuido al proceso de pérdida del lenguaje dentro de la comunidad. Hoy en día es casi imposible encontrar niños en el pueblo que entiendan y hablen el purépecha.

Descripción del perfil de los y las actores(as)

En este apartado haré una caracterización de los distintos actores con los que trabajé en esta investigación principalmente. Digo principalmente porque con ellos realicé el seguimiento de las actividades del ciclo agrícola anual, no obstante, se trabajó con muchas y muchos actores más durante el desarrollo del trabajo de campo.

Los actores y actrices fueron seleccionados a partir de varios criterios, primeramente, procuré que hubiera diversidad en los perfiles en cuanto a género y grupo etario. Algunos de ellos se seleccionaron deliberadamente porque tienen el discurso de la preservación de los

maíces y además fueron recomendados por la misma comunidad como personajes que promueven no sólo la conservación del maíz criollo, sino también la producción orgánica (Señor Rosalio y Señor Benjamín) ya que son parte de iniciativas que justamente promueven tanto la conservación como nuevas formas de sembrar las cuales son más amigables con el medio ambiente. Otros actores como es el caso del señor Antonio fueron seleccionados por que sus perfiles contrastan mucho con el perfil del agricultor orgánico. Busque además que hubiera tanto ejidatarios como no ejidatarios.

Estos actores y actoras si bien son distintos en varios aspectos tiene varios elementos compartidos que describiré a continuación. Primeramente, a excepción de una actora todos ellos tienen al menos 2 terrenos que dedican a la agricultura para hacer rotación anual y así dejar descansar la tierra una vez cada año o dos años. Todos los actores se dedican a más de una actividad, como mencioné anteriormente en el apartado de economía el campo ya no genera ingresos suficientes en San Francisco Uricho como única actividad, es por eso que varios de ellos se dedican al ganado, albañilería, entre otras actividades. Podríamos asignarles el nombre de “*Nuevos agricultores tradicionales*” ya que el campo no es la única actividad a la que se dedican, lo que obtienen es básicamente para el mismo autoconsumo del hogar.

Todos ellos se apoyan de sus familias para realizar las actividades del campo, las cuales están diferenciadas por género y grupo etario, sin embargo, en esta parte no profundizaré en cómo se distribuyen las actividades, lo que quiero transmitir es que en el campo no se encuentran únicamente estos actores trabajando de forma individual y autónoma. Constantemente necesitan de apoyo de otras y otros para trabajar, generalmente se pide ayuda a la familia y viceversa (primeramente, la nuclear y luego la extendida). La participación de la familia en las labores del campo ha sido y es una característica de la agricultura tradicional. Habiendo dicho lo anterior procedo a la descripción individual de cada uno de los actores que colaboraron en esta investigación:

Antonio

El señor Antonio es un ejidatario oriundo de la comunidad de San Francisco Uricho, tiene la edad de 66 años, para el momento en que se está realizando esta investigación tiene el cargo de comisariado de bienes ejidales en la comunidad. Se encuentra casado con la señora Angelina y tiene seis hijos los cuales viven en distintos municipios del estado, algunos de

ellos aún se encuentran estudiando, asimismo, tiene también varios nietos. Entiende y habla la lengua purépecha, aunque casi no lo práctica, él mismo se considera como purépecha.

Ha tenido una larga historia migratoria, llegó a vivir más de un año en Fresno California realizando distintos trabajos en el campo, principalmente en la pizca de durazno, uva y ciruela. Vivió alrededor de 4 años en la ciudad de México trabajando de albañil construyendo distintos edificios, recuerda haber trabajado para la construcción del edificio de la cámara de diputados y algunos centros comerciales. Como albañil estuvo trabajando en Toluca, Culiacán, Tijuana, Irapuato, Silao, Guanajuato, entre otros lugares.

Actualmente el señor Antonio se dedica a varias actividades, principalmente a la agricultura y a la ganadería — tiene varias vacas, caballos, yeguas, puercos y gallinas—. Menciona que hace 22 años empezó a dedicarse completamente a la agricultura una vez que dejó de trabajar de albañil, no obstante, el menciona que desde que tiene memoria ya sabía trabajar el campo ya que su papá desde muy pequeño lo llevaba a la milpa para que aprendiera cómo sembrar.

“Mi papá fue quien me enseñó, 'vente, vamos a sembrar, a alzar surcos, a echarle tierra a la milpa', con la yunta le hacíamos, la escarda, a juntar la tierra y echarla, a armarlo a la pata de la milpa, a quitarle el zacatillo y así”(Señor Antonio, comunicación personal, 27 de diciembre del 2021)

El señor Antonio siembra conforme el sistema milpa; maíz, frijol y calabaza, tiene varios terrenos que usa para sembrar que se encuentran en diferentes partes de la comunidad, estos tienen distinta tenencia de la tierra. Principalmente trabaja en tierras ejidales, otros son pequeña propiedad, como lo son los terrenos que se encuentran aldaños a su casa. Trabaja otros terrenos que se encuentran donde antes estaba la orilla del lago que son de propiedad federal, sin embargo, cuenta con su concesión para poder hacer uso de ellos. Asimismo, siembra los terrenos de familiares suyos que por alguna u otra razón no pueden hacerlo por ellos mismos. Todas estas tierras son de temporal. Los maíces que él siembra principalmente son el maíz criollo blanco pepitillo —Véase imagen 17 —.

En total trabaja cuatro parcelas las cuales rota cada año para dejarlas descansar a excepción de la que se encuentra alrededor de su casa, esto debido a que reutiliza el estiércol de su ganado para composta y fertilizar estas tierras. Los otros terrenos que trabaja se

encuentran en el “Caratacual”, otro en la orilla como se le dice coloquialmente en la comunidad al terreno que antes era parte del lago, en el llano y el terreno que está alrededor de su casa que comúnmente en la comunidad es llamado “Carichero”. En su conjunto miden aproximadamente 4 hectáreas.



Imagen 17: Semilla criolla de maíz pepitillo y ancho utilizada por el señor Antonio para la siembra del ciclo agrícola 2021. Archivo propio. Fotografía tomada el 14 de septiembre del 2021.

El señor Antonio utiliza una gran variedad de químicos para la siembra de sus milpas, como lo son los herbicidas para evitar el crecimiento de diversas plantas que consideran perjudiciales para la milpa “malezas”, ya que estas les roban los nutrientes o se enredan en los tallos del maíz —como es el caso del chayotillo— y los derriban con su fuerza. Algunas otras de estas malezas mencionan el señor Antonio tienen espinas y complican diversos tipos de trabajos principalmente al momento de cosechar.

Los pesticidas principalmente los utiliza para controlar los insectos como es el chocho (Chapulines)⁵⁴, y el uso de fertilizantes es constante para darle nutrientes a la milpa, hace uso del sulfato principalmente y la urea.

⁵⁴ *Sphenarium purpurascens*

Rosalio

El señor Rosalio es un ejidatario originario de la comunidad de San Francisco Uricho, tiene la edad de 70 años. Es el mayor de los actores con los que se trabajó en esta investigación. Entiende y habla la lengua purépecha, estudió hasta el sexto año de primaria. Vivió como migrante en Estados Unidos por más de 33 años, se fue a la edad de 33 años y durante ese tiempo estuvo trabajando en distintos oficios. El menciona que fue un “mil usos” en este periodo de su vida. Algunos de los trabajos que estuvo realizando fueron en la construcción, en el pintado de casas, en la jardinería, entre otras actividades.

Actualmente el señor Rosalio se dedica principalmente a la agricultura y ganadería, también hace arreglos y reparaciones en casas. El menciona que se dedicaba a la agricultura desde que tiene memoria, primeramente, ayudando a sus padres quienes fueron los que le enseñaron todo respecto a esta actividad. Antes de irse a Estados Unidos el recuerda que en el campo no había máquinas ni químicos que ayudaran a la siembra como los hay hoy en día, el recuerda que antes todo lo referente al campo se hacía de forma manual y con la ayuda de animales.

En sus tierras se dedica principalmente a sembrar maíz, frijol, calabaza —bajo el sistema milpa— y además siembra haba, chícharo, evol —para su ganado— y trigo, en su casa cuenta con un solar donde tiene árboles frutales.

Las tierras que él trabaja son ejidales, estas le fueron heredadas de su abuelo quién era también ejidatario, todas ellas son de temporal. Hace rotación de parcelas cada año para dejarlas descansar. Asimismo, siembra cultivos como el evo que son menos agresivos y ayudan a regenerar los nutrientes de la tierra.

En total él trabaja 4 parcelas, las cuales se ubican en donde la comunidad ha denominado como el “Barranco”, “La Noria”, y en el “Llano”, en su conjunto el área total de estos terrenos es aproximadamente de 1 ½ ha. El acostumbra a sembrar el maíz azul criollo y maíz blanco criollo que utiliza para consumo personal, principalmente para la elaboración de tortillas, también siembra maíz colorado pozolero, y este año —2021— particularmente sembró maíz azul oaxaqueño que trajo de un viaje y cuyo sabor fue de su gusto.

Para trabajar él acostumbra a ir acompañado con su familia principalmente para sembrar y cosechar, otras actividades que son más pesadas como lo son barbechar, fertilizar y desherbarlas usualmente solo. Es conocido en la comunidad por ser uno de los promotores para sembrar de forma orgánica, así como de aprender formas alternativas para el tratamiento de plagas y uso de fertilizantes orgánicos amigables con el medio ambiente. Forma parte del proyecto de Agrobiodiversidad de la CONABIO que está siendo promovido en la comunidad por investigadores del CIGA, UNAM, Morelia. El Señor Rosalio es uno de los agricultores que cuenta con un mayor número de maquinaria para la siembra como lo son fumigadoras, aspersores, desbrozadoras eléctricas, entre otros.

Los agricultores de la comunidad acostumbran a ir a buscar al señor Rosalio para abastecerse de ciertos tipos de semillas que él tiene y que son difíciles de conseguir en determinadas épocas del año. Asimismo, él acostumbra a hacer trueques de semillas con otros agricultores. Él es muy respetado entre los agricultores de la comunidad por los conocimientos que tiene respecto a la siembra y el ciclo agrícola —análisis de cuestiones climatológicas, características físicas y químicas de la tierra, etc. —. Él es posiblemente el único agricultor en toda la comunidad que se dedica también a la recolección de chochos —chapulines— para su venta como alimento. Es por ello que él es mentor de un par de agricultores de la comunidad que quieren seguir sus pasos para sembrar de una forma más orgánica. Se podría decir que el objetivo del señor Rosalio es que en la comunidad haya una transición en la forma de sembrar para abandonar los químicos que dañan la salud, él busca que en la comunidad se consuman productos de calidad.

El señor Rosalio se podría decir que tienen una visión muy purista respecto a las razas de maíz y la cruce genética, él considera que como tal en la comunidad ya se perdieron las razas criollas, que la gran mayoría de las semillas de la comunidad ya están mezclados, y que el maíz criollo que él alguna vez sembró y comió antes de que migrara ya no está en San Francisco Uricho.

Marta

La señora Marta tiene 64 años, ella es originaria de Arocutín, comunidad vecina de San Francisco Uricho. Llegó a Uricho en la década de 1980 debido a que contrajo matrimonio

con alguien de la comunidad, sin embargo, su esposo falleció hace aproximadamente 10 años a causa de un paro cardíaco provocado por una diabetes que ya padecía. Entiende el purépecha sin embargo no lo habla. Estudió la primaria completa. Se dedica principalmente a hacer tortillas y otros productos derivados del maíz los cuales vende en distintos puntos en la ciudad de Morelia, también es miembro activo de la organización Red Tsiri. Asimismo, trabaja en el campo y tiene dos cabezas de ganado y unos cuantos puercos y gallinas.

Desde que tiene memoria recuerda haber acompañado a sus papás al campo, fueron ellos quienes le enseñaron todo lo que sabe de cómo sembrar. El terreno en el que actualmente trabaja se encuentra en el “Huisape”, a los límites de Uricho con Arocutín. Estos terrenos son de pequeña propiedad y se los heredó su papá. Son de temporal y los dedica a sembrar principalmente maíz, frijol y calabaza en sistema milpa. Acostumbra a usar fertilizantes como sulfato y herbicidas para controlar las malezas.

Tiene dos hijos, de los cuales uno vive en Estados Unidos y el otro en la ciudad de Morelia. Su hijo en Estados Unidos le arregló los papeles para que pudiera visitarlo desde hace ya varios años por lo cual la señora Marta acostumbra a ir por lo general una vez al año de visita.

Para la siembra ella acostumbra a contratar a peones ya que se le complica llevar a cabo cierto tipo de actividades que requieren un fuerte esfuerzo físico. En otras ocasiones su papá y hermanas le ayudan a realizar algunas actividades en el campo y viceversa. El maíz que ella cosecha casi en su totalidad lo utiliza para autoabastecerse para la elaboración de las tortillas que ella vende, siembra maíz azul —este lo incorporó recientemente—, blanco y rojo colorado, todos ellos criollos. En años pasados sembró maíz transgénico y mejorado pero debido a la dificultad de cosechar y lo duro del grano dejó de sembrarlo.

Benjamín

El señor Benjamín tiene la edad de 37 años, es originario de la comunidad de San Francisco Uricho. Se dedica a una gran variedad de actividades, como lo es la agricultura, la música, renta de equipos para fiestas como lo son mesas, sillas, etc., hace malta para la fabricación de refrescos de jengibre para una empresa local y también cuenta con un par de cabezas de ganado. Estudió hasta la secundaria y nunca ha migrado de la comunidad. Entiende el

purépecha, pero no sabe hablarlo. Empezó a trabajar en la tierra formalmente hace 7 años acompañado de su esposa Alejandra, no obstante, toda su vida se ha dedicado a la agricultura, quienes le enseñaron a sembrar fueron sus papás menciona él desde que tiene memoria.

Las tierras que actualmente trabaja son de su esposa, son herencia que les dejó su familia, poseen los títulos sobre estos terrenos —él no es ejidatario—. En total trabajan cuatro parcelas, de las cuales acostumbran a rotar dos por año para dejarlas descansar, las más grandes miden alrededor de 1 / 2 ha., las otras son de 13 surcos de un metro cada uno por noventa metros de largo aproximadamente.

Todas sus tierras son de temporal, estas se encuentran ubicadas en la “Palma” y en la “Orilla”, en este último terreno no utiliza ningún tipo de químico para su milpa, en ella sembró maíz azul criollo, ya que el señor Benjamín está buscando transitar del uso de pesticidas, herbicidas y fertilizantes químicos por una agricultura más orgánica, recientemente este año se incorporó al proyecto de Agrobiodiversidad de la CONABIO promovido por los investigadores del CIGA, UNAM, Morelia. El señor Benjamín está siendo aprendiz del señor Rosalio para cambiar a esta agricultura de carácter más orgánico.

En sus terrenos acostumbra a sembrar maíz, frijol y calabaza bajo el sistema milpa. Principalmente siembra maíz amarillo aceitoso que utiliza para alimentar a sus vacas ya que este maíz menciona él es más sustancioso y ayuda rápidamente al ganado a engordar. Para este tipo de maíz si acostumbra a utilizar algunos químicos para su cuidado y crecimiento, también siembra maíz blanco criollo y maíz azul para el autoconsumo y elaboración de tortillas.

Su principal motivación para seguir sembrando es que el maíz ha subido de precio en los últimos años y para las actividades de autoconsumo y alimentar a su ganado ya no era viable seguir comprándolo. El acostumbra a hacer intercambio de semillas con su cuñado de distintos tipos de razas, también hace este intercambio con el señor Rosalio.

Miriam

Miriam tiene la edad de 30 años, es originaria de San Francisco Uricho, es la actora más joven con quien se trabajó en esta investigación. Se dedica principalmente al hogar, también es miembro activo de Red Tsiri y se dedica a la agricultura acompañada de su esposo

Luciano. Su último grado de estudio fue la universidad la cuál estudió en la UIIM (Universidad Intercultural Indígena de Michoacán). Entiende el purépecha, pero se le dificulta hablarlo.

Relativamente hace pocos años empezó a dedicarse a la agricultura de forma individual junto a su esposo. Ella trabaja los terrenos que le dejó su abuelo después de que el falleció hace aproximadamente 3 años —fue su abuelito quien la enseñó a sembrar—, estas tierras se encuentran en el área que es conocida como la “Orilla”, dónde antes se encontraba el lago de Pátzcuaro, la tenencia de la tierra en este lugar es federal. Las tierras que trabajan son de temporal y mide aproximadamente 400 metros de largo y 8 u 9 de ancho, son aproximadamente 10 surcos —Véase imagen 18—.

Ella se apoya usando algunos fertilizantes químicos para hacer crecer su milpa como lo es la “urea”, también se apoya de algunos herbicidas para controlar las malezas, el maíz que obtiene de los terrenos que trabaja en su mayoría lo destina para autoconsumo, principalmente para la elaboración de tortillas, atole y pozole. Este año ella sembró maíz colorado para pozole y maíz blanco para elaborar tortillas, todos ellos criollos.



Imagen 18: Terreno de Miriam ubicado en la zona conocida como la “orilla” que son terrenos federales en la época de la fertilización. Archivo propio. Fotografía tomada el 5 de agosto del 2021.

Conclusión

Por lo que se ha comentado en este capítulo se puede decir que San Francisco Uricho es una comunidad bastante interesante en diversos sentidos tanto histórico, social, político y cultural. Pero también como la gran mayoría de las comunidades de esta región tiene múltiples problemas y necesidades, como es la pobreza, la pérdida de la lengua, el alcoholismo, la falta de recursos, la migración, solo por mencionar algunos. No obstante, para esta investigación es sumamente interesante como esta comunidad tan relativamente pequeña en población y territorio con todos estos problemas ha logrado generar un proceso de conservación, de defensa y resistencia de su patrimonio biocultural. Se pueden atribuir a este fenómeno diversos elementos que se han mencionado en este capítulo y que podemos resumir en que se trata de una localidad con una vida comunitaria aun fuerte y que se evidencia en aspectos como es la unión vecinal, la existencia de un ejido bien organizado, la ocupación de un territorio fértil que es cuidado por la comunidad y sobre todo una población sumamente trabajadora.

Un elemento importante que quiero destacar en este apartado antes de pasar al siguiente capítulo, son algunas de las características que posee este nuevo agricultor tradicional que estamos abordando en este trabajo y que se mencionaron en este capítulo. Estas tienen que ver con el hecho de que la agricultura y producción del maíz en las últimas décadas ha dejado de ser el sustento económico principal de la mayoría de las familias campesinas, donde incluso esta producción está destinada principalmente para cuestiones de autoconsumo y forraje. Las personas tienen que buscar otras formas de ingresos y participar en múltiples actividades para poder sustentar su estilo de vida, pero a pesar de esto se sigue manteniendo una cultura agrícola, la cual se ha ido transformando con el paso de los años conforme a las necesidades de estas sociedades.

En el siguiente capítulo abordaré más al respecto de cómo esta comunidad lleva a cabo su proceso agrícola para seguir explicando los distintos elementos que rodean el fenómeno de la conservación de las razas de maíces criollos que hay en Uricho, así como otras de las características que posee el nuevo agricultor tradicional.

Capítulo 3:

“El sistema milpa en San Francisco Uricho”



Introducción

El capítulo que presento a continuación es el resultado del acompañamiento a los agricultores durante el ciclo agrícola 2021-2022. En este me centro en hacer principalmente una descripción lo más detallada posible de los distintos momentos que conforman dicho ciclo. El objetivo principal es abordar lo referente a la categoría “milpa” y particularmente hacer hincapié en el Corpus de conocimientos que tienen los agricultores de San Francisco Uricho y la praxis, es decir poner en acción dichos conocimientos de cómo y cuándo trabajar sus tierras y cómo logran hacer germinar, florecer, espigar y madurar sus cultivos en la milpa y sobre todo como en el proceso conservar las múltiples razas de maíz.

El Corpus de conocimientos aparece constantemente como toma de decisiones, lecturas del clima y del territorio, el uso o no uso de determinados recursos, la incorporación de nuevas herramientas —como lo pueden ser nuevos modelos de moto tractores, desbrozadoras eléctricas, agroquímicos, entre otros—. Por otro lado, la praxis se presenta como el trabajo en un amplio sentido, dicho de otra manera, sería toda acción tangible que implica precisión, fuerza, esmero, delicadeza, energía, pulso, constancia, etc. para lograr determinado objetivo usando los recursos disponibles. Recordemos que esta investigación se está haciendo bajo la luz de la propuesta teórico-metodológica de la etnoecología donde Corpus y praxis forman parte de la perspectiva etnoecológica de un pueblo y que a su vez estos no pueden ser separados en el espacio. Como menciona Pablo Alarcón Chairez

La Etnoecología se centra en el estudio del complejo kosmos-Corpus-praxis, es decir en la triple exploración de: (1) el sistema de creencias o cosmovisiones (kosmos); (2) el repertorio completo de conocimientos o sistemas cognitivos (Corpus), y; (3) el conjunto de prácticas productivas, incluyendo los diferentes usos y manejos de los recursos naturales (praxis), de un determinado grupo social (ver Toledo, 2001; Figura 2 y 3). La Etnoecología ofrece entonces un método para el estudio integral de los procesos de la apropiación humana de la naturaleza. (Toledo & Alarcón, 2006)

Considero que al analizar detenidamente estos dos elementos a lo largo de este capítulo nos brindará elementos que nos arrojen luz para explicar y comprender el fenómeno de la conservación de las razas de maíz nativo que hay en la comunidad. Es por ello que en este

capítulo quiero centrar la atención en el conocimiento ambiental que tienen los agricultores —*Corpus*⁵⁵— y como aterrizan estos conocimientos en la práctica —*praxis*⁵⁶—.

Reitero en este apartado que el ciclo agrícola desarrollado en San Francisco Uricho responde enteramente a una agricultura tradicional como la que se describió en la introducción de esta investigación. Es decir, una agricultura de larga data que se ha transmitido generacionalmente y se desarrolla en una área local o pequeña escala, ha sido llevada a la práctica por una comunidad indígena o de descendencia indígena la cual ha generado y perfeccionado un Corpus de conocimientos sobre cómo manejar y convivir con la naturaleza particularmente en su territorio. Dicho conocimiento se ha ido modificando e incorporando nuevos elementos para hacer más eficiente el proceso productivo para evitar posibles pérdidas y otro tipo de riesgos, por último, recordamos que el Corpus da forma a la praxis por lo cual todas las actividades que se describen en este capítulo tienen una base cognitiva. La descripción del ciclo agrícola que presento a continuación está dividida en 8 etapas en las cuales el Corpus y la praxis aparece constantemente, sin embargo, al final del capítulo se hace una recopilación de los puntos más relevantes del proceso.

Primeras impresiones en el inicio del trabajo de campo para el registro del ciclo agrícola en Uricho

En este punto de la investigación quisiera cambiar la narrativa para plasmar mis impresiones y apreciaciones durante mi estadía en campo con el propósito de mostrar cómo se obtuvo la información que se presenta en este capítulo y tratar de transmitir los distintos estados de ánimo que se viven en la comunidad enlazados con el ciclo agrícola. Hacerlo de esta forma también ayudará a clarificar e ilustrar elementos de suma importancia para entender el motivo por el cual los agricultores toman determinadas decisiones las cuales impactan de igual forma en la conservación de las razas de maíz. A continuación, narro brevemente la forma como logre obtener dicha información.

⁵⁵ Algunas de las formas que toma el *Corpus* según autores como Ana Isabel Moreno, Erandi Rivera Lozoya, Pablo Alarcón Chairez, entre otros es como conocimientos de astronomía, botánica, zoología, edafología, hidrología, micología, ecogeografía, clima, taxonomía, geología, agroforestería, etc.

⁵⁶ La *praxis* toma forma de agricultura, ganadería, pesca, artesanía, medicina, caza, pastoreo, alimentación, acuicultura, por mencionar algunas.

Para lograr los objetivos que me planteé en esta investigación consideré que lo más pertinente sería trabajar durante un año completo dando seguimiento al ciclo agrícola y particularmente acompañando un grupo de al menos cinco agricultores que tuvieran perfiles distintos para tener así en la medida de lo posible un panorama más amplio. Como mencioné al inicio de esta tesis yo ya tenía tiempo visitando San Francisco Uricho —aproximadamente 4 años— como participante de otros proyectos por lo cual ya identificaba a ciertas personas por ello mi entrada a la comunidad no fue tan abrupta. Realicé varias visitas y recorridos en campo para identificar agricultores que se aproximaron a los perfiles que estaba buscando, esto al menos me tomo un mes de visitas —durante el mes de mayo del 2021—, para esto recibí el apoyo de varios conocidos de la zona y de la comunidad.

Cuando identifiqué a los agricultores les expuse de que se trataba mi investigación y cuales eran mis objetivos, les comenté que me gustaría estarlos acompañando en las actividades que realizaran durante todo el ciclo agrícola. Fui muy clara en mencionar que quizás era muy probable que no pudiera acompañarlos al cien por ciento en todas las labores por el hecho de que estaría a la par trabajando con otros agricultores y en otros momentos con la redacción de mi trabajo a lo cual no mostraron tener ningún inconveniente.

Me es importante mencionar que yo no era en lo absoluto una conocedora del proceso agrícola por lo que mucho lo fui aprendiendo en el camino. Identifiqué las etapas y los momentos más importantes de la siembra por medio de pláticas y entrevistas, establecí un calendario de actividades y me fui a vivir cerca de Uricho por cuatro meses, de septiembre a diciembre del 2021, para ver lo más cerca posible el trabajo de los agricultores, no obstante, estuve yendo a la comunidad al menos una vez a la semana desde el mes de mayo. Podría decir que el punto más álgido del ciclo agrícola es la producción de la milpa la cual comienza desde la siembra en la temporada de lluvias durante los meses de junio y julio y termina oficialmente con el desgranado en febrero y marzo. A continuación, presento un pequeño esquema que recopila en su mayoría las actividades que se realizan en el ciclo agrícola. — Véase tabla 2— las cuales describo en el siguiente apartado.

Tabla 2	
Ciclo agrícola anual 2021-2022	
San Francisco Uricho	
Actividad	Periodo de realización
Barbecho	Abril-Julio
Compostas	Abril-Mayo
Rastreada	Mayo-Julio
Surcada	Mayo-Julio
Siembra	Mayo-Julio
Lluvias	Mayo-Septiembre
Raya	Junio-Agosto
Aplicación fertilizante	Junio-Agosto
Aplicación herbicidas e insecticidas	Julio-Agosto
Desquelitada	Julio-Agosto
Temporada de elotes	Agosto-Septiembre
Despuntada	Septiembre-Octubre
Cosecha de frijol, calabaza	Noviembre- Enero
Temporada de resecamiento de la milpa	Octubre-Enero
Cosecha	Diciembre-Febrero
Corte de rastrojo	Noviembre-Marzo
Desgranado	Febrero-Mayo
Almacenamiento	Abril-Mayo
Venta	Durante todo el año
Consumo	Durante todo el año

Elaboración propia con datos recabados de trabajo de campo

Aproximadamente participé dos veces en cada una de estas actividades con alguno de los cinco agricultores con los que trabajé. Muchas veces se llegaron empalmar las actividades entre un agricultor y otro por lo cual fue difícil abordar todas las etapas con todos los actores

con los que colaboré, también cabe mencionar que no todos los agricultores realizan las mismas actividades. Hay algunos que solo fueron a su milpa a sembrar y a fertilizar y no volvieron a ir otra vez a hasta a la cosecha y por otro lado hay quienes iban al menos dos veces por semana para ver o cuidar el crecimiento de su milpa, recordemos que yo estuve registrando dos formas de producción una más convencional con el uso de químicos y otra enteramente orgánica.

En varias ocasiones fui sola, únicamente con el agricultor principal de la familia, otras veces con toda la familia según fuese la actividad. El momento exacto en que comenzábamos a trabajar era muy variado, algunas veces empezábamos muy temprano como el caso de la siembra, la desquelitada, etc. otras veces por las tardes como fue el caso de la surcadas, cuando se metía el tractor, etc. Debido a la naturaleza del trabajo que estaba desempeñando consideré que la metodología más pertinente de implementar era una mixta entre el método etnográfico y la observación participante. Lo que solía hacer era participar en las actividades que los agricultores me permitían ya que hubo un par de ellas que consideraban eran peligrosas, principalmente las referentes a la aplicación de herbicidas e insecticidas las cuales me limité a observar solo un par de ocasiones.

Acostumbraba tomar fotos y cuando era posible platicaba con los agricultores ya que por lo extenuante del trabajo consideraba que no era pertinente estar conversando todo el tiempo, sin embargo, en mi libreta de notas apuntaba lo que sucedía y algunas dudas que iban surgiendo las cuales pasaba a un guion por las tardes y hacía transcripciones a mi diario de campo.

Hubo varios obstáculos y limitaciones durante el acompañamiento a los agricultores, en muchas ocasiones no se me invitó a hacer ciertos trabajos por diversos motivos, por ejemplo, sucedía con frecuencia que se tenían que hacer las actividades al momento y no se me avisaba. Otras veces me cancelaron o no se me invitaba porque consideraban que el trabajo era muy difícil y cansado de realizar, especialmente al principio de mi participación. Muchas veces me llegaron a decir *“No vayas hija, tu no estas acostumbrada, te vas a desgastar, ahorita no hay nada que ver, mejor te vienes cuando ya estén los elotes”*, no obstante, después de mis primeros acompañamientos considero que logré romper esta barrera y fue así que se me empezó a tomar más en cuenta en las actividades. Pero ciertamente he de

decir que el trabajo en una milpa no es para nada sencillo. Se me calentaban los brazos, por las noches tenía dolor de cuerpo, me dolían las muñecas, me espinaba, me cortaba, se me generaban ampollas, me requemaba, también me deshidratava, tenía varios calambres debido a la postura, me ardían los ojos por el polvo y la basura, picaduras de mosquitos y arañas, ciertamente fue difícil lograr tomar el ritmo, constantemente me rezagaba, no era capaz de desarrollar las actividades con mucha eficiencia contrario a los hombres y mujeres de la comunidad que ya están sumamente acostumbrados. Lo anterior lo menciono con tal de transmitir cual fue el proceso por el cual se adquirió la información y antes de comenzar a describir como tal el proceso agrícola, en varios de los apartados siguientes estaré retomando esta narrativa.

Las actividades agrícolas en San Francisco Uricho

El siguiente apartado describe a detalle cada una de las fases del ciclo agrícola anual de la comunidad de San Francisco Uricho a partir de las prácticas y significados de los cinco agricultores con los que se colaboró en esta investigación. La información que se presenta a continuación es el resultado del trabajo de campo desarrollado durante el ciclo agrícola desempeñado en el año 2021-2022 el cual posee características particulares que lo diferencian de otros ciclos por lo cual en esta investigación no pretendo hablar de un ciclo agrícola homogéneo anual de San Francisco Uricho ya que estos cambian cada año. Algunas circunstancias que diferencian a este ciclo agrícola con el de años pasados y posiblemente futuros es la contingencia por el COVID-19, cambios climáticos, aumento en el costo de insumos para la producción agrícola, la prohibición o desuso de herbicidas como el glifosato, el encarecimiento de ciertas semillas de distintos tipos de maíz, por mencionar algunos.

El ciclo agrícola que se llevó a cabo en el año 2021-2022 tiene también por característica que fue realizado en determinadas áreas ejidales de la comunidad llamadas “La Peña” y “La Noria”, con esto me refiero a que el principal núcleo de agricultores de la comunidad que son los ejidatarios conformados por un grupo de más 80 personas sembraron en zonas que fueron previamente acordadas por la mesa ejidal.

Una de las características que tiene el ciclo agrícola de San Francisco Uricho , como otras comunidades de esta zona, es que en sus territorios ejidales no se repiten la siembra cada año o cada dos años, por lo cual es común que se deje descansar la tierra para que

recupere sus propiedades y nutrientes. Es por ello que en cada ciclo se tienen reservadas otras tierras para las posteriores siembras, en este ciclo la zona conocida como “La Palma” y ciertas partes de “La orilla” no fueron trabajadas por los ejidatarios con este objetivo. Esto no incluye a todos los agricultores que hay en la comunidad ya que hay muchos que poseen una sola parcela, contrario a los ejidatarios que tienen en promedio entre 6 y 8 hectáreas conjuntas o divididas en diferentes zonas de la comunidad, por lo cual estos agricultores con poco terreno se ven en la necesidad de sembrar cada año en un mismo sitio.

Por último, la descripción que a continuación se presenta se enfoca única y exclusivamente en la siembra del maíz en el sistema milpa ya que en la comunidad hay otros tipos de cultivos que se siembran durante el año pero que no se describirán a menos que tengan cierta relación con el cultivo del maíz. Una vez aclarados los puntos anteriores procedo a presentar el proceso agrícola como lo registré en la comunidad.

1. La selección de la semilla y su conservación.

La selección de la semilla es una actividad que es parte del ciclo anterior pero que tiene un papel fundamental en el ciclo actual. Esta actividad se puede realizar en diversos momentos del ciclo, cuando es la cosecha los agricultores observan y analizan cuáles plantas de maíz tienen cualidades favorables como lo pueden ser el tamaño de la caña que por lo general se busca no sea muy alta ya que puede complicar la labor de cortar la mazorca. También se considera si la planta dio más de una mazorca ya que lo común es que solo haya una en la caña, por lo cual, si una planta de maíz tiene dos mazorcas bien logradas y de tamaño considerable se procede a seleccionar como candidata para semilla, otros aspectos que se toman en cuenta es el peso, su color, brillo, la cantidad de granos y el tamaño de estos, así como la raza particular de maíz.

Esta actividad de seleccionar la semilla también se desarrolla en otros momentos como cuando se extiende el maíz en las casas para que esta se seque por completo o en el momento de su desgranado. Lo más común es que los agricultores escojan la parte del centro de la mazorca para la semilla, es decir los granos más anchos, grandes y estéticos. El resto de la mazorca queda con forma de “honguito” como ellos le llaman ya que los granos restantes no cumplen las características que buscan —Véase imagen 19—.



Imagen 19: Maíz prieto de la cosecha del año 2021 que ha sido desgranado del centro y cuyos granos de los bordes son dejados en el olote por no cumplir las características deseadas. Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de marzo del 2021.

La cantidad de maíz que se guarda como semilla para el ciclo agrícola siguiente depende de la cantidad de tierra que se sembrará a futuro o si el agricultor también tiene entre sus planes venderla. Aproximadamente se guardan entre 5 y 10 kilos de maíz que serán utilizados con este objetivo.

La semilla a diferencia del maíz que será utilizado para consumo recibe un tratamiento diferente para su conservación, ya que como este no será utilizado como alimento un gran número de agricultores acostumbran a usar tratamientos más fuertes para protegerlas de las

plagas de la polilla⁵⁷, ardilla, tuza, barrenadores⁵⁸, gorgojos⁵⁹, etc. Algunos les dan tratamientos con algunos tipos de veneno —“Pastillas” —. Una actividad que también se suele realizar en la comunidad para preservar la semilla es la elaboración de las “Piñas” o también conocidas como “Mancuernas”⁶⁰. Para su elaboración se seleccionan de igual forma las mazorcas con mejores características y se dejan colgadas en determinadas áreas del hogar en donde puedan ventilarse. Estas se hacen cuando el maíz aún está húmedo después de haberse cosechado por lo que la piña cumple también con el objetivo de ayudar en el proceso de secamiento.

Debido a que la selección de la semilla se puede hacer en varios momentos del ciclo agrícola no se puede identificar específicamente una temporalidad en la que se desarrolla esta actividad, depende de cada agricultor, esta podría iniciar en el mes de diciembre cuando es la cosecha o hasta el momento final del desgranado que es durante el mes de abril o de mayo.

Por otro lado, también se pueden llegar a dar los casos en los que los agricultores guarden semilla para dos o tres años, esta se puede usar siempre y cuando no sea afectada por algún tipo de plaga. Esta propiedad de durabilidad⁶¹ es únicamente de las semillas criollas mencionan los agricultores de la comunidad. Otras semillas mejoradas sirven únicamente para el ciclo agrícola anual posterior inmediato.

La actividad de la selección de la semilla generalmente la realiza la persona que tenga mayor experiencia cultivando y quién tiene los conocimientos para identificar cuales granos tienen mejores propiedades que otros. De igual forma esta persona se encarga de transmitir los conocimientos generales de cómo seleccionar la mejor semillas a las siguientes generaciones, es muy común ver a los adultos mayores mostrándoles a los más jóvenes como realizar determinadas actividades relacionadas a la milpa.

⁵⁷ *Sitotroga cerealella*

⁵⁸ *Prostephanus truncatus*

⁵⁹ *Sitophilus zeamais*

⁶⁰ Las “piñas” son un arreglo de maíz que se parece a las piñas de los pinos el cual consiste en apilar un conjunto de mazorcas atadas por las hojas del tallo y que posteriormente son colgadas, esto ayuda al maíz a alejarlo de ciertos tipos de plagas que se encuentran en el suelo, estas también suelen recibir un tratamiento especial para evitar que se “piquen”.

⁶¹ Calidad reproductiva.

También se dan los casos en que los agricultores no guarden y/o no tengan semilla para la próxima siembra y se vean en la necesidad de comprar nueva con otros agricultores dentro de la comunidad o fuera de ella. Las razones pueden ser muchas, ya sea porque es el primer ciclo que van a sembrar o no lo habían hecho los últimos ciclos, también puede ser porque la semilla que guardaron se dañó a causa de alguna plaga. Cuando esto sucede los agricultores buscan determinadas razas de semilla según los propósitos que tengan para su siembra como lo puede ser para venta, preparación particular de algunos platillos como pozole, tortillas, ponteduros, e incluso por una cuestión sentimental porque sus familiares acostumbraban a sembrar determinadas razas. Es por este motivo que varios agricultores acostumbran a guardar más semilla de la que necesitan para su venta.

2. Inicio del ciclo agrícola: La preparación de la tierra y el corte de rastrojo

Partiendo del hecho de que previamente hubo un ciclo agrícola una de las primeras actividades que se realizan para la siguiente siembra es la preparación de la tierra en los terrenos que serán utilizados. En el caso de los ejidatarios se hacen reuniones previas para decidir cuáles áreas son más adecuadas, para ello se toma en cuenta el tiempo de reposo, si se han hecho tratamientos a los terrenos con algunos cultivos no tan agresivos o que ayudan a la tierra a recuperar sus nutrientes como es el caso del janamargo, haba o avena. También se toma en cuenta si se repite la siembra en el mismo lugar que el ciclo pasado ya sea porque esté dio buenos resultados o porque las tierras que se dejaron descansar necesitan más tiempo para reponerse.

Una vez identificadas las áreas de la siembra se viene el proceso de la rastreada o labranza de la tierra⁶², que por lo general se hace durante los meses de abril, mayo y los primeros días de junio para el caso de los agricultores más rezagados. La rastreada actualmente se hace únicamente con tractor, las personas de mayor edad aún cuentan cuando esta actividad se hacía por medio de yuntas, pero debido al tiempo y esfuerzo físico que implicaba realizarla de esta forma se fue sustituyendo con el paso de los años. En San Francisco Uricho se identifican qué familias tienen tractor. Actualmente hay entre 4 y 5 tractores en la comunidad los cuales se encargan de rastrear los terrenos de la mayor parte de los agricultores. Es por ello que la rastreada puede llevar varios meses conforme a la

⁶² Proceso por el cual se labra y/o ara la tierra para el ciclo agrícola.

disponibilidad de los tractores, se da el caso también de que algunas personas les piden a familiares de otras comunidades que tienen un tractor que les ayuden con la rastreada pero estos casos son los menos⁶³.

Aquí podemos encontrar una de las primeras diferencias que hay en el modo de sembrar de una gran cantidad de agricultores, tanto los que siembran de una forma más orgánica tanto como los que siembran de una forma más convencional y esto tienen que ver con el tema del ganado.

La diferencia consiste en que hay personas que dejan el rastrojo de la siembra anterior en sus terrenos para que en el momento de la primera rastreada este quede sepultado junto con la tierra y haga de abono. Por otro lado, hay quienes prefieren dejar que el ganado coma todo el rastrojo que quedó de la siembra para ahorrar un poco en el gasto del alimento de los animales. Dependiendo de ello es que habrá quienes pagarán primeramente por una rastreada que sirva para trillar y enterrar el rastrojo, acción conocida como barbecho que también sirve para que la tierra se oxigene y guarde humedad ⁶⁴.

El barbecho se podría catalogar como una práctica sustentable y orgánica, no obstante, hay personas que prefieren vender su rastrojo a otros agricultores de la comunidad que tienen ganado. Uno podría pensar que un agricultor al no poseer ganado optara por barbechar su terreno, sin embargo, la realidad es que la mayor parte de la comunidad que siembra acostumbra a vender su rastrojo o reservarlo para su ganado. Hay quienes apartan parcelas enteras de rastrojo de otros agricultores pagando hasta con dos años de anticipación.

Dependiendo el tamaño de la parcela será el costo que se cobrará por el rastrojo, una hectárea puede llegar a costar entre los 2000 y 2500 pesos aproximadamente, esto no incluye su cortado y empacado. Por lo general los dueños de las parcelas piden a los compradores que corten el rastrojo y se lo lleven a donde tienen su ganado respectivamente ya que a

⁶³Actualmente los ejidatarios de la comunidad están gestionando un recurso por parte de gobierno para reparar un tractor que sea de uso compartido entre los ejidatarios para responder al problema de la escases de tractores que se vive en la comunidad.

⁶⁴ Una de las razones por las que algunos agricultores prefieren omitir el barbecho se debe a que el proceso de descomposición de los residuos orgánicos de la cosecha anterior sea absorbido por la tierra es bastante tardado e implica que en algunas ocasiones no se pueda utilizar el terreno para el ciclo agrícola inmediatamente posterior a lo que algunos lo ven como pérdida de espacio especialmente aquellos que no cuentan más que con una parcela.

muchos agricultores no les gusta que las vacas entren a su parcela directamente a comer la pastura debido a que “ensucian” —defecan— los terrenos. En ocasiones se paga a los



Imagen 20 :Toros: Rastrojo del maíz amontonado para pastura de ganado dejados a lo largo de los terrenos. Archivo propio. Fotografía tomada el 21 de enero del 2022.

tractores para que vayan a hacer las “pacas” de rastrojo, los montones o los famosos “toros” —Véase imagen 20—.

