

POR LA INVESTIGACIÓN DEL MAÍZ Y LA MILPA

Escrito por: Mariana Castillo
23/04/2021

El enfoque etnográfico es el eje de la revista 'Mirada Antropológica N°17'; te contamos un poco de sus contenidos.



“Antes de sembrar, se baña a los maicitos con agua de hule (trementina) para que estén tranquilos y no platiquen entre ellos, para que no hagan ruido, para que no los escuchen los animales y los saquen para comer. Así, también se ponen fuertecitos y no les salen gusanos”. Eso le dijo Leonardo Martínez al investigador Enrique Martínez, quien escribió el artículo “Comida Ritual y Cultura del Maíz en la Sierra Mazateca de Oaxaca”, publicado en la revista Mirada Antropológica N°17, “Estudios Etnográficos sobre Comida, Trabajo y Comunidad. Procesos Culturales en Mesoamérica Hoy”.

La publicación semestral, que incluye este texto y otros más relacionados con etnografía alimentaria, es editada por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla desde 1994. Como periodista, siento esta lectura como trago de agua fresca, gracias a su visión humanista y, sobre todo, crítica. Es una invitación a leer con cuidado y atención, a mirar esas aristas que no deben olvidarse y a replantear términos sobre alimentación, poder y nutrición.

UN VIAJE DE APRENDIZAJES

La etnografía es una perspectiva teórica y a la vez una técnica de investigación en las ciencias sociales; y el método etnográfico es la herramienta que construye conocimiento gracias a acercarse a la otredad a través del trabajo de campo, la observación participante y el intercambio.

Su análisis es, especialmente, cualitativo. Por ende, este tipo de acercamientos permiten investigar y reflexionar sobre la cultura alimentaria con más profundidad.

Entonces, afirmo que la mirada etnográfica es fundamental para acercarse a temas como el maíz y la milpa, pues sin ella se pueden dejar de lado aspectos que permiten entender entornos diferentes, los detalles de la vida colectiva y las dimensiones holísticas y humanísticas, además de cómo la agricultura en México entrama a ambas.

Al momento de investigar, de leer, hay que saber buscar, discernir, preguntar y analizar. Y lo que nos ayuda a combatir la ingenuidad es justo la formación y la discusión de los enfoques.

Mirada Antropológica N°17 incluye nueve interesantes investigaciones, una de ellas por completo enfocada en el maíz - que es la antes mencionada sobre maíz mazateco y su ritualidad- y otras tres que hablan del sistema alimentario milpa y la necesidad de desarticular los conceptos sobre nutrición para valorar modelos interculturales que muestren que las

dietas tradicionales son variadas y valiosas.

“Alimentación Tradicional Indígena y Nutrición. Un Estudio de Caso” de Yuribia Velázquez y Tania Gabriel; “Comida y Salud: Diálogo entre la Etnografía y la Nutrición Clínica Sobre un Sistema Alimentario de Tradición Mesoamericana” de Laura Corona y “Prácticas Alimentarias en México y el Papel Estratégico de los Mercados y Ferias Campesinas” de Catharine Good son estos trabajos que recomiendo revisar a detalle.



Fotografía: Enrique Martínez

Volviendo al primer texto, Enrique Martínez evidencia que la identificación del hombre con este grano no solo es una metáfora que se queda en el anecdotario de lo bello, ejemplifica que lo ritual y lo **ceremonial** también es parte de la base del sistema cosmológico mesoamericano. Apunta el autor que la elección del policultivo y el cuidado a la tierra no son valiosos solo por rendimiento económico, sino por sustentabilidad alimentaria y un ciclo comunitario continuo.

“Al maicito se le apapacha, se le ofrece aguardiente, plantas alucinógenas, alimentos especiales...”, Enrique explica que en algunos casos se le ofrenda cacao, flores, aguardiente, animales y, sobre todo, comida. Estos rituales obedecen, más que a un pago cuantitativo, a una relación de intercambio de reconocimiento y respeto para obtener permisos del territorio y así poder sembrar, talar un árbol u otra acción que cambia el entorno natural.

