

“EN CHERÁN NADIE SE MUERE DE HAMBRE”: APORTES DE LA ETNOBIOLOGÍA A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA*¹**"IN CHERÁN NO ONE DIES OF HUNGER": ETHNOBIOLOGY CONTRIBUTIONS TO FOOD SECURITY****Tania González Rivadeneira² & Arturo Argueta Villamar³**

taniaivanovagr@gmail.com - ayruroa@gmail.com

Universidad Nacional Autónoma de México - Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias
México**RESUMEN**

El presente trabajo aborda la importancia de la etnobiología en las investigaciones sobre sistemas alimentarios, especialmente de comunidades rurales cuya interacción con la naturaleza es intrínseca a las prácticas agrícolas, de cacería, de recolección de plantas y hongos, y de preparación de alimentos. Se presentan las formas de obtención y consumo de alimentos en la comunidad P'urhépecha de Cherán, en donde el ciclo anual determina la producción de alimentos y su consumo. Al finalizar, se enfatiza la importancia de este tipo de investigaciones en donde el enfoque etnobiológico puede ser clave para resolver problemas políticos concernientes a la seguridad alimentaria.

Palabras claves: Cherán, sistemas alimenticios, etnobiología, seguridad alimentaria.

ABSTRACT

The present paper addresses the importance of ethnobiology for research on food systems, especially in rural communities whose interaction with nature is intrinsic to agricultural practices, hunting, gathering plants and fungi, also food preparation. We present different ways to get and to consume food of Cherán, a P'urhépecha community, where the annual cycle determines food production and consumption. At the end we stress the importance of this kind of researches, where ethnobiology approach could be the key to solve political problems concerning food security.

Key words: Cherán, food system, ethnobiology, food security.

* Artículo recibido el 26 de junio de 2015; aceptado el 15 de diciembre de 2015.

¹ Investigación que forma parte del proyecto de investigación: "Alimentación y manejo de la biodiversidad entre los P'urhépecha: un enfoque biocultural" desarrollado con financiamiento de la Universidad Nacional Autónoma de México.

² Estudiante de la Maestría en Estudios Mesoamericanos/UNAM.

³ Investigador del Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias/CRIM - Universidad Nacional Autónoma de México/UNAM.

Introducción

*“En Cherán nadie se muere de hambre,
porque vas al monte y agarras quelites o cortas
hongos y así se mantiene la gente”*
(Rosario Acuapa. 65 años Comunera de Cherán).

Los sistemas alimentarios de las comunidades locales ofrecen información importante para comprender diversos aspectos de la cultura, el ambiente y la salud, al mismo tiempo que permiten reconocer la importancia de la alimentación para la salud física, mental, emocional y espiritual de los diferentes grupos culturales (McCune *et al.*, 2014, p. 249). Los sistemas alimentarios son, también la suma de todos los procesos y acciones que culminan con la acción alimenticia, incluyendo factores como el nutricional, social y económico que contribuyen en las diferentes etapas de los sistemas, además involucra a todos los alimentos obtenidos del ambiente local de las comunidades rurales (Kuhnlein y Receveur, 2007, p. 1110).

Para la etnobiología, las relaciones que se establecen en los procesos de obtención, preparación y consumo de alimentos constituyen parte del conocimiento y las interrelaciones de las diversas culturas con los animales, plantas y otros organismos. Sin embargo, la importancia de la etnobiología para la seguridad alimentaria va más allá de la mera interpretación de estas relaciones socio-ambientales, sino que, sobre todo en años recientes se ha hecho énfasis en los derechos de las comunidades locales que producen, distribuyen y consumen sus propios alimentos, así como en la importancia de incluir estos saberes en las políticas públicas (Wittman, 2012, p. 87). Así mismo, se considera que las propuestas etnobiológicas son una oportunidad para establecer plataformas colaborativas entre los grupos indígenas y locales, los ambientalistas, los activistas alimenticios y las ONG basadas en usos sustentables de los recursos naturales domesticados y no domesticados (Nolan y Pieroni, 2014, p. 4).

Actualmente países como México, Brasil y Perú se encuentran en procesos de reivindicación de la gastronomía de tradición indígena y africana, e incluso han ocurrido algunos fenómenos de patrimonialización debido, en parte a la Conferencia de la UNESCO de 1989 sobre la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, ratificada por la Convención de 2003. En Brasil, por ejemplo, ésta es aplicada por el IPHAN (Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional) que realiza un inventario de los bienes culturales incluyendo los culinarios (IPHAN, 2006). Asimismo, en el 2005, una delegación mexicana solicitó a la UNESCO la inscripción de su cocina nacional al Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (de Suremain y Katz, 2006, p. 2).

Siendo la alimentación un tema de amplio estudio en varias ramas del conocimiento, el enfoque etnobiológico permite estudiar y proponer estrategias que mejoren la nutrición humana y que sean consecuentes con los elementos culturales y naturales a nivel local, así, los etnobiólogos pueden observar cómo desde los conocimientos ecológicos tradicionales, la gente accede, protege, prepara y consume los alimentos dentro de sistemas ecológicos que se han mantenido estables durante generaciones (de Suremain y Katz, 2006, p. 6; Anderson, 2014, p. 3). Es así como gran parte de los trabajos que concentraban en el estudio de la domesticación de especies, cambio climático, agrobiodiversidad, están redireccionándose hacia gastronomías basadas en el TEK (Traditional Ecological Knowledge), y han considerado perspectivas nuevas, incluyendo a la etnobiología para abordar las problemáticas alimenticias (Nolan y Pieroni, 2014, p. 4).

