



**Universidad Autónoma
de Querétaro
Facultad de Filosofía**



“La incertidumbre del temporal: Vivencias y saberes de la milpa como elemento consolidante de un patrón alimentario y biocultural.”

Tesis

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de
Licenciada en Antropología

Presenta

Deblík Izaskum Osornio Tovilla

Dirigida por

Dra. Beatriz Utrilla Sarmiento

Querétaro, Qro. 2024

La presente obra está bajo la licencia:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>



CC BY-NC-ND 4.0 DEED

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional

Usted es libre de:

Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato

La licenciante no puede revocar estas libertades en tanto usted siga los términos de la licencia

Bajo los siguientes términos:



Atribución — Usted debe dar [crédito de manera adecuada](#), brindar un enlace a la licencia, e [indicar si se han realizado cambios](#). Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.



NoComercial — Usted no puede hacer uso del material con [propósitos comerciales](#).



SinDerivadas — Si [remezcla, transforma o crea a partir](#) del material, no podrá distribuir el material modificado.

No hay restricciones adicionales — No puede aplicar términos legales ni [medidas tecnológicas](#) que restrinjan legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia.

Avisos:

No tiene que cumplir con la licencia para elementos del material en el dominio público o cuando su uso esté permitido por una [excepción o limitación](#) aplicable.

No se dan garantías. La licencia podría no darle todos los permisos que necesita para el uso que tenga previsto. Por ejemplo, otros derechos como [publicidad, privacidad, o derechos morales](#) pueden limitar la forma en que utilice el material.



**Universidad Autónoma de
Querétaro
Facultad de Filosofía
Licenciatura en Antropología**



**“La incertidumbre del temporal: Vivencias y saberes de la milpa como elemento
consolidante de un patrón alimentario y biocultural.”**

TESIS

Que como parte de los requisitos para obtener el título de

Licenciada en Antropología

Presenta

Deblík Izaskum Osornio Tovilla

Dirigida por

Dra. Beatriz Utrilla Sarmiento

Dra. Beatriz Utrilla Sarmiento
Presidente

Dr. José Luis Plata Vázquez
Secretario

Dra. Diana Patricia García Tello
Vocal

Dra. Adriana Terven Salinas
Suplente

Lic. Rafael Padilla Becerra
Suplente

Facultad de Filosofía, UAQ.

Agradecimientos

No puedo pensar en un inicio más coherente que agradecerle al cielo y al universo por hacer tantas cosas posibles, por mostrarme la grandeza del ser humano y la inmensidad de la naturaleza, que en su conjunto no hacen más que lograr la maravilla de la vida.

La oportunidad presentada en aquel verano del 2018 se convirtió en la puerta de entrada a un universo que aún desconocido, volcó toda su grandeza frente a mi ser para lograr comprender que el sitio se convertiría en adecuado para encontrar lo que durante tanto tiempo se buscó. Por ello, a la Dra. Beatriz Utrilla no tengo más que externarle mi profundo y vivido agradecimiento, por confiar en mi visión y en mis anhelos, por aceptar llevar a cabo la dirección de este trabajo pero, sobre todo, por ayudarme a construir lo que hoy se encuentra plasmado entre todas estas letras llenando de luz la inmensidad de las palabras.

Mi reconocimiento y afecto a los sinodales, que durante estos años acompañaron el proceso y cada uno de ellos sembró en mí el amor al proyecto que hoy culmina, formando parte del trayecto y los resultados de lo que llena mi corazón de antropología; agradeciendo su entrega y disposición para compartir a lo largo de todo este tiempo.

Sin mayor preámbulo, el agradecimiento supremo a mi familia por permitirme soñar y volar para convertir mis sueños e ideales en realidad. Por nunca quitar el dedo del renglón para lograr que la fluidez se hiciera tangible en este documento, por ser soporte y calma confiando ciegamente en el mar de decisiones que involucraron todo este proceso, logrando culminar con todo el amor y la entrega lo que hoy presenciamos.

A las personas que hicieron posible esta investigación, a los que me hicieron reconocer la amistad en horizontes que desconocía, llenando los días calurosos de pláticas amenas y risas genuinas; que compartieron su saber desinteresadamente sin reconocer con claridad que lo que confiaron a mis oídos hoy se encuentra

plasmado en algo que les hará existir eternamente, en un cúmulo de letras que se convertirá en resguardo del legado que con tanto esfuerzo construyeron, en la incertidumbre y felicidad de los temporaleros.

El eterno coincidir trajo consigo un solecito matutino que, sin olvidar agradecer, se ha convertido en el motor del último estirón para culminar este proceso, que sin reconocer aún lo sublime de su ser, llena de color la vida para hacerla enteramente más mágica y más feliz.

Gracias, gracias, gracias.

Que de entre todo lo tangible, nada desvanezca el eterno arte de agradecer...

Índice

Contenido

Agradecimientos	2
Índice	5
Introducción	6
Capítulo 1. La estructura alimentaria	13
Capítulo 2. La constitución de los sistemas agrarios	18
<i>Los sistemas agrarios mexicanos</i>	18
Capítulo 3. La Comunidad del Refugio y su Contexto	28
<i>Apoyo al campo</i>	35
<i>La constitución de un sistema productivo</i>	37
<i>Elementos del saber: identidad y patrones de consumo.</i>	38
<i>Sistema agrícola de El Refugio</i>	43
Modificaciones agrícolas	49
<i>Adaptabilidad (cambios climáticos y nuevas condiciones en el entorno)</i>	50
<i>Construcción de un sistema productivo (adecuación e ideas)</i>	52
Capítulo 4. Los sistemas agrícolas como constructores de lazos sociales.	54
Los lazos sociales	54
La constitución de un modo de vida campesino, El Refugio, Querétaro. 56	
Los lazos sociales como elemento mediador en los conflictos	60
Sistema agrícola como un sistema biocultural	67
Capítulo 5. Los patrones alimentarios como estructura	72
Componentes del patrón alimentario en El Refugio	79
La resistencia de un patrón alimentario particular	91
Reflexiones finales	97
ANEXOS	105
Bibliografía	111

Introducción

El presente trabajo se encuentra elaborado gracias a la información obtenida en el periodo de campo que tuvo inicio durante el año 2018 como requisito para la materia de Trabajo de Investigación de la licenciatura continuando con su seguimiento durante los dos años posteriores, lo cual permitió configurar una experiencia sostenida, confianza sólida y múltiples amistades que han terminado por convertirse en parte de la vida y el corazón.

El tema abordado a lo largo del trabajo está centrado en la configuración de los sistemas agrícolas, los lazos sociales, así como la forma en que ambos factores interactúan para lograr la conformación de un patrón alimentario específico para el interior de la comunidad.

Es importante mencionar que el surgir del tema fue producto de un proceso largo, de ensayo y error, de encontrar el núcleo de aquello que deseaba ser comprendido y a partir de ello comenzar a permitir que el propio entorno recobrar su voz para así lograr plasmar (quizá en una mínima parte) la esencia de lo que representa la labor agrícola. Los anhelos iniciales terminaron forjando una pasión casi inexplicable, sentida en cuerpo y alma, aprehendida y adorada. Creo y confío en que cuando algo surge desde dentro del corazón es tan propio como tan de todos aquellos que abrieron su espíritu y su sentir ante el compartir.

La agricultura y sus múltiples procesos se convirtieron en parte de mi cotidiano, de mi pensar constante desde el punto analítico, pero también desde la labor espiritual, logrando así que la construcción antropológica de mi ser se extendiera por las distintas dimensiones que resultan ser propias del tema estudiado logrando construir la empatía suficiente como para llevar el punto de reflexión incluso más allá de la cuenta.

Hablamos de patrones alimentarios, de esquemas agrícolas, conocimiento tradicional y por supuesto, de forma intrínseca, la defensa de las variedades criollas lo cual se convierte en un tema pertinente para los debates alimentarios, así como para las dimensiones ecológicas que el propio tema sostiene encontrando que la

variedad de segmentos que aborda termina por conformar una diversidad casi inconmensurable.

El propósito de este trabajo ha sido tan cambiante como la propia milpa, enfrentándonos a momentos difíciles pero logrando así divisar en alguna medida el universo de los sistemas agrícolas, de los elementos sociales y alimentarios de la comunidad encontrando los valores que brindan soporte a estos tres factores logrando comprender aquello que mantiene vigente una actividad que desde la ciudad podría considerarse ya casi en extinción mientras que en el campo, paradójicamente, se convierte en el factor condicionante para la vida comprendiendo así su vigencia e importancia.

Objetivos y metodología.

Objetivos de la investigación

La investigación tiene como **objetivo general** el realizar un análisis que permita comprender la conjunción entre sistemas agrícolas y lazos sociales, así como identificar la forma en que esta relación influye en el patrón alimentario, esto a partir del estudio de caso realizado en la comunidad de El Refugio, Arroyo Seco, Querétaro.

En cuanto a los objetivos específicos que guiaron la investigación se plantearon los siguientes:

- Describir el sistema agrícola presente en el sitio de estudio.
- Identificar las relaciones sociales en la producción
- Documentar el patrón alimentario de la comunidad, así como las formas en que es construido.

Metodología

Con respecto a la metodología, podemos comenzar mencionando que es de índole cualitativo encontrando que se apega al carácter de la antropología clásica por medio de un estudio de caso en donde se realizó la etnografía.

La elección de la comunidad se llevó a cabo por medio del asesoramiento de personas conocedoras de la región las cuales pudieron indicar el punto específico donde la agricultura por temporal continua vigente, es a partir de dicho criterio que El Refugio se convirtió en la comunidad elegida, encontrando más tarde que sus cualidades como lugar de frontera (Querétaro- San Luis Potosí) así como su amplia tradición agrícola terminan por forjar una situación agroalimentaria particular que será abordada más adelante.

Para la obtención de los datos, debido a las características de la investigación, se realizaron estancias de campo, de dos a tres meses, las cuales permitieron comprender las sutilezas del ambiente agrícola, así como sus variables realizando el registro de dos ciclos agrícolas: Maíz-Frijol-Calabaza / Garbanzo.

El trabajo de campo consistió inicialmente en recorridos de campo los cuales fueron parte primordial para visualizar la extensión de la comunidad, así como la localización cuasi estratégica de las tierras de cultivo, comprendiendo también el papel tan importante que juega el vivir en el límite de dos estados, el tener presencia y parte en ambos territorios.

El recorrer con paso tranquilo las calles al igual que la milpa han permitido comprender todas las distinciones que existen en la comunidad, los distintos entornos y las transiciones en paisajes que se presentan, es con ello que la etnografía adquiere aún más colores y sentires, que se colma de un amor que se escribe con constancia y con presencia, con la esencia de la labor antropológica.

Durante las estancias de campo se realizó en distintas ocasiones observación participante permitiendo en carne propia, comprender los matices, así como las emociones que trascienden el ser en los distintos momentos del ciclo agrícola; esto se convirtió en un elemento clave para poder transmitir el significado, así como las distintas representaciones que se construyen a partir de cada siembra.

Las entrevistas se convirtieron en el pilar más grande de la investigación, en la rama más fuerte y en el punto de unión más grande; cualquier lugar resultaba bueno para hablar del tema, comprendiendo a partir de ello, que la situación se convertía también en un factor influyente, así como de comprobación.

De forma simultánea se realizó una amplia revisión bibliográfica de la temática abordando también temas como la región, información puntual en torno a los ciclos agrícolas, así como la producción campesina y sus variantes; dicho proceso se sostuvo a lo largo de la investigación.

Las entrevistas en la milpa cambiaban de corte cuando se convertían en lecciones de vida, cuando se comprendía que más allá de las preguntas relacionadas con el tema, había que sentirlo, que vivirlo, pero, sobre todo compartirlo. Las jornadas largas, la exposición al sol, el sudor y las miradas de gozo se convirtieron en la parte favorita de toda la investigación. El compartir la comida al calor del mediodía era de los momentos más preciados pues era donde la plática cobraba distintos cursos y las enseñanzas, así como las añoranzas se hacían presentes.

El trabajo realizado tiene como base 4 estancias en la comunidad, las cuales oscilaron entre 2 y 3 meses. Las entrevistas realizadas fueron en su mayor parte abiertas, guiadas por la temática y realizadas por medio de diversas pláticas con los productores e integrantes de la comunidad con una escucha activa y atención a los puntos centrales sin cerrar el camino a nuevos temas de conversación los cuales resultaron ser los pequeños matices de la investigación.

Es difícil explicar la forma en que las investigaciones son realizadas, sin embargo, puedo decir que muchos deciden hacer antropología sobreviviendo, aunque yo decidí, de todas las formas posibles, realizar antropología viviendo.

Con vivir me refiero a toda la extensión de la palabra, a realizar lazos emocionales, a involucrarse desde el corazón, a convertirse en apoyo y soporte cuando las cosas no van bien, así como a celebrar con total alegría cuando las cosas son mejores de lo esperado; sin ser lejanos, somos uno y somos todos.

Todo el proceso de la investigación, así como la aplicación de estas técnicas metodológicas fue un camino largo, pero recorrido con plenitud ya que debido a esto

se logró comprender con mayor totalidad el tema de estudio, así como las múltiples variaciones que podían existir al interior de todo el proceso agrícola.

La presencia sostenida se encargó de generar lazos de confianza suficientemente sólidos como para poder compartir risas y llantos, como para construir una familia entre todos nosotros, porque es ahí donde radica el valor de una investigación, en ser fiel a lo mostrado, a los intereses propios, pero también a aquellos que fueron parte fundamental del proceso. No concibo hacer investigación sin hablar de cómo todos formamos parte de esto, de cómo esta tesis es tan suya como mía.

El proceso de sistematización de la información se realizó mediante un Diario de campo en la comunidad, los periodos fuera de la comunidad eran utilizados para ordenar la información y continuar con la consulta bibliográfica de las temáticas que la información demandaba. La redacción final del presente documento fue realizada durante el último periodo de estancia en la comunidad el cual, a su vez, permitió completar las pequeñas dudas o vacíos de información.

El camino transcurrido me enseñó a valorar todas las palabras, a encontrar los datos escritos entre líneas, a tener una mirada aún más fina y a comprender como el amor por la tierra es capaz de hacer milagros.

A lo largo de todo este tiempo he sido testigo de distintas adecuaciones, de años buenos y años malos, pero sobre todo he comprendido que el rescate de la agricultura no existe, pues es imposible rescatar algo que se encuentra más vivo que nunca.

La construcción y división de capítulos que se plantea en la investigación fue pensada a partir de los elementos básicos e iniciales para lograr comprender el tema, es por ello que:

Para comenzar, el **primer capítulo** otorga los esbozos necesarios para reconocer el arte de la alimentación así como su importancia en el trascender humano abordando a su vez la realidad Latinoamericana y los modos de hacer producto de años de práctica y diseño.

Durante el **segundo capítulo** se otorgan los conceptos necesarios para la comprensión de los sistemas agrarios logrando situarnos en la mexicanidad que se encuentra representada en nuestro propio sistema, así como los cultivos que forman parte del mismo abonando al panorama los elementos clave para adentrarnos en el siguiente capítulo.

Nuestro estudio de caso se presenta en el **capítulo tres**, mostrando los matices de la comunidad elegida, así como trazando su contexto para lograr situarnos en su realidad cotidiana pero también en aquella que ha sido transcurrida dando paso así a la construcción de un sistema agrícola específico que será clave para atender los capítulos finales.

A lo largo del **capítulo cuatro** seremos testigos de cómo el hombre y la milpa se unen, en cuerpo y alma logrando así construcciones bioculturales dignas de ser apreciadas desde todos sus matices, el sistema agrícola en conjunto con los lazos sociales construidos en su interior se convierte en elementos clave para comprender la dinámica comunitaria y más allá de eso, como un elemento protector y de resguardo para la multiplicidad de saberes que ahí descansan.

El hilo conductor de este trabajo nos lleva al **quinto capítulo** en donde las uniones conjugadas en los capítulos anteriores se tornan tangibles en la mesa a través de un patrón alimentario específico que será descrito con singular atención y esmero logrando así mostrar la resistencia de los sabores y la perpetuidad del existir.

Capítulo 1. La estructura alimentaria

Uno de los principales objetivos de la agricultura se encuentra orientado hacia la producción de alimentos, de diferentes cultivos que se encarguen de construir un legado nutricional, capaz de convertirse en elemento clave de los esquemas culturales. A su vez, dicha construcción permite la elaboración de un sistema de alimentación encargado de reflejar las realidades, así como la densidad simbólica de los elementos que yacen en la mesa.

De acuerdo con la Real Academia Española (2005), la palabra “alimentario” hace referencia a una cuestión “de la alimentación o de los alimentos”, bajo esta lógica nos encontramos con que la palabra alimento es definida como “cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe para su nutrición”. En base a estas afirmaciones es preciso destacar que la alimentación, más que el consumo de ciertos comestibles por un mero placer se convierte en un aspecto fundamental para la vida cotidiana y la obtención de energía, convirtiendo la acción de alimentarse en la dotación de nutrientes al cuerpo.

Es importante mencionar que es precisamente a partir de la acción de alimentarse que se comienzan a construir patrones alimentarios específicos, los cuales hacen referencia al grupo de alimentos que con mayor frecuencia son usados o consumidos por los sectores de la población. “Lo importante en la definición de Patrón Alimentario es que los alimentos sean de uso frecuente y homogéneo en cantidades apropiadas y suficientes para la satisfacción de las necesidades energéticas y de proteínas de la familia/hogar” (FAO, 2007)

A partir de lo anterior, entendemos que la categoría de patrón alimentario se convierte en un elemento clave para la identificación de los insumos mayormente consumidos, así como para brindar un entendimiento con respecto a las preferencias que existen en el hogar lo cual permite vislumbrar las formas y conocimientos con respecto a este tema, al igual que las dinámicas que se realizan a partir de la alimentación.

Es importante destacar que la zona geográfica se convierte en un elemento condicionante al momento de conformar un patrón alimentario, ya que, debido a las

condiciones agroecológicas presentes en cada lugar particular, se producen diversos matices lo cual influye a su vez en los hábitos y costumbres, así como en las formas de consumo a nivel familiar y comunitario. (FAO, 2007)

Con lo anterior podemos comprender la importancia del conocimiento adquirido y/o transmitido con respecto al manejo de los recursos naturales que dan lugar a las particularidades de cada patrón alimentario que mayormente se encuentra conformado y sustentado por la comunidad en general.

Es a partir de ello que Morón y Schejtman (1997) indican que “en América Latina existe una gran diversidad de patrones alimentarios en los que aparecen en diversas proporciones los tres cultivos principales a nivel mundial (trigo, arroz y maíz), y los tubérculos y raíces, en particular la papa.” De acuerdo con estas afirmaciones se puede comenzar a dirigir la mirada hacia la situación específica de México en donde a través de los patrones alimentarios existentes se ha logrado la permanencia del maíz como uno de los cultivos más importantes incluso a nivel mundial.

De acuerdo con los modelos subregionales planteados por Schejtman (1994), el correspondiente a la realidad mexicana muestra que “su tipología sigue el eje maíz-leguminosas”. En referencia a lo planteado en los apartados anteriores, esta tipología responde a los cultivos presentes en la cotidianidad mexicana y a la forma en que el sistema agrícola tradicional se convirtió en sustento de un autoconsumo orientado a satisfacer las necesidades de la población.

La forma de alimentarse y aportar al cuerpo la nutrición necesaria, trasciende el carácter biológico para lograr posicionarse al interior del plano cultural, lo anterior permite que los alimentos se conviertan en vehículo para recordar personas y épocas convirtiendo el alimentarse en una experiencia que permite volver al lugar de origen.

Las tradiciones culinarias compartidas, así como las innovaciones que se generan con productos existentes en la región, permiten comprender también que los patrones alimentarios se convierten en algo tan compartido que encuentra su sostén principal en los lazos sociales logrando gestar un refuerzo y soporte. La alimentación mexicana se mantiene vigente gracias a la memoria colectiva, sobre todo a la herencia cultural y las necesidades que surgen a través del tiempo.

Tal como ya se ha mencionado, el patrón alimentario correspondiente a México se encuentra dirigido hacia el consumo de maíz y las leguminosas, sin dejar de lado la calabaza, la variedad de quelites que emergen de la milpa y el chile que se convierte en necesario para cada comida. Es debido al aprovechamiento de estos recursos que la diversidad de la dieta mexicana se encarga de, aun sin la presencia de proteínas de origen animal, satisfacer las necesidades nutricionales de la población. La identificación de un patrón alimentario característico adquiere gran importancia, ya que permite conocer la forma en que el sistema agrícola se organiza como parte de la vida social, convirtiéndose en fiel reflejo de las necesidades y de la forma en la que el hombre, junto con la tierra, construyen la combinación adecuada para obtener el acceso a los recursos que resultan imprescindibles. Este tipo de organización permite que aquellos productores (en el caso del autoconsumo) así como su familia, mantengan vigente la relación con la tierra como un espacio de trabajo, pero también como un bien, que, en recompensa de las acciones y el trabajo realizado, les produce sustento, energía, pero sobretodo les llena el alma.

El conjunto de estrategias que requiere la conformación de un patrón alimentario, así como las necesidades culturales que conlleva, muestran también la forma en que los conocimientos son adquiridos y conforman un esquema característico para el manejo del medio y la producción de los recursos necesarios para el sostenimiento de los elementos que se posicionan como base de la alimentación.

La decisión acerca del consumo de ciertos alimentos se encuentra enteramente mediada por los patrones que, familiar o regionalmente, han sido aprehendidos encontrando que tanto la decisión de ingerir ciertos productos como la forma de preparación resultan ser moldeadas mayormente por memorias culturales que dictan el consumo, acostumbrándose así, a ciertos sabores específicos lo cual termina por distinguir la inclinación hacia ciertos insumos.

Debido a lo anterior, el mantener un patrón alimentario conlleva diversas implicaciones entre las que figuran los aspectos culturales, así como el esfuerzo por continuar produciendo los insumos necesarios para este patrón, el cual se encuentra dependiente de los ciclos de producción, así como de las decisiones de

los agricultores dirigiendo la disponibilidad de los alimentos hacia sus intereses particulares.

De acuerdo a lo anterior, las acciones de cultivo, así como la valoración de los alimentos por el interés que suponen, se convierten también en factores que conforman una lista de alimentos que adquieren mayor importancia frente a otros gestando incluso una especie de protección mediante su producción y uso constante, lo cual se convierte también en una forma de garantizar su persistencia. Desde este punto de vista, la alimentación y las cocinas regionales poseen un amplio resguardo de insumos que quizá, de otro modo, ya hubiesen desaparecido. Sea bien mediante tortillas hechas a mano o sencillamente producto de la mecanización tecnológica y las tortillerías, que la presencia del maíz continúa siendo parte diaria de la realidad mexicana posicionándose como un elemento infaltable en la mesa; pareciera que el sabor de los frijoles de la olla y la fusión con la salsa de molcajete está incompleta sin la existencia del invaluable sabor de una tortilla calentita.

Es importante destacar que los alimentos producidos en cada región siempre tendrán un papel predominante debido a la facilidad de producción y acceso, ya que a causa de las condiciones ecológicas se favorece un adecuado suministro; es común que los alimentos regionales funcionen como el eje central de los patrones alimentarios.

“Una característica del patrón alimentario es el fuerte apego a los productos que lo conforman en los hábitos de comida de la población, junto con un marcado arraigo territorial en el tiempo; también representa una constante de las tradiciones y una estructura de consumo socialmente segmentada, expresión de la cultura nacional y regional.” (Torres, 2007) Es a partir de ello que el patrón alimentario comienza a fusionar en su interior hábitos, territorio y tradición construyendo incluso fuertes apegos.

Por medio de los insumos característicos del patrón alimentario mexicano, así como de los elementos que a través de la milpa lograron convertirse en parte de la tradición, es que se plantea al maíz, frijol y garbanzo (en este sitio particular) como

los alimentos con mayor relevancia, acompañados siempre de la calabaza, el chile y los quelites como elementos complementarios.

La experiencia de la alimentación no puede ser catalogada únicamente como una satisfacción de necesidades biológicas, se extiende hasta convertir el hecho de comer en un fenómeno social colmado de experiencias y factores culturales que aparecen constantemente durante todo el acto de la alimentación; es importante destacar que dicha acción contribuye a generar una experiencia cultural a través de los diversos consumibles que forman parte del proceso debido a la interacción histórica y simbólica que poseen. (Contreras, 1992)

Es importante destacar que los alimentos poseen significados dados de forma sociocultural más que por su forma intrínseca, esto entendido como que el significado de los alimentos depende de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye (Contreras, 1992), por lo que su importancia está igualmente determinada bien por la tradición que conlleva el consumo de ciertos alimentos o por la relevancia cultural que posee gracias a dicha tradición, encontrando que este es el caso particular de los productos derivados de la milpa.

La comida se construye y se convierte en un elemento que proporciona identidad sociocultural de acuerdo a las múltiples formas de preparación, consumo y elementos concretos (Contreras, 1992) es de esta forma que a partir de lo consumido y el orden de importancia otorgado a dicho alimento, podemos reconocer la importancia que poseen ciertos elementos en la estructura cultural de las sociedades y como la relación alimento-consumidor se construye a diario durante el momento en que se produce la ingesta.

En la mayoría de las sociedades, comer es considerado como una actividad de corte social que se convierte en una denominación identitaria a partir de las preferencias, así como preparaciones de las comidas (Contreras, 1992). Es en conjunto con estas afirmaciones que la alimentación se encuentra constituida como un elemento enteramente cultural.

