



ENGC22\_00080

**“EL CONSUMO DE ALIMENTOS DE PRODUCCIÓN LOCAL COMO ESTRATEGIA DE DEFENSA DEL TERRITORIO Y SALVAGUARDA DE LEGADOS BIOCULTURALES”**

Diana Belén Soriano González

Claudia Patricia Eguiarte Espejo

Teniendo como bases el planteamiento de preguntas y acciones que posibilitaran reflexiones sobre la producción y el aprovechamiento de alimentos en las comunidades de las que provienen las poblaciones estudiantiles que asisten a la Universidad Veracruzana Intercultural, Sede Grandes Montañas, así como de la evocación y generación de experiencias culinarias, una estudiante —la joven Diana Belén Soriano González— y una académica —la profesora Claudia Patricia Eguiarte Espejo— diseñamos e implementamos la 9ª emisión de *Tlamatlistli iwan yektlachiwayotl*// Saberes y creatividad. La actual ponencia, elaborada entre ambas, busca compartir las principales consideraciones en dicho diseño, así como los resultados más significativos obtenidos, mismos que convergen, se sintetizan e integran en el título de la ponencia: consumir alimentos de producción local constituye una potente estrategia de defensa territorial, así como de protección de memorias y legados bioculturales. Para compartir lo escrito, iremos tomando palabra, alternando el uso de la voz, por lo que en distintas ocasiones ésta siempre tendrá el “nosotras” como referente.

## **Un poco de contexto respecto a *Tlamatlistli iwan yektlachwayotl: tlen yi momati iwan teyolewa itech nochi tekiyotl* / Saberes y creatividad: experiencias desde y para la animación sociocultural**

Desde mayo de 2014, en la sede regional Grandes Montañas, de la Universidad Veracruzana Intercultural, se lleva a cabo el evento anual denominado “*Tlamatlistli iwan yektlachwayotl* / Saberes y creatividad” (manera breve de nombrarlo). Se trata de un programa de actividades que busca contribuir a la formación integral del estudiantado, atendiendo necesidades formativas y apelando a la riqueza de experiencias y saberes tanto de nuestras poblaciones estudiantiles como de quienes contribuyen en el programa, por lo general, agentes clave de la región en la que nos ubicamos.

La apuesta consiste en llevar a cabo un evento que, de manera intencionada, tiene al centro de hacer, reflexiones y sentir, como un palpitante corazón, a la animación sociocultural (ASC). ¿Cómo entendemos la noción? Parafraseando a Ezequiel Ander-Egg, como un conglomerado de técnicas, estrategias y actividades que buscan promover la participación activa de las personas, al interior de un grupo o comunidad determinada, con el fin de incidir en el desarrollo de la calidad de la vida. Con el evento, hemos buscado abrir espacios de convivencia académica para el conocimiento y diálogo de saberes otros, con el fin de que las poblaciones estudiantiles conozcan iniciativas, reflexionen al respecto y las problematiquen, además de retomar y adaptar aquellas que consideren pertinentes para su andar en los terrenos de la gestión intercultural. En la sede, tenemos en claro que el estudiantado se involucra y coopera en una diversidad de actividades en las localidades con las que se vincula —ferias de salud, muestras gastronómicas, fiestas patronales, actividades de educación ambiental, por dar algunos ejemplos— y no sólo en procesos explícitos de investigación vinculada; por tal motivo, al generar la primera emisión, nos interesaba que la ASC fuera el corazón que pulsara sangre y le imprimiera vida al evento. Por otra parte, al diseñar esta iniciativa, teníamos también en claro que había ya dos eventos con un cierto peso en la sede, uno abierto a que otros grupos estudiantiles y personas de las comunidades cercanas a la sede vinieran a la UVI (el ahora emblemático Festival del Buen Vivir), y otro realizado directamente en comunidades rurales dirigido a poblaciones campesinas (el también representativo Intercambio de saberes y semillas). De tal manera, nos pareció adecuado que el evento estuviera dirigido principalmente a las poblaciones estudiantiles de la sede.

Las nueve emisiones de *Tlamatlistli iwan yektlachwayotl* / Saberes y creatividad (dos de ellas, las de 2020 y 2021, llevadas totalmente en línea) logran dar cuenta del significativo papel que la ASC tiene en diversos procesos de gestión intercultural, al brindar herramientas

al respecto y con ello, contribuir a la formación integral estudiantil, mediante espacios que articulan lo lúdico, lo artístico (no entendido exclusivamente como lo referente a las llamadas bellas artes), el trabajo académico y el contar con instrumentos y mecanismos para el trabajo comunitario.

