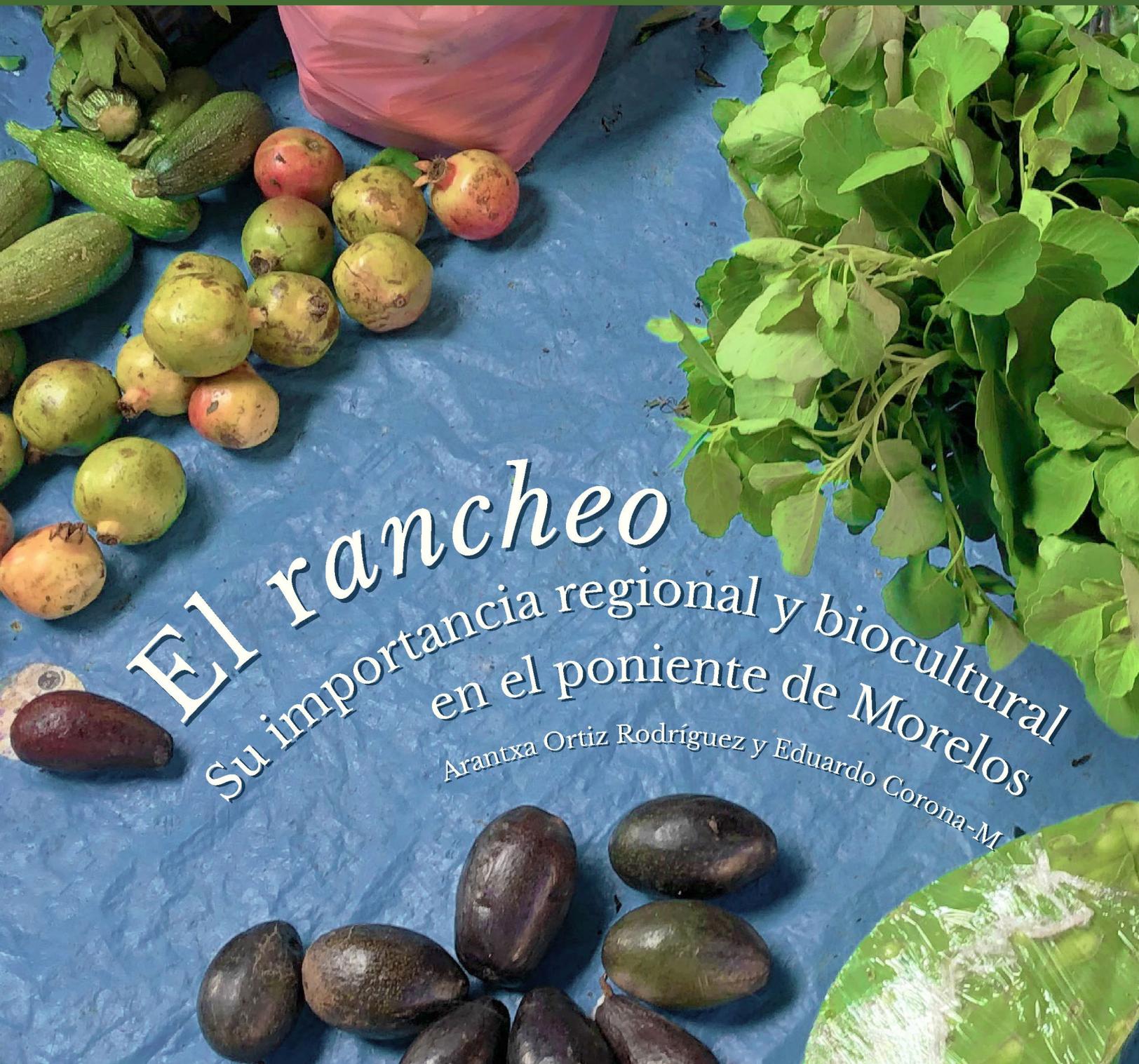


Suplemento cultural el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 2 de febrero, 2024



El rancheo

Su importancia regional y biocultural
en el poniente de Morelos

Arantxa Ortiz Rodríguez y Eduardo Corona-M



Suplemento cultural el tlacuache, núm. 1114, viernes 2 de febrero de 2024, es una publicación semanal editada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Cultura, Córdoba 45, col. Roma, alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06700, Ciudad de México.

Editor responsable: Eduardo Corona Martínez.

