

El maíz, vínculo de identidad, sacralidad y cosmogonía mexicana desde el género

CORN, A BOND OF IDENTITY, SACREDNESS
AND MEXICAN COSMOGONY FROM GENDER

Emilio Ruiz-Serrano*
Héctor Serrano-Barquín*
Carolina Serrano-Barquín*
Patricia Zarza-Delgado*

Resumen: Se presenta un breve análisis sobre la alimentación cotidiana y ritual en México, en el que se enfatiza a la mujer como protagonista. Se pone énfasis en la presencia de lo femenino en la construcción del imaginario prehispánico basado en el maíz. Se expone un sucinto recorrido histórico por el simbolismo e identidad presentes en las actividades y roles que se juegan dentro de las cocinas, así como por el uso y consumo del maíz. Se estudia la percepción que tienen las mujeres sobre el uso de las cocinas de humo en zonas de extrema pobreza en México: San José del Rincón, Estado de México; Frontera Corozal, Chiapas; y San Cristóbal Amatlán, Oaxaca, para ofrecer reflexiones en torno al papel fundamental de las indígenas en esas tareas. Finalmente, se resume la esencia del pensamiento indígena en torno al consumo de maíz.

Palabras clave: ciencias sociales y humanas; historia cultural; sociología cultural; identidad cultural; cultura amerindia; minoría cultural; patrimonio cultural inmaterial; costumbres y tradiciones; preparación de alimentos; costumbres alimenticias

Abstract: A brief analysis of daily and ritual food in Mexico is presented, emphasizing women as protagonists. Emphasis is placed on the presence of the feminine in the construction of the pre-Hispanic imaginary based on corn. A concise historical journey through the symbolism and identity present in the activities and roles that are played within the kitchens, as well as the use and consumption of corn, is presented. The perception that women have about the use of smoke stoves in areas of extreme poverty in Mexico is studied: San José del Rincón, Mexico; Frontera Corozal, Chiapas; and San Cristóbal Amatlán, Oaxaca, to offer reflections on the role of indigenous women in these tasks. Finally, the essence of indigenous thought regarding the consumption of corn is summarized.

Keywords: social and human sciences; cultural history; cultural sociology; cultural identity; amerindian cultures; cultural minorities; intangible cultural heritage; customs and traditions; food preparation; food customs

* Universidad Autónoma del Estado de México, México
Correo-e: carolinasb@hotmail.com
Recibido: 28 de enero de 2020
Aprobado: 9 de julio de 2021



ANTECEDENTES

El presente artículo surge de la experiencia de un grupo multidisciplinario de académicos en una investigación de campo¹ donde se aplicaron entrevistas a mujeres indígenas pertenecientes a zonas en extrema pobreza en México, particularmente en el Estado de México, Chiapas y Oaxaca, con base en la propuesta de un diseño de fogón con bajas emisiones de humo que ya se realizó a nivel prototipo. Se enfatiza el aspecto cualitativo, en especial el simbólico, es decir, la importancia que dan estas mujeres al uso de leña en la elaboración de las tortillas de maíz y el resto de sus platillos.

En México, más de 20 millones de personas habitan en zonas rurales y alrededor de 15 millones lo hacen en situación de pobreza extrema, la cual se caracteriza principalmente por la falta de educación, servicios de salud y de vivienda adecuados (CONEVAL, 2015). Los estados de la República mexicana en donde existe mayor incidencia de esta problemática son Chiapas, Puebla, Guerrero y Oaxaca. No obstante, el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) señala que una de las entidades que ha mostrado mayor aumento de pobreza extrema en los últimos lustros es el Estado de México. Aunado a lo anterior, lamentablemente existe un embate de la sociedad y las instituciones que no reconocen a estas comunidades por ser pobres e indígenas sino mediante procesos educativos que las orillan, en parte, a tener que olvidarse de sus raíces y buscar un estilo de vida más urbano. Como afirman Luque y Doode:

La diversidad cultural es estrategia y reto de la sustentabilidad ambiental. Para los pueblos indígenas el desarrollo sustentable es una oportunidad para trascender su estado de pobreza al tiempo que conservan la base ecosistémica de la reproducción de su cultura (2007: 157).

Por lo anterior, primero es indispensable reconocer y respetar la idiosincrasia de estos pueblos. Dentro de la metodología empleada, y para efectos de esta colaboración, la principal técnica a la que se recurrió fue la entrevista a profundidad. Aquí solo se presentan los resultados más significativos de los cuestionamientos aplicados a mujeres acerca de su percepción sobre los efectos en su salud derivados de inhalar humo al preparar los alimentos: “La imagen del fuego en la casa combina la experiencia más arcaica con las necesidades más contemporáneas” (Pallasmaa, 2016: 31). A diferencia de la ciudad, en el campo todavía se cocina con leña. En opinión de Carretero Gómez (2010), parece un contrasentido que un material tan valioso como la madera sea utilizado en su mayor parte solo para ser quemado. A consecuencia de esta práctica, se ha producido una serie de problemas añadidos, entre los que destacan la pérdida de biodiversidad, desaparición de masas forestales y aumento de la concentración de dióxido de carbono en la atmósfera. Por ello y por otras razones, consideramos que una solución más adecuada es el aprovechamiento de las energías renovables.

Cocinar en estufas de humo produce graves afectaciones pulmonares a las familias, por lo anterior, se pretende ofrecer una alternativa sustentable. El resultado más importante del trabajo de campo fue que, a pesar de haberles explicado a las indígenas los problemas de salud que implica cocinar sus alimentos, generalmente basados en el maíz, sus comentarios reflejan una serie de ideas ancestrales que siguen siendo relevantes para ellas, tal es el caso de la respuesta más recurrente: “lo importante es el sabor que da la leña a las tortillas”. Esto nos llevó a una profunda

1 La investigación se titula “Diseño e implementación de tecnologías sostenibles para reducir la pobreza extrema de las mujeres rurales mexicanas”. Fue financiada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), corrió a cargo de la red temática: Investigación fronteras de la ciencia 2015, con clave Conacyt 540, y se registró en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMÉX), México, con clave UAEM-SIEYA 4088/2016c.

reflexión que va ligada al sentido simbólico del maíz. Para ello, cabe recordar que las mujeres han sido protagónicas en la generación de íntimas relaciones con las semillas, el suelo y la elaboración de complejos platillos. Ellas inventaron la nixtamalización, según Vizcarra Bordi (2018), para alimentar a su familia, no solo en el sentido de nutrir el cuerpo, sino también la mente-pensamiento y el espíritu-místico, creencias que por muchos años han fortalecido las culturas prehispánicas, hoy mexicanas. De tal suerte que “sin ellas [las mujeres indígenas], no hay maíz ni país” (Vizcarra Bordi, 2018: 14), fortaleciendo así las relaciones entre el género y el ancestral alimento.

A modo de advertencia, discutir supuestas convergencias entre la cosmovisión de las culturas mesoamericanas y el pensamiento actual con respecto al género puede ser, además de una osadía conceptual, un anacronismo criticable. Para Galinier, esta relación involucra a los seres humanos con las entidades que rebasan la realidad empírica, se trata “de tradiciones intelectuales y de orientaciones cognoscitivas muy lejanas unas de otras [...] se corre el riesgo de reconstruir ficciones metafísicas donde no las hay” (2005: 81). De esta suerte, aquí solo se presentan meras reflexiones conjeturales con la intención de acercarnos provocadoramente a la cosmovisión indígena original y su correlato contemporáneo desde la perspectiva del género.

