

El rescate de la cocina tradicional mexicana como un puente hacia la agroecología y la protección del bien común

The rescue of traditional Mexican cuisine as a linkage to agroecology and the protection of the common welfare

Hortencia Guarneros Manoat¹

Rocío Torres García²

Resumen

La cocina tradicional mexicana tiene un vínculo entre la identidad territorial, el resguardo de los recursos naturales y las manifestaciones culturales de una región. Esta práctica resignifica el papel de las mujeres como pilares de la memoria biocultural y permite el rescate de prácticas agroecológicas en torno a la preparación de platillos típicos. El objetivo del estudio, es mostrar el papel de emprendimientos comerciales que optan por el rescate de la gastronomía tradicional asociado a prácticas agroecológicas, como es el caso de “*El Metepantle*”, ubicado en Texcoco, Estado de México. La metodología utilizada se basó en entrevistas a profundidad y observación participante a partir del método etnográfico. Se muestra que la gastronomía tradicional permite el rescate de saberes culinarios y prácticas agroecológicas, sin embargo, las dificultades que enfrentan estos emprendimientos son la escasa difusión y la limitación de espacios comerciales.

Palabras clave: gastronomía, agricultura familiar, mujeres, memoria biocultural.

Abstract

Traditional Mexican cuisine has a link between territorial identity, the protection of natural resources and the cultural manifestations of each region. This practice resignifies the role of women as guard of biocultural memory and allows the agroecological practices rescue about the typical food cook. The objective of the study is to show the role of commercial enterprises that choose to rescue traditional gastronomy associated with agroecological practices, such as the case of “*El Metepantle*”, located in Texcoco, Mexico state. The methodology used was based on in-depth interviews and participant observation based on the ethnographic method. It is shown that traditional gastronomy allows the rescue of culinary knowledge and agroecological practices, however, the difficulties faced by these entrepreneurship are the poor diffusion and limited commercial space.

Keywords: gastronomy, family farming, women, biocultural memory.

1 Colegio de Postgraduados. ORCID. orcid.org/0000-0002-7395-3916 Correo: guarneros.hortencia@colpos.mx

2 Colegio de Postgraduados. ORCID. orcid.org/0000-0002-6167-6253 Correo: rociotap2411@gmail.com

La cocina tradicional y la identidad territorial

La alimentación responde a patrones culturales de cada sociedad, así como a los recursos naturales comestibles de los que dispone cada territorio. En esta, se engloban las prácticas bajo las que se procesa cada platillo, además de las formas de producción que permiten la obtención de los ingredientes (Meléndez y Cañez, 2009). En otras palabras, podemos decir que la alimentación tiene un fuerte vínculo con las condiciones que rigen su producción y las prácticas agrícolas que condicionan la calidad de estos. Las características físico-geográficas del territorio, permiten una variación de la cultura alimentaria de cada sitio y una diversidad de gastronomías regionales alrededor de todo el país (Zúñiga, 2020).

Las culturas de cada región enmarcan parte de su identidad a través de la comida, no solo porque representan la permanencia de saberes y conocimientos sobre su preparación, sino porque describen los elementos presentes en cada ecosistema y la apropiación de estos como sustento en la vida de las comunidades.

El referente identitario ligado a un territorio, adquiere un carácter patrimonial para quienes se identifican con ciertos elementos enmarcados como tradicionales. Tal denominación otorga el reconocimiento social que engloba el sentido de lo que es “propio” a partir de una herencia reproducida por generaciones (Zúñiga, 2020).

El carácter patrimonial de la gastronomía, muestra el acervo biológico cultural centrado en su revitalización y transmisión, las cuales son estrategias que aseguran su protección, así como reivindicaciones étnico-territoriales con base en la revaloración y reapropiación de las cocinas tradicionales (Bak, 2019). Estas particularidades marcan componentes que distinguen los procesos gastronómicos de cada espacio. Además de asociar actividades agrícolas de larga data que han constituido las bases para la domesticación de variedades comestibles, la preservación de biodiversidad y la continuidad de prácticas dentro la agricultura familiar (Hernández, 2018).

La alimentación en cada territorio está definida por características geográficas y climatológicas que condicionan la vegetación, pero, además, envuelve una carga simbólica que define la lógica de su preparación y consumo (Mintz, 2003). Esta característica de la alimentación, asociada sobre todo a festividades regionales, nos permite asumir que el acto de comer no es una actividad puramente biológica, pues los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos, reflejan las historias de cada uno de los sitios del que parten dichos significados (Matta, 2019).

La conservación de las prácticas dentro de la gastronomía, está estrechamente ligada con la defensa del bien común, no solo porque reflejan la memoria de cada pueblo, sino por brindar la capacidad para reproducir y reivindicar la cultura de las comunidades (Mancera, 2020). Los patrones alimenticios de cada área tienen incidencia sobre la salud de los habitantes y las estrategias de sostén de los hogares. Los cambios sobre la alimentación, enmarcan modificaciones sociales sobre su percepción de consumo y se asocian a variables socioeconómicas que permean las dietas de ciertas zonas.

