



El tianguis de Ozumba de Alzate, Estado de México y la venta de maíces criollos e híbridos

*The tianguis in Ozumba de Alzate, Estado de México,
and the sale of criollo and hybrid corn*

Laura E. Corona de la Peña

Dirección de Etnología y Antropología Social, INAH / laura_elenacorona@hotmail.com

Leonardo Vega Flores

Equipo Cuenca de México del PNERIM, INAH / leonardovf@live.com.mx

RESUMEN

Un conjunto de tianguis y mercados ubicados en la actual región sureste del Estado de México y el noreste del estado de Morelos conforma una intrincada red de distribución de alimentos de producción local y regional. En estos espacios se desarrollan relaciones sociales y económicas que se han llevado a cabo por un largo periodo. Estudiarlos revela los cambios históricos que han experimentado la producción y el consumo alimentario local y regional, así como los distintos factores que han intervenido en ellos. En este trabajo presentamos los primeros resultados de una investigación más amplia sobre el papel de los tianguis y mercados de esta región como centros de distribución alimentaria e intercambio cultural. De forma específica describimos el comercio de maíz en los tianguis de los martes y los viernes en el pueblo de Ozumba de Alzate, Estado de México.

Palabras clave: alimentación; maíz criollo; maíz híbrido; tianguis; Ozumba de Alzate; etnografía.

ABSTRACT

Today a group of “tianguis” and markets in the southeastern region of the State of Mexico and northeastern Morelos form an intricate distribution network of locally and regionally produced food. In these places, social and economic relations are developed that have been carried out for a long period of time. Their study has revealed historical changes in local and regional food production and consumption, as well as different factors that have intervened in them. This paper presents the initial results of broader research on the role of *tianguis* and markets in this region as points of food distribution and cultural exchange. Specifically, we describe the corn trade in the Tuesday and Friday *tianguis* in the town of Ozumba de Alzate, State of Mexico.

Keywords: native *criollo* corn; hybrid corn; *tianguis*; Ozumba de Alzate; ethnography.

Fecha de recepción: 17 de septiembre de 2018

Fecha de aceptación: 13 de noviembre de 2018

Ozumba es uno de los 125 municipios del Estado de México (figura 1); colinda al noreste con Ayapango de Gabriel Ramos Millán y con Amecameca de Juárez; al este con Atlautla de Victoria; al oeste con Tepetlixpa y con Juchitepec de Mariano Rivapalacio; y al sur con el estado de Morelos.¹ Su cabecera recibe el nombre de Ozumba de Alzate, en honor de José Antonio Alzate y Ramírez Santillana, científico y sacerdote originario de Ozumba que vivió en el siglo XVIII.

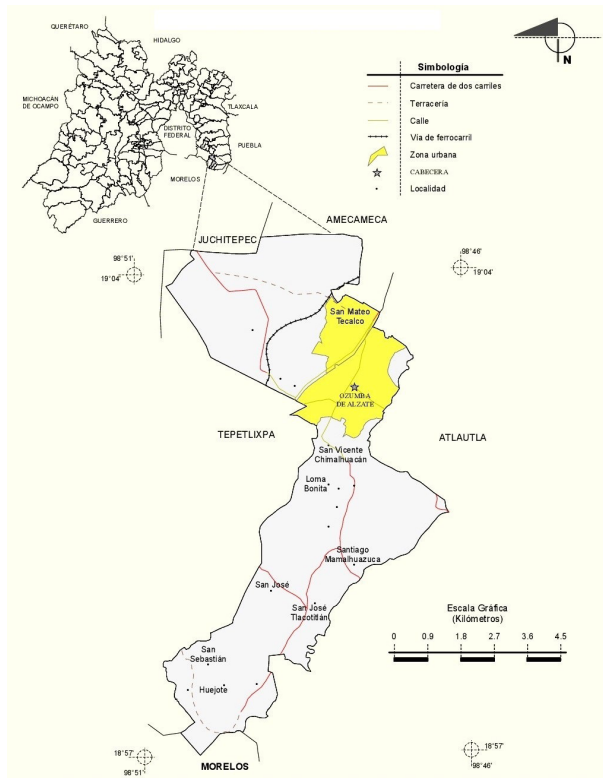


Figura 1. Mapa del municipio de Ozumba. Fuente: elaboración propia con base en: Inegi, *Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Ozumba* (México, Inegi, 2009, 4), http://www3.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/15/15068.pdf; Inegi, Estado de México. División municipal (2016), http://cuentame.inegi.org.mx/mapas/pdf/entidades/div_municipal/mexico.pdf.

En la actualidad, como comenta Cruz Yáñez,² la principal actividad en el municipio de Ozumba es el comercio y la agricultura. Los cultivos

¹ Tania Cruz Yáñez, “De las redes sociales, desde una perspectiva de análisis en procesos de alcaldía en Ozumba”, en Moroni Spencer Hernández de Olarte, coord., *Ozumba. Arte e historia* (México: Fondo Editorial Estado de México, 2014), 116-117.