Cabe aclarar que al referirnos a la cosmogonía pretendemos encontrar eslabones que confirmen el resultado más importante de esta investigación, en el sentido de que las mujeres indígenas actuales parecen mantener un cierto sincretismo religioso entre pasado y presente. Si bien a lo largo de este trabajo se menciona de manera muy general la expresión ‘Mesoamérica’, autores como Kirchoff (1960) investigan los límites geográficos, la composición étnica y ciertos caracteres de diversos pueblos y culturas —asentados en el continente americano antes de la llegada de los españoles—, en determinadas épocas. Aunque

existen divisiones territoriales fácilmente identificables, tales como la frontera septentrional de la República Mexicana y la frontera oriental de Panamá, o México y Centroamérica, encontramos rasgos característicos de las civilizaciones mesoamericanas que las distinguen por su grado de complejidad, ya que son las más desarrolladas y complejas. Otras investigaciones comentan:

La formación de esa frontera [la de Mesoamérica], así como la construcción de la civilización mesoamericana misma, fue el resultado de un largo proceso histórico que empieza con la domesticación del maíz y otras plantas, e incluye el desarrollo de técnicas agrícolas intensivas [...] y la invención de complejos dispositivos ceremoniales, como el templo colocado sobre una pirámide y la cancha del juego de pelota (Escalante Gonzalbo, García Martínez, Jáuregui *et al.*, 2020: 24).

No obstante este argumento, en los hechos permea la extraordinaria continuidad de los utensilios de cocina que intervienen en la preparación de alimentos derivados del maíz: molcajetes y metates, entre otros. Dichos enseres se pueden apreciar en el Museo de la Cultura Teotihuacana, México, con detalles de diseño idénticos a los actuales metates de piedra volcánica, a su vez similares a los del museo local de Atlixco, Puebla, y a los exhibidos en el Museo Arqueológico de Campeche, Fuerte de San Miguel —con pocas variantes en el labrado maya—, establecimientos que están bajo la coordinación del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). La antigüedad de estos y otros metates es de 3000 años a. C., aproximadamente.

COSMOGONÍA PREHISPÁNICA EN TORNO AL MAÍZ

La conquista militar y espiritual en América propagó, reprodujo y fortaleció los esquemas culturales de la sociedad patriarcal occidental. Este

modelo perpetúa y naturaliza las estructuras de poder de las sociedades androcéntricas, así, el pensamiento crítico se complejiza al cuestionar los discursos ideológicos, políticos, filosóficos, científicos o religiosos tendientes a justificar la subordinación femenina en estas y otras culturas. Debido al embate de la tradición eurocéntrica, Barbosa Sánchez y Serrano Barquín (2014) comentan que el proceso de descolonización de las mentes y los cuerpos impone la crítica reflexiva acerca del papel histórico de las relaciones sociales entre los géneros, que no han permitido el paso a la construcción de identidades plurales sustentadas en el respeto a la diversidad y la equidad. Por lo anterior, resulta importante analizar la condición de los géneros dentro de las cosmovisiones mesoamericanas, a fin de contribuir a la resignificación de la herencia cultural que a contracorriente persiste en las prácticas, usos y costumbres de las indígenas y los indígenas. Estas comunidades hoy como ayer luchan por el derecho a existir conforme a su manera de ver, sentir, actuar, relacionarse, soñar, crear y reinventar el mundo que desean. Pese a ello, todavía no se ha llegado a entender del todo a la mujer indígena, ya que su actuar responde, por un lado, a ciertas reminiscencias de una cosmovisión ancestral y, por otro, al imaginario del mestizaje.

Las tradiciones de los pueblos originarios se han distinguido por rendirle culto al maíz; por ejemplo, en los antiguos relatos mayas se describe que la vida humana se originó a partir de las mazorcas blancas y amarillas. En el *Popol Vuh* (1974) se cuenta que esta planta se incorporó en la formación del hombre por obra de los progenitores, y que con la misma se le alimentó, dándole fuerza y vigor. Anteriormente, los olmecas se refirieron al ciclo del maíz: el grano era el ancestro de quien dependía la reproducción de la cosecha futura, el núcleo vital que aseguraba la continuidad y resurrección de la naturaleza. La semilla simbolizaba al mismo tiempo la vida, el sacrificio y la muerte; Florescano Mayer comenta que “la

civilización nació con la agricultura y el maíz” (1993: 27). Dentro de esta cosmovisión, la dualidad masculino-femenino, según Serrano Barquín y Maldonado Reyes (2011), es una característica que debe ser considerada: al sol (fuego) se le asignan virtudes masculinas, y a la Tierra, femeninas; ambos astros son los procreadores de la vida (en este caso, de la planta). Hasta los puntos cardinales eran regidos por sus colores, en la opinión de De la Garza: “rojo, amarillo, blanco y negro, los colores del maíz” (2018: 382).

Diferentes crónicas religiosas mesoamericanas otorgan a la figura femenina la imagen de fertilidad y creación, según Barbosa Sánchez y Serrano Barquín (2014), así, se habla de la diosa de los mantenimientos, es decir, la que proveía alimento; o de la diosa del parto, la primera que dio a luz. Tales expresiones simbólicas, que manifiestan reconocimiento y otorgan responsabilidad a la mujer, desembocaron, sin duda, en la asignación de los roles que esta asumió desde aquellos tiempos. Aquí se analizan algunos factores que intervinieron en la construcción de los imaginarios que se establecieron a partir del concepto de lo femenino, y que influyeron decisivamente en la definición de la identidad de las mujeres de los pueblos originarios y las mestizas, identidad que se ha caracterizado por ser un *continuum*. La visión de la mujer en la tradición europea colisionó con la de las culturas mesoamericanas. El concepto de feminidad que tenían los hombres que arribaron al Nuevo Mundo giró en torno a la dicotomía erótica entre el bien y el mal. En el imaginario masculino de dominación surgieron dos míticos arquetipos de mujer: uno, el de la voluptuosa, seductora y ninfómana; el otro, la casta, fiel y sumisa virgen que solo sirve para procrear, mientras el hombre es quien detenta el poder. Esta concepción de los géneros no necesariamente fue la dominante, ya que está suficientemente documentada la existencia de cierta diversidad sexual en las culturas precolombinas, lo cual era fuertemente repudiado por la moral judeocristiana.

En las antiguas cosmovisiones existía un sinnúmero de diosas que se relacionaban con lo femenino, tal es el caso de la luna, que tuvo la mayor importancia para el hombre mesoamericano después del sol. Según Morante (2000), si el astro rey es masculino, su satélite es femenina, vinculada con la fertilidad y con la mayoría de las diosas, además de que era la protectora de las parteras. Asimismo, nueve periodos lunares es lo que dura el ciclo del maíz, desde que se prepara la tierra para sembrar la semilla hasta que se cosecha. Es decir, equivale en duración al ciclo de la gestación humana. En la opinión de Rodríguez Shadow: “Había sacerdotisas, ya que las jóvenes tenían un papel importante en las festividades y se dedicaban al servicio de algún templo, igual que los muchachos” (1991: 11).