Página web: <https://www.revistas.inah.gob.mx/index.php/eltlacuache>

Correo: tlacuache.mor@inah.gob.mx

Reservas de derechos al uso exclusivo: 04-2023-072713391600-107.

ISSN: en trámite, ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor.

Responsable de la última actualización de este número: Eduardo Corona Martínez.

Centro INAH Morelos. Dirección: Mariano Matamoros 14, Acapantzingo, Cuernavaca, Morelos. Fecha de última modificación: 2 de febrero de 2024.

Las opiniones vertidas en los artículos del Suplemento cultural el tlacuache son responsabilidad de los autores.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin la previa autorización del Instituto Nacional de Antropología e Historia.



Órgano de difusión de la comunidad del INAH Morelos

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio

Giselle Canto Aguilar

Eduardo Corona Martínez

Miriam García

Raúl Francisco González Quezada

Mítzi de Lara Duarte

Luis Miguel Morayta Mendoza

Tania Alejandra Ramírez Rocha

Karina Morales Loza

Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez

Formación y diseño

Centro de Información y Documentación (CID)

Apoyo operativo y tecnológico

Crédito portada:

Productos locales en mercado. Fotografía: ECM.

Crédito contraportada:

Rcolección de quelites en Cuentepec.
Fotografía: Innis G. Hernández Olivares.

Sigue nuestras redes sociales: [f](#) [@](#) [v](#) [d](#) /Centro INAH Morelos



El rancheo

Su importancia regional y biocultural en el poniente de Morelos

Arantxa Ortiz Rodríguez y Eduardo Corona-M

Se denomina *rancheo* a una práctica muy extendida de comercio regional, que se suscita y localiza entre áreas rurales, pero también urbanas. En esta se ofrecen productos cultivados y creados por las comunidades, a la vez que promueven la construcción de relaciones de confianza entre productores y consumidores basadas en la comunicación. Este proceso se integra en lo que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO por sus siglas en inglés, denomina Cadenas Cortas Agroalimentarias (CCA), a las que define como alternativas de mercado que implican proximidad geográfica, organizacional y social entre productores y consumidores, caracterizándose por la mínima intermediación en sus intercambios (FAO, 2017). En este artículo se explora un estudio de caso para el Estado de Morelos.

La comunidad de Cuentepec, así como otras comunidades indígenas y campesinas en el poniente del Estado de Morelos, han sido agricultores permanentes y recolectores de los productos que se encuentran y se han logrado domesticar en la selva baja caducifolia, los recursos que se obtienen principalmente durante el temporal, son utilizados para el autoconsumo familiar, la venta dentro de la comunidad y en otros municipios de la región. En Cuentepec se siembra maíz, frijol, chile, calabaza, cacahuate y jamaica, y se recolectan quelites, nanches, hongos, flor de colorín, escobas y frutas como la ciruela y la guayaba.