En el caso que aquí compete, tal como se ha mostrado a lo largo del texto, al interior del sistema milpa descansan elementos que resultan vitales para el patrón alimenticio correspondiente a México, encontrando la inclinación principal en los

granos y las leguminosas a partir de los cuales la construcción cultural comenzó a ser enraizada en estos elementos materiales y alimenticios que, más tarde, terminarían por convertirse en contenedores simbólicos de una forma de percibir el mundo.

La diversidad existente en México se manifiesta en cada uno de sus escenarios, esto como resultado de las distintas relaciones que durante el tiempo han forjado el hombre y la naturaleza, teniendo como resultado la construcción de los sistemas agrarios como producto de esta interacción.

Capítulo 2. La constitución de los sistemas agrarios

Los sistemas agrarios mexicanos

Para comprender de manera correcta las dinámicas sucedidas en el campo, es importante a su vez definir los sistemas agrarios, ya que se convierten en el punto de partida para continuar abordando la multiplicidad de alternativas que existen, lo cual nos permite reconocer la realidad mexicana así como la construcción de un sistema agrario mexicano.

Adentrarse en el sistema agrario mexicano permite reconocer el sitio tan importante que la tierra continúa representando para aquellos que la trabajan, nos encontramos a su vez con que “la parcela es fuente de trabajo y de ingresos para la familia, para los que comparten ingresos y consumo, para quienes se la juegan juntos en la escasez y el infortunio, para quienes unidos por los lazos primordiales comparten mucho del destino.” (Warman, 2001:94)

La importancia de la agricultura debe ser estudiada desde los múltiples matices que contiene, si bien, su estatus como actividad primaria se ha visto plenamente afectado por las dinámicas producto de la globalización, a pesar de ello sigue manteniendo una gran importancia debido a su posicionamiento como “un sector de producción donde el género humano se integraba íntimamente” (De Juan Valero et al., 2003: 4).

Con respecto a ello, nos encontramos con que la agricultura satisfacía las cinco necesidades primarias que corresponden a: supervivencia, seguridad, autorrealización, pertenencia y trascendencia. (De Juan Valero et al., 2003) Es

precisamente gracias a estos factores que el apego hacia la agricultura se continúa sosteniendo como la cotidianidad de algunos mexicanos, entre la labor agrícola y el corazón campesino.

Uno de los conceptos más importantes para comprender el tema que ocupa a este trabajo, es el referente al sistema agrario, ya que dentro del mismo yace el componente primordial de la agricultura mexicana, la cual se encuentra representada por cada campesino y sus formas particulares de recrear la milpa. Es a partir del sistema agrario que la comprensión de las implicaciones del plano agrícola logra extenderse más allá de la parcela posicionándose incluso en el entorno social que la rodea.

El sistema agrario debe ser comprendido como "...tejido complejo de suelos, plantas, animales, aperos, trabajadores, maquinaria y otros insumos naturales y socioeconómicos y de tecnología de que dispone, elementos que constituyen un sistema de producción". (Consultative Group on International Agricultural Research, 1978 como se citó en De Juan Valero et al., 2003).

A partir de ello, resulta importante destacar que, al interior de dicho sistema, tal como se menciona con anterioridad, existe una gran variedad de elementos de diversas índoles interactuando entre sí, lo cual permite a su vez que se encuentren organizados de forma específica de acuerdo con las necesidades, así como los intereses planteados por cada campesino y su situación particular.

Es a partir de ello que se comprende que el sistema agrario no puede ser homogéneo ni generalizado para todos los agricultores ni las áreas de cultivo, contrario a esto, se reconoce que cada agricultor se encarga de diseñar y construir sus sistemas conforme a los implementos que posee así como la meta que persigue; de acuerdo a De Juan Valero et al. (2003) un sistema agrario debe incluir una serie de factores tales como: Un objetivo, límites de lo interno y externo, un entorno donde operar, componentes que forman el sistema, recursos internos y productos deseados.

Es conforme a lo anterior que resulta importante destacar la existencia de factores que se encargan de configurar, así como de condicionar el sistema agrario, dentro de estos factores se encuentran las cuestiones ambientales, bióticas,

socioeconómicas, tecnológicas, administrativas y políticas. (De Juan Valero et al., 2003)

La construcción de un sistema agrario es determinada por el mismo agricultor de acuerdo con el contexto en el que se desenvuelve, así como el manejo del medio que posee, por lo cual, es importante destacar que, al ser una cuestión tan diversa, cada sistema agrario resulta único gracias a la multiplicidad de variables que se encuentran disponibles en cada entorno.

Con respecto a esto es preciso mencionar que, debido a todas las implicaciones que tiene un sistema agrario, los conocimientos adquiridos se convierten en el capital utilizado al momento de construir un sistema agrario, ya que todos los elementos que lo integran producen algún tipo de interacción, encontrando que se están orientados hacia la persecución de un mismo fin. (*ibíd.*)

Los sistemas agrarios pueden ser agrupados en tres tipos diferentes: Sistemas Forestales, Sistemas Pastorales y Sistemas Agrícolas; esta investigación se encuentra centrada en estos últimos ya que se caracterizan por ser ecosistemas controlados “desde fuera” entendiéndolo como la influencia que el campesino ejerce sobre la tierra. (*ibíd.*) A partir de dicha clasificación se comenzará a adoptar el término Sistema Agrícola para hacer referencia al tipo específico que se tratará en la investigación.

Es importante mencionar que la clasificación de los Sistemas Agrarios puede ser ligada a diversos factores tales como: el manejo del producto, tener el mismo recurso primario y las tecnologías utilizadas en el cultivo. Es a raíz de dichos factores, que se realiza una categorización que permite reconocer las características, así como los componentes que integran dicho sistema.

En el ámbito mexicano, el interés principal se ha centrado en el sistema de tipo **extensivo de subsistencia**, el cual se encuentra caracterizado, como lo señalan De Juan Valero et al. (2003) “por un bajo nivel de desarrollo agrícola, por pequeños insumos de trabajo y capital, por un uso extensivo del factor tierra y, consiguientemente, escasa productividad de la tierra y el trabajo. Se produce para cubrir las necesidades de alimentación y vestido de los grupos que lo practican”

Otro componente que forma parte del sistema agrícola (entendido como sistema de producción) se refiere al sistema de cultivo el cual es entendido como “sistema para cultivar” (*ibíd.*).

La definición de dicho sistema se ve ampliada cuando se refiere a “la distribución espacial de los cultivos y la sucesión de los cultivos, los niveles de producción alcanzados y el destino de los productos y residuos de cultivo, así como las diferentes técnicas utilizadas.” (Sebillotte, 1975) encontrando que dicho sistema posee aspectos considerados como esenciales, que a su vez permite a los cultivos generar un ambiente óptimo a nivel de nutrientes mostrando por otra parte la recolección de técnicas culturales necesarias para efectuar el cultivo. (De Juan Valero et al., 2003)

Es por medio del sistema de cultivo que, en armonía con los distintos elementos inmersos en el sistema de producción, el campesino determina la forma en que los cultivos estarán situados al interior del sistema, de acuerdo con los intereses de producción que existan, es por este medio que se da la organización, así como las implementaciones utilizadas, ya que es a partir de ello que se decide el tipo de cultivo, la sucesión, así como los aspectos técnicos que serán empleados.

La planeación, así como las formas de manejo del sistema agrícola, se convierten en una de las principales labores que realiza el campesino incluso antes de comenzar a preparar la tierra, esto responde a la organización previa bajo la cual aplican las estrategias necesarias, así como los planes a efectuar para poder generar la producción deseada. Es por medio del establecimiento del sistema agrícola que teniendo como derivado el sistema de cultivo, la parcela comienza a tomar forma en el imaginario campesino a partir de los sueños, esperanzas y necesidades.

Es a partir de ello que nos encontramos con el sistema agrícola mexicano fundamentado en la constitución de la milpa, la cual “es un lugar para el cultivo de maíz en asociación con diversas plantas (al menos frijol y calabaza), que se abre dentro de un ecosistema y reproduce muchas de las interacciones y principios ecológicos que en él se dan. Es en sí mismo un ecosistema agrícola.” (Aguilar et al., 2003: 84). Es importante destacar que al interior de la milpa existe una

recreación de funciones ecológicas orientadas hacia la sinergia de sus elementos, lo cual se encarga también de enriquecer el suelo con nutrientes resultantes de este intercambio, así como aumentar su rendimiento en conjunto. (Ebel et al., 2017).

Nos encontramos con la realidad mexicana que sostiene su agricultura la cual durante el tiempo se ha cimentado en raíces enteramente profundas encontrando entre ellas los elementos culturales y los modos de hacer transmitidos por generaciones que pueden reconocerse al interior del Sistema Agrícola; esto debido a las múltiples técnicas empleadas en cada cultivo las cuales también se convierten en modos particulares de producir. En el contexto mexicano, es importante mencionar que los sistemas agrícolas se encuentran forjados bajo la lógica de los policultivos, los cuales se refieren a siembras en combinaciones (Aguilar et al., 2003).

La importancia del sistema agrícola mexicano responde enteramente a la satisfacción de las necesidades alimenticias, por lo que el sistema de cultivo empleado garantiza la mayor parte de dicha tarea; este es el ejemplo forjado al interior de la milpa la cual satisface una gran parte del autoconsumo de las familias campesinas.

Se presencia de esta forma” Sistemas Agrarios que han evolucionado a lo largo de la Historia sometidos a numerosas influencias incontrollables, a lo que hay que añadir su relación con las técnicas de cultivo y los factores culturales, sociales, económicos y políticos propios de cada país o región” (De Juan Valero et al., 2003: 8)

Nos encontramos ante la presencia de ecosistemas agrícolas que han sufrido modificaciones del medio natural para generar la instauración de nuevos patrones de producción bajo los cuales, la experiencia y el saber organizado adquiere un papel importante en el control del funcionamiento de dicho ecosistema (*ibíd.*). Dentro de este punto es importante mencionar que las adaptaciones de cada sistema responden a factores culturales y de percepción, así como a formas alimenticias debido a que estos ecosistemas se encuentran configurados por cuestiones plenamente tradicionales en donde se involucran conocimientos y necesidades.

Es gracias a lo anteriormente mencionado que, “la agricultura tradicional (de subsistencia) ha creado paisajes y ecosistemas agrarios ejemplares, donde la imaginación, la capacidad creativa y el trabajo humano se han integrado con el resto de los recursos y factores de producción hasta conseguir una especie de clímax ecológico, diverso, complejo, estable y productivo.” (*ibíd.*)

Aquello a lo que los autores denominan “clímax ecológico” es precisamente el equilibrio que yace al interior de la milpa, el cual permite el acceso a diversos productos. Dicho clímax se transfiere también hasta la armonía existente al interior de la parcela, la cual es valorada enormemente por los agricultores llegando a puntos casi espirituales mediante los cuales la constitución de este ecosistema les permite reconocerse al interior, logrando constituir una identidad cultural.

Uno de los elementos primordiales para la consolidación de un sistema agrícola descansa en la funcionalidad, así como los conocimientos de cada agricultor, ya que debido a ello es que comienzan a mezclar elementos de distinta índole bajo los cuales se fortalece el uso de determinadas técnicas que más tarde, terminarán por compartirse entre los cercanos y en ocasiones llegan a formular sistemas regionales (como es el caso en cuestión) conocidos por los campesinos pertenecientes a la comunidad.

Diversidad de cultivos

El campo mexicano es resultado de numerosas interacciones, tanto de conocimientos como de múltiples identidades tales como los campesinos y ganaderos que se encargan de construir, de acuerdo con sus necesidades, un medio ambiente en el cual, el sistema agrícola está constituido por cultivos elegidos estratégicamente por los agricultores.

Dichos cultivos además de ser seleccionados y adecuados al contexto en el que se desarrollan, comienzan a posicionarse de acuerdo con la importancia que el mismo agricultor les otorga, esto debe ser entendido desde las inclemencias climáticas que debe resolver hasta la satisfacción de las necesidades que pueden responder en un ámbito alimentario, así como económico.

De acuerdo con ello, se abordarán los tipos de cultivo existentes en el contexto de estudio, así como la forma en que se desenvuelven y adquieren importancia tanto a nivel cultural como monetario, destacando este último punto como un factor determinante.

En primera instancia resulta importante definir la referencia de la cual proviene la palabra cultivo ya que se convierte en un elemento imprescindible para la comprensión de la labor agrícola, se entiende cultivar como “dar a la tierra y a la planta labores para que fructifiquen” (Enciclopedia Quillet), traducido por los agricultores como los cuidados necesarios para garantizar el pleno crecimiento y producción de la planta.

Es importante destacar que una de las primeras distinciones dadas con respecto al tipo de cultivo resulta ser producto de una categorización adoptada por la SAGARPA (2016) en donde los cultivos se encuentran divididos en cuatro tipos:

- Perenne: Cultivos con ciclo largo de más de 12 meses, a partir del establecimiento de la plantación se obtienen varias cosechas
- Anuales o cíclicos: El periodo vegetativo es menos a 12 meses y para obtener nuevamente una cosecha se requiere realizar otra siembra
- Bienal: Su ciclo productivo se extiende a dos años
- Temporal: El comportamiento de estos cultivos responde al ciclo de las lluvias y la capacidad del suelo para captar el agua

Es de acuerdo a esta caracterización que el tipo de cultivo abordado en esta investigación corresponde a la división por **temporal**, encontrando que una de las principales características es que “El cultivador de temporal (...) está siempre con la mirada fija en el cielo, el éxito de su negocio no depende de su actividad sino de las nubes, siembra cuando la tierra se ha humedecido, cultiva si la tierra lo permite entre dos periodos de lluvias y de lo contrario no cultiva, pudiendo por eso perder sus cosechas” (Escobar, 2014: 6)

Es mediante lo anterior que destacamos la importancia del temporal, del conocimiento empírico derivado de la observación y la esperanza siempre constante, de una fe incalculable que se plasma en los ojos mirando y pidiendo a Dios la bendición de un buen temporal “para la tierrita”, es también este hecho el

que explica la vulnerabilidad de la actividad agrícola comprendiendo la incertidumbre que genera.

Nos encontramos que en México el cultivo de mayor importancia (social más no económica) permanece siendo el maíz, que desde su desarrollo ha sido “la base de la alimentación de la población y tiene gran importancia social y cultural, particularmente en las áreas de producción campesina e indígena” (González y Macías, 2007:59).

Esta afirmación responde a uno de los principales ejes de esta investigación debido a la importancia que sostiene el maíz, la cual debe gran parte a su función como eje principal en la alimentación campesina, sin embargo, adquiere asimismo un posicionamiento como elemento generador de cohesión social que en conjunto con la milpa, permite la construcción de lazos sociales a partir de las labores cotidianas y las interacciones que promueve; entre dichas interacciones destacan la circulación de conocimientos de los agricultores que siembran el mismo cultivo, así como el intercambio de múltiples recetas y preparaciones entre las amas de casa.

A lo largo del campo mexicano, se encuentra que el maíz no se posiciona como un monocultivo, contrario a esto, mantiene vigente su asociación con el frijol el cual adquiere también gran importancia en el sistema alimenticio campesino, por lo que su cultivo se convierte en parte fundamental para lograr sostener su alimentación; el frijol y el maíz forjan la armonía perfecta a nivel alimenticio y sobre todo cultural. (Aguilar et al., 2003).

Es por medio de la importancia a nivel social, así como a nivel organizativo que se permite que los productos resultantes del sistema de milpa tradicional persistan en el interior de los hogares forjando una base alimenticia sólida que en el ambiente rural permanece vigente.

Es preciso mencionar que, a partir de las decisiones e incursiones del temporal, el cultivo a sembrar se convierte en un elemento dependiente de los factores necesarios para su cultivo, es por lo que las estrategias salen a relucir en momentos donde la lluvia escasea teniendo conocimiento completo del ciclo agrícola que se maneja en la región, así como de las posibles adecuaciones. Nos encontramos con presencia de un amplio conocimiento acumulado gracias a los múltiples años que

los campesinos llevan dedicándose a la labor, a la voz de “*somos temporaleros*” se logra comprender la importancia de éste mismo.

La tradición cultural que deviene en los modos particulares de hacer se convierte en un elemento consolidante del ciclo agrícola de cada región, el cual se entiende como los meses que componen el periodo de siembra acompañado a su vez del conocimiento del temporal y los lapsos de cultivo de cada semilla, así como los periodos de cosecha. Esto a su vez, es un tipo de conocimiento sostenido durante muchas generaciones lo cual termina por construir una resistencia con respecto a formas que resultan ser tradicionalmente funcionales.

Es importante mencionar que la existencia del maíz es dada gracias a la domesticación realizada por el ser humano, para garantizar su existencia y la obtención de excedentes que permitieran satisfacer sus necesidades nutritivas y culturales. Es a partir de este postulado que la conexión generada entre el maíz y el hombre comienza a insertarse como una lógica cultural bajo la cual la existencia del maíz resulta imposible sin la labor del hombre para su cultivo, a partir de esto las propias culturas comienzan a acrecentar las potencialidades naturales del maíz llegando incluso a forzarla más allá de sus límites generando una adecuación a los contextos en los que cada sociedad se desenvuelve. (Warman, 1995)

Gracias al proceso de domesticación y los conocimientos acumulados por medio de la observación (*ibíd.*) así como a la transmisión de saberes tradicionales adquiridos culturalmente, es que el agricultor logra forjar una relación tan estrecha con el cultivo que comienza a transpolar todos los aspectos de su vida, comenzando a adquirir una categoría sagrada que se reproduce en todos los ámbitos colmado de un aspecto simbólico y ritual.

La importancia de los cultivos trasciende fronteras, mientras que el maíz es un elemento de alta densidad simbólica, el frijol y el garbanzo en la comunidad estudiada se convierten también en elementos muy importantes debido a que, si la siembra de maíz y frijol no se logra, la esperanza se vuelca completa sobre el garbanzo que tiene mayores oportunidades de hacer que se obtenga o al menos se recupere el dinero invertido.

A través del mito fundacional mostrado en el Popol Vuh (1993), en donde el hombre es creado de maíz, es que se permite reconocer el círculo que se construye a través de la sinergia producida entre el maíz, la tierra y el hombre; a partir de dichas concepciones el ser humano encuentra al interior de esta unión, el descanso perfecto de un legado cultural que se reproduce día a día por medio de la recreación de la milpa.

Es precisamente bajo la constitución de la milpa, que nos encontramos con una relación sumamente estrecha del hombre y la tierra, la cual se reproduce en relación a los cultivos producidos por el agricultor con los cuales genera una sinergia completa la cual es capaz de transmitir el valor simbólico de los elementos, lo cual se encuentra permeado por la suficiencia del temporal así como su llegada, pues es a partir de ello que se determina la importancia así como la fe que descansa en ciertos cultivos a partir del momento del ciclo agrícola.

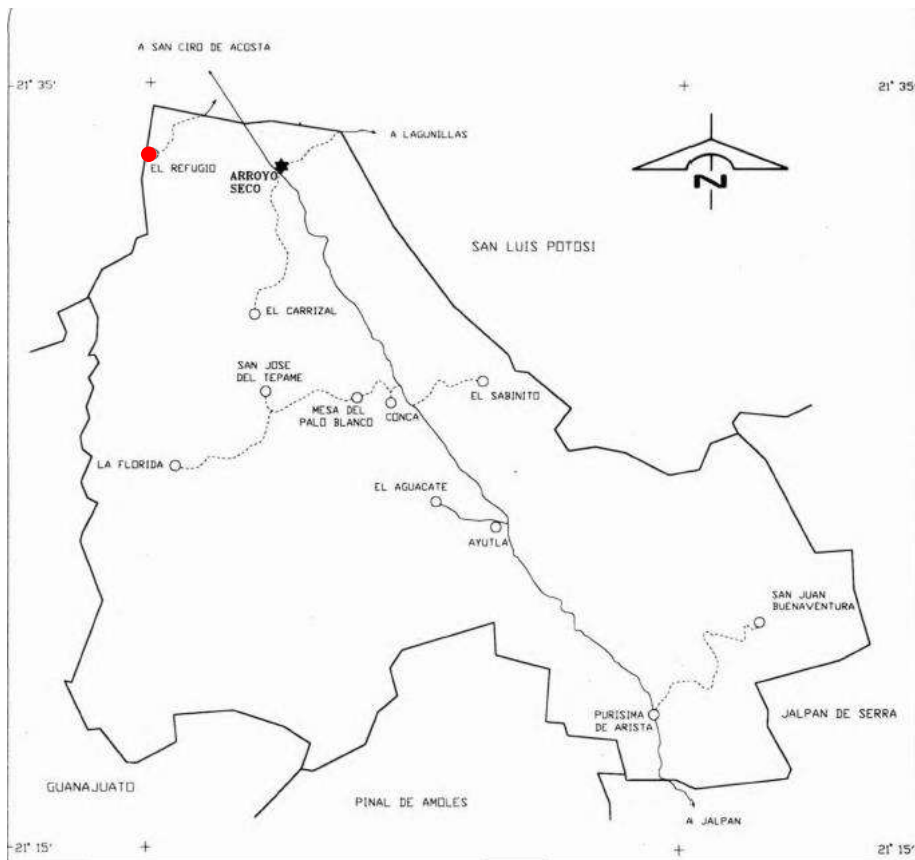
La importancia de los cultivos responde también a un carácter geográfico, en donde la migración es un componente clave de los préstamos culturales existentes. Para el caso de El Refugio nos encontramos con un esquema de migración que comprende un polígono en donde Guanajuato (particularmente Xichú) y Querétaro (a través de Arroyo Seco), logran crear un esquema cultural distinto, en donde la importancia del garbanzo comienza a crecer debido a los periodos de escasez experimentados, lo cual le permitió posicionarse como un elemento resistente y adaptable a las condiciones de la región.

Dichos procesos a continuación serán descritos iniciando con las características generales de la región y la comunidad, con el fin de presentar su contexto geográfico y social, para posteriormente describir el sistema agrícola de El Refugio y su interrelación social, económica y cultural.

Capítulo 3. La Comunidad del Refugio y su Contexto

Como se mencionó con anterioridad, el presente trabajo fue elaborado a partir del trabajo de campo en la Comunidad de El Refugio, a lo largo de los meses de junio y julio durante los años 2018, 2019 y 2020. Aquí presentaré información más de tipo cuantitativo sobre el municipio y la comunidad dando prioridad a la información ambiental y productiva, prioridad de esta tesis.

La comunidad del Refugio se encuentra ubicada en el municipio de Arroyo Seco, es importante mencionar que hacia el norte es el municipio más alejado de la capital del Estado, a 238 km. (Plan de Desarrollo Municipal Arroyo Seco 2015-1028); limita con San Luis Potosí, Jalpan de Serra, Pinal de Amoles y Guanajuato. Se encuentra a 980 msnm en promedio, considerando que existen zonas en donde la altura puede llegar a variar. Dicho municipio se ubica al interior de la subregión serrana del Estado, la cual a su vez forma parte de la Sierra Huasteca, conformada por San Luis Potosí, Guanajuato, Hidalgo y Querétaro;



Fuente: INEGI. Arroyo Seco estado de Querétaro: cuaderno estadístico municipal 1997-1998

Arroyo Seco cuenta con una superficie de 731,1665 kilómetros cuadrados lo cual representa el 21.8% del territorio total de la subregión y un 6.26% respecto a la superficie estatal (INAFED, s.f)

La vegetación del municipio va desde selvas bajas hasta los pastizales y matorrales propios de los climas semisecos. La conformación del suelo es montañosa con pendientes de más de 25% ya que se encuentra situado en una franja montañosa que pertenece a la Sierra Madre Oriental en la porción conocida como la Sierra Gorda de Querétaro. Las planicies y los valles existentes se encuentran principalmente en el margen de los ríos Ayutla y Santa María (Plan de Desarrollo Municipal Arroyo Seco 2015-2018).

El municipio de Arroyo Seco posee particularidades que se convierten en elemento fundamental para la realización de muchas de sus actividades económicas. Una de estas características corresponde a la gran afluencia de agua debido a que el municipio forma parte de la cuenca del río Pánuco. La red hidrográfica se encuentra constituida por los ríos Santa María, Ayutla y Jalpan. En total, el municipio cuenta con cien aprovechamientos de agua, encontrando que la mayoría está situada en las inmediaciones de las localidades de El Salitrillo, Concá y Ayutla. (ibid.)

De acuerdo con el INEGI (2017), en su Anuario Estadístico y Geográfico del Estado de Querétaro encontramos que, con respecto al clima es importante mencionar que corresponde a cálido subhúmedo con lluvias en verano el cual pertenece a la franja que se forma desde el municipio de Jalpan de Serra hasta los límites con San Luis Potosí, dicha franja recorre Ayutla, Concá y Arroyo Seco.

Las variaciones existentes en la altitud de las distintas delegaciones ocasionan a su vez variaciones en la temperatura encontrando que la media anual es de 22 grados centígrados y la precipitación pluvial anual oscila entre los 5 y 10.5 mm. (ibid.)

En el año 2010, el municipio contaba con 88 localidades: todas ellas oscilando entre 1 - 2,499 habitantes lo cual les permitía ser consideradas como localidades rurales. (COESPO, 2017)

De acuerdo con el Reglamento de Policía y Gobierno Municipal de Arroyo Seco (2004) en su Artículo 6, el municipio se encuentra integrado por las siguientes localidades:

-Cabecera Municipal: **Arroyo Seco.**

Subdelegaciones: Sanguijuela, Escondida de Guadalupe, La Cantera y Río de Carrizal.

