



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA  
UNIDAD XOCHIMILCO  
DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES  
POSGRADO EN DESARROLLO RURAL  
NIVEL MAESTRÍA**

**DE COMO PERDIMOS LA SOBERANÍA ALIMENTARIA:  
EXPERIENCIAS DESDE EL DIÁLOGO DE SABERES PARA  
RECONSTRUIRLA EN TEMACAPULÍN, ACASICO Y PALMAREJO,  
JALISCO**

**T E S I S**

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE  
MAESTRO EN DESARROLLO RURAL**

**P R E S E N T A**

**GABRIEL ESPINOZA IÑIGUEZ**

**DIRECTORA DE TESIS**

**MTRA. MAYRA IRASEMA TERRONES MEDINA**

**CIUDAD DE MÉXICO, AGOSTO 2022**

## Contenido

<b>PREFACIO</b> .....	3
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	7
<b>CAPÍTULO 1. Soberanía Alimentaria y Diálogo de Saberes, Teoría y Metodología</b> ...	20
1.1 Soberanía alimentaria. Un concepto construido por campesinos.....	20
1.2 Territorio y Comunidad. Dos entidades inseparables .....	29
1.3 Dialogó de saberes. Un marco epistémico y metodológico muy otro .....	40
1.4 Un método para poner a dialogar saberes en el marco de la pandemia por Covid-19 .....	46
<b>CAPITULO 2. Quiénes son los Pequeños-Gigantes: Temacapulín, Acasico y Palmarejo en el contexto sociocultural y productivo regional, nacional y global</b> .....	53
2.1 Como los altos de Jalisco no hay dos.....	53
2.2 Los Altos de Jalisco Sur .....	60
2.3 El peso de la emigración alteña en la economía y cultura campesina.....	66
2.4 Temaca, Acasico y Palmarejo bien ubicados junto al Rio Verde .....	81
2.5 Lo que importa para los pueblos.....	86
2.6 Temacapulín, Acasico y Palmarejo ante el conflicto contra la presa El Zapotillo .....	94
2.7 Las comunidades de la barranca del Rio Verde como productoras de alimentos .....	108
2.8 Modelo dominante en la región para la producción de alimentos desde el paradigma de desarrollo capitalista .....	120
<b>CAPÍTULO 3. Perspectiva de la soberanía alimentaria en Temacapulín, Acasico y Palmarejo</b> .....	125
3.1 La pérdida de la soberanía alimentaria desde la perspectiva de los habitantes de Temacapulín .....	126
3.2 Clasificación de los saberes sobre la recolección y producción de alimentos .....	131
Recolección.....	133
Pesca .....	139
Siembra .....	141
Carnes .....	150
Apicultura .....	152
Lácteos.....	152
3.3 Análisis de los saberes sobre producción y recolección de alimentos desde la categoría de soberanía alimentaria .....	153

<b>3.4 Análisis de los saberes sobre producción de alimentos desde la perspectiva territorial y comunitaria.....</b>	<b>159</b>
<b>3.5 Perspectivas para la soberanía alimentaria desde el diálogo de saberes.....</b>	<b>162</b>
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>168</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>172</b>
<b>Anexo 1 .....</b>	<b>172</b>
<b>Anexo 2 .....</b>	<b>174</b>
<b>Entrevistas.....</b>	<b>174</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>197</b>

## PREFACIO

Siempre me ha apasionado el trabajo campesino, quizá por sentirme identificado con lo que hacía mi padre cuando fui niño. Y por el dolor que me causa, desde hace muchos años, ver el gran desequilibrio que sucede por la migración que desmantela la vida campesina en México. Desde 1995 que me tocó trabajar en Moyahua, Zacatecas miraba como las familias se iban a Estados Unidos y se resquebrajaba el desarrollo local y aunque las familias lograban cierta solvencia económica, se rompía la composición social asociada también al problema del narcotráfico. Lo mismo sucedió cuando trabajé en el municipio de la Yesca, Cortapico y Apozolco, Nayarit. Pero en este caso el abandono de la agricultura tradicional en un fuerte porcentaje se debía a la siembra de la mariguana que al final con la sobreproducción había bajado de precio y resultaba peligrosa esa forma de vida porque muchas familias en distintos momentos no solo perdían la cosecha por la intervención del ejército, sino la salud y hasta la vida por las competencias entre grupos de poder y problemas locales.

De hecho, fue aquí donde inicie mi propio proceso de transformación personal. Cuando en 2001 mi trabajo se desarrolló en colonias de Zapopan vi la otra cara de la moneda. Hombres y mujeres del campo de México y otros países latinoamericanos se habían volcado a la periferia de la ciudad y lo que había sido Tesistán, Santa Lucía, la Magdalena Nextipac, la “villa maicera” durante la segunda mitad del siglo XX, ahora en el Siglo XXI se había convertido en una gran ciudad irregular sin los servicios básicos indispensables de agua, energía eléctrica, salud, educación e infraestructura, para un gran número de nuevos vecinos. Ahora se le llama la “ex-villa maicera” y se conserva en agosto de cada año la “Feria del Elote” pero ha desaparecido el monocultivo del maíz en un alto porcentaje para dar paso a la urbanización salvaje a favor de las inmobiliarias. De hecho, hay quienes afirman que cada día llegan a Guadalajara alrededor de 400 personas para avecindarse en la zona conurbada. Aquí precisamente me críe de niño, desde 1970 que mis padres llegaron de Temacapulín, Jalisco, después de una aventura comerciante en el giro de los helados en Veracruz y Oaxaca de 1965

a 1970. Aquí regresé en 2001, como ya lo señalé después de estar en Zacatecas y Nayarit. En 2005 comencé a combinar el ministerio sacerdotal que entonces ejercía, con el trabajo social de forma más intensa por la problemática del agua y la presa el Zapotillo que comenzó a amenazar la vida del pueblo de mis antepasados. Si antes combine el trabajo social con el religioso-espiritual, ahora con mayor intensidad; y más en 2007, cuando el proyecto de la presa el Zapotillo fue modificado causando una amenaza mayor no solo a los pueblos de Temaca, Acasico y Palmarejo, sino a las tierras de cultivo y a la población en general por la privatización del agua a través de las concesiones otorgadas por la Comisión Nacional del Agua (CONAGUA) a empresas extranjeras.

Desde 2005, hace ya 16 años con la noticia de la construcción de la presa el Zapotillo sobre el Rio Verde en la Región Altos de Jalisco, en las inmediaciones de los municipios de Cañadas de Obregón, Mexxicacán y Yahualica, me ha tocado hacer un trabajo social en el que me he relacionado con distintos grupos, personas e instituciones. En primer lugar, con mis propios familiares y paisanos, ya que al conocer la noticia de la amenaza que representa desde entonces este megaproyecto hidráulico, me tomaron en cuenta para participar en discusiones, primero con el congreso local de Jalisco, para encontrar soluciones.

Más tarde, cuando el gobernador de Jalisco Emilio González Márquez tomó el cargo en 2007 y propuso el aumento de la cortina de la presa a 105 metros, inicié junto con mis paisanos diálogos con la comisión estatal del agua de Jalisco y con el mismo gobernador, en 2008. Ya para estos tiempos, también me buscaron los llamados hijos ausentes de California en la persona de José González Guerrero presidente del Club Temaca Los Ángeles. Además, me buscaron Esteban De Sesarte, enviado por Manuel Villagómez, que estaban al pendiente de lo que pasara con Temacapulín, Acasico y Palmarejo. Así mismo conocí a Marco Von Borstel del Instituto Mexicano para el Desarrollo Comunitario IMDEC.

Entre marchas y manifestaciones en el congreso del estado de Jalisco interactuamos con nuevos legisladores, entre ellos Enrique Alfaro, actual gobernador de Jalisco; entonces diputado local. En el mismo 2008, conocí a María

González valencia que en junio organizó, junto con otros pueblos a nivel nacional, el V Encuentro del Movimiento Mexicano Contra las Presas y en Defensa de los Ríos (MAPDER) y el I Encuentro de la Red Mexicana Contra la Minería (REMA). En esta ocasión mi participación quedo marcada por la conformación del Comité Salvemos Temaca, Acasico y Palmarejo. Entonces había conocido a Luis Villegas Ruiz y a algunos vecinos de Acasico. Conocí la postura de la gente de Palmarejo y en particular del delegado municipal de Temaca de nombre Clemente Torres Yáñez.

En particular, uno de actores importantes para mí fue el Cardenal Juan Sandoval Iñiguez que me cuestionó sobre mi participación en la oposición a la presa, ya que yo ejercía como ministro de culto en una parroquia de la Diócesis de Guadalajara y Temacapulín pertenece a la diócesis de San Juan de los Lagos. Y en ese momento otros superiores obispos y sacerdotes tomaban posturas diversas. Por otra parte, nacieron los llamados hijos adoptivos; personas que simpatizan con la causa, habiendo visitado la comunidad y que muestran solidaridad constante. El contacto con abogados fue fundamental para la estrategia jurídica: Eva Robles, Claudia Gómez, Guadalupe Espinoza, Emilia Rivera entre otros, además de los abogados internacionales en la Comisión Interamericana de Derechos Humanos (CIDH). En resumen, hay en este conflicto una multitud de relaciones sociales, populares, institucionales, políticas, económicas, culturales, religiosas.

Finalmente, en estas comunidades mestizas de “migrantes en circuito”(personas que viajan constantemente y radican a la vez en su comunidad, en el vecino país del norte y en alguna otra comunidad rural o ciudad principal de la república mexicana), donde la tenencia de la tierra es privada en general y a precio de dólares, que combina la lengua castellana con el Inglés y de clase media baja, en donde algunas mujeres y hombres hemos tenido un papel predominante y tareas determinantes, he tenido el privilegio de ser aprendiz de campesino gracias a que me ha tocado estar en la mente y el corazón de las comunidades resistiendo contra los atropellos de la presa El Zapotillo, figura emblemática de la tendencia

capitalista de privatizar los elementos vitales como el agua, los saberes y los alimentos.

En este escenario, he comprobado que el diálogo de saberes ha fortalecido las dinámicas de recolección y producción de alimentos, aunado a la coyuntura política de los acuerdos recientes en 2021, con el presidente de la república, Andrés Manuel López Obrador y las comunidades Acasico, Palmarejo y Temacapulín, de que se reacondicione la presa a un nivel que no se inunden los pueblos ni tierras de cultivo con lo que se demuestra que la creatividad en todos los aspectos está logrando, recuperar la autonomía alimentaria y seguirá posibilitando un mejor diálogo de saberes



Foto: Laila Carbajal, Cosecha desde la agricultura familiar 2021

## INTRODUCCIÓN

En el modelo de desarrollo actualmente predominante subyace una forma homogeneizante de observar el mundo. Consiste en que los territorios y las personas que los habitan se significan como entes que deben ser eficientes en los procesos de producción y reproducción de capital. Esta ideología imagina que la vida en sus diferentes expresiones es simplemente un accesorio útil para reproducir bienes y servicios que se pueden realizar en el gran mercado global. Según García (2013), bajo esta lógica, se omiten o niegan otras formas de entender el mundo, visiones que tienen una concepción distinta a ese modelo de desarrollo.

Un área de trabajo humano en donde se expresan las concepciones desarrollistas de la vida es sin duda la de la producción agrícola, ahí se asoman aceleradamente la agricultura 4.0, los llamados Big Data y las grandes empresas con imponentes planes globales que pretenden digitalizar el campo y acaparar los territorios pequeños y grandes para tener el control de semillas, fertilizantes, maquinarias y agroquímicos. A la concentración corporativa de la industria agroalimentaria y la creación de oligopolios de la cadena alimentaria se suman las empresas de información y comunicación. Esta dinámica, según Mooney (2019), es una ampliación y sofisticación de la agricultura industrial, pero robotizada, y en donde se desplazará a los campesinos y campesinas de tal forma que el resultado será agricultura sin agricultores.

Como antesala del futuro imaginado por este paradigma productivo está el presente económico sustentado en el despojo y el extractivismo de bienes comunes, prácticas habituales que se llevan a cabo en los territorios de quizá miles de comunidades campesinas alrededor del mundo. En América Latina y México tenemos varios ejemplos de esta realidad innegable, basten como testigos los movimientos de resistencia contra el despojo por construcción de megaproyectos de desarrollo y extracción de recursos naturales (carreteras, aeropuertos, represas, oleoductos, gasoductos, vías de tren, termoeléctricas, minas, entre otras).



En este escenario, la producción agrícola del campesino o campesina que cultiva la tierra para el autoconsumo y el posible intercambio o venta de un pequeño excedente, ha pasado a ocupar la última vitrina de un museo que exhibe las estrategias económicas ancestrales de conservación de nuestra especie. Sin embargo, aunque parezca arcaica, esta práctica campesina familiar sigue siendo la única opción de subsistencia dentro de los márgenes del cultivo de la tierra para obtener alimentos.

Como hacer humano, el cultivo de la tierra es un saber que se hereda desde nuestros ancestros (la aparición de la agricultura se suele datar alrededor de 12,500 años a. C.). Siendo un saber, es indispensable que los procesos de transmisión de este conocimiento fundamental no se pierdan o se diluyan en la impronta de la tecnificación y automatización para la producción masiva de alimentos. Al respecto, en América Latina existe un acervo de conocimiento agrícola invaluable, depositado en las comunidades indígenas y campesinas que crea un mosaico interesante en la construcción de realidades socioculturales, vida cotidiana, interacciones socio-comunitarias e historias. Tales características en conjunto, desafía a los procesos formales de transmisión de conocimiento al tiempo que constituyen alternativas de desarrollo.

Precisamente, en este documento se pretende exponer y analizar el complejo problema alimentario a partir de la contraposición de dos concepciones de desarrollo que se debaten en múltiples escenarios, uno de los cuales es el del conocimiento o los saberes. Por un lado, un saber que se autoproclama único y especial bajo el rotulo del saber técnico-científico y el auspicio del desarrollo al modo capitalista; mientras que por otro lado se mantiene un saber que se considera con menos estatus epistémico, identificado con los campesinos y campesinas que no tienen grandes extensiones de tierra, ni producen colosales cantidades de alimentos.

Se trata de contrastar dos paradigmas de *saber hacer*, soportados por visiones distintas sobre el uso humano de bienes comunes como la tierra, el agua, el oxígeno y los minerales, en su vínculo con la conservación o degradación de todas

las formas de vida que habitan este planeta. Poner a debatir estas posturas epistémicas desde el ángulo de la producción de alimentos implica el reto de establecer un puente entre categorías de análisis referidas al territorio y experiencias concretas de trabajo campesino.

Uno de los intersticios que se crean a partir de este cruce es el de la disputa por el usufructo de la tierra y por lo tanto de las luchas de resistencia por la conservación del territorio. Para tal efecto, se parte de un caso de conflicto territorial hidro social que se detona a partir del intento de implementación de la represa El Zapotillo sobre el cauce del río Verde en la denominada región Altos Sur del estado de Jalisco en México.

Los proyectos de represas promovidos por el Estado y otros agentes de poder territorial e hídrico, se pueden analizar, según Shiva (2007), como un componente de aquellas iniciativas políticas y económicas que persiguen la construcción y el ejercicio del control de territorios específicos mediante la imposición de nuevas institucionalidades territoriales, hídricas y alimentarias. Esta posibilidad analítica permite vislumbrar las diversas estrategias que se implementan desde los grupos de poder para la concreción de dichas aspiraciones frente a la oposición de las comunidades o colectivos que defienden sus territorios (resistencia).

