

Diversidad biocultural en el paisaje alimentario mazahua

Melissa Reyes Carcaño*
María Cristina Chávez Mejía**

Introducción

Las memorias sociales se relacionan directamente con el entorno, no sólo en aspectos biológicos sino también culturales (Nieto- Ortiz, 2012). Los espacios comunitarios y familiares dan evidencia de los conocimientos ambientales de mujeres y hombres, mismos que están presentes en actividades de recolección y agropecuarias, las cuales forman parte de la diversidad biocultural presente en los territorios rurales, es decir, la convergencia entre aspectos biológicos como la flora local y aspectos culturales como el conocimiento tradicional y la lengua (Boege, 2018, Maffi, 2001, Reyes et al., 2022).



fotografías: Melissa Reyes Carcaño

*Universidad Mexiquense del Bicentenario

** Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autonoma del Estado de México

La cultura local es un elemento relevante para la comprensión del mundo y las relaciones del ser humano con el paisaje, las cuales entre otros aspectos se reflejan en las cocinas familiares. Sobre los alimentos que las mujeres preparan existen historias y significados que se relacionan al territorio y a sus antepasados. La base del sentido tradicional de la comida, es su reconocimiento e identificación social, por medio de la participación familiar o comunitaria en la obtención de los ingredientes, preparación (incluyendo utensilios), disfrute del sabor y textura de los alimentos (Hernández Albarrán, 2018). Así las cocinas locales son un medio para la preservación de la agrobiodiversidad sustentada en la apropiación y construcción social material y simbólica de los paisajes alimentarios, es decir, esos espacios donde convergen la disponibilidad de alimentos, prácticas y conocimientos tradicionales para generar sabores y preparaciones únicas (Vonthron et al., 2020).

Los pueblos originarios son guardianes de una amplia diversidad biocultural que se refleja en las cocinas tradicionales. En el Estado de México habita una parte significativa del pueblo mazahua, su memoria alimentaria histórica se visibiliza en las actividades agropecuarias y de recolección. La disponibilidad de alimentos se debe a la existencia de diferentes espacios que las familias aprovechan para obtener alimentos a lo largo del año. El objetivo del presente artículo es visibilizar la diversidad alimentaria que existe en la comunidad mazahua de La Concepción de los Baños. Se identificaron cinco hábitats, los comunitarios son la laguna y la presa local y los familiares son la milpa, el patio y las besanas.

De la recolección y pesca a la cazuela

En la comunidad de La Concepción de los Baños, la comida refleja la diversidad biocultural del paisaje. Tempranito por la mañana, durante los meses de julio a octubre (periodo de lluvias), las mujeres van a la laguna (ver figura 1) y presa local para recolectar hongos silvestres comestibles y quelites. Recorren la laguna y eligen las plantas útiles que identifican por su color y tamaño, como ellas refieren, “juntamos las que ya están buenas” para preparar la comida para la familia. En este espacio se puede recolectar quelite cenizo y lengua de vaca, “la de hoja gorda”, señalan.

En época de lluvias crecen plantas comestibles que permiten tener mayor variedad de guisos en casa. Por ejemplo, los cenizos se enjuagan bien y se agregan a una cazuela o sartén con cebolla picada para que poco a poco se cocinen al vapor, para comer en un taco con salsa. Los quelites llamados lengua de vaca se preparan con charales y nopales en salsa verde o roja y se acompañan con frijoles de la olla.

En un día de campo planeado por la familia, las mujeres recolectan quelites acuáticos que crecen alrededor de la presa, mientras que los hombres pescan acociles, carpas y charales con una red que ellos mismos elaboran. A la orilla de la presa (ver figura 2), las mujeres calientan unas tortillas y cocinan al vapor unos quelites que se consumen en taco para entretener el hambre, porque en su hogar se prepararán platillos más elaborados como acociles en salsa roja con nopales, tortas de charales en salsa verde, charales fritos con cebolla y carpa asada condimentada previamente con sal.

Milpa llena, corazón contento

Las mujeres de La Concepción de los Baños usan el maíz (de grano blanco, amarillo, rosado, azul), huitlacoche, calabazas, quelites, habas y frijoles para preparar diversos alimentos. Por ejemplo, los elotes se preparan en mole de olla o simplemente hervidos con un poco de pericón para darle sabor y olor. El principal uso del maíz es para las tortillas, las mujeres preparan en nixtamal y hacen las tortillas a mano.