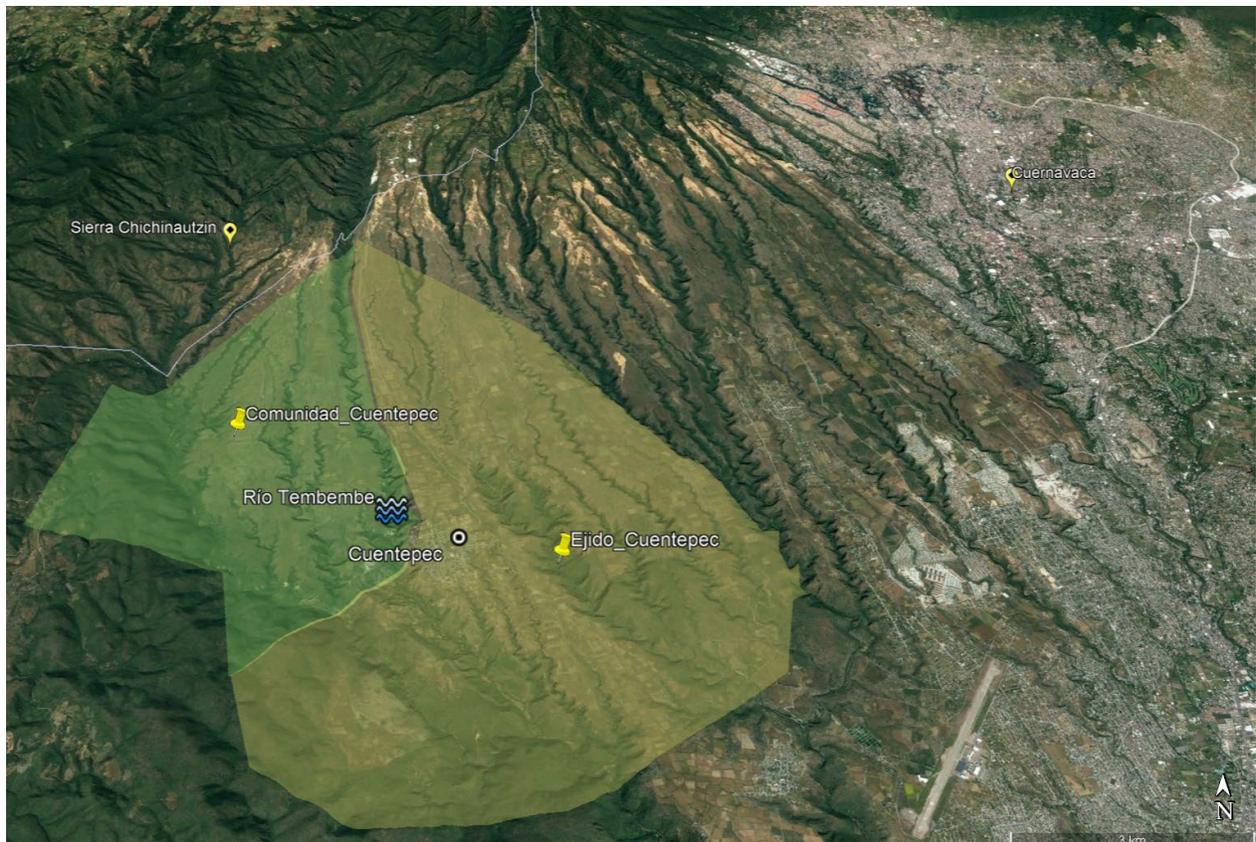
Desde una dimensión territorial, Cuentepec es un poblado con una amplia extensión de tierras de cultivo, identificadas en ejido y comunidad. El área ejidal concentra una parte al norte entre los límites del municipio de Cuernavaca, mientras que el área comunal corresponde en su mayoría territorialmente al municipio de Miacatlán en la zona alta, principalmente en los límites con la comunidad de Rancho Viejo y la parte restante en colindancia con los límites del Estado de México.



El área de Cuentepec forma parte de lo que se conoce como el Glacis de Buenavista, que es un paisaje natural producto de la acumulación, en diversos momentos, de sedimentos procedentes de erosión de los relieves montañosos de la sierra de Zempoala y restos de cenizas del campo volcánico Chichinautzin expuestos a diversos grados de erosión. Estos fenómenos generan un declive suave, con abundantes escurrimientos de agua pluvial y canales de profundidad diversa (Corona-M. et al, 2023). Entre otros aspectos, debió producir un suelo rico en nutrientes, junto con abundancia de agua, así como una vegetación donde se combinaron los bosques templados de pino encino, con lo juníperos y más abajo con la frontera de la Selva Baja Caducifolia. Hoy ciertamente estos terrenos se encuentran profundamente modificados para la actividad agrícola y la principal fuente de agua viene de las vertientes del Río Tembembe, que alimenta esta área (ver Figura 1).

Esta vasta superficie agrícola y forestal mantiene diferencias climáticas y de acceso a los recursos que se manifiestan en su paisaje, por un lado, en la zona ejidal se siembra principalmente sorgo y maíz, y en la zona comunal podemos encontrar milpa y algunas parcelas con monocultivo de agave, así como quelites, algunos cultivados y otros más desarrollados de forma silvestre. Dentro de esta dinámica campesina, también se observa la relación regional y sus similitudes con otros poblados vecinos, con quienes comercializan productos, servicios y también se identifican en su cosmovisión y sus formas identitarias a través de sus usos y costumbres. Las personas de Cuentepec, por ejemplo, llevan a vender a otros municipios como Coatetelco, comales de barro, escobas y *otates*, esta última es una vara parecida al bambú y que se utiliza para mover el mole de las grandes cazuelas que se ocupan para preparar los guisados durante las festividades y es recolectado según la información obtenida en campo, en la zona de Ahuatenco, y en otros lugares como Cuernavaca, Jiutepec y Tenancingo Estado de México, se vende la hoja de tamal, ya sea a través del comercio regional o bien de la venta al mayoreo a revendedores.