Se mencionan preparaciones especiales como tamales de frijol y ayocote en caldo, se dan tepejilotes, tortillas, salsas, chiles y agua elaborada a partir de masa de maíz: todo se comparte con los cercanos. Incluso, este antropólogo narra que se siembran porciones de estos platillos porque el acto de comensalidad genera un vínculo entre la familia campesina y el territorio ritualizado.

El “come tierno” o *kjen jon* en mazateco, es otra ceremonia en la cual un curandero sirve como intermediario para realizar un acto conocido como Velada y hay hongos alucinógenos, copal, velas, aguardiente, huevos de tórtola o gallina, ramas de laurel, plumas y hojas de plátano que se tienden sobre el piso.

Los primeros elotes tiernos cosechados se “purificarán” con sangre de gallina o guajolote mientras se agradece al padre y a la madre tierra. Precisamente, el guajolote es otro de los animales clave en estos ritos pues es un intérprete entre el plano humano y el sobrenatural.

Sin la mirada etnográfica, este tipo de actos no se pueden entender como parte de lo vital de los intercambios recíprocos relacionados con el calendario agrícola y su lógica propia que se adapta a los cambios y las continuidades en el devenir mazateco. Ahí convergen nociones de territorialidad, organización social, colectividad, oralidad y lenguaje (en febrero te platicué **otra historia** relacionada con este pueblo y sus maíces).



TRABAJAR EN COMUNIDAD

Para entender que la milpa y la alimentación saludable deben de ser el eje de políticas públicas funcionales hay que descolonizar miradas hegemónicas y para esto lo etnográfico es clave: se debe evitar la imposición absurda de que existe solo un “buen comer” y los demás artículos mencionados van en esa vía.

Esto es imperante ante una crisis sanitaria que ha puesto en evidencia lo que ya se había dicho por diferentes especialistas desde hace décadas: los tratados de libre comercio y la corrupción han enfermado a los mexicanos desde el estómago y eso debe detenerse.

“Alimentación Tradicional Indígena y Nutrición. Un Estudio de Caso” de Yuribia Velázquez y Tania Gabriel, es maravilloso, profundo y fundamental para el análisis de conceptos como racismo y clasismo hacia las dietas tradicionales y el quiebre que se está dando en las nuevas generaciones.

Ellas trabajaron en la comunidad de San Marcos Atexquilapan, en Naolinco, Veracruz y justo su investigación permite ver cómo se entretajan las relaciones de poder hacia la alimentación de los pueblos originarios y la problemática del “hambre” en los modelos, valores y significados de la modernidad que rigen el pensamiento de los países dominantes y que brinda fundamento ideológico al mercado alimentario y de la salud actual.

Las autoras argumentan que justo la existencia y la defensa de otros modelos de alimentación, basados en proteínas de origen vegetal -que generan una huella hídrica y ecológica mucho menor-, se sustenta en la sabiduría de los alimentarios locales relacionados con el campo.

“Vincular la antropología que analiza las formas locales de conocimiento y la nutriología que se encarga de estudiar los procesos de alimentación y nutrición, es clave para lograr la valoración científica de los saberes alimentarios y **técnicas culinarias ancestrales** que constituyen la base de la alimentación mexicana”, aseguran.



Fotografía: Enrique Martínez

Por su parte Laura Corona plantea que deben establecerse otros conceptos de bienestar que sustenten las políticas públicas pues el que hay ahora se sigue centrando en el individuo y en parámetros clínicos alópatas.

“Necesariamente tiene que ser un concepto colectivo y dinámico, con versiones locales construidas en colaboración con las personas, tal como se está trabajando el modelo de la dieta de la milpa”, escribe.