La reproducción del grupo doméstico, se sustenta en la capacidad para que estos alimentos estén presentes a partir del trabajo agrícola del grupo familiar. Además de que este arte culinario se inserta en otras dimensiones que incentivan el desarrollo rural mediante el turismo gastronómico. El arte de comer, no solo describe los compo-

nentes de biodiversidad con los que cuenta un espacio, sino que representan el arte de la degustación para cada comensal en un territorio determinado (Ramón, 2020). Ello implica la capacidad por la que el turista se ve atraído por la degustación con todas las connotaciones que tiene la comida como experiencia única, al probar sabores diferentes a los acostumbrados.

La cocina tradicional gestionada desde la vida de las comunidades, establece la identidad cultural desde la que se presentan los valores, símbolos y creencias que fortalecen el sentido de pertenencia dentro de un grupo social (Toledo y Barrera, 2008). La identidad integra los intereses, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura imperante (Rivera, 2020). Estas experiencias fomentan la articulación colectiva y sentido de reconocimiento entre sus miembros. Gutiérrez (2012), habla del binomio cultura-alimento para referirse a la gastronomía, conceptualizando a esta como una actividad interdisciplinaria que combina técnicas y métodos culinarios perfeccionados a lo largo del tiempo. Por lo que su preservación y defensa se relaciona con la protección del patrimonio intangible de la diversidad cultural del país.

La importancia de la cocina tradicional, se ha remarcado desde la dimensión histórica, antropológica, cultural e incluso turística, al resaltarse como patrimonio cultural inmaterial en 2010 por la UNESCO. La cocina se ha considerado como un espacio de resistencia debido a que, pese a las transformaciones económicas e ideológicas que modifican los espacios cotidianos, la cocina sigue reflejando la relación entre la sociedad y el medio ambiente (Mancera, 2020). Sin embargo, se ha explorado poco sobre la relación de estas prácticas y las estrategias de manejo agroecológico, dejando al margen la posibilidad de visualizar a la cocina tradicional como un detonante que incentive la conservación de biodiversidad, el uso sustentable de los recursos y el cuidado hacia los sistemas de soporte del planeta (Sámamo-Rentería, 2013).

La gastronomía tradicional está siendo aprovechada a partir de diversos emprendimientos comerciales. La finalidad de estos es ofrecer no solo las variantes comestibles de cada región, sino visualizar la importancia que implica la preservación de recursos y conocimientos que dan la posibilidad de desarrollar cada platillo (Salas et al., 2020). Estos emprendimientos ponen énfasis no solo en la calidad de los ingredientes, sino en las formas de manejo agroecológico que distinguen y exacerban su valor. Las implicaciones a la salud y al medio ambiente que motivan este manejo, favorecen su competitividad en el mercado.

Además de distinguir las habilidades culinarias de las mujeres que sustentan estas prácticas y las apropian como iniciativa comercial, este tipo de negocios se distinguen de las cadenas alimenticias a gran escala no solo por la naturaleza de los emprendimientos, sino por el sentido que implica su oferta alimenticia. En este trabajo, se presenta la experiencia de uno de estos emprendimientos comerciales, las prácticas agroecológicas presentes en su manejo y el papel que juegan las mujeres en esta iniciativa

Las mujeres y el rescate de saberes agroecológicos

La agroecología es una disciplina que se enfoca en el estudio de la agricultura desde la perspectiva ecológica. Este marco teórico analiza los procesos agrícolas de forma amplia, considera los fundamentos que se establecen entre los ciclos minerales, las transformaciones de la energía, los procesos biológicos y las relaciones socioeconómicas presentes en él (Nicholls y Altieri, 2019). La agroecología provee las bases para la conservación de la biodiversidad y el restablecimiento del balance ecológico del agroecosistema asociado a la producción sostenible (Altieri y Nicholls, 2000).

Esta disciplina, representa un enfoque multidisciplinar y pluriepistemológico que busca nuevas alternativas a los problemas ecológicos y sociales ocasionados por la revolución verde. Esto se consigue a través del rediseño de los agroecosistemas asociados a su producción y organización en las siguientes dimensiones: socioeconómica, cultural, ecológica y política (Sarandón, 2020). El abordaje agroecológico analiza la apropiación cultural del ecosistema por parte de la unidad familiar tradicional. El objetivo es replicar el modelo cognoscitivo que incorpora el manejo del espacio, su funcionamiento y los significados que sostienen estas prácticas a lo largo de generaciones (Martínez, 2002; Nicholls y Altieri, 2019).

La visión de esta disciplina tiene un sesgo androcentrista centrado en el trabajo agrícola de los varones; ignora los valores y conocimientos acumulados por las mujeres respecto al manejo de la tierra. Sin embargo, existen organizaciones de mujeres cuyo enfoque agroecológico es un elemento de lucha a favor de la economía familiar, la salud alimentaria y la defensa de los territorios. Estos marcos revalorizan las prácticas campesinas asociadas al sustento familiar y cuestionan las desigualdades dentro de los sistemas productivos, así como los mecanismos de acceso a la propiedad, los productos y servicios que derivan de la labor agrícola (Calderón y Santiz, 2022).

El trabajo de los y las campesinas dentro de la parcela es fundamental, sin embargo, las diferencias entre hombres y mujeres dentro de las unidades productivas condicionan el uso y control de los recursos (Resurrección, 2017). Por lo que la perspectiva feminista dentro de la investigación, muestra la importancia del trabajo de las mujeres respecto a este uso diferenciado, además de las limitantes en términos de participación y reparto de beneficios (Sarandón, 2020). Uno de los roles asociados al trabajo reproductivo de las mujeres es la transformación de los productos agrícolas, así como las múltiples manifestaciones culinarias en el procesado de alimentos y la preservación de la memoria biocultural mediante la gastronomía tradicional (Baeza y Medeiros, 2020).