-Delegación Municipal: **El Refugio**

Subdelegaciones: Vegas Cuatas

-Delegación Municipal: **San Juan Buenaventura**

Subdelegaciones: Laguna de la Cruz, San José de las Flores, El Bosque, El Quirino y La Mojonera.

-Delegación Municipal: **Concá**

Subdelegaciones: El Aguacate, Mesas de Agua Fría, Las Trancas, Mesa del Pablo Blanco, Ayutla, El Sabinito, Tierras Prietas, Agua Fría de los Fresnos, El Pino, El Jardín, El Salitrillo, Buenavista, San José del Tepame y El Pitayo, Puerto de Ayutla.

-Delegación Municipal: **La Florida**

Subdelegaciones: El Tepozán, La Lagunita, Las Adjuntas, La Alpujarra, El Durazno, El Pocito, La Escondida de Hidalgo, Santa María de los Cocos y La Ciénega.

-Delegación Municipal: **Purísima de Arista**

Subdelegaciones: El Trapiche, Panales, El Rejalgar, El Sabino, El Rayo.

Dichas delegaciones se encuentran conectadas por la carretera Río Verde- Jalpan, la cual está completamente pavimentada, encontrando que los caminos para acceder a las delegaciones se encuentran igualmente cubiertos por asfalto lo cual facilita el acceso. Es importante destacar que en el caso de las subdelegaciones no todas cuentan con un camino pavimentado, generalmente suelen tener calles de terracería lo cual en temporada de lluvia termina por hacer más difícil el acceso.

El medio de transporte más utilizado para trasladarse entre las distintas zonas del municipio suele ser el autobús de la línea Vencedor, el cual recorre la carretera Jalpan-Rioverde haciendo varias paradas a lo largo del camino; dicha línea cuenta con subestaciones en la Delegación de Concá y Arroyo Seco.

En el año 2015, la población correspondiente al municipio de Arroyo Seco asciende a 13,307 habitantes de los cuales: 3,992 niños de 14 años o menos, 3,219 jóvenes de 15 a 29 años, 3,987 adultos de 30 a 59 años y 2,107 adultos mayores de 60 años y más. (COESPO, 2017)

En éste mismo año, la población se encontraba distribuida en 3,583 viviendas alrededor de todo el municipio encontrando que la forma de vivienda predominante es la casa, la cual manifiesta que sus formas de tenencia preponderante son la propia y prestada. (INEGI, 2017)

De acuerdo con el diagnóstico demográfico de la COESPO (2017) En los últimos 25 años, el municipio de Arroyo Seco ha manifestado un cambio importante en la distribución de sus habitantes de acuerdo con el sector de actividad, en el año 2015 la población ocupada de 12 años y más corresponde a: 23% en el sector primario, 22.9% sector secundario y 48.4% en el sector terciario.

Haciendo énfasis en esta cuestión, nos encontramos que la población económicamente activa total en este municipio, para el año de 2015 ascendía a 3,429 personas, encontrando que el 42% corresponde a comerciantes y trabajadores en servicios diversos, 20.65% trabajadores de la industria, 18.29% trabajadores agropecuarios y 16.86% funcionarios, profesionistas, técnicos y administrativos.

Resulta importante destacar que, con respecto al suministro de agua, las fuentes de abastecimiento del municipio de Arroyo Seco predominan entre agua obtenida de pozo profundo, así como de manantial, destacando este último como el que posee mayor cantidad de fuentes. (INEGI, 2017)

Los suelos de este municipio se encuentran mayoritariamente ocupados por pastizales utilizados para el ganado, así como por zonas boscosas.

Con respecto a la producción agrícola, al año de 2011, 1,733 hectáreas correspondían al cultivo de temporal, 1,443 se encontraban mecanizadas y 431 eran de riego, encontrando que los productos principales cosechados son: chile verde, maíz, sorgo, jitomate, tomate verde, frijol y calabaza. (Plan Municipal de Desarrollo 2015-2018).

De las 71,720 hectáreas que conforman el municipio de Arroyo Seco, a decir del censo agropecuario del año 2011, 2,164 corresponden a superficie sembrada; y 1,751 hectáreas a la superficie cosechada. Un alto porcentaje de la población económicamente activa se dedica a la agricultura; encontrando que los lugares con mayor producción agrícola pertenecen a las delegaciones de El Refugio, Concá, Purísima de Arista y la cabecera municipal. Uno de los principales beneficios es dado por la gran extensión de tierras que posee, las cuales pueden ser utilizadas para la siembra de varios productos gracias a los sistemas de riego mecanizado además de las tierras de temporal. (*ibid.*)

Otra de las actividades principales es la ganadería, en la región se encuentran registradas dos asociaciones ganaderas sumando así 530 productores de ganado bovino, con 7 mil cabezas de ganado aproximadamente. Los sitios donde se localiza la mayor parte de la ganadería son: El Refugio, San Juan Buenaventura, La Florida, San José de las Flores, Río del Carrizal, Ayutla, Sabinito, el Tepozán, Santa María de Cocos y en la cabecera municipal. En menor cantidad se produce ganado ovino, caprino, porcino, así como gallinas, guajolotes, conejos, etc. (*ibid.*)

La pesca se convierte también en una parte importante del desarrollo económico en este municipio, existen cinco estanques en donde se da la crianza de Bagre (*Silurus bagre*), Mojarra (*Gerreidae*) y Carpa (*Cyprinus carpio*). De igual forma, la pesca particular se realiza con redes, atarrayas, colote para el langostino, líneas, anzuelo y fisga encontrando que los ríos de Carrizal, Concá, Vegas Cuatas y Ayutla son los que poseen mayor actividad pesquera.

Con respecto a las actividades económicas, el comercio se posiciona como una de las más importantes, encontrando que los giros principales son: tiendas de abarrotes, ropa, zapatos, papelerías, farmacias, talleres mecánicos y panaderías. Es a partir de lo anterior que se comienza a gestar una relación comercial con San Luis Potosí debido a la cercanía con el municipio.

Debido a los múltiples paisajes que posee, así como la variedad de cuerpos de agua, el turismo se ha posicionado como una de las actividades económicas más importantes gracias a la cantidad de atractivos que posee, tal como las Adjuntas, los manantiales, cabañas y el río.

Comunidad El Refugio

El clima predominante en esta comunidad resulta ser semiseco-semicálido con lluvias en verano (INEGI, 2017) con una temperatura que ronda la media anual de 22 grados centígrados. La elevación corresponde a 960 metros sobre el nivel del mar.

Se estima que habitan un aproximado de 479 personas (INEGI, 2010), manteniendo de igual forma la categoría de “rural” otorgada por la INEGI de acuerdo con el número de habitantes. Es importante mencionar que la mayor parte de la población de la comunidad posee de 60 años en adelante, destacando la presencia de adultos mayores y niños debido al alto índice de migración a Estados Unidos.

Las viviendas de dicha comunidad se encuentran construidas en su mayoría con tabique y techos colados, encontrando a su vez, la presencia de piso de cemento y en ocasiones paredes con aplanado. No obstante, en algunas casas, como cuartos secundarios, aún se puede encontrar la presencia de las formas de construcción que antes predominaban, las cuales constan de paredes de carrizo de maíz y techos de palma.

Resulta importante mencionar que la comunidad no posee sistema de drenaje por lo que previo a la construcción de la casa se debe realizar la cimentación de la fosa que servirá para este fin. Se encuentra también que, a partir de un incentivo dado mediante apoyos de gobierno, algunos habitantes accedieron a la construcción y operación de baños secos.

La comunidad tiene su nombre gracias a la Virgen de El Refugio, a la cual está dedicada la iglesia de la comunidad, frente a ella, se encuentra la plaza con un pequeño kiosco al centro, es importante mencionar que las calles aledañas a la plaza son aquellas conocidas como principales; estas calles, están cubiertas por empedrado ahogado, manteniendo un diseño en donde los topes y las señaléticas poseen un color rosa-rojo lo cual permite que logren distinguirse.

La estructura de estas calles cubiertas empedrado ahogado, responden únicamente a la calle principal, así como el cuadrante que rodea la plaza, las calles aledañas que conforman la comunidad están constituidas por terracería, así como otras

cubiertas de empedrado estas calles conducen en su mayoría hacia las viviendas de los habitantes.

En cuanto a los elementos que integran la flora, nos encontramos con un paisaje un tanto más “árido”, en donde la vegetación responde a pequeños matorrales, árboles tales como el Mezquite (*Prosopis laevigata*), Huizache (*Acacia pennatula*), Ceiba (*Ceiba petandra*); árboles frutales y/o “consumibles”: Capulín (*Pronus serotina*), Guamúchil (*Pithecellobium dulce*), Ciruelo amarillo, Granado (*Punica granatum*), Mango (*Mangifera indica*), Mocoques (*Pseudobombax ellipticum*); así como cactus entre los que se encuentran: Pitayo (*Stenocereus queretaroensis*), Biznaga (*Ferocactus wislizenii*) y Garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*).

Por otro lado, en la cuestión de fauna destaca la presencia de: Gorrión (*Xenospiza baileyi*), Jilguero (*Myadestes occidentalis*), Cenzontle (*Mimus polyglottos*), Paloma Tunera (*Zenaida meloda*), Correcaminos (*Geococcyx californianus*), Urraca (*Quiscalus mexicanus*), “Tortolitas” (*Columbina talpacoti*), “Primaveras” (Mirlo primavera), Petirrojos (*Pyrocephalus rubinus*), Chachalacas (*Ortalis*), Cuisha (*Pyrocephalus rubinus*), Gavilán (*Accipiter nisus*), Lechuza (*Tyto Alba*), Zopilote (*Coragyps atratus*), así como algunos reptiles entre los que destacan: Lagartija común (*Podarcis hispanicus*), Sapo común (*Bufo Bufo*), Rana común (*Pelophylax perezii*); algunos mamíferos como: Zorrillo común (*Mephitidae*), Tlacuache (*Didelphis virginiana*), , Ardilla (*Sciurus carolenensis*), Conejo (*Oryctolagus cuniculus*), Liebre común (*Lepus europaeus*), Coyote (*Canis latrans*); insectos tales como la “Chicharra” (*Cicadidae*), Escarabajo pelotero (*Scarabaeus viettei*).

Es importante mencionar que, en esta comunidad, la presencia de pequeños trapatios y solares se convierte en un factor importante ya que en ellos destaca la presencia de animales como: caballos, cerdos, conejos, burros, borregos y gallinas los cuales pasan a convertirse en parte importante de la unidad doméstica, construyéndose también como una extensión de su modo de vida.

Con respecto a las actividades económicas de la comunidad, destaca la existencia de pequeños establecimientos comerciales los cuales en su mayoría resultan ser tiendas de abarrotes, así como, un cibercafé en un local aledaño a la plaza.

Nos encontramos que una gran cantidad de los habitantes de la comunidad tienen conocimientos de construcción realizando ocasionalmente trabajos de albañilería, así como otros desempeñan trabajos de herrería, encontrando como actividad secundaria el cultivo de granos tales como maíz, frijol y garbanzo.

En la cuestión de la tenencia de la tierra, en esta delegación destacan el tipo ejidal y propiedad privada, encontrando que la comunidad tiene una situación particular debido que se encuentra en los límites del estado de Querétaro y San Luis Potosí lo cual muestra que la división política se convierte en un factor importante para la determinación del tipo de propiedad encontrando que el ejido está registrado en San Luis Potosí. Las parcelas de dicha comunidad no poseen ningún sistema de riego.

Apoyo al campo

Debido a la vocación productiva del municipio, al interior del Plan Municipal de Desarrollo, correspondiente al periodo 2015-2018, se planteó un eje de gran importancia el cual correspondía al apoyo al campo, buscando el aprovechamiento de los recursos por medio de la gestión lo cual, a su vez, produjera un crecimiento en la producción de los sectores agrícolas, acuícolas y ganaderos. Un parteaguas importante fue la búsqueda por obtener inversión en infraestructura para las comunidades, así como el acompañamiento en los proyectos generados buscando de esta manera asegurar un proceso de conclusión exitoso. (Plan de Desarrollo Municipal, 2015-2018)

Las líneas de acción planteadas en dicho plan responden totalmente a la construcción de proyectos productivos con los cuales asegurar el autoconsumo, así como un posible excedente destinado a la venta, entre dichas líneas se encuentra la mecanización del sector agrícola, la siembra de nuevos productos, así como el incremento a la pesca. De acuerdo con ello nos encontramos con el planteamiento de dar seguimiento a los programas del gobierno federal y estatal, ya existentes, que se dirigen para brindar apoyo al campo. (*ibid.*)

Es preciso destacar que la presencia del gobierno federal con respecto a este tipo de programas es dada por medio de la Secretaría de Agricultura, así como la SAGARPA las cuales implementaron la dotación de ciertos insumos e incluso el

apoyo para la adquisición de equipamiento, para de esta forma, incentivar y buscar un incremento en la producción contribuyendo a su vez con la mecanización del campo.

En la delegación El Refugio, la forma en que el impulso al campo es otorgado, responde a los apoyos para la adquisición de tractores por medio de distintos programas en los cuales, la instancia gubernamental otorga una parte del total y el productor, de acuerdo con estudios socioeconómicos, sustenta la parte restante para la adquisición del tractor. (INEGI, 2017) Dichos procedimientos fueron conocidos por medio de la historia oral compartida, así como la normativa bajo la que se ejecutan los programas de paquetes tecnológicos en la SAGARPA.

El apoyo para insumos tales como pesticidas y fertilizantes fue manifestado también, esto por medio de los mismos programas de dotación de insumos implementados por la SAGARPA, en donde los productores tenían acceso a cierta cantidad de bultos de fertilizante.

Es importante mencionar que en últimas fechas (Julio 2019) la SAGARPA comenzó a direccionar el apoyo en la comunidad de El Refugio hacia la dotación de paquetes tecnológicos que constaban de semilla (un bulto de garbanzo) y un bulto de fertilizante. El acceso a este paquete se daba mediante un costo simbólico en donde la Secretaría cubría una parte y el productor la otra.

Es importante mencionar que hasta el 2018 (año en que comenzó esta investigación) se encontraba vigente aún el programa PROCAMPO Productivo que buscaba “complementar el ingreso económico de los productores del campo mexicano, ya sean de autoconsumo o de abastecimiento, para contribuir a su crecimiento económico” esto se lleva a cabo “mediante el otorgamiento de apoyos monetarios por superficie inscrita al Programa” (SAGARPA, 2014)

Entre los nueve cultivos elegibles para dicho programa se encuentran: algodón, arroz, cártamo, cebada, frijol, sorgo, soya y trigo, dicho condicionamiento fue replanteado a partir de 1995 permitiendo así, diversificar la actividad agrícola y otorgar el programa a otros cultivos, siempre y cuando fueran reconocidos como lícitos. Este programa fue considerado como el Programa Federal con mayor población rural atendida. (*ibid.*)

Se debe destacar que para el año 2019 muchos de los programas que operaban con respecto al apoyo para el campo desaparecieron, estos en el ámbito no solo de la agricultura sino también en la ganadería.

La constitución de un sistema productivo

La localización y el paisaje, así como la posesión de la tierra se convierten en un elemento fundamental para cubrir una de las necesidades básicas más importantes: la alimentación. Es mediante esta cuestión que la comprensión de los modos en que los sistemas productivos se conforman responde en su mayoría a los antecedentes históricos de la región, comprendiendo que la vocación productiva se convierte en lo que hoy día, da sentido a la actividad agrícola.

Dichas reconstrucciones históricas son posibles gracias a la historia oral compartida por los habitantes de la región. La construcción de una dinámica de vida mantenida durante múltiples generaciones es donde descansa una tradición y a su vez una forma de vida.

En El Refugio nos encontramos con una vocación productiva sostenida desde sus inicios, la cual se encuentra dedicada a la producción de granos básicos como lo son: maíz, frijol y garbanzo. Esta siembra se da mediante el sistema de milpa tradicional, entendiendo ésta como un policultivo o como un cultivo intercalado, este tipo de producción destaca por no tener una plena inserción en el mercado sino encontrarse mayormente dirigido a la satisfacción de las necesidades.

Uno de los elementos que resultan condicionantes en esta comunidad es la ausencia de fuentes de agua que garanticen el pleno crecimiento y desarrollo de la planta para lograr su posterior cosecha, lo cual la convierte en dependiente del temporal, la existencia de una buena cosecha es incierta convirtiéndose la actividad agrícola en un “albur” con años buenos y años malos.

El objetivo de su producción en la actualidad responde al autoconsumo, mientras que, gracias a las crónicas compartidas, se menciona que con anterioridad el excedente de la milpa era vendido a compradores que esperaban en la carretera Rio Verde-Jalpan a los múltiples campesinos que salían a ofertar su producto. Contrario a ello, en la actualidad difícilmente las tiendas locales compran algún

excedente (si es que lo hay) aunado a una disminución considerable en el precio de los granos sembrados en la comunidad.

Es debido a las condiciones anteriores que la labor agrícola se dificulta cada vez más encontrando que la inversión para la siembra en ocasiones resulta ser más alta que el mismo rendimiento o el costo de la misma cosecha lograda. Es por lo anterior que muy a lo lejos suele escucharse un “ya no es negocio” pronunciado por varios agricultores de la comunidad.

Elementos del saber: identidad y patrones de consumo.

El presente trabajo de investigación ha sido ejecutado con los agricultores “temporaleros” de El Refugio, haciendo énfasis en esta identificación, ya que son la que ellos mismos ocupan. Esta forma de autonombrarse se convierte en medio de distinción entre las múltiples formas de abordar y construir la agricultura, encontrando dentro de sí, las diversas estructuras de vida, así como realidades construidas a partir de estos espacios.

La formulación de una identidad, así como un esquema de representación se encuentra alojado en las diferencias principales al interior de las diversas estructuras que posee la agricultura (tales como las formas de propiedad o incluso el tipo de cultivo), es mediante este hecho que los actores principales por medio de la visión del mundo construida y transmitida pueden diferenciarse del resto. Las características propias de los agricultores de esta comunidad les permiten generar una distinción activa con respecto a los agricultores de otras zonas

Es a partir de esta construcción identitaria, que se reproducen los distintos elementos que componen un estilo de vida entre los cuales destaca la conformación de sus propios patrones alimenticios contruidos a partir de los elementos que se tienen en el entorno, así como por medio de la trayectoria histórica que ciertos elementos mantienen.

Las nuevas formas de alimentación buscan poco a poco ir suplantando el esquema de una alimentación básica con productos otorgados por la misma tierra, es a su vez, que la relación tierra-hombre busca ser permeada por la nueva estructura

alimentaria logrando la preferencia de los nuevos alimentos, no como elementos secundarios o añadidos sino en algunos casos como la base de la alimentación producto de los procesos de mercantilización.

Las formas de consumo mencionadas con anterioridad adquieren importancia histórica y fundamental de acuerdo con los elementos predominantes en la región, los cuales constituyen y reconfiguran las formas alimentarias.

La problemática abordada en la presente investigación gira alrededor de la influencia que tienen los sistemas agrícolas, así como los lazos sociales al interior de la comunidad para la conformación de una cultura alimentaria propia. Es a partir de este proceso, que se analizarán los elementos estructurantes y componentes de un modo de vida creado a lo largo del tiempo y en colaboración continua, así como las dinámicas de resistencia que yacen al interior, las cuales han permitido la persistencia de la agricultura y la estructura simbólica de los alimentos cosechados. Es por medio de lo anterior que se logran dilucidar debates que en la actualidad se posicionan como elementos de vital importancia tales como la protección y defensa de las variedades criollas, de su patrimonio biocultural y los saberes tradicionales, por lo anterior considero que este trabajo se genera una aportación importante ante la concepción de la milpa y la agricultura en el Estado de Querétaro.

La ubicación geográfica, así como las inclemencias climáticas construyen una realidad particular para el entorno en el que se encuentran, es de esta forma que la importancia del reconocimiento de la situación contextual adquiere gran peso para la comprensión de las problemáticas, así como el entorno en general sobre el cual se manifiesta y desenvuelve la problemática encontrando incluso la capacidad de adaptabilidad que sale a relucir a partir de las necesidades presentadas.

No se busca abordar ni mostrar una categoría estática sino mostrar las formas en que la realidad, al ser tan dinámica, modifica en ocasiones las formas de alimentación, las preparaciones o recrea nuevas formas de fusionar alimentos, lo cual termina por construir una cocina particular en donde todos los elementos que ahí se encuentran tienen una razón de ser y un trasfondo magistral.

Uno de los elementos mayormente destacables es la importancia y el valor cultural que poseen los sistemas agrícolas, así como su estructura y los tipos de cultivo,

entendiendo que dentro de dichos elementos descansan conocimientos y valores significativos capaces de construir un entendimiento del arte de alimentarse, siendo elementos nodales para la reconstrucción y generación de una nueva estela alimentaria.

La importancia de la alimentación destaca también en su forma cultural la cual permite congregarse los conocimientos alrededor de los alimentos, así como las formas en que la memoria cultural permite reconocer al mexicano como hijo del maíz, gracias a los mitos fundacionales presentados por diversos estudios como el Popol Vuh siendo de dominio público.

Es de esta manera que el debate alimentario trasciende fronteras nutricionales para posicionarse también en lo que se denomina como “hambre cultural” (Contreras, 1992) lo cual gesta un entendimiento en donde se busca saciar una necesidad cultural y social más que una alimenticia, partiendo desde el supuesto en que la mesa se convierte en el lugar perfecto para gestar conversaciones, así como la forma en que las reuniones sociales con pretextos alimenticios se convierten en el espacio idóneo para fortalecer las relaciones.

Con base a lo anterior el debate de dicha investigación comienza a posicionarse en distintas esferas destacando entre ellas la alimenticia, pero, sobre todo, la cultural. El planteamiento de la construcción de los patrones alimentarios a causa de los cambios en sistemas de cultivo encuentra en el ámbito cultural un descanso necesario, los fines rituales, así como el bagaje histórico que yace en el interior de los alimentos tradicionales sufre un proceso de hibridación al encontrar que ahora en las fiestas tradicionales, la abundancia de mole, tortillas y Coca-Cola, se convierte en el perfecto ejemplo para atender esta visión.

Irremediablemente la industria de los alimentos ultraprocesados comienza a situarse en una gran parte de los paladares mexicanos reconfigurando las formas alimentarias y comenzando a gestar un novedoso imaginario en las generaciones más pequeñas.

A pesar de lo anterior, es importante destacar que el patrón alimentario mexicano sigue estando sostenido en su mayor parte por el maíz, mediante la presencia de tortillas en el centro de la mesa, acompañando la mayor parte de las comidas

cotidianas, funcionando como recipiente, para realizar un taco o sencillamente suplantando el existir de los cubiertos.

Es a partir de esto, que la importancia de los sistemas de cultivo adquiere aún más validez debido a que gracias a estos alimentos se forja una identidad en conjunto que a su vez, permite el reconocimiento así como la construcción de elementos simbólicos en los cuales descansa el legado cultural que día a día gracias a su dinamismo permite que los elementos primordiales como lo son: el maíz, el frijol y la calabaza, sean mezclados con otros elementos para comenzar a crear nuevas preparaciones.

La comida es siempre inicio y fin, creatividad y alegría en todas sus formas, en preparaciones y consumos. Es de esta forma que las modificaciones generadas por el mercado extranjero comienzan a vulnerar no solo la calidad nutricional de los alimentos sino también el esquema cultural que gira alrededor de las preparaciones tradicionales e incluso los rituales que se realizan a la par de estas.

La problemática descansa en ello, en las formas de adaptación, así como el impacto que dichos cambios genera en toda la estela que se construye a partir del sistema de cultivo, desde la milpa hasta la mesa, desde la planta hasta la cocina y sus distintas intervenciones. Las dimensiones que adquiere el elemento alimentario se encargan de generar un cruce importante entre la realidad mexicana, más aún la realidad de los agricultores que reconstruyen su hacer a partir de las distintas formas de plantear la agricultura.

Hablar de sistemas agroalimentarios se convierte, de esta manera, en el abordaje de un universo complejo construido a partir de la relación hombre-naturaleza la cual es aprendida y aprehendida bajo las necesidades y estimaciones realizadas por cada agricultor. La importancia del problema planteado radica en la necesidad creciente por un alimento de buena calidad nutricional, por devolver el poder al campo mexicano, pero por sobre todas las cosas, por recuperar la autonomía alimentaria que yacía en la milpa efectuada por cada agricultor.

Campesinos, agricultores y bien, temporaleros se encuentran bajo la misma constante, unidos en más por la producción de alimentos, la creación de su propio

sistema agrícola pero mayormente, la construcción de un imaginario con respecto a la forma en que se relacionan con el elemento primordial de la producción: la tierra. Es así como este trabajo busca reconocer la medida en que los sistemas agrícolas permiten la resistencia y permanencia de un modo de alimentarse particular, en donde el punto inicial de la producción y la decisión con respecto al tipo de cultivo es realizado tomando en cuenta varias esferas en donde destaca el autoconsumo, así como la producción para alimento del ganado. De esta manera la labor agrícola se convierte en un elemento protector de los patrones alimenticios.

Si bien, la decisión con respecto al tipo de cultivo en ocasiones es influenciada por el contexto exterior, es bien sabida la dificultad que genera la inserción del maíz, frijol y garbanzo como elementos para la venta por lo cual, en este caso particular, a pesar de las influencias externas, predomina la importancia y reconocimiento de los recursos propios del entorno en que se desenvuelven lo cual permite que esta influencia no sea, en ocasiones, ni siquiera considerada.