En pláticas con ciertos agricultores de la comunidad me mencionaron que cortar el rastrojo es un gran desacierto debido a los beneficios que esto trae a la tierra, ayuda a que ésta retenga humedad, que la tierra esté más suelta y sobre todo que no se “cansé” tan rápido. Mencionan que las personas en la comunidad prefieren un dinero rápido sin prestar atención a las consecuencias que esto traerá a futuro para sus tierras.

Hay muchas otras cuestiones en torno al tema del rastrojo que iré comentando a lo largo de la descripción del ciclo agrícola. Continuando con el tema del barbecho o primer rastreada por lo general los agricultores que dejaron el rastrojo en sus parcelas realizan esta acción para obtener los beneficios que ello trae, para realizarlo no esperan mucho tiempo ya que en la comunidad existe el robo de rastrojo.

La mayor parte de los agricultores se apresuran para hacer esta actividad casi inmediatamente después de haber cosechado. Aproximadamente el precio del tractor por

hacer la rastreada o barbecho es de alrededor de 1400 pesos⁶⁵ (Entrevista a comisariado de bienes ejidales). Los costos por esta actividad no siempre son exactos ya que hay terrenos más grandes y pequeños, lo que sucede es que el dueño del tractor hace generalmente la rastreada de los mismos terrenos cada año y sabe cuánto debe cobrar por cada terreno conforme a los insumos que este invierte —tiempo, gasolina, etc.—.

Hay personas que se saltan la primera rastreada y directamente surcan e incluso hay quienes siembran sin haber realizado alguna de estas actividades. Para lo referente al tema del barbecho solo participa el encargado principal de la siembra quien supervisa la labor del tractor y/o auxilia en determinadas labores como ayudar al dueño del tractor a colocar las aspas, quitarle la tierra que se acumula en los discos, etc., en algunas ocasiones son acompañados por familiares.

El tema de tener lista la tierra para la siembra implica una gran cantidad de conocimientos empíricos que se han ido obteniendo con el paso del tiempo entre los agricultores. Por ejemplo, se observa la humedad de la tierra para realizar las rastreadas ya que al hacerlo en momentos que la tierra está muy húmeda esta actividad puede resultar contraproducente ya que se puede llegar a apretar la tierra, o en caso de que la tierra esté muy seca puede generar mucho polvo y ser llevada por los ventarrones. En caso de que la tierra esté muy apretada y se queden formados grandes bultos de tierras llamados “Terrones” se procede a hacer la “Cruzada” que consiste en pasar por una segunda vez el tractor para que este quebré los terrones más grandes de tierra. El costo de la cruzada generalmente es la mitad de lo que se cobra de barbecho. Por último, una vez que la tierra ya ha sido rastreada se procede a la surcada, es decir la formación de los surcos y al igual que la cruzada esta suele costar la mitad que el barbecho.

⁶⁵ Precio cobrado para el ciclo agrícola del 2021.

Los surcos se hacen de entre 60 centímetros a un metro, aunque esto depende de la forma y topografía que tenga el terreno, la cantidad de surcos también depende de ello⁶⁶. Por último, siguiendo con la producción orgánica los agricultores que siembran bajo este modelo antes del periodo de la siembra acostumbran a realizar distintos tipos de compostas y Bioles⁶⁷ que tienen como base diversos tipos de materia orgánica. Algunos de estos fertilizantes deben realizarse con bastante tiempo de anticipación ya que necesitan fermentar para adquirir determinadas propiedades —Véase imagen 21—.



Imagen 21: Terreno ya preparado y surcado para el inicio de la siembra en el mes de mayo ubicado en la “orilla”.
Archivo propio. Fotografía tomada el 22 de junio del 2021.

2.1 Vida entorno al inicio del ciclo agrícola

El inicio del ciclo agrícola es un periodo donde los agricultores pueden estar o muy motivados o desanimados, esto depende de cómo les haya ido en la última cosecha. Se podría decir que es un momento retrospectivo donde reflexionan que por otro año vivirán la misma dinámica de incertidumbre, de mucha inversión económica y de tiempo y esfuerzo, es cuando se decide

⁶⁶ La cantidad de surcos se hace conforme al tamaño de los surcos, debido a que San Francisco Uricho no cuenta con sistema de riego los surcos suelen ser un poco más grandes que el promedio para que estos guarden más humedad (Señor Rosalio, comunicación personal, 19 de julio del 2021).

⁶⁷ “Abono orgánico foliar o biofertilizante, resultado de un proceso de fermentación de restos orgánicos de animales y vegetales que estimulan el crecimiento, desarrollo y producción de cultivos” (Fundación PROINPA, 2011).

seguir o no sembrando, de dejar descansar la tierra o de lo contrario sembrar más. Es una coyuntura donde se toman decisiones muy importantes las cuales se dialogan en el núcleo familiar. En esta etapa se sacan los balances de pérdidas y ganancias.

Curiosamente la preparación de las tierras no es uno de los trabajos más pesados del ciclo agrícola, a menos que se haga de forma muy tradicional con azadón o yunta lo cual me parece ya no se hace, al menos en lo que yo pude observar y preguntar. Como mencioné en este apartado solo se va a los terrenos a supervisar al tractor, pero esto marca el inicio.

3. El periodo de siembra

El periodo de siembra y la temporada de lluvia en San Francisco Uricho están estrechamente vinculados, la mayor parte de los agricultores esperan las primeras lluvias para sembrar, esto principalmente para que la tierra se humedezca y los nuevos granos de maíz puedan aprovechar la humedad de la tierra para su adecuado crecimiento. Antes de que empiece la temporada de lluvias es sumamente importante que la tierra ya se encuentre surcada para que absorba más fácilmente el agua⁶⁸. Los agricultores miden el nivel de humedad de sus parcelas tomando terrones de tierra después de que ha llovido y así ver si estos se encuentran totalmente humedecidos. Hay agricultores que incluso cuentan los centímetros de humedad para saber si es pertinente o no sembrar. Lo común es esperar a las tres primeras lluvias “fuertes” para posteriormente sembrar, ya que las primeras lluvias pueden apretar más el suelo o en el caso de que sean lloviznas ligeras no lograr el nivel adecuado de humedad.

Hay muchos agricultores que se arriesgan a sembrar con las primeras lluvias ligeras ya que se podrían exponer a que la temporada de lluvias no sea buena y se desperdicie la humedad que se ha acumulado en el suelo de lo contrario si no se aprovecha se corre el riesgo que la milpa se quede “chaparra” y no produzca maíz.

Podríamos decir que el inicio de la siembra en San Francisco Uricho está relacionado estrechamente con el inicio de las lluvias y el ciclo ritual. En la comunidad hay muchos agricultores que esperan a determinadas fechas y/o festividades para comenzar con la

⁶⁸ La principal razón por lo que las tierras ya se tienen que encontrar aradas, rastreadas y surcadas antes de que lleguen las primeras lluvias se debe a que a los tractores se les dificulta realizar estas actividades cuando la tierra se encuentra húmeda es más fácil que las espas y aros se atoren con el lodo e incluso la tierra se pueda compactar más una vez que esta se seque por completo.

siembra. En la comunidad se asocia el inicio de la temporada de lluvias con el día 15 de mayo dedicado a San Isidro Labrador, se tiene la creencia de que este santo tiene las “llaves” que inician la lluvia es por ello que hay muchas personas que van a sembrar después de este día.

Hay otros que esperan hasta después de las festividades del Corpus Christi que se realizan en los primeros días del mes de junio, dicha festividad tiene entre sus rituales dar gracias por la cosecha del ciclo anterior por medio de varios rituales como el lanzamiento de maíz, objetos de cocina, comida, etc. Y a su vez tiene el mismo objetivo de pedir por una buena temporada de lluvias y próspero ciclo agrícola, más adelante profundizaremos más respecto a la festividad del Corpus Christi en el capítulo 5. Al igual que con la fiesta de San Isidro Labrador los agricultores esperan a sembrar una vez que ha terminado la fiesta del Corpus la cual dura aproximadamente 3 días. Se tienen la creencia que el último día apto para sembrar es el día 23 de junio que es dedicado a San Juan Bautista ya que se menciona popularmente que San Isidro “abre” las lluvias y San Juan las “cierra”.

Si bien gran parte de los agricultores no tienen fechas exactas para la siembra, quienes procuran sembrar al mismo tiempo son los ejidatarios en los terrenos ejidales, esto se debe principalmente a que la cosecha de estos terrenos se tiene que hacer al mismo tiempo, profundizaremos más en esto más adelante, por ello si se atrasan a la siembra corren el riesgo de que tengan que cosechar la mazorca estando aún húmeda lo cual es riesgoso ya porque es más propensa a que genere algún tipo de hongo o se arruguen los granos haciéndolos inservibles para la preparación de alimentos.

Por lo que mencioné anteriormente la fecha exacta de la siembra en la comunidad es muy subjetiva, hay quienes se rigen por el ciclo ritual o por la humedad de la tierra, también hay quienes realizan la siembra hasta que sus otras actividades se lo permiten. No obstante, la gran mayoría no espera a que termine el mes de junio para sembrar ya que de tardar más es muy probable que no alcancen las lluvias y le llegue la helada a la siembra haciendo así que esta se pueda dañar y con ello perderse. Habiendo dejado claro esto procedemos a describir el proceso de la siembra una vez se ha decidido realizar dicha actividad.

Por lo general la siembra se hace durante la mañana que es cuando la tierra se encuentra reblandecida por el rocío de la mañana y que el sol no está muy fuerte, esta actividad como tal no implica un esfuerzo físico muy grande es por ello que los agricultores

acostumbran a llevar a su familia ya que los más pequeños pueden realizarla. El proceso de la siembra es muy similar en general, los aspectos que más varían tienen que ver con la selección de la raza de la semilla, la cantidad de surcos que se le dedican a determinada raza o a otra, si se siembra calabaza, chilacayote y frijol, por mencionar algunos.

Lo primero que se realiza es visualizar que surcos serán utilizados para sembrar determinadas razas de maíz y que otros tipos de plantas lo acompañarán. Por lo general la mayor parte de la parcela será dedicada a la raza que es más necesaria para los objetivos de la familia, el maíz destinado para la elaboración de las tortillas suele ser el que abarca mayor parte de la parcela como puede ser el maíz blanco criollo y en menor medida maíz azul criollo del grupo ancho. También se acostumbra a dejar varios surcos dedicados a determinadas razas que son menos utilizadas como el maíz pozolero el cual solo se usa solamente en determinadas festividades y celebraciones familiares. Los agricultores por lo general siembran las especies como la calabaza, el chilacayote y el frijol en los surcos que se encuentran en los extremos de los terrenos ya que por la complejidad que estos adquieren cuando crecen pueden atentar contra la planta del maíz, al ser enredaderas estas pueden llegar a derrumbar la caña del maíz especialmente la calabaza que a su vez por sus hojas anchas no permite que la planta del maíz capte la luz del sol.

Al momento de sembrar se trae la semilla que fue cuidadosamente guardada con este propósito, se divide en costales, bolsas o ayates que son distribuidos entre las distintas personas que van a la parcela, se dividen los surcos y a cada quien se le da una bolsa con distintas semillas, ya sea frijol, maíz, chilacayote o calabaza, posteriormente se procede a todos juntos caminar sobre el terreno tirando la semilla. Lo común es que cada paso o paso y medio —aproximadamente un poco más de un metro— se siembran de dos a tres semillas con el propósito de que alguna pueda crecer de forma correcta y que pueda generar la mazorca ya que hay un gran número de ellas que no llegan a desarrollarla.

Es muy común ver que las familias hacen una oración y bendicen al conjunto de semillas que sembraron, en algunos casos la semilla ya ha sido previamente bendecida en alguna misa especial u ofrecida en alguna celebración con el mismo propósito, etc. Algunos de los favores que se piden en estas oraciones es que la semilla traiga consigo una próspera

cosecha, que la planta crezca fuerte y sana, que no falte la lluvia, que protejan a la semilla de las plagas, y se bendice a la familia que está sembrando por mencionar algunas.

No es muy común, sin embargo, hay agricultores que cuando siembran utilizan un pesticida de la marca “Dragon” para que la semilla no se vea afectada por el “Yupo”, también conocido como gallina ciega⁶⁹, dicha plaga, que tiene forma de larva, come las raíces tiernas de las nuevas plantas del maíz lo que puede provocar el secamiento total de la planta o el mal desarrollo de la misma⁷⁰.

También al momento de sembrar algunos agricultores acostumbran a dejar pequeños espacios para hacer ciertos experimentos con sus semillas, como podría serlo ver cómo una determinada semilla se desarrolla con determinado tratamiento —orgánico, con químicos, sin químicos, etc., —. Algunos agricultores también prueban con nuevas razas de maíz para ver si estas se desarrollan con el ambiente de la comunidad, etc.

Para terminar ya cuando se han esparcido las semillas en el terreno la última actividad que se hace es rastrear de nuevo la tierra para que se oculte la semilla, ya que de no hacerlo los pájaros o ardillas llegan a comérsela. Algunos agricultores acostumbran a pagar al tractor para que realice esta actividad ya que sus terrenos son amplios y podrían demorarse mucho. Por otra lado esta rastreada es en algunos casos aún hecha con fuerza animal ya que solamente se precisa de ocultar la semilla con un poco de tierra, solo lo suficiente para que esta se cubra y no quede a la vista de los predadores. Algunos se apoyan de caballos, yeguas o burros, a los cuales se les amarra un lazo que arrastra un tronco verticalmente que se pasa sobre los surcos arrastrando la tierra y ocultando de esta forma la semilla —Véase imagen 22—.

La etapa de la siembra es muy espiritual en el sentido de que hay muchos factores que intervienen en el crecimiento de la semilla que están fuera del control del ser humano como lo son las lluvias y que se dejan en manos de entidades sagradas como lo son los Santos a los cuales se les hacen fiestas y ofrendas con la esperanza de que estos respondan con una buena temporada de lluvias. Como redacté a inicios de este apartado el periodo de la siembra es una etapa crucial y de mucha incertidumbre por el tema del agua ya que se tiene la experiencia

⁶⁹ Phyllophaga spp

⁷⁰ En el caso de la siembra orgánica los agricultores no aplican ningún tipo de químico al momento de sembrar.

de años pasados donde faltó la lluvia, que fueron temporadas extremadamente calurosas donde hubo muchas pérdidas y la comunidad paso por muchas necesidades.



Imagen 22: Arado de la tierra con caballo para ocultar la semilla después de la siembra para evitar que esta sea comida por las aves, ardillas u algún otro animal. Archivo propio. Fotografía tomada el 22 de junio del 2021.

Es muy confortable y ameno ver como la comunidad entera se alegra al ver que la temporada de lluvias es como la esperaban, es decir sin ser tan excesiva como para encharcar las milpas, ni tan escasa como para no lograr que se desarrolle la planta del maíz de forma adecuada, que no haya granizo ni ventarrones que tiendan o dañen la milpa, es como si fuera una retribución a sus oraciones. El periodo de la siembra sigue sin ser como tal una etapa de trabajo muy agotador, no es hasta la fertilización, deshierbada y fumigación de la milpa que el trabajo empieza a ser más laborioso y arduo, donde las jornadas de trabajo se extienden por varias horas más a lo largo de varios días. El periodo de la siembra según sea la cantidad de terrenos que se cultivaron no dura más de dos días y solo unas cuantas horas.

4. La fertilización y aplicación de herbicidas e insecticidas

Después de la siembra pasan únicamente alrededor de 10 días para que la semilla del maíz germine, en este momento cuando la planta apenas ha alcanzado alrededor de los 10 centímetros se hace la primera aplicación del fertilizante. En su mayoría los agricultores

aplican el sulfato de amonio cuando la planta apenas va brotando para que esta “agarre fuerza”. Por lo general la aplicación de este tipo de químicos la realizan únicamente las personas mayores ya que prefieren que los más pequeños no participen en las actividades donde hay manejo de químicos por peligro de ingesta, intoxicación etc. Otro fertilizante que muy popularmente se utiliza es el 18-46 o Urea, sin embargo, debido a que este es más caro en precio comparada con el sulfato es usada principalmente por quienes tienen mayores recursos. Este fertilizante es más efectivo que el sulfato —Véase imagen 23—



Imagen 23: De lado derecho milpa fertilizada con sulfato de amonio y de lado izquierdo milpa fertilizada con Urea. Archivo propio. Fotografía tomada el 04 de agosto del 2021.

.Aproximadamente el precio del costal de 50 kilos del sulfato es de \$700 pesos para el año 2021.

La primera fertilización se hace a mediados o finales del mes de julio, todo depende del tamaño de la milpa. En estos momentos los agricultores aprovechan para cortar la maleza que empieza a aparecer en el terreno, prestan principalmente atención al “Chayotillo” , al andan y al zacatillo. Este tipo de malezas aparece año con año debido a que las semillas del ciclo agrícola anterior quedan regadas por los terrenos y cuando vuelve a llover estas germinan junto con el maíz. Los agricultores mencionan “*todo se acaba menos la maleza, ya ves que dicen yerba mala nunca muere*” (Don Rosalio, comunicación personal, 22 de septiembre del 2021). Existe también un traspaso de malezas de un terreno a otro ya que

algunas de estas malezas se propagan por medio de esporas por ello provienen de los múltiples terrenos que hay en toda la comunidad aun cuando se haya aplicado algún tipo de herbicida.

Generalmente la desyerbada de la milpa es constante ya que lo que se quiere lograr es principalmente que estas malezas no roben los nutrientes al maíz, calabaza, frijol etc., segundo que este tipo de malezas no derriben las cañas del maíz y por último facilitar el proceso de la cosecha, ya que las malezas son especialmente peligrosas o molestas cuando se han secado por completo. Debido a lo demandante que es esta actividad es una de las más aborrecidas del ciclo agrícola ya que es muy común rasguñarse, espinarse, cortarse, asolearse, entumecerse de las rodillas y espalda, etc. Por lo general esta actividad la suelen hacer las personas mayores que ya han tenido experiencia realizándola ya que los más pequeños suelen fastidiarse rápidamente.

La desyerbada por lo general se hace en las mañanas cuando el sereno ablanda las malezas y es más fácil arrancarlas, muchos se apoyan de un machete, guadaña, cuchillo, desbrozadora eléctrica e incluso hay quienes meten el tractor para que sepulte la maleza. Sin embargo, gran parte de esta actividad se tiene que hacer a mano especialmente para no cortar por equivocación la planta del maíz. Por lo general la maleza que crece entre una planta de maíz y otra en el mismo surco tiene que ser cortada a mano.

También es común que los agricultores utilicen ciertos herbicidas para evitar el crecimiento de algunas malezas, sin embargo, hay quienes dicen que las malezas se han fortalecido en las últimas décadas y que ya no cualquier herbicida puede con ellas, en general los químicos funcionan principalmente para retener el zacate. Algunos de los químicos que utilizan es el Mata zacate Gesaprim, Marvel o hierba mina.

Las mujeres aprovechan esta temporada para cortar los famosos quelites que dentro de la comunidad son utilizados gastronómicamente, algunos de estos son los quintoniles, la lengua de vaca, hierba mora, quelite cenizo, verdolagas, entre otros⁷¹. Sin embargo, son

⁷¹ “Los quelites son las partes tiernas de las plantas comestibles; pueden ser hojas, tallos, y flores. [...] Estas plantas han sido manejadas de diferentes maneras por los pobladores de las distintas regiones de México; son toleradas, fomentadas o protegidas en diversos agroecosistemas como la milpa: o recolectadas en la vegetación natural y varias especies son cultivadas solas o en asociación con otras plantas” (CONABIO, 2019).

principalmente las mujeres de mayor edad las que tienen conocimientos sobre estas plantas, muchos desconocen sus usos y las suelen cortar con el resto de las malezas. Cabe mencionar que los quelites son plantas características principalmente del sistema milpa y su preparación data de tradiciones culinarias milenarias, no obstante, en las comunidades se está perdiendo la tradición de la cocina de los quelites. El consumo de estos se hace cuando aún están tiernos por lo cual su temporada es muy limitada entre los meses de agosto y septiembre.

Los agricultores en la comunidad generalmente siempre están atentos a su milpa, observan qué tipo de plantas han crecido, si tienen un buen o un mal tamaño, si estas tienen un buen color verde o se han puesto amarillas señal de que le falta agua o nutrientes a la tierra, si no ha estado lloviendo lo suficiente y si será necesario aplicar abono una segunda vez. Los agricultores presentan mucha atención a los predadores del maíz, especialmente a los insectos como lo son el “Chocho”, el pulgón, la cochinilla, el gusano cogollero entre otros de este mismo tipo. La cantidad de insectos que cohabitan en una milpa es inmensa —Véase



Imagen 24: “Chochos” comiéndose la flor de cempasúchil del día de todos los Santos. “Esos mendigos chochos son canijos !Se comen todo; los pelos del elote, la espiga, la raíz, nada te dejan, y muerden feo, es más yo le aseguro que si uno se queda en la milpa a uno mismo se lo comen, cuidado con esos chochos” (Señor Antonio, comunicación persona, 14 de septiembre del 2021). Archivo propio.

imagen 24—, sin embargo, hay muy poco conocimiento al respecto a este tema ya que hay insectos que depredan a plagas malignas y que así ayudan a mantener un equilibrio.

Para el control de plagas se usa generalmente la “Cipermetrina” que es un tipo de insecticida, los agricultores suelen aplicarla cuando los insectos son aún pequeños y es más fácil que el veneno les haga efecto.

El tema de la aplicación de los herbicidas y pesticidas en la comunidad es polémico, muchos de estos químicos marcan en su empaque que son altamente peligrosos para el ser humano si tienen contacto directo con la piel, ojos, etc. Se recomienda el uso de un equipo de protección al momento de su aplicación como lo son mascarillas, lentes de protección, guantes y camisetas de manga larga, además de una larga explicación de cómo tratar el producto antes de su aplicación, que no se deje expuesto por largas horas al sol, que no se deje cerca de las zonas comunes, que no se mezcle con otro tipo de químicos, que no se agite, etc. Sin embargo, en la comunidad gran parte de los agricultores no toman en cuenta estas advertencias por varios factores, uno porque no tienen los equipos para una aplicación adecuada del químico e incluso se da el caso de que las personas desconocen las precauciones que se tienen que tomar para la aplicación adecuada debido a que no saben leer o no tienen



Imagen 25: Paquete de agroquímicos entregados a los ejidatarios por parte del gobierno como apoyo al campo. Archivo propio. Fotografía tomada el 9 de septiembre del 2021.

lentes para poder ver las letras pequeñas que explican los distintos cuidados que se deben tomar para aplicar estos productos —Véase imagen 25 —.

En la comunidad hay quienes aplican estos químicos por las tardes ya que consideran que la luz del sol puede darle mayor fuerza al veneno, sin embargo, las instrucciones en el caso de varios de ellos recomiendan aplicarlos por las mañanas. Debido a que varios de estos son bastante fuertes principalmente por su aroma para aplicarlos solo acuden los hombres ya que no quieren exponer a las mujeres y a los más pequeños a algún tipo de intoxicación. Es común escuchar a las personas después de haber aplicado este tipo de químicos que presentaron algún tipo de ceguera, alucinaciones, vómito, ardor e insomnio. Hay personas que incluso hablan de que la aplicación de este tipo de químicos les ha generado algún tipo de enfermedad.

Hay personas que acostumbran a dejar crecer un poco de maleza en sus milpas para que estas les den fuerza a las plantas de maíz ante los ventarrones, asimismo hay quienes dejan malezas tiradas en la milpa y otras más sin contar para que cuando aparezcan las plagas que no pudieron ser controladas puedan alimentarse de estos restos de estas plantas y evitar en la medida de lo posible que se coman la espiga o los jilotes del maíz.

Recientemente en la comunidad se está implementando la recolección, preparación y venta de los “Chochos”, también conocidos como chapulines, como parte de las actividades del proyecto de “Agrobiodiversidad” que está implementando el CIGA en colaboración con la CONABIO. Algunos agricultores que están buscando cambiarse a prácticas más orgánicas han asistido a distintos talleres en diversos estados como Oaxaca para aprender a tratar a las plagas comunes de la milpa de forma sustentable y así evitar el uso de insecticidas. No obstante, esta práctica aún está a un nivel muy experimental por un pequeño grupo de agricultores.

Por último, en esta misma temporada —agosto-septiembre— los agricultores empiezan aceleradamente a cortar la maleza en los terrenos para poder hacer la “Raya” antes que la milpa alcance el metro de altura. Esta consiste en volver a remarcar los surcos acercándole tierra a la pata de la planta del maíz y así también se aprovecha para ocultar la maleza que crece entre los surcos y esta no vuelva a crecer por un tiempo más y sus restos sirvan para abono del maíz. Acercar la tierra permite que la planta adquiera más fuerza ante

los ventarrones y que crezca más que la maleza, ya que al maíz le crecen los famosos piecitos que son las raíces de anclaje o adventicias.

4.1 Vida entorno a la fertilización y aplicación

Esta etapa podría catalogarla como la más ardua del ciclo agrícola. Es la que implica un trabajo físico más constante y hasta cierto punto es riesgosa a la salud de los agricultores debido a las largas jornadas en campo bajo el sol en temporadas donde el clima es más caluroso y húmedo que el resto del año —alcanzando temperaturas de hasta 35 grados— y también por el constante contacto con químicos. El agotamiento es evidente y los descansos son más recurrentes. Se procura empezar lo más temprano posible entre las 7 y 8 de la mañana, sin embargo la mayor parte de los agricultores que tienen ganado —que son la mayoría— se levantan desde las 4 u 5 de la mañana ya que la primera actividad que realizan es ir a ver cómo se encuentran sus toros y vacas que se encuentran libres en los terrenos, primeramente para darles de comer —Véase imagen 26—, para ver que no falte ninguna o



Imagen 26: Ganado siendo alimentado con maíz de la raza amarillo aceitoso y los restos de tortillas que se han puesto duras o se han quebrado. Archivo propio. Fotografía tomada el 22 de junio del 2021.

que estas no hayan traspasado el límite entre terrenos lo cual es común y es muy habitual que genere conflictos entre los vecinos.

Después de haber ido a supervisar al ganado regresan a su casa donde ya los espera la mujer con el desayuno. Las ocasiones que puede acompañar a las familias en esta dinámica reiteraban la importancia del desayuno para ir a trabajar, decían que si uno no comía uno no iba a aguantar la jornada. El desayuno era siempre sustancioso, podría ser caldo de res o de pollo, huevo frito o revuelto con frijoles, algún tipo de guisado, carnitas, y nunca faltaban las tortillas hechas a mano por la mujer al momento, también siempre había café y algún tipo de pan dulce y fruta. A veces la esposa del agricultor nos daba algún lonche u otras veces llevaba directamente la comida hasta la milpa, esta podía hacer caminatas de hasta una hora para llegar a los terrenos más alejados del centro de la comunidad. La hora de la comida casi siempre rondaba entre las 12 y 1 de la tarde después de aproximadamente cuatro horas de trabajo. La comida era naturalmente pesada para dar más energía y lograr culminar el día de trabajo, nunca faltaba el refresco negro para dar más calorías y con ello más energía. En un par de ocasiones fui testigo del enojo de los agricultores cuando la mujer olvidaba llevar el refresco. No obstante, siempre se llevaba a la par desde el inicio de la jornada un garrafón o botellas de agua para evitar la deshidratación. Otras cosas que no podían faltar era los sombreros, siempre me preguntaban si llevaba alguna gorra o sombrero para el sol. También observaban mi ropa para ver si era adecuada para el trabajo que íbamos a realizar y de no serlo siempre me prestaban alguna prenda. El vestuario más adecuado para trabajar en campo son las camisas de mezclilla o de franela de manga larga, pantalón de mezclilla y botas o zapatos de trabajo.

5.La temporada de elotes

La temporada de elotes generalmente dura un mes entre septiembre y octubre. Muchas familias esperan con ansias esta temporada ya que el maíz al estar tierno puede ser utilizado para la elaboración de distintos platillos que no se pueden hacer durante el resto del año como es el caso de los uchepos, las toqueras, el atole de grano, elotes cocidos, elote en vaso, por mencionar algunos. En la temporada de elotes suelen ser las mujeres quienes más tiempo pasan en la milpa ya que aprovechan para cortar hojas de maíz a las cuales les dan un tratamiento especial que permite que estas puedan ser utilizadas el resto del año para la

elaboración de tamales, corundas, etc. También en esta temporada se aprovecha para ir a cortar calabacitas tiernas y recolectar las famosas flores de calabaza por las mañanas. Los agricultores van con sus familias a la milpa a cortar elotes y cocinarlos ahí mismo, es una época de mucha abundancia.

Al no estar ya dentro de la temporada de lluvias florecen una gran cantidad de productos en los territorios de la comunidad principalmente de árboles frutales los cuales en su mayoría están en los ecuaros de las casas, es normal ver ciruelas, capulines, duraznos, peras, manzanas, etc. Se acostumbra poner afuera de las casas mesas donde se venden los excedentes que obtienen de las milpas o ecuaros. También muchas personas de la comunidad salen al cerro a cortar distintos tipos de hongos. En la comunidad sucede algo curioso con los huitlacoques que nacen exclusivamente de la temporada de lluvias —Véase imagen 27—, dentro de San Francisco Uricho no se acostumbra consumir este tipo de hongo que crece en el maíz, al momento de cosechar es normal varios huitlacoques que produjo la milpa que no se cortaron. Preguntando a los agricultores el por qué no los consumen es debido a que no les gusta mucho el sabor y que tampoco saben cocinarlo. Por lo general las personas que los



Imagen 27: Huitlacoche creciendo en una milpa en la temporada de lluvias en una milpa de Uricho durante los meses de agosto-septiembre. Archivo propio. Fotografía tomada el 19 de septiembre del 2021.

cortan son mujeres que salen a vender los productos de su milpa fuera de la comunidad donde un huitlacoche de tamaño normal puede alcanzar un precio de hasta 50 pesos.

La temporada de elotes es corta, un elote no dura más de tres semanas estando suave, como casi toda la comunidad siembra a diferente tiempo cuando a unos se les ha sazonado el maíz en otras milpas apenas estos comienzan a estar tiernos. Hay algunos agricultores que solo cortan unos pocos elotes en esta temporada para hacer elotes cocidos. Aproximadamente se cortan entre 2 y 4 elotes por persona y en caso de que se vayan a preparar uchepos se cortan dependiendo del número de personas de la familia. En otras localidades principalmente las que cuentan con sistema de riego como en la zona de tierra caliente y algunas de la meseta purépecha se siembran hectáreas de maíz con el único propósito de cosechar cuando hay elotes ya que es más rentable venderlos de esta forma. Cada pieza se puede vender entre los 3 a 10 pesos —también se suelen vender docenas de elotes entre los 30 y 50 pesos— dependiendo del lugar donde se venda. Sin embargo, parece que en San Francisco Uricho no sucede esto, la mayor parte de las personas solo cortan unos cuantos elotes y el resto lo dejan para mazorca e incluso hay agricultores que nunca van a cortar elotes.

La temporada de elotes está principalmente vinculada con las actividades que realizan las mujeres con los productos que se obtienen de la milpa, por lo que si no hay una mujer o mujeres en la familia que se encarguen de cocinar los elotes muy raramente los agricultores hombres cortan elotes y los cocinan por su propia cuenta.

En la comunidad también suele presentarse muy frecuentemente el robo de elotes, es por ello que esta temporada suele pasar algo desapercibida a diferencia de otras comunidades principalmente de la meseta como Cherán, Aranza, San Felipe de los Herreros donde la cosecha de elotes es una gran fiesta⁷². Las personas no suelen ir caminando por las calles de la comunidad mostrando los elotes que cosecharon porque pueden arriesgarse a que otros los

⁷² En el trabajo “Estrategias campesinas y agro política el caso de la meseta” Respecto a la temporada de elotes Thierry Linck menciona: “En septiembre, los agricultores ven sus esfuerzos parcialmente recompensados con la cosecha de los elotes que se extiende a lo largo del mes según las necesidades de consumo familiar y de las fiestas. Pueden verificarse en esa ocasión algunas muestras de las implicaciones sociales de las actividades agropecuarias. En esa temporada se realizan varias fiestas caseras o del pueblo que constituyen ocasiones de compartir elotes, antojitos, atole y tamales, elaborados con el producto de esa primera cosecha, reforzando así los lazos de convivencia que unen a los habitantes de cada barrio” (Linck, 1982, p.71).

vean y sepan que el terreno de determinadas personas ya tiene elotes y así puedan aprovecharse para ir a robar. “A la gente le da muchas ansias, ahí los ves tú, a la gente yendo a los terrenos con mochilas y regresando con la mochila pesada pesada, ora también luego ves a la gente que no tiene terrenos en sus camionetas llenas de elotes, ya por eso a uno le da miedo que lo vean trayendo elotes porque de ahí se agarran para ir a robar” (Señora Marta, comunicación personal, 9 de septiembre del 2021). Por este motivo el consumo de los elotes generalmente es en las milpas, un día se reúne la familia en el terreno, cortan elotes, se arma un fogón y se ponen estos a hervir, se asan y se cuecen olladas de elotes de todas las razas amarillo⁷³, azules, rojos, blancos debido a que estos suelen tener un sabor distinto en elote que cuando son mazorcas, algunos son más dulces, otros más suaves, crujientes, etc. También se hacen los famosos uchepos que es un tipo de tamal hecho con una mezcla de maíz tierno molido, azúcar, leche y levadura —Véase imagen 28—.



Imagen 28: Selección y desgranado de variedad de elotes colorados para la elaboración de Uchepos.
Archivo propio. Fotografía tomada el 15 de noviembre del 2021.

Quienes se ven principalmente afectados por el robo de elote, calabacitas y otros productos de la milpa son quienes tienen sus huertos más cerca de la comunidad y que por lo

⁷³ Muchos agricultores siembran unas cuantas plantas de maíz amarillo el cual en su mayoría es cortado en la temporada de elotes ya que estos son muy dulces y son los favoritos de los más pequeños, esta raza que generalmente se usa es el maíz amarillo Illinois, este maíz no se corta en mazorca ya que las personas de la comunidad mencionan que este no sirve para hacer tortillas u otro tipo de alimentos, solamente se consume cocido, asado, en vasolote y en algunos tipos de caldo de res y pollo.

tanto es más frecuente que pasen las personas y tomen los elotes que se encuentran a la orilla del terreno. Se ha llegado a hablar de que a agricultores les han robado hasta el 80% de los elotes que se producen en su milpa. La temporada de elotes termina con el despunte del maíz a finales del mes de octubre el cual es utilizado para alimento para el ganado. A partir de los meses de octubre, noviembre y diciembre el maíz poco a poco comienza a researse y a tornarse de un color amarillezco.

6. La temporada de la cosecha

Una vez finalizada la temporada de elotes los agricultores ya casi no visitan la milpa a excepción de un par de veces en el mes de noviembre para cosechar frijol, calabaza y chilacayote y en caso de que lo precisen van a cortar rastrojo para dar de comer a sus animales. A estas alturas las familias ya no toman acciones contra las plagas y malezas y tampoco vuelven a fertilizar, en todo caso si hubo aironazos considerables revisan que la milpa no se haya “tendido”. Entre los meses de octubre a diciembre se deja que el maíz se reseque hasta el día de la cosecha. Uno de los principales motivos por lo cual se deja de visitar la milpa es porque en esta temporada la comunidad está muy ocupada organizando las actividades de la fiesta patronal del 4 de octubre dedicada a San Francisco de Asís y posteriormente en las fiestas y actividades correspondientes al día de Todos Santos, las Posadas Navideñas y las festividades de fin de año.

La temporada de la cosecha llega a finales del mes de diciembre, los primeros en cosechar son los ejidatarios quienes acuerdan previamente en una reunión con el comisariado ejidal una semana en la cual todos deberán de cosechar el maíz de sus milpas para posteriormente dejar entrar al ganado para que se alimente del rastrojo que quedó de la cosecha. Esta práctica es muy común no solamente en San Francisco Uricho si no en gran parte de las comunidades donde hay terrenos ejidales y comunales, por ejemplo, en San Felipe de los Herreros sucedía en la década de 1980 lo mismo;

La cosecha propiamente dicha que se realiza entre fines de noviembre y diciembre permite verificar los dos aspectos que se acaban de mencionar. Las fechas y el orden en que se efectúan, se eligen en una asamblea general de los comuneros. El procedimiento constituye un factor de cohesión social sumamente fuerte que subraya su dimensión comunitaria. En primer lugar, una vez levantada la cosecha, o terminado el plazo fijado para ello, su dueño pierde todo derecho real sobre su parcela hasta que se vuelva a cultivar el plan: es utilizada como agostadero por los animales de los comuneros. [...] Por otra parte, los plazos acordados son tan

cortos que los agricultores difícilmente pueden prescindir de peones. A esas presiones económicas se suman presiones sociales, culturales, que hacen de la cosecha un acontecimiento que interesa a todos los felipeños, sean o no agricultores. Constituye un acto a través del cual se afianza y fortalece los lazos de convivencia: pobres o ricos, los agricultores pueden emplear una cantidad impresionante de vecinos a quienes pagan a destajo antes de emplearse con otro agricultor una vez cosechada su parcela. (Linck, 1982, p.72-73).

Si bien la temporada de cosecha difiere en algunos aspectos entre una comunidad y otra hay elementos que prevalecen, como menciona Thierry Linck es una época en la que se refuerzan las relaciones sociales dentro de la comunidad ya que la cosecha incentiva la comunicación entre los agricultores para establecer acuerdos que beneficien a todas y a todos. Es una época en la cual las personas se frecuentan en los terrenos, hablan de cómo les fue en este ciclo agrícola, cómo estuvo la temporada de lluvias, los problemas que tuvieron con sus siembra, también se conversan sucesos familiares y novedades en lo que se refiere al campo, la comunidad, e incluso se llevan a cabo negocios. Esta temporada activa la economía dentro de San Francisco Uricho y también del resto de las comunidades agrícolas de la cuenca del Lago de Pátzcuaro.

La cosecha es una actividad extenuante en la cual colaboran en su gran mayoría todos los integrantes de la familia los cuales se apoyan mutuamente para cosechar los terrenos de todos y cada uno. En algunos casos se contratan a uno o dos peones tomando en cuenta que sea principalmente hombres para llevar a cabo las actividades más pesadas y sobre todo que estos tengan experiencia. El pago por un jornal diario en una cosecha ronda aproximadamente 200 pesos, sin embargo, muchos agricultores mencionan que recientemente el tema de los peones para cosechar se ha vuelto más difícil y más caro, mencionan que ya los peones no quieren ganar menos de 300 pesos, que se les incluya la comida y agregan que además estos: “Los peones no traen muchas ganas de trabajar, estos se quedan dormidos cuando no los ven y además ya casi no hay personas que se quieran dedicar a esto” (Señor Joaquín, comunicación personal, 17 de agosto del 2021).

Los agricultores por lo general buscan a jóvenes que no tengan profesión ya que mencionan que las personas que suelen estar estudiadas o que ya han trabajado fuera de la comunidad siempre piden un pago mayor por participar en la cosecha. Mencionan algunos de los agricultores más viejos que ellos recuerdan cuando la cosecha se pagaba casi exclusivamente con el mismo maíz que se recolectaba durante el día, en el presente ya casi

nadie o se podría casi decir que ninguna persona cobra con maíz su jornal de actividad en la cosecha dentro de San Francisco Uricho.

Hay agricultores que van a la comunidad de Pichátaro a traer peones, mencionan ellos que los de allá “sí saben trabajar”, que no cobran tanto como los de Uricho y que además hay muchos que aún piden maíz por el jornal del día, el pago de maíz es aproximadamente un costal de harina de 50 kilos llenos de mazorcas que aproximadamente pesa entre 40 y 60 kilos dependiendo si el maíz está completamente seco o esté aún está húmedo.

También hay personas que buscan peones que tengan camioneta para transportar todos los materiales que necesitan para cosechar, principalmente a las personas ya que algunos terrenos están lejos del centro de la comunidad. Se transportan machetes, costales, piscadores, la comida, garrafones de agua, entre otras cosas, aunque el objetivo principal de buscar un peón que cuente con una camioneta es poder transportar los costales de maíz que se juntan al final de la jornada. El pago a estos peones es mayor ya que se tienen que tomar en cuenta el costo de la gasolina y lo que él considere pertinente por poner el vehículo.

En algunos casos de personas que son mayores pero que cuentan con terrenos donde aún siembran, estos contratan a un grupo grande de peones —dependiendo del tamaño de la parcela— para que estos se encarguen de llevar a cabo completamente la cosecha —que en estos casos se cosecha durante un día—, estas personas solamente acuden para supervisar la y llevar la comida a los peones.

En el caso de los ejidatarios es muy claro que la temporada de la cosecha dura una semana únicamente por la urgencia de dejar entrar el ganado, sin embargo, la mayor parte de los terrenos que no son ejidales se cosechan hasta mucho tiempo después, a finales de enero o incluso algunos hasta el mes de febrero. Esto tiene que ver con varios aspectos, uno son las creencias y el Corpus de conocimientos que los agricultores tienen respecto a la temporada de la cosecha la cual se tiene que realizar conforme las fases de la luna y el otro es que entre más tiempo se deje secar la mazorca es más fácil cosechar, desgranarla y evitar que se pique por las plagas. Lo anterior ha sido un tema de constante discusión dentro del grupo de ejidatarios ya que hay un grupo que aboga por que se deje secar más tiempo el maíz, pero los mismos ejidatarios dicen que los más viejos no entienden esto y hay una creencia que el maíz se tiene que cosechar después de la luna llena de diciembre.

Los agricultores salen a cosechar temprano aproximadamente entre las 8 y 9 de la mañana, se van muy bien desayunados porque la jornada es pesada. Generalmente solo participan los más adultos en la actividad, si llevan a los niños pequeños es por el hecho de que la gran mayoría están de vacaciones y no hay quien cuide de ellos en el hogar. Estos aprenden la labor de la cosecha no obstante se cansan rápidamente de realizarla. Los agricultores mencionan que uno de los motivos por los cuales se empieza la cosecha muy temprano es para evitar en lo posible el sol, sin embargo, las jornadas se suelen extender hasta las 6 de la tarde del horario de invierno por lo que básicamente todo el día se está trabajando bajo el sol.