El territorio mexicano está considerado como una de las áreas biogeográficas más diversas del mundo, y centro de domesticación de especies como el maíz, los frijoles y el chile. Se han realizado un gran número de estudios sobre alimentación cuyos ejes se han concentrado

principalmente en tres grandes problemáticas: la primera que analiza las políticas gubernamentales implementadas desde los años treinta que impulsen la producción de alimentos y la seguridad alimentaria, vista, desde entonces, como una prioridad del Estado (Ortiz *et al.*, 2005, p. 10).

En segundo lugar, se ha estudiado la alimentación desde la economía enfocada en los cambios de los patrones alimentarios mexicanos, así como en el predominio de la industria alimentaria y el consumo de productos en los “estratos sociales” del país. Un tercer esfuerzo representa el de la antropología por dar cuenta de las prácticas y las costumbres culturales inmersas en los sistemas alimenticios, desde esta perspectiva se han abordado los estudios sobre la alimentación indígena, así como los estados nutricionales de niños en zonas rurales (Ortiz *et al.*, 2005, p. 16).

El presente trabajo forma parte del proyecto de investigación: “Alimentación y manejo de la biodiversidad entre los P’urhépecha: un enfoque biocultural” desarrollado con financiamiento de la Universidad Nacional Autónoma de México. Lo que presentamos en este documento expone de manera general los aspectos más importantes del sistema alimentario en la comunidad de Cherán, desde un enfoque etnobiológico. Si bien se han realizado estudios previos sobre los sistemas de producción y alimentación p’urhépechas (García, 2013; Osoguera & Esparza, 2009; Rendon, 1947; Tapia, s. f.), este trabajo considera la importancia de los saberes locales y la relación naturaleza-cultura, desde un enfoque etnobiológico para dar cuenta de los aspectos que dan forma al sistema alimenticio cheranense.

La obtención de los recursos, tanto aquellos generados directamente a través de prácticas como la agricultura y la crianza de animales, como los generados indirectamente a través de la recolección de plantas y hongos silvestres que aquí se presenta involucran prácticas y conocimientos específicos sobre el ambiente, así como el dinamismo de las interacciones que durante varias generaciones se han ido reproduciendo. La preparación y consumo de alimentos en Cherán, los contextos en los que se desarrollan y la importancia cultural que representan dan complemento al sistema alimenticio de la comunidad. Para finalizar, se presenta una discusión que aporta a la consideración etnobiológica para los estudios de soberanía alimentaria.

Área de Estudio

El territorio p’urhépecha comprende aproximadamente 6,000 km² y está localizada en la parte centro-norte del Estado de Michoacán; se ha subdividido en cuatro regiones: *Japondarhu* o *Inchanukuarhu* que es “el lugar del lago”, *Erazamani* o *Inchangueni* que es “la cañada de los once pueblos”, *Juatarhu* o *P’ukuminturhu* que es “la ciénega” y *P’ukúmendeo* que es la “Sierra o Meseta” (Argueta, 1995, p. 215; Jaso, 2012, p. 25).

La comunidad Cherán se encuentra en el “corazón” de la meseta p’urhépecha, se caracteriza por una alta precipitación media anual, con climas templados y subhúmedos, con lluvias en verano, y hacia la sierra, el clima es semifrío- húmedo con abundantes lluvias en verano, la humedad relativa fluctúa entre 50 y 70% (Argueta, 2008, p. 22; Villaseñor y Benítez, 2005, p. 15).

