

Perspectiva en el contexto de las experiencias mexicanas en el desarrollo local

Guillermo González

Profesor Investigador del Instituto Tecnológico José Mario Molina
y de la Universidad de Guadalajara - México
guillermo.gonzalez@zapopan.tecmm.edu.mx

Agradezco muchísimo la oportunidad. Es todo un placer desde acá, desde México, tratar de compartir un poquito de las experiencias que hemos tenido con el trabajo comunitario, que es un trabajo hermosísimo. Ya lo escuchamos en las primeras dos presentaciones. Es un trabajo que enriquece a las personas que lo hacen. Nosotros aprendemos muchísimo, obviamente, de las personas que viven dentro de estos espacios. Yo, por ejemplo, vivo en una ciudad que es una gran metrópoli conformada por ocho municipios. Más de cuatro millones de habitantes, se imaginarán el monstruo gigantesco y espantoso que es esta ciudad, a la que ya nos estamos acostumbrando. Ahí les decía, la ciudad ha crecido tanto en los últimos años que se nos ha olvidado que también formamos parte anteriormente de espacios naturales que se han ido perdiendo en la ciudad. Yo cuando era pequeño, por ejemplo, aquí en Guadalajara, recuerdo que pasábamos kilómetros y kilómetros y kilómetros por

lugares en donde había maíz, que es uno de los elementos básicos de la gastronomía en toda nuestra Latinoamérica. Y ahora pasa uno por esos lugares y solamente encuentra casas, casas, casas, plazas, comercios, casas, pavimento y se ha perdido muchísimo de todo ese entorno que antes le daba belleza natural a esta ciudad. Ese es uno de los aspectos que actualmente hemos tratado de analizar en el grupo de investigación al cual pertenezco. Voy a tratar de no ser tan meticuloso en la parte académica, decidí hacer la presentación más sencilla. Trataré de explicar las experiencias que hemos tenido con estos grupos de trabajo, voy a presentarles algunas de las partes importantes que hemos analizado y de las cuales hemos tenido la fortuna de poder compartir.

Y como les comentaba, el compartir con estas personas, hace también que uno mismo reflexione sobre lo que antes tenían esos espacios compartidos de la ciudad, que se han convertido ahora en estos no

lugares, como lo mencionaba Michel Argen, en sus trabajos, de estos espacios no compartidos se pierde también el sentido de comunidad en las grandes ciudades, que uno puede detectar en estos centros rurales o en estos espacios de interacción, que tienen las personas y que la mayoría de las veces llevan elementos intrínsecos.

Solamente me enfocaré en presentar algunas diapositivas del trabajo, porque si quiero que las puedan observar, por lo menos porque ahí hay algunas fotografías de las interacciones que hemos tenido y son importantes como para contextualizar. Bueno, volviendo a esas historias que a mí me gusta contar, el darnos cuenta que hemos perdido esta esencia de lo común, de la comunidad, de lo compartido en la interacción social.

En estas grandes ciudades nos lleva a voltear a ver cómo se ha generado estos procesos tanto de interacción socio histórica como culturalmente. También se han modificado muchos de los elementos de las grandes urbes existentes en las pequeñas comunidades, ya sean rurales o sean comunidades indígenas. Aún sigue prevaleciendo la aculturación, el endorracismo, el sincretismo y otros elementos de interacción y de hibridación.

Han generado entonces que nos olvidemos un poco de lo que hay detrás, ese sentido de la identidad real que existe en muchas de estas comunidades que nosotros hemos detectado, que hasta en la más pequeña piedra, en el más pequeño elemento existente en la naturaleza, en las comunidades rurales e indígenas, hay una historia. Y esa historia también identifica a los sitios. Se genera entonces con esta identidad el espacio de lo común, lo que mencionaba. Derridá sobre la otredad o la alteridad en esos espacios.