En este trabajo se parte de una premisa retomada de Carton de Grammont (2009), en donde se afirma que el conjunto de políticas de desarrollo económico implementadas en México a partir de la década de 1940, cuya orientación principal fue transitar de un modelo de producción agrícola a un modelo industrial, sentaron las bases de un proceso que se ha denominado como desagrarización del campo mexicano, en el cual, se observa una disminución progresiva de la contribución de las actividades agrícolas a la generación de ingreso en el medio rural nacional. Para el caso que nos ocupa este hecho social se puede explicar, ente otros factores, por el relativo abandono de las actividades agropecuarias en relación con otras fuentes de ingreso en las familias campesinas.

Evidentemente, el abandono relativo de las actividades agrícolas por otros mecanismos de ingreso familiar trae consecuencias en las formas en las que las y

los campesinos obtienen sus alimentos. Sin duda alguna, el trabajo asalariado permanente fuera de la unidad familiar, el trabajo asalariado temporal, la puesta en marcha de pequeños negocios, la venta de servicios a microescala, la adopción de algún oficio y sobre todo la migración laboral hacia las grandes ciudades de México y diversos destinos en Estados Unidos de Norte América, representan para el caso que aquí se estudia, las fuentes de empleo más visibles para la adquisición de ingresos que serán invertidos, o gastados en comida, por parte de las familias campesinas.

Lógicamente, el tiempo de trabajo que se invierte en labores no agropecuarias es posible trabajo que no se dedica a las labores del campo para obtener alimentos. Si se acepta este enunciado, el resultado es que la familia campesina que otrora podían confiar en que el cultivo de la tierra, la crianza de animales e incluso la recolección de alimentos silvestres, la caza y la pesca, podían en conjunto cubrir las necesidades alimenticias de esta unidad económica básica, ahora se encuentra en la situación de que estas actividades cumplen una función complementaria. En efecto, la complementariedad del trabajo agropecuario en relación con otras formas de obtención de alimentos resulta en la pérdida de experiencias de cultivo, crianza, caza, pesca y recolección de alimentos.

Esta desagrarización del campo mexicano, consecuencia de las políticas de desarrollo implementadas a mediados del siglo pasado, se recrudece y acelera con la implantación del modelo económico neoliberal en México durante las décadas de 1980 y 1990. La agresividad del neoliberalismo hacia la propiedad comunal de la tierra, el ejido, la regulación de precios, el reparto agrario y el impulso a la producción de pequeños propietarios en general, trajo como una de sus consecuencias más lamentables la agudización de la sustitución de la actividad agrícola por el trabajo asalariado y otras actividades como fuentes de ingreso para las familias campesinas.

A partir de estos fenómenos económicos, da la impresión de que la producción de alimentos por parte de campesinos (pequeños propietarios y arrendadores de parcelas) se viene abandonando. Esto nos habla de que el espacio rural ya no

depende de sí mismo para obtener los alimentos necesarios para abastecer a su población. Como se mencionó más arriba, se trata de un proceso que lleva al escenario de un campo sin campesinos. “Parece entonces justificado hablar del tránsito de un mundo campesino agrario dominado por la producción agropecuaria y la familia campesina a un mundo rural en donde predomina el trabajo asalariado, la migración y la familia no campesina.” (Carton de Grammont, 2009: 16)

Como corolario de las medidas económicas que van minando la actividad agrícola en el ámbito rural, están los megaproyectos de desarrollo que tienen un solo objetivo: la apropiación de los “recursos disponibles” en un territorio determinado, pero que se publicitan como la piedra angular para la creación de empleos y como fuentes de desarrollo para regiones que ciertamente requieren que sus habitantes cubran sus necesidades más elementales. Al estar minada la opción de la producción agrícola como mecanismo de sustento, quienes habitan el espacio rural tienen que optar por ceder el territorio o resistir (sin alternativas claras de sustento) al tiro de gracia.

En este escenario, resistir significa por un lado no permitir la imposición de un megaproyecto de desarrollo (ganar tiempo) y al mismo tiempo, construir alternativas de vida que permitan la pervivencia comunitaria. Desde la perspectiva de este trabajo, esto último puede hacerse de diversas formas, una de ellas es mediante la recuperación de una soberanía alimentaria languideciente en muchos territorios que otrora gozaban de cierta autosuficiencia. En el caso que nos ocupa, partimos de la hipótesis de que hay un proceso de pérdida de soberanía alimentaria como consecuencia del paulatino abandono de experiencias de trabajo agropecuario y por lo tanto de saberes para la producción de alimentos.

Al mismo tiempo, la pérdida de soberanía alimentaria contribuye a una paulatina transformación del vínculo entre el territorio y sus habitantes. Si eso es así, la recuperación de los saberes locales ligados a la obtención de alimentos coadyuvaría a la conservación del vínculo ancestral que se ha creado durante siglos entre las personas y el territorio. Por lo tanto, asumimos que el diálogo de saberes puede contribuir a la recuperación de la soberanía alimentaria en las

comunidades de estudio, aún en el contexto del conflicto socio-territorial contra la presa El Zapotillo.

Teniendo en cuenta esto, el objetivo general de este trabajo de tesis versa sobre comprender la forma en la que el proceso metodológico del diálogo de saberes sobre producción y recolección de alimentos puede contribuir a la recuperación de la soberanía alimentaria en el contexto de la defensa del territorio de las comunidades de Temacapulín, Palmarejo y Acasico.

En este sentido, el diseño metodológico de la investigación, se hizo a partir del diálogo de saberes, bajo la premisa de que se trata de una opción metodológica-epistemológica, que promueve la socialización de los diversos saberes y genera alternativas puntuales a problemáticas concretas que se plantean tanto quienes investigan, como los sujetos de las comunidades que se interesan por transformar una realidad específica.

La realidad específica por la que se interesa este estudio es la soberanía alimentaria, debido a que las comunidades de estudio están insertas en una región, en donde la vida campesina viene sufriendo una serie de transformaciones y afectaciones en la producción, que se explican a partir del despojo histórico (Delgado, 2017), el régimen de propiedad y la concentración de las tierras productivas en pocas manos (Espinosa, 2018); hechos del último cuarto del siglo pasado, como las transformaciones tecnológicas para la producción, la escasez de los apoyos y el abandono del campo (alta emigración); y problemáticas recientes como la pésima gestión del agua (Gómez, 2010), la privatización de la tierra y la implementación de megaproyectos como la represa El Zapotillo, que en conjunto se orientan al desarrollo del capital global en detrimento de las economías locales.

Lo apenas mencionado significa, que desde la perspectiva de esta investigación, se considera que aunque las problemáticas actuales como el conflicto socio-territorial generado por la imposición de la represa El Zapotillo, produce una ruptura histórica en el devenir de la vida comunitaria de las tres comunidades involucradas en este estudio, ello no quiere decir que el problema de la falta de soberanía alimentaria tenga su origen en este punto de la historia, sino que más

concretamente se viene configurando desde mucho antes de este conflicto hidrosocial. En todo caso, la represa El Zapotillo vino a desnudar la realidad campesina de Temacapulín, Acasico y Palmarejo, y a recrudecer los efectos nocivos de varios años de ausencia de políticas acertadas para el desarrollo del campo mexicano.

En el entramado de los múltiples hechos históricos que explican la paulatina pérdida de la soberanía alimentaria de las tres comunidades, el centro del debate en esta tesis se orienta hacia la pérdida de saberes individuales y comunitarios que permitieron en su momento mantener cierta autosuficiencia alimentaria de las familias. Esos saberes locales tácitos y explícitos, conservados por algunos habitantes de los tres poblados, pero ya ausentes entre la mayoría de las y los pobladores, son los que se recuperan mediante el ejercicio colectivo del diálogo de saberes.

La tesis consta de tres capítulos. El primer capítulo es teórico y metodológico, en ese sentido se exponen los conceptos que permiten el entendimiento del fenómeno de estudio y guían los análisis contenidos en esta tesis. Al mismo tiempo se define y describen los pasos que guiaron el trabajo en términos metodológicos. A través de ellos se pretende aproximar miradas teórico-científicas y expertas a las problemáticas percibidas en campo y sus posibles respuestas de intervención. En ese sentido, los conceptos representan los lentes bajo los cuales se interpretan las dinámicas de interacción social vinculadas a la producción de alimentos, que se observan en Temacapulín, Acasico y Palmarejo. Esta experiencia, se ha revistió de carne y hueso porque está siendo practicada por mujeres y hombres de las comunidades como Luis Villegas, Alfonso Iñiguez, Isaura Gómez, María Alcaraz e infinidad de vecinas y vecinos.

Fueron dos las ideas centrales que guiaron este trabajo de investigación en el sentido expuesto: soberanía alimentaria y diálogo de saberes. La primera representa una mirada teórica que surge desde abajo y a la izquierda en el espectro de las luchas sociales contra los efectos del neoliberalismo. Por lo tanto, se presenta un contexto de su surgimiento y se explica el sentido que adquiere

para los campesinos que luchan por el derecho al territorio y los alimentos. El segundo concepto también parece surgido desde los espacios subalternos debido a que su historia viene emparentada con la llamada Investigación Acción Participación (IAP). Por esa razón, también se explica su sentido desde un ángulo dinámico, tal y como han sido las experiencias de su aplicación en diversos contextos latinoamericanos.

Adicionalmente, diálogo de saberes es un concepto que refiere a un proceso de construcción de saberes, por lo tanto, implica también un método de trabajo que busca por un lado organizar las experiencias de conocimiento de las y los participantes y por otro, reivindicar epistemológicamente todo tipo de saber que sea producto de un proceso dialógico y de consenso, así como a sus productores. En ese sentido, esta metodología no solo recolecta, ordena e interpreta datos, sino que pretende ser una fuente de organización social y política para las personas que por diferentes circunstancias históricas se encuentran en una situación de opresión.

De esta manera, diálogo de saberes se hace acompañar de otras estrategias metodológicas que fueron empleadas de manera complementaria en la investigación, para constituir un apartado metodológico que es explicado en sus circunstancias y pasos a lo largo de la parte final del capítulo. Se decidió que este apartado metodológico fuera el final del capítulo en virtud de que debe servir como preámbulo para el capítulo tres en donde se presentan los resultados del método de trabajo y su respectivo ordenamiento e interpretación.

Adicionalmente, en este capítulo se abordan nociones conceptuales básicas vinculadas a la problemática de producción de alimentos en el campo mexicano como territorio y comunidad. El análisis de ambos conceptos permite comprender su vínculo dialéctico que al mismo tiempo condiciona cosmovisiones y cosmovivencias sobre la producción de alimentos. De hecho, la plausibilidad de alcanzar logros de soberanía alimentaria pareciera estar correlacionada con la comprensión de la dialéctica comunidad-territorio, territorio-comunidad que van adoptando histórica y culturalmente los colectivos. En ese sentido, parte de lo que

se explora en los procesos de diálogos de saberes que se lograron concretar durante el trabajo en campo, es justamente el alcance de algunas subjetividades como el arraigo a la tierra o los lazos comunitarios, en los procesos de construcción de la resistencia y de organización para la producción de alimentos.

En las comunidades de estudio, las formas de propiedad de la tierra y la forma de organizar la producción vendrán a condicionar las formas en las que se cubren las demandas de consumo de alimentos. Como se verá, la presencia o ausencia de una noción de territorio ligada a lo común conducirá a formas específicas de organizarse para producir. A pesar de su relevancia, estas dos nociones no constituyen el centro de la discusión teórica en esta tesis debido a que la temática central amerita la atención específica en aspectos productivos, sin embargo no deja de ser importante señalar estas correlaciones para mejorar el marco interpretativo

El orden de abordaje es el siguiente: en primer lugar, se analiza el concepto de soberanía alimentaria como una respuesta crítica frente a la denominada *seguridad alimentaria*. En segundo término, se exponen los conceptos de comunidad y territorio con el objetivo de tomar una postura ontológica propia al respecto. En un tercer momento, se exploran las distintas posiciones disciplinares que contemplan el diálogo de saberes como una alternativa teórico-metodológica para pensar y actuar sobre distintas problemáticas sociales. Estas problemáticas sociales con un fuerte impacto antropológico se han compartido ya en el prefacio de las primeras páginas para señalar que esta dinámica no es fría ni cuadrada, sino encierra el fuego apasionado de la vida y la creatividad para sobrevivir en las distintas adversidades.

El segundo versa sobre la configuración y características de los sujetos de estudio mediante un recuento sobre las raíces históricas de la región en la que habitan. En esta revisión histórica se pone énfasis en la problemática de la producción de alimentos a nivel local, se trata de perfilar los problemas específicos de las y los sujetos de estudio en el ámbito de la producción de alimentos y de relacionarlos



con las tendencias globales en esta materia para observar y contraponer saberes que sustentan modelos contradictorios de producción.

En este capítulo se presenta a Temacapulín, Acasico y Palmarejo como una microrregión con una historia común vista desde una perspectiva sociocultural y productiva. El objetivo es proponer a las tres comunidades como un conglomerado de prácticas comunes en lo que se refiere al orden socio-cultural y la producción de alimentos. Esta pretensión se sustenta en dos aspectos elementales que no pueden ser soslayados, el primero es su pertenencia a la región Altos Sur de Jalisco, cuyos aspectos socioculturales y productivos ya han sido expuestos por diversos especialistas que tienen a los Altos de Jalisco como uno de sus objetos de estudio. El segundo es la ubicación geográfica compartida en los márgenes del río Verde, que circunda y da forma al cañón en el que se encuentran enclavados los tres poblados.

La manera de acercar estas dos líneas expositivas, será mediante la presentación de algunos datos obtenidos por dos fuentes correlativas: En primera instancia se consideran las fuentes documentales que desvelan a las particularidades de la región de los Altos de Jalisco. La segunda se basa en información obtenida de primera mano durante el acompañamiento de los habitantes de los tres poblados en el devenir de la vida cotidiana. Este acompañamiento, que fue documentado en el diario de campo, arrojó una serie de narrativas que van describiendo las costumbres, las prácticas productivas y los menesteres de la vida para aquellos y aquellas que se autodefinen como hijos de Temacapulín, Palmarejo y Acasico.

La justificación de este mecanismo expositivo obedece a que se pretende que las narrativas no queden descontextualizadas de los elementos económicos, sociales, políticos y culturales que se sabe han constituido el carácter de la sociedad alteña. Al mismo tiempo, se requiere que las narrativas den cuenta de algunas particularidades cohesionadoras que distinguen y dan cierta identidad a la microrregión o micro-zona que se propone, del resto de las sociedades que comparten la alteñidad.

En última instancia, los componentes que se van aportando se perfilan a demostrar que el elemento fundamental que le otorga identidad a Temacapulín, Acasico y Palmarejo se encuentra en un gran sentido de pertenencia y arraigo al “terruño” y a la producción agro-ganadera a pesar de los diversos fenómenos que han orillado a sus pobladores a retirarse por momentos cortos o grandes periodos, a otros lugares lejanos a su lugar de origen.