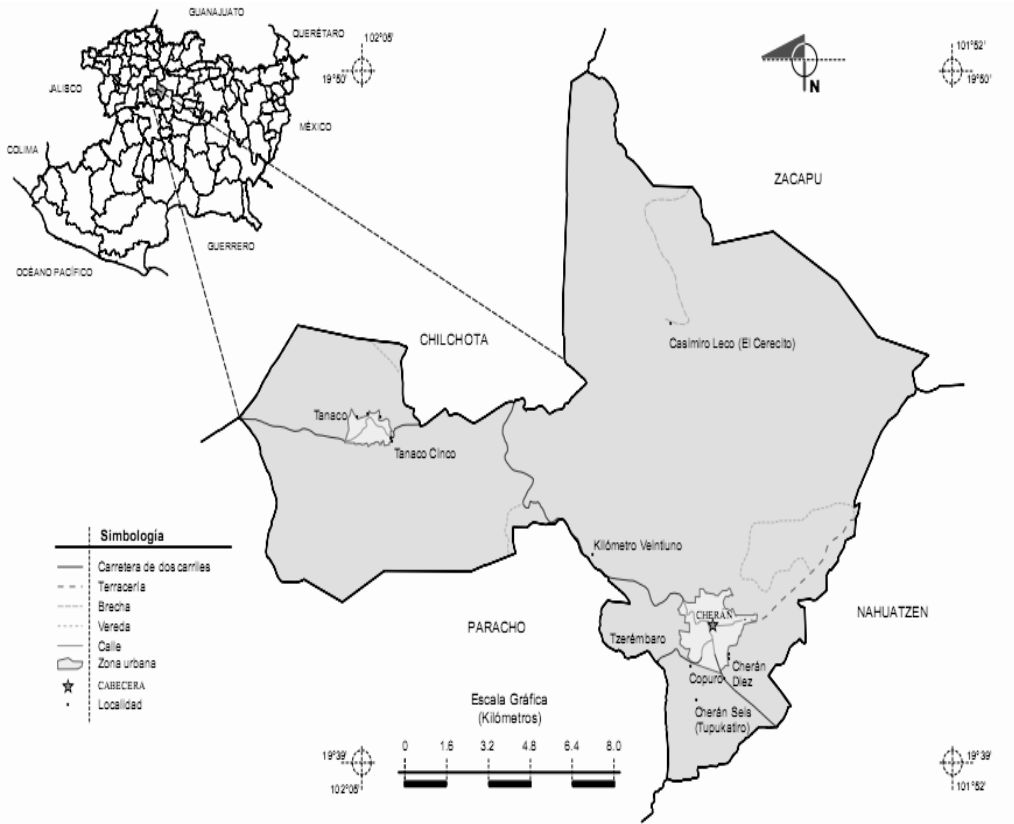


Figura 1. Mapa de Cherán. INEGI. Información Topográfica Digital Escala 1:250.000 serie III. Fuente: INEGI. Marco Geoestadístico Municipal 2005, versión 3.1. Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Cherán, Michoacán de Ocampo. 2009.

El municipio San Francisco de Cherán tiene una superficie de aproximadamente 221.88 km² localizados en la zona de la sierra también llamada meseta p´urhépecha, colinda al norte con Chilchota y Zacapu, al sur con Paracho y Nahatzen, al este con Zacapu y Nahuatzen, y al oeste con Paracho y Chilchota (Plan de Desarrollo Municipal de Cherán, 2013). Este municipio agrupa a una tenencia llamada Santa Cruz Tanaco y la cabecera municipal que es la comunidad de Cherán.

La comunidad de Cherán se encuentra dividida en cuatro barrios. *Jarhúkutin* o Barrio I se ubica al noroeste, el Barrio II o *Kénhiku* se encuentra al sudoeste, el Barrio III o *Karhákua* está hacia el sudeste, y el Barrio IV o *Parhíkutin* también es llamado “parís” se encuentra hacia el noreste, y aproximadamente cuenta con 18.700 habitantes (Beals, 1992, p. 40; Calveiro, 2014, p. 194).

La Alimentación en Cherán

La alimentación en Cherán es el resultado de un proceso de cambio cultural continuo en el cual las relaciones con el ambiente marcan el cambio cíclico y continuo de las prácticas culinarias y el quehacer alimenticio. Entonces ¿por qué en Cherán la gente no se muere de hambre?. Para

Rosaura Acuapa y otras comuneras cheranenses es bastante obvia la respuesta, para ellas, y otras familias la alimentación está anclada, necesariamente a las prácticas agrícolas en la milpa⁴, en el cuidado del solar⁵, en la recolección de hongos y quelites⁶, y en la crianza de animales, que en conjunto dan forma a un sistema alimenticio que conjuga elementos de la alimentación mesoamericana, p'urhépecha, mestiza e incluso con algunos más norteamericanos.

Según varios comuneros cheranenses, la dieta p'urhépecha es básicamente vegetariana, con abundante frijol y maíz. Los animales son consumidos en menor medida, aunque existen actualmente carnicerías en la comunidad, la caza está prohibida por el Concejo de Bienes Comunes de Cherán. Durante las entrevistas realizadas, muchas personas hablaron de especies silvestres que han consumido, pero que actualmente son difíciles de encontrar, y la población más joven casi no ha consumido animales cazados.

Agricultura y recolección de plantas y hongos

La agricultura es la actividad fundamental para la generación de ingresos de la mayoría de las familias, el producto más cultivado es el maíz, es comercializado en la misma comunidad o en pueblos cercanos, sin embargo, posterior a su cosecha, las familias siempre se aseguran de tener el maíz para el autoconsumo suficiente durante todo el año.

Tanto el cultivo de maíz, como el de otras especies conllevan un conocimiento cultural que involucra saberes sobre la tierra, sobre los procesos climáticos y fenológicos de todo el proceso de cultivo. Se detectaron al menos cuatro tipos diferentes del maíz, que son utilizados en platillos diferentes y son sembrados intencionalmente en las áreas de cultivo. Estas variedades y razas son sembradas intencionalmente en diferentes sectores de la milpa, o son sembradas en milpas distintas. El maíz blanco, amarillo, rojo y azul son los más consumidos.

El maíz además está asociado con otros cultivos, como el del frijol, avena, calabaza, en predios rodeados con árboles frutales como manzanos, peras, capulines, que permiten mantener sistemas productivos estables, y mantener una dieta rica en diferentes nutrientes.

Una actividad importante de realizar es el *miakuntani* que es el “recordarle” al terreno que debe revivir para el sembrío de maíz, posteriormente, se escoge la semilla que se va a sembrar, para esto se seleccionan las mazorcas más grandes en las cuales la inserción y secuencia de los granos sea uniforme. Las mazorcas, son desgranadas durante la época de luna llena, debido a que el astro otorga fuerza al maíz. La gente también cuida de no soplar el maíz que va a sembrar, pues en su fragilidad, “puede asustarse”, en tal caso, su entidad anímica se escapa y no podrá crecer bien la planta.