Para cosechar los hombres visten principalmente ropa cómoda de franela y por lo general es ropa que ya no utilizan debido a que el trabajo en el campo daña mucho la tela. Los agricultores usan camisetas de manga larga para evitar quemarse los brazos por el sol y pantalón de mezclilla. Usan gorras o sombrero del tipo caletano muy común de Michoacán y Guerrero y botas o zapatos de trabajo. Por otro lado, algunas mujeres van con faldas tradicionales —zagalejo— que ya están desgastadas, algunas también usan pantalones de mezclilla, usan camisas de manga larga, suéteres, etc. Usan zapatos cómodos y también sombreros de tule que se fabrican por la zona. Los agricultores dicen que lo que no hay que utilizar es ropa hecha de lana o tejida ya que esta es muy propensa a deshilarse y sobre todo a que se le peguen las espinas de la maleza y esto provoque sensaciones de malestar durante la jornada.

Hay varios objetos y artículos que deben tomarse en cuenta y prepararse con anticipación a la cosecha que son muy importantes, se tiene que sacar filo a los machetes, conseguir costales, piscadores, los ayates, tambos, carretillas, preparar comida, agua, etc. Para guardar las mazorcas que se cosechan se suelen utilizar dos tipos de costales; los que están hechos de ixtle que son muy raros y muy deseados en la comunidad ya que los agricultores mencionan que estos ayudan a preservar mejor el maíz. Al ser de un material grueso evitan que entren distintos tipos de plagas o depredadores dentro de ellos, además si se saben cuidar pueden usarse por décadas —el precio de estos costales ronda entre los 200 y 300 pesos—. A estos costales de ixtle les pueden caber hasta 50 kilos de mazorcas. Los otros costales que se usan son los de harina de 50 kilos que si bien son resistentes no duran

más de un ciclo agrícola, estos tienen costos entre los 5 y 10 pesos y se compran en las panaderías de Pátzcuaro.

Los agricultores en San Francisco Uricho suelen irse caminando a las milpas que cosecharan, siendo que unas se encuentran hasta 4 kilómetros de distancia del centro del pueblo —como las que se hallan en Caranguirio la última parte del ejido pegado al Malpaís. Pueden ser caminatas de hasta 1 hora o más, las formas de transporte son variadas, hay quienes van en bicicleta o, en caballo, burro, en camionetas, coches sencillos, pero principalmente van a pie con carretillas en donde cargan los materiales que necesitan para la cosecha. Debido a que los costales de mazorcas que se juntan al final del día son muy pesados para cargarlos sin tener un coche lo que se acostumbra es esconder los costales y taparlos con el rastrojo para que no quede a la vista y pueda ser robado y una vez que ya se ha cosechado todo el maíz del terreno se contrata una camioneta para cargar dichos costales.

Habiendo descrito los preparativos que son necesarios para cosechar procedo a describir cómo esta se desarrolla. Una vez que ya en el terreno que se cosechará se toman en cuenta el número de personas y la cantidad de surcos que tiene la milpa, se asigna uno o dos surcos por persona esto dependiendo de la experiencia. Cada persona tiene un piscador el cual ayuda a rasgar las hojas del maíz y así poder llegar fácilmente a la mazorca sin tener que usar las uñas —Véase imagen 29—, hay personas que prefieren usar un costal e irlo arrastrando a lo largo del surco para recolectar la mazorca, otros usan el ayate que es una bolsa que puede ser de henequén, palma o algún otro material el cual se acomoda a través de los hombros haciendo la forma de una bolsa donde se acumularan las mazorcas y que posteriormente son vaciados en un costal.

Se comienza a cosechar al mismo tiempo, pero rápidamente los más experimentados se adelantan. Se pone mucha atención en no dejar ninguna mazorca en las cañas del maíz ya que hay muchas personas que se dedican a la “pepenada” que es una actividad en la cual otras personas que no son las dueñas de los terrenos acuden a buscar las mazorcas que fueron olvidadas en la cosecha. Aunque la revisión de la milpa es extenuante siempre se olvidan varias mazorcas en el proceso de la cosecha. Los agricultores dicen que quienes se dedican a la pepena llegan a juntar varios costales de visitar los terrenos que ya han sido cosechados. También se presta mucha atención si ha habido robo de mazorcas previos a la cosecha.



Imagen 29: Piscadores utilizados para desgarrar las hojas de la mazorca durante la cosecha. Archivo propio. Fotografía tomada el 21 de enero del 2022.

En la cosecha se presenta todo tipo de situaciones y curiosidades referentes al maíz, hay cañas que no tienen ninguna mazorca, otras que generan hasta tres, hay plantas, pequeñas y muy altas, de igual forma sucede con la mazorca, hay grandes, pequeñas, podridas, húmedas, picadas, con gusanos, con huitlacoques secos e incluso hay algunas que aún cumplen con las características de elote. Todas se cosechan indiscriminadamente, en algunos casos los agricultores que tienen ganado dejan algunas mazorcas particularmente las más pequeñas, las que les faltan muchos granos y las podridas para cuando corten el rastrojo y lo trillen vaya todo mezclado.

Se toman varios cuidados al momento de cosechar ya que pueden ocurrir muchos accidentes. Se presta atención a los hoyos que pueden hacer algunos animales como serpientes, topes, ardillas, etc. Ya que antes ha habido personas que se fracturan un pie cayendo en estos hoyos, se toma en cuenta también que puede que haya alacranes o arañas. También es fácil caer con las enredaderas secas del frijol, calabaza y otras más que dejan las malezas. Suele suceder que caiga basura en los ojos sobre todo cuando se cortan las mazorcas

de las plantas más altas. Se cuida mucho también de las cañas del maíz que son muy filosas y pueden provocar cortaduras graves en especial si uno cae sobre ellas.

Debido a que los costales y ayates constantemente se llenan de maíz y es difícil cargar con ellos al inicio de la cosecha se distribuyen costales a lo largo del terreno para cuando los agricultores avanzan determinado tramo puedan descargar y así alivianar el peso. Desde el momento en que se distribuyen los costales los agricultores estiman un aproximado de cuánto se cosechará durante ese día. Si son terrenos pequeños que puedan ser cosechados en un solo día con el número indicado de peones se ponen costales a la mitad y al final del terreno. Pero en el caso de los terrenos más grandes especialmente los ejidales esto se torna un poco más complicado ya que hay surcos de hasta dos hectáreas de largo por lo que en lugar de cosechar a lo largo se hace de forma lateral, también se puede comenzar a cosechar en ambas puntas y así se finaliza en el centro de la milpa. Todo ello depende de la forma del terreno y la experiencia previa de los agricultores que ya identifican cual es la forma más eficiente para cosechar.

Los agricultores toman descansos o bajan el ritmo cuando están cansados. Hay una hora especial para la comida entres las 12 y 2 de la tarde la cuál reúne a todas las personas. Esta comida la pueden mandar a comprar o las esposas de los agricultores la preparan. Este es uno de los motivo por el cual las mujeres no acompañan a los hombres a cosechar por la mañana ya que estas se encargan de las cuestiones vinculadas con los alimentos ya sea para la familias o los peones. Se procura que sea una comida pesada, por lo general pueden ser caldos, mole, pollo rostizado, carnitas, por mencionar algunos. Los momentos en los que se comparte la comida en la milpa son muy importantes, ahí hablan sobre la jornada, como está saliendo la cosecha, la condición del maíz, entre otras cosas. Las mujeres son muy atentas con el tema de la comida, si observan a otras personas cosechando que no han comido las invitan, mencionan cosas como; *“Hijo no has comido verdad, déjale un rato, vente a echar un taco”*. Estos comentarios y momentos también son de mucho compartir entre la comunidad.

Algunas mujeres después de haber llevado de comer se quedan a cosechar lo que resta de la jornada, estas prestan atención a si aún queda frijol, si hay calabaza. Las mujeres tienen una gran habilidad cosechando, algo que reconocen los hombres de la comunidad, mencionan

que son mejores y más rápidas que muchos hombres, estas cuidan incluso hasta si se caen unos cuantos granos de maíz al suelo.

Conforme las personas caminan por los surcos cosechando van platicando entre ellas, especialmente si se traen a peones conocidos con los que no tienen mucho tiempo para conversar en su vida cotidiana fuera de la milpa, se cuentan historias de terror, anécdotas, problemas familiares, problemas dentro de la comunidad, leyendas, etc. Una vez que caen los últimos rayos del sol, pero antes de que oscurezca, las personas empiezan a arreglar todo para regresar. Se amarran los costales de mazorcas, estos se esconden en caso que no tengan como llevarlos a su casa y si van a regresar al día siguiente a terminar de cosechar. Si es el caso de que es el último día de cosecha o se cuenta con un vehículo se empiezan a acomodar los costales en los autos generalmente camionetas a las cuales se les abre camino por la milpa tumbando las plantas que ya han sido cosechadas — Véase imagen 30— ya que los costales pueden quedar distribuidos varias decenas de metros hacia dentro de la milpa. Cargar los costales no es una opción ya que estos alcanzan a pesar más de 60 kilos y pueden llegar a acumularse una gran cantidad de costales.



Imagen 30: Recolección de costales de maíz reunidos durante la cosecha al final de la jornada.
Archivo propio. Fotografía tomada el 28 de diciembre del 2021.

Hay terrenos que se cosechan en varios días y otros que en cambio se hacen en unas cuantas horas, hay familias que cosechan jornadas completas por varios días y otros que solo cosechan por la mañana y los fines de semana ya que realizan otros trabajos además del campo y hasta que esto se los permiten es que van a cosechar. Por último, estos costales son llevados a los hogares y ahí se extiende el maíz en los patios, trojes —si es que la familia posee una—, o cuartos dedicados y apropiados para que el maíz permanezca ahí y se seque hasta el día de la desgranada.

7. La temporada del desgranado y su conservación

El final de un ciclo agrícola llega con el desgranado del maíz, esta actividad se suele hacer de uno a dos meses después de la cosecha dependiendo que tan húmedo se haya recolectado el maíz ya que entre más seco se encuentre es más fácil desgranarlo. El proceso de secamiento es muy simple, generalmente se deja al maíz en una zona donde le dé directamente la luz del sol. Que el lugar no esté húmedo para evitar la formación de hongos y sobre todo que sea un lugar ventilado. Si es un lugar a la intemperie se acostumbra a tapar el maíz con lonas para en caso de que llueva este no se moje —Véase imagen 31—.



Imagen 31: Mazorcas de distintas razas extendidas en el patio para su secado después de la cosecha y tapadas con lonas para evitar que se humedezcan en caso de lluvia. Archivo propio. Fotografía tomada el 21 de enero del 2022.

La primera actividad que se realiza previo a desgranar es la separación de las mazorcas según su raza, se hacen montones de maíz pozolero, maíz prieto, colorado, etc. Se toman varias mazorcas y en cubetas, carretas o directamente en los costales se empieza a desgranar el maíz con ayuda de las oloterías o desgranadoras —Véase imagen 32—. El desgranado es relativamente sencillo, pero se tienen que tomar en cuenta varios cuidados. Como he mencionado en este capítulo el desgranado es el momento principal en el que se selecciona la mazorca que será utilizada para semilla del próximo ciclo, por ello quienes desgranar prestan mucha atención a las mazorcas con mejores características —tamaño, peso, color, raza, etc. — las cuales se separan para darles un tratamiento especial que ya se ha comentado. Si bien la gran mayoría de mazorcas no sirven para semilla también se da el caso que no todas las mazorcas son aptas para la preparación de los alimentos.

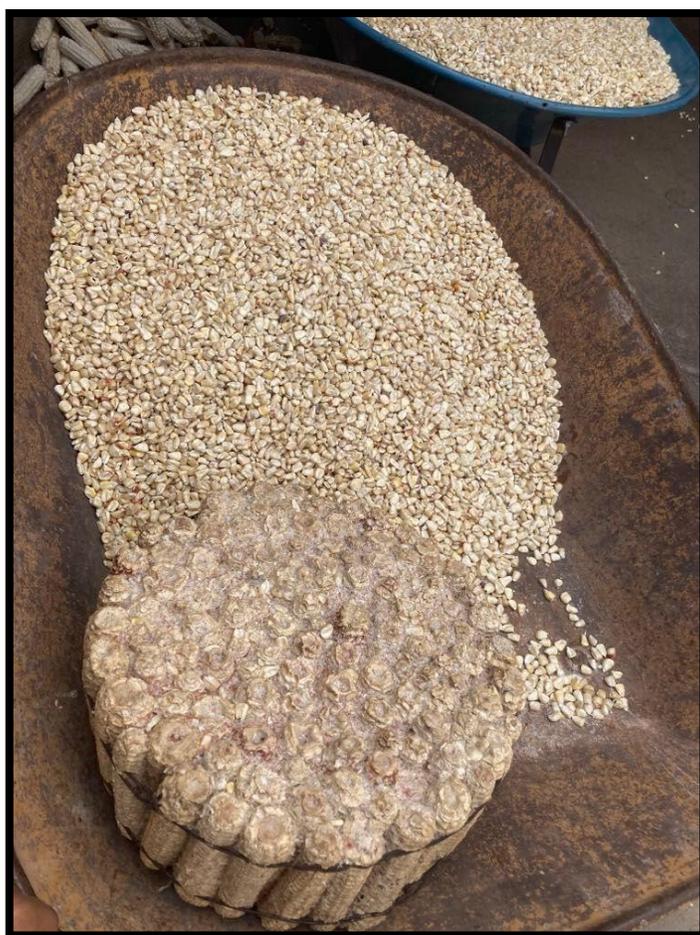


Imagen 32: Olotera/desgranadora de maíz hecha tradicionalmente con olotes y apretada con alambres. Archivo propio. Fotografía tomada el 29 de marzo del 2022.

Cuando se recogen las mazorcas para desgranar solamente se desgrana la parte central que tiene los granos más anchos y largos, los granos más pequeños que se pueden encontrar tanto en la base de la mazorca o en la punta se colocan en costales o cubetas separados ya que no sirven para la preparación de alimentos, es por ello que las mazorcas quedan en forma de honguito —Véase imagen 19— como se dice popularmente —según la variedad y raza del maíz—. Otros granos que se separan del resto son los que empiezan a estar picados por el gorgojo y que ya tienen larva dentro de ellos. Estos granos no son desechados, se aprovechan para alimentar a los puercos, gallinas, vacas, burros u otros animales del hogar, también se mezclan con las mazorcas podridas que se van encontrando en los montones. Hay familias que no tienen animales y venden este maíz restante a precios muy bajos.

En la comunidad se menciona que el desgranado del maíz es una actividad muy caliente para las manos por lo cual una vez que se empieza a desgranar dejan de hacer cualquier otra actividad especialmente aquellas que tiene que ver con mojarse las manos ya que se dice que si desgranas y lavas puedes ser muy propenso a la artritis y a fuertes dolores y calabrés que se presentan principalmente en las noches.

El desgranado del maíz al igual que el resto de las actividades del ciclo agrícola no tiene una sola forma para realizarse. Hay familias que se proponen a desgranar todo el maíz en un solo día siendo poco o mucho, otras familias prefieren ir desgranando poco a poco conforme lo vayan necesitando. Todo depende de las necesidades y el tiempo con el que cuentan las personas, si trabajan y tienen poco tiempo para realizar esta actividad buscarán desgranar lo más posible en los tiempos libres. El desgranado es una actividad que pareciera exclusiva de las mujeres ya que los hombres siguen trabajando ya sea en su oficio o en otras actividades relacionadas al campo como la siembra de otros cultivos, el cuidado del ganado, etc. También es importante mencionar que el olote que se obtiene del desgranado es utilizado para el fogón de la casa. Por último, el maíz que ya ha sido desgranado es guardado de múltiples formas, en contenedores sellados al vacío, en silos metálicos a quienes se los pueden permitir ya que estos son caros, en garrafones de agua, en costales, entre otras.

8.- Consumo y venta

La venta y el consumo del maíz es el motor y la parte más importante del todo el ciclo y aunque no está ligada directamente al tema del crecimiento de la milpa tiene una función

crucial. Todas las personas en San Francisco Uricho siembran maíz ya sea para venta, autoconsumo o alimentación de los animales. La venta del maíz y su autoconsumo es el factor que garantiza la renovación anual del ciclo agrícola cada año. El consumo y venta se lleva a cabo todo el año y todos los días, hay épocas en las que hay mayor oferta de maíz y que los precios son relativamente bajos, esta temporada es principalmente cuando toda la comunidad ha cosechado y desgranado y cuentan con maíz de sobra. La temporada en la que empieza a escasear el maíz es durante los últimos meses del año entre octubre y diciembre y es donde se disparan los precios.

El precio promedio es de \$7.50 pesos el kilo de maíz blanco criollo para tortilla —maíz ancho criollo, pepitillo, cónico, cacahuacintle— y los maíces prietos —purépecha— rondan entre los \$8.50 y \$10.00 aunque este no tiene tanta demanda para la elaboración de tortilla, abordaremos al respecto este tema más adelante. Cabe mencionar que en el pueblo el maíz blanco que se importa de Sinaloa es más caro que el propio maíz de la comunidad rondando precios entre los \$12.00 y \$15.00 pesos ya que entre las mujeres que se dedican a la elaboración de las tortillas dicen que este rinde más para la elaboración de estas y que por ello es más caro⁷⁴. El maíz que es más caro de todos es el rojo/colorado pozolero que también ronda entre los \$15.00 y \$20.00 pesos el kilo.

Podríamos distinguir dos grupos de agricultores, los que venden maíz y los que no. Los primeros por lo general son personas que cosechan más de lo que necesitan para autoabastecerse durante el año y estos excedentes los vende en distintos lugares dentro y fuera de la comunidad siendo las mujeres que se dedican a la venta de tortillas las principales compradoras de maíz en el pueblo. Las personas que no venden maíz son porque de igual forma guardan la mayoría para el autoconsumo y también sucede que en sus hogares hay mujeres que se dedican a la venta de tortillas y estos destinan el maíz restante para ellas.

⁷⁴ Precios del ciclo agrícola 2021-2022.

Tabla 3**Ciclo agrícola anual 2021-2022**

San Francisco Uricho

Actividad	2021									2022		
	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Agos.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.
Desgranado												
Almacenamiento												
Venta												
Consumo												
Barbecho												
Compostas												
Rastreada												
Surcada												
Siembra												
Lluvias												
Raya												
Aplicación fertilizante												

Aplicación herbicidas e insecticidas												
Desquelitada												
Temporada de elotes												
Despuntada												
Cosecha de frijol, calabaza												
Temporada de resecaamiento de la milpa												
Cosecha												
Corte de rastrojo												

Corpus de la comunidad de San Francisco Uricho en torno a la producción del maíz en el sistema milpa

Este apartado se enfocará en hacer una reflexión a partir de lo descrito en la sección anterior sobre los diversos conocimientos o “Corpus” que los agricultores han generado en torno a la producción del maíz bajo el sistema milpa que aún se sigue conservando en San Francisco Uricho. Retomamos la definición de Víctor Toledo y Pablo Alarcón Chairez de lo que en este trabajo entendemos por “Corpus”:

Los pueblos indígenas albergan un repertorio de conocimientos ecológicos que generalmente es local, colectivo, diacrónico y holístico. Como los pueblos indígenas poseen una muy larga historia de práctica en el uso de sus recursos circundantes, ellos poseen sistemas cognitivos que son transmitidos de generación a generación. La transmisión de este conocimiento se hace mediante el lenguaje, de ahí que el Corpus sea generalmente un conocimiento no escrito. La memoria es, por lo tanto, el recurso intelectual más importante entre las culturas indígenas. Este cuerpo de conocimiento es la expresión de una cierta sabiduría personal y, al mismo tiempo, de una creación colectiva, es decir, una síntesis histórica y cultural convertida en realidad en la mente de un productor individual. Por esta razón, el Corpus contenido en la mente de un sólo productor expresa un repertorio que es una síntesis de información de por lo menos cuatro fuentes: (a) la experiencia acumulada a lo largo del tiempo histórico y transmitida de generación a generación por un cierto grupo cultural; (b) las experiencias compartidas socialmente por los miembros de una generación contemporánea o cohorte; (c) la experiencia compartida en el hogar o el grupo doméstico al cual pertenece el individuo; y (d) la experiencia personal, particular a cada individuo, acumulada mediante la repetición de los ciclos anuales (naturales y productivos) y enriquecida por las variaciones percibidas y las condiciones impredecibles asociadas a ellas. (Toledo & Alarcón, 2006)

Se entiende que el Corpus son todos los conocimientos que las personas han adquirido para manejar y convivir con el medio ambiente que los rodea en un amplio sentido para satisfacer sus necesidades. Varios autores que he mencionado a lo largo de este trabajo catalogan a la milpa como un micro ecosistema perfeccionado por el trabajo y manejo del ser humano a partir los conocimientos que se han adquirido de generación en generación. López Austin menciona que la milpa fue el sistema en que se erigió la cultura mesoamericana y que esta estrategia ha sido adoptada por el campesino histórico y el actual (Toledo & Bassols, 2020).

La milpa no puede ser analizada aisladamente, entorno a ella se gestan todo tipo de procesos sociales, culturales, históricos y políticos, este apartado se enfocara en recuperar cuales son los principales conocimientos que San Francisco Uricho ha generado, mantenido

y transformado para obtener el máximo beneficio de su milpa⁷⁵, como lo pueden ser las lecturas sobre el territorio y el clima, la incorporación de nuevas tecnologías, la división de las actividades entre la familia, el papel que juega el ganado, la utilización de determinados recursos, la realización de rituales, etc. Estos conocimientos responden a las necesidades actuales de la comunidad tanto espirituales como materiales, se hacen distintas asociaciones entre el plano espiritual como el terrenal que dan como resultado un complejo sistema cognitivo que dicta las actividades que tienen que ser realizadas por la comunidad en el campo. No es casualidad que el ciclo agrícola responda en gran medida al ciclo ritual y viceversa, por ello que a continuación describo algunos de los elementos que se alcanzaron a identificar durante el ciclo agrícola en el que se trabajó.

Primeramente, hablaré de lo que permanece y lo que ha cambiado, los agricultores de San Francisco Uricho mencionan que con el paso de los años ha habido prácticas que se han vuelto obsoletas debido a la gran cantidad de esfuerzo físico que demandaban y hoy en día han sido sustituidas por otras que ahorran más el trabajo, sin embargo, esta cualidad de adaptarse y cambiar es parte del Corpus de conocimientos que hay en la comunidad. Los agricultores más grandes mencionan como ellos vieron la transición de la yunta al uso del tractor, que incluso ellos incentivaron en ese tiempo a sus mayores a cambiar esta práctica y hoy en día sucede lo mismo con los agricultores más jóvenes. Muchos de ellos que han estudiado cuestiones relativas al campo abogan por el uso de las nuevas herramientas, así como la apropiación, innovación y creación de tecnologías que facilitan el trabajo del agricultor. No obstante, hay prácticas que se siguen manteniendo y muy probablemente prevalezcan por varias generaciones debido a su eficiencia, como es el caso de sembrar bajo el sistema milpa, la selección de las mejores semillas para el próximo ciclo agrícola, la utilización de los quelites, por mencionar algunas.

⁷⁵ Retomo la definición de milpa del texto “Manejo generacional de la milpa en la comunidad Mazahua de Palmillas, Estado de México”: milpa, como espacio y sistema de cultivo, es un agroecosistema complejo (McClung et al., 2013); practicado desde tiempos prehispánicos pero que mantiene su vigencia hasta nuestros días. Su elemento central es el cultivo del maíz (*Zea mays* L.), muchas veces, en pluricultivo, o sea, acompañado por otras semillas, en diferentes arreglos de plantación de especies, tales como los conocidos como las “tres hermanas” (Lewandowski, 1987) o triada mesoamericana (McClung et al., 2013), frijol (*Phaseolus* sp.), calabaza (*Cucurbita* sp.) y arvenses. De todas formas, es preciso agregar que al cultivo del maíz lo acompaña la diversidad: cada región fisiográfica tiene características distintivas en el manejo de la milpa, es así como las 59 razas de maíz identificadas en la actualidad en México tienen estrecha relación con el desarrollo cultural de los 68 pueblos indígenas del país. (Monroy, Albino, et. al., 2018, p.95)

Al ser San Francisco Uricho una comunidad que únicamente cuenta con parcelas de temporal ha hecho que los agricultores se hagan expertos en lo referente a la interpretación del clima y de la humedad, así como de las propiedades que tienen sus terrenos en cuánto se refiere a captación de agua. Es por ello que es común que se organicen reuniones entre los ejidatarios cuando empieza la temporada de lluvias o ver a personas en la calle dialogando si es bueno empezar a sembrar después de que ha llovido. Como ya se mencionó anteriormente hay quienes miden la humedad de sus terrenos para saber el momento idóneo para la siembra. Se tiene muy claro en la comunidad cuales son los meses que tienen lluvias, identifican perfectamente qué lluvias son de ciclones, tormentas y cuales, de temporal por su intensidad, su dirección, si caen con truenos o con granizo, si son chubascos, lloviznas, etc. Tanto hombres como mujeres, en específico los más grandes, saben hacer este tipo de interpretaciones. También hay una gran cantidad de creencias para pedir lluvia o evitarla en el caso de que no sea necesaria especialmente en los momentos que el maíz está espigando, los más mayores clavan cuchillos en la tierra o navajan el suelo, e incluso hay quienes lanzan cohetes esperando ahuyentar la lluvia.

En San Francisco Uricho la siembra del maíz se hace exclusivamente bajo el sistema milpa, el principal motivo de ello es que en la comunidad prevalece una agricultura de autoconsumo. Los agricultores mencionan que no se obtienen ganancias económicas del campo es por ello que el principal sustento económico de las familias proviene de la realización de otros trabajos y oficios. No obstante, la población en su mayoría está involucrada en actividades del campo directa o indirectamente, ya sea por costumbre, por que consumen los productos obtenidos de la milpa, ayudan a familiares a realizar determinadas actividades en el campo o directamente por que son agricultores —ejidatarios o no—.

Tanto los más jóvenes como los más grandes, hombres y mujeres siguen sembrando bajo el sistema milpa y todos ayudan en las distintas actividades según sus ocupaciones se los permitan. La participación y asignación de las actividades del campo a los integrantes de una familia forma también parte del conocimiento que se ha transmitido de cómo trabajar la milpa, como es el caso de las mujeres ya que ellas se han especializado en ello por generaciones, prueba de esto es el conocimiento que hay respecto a los quelites, las

propiedades que tiene el maíz, las distintas cualidades que tienen ciertas plantas para tratar enfermedades, etc. En algunas comunidades solo se les permite a las mujeres manipular la semilla del maíz como en las actividades del desgranado, la siembra y la selección de semilla, como es el caso de la Comunidad Mazahua de Palmillas en el Estado de México ya que se tiene la creencia que las mujeres tienen un vínculo más fuerte con la fertilidad. En San Francisco Uricho no hay una división tan tajante de esto, pero las mujeres procuran seguir transmitiendo estos conocimientos a las nuevas generaciones, aunque estas últimas cada vez están menos interesadas.

Si bien muchas de las mujeres tienen los mismos conocimientos que los hombres sobre las necesidades que tiene una milpa para que produzca son estos los que toman las decisiones más importantes sobre lo que sucede en el campo. Esto se ve principalmente en las reuniones ejidales donde los hombres que son mayoría toman las decisiones más relevantes en cuanto se refiere a qué terrenos se sembrarán, las fechas de las cosechas, la repartición de apoyos del gobierno al campo, en cambio las pocas mujeres ejidatarias se limitan a secundar estas decisiones. No obstante, hay otros espacios principalmente en el hogar donde ellas toman las decisiones, de esto hablaremos en el siguiente capítulo.

Los agricultores hacen todo lo posible para evitar pérdidas al sembrar una milpa, han encontrado múltiples formas de conseguir beneficios de ellas más allá de solo obtener maíz como es la venta del rastrojo, la realización de compostas, el cortado de hojas de la planta del maíz para su venta y uso en la elaboración de múltiples comidas, la siembra de otros productos de la milpa como la calabaza, el frijol, el chilacayote, el chile, etc. Eso sin contar los beneficios sociales que se obtienen de ella como espacio de recreación de la familia, lugar donde se le enseña el valor de la responsabilidad a los más jóvenes donde estos se sienten motivados en aprender de los más grandes. Es un espacio de transmisión cultural que garantiza la reproducción de dicho sistema, llevar a los más pequeños a aprender esta labor es parte del conocimiento que ha dejado la milpa en la comunidad. Incluso cuando todo parece ir mal los agricultores ven el lado bueno a las situaciones y aprenden de ello.

Hablando específicamente del maíz en la comunidad el conocimiento más importante que se ha transmitido para la conservación de las razas criollas ha sido a partir de las experiencias previas que han tenido los agricultores sembrando otro tipo de semillas

introducidas por distintos proyectos que garantizaban una mayor producción y eficiencia. Tanto los ejidatarios como otros agricultores que participaron en estos proyectos no recomiendan e incluso prohíben a los nuevos agricultores la utilización de nuevas semillas distintas a las de la comunidad para justamente evitar una propagación de ellas, es por este motivo que en esta investigación hablo de un posicionamiento político de defensa por parte de los agricultores. La razón es simple, cuando sembraron estos maíces lo que se observó es que para hacerlos producir es necesario la inversión de una gran cantidad de insumos — químicos y fertilizantes— para poder lograr que creciera el maíz, aunado a este problema, la tierra no era adecuada para estas razas lo que hacía que estas se tardaran más en producir elotes y en que se secase el maíz. El rastrojo que se obtenía de ella era demasiado duro para el ganado y lo más importante el maíz no era del agrado para la elaboración de alimentos. Las mujeres decían que las tortillas que se elaboraban con este maíz eran buenas recién hechas, pero no servían en la segunda recalentada, se ponían duras y correosas en comparación con las que estaban hechas con el maíz de la comunidad, desarrollaremos más de esto en las conclusiones de este trabajo. Aunado a lo anterior está el manejo del sistema milpa para salvaguardar las razas de maíz de la comunidad y lo referente a la selección de la semilla del maíz como se mencionó en los primeros apartados de la descripción de las actividades agrícolas de San Francisco Uricho.

Por ultimo hago una mención especial al conocimiento entorno al papel que juega el ganado en la producción del maíz en la comunidad el cual tiene la función de ser un sostén económico para los agricultores mientras se espera la temporada de la cosecha, *“Pues ahí le hacemos la lucha vendiendo unos animalitos cuando uno ocupa, como cuando uno va a ser carguero ahí saca uno para el gasto, porque nooo olvídate del campo uno no saca nada”* (Agricultor de la comunidad, comunicación personal, 21 de octubre del 2021), y viceversa del campo se obtiene el sustento alimenticio del ganado generando un “balance” entre ambas actividades.

Praxis de la comunidad de San Francisco Uricho en torno a la producción del maíz en el sistema milpa

Antes de comenzar a explicar cómo se desarrolla y funciona la praxis en San Francisco Uricho retomo una explicación de lo que Víctor Toledo y Pablo Alarcón Chairez entienden por praxis:

En cuanto a la praxis, las sociedades indígenas subsisten apropiándose de diversos recursos de su vecindad inmediata. Así, la subsistencia de los pueblos indígenas está basada más en los intercambios ecológicos (con la naturaleza) que en los intercambios económicos (con los mercados). Por ello, están obligados a adoptar mecanismos de sobrevivencia que garanticen un flujo ininterrumpido de bienes, materiales y energía de los ecosistemas. En este contexto se adopta una racionalidad económica basada en los valores de uso, que en términos prácticos está representada por una estrategia del uso múltiple que maximiza la variedad de bienes producidos con el fin de proveer los requerimientos domésticos básicos a lo largo del año. Los hogares indígenas tienden por lo tanto a llevar una producción no especializada basada en el principio de la diversidad de recursos y prácticas. Este modo de subsistencia resulta en la utilización al máximo de todos los paisajes disponibles en los ambientes circundantes, el reciclaje de materiales, energía y desperdicios, la diversificación los productos obtenidos por el ambiente y, especialmente, la integración de diferentes prácticas: agricultura, recolección, extracción forestal, agroforestería, pesca, caza, ganadería de pequeña escala, y artesanía. Como resultado, la subsistencia indígena implica la generación de una amplia gama de productos que incluyen alimentos, instrumentos domésticos y de trabajo, materiales de construcción, medicinas, combustibles, fibras, forraje y otros. (Toledo & Alarcón, 2006).

Aquí quiero hacer la aclaración de que hablar de la praxis de un pueblo implica una gran cantidad de actividades como se menciona en la cita anterior, de hecho, se podría decir que cualquier acción en el territorio y que haga uso de lo que hay en él podría catalogarse como praxis —pesca, caza, agroforestería, etc.—. No obstante, en esta investigación me enfoco en principalmente en aquellas que tienen un impacto y relación con la preservación de las razas de maíz criollo, hasta este punto he podido identificar principalmente las relacionadas a la agricultura por obvias razones, a la ganadería, al pastoreo, lo relacionado con el manejo y gestión del bosque y la alimentación la cual será abordada en el capítulo siguiente.

Como he mencionado anteriormente San Francisco Uricho es una comunidad de escasos recursos por lo cual se trata de obtener la mayor ganancia y beneficio de los recursos que los rodean, prueba de ello es la iniciativa de manejo de plagas para su venta, la mejora y reparación de los instrumentos de trabajo o el uso del bosque para satisfacer necesidades básicas como es el abastecimiento de leña. Lo que he podido observar es que muchas de las

acciones que se hacen en la comunidad no tienen un fin económico de generación de capital, si no de subsistencia y cubrir necesidades.

Los hombres y mujeres de San Francisco Uricho toman todo lo que esté a su alcance que les permita tener una mejor calidad de vida sin tener que pasar necesariamente por una cuestión monetaria. Los intercambios no solamente se hacen con la naturaleza, también se realizan entre las personas, ejemplo de ello son cuando se rentan las parcelas y el pago es en especie, en este caso maíz, o cuando una o varias personas apoyan a un agricultor en trabajar su milpa y este a su vez regresa el favor ofreciendo su trabajo y conocimientos de vuelta. Es por ello que hay una constante manipulación del paisaje natural por parte de la comunidad el cual tiene como base el Corpus ya que todo está conectado entre sí.

El ciclo agrícola basado en el sistema milpa es quizás el máximo representante del manejo de la naturaleza la cual conlleva una praxis muy particular la cual desarrolle en este capítulo. Si bien no todos los agricultores tienen la misma forma de sembrar si reproducen patrones similares, es decir no siembran sobre terreno rocoso, saben que no deben sembrar la semilla a mucha profundidad porque de lo contrario esta no crece adecuadamente. Hacen uso de determinados instrumentos como es el caso del piscador que de no ser usado al momento de la cosecha puede generar heridas y lesiones en las manos especialmente en las uñas, o como es el uso del tractor, por mencionar algunos ejemplos, cuestiones que parecieran de sentido común pero que los testimonios de agricultores primerizos e inexpertos dan prueba de lo contrario.

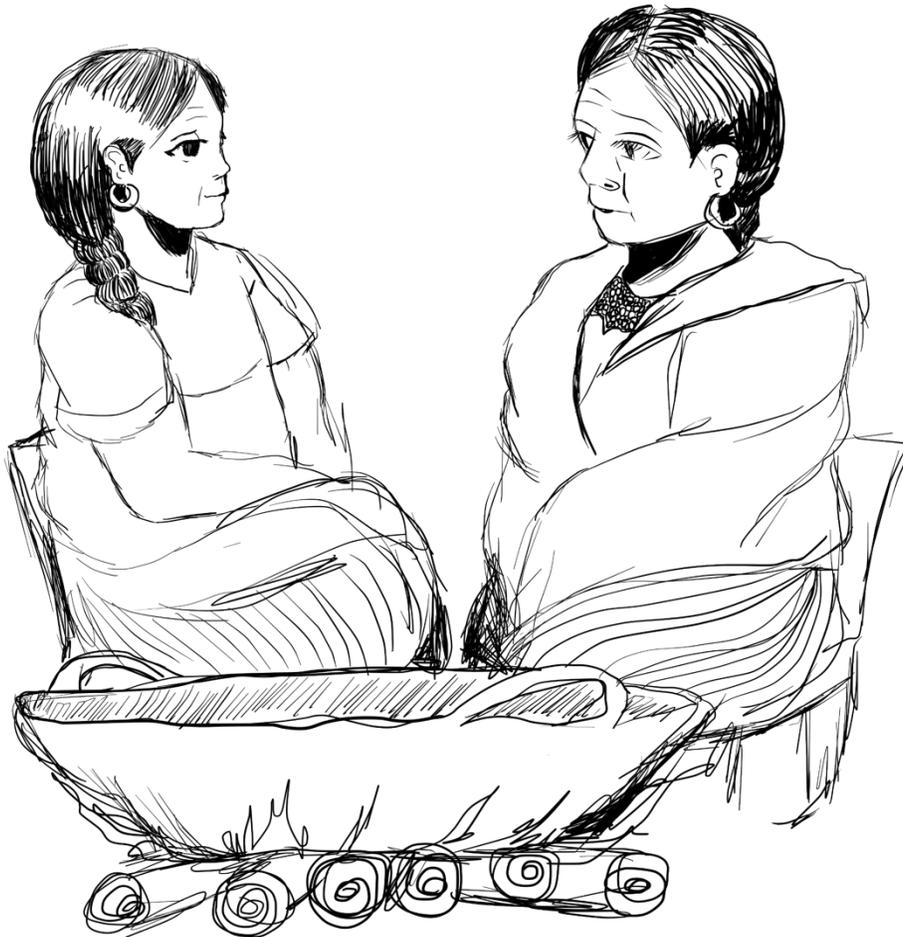
Me atrevería decir que las personas en San Francisco Uricho no desperdician nada, por ejemplo, en mi experiencia podría decir que es casi imposible o muy difícil encontrar basura orgánica en las casas ya que todos la utilizan para alimentar a sus animales o conocen a alguien que la necesita. Otro ejemplo es que en la milpa no quedan vestigios de rastrojo, todo es aprovechado, si no es para el ganado se usa como abono. El agua de temporal es captada en las casas usando tinajas y tambos para regar las plantas o dar de beber a los animales. Y lo mismo sucede con el maíz, se sabe que maíz es más provechoso para el ganado, cual tienen mejores propiedades para hacer tortilla, cual es más resistente ante las plagas y cuales necesitan más agua tanto para ser sembrados como para ser cocinados. Todas estas acciones y conocimientos se utilizan a favor del bienestar de las familias y la comunidad, es por ello

que se cuidan las razas de maíz, porque saben que cambiar una semilla por otra desajusta el equilibrio que hay en la comunidad.

Por último, antes de pasar al siguiente capítulo quiero rescatar los aportes de este que nos ayudan a delinear nuestro concepto del nuevo agricultor tradicional. En este capítulo mencioné que los agricultores están constantemente cambiando de prácticas e incorporando otras nuevas que facilitan su vida en el campo. Estos cambios son muchas veces promovidos por los más jóvenes, aunque no exclusivamente, también es muy frecuente que las personas que migran y regresan a la comunidad traigan consigo nuevas ideas, herramientas y conocimientos que empiezan a implementar en el campo. Estos pueden ser como mencioné el cambio de la yunta por el tractor, la elaboración y aplicación de fertilizantes orgánicos, por mencionar algunos. Sin estos cambios la vida en el campo no podría ser sustentable debido a los cambios en estructurales que afectan y ponen presiones al campo, no obstante, hay elementos que se han mantenido y no cambian y es posible que no lo hagan en mucho tiempo, como es sembrar bajo el sistema milpa, guiar la siembra conforme al ciclo festivo y ritual de la comunidad o las división de actividades por género. Estas cualidades de cambiar para mantenerse son propias del nuevo agricultor tradicional.

Capítulo 4

Alimentación en San Francisco Uricho



Introducción

Este capítulo se centra en analizar la categoría de alimentación, en el apartado anterior sobre el sistema milpa hablé de acciones tangibles que se pueden identificar en el territorio para el cuidado y protección de la diversidad de razas realizadas por los agricultores quienes son los principales guardianes en este sentido, en este apartado se busca comprender desde otros enfoques, espacios y actores el fenómeno de la conservación.

Autores como Paris Aguilar Piña mencionan que el tema de la alimentación en el contexto mexicano no ha sido suficientemente estudiado por la antropología desde una perspectiva cultural (Aguilar, 2013), siendo posiblemente Catherine Good la principal representante en esta área, ella reconoce esta ausencia y alienta la realización de estudios enfocados a comprender la relación que existe entre la alimentación y la defensa y conservación del patrimonio biocultural en México⁷⁶. La ausencia de este tipo de estudios representó un reto para seleccionar métodos para el análisis y para la obtención de datos. Retomo a lo largo de este capítulo algunas discusiones y conceptos de diferentes autores que nos ayudarán a aterrizar ideas que ilustran cómo la alimentación es un espacio sumamente significativo y relevante para la conservación del patrimonio biocultural y que para el caso de San Francisco Uricho contribuyen a la conservación de las diferentes razas de maíz criollo allí presentes.

En este capítulo se hace una descripción detallada de cómo es la alimentación de la comunidad, en los posteriores subapartados se expone un breve apartado teórico respecto al tema de la alimentación y por último presento los hallazgos y resultados del trabajo de campo.

Para la elaboración de este capítulo se hicieron ciertas actividades específicas más allá del seguimiento y descripción del ciclo agrícola y el acompañamiento a los 5 agricultores, no obstante, esto no quiere decir que el ciclo agrícola sea una actividad aislada del resto que se desarrollan en la comunidad, como he dicho antes todo forma parte de un complejo sistema, una unidad que es la vida cotidiana de la comunidad. Es más que clara la relación que existe entre la agricultura y la alimentación.

⁷⁶ “La defensa de la alimentación mesoamericana implica la defensa de la biodiversidad, la ecología local, los sistemas productivos campesinos, los mercados locales y regionales, las técnicas artesanales de procesamiento. En este sentido mantener la alimentación mesoamericana y todo lo que requiere se ha convertido en una esfera de resistencia a la imposición de un modelo agro-industrial” (Good, 2019, p.64)

Para la realización de este apartado acompañé a varias mujeres de diversas familias además de las agricultoras en la elaboración de los alimentos durante varios días, así como en días festivos. En este punto quisiera mencionar que para la elaboración de lo referente a la categoría de la alimentación la información obtenida fue a partir de la colaboración y testimonios principalmente mujeres y algunos hombre, con esto no quiero decir que el testimonio de los hombres no sea importante en esta categoría, sin embargo, a partir de la experiencia obtenida visitando la comunidad por más de 4 años considero por múltiples factores que son las mujeres las protagonistas en esta área.