Los marcos teóricos que establece este trabajo parten del ecofeminismo, el ambientalismo feminista y la ecología política feminista, a partir de los cuales se brinda un acercamiento sobre la comprensión de estas diferencias y las estructuras bajo las que se sustentan. Se habla del ecofeminismo como primer acercamiento entre la dualidad mujer-naturaleza y la relación existente entre la opresión de las mujeres y los desequilibrios ambientales en el entorno (Shiva, 1989). En segundo lugar, se hace énfasis en el ambientalismo feminista para entender los elementos dentro de la realidad material que sostienen la relación entre las mujeres y la naturaleza (Agarwal, 1991). Por último, abordamos la ecología política feminista centrada sobre la especialización del trabajo de acuerdo con la división genérica de roles (Rocheleau, 2011).

Estos abordajes desde la perspectiva feminista, nos muestran que, pese a la relevancia del papel de las mujeres dentro del ámbito gastronómico, su posicionamiento dentro de la sociedad no responde a un reparto equitativo de beneficios dentro de los espacios privados y públicos. Por ello, este trabajo da un acercamiento al trabajo comunitario y los esquemas sostenibles presentes en la labor de las mujeres, la resignificación cultural del ámbito identitario de las cocineras de cada región, así como una valoración sobre los conocimientos asociados a estos procesos.

Zona de estudio

El emprendimiento comercial, en el que se desarrollan las actividades de venta de platillos tradicionales con manejo agroecológico, se encuentra en la colonia El Cooperativo, en Texcoco, Estado de México. El restaurante se denomina “*El Meteplante*”. Su horario de atención es exclusivamente los fines de semana y está habilitado a un costado del Tianguis Orgánico de Chapingo, en un horario de 9 a 15 hrs. Sin embargo, las parcelas de cultivo que surten de productos a este espacio se encuentran en el Estado de Tlaxcala, municipio de Españaíta, en la comunidad de San Miguel Pipilyola (figura 1). La localidad, cuenta con aproximadamente 438 personas, (coordenadas 19°24'40.0”N y 98°26'20.0”W). El clima es templado y semi-húmedo con lluvia en el verano y temperaturas de entre 24.3°C a 7°C. Entre las principales actividades socioeconómicas se distinguen las del sector primario y secundario (INEGI, 2020).

Figura 1. Mapa de la localidad de San Miguel Pipilyola, municipio de Españaíta, estado de Tlaxcala



Fuente: elaboración propia basada en la página de Tlaxcala, <https://espanitatlax.gob.mx/>

Metodología

El estudio es de tipo cualitativo, basado en entrevistas a profundidad con la principal encargada del emprendimiento conocido como “*El Metepantle*”. Además de visitas in situ a las parcelas de cultivo y dentro del restaurante, donde se lleva a cabo la venta de comida y productos con manejo agroecológico. La investigación tiene un enfoque etnográfico basado en la observación participante, con la finalidad de tener una valoración de la perspectiva de los entrevistados, contexto y procesos inmersos en los sitios de análisis (Vasilachis, 2006). El análisis de las entrevistas se dividió en 3 secciones: 1) principios que distinguen el espacio comercial, 2) prácticas asociadas al manejo agroecológico y 3) principales retos en este tipo de emprendimientos.

Resultados y discusión

El restaurante “*El Metepantle*” (del náhuatl: *milpa entre magueyes*), es una iniciativa gastronómica cuyo objetivo vincula la cocina tradicional tlaxcalteca y el manejo agroecológico de sus parcelas. Se trata de un emprendimiento de base familiar cuyo sello distintivo lo representan los saberes culinarios de las mujeres que preparan los alimentos. El establecimiento de venta, inició en el año de 2013, pero las prácticas agroecológicas asociadas a su producción de insumos iniciaron en el 2016. La corriente teórica inmersa en este emprendimiento, se sujeta a las bases de la económica solidaria, resaltando el valor de las relaciones horizontales entre consumidores y productores, así como las redes de intercambio y cooperación. Esta perspectiva explora las posibilidades socioeconómicas, políticas y culturales que permitan acortar la brecha sobre el derecho humano a una alimentación sana y digna (Coraggio, 2011).

La economía solidaria, en este caso, apela a un nuevo modelo de desarrollo. En este punto se hace énfasis en experiencias económicas que resaltan las redes que involucran a la sociedad civil y los productores. Los mecanismos de producción plantean los beneficios desde lógicas más equitativas para los pequeños campesinos. Así mismo, las características de los productos que se ofertan en este esquema de mercado incorporan propiedades que muestran que su proceso tiene directrices y particularidades diferentes a la producción a gran escala. En este caso, la gestión de las mercancías establece una nueva concepción sobre las dificultades que atraviesan estos productores. Desde este planteamiento, la comercialización responde a una forma de intercambio y a un nuevo paradigma sobre los beneficios entre consumidor y productor (Singer, 2009).