Para la siembra se debe remover la capa superficial de la tierra, debido a que usualmente los terrenos descansan por un año, y la tierra se compacta. Se colocan los granos de maíz, considerando que cada uno debe conservar las “alas rojas” que es el pedicelo del grano. Este

⁴ Milpa: parcela de policultivo que tiene como base la siembra de maíz y sistema de manejo del ambiente (Maya Lorena Pérez Ruiz, La milpa y los milperos en la globalización (Ponencia magistral INAH, 2015), en donde se cultivan especies agrícolas y se obtienen múltiples recursos alimentarios y muchos otros. Análogo mesoamericano de la Chacra o chagra en los Andes y la Amazonía (Philippe Descola, La selva culta. Abya Yala (1998).

⁵ Solar: espacio o predio que se ubica generalmente en la parte posterior de las casas, donde se encuentran generalmente árboles frutales y plantas medicinales. Similar al Huerto familiar en otras regiones del mundo.

⁶ Quelites: Hierbas silvestres usualmente de la familia Amaranthaceae.

es sembrado a la par con frijoles y calabazas. Después del cultivo, la tierra debe ser abonada dos veces, usualmente se utiliza abono del ganado y otras, el que se compra o el que subsidia el gobierno, estos últimos son fertilizantes químicos y estiércol de animales. Luego de este proceso se obtienen en diferentes momentos: maíz tierno, elotes maduros. También junto al ciclo principal del maíz se acompañan chilacayotes, raíces de chilacayotes, habas, calabazas, que son cultivos de ciclo corto que se intercalan y alternan al maíz.

CULTIVOS DE CICLO CORTO	INVIERNO, ÉPOCA SECA			SIEMBRA			VERANO, ÉPOCA LLUVIOSA			COSECHAS		
	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov
Maíz	Cosecha: granos maduros			Siembra						Cosecha: granos tiernos		
Frijol	Cosecha: granos maduros			Siembra						Cosecha: granos tiernos		
Calabaza				Siembra			Cosecha: flores			Cosecha: frutos		
Chayote	Siembra			Cosecha: raíz								
Chilacayote	Siembra			Cosecha: frutos			Siembra			Cosecha: frutos		
Haba	Siembra			Cosecha: frutos			Siembra			cosecha: frutos		

Figura 2. Siembra y cosecha de los cultivos de ciclo corto más importantes. Fuente: Estudios de campo, 2015.

Como se puede observar en la figura anterior, existen periodos de siembra y cosecha definidos, a excepción de los meses de junio, julio y agosto que coinciden con el verano lluvioso, en esta época como producto de la agricultura solamente se obtienen flores de calabaza, entonces si el abastecimiento de productos agrícolas es casi constante durante el año, en estos meses podría parecer que la gente corre el riesgo de “morir de hambre”, sin embargo, esto no ocurre.

En los meses de junio, julio y agosto, en cambio, el consumo de quelites y hongos es abundante en la zona. Para esto las familias caminan en el bosque de la comunidad o en sus propias milpas y encuentran al menos cuatro variedades de hongos disponibles, que según sus nombres comunes, la gente los identifica como: trompa de puerco, panza de vieja, pata de gallo o patita de pájaro, oreja de burro, estos son parte de una gran variedad de hongos de los cuales, los mencionados son los más comunes.

Y en cuanto a los quelites, se encuentran los llamados por la gente de la comunidad como: quintoniles, quelite de puerco, cenizo, barba de chivo, mortaza, lengua de vaca, entre otros de menor consumo.

En ocasiones los comuneros que van a trabajar en los bosque de pino extrayendo resina, también traen a sus familias estos productos, y si no, se los puede encontrar en el mercado del pueblo a precios muy económicos, los quelites, y un poco más costosos, los hongos. Los quelites, si bien persisten en temporalidades más largas que el verano, se consumen únicamente los tiernos, es decir los individuos que no han florecido, debido a que “cuando maduran se vuelven amargos y ya no se los puede comer” según menciona la señora Imelda

Campos, comunera cheranense; los hongos, en cambio nacen exclusivamente en esta época, por la humedad y las lluvias de la meseta tarasca.

Existen también otros recursos importantes que aseguran una buena alimentación en Cherán. Estas tienen que ver con los cultivos permanentes y con los solares. Los cultivos permanentes son principalmente árboles frutales, donde se destacan el capulín, los duraznos, cerezas negras, rojas y blancas, chabacano, tejocote, manzanas, peras, higos, y otras. Estas especies dan frutos principalmente en los meses de junio, julio y agosto.

En los solares también existen otras especies importantes, muchas relacionadas al cultivo de las huertas, que además de los árboles frutales, también tienen, en varios casos, más de una especie de chile, nopales, jitomates, y plantas medicinales como la menta, cedrón, vaporú, manzanilla, albaca, entre otras. Estas plantas generalmente son cosechadas de manera continua, de acuerdo a las necesidades culinarias.

Cabe destacar que una comunera, la señora Magdalena Durán de 50 años, ha sembrado aproximadamente 20 plantas de nopal, que es principalmente para la venta. Ella comercializa en el mercado los nopales y flores que también siembra en su jardín, y estas son las principales fuentes de subsistencia de ella y su familia.