² *Ibidem*, 118-119.

que sobresalen son maíz, frijol, trigo, jitomate y tomate, más algunos frutales como capulín y pera; además, se practican actividades ganaderas como la crianza de aves de corral, borregos y cerdos.

Una mirada histórica al tianguis de Ozumba de Alzate

Ozumba es un pueblo de origen colonial ubicado en territorio chalca. Durante el horizonte novohispano, Chalco fue una de las áreas más importantes en términos estratégicos y económicos.³ Esta provincia fue un punto de interés para los españoles y las autoridades virreinales, que trataron de convertirla en un territorio agrícola que fungiera como el granero y el suministro de alimentos de la Ciudad de México, Cuernavaca, Cuautla, Texcoco y Puebla-Tlaxcala. Durante siglos se usaron las rutas comerciales y mantuvieron un comercio a través del sistema de arriería y los mercados indígenas.⁴

Charles Gibson señala que a finales del siglo XVII y en el XVIII, el mercado del viernes de Chalco-Atenco era muy importante y a él acudían las personas, ya fuera por tierra o por agua. El mercado de Chalco fue uno de los más famosos de toda la Colonia y en él se vendían frutas, granos y otros productos alimenticios de tierra caliente, además de una enorme variedad de mercancías similar a la de la plaza de la Ciudad de México. Los productos que no se vendían el viernes en Chalco se llevaban el sábado a la ciudad.⁵

El mercado de Chalco tuvo un importante antecedente prehispánico en uno de los grupos étnicos que conformaron el *altepetl* de Chalco: los acxotecas; ellos arribaron a Chalco en el siglo XII junto con otros grupos chichimecas, y se agregaron a los grupos de origen olmecoide ya

³ Peter Gerhard, *Geografía histórica de la Nueva España, 1519-1821* (México: IHH-UNAM, 2000), 104.

⁴ Tomás Jalpa Flores, *Tierra y sociedad. La apropiación del suelo en la región de Chalco durante los siglos XV-XVII* (México: INAH, 2008), 10.

⁵ Charles Gibson, *Los aztecas bajo el dominio español. 1519-1810* (México: Siglo XXI, 2000), 368.



asentados en el lugar o los sustituyeron. La principal actividad de los acxotecas era el comercio y estuvieron a la cabeza del *altepetl*, mientras que los demás grupos mantuvieron una relación de subordinación.⁶ Chimalpahin, cuyo nombre completo fue Domingo Francisco de San Antón Muñón Chimalpahin Quauhtlehuanitzin, registró el establecimiento del tianguis cuando se asentaron en Cuitlatetelco, práctica que habían traído consigo de Tula: “Hallándose los acxotecas en Cuitlatetelco, pusieron ahí su tianguis, donde comerciaban; este tianguis lo trajeron consigo desde Tollan”;⁷ sin embargo, con el transcurso del tiempo la importancia del tianguis de Chalco fue superada por el de Ozumba, y esto se observó de manera muy clara a partir del siglo xx.

Tomás Jalpa ha registrado las variantes de escritura de Ozumba, el nombre del pueblo, en documentación colonial, entre ellas: Atzompan, Ozumba y Osumba. En los documentos más antiguos prevalece el primero, y es sólo hasta el siglo XVIII que empiezan a aparecer las variantes. Atzompan significa literalmente “sobre la cabellera de agua”, de tal manera que se antropomorfizó el paisaje al buscar similitudes con el cuerpo humano de un lugar que se halla en una zona en declive cruzada por tres barrancas; en consecuencia, el nombre se relaciona con una corriente de agua que desciende y que puede ser una cascada, o bien, unos rápidos. El pueblo de Ozumba tuvo un primer intento de conformación en 1550, con poco éxito, pero un segundo se concretó a principios del siglo XVII, en una zona perteneciente a Chimalhuacán-Chalco y luego cedida a Tlalmanalco con población procedente

de este último, de Amecameca y de la Ciudad de México. En el siglo XVII, el pueblo contaba con siete barrios: Acxotlan, Pochtlan, Contlan, Mexicapan, Tlacoachcalco, Tlilhuacan y Tlaylotlacan. Los tres primeros se dedicaban al comercio o tenían antecedentes prehispánicos de practicar esa actividad. A finales del siglo XVIII Ozumba ya opacaba a la muy cercana Chimalhuacán, sede de uno de los cuatro *altepetl* de Chalco en la época prehispánica y pueblo cabecera durante la Colonia.⁸