La principal fortaleza del “*Metepantle*” es su honestidad y compromiso, lo que ha permitido que la gente confíe en la calidad de sus productos y el manejo agroecológico del que parten, aunque no se cuente con un sello oficial que lo avale. Sin embargo, dentro de estos espacios, se puede recurrir a la certificación participativa como una alternativa que valide sus procesos. Esta certificación incluye la medición de parámetros enmarcados en la Ley de Productos Orgánicos, mediante comités que acompañan y garantizan la calidad de los productos ofertados (Sotelo y Cruz, 2017).

[...] Si un consumidor quiere el certificado y está dispuesto a pagar un precio más alto para compensar el precio de esa certificación, yo le aseguro que ese año hago algo para certificarme.

Entonces está la otra parte, donde yo te digo, quizás no tengo un certificado, pero ven a mi espacio, ven a mi unidad de producción, conoce a mi gente, ve mi trabajo. Para que ellos estén seguros de dónde vienen los alimentos que nos compran [...]. (Rocío).

Los productos agroecológicos con conciencia autosustentable, como se denominan en el “*Metepantle*”, parten de una lógica que sustenta su prestigio y calidad bajo el trabajo de su gente, la satisfacción de sus clientes y la atención en su servicio (figura 2). En este restaurante hay un calor de familia que distingue a este sitio de la competencia. Este espacio permite redes de colaboración entre personas de la Universidad Autónoma de Chapingo, así como entre productores de otros estados y comerciantes que desean desplazar sus mercancías mediante su venta en este lugar. Roldán et al., (2016), mencionan que estos espacios comerciales no limitan su función como espacios de intercambio mercantil, sino como espacios de intercambio y fortalecimiento de redes de productores independientes.

Figura 2. Productos ofertados por el establecimiento el “*Metepantle*”



Fuente: fotografías recopiladas de Facebook; *El Metepantle*, “Gastronomía Tlaxcalteca”.

Características de los productos que se ofertan

La diversidad de los platillos vendidos en “*El Metepantle*”, responde a la cultura tlaxcalteca y los ingredientes nativos de este sitio, pero también se resaltan productos de índole artesanal de pequeños productores. En este espacio, se pueden consumir productos procesados, así como alimentos frescos provenientes de parcelas con manejo agroecológico. Los ingredientes de cada platillo, responden a la temporalidad y ciclo agrícola, por lo que la barra de comidas ofertadas se asocia a la producción en las diferentes estaciones del año y los excedentes que cada uno representa (figura 3).

La intención de esta variabilidad es hacer consiente al público de que en cada época anual se pueden consumir distintos alimentos, abaratando la producción de estos y el aprovechamiento de herbáceas y plantas silvestres de temporal. A diferencia de otros establecimientos, que presentan una oferta específica de alimentos, este restaurante opta por una innovación de los sabores asociados al equilibrio ecológico que rige cada ciclo agrícola.

Es imposible pensar en ofertar la misma cantidad de huevo criollo o de ciertos productos en temporadas en las que estos productos no pueden crecer regularmente. Así que nosotros variamos los platillos dependiendo de los productos de temporada y la disponibilidad de estos en el campo y el mercado.

La característica principal que distingue a la forma en la que se comercializa un producto, depende del excedente y de su maduración, a partir de lo cual se elaboran diversas mermeladas, salsas o complementos que acompañan a los platillos principales. Esta estrategia permite minimizar las pérdidas y brindarles un valor agregado a los productos comercializados, además de respetar los principios de manejo sostenible de los recursos insertos en la parcela. Estas características optimizan los recursos y se acoplan a los productos estacionales de la naturaleza, lo que permite que las dietas de cada territorio se adapten a la temporalidad de las variedades vegetales presentes en cada espacio.

Figura 3. Barra de platillos del restaurante el “Metepantle”



Fuente: fotografías recopiladas en el establecimiento de *El Metepantle*.

Los productos dentro de la barra de comida ofertada en *El Metepantle*, abarcan maíces criollos y sus derivados, además de una gama de plantas nativas presentes en sus parcelas. El manejo de estas, incorpora agroecosistemas con manejo agroecológico a través del sistema milpa (maíz-frijol-calabaza), así como la incorporación de arreglos agroforestales tradicionales como el sistema *Metepantle* (milpa-agave), del que se obtiene el pulque y sus derivados.

Las parcelas de cultivo de este restaurante, cuentan con arreglos como el sistema MIAF (milpa-intercalada con árboles frutales) y SAF (sistemas agroforestales), por lo que la gama de productos obtenidos permite la diversificación de platillos gastronómicos en cada estación del año. Sarandón (2020), especifica que estos arreglos respetan la variabilidad ecológica de los cultivos, permiten fomentar la resiliencia ante el cambio climático, diversificar economías y optimizar los espacios agrícolas.

Tú piensas que solo porque nació un chile o una planta por sí misma ya es agroecológico, pero no, la agroecología implica una parte de sembrar conciencia, de sembrar valores y eso comienza con tu familia, pero eso se va agrandando hasta llegar a incluir a la sociedad.