Es muy evidente el detectarlo, puesto que hay más cercanía con las personas, hay más cercanía con la naturaleza. Hay más cercanía con lo común. Con todo ese elemento que da vida precisamente a estos espacios de tierra. Y ahí entonces comenzamos nuestro análisis. Partiendo de esto, ¿cómo son estas interacciones que suceden en estos espacios y tomamos algunas teorías, pedimos perdón. Tomamos algunas teorías, principalmente para analizar los sistemas de gobierno, los sistemas de organización, de qué manera se organizan, cómo se organizan y cómo hacen uso de los bienes colectivos en estos lugares.

México tiene muchos lugares que son rurales, todavía conservamos también

nosotros, espacios indígenas, en donde nuestras comunidades nativas también tienen esta interacción. Y es interesante preguntarse cómo interactúan realmente. Como dice Ellstrom no somos egoístas o no somos tan dados los seres humanos a la destrucción, sino que también existen ejemplos en los que podemos ver sistemas de organización, que hacen uso de sus recursos de manera adecuada, a partir de lo que ellos mismos consideran que es lo fundamental, es decir, el cuidado del medio ambiente y la preservación de las tradiciones, la cultura de los lugares.

Entonces, partimos de sistemas de gobernanza y organización para ir a estas comunidades. En primer lugar, ver cómo se organizan y de qué manera. Entonces se llevan a cabo todos los procesos, estrategias, acuerdos y demás, para poder interactuar con ese medio ambiente que está a nuestro alrededor. Entonces utilizamos algunas vertientes, desde donde analizamos el capital natural, el capital humano, el capital social, el capital construido, el capital financiero, el capital cultural y el capital político, para ver cómo entonces interactúan con esos bienes de uso común, nuestros territorios y también las personas que están ahí, de qué manera tienen y llevan a cabo estos acuerdos.

Esto es para dar un panorama general de la investigación. ¿de qué manera se lleva a cabo en los diferentes contextos que se tienen en nuestro país y también en otros contextos, que estamos compartiendo con nuestros hermanos de Costa Rica, que ellos también están realizando este tipo de análisis en sus mismas comunidades, también indígenas y rurales. Entonces aquí vemos diferentes formas de poder interactuar con ellas. Voy directamente a platicarles un poquito de los casos. Les traté de poner nombres poéticos porque, como les decía, les comentaba que es, uno se enamora cuando llega a estas comunidades, se enamora. Uno de la gente se enamora. Uno de la naturaleza se enamora, de la forma de convivencia, de la interacción y de la manera en que ellos y ellas tratan de salir adelante a partir de los mismos y propios recursos que utilizan.

El primer lugar de que les voy a hablar es un sitio donde, dentro de tres semanas, vamos a ir a llevar un colectivo de estudiantes, que irán a hacer una representación de la gastronomía típica de un Estado de México que se llama San Luis Potosí, en donde se celebra una festividad alusiva al Día de Muertos. Ya saben que acá en México son muy dados a celebrar la muerte, encanta este tipo de

celebraciones. Y en ese lugar, la zona de la Huasteca Potosina, hay una celebración que se llama el Xantolo. que significa el Camino de los muertos. El Xantolo se celebra en cinco estados: Veracruz, Hidalgo, San Luis Potosí, Tamaulipas y una parte de Puebla, como forma, un poco distinta a la que conocemos la celebración del Día de Muertos casi en todo el mundo, que es casi en el centro de México.

La celebración que se conoce como Día de Muertos en el mundo, usualmente es la que se lleva a cabo en el centro occidente de México. Pero en nuestro país hay diferencias en las celebraciones tanto al norte, al centro y al sur por el tipo de cultura. Obviamente debido a los tipos de civilizaciones que hubo en su momento en esos lugares. Por ende, pues, cambia y se modifica, entonces vamos a llevar allá, a estas comunidades este tipo de estrategias socioculturales para acercar a la gente también con otros espacios de interacción. Las personas de ahí le conocen como un rincón cerca del cielo, se encuentra en un estado que se llama Nayarit, en una zona neo volcánica y le dicen así, porque es un lugar alto. Está a 1973 metros sobre el nivel del mar. Tiene uno que subir hasta la parte más alta, obviamente. En la meseta se encuentran seis comunidades, en donde

se está trabajando, son las comunidades de los aguajes: Rosa Blanca, Cofradía, Francisco Madero y otras más. También estamos desarrollando ahí un trabajo comunitario desde hace algunos años. Este es más o menos el sitio donde se encuentra nuestra comunidad. Está ahí en el sitio dos donde se ve el número dos hay un volcán que se llama Ceboruco, que es un volcán activo, está en el eje neo volcánico de nuestro país. Es un volcán muy grande.