Otra actividad que se realiza en las épocas de cosecha, especialmente por quienes no tienen terrenos para cultivar, es la recolección de los frutos sobrantes después de la recolección general. Existen familias cuyo abastecimiento de maíz está dado por esta actividad en las fincas de otros comuneros.

De la caza, crianza de animales y recolección de insectos

En cuanto a la caza, en Cherán ocurre algo sumamente particular. Desde el año 2011 se prohibió cazar animales silvestres en el territorio comunitario. El Concejo de Bienes comunales reporta que han existido eventos de cacería fortuita, pero que cuando son encontrados deben pagar una multa y a los animales se le entrega a un centro de rescate de venados que existe en la comunidad. Sin embargo, durante la fiesta del *Corpus Christi*, celebrada en los primeros días de junio, los comuneros van de cacería de diversos animales, y además se recolecta panales de avispas que se colocan en una estructura de madera con la que se baila. Cuando los panaleros llegan a una de las iglesias de la comunidad, las cargueras de santa Inés -que es la *pastorcita del ganado*- ofrecen a los danzantes diferentes atoles y de bebidas alcohólicas junto a tamales que son consumidos por todos los presentes en la fiesta (Castilleja, 2004, p. 88).

Los panales recolectados para esta fiesta, tienen gran importancia ceremonial por la participación de los jóvenes de la comunidad, y posteriormente son abiertos en las casas, en donde se come la miel, y los gusanos o embriones de las avispas. Esta actividad de recolección participan generalmente hombres, grandes y pequeños y es muy apetecida en esta época del año (Argueta & Castilleja, 2011; Castilleja & Argueta, 2014).

Por otra parte, la crianza de animales es una actividad recurrente en la comunidad. Muchas familias poseen vacas de ordeña, de las que obtienen leche, que es vendida en su mayoría, aunque también es comercializada como quesos. La carne de res, en cambio, es vendida en carnicerías que se proveen de ganaderos de la zona, o que traen de otras comunidades.

Más allá de la carne que se puede comprar, muchas mujeres crían sus propios animales, estos son cerdos, en su mayoría, o chivos, borregos y gallinas. La alimentación de los animales, es a base de maíz de la milpa, alimentos no consumidos, y una de las comuneras expresó que ella

recoge las verduras que no se venden en la tienda de su barrio, y con eso alimenta a sus cerdos. Los animales criados, sean cerdos o vacas, principalmente, constituyen para las mujeres una especie de garantía económica o “seguro de vida”, pues mencionan que si algo llegara a pasar en la familia, ellas venderían sus animales para pagar, sea una enfermedad, una muerte, o un matrimonio, una fiesta.

Las mujeres entrevistadas para esta investigación mencionan que la carne, es una comida de buen sabor que no debe ser consumida con mucha frecuencia, porque no es tan necesaria y debido a hay mucha más variedades de verduras frescas en cada temporada, como se mencionó anteriormente. Este último factor da cuenta de un aspecto fundamental de la dieta p'urhépecha que a pesar del fácil acceso a la carne, las comidas vegetarianas prevalecen, sobretodo en mujeres de mayor edad, quienes en sus casas comen carne una vez a la semana.

Otro elemento importante a considerar, además de la preferencia de las verduras sobre la carne, existen otros elementos de la alimentación que se mantienen constantes desde hace muchas generaciones, y que incluso han sido documentados en fuentes como la Relación de Michoacán. Por ejemplo el consumo de peces que si bien no son criados o pescados en la comunidad, la llegada diaria desde Pátzcuaro de *charales* y pez blanco, especialmente, son muy apetecidos por la gente. Los *charales* exceden al precio en kilo de los otros pescados, pero aun así, tiene buena acogida, el comerciante menciona que a las mujeres sobretodo les gusta mucho comprar porque puede comerse como botana, en *atapakua*, en caldillo, y el pescadillo preparado en *atapakua* sigue siendo un platillo considerado por la propia gente como tradicional de Cherán (Alcalá, 1977).

El procedimiento para la obtención de estos peces es demoroso, debido a que aproximadamente medio kilo demora entre 10 y 12 días obtenerlo. En muchas comunidades del lago la gente no come los charales más grandes fritos, los prefiere “más frescos” y en caldillo, según menciona Enriqueta Magaña, comunera de San Andrés Zirondaro.

Preparación y consumo de alimentos

La cocina local depende en un alto grado de los recursos naturales disponibles en el área, de forma que la elaboración de platillos van de la mano con los tipos de alimentos que se producen en cada época del año, influenciado también por prácticas culturales como las festividades religiosas, pero siempre en relación a la materia prima existente. Siendo los cheranenses hábiles en la producción alimentaria, las formas de preparación y consumo, son aún más diversas.

El maíz, el recurso más importante para la subsistencia es consumido cotidianamente de dos formas: las tortillas que acompañan todas las comidas: desayuno (ligero), almuerzo (desayuno extendido a media mañana), comida y cena; y las *atapakuas* -que son una especie de sopa hecha con masa de maíz nixtamalizado disuelto en agua, y con verduras, carne o peces, y chile- son una de las comidas que más se acostumbra, y según mencionan varias señoras de la comunidad, era lo que más se consumían una y dos generaciones antes. Si bien estos dos derivados del maíz permanecen de forma casi constante a lo largo del año, la variedad de productos en cada etapa del ciclo anual produce también cambios en la dieta p'urhépecha.