Las iniciativas dentro de este espacio, hacen énfasis en el pago equitativo de las mercancías y en democratizar la seguridad alimentaria para los consumidores. Por lo que mantienen un precio intermedio para que se pueda garantizar el acceso a todo público, además de fomentar el intercambio de mercancías entre los productores y el desplazamiento de mercancías entre vecinos con parcelas cercanas en Tlaxcala. Rojas (2019), establece que este tipo de intercambios se insertan dentro de la economía solidaria, debido a que las relaciones comerciales no están centradas en el valor monetario, sino el valor de uso de las mercancías, así como en la lógica de apoyo que sostiene esa interacción.

La preparación de los platillos, resalta técnicas de recolección, procesado y cocción especial, tal como la preparación de harinas a partir de la mezcla de diferentes maíces criollos. Esta incorporación del maíz dentro de la cultura Tlaxcalteca, está inmersa como patrimonio regional y forma la base de la agricultura familiar. El estado de Tlaxcala, alberga un importante proceso de domesticación y diversidad genética de distintas variedades de maíces nativos. En la actualidad, la riqueza genética del maíz que manejan los agricultores estima que, del total de unidades de producción que cultivan maíz, 91% siembran maíces nativos (Vega et al., 2022).

La gama de platillos de *El Metepantle*, circunda sobre la recuperación de estas variedades dentro de la alimentación, por lo que los cultivos de maíz no siempre se recogen hasta obtener la mazorca en su fase final con el grano duro, sino que, en una parte de este cultivo, se interrumpe su crecimiento en su fase intermedia para la obtención de elotes y otros cultivos que rodean a esta especie. Lo que se plantea, es garantizar la mayor viabilidad económica de los cultivos en ciertas fases de su ciclo agrícola, además de permitir que algunas características del grano, como el sabor, se puedan optimizar y sean percibidas por los consumidores.

Prácticas agroecológicas que sustentan los platillos ofertados

Las parcelas de cultivo que suministran los productos del establecimiento, rigen su funcionamiento sobre bases agroecológicas (figura 4). Los sistemas de manejo presentes en las parcelas se caracterizan por los arreglos topográficos que permiten la interacción entre especies. Estas conformaciones favorecen la producción a pequeña escala y diversifican la alimentación de las familias (Sarandón, 2020).

Las prácticas incorporadas a este tipo de manejo, presentes dentro de las parcelas de este restaurante, son la rotación de cultivos, la diversificación de especies en la parcela, control biológico de plagas, uso de barreras vivas, acolchados naturales, uso exclusivo de semillas nativas o cuyo origen no esté relacionado con semillas OGM (organismos genéticamente modificados). Así como el uso de estiércoles o desechos orgánicos mediante compostas.

Las prácticas utilizadas para el control de plagas dentro de este espacio, abarcan la entomofagia para el aprovechamiento de insectos comestibles, como es el caso de “el frailecillo” (*Macroductylus nigripes*), los chapulines (*Sphenarium purpurascens*) y gusanos de maguey (*Comadia redtenbacheri*, *Xyleutes redtenbacheri*). Este manejo evita la incorporación de algunos insecticidas químicos, lo que permite un menor impacto al ambiente, así como una menor persistencia de residuos químicos en los alimentos.

En las parcelas, se incorporan especies maderables, no maderables y anuales, lo que garantiza el aprovisionamiento de granos básicos, verduras y frutas de diversa índole. La conformación de estos arreglos, permite minimizar las pérdidas ante eventos producidos por el cambio climático como lo son la sequía o las inundaciones, además de diversificar la economía de las familias, al permitirles obtener diferentes productos a lo largo del año y posibilitar el almacenaje de algunos de estos mediante técnicas de secado, envasado al vacío, deshidratación, etc. Además de poder ver estrategias que les brinden un valor agregado a las mercancías y desplazar los excedentes de algunos productos.

**Figura 4. Parcelas de cultivo con manejo agroecológico
San Miguel Pipiyola, Tlaxcala**



Fuente: fotografías recopiladas en las parcelas de San Miguel Pipiyola, Tlaxcala.

El objetivo de estos sistemas con manejo agroecológico, es el de diversificar la producción, aumentar algunos beneficios ambientales, como el nivel de materia orgánica en el suelo, mejorar la fijación de nitrógeno, reciclar nutrientes, así como optimizar el sistema de producción, respetando el principio de sistema sostenido para generar beneficios a nivel social (Moreno et al., 2013). Estos sistemas, también han sido considerados como escenarios de domesticación de especies y paisajes. Por ello, su desarrollo se asocia a áreas que incorporan la conservación, aprovechamiento y resguardo del patrimonio biocultural, debido a que integran prácticas tradicionales implícitas en las cosmovisiones y conocimientos de cada región (Toledo y Barrera, 2008).

Principales dificultades del emprendimiento comercial

El Metepantle, es una iniciativa sentada sobre la base familiar, por lo que la formulación de acuerdos comunes y reglas ha permitido el funcionamiento del sitio, el reparto de beneficios, así como de compromisos sobre las actividades de cada uno de los miembros.

Entonces para hablar con exigencia en cuestiones de empresa, se ha tenido que entrar en cuestiones de disciplina y hacer una valoración de resultados cada vez que terminamos, ver los resultados de cada quien, si hay merma de producto, si hay reclamos entonces cada quien debe asumir su responsabilidad. Los temas familiares y personales están prohibidos, porque esas cuestiones se mezclan con el trabajo y se hacen personales y entonces tronamos. Somos familia en un punto. Pero somos socios y empresarios en otro punto.