El arraigo que dicen sentir los pobladores por sus respectivos pueblos, tiene todo que ver con sembrar y laborar el campo para que las semillas se agarren a la tierra, echen rices y pueda ocurrir el maravilloso acontecimiento de que la planta salga a la superficie. De la misma manera, los de Acasico, Palmarejo y Temacapulín están vinculados a su territorio de tal forma que aunque permanezcan fuera, simbólicamente no abandonan a sus familias, casas, terrenos y tierras para la producción. Con este capítulo se podrá entender mejor el arraigo de las comunidades de la barranca del Río Verde en vínculo con la producción de alimentos.

Finalmente, el tercer capítulo presenta una descripción de la aplicación metodológica en campo y los resultados que se obtuvieron a partir de algunas experiencias de diálogo de saberes. A partir de ello se establecen posibles rutas de trabajo para lograr el objetivo de esta investigación: La soberanía alimentaria en el contexto de resistencia de Temacapulín, Palmarejo y Acasico.

Se observa que, mientras en siglos pasados a pesar de las limitaciones, los habitantes originarios de Temacapulín, Acasico y Palmarejo supieron sortear la necesidad de alimentos para sus familias y lograron compartir conocimientos para subsistir, en la actualidad, se mantienen vivos infinidad de saberes comunitarios, pero vivos en la palabra, en el recuerdo, en la memoria, en el museo comunitario, pero ya no se practican.

Ahora las familias se han convertido en dependientes del alimento traído del exterior y producido de forma intensiva por la agricultura industrializada. Si preguntamos a diversos actores locales sobre la bondad del territorio, rápidamente la mayoría alaba el pasado histórico, pero ya se vive en otra dinámica hasta en el

tema del agua. Por ejemplo, en cuanto al agua, son pocas las familias que aprovechan el agua del manantial de los Colomos. Muchos por desconfianza de la calidad del agua prefieren comprar el vital líquido en garrafones de plástico traída de Valle de Guadalupe, Nochistlán o Mexxicacán. O agua embotellada.

Hasta el siglo XX, se tenía que caminar hasta los arroyos o manantiales en baldes, cantaros, cantaros y botellones, a pie o en bestia. Ahora ya existe red de agua potable en distintas ubicaciones dentro del pueblo, pero se usa poco para beber. En el tema del maíz y los productos derivados en este momento casi todo viene de fuera: Tortillas de maíz, vienen de Cañadas de Obregón a \$22.00 y de Mexxicacán a \$20.00. O son adquiridas en pueblos de paso como Tepatitlán, Valle de Guadalupe u otros. Dije las tortillas porque es lo que se consume diariamente, pero todos los productos del maíz son importados. Precocido para pozole, masa para tamales, tostadas, harina de maíz Maseca y otras.

Las remesas norteamericanas llegan casi a todas las familias de forma directa. De forma directa llegan a las mujeres y hombres pensionados que reciben mensualmente su dinero y con eso resuelven sus necesidades básicas y pueden invertir en crianza de animales, cultivos, arreglar sus casas y compartir con los familiares y amigos. Hacen posible que el comercio interno se mueva con cierta fluidez. Incluso ayudan a la economía regional porque parte de sus compras las hacen en pueblos vecinos. Además, de aquí se pagan impuestos al municipio y los servicios de agua y luz. Otra forma directa son los envíos de dólares de jefes y jefas de familia, de hijos e hijas de familia que hacen envíos periódicos para favorecer la economía familiar.

Sin embargo, esta dinámica de dolarización de la economía de los pueblos ralentiza la producción local y genera dependencia alimentaria, pérdida de soberanía alimentaria. Ante este hecho innegable se considera necesario ensayar mecanismos para recuperar el interés por producir al menos una parte de los alimentos que consumimos y recuperar cierta autonomía en ese sentido. En el presente capítulo se recuperan mediante el diálogo de saberes diferido, algunas

prácticas de producción de alimentos que se obtuvieron principalmente de las personas que hace algunos años atrás practicaron estas formas de subsistencia.

## **CAPÍTULO 1. Soberanía Alimentaria y Diálogo de Saberes, Teoría y Metodología**

### **1.1 Soberanía alimentaria. Un concepto construido por campesinos**

El origen epistémico del concepto de *soberanía alimentaria*, obedece a la necesidad de comprender la problemática del hambre en el mundo desde una perspectiva distinta a la de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) y el Programa Mundial de Alimentos (PMA). En ese sentido, es además una postura política de oposición, acerca de sus causas y por lo tanto de sus características y posibles soluciones. En efecto, para comprender las dimensiones óptica y epistémica del concepto de soberanía alimentaria se le tiene que ubicar en el terreno de la disputa político-discursiva sobre la producción, distribución y consumo de los alimentos y sus repercusiones en la calidad, disponibilidad y acceso a nivel global.

De acuerdo con Stedile y Martins (2010), históricamente, el hambre fue uno de los problemas socioeconómicos más graves en la organización de las sociedades y su aparición estuvo asociada a la escasez, la cual se explicaba por fenómenos inherentes al devenir del tiempo o a la naturaleza, como los límites en el conocimiento acumulado para producirlos de manera suficiente, disputa de territorios aptos para el cultivo, la ocurrencia de fenómenos naturales que destruían cosechas y materias primas, así como la falta de mano de obra en el campo por epidemias y guerras.

Sin embargo, en los tiempos actuales estas asociaciones fenoménicas se tornan irrelevantes para explicar el hambre y la malnutrición prevaeciente, toda vez que se ha logrado acumular una gran cantidad de conocimiento y tecnología que permiten producir más y tener mayor control sobre los procesos concomitantes a ella. Es decir, la explicación que se basa en la escasez de alimentos por cuestiones de orden “natural” no es ya un argumento con validez.

Durante el siglo XX, las sociedades se organizaron de tal manera que la mayoría de estos fenómenos ya no fueron responsables por la existencia de hambre y desnutrición. Sin embargo, el hambre y la desnutrición jamás afectaron a tantas personas como en la era contemporánea de la historia de la humanidad. ¿Dónde estaría la causa ahora? (Stedile y Martins, 2010: 3)

De acuerdo con las lógicas económicas globales, lo que explica el hambre no es la insuficiencia de los alimentos por causas naturales, sino que es el resultado de las relaciones sociales y de producción que prevalecen en un lugar y tiempo determinado. Esto quiere decir que, si el problema del hambre continúa sin resolución, es porque las estructuras sociales y económicas que le dieron origen y permiten su prevalencia no se han modificado o corregido. Al respecto salta a la vista que:

Nunca antes en la historia de la humanidad la producción de alimentos estuvo tan concentrada bajo el control de una misma matriz de producción. Nunca antes en la historia de la humanidad tan pocas empresas oligopolizaron el mercado, actuando a nivel internacional, ni tuvieron tanto control sobre la producción y el comercio de productos alimenticios como ahora. Se estima que menos de 50 grandes empresas transnacionales tienen el control mayoritario de la producción de semillas, de insumos agrícolas y de la producción y distribución de los alimentos en todo el mundo." (Stedile y Martins, 2010: 3)

Ante estas afirmaciones, parece claro que la solución del hambre en el mundo pasa por las transformaciones de las relaciones sociales implicadas en la producción, distribución y consumo de alimentos. Sin embargo, esta visión no es un consenso a nivel planetario. Antes bien es una expresión subalterna a la postura oficial de los organismos que establecen las políticas globales en esta materia (FAO, FIDA y PMA). Pero entonces ¿cuál es la postura que difiere de estas intuiciones lógicas?, para responder esta pregunta es pertinente ir a la historia reciente del problema.

Los jefes de Estado y de Gobiernos de los países miembros de los organismos internacionales que rigen las políticas sobre la alimentación, preocupados por el aumento del hambre y la malnutrición a nivel global, convocaron la Cumbre Mundial sobre la Alimentación en 1996 y firmaron la declaración de *Roma sobre*

*Seguridad Alimentaria Mundial*<sup>1</sup>, en la que se comprometen a garantizar el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre.

En apariencia, el postulado de que las personas tengan a su alcance alimentos sanos y nutritivos, no tendría problemas en generar acuerdo planetario en la medida en que rescata el ideal de un mundo sin hambre. Sin embargo, la declaración de *Roma* generó reacciones desfavorables debido a la utilización del concepto de *seguridad alimentaria* como base de su análisis, que, según sus detractores, no corresponde con las causas de la dificultad de acceso a los alimentos, ni con las necesidades de atención de las problemáticas relacionadas con la producción de alimentos en el mundo.

Según Rosset (2003), a pesar de que la idea de *seguridad alimentaria* incorpora el derecho humano a la alimentación, durante la década de los noventa se cuestionó este concepto debido a que no hace referencia a tres cuestiones fundamentales: en primer lugar, no se interesa por la procedencia del alimento; en segundo término, no se cuestiona por quién produce los alimentos; y finalmente, no atiende la forma en la que se producen. Desde esos ángulos, la visión del campesino sobre las problemáticas que enfrenta la producción de alimentos en los espacios locales queda fuera de discusión.

De acuerdo con el Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en Centroamérica (2011), El concepto de *seguridad alimentaria* surge en la década del 70, basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional. En los años 80, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico. Y en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la seguridad alimentaria como un derecho humano.

---

<sup>1</sup> Puede consultarse en

<http://www.fao.org/3/W3613S/W3613S00.htm#:~:text=Reafirmamos%20que%20un%20entorno%20pol%C3%ADtico,la%20erradicaci%C3%B3n%20de%20la%20pobreza.>

Según la FAO (1996), el fundamento de la declaración de Roma y del concepto de *seguridad alimentaria* es consagrar el derecho a una alimentación suficiente y sana proclamada por la Declaración Universal de los Derechos del Hombre de 1948, y reafirma el derecho de toda persona al acceso a los alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre. Para este organismo de la Naciones Unidas su relevancia radica en que enfatiza la emergencia de garantizar que todas las personas tengan, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a ellos, a fin de llevar una vida activa y sana.

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana”. Esta definición le otorga una mayor fuerza a la índole multidimensional de la seguridad alimentaria e incluye “la disponibilidad de alimentos, el acceso a los alimentos, la utilización biológica de los alimentos y la estabilidad (de los otros tres elementos a lo largo del tiempo) (FAO, 2006: 2).

Para autores como Gordillo y Méndez (2013), los conceptos de *seguridad alimentaria* y *soberanía alimentaria* tienen en común que mencionan la necesidad de incrementar tanto producción como productividad de alimentos para enfrentar la demanda y que ambos conceptos subrayan que el problema central el día de hoy reside en el acceso a los alimentos y, en consecuencia, suponen políticas públicas redistributivas desde el ámbito del ingreso así como del empleo, y asumen también la necesaria articulación entre alimentos y nutrición. Además, de ambos conceptos se pueden derivar propuestas de protección social para enfrentar crisis temporales o programas de transferencias condicionadas que formen parte de programas de combate a la pobreza.

Sin embargo, tal como lo nota Rosset (2003), *seguridad alimentaria* no es una idea que pueda dar cuenta de los aspectos de la producción de alimentos, sino más bien está enfocado a las cuestiones vinculadas a su acceso. Esto quiere decir que



trata de focalizar el problema del hambre, en la distribución y comercialización de lo que nos comemos, reduciendo así una problemática compleja a pocas variables. “Nos esforzaremos por asegurar que las políticas de comercio alimentario y agrícola y de comercio en general contribuyan a fomentar la seguridad alimentaria para todos a través de un sistema de comercio mundial leal y orientado al mercado.” (FAO, 1996: 3)

Según el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA), cuatro son los factores de los cuales depende la *seguridad alimentaria* “la disponibilidad, el acceso, la utilización y la estabilidad”<sup>2</sup>. Además, este mismo organismo afirma que el concepto de *seguridad alimentaria* está estrechamente vinculado a la dimensión nutricional de los retos globales del hambre. Por su parte, para la organización Food Secure Canada (FSC) (2012), la *soberanía alimentaria* descansa sobre seis pilares: se centra en alimentos para los pueblos, pone en valor a los proveedores de alimentos, localiza los sistemas alimentarios, sitúa el control a nivel local, promueve el conocimiento y las habilidades y es compatible con la naturaleza. Visto así, es comprensible que el campesino que produce a pequeña escala desconozca el concepto de *seguridad alimentaria* como una aproximación epistémica clara de sus problemáticas, y adopte como propio el de *soberanía alimentaria*.

En efecto, el concepto de *soberanía alimentaria* se presenta como una alternativa para la comprensión de la visión campesina del problema del hambre y reacciona a las omisiones de la idea de *seguridad alimentaria*. El concepto de *soberanía alimentaria* señala que los pueblos de las áreas rurales deben tener acceso a tierra productiva, y a recibir precios justos por sus cosechas que les permita gozar de una vida digna. En ese sentido, *soberanía alimentaria* es una alternativa conceptual abierta a la diversidad y al mismo tiempo capaz de incorporar la especificidad de las dificultades que se dan en cada lugar del planeta. Pero, sobre todo, pone en el centro de las discusiones sobre el hambre, el asunto de la producción de alimentos y del acceso a la tierra.

---

<sup>2</sup> Se encuentran múltiples documentos de esta organización de la FAO en la página: <https://www.fao.org/cfs/hlpe-overview/es/>

Gordillo y Méndez (2013), han señalado que lo que las dos características que distinguen la idea de soberanía alimentaria son, uno; que parte:

...de constatar la asimetría del poder en los distintos mercados y espacios de poder involucrados, así como en los ámbitos de las negociaciones comerciales multilaterales. Apela, entonces, al papel equilibrador que puede jugar un Estado democrático, y concibe que los alimentos son más que mercancías.” (Gordillo y Méndez, 2013: 6).

Y dos; el énfasis en que la producción de alimentos debe de estar orientada “a la agricultura en pequeña escala

(se entiende que aquí están incluidas las actividades ganaderas, forestales y pesqueras), no industrial, preferentemente orgánica, que adopta la concepción de agroecología.” (Gordillo y Méndez, 2013: 6). En términos conceptuales, *soberanía alimentaria* fue definida durante el Foro Internacional sobre la Soberanía Alimentaria en 2007, integrado por organizaciones y movimientos internacionales de pueblos indígenas, pescadores, mujeres, ambientalistas, académicos, consumidores y sindicatos, en Nyéléni, Malí. En aquella ocasión se plasmó que la *soberanía alimentaria* es:

(...) el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y el derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones. Nos ofrece una estrategia para resistir y dismantlar el comercio libre y corporativo y el régimen alimentario actual, y para encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca para que pasen a estar gestionados por los productores y productoras locales. La soberanía alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. La soberanía alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en

manos de aquellos que producimos los alimentos. (Declaración de Nyéléni, 2007: 2).

Parece claro que mientras seguridad alimentaria conceptualiza el hambre en el mundo como un problema de acceso a los alimentos de los más pobres, soberanía alimentaria lo enfoca desde la perspectiva del acceso a las condiciones para la producción de los alimentos por los propios pobres (tierra, agua, semillas, precios justos, competencia leal, etc.). El término simple y llano, el hambre en el mundo tiene que ver más con la concentración de la tierra y los recursos necesarios para la producción de alimentos por parte de los grandes productores y las compañías que controlan el agua, las semillas y otros elementos claves de la siembra.