En su completo texto menciona la alacena natural de los nahuas del Alto Balsas de Guerrero y los nutrientes que en ésta existen. **El maíz y el frijol** son los alimentos centrales en su dieta, además de que consumen amaranto y semillas de guaje.

“Ellos prefieren el maíz criollo, tanto para la alimentación humana como de sus animales, aun cuando necesitan comprar maíz híbrido de Sinaloa; en las **tortillas** como en otras preparaciones el maíz se consume nixtamalizado y cada familia las elabora en casa”, explica.

Describe la existencia de *chipilli*, pápalo y *xihuitl*, además de verdolagas, y también en temporada de lluvias obtienen

tepetomatl, tomate silvestre que a través de un proceso de secado al sol puede consumirse el resto del año; e insectos, como chapulines y jumiles. En la época de secas, a partir de enero, recolectan en el monte *xocotl* o ciruelo agrio, pitayas, así como guamúchil dulce y agrio. Además, en diferentes periodos del año, se consumen camotes silvestres, miel de abeja, avispas y hormigas.



Fotografía: Enrique Martínez

Finalmente, “Prácticas Alimentarias en México y el Papel Estratégico de los Mercados y Ferias Campesinas” de Catharine Good hace un homenaje a estos espacios que son repositorios de las dinámicas alimentarias y sociales que deben seguirse apoyando -y no permitir que se les gentrifique o sólo lleve hacia el lado turístico-. Su etnografía es un ejemplo de cómo podemos acercarnos a investigar en estos lugares.

“En estas plazas originarias de diferentes comunidades conviven e intercambian información sobre formas de producción, sobre las propiedades y calidad de los ingredientes y utensilios y técnicas de preparación de la comida, pues los mismos vendedores explican cómo utilizar sus productos y a veces comparten recetas. A diferencia de las grandes tiendas emblemáticas de la modernidad, en estos mercados se establecen relaciones sociales duraderas entre comerciantes, y entre comerciantes y sus compradores. Su estructura y lógica es distinta a los patrones de consumo del modelo recientemente impuesto en cuanto a la alimentación”, enfatiza esta doctora.

“El *cupsi*, bebida ritual en Copainalá, Chiapas”, de Víctor Acevedo y “Cortar leña para el Señor de las Misericordias de San Pedro Atocpan” de Leonardo Vega son otras dos investigaciones originales que sugiero revisar: una es sobre la bebida que se elabora con aguardiente y miel de melipona para una fiesta tradicional en este pueblo zoque, y la otra aborda el papel de la leña como identidad en términos simbólicos, históricos, de sabor y de memoria.

Como bien se señala al inicio de la revista *Mirada Antropológica* N°17, los patrones alimentarios y culturales han sido afectados por el modelo neoliberal, y eso también sucede con el periodismo y la difusión cultural.

Hay que saber buscar y lo que nos ayuda a generar un criterio es justo la formación y la discusión. Pienso en que se debe de pensar qué se está diciendo de nuestras cocinas, de la salud alimentaria y social, de las personas involucradas en ellas y de los contextos convergentes.

Sí, queremos comer rico, eso es innegable, queremos tener espacios de paz y gozo ante el panorama actual, pero no debemos quitar el dedo del renglón: hay que seguir analizando los diferentes discursos en el ámbito alimentario y culinario, mucho más hoy en día que existe una crisis económica y social profunda. Es un momento clave para la

reflexión.

Lo más valioso de este número de Mirada Antropológica N°17 es que cada investigador habla de ecosistemas, salud, simbolismo, ritualidad, intercambio recíproco o resistencia, desde diferentes lares e identidades a las centralizadas. Se va hacia la sierra mazateca, San Pedro Atocpan, San Marcos Atexquilapan, Tepeyanco, Copainalá, Alpuyeca, San Pablo Tepetlapa... Gracias a sus visiones del mundo podemos armar un conglomerado de realidades distintas. Para leer la revista [entra aquí](#).