Desde tiempos virreinales, el tianguis de Ozumba de Alzate ha tenido gran relevancia en el plano regional. Tomás Jalpa Flores señala que su ubicación estratégica en la ruta comercial hacia la capital fue fundamental para que este tianguis ganara importancia. Ozumba dependía entonces de Tlalmanalco, y una forma de marcar la diferencia entre cabecera y sujeto fue la periodicidad y el tamaño de sus tianguis; Jalpa refiere que, cuando se recibió la autorización para organizarlo, Ozumba se ajustó a la periodización indígena y a su vínculo con Tlalmanalco, es decir, no podían ponerlo cada 20 días, sino que convenía realizar uno menor cada cinco días, como todavía sucedía en 1641. Una nueva disposición, también durante el siglo XVII, fue que los tianguis empezaron a efectuarse cada ocho días y se asignaron días específicos para los de poblaciones cercanas: Amecameca y Tlalmanalco lo hacían el domingo; Chimalhuacán el lunes; Ozumba el martes; y Chalco el viernes.⁹

Esos tianguis operaban con prohibiciones de venta para algunos productores y con normas culturales; por ejemplo, el de Ozumba no podía vender pulque con objeto de proteger a los pro-

⁶ Tomás Jalpa Flores, “La diversidad étnica en Chalco”, en Efraín Cortés Ruiz y Jaime Enrique Carreón Flores, coords., *Los pueblos indígenas del Estado de México. Atlas etnográfico* (México: INAH / Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de México, 2016), 358-359.

⁷ Chimalpahin, o bien, Domingo Francisco de San Antón Muñón Chimalpahin Quauhtlehuanitzin, *Las ocho relaciones y el memorial de Colhuacan*, I (México: Conaculta [Cien de México], 2003), 117.

⁸ Tomás Jalpa Flores, *Papeles de Ozumba (Atzompan). Fragmentos de una memoria colectiva. Paleografía y estudio de un expediente inédito* (México: INAH, 2011), 13-19; Tomás Jalpa Flores, “Ozumba. De la marginación a la pujanza”, en Moroni Spencer Hernández de Olarte, coord., *Ozumba. Arte e historia* (México: Fondo Editorial del Estado de México, 2014), 14.

⁹ En la actualidad, el tianguis de Amecameca se tiende los días miércoles y los domingos; el de Ozumba, los martes y viernes; el de Chalco, los viernes, y el de Tlalmanalco, los domingos.

ductores de Amecameca, o bien, está el caso particular de las mujeres, quienes eran las encargadas de comprar y vender frutas, semillas y pescados. El tianguis de Ozumba se impuso de manera paulatina a los demás de la zona. Desde el siglo XVII, concurrían a él comerciantes de las regiones poblana y tlaxcalteca, las Amilpas y la cuenca de México.¹⁰ Algunos de esos comerciantes procedentes de Xochimilco, la Montaña de Guerrero, la región mixteca y Pachuca residieron en las cabeceras aun con las prohibiciones virreinales.¹¹

Durante la Guerra de Independencia, Ozumba se mantuvo leal a los realistas y sólo algunos cuantos se unieron a los Insurgentes. De 1810 a 1812, estos últimos penetraron la zona sin mucha resistencia local para abastecerse de insumos mediante saqueos y para reclutar de personas; además, bloqueaban los caminos y asaltaban a quienes transitaban por ellos. Entre 1813 y 1821 se organizó un ejército local, llamado Compañía de Fieles Realistas, que enfrentó a los insurgentes y protegió a la población, los caminos y las propiedades.¹² Al parecer, el tianguis de Ozumba siguió en operación, no sin dificultades, durante el periodo insurgente.

Natalia Montes y Moroni Spencer Hernández¹³ documentan que a partir de 1913 la afluencia e importancia del tianguis de Ozumba co-

menzó a decaer, se redujo el número de comerciantes y compradores, lo cual provocó carestía de productos. Estos autores sostienen que tal situación se debió en buena medida a la leva que realizaba el gobierno huertista. El zapatismo mostró una mayor cercanía a la población que la insurgencia del siglo anterior. La vida económica de Ozumba —y de la región en general— se recuperó durante el periodo carrancista, según comentan los autores, gracias a la convivencia con las tropas, porque los habitantes les vendían a los soldados tortillas, té, frutas y otros productos que necesitaban. En 1920, el tianguis comenzó a recuperar el ritmo que había tenido y volvió a ser uno de los más importantes en la región, incluso más que el de la cabecera, situado en Chalco.

Una mirada contemporánea al tianguis de Ozumba de Alzate

Con el objetivo de estudiar los cambios históricos que ha experimentado la producción y el consumo alimentario, en 2015 llevamos a cabo recorridos por mercados fijos y tianguis de distintos pueblos del área de estudio y constatamos que el tianguis de Ozumba de Alzate, que se pone los martes, es el de mayores dimensiones en la región (figura 2). Se trata de un espacio de



Figura 2. Área urbana del pueblo de Ozumba de Alzate, Estado de México. Las zonas ocupadas por el tianguis de los martes aparecen enmarcadas: en rojo se encierra el espacio de venta general, y en verde, a la derecha, la zona de venta de animales en pie y de accesorios para su cría. Fuente: Google Earth, 2018, modificado a partir del trabajo de campo.