Es por lo anterior, que la estructura de la milpa se encuentra soportada por un sistema social que la constituye como una de las más fuertes, gracias a las diversas dimensiones en las cuales descansa su actuar, así como el sustento y predominio de un modo de vida campesino.

El campo mexicano es dotado de identidad mediante los individuos que lo conforman, logrando a su vez construir un entramado social capaz de sostener el imaginario, así como la cotidianidad de un amplio sector de la población. El campo somos todos cuando consumimos, cuando la milpa se encarga de seguir posicionando en la mesa un amplio espectro alimentario.

La soltura de las manos al dejar fluir la semilla por entre las yemas de los dedos será siempre producto inefable de la labor agrícola, de la fertilización de la tierra, pero por sobre todas las cosas, de las miles de maneras de ser uno con la naturaleza, que al saber traducirse conjugan el más puro esquema de magia absoluta; de la que no se rompe, que persiste y resiste, al compás de la milpa.

Sistema agrícola de El Refugio

Maíz

Al comenzar con el maíz, nos encontramos con un proceso completamente particular, desde la selección de la semilla hasta el proceso de cosecha se convierten en un entramado de conocimientos tradicionales altamente valorados, los cuales son obtenidos por medio de cruces de información, ensayo y error, así como la observación del entorno permitiendo así tener una acumulación suficiente de conocimientos la cual permite ir adaptando los mismos cultivos a las condiciones y los resultados esperados.

Es importante mencionar que la elección de la semilla se convierte en uno de los procesos de mayor importancia para la siembra de maíz, de acuerdo con lo compartido por Don Liberio, la mazorca debe tener una cantidad determinada de “surcos” lo cual permite que los granos tengan el tamaño óptimo para funcionar como semilla:

“La mejor de 10 a 8 surcos es la semilla buena, es más grande el maíz y es poco el olote, porque hay mazorcas que tienen 18 hasta 20, hasta 24 pero es semilla gorda y el olote está muy grueso es más olote que maíz y la semilla delgada es de 8 a 10 surcos y esa es la buena, se escoge contando los surcos.” (Comunicación personal, Don Liberio Julio 2019)

De acuerdo con estas especificaciones es que los productores realizan el proceso de selección que más tarde les permitirá el ahorrar gastos al momento de tener su propia semilla para la próxima siembra, así como de asegurarse que las cualidades del maíz se encuentran adecuadas al entorno en que se desenvuelven, convirtiendo esto en una estrategia confiable para una potencial reducción de riesgos.

La semilla de maíz en su mayoría pertenece a las variedades criollas de la región producto del resguardo y las cruces generadas propiamente en el espacio, dicha acción les permite a los agricultores notar que sus semillas resisten mejor las condiciones climáticas, así como la llegada de algunas plagas lo que se convierte

también en un punto a favor para permanecer realizando la siembra con la propia semilla sumado también a la reducción de costos que les representa este hecho.

La cantidad necesaria de semilla para efectuar la siembra en un terreno de tres hectáreas, en palabras de Don Chuy, asciende a 50 kilos de maíz.

El ciclo se encuentra compuesto y dividido de la siguiente forma: Durante los meses de diciembre y enero se realiza el barbecho de la tierra y con ello las labores de preparación, el periodo de siembra depende del temporal y la cantidad de lluvia que haya traído esperando realizarse en el mes de julio, durante el mes de octubre se realiza el corte y “amogote” (el cual consiste en agrupar el rastrojo en montones) para llegar a enero con la cosecha del maíz.

Con lo anterior, es preciso destacar que algunos agricultores mantienen ligadas ciertas etapas del ciclo agrícola con los “efectos de la luna” ya que encuentran en ella un elemento de vital importancia lo cual les permite evitar que el maíz se pique y se eche a perder, al interior de la comunidad solo unos cuantos poseen este conocimiento y lo ejercen.

La siembra de maíz suele realizarse con pocos procesos de tecnificación ya que el uso de la yunta de bueyes, el tiro de caballos o el tractor es un factor dependiente de cada agricultor encontrando que su mayoría prefiere apearse a la yunta de bueyes debido a los resultados que produce, entre los que destacan un mejor aprovechamiento de la semilla, así como una menor compactación de la tierra lo cual resulta trascendente al momento de tumbar y preparar la tierra para el próximo ciclo.

Es importante mencionar que el rendimiento para este cultivo oscila entre una tonelada ó tonelada y media de maíz por hectárea sin uso de abono, ya que su implementación se encuentra condicionada a la lluvia pues de usarse y no tener la cantidad suficiente de agua, la planta se quema. Con las condiciones adecuadas de agua, el uso del abono químico (Fosfato mono amoniaco) aumenta de forma impresionante el rendimiento encontrando que con una hectárea se pueden obtener hasta 5 o 6 toneladas.

A su vez, otro modo de medir el rendimiento es por medio de los manojos de rastrojo ya que todas las partes del maíz suelen ser aprovechadas, cerrando el ciclo

productivo y obteniendo de esta forma alimento para los animales o en su defecto, un ingreso económico producto de la venta de dicho rastrojo, encontrando que una hectárea produce mil manojos de rastrojo equivalente a 5 mil pesos.

Frijol

Dicho cultivo, a la par del maíz, se convierte en la base nutricional de los habitantes de la comunidad, en primera instancia nos encontramos con un apego fundamental a ciertas variedades de frijol encontrando que su consumo se encuentra ligado a las condiciones del entorno que permiten la crianza de ciertos tipos específicos, sin dejar de mencionar que la decisión acerca de la variedad depende casi en totalidad del gusto del agricultor, así como el fin último de la producción.

El frijol negro resulta ser el de mayor consumo entre todos los habitantes, encontrando que el Michigan es el que los agricultores suelen utilizar con mayor frecuencia cuando realizan siembras de frijol. Es preciso mencionar a su vez que dicho cultivo es realizado por unos pocos agricultores (menos de 5) lo cual se encuentra influido por el gusto, así como la posesión de recursos pues el cultivo de frijol requiere el uso de algunos pesticidas, así como de fertilizantes para garantizar una buena cosecha, lo anterior se reduce también a un gasto mayor para la siembra. Dentro de otras variedades se encuentra el frijol peruano, el pinto y el de enredadera, encontrando que este último suele ser sembrado en pequeñas extensiones tales como los solares que se encuentran en seguida de la casa habitación.

El ciclo de cultivo del frijol resulta ir a la par del maíz debido a que, en su mayoría, la siembra suele ser realizada en conjunto, es decir, al mismo tiempo lo cual puede realizarse de manera intercalada o en la misma parcela, pero en surcos separados. Derivado de este tipo de siembra, su temporalidad responde a un cultivo de 3 meses los cuales inician en julio con la siembra, encontrando que la cantidad de semilla necesaria para realizar la siembra de una hectárea y media asciende a 40 kilos de frijol, posterior a ello, el corte se espera para octubre dejando secar un tiempo la planta para después poder cosechar.

La dinámica posterior a la cosecha consiste en el “vareo” del frijol el cual funciona para quitarle la vaina y dejar únicamente el grano listo para el almacenamiento; dicha acción se realiza colocando sobre una lona las “matas” de frijol y con una vara de aproximadamente 2 metros de largo (de ahí surge el nombre) se golpea la planta ya seca, permitiendo que la vaina suelte el grano. Con respecto al rendimiento se obtienen dos toneladas de frijol en hectárea y media.

Es importante destacar que el resultado de la producción suele ser vendido bajo un costo simbólico al interior de la comunidad lo cual, permite la consolidación de un sistema económico solidario y local, en donde el precio es respetable debido al reconocimiento de la necesidad, así como el posicionamiento de este grano, tanto en la canasta básica como en la alimentación cotidiana.

Para algunos otros, la siembra de frijol en los solares se convierte en una estrategia importante asegurando de esta forma el almacenamiento del mismo, así como la posibilidad de disminuir costos a partir de tener su propia producción, reproduciendo también enseñanzas y esquemas culturales obtenidos y mejorados durante varias generaciones; con respecto a estos productores la variedad sembrada responde a la denominación de “frijol de guía”, el cual también se convierte en resultado de las mezclas entre algunas variedades, encontrando así la existencia de frijol con diversos colores, formas y figuras.

Garbanzo

Otro de los elementos con mayor importancia para la comunidad es la siembra de garbanzo, encontrando que el punto de mayor interés radica en su variedad criolla, la cual recibe el nombre de “garbanzo prieto”, dicha variedad responde a un nivel de adaptabilidad invaluable lo cual permite que con poco cultivo logren un buen rendimiento. Dentro de los aspectos clave de este cultivo se encuentra la diversidad de usos, que a través del tiempo han sido reconocidos por los pobladores de la comunidad.

La siembra de garbanzo es realizada posteriormente a la cosecha de la producción de maíz y frijol, atendiendo a los dos ciclos agrícolas que se llevan a cabo en la comunidad, lo cual implica utilizar la misma parcela para ambos ciclos.

La importancia del garbanzo en la comunidad es fundamental debido a múltiples factores entre los cuales destacan, la incidencia climática ya que, de no existir un buen temporal, las miradas de todos los agricultores se dirigen en la esperanza del garbanzo, ya que su ciclo es más tardío y tiene mayor seguridad debido a la menor necesidad de cultivo, por lo tanto, otorga más tiempo para la llegada del temporal atrasado.

Aunado a lo anterior, nos encontramos con un cultivo más sencillo ya que los cuidados proporcionados a la planta son menores que en el caso del maíz y frijol, así como el nulo uso de químicos lo cual significa una menor inversión para la producción.

“El trabajo del garbanzo es sembrarlo nada más, pocas veces se cultiva, ese nomas hay que sembrarlo, si de a tiro queda, a veces hay que meterle escarda para quitar el montecito pero una vez que empieza a crecer el garbanzo, sombrea el monte, entonces se queda chiquito porque ya es monte caliente”. (Comunicación personal, Víctor “La Grilla” Julio 2019)”

Para sembrar la extensión correspondiente a una hectárea de garbanzo se necesitan 8 kilos de semilla, siempre y cuando la siembra se realice con yunta, de no ser así y hacer uso del tractor, la cantidad se eleva a 15 kilos. La diferencia con respecto a las cantidades por el uso de yunta o tractor responde a que, en la primera, el sembrador va soltando la semilla “al pasito”, por lo cual la distancia suele ser un poco más espaciada, contrario al tractor en donde el proceso suele ser más rápido y tecnificado cumpliendo a su vez con una distancia determinada.

El ciclo de cultivo de garbanzo se inicia en el mes de agosto con la preparación de la tierra, posteriormente durante los meses de septiembre y octubre se realiza la siembra, se continúa con la escarda al haber pasado aproximadamente tres meses para después durante el mes de Abril realizar la corta de las plantas, las cuales se “amontonan” en un espacio de la milpa en donde se dejan secar hasta que llega el momento del “vareado”, el cual consiste en acomodar el garbanzo en una lona colocada en el piso, posteriormente con una camioneta se pasa por encima de las matas de garbanzo para sacar el grano de la vaina y el proceso resulte más sencillo.

Luego de haber culminado el vareado, se continúa con el “venteado” el cual se realiza con palas de madera, dicha acción se efectúa entre 3 y 4 de la tarde a la par de la fluidez del viento, consiste en que con las palas de madera se avienta hacia arriba lo resultante del proceso de vareado, de modo que el viento se encargue de llevarse la “basura” así como los elementos más ligeros (restos de vaina, hojas y demás) denominados como “paja”, quedando en la lona únicamente el grano de garbanzo listo para encostalar.

El rendimiento varía dependiendo de las condiciones climáticas, de que tan bueno sea el temporal; en un estimado de dos hectáreas y con las condiciones óptimas se han logrado sacar hasta 70 costales.

Es importante mencionar que el garbanzo adquiere una dimensión de suma importancia, debido a que se convierte en la esperanza a la cual todos acuden luego de un periodo de lluvias seco, ya que una de sus bondades (y es por ello el periodo en que se siembra) resulta ser su mantenimiento solo con el sereno que cae durante la noche ya que en colaboración con el clima y el follaje de la planta logra mantener la humedad.

Con respecto a lo anterior, el tema de los usos de dicho cultivo permite también comprender la importancia que sostiene, ya que al igual que el maíz, las propiedades forrajeras son aprovechadas por los agricultores encontrando que pueden guardar las plantas de garbanzo secas y usarlas como alimento para el ganado, caballos y burros o incluso moler todo completo (planta y granos) para el mismo fin.

Por otro lado, para el autoconsumo es usado en distintas preparaciones desde la cual lo encontramos molido para hacer pinole o atole, en gorditas de horno o incluso en alguna preparación donde se consume cocido, aunque, aunado a ello es preciso mencionar que esta variedad de “garbanzo prieto” suele ser un poco más dura y pequeña que el garbanzo cotidiano por lo cual requiere otro tratamiento y que a su vez, también se diferencia de “la garbanza”.

Modificaciones agrícolas

Situaciones que ha generado la modificación

Continuando con el abordaje de la investigación, en la comunidad de “El Refugio” las formas y métodos se encuentran en constante cambio, el temporal antes era tan certero que permitía a los agricultores realizar el proceso de planeación con bastante antelación, es a partir de los innumerables cambios climáticos que la situación ha registrado varios cambios en el proceso, derivados también de la capacidad de adaptabilidad que tienen los agricultores los cuales siempre al mirar el cielo esperan aunque sea una pequeña lluvia.

Es preciso mencionar también que la cantidad de agricultores en este espacio se encuentra en disminución constante, la migración y búsqueda de oportunidades impide que las nuevas generaciones se interesen por la siembra, los procesos agrícolas y la milpa, a pesar de que cuando vuelven a casa lo único que buscan probar son tortillas y frijoles. Derivado de lo anterior, nos encontramos con una población envejecida, pero con un arraigo suficiente para seguir con la esperanza, así como con un modo de vida que se sostiene hasta los huesos.

De entre todas las situaciones que se podrían enumerar se encuentra también el elemento económico, cada vez se requiere un poco más de dinero para poder lograr la siembra, lo que antes constituía un ahorro por la posesión de insumos suficientes ahora se traduce como un gasto potencial para la compra de semilla ya que en ocasiones, como las siembras y el temporal “no han venido buenos” no se tiene propiamente semilla guardada para el siguiente ciclo, lo cual implica acudir fuera de la comunidad (ya que al interior todos pasan por la misma situación) a conseguir insumos enfrentándose a los altos costos debido a la escasez de la región lo cual también se traduce en ciertas semillas que no están adaptadas al medio lo que acorta las posibilidades de una buena producción.

Otro de los elementos que reluce en las causas de ciertas modificaciones es en ocasiones la poca disponibilidad de tierras ya que al no ser propietarios de las tierras que se trabajan, existe el total riesgo de que “se las pidan” o sencillamente les reduzcan la cantidad en renta, lo cual implica la siembra de una extensión menor que aunque también puede significar un menor trabajo, sostiene una influencia

mayor en cuestiones más anímicas derivadas de este hecho pues al tener una mayor extensión implica más tiempo para invertir y sobre todo mantenerse más ocupados y en movimiento lo cual es algo que siempre buscan sostener.

Ni la falta de lluvia, ni de dinero, ni de mano de obra han podido permear lo que yace en sus corazones desde hace muchos años atrás, “el gusto de ver crecer el maicito” (Comunicación Personal, Don Otilio, 2018) no lo quita nadie, el placer de reconocer el producto de su esfuerzo, pasión y amor se convierte en algo mucho más poderoso que refleja en su mirar el gusto de ser temporaleros que en palabras de Don Agustín, son los que sostienen la fe siempre mirando al cielo.

Adaptabilidad (cambios climáticos y nuevas condiciones en el entorno)

Es con respecto a las situaciones antes mencionadas que una de las cualidades más importantes de los agricultores sale a la luz, su capacidad de adaptarse, de pensar en nuevas formas, entornos y elementos para seguir ejecutando la labor que tanto los caracteriza y sobre todo que tanto los llena, resulta importante mencionar que toda esta adaptabilidad es producto también de un conocimiento acumulado, así como de la constante observación del medio.

Una de las mayores repercusiones referidas por los agricultores es sin duda alguna el cambio climático y sus efectos, encontrando que “el temporal” ya no responde a meses específicos ni a las “señas” de agua que hace algunos años eran infalibles con respecto a la llegada de la lluvia, ni la observación constante ni el conocimiento ancestral han podido dar cuenta de lo mucho que se han visto alteradas las situaciones y sobre todo, de lo mucho que dura la seca generando impacto en todos los fragmentos que componen el estilo de vida.

Ni las plantas, los animales y cultivos pueden resistir más de la cuenta los largos periodos de sequía, colmados de temperaturas tan fuertes que ni los propios seres humanos pueden resistir sin ayuda de un ventilador que permita estar un poco más cómodos. Las inclemencias climáticas se posicionan como una de las situaciones bajo las cuales los esquemas de adaptabilidad son más notorios.

Como parte del esquema comunitario existente desde generaciones atrás nos encontramos con la presencia de sistemas de captación de agua denominados

como “tanques” que a decir de Doña Rigo (2019) antes se posicionaban como la única fuente de abastecimiento de agua encontrando que al llover, se realizaba la captación y acumulación en estos sistemas, para después darle diversos usos al líquido vital, los cuales oscilan desde cuestiones alimenticias hasta abastecimiento de agua para el ganado así como para el riego.

La siembra en seco es otro de los elementos que sale a la luz derivado de la necesidad por adaptarse a las circunstancias o al temporal que sencillamente ya no se sabe cuándo llegará, es bajo este esquema que el agricultor decide “jugarse ese albur” y escardar la tierra, crear los surcos y comenzar a sembrar sin apenas estar mojada la tierra, esperando que la semilla ahí depositada sea alimentada por el agua de la lluvia venidera logrando así “adelantarse” un poco a las probabilidades así como sembrar en tiempo, esta acción puede ser una muy buena jugada o sencillamente convertirse en un muy mal momento derivado de la pérdida de la semilla por la falta entera de agua.

Una de las estrategias más usadas a partir del desconocimiento de la llegada de las lluvias suele ser el dejar pasar la primer siembra (maíz y frijol) situando toda la esperanza en la siembra de garbanzo correspondiente al segundo ciclo agrícola, esto derivado de las características antes mencionadas de este cultivo, dicha estrategia funciona para reducir costos y apegarse un poco más al fresco que trae el otoño ya que en tiempos de “seca” la desesperación suele ser tal que el desánimo se hace presente así como la consideración de abandonar la labor agrícola como una opción, aunque en realidad esto se quede solo en palabras derivado del gran arraigo y el amor que existe hacia “la milpa”.

Resulta importante reconocer también que el abandono de grandes extensiones de tierra para centrarse en los solares es otra de las formas de adaptación derivado de las condiciones del entorno, ya que resulta más sencillo enfocarse en una pequeña extensión e incluso comenzar a regarla con agua “de casa” en momentos estratégicos que abandonar la siembra. Este hecho habla mucho por sí solo, ya que se prefiere siempre una reducción que, si bien limita, sigue manteniendo aún más cerca la labor agrícola que llena el alma; poco pero seguro y siempre se prefiere poco a nada.

Construcción de un sistema productivo (adecuación e ideas)

La construcción de un sistema productivo se da a partir de una congregación de elementos tanto internos como externos, reconocidos por los agricultores, los cuales validan su funcionalidad y a partir de ello comienzan a tomar los que consideran más factibles; este hecho descansa en el pleno conocimiento del entorno en el que se encuentran, así como las variables climáticas, de plagas e incluso de tierra y cultivos que existen ahí.

Es preciso mencionar que el sistema productivo existente en El Refugio, es resultado de un cultivo de índole tradicional así como de formas igualmente tradicionales para trabajar la tierra, dicho apego se encuentra ligado mayormente a la funcionalidad que les presentan estos medios así como a la adaptabilidad que representan en cuestión de recursos económicos, ya que varios agricultores poseen caballos o vacas y bueyes que son usados para la yunta o el tiro mediante los cuales también efectúan las labores de la tierra, encontrando así la construcción de un círculo productivo en donde la producción resultante de la milpa es también un elemento de alimentación para animales y humanos, así como la posible generación de un ingreso extra que alimente la economía individual y local.

Así tenemos como característica predominante la constitución de su sistema productivo como un “todo” en donde la perspectiva sistémica obedece a un “conjunto que mantiene su existencia por la interacción mutua de sus partes”, (Bellinger en FAO, s.f.) lo cual permite comprender el círculo productivo que se genera alrededor de la milpa y la labor agrícola en donde todas las partes que lo conforman sostienen el mismo grado de importancia para poder generar el resultado deseable.

Al tomar en cuenta lo anterior es posible entablar el elemento productivo, aunque en este caso específico vale la pena comprender que el fin principal de la labor agrícola realizada en este sitio no obedece meramente a la búsqueda de una gran producción, sino a la implementación de los conocimientos así como la labranza de la tierra con todo lo que ello conlleva, tomando en cuenta también que mediante el

ejercicio de sus conocimientos honran a sus antepasados así como la vida que han decidido vivir siendo temporaleros hasta el corazón.

Más que un antecedente histórico, el hecho de la construcción del sistema productivo se sitúa a su vez como un esquema de resguardo de tradiciones y conocimientos, a los cuales también se le pueden ir sumando nuevos elementos o modificando otros a partir de las necesidades que se manifiestan en el entorno. El hecho de enfocar las siembras en maíz, frijol y garbanzo habla de un esquema alimentario consolidado, así como del reconocimiento de las facultades que tienen sus tierras para su producción y reproducción.

La adecuación al entorno radica también en el conocimiento de la milpa así como de los microclimas que existen al interior de la comunidad que, al encontrarse con zonas de siembra en ubicaciones distintas, suelen existir ciertas variaciones con respecto a las lluvias, el sereno o incluso el calor encontrando en ello la capacidad generada por los agricultores para reconocer su entorno pero también el de otras zonas de siembra funcionando esto para preparar el esquema a seguir y comenzar con las planeaciones del año.

Uno de los puntos más importantes implica el aprender a partir de las experiencias vividas, así como de socializar los planes con otros agricultores cercanos lo cual permite compartir ideas, formas de hacer, una que otra innovación y sin duda alguna también alguna mala experiencia para que “no le vaya a pasar” al otro, esto se convierte también en un reflejo de la manera de crear y agrandar los espectros de visión con respecto al tema agrícola encontrando también que al enfocar la producción en los mismos granos terminan por casi “unificar” el proceso de siembra. Sin embargo, las diferencias radican en la propia consolidación de la milpa: las formas de iniciar, la ubicación de la milpa, el ancho de los surcos, las preferencias con respecto a las semillas, la preparación de la tierra, el uso de tiro, tractor o yunta, el acompañamiento, el esquema familiar o social, la extensión que decide sembrarse, etc. Son todos estos elementos los que corresponden al diseño del espacio, del entorno productivo que, en conjunto con los demás elementos, terminará por consolidar el sistema productivo.

Uno de los elementos más importantes que me gustaría destacar de este sistema, es el entorno social, ya que se constituye como el elemento de mayor soporte e innovación que existe en la comunidad, así como de la base del entorno agrícola encontrando que la gran parte de los que radican ahí, conocen de sobra el proceso agrícola pues el venir de una familia campesina, les ha permitido reconocer, mantener y sobre todo valorar, lo que incluye toda esta práctica.

La cohesión de todos los elementos que componen al entorno productivo es aquello que nos permite mirar el persistir constante, el no dejar que el de al lado caiga o abandone, sencillamente el recordar dicho por Don Tilo *“la milpa es como la mujer porque todos los días hay que ir a ver”* nos refuerza que el apego que yace aquí va más allá de fines materiales, que, a pesar de los periodos de sequía, la milpa no se abandona pues siempre habrá algo que se pueda hacer para persistir.

Capítulo 4. Los sistemas agrícolas como constructores de lazos sociales.

Los lazos sociales

La constitución de redes al interior de la comunidad se convierte sin duda alguna en un elemento consolidante para la organización social, así como para las diversas relaciones construidas en su interior, es gracias a ello que los lazos sociales recobran gran importancia para el reconocimiento de las jerarquías, así como situaciones en donde la resolución de conflictos depende por entero de dichas estructuras sociales.

Es importante mencionar que las redes sociales (Espinoza, 1995) se encuentran compuestas por conexiones de individuos en diversas formas, situaciones y condiciones, encontrando a su vez, que la construcción de un lazo social se deriva de este hecho.

Entendemos que el lazo, a diferencia de la red, se refiere a relaciones sociales de corte más estrecho, más íntimo, lo cual se produce gracias a ciertos afectos que resultan generados a partir de varios factores entre los que destacan: relaciones parentales, vínculos amistosos, relaciones laborales, convivencia, lugar de vivienda, vecinales etc.

Con lo anterior, encontramos que la pauta fundamental para la conformación de lazos sociales en esta comunidad se puede resumir, en una palabra: cercanía, la cual es entendida como un alto nivel de confianza entre algunos habitantes. Cabe mencionar que la cercanía no se limita únicamente al tiempo presente, sino que también se sitúa en un pasado, la clave para su comprensión radica en algún momento del cotidiano en el cual se obtuvo el acercamiento suficiente para consolidar cierta confianza.

La generación de lazos sociales entendidos como las redes producidas entre los habitantes así como la conformación de un esquema de asociatividad comunitario, se encuentra reflejado en los múltiples entornos que integran la comunidad lo cual permite que sea entendida en los diversos niveles que la componen, es por ello que la construcción de los mismos debe ser reconocida en los entornos ya que es a partir de estos que se otorga sustento y credibilidad, generando así la unión de diversas redes por medio de individuos clave.