La memoria social e histórica les permite reconocer la diversidad que ofrece la milpa, en ese sentido, ellas preparan no solo alimentos, sino ofrecen una variedad saludable a su familia, como huitlacoche preparado con cebolla y epazote, calabazas y habas en salsa verde o frijoles de la olla, quelites al vapor con cebolla y una salsa roja acompañan la mesa de las familias de La Concepción de los Baños.



Figura 1. Laguna local.

La milpa es un espacio familiar donde se aprende que la tierra puede ofrecer distintos beneficios, que es valiosa su conservación, por ello cuando se recolecta o se cosecha en este espacio, las mujeres – sean son abuelas, madres o suegras – enseñan a niñas y niños que todo lo que se encuentra en este espacio tiene un uso y es parte de su cultura, por lo que debe conservarse.

Alrededor de la milpa, en las orillas o besanas también se puede recolectar quelites y hongos silvestres comestibles, las mujeres caminan entre el pasto con la mirada atenta para encontrar los ingredientes para preparar sus alimentos. La estufa se prende a fuego medio y se prepara la cazuela donde después de freír un poco de cebolla con aceite, se agregan unos clavitos (hongos) y nopales, aunque estos a veces se sustituyen por acociles, según lo decida la cocinera, lo que es seguro es que será acompañado por una buena porción de arroz rojo.



Figura 2. Presa local.

El patio de mi casa es biocultural

Todos los días en la mañana, las mujeres alimentan a sus patos, gallinas, gallos y guajolotes, éstos caminan, entre plantas ornamentales y medicinales; toman agua y se acercan a comer el maíz picado que les ofrecen. Estos animales son muy importantes en la cocina mazahua, porque cuando hay un evento importante, se prepara comida festiva.

Cuando en la familia se planea una fiesta como bautizo, boda o el día de la Candelaria, las mujeres escogen al guajolote “más gordito”, se preparan las cazuelas y las especies desde un día antes a la celebración, el guajolote se cocina a fuego alto. Mientras que, en una cazuela grande se prepara el arroz rojo para acompañar el mole, una vez cocida carne y cuando ya está fría se agrega al mole, en ese momento ya están listas para descansar y prepararse para al otro día temprano hacer las tortillas que acompañarán la comida.

Otro de los platillos más emblemáticos en las fiestas familiares es el pato en salsa verde, animal que también es criado por las mujeres en los patios familiares solo entonces ya está pato en salsa verde, siempre acompañado de un arroz rojo, tortillas hechas a mano y un vaso de refresco o cerveza.

Los espacios de cultivo, recolección y pesca de los cuales se obtienen alimentos, constituyen el paisaje alimentario mazahua que se concreta en las cocinas, las cuales reflejan la diversidad biocultural de cada espacio familiar y comunitario; en cada preparación están presentes el trabajo de hombres y mujeres, sus conocimientos tradicionales sobre la naturaleza que hacen posible el disponer de alimentos variados de los cuales se disfruta el sabor y el sazón y la variedad de posibilidades de que cada uno de los espacios.

Referencias

Boege, Eckart (2018). Hacia una antropología ambiental para la apropiación social del patrimonio biocultural de los pueblos indígenas. En Toledo, Víctor M. y Alarcón-Cháires, Pablo (eds.). "Tópicos Bioculturales: Reflexiones sobre el concepto de bioculturalidad y la defensa del patrimonio biocultural de México". México: UNAM, 34-66.

Hernández Albarrán, Lilia (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones. *Diario de Campo*, (4), 15-27.

Maffi, Luisa (Ed.). (2001). *On Biocultural Diversity Linking Language, Knowledge, and the Environment*. Smithsonian Institution Press, Washington/London.

Nieto- Ortiz, Pablo Andrés (2012). Memorias y formas de construcción social del territorio. Ideas para el debate. *Persona y Sociedad/Universidad Alberto Hurtado*, Vol. XXVI (3), pp. 67-84.

Reyes Carcaño, Melissa; Chávez Mejía, María Cristina; Moctezuma Pérez, Sergio y Ramírez Torres, J. L. (2022) Espacios familiares y comunitarios de la herbolaria mazahua en dos comunidades del Estado de México. *ETHNOSCIENTIA*, (7), 92-114. <http://dx.doi.org/10.18542/ethnoscientia.v7i3.12902>

Vonthron, Simon; Perrin, Coline & Toussaint Souldard, Christophe (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PLoS One*. 15(5), pp.1-26. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7239489/pdf/pone.0233218.pdf>