La concentración de la propiedad de la tierra y la producción de alimentos en pocas manos genera una dependencia alimentaria de los pobres que no se puede superar en virtud de que los precios de los alimentos dependen del mercado. Cuando los pobres no tienen los elementos indispensables, ni las condiciones para producir sus propios alimentos, dependen de las grandes productoras y del mercado para llevar comida a la mesa. Ello transforma al campesino que cultivaba para el autoconsumo y el intercambio a pequeña escala, en un potencial consumidor de los productos que se venden en los supermercados. Técnicamente este proceso se denomina como dependencia alimentaria.

El concepto de *seguridad alimentaria*, no garantiza, ni busca superar la dependencia alimentaria, muy por el contrario, trata de reforzar los mecanismos de control de los alimentos en pocas agentes en la medida en que deja en manos del mercado la demanda y la oferta de tierra, agua, semillas y fuerza de trabajo para la producción en el campo. En relación a la *soberanía alimentaria* Rubio (2011), explica que hay una incertidumbre generalizada en América Latina, los países con políticas neoliberales profundizan su dependencia alimentaria y que los pocos gobiernos con proyectos alternativos impulsan la soberanía alimentaria como parte fundamental de su proyecto político en seguridad nacional.

(...) en el ámbito rural, la llamada “crisis alimentaria” ha traído consigo el incremento de los precios y con ello de las ganancias en un selecto sector

de empresarios y transnacionales agroalimentarias. Este aumento de los precios ha impulsado la expansión de la superficie sembrada en los países desarrollados, principalmente Estados Unidos, y ha generado la compra de parcelas fuera de las fronteras nacionales por parte de un grupo de países emergentes, quienes buscan de esta forma asegurar su demanda alimentaria nacional (Rubio, 2011: 62)

En efecto, las políticas encaminadas a garantizar la seguridad alimentaria no han podido revertir la tendencia del aumento del hambre en el mundo de manera sustentable, porque, aunque se produzcan cada vez más alimentos, estos no están en manos de aquellos que requieren su consumo. Este fenómeno repercute en las políticas agroalimentarias de los países pobres quienes tienen que trasladar recursos y adquirir deuda para costear los precios del alimento y su producción en un mercado concentrado por el lado de la oferta.

Hasta aquí, las conceptualizaciones presentadas de soberanía alimentaria y seguridad alimentaria dejan claro que hay algunas diferencias en la forma de enfocar el problema del hambre y en consecuencia, las posibles soluciones están contrapuestas. De acuerdo con Martínez Torres y Rosset (2016), los representantes de los grandes países agro-exportadores defienden que para resolver el hambre en el mundo basta con que los países pobres aseguren suficiente comida para sus poblaciones exportando alimentos baratos que se producen en los países ricos, evidentemente esta solución no está en contradicción con la idea de seguridad alimentaria. Sitúan el problema en un asunto de abastecimiento mediante la compra. Para los países que no cuentan con recursos para exportar, proponen donaciones, endeudamiento, precios accesibles, recursos públicos, entre otras medidas que garanticen la compra del alimento en el mercado antes la producción del mismo en el lugar en donde se va a consumir.

Sin embargo, la importación masiva de alimentos subsidiados baratos, socava a los productores locales al no poder vender sus productos, obligándolos a abandonar sus tierras. Pasando a engrosar las cifras de los hambrientos, ya que su seguridad alimentaria se pone en manos del mercado cuando migran a los barrios urbanos pobres, en donde no pueden hallar un empleo asalariado que les permita vivir bien. (Martínez Torres y Rosset, 2016: 27)

Tal como se observa, el concepto de *seguridad alimentaria* pone de relieve que los medios para garantizar el alimento a las personas no son relevantes, basta con comprar y si no hay con que comprar se puede pedir un préstamo o un subsidio a la compra. Pero soberanía alimentaria sí toma en cuenta el modo en que llega el alimento a la mesa al condicionar que los productos de ingesta diaria tienen que ser producidos, distribuidos y consumidos principalmente por los propios campesinos. El decir el hambre se resuelve con soberanía del campesino y no con el poder adquisitivo en términos monetarios.

Esta es pues la clave de la diferenciación conceptual; ¿En manos de quien se deja el control de los procesos inherentes a la producción, distribución y consumo de alimentos?, de ahí que el concepto de *soberanía alimentaria* no solo aluda a una comprensión menos restringida de la complejidad del fenómeno del hambre, sino que también nos impele a pensar la problemática desde una postura política crítica. Al postular una postura política crítica, *soberanía alimentaria* permite enfocar el problema del hambre a nivel local desde una perspectiva global, y con ello comprender, cuáles son los elementos que impiden que comunidades como Temacapulín, Acasico y Palmarejo no haya capacidad de producir suficientes alimentos para garantizar que la comida llegue a la mesa sin necesidad de acudir a la tienda.

Por lo tanto, este concepto, cuya construcción teórica se la debemos a la lucha política de los campesinos que conforman La Vía Campesina (LVC), nos permite observar con mayor nitidez una serie de problemáticas asociadas que tienen que ser abordadas para resolver las dificultades. Esto es, el concepto de soberanía alimentaria es también una invitación a la toma de conciencia. En ese sentido, tiene un mayor peso en las discusiones en torno a la pérdida paulatina de los saberes de los pueblos relacionados con el cultivo de su comida. Por lo tanto, en esta tesis se retoma el concepto de soberanía alimentaria en contraposición al de seguridad alimentaria.

Además, en términos epistemológicos el concepto de *soberanía alimentaria* no solo surge como una respuesta alternativa de representación de las problemáticas

del hambre en el mundo, sino que es el producto de una discusión entre distintas cosmovisiones e inquietudes de conocimiento de campesinos, pescadores, pastores, consumidores y de otros sectores alternos a los intereses de gobiernos y empresas transnacionales en relación a los límites conceptuales que plantea la seguridad alimentaria.

En perspectiva, el concepto de soberanía alimentaria es un llamado a la reflexión y la conciencia de que para enfrentar la dependencia alimentaria se requiere conocer y actuar sobre los procesos sociales y económicos que están implicados en la pérdida de la capacidad de los campesinos de llevar sus propios alimentos a la mesa. Parte de esa conciencia tienen que ver con que existe un proceso paulatino de pérdida de la tierra, el agua, las semillas y otros elementos necesarios, materiales y simbólicos, para producir los propios alimentos por parte de las colectividades familiares, los pueblos y las comunidades campesinas.

## **1.2 Territorio y Comunidad. Dos entidades inseparables**

Las colectividades que nos impelen en esta tesis son las de Temacapulín, Acasico y Palmarejo como espacios donde se transmiten de forma intergeneracional los saberes tradicionales a través de la oralidad en la narración de historias locales, leyendas, organización social y participación en los actos culturales, cívicos y religiosos a muy temprana edad. Las colectividades de Acasico, Palmarejo y Temacapulín se expresan en el territorio cuando a través de los diversos usos de la tierra y sus posibilidades simbólicas se comparten cosechas y ritos basados en el reconocimiento de la naturaleza como depositaria de valores simbólicos en el terreno religioso (el cristo de la peñita, por ejemplo), de valores naturales en abundancia (las aguas termales) y de los recursos indispensables para la vida (la tierra, el agua del río verde y las plantas y animales circundantes)

Por lo tanto, colectividad y territorialidad son dos elementos que se encuentran en el hacer de las personas que habitan las tres comunidades. Los aprendizajes se interiorizan en lo colectivo, donde los/as integrantes de la comunidad se encuentran, comparten y rehacen su cotidianidad a partir de lo que son,

construyen y reorientan de su cultura. Sin embargo, la trasmisión del saber tradicional se torna cada vez más difícil con el pasar de los años. Las razones que explican esas dificultades pueden ser variadas, pero sin duda están involucrados la ruptura de la simbiosis comunidad-territorio y territorio-comunidad. Es decir, la pérdida paulatina de las formas diversas de habitar el territorio desde la colectividad.

En términos epistémicos, el concepto de territorio siempre nos remite a nuestro particular eje desde donde tejemos las relaciones significativas, pertinentes, gozosas, visionarias y creativas que es vital reivindicar y que siempre están presentes, aunque a veces las dejemos de tomar en cuenta. Es así, en Temacapulín, por ejemplo, un territorio que aunque muchos han dejado por los procesos migratorios sigue siendo un eje de referencia con el que hay una identidad. Cuando preguntan ¿de dónde eres?, regularmente se puede contestar: de Cuba, de Brasil, de Argentina, de la India, de Angola, de China, de México, de Zacatecas, de Nayarit, de Temaca, de Acasico, de Palmarejo.

Así, en cualquier parte del planeta donde uno se encuentre, hay una experiencia de relaciones vivas que laten en la mente, en el corazón y en el alma; que dan principio de identidad, de pertenencia a una comunidad. En términos llanos, eso significa la simbiosis comunidad-territorio para una persona de Temaca que ha viajado por diversas partes del mundo y de México, que cada vez que se presenta refiere el terruño, la cuna o cómo dicen algunos el lugar de pertenencia. Sin ese espacio imaginado que nombramos comunidad, que tiene una referencia real como el territorio difícilmente se puede entender la personalidad de cada una de las personas que habitamos este planeta.

A partir de estas intuiciones, hay cierta claridad en que el espacio común en términos de delimitación geográfica, es apenas un contorno material que contiene no solo infraestructura física y tierras de cultivo, sino más importante aún, la tierra contiene una gran variedad de representaciones simbólicas que para un servidor se ven reflejadas en la identidad que se basa en el nosotros como comunidad. La simbiosis comunidad-territorio es tan relevante en la vida de las personas, que ha

generado una gran cantidad de reflexiones, análisis y políticas públicas que intentan comprender las formas en que se conjugan ambos elementos en el ser y hacer de las y los individuos.

En el Convenio 169 sobre pueblos indígenas y tribales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) el concepto de territorio se refiere al perímetro geográfico que posee significado para el pueblo que lo habita, el mismo que conjuga factores simbólicos, económicos, sociales y culturales que históricamente formaron su identidad cultural y étnica. Aunque Temacapulín, Acasico y Palmarejo no son comunidades que se asumen como pueblos originarios con derechos de propiedad comunal de la tierra, llama la atención la conceptualización del territorio con respecto a que el espacio territorial tiene un significado para quien lo habita. Esos significados pueden ser de diversa índole siempre y cuando sean compartidos por el común de los habitantes.

Otros autores como Mazurek (2012), afirman que la definición de territorio ya no es motivo de controversia y retoman la aportación de Maryvonne Le Berre: “la porción de la superficie terrestre apropiada por un grupo social con el objetivo de asegurar su reproducción y la satisfacción de sus necesidades vitales.” (Mazurek, 2012: 41) De acuerdo con la FAO, esta definición insiste sobre cuatro aspectos:

Primero: El territorio puede incorporar cualquier porción de la superficie terrestre, y traspa por eso la noción de frontera. Todos los espacios geográficos no son territorios y un territorio puede incluir varios espacios geográficos.

Segundo: Una forma apropiada. Es decir, la construcción de una identidad alrededor de este territorio. Existen múltiples formas de apropiación concreta, como la delimitación de fronteras; y otras apropiaciones más abstractas o idealizadas, como el territorio de la diáspora, de los nómadas o de los gitanos.

Tercero: El territorio es relativo a un grupo social determinado. Un mismo lugar puede corresponder a varios territorios sobrepuestos, proporcionado por diferentes grupos sociales de manera compatible o incompatible.



Cuarto: El territorio se define en función de la posibilidad de asegurar la reproducción social, es decir, el territorio mismo tiene funciones específicas que son fundamentales para su mantenimiento.

Estas características del territorio señaladas también por Mazurek (2012), remiten a considerar que la experiencia territorial está mediada siempre por el principio de colectividad e identidad. Tenemos entonces que, territorio es un concepto que está más allá de lo que se puede considerar simple y llanamente como una porción de terreno, puesto que involucra representaciones simbólicas que los sujetos construyen. A su vez, las representaciones simbólicas ligadas al territorio son construidas socialmente mediante una serie de interacciones y experiencias colectivas que implican procesos de formación de ideas que interpretan la realidad. En otros términos, hay una representación social de la realidad a partir de la comunidad de ideas enmarcadas en un territorio que se comparte. En ese sentido el conocimiento o los saberes construidos socialmente forman parte del territorio.

Por otro lado, el concepto de territorio acuñado en la geografía cultural por Raffestin, responde a la misma idea de Berger y Luckmann (1968) de *La construcción social de la realidad*. Para Raffestin (2011), el territorio es un constructo humano posterior al espacio, en ese sentido el territorio es ante todo un imaginario que se materializa en lo colectivo, cuando un grupo humano lo representa de una forma especial. Desde esta perspectiva el concepto de territorio adquiere una dimensión de constructo social en constante proceso de producción y como vehículo de conflictos sociales.

El territorio, como representación que comparte un colectivo con características distintivas, obliga a que un mismo lugar sea diferentes cosas a la vez para un conjunto de colectivos. Ello justifica la superposición de territorios en un solo espacio. Desde la geografía cultural, Raffestin (2011), define al territorio como “el espacio apropiado y valorizado por los grupos humanos.” De acuerdo con Giménez (2007), esta expropiación y valorización puede ser de carácter instrumental-funcional o simbólico-expresivo. Según esta concepción, un territorio

es apropiado y valorado de manera instrumental cuando se prioriza una relación de carácter utilitario con el espacio. Por otro lado, un territorio es apropiado y valorado de manera simbólica cuando el espacio se convierte en un depositario de expresiones simbólico-culturales, en objeto de inversiones estético-afectivas o en soporte de identidades individuales y colectivas.

...como organización del espacio, se puede decir que el territorio responde en primera instancia a las necesidades económicas, sociales y políticas de cada sociedad, y bajo este aspecto su producción está sustentada por las relaciones sociales que lo atraviesan. Sin embargo, su función no se reduce a esta dimensión instrumental; el territorio es también objeto de operaciones simbólicas y una especie de pantalla sobre la que los actores sociales (individuales o colectivos) proyectan sus concepciones del mundo. (Giménez, 2007: 124).

Esta doble función del territorio permite que se le pueda considerar desde el punto de vista económico como un medio de subsistencia o fuente de recursos explotables; políticamente como circunscripción político-administrativa o como área geopolíticamente estratégica; antropológicamente como zona de refugio o ruta migratoria, entre otras. Pero también como “paisaje, como belleza natural, como entorno ecológico privilegiado, como objeto de apego afectivo, como tierra natal, como lugar de inscripción de un pasado histórico y de una memoria colectiva” (Giménez, 2007: 125). Bajo este concepto se inscriben rutas de análisis variopintas que, por este carácter multifacético del territorio, se superponen unas con otras hasta colmar un espacio geográfico determinado de tantos contenidos que terminan por parecer contradictorios.

En efecto, el territorio como objeto de análisis puede ser abordado desde diversos puntos de vista, los cuales pueden entrar en controversia o confrontación de intereses. Bajo la mirada de la geografía cultural el territorio es una construcción social, y como tal, se encuentra en permanente configuración. Esta característica permite que el territorio adquiera tantas formas como representaciones de la realidad hay en el ser humano y en las sociedades que habitan estos espacios. Por ello, no es extraño que un mismo territorio pueda ser concebido como fuente de riqueza económica para un grupo social determinado y al mismo tiempo un

lugar de refugio para un grupo antagónico. En este sentido, se puede afirmar que el territorio es también un vehículo de conflicto social.