La cosmovisión de las culturas mesoamericanas es estudiada por Zuckerhut (2007), quien distingue una dualidad cósmica y una cotidiana en su análisis de las relaciones de género entre los mexicas. La investigadora deduce que la dualidad cósmica permite una complementariedad igualitaria en muchos aspectos de la cotidianidad. Por ejemplo, Cinteōtl puede ser masculino o femenino, como indica el sufijo *-téotl* —dios, diosa—. Zuckerhut afirma que no hay un dominio femenino y uno masculino en la mentalidad prehispánica de forma estricta y determinista, y propone la hipótesis de una complementariedad tanto en la cosmovisión como en el día a día. Hay dualidades en el pensamiento mesoamericano que son complementarias y que no tienen que ser necesariamente jerárquicas; hay que tomar en cuenta que no se dan en todos los contextos las mismas clases de parejas opositoras.

Esta relación dual no antagónica se identifica también en los ritos efectuados en torno al maíz; ejemplo de ello lo constituye un mito nahua referido por Bernardino de Sahagún (1946), el cual menciona la celebración en la que se bendecía la semilla por plantar y se rendía tributo a Cinteōtl o Centéotl, el dios mazorca, y a Chicomecóatl, diosa de las subsistencias (Imagen 1). Según el fraile,

se creía que esta última daba los alimentos necesarios para conservar la existencia humana, porque a cualquiera que le faltaran, desmayaba y moría. La alimentación con base en el maíz formaba parte de las categorías devocionales, el imaginario colectivo y permitía la unión familiar, además de usarse en rituales adivinatorios. A partir de la llegada de los españoles y los adelantos técnicos europeos, se desarrolló una nueva manera de preparar y consumir los alimentos; estos se traían de sitios más lejanos, con lo que existió una mayor variedad de ingredientes y se modificó su valor simbólico. En la Nueva España se volvieron populares las bebidas calientes: el chocolate elaborado con cacao para los ricos y el atole de maíz para los pobres. Al contar con nuevos insumos o incorporar la leche en diversas recetas se llegó a la bebida mestiza del champurrado. De manifestaciones culinarias como esta nació la frase: ‘el encuentro de dos fogones’, que dio lugar a la cocina criolla. Cabe destacar que la actual cocina mexicana es producto del mestizaje y se ha visto influida directa o indirectamente por la árabe, africana, asiática y francesa, entre otras, no solo en ingredientes, sino también en relación con los espacios y utensilios.

Por otra parte, son muchas las actividades domésticas que realizan las mujeres, tanto las mesoamericanas como las actuales, y vale cuestionarse si esto responde a una condición socio-cultural aprendida o es el resultado de aspectos psicogenéticos. Como refiere Linda Mc Dowell (2000), se establece una relación de la mujer con la naturaleza —en su expresión pasiva y como reproductora de la especie— dentro de un esquema de oposiciones, en el cual el varón es quien produce los elementos culturales o artificiales de la sociedad, propuesta similar a la de Bourdieu (2003). Sin embargo, la etnia colonizada, la nación dominada, la juventud revuelta, la mujer reivindicadora son portadoras de una especificidad, una identidad no totalmente reducible a la condición social: una originalidad biosocial. La etnia no está hecha únicamente de diferencias

IMAGEN 1: CHICOMECÓATL, DIOSA DE LOS MANTENIDOS, DEL MAÍZ MADURO, DADORA DE ALIMENTOS



Fuente: Detalle del *Códice Borgia* (1898), edición facsimilar.

Dominio público.

culturales, también la constituyen rasgos genofenotípicos: “la mujer es diferente no solo por la ropa, sino sobre todo bajo la ropa” (Morin, 2010: 74). Esto permite reflexionar sobre dichos rasgos presentes en los roles tradicionalmente impuestos por el varón, la sociedad y la cultura, amén de considerar todos aquellos aprendizajes que vienen de las costumbres y tradiciones familiares, así como de los contextos inmediatos, ya sean formales o informales.

El resultado del choque cultural entre las dos culturas propició improvisar soluciones para superar los problemas de convivencia, al tiempo que conservó elementos fundamentales de las dos tradiciones, no solo de la española dominante y hegemónica, sino también de la indígena, sobreviviente al menos como subalterna y germinadora de originales creaciones culturales novohispanas y mexicanas. Según Gonzalbo Aízpuru (2012), los individuos de la entonces nueva sociedad se sentían protegidos por una cosmovisión que justificaba su lugar en el mundo, sus

tareas dentro de la sociedad e incluso su destino ultraterreno. Las mujeres se integraban a la comunidad al compartir un mundo de creencias y realizar funciones específicas, sobre todo en la vida familiar y religiosa. El rigor de las normas morales para ambos géneros manifestaba la existencia de un ideal de comportamiento, aunque no se cumpliera.

El mestizaje permitió que las indígenas se incorporaran al mundo de los conquistadores al engendrar hijos mestizos, a pesar de que su identidad fuera sometida, dominada y oprimida. Como resultado de la violenta conquista sexual del varón dominador sobre los indios, que operó por medio del asesinato, la servidumbre, la explotación y, en suma, la anulación de la virilidad, voluntad, orgullo y dignidad de los hombres vencidos, las nativas enfrentaron terribles circunstancias. Sin embargo, estas mujeres fueron el principal vehículo de transmisión del pensamiento tradicional, que se reflejaba tanto en actitudes vitales como en rutinas aparentemente

intrascendentes, frente a la preocupación permanente por el dogma y la ortodoxia de los conquistadores espirituales (Gonzalbo Aízpuru, 2012). La influencia de las indígenas alcanzó a sus propias comunidades y a la sociedad colonial en conjunto mediante las tareas domésticas, la eficiencia de su actividad comercial en los tianguis, la decoración, el cuidado del hogar, el gusto por ciertos adornos y vestidos, y la cocina, principalmente basada en el maíz. Como afirma Vizcarra Bordi (2018), hay que ‘voltear la tortilla’, el primer lado es donde se cocinan los procesos de construcción social de las relaciones de género en torno a la cultura del maíz, y el otro, una mirada crítica y reconstructiva.

MAÍZ, IDENTIDAD, SACRALIDAD, GÉNERO

La base de la alimentación de los pueblos mesoamericanos ha sido el maíz, en la opinión de Cuevas Mejía (2014), incluso tenían dioses relacionados no solo con la planta y su cultivo, sino con los largos procesos de cocción y procesado. Fueron varias las deidades de este tipo que veneraron los habitantes de distintos sitios de Mesoamérica. Entre estas las más importantes, como ya se mencionó, eran Chicomecóatl, Cintéotl y Xilonen. En el caso del imperio mexica, se rendía tributo a Chicomecóatl, diosa del maíz maduro y de los mantenidos, y a su dualidad Centéotl. Cada una de las especies vegetales esenciales para los mexicas fue convertida en una deidad: “Por supuesto, el maíz, la más importante de todas, tenía una serie de dioses que lo representaban. *Centéotl*, que literalmente quiere decir: *centli*, maíz, *teotl*, dios, ‘dios del maíz’, es esta planta divinizada” (Caso, 1971: 65). Asimismo, existían otras figuras sagradas, como Xilonen, que presidía el maíz tierno o joven y se diferenciaba por usar nariguera de concha nácar y orejeras de obsidiana, accesorios que utilizaban los personajes importantes. A Xilonen normalmente

se le representaba como mujer, pero a veces se le encuentra como una entidad masculina. Es decir, las diosas y los dioses del maíz en sus diferentes versiones se presentan como hombres o mujeres, dependiendo del caso, la edad, el tipo de mazorca y el contexto.