En los meses de diciembre, enero y febrero que son considerados como un temporal seco e invernal, los alimentos más consumidos son “alimentos secos”: habas secas, frijol seco, maíz duro, con lo que elaboran atoles -bebida caliente hecha a base de masa de maíz nixtamalizado con ceniza en lugar de cal- especiales para cada época, en estos meses es característico el atole negro que toma ese color por los pelos de mazorca de maíz que se guardan después de la

cosecha; en los meses de marzo, abril y mayo, en cambio abundan comidas que tienen como base el maíz molido y amasado, por ejemplo los tamales, *nacatamales*, *kurundas*, *sharikurundas*, y están también las gorditas. Según la señora Josefina Roque, se debe principalmente al cambio de actividad agrícola, pues las familias deben ir a sembrar, entonces necesitan algo fuerte que sea fácil de transportar y que les permita resistir las largas jornadas de trabajo.

Durante los meses de junio, julio y agosto, como se mencionó existe gran abundancia de hongos, quelites y frutas. En esta época la comida usual son las *atapakuas* de quelites o de nopales, los hongos en caldillo y las flores de calabaza en *atapakua* o en caldo, la mayoría de los productos que se consumen en esta época son los recolectados de los bosques que no han sido sembrados ni cultivados.

Y para los meses de septiembre, octubre, noviembre son la época de cosechas de maíz, frijol y calabazas tiernas. La gente acostumbra a cocinar *atapakuas* de habas, *ochepos* que son una especie de tamal hecho a base de maíz tierno, elotes tiernos, atole blanco, que está hecho solamente con maíz nixtamalizado con ceniza.

A esta breve descripción de los platillos en cada época hay que considerar las actividades festivas, pues en los meses de invierno la Fiesta de la Virgen de Guadalupe y la Navidad motivan la elaboración de mole poblano o *churipo*, como platillos especiales, como se puede observar en la figura 3.

MES	ÉPOCA	ALIMENTOS DISPONIBLES	PLATILLOS CARACTERÍSTICOS	FESTIVIDAD	ALIMENTOS CONSUMIDOS
Diciembre, Enero, Febrero	Invierno: secas	maíz maduro	ponte duro	Fiesta de la virgen de Guadalupe	Mole, Churipo o platillo especial
		habas secas	pinole	Navidad	
		frijol secos	antojitos de maíz		
			atole negro		
			calabaza con atole de nurite		
		atapakua de pescado			
Marzo, Abril, Mayo	Siembra	maíz maduro	Tamales	Semana Santa	7 platillos sin carne NO SE COME PESCADO
		frijol maduro	Nacatamles		
		granos secos	Gorditas		
		carne	atole negro		
		raíz de chayote	atole banco		
			Sharikurundas		
			Churipo		
	atapakua de carne				
Junio, Julio, Agosto	Verano: lluvias fuertes	frutas (al menos 10 tipos distintos)	atapakuas de quelites	Corpus	Comidas de todo tipo en miniatura, caza de animales
			atapakua de nopales		
		hongos (al menos 5 tipos distintos)	hongos en atapakuas	24 de junio	Turkas o Pizzas p'urhépchas
			tacos de hongos		
		chayote	hongos en caldillo		
			flor de calabaza		
		quelites (al menos 5 tipos distintos)	chayotes cocidos		
			antojitos co frutas		
	quelites fritos				
	hongos fritos				
Septiembre, octubre, Noviembre	Cosechas	maíz tierno	Huachakatas	Fiesta del pueblo	Platos típicos como pozole de venta Tamales, nacatamales
			elotes tiernos		
		frijol tierno	ochepos	Día de muertos	
			atapakua de habas		
		calabazas	tamales		
			atole de blanco		

Figura 3. Relación entre la temporalidad agrícola, el consumo de alimentos y las festividades. Fuente: Estudios de campo, 2015.

Conclusiones

El sistema alimentario de Cherán tiene como base a los alimentos locales, que se complementan con otros productos obtenidos del cambio o del comercio, pero la disponibilidad de alimentos variados y frescos a lo largo del año, así como la diferencia en las condiciones climáticas determinan necesariamente el ciclo anual de la alimentación, y si bien existen alimentos que se consumen durante todo el año como las *atapakuas* o las tortillas, estas son el producto, en su mayoría, de reservas de maíz producidas en una temporada específica. Otros productos en cambio, se generan únicamente en una temporada específica y corta, es así como especies de hongos, por ejemplo, son recolectados únicamente al inicio o al final de la época de lluvias, esta disponibilidad temporal ha producido en la gente que durante su aparición sean muy apetecidos.

Si bien Cherán es una comunidad autodefinida como indígena, indudablemente existen rasgos de la cultura mestiza e incluso norteamericana, que se mezclan con los conocimientos p'urhépechas, y la alimentación no es la excepción, pues en la cocina se observa una reinvencción de lo tradicional en escenarios modernos, y la iglesia católica ha jugado un rol importantísimo en las prácticas culinarias cheranenses, de tal forma que a inicios de los años 2000 muchas mujeres asistieron a cursos sobre nutrición en la Iglesia de la comunidad, estas mujeres aprendieron varios aspectos de la comida nacional, pero también la valorización de la comida local, especialmente en términos nutricionales que ellas saben y manejan bien.