El espacio es, pues, anterior y precede a cualquier acción. El espacio está “dado” como una materia prima y antecede a cualquier acción. “Lugar” de posibilidad, es la realidad material previa a cualquier conocimiento y a cualquier práctica, de las cuales será objeto a partir del momento en que un actor manifieste una intencionalidad respecto a ese lugar. El territorio, evidentemente, se apoya en el espacio, pero no es el espacio sino una producción a partir de él. Es la producción para todas las relaciones de los recursos y se inscribe en un campo de poder. Producir una representación del espacio es ya una apropiación, un dominio, un control, inclusive si permanece dentro de los límites de un conocimiento. Cualquier proyecto en el espacio que se expresa como una representación revela la imagen deseada del territorio como lugar de relaciones. (Raffestin, 2011: 104)

A partir de lo anterior se puede afirmar que el territorio está abierto a representar una realidad distinta para cada actor o sector de la sociedad que decida intervenir en él o simplemente participar de su interpretación, esta idea de territorio-conflicto no está en contraposición a la de territorio-colectividad, sino que se complementan para comprender la complejidad del espacio. Diríase entonces que a nivel comunitario el territorio significa un espacio de cohesión, pero a nivel de grupos el territorio puede ser y de hecho se convierte en un lugar de antagonismos.

Lo anterior puede ser mejor comprendido en la contraposición de interpretaciones del espacio que tiene una comunidad como Temacapulín, en referencia a sí misma, frente a la visión del mismo espacio geográfico que tiene el gobierno del estado de Jalisco. Para los de Temaca, el espacio habitado significa un lugar de relaciones afectivas, de memoria colectiva y de refugio-subsistencia, mientras que para el ejecutivo estatal, probablemente, significa lugar de extracción de recursos naturales para la concreción de negocios. En términos simples, el territorio se refiere a esas interpretaciones-concepciones del espacio geográfico. Las significaciones contrapuestas son las que generan conflictos socio-territoriales como el de la represa “El Zapotillo”.

Los conceptos de territorio pueden ser empleados desde diversas disciplinas como la planificación estratégica, la economía, la historia, las ciencias políticas, la

sociología, la antropología, la geografía, etcétera, pero también desde las organizaciones y movimientos sociales, especialmente indígenas y campesinas. De ahí que se puedan encontrar diversas interpretaciones y enfoques epistémicos sobre el mismo concepto. Cada conceptualización obedece a un marco epistémico común que podemos denominar comunidad epistémica o comunidad de saber. Por supuesto, esas nociones diferenciadas sobre el territorio están basadas en *acuerdos conceptuales* que solo son posibles en una comunidad o grupo que las comparte y le da sentido.

Queremos mostrar que hay muchas nociones de territorio que pueden estar confrontadas o en complicidad. Por tanto, el territorio no sólo es un espacio material y simbólico que puede estar en disputa, sino también un espacio conceptual en pugna. Bajo ese entendido, suponemos que la comunidad epistémica que involucra a Temacapulín, Acasico y Palmarejo comparte saberes concretos sobre el uso de la tierra para producir alimentos y, que esos saberes, están en desuso debido a la imposición de un modelo de la producción de alimentos que comparte una comunidad epistémica distinta a la que conforman las comunidades de estudio.

En lo que respecta a esta investigación, se insistirá en la relación territorio-comunidad, comunidad-territorio, debido a que es en esa esfera en la que es posible establecer un mecanismo propio de diálogo de saberes para intentar la recuperación de la soberanía alimentaria de Acasico, Palmarejo y Temacapulín. La comunidad y su experiencia agroecológica será el elemento que nos permitan comprender el territorio en su acepción de representaciones y prácticas de intercambio de conocimientos que se transmiten de generación en generación para producir alimentos y, también, a través de ella trataremos de entender por qué el flujo intracomunitario de saberes perdió fuerza en la región con el paso del tiempo.

A la vez, el ejercicio de recurrir a la comunidad para reconocer la dimensión nosológica del territorio como elemento para la producción de alimentos, obliga a este trabajo de tesis a definir el étimo comunidad. En ese sentido, habrá que

mencionar que el término comunidad, según la Real Academia Española (RAE) (2022) tiene su origen en el vocablo latino *communitas*, y se refiere por lo menos a tres fenómenos sociológicos distintos, a saber: Conjunto de las personas de un pueblo, región o nación. Conjunto de naciones unidas por acuerdos políticos y económicos. Conjunto de personas vinculadas por características o intereses comunes. Como se observa, todos ellos referidos a personas o entes político-administrativos que comparten elementos, características, intereses, propiedades u objetivos en común.

Estas definiciones pueden parecer demasiado amplias, y de hecho lo son; la palabra comunidad tiene distintos usos disciplinares que, aunque parecieran ser muy próximos, guardan algunas diferencias que para fines heurísticos deben ser señaladas y tomadas en serio. Desde el punto de vista antropológico, por ejemplo, uno de los autores que ha trabajado con el concepto es Víctor Turner (1988), quien señala que la *communitas* es una sociedad en comunión, “sin estructura o rudimentariamente estructurada, y relativamente indiferenciada, de individuos iguales” (Turner, 1988: 103). Esta definición, que aquí se retoma de manera parcial, está referida al proceso de liminidad en los ritos de paso de comunidades tribales o sociedades sin Estado; por lo tanto denota un estado de comunión entre individuos, muy cercano al orden de lo religioso, pero que sin embargo se puede retomar para describir un concepto de comunidad que abone a los intereses de esta tesis.

Si nos plantamos desde las ciencias sociales y pensamos en comunidades humanas, podemos encontrar varios puntos de partida para elaborar clasificaciones comunitarias. Por ejemplo, a partir de la lengua establecemos distintas comunidades lingüísticas y desde las ideologías políticas clasificamos a los partidos políticos. Detrás de estas estipulaciones es evidente que hay una idea de comunidad o de sujetos que comparten una lengua o ideología política en común, respectivamente. Sin embargo, si nos detenemos en el análisis de estas formas comunitarias podemos encontrar algunos detalles interesantes.

Suponemos que, al interior de los partidos políticos, sus miembros comparten o se adscriben a la ideología que promueve el partido y la forma en la que comparten esta ideología está representada en la estructura piramidal de la que los miembros de la institución política forman parte. Lo mismo podemos intuir de una comunidad lingüística en cuanto a lo compartido, es decir, sus miembros comparten la misma lengua; pero si nos centramos en la forma en la que se comparte la lengua, veremos que salta una diferencia importante con respecto a la ideología política. Mientras en esta última damos por supuesto una estructura comunitaria definida y estructurada (presidente del partido político, secretario general, vocales, miembros, otras), que determina niveles de compromiso con la ideología del partido, en la comunidad lingüística parece que no hay una estructura social que determine distintos niveles de dominio de la lengua.

Siguiendo con el ejemplo de la lengua. Aunque existen instituciones sociales en los Estados (como los sistemas escolares), en las que se otorgan títulos que suponen conocimiento experto de ciertas lenguas (profesores que instruyen en lenguas, lingüistas), lo cierto es que en su uso cotidiano, no hay una estructura que medie o determine los procesos de comunicación, o personas que dominen mejor que otras el uso de la lengua (por muy expertas que sean) dentro de una comunidad lingüística determinada. Esta característica, que se puede denominar como la usencia de una estructura jerárquica que medie la forma en la que se comparte algo al interior de la comunidad, es la que detectó Turner (1988) en la etapa de liminidad de ciertos ritos de paso. Para los fines de esta tesis, la identidad entre el concepto de comunidad y la igualdad de condiciones para compartir lo que en ella se comparte es imprescindible.

Dentro de los conceptos de comunidad que maneja la RAE (2022), hay uno que se refiere al conjunto de personas que comparten un espacio geográfico (pueblo, región o nación). Si se atiende esta definición, sin duda alguna Temacapulín, Acasico o Palmarejo constituyen, por si solas, comunidades. El simple hecho de decir, soy de Palmarejo o soy de Temacapulín ya indica que los individuos que lo dicen se adscriben a un espacio territorial que tiene un nombre (pueblo de

Temacapulín o pueblo de Palmarejo en este caso). Pero ser de Temacapulín o ser de Palmarejo, solo indica que los miembros comparten un mismo espacio territorial, es decir, la comunidad se refiere hasta aquí a un asunto jurídico-administrativo. Pues bien, lo que se busca cuando se habla de comunidad en este trabajo es algo más allá que una adscripción territorial.

Aunque la identificación de un grupo de sujetos con una delimitación espacial como un pueblo, establece una identidad mediada por la tierra; eso no significa que las personas se sientan identificadas con esa denominación genérica. Es decir, ser de Temaca no significa sentirse identificado con el resto de las personas que viven en Temacapulín o con la tierra que representa el nombre del pueblo. Para ilustrar esto basta con pensar en las personas que una vez que emigran no sienten la necesidad de volver a su terruño, o bien, en las personas que en los momentos más álgidos del conflicto territorial que enfrenta Temacapulín, no tuvieron muchas dificultades en vender sus casas o terrenos. Es decir, hay muchas formas de pertenecer a la comunidad cuando hablamos de una adscripción espacial.

Por supuesto que para este trabajo académico el vínculo territorio-comunidad es muy importante, pero no es lo mismo la relación territorio-comunidad en su acepción jurídico-administrativa, a la relación que refiere a territorio como algo más allá de una delimitación geográfica. Con esto se quiere decir que el término comunidad se usará para referir a dos condiciones suficientes; sujetos que se identifican con el espacio territorial y que además conservan cierta adherencia al supuesto de que el espacio territorial contiene elementos materiales y simbólicos que generan apego o sentimientos de proximidad y cierta igualdad de derechos a apropiarse de él (esto último también en términos materiales y simbólicos)

Estas características son las que, en este trabajo, se toman en cuenta para pensar a la comunidad. No solo porque atienden las consideraciones de la RAE o de expertos antropólogos, sino sobre todo porque es así como se representa la comunidad en las comunidades de estudio. Es decir, quienes nacieron, viven o han adoptado a Temacapulín, Acasico y Palmarejo como su casa, tienen presente

que el terruño representa pertenencia o membresía en la medida en que se puede compartir historia, símbolos, derechos, deberes, seguridad e identidad.

Ahora bien, no todos esos elementos que se comparten desde el espectro territorial-espacial y territorial-simbólico se comparten de la misma forma, por ejemplo, en términos de extensiones de tierras los derechos son diferenciados, algunos miembros de la comunidad tienen derecho al uso de la tierra más que otros e incluso algunos miembros no tienen derechos sobre el uso de la tierra. Es decir, la membresía a la comunidad puede compartirse pero algunos aspectos comunitarios, aquellos que están estructurados, pueden estar vetados o compartirse de forma diferenciada con otros miembros. De ahí que lo anotado por Turner (1988), tenga suma relevancia en esta tesis.

En efecto, cuando se habla de ser campesino la palabra campesino establece una relación de usufructo con la tierra, el campesino trabaja en el campo. Si digo; campesino de Temacapulín, establezco que soy de la comunidad de Temacapulín de una manera especial, a saber: soy de Temacapulín y mi sustento se basa en una relación de labor con la tierra (pastoreo, siembro, recolecto, otras). Es posible que la tierra con la que trabajo no sea de mi propiedad o que mi pedazo de tierra sea muy pequeño en comparación con los grandes terratenientes, pero aún con esa diferencia sigo siendo campesino de Temaca. La cuestión interesante aquí es que la categoría, mi adscripción colectiva, sigue siendo la misma sin importar cuanto terreno laboro o de cuantos metros de tierra soy propietario.

La situación cambia cuando a la colectividad “campesino de Temacapulín” le agregamos las categorías: sin tierra, con tierra, arrendatario, propietario, labrador, recolector, vaquero, ranchero, otras. La visión estamentaria o la categorización del denominador común “campesino de Temacapulín”, se diversifica y complejiza. No es tarea de esta tesis entrar a la complejidad del ser campesino, sino abordar uno de los ángulos pocas veces tocados en las investigaciones que hablan sobre el desarrollo, me refiero a los saberes.

Si pensamos en los saberes relativos a la producción u obtención de alimentos que se conservan, reproducen o acumulan en un grupo de personas que



comparten un espacio territorial determinado, nos daremos cuenta que la categoría “campesino de Temacapulín” adquiere pronto un sentido de igualdad. Es decir, los saberes o conocimientos sobre qué, cuándo, en dónde, cómo y para qué sembrar parecen compartirse entre un grupo de personas adscritas a una delimitación geográfica sin que en ese intercambio de saberes se sostenga un orden de jerarquías más allá de aquel que ocurre entre el maestro y el aprendiz, o si se quiere, el abuelo o la abuela al padre o la madre y estos últimos a los hijos e hijas.

Se diría entonces que entre familias campesinas adscritas a un espacio socio-territorial como Acasico, por ejemplo, existe probablemente una relación de desigualdad en términos de propiedad de la tierra, tipo de tenencia, cantidad de tierras de trabajo, entre otras; pero esa desigualdad se rompe cuando se habla de conocimientos acerca de cómo se trabaja la tierra, en qué época del año se siembra y sobre todo qué se siembra. Esta relación de igualdad de condiciones, es la que se busca en esta tesis cuando se habla de comunidad; la misma circunstancia de comunión que descubrió Turner (1988) y que pocas veces ocurre en las colectividades que se asumen como comunidad.

Se considera que en lo que respecta a Temacapulín, Acasico y Palmarejo el saber comunitario sobre la producción de alimentos cumple con esta característica de conformar una comunión, una que solo se puede observar cuando los miembros de una comunidad participan de tal adscripción en igualdad de circunstancias. Se puede rematar esta idea diciendo que la comunión individuo-territorio se realiza en la comunidad epistémica campesina.

### **1.3 Dialogó de saberes. Un marco epistémico y metodológico muy otro**

Otro concepto fundamental para el abordaje de la problemática que se propone es el de diálogo de saberes, este concepto surgido de las experiencias de educación en los años sesenta y setentas del siglo pasado, tiene múltiples aplicaciones en diversos campos de la participación popular para el desarrollo (educación, salud, medio ambiente, producción, organización económica, género, entre otros).

Desde el punto de vista académico se ha determinado que diálogo de saberes alude al “diálogo entre distintos conocimientos y entre distintas maneras de saber” (Leff, 2004: 2). La idea, se emparenta a un proceso en el que las distintas visiones y cosmovisiones sobre el mundo son compartidas a partir de la horizontalidad e igualdad que crea la voluntad de trabajar en conjunto. Asimismo, se establece que dicho proceso corresponde con una práctica más o menos habitual de la vida campesina y/o indígena, que se usa para resolver problemas y conflictos de diferente tipo, toda vez que supone que no existe un único conocimiento que se imponga sobre los demás.

Desde la visión de Delgado y Pulido (2021), el diálogo de saberes es ante todo una perspectiva epistemológica cuya mayor virtud reside en la búsqueda de la paridad dialógica-epistémica de distintos actores sociales que buscan cooperar o vincularse para llevar a cabo proyectos de desarrollo en un tiempo y territorio común. Desde esta posición, el asunto de la paridad de saberes implica consideraciones de tipo ontológica, éticas y políticas que redimensionan el papel del otro en la construcción del conocimiento. Al respecto, se le puede identificar con otras formas de búsqueda de no exclusión de *saber qué* y *saber hacer* que se cultivan en mundos subalternizados y en resistencia.