¹⁰ Tomás Jalpa Flores, “Ozumba. De la marginación a la pujanza”, 37-40.

¹¹ Tomás Jalpa Flores, “La diversidad étnica en Chalco”, en Efraín Cortés Ruiz y Jaime Enrique Carreón Flores, coords., *Los pueblos indígenas del Estado de México. Atlas etnográfico* (México: INAH / Secretaría de Educación del Gobierno del Estado de México, 2016), 373.

¹² Xixián Hernández de Olarte, “Un pueblo durante la Independencia de México. Ozumba 1810-1821”, en Moroni Spencer Hernández de Olarte, coord., *Ozumba. Arte e historia* (México: Fondo Editorial del Estado de México, 2014), 65-81.

¹³ Natalia Montes Marín y Moroni Spencer Hernández de Olarte, “Si la plaza hablara: ¿qué tanto no diría?... La Revolución, el zapatismo y los espacios públicos: el tianguis de Ozumba”, en Moroni Spencer Hernández de Olarte, coord., *Ozumba. Arte e historia* (México: Fondo Editorial del Estado de México, 2014), 87-111.



gran importancia económica donde confluyen vendedores y compradores no sólo de los pueblos aledaños sino de lugares más lejanos como la Ciudad de México y Puebla. Este tianguis es un espacio donde los flujos monetarios son de grandes proporciones y existe una compleja red de relaciones económicas y culturales.

En las primeras visitas a los tianguis de Ozumba, tanto el del martes como el del viernes, identificamos una amplia gama de insumos relacionados con la alimentación, desde los ingredientes hasta los platillos y bebidas preparados, pasando por utensilios, condimentos, abarrotos y recipientes. Los platillos y bebidas pueden prepararse en el momento o se expenden ya cocinados, y los hay caseros o de producción industrial. En los tianguis de Ozumba también se venden herramientas agrícolas y para negocios de comida, así como insumos para ambas actividades, además de herbolaria, productos de higiene personal, ropa, maquillaje, juguetes, discos musicales y videos (incluidos los de fiestas locales o de lugares cercanos), accesorios para teléfonos celulares, artículos de arreglo personal y calzado de distintos tipos. Los puestos se organizan por calles o zonas de acuerdo con el tipo de mercancía, de tal forma que se encuentra, por ejemplo, la calle de las hierbas o la calle del aguacate y el área de semillas. Con todo y que existe una gran variedad de artículos, los más numerosos son los alimentos, que pueden ser de producción local o regional, o bien, traídos de la Central de Abasto de la Ciudad de México; se encuentran productos nacionales o extranjeros, a granel o empacados.

El tianguis del martes ocupa un área mayor que el del viernes, y además desde hace varios años se instala una zona de venta de animales en pie (figuras 3 y 4) en las afueras de Ozumba. Las calles en las que se instalan ambos tianguis son aledañas al palacio municipal y al mercado fijo, que esos días también tiene buenas ventas y alberga en sus pasillos a personas que comercian productos de recolección, como los hongos.

Para ocupar un lugar en el tianguis, los vendedores deben pagar una cuota por el uso de suelo en función de la extensión y el tipo de puesto; los inspectores son empleados del municipio y recorren las calles desde las 5:00 am para cobrarle a los vendedores y entregar un comprobante (figura 5), además de verificar que se cumplan las normas vigentes.

Algunos puestos tienen estructura metálica y lona; otros se hallan tendidos sobre el suelo, y también se observa a numerosas personas que caminan a lo largo del tianguis ofreciendo su mercancía: ajos, cerillos o trapos de cocina; otros más empujan carretillas con botes de helado o plantas, o bien, carritos más pequeños de helados, e incluso hay vendedores de teléfonos celulares o paquetes de servicios que recorren



Figura 3. Área de venta de animales en el tianguis de los martes en Ozumba. Fuente: Google Earth, 2018.



Figura 4. Venta de animales en pie en el tianguis de los martes; área ubicada en las afueras de Ozumba. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 25 de julio de 2017.



Figura 5. Comprobante de pago. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 18 de julio de 2017.

los estrechos pasillos pregonando un mensaje de promoción. En los tianguis de Ozumba de Alzate confluyen en la actualidad productores y revendedores de innumerables productos; muchos son de Ozumba o de lugares cercanos, pero otros proceden de Tlaxcala, Puebla, Morelos, Guerrero y la Ciudad de México.