En algunos pueblos indígenas, a partir de la conquista hay una fiesta patronal grande y otra chica. La grande no siempre se dedica a la Virgen o santo patrono, sino a otra imagen. Los preparativos de la celebración se realizan mediante los sistemas de cargos; la comunidad participa contribuyendo a los gastos mediante cuotas y donaciones aportadas por un individuo o familia como servicio, agradecimiento y petición a la figura que se conmemora. Estos recursos se emplean para la decoración de la iglesia o capilla, atuendos, ofrendas, fuegos pirotécnicos, alimentos para los participantes, o bien, para el hábito del santo, donde el maíz es el protagonista. Asimismo, se hace la invitación a otras poblaciones vecinas, indispensable en estos festejos religiosos para que el santo patrono participe en la fiesta, pues es concebido como entidad viva. La exhortación y participación da cohesión social y estrecha los vínculos entre las comunidades y al interior de estas. Las celebraciones incluyen misas y procesiones donde se porta a los santos y vírgenes en hombros; además de realizarse festejos y bailes populares, como los de pastoras, arrieros, huhuences y chinelos. Todo ello se convierte en un ofrecimiento al ente sagrado como pago por mandas, promesas y servicios que han sido otorgados. Existe una afinidad entre los lugares de adoración actuales y los espacios sagrados prehispánicos y coloniales, según Gómez-Llano (2017), lo cual ha dado pie a discusiones académicas en torno a la existencia de sincretismos religiosos debido a resignificaciones en estos procesos y los cambios constantes que han experimentado a lo largo de los siglos.

De tal suerte, este alimento y sus simbolizaciones datan de mucho tiempo atrás, “es México, centro de origen, domesticación y diversificación

del maíz” (Zea, en Fernández Suárez, Morales Chávez y Gálvez Mariscal, 2013: 277). Para López-Torres, Rendón-Medel y Camacho-Villa (2016), la importancia del maíz radica en su capacidad para poder incluirse en más de 600 recetas alimenticias provenientes de todo el país, donde se usa en sus diferentes estados de maduración, tierno, elote o como grano; también se utilizan sus hojas (*totomoxtle*) y mazorcas de cientos de maneras distintas. De esta planta se obtienen productos industriales, como cosméticos, medicinas, compuestos químicos y biocombustibles (SAGARPA, 2019).² El maíz blanco para consumo humano en México asciende a alrededor de 12 millones de toneladas, las cuales son utilizadas por la industria de la masa y la tortilla, la harina nixtamalizada para autoconsumo y para la elaboración de botanas y cereales. Los estados de Tlaxcala, Guerrero y México tienen gran diversidad de variedades nativas; las que más se siembran son las de colores, sin embargo, los más cultivados son los maíces blancos debido a las preferencias del mercado.

El maíz puede ser estudiado desde una gran cantidad de perspectivas: naturales (tipos, textura, color, sabor), geográficas (lugar y clima en que se cosecha), culturales (tradiciones, costumbres, fiestas donde está presente), antropológicas (orígenes y usos), sociales (significado para diversas civilizaciones) y, por supuesto, tomando en cuenta sus invaluable aportes históricos, “pero es preciso mencionar que su uso es diferente dependiendo la forma en que sea preparado

e incluso su color, que puede ser azul, blanco y rojo” (Cuevas Mejía, 2014: 425).

El maíz en Mesoamérica constituye un elemento de identidad, sacralidad y cosmogonía, particularmente relacionado con usos y costumbres que unen a las familias y grupos semejantes. Como menciona Sen:

[no se trata de alimentar] la antigua creencia de que todos los seres humanos somos bastante parecidos, sino retomar un concepto menos discutido, pero mucho más posible, de que somos diversamente diferentes, la importancia positiva y constructiva que las personas tienden a adjudicar a una historia compartida y a un sentido de filiación basado en esta historia (2008: 43).

Tener identidad es poseer la ilusión de un destino (Fernando Savater, en Sen, 2008). El maíz, sin duda, ha unido por su origen divino, ya sea como sostén alimenticio o como medio de subsistencia, y siempre ha estado presente en las tradiciones de las familias que han habitado y habitan esta región (Imagen 2).

IMAGEN 2

Utensilios prehispánicos que todavía se usan (2019). Fotografía: Héctor Serrano-Barquín.



Prohibida su reproducción en obras derivadas.

2 Para el ciclo agrícola que comenzó en primavera/verano de 2019 y finalizó en noviembre, se contabilizaron 5 721 000 toneladas cosechadas, esto representa una disminución de 17.5 % en comparación con el ciclo inmediato anterior, lo cual se debe en gran medida a las 418 000 hectáreas sinietradas; 220 000 más frente al mismo mes del ciclo primavera/verano de 2018, debido a la sequía que imperó en varias entidades del país. En México se estima que existen 3.2 millones de productores de maíz, distribuidos en las 32 entidades, y el consumo anual per cápita es de 278 kilogramos de este grano (SAGARPA, 2019).

El sentido de sacralidad está inmerso en la cosmovisión de las culturas. En la opinión de Luque y Doode (2007), va más allá de las connotaciones religiosas hegemónicas, permea en todos aquellos sitios, espacios, sonidos, cantos, vientos, mares que por algún motivo son venerados y merecen un tratamiento especial. Así, el pensamiento de los pueblos originarios entiende el territorio como una extensión de la humanidad que incluye la biodiversidad y está habitado por los ancestros:

Sacralidad, territorialidad y biodiversidad son tres conceptos que en la cultura occidental operan de manera independiente. Esto se deriva de la disyunción ontológica sociedad-naturaleza que caracteriza a la cultura occidental; también se refleja en los paradigmas que rigen la organización de sus saberes, que se expresa en la ciencia como una fragmentación del conocimiento, dispuesto en disciplinas naturales y sociales (Luque y Doode, 2007: 158).

En distintos ritos de los antiguos purépechas, el maíz era un elemento indispensable. Esto fue particularmente notorio en las celebraciones colectivas realizadas en honor de los dioses y diosas; por ejemplo, cuando se empezó a poblar Zacapu, cuna de esa cultura, en ocasión de la fiesta las mujeres salían a cosechar mazorcas para utilizarlas de forma ritual:

En forma más precisa, se sabe que las cañas del maíz eran colocadas en la espalda de quienes bailaban durante la fiesta Caheriuapansquaro, realizada en honor de la diosa Cuerauaperi. Para honrar a Xaratanga, la diosa propiciatoria de buenas cosechas, los sacerdotes y señores usaban guirnalas y collares con granos de maíz de distintos colores (blanco, colorado y mezclado) (Oseguera Parra, 2008: 3).

Todavía se realizan celebraciones similares con un profundo sincretismo. Desde el inicio de la

conquista espiritual se elaboraron muchos 'cris-tos negros' modelados con masa de maíz, lo que no debió ser exclusivo de la Colonia, situación que revela el sentido simbólico de la planta, independientemente de sus valores nutricionales. Asimismo, perdura la decoración con granos y otras semillas en muchos accesos a los atrios y templos católicos.