Lo anterior permite comprender que la conformación de lazos sociales se posiciona como la estrategia fundamental para hacer frente a las necesidades, de acuerdo con dicha afirmación, podemos recuperar que “la economía de la sobrevivencia puede entenderse como gestión y manejo de relaciones sociales para ganar acceso a recursos, antes que como organización de bienes y servicios” (Espinoza, 1995: 5) Resulta importante mencionar que la construcción de relaciones sociales sólidas se convierte en uno de los tópicos más significativos debido a la gran cantidad de oportunidades de acceso que representa. Sin embargo, su traducción a lazos sociales no se realiza de forma consciente, sino que se convierte en una constante debido a que “todos viven en el mismo pueblo” por lo cual, buscan promover una adecuada interacción.

La labor de consolidación de los lazos sociales se da gracias a las habilidades que el propio individuo posee, así como la forma en que la reciprocidad consentida mediante acuerdos tácitos adquiere un papel fundamental en todo este hecho.

Con todo lo anterior nos encontramos con los ejes clave en la construcción de los lazos sociales al interior de la comunidad de El Refugio, los cuales corresponden a la cercanía y la reciprocidad, así como también la existencia de objetivos comunes,

la suma de estos factores se convierte en la pauta necesaria para la existencia y continuidad de los propios lazos.

Al mencionar lo anterior retomamos lo escrito algunos párrafos atrás, donde la cercanía se convierte en el factor necesario para su existencia mientras que es la reciprocidad la encargada de asegurar la continuidad de los lazos, funcionando a su vez como un agradecimiento y cierto compromiso en conjunto.

Es preciso mencionar que la importancia de los lazos sociales radica en su estructura como marco de seguridad para hacer frente a las diversas inclemencias, entre las que destacan enfoques económicos, sociales o incluso ecológicos, ya que dichos lazos permiten el acceso a conocimientos, así como elementos materiales que pudieran llegar a ser necesarios, en este caso particular, los lazos sociales son mayormente aprovechados en ámbitos alimenticios, así como agrícolas.

Aunado a la existencia de lazos sociales, se percibe la construcción de un modo de vida producto de la interacción de los factores que coexisten en la comunidad, el cual tiene como sustento la construcción y reafirmación de una identidad que al ser reconocida en conjunto termina por conformar la base de la existencia de dichos lazos.

La constitución de un modo de vida campesino, El Refugio, Querétaro.

Es importante, para la plena comprensión del tema que estamos abordando, dilucidar los elementos que componen el modo de vida campesino -entendido como la forma bajo la cual rigen su cotidianidad- así como reconocer la forma en que se ha construido a partir de las vivencias y estructuras de vida que yacen en la comunidad, destacando la importancia de la construcción de una identidad en conjunto para la formulación de una resistencia y permanencia al interior de las dinámicas del nuevo mundo.

Levantarse luego del amanecer no es decisión propia, es parte ya de un modo de vida transcurrido durante varios años, es parte de una realidad tangible en donde las primeras horas del día resultan ser las óptimas para las labores agrícolas, debido a que son aquellas horas en donde el sol permite con plenitud el acercamiento a la milpa, así como caminar lentamente a los potreros para llevar agua y alimento.

Es precisamente, el temprano despertar el que permite hacer que el tiempo rinda, que el fresco de la mañana permita disfrutar un buen café con galletas para comenzar y poder tener espacio para las distintas actividades que se realizan.

Las labores en la milpa no tienen un tiempo determinado más bien, dependen de la parte del ciclo agrícola en que se encuentre, pero un punto importante a tener presente es que sin importar que sea periodo de “seca”, casi religiosamente, la visita a dicho espacio es algo que no puede dejarse pasar. Nunca está de más ir a “echarle un ojo”, caminar entre los surcos, quitar el “monte” o sencillamente tener un paseo de contemplación en donde los recuerdos de realidades pasadas salen a relucir; recuerdos de aquellos tiempos en donde el camino hacia San Antonio estaba lleno de milpas, milpas que ahora han dejado “enmontar” por el abandono o que sencillamente fungen como potreros.

Uno de los aspectos más importantes que componen este modo de vida es el amplio nivel de actividad que mantienen, lo importante siempre es estar ocupados, despejar la mente por medio de las distintas actividades que componen el cotidiano, así como aprovechar con totalidad el tiempo que un nuevo día les otorga.

Los paseos a la milpa, acudir al potrero para alimentar a los animales tres veces al día, dar un paseo en bici por la plaza, acudir a comprar insumos a los pueblos cercanos o sencillamente acomodarse en una silla en casa de algún amigo para platicar son las tareas que el cotidiano ha delineado para el modo de vida de los campesinos en esta comunidad, campesinos que resulta importante mencionar, tienen en promedio 60 años, encontrando un gran cúmulo de experiencias en su andar.

Aunado a lo anterior nos encontramos con algo aún más íntimo, algo mucho más valioso, siendo precisamente lo que dota de sentido su andar. Nos encontramos con la conformación de su identidad, una identidad forjada en conjunto, con pasos contruidos en lo incierto, pero sin dudar nunca de la certeza de la vida, nos encontramos con los temporaleros de El Refugio.

La agricultura es trabajo constante, preocupaciones e incluso en ocasiones, desvelos, pero también se convierte en la actividad productiva propia de un grupo de personas que han decidido llevarlo en la piel, reflejar en cuerpo y alma la fusión

con la naturaleza, con sus plantitas de maíz, de frijol y de garbanzo. El ser uno con el entorno le permite al campesino reconocer el dolor de su milpa, las necesidades que le apremian y constituir con solidez la realidad de llamarse agricultor.

“Toda organización cultural es un complejo sistema de valores, ideologías, significados, practicas productivas y estilos de vida.” (Leff, 2013: 74) Es a partir de este cúmulo de factores que andar el camino es construir con sus pasos constantes la identidad que han decidido proclamar, aquella que se enaltece gracias al estilo de vida que aún poseen, la misma que reafirman cada mañana al dar paso a sus actividades las cuales, de forma casi inconsciente terminan por dirigir una resistencia que en ocasiones cansa y vulnera pensando en su abandono, para después recobrar más fuerza con la llegada de las primeras lluvias.

El esquema campesino nunca ha sido cosa fácil, la incertidumbre que apremia se convierte también en el pan de cada día, nadie puede saber con certeza si el temporal este año será bueno, si la información del clima será certera o incluso si el día de mañana alcanzará la comida para poder alimentar al ganado, pero contrario a lo pensado, todas estas inclemencias terminan por generar un apego mayor.

El abandono no es opción, el dejar de lado aquello que dota de sentido su existir no se convierte si quiera en algo que piensen con certeza. No hace falta más que mirar sus manos expertas soltar uno a uno los granos de maíz con tanta delicadeza, para entender lo sublime de la acción que representan. No hace falta más que encontrar en su andar tras la yunta los pasos más lentos y pacientes que reflejan el puro amor al entorno, a la espera constante en donde aquel actuar de fertilidad culmine en el crecimiento y cosecha de la planta que tanto les simboliza.

Siempre se cuida lo que se quiere y los agricultores son la muestra vital de ello, pareciera que sus pasos se encuentran cuasi calculados matemáticamente, que aquella acción que resulta casi automática está cargada de esperanza vital para el mantenimiento de su actuar. Ida y vuelta, “al pasito” es que tras algunos días de trabajo la milpa termina de ser sembrada, que con paciencia y constancia se logra el objetivo, para sentarse a mirar el cielo, charlar de la vida y esperar el temporal.

Es por lo anterior que nos encontramos en el interior de este modo de vida particular, las claves necesarias para el entendimiento en el que

“prácticas productivas fundadas en la simbolización cultural del ambiente, en creencias religiosas y en significados sociales asignados a la naturaleza, han generado diferentes formas de percepción y apropiación, reglas sociales de acceso y uso, prácticas de gestión de ecosistemas y patrones de producción y consumo de recursos” (Leff, 2013: 75)

Siendo precisamente a partir de la configuración del modo de vida campesino que dichas prácticas pueden reconocerse, así como entender por medio de acuerdos tácitos y la transmisión de conocimiento, las formas posibles de hacer uso de la naturaleza, encontrando a la par un proceso de reconfiguración del entorno en el cual, todos resultan partícipes, se convierte en propiedad comunitaria situándose esto como uno de los puntos fundamentales para el resguardo conjunto.

Es a partir de ello que la identidad configurada a partir del carácter simbólico de la agricultura como una práctica productiva pero también como un modo de subsistencia, termina también por encontrar el refugio en la parcela que “aunque insuficiente siempre aporta una base para buscarle a lo demás. Para la mayoría de los campesinos esa base precaria es la que sigue organizando la vida y la actividad de la familia.” (Warman, 2001: 95)

Nos encontramos con que la labor agrícola se encuentra llena de recuerdos, de arraigos y momentos compartidos que logran siempre hacer que se regrese al lugar de origen. La agricultura es la primera labor que en su mayoría aprehendieron los campesinos del refugio, convirtiéndose después en agricultores, esto producto del acompañamiento a la parcela, así como el trabajo familiar que se gestaba en su interior. “La parcela proporciona refugio, autonomía y seguridad, ninguno en abundancia, ni siquiera con suficiencia, pero no tiene mejor sustituto para millones de campesinos.” (*ibid.*)

Es importante mencionar que el campesino actual quizá ya ni siquiera se posiciona como propietario de una parcela, quizá ya tampoco trabaja las tierras que durante años su familia empleó para llevar el sustento, pero lo verdaderamente inefable de ese hecho es la finura con la que sus rasgos delinean la existencia de un modo de vida campesino, la presencia cada vez más cercana con la tierra ya sea propia, prestada o rentada, la vinculación con esta misma que se da por medio de su trabajo, del tacto y el andar constante, sin prisa pero sin pausa.

La conexión con la naturaleza generada a partir de la observación, del ensayo y error así como la presencia constante y el estar pleno en el tiempo y espacio se posicionan como los factores también determinantes para la comprensión de su modo de vida, de su entendimiento y agradecimiento con la madre tierra por todo aquello a lo que tienen acceso, reconociendo las facilidades que les otorga la tecnología y las diversas innovaciones pero manteniendo la esencia y el placer de disfrutar el sabor y la cocina de los alimentos a la leña.

La vida se vive feliz, con disfrute, entre amigos y risas en conjunto, con chistes y anécdotas, con una constante relación con el medio ambiente. La vida se vive en comunidad, porque “uno solo no logra nada” siempre hace falta el acompañamiento, no solo en los momentos difíciles, también en las alegrías, el soporte constante tiene lugar en cada uno de los acontecimientos.

Es gracias a todos estos factores, al verdadero disfrute del tiempo, al encontrar siempre algo nuevo que hacer y, sobre todo, el goce pleno de los alimentos y el constante recuerdo de su procedencia, los que permiten que los agricultores y campesinos de El Refugio encuentren la unión adecuada para seguir resistiendo, para ser carne viva que protege la bondad de su comunidad y sobre todo ser resguardo de saberes que reconocen la existencia de un mundo en el cual hace falta vivir en equilibrio.

La preocupación, las miradas al cielo y la incertidumbre siempre encuentran la cura en un buen momento en compañía, en palabras de aliento y el sentir siempre que no se está solo, que la carga es compartida y sobre todo que la fe traerá la bendición del temporal para poder ver a las plantitas crecer, para hablarle al maíz y al garbanzo, para encontrar en las manos y pies que han andado tanto, la felicidad que otorga el que sus saberes estén más presentes que nunca.

Los lazos sociales como elemento mediador en los conflictos

Los lazos sociales en la comunidad -que como se ha mencionado, son muy estrechos- se posicionan como un elemento de gran importancia para la creación de espacios de negociación con respecto a conflictos y/o roces entre diversos integrantes. Resulta importante mencionar la distinción con respecto a la

denominación de conflicto y roce, la primera refiere a un problema de escala mayor el cual puede devenir a partir de alguna oposición, rivalidad o falta de respeto mientras que el segundo se suele dar a partir de desacuerdos con respecto a ideas o modos de hacer.

De acuerdo con lo anteriormente referido, los distintos niveles en las jerarquías de autoridad dan lugar a la existencia de actores mediadores capaces de encontrar una probable resolución ante estos problemas, la cual reside en los elementos socioafectivos que dieron origen a la conformación del lazo.

Las jerarquías de autoridad se sostienen debido a distintos hechos, el más predominante suele ser el vínculo parental, el cual pareciera ser punto clave para la resolución de conflictos, aunque en mayor medida suele ser incluso el que más elementos negativos genera. Por otro lado, nos encontramos con un vínculo de corte amistoso en donde entre un grupo de amigos siempre habrá alguno al que se le otorgue el papel de líder ya sea de forma consciente o inconsciente, a causa de las aptitudes que posee. Destacan también las autoridades carismáticas, son reconocidas a ciertos habitantes gracias al reconocimiento que el pueblo tiene con respecto a ellos, están relacionadas con el amplio conocimiento y experiencia en algún tema, el tiempo de vida que poseen o incluso las habilidades que tienen para relacionarse con la comunidad en general.

Es importante destacar que las autoridades de tipo administrativo como lo es el delegado de la comunidad no suelen involucrarse en la resolución de conflictos de tipo social, su intervención se relaciona con problemas de mayor profundidad o relacionados con mayor relevancia para su administración.

La fragmentación de una estructura social puede ser generada por elementos de diversa índole encontrando que, al ser una comunidad con una amplia vocación agrícola, los mayores conflictos se generan a raíz de la tierra y el agua; dichos conflictos suelen tener incrementos debido a la intervención de elementos externos. Dentro de los conflictos relacionados al agua existe una particularidad ya que, desde un inicio, el abastecimiento de agua de la comunidad se daba por medio de un manantial que recibe por nombre "El Limón". (Aprox a 4km del centro de la comunidad). La compra de la bomba, así como de la tubería para trasladar el agua

desde el manantial hasta la comunidad se realizó por medio de una gestión comunitaria en la que se acordó que las fallas que pudieran presentar estos elementos correrían a cargo de la comunidad quien haría recaudaciones para lograr juntar el monto necesario para el mantenimiento y la reparación.

Uno de los puntos más considerables en este arreglo es que no todos los habitantes son posesionarios de tierras o de ganado, lo cual convirtió este arreglo en un elemento ventajoso para algunos y muy poco funcional para otros pues al final las cuotas eran las mismas sin importar el consumo que pudieran llegar a reflejar.

Tras varias inconformidades, así como un sistema de bombeo poco eficiente para el abastecimiento, los habitantes se encontraban cansados pues comenzaron a notar las irregularidades y el provecho que sacaban los ganaderos de este hecho pues con esta agua cubrían las necesidades de sus animales mientras que algunos agricultores regaban sus solares con la misma, terminando por gestar varias inconformidades con respecto a este tema.

Otro de los problemas mayormente presentados es que la bomba no tenía la capacidad suficiente así que se dividía el abastecimiento entre los barrios existentes, la cuota que se pagaba era de 20 pesos al mes por familia.

“No la echaban cada 4 días, un día le echaban para el Salto, otro día para el Centro, otro día para el Riachuelo y la Ceja; y otro día para acá cada 4 días. Entonces ese día yo a huevo tenía que perder para acarrear mi agüita para tener agua para los otros días y entonces ya cuando nos llegó lo de la CEA se hizo la junta y estaba yo rodeado de pura gente de esa que (si) le llegaba el agua, entonces preguntaron que el que estuviera dispuesto que levantará la mano el que cediera la tubería para la CEA porque no era el agua de ellos era del pueblo, o sea el pueblo le estaba dando mantenimiento, y entonces yo que levantó la mano y estaban 4 alrededor y me dijeron que no levantará la mano que era para darle los tubos, que sí a poco me convenía, si los tubos eran de nosotros como se los íbamos a dar a la compañía esa y yo le dije yo para qué putas quiero tubos sin agua” (Don Liberio, Julio 2019)

La junta realizada por la CEA en donde por medio de la aprobación se cedió la tubería fue entre los años 2008 y 2009 por lo que, a crónicas de Don Liberio, hubo algunos habitantes que posterior a la colocación de los medidores de la CEA pensaron que la situación seguiría con una cuota muy baja y decidieron seguir

regando con esa agua encontrándose después con un recibo de más de dos mil pesos.

Es importante mencionar que el agua con la que se abastece ahora la comunidad viene del río El Carrizal encontrando que el agua del Limón la redireccionaron hacia el río Las Vegas ya que hacia allá corre por medio de gravedad sin necesidad de ningún implemento.

Al hablar del sistema agrícola particular que yace en la comunidad se mencionó el hecho de la ausencia de tierra para algunos, así como la posesión de propiedad privada de otros, lo cual da lugar al “préstamo” o la “renta de tierras” entre los mismos pobladores.

Los arreglos relacionados con el préstamo de las tierras se remiten a lo que Don Liberio (Comunicación personal, Julio 2019) denominó tercias, que constan de la división de la cosecha en tres partes de las cuales una le toca al dueño de la tierra, otra al dueño de la yunta y finalmente, al que siembra la tierra. Es importante mencionar que dicha acción se realiza sin ningún intercambio económico por lo cual se podría denominar pago en especie.

Dicho arreglo se realiza “de palabra”, lo cual se refiere a la carencia de un documento escrito que explique y visualice las cláusulas del acuerdo, este tipo de tratos son comúnmente usados en la comunidad desde hace ya más de 70 años lo cual se convierte en un conocimiento transmitido y reconocido por los pobladores. Resulta fácil conocer en donde se encuentra sembrando tal o cual, así como quién es el dueño de las tierras que trabaja.

Es precisamente a raíz de este tipo de arreglos y derivado de su naturaleza que los conflictos comienzan a relucir, sin mayor aviso o advertencia, de un día para otro se puede anular el arreglo instaurado en relación con la tierra, dejando sin sembrar a varios productores lo cual, genera un impacto en el ámbito económico, social e incluso identitario; no es la posesión de la tierra lo que hace al agricultor, es el trabajo diario en la parcela el que otorga sentido a su labor.

Si bien, el conflicto se encarga de distanciar un poco los lazos sociales, estos, haciendo uso de una analogía, encuentran parecido con un cordón de hilo irrompible, con una constante estira y afloja. Al surgir el conflicto se puede estirar

tanto que su integridad se vulnera, sin embargo, al momento de ocurrir algún suceso inesperado y llegar a necesitar la ayuda de la contraparte, la tensión se afloja lo suficiente como para pronunciar un “Buenos días” capaz de liberar un poco el momento complicado por el cual se transitó.

Si bien, el conflicto permanece vigente, adquiere otras características pues la ayuda mutua se convierte en la parte fundamental de las relaciones sociales, se convierte en el soporte constante de su realidad que, al transcurrir los mismos caminos durante tantos años, lo mínimo posible se traduce a miradas de conmiseración y algún saludo casual.

Son precisamente estas acciones las que construyen la adaptabilidad constante en los sucesos que denotan conflicto, a los roces derivados de toda interacción humana pero también a la unión en momentos difíciles, al acompañamiento y la forma en que la comunidad entera apoya en la necesidad dando soporte y contención.

Como he comentado anteriormente, es a partir de la creación de lazos sociales que posibilitan la mediación de los conflictos, pues la existencia de algún tipo de cercanía o incluso afecto se convierte en el elemento de consideración para no romper con la relación existente, por lo cual, se posiciona como uno de los factores más importantes en la construcción de adaptabilidad.

Con lo anterior no se busca expresar una amplia tolerancia con respecto a los conflictos sino más bien, se hace énfasis en la capacidad de mediar, comprender y solucionar las posibles disputas que puedan generarse, otro de los factores que toman importancia es el reconocimiento de algunas personas de la comunidad así como su modo de ser específico, lo cual permite que algunos pobladores mantengan alguna relación de cercanía mientras que otros por tanto, prefieran alejarse debido a que “ya saben cómo son”.

A pesar de ser una comunidad pequeña, este hecho no significa una completa armonía ni cercanía entre todos los habitantes. Se observa que cada familia reconoce dentro de la red comunitaria la existencia de lazos sociales más estrechos con ciertas personas, los cuales no son forzosamente de corte parental. La existencia de estos lazos funciona con mayor certeza para tener acceso a recursos

de índole económica o en otros casos, únicamente compartir momentos de ocio. Es a partir de las propias necesidades que los lazos sociales comienzan a configurarse. Uno de los momentos más significativos en la comunidad resulta ser el periodo de siembra el cual, como se mencionó en anterioridad, responde a un tipo extensivo de temporal, lo que implica la espera constante por la llegada de buenas lluvias. Es en los momentos donde la lluvia escasea donde el trabajo en la milpa se hace más duro y donde la motivación falta, cuando la parte fundamental de los lazos sociales se torna mucho más necesaria.

Es mediante palabras de aliento, observación conjunta de las nubes y trabajo en equipo que la capacidad de adaptación comienza a convertirse en resiliencia, en un trabajo en equipo constante.

Proseguimos a entender el concepto de resiliencia como “la capacidad para absorber la perturbación y reorganizarse, al tiempo que experimenta el cambio reteniendo esencialmente las mismas funciones, estructura, ideas y retroalimentaciones” (Walker y Salt, 2006 en Escalera y Ruiz, 2011: 116).

Al aproximarnos al concepto de resiliencia nos encontramos con las características que se presentan en la comunidad, ligadas con la labor agrícola la cual se convierte en eje rector de sus actividades, así como de su forma de vida particular. Los malos momentos o los tiempos de secas se han convertido en el momento perfecto para la innovación, para aceptar lo ocurrido y continuar ideando nuevas formas de sembrar o sencillamente, nuevas reconfiguraciones del ciclo, aplicando los conocimientos de su entorno, así como la experiencia que les otorga el ser agricultores y más aún, ser temporaleros.

Contrario a una negatividad constante por las inclemencias climáticas, la resiliencia se transforma en una actitud, en un modo de ser y hacer que se ve reflejado en muchas de las formas de percibir la vida, ya que al encontrar la agricultura como un elemento de mayor influencia debido a la vocación agrícola de la comunidad y al ser a su vez un tema de dominio público, la forma de conducirse con respecto a los fenómenos inesperados o los conflictos se mantiene también desde una postura resiliente.

Es por medio de lo anterior que la complejidad existente en cualquier núcleo social se sostiene a través de valores fundamentales que son generados, reproducidos y adoptados por los pobladores de esta comunidad, siendo precisamente el compartir estos valores un elemento condicionante para la conformación de sus redes sociales, encontrando distintos niveles de afinidad lo cual se convierte en la pauta necesaria para su conversión en lazos sociales.

La posesión de recursos materiales limitados se convierte en una de las causas más importantes para encontrar en los otros la posibilidad de acceso que permita cubrir las necesidades (Espinoza, 1995), es gracias a ello que los pobladores adquieren cierta seguridad imperiosa frente a la incertidumbre que en momentos provee el entorno en el que se desenvuelven. Factores climáticos y sociales se convierten en condicionantes al momento de tomar cualquier decisión.

Gracias a lo anterior es que la resiliencia desarrollada se posiciona como una de las capacidades mayormente valoradas en la comunidad, donde a pesar de los fenómenos ocurridos, la capacidad de sobreponerse y seguir manteniendo su identidad, así como abordar lo dinámico de los cambios, encontrando que gran parte de su funcionalidad, permanencia y estilo de vida en plenitud se debe al desarrollo de dicha capacidad.

Por lo tanto, encontramos que el esquema cultural de dicha comunidad se encuentra dirigido hacia las labores agrícolas, debido a que incluso las mujeres que permanecen en casa tienen o tuvieron una labor importante en tiempos de siembra, conociendo de forma perfecta el ciclo que esto implica así como la medición de los tiempos y el ciclo agrícola, bajo lo cual descansa un conocimiento de gran relevancia ligado a la preparación de los alimentos lo cual termina por concluir el ciclo productivo que va desde la siembra de la planta hasta su cosecha y posterior preparación.

Desde el origen de la agricultura, ha sido la unión del ser humano con la naturaleza la que ha permitido la domesticación de cientos de especies vegetales, por lo cual, estos dos elementos construyen una relación por demás estrecha en donde las formas de vida se encuentran condicionadas desde ambas partes.

Es la influencia y conjugación propia del factor agrícola, ampliamente relacionado con el espectro sociocultural de la comunidad, lo que le permite funcionar a su vez como un elemento estructurante gracias a su densidad simbólica y al sistema de valorización.

Sistema agrícola como un sistema biocultural

La composición misma del sistema agrícola es la base fundamental que permite la construcción de un sistema biocultural en donde la multiplicidad de saberes tiene lugar para la consolidación de un esquema articulado en donde lo biológico y lo cultural tienen lugar.

“El patrimonio biocultural, dentro del cual se incluye los saberes tradicionales y los conocimientos locales de las poblaciones, se refiere a un sistema complejo que incluye aspectos biológicos, sociales, ambientales y simbólicos” (Oseguera y Salas, 2017:7). Es a partir de la complejidad representada que los factores que tienen lugar en su interior deben ser comprendidos en interacción pues es de esta manera que cobran sentido dentro del sistema.