Muchos de los compradores son de Ozumba o de otros pueblos aledaños, tanto del Estado de México como de Morelos; también tuvimos noticia de personas, negocios y restaurantes de la Ciudad de México y Puebla que acuden al tianguis para adquirir productos “de mejor calidad a menor precio”. También llegan compradores de entidades más lejanas, como Jalisco y Guerrero. Según el volumen de las compras, el transporte de tales puede requerir ayuda especializada, por eso hay numerosos “diablos” que transportan con rapidez y destreza enormes cargas por los pasillos llenos de personas al grito de: “Ahí va

el golpe”; sus carretillas de carga (“diablitos”) se identifican con números pintados con color rojos.

Los productores de mayor escala y los vendedores de volumen llegan en la madrugada y allí los esperan compradores de restaurantes y negocios, además de revendedores menores que dedican el resto del día a sacar la mercancía al menudeo o llevan los productos a otros mercados cercanos. También se congregan pequeños productores que venden sus excedentes y permanecen en el lugar sólo mientras terminan de vender.

Muchos de los vendedores y personas comentan que a lo largo del día, pero sobre todo al atardecer, se acostumbra “hacer cambio” para no llevarse su mercancía de regreso. Hacer el cambio o trueque es común en los tianguis de la región de estudio; si bien esta práctica ha disminuido en tiempos recientes, sabemos de su presencia en Ozumba, Ocuituco y Zacualpan.



Producción y venta de maíz

Funcionarios encargados del comercio comentaron que uno de los principales productos locales y de los pueblos vecinos es el maíz; entre los lugares que mencionaron como los mayores productores figuran Juchitepec de Mariano Rivapalacio, Cuijingo, San Antonio Zoyatzingo, Tepetlixpa, Ecatingo de Hidalgo, San Juan Tepecoculco, San Andrés Tlalamac, San José Tlacotitlán, la colonia Guadalupe Hidalgo, San Vicente Chimalhuacán, Santiago Mamalhuazuca, Ozumba de Alzate, San Esteban Cuecucuatitla (“el pueblito”) y San Pedro Nexapa (véanse los lugares marcados con amarillo en la figura 6). Productores de maíz de Xochimilco y Milpa Alta han tratado de vender el cereal en Ozumba, pero según refieren los funcionarios, los productores locales son muy fuertes y no han permitido su ingreso porque el tipo de

maíz que han querido vender es el mismo que se produce localmente. Un caso distinto es el del maíz ancho o cacahuacintle que se expende en Ozumba, pues éste no se cultiva de manera local y proviene de los pueblos de Totolapan, Tlayacapan, Yecapixtla, Ocuituco, Atlatlahucan, localidades del estado de Morelos (véanse los lugares en azul en la figura 6).

De acuerdo con los funcionarios encargados de vigilar el orden en los tianguis de Ozumba, el área de venta de semillas funciona como un tipo de central de abasto, donde se reúne, vende y transporta el maíz a distintos lugares. Durante los recorridos observamos que en esa parte del tianguis se ofrecen en todos los puestos los productos tendidos sobre costales o en tinas plásticas (figuras 7 y 8); algunos vendedores tienen pequeñas lonas o sombrillas para protegerse del sol, pero la mayoría usa un sombrero o una go-