La Iglesia también ha influido en los patrones de alimentación de toda la comunidad dadas las fiestas religiosas de cada época del año. Por ejemplo, en Semana Santa no se come carne durante una semana, y el viernes de cuaresma, no se come ni carne roja ni pescado, pero se cocinan siete platillas salados sin carne para conmemorar la fecha. En la fiesta del *Corpus Cristi* en cambio se puede llegar a consumir animales cazados y se realiza un platillo típico de estas festividades que es el *Churipo*, un caldo de carne con col y chile.

Los alimentos, entonces, forman parte indisoluble del conocimiento biológico y de las prácticas culturales tradicionales, que si bien es variable intergeneracionalmente y entre los miembros de la comunidad, sus raíces están ancladas en un sistema dinámico y acumulativo proveniente del pasado y que es adaptable a cambios, por ejemplo, el caso los que quelites y algunos árboles frutales que en la Relación de Michoacán se mencionan como plantas no cultivadas de con usos alimenticios como es el capulín (*Prunus serotina*), tejocote (*Crataegus pubescens*), tunas (*Opuntia* spp.), y el zapote blanco (*Casimiroa edulis*). Así mismo el consumo de los quelites o *xakua* en la época prehispánica está reportado en las Relaciones geográficas de la Diócesis de Michoacán, 1579-1580. Los quelites, especialmente durante el verano son consumidos de forma casi masiva en la comunidad de Cherán, como mencionaba Rosaura Acuapa en una cita al inicio del texto, complementan la seguridad alimentaria cheranense, especialmente en las épocas de escasez de los productos agrícolas (Alarcón, 2009, p. 75; Alcalá, 1977; Corona, s.f.).

Cherán, al encontrarse en la meseta p'urhépecha está expuesto a condiciones climáticas frías, por esta razón los comuneros mencionan que las variedades mejoradas de maíz no se dan en la zona, así que deben recurrir a las variedades “criollas”, estas razas autóctonas suponen una independencia frente a la industria que hacen a poblaciones dependientes de mercados externos que a debilitan los esquemas productivos tradicionales, y esta es, precisamente, una de las razones por las cuales el conocimiento asociado a la selección de semillas, incluyendo el carácter animista del maíz para “no asustarlo” como mencionaron algunos comuneros garantizan la seguridad alimentaria y el saber tradicional sobre las especies cultivadas (Fajardo, 2008, p. 405).

El maíz, siendo la base de la dieta no solo en Cherán sino en la mayoría de los pueblos mesoamericanos proporciona grandes dosis de hidratos de carbono, y en menor cantidad, proteínas, grasas, vitaminas y calcio; pero en combinación con frijoles, ricos en proteínas y hierro, y aderezados con chile, rico en vitamina C, semillas de calabaza (alto contenido de proteínas, grasas vegetales y vitaminas) y jitomate (verdura rica en vitamina C) forman una alimentación sustanciosa en términos nutricionales, y producida, casi exclusivamente, por las propias comunidades, garantizando así la seguridad alimentaria.

En un mundo globalizado, en el cual las formas locales de obtención y consumo de alimentos van siendo sustituidas por mercados controlados por empresas transnacionales, el acceso a alimentos locales y a su diversidad a lo largo del año cobra relevancia para una buena alimentación, pero también son la pauta para encontrar formas más sustentables de transición de pensar el planeta tomando como eje el desarrollo a tener como eje la tierra en sí misma (Osoguera y Esparza, 2009, p. 116).

Gran parte de los generadores de políticas públicas han replicado por décadas modelos de planificación que reflejan, en cierto grado, las concepciones sociales, ambientales y alimenticias propias del utilitarismo económico, sin embargo se ha generado una mirada hacia los sistemas de producción alimenticia que contemplan a los saberes locales como parte de la integralidad de los sistemas alimentarios, desde los cuales la función de los alimentos está más allá de lo meramente biológico y se convierte en parte identitaria, histórica y sobretodo una que media diariamente las relaciones con el ambiente (Carrasco, 2006, p. 85; Crocker *et al.*, 2004, p. 695).

La etnobiología de la alimentación considera la influencia del ambiente para la continuidad de las prácticas locales de consumo de alimentos, y al mismo tiempo repara sobre los conocimientos de la gente asociados a la intervención sobre la naturaleza, para la obtención de alimentos (Osoguera y Esparza, 2009, p. 115).

La etnobiología, entonces juega un rol importante en el reconocimiento, documentación, valorización y publicación de la diversidad y especificidad de recursos en las comunidades locales, y determina las pautas para observar a la seguridad alimentaria como un complejo dinámico y adaptativo en el que lo local se mantiene, pese a los cambios culturales, sobre una base ambiental que permite la diversidad culinaria, y garantiza la diversidad de las especies que se consumen (Kuhnlein, 2014, p. 12).

La etnobiología contribuye a la seguridad alimentaria de las comunidades en la medida en que considera los usos sustentables de la biodiversidad que han sido incluidos en los sistemas alimenticios durante generaciones, y nos permite pensar las provisiones alimenticias de la humanidad actualmente y hacia el futuro, pues en Cherán, el manejo de la naturaleza y la obtención de recursos alimenticios han permitido mantener el bosque y las fuentes de agua, así como asegurar la alimentación de la comunidad.