Entonces, se encuentran varios recursos naturales que son muy interesantes y que la misma Comunidad aprovecha tanto para la siembra como para la cosecha. Ahí se siembra maíz, se da durazno, aguacate, calabaza, calabacín, chile, que son como la base de la gastronomía del sitio. Hacen un concurso anual, que es sobre el maíz más grande de México. De hecho, porque son maíces que miden casi un metro o un poquito más y solamente se dan en esta zona por las características especiales que tiene, es una zona alta. fría, obviamente, por la altitud que tiene. y con muchos bosques de encino, pino y roble, que también lo utilizan las personas para hacer algunas artesanías y para su venta. Entonces lo interesante aquí también es ver cómo sus recursos naturales se mezclan con sus recursos culturales

porque se transforman, como es en todas las comunidades, no solo en la gastronomía.

Desde mi perspectiva, es uno de los elementos que más une a las personas y que crea identidad. Nos identificamos con la gastronomía porque todas y todos comemos, y todas y todos tenemos una historia a partir de un alimento, a partir de una experiencia obtenida en casa, ya sea con la abuela, con la mamá, con el papá, con algún pariente o algo que nos recuerde siempre a un elemento gastronómico, nos va a llevar también a sentir eso que forma parte de del lugar de donde somos.

Y eso también hace que las comunidades resalten y se sientan identificadas con sus propios recursos culturales y naturales, porque uno puede preguntar de dónde es el pozole. Y te pueden decir, el pozole es de la región del norte de dónde es la Birria, porque estoy hablando de ejemplos de México. Obviamente. La Birria es de la región de, por ejemplo, aquí en Jalisco de Cocolula, es donde se dice que se le da mejor birria, el pan, entonces todos esos elementos son los que conforman el espacio en que las comunidades se van identificando con sus mismos recursos. Y esto es lo que hacen.

Estas son un grupo de cocineras tradicionales que hay ahí en la zona, aquí puse dos partes: que son el pan de mujer, que tiene una tradición muy bonita. Lo elaboran las mujeres, se realiza en algunas ocasiones especiales, como cuando va a haber una boda. La mujer que va a casarse la tiene que hacer cuando hay luna llena. Tiene que hacer un ritual con sus cabellos, junto con el de la mujer más grande del sitio y dejar reposar hasta el día siguiente. Es como un ritual; también el pan de la fecundidad. El otro es el pan marquesote que se hace en las festividades del Santo Santiago ahí mismo.

Nosotros también podemos ver los proyectos en los proyectos comunitarios que se están desarrollando, que en este caso se ha trabajado con las mujeres. Nosotros hacemos mapeo comunitario. Casi en todos los casos son mujeres las que trabajan en los proyectos y entonces hace que se integren sus propias experiencias con las experiencias que tenemos. Nosotros no les vamos a decirles a ellas o a ellos qué hacer, sino ellas o ellos deben decirnos qué se les ocurre hacer. Es la interacción que se debe tener con la comunidad, no ir a imponer algo, sino ir a escuchar e interactuar para poder aportar desde su propia experiencia.

Y entonces, con base en eso, nosotros podemos desarrollar una serie de proyectos específicos. Estamos viendo acá las capacitaciones que se dan con las personas para los mapeos comunitarios que detecten qué recursos tienen y cómo pueden ser aprovechables para su beneficio, ya sea para el desarrollo de otros productos o también para el turismo comunitario. Aquí estamos viendo personas que trabajan con herbolaria. Los ejemplos están aquí, cómo se ha trabajado también con la parte de la sostenibilidad, la gastronomía que las señoras cocinan riquísimo y ya han participado en varios concursos y han ido a Ciudad de México. Fueron hace un par de semanas también a presentar sus productos y los proyectos que están desarrollando sobre la herbolaria. Con todo lo típico de la zona. Es una zona donde también se dice que hay muchos chamanes. Hay dos comunidades cercanas a donde acuden personas de todo el Estado, incluso de otros Estados, para que les hagan una *limpia*. No sé si también ese concepto se utilice allá, pues, pero es cuando uno tiene mala energía, vas ahí con hierbas, te hacen o con huevos o con rituales específicos. Se hace así como una chamanería, te empiezan a quitar la mala energía. Esas son personas que se dedican