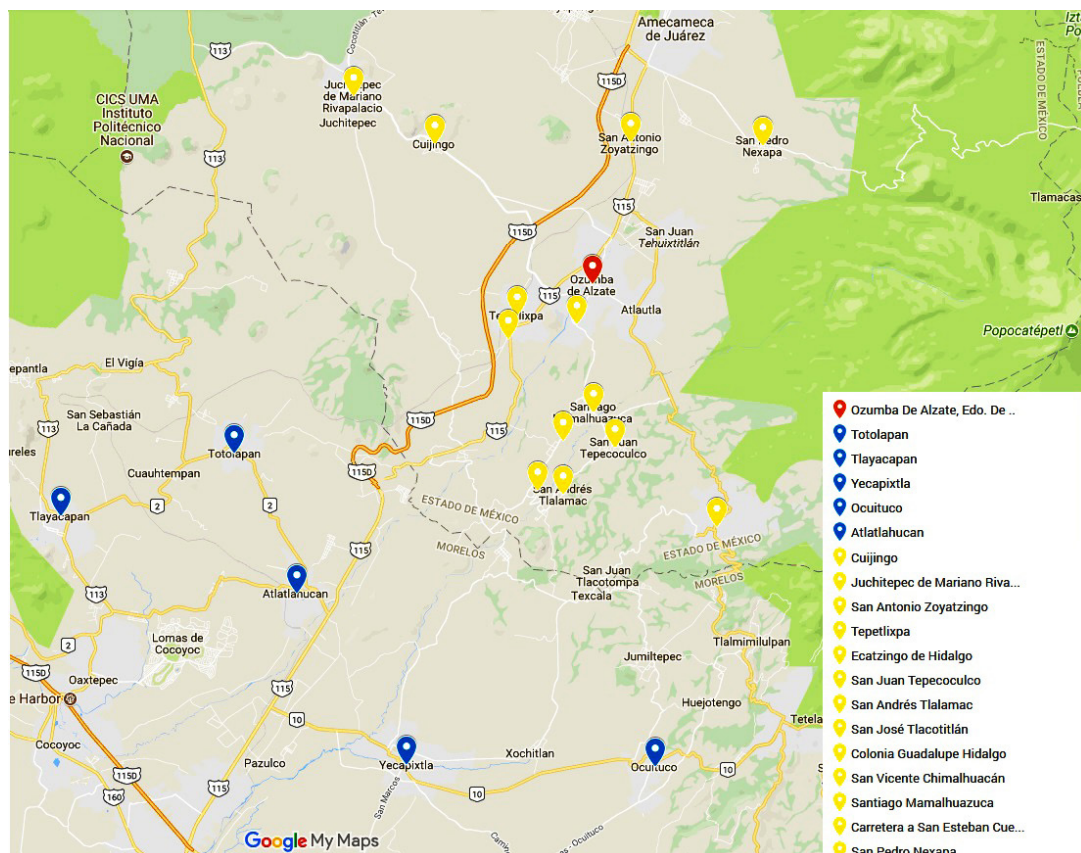


Figura 6. Mapa de los pueblos de donde procede el maíz que se vende en los tianguis de Ozumba. Fuente: elaboración propia en Google Maps, a partir de la información recabada con el trabajo de campo y consultada en Erika Román Montes de Oca, “¿El cultivo del maíz ancho pozolero forma parte de las estrategias de reproducción social?”, *Congreso Universidad* 5, núm. 1, 2016.

rra. Se pueden encontrar maíces blancos, azules, rojos, negros y pintos, algunos para consumo humano y otros para cría de animales y también para semilla; su precio varía según sean el tipo y la calidad (de primera a tercera).



Figura 7. Área de semillas en el tianguis de los martes en Ozumba de Alzate. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 18 de abril de 2017.



Figura 8. Detalle del maíz y otros productos a la venta en el área de semillas del tianguis. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 18 de abril de 2017.

Los productos que se venden en mayor volumen son maíz, frijol y hojas para tamal. Se comercia frijol de distintas variedades, entre ellas: negro, peruano, mantequilla, vaquita de diferentes colores, flor de mayo y ayocote; algunos son de producción local y otros proceden de pueblos del Estado de México o de diferentes lugares del estado de Morelos; el de menor costo es el quebrado, y también hay una modalidad denominada “ensalada” (bolsas de frijoles de varios tipos). En esa zona del tianguis también encontramos algo de lenteja, haba y garbanzo, alpiste, pepitas sin tostar de distintos tipos de calabaza, arroz y maíz palomero de Estados Unidos de América. La venta puede ser al menudeo, por cuartillos (aproximadamente 1.5 kg), o por kilogramos, pesados en básculas (romana o digital, con bandejas de distintas capacidades); el producto se entrega en bolsas de plástico transparentes; el maíz también se expende en costales de 50 kg.

La actividad en esta zona del tianguis inicia muy temprano, como en las demás; los camiones con la mercancía llegan y ya los esperan compradores al mayoreo y minoristas que revenderán más tarde en el tianguis; muchos se conocen e incluso apalabran la transacción con días de anticipación. En el transcurso del día se ve pasar a personas que en cada puesto preguntan por los precios del producto que buscan; a algunos los acompaña un diablero que los ayuda a llevar sus compras; varios consumidores ya se han hecho marchantes y acuden con regularidad a comprar en uno o varios puestos específicos. Hay compradores que vienen de la Ciudad de México, de los pueblos aledaños e incluso del estado de Guerrero, como un grupo de comerciantes que se desplazan hasta Ozumba para adquirir grandes cantidades de maíz cacahuacintle; su intención es precocerlo y venderlo a los “pozoleros”. Varios van y vienen frecuentemente, otros se ausentan por temporadas y a algunos más deja de convenirles porque en su trayecto de carretera son víctimas de extorsión por parte de los policías, a quienes deben sobornar

(“ahí se va toda su ganancia y ni para la gasolina les sale”).

Las hojas para tamal se venden en paquetes acomodados, amarrados con un cordel (figura 9), y algunos están envueltos en bolsas de plástico.