En el pensamiento prehispánico siempre estuvo presente la dualidad no opositora, las características de cada deidad se vinculaban a los comportamientos sexuales terrenales y existía un nexo del cuerpo con el cosmos, según Guzmán Argáez y Servín Hernández (2005). La cosmovisión se basaba en una dicotomía creadora y organizadora femenina-masculina, lo cual hizo que las interacciones entre los sexos fueran más igualitarias, y el amor y el erotismo aparecieran unificados como amor erótico, presente en la relación hombre-mujer. Por ello, se generó una gran diferencia respecto a sociedades cuyas creencias estaban basadas en un 'dios' único, un creador masculino, dando como resultado un lazo desigual entre géneros, ya que el hombre se considera superior a la mujer, como en la tradición judeocristiana. Como ejemplo de esto se encuentra Xochiquetzal, la diosa del amor, las flores y la música, también llamada 'preciosa flor de maíz tostado', que protegía a los artistas, tejedoras y *ahuianime*; representaba la sexualidad y amparaba las uniones de amor erótico que no tenían como finalidad la reproducción. Su contraparte masculina era Xochipilli, señor que está a cargo de dar flores (Guzmán Argáez y Servín Hernández, 2005). Amén de que algunos dioses podían ser masculinos o femeninos, según fuera el caso, como ya se mencionó.

Es muy probable que en el imaginario de las culturas prehispánicas no existiera una dualidad opositora entre ambos géneros. Por ello, la identidad de las mujeres indígenas no corresponde a una idea sexual antagonica, como en el pensamiento occidental, que se fundamenta en ideas patriarcales y androcéntricas; estas son,

quizá, menos importantes para las indígenas o, al menos, no tienen el mismo impacto que para las mujeres ciudadinas modernas.

Discutir sobre el género implica necesariamente referirse al cuerpo. En el imaginario mesoamericano podemos tomar el caso de los otomíes. Para esta cultura, el cuerpo solo existe mientras discurre, explica Hernández Dávila (2018). El gran escenario de operaciones de su devenir se produce en lugares que son también estados, como los cerros, manantiales, algunos oratorios. Se trata de sitios de encantamiento, pero es también ahí donde el cuerpo de los existentes (humanos, animales, difuntos, dioses) alcanza su más notoria capacidad de alteración, es decir, la factoría donde se produce la metamorfosis como confirmación de múltiples sobrevivencias de largo alcance entre el pasado prehispánico y el presente. Asimismo, ayuntados, dioses, animales y difuntos cooperan en las tareas indispensables para abrir y cerrar el tiempo, y los niveles de trabajo chamánico (nutricio y terapéutico) obtienen de los existentes involucrados tanto su origen como su destino: se ‘trabaja’ por (y para) tener cuerpo, y se tiene cuerpo porque se ‘trabaja’ (Hernández Dávila, 2018: 177). El sincretismo producido después de la imposición cristiana nos resulta de difícil comprensión en cuanto a la mencionada conversión, la transmutación de un sexo en otro, o bien, la complementariedad en algunas deidades, cuanto más la existencia de varios cuerpos en una misma persona.

Por lo anterior, resulta muy sinuoso el camino para comprender el sentido de ‘encorporación’, de mutación corporal, que asciende hacia la metamorfosis. Hernández Dávila (2028: 193) concluye que el ánimo consiste en indagar en los mismos datos una certeza latente (y cada vez más visible) de que los pueblos indígenas crean sus propias antropologías (como teorías sobre la alteridad) sin el concurso de nuestras categorías y recursos cognitivos, y es ahí donde el acento etnográfico puede ayudarnos a encontrar caminos de mutua comprensión, si bien la

inteligibilidad cultural compartida sigue siendo un desafío constante en nuestro país.

Así como las mujeres indígenas han concebido sincréticamente sus roles de género lo han hecho también con su cuerpo. Este, parte primordial de la identidad, es concebido como un instrumento fundamental para la actuación cotidiana de los individuos en los órdenes micro y macro de la sociedad, según explica Erving Goffman (1981). Por lo tanto, se constituye como el territorio donde las acciones individuales y colectivas suceden, dependiendo de la naturaleza y la colectividad humana. Para Foucault (1994), existe una relación de poder entre el cuerpo individual y el social, en la que el segundo le impone una forma de conducirse al primero. El filósofo propone que el cuerpo de los individuos y el de las poblaciones es portador de nuevas variables, no únicamente entre los más y los menos, los sumisos y los intranquilos, los ricos y los pobres, los sanos y los enfermos, los fuertes y los débiles, sino también entre los más o menos utilizables, sometibles a la inversión redituable, con mayores o menores expectativas de sobrevivencia, muerte y enfermedad, y con más o menos capacidad para ser provechosamente entrenados. A diferencia de Michel Foucault, Judith Butler (1990) devuelve al género su posición vertebral en el análisis de los deseos y relaciones sexuales y lo presenta como un ‘efecto performativo’.

Por su parte, Graciela Hierro (2003) propone la noción de ‘cultura femenina’, concepto rector de sus planteamientos teóricos, que engloba las diferencias genéricas que se manifiestan mediante distintas formas de entender el universo. En palabras de la autora:

las mujeres miramos la vida de manera distinta... La cultura femenina tal como la vamos creando, a través de nuestra acción y reflexión, cumple el objetivo de toda sabiduría: intentar comprender lo que nos sucede, tratar de mejorar la calidad de la propia vida y la de las demás (Hierro, 2003: 128).

Es en este contexto de occidentalidad donde las indígenas no encajan del todo, ya que ‘apoyan’ al esposo recolectando leña para preparar sus alimentos, además de llevar a cabo sus labores domésticas y familiares. Algunas de estas mujeres realizan diversas actividades productivas de innegable creatividad, así, las expresiones artísticas tienen un lugar preponderante en su día, ya sea mediante el tejido, bordado o tallado, dependiendo del material que tengan a la mano según su zona geográfica. Este otro trabajo también se desarrolla en la cocina, junto al fogón; con ello son productivas y participan económicamente en el mantenimiento de la familia.

La indígena no solo prepara alimentos, sino que se involucra en actos significativamente más relevantes. Para López-Torres, Rendón-Medel y Camacho-Villa (2016), la importancia del maíz radica en que ha unido a los seres humanos por su origen divino, el cual gira alrededor del fogón. De tal suerte, podría decirse que es ‘el fuego cantante alrededor de la familia’, uno de los conceptos de sacralidad inmerso en la cosmovisión de estas culturas.

LAS COCINAS Y SUS SIMBOLIZACIONES

La cocina sigue siendo el lugar central de las actividades familiares. En opinión de Vizcarra Bordi (2018), en el plano de la ritualidad cotidiana o los ritos domésticos, las cocinas se compartían entre varias familias nucleares, y en todas las conmemoraciones basadas en los ciclos agrícolas, especialmente las del maíz, fuego, tierra y agua, las mujeres jugaban un papel fundamental.

En las crónicas aparecen diferentes maneras de preparar el maíz, ya sea como sustentáculo, para lo cual se preparaban las tortillas, en forma de tamales blancos o colorados, o como bebida. El atole se elaboraba con masa, restos de tortilla molida, olotes quemados y triturados que se mezclaban, y se le daba sabor con chile o miel,

según las preferencias, para obtener un alimento dulce o salado. En tiempo de lluvia se tomaba el chilatole, cuando los elotes estaban tiernos (Maldonado y Serrano, 2012). La variedad de platillos hechos a base de maíz era tan extensa como el gusto culinario para realizar combinaciones de acuerdo con el tipo de grano cosechado: tierno o maduro. La particularidad de los espacios donde se preparaba la comida es que todas las actividades, como moler o hacer tortillas y la misma ingesta, se hacían a nivel del piso. Los utensilios característicos eran los metates, las ollas, las cucharas de madera, el soplador, los chiquihuites o *chiquihuitl*, los tenates, ayates y canastas de varas, entre otros. Muchas de estas acciones, comida y enseres siguen en uso.