### **La exploración de universos culinarios**

Una mesa, una estufa y un comal. Masa ya hecha tortillas. Calor que infla su interior. Brilla en esa mesa el rojo del jitomate, resalta el verde del cilantro, así como el “blanco” de la cebolla y del ajo. Mezcla. Una olla humea. Se desprende el aroma de un caldillo que conquista el olfato. Se escucha el crujir de unas tortillas friéndose. Colores, olores, sonidos y sabores. La cocina. La comida. Un juego de los sentidos. La alimentación y la cocina constituyen un ámbito particularmente rico (¡en todos los sentidos!). Cocinar implica conocimientos específicos para el aprovechamiento de la biodiversidad; involucra creatividad, colaboración y, por supuesto, relaciones sociales que a partir de este quehacer son posibles y/o se resignifican. Las cocinas son hilos clave en el entramado social de nuestras comunidades e implican rasgos culturales particulares.

¿De dónde vienen los alimentos que consumimos? ¿Qué se cultiva en nuestros campos y cómo se aprovecha? ¿Qué relación guarda lo que producimos y comemos con las personas que somos, con nuestras identidades culturales? ¿Qué significa la cocina en nuestras localidades? ¿Cómo construimos tejido social con ella? Con estas interrogantes en mente, mediante la evocación y generación de experiencias, así como con el planteamiento de cuestionamientos para la reflexión, diseñamos la 9ª emisión de *Tlamatlistli iwan yektlachiwayotl*/ Saberes y creatividad.

Ambas teníamos en claro que todas las acciones de ASC girarían en torno a cobrar conciencia sobre la cocina y la alimentación como actos políticos. Buscábamos saber, por supuesto, qué se producía en distintas localidades de donde proviene el estudiantado y cómo se aprovechaba lo producido en términos culinarios. Por supuesto, emergió la cuestión del género, ya que, en nuestra región, por lo general, son las mujeres quienes procuran la vida mediante cocinar y dar de comer, así como a través del trabajo en los huertos de traspatio para la producción de alimentos. Nos inquietó, por lo tanto, identificar la relevancia de los saberes y la creatividad que los haceres de las mujeres implican en estos ámbitos, mujeres que fortalecen y salvaguardan la gastronomía local. Con el evento, buscaríamos abonar al reconocimiento de la riqueza de legados y memorias bioculturales (en el sentido que Víctor

Toledo y Narciso Barrera Bassols, 2008, le dan) detrás de las cocinas de nuestra región y queríamos también brindar un reconocimiento en particular a algunas de las mujeres que nos alimentan. La emisión constituiría, así mismo, un llamado a consumir alimentos locales como una forma de defender las riquezas alimentarias regionales, es decir, como un acto de resistencia cultural.

La emergencia de la centralidad del cuidado de la vida por parte de las mujeres en esta emisión, al cultivar diversos productos en solares y huertos de traspatio, con ellos preparar platillos y alimentar a sus familias generó la articulación con las Jornadas de cuidadoras de las Altas Montañas. Se trata de otro evento que también se ha tornado significativo y cuya primera emisión se llevó a cabo en abril de 2021 de manera virtual debido a la pandemia. Con la articulación y dada la exploración de los universos culinarios, generamos un programa de actividades denominado *Malwilistli, tlamatlistli, welikayotl iwan mapankayotl*/ Cuidadoras, saberes, sabores y creatividad.

### **Las actividades particulares de la 9ª emisión: criterios para su estalecimiento**

Definimos que tendríamos **actividades sensoriales y reflexivas**. Una cuestión medular estaba en incluir platos locales en los desayunos y comidas de la población estudiantil atendida en la sede (contamos con un comedor universitario, auspiciado por el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, INPI, y al día, se realizan dos recesos para la ingesta de alimentos); la intención de esta consideración fue la de conocer y resaltar el aprovechamiento de productos locales y estacionales, para que la gastronomía fuera no sólo referencia, sino experiencia.