Los pequeños productores y revendedores a quienes entrevistamos identifican algunos de los principales problemas que padecen la producción y la venta del maíz en Ozumba. Entre los más importantes figuran los siguientes:

1. *Uso de químicos.* En la actualidad ya no se fertiliza con abono de animales, se dejó de usar hace unos 20 años; ahora se aplican mezclas de químicos que contienen urea o nitrógeno. Un pequeño productor que tiene que rentar la tierra para el cultivo de maíz comentó:

“Antes se usaba estiércol de vacas, borregos o gallina, que era muy bueno para el cultivo del maíz, [pero] ahora la mayoría usamos el abono químico; yo pongo dos bultos de urea, uno de nitrógeno 146-00, el Dart, que le decimos, y un poco de potasio, como 15 o 20 %, para evitar que se pudra la planta; todo esto es para componer la fórmula y que la cosecha dé más”. Por su parte, una persona cuya principal actividad es la de revender, pero que aún cultiva un poco de maíz, añadió: “Se dejó de usar abono natural porque con el químico se produce más que con el natural, *la tierra no se da abasto, la tierra pide*; todo esto provoca el calentamiento global, si uno deja de poner el químico la tierra tarda mucho en recuperarse”.



Figura 9. Hojas de maíz preparadas para tamal; tianguis de los martes en Ozumba de Alzate. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 18 de abril de 2017.

2. *Falta de apoyos y distribución discrecional de los existentes.* Según algunos entrevistados, el gobierno proporciona pocos apoyos a los productores y son los funcionarios locales en turno quienes los distribuyen; además, cuando se publican las convocatorias para ser beneficiarios no les avisan a todos los productores ni tampoco los orientan sobre los trámites; algunas veces se enteran por conocidos. Hay apoyos para comprar fertilizantes industriales y adquirir la maquinaria y el acolchado (placas plásticas para acelerar los cultivos); se trata de productos que son “facturables”, por una parte, y dañinos para el medio ambiente, por otra, además de que propician una cadena de favores y corrupción.¹⁴

3. *Las transacciones al menudeo castigan mucho a los comerciantes* (productores o revendedores), porque los compradores regatean todo el tiempo y, como afirma uno de los pequeños productores, “la plaza es la que pone el precio de las cosas y a veces sale más caro pagar el transporte para regresar lo que trajo uno a vender y pues termina casi regalándolo” y señala, como contradicción, que “en las tiendas o en los puestos de juguetes chinos, en cambio, no regatean”.

4. *Se ha incrementado la oferta de maíz híbrido para cuyo cultivo se requieren muchos químicos y maquinaria.* Los interlocutores comentan que ellos no lo consumen, y que es posible distinguir una tortilla hecha con este tipo de maíz porque al día siguiente parece de cartón cuando se calienta y tiene otro sabor; además, el maíz híbrido no se puede usar para tamales.

5. *La producción de maíz se relaciona con la preparación de las hojas para tamal.* Algunos productores trabajan con personas que se dedican a esta actividad y les obsequian las hojas a cambio de que deshojen las mazorcas. Muchas personas del pueblo de Cuijingo se dedican a preparar y vender las hojas; hoy en día las tratan con compuestos de azufre y cloro para blanquearlas, porque así las prefiere la mayoría de

los compradores. Una vendedora de semillas que acude los martes refirió que, por el contrario, los “abuelitos” las prefieren con manchitas, porque son más naturales y dicen que están *apochcaguaditas*, lo cual es natural y del todo inocuo, a diferencia de los químicos que incluso pueden notarse en el sabor de los tamales preparados con las hojas blanqueadas. Personas de Cuijingo comentaron que ellos practican el blanqueado en algunos predios de su pueblo, y reconocen que por lo general no usan protección para la manipulación de los químicos más allá del empleo de algún paliacate; comentan que el olor es muy fuerte y es posible reconocer a la distancia dónde están tratando las hojas.

Usos del maíz

Otro aspecto importante son los diferentes usos del maíz. Los individuos entrevistados en los tianguis de Ozumba han señalado que el más importante es la alimentación de las personas: se preparan tortillas con los maíces blanco y azul e incluso con el híbrido; en algunas tortillerías usan productos de Maseca®. Para los tamales se emplea maíz blanco martajado para conseguir una textura más suave, que es la habitual en esta región; según los entrevistados, los tamales de la Ciudad de México son duros y secos. El maíz rojo no se usa para hacer tortillas porque “quedan de un color que no le gusta a las personas, parecen como sucias”; con este tipo de maíz se prepara el pinole y también sirve para curar a los enfermos, en particular a los niños, “para levantar su sombra o quitarles el espanto”. En el tianguis se pueden ver algunos puestos que exhiben mazorcas rojas, aunque esa variedad no se vende en grandes cantidades (figura 10).

La nixtamalización aún se practica, pero incluso los pequeños productores comentan que en sus casas ya no es la norma, porque muchas mujeres trabajan fuera del hogar y no tienen tiempo; ahora tratan de comprar las tortillas con las señoras que las hacen a mano y procuran evitar las elaboradas con maíz híbrido o Maseca®.

¹⁴ Similares problemas se han identificado con chinamperos en San Gregorio Atlapulco, Xochimilco.





Figura 10. Mazorcas de maíz rojo para curar. Tianguis del martes en Ozumba del Alzate. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 11 de julio de 2017.