Se hizo visita a los molinos, se acompañó a las mujeres en la recolección de alimentos al campo y en el bosque, se ayudó a varias mujeres en la elaboración de alimentos para las fiestas y ceremonias que se desarrollan en la comunidad. Seguí de cerca el proceso de preparación y venta de la tortilla tradicional que se prepara en la comunidad, consumí una gran cantidad de alimentos cotidianos y tradicionales que se preparan en temporalidades específicas. Se hicieron también pláticas informales con mujeres sobre el tema, observación participante y también entrevistas.

Sabor y gusto: breve esbozo de la alimentación y la antropología

La antropología desde hace un par de décadas se ha interesado en estudiar la alimentación más allá del hábito fisiológico⁷⁷, esta se ha inclinado por analizar su dimensión social y cultural, sin embargo, se podría decir que este tipo de estudios son relativamente recientes. Sutton menciona:

Como temas antropológicos, tanto la comida como los sentidos estuvieron durante mucho tiempo confinados a una especie de limbo en el que muchos antropólogos pueden haber tenido la intuición de que eran importantes, pero, por diversas razones, no tenían el lenguaje para abordarlos como temas de análisis etnográfico o de desarrollo teórico [...] Aunque los aspectos sensoriales de la comida pueden haber sido mencionados de pasada en relatos antropológicos que se remontan a las famosas recetas de salmón de Boas, la discusión sobre la comida y los sentidos en la antropología es esencialmente inaugurada por Lévi-Strauss y, más tarde, por Douglas. Esto es antropología sensorial en clave estructuralista: los sabores básicos y otras propiedades sensoriales (p. ej., la temperatura) se ven en oposiciones binarias que codifican otras oposiciones estructurales importantes. (Sutton, 2010, p.210).

⁷⁷ Autores como Levi Strauss, Bourdieu, Jácome, Cárdenas Carrión, Levenstein, entre otros.

Cuando se habla sobre antropología y alimentación es casi obligatorio hablar sobre el gusto y el sabor que son los temas que más han acaparado la atención de los estudiosos que han volteado a ver dicho tema, que para el caso de esta investigación son también las cuestiones que me interesan reflexionar.

Steffan Igor Ayora-Díaz en el trabajo “*Taste, Politics, and Identities in Mexican Food*” (Ayora, 2012) hace una compilación muy completa de investigaciones que se han enfocado en estudiar el tema del sabor y el gusto para el contexto mexicano. En este trabajo señala que muchas investigaciones sobre la alimentación han caído en los mismos viejos problemas de la antropología buscando leyes generales que puedan ser aplicadas a las cuestiones del gusto y sabor tratando de alcanzar la homogenización de los paladares de las sociedades. Sin embargo, para este autor es absurdo tratar de querer contener todos los paladares del mundo en un vocabulario tan acotado como han tratado de hacer muchos estudiosos. Incluso ramas de estudio como la biología han demostrado que las personas tenemos formas distintas de relacionarnos con los sabores por medio de nuestros sentidos y contextos. En pocas palabras el sabor y el gusto se convierten en aspectos políticos que cambian según sea el contexto social.

Ayora menciona que según sea la rama de estudio el concepto de sabor y gusto adquieren definiciones distintas, recupero la siguiente definición de gusto que propone este autor:

El gusto, como lo ilustró tan célebremente Proust, está enraizado en nuestra memoria y en la nostalgia, y podemos juzgar la calidad del sabor de lo que comemos sobre la base de esas experiencias pasadas. El gusto se basa en nuestros recuerdos de alimentos pasados y la repetición de ingredientes, comidas y comensales a diario (Ayora-Díaz 2012a, 2012b). Esta negociación sociocultural del significado del gusto arraiga las identidades locales, étnicas, regionales y nacionales. Estos, como se ha sugerido a menudo, están condicionados tanto por los discursos fomentados por los Estados-nación homogeneizadores como por las prácticas cotidianas que sustentan la existencia de un nacionalismo “popular” (Edensor 2012), regionalismo (Ayora-Díaz 2012a) y otras formas del localismo. (Ayora, 2012, p.6)

Por otro lado, el sabor menciona este mismo autor es un tema que ha sido principalmente del dominio de los biólogos, fisiólogos y psicólogos, los cuales se han enfocado en estudiar las propiedades y anatomía de la lengua y como capta los distintos sabores de lo salado, agrio, dulce, ácido y amargo y también como el cuerpo se estimula ante determinados aromas.

“Según esta línea de razonamiento, es la percepción de los aromas lo que da complejidad al sabor de los alimentos. Los científicos del gusto han llegado a la conclusión de que es a través de la interacción de los sentidos que finalmente llegamos a experimentar el "sabor", un conjunto más complejo de sensaciones.” (Ayora, 2012, p.3) Por ello en este trabajo me enfocare únicamente en lo relativo al concepto de gusto para tratar de comprender cómo específicamente el gusto del maíz en Uricho es un elemento que aporta a la conservación de las distintas razas de maíz.

La alimentación cotidiana en San Francisco Uricho

En San Francisco Uricho hay una alimentación híbrida y hasta cierto punto de autoabasto, basada principalmente en los productos que se obtienen del campo no hablando exclusivamente de la milpa — árboles frutales, jardines, ecuaros, bosque, etc. —, esta a su vez se complementa con otros productos prefabricados y abarrotes que se obtienen en negocios locales, mercados y tiendas vecinales, también hay un fuerte consumo de carne de animales que podríamos catalogar de corral y también de sus derivados, gallinas, puercos, vacas, chivos, guajolotes, patos, huevo, leche, etc.

Al ser una parte de su alimentación obtenida principalmente de lo que se obtiene del campo esta se encuentra limitada y condicionada a la disponibilidad por temporal, es por ello que los comestibles están constantemente alternándose. Por ejemplo, en la temporada de lluvias que es considerada la de mayor abundancia hay una mayor presencia de frutos que crecen de manera silvestres como lo son las ciruelas, capulines, nectarinas, guindas, por mencionar algunas, también aparecen los hongos que son recolectados de los cerros y los quelites que crecen en las milpas. Mientras que en la temporada de sequía —noviembre a febrero— no se pueden obtener muchos de estos productos.

Hay un gran sector de la comunidad que no tiene acceso directo a los productos que se obtienen del campo en el sentido de que no poseen tierras en las cuales puedan sembrar o terrenos donde puedan tener árboles frutales o criar animales, e incluso que no cuenten con jardines o ecuaros en sus hogares o tiempo para ir al cerro a recolectar algún tipo de alimento. Este sector por lo general con sus recursos económicos —cualquiera que sea el medio por el que lo obtengan— compran sus alimentos a otras personas y negocios locales.

Pude identificar en San Francisco Uricho la presencia de 3 carnicerías, aproximadamente 15 tienditas, siendo las más surtidas y concurridas las que se encuentran frente de la plaza principal de la comunidad, también hay uno que otro puesto pequeño dedicado a la venta de pescado y pollo, aunque el caso del pollo es peculiar ya que es uno de los animales más criados y hay múltiples hogares en donde se puede comprar. Curiosamente no hay tortillerías, me contaron que anteriormente había una, pero cerró, considero que esto se debe a la gran producción local de tortillas a mano que logra abastecer la demanda, aunque en las tiendas se vende tortillas de máquina traídas de las localidades vecinas las cuales las mismas personas de Uricho catalogan de mala calidad, especialmente las mujeres. Se encuentra también una rosticería, un local que vende pizzas, hay un fuerte consumo de pan el cual también es traído de otras localidades, hay un par de familias que se dedican a su elaboración, pero no cuentan con local, principalmente se elaboran panes para la realización de ciertas tradiciones de la comunidad donde se acostumbra regalar pan como en la “pedida del perdón” cuando se han “robado” a una novia. También hay muchos puestos temporales en los hogares donde venden los excedentes que obtienen de sus milpas en los cuales se ofrece; calabaza, chayotes, frijol, vegetales, frutas, etc. —Véase imagen 33—.



Imagen 33: Productos excedentes obtenidos de una milpa —calabaza, frijol, chiles, etc.—vendidos afuera de una casa. Archivo propio. Fotografía tomada el 3 de noviembre del 2021.

Uricho es visitado por una gran cantidad de vendedores ambulantes que van recorriendo varias comunidades de la zona los cuales ofrecen pan, helados, elotes preparados, raspados, etc. Los fines de semana en algunas ocasiones se ponen puestos que venden hamburguesas, tacos, elotes cocidos, entre otros tipos de alimentos en el centro del pueblo. El mayor punto de abastecimiento de productos es el mercado o tianguis que se realiza los días martes en la comunidad de Erongarícuaro, hay otras personas que también compran su despensa en el municipio de Pátzcuaro ya que consideran que los precios de las tiendas y algunos comerciantes dentro de San Francisco Uricho son algo elevados por lo cual buscan los mejores precios fuera del pueblo.

Desde mi experiencia viviendo de cerca en la comunidad pude observar que los alimentos que más se consumen son el maíz y el frijol que a su vez también son los productos que principalmente se siembran en la comunidad y que se dedica un gran esfuerzo para su producción y conservación ya que son el sustento que garantizan la alimentación en la comunidad a lo largo del año. Pude escuchar frecuentemente la frase “*Mientras haya frijolitos y tortillas no pasa nada*” la cual tiene un significado profundo ya que se reconoce al maíz como el principal sustento alimenticio de las familias. Estos dos alimentos se cocinan y complementan de múltiples formas como lo son frijoles “caldudos” y frijoles refritos acompañados con tortillas de comal, también están las gorditas de frijol, tamales de frijol, sopes, tacos, enfrijoladas, Chari corundas, corundas de frijol, pozole, por mencionar algunas.

Estos son solo algunos de los cuantos platillos que se preparan con el maíz y frijol, algunos de ellos solo pueden ser preparados con ciertas razas de maíz criollo, así como de frijol —como lo son los tatsin cocots⁷⁸— que hay en la comunidad. Esto ha generado una gran diversidad de alimentos que se pueden preparar con estas variedades que como hemos mencionado tienen cualidades y características específicas que permiten la elaboración de otros alimentos que son catalogados como tradicionales o propios de la región. Respecto a este tema de las cualidades gastronómicas y la preparación de los maíces criollos profundizaremos en el siguiente apartado.

⁷⁸ Los tatsin cocots son frijoles de gran tamaño que se cosechan de la milpa en el mes de octubre los cuales conservan una gran humedad, se caracterizan por tener colores bastante vivos.

Otros alimentos que comúnmente se preparan en la comunidad son platillos en sus versiones locales de caldos de res con verduras, espinazo, albóndigas, carne preparada en distintos guisados, nopales cocidos, guisados de verduras, caldo de pescado, carnitas, pollo asado y rostizado, chicharrón en guisado, birria, barbacoa, pescado dorado, caldo de pollo, mole, arroz cocido, huevos revueltos, etc., etc. Retomamos la imagen del platillo del buen comer de “La dieta de mi comunidad” del proyecto “*Generación de elementos para asegurar el futuro de la agrobiodiversidad en la región purépecha con énfasis en el fortalecimiento de capacidades locales y de los espacios de valoración e intercambio*” llevado a cabo por el Proyecto GEF Agrobiodiversidad Mexicana realizado en el 2021 que ilustra los principales elementos que conforman la alimentación de varias comunidades de la cuenca del Lago de Pátzcuaro. Para su elaboración se hicieron varios talleres con niños de distintas comunidades entre ellos San Francisco Uricho. En esta imagen lo que se puede observar es que la alimentación está fuertemente basada en productos que se obtienen principalmente del campo y la milpa, y que además su disponibilidad está sujeta a la temporada. También se puede ver que hay varios alimentos y productos catalogados como tradicionales como lo son las tortillas, los tamales, frutos de la región, etc. —Véase imagen 34—.



Imagen 34: “Dieta de la comunidad”. Retomada del proyecto “Generación de elementos para asegurar el futuro de la agrobiodiversidad en la región purépecha con énfasis en el fortalecimiento de capacidades locales y de los espacios de valoración e intercambio”.

Dinámica de alimentación

La dinámica de alimentación en la comunidad es la siguiente, hay generalmente tres comidas, —desayuno, comida y cena—, aunque esto depende de cada familia, hay algunas que comen hasta cinco veces por día. Por lo general el desayuno se lleva a cabo de entre las 6 y 9 de la mañana, muchos campesinos acostumbran tomar un café con pan antes de ir a ver sus vacas lo cual sucede en la madrugada. Una vez que terminan este trabajo regresan a sus hogares para desayunar una comida más “fuerte”, generalmente guisados acompañados por tortillas

recién hechas, también para el caso de los niños se les prepara “lonche”⁷⁹ para la escuela, también si el jefe de familia trabaja fuera de la comunidad se le suele preparar un lonche⁸⁰

Los habitantes de San Francisco Uricho no acostumbran ingerir o comprar comida callejera, esto se debe a varios factores, uno de ellos es que hay una costumbre muy fuerte por comer en el hogar con la familia ya que suele haber una persona, mayormente mujeres —madres, suegras, tías, nueras, abuelas, etc.— que están a cargo de que siempre haya comida en la mesa, es una tradición muy arraigada en la comunidad. Otro motivo es que se considera que la comida de la calle es excesivamente cara y de mala calidad, además para el caso de San Francisco Uricho no hay muchas opciones de este tipo de comida. En un par de ocasiones puede escuchar a mujeres, amas de hogar que a ellas no les gusta ir a los restaurantes, es común escuchar que las mujeres no gustan de comprar comida fuera del hogar, a menos de que se trate de un alimento que conlleve una preparación muy elaborada como lo son las carnitas de cazo, la carne al pastor, el chivo tatemado, etc. Se escuchan frases como “*no me gustan los restaurantes*” “*con lo que uno gasta ahí hubiéramos podido preparar lo mismo y más rico*”, “*no estaba bueno*”. “*le falta sal*”, etc.

Las personas mayores de la comunidad mencionan que la alimentación va en declive desde hace un par de décadas a causa de la inserción de múltiples productos procesados que los catalogan como comida chatarra o comida basura, las cuales no tienen ningún valor nutricional. Hacen alusión que todo ese tipo de comida pudre los dientes y que estas generan las diversas enfermedades que hoy aquejan a la sociedad como lo son el cáncer, la hipertensión, el diabetes, por mencionar algunas. Señalan que son los niños los principales afectados por este tipo de productos como lo suelen ser las frituras, los “pastelitos”, las sopas instantáneas, los chetos, hamburguesas, pizzas, entre otros. Los mayores recuerdan que cuando ellos eran pequeños sus dulces y golosinas eran principalmente frutos del campo, los

⁷⁹ El loche es una comida que se come al medio día, generalmente se les prepara a las personas que trabajan fuera y no pueden comer en su hogar, este puede ser tortas, guisados, etc.

⁸⁰ Los hombres jóvenes de la comunidad suelen bromear entre ellos que buscaran una pareja con el único objetivo de que esta les prepare un loche para llevar a sus trabajos.

famosos ponteduros⁸¹ y el pinole, productos que ellos consideraban eran más sanos y que hoy en día no son muy conocidos y consumidos por las nuevas generaciones.

A pesar de que la alimentación es dinámica y está cambiando rápidamente en la comunidad, aún desde muy pequeños a los niños se les alimenta con la dieta del maíz, por lo que estos aun la aprenden, la aplican y transmiten. Al respecto Lutz Bruno citando a David Le Breton menciona lo siguiente:

En su aprendizaje, el niño asimila los sabores de su grupo social de pertenencia primero a través de los alimentos que le prepara su madre y de las incitaciones gestuales de ella para que los aprecie y saboree, y luego mediante la imitación de los mayores. Los sabores, precisa atinadamente Le Breton “se subdividen según las diferencias de clase, de región, de edad, incluso de sexo, de acuerdo con las formas de socialización de los comensales”. Existe una relación afectiva con los alimentos como lo muestran los inmigrantes que buscan en su lugar de residencia, alimentos con los sabores de su región de origen. (Como se cita en Lutz, 2008)

Es muy probable que en San Francisco Uricho en un futuro suceda lo mismo que en las comunidades más urbanizadas, donde la comida rápida y los productos procesados han centralizado el sector de la alimentación. Donde el maíz sigue siendo el protagonista, pero la dieta está limitada a determinadas razas de maíz —generalmente mejoradas— y donde impera la incertidumbre del origen de estos productos que supuestamente están hechos a base de maíz, pero que están muy enajenados de su producción y origen.

Maíces criollos y su preparación en San Francisco Uricho

En este apartado abordare todo lo referente a las razas de maíz criollo que hay en San Francisco Uricho, las cualidades culinarias que poseen y cómo estas son usadas para la preparación de ciertos alimentos a lo que podríamos denominar la última fase del eslabón de la producción del maíz.

Durante el ciclo agrícola que registré pude seguir de cerca la siembra de 4 razas de maíz que fueron las que cultivaron los agricultores con los que colaboré, sobresale el maíz cónico blanco, maíz de la raza occidental o elotes occidentales, maíces anchos y azules purépechas, también en menor medida se sembraban algunas razas catalogadas popularmente

⁸¹ El ponteduro es un dulce tradicional que se acostumbraba a dar en las posadas, básicamente es un maíz garapiñado, se prepara a partir de granos de maíz colorado asados y horneados que posteriormente son adulzados con pinole o piloncillo.

por la comunidad como “maíces dulces” y “maíces aceitosos”, a cada una de estas razas hay que sumarle sus respectivas variantes. Los agricultores de la comunidad me mencionaron que un maíz puede compartir características de múltiples razas, esto se debe a varios factores como la cruce genética a través de la polinización. Cada agricultor siembra la raza de maíz que más necesita acorde a sus necesidades por lo cual dentro del territorio de la comunidad hay sembradíos de múltiples razas que comparten un mismo espacio, lo que hace probable que entre milpas vecinas haya una cruce genética. Cuando fui a cosechar me resultaba interesante que aparecieran mazorcas con características distintas a las preponderantes, a lo que los agricultores me decían que seguramente el viento pudo haber traído el polen de otras milpas cercanas o algún insecto.

Los agricultores experimentados distinguen fácilmente las razas de maíz en el territorio identificando características de las plantas, por su color, grosor, tamaño, altura, color de la espiga, entre otros aspectos, ya que al igual que el maíz las plantas no son homogéneas —la homogeneidad es una característica de semillas mejoradas sembradas bajo el sistema agroindustrial —, en su milpa identifican cuando una planta no forma parte del resto que ellos sembraron. En las siguientes imágenes realizadas a partir de la información recopilada en campo y verificadas con varios agricultores de la comunidad trato de ilustrar mejor estas variantes que puede tener una mazorca y de igual forma presento las razas de maíz que se lograron identificar en Uricho. Las fotos de las mazorcas utilizadas en los esquemas fueron tomadas durante el trabajo de campo—Véase imagen 35 y 36 —.

Este maíz es conocido en la comunidad de San Francisco Uricho, Erongaricuaró, Mich. Como "Amarillo aceitoso" de complexión cristalina y grano duro, se usa principalmente para hacer tortillas, sin embargo, este maíz no tiene una raza bien definida y esto se debe a que en él se encuentran variantes de distintas razas de maíz. No obstante, si prestamos atención a la forma de este maíz podemos develar varios secretos...



1



Este maíz tiene genes de la raza de maíz **cónico** ya que hace la forma de un cono con una parte que es más puntiaguda y otra que es más ancha.

2



El maíz tiene una deformación en su base que desorganiza las últimas partes de las columnas lo cual es propiedad de los maíces de la raza **mushito**.

3



Por último, su grano al ser más puntiagudo que otros maíces nos indica que tiene genes de la raza de maíz **pepitilla**.

Imagen: 35: Composición de variantes en una mazorca. Realización propia con información obtenida en trabajo de campo.

Variedades de razas de maíz en San Francisco Uricho



Raza maíz "Criollo"
Uso: Tortilla, atole,



Raza maíz "dulce"
Uso: Tortilla



Nombre popular: Maíz amarillo aceitoso
Raza: Cónico
Uso: Ganadería, tortilla, tamales



Nombre popular: Maíz negro
Raza maíz "negro"
Uso: Tortilla, atole



Nombre popular: Maíz criollo
Raza: Purépecha pepitillo
Uso: Atole, tortilla, ganadería



Maíz "amarillo"
Uso: ganadería

Razas más utilizadas y más sembradas



Nombre popular: Maíz rojo pozolero
Raza: Purépecha- Elotes occidentales
Uso: Tortilla, atole, ponteduro, chical



Nombre popular: Maíz prieto o azul
Raza: azul purépecha- Elotes occidentales
Uso: Tortilla, atole



Nombre popular: Maíz Blanco-Pozolero blanco
Raza: cacahuacintle- cónico
Uso: Tortilla, pozole.



Nombre popular: Maíz ancho
Raza: Cónico-Cacahuacintle
Uso: Tortilla, atole, tamales, corundas, etc.



Nombre popular: Maíz colorado-Criollo pozolero
Raza: elotes occidentales-cacahuacintle
Uso: Pozole, atole, pinole, tortillas



Nombre popular: Maíz rojo criollo
Raza cónico

Imagen 36: Diversidad de razas de maíz y variantes identificadas en Uricho. Elaboración propia con información y fotografías obtenidas en trabajo de campo.

Se podría decir que no hay una gran homogeneidad en cuanto al maíz que se obtiene ya que este cambia de familia en familia y de parcela a parcela, todo esto tiene que ver con la forma en la que se siembra, si se usan abonos químicos u orgánicos, si las tierras son más altas o bajas, más o menos fértiles, el viento, el sol, el nivel de la humedad de la tierra, el clima, todo esto impactará en la forma, el largo, el ancho, el color, el brillo, etc. de la mazorca final. Además de los testimonios de los 5 actores con los que colaboré traté de recolectar información de otros agricultores que siembran maíces de otras razas en la comunidad y que también forman parte del catálogo de las razas de maíz que hay en la comunidad los cuales son mencionados en otros trabajos realizados⁸² en esta zona.

Cada raza de maíz cuenta con características particulares que las hacen propicias para ciertos usos gastronómicos. Existen al menos 6 tipos de maíz⁸³ hablando en este sentido, están los harinosos que se caracterizan por ser de textura suave, porosos y blanquecinos en su interior, por lo general estos se utilizan para la preparación de pozoles y pinole, para el caso de San Francisco Uricho tenemos el maíz cacahuacintle que entra en este tipo, así como algunos maíces occidentales.

Están los maíces cristalinos que son más bien de consistencia dura y de superficie brillante y traslúcida, este tipo de maíces por su consistencia es necesario dejarlos más tiempo reposando en agua, en las comunidades se acostumbra a dejarlos remojar toda la noche y/o varios días y su nixtamalización es más larga, estos maíces se utilizan principalmente para la elaboración de tamales, tortillas y algunos tipos de atoles. En Uricho el maíz ancho y purépecha responden a estas características.

También existen los maíces tunicados, detentados y dulces, este último para el caso de San Francisco Uricho es interesante ya que identifiqué un agricultor que sigue sembrando este tipo de maíz en la comunidad sin embargo en los estudios previos que se han realizado en la comunidad no se menciona, este maíz se consume principalmente cuando es elote por su sabor dulce, también es usado para hacer pinole entre otros alimentos. Estas son algunas

⁸² Como son las razas de maíz mencionadas en el “*Catálogo de maíces criollos de las cuencas de Pátzcuaro y Zirahuén*” (2005) o el estudio de “*Diversidad de maíces en Pátzcuaro, Michoacán, México y su relación con factores ambientales y sociales*” (2017).

⁸³ Esto según la página web “Fundación Tortillas”.

características que poseen los maíces que pueden ser otros factores por los cuales en la comunidad se procura su preservación, seguiré profundizando en esto.

Por estas características mencionadas anteriormente es que el maíz es tan importante en la alimentación, su versatilidad, sabor y cualidades físicas y químicas lo ubican al centro de la alimentación no solo de comunidades rurales, sino de todo el pueblo mexicano. Las diversas preparaciones que tiene el maíz pasan por los cinco sabores, lo dulce, salado, ácido y amargo e incluso está incluido dentro de la lista de productos con sabor umami según Umami Information Center. Su aroma tan característico despierta los sentidos y el apetito, al igual que recuerdos, vivencias y sensaciones. Este aroma tan característico ya ha sido reconocido y apropiado por la agroindustria. Hoy en día se venden productos que logran replicar sintéticamente el aroma del maíz los cuales son adheridos a alimentos que presumen ser de derivados del maíz y que logran despistar a los consumidores, como sucede en el caso de muchas harinas que son utilizadas para hacer tortillas entre otros alimentos.

Las personas del campo al estar en constante contacto con el maíz detectan cuando un producto no es natural de él. Esto lo pude observar en una ocasión cuando fuimos a comer con una familia de agricultores fuera de San Francisco Uricho en donde nos dieron tortillas azules, un par de señoras me comentaron que las tortillas que nos estaban sirviendo no eran realmente de maíz azul, decían que muy seguramente la masa que estaban utilizando era de harina pintada con el objetivo de dar la imagen de una tortilla más tradicional, para comprobarme esto una de ellas exprimió un limón sobre la tortilla y me mostró cómo esta se despintaba y adquiría un color blancuzco, a lo que ella me dijo “*si esta tortilla fuera de maíz azul no se pondría blanca, se podría de un color moradito o rosita*”, yo quedé realmente sorprendida sobre esta experiencia. Las personas de San Francisco Uricho constantemente me han dado ejemplos de cómo las personas que viven fuera del área rural generalmente no conocemos mucho sobre nuestros maíces y sus características y es por ello que caemos fácilmente en las trampas del aroma, el sabor, el color, etc. Así como este hay muchos otros ejemplos que dan prueba del corpus de conocimientos que poseen las personas de las comunidades rurales sobre su maíz, siendo las mujeres las más especializadas en la alimentación.

Al igual que hacer crecer y producir una milpa cocinar maíces criollos implica todo un corpus de conocimientos que se ha ido especializando en el seno de las comunidades rurales el cual dicta una praxis tan exacta que la más mínima variación puede tener consecuencias desfavorables y repercusiones no solo alimenticias, también sociales y culturales. Todas las razas de maíces tienen peculiaridades que se toman en cuenta al momento de su preparación, por ejemplo, empezamos con una de las diferenciaciones básicas, hay maíces que tienen como objetivo ser alimento para engorda del ganado, se utilizan especialmente aquellos que son grasos o aceitosos, de grano cristalino y pesado como es el caso del maíz “Amarillo aceitoso”, sin embargo, hay quienes lo han llegado a utilizar para hacer tortillas.

La vida del maíz la podemos dividir en cuatro etapas o fases, en cada una de ellas el maíz adquiere determinadas propiedades que lo hacen adecuado para la elaboración de determinados platillos. La primera fase sería el elote tierno el cual se obtiene aproximadamente a los 3 o 4 meses de haberse sembrado la semilla, generalmente entre el mes de septiembre y octubre —Véase imagen 37—. El elote se consume de varias formas, la más común es cocido con algún acompañamiento como puede ser sal, limón, queso, crema, mayonesa, algún tipo de salsa, etc. Se cocina también en varios tipos de caldos y en la preparación del tradicional atole verde de grano⁸⁴. Las razas nativas de maíz cuando son elotes tienen características similares principalmente hablando de la textura, en su mayoría son suaves, en cuanto el sabor algunos se caracterizan por ser dulces, este aspecto lo comparten con los elotes amarillos del tipo Illinois, otros son pellejudos y algunos de consistencia más “maciza” y jugosos cuyos granos revientan al ser mordidos. Muchos agricultores me han comentado que no hay mejor que comer maíz criollo cuando estos son elote ya que su sabor y textura son únicos. En la siguiente imagen se muestra un maíz de la raza purépecha siendo aún un elote el cual aún no ha adquirido su color azul intenso característico.

La segunda fase es conocida cuando el elote se pone “sazón”, es decir que empieza su proceso de endurecimiento, pero los granos aún conservan cierta blandura, en este punto

⁸⁴ El atole verde de grano es una preparación muy famosa que se realiza en varias regiones de Michoacán, este consiste en un caldo espeso hecho a base de elote tierno, un caldo espesado con masa, chile poblano y anís fresco molido el cual le da su característico color verde y aroma tan peculiar.

el maíz ya no es tan utilizado para la realización de alimentos. Algunos de los platillos que se preparan con el maíz en esta consistencia son los famosos uchepos y las toqueras. Sin embargo, solo algunos maíces sirven para la elaboración de estos alimentos que son los de la raza cónica y elotes occidentales, generalmente los blancos. En la comunidad de Santa Fe de la Laguna he podido ver la realización de uchepos con maíces cónicos de la raza azul purépecha los cuales adquieren un color morado, los cuales son poco comunes.



Imagen 37: Elote tierno de raza azul purépecha de la temporada agosto-septiembre. Archivo propio. Fotografía tomada el 14 de septiembre del 2021.

Las últimas dos fases del maíz son relativamente similares, sin embargo, para cuestiones gastronómicas existe una gran diferencia de la cual las mujeres se han percatado. Cuando el maíz se cosecha en mazorca esta conserva cierta humedad, es por ello que este aún después de haber sido cosechado se deja al sol por varias semanas incluso meses para que se seque completamente, este maíz adquiere el nombre de “maíz nuevo”. Varias mujeres

de la comunidad me han comentado que no les gusta usar este tipo de maíz ya que no rinde igual que el maíz “viejo” que es como le llaman al maíz del ciclo anterior. Básicamente la diferencia consiste en el rendimiento, pero ambos maíces tanto el nuevo como el viejo pueden ser utilizados para los mismos alimentos. Explicaré rápidamente en qué consiste esta diferencia con el ejemplo de la tortilla, las mujeres han notado que cuando usan una cubeta de un litro de maíz nuevo, lo ponen a nixtamalizar y posteriormente lo llevan a moler obtienen la misma cantidad de masa que la cantidad del maíz que había en la cubeta, mientras que cuando usan maíz viejo y siguen el mismo procedimiento obtienen hasta 30% más de masa ya que ellas han observado que el maíz se expande. Es por ello que siempre se procura terminar primeramente el maíz viejo antes de usar el maíz nuevo. En el caso de las mujeres que se dedican a vender tortillas usar maíz nuevo puede implicar una pérdida monetaria ya que obtienen menor cantidad de tortillas al usar este y por lo tanto menos producto que vender.

Hablare ahora del objetivo principal que tienen los maíces nativos en la vida cotidiana de San Francisco Uricho que es principalmente para la elaboración de la tortilla tradicional, ya sea para venta o para consumo. En todas las ocasiones que platiqué con mujeres que se dedican a la elaboración de las tortillas me mencionaron que hay cuatro factores principales para lograr una buena tortilla: primeramente, un buen maíz, un buen nixtamal, una buena molido y una buena temperatura para su cocción, yo agregaría también tener una buena mano que sepa manejar la masa en el metate y en el comal al igual que saber utilizar los utensilios como lo es el comal, el metate, la prensa, etc.

Los maíces que se utilizan para la elaboración de tortilla son principalmente los de la raza cónico, como lo son los Mushito que son mazorcas de color blanco y maíces azules purépecha. Las mujeres de la comunidad a lo largo de sus vidas adquieren conocimientos por parte de sus madres y abuelas de cómo relacionarse con los diferentes tipos de maíz y se especializan en su preparación. Existe todo un proceso para la elaboración de una tortilla tradicional, especializarse en ello conlleva años de práctica y de conocimiento del maíz ya que una buena tortilla es apreciada entre la comunidad, en el siguiente apartado profundizaremos sobre la importancia social de saber cocinar el maíz entre las mujeres de San Francisco Uricho.

¿En qué ayuda una raza de maíz criollo para tener una buena tortilla tradicional? La respuesta que me han dado las mujeres de la comunidad a esta pregunta casi siempre coincidía en lo mismo, en tener una masa con buena “correa”⁸⁵. La correa básicamente se refiere a la elasticidad que tiene la masa, esta cualidad por simple que parezca facilita mucho la elaboración de la tortilla ya que es más fácil manipular la masa y evitar que la tortilla se rompa ya sea torteada con las manos o hecha con prensa. La “correa” permite que la tortilla se elabore más delgada lo cual ayuda a que esta se esponje y así logre una cocción uniforme desde dentro.

Muchas harinas hechas a base de maíces mejorados aditan varios químicos para lograr este efecto de la “correa”, también se acostumbra a agregar harina de trigo a algunas masas de tortillerías para evitar que las tortillas se rompan. No obstante, aunque esta característica de las razas de maíz nativo facilita la elaboración de una buena tortilla tradicional hay otros factores sumamente importantes que deben ser tomados en cuenta como lo es la selección de la semilla, el remojo del maíz, la puesta del nixtamal, la cantidad de cal, la temperatura, el tiempo de cocción, el tipo de molienda en el molino y la molienda en metate, el cómo se extiende la masa para que se enfrié, el amasado, el nivel de humedad de la masa, la manipulación de la tortilla, la temperatura del comal, entre otros elementos los cuales son factores externos al maíz, estos conocimientos forman parte del corpus y la praxis gastronómica de las personas—Véase imagen 38—.

¿En qué se diferencia una tortilla de maíz criollo con una de maíz mejorado o transgénico? Principalmente el aroma, la textura y el sabor, el color también podría ser un elemento distintivo, aunque las mujeres me hicieron la aclaración de que la mayoría de las razas de maíz, mejoradas o no, pueden compartir la gran gama de colores que existen dentro de los maíces nativos, en apartados más adelante profundizaremos respecto al tema del sabor del maíz criollo. Otro aspecto importante es que la tortilla tradicional hecha con maíces criollos pasa por la nixtamalización, caso contrario a las de maíces mejorados que son transformados en harinas por las agroindustrias las cuales tratan de similar las características

⁸⁵ Propiedades reológicas de las masas.

de una tortilla tradicional de forma artificial. El proceso de nixtamalización agrega nutrientes a la masa, así como suavidad⁸⁶, de igual forma este cambia según sea la raza de maíz.



Imagen 38: Mujer de Uricho preparando gorditas de maíz azul rellenas de diferentes guisados para salir a vender al mpio. de Pátzcuaro. Archivo propio. Fotografía tomada en octubre del 2017.

Otro aspecto en el que se diferencia la tortilla tradicional de la tortilla de maíz mejorado es en su durabilidad, esto es muy importante cuando hablamos de una economía del ahorro que se procura mucho en las comunidades rurales. Siempre se busca que la tortilla conserve sus características especialmente la suavidad aún varios días después de que esta fue hecha, aún después de ser refrigerada o congelada. Las mujeres de la comunidad me han

⁸⁶ Aunque en sus inicios el proceso de nixtamalización probablemente se realizó para lograr suavizar y dar sabor a los granos del maíz, esta técnica provoca cambios químicos en los granos que resultan ser altamente beneficiosos para nuestra nutrición. Hoy se sabe que el maíz nixtamalizado es una gran fuente de calcio, incluso los expertos apuntan que, gracias a este proceso, el grano tiene un incremento de hasta 30 veces más de calcio en comparación con un maíz que se cocina sin cal. Además, el maíz de forma natural es ya de por sí, una excelente fuente de fibra, carbohidratos, potasio y proteínas. Cabe destacar que solamente a través de la nixtamalización se puede lograr la disminución del ácido fítico, un aminoácido presente en el maíz de difícil absorción y digestión para el cuerpo humano. Adicional a esto, ayuda a retrasar el deterioro microbiano de la masa, permitiendo que ésta dure más tiempo en buenas condiciones. (Rodríguez, Fundación tortilla, 2020)

mencionado que una tortilla tradicional cuidada debidamente puede durar hasta un mes congelada y al momento de volverla a calentar está aún se esponja, señal de que la tortilla es buena y aún guarda suavidad y su textura, esta no se rompe ni se “desbarata” y lo más importante de todo no se endurece. Lo que voy a comentar a continuación no solamente lo he observado en las comunidades, en general las tortillas que se venden en la ciudad o en tiendas minoristas usan masas de harinas de origen dudoso, por lo general el consumidor común desconoce de donde provienen la masa que se utiliza para la elaboración de estas.

Estas tortillas de máquina suelen ser de agradable sabor únicamente el día que se compran e incluso solamente durante unas cuantas horas, estas si se vuelven a recalentar se ponen duras, se rompen, se agrietan y adquieren aromas que no son propios del maíz o de una tortilla. Las personas en las comunidades son muy perceptivas y observadoras para este tema, priorizan siempre una tortilla suave, aunque también hay un gran sector que le gusta la tortilla dorada, pero es distinto una tortilla dorada a una tortilla tiesa. Las mujeres tortilleras de San Francisco Uricho me han comentado que comprar tortillas de máquina para ellas es un desperdicio de dinero, que a veces ni los puercos, gallinas o perros se quieren comer.

Aunque no se diga explícitamente en las comunidades la búsqueda de la tortilla perfecta existe y es algo que se toma muy en serio para quienes las elaboran como para quienes las consumen. Si bien hay múltiples factores que ya se han mencionado aquí que intervienen en el proceso para conseguir una buena tortilla las mujeres en las comunidades han identificado que usar razas de maíz criollo es el factor más importante para conseguir la perfecta tortilla tradicional. Contar con múltiples cantidades de razas aptas para la elaboración de tortillas permite también tener una mayor diversidad de opciones para el consumo y la venta. Es por ello que en una comunidad como San Francisco Uricho que tiene una tradición muy fuerte en la elaboración de tortillas conservar las diversas razas de maíz criollo para la elaboración de una tortilla de calidad, ya sea para consumo o para venta, es motivo suficiente —al menos para las mujeres— para procurar conservar las razas de maíz criollo que posee la comunidad.

Aunque es la base de la alimentación no solo por la elaboración de la tortilla tradicional es que se conservan las razas de maíz criollo en San Francisco Uricho. Hay otros platillos que las personas consideran que solamente pueden prepararse con estos maíces, a

continuación, describimos algunos de estos alimentos catalogados por muchos como tradicionales. Uno de ellos es el famoso chical el cual es tradicional de la cuaresma y se acostumbra preparar el domingo de resurrección. En San Francisco Uricho el chical es preparado con maíz criollo colorado —en mazorca— el cual se deja remojando por varios días para que este se ablande, posteriormente se hierve con pinole hasta que reviente el grano algunas personas acostumbran a desgranarlo mientras que otros venden la pieza completa de mazorca —Véase imagen 39—.



Imagen 39: Chical preparado para la cuaresma en Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 16 de abril del 2022.

Otro alimento que precisa de maíces nativos es el atole agrio el cual se acostumbra a preparar también en la época de cuaresma, este se prepara a base de maíz negro el cual se deja fermentar aproximadamente un día completo, hay quienes lo muelen en el metate o directamente van al molino, posteriormente se cuece la masa con agua, se agregan otros ingredientes y sal para que este adquiera su sabor agrio tan característico y una consistencia aguanosa de color rosado. Se acostumbra a acompañarlo con una salsa roja de pepita de calabaza y se sirve frío ya que es una bebida para la época de calor—Véase imagen 40—

Podría seguir hablando de las muchas preparaciones que se realizan exclusivamente con razas de maíz criollo —ponteduros, iuririchusta, uachakatas chapatas, charikorundas, etc.— pero la realidad es que estos maíces al igual que la mayoría —incluyendo mejorados y transgénicos —tienen el objetivo principal de convertirse en masa y posteriormente con ella preparar los alimentos que más conocemos —tortillas, tostadas, gorditas, sopes, tamales, etc.— En San Francisco Uricho generalmente el maíz siempre pasa por el mismo procedimiento de preparación, se nixtamaliza y posteriormente se muele con algunas

variaciones, se utiliza más o menos agua, más o menos temperatura, se cambia el tipo de molienda, etc. Lo que realmente importa es el sabor, la textura, el aroma y los colores y cómo estos han permeado en la identidad y vida cotidiana.



Imagen 40: Atole agrio preparado en Uricho durante la feria de la mazorca 2022.
Archivo propio. Fotografía tomada el 27 de marzo del 2022.

Podría decir que la alimentación en San Francisco Uricho va más allá del propio acto fisiológico de alimentarse y también de las cuestiones economicistas que se decantan por una relación costo-beneficio. Prueba de ello es el corpus culinario que se ha creado donde se aprovecha al máximo todo los recursos—y sus cualidades— y el mismo fenómeno de la conservación de las razas de maíz que este trabajo se ha enfocado en estudiar. Paris Aguilar sobre la dinámica de la alimentación de las comunidades menciona lo siguiente:

la necesidad de alimentarse, la obtención, la depuración, el almacenamiento, el procesamiento y el consumo de alimentos (proceso de alimentación en tanto acción histórico-social) expresan necesariamente rasgos de la cultura que, en términos de la invención de lo cotidiano, albergan una riqueza cultural fundamental [...] el alimento preparado contiene un conjunto de gestualidades y aplicaciones culturales no perceptibles a primera vista pero que forman parte de sí mismo; esa tradición contenida en el conjunto de actitudes y operaciones alimentarias son potencialmente creaciones y recreaciones de un bagaje material y cultural general y específico. Los contenidos no están aislados de la forma y en ese sentido la sustitución de ciertos elementos constituyentes del sistema modifica no sólo lo estrictamente superficial o formal, sino los contenidos generales del sistema y el proceso, tanto en términos de afirmación del elemento creativo y

recreativo como de su negación, configurando así una novedad de contenido. De ahí que la conciencia clara por parte del sujeto social e individual, la posibilidad de gestionar y autogestionar sus hábitos de alimentación se presente como una condición de posibilidad para trascender el estado de consumo (pasivo) al que nos hemos referido. Las tradiciones alimentarias más ancestrales rescatan en general esta perspectiva al estar basadas en la autosubsistencia y la autogestión de los elementos de la alimentación, así como de las etapas generales del proceso (Aguilar, 2013, p.27).

Las dinámicas de alimentación que tienen las comunidades rurales en México son en extremo complejas, en ellas se generan todo tipo de relaciones socioculturales y con el medio ambiente, tratar de comprenderlas me brindó varios elementos para entender mejor el fenómeno de la conservación del maíz.