Un criterio significativo para la elección de los menús fue el del **acceso a alimentos estacionales**; había que elegir en función de qué había en esos momentos en la región (qué era posible conseguir). Por otra parte, se articuló con la **significatividad de los platillos** que era posible preparar con ellos, lo cual implicaba **identidades culinarias**. Para la elaboración de los alimentos, fue necesaria una fuerte negociación con la responsable del comedor universitario *Tlakualoyan*, ya que los menús están definidos por el INPI, no son elegidos de manera voluntaria por las ecónomas, ni mucho menos por las personas usuarias del comedor (por fortuna, recientemente se han establecido pláticas para modificar las políticas alimenticias universitarias con el fin de incorporar alimentos estacionales de producción local). Durante el evento, como parte de los menús, probamos atoles (de piña y de granillo), tamales (de elote, chícharo y frijol), tacos (de acelgas), tasmole de pollo, mole verde y un plato que lleva plátano

largo frito llamado guiso de pollo. Las pedagogías sensibles (Planella, 2017) se hicieron presentes en esta emisión mediante la degustación de alimentos.

Por otra parte, dado que las clases ocurrían en modalidad escalonada y, por lo tanto, no todas las secciones estudiantiles (los distintos grupos) coincidirían, decidimos sostener **actividades presenciales y virtuales**. Las presenciales serían diferenciadas, ya que cada día se atendía a jóvenes de diversos semestres (las secciones se presentaban sólo un día a la semana, salvo 6º semestre, que asistía dos días); así, era necesario definir qué era lo prudente y posible realizar con cada sección, debido a que no podíamos usar el día completo para actividades de la 9ª emisión (la población docente requería impartir clases). En el caso de las actividades virtuales, éstas podrían quedar alojadas en la página de Facebook de UV-Intercultural para ser atendidas bajo libre demanda.

Otro criterio relevante fue el de **la diversidad**; no sólo en cuestiones temáticas (identificar la diversidad de productos del campo y las distintas maneras de aprovecharlos, es decir, de los platillos que es posible generar con ellos), sino también en términos de actividades. Por lo tanto, a partir de lo que buscábamos lograr, de considerar el tener actividades reflexivas y sensoriales (el no privilegiar sólo la reflexión sino valorar también la experiencia), de las restricciones y posibilidades de la presencialidad y la virtualidad, así como de abrazar la diversidad también en las actividades, generamos un programa con una conferencia magistral, la proyección de una película, un taller de cartografía social y elaboración de calendarios estacionales, un conversatorio virtual sobre la fuerza y relevancia de nuestras cocinas, entrega de videocartas como reconocimiento a mujeres que nos alimentan, la elaboración asincrónica de un mural colectivo y la degustación en desayunos y comidas de diversos platillos locales elaborados con productos estacionales.

### **La ruta del evento**

Así, el primer día y de manera presencial con la población de 8º semestre, sostuvimos la conferencia magistral “La gastronomía local como símbolo de resistencia: experiencias del Colectivo Siwalcentli en Zongolica, Veracruz”, a cargo del colectivo referido, la cual fue también transmitida en la página de Facebook de la UV-Intercultural y quedó alojada en la misma. Resaltamos que el Colectivo tiene como objetivo principal dar a conocer las cocinas locales y fortalecer con ello el consumo de los alimentos en ellas generados; nos compartieron experiencias sobre la importancia de seguir produciendo alimentos sanos y nutritivos. Cabe mencionar que el Colectivo está integrado por mujeres procedentes de comunidades

indígenas con un fuerte apego emocional a sus territorios; en este caso, la cocina es una manera situada de defender el territorio.

Así mismo, proyectamos la película *Negra*, la cual seleccionamos a partir de un criterio de inclusión, ya que, en la sede y en particular en 8º semestre, hay presencia de población afrodescendiente. Al terminar la proyección de la película fue posible discutir sobre las problemáticas que enfrentan estas poblaciones y reflexionar sobre la discriminación que existe en nuestros entornos. La invitada y moderadora de la charla al final de la película fue Nastenka Judea López Pacheco, joven egresada de nuestra sede, la primera en la UVI-GM en llevar a cabo investigaciones en torno a estas problemáticas. Además, hablamos también sobre los legados culinarios de estas poblaciones y ese día en el menú contamos con un platillo cocinado con plátano largo frito (el uso de plátano macho y del plátano largo frito es característico de la gastronomía afro), lo cual nos permitió reconocer la influencia que tiene esta gastronomía en muchos platillos que conocemos y consumimos.