El maíz se usa también como alimento para la cría de animales; en estos casos se emplean sobre todo los denominados “suelos”, es decir, granos quebrados y que muchas veces se revuelven de distintos tipos, colores y cosechas. Menos común es la venta de maíz como semilla; sólo se comercializa en pocas cantidades.

Algunos productores hicieron énfasis en el cuidado que tienen para seleccionar las mazorcas de las que toman las semillas; aseguran que las mazorcas “hembras” son mejores para la reproducción del maíz, y pueden distinguirse porque son las que doblan primero la planta. Después de seleccionar las mazorcas para semilla se tienen cuidados especiales para guardarlas. Hay semillas para distintos tipos de suelos y siempre debe quedar una reserva.

Etnografía como fuente primaria

En esta investigación, como en otros trabajos que realizamos, una importante fuente primaria es la etnografía que hace el propio investigador; en la que se concede una especial atención a la perspectiva de los interlocutores, como han propuesto Bronislaw Malinowski,¹⁵ Sherry B.

Ortner¹⁶ y Joanne Rappaport;¹⁷ es decir, un trabajo de campo desarrollado con estancias prolongadas, conocimiento del idioma y sistematización de la información. Además, no menos importante es presentar una visión histórica, razón por la cual es necesario que esta etnografía se enfoque en los procesos desarrollados en torno de lo que se estudia, sin dejar de lado el contexto general y diversos aspectos geográficos, naturales, económicos, políticos, sociales y culturales que inciden de forma directa o indirecta. También es importante mencionar que un elemento central de este tipo de etnografía son los registros sonoros, visuales y audiovisuales, no solamente como materiales de análisis, sino como detonantes de la memoria del investigador y de sus interlocutores, además de ser un recurso fundamental para la difusión y divulgación del conocimiento generado.

La información recabada durante el registro etnográfico, sea la de diarios de campo o la de materiales visuales, debe ser organizada y clasificada en un acervo de acuerdo con espacios de estudio, temporadas de campo y temas estudiados para poder consultarla cuando se quiera elaborar productos de difusión y divulgación, como este texto, por ejemplo. Los resultados del registro etnográfico, sumados a la información documental y bibliográfica, han coadyuvado a delinear un panorama general de los tianguis de Ozumba; ello, junto con el trabajo en curso en otros pueblos de la región, hará posible abordar el contexto regional. Y además, el trabajo etnográfico le ha dado un sentido más humano a la investigación, porque nos acerca a los interlocutores, a sus preocupaciones y a sus problemáticas, además, hemos constatado que estos procesos no ocurren solamente en Ozumba y en los poblados cercanos, sino en un amplio espacio a nivel nacional y mundial.

¹⁵ Bronislaw Malinowski, introducción a *Los argonautas del Pacífico occidental. Un estudio sobre comercio y aventura entre los indígenas de los archipiélagos de la Nueva Guinea melanésica* (Barcelona: Editorial Península, 1973), 19-42.

¹⁶ Sherry B. Ortner, “Chapter two: resistance and the problem of ethnographic refusal”, en *Anthropology and Social Theory: Culture, Power and the Acting Subject* (Durham: Duke University Press, 2006).

¹⁷ Joanne Rappaport, Cumbe Renaciente. *Una historia etnográfica andina* (Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2005).

Conclusiones

Si bien este trabajo se halla en fases iniciales, salta a la vista la imposición de modelos de producción y consumo alimentario que no son exclusivos de la región y que distintas instancias tanto del gobierno como de la industria privada han promovido por diversos medios. Ese proceso tiene apenas algunas décadas en Ozumba, pero ya ha dejado importantes huellas; los productores conocen las implicaciones del uso de los químicos y semillas híbridas, pero no pueden competir con los costos y volúmenes de producción de aquellos que recurren a esos medios; varios de quienes las rechazan han acusado la relación entre este sistema productivo y el “calentamiento global”, los daños a la salud y la dependencia económica que implica. Un punto central que debe mencionarse es que aún se conserva el gusto por

la comida preparada con maíz criollo y el rechazo del productor de maíz a comer el híbrido; esto ha permitido preservar muchos maíces criollos locales. A diferencia de las hortalizas, para las que se ha generalizado el uso de semillas extranjeras, en el caso del maíz los productores todavía separan sus semillas para su producción y ponen mucho cuidado en ello.

Por último, es necesario mencionar que el sismo del 19 de septiembre 2017 afectó en grado considerable a muchos de los templos y algunos edificios de la región y la controversia entre demoler y reconstruir ha sido motivo de diferencias entre los habitantes. En las siguientes temporadas de campo, la investigación se enfocará en los efectos del sismo y en muchos otros factores que inciden en los procesos alimentarios; la etnografía hará posible dar cuenta de muchos de ellos.