La tortilla es como un cubierto más en cualquier comida típica mexicana, está presente incluso en otros países como: Belice, Guatemala, Honduras, Panamá, Salvador, Nicaragua, Costa Rica y varios del Caribe, Antigua y Barbuda, Trinidad y Tobago, Puerto Rico y muchos más. Esto nos dice que no importa cómo sea preparado el maíz, no hay duda alguna de que su presencia es, fue y será siempre trascendental en muchas culturas, sobre todo en la mexicana, en sus tradiciones y costumbres (Cuevas Mejía, 2014: 430).

Existen pocas culturas contemporáneas en las que en ciertas ocasiones se preparan y ofrecen platillos tanto a los vivos como a los muertos. Esto ocurre en México, donde se acostumbra ofrecer café y guisos en la celebración del Día de Muertos y en el primer aniversario de luto, según lo documenta la investigadora Alma Barbosa Sánchez (2010). Tales particularidades del acto de comer, su valor simbólico o ritual, alimentario, dan singularidad a todos los procesos que se generan a partir del consumo de maíz. Con referencia a la suerte, según el género, se decía que si un hombre se comía un tamal mal cocido erraría las flechas en la guerra; en cambio, si era

mujer la comensal, nunca pariría bien, porque el niño se pegaría a su vientre. Quemar los olotes después de desgranar las mazorcas era de mala suerte para la recién parida, ya que el niño se haría pecoso y ‘hoyoso’. Y si, por accidente, quebraba la piedra del metate estando moliendo, era señal de que moriría ella o alguno de la casa. De ahí que la manipulación del alimento y los utensilios se realizaba con esmero para evitar los perjuicios a los que se podría ser acreedor.

Las mujeres han sido las grandes constructoras del hogar. Calonge Reíllo (2011) señala que encuentran su papel femenino en la organización y planificación de la casa, lo cual ha sido una constante histórica. La mujer humaniza el espacio para la familia porque establece intercambios ‘amorosos’ con él, porque con su propio cuerpo lo examina, lo proyecta, lo prepara, lo trabaja. Así, el hogar va a quedar caracterizado por ser ese ambiente cálido que cobija el despliegue de la vida humana (Imagen 3).

IMAGEN 3

Cocina de humo (2019). Fotografía: Héctor Serrano-Barquín.



Prohibida su reproducción en obras derivadas.

Es igualmente reveladora la costumbre de la mujer de habitar el hogar, ya que genera y altera la arquitectura y la recepción del espacio, tanto en los procesos reales como en los simbólicos, de tal suerte que nunca pierde su rol decisivo en la

reconstrucción de estas áreas. La cocina, según Elena Poniatowska:

se vuelve parte del acto amoroso. Comer es resarcirse, volver con más fuerza [y la mujer sabe] que la casa es su cuerpo: sus muros son sus huesos; su techo es su cabeza; su cocina, su hígado, su sangre y su corazón. Sus paredes la abrazan y ella las acaricia al subir la escalera, al acomodar el costal de papas en un rincón, al abrir la ventana cada mañana (2011:148).

Así, la cocina se convierte en el corazón, en el centro de la casa.

La cocina es una actividad social fundamental, que se basa en un conjunto específico de habilidades, productos agropecuarios, conocimientos y valores aplicados a la elaboración de alimentos listos para ser consumidos. Así, la cocina se expresa en un repertorio transmitido de generación en generación (generalmente como oficio femenino) a fin de proporcionar, entre muchas cosas más, nutrición e identidad a la población dentro de límites geográficos más o menos discernibles (localidad, Estado o región, país y conjunto de naciones). Como actividad social realizada a lo largo de décadas, siglos y milenios, la cocina crea tradiciones y costumbres colectivas que están íntimamente entrelazadas con el desarrollo de los pueblos, los grupos étnicos y la diversidad e identidad cultural que les caracteriza (Oseguera Parra, 2008: 3).

Un análisis semiótico de la cocina en relación con la identidad cultural fue realizado por Usme (2015), para quien la textualidad gastronómica es un marcador identitario que enfoca su mirada etnográfica en ‘el comer’; la improvisación se caracteriza por ser una lógica generadora de un nuevo texto culinario donde oscilan, indiscriminadamente, similitudes formales o degustativas. La autora entiende la cultura de manera

semiótica en tanto sistema de relaciones simbólico-discursivas organizadas de manera jerárquica y, por tanto, como espacio supraindividual, es decir, inscrito en un colectivo a su vez dinámico, productor de múltiples dimensiones significativas. Retoma el concepto de cultura de Geertz, esencialmente semiótico: “el análisis de la cultura ha de ser, por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones” (Usme, 2015: 188). También Roland Barthes (1961) ha revisado brevemente el tema en su trabajo *Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea*, donde desarrolla la concepción de la cocina como un sistema conformado por unidades significativas, pues cocinar y comer son un acto de comunicación: “Con los alimentos se busca transformar al otro, embrujarlo, envolverlo en un sentimiento de placer, de satisfacción. Con el alimento reconciliamos batallas, reconstituimos fortalezas, transformamos pensamientos y sublimamos emociones” (Usme, 2015: 191).

Después de la procreación y la crianza de los hijos, tanto las indígenas como muchas otras mujeres todavía tienen la primordial tarea de alimentar e integrar a la familia:

La cocina es el lugar de la casa donde los fenómenos físico-químicos ocurren con mayor frecuencia y donde las disecciones no dan asco ni miedo. Naturalmente, una mente curiosa no podrá evitar hacerse preguntas cuyas respuestas no siempre figuran en los libros de cocina o en las recetas de las revistas (Ortalli y Ricatti, 2007: 104).

En la cocina se juegan muchos roles estereotipados, como el de la madre alimentadora, la madre enfermera, la madre servil, la madre sumisa. Sin embargo, es un espacio multifacético:

la cocina, como la música, es un arte multifacético y requiere del conocimiento y manejo de muchos otros fenómenos además de los físico-químicos.

Una cocina puede ser un excelente laboratorio de neurociencias, y el estudio de la fisiología del gusto y del olfato resulta indispensable e inevitable para entender la diferencia entre alimento y comida. La microbiología y la biotecnología llegan a la cocina en defensa de los microorganismos y para desterrar de una vez por todas la idea paranoide de que fueron creados para estropearnos la vida. En el caso de las ciencias sociales, la cocina es una herramienta mucho más evidente. A través de las recetas se pueden reconstruir genealogías, migraciones, rituales y costumbres (Ortalli y Ricatti, 2007: 105-106).

Es posible que las mujeres indígenas no conozcan este tipo de ciencias, pero sí cuentan con sabiduría ancestral, como la reconocida herbolaria, la cual está siendo revalorada actualmente. La cocina es ese lugar simbólico donde se realiza una serie de actividades, incluso es “toda una ceremonia ritual” (Bouysse-Cassagne, 2010: 69); por ello, las respuestas de las indígenas en situación de extrema pobreza del país se ven matizadas con sus propios rituales.