Los principios que rigen a la empresa son los valores, por lo que la fiabilidad de sus procesos orgánicos y administrativos es una de sus prioridades. Las actividades que cubre la familia se distribuyen de acuerdo con las funciones y los productos que cada uno aporta para la venta. En este caso, ha sido importante la claridad para determinar los precios, así como la distribución de las ganancias y las pérdidas económicas. Este control se realiza mediante listas de productos que esquematizan el valor bruto del costo del producto, menos el costo de inversión, para establecer así la ganancia real de cada venta.

Antes me ponían una lista de productos que me traían, pero a veces no ponían todos los productos y no querían cobrarme esos productos para ayudarme. Entonces yo les digo cobra como si estuvieses cobrando a otra persona, si lo regalas no funciona [...].

Esa parte fue complicada, pero ahora ya se ponen abusados, entienden que la gente no te va regalar cosas, por eso es importante que ahora los inventarios se hagan más equilibrados. Si se olvida poner algo, colocan un valor extra a otro producto y entonces así tratamos de poner el valor real de lo que se invierte.

En el caso de las propinas obtenidas dentro del establecimiento, estas se juntan durante un mes y son repartidas entre todos los empleados que laboran en el lugar. Las propinas son consideradas como una recompensa para el trabajo de los empleados de este sitio. Por este motivo saben que la satisfacción del cliente está implícita en ello y refleja parte de la preferencia de estos mismos. Estas estrategias permiten una ganancia extra para los empleados, pero también motivan el desempeño de estos dentro del local.

El precio que manejan para la mercancía y los platillos dentro del restaurante parte del costo de producción y de los precios que maneja el mercado orgánico de Chapingo, manteniendo un punto intermedio respecto a sus competidores. Esta característica ha permitido que la mercancía sea accesible a todo el público, pero también ha generado desconfianza entre algunas personas que consideran que se trata de un precio muy bajo para un producto orgánico.

Hemos tenido gente que viene de la ciudad de México y hace su despensa y se va muy contenta. Entonces, lo que hacemos es que con nuestros conocidos le mandamos la canasta, pero a veces la gente duda porque piensa que: si es de buena calidad, ¿cómo es que se puede vender a ese precio? A veces tener un precio alto hace que la gente piensa que lo que vendes es de verdad lo que dices, porque están casadas con la idea de que lo orgánico es muy caro, muy caro. Esa idea es muy elitista, decir: es muy caro porque es lo mejor.

El “*Metepantle*”, no solo está comprometido en garantizar productos sanos, también ha entrado en iniciativas para lograr que sus mercancías puedan desplazarse con más gente. El reto de diversos emprendimientos como este, no solo es el de posicionarse en el mercado, sino garantizar que la mayoría de las personas pueden acceder a sus productos. Algunas de sus iniciativas han sido la RED ACOLHUA, la cual agrupaba a 24 productores que distribuían sus mercancías a través de canastas con productos básicos.

La intención de esta red, era que los precios fueran más bajos, con un mayor volumen de distribución. Las actividades iniciales permitieron que esto sucediera, sin embargo, con el transcurso del tiempo, el funcionamiento no logró establecerse de manera

idónea, por lo que el proyecto fracasó. Después de ello, *El Metepantle*, ha caminado por su cuenta con diversas estrategias para desplazar sus mercancías siguiendo sus principios de democracia alimentaria.

Entonces se acordaron precios, que si yo tenía el mix en \$80 a ellos se les daría en \$60, si yo tenía la tortilla en \$25 la debía bajar a \$20. Para que en lugar de vender 10 canastas pudiera vender 20 y el margen de ganancia se mantuviera por la cantidad. Pero nos acaban de dar las gracias hace 8 días, no funcionó.

El problema de los pequeños negocios independientes es el de lograr un compromiso sostenido de los participantes, además de promover medios de difusión sobre nuevos productos, la apertura de espacios de esta naturaleza y la viabilidad para desplazar sus mercancías localmente. En el caso del Tianguis Orgánico Chapingo, ubicado en Texcoco, este solo está habilitado los fines de semana, por lo que muchos de los productos que desplaza *El Metepantle*, lo hace dentro de las comunidades cercanas a sus parcelas o con clientes alternos. Por otro lado, el problema del pago de las certificaciones orgánicas para productores a pequeña escala, ha generado que estos desarrollen estrategias para legitimar la calidad de sus productos a partir de la construcción de confianza con sus clientes en cada compra.

Otro problema que enfrentan estos emprendimientos es del desarrollo de un marketing digital que les permita difundirse a través de diversos espacios. Respecto a las estrategias de difusión, se encuentran también en dificultad para alcanzar una presentación deseable de sus productos, ya que la mayoría de los artículos son vendidos sin una presentación estandarizada, debido a que la generación de logos y empaquetado representa un sobrecooste al producto final. En este caso, juega un papel importante la visión del consumidor final y la valoración de todos los procesos agroecológicos inmersos en los alimentos ofertados, incluso sin contar con una presentación estilizada.