El papel de las mujeres en la conservación de las razas de maíz criollo de San Francisco Uricho

El papel que juega la mujer en la generación y transmisión del corpus culinario y de la praxis que se ha ido especializando por varias generaciones han tenido un impacto en las prácticas, los saberes y en las relaciones sociales que se entablan en la comunidad. Estas repercuten de manera decisiva en el cuidado de las razas de maíz criollo, pero a su vez la conservación no es el único fin de estos vínculos, estos también forman parte de la vida cotidiana en San Francisco Uricho.

El manejo y conocimiento de la preparación del maíz en las comunidades rurales y/o indígenas tiene un papel clave en el ordenamiento de las relaciones sociales entre mujeres. Saber echar una buena tortilla, que se te cuezan bien los tamales, poner un buen nixtamal, seleccionar el maíz, identificar qué alimentos se pueden preparar según el maíz va cambiando sus propiedades físicas mientras se va pasando de lo tierno a lo sazón, saber utilizar las distintas razas de maíz, etc. Esto determina la entrada o la exclusión de mujeres a espacios predominantemente femeninos en muchas comunidades, así como la realización de ciertos tipos de actividades.

En las comunidades incluido aquí Uricho existe casi una obligación por parte de las mujeres, muchas veces no expresada o intangible, de aprender a cocinar, ya que se tiene la creencia de que al saber cocinar una mujer podrá aspirar a casarse, con la expresión “*Ya te puedes casar*” como se dice popularmente como premio cuando una mujer prepara de forma adecuada para una familia o persona algún alimento. Esta frase por simple que parezca

resguarda una cantidad inmensa de significados los cuales pueden cambiar de comunidad en comunidad, si te lo dice un familiar, una persona ajena, si lo menciona un hombre o una mujer, etc. En las comunidades este dicho popular tiene un fuerte impacto en las mujeres más jóvenes. Más allá de una cuestión romántica el matrimonio es el primer paso para acceder a cierto tipo de derechos y reconocimientos ante la comunidad, entre otros aspectos esto motiva y estimula a las mujeres a involucrarse en la dinámica de la cocina y conocer las cualidades del maíz.

El maíz juega un papel fundamental en este fenómeno ya que es por excelencia el pilar de la alimentación, pero cocinar el maíz es complejo, varía su preparación según el platillo o alimento, desde si se le pone o no cal, el tiempo y tipo de cocción, la forma de molerlo, las cantidades adecuadas de sal, azúcar, etc. En este proceso muchas cosas pueden salir mal, el maíz se puede agriar, adquirir una consistencia correosa o dura, acedar, etc. Todo esto se aprende a prueba y error, sin embargo, siempre hay quienes juzgan y califican la comida, primeramente, el marido —acostumbrado a la forma de cocinar de su madre, abuelas o tías—, posteriormente y quizás el mayor verdugo es la suegra, asimismo están los espacios públicos, donde encontramos quizás la máxima prueba para identificar quienes cocinan bien. En este nivel acceden pocas mujeres como lo es la preparación de la comida en las fiestas; incluso mujeres experimentadas huyen a la preparación de la comida en estos espacios, mencionan que es una gran responsabilidad y trabajar con grandes cantidades es complicado.

Existe un código en la gastronomía de las comunidades el cual abarca corpus, praxis y cosmos, aprenderlo y dominarlo es una de las metas que se proponen lograr las mujeres en la ruralidad ya que trae consigo altos beneficios sociales, culturales y espirituales. Este código permea lugares comunales, privados y familiares, establece jerarquías e impacta tanto en género como en grupo etario. Este código en términos muy generales es saber cocinar con lo que se considera un buen sazón. A continuación, explico de qué va este código, los beneficios y su impacto en la vida de San Francisco Uricho.

Quiero empezar contando un par de anécdotas que viví en la comunidad que ilustran el código gastronómico que impera en Uricho. Un viernes una familia me invitó a que los acompañara a una cena que se realiza para agradecer a los padrinos de bautismo de un niño, en dicha cena tradicionalmente se hace la entrega del traje por parte de los padrinos al niño

el cual utilizaría en la fiesta que comúnmente se hace al día siguiente. Se acostumbra que el padrino a esta fiesta previa lleve a familiares y conocidos los cuales son atendidos por la familia del niño. Yo formaba parte de la mesa de la familia de los padrinos en la cual había bastantes mujeres ya que en las comunidades es muy común que a la hora de comer en lugares públicos tanto hombres como mujeres se sienten en lugares diferenciados, es un código muy común.



Imagen 41: Mujer cocinando en la fiesta en la feria de la mazorca en Uricho 2022. Archivo propio. Fotografía tomada el 27 de marzo del 2022.

En mi mesa las mujeres platicaban de muchos temas, pero al llegar el momento en que nos empezaron a servir la cena la atención se concentró totalmente en la comida. A mí me llamó la atención este silencio tan contemplativo, veían la forma en que nos servían, las cantidades, el aroma, el color, la temperatura, la cena consistía en corundas, tortillas y mole. Los comentarios se empezaron a tornar en crítica a la comida primeramente a las tortillas que eran hechas a mano pero no estaban bien cocidas, se rompían y además se sentía un sabor que en sus palabras era como “agrias y en extremo blancas” y decían frases como “*Te imaginas que yo llegase con esto a vender*”, “*Les faltó mano*” y “*se les pasó de cal*”, posteriormente se enfocaron en las corundas a lo cual dijeron que esas sí las habían sabido

preparar y que muy seguramente tal persona se había hecho cargo de hacerlas porque ella decían “*Si le sabe a este asunto*”. Después se enfocaron con el platillo principal, dijeron que era el más “desabrido” de todos y constantemente en tono burlesco decían “*Pásenme un salero*” en voz medianamente alta como para que otras personas lo lograran escuchar, de igual forma porque la preparación de la comida no había sido la adecuada.

En otra ocasión fui a desayunar a casa de una familia de agricultores, las mujeres del hogar hacían tortillas — la nuera y la esposa—, en la mesa estábamos cinco personas, el padre de familia, el abuelo, dos hijos —uno de ellos casado y el otro soltero— y dos nietos pequeños, mientras comíamos un guisado de carne que nos habían preparado yo comenté que las tortillas que nos estaban cocinando estaban muy ricas y pregunté de qué maíz eran, la señora del hogar me respondió “*qué bueno que te gusten*” con una sonrisa. El padre de familia me respondió que el maíz que estaban utilizando era azul criollo que ellos habían sembrado, en ese momento la conversación giro sobre el tema de la elaboración de las tortillas, el abuelo platicaba que no cualquiera sabe hacer una buena tortilla, y que lo más difícil es poner el nixtamal, que, si no sabían cuánto maíz poner con cuánta cal, desde ahí estaba mal, que incluso saber escoger la olla en que se cocerá el maíz influye. El abuelo comento que cuándo era un par de años más joven iba a la comunidad de Napízaro única y exclusivamente a comer las tortillas que preparaba una señora que para él eran las mejores que él había probado, porque esa señora sabía exactamente los tiempos, la forma, la molienda que se necesitaba para hacer una tortilla, pero que desde hacía unos años a la señora sus hijos se la habían llevado a Estados Unidos y que desde entonces ya no ha vuelto a probar una tortilla tan buena. En ese momento la nuera y la señora de la casa exclamaron con un “*Ahhhh*” volteando a ver al abuelo un poco decepcionadas como si estuviera diciendo que sus tortillas no estuvieran bien echas, entonces el hijo soltero dijo “*Eso es lo primero que debe saber la vieja con que me case, que sepa echar buena tortilla*”, ya después el padre de familia dijo “*Ay tú no te creas vieja tus tortillas están rebuenas*” y procedió a morder una.

Por último, contaré una vivencia que personalmente me sucedió durante la temporada de elotes. Me reuní con una familia de agricultores para ir a la milpa y cortar elotes tiernos y sazones para coser y hacer uchepos, cosechamos, deshojamos los elotes y pusimos a hervir los más blandos en una olla y al resto les cortamos el grano y los llevamos al molino.

Empezamos a elaborar los uchepos con una mezcla hecha a base de elote molido, leche, azúcar y royal, poníamos un poco de dicha mezcla en hojas verdes de las que habíamos deshojado. Debido a que yo no era muy buena haciendo los uchepos decidí acomodarlos en la olla, en ese momento me miraron con asombro las mujeres y lo primero que me comentaron es que ahora tendría que quedarme en la cocina hasta que los uchepos se cocieran, yo no entendía muy bien a qué se referían, y pregunté el por qué a lo que ellas me respondieron que en las comunidades se tiene la creencia de que si alguien acomoda la comida en la olla esta se tiene que quedar hasta que se cueza. Por un momento pensé que sería broma, pero reiteradamente aun cuando seguía acomodando los uchepos en la olla me decían que no iba a poder salir como en dos horas para que me fuera preparando, cuando vi la seriedad en ello decidí quedarme, preguntaba que, si tenía que hacer algo, me dijeron que no me desesperará porque eso podría a su vez afectar el cocimiento de la comida. Me dejaron sola en la cocina mientras hacían otros preparativos, en un par de ocasiones me fueron a visitar para ver cómo estaba o para llevarme un elote cocido.

Después de las dos horas regresaron a ver cómo iba la olla, sacaron un uchepo de encima de prueba y vieron que aún le faltaba cocción, me dijeron que le pegara a la olla con un palo para que esta “se apurara”, después regresaron a los 15 minutos y sacaron los uchepos de la parte superior los cuales parecían ya estar cocidos, pero cuando sacaron los de más abajo estos aún estaban crudos, me voltearon a ver sonriendo y riéndose y me dijeron que a los uchepos se los había comido el “coyote” y que todavía no podía casarme.

Estas frases como “Ya te puedes casar”, “Seguro tu comías de la olla”, “Dejas caer la cuchara al servir”, “Le falta sal”, “ Se los comió el coyote”, “De pequeña seguro jugabas con trompos”, “ A los hombres se les conquista por el estómago” esconden códigos sociales que generalmente no se dicen, pero que influyen en la vida y conducta de las mujeres al momento de cocinar . Explicare un poco más de esto a continuación.

El juego de la cocina está presente a lo largo de la vida de la mayoría de las mujeres en San Francisco Uricho, primeramente, aprenden de las madres y abuelas, quienes generalmente les enseñan cómo realizar las tortillas ya que el maíz es un excelente maestro para aprender a cocinar alimentos ya que pasa por varios procesos que se replican en la preparación de los alimentos y, además, que la tortilla es el producto más consumido

diariamente. Es común ver a las niñas acercándose a su mamá cuando estas están haciendo tortillas, toman masa del metate y se asombran de su textura, el sabor y aroma, juegan con ella y tratan de replicar lo que hacen sus madres haciendo pequeñas tortillas que ponen al comal. Conforme estas van creciendo inmersas en la misma dinámica familiar se dan cuenta que en la comunidad está más que implícito que las mujeres son quienes se tienen que encargar de las cuestiones referentes a la cocina y que ellas deben ir perfeccionando su técnica principalmente a base de prueba y error. Cada vez se van involucrando más y más en esta dinámica. De igual forma los hombres influyen en este juego, exigen a las hijas a que les sirvan y preparen de comer, los hombres buscan parejas que sepan cocinar, califican la comida que prueban, etc.

La mayoría de las familias en la comunidad son de escasos recursos por lo que recurren a una economía del ahorro que es aprendida y aplicada también por las mujeres. Se les enseña a maximizar los recursos disponibles a sembrar e identificar plantas comestibles, a no desperdiciar nada, la comida sobrante es aprovechada para alimentar a mascotas, gallinas, puercos, etc. Pero también hay una tradición muy fuerte de compartir lo poco o mucho que se posea ya que con esto se ganan bendiciones de fuerzas mayores⁸⁷. En todas las ocasiones que visité un hogar en la comunidad no hubo ocasión en la que no se me invitara a comer o se me diera algo ya fuese frijol, nueces, frutas, etc., en varias comunidades de la cuenca es mal visto rechazar lo que se ofrece por que justamente es privar a las personas de estas bendiciones.

Hay muchos otros muchos elementos que influyen en el juego de la alimentación como son las jerarquías que se establecen entre mujeres donde por lo general son las mujeres mayores las que tienen el más alto rango dentro de una cocina. A ellas constantemente se les consulta al momento de una preparación, se les dejan actividades que son consideradas las más importantes como son: las cantidades, el tiempo, la temperatura etc. Se considera que ellas al tener más edad han estado por mucho más tiempo inmersas en la dinámica de la cocina. Por lo general a las mujeres más jóvenes que no tienen mucha experiencia se les

⁸⁷ Cuando hablamos de las bendiciones de fuerzas mayores nos referimos a aquella concepción que tienen las personas de la comunidad de que al compartir un alimento o hacer un favor al prójimo en su visión religiosa y espiritual un ente superior les remunerará las acciones y gestos que tengan con los otros, estas pueden ser salud, felicidad, paz, alimentos, trabajo, etc. Por ello es muy común escuchar las expresiones “Que Dios te bendiga”, “Que Dios te lo pague”, etc.

asignan tareas menores como lo es pelar y picar la verdura, pelar pollos, por mencionar algunas.

También como hemos dicho en la cocina imperan la división de género que es algo que no se discute, tanto hombres como mujeres se han encargado de perpetuar dicha división, se les exige a las mujeres desde pequeñas que ellas tienen que ayudar a la cocina mientras que a los hombres se les trata de excluir de ella. Se dicen cosas como “ *Tú tienes que ayudarme porque eres mujer*”, por ejemplo, en una ocasión acompañé a una familia que estaba organizando una fiesta de bautismo, como no había muchas personas para atender a los invitados me ofrecí a ayudar para servir, había un par de hombres de la familia que se negaban a servir los platos a pesar de que la familia se veía sobrepasada por la cantidad de invitados, estos hombres en un par de veces me dieron a mí los platos que les habían dado para llevar a las mesas diciéndome “*Muchacha lleva estos platos tú a las mesas por favor, como me van a ver a mi sirviendo*”. En otra ocasión visité a un agricultor mientras su esposa se encontraba de viaje en Estados Unidos, él me invitó a que desayunáramos para después ir a ver la milpa, razón por lo que lo había ido a ver, él me pidió que de favor le calentara el guisado —el cual ya se lo había preparado su hija que se había ido a trabajar desde muy temprano— y las tortillas mientras él se iba a bañar ya que ni su esposa y ni su hija se encontraban en la casa, esta misma acción sucedió un par de veces más cuando fui a visitarlo.

Existen muchos otros códigos, reglas, normas que se siguen al momento de cocinar como son las cuestiones corpóreas e identificación de habilidades, este es un aspecto que no pude profundizar tanto, pero el cuerpo funge un aspecto importante al momento de cocinar. En las comunidades entre mujeres se identifica quienes pueden hacer buenas tortillas por la forma de sus manos, si estas son chatas, de dedos largos, cortos, anchos o delgados. Esto lo pude confirmar en un par de ocasiones, por ejemplo, platicando con una agricultora que había sembrado únicamente maíz para su ganado. Le pregunté que, si ella no usaba una porción para autoconsumo, ya fuere para hacer tortillas o algún otro alimento a lo que ella me respondió que todo lo referente al maíz en su hogar lo tenía que comprar ya que desde muy pequeña ella se dio cuenta que no podía hacer tortillas por la forma de su mano y procedió a explicarme con ella que tenía la palma muy ancha y pronunciada que al momento de tortear hacía en extremo delgadas las tortillas y se le rompían.

La cocina también tiene otros impactos en los cuerpos de las mujeres, muchos de ellos desgraciadamente terminan en alguna enfermedad resultado de las prolongadas exposiciones al humo del fogón, a su calor, a las malas posturas, etc. Algunos de estos efectos han sido la proliferación de dolencias de cabeza, encorvamiento de la espalda, generación de cataratas en los ojos, así como conjuntivitis, artritis en las manos, etc. Pero también por otro lado la cocina ha generado habilidades y destrezas entre las mujeres ya que están en una constante especialización y trabajando de múltiples tareas, por ejemplo, las mujeres adquieren mucha resistencia por las largas jornadas de trabajo, pueden realizar múltiples tareas a la vez que cocinan, incluso algunas mujeres de gran edad mencionan que siguen cocinando porque esto las ayuda a seguir activas y las pone a trabajar la mente.

Así pues, la cocina se ha convertido en una zona de vigilancia donde constantemente las mujeres se están autocalificando sus preparaciones y formas de cocinar, también son observadas primeramente por la familia —mamá, papá, hermanos—, el esposo, la suegra y la comunidad cuando se trata de lugares públicos. No obstante, también la cocina es un espacio de convivencia y de recreación femenina, en él se hace intercambio de información, se entablan relaciones sociales con miembros de la comunidad y/o familia, se reivindican códigos, posicionamientos y conductas, a la par de que se cocinan los alimentos y en el caso de que sea un espacio público se bebe mucho alcohol —Véase imagen 42—.



Imagen 42: Grupo de mujeres cocinando y tomando en una fiesta de San Francisco Uricho. Foto Grupo rojas.

¿Por qué el maíz es tan importante en el juego y mundo de la cocina? Ya he hablado de sus propiedades gastronómicas en el apartado anterior, sin embargo, para poder ingresar en el juego de la cocina y ser acreedora de sus beneficios primeramente se empieza conociendo y cocinando el maíz, se avanza en este mundo aprendiendo a prepararlo en sus múltiples formas. Como dije la tortilla es el primer alimento que las mujeres se aventuran en aprender a cocinar ya que implica todo un proceso —nixtamalizada, molino, extender masa, moldear masa, temperaturas, tiempo, textura, porciones, etc. —Conocer sobre el maíz abre las puertas a otros espacios sociales y espirituales. Es por ello que el maíz es un buen maestro en este mundo. Cuando las mujeres dominan estas habilidades plasman en sus creaciones un sello personal el cual también les da una agencia y poder que otros espacios no les brindan, David E Sutton menciona al respecto; *“El sabor se convierte en un agente social en sí mismo y la comida en una “trampa”[...] a través de la cual las mujeres pueden ejercer poder dentro de las familias y en redes sociales más amplias”*(Sutton, 2010).

En San Francisco Uricho la conservación del maíz tiene un estrecho vínculo con el uso que las mujeres le dan al grano —preparación de alimentos, venta de tortilla, preparación de alimentos exclusivos para fiestas, etc. —. Si las mujeres no cocinaran el maíz este se sembraría casi exclusivamente para alimentar al ganado, y muy probablemente cambiarían a granos mejorados e híbridos, los cuales son más productivos para este fin. Es por ello que para salvaguardar el patrimonio biocultural y las razas de maíces criollas es necesario reivindicar y cuidar los conocimientos en torno al maíz cuyas principales guardianas son las mujeres en las comunidades rurales.

El gusto por el maíz

El sabor del maíz puede ser analizado desde muchos aspectos, pero como mencione quiero enfocarme en lo referente al gusto sobre este producto. En las comunidades rurales se genera un discurso que enaltece y romantiza al maíz como si todo el sabor del terruño proviniese solamente de él, pero como ya he mencionado hay múltiples factores que intervienen en el sabor final como lo es la forma en que se siembra y produce, quién, y cómo lo cocina, así como el resto de ingredientes que lo acompañan. Hay otros elementos que considero tienen un fuerte impacto en cómo la comunidad se relaciona con los sabores del maíz. Como, por ejemplo: las cocinas tan características de esta región; que por lo general los alimentos

siempre son cocinados en familia ya sea por madres, esposas, hijas, etc. El aroma del fogón y demás acompañamientos. Todo esto queda plasmado en la memoria de las personas y se detona por medio del aroma y el sabor de estos que despistan los sentidos. Son los recuerdos, vivencias y lugares los que acompañan al sabor de los maíces criollos y lo que lo hace tan especial para las personas. Mario Fernández Zarza e Ignacio López Moreno en su trabajo “The Flavors of Corn: A Unique Combination of Tradition and Nature.” (2010) mencionan sobre esto:

Por tanto, la percepción del sabor no es un simple proceso que finaliza con la masticación de los alimentos; por el contrario, el sabor es parte esencial de la percepción humana relacionada con la alimentación, así como una construcción cultural sujeta a transformaciones, reinterpretaciones y adaptaciones sociales a través de diferentes tiempos y lugares.[...]Por lo tanto, no es solo a través de las sensaciones de la lengua que percibimos los sabores dulces, salados, ácidos, ácidos y umami, sino que también es importante para la experiencia del sabor la experiencia sensorial cinestésica que implica la percepción de temperaturas, texturas, sonidos, caricias, olores y colores.(Fernández & López, 2012, p.68)

Lo anterior puede observarlo con migrantes que regresaron a Uricho para las fiestas patronales del 4 de octubre, platicando con ellos me comentaban que lo que más extrañaban era la comida y específicamente el sabor del maíz hablando de la tortilla, mencionaban que en los Estados Unidos podían conseguir los mismos ingredientes, no obstante, no logran replicar el mismo gusto que ellos recuerdan por estos alimentos. Así pues, según sea la preparación el maíz este puede pasar por todos los sabores de lo agrio, salado, dulce, amargo y así satisfacer cualquier paladar y aunque la raza tenga cierta influencia en el producto final este dependerá de un sinfín de elementos que remiten a la vida en la comunidad.

El maíz es pues un superalimento que sobresale del resto que se consumen ocasionalmente en todo México, por sus características lo hacen un alimento de fácil consumo y digestión para chicos y grandes. Desde hace años el mismo gobierno mexicano ha implementado proyectos que apuestan por un nacionalismo culinario que enaltece la milpa y la triada del maíz, frijol y chile, sin embargo, lo que hemos observado de este tipo de proyectos como lo son los de las cocineras tradicionales, los recetarios u otros promovidos por la UNESCO etc. (Fernández, 2012) es que se está tratando de homogeneizar recetas y paladares a los mismos alimentos de siempre. Con ello se invisibiliza la gran biodiversidad culinaria no solamente de las distintas razas de maíz y sus variedades si no de una inmensa

cantidad de productos que poseen las comunidades rurales. Hay que reconocer que no es el mismo maíz el que se consume en el norte de México que en el sur. Ni tampoco son los mismos tamales en un estado u otro, e incluso en comunidades vecinas se critica o cuestionan por la forma en que preparan los alimentos. Michoacán —junto con Oaxaca—es quizás uno de los estados que más ha sufrido por esta homogenización de recetas (Ayora, 2012) . Para terminar este apartado retomamos una cita de Mario Fernández y Ignacio López:

En suma, los sabores del maíz son una construcción social ubicada en la transición de las gastronomías mexicanas a las internacionales. La diversidad de técnicas de preparación y modalidades de consumo son fruto de un proceso de coevolución que ha generado cientos, si no miles, de distintos agro sistemas a lo largo de la historia humana. La combinación de este cereal con otros ingredientes y dentro de diferentes tradiciones sigue multiplicando recetas y técnicas de preparación, dando como resultado una diversidad de platos y sabores en todo el mundo. Estos platos y sabores dependen de la producción y reproducción de elementos sociales y biológicos, en la cultura y la naturaleza, que ahora se ven afectados tanto por el cambio climático como por los efectos homogeneizadores de los ingredientes producidos industrialmente en masa sobre las diferentes tradiciones gastronómicas. El maíz ha jugado un papel importante en la configuración de las prácticas, sabores e identidades culinarias mexicanas. Sugerimos que debemos ser conscientes de los cambios contemporáneos en este último, ya que poderosas fuerzas globales están incidiendo en los procesos locales y translocales. (Fernández & López, 2012, p.76).

Conclusión sobre la categoría de alimentación

Exponer la constelación de procesos de los cuales forman parte los maíces criollos en la alimentación en San Francisco Uricho me permite reiterar que en el juego de la alimentación prepondera el cosmos-corpus-praxis, el corpus como todos los conocimientos sobre la comida, recetas, el adecuado uso de los utensilios, cocinar acorde a la temporada, el aprovechamiento al máximo de las cualidades de los productos, etc., la praxis como la acción de cocinar donde se aplica el corpus y en el cosmos interfieren los objetivos ocultos de cocinar, las bendiciones de entes superiores, lo que Le Breton decía de cocinar para los Dioses, cuando se cocinan determinados alimentos con fines espirituales como lo es para los “Fieles difuntos” en la festividad de “Todos los santos”, las preparaciones especiales para determinadas fiestas como es el charape para la fiesta del corpus que tiene el único objetivo de ser regalado a las personas que cooperan para la fiesta, o todos los otros alimentos que son preparados para ser arrojados en agradecimiento del ciclo agrícola pasado de igual forma en la fiesta del corpus, etc.

Aunque este juego tenga muchas desventajas tales como la fatiga, desvelo y la exposición a ambientes dañinos para la salud, la realidad es que aprenderlo y dominarlo tiene un impacto favorable en la conservación de las razas de maíz, ya que en la comunidad hay todo un sector que son las mujeres que se dedican gran parte de su vida a aprender las características y propiedades de este producto, tratar de enumerar las razones por cual lo hacen es complejo y hay un sinfín de respuestas.

Para terminar este apartado quisiera mencionar un par de reflexiones finales entorno a la relación entre la agricultura tradicional y las mujeres. Se podría llegar a pensar por lo que se ha dicho hasta este momento sobre este modelo de agricultura tradicional —que existe no solamente en Uricho si no en un gran número de comunidades del ámbito rural y desde luego urbano— subordina a las mujeres al espacio doméstico, no obstante, desde mi punto de vista considero que esto tienen múltiples matices. En las últimos años, incluso décadas, ha habido cambios en la dinámica de género y podemos observar que hay mujeres que tienen un papel más central y activo en estos procesos, ya sea como propietarias o administradoras de las tierras, como es el caso de un par de ejidatarias, titulares de los derechos agrarios, o jefas del hogar, donde estas adquieren funciones que por mucho tiempo estuvieron reservadas exclusivamente para los hombres. Estas mujeres son quienes toman las decisiones sobre su parcela y sus familias. No obstante, habrá casos donde claramente este modelo de agricultura tradicional siga reproduciendo y perpetuando esta subordinación, lo que también ocurre en los modelos agroindustriales capitalistas más actuales donde se presentan los mismos problemas.

Capítulo 5

Fiestas y ceremonias en San Francisco Uricho



Introducción:

El presente capítulo se enfoca en analizar lo referente a la categoría de fiestas y ceremonias. En este quiero profundizar en aquellos actos menos tangibles que se desarrollan en el ámbito del imaginario y los significados, así como en otros espacios fuera de la milpa. Acciones que a simple vista no parecen tener un impacto en la conservación pero que en realidad aportan a dicho proceso.

La dimensión de las fiestas y ceremonias es muy importante para comprender el maíz más allá de su carácter utilitario. En este apartado abordare cómo el maíz se encuentra omnipresente en la mayor parte de las fiestas y ceremonias, principalmente como alimento, el maíz es tan importante y relevante en este ámbito que prueba de ello es que en una de las principales fiestas que se desarrollan en la comunidad como lo es el Corpus Christi donde se presentan los oficios más significativos y donde estamos habituados a ver preponderantemente oficios masculinos como los yunteros, cazadores, pescadores etc. en Uricho destaca el oficio de las “tortilleras” que posiblemente sea el único gremio conformado únicamente por mujeres y sea una de las pocas comunidades donde existe dicho oficio⁸⁸.

No obstante, las fiestas y ceremonias es un espacio que no termine de desarrollar ni vincular, lo que aquí presento son unos primeros apuntes o aproximaciones de un trabajo que por sí solo podría desarrollarse en una investigación. Es por ello que el tema de las fiestas y ceremonias no se puede desarrollar de la forma en que yo quisiera en este momento. Este se puede enriquecer por otros trabajos y/o haciendo estudios comparativos con otras comunidades y fiestas y ceremonias. Varios estudiosos han dotado de contenido y han abordado la categoría del cosmos a través de estudios de rituales como por ejemplo el trabajo “*Las uauapu en la vida de los p'urhépecha o tarascos de Michoacán*” (2012) de Aida Castilleja y Arturo Argueta que analizan las prácticas y significados entorno a la bajada de los panales de abejas de los bosques de la comunidad de Cheran y cómo estos son utilizados en la realización de ciertos rituales en determinadas fiestas.

⁸⁸ Para este trabajo fue muy importante el trabajo de Carmen Patricia Chávez “*Estrategias productivas de las mujeres que hacen tortilla artesanal en San Francisco Uricho, Michoacán*” (2021) que aborda a mayor profundidad el tema de la elaboración de la tortilla en Uricho y el impacto que este tienen en la organización interna de los hogares dentro de la comunidad, el como dicha actividad se ha vuelto en muchos casos el principal sustento económico de muchos hogares. En dicho trabajo se hace un análisis estadístico con base en encuestas de las características de la producción de la tortillas tradicional.

En este apartado se presenta el calendario festivo que impera en la comunidad, se hace una descripción detallada de las principales festividades de Uricho y los últimos subapartados se enfocan de igual manera en los hallazgos y resultados obtenidos del análisis de la información recabada en campo en este rubro.

Al igual que en la categoría anterior para la elaboración de este capítulo se hicieron ciertas actividades específicas en campo, principalmente hice un registro de las fiestas más importantes que se desarrollan en la comunidad como lo son la fiesta del Corpus Christi que se lleva a cabo en el mes de junio, la fiesta patronal de San Francisco de Asís llevada a cabo los primeros días del mes de octubre, la festividad del día de muertos o conocida en la región como “Todos santos”. Registré de cerca cada una de estas festividades para analizar su preparación desde varias semanas de anticipación cuando se realizan los primeros preparativos, asimismo también estuve en la comunidad una vez que estas se concluyeron.

Uno de los principales resultados de este capítulo fue la elaboración de un esquema donde se organizan las distintas festividades de la comunidad durante el año —ver tabla 4—. La información empírica con la que se construyó esta tabla se presenta a lo largo de este capítulo por lo que más adelante volveré a retomarla para profundizar en cada una de las festividades enlistadas. Por último, también registre otras fiestas y ceremonias las cuales en comparación con las mencionadas en el párrafo anterior son de una escala mucho menor como lo son ceremonias a ciertos santos, semana santa, bodas, bautizos, primeras comuniones, fiestas escolares, fiestas de compromiso, días festivos como el día de la madre. De igual forma se hizo el registro de misas, rosarios, entierros y novenarios.

Tabla 4												
Ciclo Festivo Anual de Uricho												
Fiesta o ceremonia	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Fiesta de año nuevo (31 dic-1 ene)	■											
Candelaria (2 de febrero)		■										
Carnaval (2 de marzo)			■									
Fiesta a San José (19 de marzo)			■									
Semana Santa				■	■							
Fiesta de la Santa Cruz (3 de mayo)				■	■							
Fiesta de San Isidro Labrador (15 de mayo)					■							
Corpus Christi						■						
Rosarios de Aurora									■			
Fiesta de San Francisco de Asís										■		
Jaripeos											■	
Fiesta de Todos Santos											■	
Fiesta de San Cecilia (22 de noviembre)											■	
Fiesta de la Guadalupeana												■
Posadas												■
Navidad												■

Más allá del sabor: la presencia del maíz en las fiestas y ceremonias de Uricho

El maíz adquiere distintos usos en el ámbito de las fiestas y ceremonias, el más común es como alimento, ya sea de preparaciones simples o complejas, como lo puede ser el pozole, corundas, tamales, atole, entre otras que suelen ser los más comunes. Hay otros platillos que son característicos de determinadas épocas como el atole agrio o el chical que suelen preparar para la cuaresma y los días santos. Se han escrito varios trabajos enfocados en describir la

relación que existe entre la alimentación de los pueblos indígenas, su cosmovisión y el papel que juega el maíz en dicho vínculo ya sea como alimento u objeto simbólico; algunos de estos trabajos son “*Pueblo de maíz la cocina ancestral de México, ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos.*” (2004) Hecho por la CONACULTA, o el trabajo “*Maíz: regalo de los dioses*” (1988) de José Echeverría y Cristina Muñoz, retomamos una cita de estos trabajos que hablan de la importancia del maíz en el ámbito simbólico:

[El maíz] ha sido eje fundamental para la creatividad cultural de cientos de generaciones; exigió el desarrollo y el perfeccionamiento continuo de innumerables técnicas para cultivarlo, almacenarlo y transformarlo; condujo al surgimiento de una cosmogonía y de creencias y prácticas religiosas que hacen del maíz, una planta sagrada; permitió la elaboración de un arte culinario de sorprendente riqueza; marcó el sentido del tiempo y ordenó el espacio en función de sus propios ritmos y requerimientos; dio motivo para las más variadas formas de expresión estética; y se convirtió en la referencia necesaria para entender formas de organización social, maneras de pensamiento y conocimiento y estilos de vida de las más amplias capas populares de México. Por eso, en verdad, el maíz es el fundamento de la cultura popular mexicana. (CONACULTA, 2004, p. 50)

Podría seguir extendiéndome en la importancia, cualidades y significados que adquiere el maíz en el ámbito culinario, que como hemos abordado en el apartado anterior es el espacio más relevante para encontrar las respuestas al fenómeno de la conservación de la diversidad de este producto. Sin embargo, aquí también quiero centrarme en esas otras propiedades que adquiere el maíz como objeto simbólico en distintos rituales y ceremonias, ya sea como parafernalia, símbolo, imagen, discurso etc., así como en todas las prácticas campesinas que sostienen su cosmos.⁸⁹

A continuación, describiré algunas de las festividades y rituales que pude observar en San Francisco Uricho en los cuales considero que el maíz trasciende la esfera de lo evidente a un plano más simbólico. La festividad que más resalta en este sentido es el Corpus Christi

⁸⁹ Además del hecho gastronómico, de los recetarios y de las costumbres relacionadas con la alimentación, que superan incluso las actuales fronteras del país, existe un complejo sistema cultural de usos agrícolas, tradiciones y simbolismos, teñido de religiosidad y volcado en rituales que, a partir del maíz, remiten a la creación del hombre mesoamericano, al manejo armónico del medio ambiente, a seculares formas de arraigo y vínculo social —festividades, calendario de siembras y cosecha, usos funerarios y otras costumbres indias y mestizas—, al equilibrio nutricional y, por supuesto, a una larga nómina de platillos característicos. (CONACULTA, 2004, p. 9)

donde generalmente el maíz adquiere el significado de la abundancia en representación de lo obtenido en el ciclo agrícola anterior. Destacan principalmente la parafernalia como es el “Arco de la abundancia” donde se aprovecha la gran variedad de los colores para hacer múltiples patrones decorativos en un arco de aproximadamente 8 metros de altura por donde pasan las distintas comisiones para que sus oficios se vean bendecidos en el próximo ciclo. En otras palabras, el maíz otorga simbólicamente la abundancia y a la vez es una ofrenda para entes superiores. Por ejemplo, en el clímax de la festividad del corpus la comisión de los yunteros lanza maíz, el cual cabe recalcar que ha sido previamente bendecido por el párroco de la iglesia, como forma de agradecer la cosecha y de compartir con la comunidad ya que el maíz hace posible esta forma de vida.

Asimismo, el maíz se convierte en el estandarte del oficio del campesino y del trabajo en el campo, se vuelve una extensión de esta forma de vida el cual se porta de forma orgullosa en bordados, adornos, estandartes, murales, etc. —Véase imagen 43—.



Imagen 43: Estandartes de los yunteros con motivos de maíz usado en la fiesta del Corpus en San Francisco Uricho. Archivo propio. Fotografías tomadas el 12 de junio del 2021.

Otras actividades donde se hace presente el uso simbólico del maíz son en los funerales donde se acostumbra a hacer cruces de maíz que se colocan debajo de los ataúdes y por otra parte también son lanzados y enterrados sus granos durante el entierro y una vez terminado el novenario. Cuando acompañé a una de las familias de agricultores durante un entierro pregunté a un grupo de personas qué significaba la cruz debajo del ataúd —Véase

imagen 44—, me respondieron varias cosas muy interesantes, algunos de ellos me decían que el maíz tenía la propiedad de absorber las enfermedades con las que cargaba la persona recién fallecida, otras me comentaban que era para alejar las malas vibras que podría atraer la muerte de una persona, y otros me decían que ese maíz se bendeciría con los rezos que se harían durante el novenario para que una vez que este terminara recibiera la bendición del padre con agua bendita en una misa realizada especialmente con este objetivo y por último este maíz fuese sembrado en la tumba del difunto para que estas bendiciones que había adquirido el maíz le ayudaran a descansar en la siguiente vida.



Imagen 44: Cruz de maíz adornada con velas puesta en un velorio donde se encontraba el ataúd del difunto. Fotografía tomada el 18 de noviembre del 2021.

Al respecto sobre la relación que hay entre el maíz y la muerte Ana Isabel Moreno Chávez en su trabajo “*Parentesco ritual , tierra y maíz . La cosmovisión en torno a la muerte en Tlacotepec de Díaz , Puebla*”(2016) hace un análisis a profundidad del ritual que conlleva la muerte en la comunidad Tlacotepec de Díaz , Puebla y menciona:

se logra inferir que el maíz es un alimento importante para vivos y muertos, pues es el único capaz de dotar de fuerza al individuo y que actúa sobre la principal esencia, el to alma, entidad que afronta el destino post mortem del individuo. El maíz se convierte en un medio que utiliza el hombre para mantener relaciones

sociales con las colectividades tanto de los vivos como de los muertos, sin embargo, el ser humano es el único que puede obtener maíz por medio de su trabajo, lo que a su vez le implica una deuda con la tierra, por eso cuando el individuo muere, su cuerpo tiene que ser enterrado y con ello, entregado a su dadora de sustento como pago. (Moreno, 2016, p.154)

Aunque en Uricho no me lo hayan dicho con estas mismas palabras de igual forma concuerdo con esta autora de que en las comunidades indígenas se le da la propiedad al maíz de ser un vehículo que permite la conexión entre el plano de los vivos y muertos ya que es un alimento que se compartió y que en gran medida rigió la forma de vida de las personas. Esto también nos ayudaría a comprender por ejemplo porque en la festividad de Todos Santos el maíz también aparece como una ofrenda que puede ser puesta en los altares con el objetivo de ser bendecidas por los que ya no están aquí, por ello el maíz purifica y otorga.

Otro espacio sumamente interesante para analizar la importancia del maíz es el de los mitos y leyendas que hay detrás de este cultivo y en general del sistema milpa, al igual que los temas anteriores se han descrito y analizado varias historias que relatan al maíz como un ente vivo con el cual estamos conectados los mexicanos. Particularmente cuando traté de indagar sobre este tema en Uricho fue todo un reto, en general los agricultores no hablan de estos temas cotidianamente y al momento de preguntarles de distintas maneras sobre alguna leyenda, mito, cuento sobre el maíz decían que no sabían ninguno, no obstante, cuando llegamos a ir de visita a la milpa y nos encontrábamos con situaciones peculiares que activaban recuerdos de su memoria algunos de ellos me contaban algunas historias.

En una ocasión cuando estábamos cosechando empezaron a aparecer mazorcas podridas, yo pregunté si estas las guardaban o desechaban ya que en otra cosecha me habían dicho que las dejara tiradas, sin embargo, el agricultor con el que iba ese día me dijo que las guardara y procedió a contarme una historia a la que el mismo se refirió como “*El origen del maíz*”, me comentó *¿Tú sabes cuál es el origen del maíz?* A lo que respondí que no, y empezó a contarme que hacía mucho tiempo existía una hacienda donde vivía un hacendado que era extremadamente rico, el cual tenía grandes extensiones de tierras y cientos de trabajadores, cuando estos iban a cosechar el hacendado se daba el lujo de desechar las mazorcas que estaban podridas, y según cuenta la leyenda que por la noche el maíz que había sido desechado se ponía a llorar, su llanto llamó la atención de un pobre campesino que pasaba por ahí montado en su burro, el cual le preguntó al maíz: *¿Por qué lloras?* Y este le respondió;

“es que me han dejado tirado porque estoy podrido”, esto enterneció al campesino que le dijo: *“No te pongas triste y ya no llores, que yo sí te quiero”*, después este procedió a cargar todas las mazorcas que estaban tiradas y a subirlas en el burro lo cual le llevó casi toda la noche, muerto del cansancio cuando llegó a su casa este se echó a dormir, el maíz estaba tan agradecido con el campesino que se convirtió en maíz bueno y se multiplicó asimismo varias veces hasta generar tal cantidad que el campesino ya no tendría que preocuparse por volver a trabajar, por otro lado el maíz de los graneros y tierras del hacendado se pudrieron dejando a este en bancarrota, terminando de contarme esta historia el agricultor procedió a decirme; *“por eso nosotros nunca tiramos el maíz, ¡Aunque este malito!”*.

Las personas de la comunidad muy frecuentemente relatan que la milpas son lugares donde acontecen todo tipo de fenómenos desde la aparición de siluetas o imágenes religiosas como la virgen de Guadalupe, San Francisco de Asís, Jesús, etc., también son muy populares las historias de espíritus y “diablillos” que merodean este tipo de parajes. Un relato que es el de la aparición de la “mano del agricultor” que es un conjunto de elotes apilados entre sí que aparentan la forma de una mano, la cual dicen los agricultores indica que ya se puede empezar a cosechar. Ciertamente el área de los mitos y leyendas en torno al maíz y la milpa es un espacio sumamente interesante de análisis, sin embargo, el registro de estas prácticas conlleva un trabajo mayor del que se pudo realizar en esta investigación.

Lo que pude observar en estos relatos que no solamente involucraban al maíz sino a la naturaleza en general es que siempre se le ve como un ente vivo y consciente, que trasmite a las personas de la comunidad sus sentires, ya sean molestias, momentos de gozo, etc. Por lo general en estas historias los diversos cuerpos que adquiere la naturaleza como el maíz, la luna, la milpa, los montes, el viento, la lluvia, etc. obtienen personalidades y acciones casi humanas, asimismo gozan de poderes que los hacen a la par entes divinos de los cuales las personas dependemos y es por ello que en las comunidades se suelen hacer rituales para agradecer y complacer a estos seres por sus bendiciones.

Para conocer a profundidad el tema del maíz y su relevancia en las fiestas y ceremonias considero importante hacer primeramente una descripción detallada del ciclo ritual que se vive en San Francisco Uricho, esto a su vez abona a mí objetivo de caracterizar y describir social y culturalmente a dicha comunidad.