a hacer *herbolaria* con todo lo que hay ahí en la zona.

Voy a ir un poquito más rápido. También hacen telares. Hacen conservas con las frutas que se dan en temporadas tiene una cocina comunitaria en donde también las señoras dan talleres a las personas que acuden para enseñarles a hacer la comida tradicional de la zona. Este es el grupo que tenemos aquí en pantalla, a dos personas que desde hace 25 años ayudan a las mujeres y hombres en el trabajo comunitario, que hasta el momento ha sido un trabajo bellísimo, que son Money y Martín, a su lado izquierdo están algunos de los productos que se dan en la zona, y las evidencias del trabajo comunitario. Se tienen unas cabañas y una zona de camping también y, en fin, ya les hablé un poquito sobre todo esto. Ah, es un ejemplo bello también sobre la cultura que hay en el lugar.

Este es tío Tomás. Es un señor de 92 años. En la zona solamente hay dos personas que se saben la danza y la música tradicional del lugar, que se está perdiendo. El tío Tomás, que es el único que sabe los pasos de la danza. La danza del arco se llama ya nadie más la sabe, y está el profe Memo, que es el que se sabe la música del son de los 10 violines. Acabamos de conseguir

este año cinco violines para donarlos al lugar, para que el profe Memo le pueda enseñar a cinco personas a tocar los sones porque se necesitan los sones para que tío Tomás le pueda enseñar a otros jóvenes los pasos de la danza, entonces también se está tratando de contribuir. Se trata de contribuir para que no se pierdan estas tradiciones, que son base de la misma identidad de la zona de Nayarit, que está en el Occidente de México. Ahora, nos vamos a pasar hacia el Sur, a la tierra de jaguares allá en Chiapas, que es una zona también muy bonita donde se llevó a cabo otro trabajo comunitario en un lugar que se llama la tierra de los siete jaguares.

Es un lugar en donde también hay mucho maíz, hay mucho color y hay mucha tradición y también hay recursos naturales que son súper especiales. Desgraciadamente han tenido algunos problemas con el narcotráfico y algunas complicaciones, entonces la zona se ha visto un poquito conflictuada por eso, sin embargo, esto no le resta la belleza cultural y natural que hay allí. Se trabajó con la preservación de las tradiciones culinarias que ustedes van a ver en esta pantalla. En Chiapas se utiliza mucho una verdolaga que se llama el Chipilín, que es con la que se elaboran casi todos estos platillos que

están ustedes viendo en pantalla.. Somos, pues, un bastión. En cuanto al uso de las verdolagas, hay más de 70 tipos de verdolagas distintas y, pues, se utilizan para todo tipo de gastronomía.

Entonces aquí se trabajó con unas personas para hacer este almanaque de la identidad culinaria que tiene la zona, participaron todos los miembros de la comunidad, en su mayoría mujeres, también nos enseñaron las técnicas que se utilizan, tanto para recolección de algunos elementos naturales como un hongo que se da solamente allí, que se llama hongo orejón con el que se hacen algunos platillos o como la taberna que se ve aquí en su parte superior derecha, que es una bebida que es muy peculiar porque te emborracha, pero nada más te emborracha el cuerpo no te emborracha la cabeza. Yo todavía sigo sin entender eso. Pero cuando la probé era algo extraño, porque realmente no te sentías como si estuvieras ebrio. No sentías como el sopor de la bebida alcohólica, sino que el cuerpo se te entumece, entonces caminabas como si estuvieras ebrio, pero con conciencia, era algo muy extraño y es una técnica también muy peculiar para para su elaboración.