Entendiendo que el diálogo de saberes trata de entender los procesos comunicativos colectivos como prácticas educativas autónomas entre iguales. Y siguiendo el principio de que la educación que se genera en esta práctica evita que su producto (los saberes) tenga propietarios exclusivos; el diálogo de saberes viene a romper con la idea capitalista de propiedad privada de las ideas y el pensamiento, como si el acervo de formas de pensar y de representar la realidad no fueran productos de contextos específicos asociados a su historia. Por lo tanto, este hacer campesino tiene desde su origen el talante rebelde, porque representa una alternativa a todo lo instituido.

De acuerdo con Bernal (2014), el concepto del Diálogo de Saberes se desarrolló en el marco de la intensa discusión teórica y política en América Latina durante la década de los años setenta del siglo pasado, en el marco de la efervescencia de

movimientos populares con características libertarias, de luchas políticas u orientadas al desarrollo. La esencia de esta práctica radicaba en que intelectuales, antropólogos, economistas, sociólogos, educadores, entre otros; buscaban entablar mecanismos de participación dentro de comunidades pauperizadas o con serios rezagos en diversas áreas de la vida comunitaria y que requerían:

...encontrar mecanismos de interlocución con las mismas, reflexionar sus propias prácticas y ven cuestionado la existencia de un saber único proveniente de la ciencia moderna, lo cual los lleva a una revalorización de los saberes de los sectores populares con los que interactúan, valorar dicho saber, reconocer a los otros como sujetos de conocimiento (Bernal, 2014: 22)

Sin duda, diálogo de saberes surge y se desarrolla profundamente ligado a la educación popular, la cual cuestiona el enfoque educativo donde se establece una relación jerárquica entre profesor y estudiante y tiene como objeto transmitir conocimiento y moldear diversas conductas de interacción sociopolítica con otros individuos. Siguiendo a Bernal (2014), las características de la educación popular que se depositan y permiten el surgimiento del diálogo de saberes son: la interculturalidad, inclusividad, afectividad, conciencia libertaria y acción participativa.

Por su parte, Villavicencio-Caparó (2018), plantea que el diálogo de saberes implica una experiencia de investigación participativa, de intercambio de saberes (conocimientos), experiencias, emociones, aprendizajes, formas, posturas y puntos de vista para interpretar el mundo. Es decir, ver las cosas de otra forma, otra manera de hacer las cosas y resolver los problemas. Son prácticas educativas e investigativas. Es proceso dinámico, comunicativo, flexible, democrático, investigación, acción participativo, cooperativo, colaborativo, solidario, de compromiso y responsabilidad social y respetuoso, donde el propósito último es el aprendizaje mutuo y la interacción entre el conocimiento científico y el ancestral, campesino y cotidiano.

Se considera viable el enfoque pedagógico del *diálogo de saberes* para el abordaje de la problemática planteada porque está basado en el cuestionamiento

del papel de experto y del profesionalista que intenta comunicarse desde una visión hegemónica y ortodoxa sobre el conocimiento. El *diálogo de saberes*, en cambio, permite reflexionar y cuestionar sobre las propias prácticas epistemológicas y encontrar dispositivos de interlocución pertinentes en las comunidades, así como cuestionar el saber único y válido que proviene de la ciencia. A partir de la crítica y la autocrítica se posibilitan la recuperación y re significación de las prácticas y saberes de todos los actores y sectores que componen comunidades epistémicas específicas, primando el conocimiento de los subalternos (indígenas, campesinos y demás sectores populares).

Siguiendo a los autores mencionados, se puede asegurar que el diálogo de saberes representa un enfoque teórico-metodológico que fortalece las epistemologías subalternas para permitir la complementariedad entre la sabiduría de las naciones indígenas originarias campesinas y el conocimiento científico occidental moderno de origen eurocéntrico. Esto enmarca un gran desafío, considerando que parte de la dicha ciencia moderna eurocéntrica ha estado mayormente contribuyendo para el desarrollo del actual sistema de producción globalizado, cuyas consecuencias son ampliamente conocidas: desigualdad, poblaciones pobres y sin acceso a alimentos sanos, exclusión social y fuertes desequilibrios ambientales globales.

En ese sentido, el diálogo de saberes representa un reto difícil de llevar a cabo, en la medida que obliga a la construcción de investigaciones participativas en las que los involucrados (investigador-participante) estén conscientes de las potencialidades de sus propios conocimientos y sean capaces de asumir que los otros también tienen en su haber una serie de representaciones del mundo que son valiosas para resolver problemáticas comunes.

Autores como Martínez-Torres y Rosset (2016), aseguran que el diálogo de saberes involucra relaciones mutuamente enriquecedoras entre las personas y las culturas, debido a que están en colaboración por un destino compartido. Se parte pues de la idea de que las voces ignoradas en términos epistémicos tienen algo valioso que aportar en aquellos terrenos en los que la propia ciencia no ha podido

encontrar soluciones prácticas satisfactorias. "En última instancia es en esos lenguajes milenarios, largamente ignorados, desvalorizados o mal interpretados, donde se encuentran las claves para remontar la actual crisis ecológica y social desencadenada por la revolución industrial, la obsesión mercantil y el pensamiento racionalista" (Toledo, 2005:19)

Martínez-Torres y Rosset (2016) han estudiado la relación entre el diálogo y la soberanía alimentaria en el marco de la conformación de una red amplia de dialogantes que implica a LVC; a propósito de la construcción colectiva del concepto de *soberanía alimentaria*.

Durante los últimos 20 años se ha observado una confluencia de movimientos sociales y organizaciones rurales alrededor del mundo, la cual ha desembocado en la formación de La Vía Campesina (LVC). Esta organización, que representa a unos 200 millones de familias de todo el mundo, es el movimiento social transnacional más grande y está integrado por movimientos nacionales, regionales y continentales, así como por organizaciones de familias rurales (Martínez-Torres y Rosset, 2016: 24)

En esta indagación, los autores encuentran que gran parte de la posibilidad de que el concepto de soberanía alimentaria pudiera encontrar un espacio de disputa epistémica en el terreno de la producción de alimentos en el mundo, como condición necesaria para atender el problema del hambre global, se debió al esfuerzo dialógico que involucró a miles de campesinos en todo el mundo a través de LVC. Se trató de foros, encuentros, conferencias, cumbres y demás mecanismos de reunión a nivel local, nacional, regional y mundial en donde campesinos y campesinas vertían sus experiencias en el campo de la producción, distribución y consumo de alimentos para encontrar salidas y propuestas alternativas a sus propias problemáticas.

La experiencia de LVC en el diálogo de saberes, de la que nos dan cuenta Martínez-Torres y Rosset (2016), robustece la importancia de esta conceptualización del saber popular, campesino e indígena y otorga un gran mérito a la práctica metodológica de poner en diálogo los saberes de las personas que están fuera de los márgenes del conocimiento hegemónico. Además, como en el caso de soberanía alimentaria, el diálogo de saberes implica una postura

política clara en donde los saberes campesinos, en riesgo de perderse, son revalorados para su preservación para así asegurar su transmisión intergeneracional dentro de las comunidades.

La transmisión intergeneracional del conocimiento campesino garantiza su conservación y protección ante cambios socioeconómicos y culturales de los que estamos siendo testigos, en particular, de aquellas transformaciones del espectro productivo en las que se busca tener grandes cantidades de alimentos para su distribución y consumo en el mercado mundial. Ante ello, el saber campesino es una especie de muro de contención a la impronta de los alimentos vistos como negocios. Por lo tanto, al interno de las comunidades, el conocimiento que emana de los pequeños productores se enfrenta al reto de demostrar su funcionalidad y conexión dinámica con esas prácticas de individuos y grupos que les son amenazantes. Quizá una salida a este laberinto es la interacción cotidiana de los saberes locales con su entorno social y ecológico.

La inquietud de compartir saberes entre campesinos tiene pues un fundamento teórico que se considera suficiente para ser proyectado en este trabajo de tesis. La justificación heurística de esta práctica reside en la necesidad de resistir ante el desplazamiento de saberes que en algunos casos se consideran milenarios. Pero claro está que la apuesta por resistir a la desaparición del conocimiento campesino pasa por la organización. Sin duda alguna, en este trabajo de tesis se requiere que el diálogo de saberes sea más que un esquema teórico para comprender la necesidad campesina de recuperar y conservar formas tradicionales de producir en el campo. En ese sentido, se recurre al aspecto metodológico que involucra esta propuesta, que también es organizativa.

En resumen, el diálogo de saberes se propone aquí no solos como concepto epistemológico para entender un fenómeno, sino también como un método de trabajo que se nutre de complementa con otros mecanismos de participación y acción educativa y política en el marco de la educación popular.

#### **1.4 Un método para poner a dialogar saberes en el marco de la pandemia por Covid-19**

Como metodología de investigación, el diálogo de saberes se enmarca en los llamados métodos de investigación cualitativos. Según Strauss y Corbin (1990), los métodos cualitativos de investigación han demostrado ser efectivos para estudiar la vida de las personas, la historia, el comportamiento, el funcionamiento organizacional, los movimientos sociales, y las relaciones sociales. En ese sentido, los métodos y/o técnicas de investigación cualitativas se caracterizan por permitir entrar en el ámbito de lo subjetivo. Desde esa postura, el diálogo de saberes está adecuadamente ubicado en tanto trata de priorizar las interpretaciones de la realidad de diversos sujetos portadores de conocimientos y, por lo tanto, de un abanico de concepciones del mundo.

Las investigaciones cualitativas, han gozado de mayor aceptación en las últimas décadas. Se tiene como supuesto que el conocimiento es una relación entre sujeto y objeto, pero el conocimiento no es sólo una representación o reflejo de lo real, sino que está construido subjetivamente. Desde esta postura epistémica, se otorga un gran peso a la intersubjetividad, en torno del fenómeno de estudio, esto, por un lado, para compensar limitaciones subjetivas y por otro, por la complejidad fructífera de las percepciones que imprimen los sujetos.

La investigación cualitativa permite la incorporación de distintas herramientas para la obtención de información, entre las que se destacan la observación y la entrevista no directiva, técnicas que propician mirar desde dentro. Entiende que la realidad y su conocimiento se proporcionan partir de percepciones, simbolismos, construcciones sociales e interacciones que se dan entre los sujetos actores, incluyendo también al investigador. Se puede decir que se logra el entendimiento sobre cómo los integrantes de un grupo social explican sus realidades y les otorgan sentido y significado.

Por lo anterior, el diseño metodológico de esta investigación, se plantea a partir de los diálogos de saberes, bajo la premisa de ser una opción que permite la socialización y recuperación de los múltiples saberes y genera alternativas

puntuales a problemáticas específicas, (como en este caso por la soberanía alimentaria en el marco del conflicto y proceso de resistencia, en contra de la represa El Zapotillo) que se plantean tanto investigadores/as, como los sujetos de las comunidades. Esta opción metodológica se utiliza sobre todo en contextos en los que se ve necesario reorganizar prácticas tradicionales que vigoricen la vida comunitaria. En tal caso, este ejercicio supone generar espacios propicios para que se entablen diálogos, tales como: talleres, cursos, asambleas, reuniones barriales, juntas, clases, entre otras. Todas ellas enfocadas a que las personas se reúnan para generar un intercambio de experiencias de conocimiento.

La idea principal es que quienes participan en esta reunión de personas, logren establecer un mecanismo de intercambio de conocimiento que permita su registro; participación activa de todos y todas en igualdad de circunstancias y reflexiones conjuntas para llegar a acuerdos sobre algún tema en particular. Posteriormente, lo ideal es que entre los acuerdos se estipule un plan de acción en el que se ensayan caminos para solucionar problemas concretos. En el caso que nos ocupa interesa que del diálogo emanen saberes tradicionales sobre qué, cuándo, cómo y dónde sembrar para que con base en ellos se pueda generar un plan de recuperación de la soberanía alimentaria que se supone en franca decadencia y pérdida parcial.

Sin embargo, para lograr el objetivo planteado en esta tesis es necesario trazar una ruta de acción metodológica que tome en cuenta los pasos a seguir en experiencia previas en las que se ha utilizado el diálogo de saberes como mecanismo de participación socio comunitaria, socioeducativa y de acción política; sobre todo aquellas que centraron el foco en procesos de recuperación de saberes sobre aspectos productivos. En ese sentido, uno de los materiales que impacta directamente a esta investigación es el que surge de la experiencia de pueblos quechua y aymara del altiplano de Perú y Bolivia intitulado: *Los sabores y las voces de la tierra, visualizando la soberanía alimentaria en los andes*, en el cual se detallan los pasos que dieron estos pueblos originarios para la democratización de la gobernanza de los sistemas agroalimentarios en sus territorios.



El texto, cuya autoría se adjudica a Maruja Salas y los sabios y sabias del Programa Andino de Soberanía Alimentaria (PASA), reporta el proceso de recuperación de experiencias autónomas, locales y milenarias de producción y consumo de alimentos. En esencia, el método que se expone involucra a la IAP como marco general del diálogo de saberes. Con esta premisa metodológica, se condiciona que los resultados de la investigación son meritorios de una colectividad epistémica cuyo núcleo son las personas portadoras de las experiencias de cultivar la tierra, criar animales, pescar y recolectar las plantas silvestres de una región cuyas particularidades productivas han sabido leer y traducir estas comunidades.

De acuerdo con Salas y los sabios y sabias del PASA (2013), el primer paso que se debe dar para iniciar con un diálogo de saberes para la soberanía alimentaria es identificar a los actores que formaran parte del ejercicio dialógico, este paso involucra distinguir a las y los actores clave de las comunidades cuya característica principal es ser portadores de experiencias agroalimentarias permanentes, aquellas personas o familias que conservan prácticas de cultivo, crianza, pesca y recolección de alimentos como modo primario o complementario de subsistencia. Para nuestro caso, este elemento del diálogo de saberes fue pensado originalmente con familias campesinas que hasta hoy se sostienen principalmente con el cultivo y recolección de alimentos y plantas medicinales, y también con personas que consumen o cocinan alimentos cultivados y recolectados a pequeña escala en las comunidades de estudio.

Por supuesto que estos actores están ubicados principalmente en los pueblos, debido al criterio inicial de selección. Sin embargo, dada las condiciones de pandemia por Covid-19 y la vocación migratoria de Temacapulín, Acasico y Palmarejo, se decidió recurrir a experiencias añejas de producción, pesca y recolección de alimentos de personas que crecieron en estos tres pueblos pero que por las condiciones económicas de precariedad tuvieron que emigrar a ciudades de México o de los Estados Unidos de Norteamérica. Definitivamente, la pandemia actual obligó a que el plan original de trabajar bajo los lineamientos del

diálogo de saberes, concernientes a organizar espacios dialógicos para el intercambio de experiencias, fuera imposible por la prohibición de llevar a cabo reuniones de personas.

Ante las llamadas medidas sanitarias, la organización de reuniones, asambleas, talleres o cursos quedaron canceladas y a partir de ese contexto se decidió suplir los talleres y cursos planeados por otras estrategias metodológicas que permitieran el intercambio de saberes en igualdad de condiciones entre los actores seleccionados, sin que se reunieran cara a cara. Así, se tomó a la grabadora como canal de comunicación entre los actores y a la entrevista como forma de ordenar el diálogo. Dada esta posibilidad de poner la grabadora y ordenar las conversaciones sobre el cultivo, crianza, pesca, caza, recolección y consumo de alimentos en las comunidades, se decidió incluir en este intercambio de saberes por medio de las palabras a familias y personas que viven fuera de Temacapulín, Acasico y Palmarejo pero que se consideran criados y criadas en estas comunidades.