Durante el segundo día de la emisión, dado que contaríamos con la presencia de 4º y 6º semestres y que las poblaciones estudiantiles provenían de distintos municipios y comunidades, nos pareció pertinente llevar a cabo un taller de elaboración de calendarios estacionales sobre el cultivo y cosecha de alimentos (con fechas de siembra y recolección) y de mapeo sobre dicha producción local; en el caso del segundo producto, se elaboró con base en principios de cartografía social. El taller nos permitió tener información precisa sobre qué alimentos se producen, en dónde y cuándo.

Ese día, también se llevó a cabo el conversatorio virtual “La fuerza de nuestras cocinas”, en el que participaron cocineras y promotoras de alimentación basada en platillos locales a partir del uso de productos estacionales. Dicho conversatorio también se transmitió y quedó alojado en la página de la red social de la UV-Intercultural. Éste fue significativo, ya que con él se evidenció la riqueza y diversidad de los alimentos locales regionales, lo importante que es cocinar con productos estacionales, así como la necesidad de proteger nuestros territorios y no perder lo que en ellos se produce.

El conversatorio hizo posible entablar un diálogo intergeneracional, ya que se invitaron a promotoras de alimentación y cocineras que pertenecen a distintas generaciones. De igual manera, cabe mencionar que en el mismo se articularon participaciones de estudiantes y población egresada de tres programas educativos de la Universidad Veracruzana; por un lado la Licenciatura en Agroecología y Soberanía Alimentaria (LASA), representada por Alejandro Ortiz Báez, quien moderó las participaciones de las personas invitadas junto con Diana Belén Soriano González, estudiante de la Licenciatura en Gestión Intercultural para el Desarrollo

(LGID). También estuvo presente Ana Soledad Juárez Salas, egresada de esta licenciatura, además de una colega ya titulada de la Maestría en Educación para la Interculturalidad y la Sustentabilidad (MEIS), Yuri Angeles Mercado. Por otra parte, contamos con la especial participación de cocineras de la región que tienen una amplia experiencia en la preparación de platillos elaborados con alimentos locales y de temporada: Juana Vázquez Medina y María Arcelia Apale Palacios. Todas las personas que tomaron parte lo hicieron con la intención de discutir y problematizar la importancia de la gastronomía local, sana y sustentable.

En el tercer día de la emisión, la población estudiantil de 2º semestre presentó tres de las cinco videocartas que elaboraron a manera de reconocimiento, homenaje y agradecimiento a las mujeres que nos alimentan (las dos primeras se presentaron el día de trabajo presencial de las 2as Jornadas de cuidadoras, el viernes 6 de mayo de 2022). Las protagonistas de las videocartas fueron dos de las tres ecónomas del comedor universitario *Tlakualoyan*, las colegas Brenda Pérez Tzitzihua y Laurencia Ximatlahua Xocua, además se tuvo el homenaje a Cecilia Xilohua Namictle, quien labora en el Comedor de la Tía Chela, ubicado en el Crucero de Tequila. Estas mujeres por años se han dedicado a la preparación de alimentos, tanto para sus familias, como para las poblaciones universitarias de nuestra sede; en el caso de Cecilia Xilohua, alimenta personas que asisten al referido comedor y, en muchas ocasiones, se trata de gente relacionada con la Universidad (estudiantes, docentes e incluso personal administrativo). Todas ellas son mujeres que sin duda aman a su familias, comunidades y territorios. Cabe resaltar que este último día contamos con la participación de Adela González Hernández y de Isaura de Jesús Hernández, madre y tía de Diana Belén Soriano González, quienes prepararon la comida: un mole verde con carne de puerco, platillo típico de la comunidad de la que provienen, Coxolitla de Abajo, municipio de Acultzingo, Veracruz.

Es necesario puntualizar que al finalizar cada una de las actividades realizadas, se invitó a las diferentes secciones a contribuir con dibujos sobre sus sentires respecto a lo hecho en el evento en un mural colectivo, elaborado de manera asincrónica entre todas y todos; el propósito del mural consistió en brindar un espacio de expresión personal que no estuviera necesariamente atravesado por el lenguaje verbal.