Es importante mencionar que la multiplicidad de elementos que contiene en su interior resultan ser producto y propiedad de la comunidad, gracias a la diversidad que existe, así como el manejo ecológico otorgado gracias a la red cultural que lo sustenta, de acuerdo con ello se reconoce que:

Este sistema complejo incluye recursos biológicos, genéticos, ambientales (como los paisajes en diversas escalas), prácticas tradicionales de saber-hacer, formas de cultivar y manejar un ambiente productivo, la adopción e invención de tecnologías “duras” (materiales, maquinarias y herramientas) y “blandas” (conocimientos, manejo y gestión), la apreciación ambiental, etcétera, todo lo cual va asociado a aspectos rituales y procesos de significación instituidos por las sociedades humanas” (Oseguera y Salas, 2017:7)

A través de la conexión existente entre las formas de sociabilidad y el entorno ecológico es que se comprende también la importancia de la milpa, así como la multiplicidad de relaciones que se gestan en su interior, la sinergia ocurrida a partir de un cultivo asociado es capaz de reflejarse en una unión a nivel social

conformando la reproducción de los lazos sociales, así como su afianzamiento derivado de las labores de ayuda y colaboración.

La vocación agrícola que posee la comunidad se refleja por completo en la importancia social que tiene esta actividad, lo arraigado de sus dinámicas se evidencia en los modos de vida, así como los horarios establecidos incluso ya sin pensarlo, la mañana está hecha para levantarse temprano y acudir a la milpa, no importa la parte del ciclo en que se encuentren.

Aunado a ello nos encontramos con múltiples procesos de significación, al interior de los cuales descansa un carácter simbólico insustituible el cual más allá de posarse en la planta de maíz, frijol o garbanzo, descansa en el espacio de tierra donde se construye la milpa. Es gracias a lo anterior que la dotación de sentido se produce mediante el ámbito social en donde los campesinos gracias a la amplia tradición que sostienen son aquellos que mantienen en el punto más alto la labor agrícola construyendo a partir de ella su modo de vida.

El ser campesino va más allá de efectuar las labores agrícolas, es en este sitio donde todo cobra existencia, donde la biodiversidad del entorno se convierte en su patrimonio de recursos naturales, así como culturales, siendo el mismo hábitat el lugar donde se encuentran arraigados los significados culturales de su existencia (Leff, 2013) aquello que dota de sentido la plenitud de su alma.

Es a partir de lo anterior que la consolidación de un modo de vida se entiende bajo la relación que se construye con la tierra, lo cual debe ser entendido desde el punto más subjetivo, la tierra como recurso material pero también como aquello sobre lo cual posan sus pies, que contiene raíces e historias, momentos en conjunto, la tierra construida a la par de sus personas y aquella que, sin ser propia, les pertenece.

Cabe destacar que el sentido de propiedad es entendido de distintas formas siendo la propiedad fabricada la más importante. Si bien, como se mencionó con anterioridad, no todos los campesinos poseen algunas hectáreas o un lugar fijo para sembrar, todos ellos mantienen la vinculación con el entorno, lo cual implica que la percepción de tierra va más allá de un fin individualizador, así como de posesión.

El recuperar el entendimiento casi etéreo de la tierra se convierte en el fin fundamental para la comprensión del modo de vida particular, ya que esta relación

de significaciones se otorga de manera conjunta. El manejo de los recursos naturales dota de identidad, al mismo tiempo que la identidad permite reconocer el manejo de los recursos naturales, entendiendo que esta relación sinérgica se convierte en uno de los bagajes culturales más importantes para el manejo del entorno ambiental.

La valorización otorgada a cada elemento que compone el sistema agrícola se convierte a su vez en una construcción social propia de la comunidad, siendo tan particular que difícilmente podría encontrarse en otro sitio debido a la peculiaridad de las condiciones climáticas, así como del entorno ecológico y ambiental.

A raíz de esto nos encontramos a su vez con la importancia de los saberes acumulados, de aquellos que son particulares de la región donde habitan lo cual es capaz de generar un proceso de especialización que permite hacer frente a las necesidades, es a raíz de ello que se localiza:

“el potencial ecotecnológico de diferentes regiones, mediado por los valores culturales y los intereses sociales de las poblaciones: los sistemas simbólicos, los estilos étnicos y las prácticas productivas, a través de los cuales se valorizan los recursos potenciales de la naturaleza; las reglas sociales que establecen los derechos de acceso y apropiación, y las formas de explotación de los recursos naturales.” (Leff, 2013: 47)

Gracias a dicho potencial es que, aunado a las prácticas productivas, nos encontramos con una conservación del ambiente producto del manejo sustentable de los recursos, dicha conservación se da a partir de los saberes acumulados y transmitidos con respecto al ecosistema los cuales se encuentran relacionados en gran medida con las formas de producción.

Entre dichos saberes destaca la importancia del reconocimiento de los distintos tipos de tierra, negra y roja, en donde la primera resulta ser mejor para los cultivos debido a la retención de humedad; la distinción de microclimas derivado de la ubicación geográfica de las parcelas; el conocimiento de las corrientes de aire al interior de la parcela y gracias a ello las delimitaciones del terreno de siembra; las señas particulares que representan la llegada de las lluvias con la aparición de algunas nubes ya bien reconocidas atrás de las montañas que cobijan la

comunidad, así como la aparición de animales específicos entre los que destacan la tortuga y la víbora.

Es importante mencionar que debido a este cúmulo de conocimientos es que se logra un aprovechamiento responsable de los recursos, gracias a la correlación construida y sostenida entre hombre y naturaleza; esto ha terminado por construir un equilibrio ecológico el cual reside en la capacidad de resiliencia formada en la comunidad que se presenta incluso en la actualidad cuando debido al cambio climático al que nos enfrentamos, las señas de lluvia han comenzado a fallar representando una completa incertidumbre entre los agricultores.

Uno de los elementos fundamentales para afianzar la relación de los sistemas agrícolas con los campesinos, se traduce en el pleno control que tienen sobre sus procesos productivos el cual implica desde el diseño de su parcela hasta la decisión de participación de los distintos actores en los periodos que componen el ciclo agrícola. Esto les permite plasmar su identidad y conocimientos en la agricultura misma, reflejando el bagaje cultural que poseen y resguardan desde hace varias generaciones.

De igual forma, se puede observar en la comunidad que de manera individual el productor logra recuperar ese conocimiento adecuándolo a la búsqueda constante de innovaciones, lo cual permite que todas las parcelas sean diferentes; que el sentimiento se encuentre reflejado al recorrerla y se convierta incluso en una forma de conocer al mismo agricultor.

Se encuentra en lo anterior que se produce una “apropiación de los potenciales ecológicos de cada región, mediados por los valores culturales y los intereses sociales de cada comunidad” (Leff, 2013:69) al interior de la cual descansa la protección y construcción del ambiente entendido como un “sistema productivo fundado en las condiciones de estabilidad y productividad de los ecosistemas y en los estilos étnicos de las diferentes culturas que los habitan” (ibid : 67) lo cual permite que las condiciones únicas sean determinantes para los diversos diseños e innovaciones.

Es debido a lo anterior que, la construcción sociocultural del sistema agrícola es una de las bases más importantes para su preservación y su lectura en todos los ámbitos

que conlleva, ya que es el conocimiento el que se convierte en el sustento de su modo de producción. Nos encontramos con una construcción producto de ensayo y error, pero también de un acompañamiento generado entre todos los agricultores y el pueblo que se convierte también en sustento de la tradición.

El posicionar a la comunidad en general como parte importante de la labor, se da debido al conocimiento que todos sostienen de la vida agrícola, así como a los antecedentes que poseen con respecto a dicha actividad, ya que todos son hijos, nietos o incluso bisnietos de alguien que se dedicó a sembrar.

Lo anterior hace que se convierta en una actividad de dominio público, alimentada por cada una de las perspectivas desde las cuales se ha vivido la agricultura, ya sea como agricultor, acompañante, sembrador, morteador o incluso como la misma esposa o hija que acudía/acude a la milpa a llevar el tan aclamado “lonche” a los hombres que se encontraban trabajando.

Cabe destacar, que el papel de la mujer no se limita únicamente a llevar los alimentos, sino que, en medida de lo necesario, su presencia se posiciona en todos los momentos del ciclo agrícola: preparando la tierra con la yunta, sembrando en pleno rayo del sol y acudiendo posteriormente a cosechar y “amogotar” los granos. Es mediante todo lo anterior, que el mismo sistema agrícola traspasa el ámbito material para posicionarse en el social y sobre todo en el cultural. La agricultura y la magia que conlleva lo convierten así en un modo de vida que abarca desde el despertar para alimentar a los animales, hasta llegar por la tarde con el único ánimo de descansar y hablar de lo ocurrido en el día.

Uno de los lazos más importantes en todo este entramado social se refleja en la amistad y el compañerismo, el acompañamiento constante entre unos y otros agricultores, las necesidades compartidas y los amplios debates que se forman en relación a temas particulares como resulta ser “la canícula” o algún mal que aqueje a la milpa, ya que encuentran en el compartir la posibilidad de acceder a una amplia gama de opiniones, posturas e ideas que terminan por retroalimentar el conocimiento construyendo de esta manera una vasta cantidad de saberes que refleja su realidad.

No hace falta más que escuchar todos los “buenos días” que se profesan en la mañana para comprender que la plaza es más que un sitio estático, se convierte a su vez en un punto de reunión invaluable donde a la sombra de los árboles las historias comienzan a surgir para colmar de risas el ambiente y hacer más llevadera cualquier situación.

Lo que ocurre en la milpa termina por situarse en todos los ámbitos de la cotidianeidad, la milpa es compañía, colaboración, ayuda y contención; es amor y cariño, fortaleza y presencia compartida.

La milpa se hace todos los días, transitando el mismo camino que lleva hacia ella, pero uno de los secretos más grandes es que nunca se hace en solitario, se construye en conjunto, es por lo que, en un mundo moderno lleno de prisa y desinterés, el hacer milpa es un acto heroico y de resistencia, del cual los campesinos de El Refugio son parte, reconstruyendo con manos unidas los corazones aquejados por la incertidumbre del temporal.

Capítulo 5. Los patrones alimentarios como estructura

La alimentación se construye como una experiencia. Aunado al cúmulo de elementos que la componen, las múltiples formas de preparación existentes, así como los momentos específicos para comer ciertos alimentos se encargan de componer un recurso gastronómico colmado de momentos, de recuerdos y añoranzas que son fundamentales para la construcción y preservación de un modo específico de alimentarse, mejor conocido como: patrón alimentario. La comida es acompañamiento, memoria y degustación; pero también es energía, vitalidad y solidaridad.

Es a partir de todo lo anterior, que la construcción de lo que denominamos un patrón alimentario, comienza a solidificarse, recordando que su existencia se encuentra conformada por los alimentos de uso frecuente, de fácil acceso y sobre todo que colaboren con la satisfacción de las necesidades energéticas (FAO, 2007).

A partir de lo anterior, entendemos que la categoría de patrón alimentario se convierte en un elemento clave para el reconocimiento de los insumos mayormente

consumidos, así como para brindar un entendimiento con respecto a las preferencias que existen en el hogar lo cual, a su vez, permite vislumbrar las formas y conocimientos con respecto a este tema, así como las dinámicas que se realizan a partir de la alimentación.

La constitución de un patrón alimentario responde en mayor medida a los conocimientos en torno al manejo del medio ambiente, así como los productos que se encuentran en el mismo, dichos conocimientos han sido transmitidos e incluso forjados a partir de la propia experiencia e interacción del hombre con la naturaleza logrando así, encontrar en ella los elementos suficientes para cubrir las necesidades energéticas o incluso de convivencia social.

Es importante mencionar que los insumos alimenticios en ocasiones son usados y transformados por medio de métodos tradicionales, es de este modo que la influencia de los ancestros es traída a la actualidad mediante el simple hecho de recordar una receta o sostener en las manos un alimento particular logrando a partir de ello, generar una conexión con el pasado; con un pasado que mantiene vigentes formas de ser y hacer.

Es a través de lo anterior que se configuran una serie de herencias alimentarias las cuales conllevan el aprovechamiento de los elementos obtenidos del entorno ecológico, es a partir de ello que se genera la construcción de hábitos alimentarios por medio de los cuales se efectúan decisiones de separación y consumo de ciertos alimentos, reconociendo así los que formarán parte de la cotidianeidad y que incluso se convertirán en imprescindibles al momento de sentarse a la mesa.

De acuerdo con los modelos subregionales planteados por Schejtman (1994), el correspondiente a la realidad mexicana muestra que “su tipología sigue el eje maíz-leguminosas”. Esta tipología responde a los cultivos presentes en la cotidianidad mexicana y a la forma en que el sistema agrícola tradicional se convirtió en sustento de un autoconsumo orientado a satisfacer las necesidades de la población.

Es importante destacar que uno de los ejes rectores de la labor agrícola era la siembra para el autoconsumo, logrando de esta manera que cada familia pudiera satisfacer sus necesidades alimentarias a un bajo costo, por medio de cultivos en parcela o solares como se ha mencionado con anterioridad. Es a partir de dichas

estructuras que la configuración de un patrón alimentario comienza a delinearse a partir de los elementos resultantes de esta actividad.

Por medio de lo anterior podemos explicar cómo es que ciertos alimentos adquieren significados de mayor peso y densidad, el proceso de significación se deriva de su uso frecuente, de la trayectoria en la social así como de los usos tradicionales que le otorga cada familia, encontrando que precisamente “no hay ningún alimento que tenga un significado derivado exclusivamente de las características intrínsecas sino que dicho significado depende de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye.” (Contreras, 1992: 99)

Es a raíz de la vocación agrícola que los alimentos resultantes de la milpa adquieren un significado mayor el cual corresponde a dimensiones construidas a partir de mitos o narraciones compartidas, así como por medio de las propias experiencias y el acercamiento previo con el insumo.

A partir de lo mencionado en capítulos anteriores podemos expresar que la relación del hombre con el maíz se constituye como un lazo fuerte alrededor del cual giran un sinnúmero de experiencias, historias y alegorías encontrando en ello un lazo familiar que se refuerza por medio de la milpa y el alimento, al encontrar que el maíz está presente en múltiples preparaciones y fundirlo con el frijol para construir una dimensión de sabores que siempre podrá remontar a otros momentos de la vida.

Es a partir de asociaciones de esta índole que la importancia de algunos alimentos y su concepción como base de un patrón alimentario específico comienza a consolidarse. La conformación de un patrón alimentario se encuentra permeada por elementos de índole ecológico, medio ambiental y sobre todo social, siendo este último escalón de la cadena el que permite la perpetuación de ciertos hábitos alimentarios y sobre todo el que otorga resguardo ante los usos tradicionales y el significado oculto de un alimento particular.

El resguardo de las semillas criollas, así como la protección constante de la labor agrícola comienzan a gestar un imaginario mediante el cual los significados propios de cada elemento cobran potencia, el maíz será siempre inicio y fin, pero en la alimentación al igual que en el interior de la milpa, necesita la asociación de algún

otro producto para lograr la saciedad suficiente, encontrando la reproducción del cultivo en la mesa por medio de la asociación con el frijol y el chile.

La diversidad de formas de preparación de los alimentos derivados de la milpa, son justamente las que permiten que sigan manteniendo su funcionalidad al interior de los hogares debido a la capacidad por reproducir preparaciones saladas o dulces, encontrando en ello una amplia capacidad de aprovechamiento que al brindar esta holgura proporciona incluso el espacio perfecto para las innovaciones.

Uno de los elementos más importantes en el patrón alimentario es el conocimiento de los insumos que lo componen. Por conocer hago referencia a su manejo y transformación, tanto como a las sensaciones que provoca en el cuerpo luego de su ingesta; por ejemplo, el conocimiento con respecto a la nixtamalización del maíz para generar masa, la forma y tiempo de cocer el frijol, los distintos tipos de molienda, así como los productos resultantes a partir de dichas acciones.

Es gracias a este conocimiento acumulado, transmitido y experimentado que incluso se amplían los significados y sobre todo su consumo gracias al factor dinámico que poseen y la amplitud de oportunidades que esto brinda. Será más sencillo innovar en alguna preparación si se conoce como reacciona un elemento, el nivel de satisfacción que provee, la forma de hacerlo rendir, así como su asociación con otros alimentos que le complementen.

En su mayoría, los elementos que conforman un patrón alimentario tienen una característica en común la cual es su heterogeneidad lo cual permite que tengan diversos niveles de variación y que justo funcionen como elementos base de los cuales partir para generar una preparación posterior, son dichos elementos los cuales a partir de este peso funcional que poseen adquieren incluso una importancia y dimensión simbólica mayor.

Las historias narradas por los abuelos, las actividades agrícolas que iniciaban desde pequeños, así como los periodos de escasez, se convierten en la clave de la legitimación de productos específicos en donde la milpa se posiciona a su vez como fuente de trabajo, pero también como un elemento dador, condicionante a la par de un patrón alimentario específico para la comunidad campesina en donde la familiaridad con los insumos y la cercanía es lo que permiten la perpetuidad.

La siembra de alimentos para su posterior transformación y consumo se convierte así en una labor habitual, en un proceso reconocido por los habitantes de la comunidad bajo el cual, los distintos acercamientos generados permiten también la comprensión de un proceso, del papel que juega el hombre en la agricultura y sobre todo ser partícipe de la alegría que emerge al saberse dueño y parte fundamental de la labor que permitirá dotar de alimento a la familia.

Es mediante este juego de acciones que la consolidación de la alimentación como una experiencia comienza a cobrar aún más sentido a partir de los múltiples significados que posee, el arte de alimentarse corresponde también a un papel en conjunto, a la unión de la familia y sobre todo a un modo de vida capaz de seducir con la dulce voz del viento rondando entre el maíz.

Al expresar que la milpa es vida, poco queda de explicar bajo el entendido de las distintas dimensiones sociales en que se posiciona. La milpa es labor, trabajo, cuidado, pero también es cariño, amor y esperanza encontrando por último su papel como alimento, experiencia y unión. Más que una apología, lo anterior se trata de apreciar la pluralidad de matices que posee este modo de hacer, que para muchos es aún, su modo de vida.

Resulta importante esclarecer que el patrón alimentario se encuentra diseñado mediante el consumo de ciertos productos e incluso las propias asociaciones existentes entre ellos, encontrando que, para el caso de la milpa y sus insumos resultantes, así como los elementos propios del medio ambiente en que radica la comunidad, buscan ser consumidos en conjunto, es decir, son alimentos que se prefieren de forma asociada.

Un solo plato es suficiente al momento de comenzar la comida, será en ese único plato donde todos los sabores se encuentren mezclados creando así una explosión de recuerdos y experiencias en donde cada comensal decide la intensidad o predominancia de un sabor sobre otro, dependiendo incluso de sus gustos particulares logrando construir el propio arte de la alimentación, en donde la capacidad de personalizar es también un elemento clave.

La apropiación de los elementos permite que cada persona construya una decisión dependiendo de sus inclinaciones particulares, construyendo a partir de ellos un

disfrute fundamental, así como una capacidad de decisión que permite no generar ningún aburrimiento con respecto a los elementos consumidos. Algo que resulta muy general y para algunos incluso muy sencillo, como lo es un plato de frijoles de la olla, pasa a convertirse en un sello personal derivado de la cantidad de la cantidad de caldo que prefiere, cuántas cucharadas de salsa añada, si prefiere la salsa en la tortilla o al interior del plato, etc.

Es a través de dicho tipo de asociaciones que se refuerza la existencia y más aún la consolidación de una forma específica de alimentarse, de pronto pareciera como si el comer solo un elemento sin alguno más que le acompañe, dejara un vacío invaluable de sabores, como si de un faltante se tratara. A partir de ello se entiende que el aprovechamiento del medio ambiente en el que alguna sociedad se desenvuelve, así como la consciencia de las dimensiones de la cocina se convierte en un modo de cercanía, de compartir.

A su vez, al hablar de alimentación se convierte también en un posicionamiento geográfico, en un esquema territorial particular que respeta al entorno, forjando así una pertenencia respetada y perpetuada por medio de la alimentación, trazando una línea casi invisible que termina por construir una distinción con respecto a otros sitios derivada de la forma particular en que los elementos son consumidos y transformados.

La pertenencia conservada se genera a partir del reconocimiento de los productos que han acompañado durante toda la vida a aquellos que ahí residen, de las formas en que la cocina siempre fue el núcleo principal de la casa, el lugar de reuniones, consejos, risas y soporte, contribuyendo a la conformación simbólica de la cocina como espacio y de la comida como estado anímico.

La cocina se ha convertido en el sitio predilecto para tener una buena charla, pero no el compuesto de cocina moderna que obedece a un tipo integral en donde el espacio cada vez es más escaso, sino el esquema de cocina tradicional en donde todos caben, el mismo espacio que cuenta a veces con una amplia mesa, en otras solo múltiples sillas, sin embargo, en caso de la llegada inesperada de alguna visita, en esa cocina, todos tienen cabida.

Es importante mencionar que en mayor medida los alimentos que componen el patrón alimentario son abastecidos por medio de una red local, encontrando incluso que esta es una medida que fortalece el comercio y la economía de los productores. De igual forma, el ser de índole local permite el consumo de productos frescos de los cuales se conoce casi con totalidad su procedencia y contribuye al ahorro de dichos insumos derivado de la transformación posterior que ocurre en el hogar (Forero, 2003).

Gracias a lo anterior, la cadena de distribución de productos permite que la llegada a la cocina para su preparación requiera menos tiempo sosteniendo de igual forma una elaboración casi directa disminuyendo el tiempo de almacenamiento en el lugar de distribución, así como en el hogar mismo, respetando los tiempos de los alimentos, logrando de este modo minimizar las pérdidas.

Es precisamente a partir del patrón alimentario que se puede reconocer la estructura alimentaria e incluso la forma de organización social de una comunidad particular, aunado a ello es capaz de permitir el reconocimiento de formas tradicionales de elaboración de varias preparaciones, así como las preferencias e inclinaciones que se manejan encontrando incluso la existencia de una jerarquía dentro de los mismos insumos existiendo de esta forma productos base y productos complementarios.

Al hablar de patrones alimentarios nos encontramos con una reconstrucción histórica, con la base más sólida de una forma de vida, así como las diversas razones que dan pie a que dicho patrón se estructure y mantenga con una forma específica, encontrando que diversos elementos deben ser alineados para poder darle continuidad, así como el reconocimiento de los pilares fundamentales que consolidan su vigencia aún en la actualidad.

Tal como todas las dinámicas culturales, la vigencia de ciertos modos o métodos responde en mayor medida a la funcionalidad que representa para aquellos que lo efectúan encontrando que dicho modo particular de alimentarse se posiciona en su actualidad como un predominante debido a que responde a las necesidades sociales, así como biológicas de la alimentación.

Es importante destacar que el patrón alimentario correspondiente pertenece a una herencia histórica, así como a un modo de vida perpetuado con bastante

anterioridad el cual, a pesar de los distintos intercambios comerciales del mundo moderno, así como a la llegada de los productos empaquetados, se sigue sosteniendo con igual firmeza, cercana a la que poseen sus cuerpos.

Es precisamente a partir de los lazos sociales existentes en la comunidad que incluso el patrón alimentario ha podido perpetuarse, encontrando en la conexión construida entre los habitantes un vínculo que actúa como soporte principal al momento de la escasez esto mediante un intercambio de recetas o de los mismos alimentos en periodos de cosecha, ya sea como insumos o por medio de alguna transformación. Son ellos mismos quienes proveen a sus allegados de las diversas preparaciones que elaboran compartiendo así un poco de lo propio.

Es de acuerdo a lo anterior que el gasto en alimentos suele ser algo variable, encontrando que durante los momentos de cosecha este se reduce considerablemente pues se adquieren los insumos a un precio más bajo o incluso mediante intercambios o regalos, dicha acción adquiere vital importancia pues el esquema socioeconómico del entorno rural no siempre goza de recursos amplios para el abastecimiento, por lo que, los lazos sociales se convierten también en elemento fundamental para lograr este fin.

El nivel de consciencia y reconocimiento de la realidad es tal que incluso los productores de la comunidad encuentran en la venta local un buen esquema así como estrategia conjunta, pues dotan de producto a los pobladores y les permite no tener tantos problemas al momento de buscar algún sitio de venta para su producto, el cual tiene lugar en poblados aledaños o pequeñas misceláneas por lo cual, el esquema de distribución al interior de la comunidad, permite que productor y consumidor encuentren un beneficio fundamental.

Componentes del patrón alimentario en El Refugio

Influencias

La alimentación trasciende fronteras, se posiciona como un actuar constante, como un compartir y más aún, como un disfrute pleno que gracias a la compañía se colma de amenidades, risas y buenos momentos. La nostalgia irrumpe cuando la lluvia de

sabores se manifiesta, los recuerdos se posicionan en el alma y con el pasar del corazón, la realidad muestra que, gracias a la alimentación, el existir se premia.

De acuerdo con lo anteriormente mencionado, el patrón alimentario se encuentra conformado por elementos de índole material, en donde radica la presencia de los alimentos, pero también con un amplio espectro social derivado de la convivencia y solidaridad generada entre los pobladores, misma que como se ha descrito en capítulos anteriores, se encarga de mantener bajo resguardo las formas tradicionales y el modo de vida que sustenta cada paso recorrido.

El patrón de alimentario construido en esta comunidad encuentra su base en conocimientos tradicionales relacionados con formas de preparación, pero también con elementos de gran carga simbólica los cuales rigen el esquema de alimentación debido a que su significado trasciende las fronteras materiales y alimenticias.

Es importante mencionar que la alimentación se convierte en un arte mayormente liderado por mujeres que, con todo su empeño y dedicación escogen los mejores elementos para constituir la mejor forma de lograr nutrir a los suyos y brindarles el auténtico cariño que se refleja por medio de la alimentación. Sin embargo, hay que destacar que los hombres no se encuentran fuera de dicha acción pues en ocasiones los antojos repentinos son elaborados por ellos mismos.