A partir de estas decisiones metodológicas, obligadas, se complicó adecuar los resultados de las entrevistas individuales (las voces de las y los actores) a una narrativa que al inicio de la tesis pretendía priorizar el intercambio de saberes con un diálogo más vivo, lo cual implicaba no solo hacer talleres en los que se sistematizaría la experiencia, sino sobre todo, talleres sobre cómo cultivar, cómo cazar, cómo pescar, cómo recolectar plantas y cómo cocinar esos alimentos. Es decir, se pretendía organizar talleres vivenciales, prácticos; en donde las y los participantes pudieran no solo compartir sus experiencias sino mostrarlas y reelaborarlas en colectividad. Al complejizarse el escenario, se tomó el camino de recuperar algunas experiencias vivas que se pudieron capturar en el trabajo de campo (etapa de exploración de la vida campesina en Temaca), previo a la pandemia.

Esta nueva decisión, diversificó aún más a las y los actores clave para el proceso porque ahora no solo se agregaba a aquellas y aquellos que viven fuera de las comunidades de estudio (un diálogo de saberes a la distancia), sino que también

se recuperaba experiencias que habían sido registradas en etapas metodológicas previas (un diálogo de saberes en el tiempo). En suma, se recurrió a una estrategia metodológica sui generis que se puede denominar *diálogo de saberes diferido*, en donde mediante el uso de grabaciones de entrevistas con algunos actores se lograron intercambiar experiencias de obtención de alimentos que se viven o se vivieron en Temacapulín, Palmarejo y Acasico.

El mecanismo de utilizar un dispositivo de grabación para operar el diálogo es una práctica poco convencional pero que si se utiliza como herramienta complementaria en los procesos de recuperación de saberes. “El siguiente planteamiento conceptual aborda la soberanía alimentaria a partir del fortalecimiento de las voces campesinas expresadas en el proceso de investigación participativa y el video comunitario.” (Salas y los sabios y sabias del PASA, 2013: 43). Aunque en la experiencia andina que aquí se recupera se utilizó el video y no el audio como fórmula de registro de saberes, lo cierto es que estas herramientas de trabajo de campo suelen arrojar contenidos novedosos en términos metodológicos.

La experiencia de los videastas demuestra la valiosa respuesta campesina al verse filmado en su propio entorno sociocultural. En unos casos, esto tuvo gran impacto en la autoestima colectiva. En otros casos, ver las prácticas y los saberes de otras regiones motivó a recuperar las tradiciones en peligro de ser olvidadas. (Salas y los sabios y sabias del PASA, 2013: 47)

En el caso que nos ocupa, la grabación y socialización de los audios con los actores, representó el elemento metodológico central del diálogo de saberes, dadas las condiciones sanitarias ya mencionada. En ese sentido, se cuidó que en cada acercamiento con las y los portadores de experiencias entrevistados, la fidelidad sonora fuera óptima. La idea principal de esta precaución fue que cada una de las voces que se iban recopilando llegara sin ediciones a las entrevistas posteriores. El orden de las entrevistas fue aleatorio en virtud de que no se estableció una jerarquización de los actores. La adopción de este procedimiento obedeció a la conservación del espíritu epistémico del diálogo de saberes en lo que respecta al criterio de paridad e igualdad de condiciones.

Por ser quienes habitan en las comunidades de estudio, los primeros acercamientos se hicieron con las y los campesinos de los tres pueblos. Es decir, aquellos que están activos en las labores del campo y que de hecho gran parte de sus alimentos dependen de ese trabajo. Esta forma de intervenir fue circunstancial, no obedeció a una decisión previa, sino que más bien resultó así por el orden en el que ocurrieron los acontecimientos que nos llevaron al aislamiento social. En dichas intervenciones, surgieron varios tópicos y experiencias valiosas que en las siguientes etapas de entrevistas fungieron como voces detonantes de un diálogo diferido profundo y que terminó siendo una experiencia comunitaria a pesar de la distancia espacial y temporal.

A partir de contar con un primer grupo de entrevistas, se puso atención en ver la forma de hacerlas llegar a otros actores del diálogo de saberes. Dada que la posición del investigador se asume participativa, se pensó en ser un actor más del proceso y grabar mis propias opiniones acerca de los tópicos que fueron expresados en las primeras entrevistas. Es decir, aunque con el guion de entrevista condicioné los temas generales que debían estar en los diálogos, con mi participación a posteriori de las primeras entrevistas se garantizó una posición paritaria y neutral en los rumbos temáticos que tomó el grueso de la investigación. Para reforzar el elemento neutralidad, tomé la decisión de eliminar de los resultados finales mis propias impresiones sobre los temas y solo las utilicé como una más de las opiniones que se presentaron para detonar el diálogo.

En la tarea de hacer llegar las entrevistas a los actores que estaban fuera de alcance por su posición territorial, se decidió ir a sus lugares de residencia para que participaran del diálogo. Esta decisión fue una de las más complicadas en la etapa de trabajo de campo, pero al mismo tiempo necesaria, porque de lo contrario hubiese sido complicado hablar de diálogo de saberes en esta tesis. El proceso completo de implementación metodológica consistió en los siguientes pasos:

- 1.- Diseño de un guion de entrevista individual abierta que funcionó como guía general de las sesiones de intercambio de experiencias por cada actor.

- 2.- Establecimiento de criterios de inclusión y exclusión para las entrevistas.
- 3.- Detección de actores clave de saberes y prácticas de cultivo, crianza, recolección, caza y pesca de alimentos.
- 4.- Recolección y recopilación de testimonios individuales de los actores.
- 5.- Clasificar los testimonios de acuerdo en temas (códigos) para sistematizar los testimonios.
- 6.- Exponer los testimonios con base a los códigos para presentar el diálogo.

En el capítulo 3 de este trabajo se presentan los resultados de este proceso como hallazgos.

## **CAPITULO 2. Quiénes son los Pequeños-Gigantes: Temacapulín, Acasico y Palmarejo en el contexto sociocultural y productivo regional, nacional y global**

### **2.1 Como los altos de Jalisco no hay dos**



Foto: Gabriel Espinoza, 10 de octubre 2021, Patio de la Cultura y Basílica N. S. Remedios

En el presente, Jalisco está compuesto por ciento veinticinco municipios y doce regiones. Temacapulín, Palmarejo y Acasico pertenece a la denominada: los Altos de Jalisco; por tal motivo, se comienza poniendo atención en la descripción y comprensión de esta región desde una perspectiva histórico-cultural y productiva. Según Fábregas Puig (1986), la identidad de la región de los Altos de Jalisco se viene configurando desde el periodo prehispánico debido a las características propias de la zona en comparación con lo que se denomina como Mesoamérica.

Distinto a las culturas que se desarrollaron alrededor y al sur de la actual capital mexicana, en el occidente pervivieron sociedades seminómadas que se desplazaban en la medida en que el alimento escaseaba. Las características del territorio (poco accesible y relativamente menos productiva), junto con el patrón de poblamiento, hicieron que durante la conquista se plantearan formas especiales de ocupación del espacio geográfico. En ese sentido, la fundación de presidios y fuertes, cuyo papel fundamental consistía en tener presencia militar y ejercer cierto control de los procesos económicos dedicados a la actividad productiva a favor de la corona, fueron el camino elegido para garantizar el éxito de la empresa colonial

en esta etapa y para este lugar. "...los primeros referentes identitarios que se remontan a la llegada de los españoles siguieron firmes y aparentemente inamovibles hasta el último tercio del siglo XX." (Gilabert, 2013: 10)

Con la puesta en marcha del aparato de extracción de bienes para la metrópoli, continúa Fábregas Puig (1986), esta región se dedicó al abastecimiento de ganado y alimentos a las mineras ubicadas al norte y, por su vocación militar, al cuidado y protección de las rutas de circulación de los metales preciosos que se extraían de ellas. Uno de los resultados de esta encomienda socioeconómica fue la organización en una unidad agroganadera y militar en la que sus habitantes realizaban ambas tareas: productiva y de control territorial. A propósito de los habitantes, es importante mencionar que desde sus cimientos los Altos de Jalisco se poblaron con personas provenientes de la península Ibérica.

La precariedad de asentamientos indígenas obligó a que el proceso de poblar esta área geográfica se cubriera primordial y mayoritariamente por españoles y más tarde por criollos. Esta característica le otorga cierta identidad que ha sido exaltada de diferentes formas siempre haciendo referencias a una estética privilegiada. La relevancia de resaltar esta vertiente explicativa de la identidad alteña radica en que ayuda a comprender lo que Fábregas Puig (1986), define como una región localista.

...el hecho es que la presencia indígena no fue abundante en los Altos y la que hubo estuvo mediada por procesos culturales que obstaculizaban su visión como objeto de estudio prioritario; y, además, en términos identitarios fue rechazada por los alteños. (Gilabert, 2013: 11)

Con mayoría de peninsulares, se conformó una dinámica productiva que consistió, según Fábregas Puig (1986), en haciendas distribuidas en varios lugares estratégicamente ubicados para vincularse de manera interdependiente con múltiples ranchos pequeños que eran atendidos por familias, una especie de pequeños productores que abastecía de productos del campo a las haciendas, para después llevar estos productos a otros destinos de consumo. Esta forma de organización económica derivó en una configuración de lo alteño sustentado en tres ejes: la propiedad privada, la familia extensa y la Iglesia.

Así, la estructura de esta sociedad se definió por relaciones de parentesco que resultaron ser funcionales para la explotación de los recursos disponibles en la zona y la inserción en el mercado de abastecimiento de productos a nivel nacional ya desde entonces. El éxito de este mecanismo productivo derivó en la conformación de una oligarquía local que amasó su fortuna con base en la explotación ganadera y agrícola cuyos productos se concentraban en las haciendas, pero al parecer fue el rancho y no la hacienda el que dio sentido a la dinámica interna que a su vez generó estabilidad económica y cierta independencia de otros mercados de producción de otras regiones.

Para los fines de esta investigación, el hecho de que se considere al rancho alteño como la unidad productiva básica que configuró la economía de la región desde su nacimiento, representa la confirmación de lo fundamental que ha sido el papel de la familia extensa y la pequeña propiedad privada en la identidad productiva de los Altos de Jalisco. Significa que en lo concerniente a la producción de alimentos, los alteños pudieron cubrir sus necesidades básicas mediante las posibilidades de autoconsumo que permite esta unidad productiva familiar. Además, el rancho privado como unidad de producción familiar, seguramente permitió que el excedente no solo proveyera a las haciendas, sino que también se destinara al intercambio de productos diferenciados entre los ranchos y al pago de peones.

Efectivamente, Fábregas Puig (1986) refiere que además del rancho, la figura del peón fue fundamental en la organización económica de la región. Quienes no eran propietarios de al menos un pedazo de tierra o siendo propietarios de una pequeña propiedad y querían obtener un excedente económico, debían emplear su fuerza de trabajo en los ranchos o las haciendas. El peonaje se convirtió así en una alternativa de empleo para los campesinos relativamente desposeídos, con lo cual se lograba cierta estabilidad económica y social en la región. Además de este mecanismo de trabajo en el campo, una figura más que dio sentido a las actividades productivas fue la mediería, una práctica que junto con el peonaje y los ranchos constituyeron las instituciones económicas fundantes de la zona.



La mediería consiste en una forma productiva en la que el campesino que no cuenta con la propiedad de la tierra, se hace arrendatario de tierras ociosas a cambio de una porción de la cosecha. La práctica productiva que se ha extendido hasta nuestros días es característica de la zona en virtud del predominio absoluto de la propiedad privada de la tierra, por sobre formas de propiedad más equilibradas como el ejido o la comunal. La mediería permite, y en su momento permitió, que las tierras fueran utilizadas al máximo y además que las familias medieras pudieran acceder a una vida productiva similar a la del rancho. Los medieros pueden decidir qué producir y cuándo arrendar y trabajar la tierra, así como acceder a la cosecha de alimentos a cambio de su trabajo en especie.

Además de la propiedad privada y la familia ranchera, mediera o dedicada al peonaje, se había mencionado a la Iglesia como eje articulador de la sociedad alteña. Fábregas Puig (1986), afirma que la estructura de mando y control territorial que la Corona otorgó a la Iglesia Católica dio coherencia a la visión ideológica de la región pero también a la organización productiva vinculada a la tierra. En efecto, no hace falta argumentar a favor de la afirmación de que la Iglesia tuvo un papel protagónico en la organización de la vida social, cultural y económica de la Nueva España y en particular en la Nueva Galicia. La relevancia de la Iglesia Católica en la región se extiende hasta nuestros días y se nota en las tradiciones y la conciencia de una población profundamente devota.

Los Altos de Jalisco, se han considerado para los científicos sociales (Meyer, Fábregas, Ibarra, López, Palomar, Gilabert, Becerra, Gutiérrez, Castillo, Cabrales, por nombrar algunos), en una región interesante para ser estudiada... se ha caracterizado por varios fenómenos sociales, culturales y económicos, uno de ellos es su alta devoción religiosa, que sin duda la han particularizado (en el contexto nacional e internacional). (Partida, 2013: 45)

La religiosidad alteña ha permanecido hasta nuestros días como un componente sociocultural fundamental para la zona lo mismo que el régimen de propiedad privada de la tierra y la familia extensa como unidad productiva y reproductiva de la fuerza de trabajo. Con el pasar de los años, los acontecimientos históricos a

nivel nacional y local, así como las transformaciones experimentadas en el mercado mundial y nacional de producción en el campo, determinaron algunas transformaciones en las formas en las que los pilares económico-productivos y socioculturales se expresaron en las dinámicas de la vida cotidiana de los alteños.

Fábregas Puig (1986), sugiere que en lo sustancial las estructuras regionales apenas descritas no fueron modificadas por los grandes acontecimientos históricos que definieron el rumbo nacional como el nacimiento del México independiente, la introducción de los ferrocarriles, la formación del mercado nacional, la reconstitución del sistema político, el reparto agrario o el caciquismo del siglo XIX. Aunque esta apreciación puede parecer controvertida, lo cierto es que todavía a principios del siglo XX un hecho histórico fundamental para la construcción del México actual como la Revolución Mexicana, parece haber tenido poca influencia en la transformación de los componentes de la identidad alteña.

Claro está que, de ser el caso, la permanencia de los rasgos de identidad alteña se sustenta en la fortaleza de las estructuras sociales de reproducción económica, pero también de los intereses políticos y las convicciones ideológicas. En ese sentido, la ideología de los grupos de poder alteños ha exaltado de diferentes maneras el éxito de un modelo regional de organización por su sobrevivencia a los mayores conflictos nacionales. Soportando este punto de vista están la vigencia de la religión católica y el conservadurismo que lo acompaña, así como una clara inclinación al localismo. Ambas formas de expresión cultural ya han sido señaladas en este escrito.

Sin ánimo de prejuicio o exageración, se puede decir que en definitiva la Guerra Cristera de los años veinte del siglo pasado fue más definitiva en la historia de los Altos de Jalisco que la Guerra de Revolución, aunque algún experto podría afirmar que la primera fue una consecuencia de la segunda. Para Fábregas Puig (1986), el movimiento Cristero es la consecuencia lógica de los procesos históricos de conformación sociocultural de la región, lo que significa que la guerra que se desata era inevitable dadas las condiciones sociopolíticas imperantes en aquel momento de la historia.