Sobre las fiestas y ceremonias en la cuenca del Lago de Pátzcuaro

El registro y análisis de las fiestas y ceremonias para el caso de la cuenca de lago de Pátzcuaro y en general del pueblo purépecha es un tema muy estudiado por la antropología, sociología e historia, incluso desde la etnoecología ya hay varios trabajos analizando este aspecto. Diversos autores han hecho grandes esfuerzos por describir cómo se lleva a cabo el ciclo anual festivo en el pueblo purépecha en donde inclusive se han descrito varias festividades realizadas en San Francisco Uricho, como es la fiesta de la Candelaria llevada a cabo el 2 de febrero en el trabajo “*Fiestas y ceremonias tradicionales p’urhépecha*” (2006) de Lorena Ojeda el cual es posiblemente uno de los trabajos más representativos sobre el tema en la región.

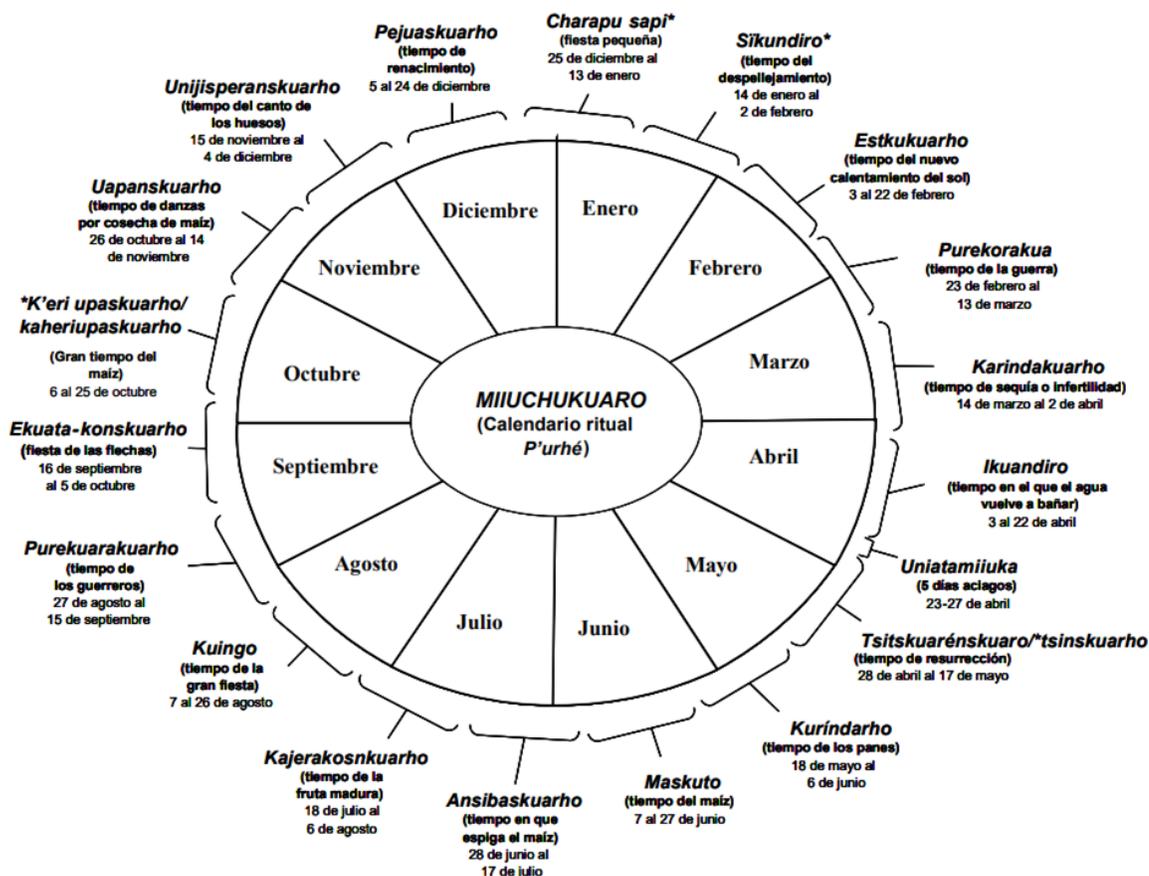
La mayor parte de los autores que han hablado sobre este tema han llegado a la misma conclusión de la existencia de un sincretismo popular que impera sobre el ciclo festivo anual purépecha. Ojeda menciona al respecto:

Las manifestaciones culturales indígenas son muy ricas y significativas, son un reflejo directo y nítido de los elementos que constituyen la cultura mexicana, de la mezcla de culturas que la han conformado y dado vida durante cinco siglos, desde la llegada de los españoles a estas tierras. El proceso comenzó en el año de 1521, a la caída de México Tenochtitlan, cuando finalmente se impuso el régimen político español. [...]cuando los tarascos se vieron sometidos y sujetos a una relación jerarquizada de poder en donde evidentemente ellos constituían el estrato inferior, implementaron un mecanismo sumamente inteligente, probablemente inconsciente y puesto en práctica a nivel comunitario, que les permitió adaptar ciertos elementos externos y controlar así su incorporación a su cultura, dotándolos de un significado diferente, revistiéndolos de los valores y la coherencia con los cuales se sentirían profundamente identificados. Las tradiciones de los pueblos nativos no desaparecieron después del embate conquistador; se transformaron, tomaron algunos elementos de las culturas con las que se enfrentaron, se identificaron con ellos, los hicieron suyos -se los apropiaron-, se acoplaron a su nueva realidad y los mantuvieron, y siguen manteniendo y readaptando, como parte intrínseca de su existencia. Uno de los ejemplos actuales más claros de este mecanismo que Bonfil ha llamado de apropiación y control cultural son las fiestas y ceremonias tradicionales, en las cuales es posible observar la forma en que los pueblos p’urhépecha se apropiaron de elementos externos –santos, imágenes, espacios y devociones católicas- y los han impregnado de significados locales que se remiten a la época prehispánica y colonial, incorporando, a su vez, complejas reinterpretaciones de la tradición provocadas por fenómenos relativamente recientes. (Ojeda, 2006. Pp. 17-18)

Hay festividades del pueblo purépecha que han estado presentes desde la época prehispánica y aparecen relatadas en la Relación de Michoacán (Alarcón, 2009). En estos trabajos se hace

alusión a que estas fiestas concordaban con las fases del ciclo agrícola y se habla hasta de un total de 18 fiestas que se realizaban durante el año. Fabián Ruíz y Chávez recuperan de la Relación de Michoacán un calendario del pueblo tarasco de la época prehispánica que ilustra cómo el ciclo festivo de estas 18 fiestas concuerda con el ciclo agrícola realizado por el pueblo tarasco en dicha época—Véase imagen 45 —.

Calendario ritual P'urhé o Miiuchkuaro, y su correspondencia con el calendario gregoriano



Basado en Fabián-Ruiz (2008) v Chávez (2009)

Imagen 45: Calendario ritual P'urhé o Miiuchkuaro retomado de Alarcón Cháires 2009 p. 41

Las fiestas y ceremonias son consideradas expresiones culturales que se han transmitido generacionalmente, tienen como objetivo transmitir la memoria colectiva del pueblo purépecha la cual está constantemente reinterpretándose e incorporando nuevos elementos a los ya existentes, la diferencia entre fiesta y ceremonia menciona Ojeda radica en el “Carácter fundamentalmente solemne y de recogimiento, no de algarabía” de la ceremonia (Ojeda, 2006).

Dentro de las fiestas y ceremonias del pueblo purépecha entran en juego una gran variedad de elementos, como lo son las parafernalias, los cargueros, los mayordomos, las imágenes y figurillas religiosas, los cantos, la música, las pirekuas, los rezos, danzas, bailes, representaciones, procesiones, peregrinaciones, adornos, ofrendas, juegos, bebidas, vestimentas, alimentos, fuegos artificiales y quizás el más importante de todos la naturaleza. Todos y cada uno de ellos adquieren significados que responden a la cosmología del pueblo purépecha, es decir a la forma en que se relacionan con el medio que los rodea.

la cosmovisión se significa en la manera de ser y pensar de los individuos que pertenecen a determinado pueblo y cultura. Estas formas representativas se materializan a través de una gran cantidad de eventos que suceden en el transcurso del ciclo vital del ser humano, es decir, desde que nace, crece, hasta que muere, y de la vida social de los pueblos. La cosmovisión es un elemento fundamental en la construcción de la vida cultural de las poblaciones[...], en este sentido, el sistema de creencias se encuentra inmerso en la dinámica del quehacer cultural e histórico de los pueblos. Las representaciones colectivas, a veces plásticas, se perciben, por ejemplo, a través de la escenificación de los mitos mediante los ritos, en un continuo crear y recrear. así, las creencias, los valores, las normas, las imágenes y las fantasías vienen a ser resultado de la quintaesencia de los actores sociales. Las imágenes no sólo son representaciones, también son un ideal social, moral, normativo, al respecto, los emblemas, las costumbres, el atuendo, las insignias, los gestos, la ordenación de fiestas y ceremonias, la forma en que se dispone del espacio, todo ello atestigua cierto orden ideal del universo. Entonces la mentalidad asemeja un conjunto de formas particulares y colectivas, heredadas y creadas, aceptadas, incluso rechazadas, reales e ideales que impulsan a los grupos sociales a actuar y a concebir su mundo de una manera específica ante los fenómenos concretos de la realidad (Vargas, 2010, p.108).

Al igual que las categorías anteriores de la milpa y la alimentación, las fiestas y ceremonias están dentro del complejo cosmos corpus praxis que propone la etnoecología, como lo expone el trabajo “*Etnoecología de los indígenas p’urhépecha una guía para el análisis de la apropiación de la naturaleza*” (2009) de Pablo Alarcón Chairez que profundiza sobre cada uno de los elementos que conforman las fiestas llevadas a cabo por el pueblo purépecha. Se puede y se han hecho investigaciones muy complejas analizando únicamente una fiesta o alguno de sus elementos desde la perspectiva de la etnoecología⁹⁰, a diferencia de todos estos

⁹⁰ Como es el caso del trabajo “La fiesta xita: patrimonio biocultural mazahua de San Pedro el Alto, México The xita celebration: a mazahua biocultural heritage of San Pedro el Alto, Mexico” realizada por Alicia Y. Vásquez González, María C. Chávez Mejía, Francisco Herrera Tapia, Fermín Carreño Meléndez, o la tesis “Etnoecología p’urhépecha, una aproximación al complejo kosmos-corpus-praxis (k-c-p) desde la tradición musical” de David Garrido Rojas, por mencionar algunas.

trabajos aquí queremos centrarnos en el ciclo festivo anual de San Francisco Uricho, para ello en los siguientes apartados hare una descripción general de las festividades más importantes con el objetivo de enfocarme en aquellas festividades o ceremonias donde el maíz sea representativo ya sea como alimento, parafernalia o que tenga un uso ritual, para así identificar cómo este territorio de lo simbólico también juega un papel importante en el fenómeno de la conservación.

Fiestas y ceremonias en San Francisco Uricho, el ciclo festivo anual

Pude seguir de cerca el ciclo anual festivo realizado en la comunidad en el año 2021, en este tiempo asistí a la gran mayoría de las festividades públicas realizadas en Uricho. Cuando realicé mis primeras visitas al preguntar a las personas sobre las fiestas realizadas en Uricho casi todos me respondieron que solo había 3 festividades en el pueblo que son la fiesta del Corpus Christi realizada en el mes de julio, la fiesta del Santo Patrono San Francisco de Asís llevada a cabo los primeros días del mes de octubre y la fiesta de “Todos Santos” realizada en el mes de noviembre. Me sorprendió un poco esta respuesta ya que yo misma en visitas anteriores había podido presenciar la realización de otras más. Después me di cuenta de que me decían esto ya que estas son las festividades más grandes y están pensadas para que personas fuera de la comunidad puedan asistir ya que en ellas se da de comer a cualquier visitante, el pueblo se decora, hay actividades públicas para todas y todos por mencionar algunas. Sin embargo, la realidad es que se realizan muchas más, pero que no son tan conocidas, incluso por mismas personas de la comunidad.

La mayor parte de las fiestas que se realizan son de carácter religioso las cuales intercalan tradiciones y creencias populares con la religión católica —sincretismo popular—, sin embargo, Uricho al ser parte del pueblo purépecha participa en otras festividades que entran más en la categoría de ritual⁹¹, propias de dicha etnia como lo son el “Año nuevo

⁹¹ En esta investigación entiendo por ritual la definición propuesta de Ojeda “El ritual establece el vínculo entre los conceptos abstractos de la cosmovisión y los actores humanos... el ritual incita a sus participantes a involucrarse en las actuaciones comunitarias, lo cual implica también un complejo proceso de trabajo que se desarrolla en beneficio de las fiestas.” Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coords.), Op. Cit. ,p.17. (Ojeda, 2006,p. 40)

Purépecha”⁹² del que la comunidad fue sede en el año 2015, dicha festividad se alterna año con año, por tal motivo no pude registrarla.

Habiendo dicho lo anterior a continuación describo las festividades desarrolladas en la comunidad durante el año. Cabe recalcar que debido a la pandemia de COVID 19 muchas de estas se suspendieron durante el año 2020 y 2021 por lo que su descripción es a partir de las conversaciones y entrevistas que tuve con las personas de la comunidad. No descartamos la posibilidad de la existencia de otras fiestas y ceremonias realizadas. Posteriormente procedo a hacer la descripción de cada una de ellas.

Además de las fiestas principales se realizan otras de carácter “privado” como lo son los bautismos, primeras comuniones, confirmaciones, bodas, etc. las cuales se desarrollan durante todo el año, estas conllevan todo un proceso ritual el cual describiremos más adelante. También seguí de cerca eventos como los rosarios, entierros y novenarios. Por último, están las festividades más generales como lo son el día de la madre, el día del padre, día del niño, San Valentín, así como las graduaciones escolares o cumpleaños personales las cuales para fines de este trabajo no describiré.

Fiesta de año nuevo

El año nuevo suele ser de carácter muy familiar y es una fiesta relativamente pequeña comparada con otras, las familias acostumbran a reunirse para preparar los alimentos que suelen ser generalmente pozole rojo y tamales acompañados de atole, también se preparan buñuelos, ponche de frutas y se suele beber mucho alcohol —cerveza y tequila principalmente—. Debido a las bajas temperaturas que se sienten en esta región durante la época se acostumbran a hacer fogones dentro y fuera del hogar. En las calles se ve a una gran cantidad de niños jugando con fuegos artificiales.

⁹² El Año Nuevo P’urhé, de acuerdo a los cargueros y los responsables de velar por la tradición P’urhé, fue una ceremonia por designio del dios Kurhika k’eri y apelan a que se celebra de acuerdo a la tradición que consigna La Relación de Michoacán. Entre los habitantes de los diferentes pueblos de la región P’urhé, que los indígenas dividen en cuatro, número que fue de gran valor dentro de la antigua cosmovisión P’urhé, se turna la organización de dicha festividad evitando repetir el pueblo y la región, con la finalidad de propagar y hacerla extensiva a toda la etnia, en un intento de reconstrucción cultural y de la autonomía indígena, que además “...abre y conecta la sabiduría ancestral con las nuevas generaciones que redescubren su identidad en las múltiples formas culturales y principios acordes a la gran tradición de Mesoamérica, en donde el alma individual está en correspondencia con el alma cósmica de los antepasados y de los dioses engendadores, para que el ser humano siga siendo el depositario del espíritu universal.” (Como se cita en Alarcón, 2009).

También se acostumbra ir a la misa de fin de año que se realiza durante la noche del día 31 o el día 1, donde se da gracias por el año concluido y se pide por el nuevo que está por comenzar. En algunos hogares me cuentan que a las 12 de la noche se suele hacer un brindis entre la familia y se dan el abrazo de año nuevo. Asimismo, a esta hora se escuchan cohetes y campanadas a las lejanías.

Hay varios motivos por los cuales considero que la fiesta de año nuevo y navidad no son tan festejadas en la comunidad, primeramente, se debe a que se empalman con la época de la cosecha por lo que gran parte de la energía de las personas se orienta a esta actividad, especialmente todos aquellos que tienen terrenos ejidales. Otro motivo es que a inicios del mes de enero se hace la fiesta patronal de Erongarícuaro, la cual dura varios días y debido a la gran cercanía que hay entre estas comunidades las personas acostumbran ir a celebrar a la cabecera municipal, de igual forma en el otro pueblo vecino de Uricho que es Arocutín se hace la fiesta patronal dedicada al niño Jesús donde también se hacen varios días de fiesta y jaripeo. Tuve la oportunidad de visitar Arocutín en estas fiestas y me sorprendió la gran cantidad de personas de San Francisco Uricho que ahí se encontraban.

Fiesta de la Candelaria

La fiesta de la Candelaria se realiza el 2 de febrero, sin embargo, los preparativos comienzan desde varios días antes, su organización está a cargo de los cargueros que tienen al vicario⁹³ de San Francisco, ellos son apoyados económicamente por los migrantes, mientras que otras personas allegadas a la familia o voluntarios ayudan en su preparación. Varias mujeres se reúnen un par de días antes para la preparación del tradicional atole de tamarindo—o como se dice popularmente ir a poner la puscua⁹⁴— y los tamales —hechos del maíz de la comunidad y rellenos de pollo en chile verde o rojo—que se hacen en grandes cantidades y que se dan a las personas que visitan el altar donde se encuentra el vicario —que es en casa de los cargueros, el cual se mueve cada año, profundizaremos en esto en la fiesta del corpus

⁹³ En Uricho el vicario es una estatuilla de culto de San Francisco de aproximadamente 15 centímetros de alto el cual se encuentra dentro de una vitrina, esta figura cumple con la función de ser una “extensión” del santo principal que se encuentra en el altar del templo, es esta figurilla la que va en representación de la figura mayor el cual se usa para las procesiones del corpus y las fiestas patronales.

⁹⁴ La puscua es una palabra que se usa en la comunidad para hacer referencia que un grupo de mujeres se van a reunir en algún lugar a preparar el nixtamal para la elaboración de algún tipo de atole.

y la fiesta patronal—. Los tamales y el atole son cocinados durante toda la noche del día primero y la madrugada del día dos de febrero —Véase imagen 46—.



Imagen 46: Grupo de mujeres reunidas para hacer los tamales de la calendaría en Uricho. Fotografía grupo rojas.

Durante la mañana del día 2, igual que en otros lugares se hace una misa donde se acostumbra llevar a bendecir las figurillas del niño Dios vestidos de diversos y coloridos trajes los cuales se acomodan en el altar del templo donde aún se encuentra el altar del nacimiento de las fiestas decembrinas.

Al templo llegan los viejitos catrines junto con la banda y las maringuías y danzan en los pasillos de la iglesia en ofrenda a las figurillas del niño Dios, una vez terminada la misa estos siguen bailando en el atrio por varios minutos donde son observados por la comunidad. Después hacen un recorrido danzando por las calles hasta llegar a la casa de los cargueros donde siguen bailando por otro tiempo más, pero esta vez en ofrenda al vicario. Una vez que se termina la danza varias mujeres empiezan a repartir a los presentes los tamales y el atole.

Posteriormente la banda, las maringuías y los viejitos catrines van a visitar la casa de los cargueros que cooperaron para la elaboración de la fiesta y danzan en estos hogares. Esto se puede extender hasta las altas horas de la noche. Debido a que pueden ser muchos los

colaboradores u organizadores de la fiesta las danzas se pueden extender por varios días y se hacen en varios puntos de la comunidad. Los viejitos catrines se han convertido en un símbolo característico de Uricho, se han hecho grupos de jóvenes enfocados a perfeccionar e innovar esta danza para que trascienda más allá de la fiesta de la Candelaria. Incluso en fiestas de otras comunidades se invitan a estos grupos a bailar, también son invitados a otro tipo de eventos como demostración cultural de la comunidad —Véase imagen 47—.



Imagen 47: Baile y vestimenta de los viejitos catrines en Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 27 de marzo del 2022.

Carnaval

El carnaval es una celebración que es festejada por los más jóvenes principalmente, se lleva a cabo generalmente un par de días antes del miércoles de ceniza, a diferencia de otras comunidades donde se elaboran los famosos toritos de petate y se hacen desfiles de estos en Uricho se acostumbra entre niños y jóvenes tirarse huevos rellenos de harina, confeti o incluso huevos crudos. Estos se reúnen en la plaza principal para “atacarse” unos a otros. Muchos de estos niños y jóvenes recorren las calles para arrojar los huevos a algún desprevenido que esté caminando por la calle, es por ello por lo que muchas personas no les gustan salir a las calles en estas fechas porque son propensos a que les arrojen estos huevos

rellenos. Las personas mayores dicen que se ha perdido mucho el respeto a los mayores en esta fiesta.

También en la plaza se suele poner música con la que los jóvenes bailan mientras se siguen lanzando harina y confeti, donde coloquialmente se dice que se están “empanizando”. Al día siguiente las calles y plaza principal amanecen pintadas de blanco por la gran cantidad de harina que fue arrojada.

Fiesta a San José

La fiesta de San José está dedicada principalmente a los niños “cargueritos” a los cuales se les da este título de forma simbólica para que aprendan sobre esta tradición de la comunidad. Dicha festividad es relativamente reciente, aproximadamente tiene 15 años que empezó su realización a partir de la llegada de una imagen de San José al Pueblo.

Esta es una fiesta que tiene cierto grado de complejidad para su desarrollo donde se ven involucradas una gran cantidad de personas. Esta se basa principalmente en la entrega y devolución de favores. En la comunidad hay actualmente un total de 4 imágenes de San José, para cada una se sigue el mismo procedimiento. Las personas cargueras que poseen estas imágenes buscan un niño —bautizado, confirmado, y con primera comunión— que será el nuevo carguero y piden que les ayude a “levantar de San José”, los padres del niño que aceptan tienen que ir a buscar a los padrinos del niño. Un día determinado se reúnen los padrinos con sus respectivos invitados y los padres del niño a la espera de la familia que traerá la imagen de San José a la entrega del “cohete”. Una vez reunidos los padrinos de cada familia se entregan mutuamente cartones de cerveza, y así sucesivamente cada año, se anotan en libretas las cosas que se reciben ya que el próximo año se tienen que regresar de vuelta para el próximo carguero que levante a San José. Posteriormente el día 19 de marzo se hace una reunión entre los nuevos cargueros con sus padrinos y los invitados para pelar puscua y hacer un convivio —Véase imagen 48—.



Imagen 48: Decoración a la imagen de San José en Uricho el 19 de marzo del 2022 puestas en el retablo del templo de la comunidad y en la casa de un “carguerito”. Archivo propio. Fotografía tomada el 19 de marzo del 2022.

Semana Santa /Cuaresma

Como he dicho en apartados anteriores San Francisco Uricho es una comunidad sumamente católica que se toma muy en serio las festividades y creencias religiosas, después del miércoles de ceniza se acostumbra a entrar en la temporada de cuaresma y con ello se realizan una gran cantidad de actividades rituales como la penitencia, realización de rosarios, ayuno, entre otras actividades las cuales culminan en el domingo de resurrección. Se hacen representaciones del viacrucis simulando las caminatas que realizó Jesús, también es una temporada en la que se suele pedir por el nuevo ciclo agrícola que está por comenzar, ya que en los meses de marzo y abril son los últimos del ciclo agrícola anterior. En esta temporada se decoran los templos, se realizan las palmas para la celebración del domingo de ramos, etc. A continuación, procedo a describir cómo se vivió la semana santa en Uricho durante el año 2021 que pude presenciar.

La semana santa empieza con la recolección del laurel aproximadamente una semana antes de los días santos —los cuales cambian de fecha cada año—, este se acostumbra ir a cortarlo a otras comunidades, para el año 2021 este se recolectó en la comunidad de San

Ángel Zurumucapio⁹⁵, esta es una actividad que realizan principalmente los hombres. Estos regresan a la comunidad por la tarde con camionetas cargadas de ramas de laurel las cuales son entregadas en Uricho a distintas personas. Se hace un recorrido por las calles de la comunidad con banda donde se van agitando las ramas de laurel con el objetivo de que todo el pueblo se entere de su llegada. Hasta llegar al templo donde posteriormente se hace una bendición. El laurel tiene distintos propósitos en las actividades ceremoniales principalmente como parafernalia durante las celebraciones, se hacen distintos arreglos y decoraciones con él, se adorna el templo, se hacen palmas, coronas para los santos, etc. El laurel se corta y se distribuye en el patio de la iglesia —generalmente por el carguero del templo o sus allegados— donde van las personas de la comunidad a que se les entregue un puñado de ramas, las cuales utilizaran para los posteriores días en la elaboración de las decoraciones, también en ese mismo lugar se venden las palmas —Véase imagen 49—.



Imagen 49: Decoración a base de laureles puestas en el atrio del templo en Uricho. Archivo propio. Fotografías tomadas el 11 de abril del 2020.

Durante el domingo de ramos en la comunidad se hace una representación de la llegada de Jesús a Jerusalén, una persona se viste como Jesús y junto con el padre de la iglesia

⁹⁵ San Angel Zurumucapio es una comunidad que se encuentra suroeste de Michoacán, aproximadamente a 36 kilómetros de Uricho y a poco más de media hora en auto.

recorren varias calles de la comunidad donde una gran cantidad de personas los acompañan con las palmas y ramos de laurel que elaboraron. Llegan al templo donde se hace una misa abierta en el atrio. Y al terminar dicha misa se hace la bendición de las palmas y ramos, los cuales se suelen colgar en las entradas de las casas de la comunidad.

Después del domingo de ramos los días posteriores se hacen representaciones del viacrucis en la comunidad, una de las más representativas es la bajada de Barrabás. Por las calles se ven personajes caracterizados recorriendo el pueblo, unos a caballo que generalmente son los centuriones, algunos otros se visten como ángeles o demonios, también salen los famosos “Judas” que generalmente son niños o jóvenes que visten de forma llamativa con máscaras y chicotes los cuales hacen tronar a cambio de una propina, estos también acostumbran hacer travesuras a las personas que se descuidan —Véase imagen 50—.



Imagen 50: Joven vestido de “Judas” durante la cuaresma en Uricho.
Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de abril del 2022.

Las personas salen de sus hogares cuando pasa la “caravana” de los personajes para tomarles fotos, estos llegan por último al templo donde interpretan un par de escenas, posan para más fotos y videos y por último acuden a la casa de alguno de los cargueros a comer.

El jueves Santo hay una misa por la mañana, en el templo se cubren el altar y las figuras de los santos con mantos morados. En dicha misa están presentes los integrantes del

viacrucis que hacen la representación del lavatorio de los pies a los apóstoles. Posteriormente en la noche en un escenario que se monta en la plaza principal se hace la representación de la última cena , la traición de judas, el prendimiento por parte del ejército romano, el juicio de Pilato y el suicidio de Judas, el calvario y la muerte de Jesús.

En el viernes Santo se sigue con las representaciones de la pasión de Cristo en los distintos escenarios que se han preparado en la comunidad, las personas acuden con sombrillas y bancos para observar las actuaciones de los personajes. El viacrucis comienza con la salida de la plaza principal rumbo a una colina que se encuentra cerca del corral de toros, en el recorrido se hace la actuación de las tres caídas de Cristo y se termina con la crucifixión aproximadamente a las 3 de la tarde. Este día termina con la misa de la procesión del silencio que se hace durante la noche con el propósito de bendecir los cirios pascales.

El sábado de gloria en Uricho es muy interesante, en él se acostumbra entre los más jóvenes salir a las calles a lanzarse agua ya que se tienen la creencia que al mojarse durante este día se expían los pecados y se purifica el alma. Aunque los jóvenes lo han tomado como una actividad de recreación para refrescarse en esta temporada que se caracteriza por ser una de las más calurosas. En el centro de la comunidad se encuentra un pozo de agua donde el jefe de tenencia pone una bomba para que las personas se puedan dotar de agua para este día. Se ven por las calles camionetas repletas de niños, niñas y adolescentes cargando cubetas y jícaras con agua las cuales son lanzadas entre ellos mismos y a quienes anden caminando por la calle por lo cual no muchas personas salen de sus hogares durante este día —Véase imagen 51—.



Imagen 51: Grupo de jóvenes tirando agua desde una camioneta en el sábado de gloria por las calles de Uricho. Foto grupo rojas.

Por último, el día domingo se celebra la misa dedicada a la resurrección de Cristo donde el padre da gracias por la participación de la comunidad en las actividades pascuales y con esto termina la Semana Santa en Uricho.

Día de la Santa Cruz

El 3 de mayo se celebra el día de la Santa Cruz el cual es dedicado a las personas que tienen como oficio la albañilería. En Uricho al igual que la gran mayoría de las comunidades de la cuenca hay una gran cantidad de personas, en su mayoría hombres, que se dedican a este trabajo, por lo que este día es muy celebrado entre este sector el cual se toma como día de descanso obligatorio. En la comunidad hay dos cruces — Una se encuentra en el toril de toros y otra en la entrada de la comunidad cerca de la clínica— las cuales son decoradas con flores y papel crepe de colores, algunos grupos de albañiles le llevan música a estas cruces, pero este día es dedicado para beber alcohol, de hecho, entre la comunidad se considera que la gran mayoría de las personas que se dedican a este trabajo tienen un fuerte gusto por la cerveza.

Día de San Isidro Labrador

El 15 de mayo se hace la celebración de San Isidro Labrador que también es conocido por ser el santo de los agricultores. Dicho santo es relativamente nuevo en la comunidad ya que

el señor Santiago Rodríguez trajo una estatuilla que puso afuera de su casa. Este día se hace una misa en donde se encuentra dicha imagen. El señor Santiago me comentó que algunas personas acostumbran llevar a bendecir sus semillas para el próximo ciclo agrícola en esta misa. Hay una creencia popular de que pasado el día de San Isidro oficialmente comienza la temporada de lluvias, por lo cual muchas personas toman como referente este día para empezar la siembra.

Debido a que el santo es relativamente nuevo en la comunidad su misa y celebración pasan desapercibidas, además que San Isidro es el santo patrono de la comunidad de la Zarzamora que se encuentra muy cerca de Erongarícuaro, por lo que al contrario muchas personas salen de Uricho para celebrar a este santo en ese lugar. Algo interesante de la celebración es que se hace uso de mazorcas y plantas de maíz como decoraciones, las cuales por lo general siempre se ponen cerca de la imagen del santo, se rescata que son mazorcas de razas criollas de la comunidad —Véase imagen 52—.



Imagen 52: Estatuillas de San Isidro labrador decoradas para la fiesta del 15 de mayo. De lado izquierdo tenemos la imagen de Uricho y del lado izquierdo la de la comunidad la Zarzamora donde San Isidro es santo patrono. Archivo propio. Fotografías tomadas el 15 de mayo del 2021.

Fiesta del Corpus Christi

Una fiesta que resalta sobre otras es la del *Corpus Christi* que se festeja en diversas comunidades purépechas, Garrido la define de la siguiente forma “*festividad de autovaloración y de los oficios y donde en cada localidad se destaca al gremio local preponderante*” (Garrido, 2013, p.33). Dicha fiesta se lleva a cabo en Uricho durante el mes de junio, debido a la importancia que tiene esta fiesta para la comunidad y la demandante organización que conlleva su realización, así como el significado que hay detrás, la considero una de las más relevantes realizadas en el ciclo festivo. En ella hay múltiples expresiones simbólicas que cobran materialidad ya que la comunidad se decora con todo tipo de símbolos y parafernalia desde las calles, el templo, los santos, etc. En muchos de ellos se hace presente el maíz de alguna u otra forma ya sea como ofrenda, decoración o preparado en algún tipo de alimento.

Como dije, el corpus está dedicado a festejar los oficios más importantes desempeñados en la comunidad, en Uricho —al igual que en la gran mayoría de las comunidades rurales donde se realiza el corpus—los agricultores o campesinos o “Yunteros” como se les llama coloquialmente desarrollan un papel fundamental. Este es el gremio más grande y en ellos recae una gran cantidad de responsabilidades desde las bandas musicales, la procesión del Santo, la preparación de los alimentos en varios momentos de la fiesta etc. Para los fines de esta investigación resultó sumamente importante seguir de cerca al oficio de los agricultores, por lo que me concentré únicamente en las actividades que ellos desarrollaron lo cual hizo complicado acompañar otros oficios. Hay múltiples trabajos enfocados en analizar la fiesta del corpus como el de Catalina Rodríguez Lazcano en “*Los campesinos y el Corpus en dos poblados purépechas*” quién nos presenta un detallado análisis de la festividad del corpus festejado en las comunidades de Angahuan y Charapan. Esta autora nos comenta lo siguiente:

La fiesta de Corpus Christi constituye una referencia cultural y religiosa imprescindible para los campesinos purépechas.[...] Desde que la Iglesia católica instauró el Corpus Christi en algún momento de la época novohispana, los miembros de todos los oficios quedaron comprometidos a aportar una serie de bienes para el desarrollo de la celebración. Su práctica se introdujo en toda la región purépecha, donde actualmente la encontramos en la mayor parte de los pueblos ya sea como una conmemoración local o de un conjunto de poblados que se turnan la fiesta a lo largo de varias semanas, lo que da motivo a visitas mutuas.

La excepción a esta norma son algunos pueblos que por diferentes circunstancias en algún momento abandonaron el Corpus Christi y al correr de los años lo han recuperado incorporando su ritual a otras festividades (Rodríguez, 2009,p.193).

Esta autora se enfoca en hacer una descripción de las distintas actividades desde que comienza la fiesta hasta que se concluye, asimismo conforme van apareciendo elementos simbólicos de la fiesta se detiene un momento a describir dicha actividad con mayor detenimiento a partir de su conocimiento sobre la cosmovisión de las comunidades y da algunas interpretaciones a partir de la lectura que ella hace de la realidad. Por ejemplo:

En la procesión algunos labradores acuden con yuntas de caballos o bueyes o con tractores para representar el trabajo de arar la tierra. La participación de las yuntas en el antiguo Corpus es uno de los eventos más recordados y representativos como ya dijimos. Por momentos, mientras van caminando, los campesinos emiten una especie de aullidos, que es como sus padres y abuelos les enseñaron a contestar a la lluvia que se anuncia con truenos. (Rodríguez, 2009,p.199).

Procedemos a hacer la descripción de la fiesta del corpus desarrollada en el año 2021.

Rumbo a la fiesta del corpus, preparativos y recolección de recursos

Los preparativos de la fiesta del corpus inician varios meses antes con la recolección del dinero por parte de las comisiones respectivas de cada oficio, en Uricho hay un total de 8 oficios que son los yunteros, las tortilleras⁹⁶, los albañiles, los profesionistas, los comerciantes, los cazadores, los pescadores y los artesanos. Cada uno de los oficios tiene una organización interna donde se designa los cargueros responsables de desarrollar y gestionar cada una de las actividades que tienen que hacer el oficio.

En los oficios más grandes y antiguos incluso existen listas que proyectan por varios años quiénes serán las personas encargadas —cargueros— de desarrollar las actividades relacionadas con la fiesta del corpus ya que entre la comunidad se tiene la creencia de que “sacar” adelante un cargo trae consigo bendiciones, donde quizás el cargo más importante y “bendecido” es el cargo de la iglesia—. Existen cargueros para gestionar cada actividad desarrollada en el corpus, como lo son los de los cohetes, las bandas, los de las decoraciones, etc., etc. Uricho se enorgullece por ser una de las comunidades con uno de los corpus más

⁹⁶ Durante el desarrollo de la fiesta del corpus se decidió dar seguimiento principalmente a la comisión de los yunteros debido a que en este momento el trabajo de campo estaba enfocado principalmente en generar vínculos de confianza con estas actores.

espléndidos de la cuenca donde hay una banda por cada oficio, además de bandas generales para todo el público, se hacen comidas en varios puntos de la comunidad para invitar a cualquier persona que asista al pueblo, por ello se necesita de bastantes recursos los cuales se ahorran y recolectan varios meses antes.

Se establecen cuotas por cada oficio que se tienen que cubrir por persona o familia que este involucrada con dicho oficio, el cual puede ir de 200 hasta 800 dependiendo de las responsabilidades que tenga el oficio. Si en una familia hay personas que se dediquen a uno o varios oficios estos tienen que pagar por cada uno de ellos, ya que en la comunidad se identifica muy claramente que actividades realiza cada persona. Es muy mal visto no querer cooperar para la fiesta y trae consigo consignas y castigos simbólicos y sociales.

Cada oficio designa un tesorero que se encargará de hacer la recolección del dinero varias semanas antes, debido a que no muchas familias se pueden dar el lujo de pagar la cuota total. El tesorero tiene que pasar varias veces, incluso hasta el día de la fiesta se les ve a los tesoreros yendo a las casas a recolectar el dinero. Él apunta en una libreta el dinero que cada persona va dando —Véase imagen 53—. De igual forma las personas que están en Estados Unidos suelen mandar dinero para cubrir gastos de la fiesta.



Imagen 53: Tesorero de la comisión de los yunteros haciendo el cobro de la cuota a las personas pertenecientes al oficio durante el primer día de la fiesta del Corpus. Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de junio del 2021.

El dinero que se recolecta es utilizado para pagar las comidas, se paga la banda que acompaña a cada oficio durante la fiesta, una gran parte del dinero se va en pagar cerveza, otras bandas, los escenarios que se colocan en el atrio del templo, las decoraciones, y si el oficio tienen alguna actividad en particular que tenga que cubrir como por ejemplo en el caso de los albañiles que en este año se les asignó la decoración del templo también se suma a la cuota final que tienen que pagar los miembros de determinada comisión.

Por otro lado debido a que durante la fiesta se dan varias comidas en distintos lugares y distintos tiempos, por ello entre las mujeres cargueras de los oficios se organizan de igual forma varias semanas antes para decidir que se dará de comer, ir comprando los ingredientes y hacer las preparaciones necesarias. Los tesoreros dan una parte del dinero que recolectan para que las mujeres se puedan ir organizando con las comidas. También se da el caso que mujeres por cuenta propia y sin financiamiento gustan de apoyar con la realización de algún alimento. Paralelamente se van realizando otros preparativos como es la decoración del templo, el montado de los escenarios y del arco que representa la cosecha del ciclo anterior, etc.

Primer día de corpus

El primer día empieza con la llegada de las bandas al altar de la virgen que se encuentra en la esquina de la calle Madero, ahí se van reuniendo los cargueros titulares de cada oficio y los tesoreros, hay momentos en los cuales se encuentran hasta 5 bandas en este lugar de los distintos oficios. Una vez que terminan de alistarse los músicos estos caminan rumbo a la casa del carguero principal donde la banda toca por una hora aproximadamente, después se procede a salir a dar vueltas a la comunidad para recolectar el dinero que hace falta de los integrantes de la comisión, este podría decirse que es el último momento para liquidar esta cooperación, ya que se siente una presión social cuando los cargueros y la banda llegan a cobrar por lo que muchas personas evitan llegar a este punto —Véase imagen 54—.



Imagen 54: Comisión de los yunteros recorriendo las calles de Uricho recaudando las cooperaciones para la fiesta. Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de junio del 2021.

Para la fiesta del corpus Christi los encargados de cada comisión preparan una bebida especial única para esta fecha llamada charape la cual esta echa a base de piloncillo con alguna fruta como puede ser piña, durazno, fresa, tamarindo, entre otras. Esta bebida se pone en pequeñas garrafas y se guarda en morrales los cuales están generalmente bordados o pintados con el nombre del oficio o alguna imagen relativa.

En el recorrido es una tradición que los cargueros compartan con las personas que cooperaron una copa de charape, en el caso de algunas comisiones también se comparte tragos de tequila. El orden que tiene la caminata es el siguiente, al frente van los “coheteros” que tienen la función de avisar al pueblo por donde están pasando los oficios, los cargueros encargados junto con el tesorero están al centro, para el caso de los yunteros estos llevan las garrochas para que otros oficios los identifiquen, por lo general tienen decoraciones referentes al maíz y a la agricultura. Y en la parte de atrás va la banda y las demás personas que están acompañando a la comisión —Véase imagen 55 —.



Imagen 55. Integrante de la comisión de los yunteros cargando la garrocha y un ayate con mazorcas de razas criolla como decoración. Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de junio del 2021.

Durante la caminata los oficios se van encontrando con otras comisiones y sus respectivas bandas, se ha hecho una competencia entre ellas para ver quien toca mejor y más fuerte, en estos encuentros en las calles se abuchean de forma amigable y tocan más fuerte los instrumentos para hacerse notar, también entre comisiones hay una rivalidad de quien lleva la mejor banda. Cabe recalcar que cada comisión tiene prácticas y características

distintas, por ejemplo, en el caso del oficio de las tortillas que son únicamente mujeres estas acostumbran ir bailando por las calles y sacan a bailar a las personas a quienes les van a pedir su cooperación, además estas acostumbran a tirar confeti y llevan canastas de tortillas de forma simbólica.

Estos recorridos se pueden extender por varias horas, algunos oficios acostumbran llevar a las bandas para tocarle al Santo de la comunidad en el templo en señal de agradecimiento por un año más, ya finalizando el día se acostumbra que el encargado de la comisión lleve a la banda y demás invitados a cenar a su casa, donde ya las mujeres pertenecientes al oficio han preparado la comida —esto sucede de igual forma con todos los oficios—.



Imagen 56: Estatuilla del vicario de San Francisco dejado en el templo para pasar la noche después de la procesión del corpus en el primer día de la fiesta. Archivo propio. Fotografía tomada el 12 de junio del 2021.

La última actividad que se hace durante el primer día del corpus es la procesión del vicario de San Francisco donde sale del barrio de arriba —donde previamente se ha dado de cenar atole de tamarindo con pan— rumbo a la iglesia donde la figurilla pasara la noche— Véase imagen 56—.

Segundo día del corpus Christi

El segundo día del corpus que es el principal, cada comisión tiene dinámicas distintas, hay algunas que aún siguen cobrando el dinero de la cuota de cooperación. Los integrantes de las bandas se quedan a dormir en la comunidad durante los días del corpus, estos son atendidos por las mujeres de cada oficio a las cuales se les asigna el cargo de desayuno de la banda. Estos son días de mucha actividad en Uricho, en diversas partes de la comunidad se ven personas repartiendo desayunos, se escuchan cohetes por todas partes al igual que bandas tocando. En el templo se sacan a los santos a los cuales se les hará procesión, se ponen lonas para la misa del corpus, se prepara el palo encebado en el atrio del templo, la plaza principal de la comunidad se decora con motivos del día del corpus relativos a cada uno de los oficios, también se levanta el arco de la abundancia que representa la cosecha del año pasado, dicho arco se decora principalmente con mazorcas de múltiples colores y ramos hechos de trigo— Véase imagen 57—. ⁹⁷



Imagen 57: Elaboración del arco con mazorcas y ramos de trigo para la fiesta del Corpus. Archivo propio. Fotografía tomada el 13 de junio del 2021.