Aquí tenemos a los grupos de cocineros y cocineras tradicionales, los hombres se

dedican a algunas cosas y las mujeres a otras. Y aquí algunos ejemplos de cómo se relaciona la oralidad y la tradición con los elementos culinarios y naturales de la zona. Nos vamos a mi estado, Jalisco, en donde también fuimos con una comunidad indígena que se llama los wixárikas. También hicimos trabajo colectivo allí, pudimos hacer dos acercamientos con la Comunidad, porque ahí se tiene que hacer la intervención con los jefes y jefas para que den permiso para ingresar. No, cualquier persona puede ingresar. Obviamente, y necesitábamos llevar primero los permisos, luego llevamos un grupo de estudiantes para que interactúen con las personas. Y también llevamos un festival gastronómico, y ellos también hicieron un festival gastronómico con una bebida tradicional que ellos utilizan en sus celebraciones, que se llama el tesgüino. que es diferente.

Hay dos bebidas tradicionales que son a base de maíz, el tesgüino y el tejuino. El tesgüino es fermentado, y este lleva un grado de alcohol, Entonces, también en sus celebraciones, utilizan mucho el Kikuri, que es a base del peyote y el tesgüino, que es esta bebida fermentada pero muy fuerte, y sí, tiene un poquito de connotación para

salir un poco de la mente. Vale, entonces también se trabajó con esa zona wixádica. Por último, les voy a hablar rápidamente sobre otra experiencia que tuvimos con una comunidad que se llama Cuajinicuilapa. Siempre me cuesta mucho trabajo decirlo. Es una comunidad de afro mexicanos y pro mexicanas, en donde también se trabajó la relación identitaria entre la gastronomía negra afromexicana y la música y la danza. Todos los rituales, toda la tradición, toda la gastronomía cercana a estas comunidades afrodescendientes que se encuentran al sur de nuestro país, principalmente en los estados de Oaxaca y Guerrero, también formaron parte de este trabajo colectivo que hicimos con cocineras y cocineros tradicionales, nos contaron historias bellísimas, como las otras en donde nos exponen que su corazón está hecho precisamente de su tierra y la tierra, precisamente de donde nace su corazón. Pues que a ellos les evoca este elemento distintivo. ¿vale? Entonces aquí estamos viendo algunas fotografías de la parte más tradicional de la cultura. que es fabulosa también cuando les toca ver las danzas, por ejemplo.

Esta es la danza de los diablos, que se lleva a cabo cada año cercano a las fechas de

Semana Santa. y es una danza bellísima donde se hacen unas máscaras fabulosas y, obviamente, está alrededor de la gastronomía y toda la identidad de la población afroamericana que está en la zona. Y bueno, esta aquí en Jalisco.

Esta es otra experiencia que tuvimos también con base en la gastronomía, porque es uno de los elementos que hemos visto que distingue muchísimo a las zonas. Aquí grabamos un documental en donde todas las personas participaban de su experiencia y el origen de los platillos tenía que ver con un ingrediente. Partíamos de un ingrediente del lugar en donde sale ese ingrediente y llegamos hasta la cocina. Y la forma en la que se transformaba ese ingrediente. Este lugar aquí en Jalisco se llama Ameca.

Es un municipio cercano en la zona metropolitana de Guadalajara. Entonces, era bonito ver cómo las mujeres y los

hombres desde el campo o desde el origen mismo del ingrediente iba pasando poco a poco, nos iban contando la historia, y ellos mismos se iban dando cuenta también de dónde provenía todo lo que estaban elaborando. Fue una experiencia también bonita y con otro tipo de estrategias para recolectar la información y, bueno, ya cerrando.

Estas han sido algunas de las experiencias que hemos tenido acá en México. Faltan algunas que también me hubiera gustado compartir. Pero por cuestión de tiempo, espacio y complicaciones tecnológicas, pues creo que aquí lo voy a dejar.

Agradezco muchísimo la invitación y cualquier duda, información o demás que necesiten con muchísimo gusto se los puedo compartir. Allí está mi correo electrónico.

Gracias por este