Compartimos el programa de la emisión:

**Lunes 9 de mayo**

11:15 a 11:45 Palabras de **bienvenida** a cargo de Diana Belén Soriano e **inauguración** a cargo del Vice-Rector, Dr. Mario Roberto Bernabé Guapillo Vargas. **Conferencia magistral** por parte del colectivo Siwalcentli (transmisión vía Facebook de UV-Intercultural).

11:45 a 13:45 **Presencial**. Proyección del **documental *Negra*** y espacio de discusión al respecto. [Presentación y moderación de la discusión a cargo de Nastenka Judea López Pacheco.](#)

2:15 a 2:45. Comida con base en platillos locales: guiso de pollo con plátano largo frito, arroz y quelites.

### **Miércoles 11 de mayo**

8:30 a 10:15. **Presencial**. **Taller de mapeo y elaboración de calendarios estacionales** sobre alimentos de la región.

10:15 a 10:45. Desayuno; atole granillo, tamales de haba/chícharo o frijol.

10:45 a 12:30. Continuación y término del taller.

2:15 a 2:45 Comida: tesmole de pollo, frijoles, y tacos de acelgas.

5.00 a 7:00. **Virtual**: La fuerza de nuestras cocinas, **conversatorio** con cocineras y promotoras de alimentación basada en platillos locales a partir del uso de productos estacionales. Invitadas: María Arcelia Apale Palacios (cocinera experta), Juana Vásquez (cocinera experta) Ana Soledad Juárez Salas (egresada LGID) y Yuri Angeles Mercado (egresada MEIS). Moderan: Diana Belén Soriano (LGID) y Alejandro Ortiz Báez (LASA). (Transmisión vía Facebook de UV-Intercultural).

### **Jueves 12 de mayo**

10:15 a 10:45. Desayuno: atole de piña, huevo con tlanepa, tamal de elote.

10:45 a 12:00 horas. **Presencial**. Presentación de **videocartas en homenaje y agradecimiento a las mujeres que preparan nuestros alimentos y procuran la vida de esa manera.**

2:15 a 2:45. Comida: mole verde con habas, calabazas, hojas de chayote, chayotes y cerdo en un caldillo de tomate verde, chile, cilantro, epazote y demás hierbas; arroz blanco con hierbabuena y tacos de flor de izote.

2:45 a 3:00. **Cierre: presentación conclusiones y mural colectivo.**

### **Resultados y hallazgos**



En general, la disposición de las poblaciones estudiantiles fue de apertura y respeto a las ideas, opiniones y sentires expresados por otras personas, así como a los sabores experimentados; es posible decir que se alcanzaron los objetivos planteados para las distintas actividades, que hubo apropiación de contenidos, que el programa no se quedó en el plano discursivo sobre las cocinas locales, sino que fue posible incursionar en ellas y explorarlas, aunque someramente.

Cabe también aclarar que, para algunas personas, implicó cuestionar por primera vez el consumir alimentos como un acto político y el avance consistió en cobrar conciencia de esto (recordábamos mucho la frase de “el capitalismo entra también por la boca, a partir de lo que decidimos o no comer”). Creemos que el asumir el consumo de alimentos locales como un acto de resistencia, como una manera de seguir incentivando la producción de productos locales sanos, como una estrategia de salvaguardar memorias y legados bioculturales (los relacionados, claro, con la producción de alimentos, el manejo y transformación de los mismos, con la defensa de nuestros territorios) es algo que requiere trabajarse con mayor profundidad entre las poblaciones estudiantiles de la sede, es decir, que requerimos reforzar y profundizar en ello.

Es importante también comentar que Diana Belén Soriano, a partir de lo hecho en esta emisión, generó un video en el cual se exponen fotografías que representan el valor que tienen nuestros alimentos, enfatizando la necesidad de reflexionar sobre la importancia de conservar memorias y legados bioculturales locales, así como de preservar y cuidar nuestros territorios. Presentamos dicho video como cierre de nuestra ponencia.

## **Bibliografía**

Ander-Egg, Ezequiel (1982). Animación sociocultural, ¿para qué y para quiénes?

*Documentación social*. No. 49. Ejemplar dedicado a la animación sociocultural.

Planella, Jordi (2017). *Pedagogías sensibles. Sabores y saberes del cuerpo y la educación*.

Barcelona: Universitat de Barcelona.

Toledo Manzur, Víctor M. y Barrera Bassols, Narciso (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria Editorial.