Después de desayunar las comisiones empiezan a preparar los altares por donde pasará el padre con la procesión de las figurillas y el santísimo. La misa del corpus se realiza entre 10 y 12 de la mañana, en ella se hacen bailes tradicionales en el momento de la entrega de las ofrendas donde pasa desfilando cada comisión y dan al padre cosas relativas a su oficio.

⁹⁷ El trigo es un producto que en décadas pasadas se sembraba mucho en Uricho pero que con el paso de los años su producción se ha ido perdiendo, algunos agricultores recuerdan cuando incluso en la comunidad había varias comidas tradicionales echas a base de este grano pero que se han olvidado. Aún hay unos cuantos agricultores que siembran un poco de este en sus ecuaros que es de ahí donde se obtienen el trigo para estas decoraciones.

Durante la entrega de la ofrenda los oficios también empiezan a lanzar al público algunos objetos, este momento se le conoce como la “primera tirada”.

Durante la misa hay varias bandas de los oficios que se turnan para tocar durante la celebración, al mismo tiempo otras bandas al centro del pueblo siguen tocando para todas las personas que no entraron al templo. Una vez que se termina la misa las comisiones regresan a la casa del carguero principal a comer, durante este recorrido las mujeres pertenecientes al oficio van bailando con la música que va tocando la banda. Después de la comida, los comisionados regresan al atrio del templo junto con las bandas que siguen tocando a la espera de la procesión. Aproximadamente a las 4 o 5 de la tarde comienza la procesión, al frente de esta va el padre junto con un seminarista, en la parte de atrás van las estatuilla de San Francisco y de una virgen⁹⁸ seguidas por un gran grupo de personas y hasta atrás varias bandas.

La procesión pasa por cada uno de los altares de los respectivos oficios, empezando por el de los yunteros, el padre pone encima de la mesa al Santísimo y hace una oración rogando por todas las personas que tienen dicho oficio y le pide a Dios que bendiga la próxima siembra y cosecha, por último, tira agua bendita sobre los objetos que están sobre el altar que para el caso de los yunteros es maíz principalmente. Esta dinámica la hace con cada uno de los 8 altares de las comisiones—Véase imagen 58—

⁹⁸ La estatuilla de San Francisco es cargada únicamente por hombres mientras que la de la virgen es cargada por mujeres, cabe mencionar que la figura de San Francisco que sale no es la principal del templo de Uricho.



Imagen 58: Altar de los yunteros y procesión de la bendición de los oficios durante la fiesta del corpus. Archivo propio. Fotografía tomada el 13 de junio del 2021.

Una vez que se termina la procesión la comunidad se dirige nuevamente al atrio del templo donde ya se encuentra una gran cantidad de personas que vienen de fuera de la comunidad para el momento en que empiece como tal el corpus, es decir el lanzamiento de los objetos por parte de las comisiones. Ya en este momento están montados los escenarios al igual que el palo encebado. La primera comisión que llega es la de los yunteros los cuales entran por la puerta principal del templo para dar gracias nuevamente por el ciclo que se termina y pedir por el nuevo que está por comenzar. La comisión sale por una de las puertas laterales del atrio y empieza el lanzamiento de los objetos que se cargan en un morral los cuales pueden ser de todo tipo, alimentos, utensilios de cocina, dulces, frituras, etc. También dependiendo del oficio lanzan objetos relacionados a su labor⁹⁹, por ejemplo, algunos comisionados de lo yunteros lanzan mazorcas y semillas al público, días después del corpus pregunté a estas personas el por qué lanzaban el maíz y me comentaron que era por si alguna persona quería sembrar el maíz de Uricho pudiera recolectar estas mazorcas.

⁹⁹ Por ejemplo, en el caso de los profesionistas estos lanzan libretas, lapicero, u objetos relacionados con la escuela, por otro lado, las tortilleras lanzan bolsas con tortillas o servilletas, los albañiles son reconocidos por lanzar palas.

Esta misma rutina la siguen todos los oficios hasta que llega un momento en que por todas partes se están lanzando objetos y la multitud se balancea de un lado a otro en el atrio, en la parte de afuera del atrio hay un escenario donde se está tocando música y hay un pequeño baile, la actividad del palo encebado —Véase imagen 59—¹⁰⁰ empieza a después de las 9 de la noche y las actividades del corpus terminan con la procesión del vicario que se quedará en una casa del barrio de abajo hasta la siguiente procesión en la fiesta patronal de octubre.



Imagen 59. Mazorcas lanzadas durante el corpus por parte de la comisión de los yunteros y alzamiento del palo encebado en el atrio de la comunidad. Archivo propio. Fotografía tomada el 13 de junio del 2021.

Fiesta patronal de San Francisco de Asís

Después de la fiesta del corpus podría decir que la comunidad entra en un relativo descanso de festividades, debido a que oficialmente empieza la temporada de la siembra y la comunidad dedica sus energías a estas actividades, durante todo el mes de julio se ve a las personas yendo a sus terrenos a sembrar ya que oficialmente empezó la temporada de lluvias,

¹⁰⁰ Al igual que en muchas otras comunidades la actividad del palo encebado se desarrolla de la misma forma, al respecto Ojeda menciona: los jóvenes más audaces de la comunidad intentan trepar por el palo encebado, esto es un tronco (en algunas comunidades se cubre de cebo según las tradiciones antiguas) que se halla enclavado en algún sitio dentro del atrio en cuya punta se encuentran amarrados diversos premios como un gran panal, dinero en efectivo, ropa, etc. que pasan a ser propiedad de quien llegue a la punta y los baje (Ojeda. 2006, p.155)

se ha dado gracias por el cierre del ciclo agrícola anterior y se ha pedido por la prosperidad del próximo, no obstante se siguen haciendo festividades de escala menor como las fiestas, bautismos, bodas, etc. En los meses de agosto y septiembre es cuando se hace la asamblea para escoger al nuevo jefe de tenencia, se hace de esta forma por qué este tiene la responsabilidad de organizar a varias comisiones para la fiesta patronal.

La fiesta patronal es quizás la más importante de la comunidad, esta se extiende por varios días durante el mes de octubre y su preparación conlleva un esfuerzo igual o mayor que la fiesta del corpus. Debido a que esta es una fiesta enteramente religiosa los cargueros de la iglesia tienen un papel fundamental en su desarrollo, también en esta fiesta el jefe de tenencia se encarga de organizar a múltiples comisiones que desarrollan diversas actividades. Se podría decir que el objetivo principal de esta festividad es la realización de los sacramentos religiosos para lo cual se hacen misas comunales a lo largo de los primeros días de octubre. Entre las misas que se realizan están las de las primeras comuniones, las confirmaciones y bautizos, esto es uno de los motivos por lo cual esta fiesta es tan grande, ya que por todos lados del pueblo se están haciendo celebraciones familiares y debido a que Uricho al igual que muchas de las comunidades purépechas de esta región el compadrazgo por sacramento religioso es sumamente importante para el desarrollo de la vida en la comunidad. La designación de padrinos es un evento muy relevante para ambas partes por lo que no se toma a la ligera ya que se reconoce la gran responsabilidad que atrae este tipo de compromisos.

Uricho se prepara para la fiesta patronal una semana antes con los llamados “Rosarios de Aurora” que se realizan por la madrugada. En ellos el padre del templo sale a dar recorridos por todos los barrios y calles de la comunidad acompañados de varias personas que llevan consigo veladoras, empiezan saliendo del templo y se hace una pequeña procesión con una figurilla de San Francisco, las personas ponen altares con figuras e imágenes religiosas por los que pasará el padre el cual hace una oración pidiendo por la familia que puso el altar y sus necesidades, por último se entrega un tradicional ponche de caña, gelatinas, pan o arroz con leche. Esta dinámica la hacen un par de veces en varias casas y se toman distintas rutas cada día.

El templo y las calles del pueblo se decoran por todos lados para las personas que vienen de otras comunidades y que visitan para esta fiesta especialmente para los migrantes

que vienen de Estados Unidos. También llegan puestos de comidas y juegos mecánicos que se instalan en la plaza principal—Véase imagen 60—. Por último, las personas más grandes de la comunidad mencionan que con el paso de los años esta fiesta se ha ido modificando y que ha incorporado nuevos elementos y otros se han perdido del todo, al respecto Katari menciona:

Esta fiesta es de carácter religioso y costumbrista. Según recuerdan y cuentan los pobladores, antiguamente se recordaba con mucha devoción y con muchas actividades y muchos gastos ya que permitían los recursos pues había buena producción. Por eso se realizaban las fiestas o cualquier actividad con mucho entusiasmo y derroche de alegría. Actualmente, por la crisis económica que afecta a todo nivel, ya no es posible mantener muchas tradiciones y costumbres. Si antes, la responsabilidad de esta fiesta recaía en un solo "carguero" o "prioste", en la actualidad, todo el pueblo, asume esta responsabilidad por el sistema de aportes y cuotas y comisiones específicas. Por ejemplo, antes, quemaban castillos y eso significa gasto de mucho dinero y que estaba a cargo del prioste, sin embargo, ahora lo hace una comisión con los aportes que cada vecino aporta para tales propósitos. (Katari, 1993, p.41)



Imagen 60. Decoración de las calles de la comunidad y de la entrada del templo para la fiesta patronal de San Francisco. Archivo propio. Fotografía tomada 4 de octubre del 2021.

En el primer día de la fiesta patronal se hacen varias misas por la mañana, empezando con la de las primeras comuniones y posteriormente la de las confirmaciones de los niños. Durante el día la comunidad se distribuye en estas fiestas conforme la afinidad, se escuchan bandas por todo el pueblo. Por otro lado, en la casa donde se encuentra la imagen del

vicario¹⁰¹ se empiezan a reunir las personas para llevar veladoras y algún otro tipo de ofrendas, la familia que tiene la imagen empieza a repartir el atole de tamarindo y el pan de “hoja”. Conforme cae la noche van llegando más personas a la espera de la llegada de las bandas sinfónicas¹⁰² las cuales estarán tocando para el pueblo durante los próximos días.

Aproximadamente a las 10 de la noche empieza la procesión del vicario rumbo al templo, se hacen recorridos por las calles junto con la banda sinfónica, se lanzan cohetes y va una gran multitud de personas acompañando este evento. Estando en la iglesia se hacen varias oraciones de agradecimiento, por último, el día termina con el lanzamiento de varios cohetes en el atrio.

4 de octubre, fiesta a San Francisco

El 4 de octubre es el día principal de la fiesta de San Francisco, se empieza desde las 6:00 am con las mañanitas al santo en el templo por parte de la banda sinfónica. Después se empieza a dar de desayunar en casa de varios cargueros a las bandas y demás visitantes que vienen de fuera de la comunidad. A las 11 am se celebra la misa de los bautizos y se sigue la misma dinámica que el día anterior con fiestas domésticas en varios puntos de la comunidad. A la 1 pm se hace la misa concelebrada, esta se llama así ya que vienen padres de otras comunidades para celebrar el acto religioso el cual se hace en el atrio y acude una gran parte de la comunidad. Se sigue la fiesta en diversas casas de cargueros y al centro del pueblo siguen tocando a dueto varias bandas y conjuntos musicales. Por último, el día termina con la quema del castillo y demás juegos pirotécnicos los cuales son patrocinados por los migrantes.

5 de octubre y fin de las fiestas patronales

El tercer día de fiesta es el último que involucra aspectos religiosos con la procesión y entrega del vicario al barrio de abajo. Se empieza el día con la entrada de las bandas entre 9 y 10 de la mañana, a las 11 da inició la procesión, para esto previamente se han decorado la casa donde llegará la estatuilla donde estará los próximos meses hasta el día del corpus donde volverá a alguna casa del barrio de arriba. Se coloca un arco fuera de la casa, ahí esperan al

¹⁰¹ En este momento el vicario se encuentra en el barrio de arriba

¹⁰² Las bandas sinfónicas son identificadas en la comunidad por ser más costosas que un conjunto musical, para pagarlas se reúnen cooperaciones entre varios cargueros. Estas se caracterizan por tocar instrumentos de viento.

Santo los nuevos cargueros, mientras se bebe mucha cerveza. Una vez que llega la imagen los presentes hacen reverencias a la imagen y se dan el saludo con los antiguos cargueros, se les otorga a los nuevos cargueros la lista de objetos con los que se entrega al santo, ya que a este con el paso de los años se le ha hecho ropa, adornos, floreros, etc. Cada detalle está apuntado y todo tiene que ser revisado a la vista de todos los presentes —Véase imagen 61.



Imagen 61. Cargueros del barrio de abajo recibiendo al vicario en la fiesta patronal.
Archivo propio. Fotografía tomada 5 de octubre del 2021.

Por la tarde del día 5 comienzan los jaripeos o toros los cuales se prolongan hasta el día 7 de octubre. Ojeda hace una descripción muy detallada sobre esta actividad:

Casi todas las fiestas importantes incluyen uno o varios días de “toros”, como se les conoce a los jaripeos en las comunidades p’urhépecha. Éstos empiezan un día después de la fiesta grande y se pueden prolongar por varios días. El jaripeo constituye una de las actividades de socialización y cortejo entre las jóvenes casaderas de la comunidad y los jinetes que desean a toda costa mostrar su hombría y valentía dominando al toro. En su significado más profundo y ancestral, el jaripeo implica dominar a una bestia, contando para ello con el favor de los dioses; esto implicaría que quien es el mejor jinete ante los ojos de la comunidad ha ganado primeramente el reconocimiento de la divinidad. El desarrollo del jaripeo es amenizado por música de banda. Generalmente las muchachas son las encargadas de premiar a los ganadores, para lo cual ellas mismas han adquirido previamente diversos obsequios. Los mejores toros se

reservan para el final del jaripeo, por lo que se considera el mejor día. Las muchachas, llamadas marichas, que se encargan de premiar a los jinetes, pueden bailar, si así lo desean, con los jinetes o con algún espectador antes de dar comienzo propiamente al jaripeo (Ojeda, 2006, p.105)

El jaripeo es la razón principal por la cual la comunidad se ve visitada en estas fechas, las angostas calles se llenan de automóviles, no obstante, esto sucede de la misma manera con todos los pueblos que realizan esta actividad ya que es una de las preferidas de la región. Una vez realizado el último jaripeo del día 7 se terminan las actividades de las fiestas patronales de Uricho —Véase imagen 62—.



Imagen 62. Jaripeo realizado después de la fiesta patronal en Uricho en el 2021. Archivo propio. Fotografía tomada 6 de octubre del 2021

Fiesta de todos los Santos

La fiesta de todos los Santos o Día de muertos es una de las más representativas de la región¹⁰³, sin embargo, la particularidad que tiene Uricho es que elaboran los famosos arcos monumentales con una altura de aproximadamente 10 metros, que presumen ellos son los más grandes de toda la cuenca. Para su elaboración reciben financiamiento por parte del

¹⁰³ La celebración de muertos implica diversos rituales de tipo doméstico: preparación de los alimentos, montaje de ofrendas o altares en los hogares y final mente, en el ámbito comunitario, la visita y velación, en algunos poblados, de las tumbas en los cementerios. Según Saúl Millán: “la fiesta de muertos es la expresión colectiva de un culto que es en esencia doméstico.” (Ojeda, 2006, p. 86)

municipio. Hay dos comisiones, una encargada de la elaboración del arco monumental que se levanta en el atrio del templo mientras que la segunda realiza el que se pone a la entrada del panteón—Véase imagen 63—.

La realización de estos arcos conlleva una gran organización y coordinación de la



Imagen 63. Arcos monumentales realizados en la fiesta de todos los santos del 2021 en Uricho. De lado izquierdo el realizado en el atrio del templo y el izquierdo en el panteón de la comunidad. Archivo propio. Fotografías tomadas el 2 de noviembre del 2021.

comunidad, desde meses antes los ejidatarios van al cerro a escoger los árboles que se utilizarán para este objetivo, bajarlos de centro al pueblo puede tardar varios días. Durante la tarde del 31 de octubre se decora y levanta el arco del panteón, debido al gran peso que estos tienen se necesita una gran cantidad de personas para poder elevarlos.

Hay una tradición en Uricho para el arco que se alza en el atrio del templo el cual se decora por la madrugada del 1 de noviembre, a este evento acuden principalmente hombres los cuales beben mucho alcohol y se hacen la travesura de pintar la cara con carbón a quienes se queden dormidos. Para poner el arco de pie se hacen grandes pozos en el piso y se usan cadenas para lograr que se sostengan, levantarlo puede llevar incluso hasta 4 horas de trabajo perseverante y un gran número de participantes.

En las casas se acostumbra a levantar altares para los difuntos que murieron en los últimos tres años, la noche del 31 de octubre se arman los que están destinados para los “angelitos” es decir todos aquellos niños y niñas y personas que no se casaron nunca. El día 1 y 2 de noviembre se hacen altares en el panteón que se encuentra a la salida del pueblo y otros más en el atrio del templo donde antiguamente se encontraba el primer panteón. Estos altares están compuestos principalmente por flores de cempasúchil, frutas como plátanos, mandarinas, naranjas, manzanas, entre otras, también se pone chayote cocido, calabaza en dulce, vasos de agua, sal, latas de cerveza y algunos platillos más elaborados como lo son mole, pozole, carnitas, etc. Según sea la comida favorita del difunto en algunos hogares se acostumbra a hacer rosarios y dar de comer a los asistentes. También en algunos altares y ofrendas es común poner maíz el cual me comentaron que tiene el objetivo de ser bendecido por los familiares difuntos, este maíz —que suele ser un par de mazorcas— cuando llega el momento del desgranado es revuelto con el resto que se cosecha con el propósito de que la bendición se “distribuya” con el resto.

Por la mañana del 2 de noviembre en el panteón se hace una misa para pedir por todas las personas que murieron durante el año, ahí se junta una gran multitud que llena casi por completo el lugar, estos decoran las tumbas y a la par comen en familia, llegan varias bandas las cuales tocan para los difuntos. En Uricho las personas acostumbran quedarse todo el día para acompañar a sus fieles difuntos el día 2 de noviembre.

Este mismo día en el templo se hacen varias actividades como misas, rosarios, elaboración de altares, también se ponen ofrendas para los difuntos que han sido olvidados, pero quizás la actividad principal es la bajada de la figura del Santo Patrono de San Francisco de Asís¹⁰⁴ que se baja únicamente en este día en el año para la actividad del “manto” la cual es considerada también un sacramento religioso menor en la comunidad. Esta consiste en que los padres piden a conocidos de confianza llevar a sus hijos al manto, donde el nuevo padrino y ahijado llegan al templo para ser colocados debajo de un manto que se pone a los pies de

¹⁰⁴ En Uricho hay al menos tres figuras principales de San Francisco, la primera y la principal que se encuentra en la vitrina central del atrio del templo la cual únicamente es bajada para el ritual del manto el 3 de noviembre, la segunda figura es la del vicario que es utilizada para las procesiones del corpus y las fiestas patronales y por último esta una estatua de aproximadamente 1 metro de alto la cual se utiliza para las misas especiales de determinadas fiestas.

la figura del santo, mientras que un encargado hace una oración y pone una corona encima del manto mientras otro toca una campana —Véase imagen 64 —.

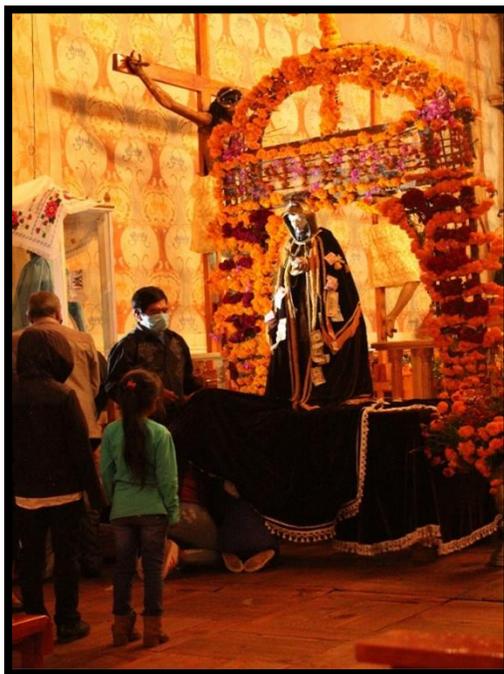


Imagen 64. Estatuilla principal de San Francisco Uricho bajada de la vitrina para el ritual del manto el 3 de noviembre en Uricho. Archivo propio. Fotografía tomada el 3 de noviembre del 2021.

Según el padrino tiene que velar por la salud de su ahijado, en la comunidad se dice que esta es la forma más rápida de hacerse compadres. También muchas personas acostumbran ir a ver al Santo y hacer una plegaria a sus pies y cuelgan sobre el manto una limosna. En algunos casos después de haber realizado el ritual del manto algunas personas acostumbran a hacer reuniones en sus hogares para celebrar a los nuevos compadres.

Fiesta de Santa Cecilia

El 22 de noviembre es dedicado a Santa Cecilia, patrona de los músicos, como en Uricho hay diversas bandas, mariachis y orquestas este día es relevante para la comunidad y se celebra de la siguiente forma; en el templo se decoran las imágenes que hay de Santa Cecilia, también las bandas que hay en el pueblo acostumbran a llevar sus imágenes y figurillas de dicha santa

para que sean bendecidas, las cuales son decoradas y vestidas, también dichos grupos pagan por ostentosos arreglos florales que cubren el altar del templo —Véase imagen 65—.



Imagen 65. Figurillas de Santa Cecilia decoradas por familias de músicos de la comunidad para la fiesta del 22 de noviembre en el atrio del templo. Fotografía tomada el 22 de noviembre del 2021.

Por la mañana hay mañanitas y al medio día se hace una misa donde acostumbran reunirse una gran cantidad de músicos los cuales se turnan para tocar durante la celebración religiosa. El padre pide por este oficio y bendice las imágenes. Terminando la misa algunas de estas bandas siguen tocando un tiempo más en el atrio del templo. En algunos casos las familias que durante generaciones han sido músicos suelen hacer fiestas en sus hogares. Por la tarde algunos grupos siguen tocando en la plaza principal del pueblo para que las personas puedan bailar y disfrutar de la música.

Fiesta de la Guadalupana

Para el 12 de diciembre día de la virgen de Guadalupe en Uricho se acostumbra realizar varios rosarios antes y durante este día. Lo más característico de esta festividad es que las mujeres y niños se visten con ropas típicas y se levantan altares en las calles con la imagen de la virgen. Por la tarde se hace una misa para bendecir las imágenes de la virgen y también se realiza una pequeña procesión por las calles donde se van haciendo cánticos y rezos.

Posadas

Las posadas son actividades organizadas por la iglesia las cuales se llevan a cabo un par de semanas antes de la navidad, estas están pensadas principalmente para los niños. Por parte de los cargueros de la iglesia se reparten hojas con los cánticos tradicionales de las posadas, primeramente, se hace un rosario en el templo, después se dividen entre niños y niñas dentro y fuera del atrio y se cierran las puertas para hacer la representación con los cánticos con veladoras. Cuando esto termina se les entrega a los presentes un aguinaldo y se le invita a cenar en la casa comunal que está a lado del templo, para terminar, se rompe una piñata que se cuelga en el atrio del templo. Esta dinámica se repite un par de veces antes de las fiestas decembrinas.

Navidad

La navidad es una celebración muy parecida al año nuevo, es de carácter muy privado y familiar, se acostumbra a hacer cenas y fogatas en los hogares en la noche del 24 de diciembre, las familias se reúnen en torno al nacimiento y al arbolito de navidad. También se va a una misa especial que se realiza durante la noche para arrullar al niño Dios. Como mencione al inicio de esta apartado muchas personas acostumbra pasar estas fiestas decembrinas en otras comunidades ya sea porque tienen familiares que viven fuera o porque van a las fiestas patronales como es el caso de Arocutín y Erongarícuaro.

Otras fiestas y rituales dentro de la comunidad

Además de las fiestas principales del ciclo anual festivo pude asistir a una gran cantidad de fiestas como bodas, bautismos, primeras comuniones, etc. Todas y cada una de ellas implican una organización particular, de igual forma pude asistir a varias misas, rosarios y novenarios e incluso entierros. Describir cómo se realizan cada una de estas actividades sobrepasa de los objetivos de esta investigación, sin embargo, sólo retomaremos algunos elementos que consideramos relevantes, especialmente aquellos donde el maíz se hace presente como un elemento simbólico lo cual abordaremos en las reflexiones finales de este apartado.

Quién paga las fiestas en San Francisco Uricho

Por último, ya para terminar la descripción de las fiestas que se hacen durante un año en San Francisco Uricho quiero dedicar este apartado para describir quiénes pagan por la realización

de dichas fiestas y por qué medio se obtienen estos recursos. Como mencioné en capítulos anteriores la principal actividad económica que hay en la comunidad es la agricultura, sin embargo, esta no genera grandes ingresos económicos para pagar las fiestas en especial las que son muy grandes como el corpus o la fiesta patronal, las cuales cuestan cientos de miles de pesos distribuidos en las múltiples actividades que se desarrollan.

La mayor parte de los ingresos que se obtienen para el pago de las fiestas provienen de otro tipo de trabajos como son la albañilería, el comercio, la pisca de berrys, la ganadería, entre otras más. Pero quienes amortiguan la mayor parte de los gastos “pesados” son los migrantes que se encuentran principalmente en Estados Unidos y en otros estados de la república. Estos pagan por los fuegos artificiales, las bandas, las flores con las que se decora el templo, los toros, entre otros aspectos más.

Conclusión sobre la categoría de fiestas y ceremonias

Uricho es una comunidad que goza de una vida ritual y festiva muy basta, característica que comparte con la mayoría de las comunidades indígenas de la región lacustre de Pátzcuaro. Las manifestaciones simbólicas son múltiples y diversas, como fiestas, vestimentas, parafernalia, alimentos, cuentos, leyendas, cantos, danzas, representaciones, imágenes, etc. El maíz desempeña un papel fundamental como alimento y símbolo que representa por un lado la abundancia, el oficio de los agricultores y la vida campesina. Además de esto el maíz inmerso en el sistema milpa es la pieza central del ciclo agrícola de San Francisco Uricho, el cual a su vez complementa, se transforma, evoluciona e influye en el ciclo festivo y viceversa, generando así el complejo ciclo agro festivo de Uricho. El cual trato de representar en el siguiente diagrama realizado a partir de la información recopilada en los capítulos referentes a la milpa, así como el de fiestas y ceremonias.

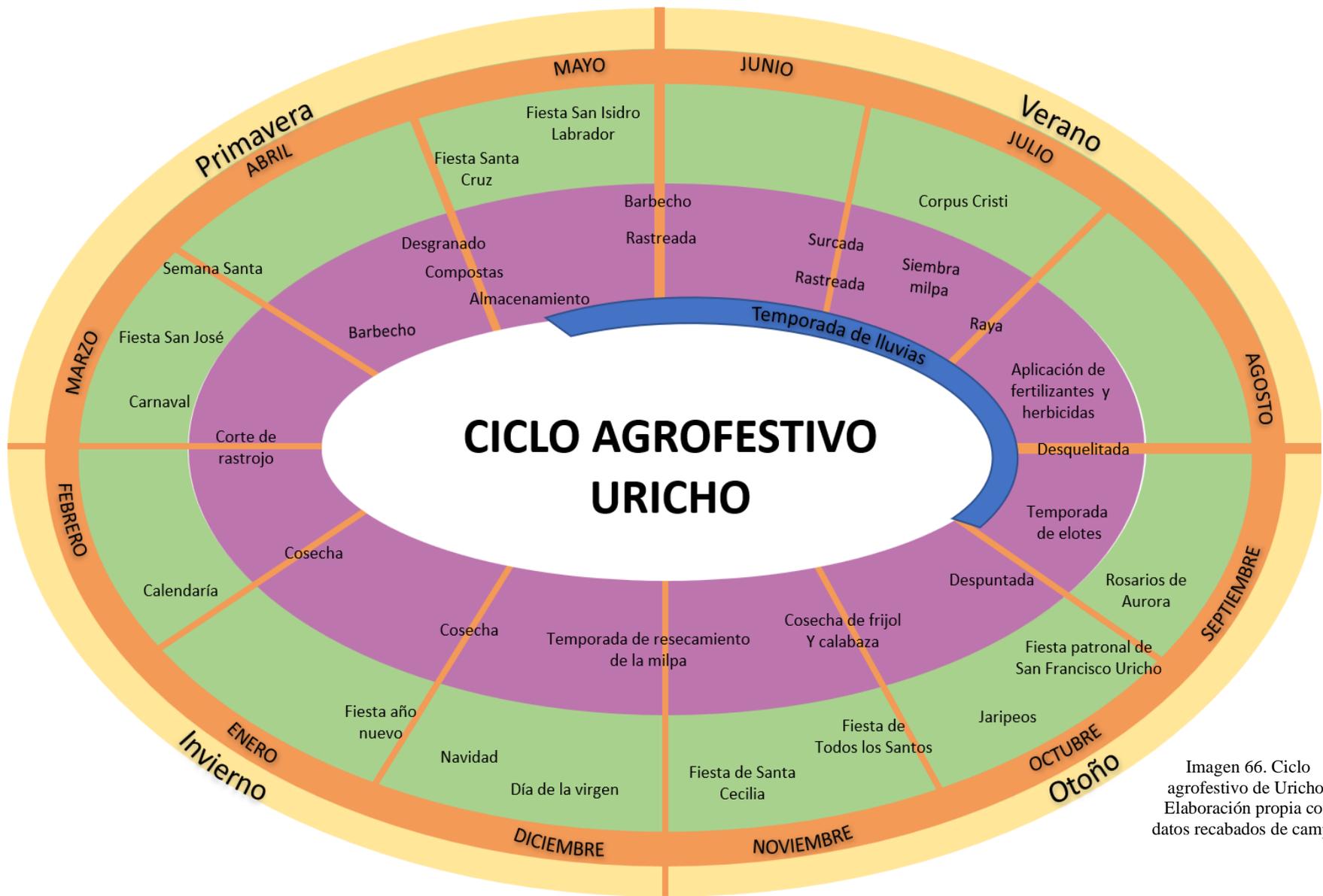


Imagen 66. Ciclo agrofestivo de Uricho. Elaboración propia con datos recabados de campo.

Este ciclo agrofestivo está vivo, es dinámico y se transforma continuamente, desechando e incorporando nuevos elementos que se ajustan a las necesidades de la comunidad, como lo es el caso de la reciente incorporación de las fiestas de San José y San Isidro Labrador, o como también ha sido la aparición de nuevas comisiones y oficios durante la fiesta del Corpus Christi como es el caso del oficio de los cazadores. Asimismo, como sucede en otros calendarios de este tipo, las fiestas coinciden con momentos de la siembra como es el caso del fin de la fiesta del Corpus con el inicio del sembrado o el inicio de las lluvias con la fiesta de San Isidro Labrador por mencionar algunas.

Estas coexistencias no son coincidencias, fueron pensadas de esta forma para tener una significación mutua entre el cosmos de la comunidad y el medio ambiente donde el maíz funge como un engranaje fundamental de este complejo sistema que rige la vida de las personas en Uricho. La comunidad al conservar y reproducir estas festividades y tradiciones generan procesos de conservación y defensa del patrimonio biocultural que poseen y entre ello las razas de maíz, que ciertamente podría parecer una conservación más difusa y posiblemente no expresada como tal, pero la presencia de múltiples razas de maíz en esta región, así como su aparición constante a lo largo del año en eventos comunales del ciclo festivo y de vida es una prueba de que existe esta relación.

Al igual que en capítulos anteriores quisiera recuperar algunos elementos que se mencionaron en este que nos ayudan a trazar el concepto del nuevo agricultor tradicional. Particularmente quisiera rescatar de este lo referente a la tradición, lo que podemos observar es que si bien la forma de producción cambia, se renueva y se transforma esta muchas veces sigue respondiendo a valores que no han cambiado en décadas, como lo es la ciclo agrofestivo, es decir este modelo de agricultura tienen un anclaje con la memoria y la tradición que dotan de un significado mayor a la producción del maíz y que en cierta medida puede ser un estímulo o el motivo principal por el cual estas actividades se siguen manteniendo. Estas responden a fiestas las cuales conectan con significados más profundos difíciles de describir y conceptualizar.

Conclusiones

Hemos llegado al cierre de este estudio, en este punto es pertinente hacer una recapitulación de los objetivos y preguntas que se plantearon al inicio de este trabajo con el fin de contrastar las primeras concepciones, ideas y pensamientos que se formularon entorno al problema de investigación y como algunas de estas se mantuvieron, se transformaron y se desplazaron conforme fue avanzando la recopilación de datos a lo largo del trabajo de campo. Quiero recordar que esta investigación surgió con el propósito de responder a la pregunta ¿Qué relaciones y procesos se generan entorno a la agricultura tradicional de las comunidades indígenas y campesinas, particularmente en la comunidad de San Francisco Uricho, que impactan en la preservación de las razas de maíz nativo? Para ello me propuse analizar el fenómeno de la conservación a través de tres categorías —milpa, alimentación y fiestas y ceremonias— que en ese momento de forma empírica y a partir de trabajos previos considere que me darían un panorama más amplio del fenómeno de la preservación de las razas de maíz en esta comunidad, sin embargo, como veremos más adelante el problema de investigación sobrepasó las primeras acepciones que se plantearon sumándose nuevas categorías y transformando las ya propuestas.

La forma en la que me propongo presentar las conclusiones de este trabajo es la siguiente; primeramente, expondré las reflexiones en torno a cada una de las categorías propuestas que a su vez responden a los capítulos 3 y 4 y a los objetivos secundarios ;

1. Describir el proceso agrícola en una zona específica del territorio de la comunidad de San Francisco Uricho a partir de la experiencia de cinco familias campesinas o agricultores.
2. Analizar y comprender las relaciones y procesos culturales y sociales —tangibles e intangibles— que se generan en torno a la agricultura tradicional de San Francisco Uricho que impactan en la preservación de las razas nativas de maíz de esta región.
3. Registrar las tradiciones, prácticas y ritualidad que surgen a partir de los ciclos agrícolas que giran en torno a la producción del maíz desde la selección de su semilla hasta su comercialización y consumo.

Posteriormente haré una reflexión de los hallazgos más relevantes en el trabajo de campo, las dificultades que se presentaron, las áreas de oportunidad abiertas y temas que quedaron

pendientes de seguir analizando. Finalmente presento las consideraciones y reflexiones finales respecto a la investigación.

Recapitulando

Al inicio de esta investigación mencioné que el maíz ha sido ampliamente estudiado por distintas ciencias, entre ellas claramente las ciencias sociales. El maíz ha sido analizado desde aristas políticas, biológicas, taxonómicas, económicas, sociales, culturales, etc. El grano adquiere un papel central en las investigaciones, no obstante, en muchos casos no se profundiza en aspectos que son muy relevantes como lo es el tipo de raza o variante del que se está hablando, en la mayoría de los casos se suele hablar del maíz en abstracto, lo cual genera una ausencia de información. Este tipo de cuestiones deberían ser tomadas en cuenta en las investigaciones al menos para el caso mexicano ya que al ser el país con el mayor número de razas y variantes al pasar por alto este elemento puede hasta cierto punto ser contraproducente. Hablar de diferentes razas también es pensar en distintas lógicas de producción y de modos de vida y alimentación. Este factor que pareciera ser una sutileza puede ser crucial, esto suele suceder principalmente en las ciencias sociales siendo solo unos pocos investigadores los que toman en cuenta estos matices.

Cuando se habló sobre el tema de la conservación del patrimonio biocultural y específicamente del caso de las razas de maíz esto se complejiza aún más, ya que este tema principalmente ha sido estudiado por dos líneas, por un lado las ciencias sociales se han enfocado en analizar los aspectos sociales de este fenómeno sin profundizar como ya lo he mencionado en cuestiones taxonómicas y por otro lado ciencias de corte más técnico como la biología, agronomía, entre otras no suelen profundizar en los factores sociales y culturales de este fenómeno, es por ello que en esta investigación traté usar enfoques de análisis como es el caso de la etnoecología que surgen como propuestas holísticas que recuperan lo mejor de ambos campos.

En los últimos años el tema de la conservación del patrimonio biocultural ha repuntado con los estudios que se han enfocado en analizar la conservación in situ, alarmados por los grandes estragos que ha dejado la agroindustria en muchas regiones del país. Hoy en día cada vez se registra menor cantidad de diversidad no solamente de plantas y animales sino de las sociedades y culturas que sustentan estos estilos de vida donde yace los nichos de

la biodiversidad del país. Es por ello por lo que la conservación *in situ* y de *facto* aparecen como alternativas viables para contrarrestar los efectos negativos de esta forma de producción.

Es así como surge esta propuesta de investigación para tratar de comprender el fenómeno de la conservación de las razas de maíz en una comunidad purépecha inmersa en una región caracterizada por ser una de las zonas con mayor número de razas de maíz criollo en el estado de Michoacán. Además, esta es una zona que se encuentra enclavada en una región en constantes transformaciones agrícolas de corte agroindustrial. A partir de trabajos previos en dicha comunidad es que se logró identificar varios elementos que considero podrían ayudarnos a acercarnos a entender el fenómeno de la conservación de las razas de maíz criollo y cuáles pueden ser algunas pautas para tomar en cuenta para futuros proyectos que busquen aportar a la defensa del patrimonio biocultural a través de su estudio. A continuación, procedo a describir los hallazgos y reflexiones finales de cada uno de los espacios de observación y análisis propuestos en este trabajo.

En el apartado sobre la defensa del patrimonio biocultural desde la milpa me concentre en presentar las reflexiones en torno a la categoría milpa que corresponde a su vez a los resultados del capítulo 3 de esta tesis, recordemos que el objetivo principal de este capítulo era registrar las fases del ciclo agrícola llevado a cabo en San Francisco Uricho en el año 2021. Así como retomar aquellos elementos que considero nos ayudan a comprender la postura de los agricultores en torno a la conservación de las razas de maíz que se genera en la comunidad y cuales son aquellas acciones tangibles que se llevan a cabo en el territorio que tienen algún impacto en este fenómeno.

Primeramente lo que pude observar a partir del seguimiento a las familias de los cinco agricultores es que en Uricho existe un fuerte apego a las razas criollas de maíz que se han pasado de generación en generación entre las familias de la comunidad, tendientes a cuidarlas y defenderlas prueba de ello es que en la comunidad han llegado varios proyectos de distintas instituciones que han tenido el objetivo de introducir semillas de maíces mejorados las cuales no han tenido mucho éxito, ya que los mismos agricultores han identificado que este tipo de iniciativas tienen “maña”, que las semillas que les dan no se adaptan al tipo de tierra de la comunidad, tanto la mazorca como el rastrojo que generan son de mala calidad y para lograr

que estas crezcan de forma adecuada necesitan de grandes inversiones de químicos y fertilizantes, además de que la semilla no suele servir para futuros ciclos y que su costo de compra es bastante elevado. Por esta razón es que en un principio de la investigación hablé de un posicionamiento político por parte de los agricultores donde en sus discursos se puede apreciar claramente un proceso de defensa de sus razas de maíz criollo.

Otro motivo por el cual no cambian sus semillas es primeramente porque están perfectamente adaptadas a la tierra de la comunidad, a veces incluso no es necesario utilizar muchos químicos ya que se suele “lograr” la milpa siempre y cuando haya buenas lluvias. También mencionan que la semilla de la comunidad está perfectamente adaptada a los tiempos de la comunidad, ya que comparan su maíz con el de otras comunidades y mencionan que mientras en otros lugares empiezan a sembrar desde abril, alcanzan a tener elotes y a cosechar en los mismos tiempos a pesar de que ellos siembren en el mes de julio.

Sin embargo, quizás el elemento más importante que tiene San Francisco Uricho y que garantiza la conservación y defensa del maíz es la memoria biocultural sustentada por el cosmos, corpus, praxis que forma parte de la forma de vida de la comunidad. Ese núcleo duro que raramente se modifica de raíz y que solamente incorpora nuevos elementos ocasionalmente que facilitan la vida de las personas, pero que no adhiere otras que atenten con esta forma de vida. Los agricultores poseen los conocimientos sobre cómo relacionarse con su maíz, cómo producirlo y como cocinarlo, y claramente también cómo conservarlo entre otros usos, tratar de alterar el componente de la memoria amenaza el modo de vida de los habitantes de Uricho.

El sistema milpa es crucial para la conservación del maíz en esta comunidad ya que más allá de la adecuada simbiosis que genera la relación de múltiples plantas, insectos, clima, tierra, etc. para el desarrollo del maíz. Es un espacio que permite la cercanía y comunicación entre el agricultor y la planta, que le permite conocer los más mínimos y específicos detalles sobre esta, su crecimiento y propiedades. Claro esto ha sido un proceso de larga duración que se ha ido transmitiendo de generación en generación, lo cual también ha hecho de este uno de los principales espacios donde se transmite la memoria biocultural a las nuevas generaciones, es decir donde se aprende el corpus y la praxis y se refuerza el cosmos, es una zona de convivencia familiar y comunal, donde se enseña a hacer y defender la milpa.

En San Francisco Uricho a diferencia de otras comunidades la milpa se sigue manteniendo como un sistema sustentable que permite mantener la forma de vida de las personas, ya que brinda las materias necesarias para abastecer las necesidades de una gran cantidad de trabajos como el de las mujeres que se dedican a la venta de la tortillas, los ganaderos, etc. Aunque como tal la producción del maíz no sea la principal fuente de ingresos económicos de la gran mayoría de las familias de Uricho se sigue manteniendo su producción literalmente como una tradición. Además de esto hay que agregar que la comunidad cuenta con un núcleo ejidal bastante fuerte que ha tenido un impacto muy importante para conservar la actividad agrícola y tendiente a defenderla. Prueba de ello son los acuerdos internos entre los ejidatarios para evitar la entrada de cultivos que puedan afectar el equilibrio de la forma de vida, es por ello que se evita la venta de los terrenos a personas que no sean de Uricho, también se tienen prohibida la deforestación del bosque y siembra de cultivos de forma extensiva como el aguacate, papa o brócoli, o la inserción de invernaderos para la producción de berries como ha sucedido en comunidades vecinas.