La conformación de un patrón alimentario se convierte en una mezcla de conocimientos y algunas influencias producto del medio ambiente o de los lugares aledaños, encontrando que la estructura migratoria genera también nuevas formas de alimentarse por medio de la hibridación de productos o formas de preparación generadas a partir de las diversas interacciones.

Como se mencionó con anterioridad, la conformación de la comunidad de El Refugio es producto de múltiples formas de migración en su mayoría interregional, encontrando la presencia de personas procedentes de Guanajuato siendo Atarjea, El Toro y Xichú las comunidades más mencionadas, sin olvidar alguna comunidad cercana de San Luis Potosí producto de lazos matrimoniales, encontrando que mediante este proceso se realiza un intercambio e hibridación de conocimientos e insumos que pasan a formar parte del nuevo patrón alimentario.

Es importante mencionar que los procesos migratorios traen consigo distintas tradiciones culturales, formas de preparación e incluso la llegada de elementos alimentarios que resultan hoy parte de su cotidianidad, es por medio de dichas influencias que la llegada del chilcuague, las tunitas y mocoques provenientes de Guanajuato, han logrado posicionarse como elementos importantes en los patrones alimentarios de la comunidad.

Otra de las influencias de vital importancia se encuentra reflejada en el uso del garbanzo, así como de las diversas preparaciones que se generan con él, lo que permite posicionar dicho cultivo dentro de la esfera de la diversidad alimentaria, atendiendo a procesos de adaptación o incluso escasez.

De acuerdo con las palabras de la esposa de Don Otilio, en tiempos donde el maíz resultaba escaso debido a la falta de lluvia, el garbanzo se convertía en el grano predilecto para la elaboración de tortillas, así como gorditas de horno, esto debido a que, como se ha mencionado con anterioridad, la producción de garbanzo resulta ser un tanto más sencilla comparada a la del maíz y el frijol, logrando así, obtener una buena cosecha a pesar de los bajos índices de lluvias.

Es a través de lo anterior como comprobamos que el factor de integración de la comunidad se convierte un elemento importante al momento de alimentarse, encontrando una fusión de múltiples costumbres, lo cual termina por construir un esquema de alimentación más variado y una mayor cantidad de preparaciones logrando de esta forma cubrir las necesidades energéticas.

La conformación de la comunidad, así como las similitudes con los sitios de migración logran la preservación de estas formas alimentarias las cuales se van dotando de particularidades producto de los conocimientos adquiridos y el intercambio de tradiciones que se genera a partir de un cambio de emplazamiento.

Consolidación

Aunado a las distintas influencias que se perciben, el elemento ecológico, así como las particularidades que el mismo tiene se convierte en un punto importante para la consolidación de un patrón alimentario propio de la comunidad, encontrando que el

aprovechamiento del medio, así como el conocimiento del mismo permite ampliar las formas alimentarias y a su vez lograr preservar el conocimiento del medio.

Al interior del espectro de la consolidación del patrón alimentario se encuentran diversos elementos que en conjunto permiten el fortalecimiento y la resistencia necesarios para hacer frente a la ola de homogeneización que vive la alimentación, perseguida por medio de los alimentos empaquetados e hiperpalatables, los excesos de grasas y azúcar que terminan por generar un impacto en la salud de las personas.

Es importante mencionar que la consolidación permite a su vez la reproducción del patrón específico ya que las formas de alimentarse, así como los ingredientes son transmitidos de generación en generación encontrando que es posible consumir la misma serie de alimentos en distintos hogares, aunque no por ello los sabores deben ser los mismos ya que tal como la agricultura, la cocina se convierte en una forma particular de plasmar la esencia en presente y pasado.

Continuando con lo anterior, procederé a enlistar los factores que considero más importantes al momento de lograr la consolidación de un patrón alimentario, mencionando que su localización se generó a partir de la estancia y el conocimiento de la comunidad, así como las múltiples prácticas con sus integrantes:

-El **tiempo** se posiciona como un elemento importante debido a que la gran cantidad de personas han pasado la mayor parte de su vida viviendo en la comunidad, lo cual permite que se conozcan de forma casi perfecta las normas y formas de alimentación.

-El **pasado compartido** se convierte en uno de los elementos más importantes para darle continuidad a un patrón alimentario, con ello me refiero a la procedencia del campo, al conocimiento del campesinado y sobre todo de las labores agrícolas, reconociendo de esta forma la historicidad que acompaña la forma de alimentarse.

-Otro punto igualmente importante se refiere al **conocimiento del medio** y el aprovechamiento de los elementos propios de la región, encontrando que gracias a ello se lleva a cabo el consumo de algunas plantas, frutos o follajes que complementan la alimentación. Aunado a ello nos encontramos con un apoyo para

la economía pues estos productos representan una oportunidad de comer sin la necesidad de realizar algún intercambio monetario.

-La **organización social** también se convierte en un elemento clave para la preservación de un patrón alimentario, por medio de las redes que permiten el compartir insumos o preparaciones, así como el sustento alimenticio que se tiene en las fiestas familiares o incluso patronales gestionando comida de la región con preparaciones tradicionales. Cabe destacar que dicho punto es el que permite mayor persistencia. La educación bajo el compartir es la clave mediante la cual las formas alimentarias siguen permaneciendo.

Los factores anteriores permiten también que el patrón alimentario se vuelva más conciso, capaz de reconocerse y contrastarse con los demás de la región y localizando los elementos predominantes en la cocina comunitaria, bajo lo anterior las formas para delinearlos y localizarlos son aquellas que permiten comprender su entramado y la forma en que esto lo convierte en un elemento sólido que, a pesar de las influencias, sigue manteniendo su esencia.

Al hablar de cocina, la esencia se convierte en uno de los puntos más importantes ya que es capaz de captar los sentimientos, los aprovechamientos y sobre todo la historia de la comunidad que las elabora, así como mostrar a través de sus múltiples sabores las diversas formas de transformación de los alimentos que pasan a formar parte del conocimiento transmitido y experimentado.

El placer de alimentarse se hace más extenso cuando se reconoce en la mirada aledaña el gusto que representa el poder compartir lo conocido, el encontrar en el reconocimiento ajeno la puerta oculta de continuar con un gusto gastronómico que se convierte también en sustento y resguardo de los granos básicos de la región, de una historia colectiva que se construye y entreteje en conjunto, formando la dicha de pertenecer a una comunidad.

Elementos base

Al haber hablado de las influencias y la consolidación del patrón alimentario, es preciso nombrar los elementos que funcionan como base para integrar el mismo;

dichos elementos contienen una densidad simbólica superior debido a sus diversos significados, su presencia constante y a la dinámica tradicional que los acompaña. Uno de los factores más importantes con respecto a dichos elementos base es la historicidad, a través de la cual se ha generado un antecedente por medio de su uso en generaciones anteriores; esto permite que se conviertan en sustento y sobre todo otorga un peso mayor a dichos elementos alimentarios encontrando que la trayectoria plasmada en las narraciones construidas a su alrededor es uno de los más importantes al momento de localizar los insumos mayormente usados.

El factor anterior, a su vez, da lugar a construir una permanencia en donde la base de las generaciones posteriores se encuentra localizada mediante la presencia de dichos productos, encontrando a través de ellos un recuerdo, así como el arraigo a un modo de alimentarse específico que no le pide nada a las comidas copiosas que se llevan a cabo en otros sitios.

Es a partir de dicha transmisión de conocimiento y de experiencias que se logra la permanencia de estos elementos que se constituyen como imprescindibles al momento de sentarse a la mesa y entregarse al disfrute pleno que supone la alimentación y la honra de las raíces por medio de este hecho.

Las raíces más fuertes se consolidan en la milpa, a través del crecer constante, es a partir de la vocación agrícola que se forjan también los elementos que serán de mayor importancia y predominancia en el pueblo pues por medio de este hecho se tiene acceso a diversos recursos. Las familias de los agricultores son aquellas que guardan con aún más cuidado esta serie de elementos, derivado precisamente del entorno en que se desenvuelven y en la posibilidad de conseguirlos.

Sin mayor preámbulo, tras diversas estancias en la comunidad, después de compartir la mesa, la milpa y ser partícipe de numerosas historias narradas por distintas voces, se ha podido dar lugar a los elementos base, aquellos que se convierten en parte del ritual alimentario de cada día, su ausencia representa un vacío que pocas veces puede ser completado con algún otro alimento.

A continuación, serán enlistados estos elementos, aquellos que se consideran como la base del patrón alimentario de esta comunidad, aunque cabe destacar que también se posicionan como base de la alimentación campesina tradicional. En

primer lugar, encontramos al **frijol** que en compañía del **maíz** se posicionan como los elementos preponderantes en los distintos tiempos de comida, los cuales a su vez son complementados por alguna verdura, entre las que destacan el nopal y la calabaza. El plato de frijoles suele ser acompañado con un pequeño pedazo de queso y la presencia constante del chile a través de alguna salsa nunca puede faltar. Es importante destacar que la presencia de las verduras suele ser constante, lo cual permite mayor saciedad y al mezclar todo en el mismo plato se logra una combinación magistral de colores y sabores que al acompañarse con una tortilla ya sea suave o dorada convierte la alimentación en un proceso sublime para cualquier paladar.

Es a través de lo anterior que podemos reconocer la triada presente en todos los hogares ya que maíz, frijol y chile siguen siendo parte constante de la cotidianidad encontrando que forman parte del desayuno, la comida y la cena.

Es importante mencionar que la presencia de los elementos base puede ser en alguna de sus múltiples variaciones, por ejemplo, el frijol se encuentra mayormente de la olla o refrito mientras que el maíz generalmente tiene más modos de preparación entre los que destacan tortillas, gorditas, sopes, tamales, gorditas de horno, etc. Sin importar la forma en que se encuentren, dichos elementos base siempre tendrán su presencia infalible.

El papel de elementos base que adquieren estos alimentos se obtiene gracias a su papel como eje rector del plato alimentario, entendiendo esto como los elementos más importantes, así como de mayor predominancia en el total del plato, lo cual se entiende también ya que es comúnmente mencionado que deben consumirse en la medida correcta para que “amacise” y el hambre resulte ser menguada.

Elementos complementarios

Es importante mencionar los elementos que complementan la alimentación, los cuales otorgan el complemento perfecto al maíz y al frijol; sin embargo, contrario a los elementos base, su presencia en la mesa depende de algunos factores de suma importancia como lo son la capacidad adquisitiva, disponibilidad regional, así como la temporada del año.

Es de esta manera que se reconoce la complementariedad de dichos elementos, entendiendo ello como la capacidad de completar o perfeccionar algo (RAE, 2020) lo cual permite sumar a los platos incluso una mayor calidad nutricional derivado de los micronutrientes existentes en las verduras.

De acuerdo con lo anterior, dividiremos dichos alimentos en dos tipos: de temporada (ciclo productivo) y comprados.

Por un lado, los alimentos de temporada suelen ser hortalizas que crecen de manera silvestre en las parcelas, los traspatios e incluso entre los caminos de la comunidad, destacan nopales, calabaza, quelites, verdolagas y huitlacoche; mientras que los alimentos que dependen de la capacidad adquisitiva suelen ser blanquillos (a menos que se tengan gallinas en traspatio), queso y chorizo.

Es importante mencionar que la carne, sea de res, pollo o puerco suele ser consumida en una cantidad casi mínima por diversos factores tales como su costo elevado y uno de los más importantes: la falta de costumbre e incluso de gusto. Debido a lo anterior, estos alimentos se consumen con muy poca regularidad y de ser así, se encuentra siempre acompañados de los elementos base (maíz y frijol) e incluso de algunas verduras de modo que se aminore el sabor y su consumo no sea el eje rector del plato alimentario.

La relevancia de los alimentos de temporada suele ser amplia debido a que, en su mayoría, no representa algún gasto más que el de la energía necesaria para cortarlos, ya que al crecer de forma silvestre no tienen algún propietario específico por lo que resultan propiedad de quien guste y busque consumirlo, es importante mencionar que en caso de tener dichos alimentos en un traspatio y en excedente, suelen ser compartidos entre las personas cercanas.

Abastecimiento

Uno de los puntos mayormente significativos en el ámbito alimentario es sin duda el abastecimiento de los productos que se consumen, ya que de este hecho dependen muchas decisiones con respecto a los tipos de alimentos que se adquieren, así como las preparaciones posteriores que tendrán que ser realizadas.

Es importante mencionar que en dicha comunidad el abastecimiento es de corte regional, debido a que los elementos que se consumen (como hemos visto ya con anterioridad) son regionalmente compartidos encontrando que la disposición de estos bienes suele ser amplia, derivado del valor alimentario y cultural que representa.

Uno de los factores más importantes es que “cada forma de abasto corresponde a una funcionalidad económica y social” (Torres, 2011: 67), destacando que en la comunidad se prefiere la adquisición de alimentos frescos sin necesidad de estar empaquetados encontrando que es mucho mejor si la compra puede realizarse de la forma más directa posible.

Con respecto a ello, trataremos de detallar la forma de abastecimiento de algunos de los productos que conforman el patrón alimentario:

-Maíz

Nos encontramos con el maíz el cual puede ser adquirido mediante dos formas, la tortilla ya elaborada (producto de tortillerías) o el grano para preparaciones varias. De acuerdo con lo anterior, aquellos que compran el grano completo suelen realizar la compra en la tienda de CONASUPO, en alguna tienda particular, mediante la compra con algún agricultor que venda su excedente o incluso por medio del almacenamiento de cosecha de años anteriores.

En caso de preferir la adquisición del grano, éste se somete al proceso de nixtamalización para posteriormente realizar su molienda, la cual puede realizarse con alguien de la comunidad que tenga algún molino y lo ponga en servicio o hacerlo en la comodidad del hogar si se posee molino. Mayormente la masa resultante suele ser convertida en tortillas, gorditas o tamales.

-Frijol

Continuando con el frijol, su abastecimiento suele ser en las tiendas propias de la comunidad o en los poblados aledaños encontrando que Arroyo Seco y San Ciro son los predilectos cuando se refiere a la compra de insumos. Otro de los puntos de adquisición suele ser la milpa, sin embargo, esta forma de abastecimiento se encuentra condicionada a la producción anual ya que, de no haber buenas lluvias,

la cosecha de frijol no podrá lograrse y por lo tanto, no podría ser adquirido por este medio.

Es importante mencionar que cuando las cosechas son buenas, los productores almacenan una parte para su autoconsumo y lo demás puede ser posicionado al interior de la comunidad por medio de la venta o sencillamente regalarlo entre los conocidos.

-Otros

La adquisición del chile suele resultar un tanto sencilla, destacando el gusto por la elaboración de salsas con chile “quipín” o de árbol el cual, la mayor parte de las ocasiones se encuentra en alguna planta ubicada en el traspatio por lo que su búsqueda no representa mayor trabajo que acudir a cortarlos.

Los nopales, calabazas y quelites suelen ser elementos que se localizan con cierta abundancia en las inmediaciones del hogar, es sencillo ir caminando por la calle y encontrar algunos nopales al lado del camino listos para ser cortados y preparados; de igual forma, la calabaza se convierte en un elemento importante para el consumo de verduras ya que en temporada se encuentra libremente en el traspatio.

Para el caso de los quelites nos encontramos con que en tiempos de lluvia suele ser sencillo encontrarlos entre la milpa, sin embargo, este se convierte en el factor condicionante ya que el modo de acceso a ellos sería por medio de trabajar o tener alguna parcela o por medio de algún conocido.

Con respecto a los elementos de índole complementario de origen animal, es posible rastrear la ruta de abastecimiento de algunos de ellos, encontrando que en mayor medida se da en las tiendas de la comunidad. En el caso especial del queso, es distribuido por camionetas y posicionado en los refrigeradores de las tiendas de la comunidad, destacando que en su mayoría proviene de Rioverde.

La presencia de huevos o “blanquillos” como mejor se le conoce en la comunidad, no suele ser muy recurrente en el hogar, sin embargo, resulta ser un producto que también se adquiere en las tiendas o sencillamente en algún poblado aledaño como puede ser Arroyo Seco o San Ciro.

Es trascendente destacar que el domingo, gran parte de la población de la comunidad asiste al mercado que se establece en la plaza de Arroyo Seco, aunque otro segmento opta por acudir de igual forma al que se realiza en San Ciro ya que ahí se encuentra un poco más de variedad de productos. Es precisamente mediante este traslado que se suelen adquirir algunos productos tales como carne, pollo ya sea crudo o preparado y otras verduras que difícilmente se encuentran en la comunidad o que simplemente están a un precio más accesible como la zanahoria, ejotes o incluso jitomate.

Es importante mencionar la existencia de un sistema comunitario de abastecimiento que se convierte en algo sumamente funcional para la mayoría de los pobladores, dicho sistema consiste en que algunos días de la semana pasa una camioneta (propiedad de uno de los tenderos de la comunidad) llena de productos varios como lo son: frutas y verduras, papel de baño, jabón, e incluso en ciertas ocasiones también ofrecen carne a la venta. La clave del éxito de este método específico es que llevan los productos “a puerta de casa”.

Aunque lo anterior suele ser un método bastante efectivo, es preciso mencionar que la elección de los productos que ponen al acceso se encuentra condicionada por algunos factores como el precio y la variedad, pues incluso suelen llevar fruta como el kiwi o el durazno melocotón, lo cual se encarga de modelar incluso el patrón alimentario o incluir otros elementos en la dieta cotidiana, aunque suelen ser en una proporción muy pequeña derivado del costo que representa.

La disposición de los alimentos que se mercantiliza mediante el sistema de la camioneta se encuentra sujeta a los elementos que se encuentran en Rioverde ya que ese es el sitio donde surten todos sus insumos, atendiendo que la clave principal de su éxito radica en que la comunidad se encuentra integrada en su mayoría por personas de 60 años o más.

Elementos económicos

La capacidad productiva que sostiene la comunidad se encarga de sustentar en ocasiones un mercado interno capaz de satisfacer las necesidades de algunos hogares, contribuyendo al crecimiento económico de los agricultores así como de

los mismos consumidores al obtener un buen producto a un precio menor pues al tener todas condiciones compartidas en la comunidad (entendiendo eso como necesidades y capacidad adquisitiva) se busca en la mayoría de las ocasiones el poder generar un bien y compartir un poco de lo que se obtiene.

Una de las cuestiones predominantes a partir de las cuales se puede comprender también el sistema económico que se genera a partir de dichos patrones de producción se encuentra relacionado con que al efectuar trabajos en “equipo” en la milpa, se reconoce el esfuerzo necesario y en ocasiones la paga a todos aquellos que ayudaron en la labor se realiza en especie ya que incluso una parte de la cosecha se encuentra destinada para este fin.

Es a partir de ese esfuerzo en conjunto que los resultados obtenidos por medio del trabajo de la tierra adquieren la capacidad de ser compartidos entre los involucrados pues la dedicación en conjunto debe tener una recompensa en conjunto también, incluso se formula que la producción debe distribuirse por medio del regalo o la venta al interior de la comunidad para de esta manera garantizar que los pobladores tengan acceso a ciertos productos, generando así un beneficio compartido.

Debido a estas acciones es que la economía comunitaria se concibe como un elemento circular en donde las inversiones, pero también los frutos del esfuerzo son repartidos y sobre todo se quedan en la comunidad contribuyendo de igual forma al reforzamiento de los lazos sociales y la consolidación de una red comunitaria sólida que incluso puede después ser compartida con comunidades cercanas por lo que la red de movimiento también se convierte en un segmento consolidado y en ocasiones seguro de comercialización.

Es a partir de lo anterior que el abastecimiento y la constitución de un patrón alimentario se encuentra delineado en su mayoría por elementos de índole comunitario pues la preservación de los gustos y formas de consumo de cierto grupo de alimentos se encuentran fuertemente arraigados en el entorno social y cultural mediante la recurrencia histórica de modo que a pesar de la llegada de influencias externas, los nuevos insumos se convierten en una parte muy pequeña de la comida cotidiana, privilegiando el consumo de elementos conocidos en donde cada sabor y olor se convierte en una crónica latente de esencia e identidad.

Otro de los factores que complementan el tema del abastecimiento es la disponibilidad de productos, encontrando que las distintas formas de adquirirlos existentes al interior de la comunidad, se convierten también en parte de la dinámica cotidiana por lo que las tiendas se encargan de tener un amplio surtido de los elementos de mayor consumo logrando atender así las necesidades básicas comprendiendo que no todos los días se tiene la posibilidad de trasladarse hasta el pueblo más cercano para la adquisición de algunos productos.

Es por medio de dicha disponibilidad que el proceso de adaptación ha ido al alza ya que incluso las tortillas elaboradas en tortillería son abastecidas hasta la puerta del hogar logrando así que su disponibilidad sea plena y no se encuentre comprometida en ningún momento e incluso que debido al menor esfuerzo que representa algunos las prefieran por sobre el proceso de elaboración necesario, debido al desgaste físico y al tiempo extra que representa.

Es de esta manera que a pesar de las variaciones que pueden existir en algunos insumos, su presencia se mantiene firme y tan latente que es capaz de trascender fronteras y seguir constituyendo la base de la alimentación. Es así como el éxito se asegura, cuando llenas de amor los alimentos, cuando el momento de la comida se convierte en un espacio para compartir y participar de la vida.

La resistencia de un patrón alimentario particular

Importancia de los lazos sociales para su configuración (soporte de permanencia)

A través de las letras transcurridas nos hemos encontrado con un espacio formado por los anhelos compartidos, por una trayectoria recorrida en conjunto siendo siempre partícipes de la tierra que los vio llegar, de los constantes ajustes creados en conjunto, así como de los elementos históricos predominantes al momento de recordar la procedencia y hacer aquella vuelta al pasado en donde las caricias de las experiencias se apropian de los rostros que se mantienen firmes.

Es por medio de dicho recorrido que los lazos sociales delineados con anterioridad cobran sentido en cada uno de los actores diarios, construyendo una red de

soporte fundamental que, aunque en algunos momentos resulta ser más visible que en otros, sin duda se encuentra presente a lo largo de toda la cotidianidad.

Resulta importante mencionar que dicha red de soporte trasciende fronteras, que la unión se caracteriza por mantener su solidez a pesar de la distancia encontrando que incluso en la lejanía generada por la migración, se puede delinear la cohesión que se siente con su gente, pero sobre todo con su pueblo, convirtiendo esto en una forma fundamental para asegurar la preservación de formas de ser y hacer experimentados en su interior.

Es por medio de los distintos tipos de redes que el conocimiento se afianza logrando así que incluso a pesar de estar en otros sitios y tener algunas diferencias, se sigue manteniendo la esencia de los patrones alimentarios por lo cual, al interior de las relaciones sociales descansa su permanencia convirtiendo los lazos sociales en la forma más útil de sostener una forma de alimentación característica.

Son precisamente estas formas de compartir alimentación las que en conjunto con las redes solidarias y la cercanía generada permite que en ocasiones se pueda acudir a casa de algún familiar y/o vecino para pedirle algún ingrediente o incluso un poco de la preparación ya realizada para poder complementar la alimentación de su hogar.

Retomando lo anterior procederemos a explicarlo con un sencillo ejemplo: Puede ser que un día, en medio del ajetreo cotidiano y las distintas labores se olvide adquirir (por los diversos medios) algún acompañamiento para los frijoles por lo cual, se puede acudir a casa de la vecina y pedir un poco de la comida que haya realizado.

De acuerdo con ello destacamos varios factores en donde los lazos sociales contruidos con los vecinos se convierten en el elemento fundamental para tener la confianza suficiente de acudir a su casa a pedir un poco de aquello que se necesita, por otro lado, se demuestra el patrón alimentario compartido debido a que si la vecina tuviera gustos culinarios distintos resultaría muy difícil encontrar algún alimento para solicitar.

Es a través de dichos elementos que la permanencia de dicho patrón de alimentación en específico tiene como parte cuasi fundamental su sustento en los

lazos sociales, ya que una de las bases más importantes es la adquisición de productos regionales que permitan el acceso casi total para los pobladores de la comunidad logrando así fortalecer los conocimientos anteriores así como aquellos de las futuras generaciones que construirán su base en aquello que se consuma en su hogar, logrando así su preservación.

La organización social comunitaria por medio de las formas de consumo aprehendidas son sin duda alguna una de las condiciones más importantes que dan lugar a la posibilidad de sostener un patrón alimentario específico, a pesar de incluso encontrar que cada día llegan más productos procesados. Con la llegada de estos, se temería incluso por la reconfiguración de la alimentación, pero encontramos que justamente son sus características de extremado dulzor e hiperpalatabilidad lo que los mantiene lejos del gusto de los pobladores que no disfrutaban precisamente ese estilo de sabores.

Con lo anterior es preciso comprender que el paladar se acopla al gusto de los alimentos que se consumen con regularidad, encontrando que dicha condición se convierte en un factor de importancia al momento de elegir el consumo de ciertos alimentos privilegiando aquellos con los que se tiene mayor familiaridad permitiendo acrecentar el gusto y preferencia.

El compartir alimentación se convierte también en una forma de reconocimiento y sobre todo de conocer el esquema la disponibilidad de los distintos insumos por lo que, es importante mencionar que al ser una comunidad en donde los habitantes son en su mayoría adultos mayores y niños, las estrategias privilegian el acceso a dichos sectores y buscan de esta forma facilitar la obtención de los recursos encontrando que incluso los vendedores también se han adaptado a dicha cuestión. A partir de ello encontramos que el soporte del sistema alimentario se encuentra representado con vital claridad en las relaciones sociales por medio de la forma de organización presenta en la comunidad ya que reconocen desde el sistema productivo hasta las formas de abastecimiento encontrando que el pilar fundamental para la continuidad de sus formas alimentarias es sustentada día a día mediante el entorno compartido así como la historia aprehendida y conjuntada con su estrecha relación con el entorno.