Figura1. Ubicación de Cuentepec en el paisaje del Glacis de Buenavista. Elaborado con datos de Google Earth y Registro Agrario Nacional. Arantxa Ortiz Rodríguez y ECM





Secando hojas para tamales. Fotografía: Innis G. Hernández Olivares.

Este comercio a pequeña escala, es nombrado por las mismas mujeres de Cuentepec como *rancheo* y se ha podido registrar en municipios como la cabecera de Temixco, Miacatlán, Cuernavaca y Jiutepec. El *rancheo* ha sido un sistema de comercio que aprovecha el ciclo agrícola, y para el caso de las comunidades temporeras, los productos que se ofertan se diversifican, en función del manejo de las parcelas y de la recolección. Los productos que las mujeres ofertan, se seleccionan a partir del conocimiento que se tiene de otros espacios geográficos, ya que a comunidades milperas, como Coatepec, escasamente llevarán mazorcas u hojas para tamales, por el contrario, en Coatepec, algunos comercios venden comales de barro hechos en Cuentepec; mientras que a Cuernavaca y Jiutepec, las mujeres de Cuentepec, llevan sobre todo maíz pozolero precocido y variedad de verduras y hortalizas, como el frijol, calabazas y quelites.

Las actividades que se desarrollan para *ranchear*, se establecen al interior de los núcleos domésticos de acuerdo con el género, la edad y el tiempo disponible, los hijos hombres junto con los padres, abuelos o tíos, se encargan de realizar las actividades agrícolas en las parcelas, y las hijas, nietas, sobrinas, nueras y otras, se encargan de las actividades asociadas al cuidado de los miembros del grupo familiar, la comida y la limpieza. Dentro de estas actividades, las mujeres secan, limpian, acomodan y preparan los productos que se comercializarán.



Desgranando y secando mazorcas. Fotografía: Innis G. Hernández Olivares.



La organización tradicional en las comunidades campesinas, ha sido uno de los ejes articuladores para mantener la agricultura familiar y la reproducción social en relación con la biodiversidad. Esta acumulación de conocimientos ha permitido una relación circular, en la cual los habitantes de las comunidades se integran con el territorio y generan estrategias para su conservación. Las cosmovisiones de las comunidades campesinas, se encuentran relacionadas con el ciclo agrícola, desde las unidades productivas a las domésticas, lo que crea además un lazo profundo que refuerza la identidad colectiva. En palabras de Toledo y Barrera Bassols (2009:54), los pueblos indígenas no consideran a la tierra meramente como un recurso económico, sino que este lazo se encuentra en un principio de reciprocidad, como un mecanismo que regula el uso y manejo de los recursos naturales, y este conocimiento dicen los autores es holístico:

Como consecuencia, las mentes indígenas no sólo poseen información detallada acerca de las especies de plantas, animales, hongos y algunos microorganismos; sino también reconocen tipos de minerales, suelos, aguas, nieves, topografías, vegetación y paisajes (Toledo y Barrera Bassols, 2009, p.54).

El conocimiento tradicional, es un componente decisivo en el uso y manejo de los recursos naturales, y que deviene en una apropiación cognitiva del entorno natural, que con ello deriva a una representación simbólica que se rige por el calendario agrícola y los conocimientos específicos y especializados de las comunidades a través de la historia oral.

Los seres humanos, históricamente han aprovechado su entorno y la biodiversidad que lo componen, logrando reconocer y utilizar los elementos de la naturaleza para el beneficio propio y colectivo. A medida que las prácticas son llevadas a cabo por generaciones, estas se perfeccionan y transmiten a las siguientes generaciones, logrando con ello un mejor manejo del medio natural. Este proceso, ha sido acompañado de prácticas manuales conocidas como tradicionales, y también de prácticas con una tecnología externa, con ayuda de instrumentos e insumos para su desarrollo, sin embargo, el concepto de bioculturalidad, coloca como principal eje de interés, las llamadas prácticas tradicionales, que son aquellas que se perfeccionan mediante un conocimiento particular del campo, las estaciones y el clima por mencionar algunos.

Frijoles de Cuatepec.
Fotografía: Arantxa Ortiz Rodríguez.