Por último, decimos que la milpa es el bastión de la diversidad en el caso de Uricho ya que este modelo de producción por sus características permite el crecimiento de diferentes tipos de plantas. Al ser producciones de pequeña escala y por la forma en que están distribuidos los terrenos en la comunidad esto permite a los agricultores aventurarse a sembrar distintas razas y darle sus respectivos cuidados a cada una de ellas, e incluso a experimentar con ellas, como es el caso de agricultores que se han dedicado a perfeccionar determinadas variantes, o los agricultores que buscan sembrar de forma más orgánica, etc. La milpa es también el espacio que se transforma constantemente en conjunto con el nuevo agricultor tradicional, incorporando nuevos elementos, desechando otros, etc.

Por lo anterior podemos considerar a la milpa como aquel espacio donde se llevan a cabo prácticas y acciones tangibles e intangibles que tienen un impacto favorable en la preservación de las distintas razas de maíz criollo que hay en la comunidad de San Francisco Uricho.

En el apartado de defensa del patrimonio biocultural desde la alimentación me concentro en exponer las reflexiones finales correspondientes a la categoría de alimentación referente al primer apartado del capítulo 4. El tema de la alimentación es quizás uno de los

que más faltó seguir profundizando debido a la gran cantidad de información que apareció en el trabajo de campo ya que solamente una pequeña fracción de ella es la que se presentó en este trabajo.

Quizás la relación que existe entre la alimentación y la conservación de las razas de maíz criollo es la más importante. Es en este espacio donde realmente se aprovechan las propiedades de cada uno de estos tipos de granos, ya que a diferencia de la milpa la diversidad de razas literalmente se esconde detrás del rastrojo, pero es en la cocina donde se pueden apreciar.

Las mujeres son la pieza central en esta área, en ellas recae el conocimiento culinario sobre lo que se puede realizar con cada una de estas razas y sus respectivas variantes, al igual como sucede con la milpa la cocina se convierte en uno de esos espacios donde se manifiesta la triada del cosmos, corpus, praxis, donde las mujeres mayores transmiten sus conocimientos que han sido perfeccionados de generación en generación a las mujeres más jóvenes, cómo manejar no solamente el maíz si no todos los recursos que el entorno pone a su disposición.

La cocina además es un espacio de formación de las mujeres donde se aprenden no solamente cuestiones de cocina, sino también del funcionamiento de la normas implícitas y no escritas que rigen la comunidad, donde el saber cocinar bien trae consigo grandes beneficios sociales por los cuales las mujeres constantemente se incitan a seguir mejorando sus habilidades culinarias donde claramente el saber trabajar con el maíz es fundamental.

Es por ello que aquí encontramos una relación casi simbiótica donde ambas partes se benefician, saber cocinar las múltiples razas de maíz es una forma de reivindicarlo y de conservarlo, y por otro lado el contar con una gran diversidad de maíz permite que las mujeres tengan una mayor diversidad de alimentos que preparar y ofrecer, esto lo vemos especialmente en el caso de la tortillas que para el caso de San Francisco Uricho es un elemento crucial en muchas familias donde las mujeres se dedican a su venta.

La elaboración y venta de la tortilla tradicional es quizás uno de los componentes más importantes del fenómeno de la conservación de las razas y variantes de maíz criollo que de gesta en San Francisco Uricho y que en cierta medida explica el por qué precisamente en esta comunidad hay una mayor presencia de razas a pesar de su tamaño comparada con otras

localidades vecinas. Las razones por las cuales una mujer vende tortillas pueden ser múltiples y muy diversas entre sí, puede ser porque es su principal sustento económico, o es una ayuda extra, una forma de pasar el tiempo o simplemente por costumbre ya que en algunos casos pude observar algunas mujeres que hacían tortillas para ir a cambiar por fruta o verdura a mercados en Pátzcuaro para no “aburrirse” de estar en sus casas como ellas mencionaban, ya que sus esposos cubrían todos los gastos del hogar debido a que estaban en Estados Unidos o salían a trabajar durante el día a otras comunidades.

El que haya una fuerte tradición en la elaboración de tortilla tradicional tanto para venta como para autoconsumo garantiza una constante demanda de producción de maíz dentro de la comunidad, el maíz nunca se desperdicia. Esta misma demanda incentiva a muchos agricultores a seguir sembrando y a su vez a sembrar distintas variedades ya que las mujeres exigen una mayor diversidad de maíz para ofrecer diferentes productos a sus clientes fuera de la comunidad, como suele suceder con el caso de las tortillas azules y amarillas que son tortillas que generalmente no se consumen tanto en Uricho pero que son solicitadas fuera de la comunidad. Algunos otros productos que necesitan de razas específicas de maíz que son vendidos fuera de la comunidad es el pinole, los ponteduros, galletas de maíz, determinadas harinas, etc.

En este apartado también profundice en cuestiones relativas al tema del sabor y el gusto, particularmente lo que pudimos observar es que el maíz es un alimento multisabor según sea el platillo que se realice con él. Su sabor y aroma tan característico ha sido objeto de reproducción por parte de la agroindustria que busca replicar estos sabores y aromas tradicionales que están inmersos en la memoria de las sociedades mexicana, especialmente en la de migrantes. El sabor tan característico del maíz despierta los sentidos y en muchos casos remite a la vida del campo, a la nostalgia y la añoranza del terruño, sin embargo, lo que se nos ha demostrado es que estos sabores son difíciles de replicar ya que más allá del sabor lo que está inmerso son recuerdos y vivencias, aspectos que en cierto sentido no pueden ser replicados. Es por eso que el gusto por el sabor del maíz tradicional es hasta político y es un elemento que muy difícilmente puede ser reproducido lo que garantiza en cierta medida la tradición y con ello la producción de estos maíces criollos en comunidades como Uricho.

Concluyo mencionando que es necesario visibilizar más la labor de las mujeres rurales porque como ya dijimos en su manos recae principalmente la conservación de las razas ya que son ellas las poseedoras de los conocimientos de cómo sacarle el máximo provecho a este tipo de maíces y actualmente este aspecto también se encuentra en riesgo a causa de la falta del relevo generacional por el poco interés de las nuevas generaciones sobre este tema.

Ahora abordaré lo referente a la defensa del patrimonio biocultural desde las fiestas y ceremonias alusivas a los resultados del capítulo 5 y su relación con el fenómeno de la conservación de las razas de maíz. Las fiestas y ceremonias como vimos son otro espacio donde se generan procesos que benefician la conservación de las razas de maíz desde un ámbito más simbólico. El maíz es principalmente utilizado en la elaboración de muchas comidas de carácter festivo, sin embargo, también se pudo observar que este adquiere diversos usos simbólicos, uno de ellos es como decoración o parafernalia de determinados arreglos en distintas fiestas como son arcos, carteles, etc. El maíz representa el oficio del agricultor y la abundancia en muchos de estos espacios. Por otro lado, este también es usado en ceremonias religiosas como un vehículo que comunica el mundo espiritual y el mundo terrenal, esto lo pudimos observar en el caso de los entierros, novenarios, altares de días de muertos, etc.

El maíz aparece frecuentemente en dichos y refranes populares donde este adquiere rasgos humanos e incluso poderes, esta memoria oral tiene el objetivo de generar respeto y aprecio a dicho grano para evitar que este sea desechado ya que como dijimos hay una cultura muy fuerte de no desperdiciar el maíz, y hasta cierto punto también la memoria oral aporta a conservar la tradición de sembrarlo ya que siempre se muestra a este como un ser que siempre remunera con creces todo lo que se invierte en él.

El cosmos de la comunidad permea todos estos mitos, leyendas y prácticas rituales donde el maíz funge un papel central. La transmisión de estas creencias se hace por medio de las fiestas, ceremonias y rituales principalmente, considero que estos son espacios que precisan seguir siendo estudiados y que no se lograron profundizar en esta investigación. Son en estos espacios donde se le dota al maíz de esas cualidades que se escapan de las lógicas racionales del costo beneficio que imperan en el modelo agroindustrial, donde se genera un

afecto y se le dota de un propósito mayor al maíz, dejando de ser un objeto inanimado a ser una entidad viva.

Por último, quiero dejar un espacio para presentar unas cuantas reflexiones en torno al tema de la ganadería y su impacto en el fenómeno de la conservación. La ganadería apareció como el elefante en la sala, es decir ese tema que en los inicios de la investigación no se le prestó mucha atención pero conforme fue avanzando el trabajo de campo tomó una gran relevancia para entender el fenómeno que estábamos estudiando a tal punto que en este momento y como parte de los principales resultados de esta investigación considero a la ganadería como otro factor que debe ser tomado en cuenta para entender la presencia de la diversidad y conservación de razas de maíz en San Francisco Uricho. Lo anterior lo menciono debido a que de las aproximadamente 8 o 9 razas de maíces criollos más sus respectivas variantes que se encontraron en la comunidad aproximadamente 3 de ellas son destinadas para el ganado.

En varios apartados de esta tesis se ha mencionado que el ganado se encuentra presente en la vida cotidiana de San Francisco Uricho y permea e influye en la realización de muchas actividades y diferentes procesos, incluso este impacta directamente en la organización del ciclo agrofestivo¹⁰⁵. Como dije la producción del maíz no suele ser el ingreso principal de las familias de Uricho, no obstante, la venta del ganado suele serlo en varios casos, en muchos hogares se aspira a poder conseguir unas cuantas vacas ya que ayudan mucho a la economía familiar.

En el tiempo que estuve en la comunidad me sorprendió el gran número de cabezas de ganado que se encuentran en todos lados —aunado a otros animales de corral—, en los jardines, ecuaros, corrales, llanuras, a lado de las carreteras y especialmente en las zonas federales donde desapareció el lago —Véase imagen 67—. En varias entrevistas que realicé a agricultores al hacerles la pregunta de cuál era el principal problema de la comunidad no mencionaron en absoluto cuestiones como carencias de servicios, problemas sociales y ni mucho menos algo que podamos clasificar como el tema de la pérdida del patrimonio

¹⁰⁵ Como suele suceder con los ejidatarios en la temporada de cosecha donde incluso muchos de ellos sabiendo que es mejor dejar más tiempo secando la mazorca en la milpa prefieren cortarla para dejar entrar al ganado a comerse el rastrojo, de lo contrario varios agricultores cosecharían varios meses después.

biocultural, por lo contrario, muchos de ellos coincidieron que el mayor problema que se enfrenta Uricho actualmente es el robo del ganado y que este tema impulsa y moviliza a la comunidad más que otras problemáticas —especialmente a los ejidatarios—. También podríamos hablar de las problemáticas sociales y ambientales que ha traído el ganado a la comunidad, pero profundizar en estos temas implicaría una investigación nueva.



Imagen 67: Ganadero regresando de recoger sus vacas pasando por las calles de la comunidad.

Algunos agricultores me llegaron a comentar que en caso de que sus esposas y familiares no vendieran tortillas casi en su totalidad el maíz que sembrarían sería para forraje. No descarto la posibilidad de que existan personas cuyos sembradíos tengan el único objetivo de alimentar el ganado.

Como vimos en el capítulo de alimentación donde mostramos diferentes razas de maíz que hay en Uricho, ya observamos que un par de ellas son exclusivamente sembradas para forraje, esto no es menor ya que ciertamente la comunidad sobresale por su gran cantidad de razas de maíz, no obstante, si tomamos en cuenta que varias de ellas son para el ganado y unas cuantas más para el consumo humano ¿Eso dónde nos deja? Incluso hay agricultores que han admitido experimentar con maíces mejorados y razas criollas para lograr obtener las mejores características de ambas especies, —por ejemplo, obtener dos mazorcas por una planta de maíz característica que poseen los maíces mejorados—. ¿Está mal que exista una

gran diversidad de razas de maíz, aunque estas sean usadas para forraje? ¿Qué clase de diversidad es la que estamos buscando conservar?, ¿La ganadería es un elemento que forma parte de la perspectiva etnoecológica de Uricho?, ¿Esta actividad ha permeado hasta el núcleo duro del cosmos-corpus- praxis de la comunidad?, ¿La ganadería resta o suma diversidad? ¿Cómo y que elementos influyen en el sistema ganadero de Uricho? son preguntas que quedan pendientes de resolver y como siempre nos encontramos que el tema de la conservación —tanto *in situ* como *de facto*— se mueve en una escala de grises muy amplia, es decir, hay personas que conservan estos maíces por tradición familiar, otras por su sabor, también están quienes lo hacen porque es más sencillo producir estas semillas en sus milpas, igualmente hay agricultores que tienen el discursos de conservación y de realzar lo tradicional, y por otro lado encontramos a quienes ni siquiera se detienen a pensar en esto y solo siembran estos maíces por simple costumbre pero que igual aportan a esta conservación.

Ya para cerrar el documento quiero hacer una serie de reflexiones en torno al trabajo de campo. Cuando me propuse estudiar el tema de la conservación de las razas en San Francisco Uricho lo hice en gran medida motivada por visiones muy optimistas que frecuentemente suelen aparecer en espacios académicos, ferias donde se enaltece lo tradicional, la diversidad y patrimonio biocultural de las comunidades indígenas, como lo suelen ser los congresos de etnoecología, ferias de la mazorca o las ferias de cocineras tradicionales, donde ciertamente se ha creado un muy fuerte discurso de revalorización. Escucharlo me llevó a creer fervientemente que existía como tal una defensa del patrimonio biocultural tangible, quiero aclarar que estos movimientos existen y hay múltiples organizaciones que están haciendo acciones monumentales para generar un cambio. Incluso en mis primeros acercamientos con agricultores en Uricho al escucharlos me daba cuenta que no estaban muy alejados de estos discursos, pero con algunos matices, esto me motivó aún más en tratar de comprender y profundizar sobre este tema, sin embargo, la realidad que se me presentó fue distinta.

Ciertamente hay un apego fuerte a lo tradicional, pero las acciones a veces nos muestran lo contrario y esto no es necesariamente malo, por ejemplo, en varias ocasiones acompañando a agricultores me hablaban de lo arduo que era la vida en el campo, que ellos ya no tenían otra opción y que no querían lo mismo para sus hijos, porque el trabajo agrícola

está muy menospreciado por la sociedad. Al momento de ir a trabajar generalmente lo que aparece son quejas, descontentos y resentimientos.

Se enaltece lo tradicional y antiguo como si fuera lo mejor y la realidad es que esta agricultura tradicional está en constante transformación incorporando nuevos elementos, conocimientos, herramientas y tecnologías que facilitan la vida en el campo. Innovar en la tradición es algo completamente positivo, si no fuera por estos ajustes la vida en el campo no podría ser sustentable.

Puede ser que la gran presencia de razas de maíz en la comunidad y la conservación de la agricultura “tradicional” sean producto de los múltiples proyectos impulsados por diversas políticas públicas, organizaciones civiles y demás proyectos. Muy posiblemente no existe el agricultor que no acepte cambiar o modificar sus prácticas sí esto le trae un beneficio mayor. Los proyectos que han tratado de cambiar las semillas para incorporar nuevas razas de maíz no se han percatado que cambiar las razas criollas implica una apuesta muy elevada para los agricultores y se ha demostrado que no ha funcionado, ocasionando múltiples pérdidas de ciclos agrícolas completos. Obviamente esto nunca se menciona en discursos, eventos y congresos, pero profundizando un poco en la narrativa diaria es muy evidente.

Considero que está bien que los discursos de defensa del patrimonio biocultural sean romantizados ya que en cierta medida estos siguen motivando a muchas personas a tomar acciones para conservar nuestra diversidad. De cierta forma esto es un primer acto de resistencia, sin embargo, no hay que olvidar que hay una forma de vida que lo sustenta el cual tiene el mayor protagonismo e impacto para que esto se logre, una forma de vida marcada por los constantes golpes de las crisis, la desvalorización y estigmatización, con carencias de muchos tipos la cual debe ser revalorizada, porque, aunque existan todas estas incongruencias este complejo sistema funciona y tienen múltiples beneficios.

Ciertamente no se puede dejar de lado la lógica del costo beneficio en las prácticas campesinas. Estas se encuentran ya de diferentes formas articuladas a una economía de mercado que no les favorece e incluso que busca erradicarlos, no obstante, hay otros factores que no son tan lógicos en este sentido que tienen una influencia muy importante en las decisiones finales y es donde claramente entran los significados, la forma de vida, la tradición, el afecto, el amor, la devoción y los sentimientos.

Para seguir pensando...

Hay varios temas que quedan pendientes por seguir estudiando y que podrían brindarnos más luz sobre este fenómeno de la conservación, primeramente, los temas de alimentación, género, tradición oral precisan seguir siendo analizados ya que debido a limitaciones en los tiempos de esta investigación no pude seguir profundizando en ellos. Por otro lado, el tema de la ganadería apenas se abordó, no obstante, también sería interesante ver cómo en esta región de la cuenca la vida se ha modificado en las últimas décadas por la expansión de la ganadería y cómo esto está cambiando la organización social y territorial.

También sería interesante profundizar en el tema de la conservación no solamente del maíz y de los productos que se obtienen de la milpa ya que en las comunidades rurales se están gestando otros procesos que buscan cuidar desde múltiples prácticas la flora, fauna y también cuestiones más sociales y culturales. Investigaciones de este tipo podrían ayudarnos a acercarnos aún más a comprender este complejo sistema que sustenta la conservación del patrimonio biocultural.

Hay que discutir el enaltecimiento que se ha generado sobre la triada del maíz, frijol y chile por parte de instituciones oficiales donde se promueve un nacionalismo culinario ya que considero que a su vez puede traer consigo repercusiones a otros productos que son invisibilizados y que están en peligro de ser perdidos.

Pienso que San Francisco Uricho es un lugar donde se están gestando múltiples procesos sumamente interesantes que deberían ser registrados y que desafortunadamente se ha escrito muy poco sobre esta comunidad —lo cual representó todo un reto para la realización de esta investigación—, temas culturales, económicos, políticos, ambientales, sociales, etc. Por ello incentivo a las personas que se acerquen a conocer esta comunidad y a sus hospitalarios habitantes.

Por último, opino que sería interesante analizar proyecciones a futuro de lo que podría suceder con la presencia de las razas de maíz en Uricho ya que hay elementos que aparecieron en la investigación que pintan un futuro no muy alentador, como es la pérdida del conocimiento culinario, la falta de relevo generacional, el aumento de compañías e industrias de corte agroindustrial, lo insostenible de algunas prácticas de la agricultura tradicional, la desvalorización de la vida en el campo, las transformaciones que está provocando la

agricultura ganaderizada etc. Asimismo, también sería importante estudiar y registrar todas las iniciativas locales que están buscando realizar acciones contra estas problemáticas y cuyas acciones ya han tenido grandes logros en este ámbito.

Reflexión final

San Francisco Uricho es una comunidad donde se han concentrado históricamente una gran cantidad de variables y factores que han propiciado la conservación de las razas de maíz criollo que se encuentran presentes en el territorio, por ejemplo, algunos de estos son la elaboración y venta de la tortilla tradicional, la presencia de un fuerte núcleo ejidal, cuestiones climatológicas, el tipo de tierra, la agricultura ganaderizada, etc. Los habitantes de Uricho mantienen fuertes relaciones de confianza lo que ha permitido una buena organización social interna la cual se moviliza para salvaguardar su forma de vida.

Como tal en Uricho no existe un agricultor tradicional obstinado en mantener determinadas prácticas del pasado, que solamente se dedica a la agricultura como se nos ha mostrado en otros trabajos de esta índole, al contrario lo que el campo nos demostró es que el agricultor está en constante cambio, incorporando nuevos elementos, donde muy probablemente la tierra no sea su único ni principal trabajo, es lo que llamamos “El nuevo agricultor tradicional”, el que está constantemente reinventándose en las prácticas, buscando el balance entre lo nuevo y lo antiguo acorde a sus necesidades. Es el nuevo agricultor tradicional de San Francisco Uricho y la mujer cocinera quienes tienen en sus manos las riendas sobre el futuro de la conservación de las razas de maíces criollo.

Bibliografía

- Aguilar, A. (2017). Elementos Edificatorios en los Templos Religiosos de la Cuenca Lacustre de Pátzcuaro, México. Tesis de maestría no publicada. Facultad de Arquitectura División de Estudios de Posgrado. UMSNH, México.
- Aguilar, P. (2013). *Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana*. UNAM, México.
- Alarcón, P. (2009). *Etnoecología de los indígenas p'urhépecha. Una guía para el análisis de la apropiación de la naturaleza*. UNAM, México.
- Altieri, M. & Nicholls, C. (2000). *Agroecología: Teoría y prácticas para una agricultura sustentable*. Red de formación ambiental para América Latina y el Caribe, México.
- Altieri, M. (1991). ¿Por qué estudiar la agricultura tradicional? Clades agroecología y desarrollo (1). Consultado el 31 Ene 2020 en
- Álvarez, A. (2012). Víctor Turner: ritual y proceso social. Teoría e historia antropológica. Consultado el 28 Dic 2020 en <http://teoriaehistoriaantropologica.blogspot.com/2012/04/victor-turner-ritual-y-proceso-social.html>
- Álvarez, E. & Piñeyro, A. (2013). *El maíz en peligro ante los transgénicos: un análisis integral sobre el caso de México*, Biblioteca Digital Juan Comas, consulta 29 de noviembre de 2022, <http://bdjc.ia.unam.mx/items/show/389>.
- Anderson, E. & Cutler, H. (1942). *Races of Zea Mays*: I. Their recognition and classification. *Animo. Bot. Gard.* 29: 69-89.
- Astier, M. & Barrera, N. (2005). *Catálogo de maíces criollos de las cuencas de Pátzcuaro y Zirahuén, Michoacán*, Instituto Nacional de Ecología, México.
- Astier, M., Orozco, Q., Pérez, E., Patricio, C. & Moreno, I. (2012). Sistemas agrícolas, conocimiento tradicional y agrobiodiversidad: el maíz en la cuenca del lago de Pátzcuaro. En: Argueta, A., Gómez, M. & Navia, J. (Coords.). *Conocimiento*

tradicional, innovación y reapropiación social. UNAM, Siclo veintiuno editores, México.

Ayora, S. (2012). *Taste, politics, and identities in Mexican food*. Bloomsbury Academic, USA.

Bassols, N., Astier, M., Orozco, Q. & Boege, E. (2009). Saberes locales y defensa de la agrobiodiversidad: maíces nativos vs. maíces transgénicos en México. CIP_ ECOSOCIAL México. Bassols, N., Astier, M. & Orozco, Q. (2009). El concepto de tierra y la diversidad de maíz en una comunidad Purhépecha. CIENSAS, México.

Belén, F. (2009). *Los ciclos de los cargos y del maíz en la organización comunitaria del ceremonial entre los nahuas de Pómaro, Michoacán*. Tesis de Antropología Social. INAH, México.

Bernstein, H. (2014). Food sovereignty via the ‘peasant way’: a sceptical view. *The Journal of Peasant Studies*, Routledge, London

Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. INAH, México.

Bozzano, H. (2009). *Territorios: El Método Territorii. Una mirada territorial a proyectos e investigaciones no siempre territoriales*. 8th International Conference of Territorial Intelligence. ENTI. November, 4th - 7th 2009, Salerno, Italia.

Carrera, A., Ron, J. & Morales, M. (2012). *Cinco nuevas razas de maíz (Zea mays L spp mays) en el occidente de México*. Universidad Autónoma de Chapingo, México.

Carrera, J., Ron, J., Sánchez, J., Sahagún, L. & Márquez, F. (2010). Diversidad y conservación *IN SITU* de los maíces criollos de Michoacán. En: Seefoó, J. & Keilbach, N. (Eds). *Ciencia y paciencia campesina. El maíz en Michoacán*. COLMICH, México.

Carrillo, C. (2010). La milpa y la cosmovisión de los pueblos mesoamericanos, en: *La Jornada del Campo*. Núm. 34, México.

- Castilleja, A. et al. (2003). *Purécherio, Juchá Echerio. El pueblo en el centro*. En Barabas, A. M. (coord.). Diálogos con el territorio. Simbolizaciones sobre el espacio en las culturas indígenas de México. Volumen III (pp. 249-329). México D. F: INAH.
- Castilleja, A. & Argueta, A. (2012). *Las uauapu en la vida de los p'urhépecha o tarascos de Michoacán Relaciones*. Estudios de historia y sociedad, vol. XXXIII, núm. 131, 2012, pp. 283-320 El Colegio de Michoacán, A.C Zamora, México.
- Castilleja, A., Gutiérrez, D., Monzoy, S., Oliveros, R. & Villar, K. (2015). Danzas, relatos y ofrendas como vías de la tradición. Aspectos de la cosmovisión en pueblos indígenas de Michoacán. En: Good, C. & Alonso, M. (Coord.). *Creando mundos, entrelazando realidades. Cosmovisiones y mitologías en el México indígena*. Tomo II (pp.260-361). INAH, México.
- Castillo, A. (2016). *Parentesco ritual, tierra y maíz. La cosmovisión en torno a la muerte en Tlacotepec de Díaz, Puebla*. Tesis de Licenciatura en Antropología Social (BUAP_F), BUAP (Benemérita Universidad Autónoma de Puebla). Consultado el 02 Feb 2020 en Catálogo de Tesis de Antropología Social México. <https://mx.antropotesis.alterum.info/?p=7323>
- Ceccon, E. (2008). La revolución verde tragedia en dos actos. *Ciencias*, Vol. 1, Núm. 91, julio-septiembre, 2008, pp. 21-29 Universidad Nacional Autónoma de México, México
- Chávez, C. (2021). *Estrategias productivas de las mujeres que hacen tortilla artesanal en San Francisco Uricho, Michoacán*. Tesis para obtener el título de Maestro en Ciencias en Desarrollo Rural Regional. Universidad Autónoma de Chapingo, México.
- CONABIO (2019). *Quelites de México*. Editorial Impresora Apolo, S. A. de C. V. México
- CONABIO.(2020). *Razas de maíz de México. Proyecto Global de Maíces Nativos*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Cd. de México. México. Consultado el 18 Agos 2021 en <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas-de-maiz>.

- CONACULTA (2004). *Pueblo de maíz la cocina ancestral de México, ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo, México.
- Descola, P. (2001). *Construyendo naturalezas. Ecología simbólica y práctica social*, En: Philippe, D. y G. Pálsson (Coordinadores), *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas*. México: Siglo XXI, pp. 101–123.
- Descola, P. & Pálsson, G. (2001). *Naturaleza y Sociedad. Perspectivas antropológicas*. Siglo XXI, México.
- Echeverría, J. & Muñoz, C. (1988). *Maíz: regalo de los dioses*. Instituto Otavaleño de Antropología . Centro Regional de investigaciones, Ecuador.
- Espinosa, C. (2019). *Organización social en procesos socioeconómicos alternativos sustentables: El caso de la Red Tsiri*. Tesis en Estudios Sociales y Gestión Local. Escuela Nacional de Estudios Superiores Unidad Morelia, UNAM, México.
- Espinoza, M. (2019). *Tenencia como categoría territorial en Morelia. Origen, desarrollo y problemas ante el crecimiento urbano*. Tesis de Maestría no publicada. COLMICH, México.
- Esteva, G. & Marielle, C. (2003). *Sin maíz no hay país*. Culturas populares de México, México.
- FAO (2017). El futuro de la alimentación y la agricultura: Tendencias y desafíos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Consultado el 1 Agos 2021 en: <https://www.fao.org/global-perspectives-studies/resources/detail/es/c/1169816/#:~:text=El%20futuro%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n%20y%20la%20agricultura%20%E2%80%93%20Tendencias%20%20desaf%C3%ADos,A%C3%B1o%3A%202017&text=El%20informe%20explora%20la%20naturaleza, posibles%20opciones%20para%20el%20futuro>.
- Fernández, M. & López, I. (2012). The Flavors of Corn: A Unique Combination of Tradition and Nature. En: Sutton, D.: *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food*, USA.

- Fitting, E. (2007). ¿La economía "natural" enfrenta a la global? Desafíos a los debates sobre el maíz mexicano Bajo el Volcán, vol. 7, núm. 11, 2007, pp. 17-44, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla, México. -Ghiso, A. (2006). Rescatar, descubrir, recrear. Metodologías participativas en investigación social comunitaria. Santiago de Chile: LOM ediciones.
- Fontana, J. (1997). Los campesinos en la historia reflexiones sobre un concepto y unos prejuicios. Y Scott, J. Formas cotidianas de rebelión campesina. En : *Historia Social*, núm. 28, 1997, pp. 3-11 y 13-40.
- Foster, G. (1967). Tzintzuntzan: los campesinos mexicanos en un mundo, en *Cambio*. Fondo de Cultura Económica, México.
- Fundación PROINPA (2011). El Biol: Biofertilizante casero para la producción ecológica de cultivos. Consejo Departamental de Competitividad de Cochabamba (CDC), Plataforma de Coordinación Interinstitucional e Innovación Tecnológica del Municipio de Colomi, Bolivia.
- Geertz, C. (2003). La interpretación de las culturas, España. Gedisa.
- Gallardo, J.(2008). Hechicería, cosmovisión y costumbre: una relación funcional entre el mundo subjetivo y la práctica de los curadores p'urhépecha. Tesis de doctorado en ciencias sociales . COLMICH, México.
- Good, C. (2019). *Estrategias en la alimentación tradicional entre nahuas del Alto Balsas, Guerrero. Perspectivas desde la antropología de la comida*. El Volcán Insurgente, Sindicato Nacional de Profesores de Investigación Científica y Docencia del INAH. México.
- Reyes, V. & Marti, N. (2007). *Etnoecología: punto de encuentro entre naturaleza y cultura Ecosistemas*, año/vol. XVI, número 003 Asociación Española de Ecología Terrestre Alicante, España pp. 45-54
- Garrido, D. (2013). Etnoecología p'urhépecha, una aproximación al complejo kosmos Corpuspraxis (k-c-p) desde la tradición musical. Tesis en Ciencias Ambientales.

- González, A. & Ávila, J. (2014). El maíz en Estados Unidos y en México. Hegemonía en la producción de un cultivo, *Argumentos*, vol. 27, núm. 75, mayo-agosto, 2014, pp. 215-237 Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco Distrito Federal, México.
- González, A. & Reyes L. (2014). El conocimiento agrícola tradicional, la milpa y la alimentación: el caso del Valle de Ixtlahuaca, Estado de México. *Revista de Geografía Agrícola*, núm.52,53, enero-diciembre, 2014, pp. 21-42 Universidad Autónoma Chapingo Texcoco, México.
- González, E., Mastachi, C., Rivera, J., Gutiérrez, A., Lafragua, J., & Guevara, A. (2010). *La evaporación en la cuenca del lago de Pátzcuaro, México. Tecnología y ciencias del agua*, Universidad Autónoma del Estado de Querétaro, México.
- González, Y. (2008). Etnografía del maíz: variedades, tipos de suelo y rituales en treinta monografías. Etnografía de los confines, Centro de estudios mexicanos y centroamericanos, p. 179-219, México.
- Haesbaert, R. (2011). *El mito de la desterritorialización: del “fin de los territorios” a la multiterritorialidad*. Grupo editorial siglo XXI, México.
- Hernández, G. (2012). Las transformaciones agrarias y el impacto del PROCEDA entre los tének de la huasteca potosina. Un Análisis multiescalar. Tesis doctoral en Geografía. UNAM, México.
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) (2020). Censo de Población y Vivienda 2020. Consultado en agosto 2021
- Instituto Michoacano de Cultura. (1982). *Municipio de Erongarícuaro del estado de Michoacán de Ocampo ; Autoestudio del municipio : Comunidad de Uricho*. CREFAL, México.
- Jacome, A. (2016). 1. Orígenes, Domesticación y Dispersión del Maíz (*Zea Mays*) en México. En: López, E. & Vizcarra, I. (Eds.). *El maíz nativo en México : una aproximación crítica desde los estudios rurales*. Universidad Autónoma Metropolitana, México.

- Jácome, A. & Montes, L. (2014). El conocimiento agrícola tradicional, la milpa y la alimentación: el caso del Valle de Ixtlahuaca, Estado de México. *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 52-53, enero-diciembre, 2014, pp. 21-42 Universidad Autónoma Chapingo Texcoco, México.
- Katarí, R. (1993). Monografía San Francisco Uricho Municipio de Erongarícuaro Michoacán. CREFAL, Diplomado en educación de adultos, México.
- Kato, A., Mapes, C., Mera, L., Serratos, J. & Bye, R. (2009). *Origen y Diversificación del Maíz: Una Revisión Analítica*. Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México, D. F. p.116.
- Linck, T. (1982). Estrategias campesinas y agropolítica: un caso en la meseta tarasca. *Relaciones*. 3(9) pp.49-96, México.
- López, I. & Vizcarra, I.(2016). El maíz nativo en México. Una aproximación crítica desde los estudios rurales. Unidad Lerma/División de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad Autónoma Metropolitana, Juan Pablos Editor, México.
- Lutz, B.(2008) Reseña de "El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos" de David Le Breton *Argumentos*, vol. 21, núm. 57, mayo-agosto, 2008, pp. 213-218 Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco Distrito Federal, México.
- Malinowski, B. (1986). *Los argonautas del Pacífico occidental I. Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea Melanesia*. Editorial Planeta-De Agostini, Barcelona, España.
- Manrique, T., Martínez, J., Ojeda, E. & Méndez, M. (2014). La agroecología como propuesta de modelo de producción aplicado al cultivo de chile habanero en peto, Yucatán. *Revista Mexicana de Agronegocios*, vol. 35, julio-diciembre, 2014, pp. 969-978 Sociedad Mexicana de Administración Agropecuaria A.C. Torreón, México.
- Mapes, C. & Mera, L. (2009). El maíz. Aspectos biológicos. En : Kato, A., Mapes, C., Mera, L., Serratos, J. & Bye, R. *Origen y Diversificación del Maíz: Una Revisión*

- Analítica*. Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México.
- Monje, J. (2011). La agroecología: un marco de referencia para entender sus procesos en la investigación y la praxis, *Revista Luna Azul*, núm. 32, enero-junio, 2011, pp. 128-134, Universidad de Caldas Manizales, Colombia.
- Morales, J. (2011). *La agroecología en la construcción de alternativas hacia la sustentabilidad rural*. Siglo XXI Editores : Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, Ciudad de México.
- Moreno, I. (2016). *Parentesco ritual, tierra y maíz. La cosmovisión en torno a la muerte en Tlacotepec de Díaz, Puebla*. Tesis de licenciatura. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla Facultad de Filosofía y Letras Colegio de Antropología Social, México.
- Monroy, L., Albino, R., González, L., Santiago, H. & Pedraza, I. (2018). Manejo generacional de la milpa en la comunidad Mazahua de Palmillas, Estado de México. En: *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, núm. 25, 2018, pp. 94-113. Universidad Iberoamericana A.C. Ciudad de México.
- Navarro, M. (1962). *Informe final de la investigación y trabajos realizados en la comunidad de San Francisco Uricho*. CREFAL. México.
- Ojeda, L. (2006). *Fiestas y ceremonias tradicionales p'urhépecha*, México.
- Orozco, Q., Odenthal, J. & Astier, M. (2017). Diversidad de maíces en Pátzcuaro, Michoacán, México y su relación con factores ambientales y sociales, en: *Agrociencia*, núm. 51, México.
- Orozco, G., Bocco, C. & Verdinelli, G. (2011). *Cambios de uso del suelo en la Meseta Purhépecha (1967-2005)*, secretaria de medio ambiente y recursos naturales, Instituto Nacional de Ecología, Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental, México.

- Ortega, R. (2003). El maíz como cultivo II: La diversidad del Maíz en México. En: Esteva, G. & Marielle, C. (Eds.). *Sin maíz no hay país*. Culturas populares de México. D.F., México.
- Ortiz, C., Infante, Z. & Ortega, P. (2017). Competitividad agrícola de los municipios de Michoacán, en *Commercium PLUS*, núm. 1, pp-1 – 28, México.
- Oseguera, D. (2008). El maíz en la cocina michoacana: vigencia del legado Purhépecha. *Revista de Agrícola*, núm. 41, julio-diciembre, 2008, pp. 7-16 Universidad Autónoma Chapingo Texcoco, México. ´
- Ramírez, R. (2015). *El maíz en la cosmovisión y vida cotidiana de una comunidad popoloca*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla Facultad de Filosofía y Letras, México.
- Restrepo, E. (2018). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Restrepo, R. (2012). Cosmovisión, pensamiento y cultura. *Revista Universidad EAFIT*, núm. 34(111), 33-42. Recuperado a partir de https://publicaciones.eafit.edu.co/index.php/revista_universidad_eafit/article/view/1103
- Reyes, E. (2014). *Cosmovisión y estrategias de reproducción agrícola del maíz en San Juan Atenco, Puebla. Tesis de Licenciatura en Antropología Social*. (BUAP_F), BUAP (Benemérita Universidad Autónoma de Puebla). Consultado el 02 Feb 2020 en Catálogo de Tesis de Antropología Social - México., <https://mx.antropotesis.alterum.info/?p=6847>
- Robles, H. (2016). *La pequeña agricultura campesina y familiar: construyendo una propuesta desde la sociedad*. Universidad Autónoma de Chiapas Sitio web: Consultado el 25 Agos 2021 en: <https://www.redalyc.org/journal/4559/455949153003/html/>
- Rodríguez, F. (2015). *Diagnóstico y perspectivas de la agricultura campesina en la comunidad de San Francisco Uricho, Municipio de Erongarícuaro, Michoacán*. Desarrollo Sustentable. UIIM, México.

- Rodríguez, C. (2009). *Los campesinos y el Corpus en dos poblados purépechas*. En : Morales, C. & Rodríguez, C. (Coords). *Desgranando una mazorca. Orígenes y etnografía de los maíces nativos*. (2009).INHA, México.
- Rosset, P. & Altieri, M. (2018). *Agroecología ciencia y política*. Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología. Ecuador. SOCLA
- SADER (2020). *Productores de pequeña escala son los que nos dan de comer*. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. Consultado el 30 de Ago de 201 en: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/productores-de-pequena-escala-son-los-que-nos-dan-de-comer?idiom=escomer?idiom=es#:~:text=La%20peque%C3%B1a%20agricultura%0a%20la,y%20pagad%20se%20genera%20en>
- Sánchez, M. (2012). Patrimonio biocultural de los pueblos originarios de Chiapas: retos y perspectivas. En: Ávila, A. & Vázquez, L. (Eds.) *Patrimonio biocultural, saberes y derechos de los Pueblos originarios*. Universidad Intercultural de Chiapas, México.
- Saussure, F. (1998). *Curso de lingüística general*. Traducción, prólogo y notas de Amado Alonso. Madrid: Alianza.
- Scott, J. (1997). Formas cotidianas de rebelión campesina, en *Historia Social*, núm.-28, pp:13-39.
- Sepúlveda, M. (2003). *Los cargos políticos y religiosos en la región del Lago de Pátzcuaro*. CONACULTA, INAH, Morevallado editores, México.
- Smulders, D. (2020). *¿Sabes qué es un malpaís?* ECOENLACE. Consultado el 20 de Nov de 2021 en: <https://www.ecoenlace.mx/2020/09/03/sabes-que-es-un-malpais/>
- Sutton, D. (2010). Food and the senses. *Annu. Rev. Anthropol.* núm.39.pp: 209–223.
- Toledo, V. & Alarcón, P.(2006). *¿Qué es la Etnoecología?* UNAM. Consultado 10 de febrero del 2022 En:<http://www.oikos.unam.mx/Etnoecologia/>
- Toledo, V. & Alarcón, P.(2012). “La Etnoecología hoy: Panorama, avances, desafíos”. En *Etnoecológica* No. 1, Vol. 9 (2012): 1-16. Consultado 27 de Ene de 2021 en:

https://patrimoniobiocultural.com/archivos/publicaciones/articulos/NODO_MICHACA_TRIPTICO_LA_ETNOECOLOGIA.pdf

- Toledo, V. & Bassols, N. (2019). La milpa y la memoria biocultural de Mesoamérica. En: Camejo, V. & Kessler, F. (Eds.). *A conservação das sementes crioulas: uma visão interdisciplinar da agrobiodiversidade*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Série Ensino, Aprendizagens e Tecnologias. Rio Grande do Sul, Brazil. (En Prensa). 21p.
- Toledo, V. & Bassols, N. (2018). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Editorial Universidad del Cauca, México.
- Toledo, V. & Bassols, N. (2020). La milpa y la memoria biocultural de Mesoamérica. En: Camejo Pereira, Ma.V. & F. Kessler Dal Soglio (Coords.). (2020). *Aconservação das sementes crioulas: uma visão interdisciplinar da agrobiodiversidade*. PGDR, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Brazil: 61-78.
- Turner, V. (1967). *Símbolos en el ritual ndembu*, 21-52. En *La selva de los símbolos*. Madrid: Siglo XXI.
- Vaccaro, I., Beltran, O. & Alexandre, P. (2012). Antropología de la conservación. Naturaleza, Estado, mercado y cultura. Santamarina, B. (coord.): Geopolíticas patrimoniales. De culturas, naturalezas e inmaterialidades. Una mirada etnográfica (pp.29-53) Publisher: Germanies. Consultado el 18 Dic 2020 en: https://www.researchgate.net/publication/288840062_Antropologia_de_la_conservacion_Naturaleza_Estado_mercado_y_cultura
- Vargas, G. (2010). La cosmovisión de los pueblos indígenas. En: Florescano, E. (Coords.) *Atlas del Patrimonio Natural, Histórico y Cultural del Estado de Veracruz* (2010) Tomo III, pp. 105-126, México.
- Vázquez, L. (1992). *Ser indio otra vez, la purepechización de los tarascos serranos*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México.
- Vázquez, L. (2003). *Purépechas de Michoacán*. Proyecto Perfiles Indígenas de México, Documento de trabajo, México.

Uliánov, P. (2015). *Historia de Uricho: Sede del fuego nuevo Purépecha 2015 33 Kurhikuaeri K'uinchekua*. Revolución 3.0. Consultado el 18 de Oct 2021 en: <https://revolucion.news/historia-de-uricho-sede-del-fuego-nuevo-purhepecha-2015-33-kurhikuaerik-kuincheckua/>

Wellhausen, E., Roberts, M. & Hernández, X.(1951). *Razas de Maíz en México, su origen, características y distribución*, Aldina, México.