REFLEXIONES FINALES

Este artículo se aleja del reduccionismo que focaliza el papel de las mujeres pertenecientes a los pueblos originarios a una visión derivada de fragmentos de la teoría feminista, solo para dignificar o elogiar su papel dentro de las labores domésticas —en especial en lo referente a la preparación de alimentos—. Por el contrario, nos centramos en cómo los graves daños a su salud pulmonar les resultan de menor prioridad que preservar sus tradiciones y roles. Esto se desprende de diversas entrevistas aplicadas en tres regiones del país.

Dentro de la cosmovisión mexicana se otorgaba valor divino al maíz, sin embargo, no era la única

cultura que lo hacía, pues encontramos creencias similares entre los mayas, zapotecos, teotihuacanos y olmecas. Además, se tienen bases para sustentar la hipótesis de que el maíz es originario de México o, por lo menos, es el precursor de su uso, mejoramiento genético y consumo. Por ello, es innegable que en las fiestas y celebraciones importantes de este país siempre está presente. Los datos más representativos de nuestra investigación³ hacen referencia al uso ritual y alimentario del maíz, el cual sigue teniendo un valor simbólico en la vida cotidiana de los mexicanos. La utilización de leña en las cocinas de humo es parte de la identidad cultural en zonas rurales, ya que constituye el vínculo comunicativo con la familia. Como dicen las entrevistadas: “uso la leña por el sabor que da a las tortillas”. Esta frase, reiterada entre las consultadas, permitió plantear las reflexiones aquí expuestas.

El papel de la familia es esencial para un cambio de paradigma social en el que las funciones culturales y ambientales del espacio rural se resignifiquen dentro de una nueva escala de valores (García-Ramón, Cruz, Salamaña, *et al.*, 2015; Di Pietro, Guglielmetti-Mugion y Renzi, 2013). Ello implicaría el desarrollo de una conciencia de género respecto al valor social del capital natural, biológico, cultural del campo y sus productos como recursos estratégicos para la calidad de vida de la sociedad contemporánea.

En este contexto, se analizaron aspectos identitarios y la cosmogonía del imaginario rural para que incidan en la disminución de ciertos problemas de salud, haciendo posible la transmisión y comprensión tanto de lo racional como de lo sensible. Esto implica romper con pensamientos arraigados, transformar no solo las condiciones físicas y ambientales, sino también la idiosincrasia, y adentrarse en la forma de vida de las comunidades, además de lidiar, si es necesario, con

las creencias ancestrales que definen a estos grupos, sin olvidar, claro está, su lengua. Lo anterior también conlleva un cuestionamiento de nuestra tradición judeocristiana para poder reconocer diferencias culturales y genéricas, como los usos y costumbres considerados ambigualmente patriarcales.

Por otro lado, habrá que respetar las tradiciones y dar a conocer a las mujeres indígenas las ventajas de cocinar de modos distintos a los que prevalecen, con el fin de evitar las mencionadas afectaciones a la salud, aunque atenten contra su identidad, lo que implica, en términos generales, una inevitable y cuestionable aculturación encaminada hacia un estado de modernidad que confronta lo viable, sustentable y deseable con la fuerza de estas costumbres milenarias.

La equidad de género requiere, ciertamente, de la deconstrucción. Recordemos al filósofo Jaques Derrida (1989), quien afirma que la cultura occidental entiende toda la realidad con base en las dicotomías u oposiciones binarias hombre/mujer, cultura/naturaleza, razón/sentimiento, positivo/negativo. En esta tradición, el primero de cada uno de estos términos se supone superior al otro. La deconstrucción del aparato simbólico dominante implica el rechazo a la violencia de esta lógica, que concibe la diferencia como una oposición. En síntesis, significa deconstruir el papel que juegan las estructuras binarias dentro de la conformación simbólica del género. En este sentido, se ofrece aquí una aproximación al estudio de la feminidad y el maíz.

En resumen, las oposiciones dicotómicas entre los géneros imponen un gran desafío para las nuevas generaciones. Algo similar ocurre con respecto al empleo de leña en las cocinas de humo, pues se requiere una deconstrucción cultural para transitar al uso de fogones que no deterioren la salud, el ambiente y la cosmovisión indígena. No se trata, entonces, de un cambio físico, sino del imaginario colectivo que, de cierta manera y en algunos casos, jamás podrá ser colonizado.

3 Los datos cuantitativos, las relatorías de las entrevistas y otros resultados han sido objeto de diversos documentos, tal es el caso del libro *Lo cotidiano detrás de la lente. Mujeres indígenas del Estado de México, Chiapas y Oaxaca* (2018).