De la gastronomía al empoderamiento femenino

La cocina se ha considerado un espacio privado donde las interacciones entre las mujeres abarcan sus experiencias personales y las vivencias comunitarias. La cocina de *El Metepantle*, ha permitido el intercambio de conocimientos entre las mujeres respecto a la alimentación de sus familias y el proceso específico de cada platillo. Sus labores sostienen las prácticas del mundo campesino, además de permitir la visualización de sus habilidades culinarias. Díaz (2019), desde el marco del ecofeminismo, reconoce el valor de la economía de la naturaleza y la economía del sustento, pero mencionan que la lógica de producción centrada en el capitalismo para por alto la importancia de estas actividades para la subsistencia de las comunidades.

Las recetas de *El Metepantle*, han sido proporcionadas por las abuelas de las cocineras y perfeccionadas a lo largo de la práctica bajo su toque personal y *sazón*. Arriagada y Álvarez (2019), plantean que estas características responden a la especialización del trabajo de acuerdo con la división genérica de los roles, donde las mujeres son las que desempeñan estas tareas, además de distinguir elementos culturales presentes en esta labor. Esta especialización distingue también las labores entre las mujeres dentro de este espacio, dejando las tareas más importantes a las mujeres con mayor experiencia en la cocina, además de distinguir el estilo particular entre cada una de ellas.

Mellor (2009), menciona que las diferencias entre hombres y mujeres no solo muestran las aproximaciones hacia su relación con la naturaleza, sino que implican cuestionamientos desde una visión socialista que aborda las desigualdades respecto al poder y división del trabajo. Estos abordajes desde la perspectiva feminista, nos muestran que, pese a la relevancia del papel de las mujeres dentro del ámbito gastronómico, su posicionamiento dentro de la sociedad no responde a un reparto equitativo de beneficios dentro de los espacios privados y públicos.

Las cocineras de *El Meteplante*, han desempeñado las labores domésticas desde hace varios años, sin embargo, su trabajo solo ha sido reconocido hasta ingresar al restaurante, donde sus capacidades culinarias se han visto traducidas en un pago económico. De esta forma, la gastronomía y el conocimiento de su trabajo les ha permitido fomentar una independencia económica y favorecer el impulso para proyectos personales. Además, los impulsos a estos pequeños emprendimientos acaparan no solo el placer de la degustación, sino la capacidad para fomentar espacios de resistencia y empoderamiento para las mujeres campesinas, el reconocimiento al trabajo reproductivo y el rescate de prácticas culinarias con menor impacto al ambiente.

Conclusiones

El Meteplante, es un emprendimiento de base familiar que se caracteriza por brindar platillos tradicionales Tlaxcaltecas y productos artesanales. Los productos parten de un manejo agroecológico de sus parcelas, lo que garantiza la calidad de sus productos y procesos sostenibles a lo largo del tiempo. En este emprendimiento, se resalta la cultura como un modelador dentro de la preparación de cada platillo y el trabajo de las mujeres que conforman parte de esta iniciativa, lo cual influye sobre el rescate de sus saberes así como en el reconocimiento de su trabajo, a la vez que permite generar empoderamiento e independencia económica a través de la gastronomía. Aunque las iniciativas de este emprendimiento son relevantes, aún es necesario generar estrategias que favorezcan el desplazamiento de sus mercancías y canales de difusión que faciliten la visualización de este tipo de espacios.

Bibliografía

- AGARWAL, B. (1991). *Engendering the Environment Debate: Lessons from the Indian Subcontinent*. East Lansing, Michigan, Centre for the Advanced Study of International Development, Michigan State University.
- ALTIERI, M.A. y C. Nicholls (2000). *Agroecología, teoría y práctica para una agricultura sustentable*. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Primera edición. México, Red de Formación Ambiental para América Latina y el Caribe.
- ARRIAGADA Oyarzún, E. y A. Zambra Álvarez (2019) “Apuntes iniciales para la construcción de una Ecología Política Feminista de y desde Latinoamérica” en *Polis*. Número 54. Disponible en: <https://polis.ulagos.cl/index.php/polis/article/view/454/358>