Referencias

- Alarcón, P. (2009). *Etnoología de los indígenas P'urhépecha. Una guía para el análisis de la apropiación de la naturaleza*. Centro de Investigaciones en Ecosistemas. Michoacán, México.
- Alcalá, J. (2000). *Relación de las ceremonias y ritos y población y gobierno de los indios de la provincia de Michoacán*, Transcripción de José Tudela, Estudio preliminar de José Corona Núñez. México: Balsas.
- Anderson, E. (2014). *Ethnobiology: overview of a growing field*, En E. Anderson, D. Pearsall, E. Hunn, N. Turner (Eds.), *Ethnobiology*. Canadá: Wiley-Blackwell.

- Argueta, A., Castilleja, A. (2011). *Las uauapu en la vida los P'urhépecha de Michoacán*, Relaciones, 131, 283-320.
- Argueta, A. (2008). *Los saberes p'urhépecha. Los animales y el diálogo con la naturaleza*. México: Gobierno del Estado de Michoacán.
- Argueta, A. (1995). “*Los purépechas*”. Etnografía contemporánea de los pueblos indígenas de México, Región Centro. México: Instituto Nacional Indigenistas.
- Beals, R. (1992). *Cherán: un pueblo de la sierra tarasca*. El Colegio de Michoacán, México.
- Calveiro, P. (2014). *Repensar y ampliar la democracia. El caso del Municipio Autónomo de Cherán K'eri*. Argumentos, 27(75): 193-212.
- Carrasco, N. (2006). *Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos*. Estudios Sociales 30, 80-101.
- Castilleja, A., Argueta, A. (2014). Los jóvenes panaleros de Cherán. En M. Pérez & L. Valladares (Coords.), *Juventudes indígenas, de hip hop y protesta social en América Latina*. INAH.
- Castilleja, A. (2004). La cha'nantskua o fiesta del corpus en pueblos Purépecha. En J. Broda y C. Good (Coords), *Historia y vida ceremonias en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. Conaculta-Instituto Nacional de Antropología e Historia / Universidad Nacional Autónoma de México / Instituto de Investigaciones Históricas.
- Corona, J. (Ed.). (s. f.). *Relaciones Geográficas (1579-1580)*. Relaciones geográficas de la diócesis de Michoacán. Colección Siglo XXI. Guadalajara, México.
- Crocker, R., Cosío, A., López, M., Ruiz, L., Andrade, D., Gutiérrez, Y. (2004). *Interculturalidad alimentario-nutricional en la etnia Wixarika de México*. Revista Especializada de Salud Pública 78: 691-700.
- De Suremain, C., Katz, E. (2009). *Introducción: Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina*, Anthropology of food, s6, 1-10.
- Fajardo, J. (2008). *Estudio etnobiológico de los alimentos locales de la Serranía de Cuenca*. Tesis Doctoral de la Universidad de Castilla-la Mancha. Escuela técnica superior de ingenieros agrónomos. Albacete, España.
- García, C. (2013). *La cocina Purhépecha en Charapan. Espacio femenino*. Estudio de Etnólogos, 30, 1-21.
- Iphan. (2006). *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil/ La trayectoria de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Brasil*, IPHAN-Ministério da Cultura, Brasilia.
- Jasso, J. (2012). *La presentación de las identidad étnicas en espacios interculturales: la población purépecha de Michoacán, México*. Revista Intercultural Communication Studies 21(1): 23-35.
- Kuhnlein, H. (2014). *How Ethnobiology Can Contribute to Food Security*. Journal of Ethnobiology, 34(1):12-27.
- Kuhnlein, H., Receveur, O. (2007). *Local cultural animal food contributes high levels of nutrients for Arctic Canadian indigenous adults and children*. Journal of Nutrition, 137, 1110-1114.
- McCune, L., Kuhnlein, H. (2014). *Assessments of Indigenous Peoples' Traditional Food and Nutrition Systems*. En E. Anderson, D. Pearsall, E. Hunn, & N. Turner (Eds.), Ethnobiology. Canadá: Wiley-Blackwell.
- Nolan, J., Pieroni, A. (2014). *Introduction to Special Issue on Food Security in a Changing World*. Journal of Ethnobiology (34)1: 4-6.
- Ortiz, A., Vázquez, V., Montes, M. (2005). *Resaltando los problemas de desnutrición crónica en las zonas rurales del sur del país, sobre todo de aquellas con población indígena*. Estudios Sociales 25, 7-34.
- Osoguera, D., Esparza, L. (2009). *Significados de la seguridad y el riesgo alimentarios entre indígenas purhépechas de México*, Desacatos, 31, 115-136.
- Rendón, S. (1947). *La alimentación tarasca*. Anales del Museo Nacional de México, 2, 207-228.
- Tapia, J. (s. f.). *Alimentación y cambio social entre lo purhépechas*. México: El Colegio de Michoacán.
- Villaseñor, L., Benítez, H. (2005). *Introducción*. En L. Villaseñor (Ed.) *La biodiversidad en Michoacán: Estudio de Estado*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Secretaría de Urbanismo y Medio Ambiente. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Wittman, H. (2011). *Food Sovereignty. A New Rights Framework for Food and Nature?, Environment and Society*. Advances in Research 2, 87-105.