Dicho conocimiento lo interpretamos como del patrimonio biocultural de la comunidad, el cual le otorga la capacidad de gestionar un resguardo social suficiente desde el sistema productivo hasta su posterior transformación generando así la capacidad de diferenciarse y sobre todo de construir un sistema de costumbres tan propio que les permita a las generaciones posteriores el continuar duplicándolo y lograr con ello el sentirse siempre cerca y parte de su comunidad.

Papel de los patrones alimentarios como elementos estructurantes

La estructura de un patrón alimentario se convierte en parte fundamental de las formaciones culturales de la comunidad, a partir de las cuales se construye la capacidad de autonormarse y distinguirse de los otros, es importante mencionar que dichas formaciones se derivan en su mayoría de la vocación productiva que se genera a su interior y que históricamente ha sido el factor más influyente producto de un modo de vida campesino.

El producto final de las adecuaciones, así como del conocimiento del medio se encuentra reflejado en el patrón alimentario, así como también en sus formas de transmisión de dicho conocimiento lo cual permite que se construya una estructura con la solidez suficiente para garantizar su permanencia. Las formas de alimentación van más allá de la satisfacción de necesidades energéticas, como se mencionó con anterioridad, encontrando que se posicionan en escalones de índole moral, así como sentimental.

Es mediante todo lo anterior que se plantea el papel fundamental del patrón alimentario como un elemento estructurante, como un elemento que moldea el imaginario y la cotidianeidad encargándose de formar así una consciencia del “yo” que encuentra su base en la agricultura campesina, en las historias de los abuelos y sobre todo en la sazón del hogar, de la comida hecha con amor y por qué no, al calor de las brasas.

Los matices del sabor configuran una estancia, un disfrute prolongado y un arraigo que termina por formar una añoranza de volver, de alimentarse y de convivir, porque el acto más puro del amor se encuentra reflejado en la comida, en el producto del

esfuerzo, en el placer obtenido luego de un arduo día de trabajo y de múltiples labores.

Encontramos en el maíz, el frijol y el chile la resistencia más intrínseca jamás imaginada, la capacidad de sostener múltiples vidas y realidades; encontramos en ellos el amor incondicional de la tierra reflejado a través de sus nutrientes, de la forma en la que pueden convertir un gesto de impaciencia en la más pura sonrisa producida por la calidez de sus sabores, que al liberarse en el paladar no hacen más que construir magia, amor y lealtad.

Es por la suma de todos estos factores que el resistir, persistir e insistir nunca ha sido una opción, que la milpa se mantiene vigente y llena de vida, que la constante del campo no se abandona aún en tiempos difíciles porque el verdadero amor yace en la capacidad de la tierra para hacerse uno con el hombre, a través de su constancia y su pasión.

A partir de todo lo anteriormente leído logramos comprender la realidad, la resistencia y la capacidad por modelar un universo armónico, sentido y latente en donde el abandono no es opción porque sería como abandonar la propia vida.

Los códigos culturales inmersos en la vocación productiva permiten delinear una identidad propia bajo la cual el mantener su alimentación conforme a lo conocido y apropiado por medio de los conocimientos tradicionales convierte en una forma de resistencia forjada a partir del esquema alimentario que se sostiene por medio de las reglas sociales tácitas.

El patrón alimentario ha sido aprehendido por la comunidad, logrando su permanencia y la factible conversión a lo que conocemos hoy en día, adaptándose a las nuevas condiciones de la aparición de sus productos básicos, así como a la aparición de nuevos insumos que en ocasiones suelen ser utilizados como la sopa de pasta o los refrescos sin que esto afecte su funcionamiento o influya en su permanencia.

Es por medio del mantenimiento de estos modos de alimentación tan específicos que la respuesta ante la industria y los productos ultraprocesados se limita a una minoría, a un escaso 20% de la alimentación total del día y se convierte así en su resistir, en una crónica tangible de su realidad construida mediante tradiciones y

siendo soportada por la misma sociedad a partir de los procesos de transmisión que al ser tan efectivos siempre permiten el regreso a la realidad ya conocida.

Nos encontramos con la alimentación constituida como un refugio, como forma de mantenerse siempre con los pies en la tierra, con las raíces más vigentes que nunca y sobre todo con la capacidad de decidir continuar con un legado que nunca se abandona, que se presenta a la par del maíz y el frijol siempre tangibles, de un patrón que no tiene vigencia, más que la propia vida.

La efectividad de su cohesión es tal que no existe vacilación alguna por pronunciar con total franqueza y orgullo el lugar de procedencia, por nombrar con singular alegría que con todo el amor del universo el trabajo de la tierra y el conocimiento del medio se convierte en un tesoro invaluable, producto de crónicas, de paseos ilimitados y sobre todo de un modo de vida de lazo irrompible del cual uno puede alejarse, pero siempre elige volver.

Hablamos así de la conformación de un esquema identitario que ha encontrado su forma de resistir en sus modos de vida particulares y en su alimentación producto del esfuerzo conjunto, porque el permanecer nunca había sido tan tangible hasta que la mirada se cruzó en aquellos ojos llenos de paz y armonía, de amor y ganas de compartir, de seguir viviendo a través de otro contemplar.

Porque no hay resistencia más vigente que la suya, que se pronuncia a través de la fortaleza de sus años y el sonoro vibrar de su risa que en conjunto es capaz de menguar la adversidad del temporal. Y es que la libertad existe, y la conocí en la fuerza de su andar.

Reflexiones finales

La mirada puesta en el cielo esperando con mesura la presencia del temporal, la fe incansable y la construcción tangible de un nosotros que termina por formar “al pasito” la magia de lo agrícola; de lo construido en conjunto, pero, sobre todo, de lo aprehendido en casa, desde la niñez recorrida entre los surcos.

Hablar de agricultura es referirnos a un entramado inacabable de elementos que se conjugan entre sí para dar paso a una red de protección simbólica de lo propio, es así como la milpa se convierte en el guardián incansable de los secretos transmitidos, del amor profesado y del recorrido que significa la vida.

El proceso de comprensión de la conformación del patrón alimentario de esta comunidad ha sido una experiencia llena de sorpresas y múltiples historias, de largas caminatas y diversas sazones reconocidas, logrando de esta forma el poder reconocer por cuenta propia las variedades de las que se hablan, de ser partícipe de cada uno de los procesos que permiten a través de la agricultura el tener en la mesa frijoles, maíz y chile.

Los objetivos iniciales se encargaron de mostrarme lo particular de los seres humanos y las distintas vías para llegar a un mismo fin; recorrer la diversidad se convirtió en uno de los caminos preferidos para reconocer las propias formas de hacer colmadas de matices y perspectivas distintas de mirar.

La oportunidad de reconocer la agricultura como elemento dador de vida se plasmó en cada una de las actividades que conllevaron esta investigación, el llegar a comprender la forma en que las distintas redes de soporte se construyen sobre cimientos sólidos transmitidos de generación en generación lo cual ha dado lugar al afianzamiento del proceso mediante el cual se mantiene vigente el patrón alimentario de la comunidad.

Las pautas principales bajo las cuales esta investigación tuvo su curso fueron dadas a partir de la propia interacción en el entorno, lo cual permitió en primera instancia la observación participante y el convertirse en parte de una dinámica que funcionaría para conocer de primera mano, las miles de historias narradas.

Los años secos enseñan de fe, de entereza y sobre todo el verdadero significado de resiliencia. La “seca” me enseñó a nunca abandonar mis anhelos, me enseñó a ser paciente y por nada desistir, me recordó lo humana que soy así como mi incapacidad por imponer mi voluntad por sobre las leyes de la naturaleza.

No podría haber llegado al objetivo principal sin haber vivido la incertidumbre, sin haber esperado la lluvia con tanta esperanza, que el mirar las nubes se convirtiera en una acción cuasi religiosa, pero tampoco hubiera podido llegar sin haber escuchado tantas risas, tantas charlas y observar el singular brillo en la mirada producto de la llegada de los tiempos de siembra y sin duda, de un buen temporal.

Es preciso mencionar que el objetivo principal de esta tesis se refirió a la conjunción entre sistemas agrícolas y lazos sociales, construyendo como resultado final la estructura de un patrón alimentario particular de la comunidad, el cual sostiene en su interior una serie de ideologías y conocimientos con respecto al manejo del medio, de la alimentación y el arte de la cocina.

Los resultados obtenidos, así como las múltiples experiencias que acompañaron la investigación terminaron por convertirse en un compendio inexplicable de vivencias construidas por medio de la confianza, la dedicación y el tiempo compartido; estos últimos factores se convierten a su vez en pilares importantes para la construcción de una antropología tangible, alcanzable y que sostiene bajo sus raíces la constitución de un nosotros.

Creo con cuerpo y alma que el análisis más tangible se logra con la presencia sostenida y la participación activa, nunca habría podido comprender la angustia que conlleva un mal temporal si no hubiera sido partícipe del proceso de siembra, de las miradas brillosas al percibir los primeros brotes y más aún de la ilusión que rodea los corazones de aquellos que construyen la comunidad al ver todas las tierras de siembra llenas de un pequeño verde esmeralda.

Hablamos de tierra y seres humanos creando vida, participando en conjunto para cobijar sus raíces, llevando a cabo las acciones que ya dominan con anterioridad

las cuales paso a pasito terminan por referirse también a sus antepasados, a una tradición agrícola en la cual descansa la vida misma.

No puede existir reflexión más sentida que la que hacemos todos los días al recorrer las calles con un paso lento, suficiente para admirar el cielo y tantear la lluvia, suficiente para observar los solares con un maíz que va creciendo, que sin saberlo alegra los corazones incluso de aquellos que no resultan ser sus dueños.

Concebimos la milpa en primera instancia como una construcción material, encontrando que su realidad radica en una construcción simbólica sostenida por el reconocimiento social y los aspectos culturales que permiten su permanencia. Persistir, resistir y nunca desistir reflejados en un mirar, el deseo de continuar dando vida y mantener en utilidad su cuerpo y su trayectoria.

La adquisición de los alimentos se convirtió también en un eje importante de la investigación, comprendiendo que la actividad agrícola se encarga de satisfacer necesidades de diversos tipos entre las que encontramos la alimentaria, identitaria, espiritual y en último puesto, la económica ya que ésta no es factor determinante para llevar a cabo la labor agrícola.

El maíz producto de la milpa y sus esfuerzos se convierte en la mejor forma de alimentar a la familia, de sentirles cerca y también de acceder a los frutos del trabajo propio destacando así que la siembra se realiza con fines alimentarios tanto de la familia como del ganado que en ocasiones se posee.

Abordando la esfera anterior es como se comprende que los factores analizados corresponden a un tejido sólido donde los elementos pueden ser pensados de forma distinta, pero terminarían por caer en un espacio incompleto en donde la milpa no existe sin su gente, así como la gente no existe sin su milpa.

Hablamos de sistemas agrícolas y particularidades tan específicas que difícilmente una milpa será igual a otra, hablamos de experiencias diversas, del conocimiento de las plantas y de la tierra, así como de adaptaciones realizadas a partir del surgir de nuevos elementos, climas y situaciones; encontramos en ello la oportunidad

adecuada para poder comprender un universo multidimensional colmado de matices propios y ayuda constante.

Cada parte del ciclo agrícola es reflejo del esfuerzo necesario para llegar a un fin así como también el modo ideal de sentirse completo, el inicio de la siembra marca la pauta para abordar el esquema de felicidad que de a poco surge de entre la tierra dando así inicio a un ciclo de meses de trabajo en donde la temporada de desquelite se encuentra anunciada por un desfile de azadones a lo largo de las calles que dirigen a la milpa encontrando aquí un reflejo del perpetuo compartir, del reconocimiento latente.

Hablar de milpa es casi en automático abordar el tema de la alimentación, sea durante las labores o como producto final de la temporada de siembra, se refleja así la preferencia por los alimentos producidos y elaborados en casa, con manos que resultan familiares, encontrando que la forma de adquirir los alimentos se traduce a su vez como una forma de configurar la realidad y marcar la pauta de un estilo de vida que se mantiene vigente.

El reconocimiento del contexto se convierte en un factor fundamental para la comprensión del tema abordado, así como de la importancia que representa la agricultura a nivel social y el nivel en el que lo posicionan las distintas esferas de la organización social comunitaria. De acuerdo con lo anterior, es preciso mencionar que tal como las premisas de la antropología lo indican, no hay forma más clara de reconocer la realidad que convirtiéndose en parte de ella, viviendo en primera mano las preocupaciones y festejando con singular alegría los logros, así como la culminación del trabajo con el disfrute de la cosecha.

Es posible entender la agricultura como un multiverso producto de las distintas miradas y experiencias, del ensayo y el error, de las tradiciones compartidas pero más aún del reflejo de una vocación que se trabaja desde niños, del apoyo familiar en donde la forma más importante de abonar a la casa es convirtiéndose en participe del trabajo en la milpa mayoritariamente en los procesos de siembra, lo cual permite reconocer que uno de los medios más importantes del modo de vida campesino descansa en la importancia de las labores de cooperación infantiles.

Desde muy pequeños, se iniciaba a los niños en las labores agrícolas logrando que de esta forma aprehendieran la importancia del trabajo, así como su traducción en comida para la mesa, misma que se obtenía de forma casi directa pues durante el ciclo agrícola se alimentaban del maíz almacenado para después durante la temporada de cosecha guardar el mismo y asegurar el alimento de los años venideros.

Es precisamente mediante las dinámicas anteriores que el pensamiento se configura en el almacenamiento para el uso posterior lo cual se traduce en reconocer la forma de sobrellevar las temporadas difíciles, los periodos de escasez y sobre todo minimizar los riesgos; a pesar de que en la actualidad el temporal representa un albur, se sigue manteniendo activo el principio de minimizar los riesgos o si es posible, evitarlos.

Es a partir de lo anterior que reconocemos la importancia de los manejos de cultivo que ya son conocidos, de la cuasi negación a comenzar con cosas nuevas ya que la búsqueda de certezas no les otorga buenos resultados logrando así anclarse a un sistema ya bien conocido, con ligeras adaptaciones anuales, pero logrando mantener la esencia que a través de un “que sea lo que Dios quiera” mantiene vigente la esperanza de obtener buenos resultados.

A través de los capítulos abordados en esta tesis hemos logrado reconocer la importancia de los factores que la conforman, así como la necesidad de interacción entre ellos analizando mediante su presencia la configuración del esquema agrícola de la comunidad, así como la posterior conformación de elementos alimentarios particulares en donde destaca la presencia de los productos resultantes de la milpa encontrando a partir de ello la sinergia resultante del entorno.

Nos encontramos con los sistemas agrícolas y los lazos sociales como el soporte fundamental para la constitución de un patrón alimentario particular que, como se ha mencionado con anterioridad, encuentra su descanso en la cosecha de maíz para las tortillas, frijol para la comida diaria, calabaza para la semilla y garbanzo para momentos de escasez.

Al lograr comprender todos estos hechos, así como la conjunción que generan es que se vislumbra la realidad de la comunidad, las múltiples sonrisas, así como el compartir latente derivado de los lazos contruidos que encontraran su agradecimiento a través de un doble de maíz, de frijol o de garbanzo.

Es aquí donde encontramos la vida medida en dobles, fanegas y toneladas encontrando también su representación constante por medio de hectáreas y surcos, en ir con la fresca y venir cuando la tierra comienza a ponerse caliente, en un actuar cotidiano que trae a la mesa el alimento, que logra sentar a la familia alrededor del fogón para disfrutar de una tortilla caliente o incluso de una larga doradita.

No podría haber abordado este tema sin antes hundir mis pies entre la tierra negra de la milpa, sin tocar con mis manos la semilla y presentarme de frente con el garbanzo criollo; no podría haber reconocido el entorno sin abrir brechas, sin perder el camino en múltiples ocasiones ni tampoco sin haber entrado hasta la cocina de varios hogares. Pero sin duda alguna, no habría podido hablar de la milpa con total plenitud si no hubiera sufrido en sangre propia la tristeza del mirar tras una siembra seca, tras la falta del temporal y la espera latente por un “año bueno”.

La realidad tan cambiante termina por situarnos en un momento de cambio en donde la presencia de los hombres en la milpa ha menguado de forma considerable, a palabras de Don Tino “quien sabe qué este pasando ahora que los hombres ya no andan en la milpa, los jóvenes ya no quieren y ya no sirven para eso y a los que nos gusta, ya no podemos” refiriéndose al cambio que se está experimentando y a la forma en que las mujeres han terminado por tomar el azadón para adentrarse entre los surcos y terminar la jornada al pie del sol.

El punto importante en la situación vigente es ver la forma en que la milpa no se abandona, se reconfigura las veces que sea necesario para lograr seguir manteniendo el soporte que brinda, porque, aunque ya no deje o no cumpla con las necesidades económicas, sigue satisfaciendo las alimentarias y espirituales que curiosamente resultan ser las de mayor peso social.

Con lo anterior atendemos una vez más la nobleza que sostiene la agricultura, así como la forma en que le permite a los involucrados el saciar los corazones con el amor de la tierra, con la dicha de ver reflejado el esfuerzo en el color verde esmeralda de la planta del maíz, el sutil crecimiento del frijol y la siempre constante guía que otorga la calabaza.

Al traducir todos los factores anteriores nos encontramos con que el estómago se siente intranquilo sin la presencia latente de los frijoles en la mesa, que la olla de barro y la leña es algo que no puede faltar en cualquier hogar, así como que las preferencias culinarias terminan por educar un paladar sobre lo sencillo, sobre los sabores que recuerdan al hogar, a las risas y el cariño reflejado por medio de una tortilla calentita y un chile bien picoso que no puede faltar.

El reconocimiento de los alimentos más consumidos se convierte a su vez en la muestra tangible de la dinámica familiar, de la hospitalidad y la forma en que la comida se disfruta el triple cuando se consume en compañía abonando de esta forma energía al estómago, pero también al corazón.

Resulta imposible el modificar una dinámica alimentaria con tal peso simbólico, más aún cuando en ella descansan elementos de índole espiritual y familiar encontrando en ello la respuesta a la incapacidad de los alimentos empaquetados por convertirse en parte de la cotidianeidad o por si quiera sostener un lugar en la mesa.

Hablamos también de fidelidad a lo que fuimos, a lo que somos y sobre todo a lo que deseamos ser, buscando y encontrando de primera mano las formas y secretos para sostener un modo de vida, así como las claves que permiten acoplarlo a las condiciones actuales, logrando de esta forma el mantenimiento de su vigencia y la permanencia de una serie de elementos que se encuentran en riesgo debido a la falta de transmisión generacional.

Nos encontramos a su vez con el reconocimiento y la vigencia de los acuerdos tácitos, que, por medio del respeto a la palabra, así como la búsqueda tangible de colaboración se convierten en reflejo de la organización comunitaria en donde la colaboración conlleva una amplia gama de responsabilidades.

Es a través de estas diversas reflexiones que podemos llegar a la conclusión de que la predominancia de los factores aquí abordados se convierte en el núcleo que da soporte a la realidad comunitaria, si en determinado caso alguno de estos elementos llegara a faltar seguramente se produciría un desequilibrio y una reorganización posterior tomando en cuenta la situación contextual y poblacional destacando así que incluso las nuevas generaciones, a pesar de mantenerse un tanto alejadas de las labores agrícolas, las reconocen como punto importante e incluso identitario de la comunidad.

Los caballos, el sombrero y las botas son visibles en la juventud, así como uno que otro muchacho que acude a la milpa ya sea como hijo, colaborador o “peón” de algún agricultor. Dichas acciones no hacen más que reflejar la multiplicidad de rumbos que puede llegar a tomar la agricultura, así como la realidad comunitaria que no hace perder la fe cuando al recorrer las calles de la comunidad y dirigir la mirada a los solares, se encuentran abarrotados de pequeños maíces, algunos en crecimiento, otros más ya espigando, pero ambos siendo símbolo latente de un corazón apremiado por la felicidad.

Años buenos y años malos colman de nostalgia la mirada de aquellos que ponen su fe en el temporal, de los que resisten a pesar del tiempo y el cansancio de su cuerpo, de los que dotan de vida a la parcela aunque ellos mismos vean como sus pasos son cada vez más lentos y más suaves... como acariciando la tierra; pero su voluntad es más fuerte e inquebrantable pues por decisión y convicción siempre serán, uno con la milpa.

ANEXOS



Final de la tarea, Deblik Osornio, 2018



Regalo esmeralda, Deblik Osornio, 2019



El poder de la yunta, Deblík Osornio, 2020



El oficio del sembrador, Deblík Osornio, 2020.



Agotamiento natural, Deblík Osornio, 2020.



La enorme distancia, Deblík Osornio, 2020.



Amor y Esfuerzo, Deblík Osornio, 2020.



Vareo de frijol, Deblík Osornio, 2020



Dias de Gloria, Deblík Osornio, 2020.

Bibliografía

Aguilar, J., Illsley, C. y Marielle, C. 2003. Los sistemas agrícolas de maíz y sus procesos técnicos. pp. 83-122. In: G. Esteva y C. Marielle (eds.). *Sin maíz no hay país*. CONACULTA. México, D.F

Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena De Antropología*, (11).

Consejo Estatal de Población, COESPO (2017) Información demográfica municipal Arroyo Seco, Querétaro.

De Juan Valero, ., Ortega Alvarez, ., & Tarjuelo Martin-Benito, . (2003). SISTEMAS DE CULTIVO: EVALUACION DE ITINERARIOS TEC: evaluación de itinerarios técnicos. Mundi- Prensa Libros, S.A.

Ebel, R., & Pozas Cárdenas, J., & Soria Miranda, F., & Cruz González, J. (2017). Manejo orgánico de la milpa: rendimiento de maíz, frijol y calabaza en monocultivo y policultivo. *Terra Latinoamericana*, 35 (2), 149-160

Escobar, R. (2014) El Cultivo de Secano. *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 52-53. Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco México, 61-113.

Espinoza, V. (1995) Redes sociales y superación de la pobreza. *Revista de trabajo social*, N. 66. pp 31-44.

Escalera, J., Ruiz, E. (2011) Resiliencia Socioecológica: aportaciones y retos desde la Antropología, *Revista de Antropología Social*, Madrid, España. Vol. 20, pp 109-135.

El libro del consejo (Popol Vuh), Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F, 1993

Forero, J., (2003) Economía campesina y sistema alimentario en Colombia: Aportes para la discusión sobre seguridad alimentaria. Facultad de estudios Ambientales y Rurales, Universidad Javeriana, Bogotá.

GONZALEZ CHAVEZ, H., MACIAS MACIAS, A. (2007) Vulnerabilidad alimentaria y política agroalimentaria en México. *Desacatos*, n.25, pp.47-78.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía INEGI (2017) Anuario estadístico y geográfico de Querétaro, México.

Leff, E. (2013) Saber ambiental. Sustentabilidad, racionalidad, complejidad, poder. Grupo Editorial Siglo Veintiuno, México.

Moron, C., Schejtman, A., (1997) Evolución del consumo de alimentos en América Latina, Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición, Universidad de Chile, FAO.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO (2007) Análisis para la incorporación de la seguridad alimentaria nutricional en los planes de Desarrollo Municipal de Waspam, RAAN

Oseguera, D., Salas, H. (2017) Tomo V. El patrimonio biocultural y los saberes tradicionales en el campo mexicano, México Rural ante los retos del siglo XXI, Universidad Autónoma de Chapingo, México.

Plan de Municipal de Desarrollo 2015-2018 Municipio de Arroyo Seco, Querétaro.

Schejtman, A. (1994) Economía política de los sistemas alimentarios en América Latina. Santiago, FAO/RLAC

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación, SAGARPA (2017) Planeación Agrícola Nacional 2017-2030

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, SENASICA (2016) Programa de trabajo de la campaña nacional contra moscas de la fruta a operar con recursos 2016 del componente de sanidad del programa de sanidad e inocuidad agroalimentaria de las reglas de operación de los programas de la SAGARPA en el estado de Querétaro, Querétaro.

Torres, F. (2011). El abasto de alimentos en México hacia una transición económica y territorial. *Problemas del desarrollo*, 42(166), 63-84.

Warman, Arturo (1995) La historia de un bastardo: maíz y capitalismo. Fondo de Cultura Económica, México, D.F.

Warman, A. (2001) El campo mexicano en el siglo XX. (1ª ed.) Editorial Fondo de Cultura Económica.

Consultas en internet

Diccionario de la Lengua Española, 23ª edición, actualización diciembre 2017, recuperado de: <http://dle.rae.es/?id=1rkfA8C>

Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal INAFED (s.f.) Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México, Estado de Querétaro de Arteaga, Arroyo Seco. Recuperado de: <http://inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM22queretaro/municipios/22003a.html>, visitado en: Febrero, 2019.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía, INEGI (2010) Microdatos. Recuperado de: <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/default.html#Microdatos> visitado en: Abril, 2019.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, SAGARPA (2014) Procampo- Objetivo. Recuperado de: <http://www.sagarpa.mx/agricultura/Programas/procampo/Paginas/Objetivo.aspx> visitado en: Febrero, 2019.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación, SAGARPA (2016) Tipo de cultivo, estacionalidad y ciclos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/tipos-de-cultivo-estacionalidad-y-ciclos/>