- BAEZA, C. A. y R. C. Medeiros de Almeida (2020). “Mujeres y agroecología: prácticas y saberes de mujeres integrantes de la articulación tocantinense de agroecología” en *Acta Scientiarum. Human and Social Sciences*. Volumen 42, número 1, pp. 1-11. Doi.org/10.4025/actascihumansoc.v42i1.51160
- BAK Geller, S. (2019). “Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México)” en Bak-Geller, S.; Matta, R. y CH. E. Suremain (coords.), *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. México, Colegio de San Luis / Institut de Recherches pour le Développement.
- CALDERÓN Cisneros, A. y C. I. Santiz-Santiz (2022). “Del huerto al territorio: la agroecología como estrategia para la defensa de la tierra y el derecho a decidir entre mujeres indígenas de Chiapas” en *Estudios sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. Volumen 32, número 60.
- CORAGGIO, J. (2011). *Economía social y solidaria. El trabajo antes que el capital*. Ecuador, Ediciones Abya-Yala.
- DÍAZ Estévez, A. (2019). “Ecofeminismo: poniendo el cuidado en el centro” en *Revista ENE*. Volumen 13, número 4, pp. 14-45.
- GUTIÉRREZ, Cuauhtémoc; A. (2012). *Administración y calidad*. México, LIMUSA Norriega editores.
- HERNÁNDEZ, L. (2018) “De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones” en *Diario de Campo. Cultura Alimentaria, Cocinas y Patrimonio*. Número. 4, pp. 15-27.
- MANCERA Valencia, F. J. (2020). “Patrimonio Cultural Gastronómico: Consideraciones Teóricas” en *Diversidad*. Número 18, pp. 26-39. Disponible en: <https://www.idesmac.org/revistas/index.php/diversidad/article/view/30>
- MARTÍNEZ Castillo, R. (2002). “Agroecología: atributos de sustentabilidad” en *Revista de las Sedes Regionales*. Volumen 3, número 5, pp. 25-45.
- MATTA, R. (2019). “Mexico’s ethnic culinary heritage and *cocineras tradicionales (traditional female cooks)*” en *Food and Foodways*. Volumen 3, número 27, pp. 211-231. Doi:10.1080/07409710.2019.1646481
- MELÉNDEZ Torres, J. M. y G. M. Cañez De la Fuente (2009). “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México” en *Estudios Sociales*. Volumen 17, pp. 181-204.
- MELLOR, M. (2009). *Feminismo y ecología*. Ciudad de México, Siglo XXI.
- MINTZ, S. W. (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V.
- MORENO Calles, A. I.; Toledo, V. M. y A. Casas (2013). “Los sistemas agroforestales tradicionales de México: Una aproximación biocultural” en *Botanical Sciences*. Volumen 91, número 4, pp. 375-398.
- NICHOLLS, C. I. y M. A. Altieri (2019). “Bases agroecológicas para la adaptación de la agricultura al cambio climático” en *Cuadernos de Investigación UNED*. Volumen 11, número 1, pp. 55-61.
- RAMÓN Fernández, F. (2020). “La gastronomía como elemento inmaterial en la declaración de bienes de interés cultural de la comunidad Valenciana (España) y su influencia en el destino turístico” en *Turismo y Patrimonio*. Volumen 15, pp.161-179.

- RESURRECCIÓN, B. P. (2017) “Gender and environment from ‘women, environment and development’ to feminist political ecology,” en S. MacGregor (ed), *Routledge Handbook of Gender and Environment*. Oxon, Routledge.
- RIVERA, G. (2020). “Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de los ríos, ecuador” en *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*. Volumen 7, número 1, pp. 45-57.
- ROCHELEAU, D. E. (2011). “Rooted Networks, Webs of Relation, and the Power of Situated Science: Bringing the Models Back Down to Earth in Zambrana”, en Goldman, M. J., Nadasdy, P., and Turner, M. D. (eds.), *Knowing Nature*. Illinois, University of Chicago Press.
- ROJAS Herrera, J. J. (2019). “Aproximación sociológica al significado de los términos: economía popular, economía social y economía solidaria en México” en *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*. Volumen 39, pp. 61-73. Doi. org/10.6018/areas.408441
- ROLDÁN Rueda, H. N.; Gracia, M. A.; Santana, M. E. y J. E. Horbath (2016). “Los mercados orgánicos en México como escenarios de construcción social de alternativas” en *Polis*. Volumen 43, pp. 1-22.
- SALAS Cortés, J; Medina, F y X. Vázquez Medina (2020). “Regional cuisines and “cocineras tradicionales” (traditional female cooks) in the state of Coahuila (Mexico): heritage, social discourses, identities and socioeconomic development” en *Journal of Tourism and Heritage Research*. Volumen 3, número 3, pp. 1-14.
- SÁMANO Rentería, M. (2013). “La agroecología como una alternativa de seguridad alimentaria para las comunidades indígenas” en *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. Volumen 4, número 8, pp. 1251-1266.
- SARANDÓN S. J. (2020). *Biodiversidad, agroecología y agricultura sustentable*. Argentina, Editorial de la Universidad Nacional de La Plata.
- SHIVA, V. (1989). *Staying Alive: Women, Ecology and Development*. London, Zed Books.
- SINGER, P. (2009). “Relaciones entre sociedad y Estado en la economía solidaria” en *ÍCONOS Revista de Ciencias Sociales*. Número 33, pp. 51-65.
- SOTELO Polanco, I. T., Cruz-Morales, J. (2017). “¿Quién se beneficia de las certificaciones de café orgánico? El caso de los campesinos de la Sepultura, Chiapas” en *Revista Pueblos y Fronteras Digital*. Volumen 12, número 23, pp. 126-148. Doi. org/10.22201/cimsur.18704115e.2017.23.290
- TOLEDO V. M. y N. Barrera Bassols (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Barcelona, España, Icaria Editorial.
- VASILACHIS, I. (2006). “La investigación cualitativa” en Vasilachis, I. (coord), *Estrategias de Investigación Cualitativa*. Barcelona Gedisa.
- VASILACHIS, I. (2009). “Los fundamentos ontológicos y epistemológicos de la investigación cualitativa” en *Forum: Institute for Qualitative Research*. Volumen 10, número 2, pp.1-27.
- VEGA Álvarez, I.; Flores Sánchez, D.; Escalona Maurice, M. J.; Castillo González, F. y M. A. Jiménez Velázquez (2022). “Tlaxcala, investigación en maíz nativo y mejorado: problemática, campos del conocimiento y nuevos retos” en *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. Volumen 13, número 3, pp. 539-551.

ZÚÑIGA Bravo, F. G. (2020). “Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor” en *Quaderns de l’Institut Català d’Antropologia*. Volumen. 36, número 2, pp. 177-196.

■202■