La milpa, es un ejemplo que podemos colocar como elemento principal de este conocimiento, en donde se destaca la variedad de productos que pueden sembrarse, entre ellos, la milpa tradicional que se compone de maíz, frijol y calabaza, y milpas en donde también se colocan jitomates o tomates, chiles y hierbas como los quelites, en sus diversas variedades. El sistema milpa, ha logrado establecerse en las diferentes regiones de México, debido al aprendizaje y la domesticación de las especies por parte de las comunidades, y aunque la milpa tradicional se compone de tres productos, existen milpas que llegan a tener más de 20 productos diversificados. Algunos autores como Toledo y Barrera-Bassols (2009) en su libro *La memoria biocultural*, mencionan que el vínculo entre la diversidad biológica y cultural, es más estrecha en una escala, local, rural y campesina, ya que las acciones se ejecutan a partir de la escenografía, es decir de los recursos que se tienen a disposición:

las sociedades tradicionales pueden considerarse herederas de un linaje cultural, incluyendo formas muy antiguas, pero igualmente vigentes, de conocer y manejar la biodiversidad tanto silvestre como domesticada (Toledo y Barrera Bassols, 2009:41).

Diversas han sido las formas de apropiación de la naturaleza por parte de las comunidades, ligadas como se ha dicho a la agricultura, ganadería, pastoreo y recolección; sin embargo, estas también se encuentran dentro de las unidades domésticas, en los traspatios, la celebración de rituales, ofrendas del día de muertos, pedidas de lluvias, y en las actividades de comunión que se llevan a cabo en algunos espacios de las casas, como la limpieza de las mazorcas, el proceso para desgranar el maíz, limpiar el cacahuate, la jamaica y otros productos que se han cosechado con el temporal. La conservación de estos productos mediante procesos locales, es un hecho que ha contribuido al abastecimiento de las ciudades, surtiendo de alimentos, materias primas y otros, siendo vendidos en regiones colindantes e incluso hacia otros estados.

Milpa de Cuentepec. Fotografía: Innis G. Hernández Olivares.



Algunos autores han coincidido que la relación entre la diversidad biológica y cultural, corresponde a factores de condiciones ambientales, geográficas y, por ende, mayor diversidad, incluso lingüística en los territorios. Estas llamadas regiones ecológicas, se encuentran habitadas principalmente por comunidades campesinas e indígenas, que se han apropiado de los ecosistemas y siguen manteniendo una fuerza de trabajo física, sobre los recursos naturales. Si bien esta relación como se ha registrado en diversos estudios, es temprana, también se ha adaptado y diversificado con el desarrollo de la modernidad y el capitalismo, por lo que es importante la revalorización de las comunidades a partir de la generación de espacios de consulta y participación para lograr aproximaciones que comprendan el presente y sus distintas configuraciones.

Cuentepec, en la actualidad mantiene la particularidad de aprovechar de manera intensiva los recursos que tienen a disposición, siendo recolectores de diversas especies endémicas entre flores, quelites, hongos, zacate, plantas medicinales obtenidas de los recursos forestales, entre otras; lo que ha llevado a comunidades vecinas a identificar esta práctica y asociarla con las mujeres y hombres de Cuentepec. De esta manera, los estudios regionales, como el caso del rancho, generan aportes en el análisis de las prácticas dentro de las comunidades y los sistemas de comercio, intercambio y relaciones que se configuran en el espacio geográfico pero que sobrepasa a la interacción comunitaria a través de acciones concretas, desde lo material a lo inmaterial, y que como anteriormente se hizo mención, Cuentepec es conocido por los saberes de agricultura que lo distinguen en la calidad de los productos que se cosechan, siendo apreciados en la región por el maíz que producen. La relación con otros municipios que se encuentran dentro de la región sur poniente, ha sido entonces marcada por estos aspectos identitarios y específicos, que en algunos momentos y aún en la actualidad genera redes no solo de comercio si no de intercambio de productos, aunque sin duda, la venta ha sido el elemento principal del sistema de *rancho* que se menciona en este artículo.

Otate. Fotografía: Arantxa Ortiz Rodríguez.

Bibliografía

Corona-M. E., C. I. Alvarado León, A. Ortiz Rodríguez, V. M. Pérez Landa. 2023. Morelos: diversidad biológica y cultural. Suplemento Cultural El Tlacuache 1074:10-16, Marzo 30, 2023.

FAO, 2017. Cadenas Cortas Agroalimentarias. <http://tinyurl.com/2p89dcek> (revisado el 05 de enero del 2024)

Ortiz Rodriguez A. y E. Corona-M. 2023. Xochicalco y la región sur poniente: un mosaico de memorias. Suplemento Cultural El Tlacuache 1077:1-12, Mayo 5, 2023

Toledo, V.M y Barrera Bassols, N. La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Vol. 3. Icaria editorial, 2009.





CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