REFERENCIAS

- Barbosa Sánchez, Alma (2010), *La muerte en el imaginario del México profundo*, Cuernavaca, Juan Pablos/Universidad Autónoma del Estado de Morelos.
- Barbosa Sánchez, Araceli y Carolina Serrano Barquín (2014), "Mujer indígena; cosmovisión y conquista sexual", en Carolina Serrano Barquín y Adelaida Rojas García (coords.), *Más allá del imaginario eurocéntrico, empoderamiento de la mujer indígena*, México, Publicaciones Administrativas Contables Jurídicas, pp. 11-26.
- Barthes, Roland (1991), "Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea", *EMPIRIA. Revista de Metodología de las Ciencias Sociales*, núm. 11, pp. 205-221.
- Bourdieu, Pierre (2003), *La dominación masculina*, Barcelona, Anagrama.
- Bouysse-Cassagne, Thérèse (2010), "Dialogando en la cocina", *Chungará. Revista de Antropología Chilena*, vol. 42, núm. 1, pp. 67-72.
- Butler, Judith (1990), *Gender trouble. Feminism and the subversion of identity*, Nueva York, Routledge Classics.
- Calonge Reillo, Fernando (2011), "La práctica del hogar. Espacios ambivalentes para identidades ambivalentes", *La Ventana. Revista Estudios de Género*, vol. 4, núm. 34, pp. 69-108.
- Carretero Gómez, Ma. Begoña (2010), "El sol, la cocina solar y la solidaridad: una receta muy sabrosa", *Revista Eureka sobre Enseñanza y Divulgación de las Ciencias*, vol. 7, núm. 2, pp. 544-557.
- Caso, Alfonso (1971), *El pueblo del Sol*, México, FCE.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) (2015), *Medición de la pobreza 2008-2018*, México, Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, disponible en: https://www.coneval.org.mx/Medicion/MF/Paginas/Pobreza_2016.aspx
- Cuevas Mejía, José de Jesús (2014), "Maíz: alimento fundamental en las tradiciones y costumbres mexicanas", *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 12, núm. 2, pp. 425-432.
- De la Garza, Mercedes (2018), "El simbolismo religioso de la pirámide en Mesoamérica", en Pedro Sánchez (coord.), *Un patrimonio universal: las pirámides de México. Cosmovisión, cultura y ciencia*, Ciudad de México; Gobierno de la República/Secretaría de Cultura/INAH/Gobierno del Estado de México, pp. 378-392.
- Derrida, Jacques (1989), *La deconstrucción en las fronteras de la filosofía. La retirada de la metáfora*, Barcelona, Paidós.
- Di Pietro, Laura, Roberta Guglielmetti-Mugion y Maria Francesca Renzi (2013), "Cultural technology district: a model for local and regional development", *Current Issues in Tourism*, vol. 17, núm. 7, pp. 640-656.
- Escalante Gonzalbo, Pablo, Bernardo García Martínez, Luis Jáuregui et al. (2020), *Nueva historia mínima de México*, Ciudad de México, El Colegio de México.
- Fernández Suárez, Rocío, Luis Morales Chávez y Amanda Gálvez Mariscal (2013), "Importancia de los maíces nativos de México en la dieta nacional. Una revisión indispensable", *Revista Fitotecnía Mexicana*, vol. 36, supl. 3-A, pp. 275-283.
- Florescano Mayet, Enrique (1993), "Nueva imagen de Quetzalcóatl", *Arqueología Mexicana*, vol. 4, pp. 26-32.
- Foucault, Michel (1994), *Microfísica del poder*, Barcelona, Planeta DeAgostini.
- Galinier, Jacques (2005), "¿Existe una ontología otomí? La premisa mesoamericana de una *philosophia prima*", *Alteridades*, vol. 15, núm. 29, pp. 81-86.
- García-Ramón, María Dolors, Josefina Cruz Villalón, Isabel Salamaña Serra et al. (2015), *Mujer y agricultura en España. Género, trabajo y contexto regional*, Barcelona, Oikos-Tau.
- Goffman, Erving (1981), *La presentación de la persona en la vida cotidiana*, Buenos Aires, Amorrortu.
- Gómez-Llano, Sebastián (2017), "Huixquilucan entre la tradición y la urbanización. Discusión sobre la religiosidad popular mesoamericana", *Ra Ximhai*, vol. 13, núm. 1, pp. 67-87.
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar (dir.) (2012), *Historia de la vida cotidiana en México*, México, El Colegio de México/FCE.
- Guzmán Argáez, Paola del Carmen y Beatriz Elena Servín Hernández (2005), *Estudio y proyecto de exposición sobre la sexualidad y el erotismo dentro del imaginario artístico del México prehispánico*, tesis de Licenciatura, Puebla, Universidad las Américas.
- Hernández Dávila, Carlos Arturo (2018), "Multinaturalismo y corporalidad en la Sierra de Las Cruces y Montealto, Estado de México", *Cuicuilco. Revista de Ciencias Antropológicas*, vol. 25, núm. 72, pp. 171-196.
- Hierro, Graciela (2003), *La ética del placer*, Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Kirchhoff, Paul (1960), "Mesoamérica, sus límites geográficos, composición étnica y caracteres culturales", *Suplemento de la revista Tlatoni*, núm. 3.
- López-Torres, Bey Jamelyd, Roberto Rendón-Medel y Tania Camacho-Villa (2016), "La comercialización de los maíces de especialidad en México: condiciones actuales y perspectivas", *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, vol. 7, núm. 15, pp. 3075-3088.
- Luque, Diana y Shoko Doode (2007), "Sacralidad, territorialidad y biodiversidad comcaac (seri). Los sitios sagrados indígenas como categorías de conservación ambiental", *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, vol. XXVIII, núm. 12, pp. 157-184.
- Maldonado Reyes, Ana Aurora y Héctor Serrano Barquín (2012), "La cocina indígena tradicional y sus utensilios", en *Coloquio Internacional de Diseño*, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Mc Dowell, Linda (2000), *Género, identidad y lugar. Un estudio de las geografías feministas*, Madrid, Cátedra.
- Morante López, Rubén M. (2000), "El universo mesoamericano. Conceptos integradores", *Desacatos*, núm. 5, pp. 31-44.
- Morin, Edgar (2010), "La crisis femenina. Neofemineidad y neofeminismo", en *Pensar la complejidad. Crisis y metamorfosis*, Valencia, Universitat de Valencia.
- Ortali, Ana y Jimena Ricatti (2007), "La retroalimentación de la ciencia y la cocina", *Química Viva*, vol. 6, núm. 3, pp. 104-111.
- Oseguera Parra, David (2008), "El maíz en la cocina michoacana: vigencia del legado purépecha", *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 41, pp. 7-16.
- Pallasmaa, Juhani (2016), *Habitar*, Barcelona, Gustavo Gili.
- Poniatowska, Elena (2011), *Leonora*, México, Seix Barral.

- Recinos, Adrián (ed.) (1974), *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, México, FCE.
- Rodríguez-Shadow, María J. (1991), *La mujer azteca*, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Sahagún, Fray Bernardino de (1946), *Historia general de las cosas de la Nueva España*, 3 vols., México, Porrúa.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) (2019), “Aumenta producción de maíz en cuatro años”.
- Sen, Amartya (2007), *Identidad y violencia. La ilusión del destino*, Buenos Aires, Katz.
- Serrano Barquín, Héctor y Ana Aurora Maldonado Reyes (comps.) (2011), *Factores contextuales del diseño, expresiones populares mexiquenses*, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Usme, Zuly (2015), “Apuntes semióticos para el estudio de la cocina migrante”, *Forma y Función*, vol. 28, núm. 1, pp. 185-198.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (coord.) (2018), *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*, Ciudad de México, Universidad Autónoma del Estado de México/ Universidad de Antioquia.
- Zuckerhut, Patricia (2007), “Cosmovisión, espacio y género”, *Boletín de Antropología*, vol. 21, núm. 38, pp. 64-85.

EMILIO RUIZ SERRANO. Licenciado en Historia por la Universidad Iberoamericana (UI), México, y Maestro en Estudios Históricos por la Facultad de Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMÉX), México. Autor de diversos artículos y profesor de Historia en distintos niveles educativos.

HÉCTOR SERRANO BARQUÍN. Egresado de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la UAEMÉX. Maestro en Estudios de Arte por la UI. Doctor en Historia del Arte, investigador de la Escuela de Artes y de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la UAEMÉX. Ha dirigido dos museos de arte en la ciudad de Toluca y ha ocupado diversos cargos en el área de urbanismo en los sectores estatal y federal. Sus publicaciones versan, principalmente, sobre temas de diseño y arte, tales como: imagen y representación de la mujer en la plástica mexicana, cultura visual de género, lo binario femenino/masculino y simbolismos de género en conventos novohispanos. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), México.

CAROLINA SERRANO BARQUÍN. Odontóloga de profesión. Diplomada en Docencia, Sexualidad Humana, Educación Abierta y a Distancia, y en Pensamiento Creativo Aplicado a las Nuevas Tecnologías Educativas. Maestra en Planeación y Evaluación de la Educación. Doctora en Ciencias Sociales. Docente por más de treinta años. Directora de Educación a Distancia de la UAEMÉX y coordinadora del Nodo: Educación abierta y a distancia de la Región Centro-Sur de la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES), México. Autora de libros sobre creatividad sensorial, cultura visual de género, lo binario femenino/masculino, simbolismo de género en conventos novohispanos, entre otros. Miembro del SNI. Profesora investigadora en la Facultad de Ciencias de la Conducta de la UAEMÉX.

PATRICIA ZARZA DELGADO. Diseñadora industrial con Maestría en Diseño de Productos por la Universidad Politécnica de Cataluña en Barcelona (UPC), España. Maestra en Ciencias del Diseño por la Universidad Estatal de Arizona (ASU), Estados Unidos. Doctora en Ciencias Sociales por El Colegio Mexiquense, México. Sus trabajos de investigación abordan temas relacionados con el diseño, la cultura de género y los bienes de consumo cultural. Ha publicado diversos artículos especializados en revistas nacionales e internacionales, así como libros y capítulos de libros. Es miembro del SNI. Profesora-investigadora de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la UAEMÉX.