En el mismo sentido del antropólogo chiapaneco, habrá que decir que la rebelión cristera fue una respuesta local a un conflicto de poder a nivel nacional entre el Estado y la Iglesia. Como ya se señaló, la influencia de la Iglesia Católica en los Altos de Jalisco a nivel económico, político e ideológico organiza muchos procesos socioculturales que dan identidad a la región. Por otro lado, el hecho de que el régimen de propiedad privada de la tierra prevaleciera en los Altos, permitió que los líderes religiosos locales se apropiaran de un discurso que equiparaba las restricciones impuestas a la Iglesia por el constituyente de 1917 y la Ley Calles, con una tendencia del gobierno revolucionario hacia el agrarismo y contra la pequeña propiedad.

Continuando con el argumento que se ha venido construyendo en relación a los pilares de la identidad alteña, las leyes de los gobiernos posrevolucionarios vinieron a trastocar cada uno de estos pilares en la medida que limitaba la participación de la Iglesia en la política y cortaban por completo el derecho a la propiedad de la tierra, al tiempo que presuntamente ponían en peligro la propiedad privada y a la familia tradicional. Recuérdese que la organización económica de los Altos de Jalisco descansaba sobre una base ideológica que le daba sentido. Por eso lo que a nivel nacional significó un conflicto de poderes, aterrizó en la región como una afrenta a las bases de la vida social. La filia a la propiedad privada, a los valores tradicionales, a la autodeterminación local y en fin, a un orden social y económico cuyo mecanismo de cohesión era la Iglesia, hizo del alteño el mejor soldado del movimiento cristero.

El talante antiagrarista y antiestatal de la Cristiada supuso un reforzamiento de la identidad local en la medida en que se distanciaron del resto de la república en lo que respecta al espíritu de la Revolución Mexicana, un ejemplo muy claro en lo que respecta al sistema de producción agrícola y ganadera es la escasa penetración del ejido como sistema de tenencia y usufructo de la tierra. A partir de este acontecimiento, la historia de los Altos de Jalisco como sistema productivo inserto en la dinámica nacional se transformó, por lo menos en lo que respecta a al papel de las oligarquías dirigentes del proyecto económico regional.

Según Gilabert y Camarena (2004), Desde la década de 1940 las élites económicas alteñas tomaron en sus manos la empresa de relacionarse con grandes empresas transnacionales. Este hecho económico es sumamente relevante porque la producción de los ranchos sufre un cambio abrupto en su estructura obligado por un aumento de la demanda de productos agrícolas y ganaderos por el mercado internacional. La transformación del sistema productivo en la región ha sido abordada por distintos expertos que han observado una reorientación no solo de los mecanismos de producción sino también de los productos que se elaboran en la región.

La propensión alteña al comercio de los productos locales tiene larga data. Arroyo y Palacios (1983), refieren que desde la época colonial se orientó la producción agrícola y ganadera a proveer de alimentos y otras mercancías a los lugares que más al norte concentraban su actividad económica en la exploración y extracción de metales. Posteriormente, la economía ranchera abasteció de leche, huevo y otras fuentes de alimento a las regiones ubicadas al sur de la capital jalisciense. Como ya se indicó más arriba, el régimen de propiedad de la tierra en los territorios de los altos permaneció bajo pequeña propiedad, esta característica endémica contuvo la conformación de latifundios que, como se sabe, suelen concentrar producción en el monocultivo.

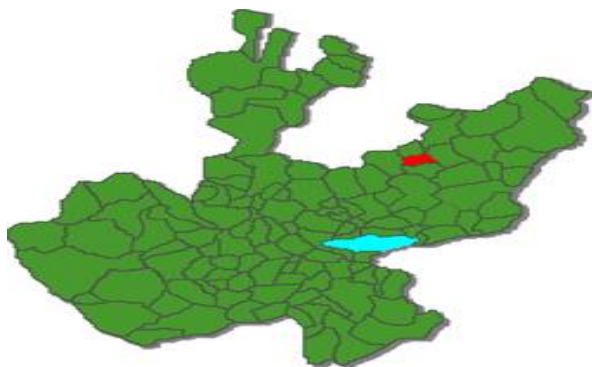
La estructura de organización ranchera permitió que las familias decidieran el tipo y cantidad de productos del campo que se generaban por unidad económica y con ello se consolidó un mercado de productos local que hizo que varias ciudades de la región se convirtieran en centros de comercio de productos de consumo básico. Con el paso de los años el excedente comenzó a tomar relevancia y con ello se logró que el abastecimiento agro-ganadero se extendiera a otras partes de la república mexicana. Así las cosas, comenzó a operar una agroindustria alteña que mantiene su fuerza hasta nuestros días sobre todo en el mercado cárnico, de huevo, lechero y sus derivados.

Mención especial en este proceso de industrialización lo ocupan los textiles y la confección de ropa, una empresa que también mantiene cierto liderazgo a nivel

local y que compite en el mercado nacional e internacional. Todos estos, al ser productos que se vienen manteniendo como principales fuentes de ingresos monetarios y alimentos, son característicos de los Altos de Jalisco y en ese sentido no solo movilizan aspectos económicos, sino que también sostienen muchos procesos culturales. El rancharo alteño no solo es una realidad icónica de Jalisco y México a nivel mundial, también es un hecho factico de principios de la década del veinte del presente siglo.

En suma, la caracterización de los Altos de Jalisco como una sociedad que desde su origen se apoyó en la propiedad privada, la familia extensa y la Iglesia como instituciones que son el pilar de la vida económico-productiva y socio-cultural parece evidente. A partir de estos elementos se puede pensar en la región como un todo uniforme, sin embargo, esta uniformidad fue particularizándose al pasar de los años, pues las características distintivas de algunos espacios territoriales configuraron formas diversas de expresión de lo alteño.

## 2.2 Los Altos de Jalisco Sur



Mapa del Estado de Jalisco. En Rojo, el municipio de Cañadas de Obregón

Como ya se mencionó, los Altos de Jalisco se conformó como una región uniforme desde la época Colonial, sin embargo, con el paso de los años se fueron configurando algunas particularidades que al parecer revientan en el último tercio del siglo XX debido a cambios inusitados en la manera en que se expresan las estructuras económico-productivas, lo que generó que se dividiera esta zona desde un punto de vista administrativo en Altos Norte y Altos Sur. El área de estudio que compete a este trabajo pertenece a los Altos de Jalisco Sur debido a

que administrativamente Temacapulín y Palmarejo son comunidades del municipio Cañadas de Obregón y Acasico forma parte del municipio Mexxicacán, ambos de la parte sureña de los Altos.

La tesis de dos regiones diferenciadas ha sido justificada por científicos sociales especialistas en la región. Según Gilabert (2013), los Altos de Jalisco se puede dividir en dos, un Altos Norte y un Altos Sur, cada uno con ocho municipios y con una ciudad principal que la caracteriza y que funciona como eje articulador de su vida social y cultural: Lagos de Moreno y Tepatitlán respectivamente. La primera, según este autor, con sabor tradicional y la otra con aires de modernidad. Dichos elementos distintivos alimentan en cada caso el prestigio de las subregiones al grado de competir por ser una especie de capital de la alteñidad.

Pues bien, atendiendo la subregionalización apuntada por las autoridades administrativas y algunos expertos de la región diríamos que un elemento básico para entender los límites de estas dos subregiones es la conectividad espacio-territorial interna y externa. Ya Gilabert (2013) apunta que ante las dificultades de establecer continuidades y elementos de cohesión que delimiten las regiones es mejor optar por aquellos componentes materiales que posibiliten el desarrollo de un espacio territorial determinado. Concretamente y en referencia a los Altos Norte y los Altos Sur, este autor propone estructurar a las subregiones identificando sus elementos de accesibilidad y conectividad.

Con base en lo anterior, determinamos la capacidad articuladora del espacio geográfico, es decir, identificamos los municipios alteños con mayor potencial para desarrollar interacciones económicas y culturales: capacidad para circular personas, bienes, e información, más rápido y a menor costo, lo cual implica redefinir los niveles territoriales de la acción pública y privada para reorganizar el crecimiento urbano y estar en mejor condición de revertir los procesos ecológicos degradantes. En otras palabras, analizamos la dinámica interna de la región a partir de la infraestructura de comunicaciones y transportes, de modo que podíamos encontrar la coherencia y las fisuras de las actividades productivas a partir de la conectividad. (Gilabert, 2013:18)

Si pensamos en redes de comunicación interna como caminos, carreteras, líneas de teléfono, autopistas, internet y demás medios que ayudan a que distintos

lugares puedan intercambiar o vender productos, movilizar personas para el trabajo, la educación e incluso los cultos religiosos; se puede establecer un diagnóstico de desarrollo regional y potencialidades de crecimiento a futuro. Evidentemente, este método de identificación regional tiene una base explicativa economicista que permite sacar conclusiones obvias, por ejemplo: que aquellos centros de población más concentrados son el producto de la implementación de infraestructura para el desarrollo y que a mayor concentración de actividades económicas en ciertos polos de población mayor necesidad e implementación de redes de conexión.

La autopista que atraviesa los Altos de Jalisco (Fed. 80D) es un ejemplo de esta visión de desarrollo económico, corre paralela a una de las carreteras más importantes y antiguas de México (Fed. 80, que va desde Tampico, Tamaulipas hasta Barra de Navidad,, Jalisco, pasando por los estados de San Luis Potosí y Zacatecas) y conecta a la capital de Jalisco con las ciudades más importantes en términos de producción de textiles, alimentos y otros productos característicos de la región: Zapotlanejo, Tepatitlán, Jalostotitlán, San Juan de los Lagos y Lagos de Moreno. Además esta autopista entronca con dos más que la limitan, la Guadalajara-México a la altura de Zapotlanejo y la Fed. 45D (Chihuahua, Zacatecas, Jalisco, Guanajuato y Querétaro) muy cerca de San Juan de los Lagos. Por si fuera poco, en Lagos de Moreno se intersectan la Fed. 80 y la famosa carretera Fed. 45, mejor conocida como La Panamericana, que conecta el centro y norte del país, desde la frontera con los Estados Unidos en Ciudad Juárez, Chihuahua hasta una de las zonas industriales más desarrolladas de México que incluye a El Estado de México, Hidalgo y Querétaro.

Como se puede intuir, entre más cercanos se encuentran los centros de población a la autopista Federal 80D, mayores posibilidades de desarrollo tendrán las personas que habitan esos lugares, en la medida en que circulan mercancías y fuerza de trabajo. Evidentemente las autopistas solo son un indicador, entre otros, que se pueden tomar en cuenta para ubicar las potencialidades, pero un simple vistazo a elementos de macro-conectividad como este, da una idea de la

disposición de los espacios territoriales implementados por las autoridades de gobierno nacional y estatal.

...concluimos que sólo había un solo circuito que abarcaba toda la región y siete corredores que componen la red alteña...Obviamente, el valor de un circuito es superior al de un corredor, pero también es posible plantear pequeños circuitos que aumentan su capacidad si se conectan con corredores. Por ejemplo, el circuito interno Jalostotitlán-Lagos de Moreno tiene un enorme potencial como concentrador y distribuidor hacia toda la región, articulándose a los corredores norte-sur que conectan con centros estratégicos allende la región: Guadalajara, Aguascalientes, Guanajuato, San Luis Potosí. (Gilabert, 2013:18)

Por su ubicación geográfica y en relación a los microcircuitos de comunicación interna que conectan a la subregión Altos Norte con corredores y microcircuitos de circulación de personas y mercancías, las ventajas con relación a los Altos Sur son considerables. Lagos de Moreno, centro neural de los Altos Norte está ubicado y conectado con polos de desarrollo nacional como el corredor industrial Celaya-Querétaro al sur y con centros de relevancia económica incuestionable como la región de la Laguna y la zona metropolitana de Monterrey, Nuevo León, todo ello a través de las ya mentada Carretera Federal Panamericana, además de contar con una gran cercanía a la Ciudad de León Guanajuato, cuya experiencia de expansión y desarrollo en los últimos 40 años no tiene precedentes en México.

En cambio, los Altos de Jalisco Sur se encuentran más alejados de los espacios mencionados y, en ese sentido, las posibilidades que tienen sus ciudades principales de convertirse en enclaves de circuitos económicos estratégicos son también más lejanas. El desarrollo de la conectividad de esta subregión a nivel interno ha sido más lenta e históricamente está ligada a Guadalajara. Sus microcircuitos internos están dispuestos para solventar las necesidades locales más que orientadas a mercados externos a ella. Por ejemplo, San Ignacio Cerro Gordo, Arandas, Atotonilco el Alto y otras localidades cercanas están estrechamente vinculadas a Tepatitlán; es decir, los flujos económicos, educativos y religiosos se orientan hacia esta ciudad neurálgica de la subregión, pero es complicado que por sí solas estas poblaciones encuentren un lugar en el mapa económico, político y cultural de Jalisco y México.



Un caso parecido ocurre con el microcircuito que integran ciudades importantes de los Altos Sur, pero un tanto aisladas de grandes ciudades de la región y la capital jalisciense, como el que conforman Yahualica de González Gallo, Mexxicacán y la ciudad zacatecana de Nochistlán de Mejía. A nivel interno en este microcircuito ocurren varios procesos socioculturales, políticos y económicos que dan vida a la zona y que permiten el intercambio regular de algunos productos. Sin embargo, la limitada accesibilidad a los tres centros de población contribuye más bien a un muy lento desarrollo y escasas oportunidades de industrialización. Se sabe que Yahualica es un importante productor de chile de árbol y que Mexxicacán produce materias primas necesarias para vender helados y paletas a precios increíblemente bajos. Pero los espacios en donde se produce el ganado vacuno, porcino, avícola y ovino se encuentran retirados de estas dos cabeceras municipales.

La producción de huevo y derivados de la leche se lleva a cabo más o menos de manera uniforme en la región de los Altos Sur, pero la distribución de estos productos hacia las ciudades consumidoras sigue siendo una limitante en virtud de que los caminos y carreteras que la interconectan aún dejan mucho que desear. Por lo tanto, municipios como Tepatitlán, San Miguel el Alto y Jalostotitlán concentra la producción de tan importantes alimentos. En contraparte municipios relativamente aislados de las principales vías de comunicación carretera como Cañadas de Obregón, Yahualica y Mexxicacán producen, pero la colocación de sus mercancías alimenticias en el mercado nacional es limitada. Tenemos así que dentro de los Altos de Jalisco Sur, hay algunos microcircuitos privilegiados y otros no tan favorecidos en cuestión de desarrollo económico. Pero qué sucede con la producción de alimentos para el consumo local y el autoconsumo.

Es difícil rastrear datos precisos de la producción de alimentos para el consumo local y el autoconsumo en la región, sobre todo porque con el paso del tiempo ciudades como Tepatitlán y Jalostotitlán pasaron de ser espacios de intercambio y comercio de productos agrícolas y ganaderos, a posicionarse como municipios sedes de actividades comerciales y de servicios, al tiempo que las actividades del

campo se industrializaban. Arroyo y Palacios (1983), refieren que durante la primera mitad del siglo XX las tierras continuaban siendo propiedad priva en su mayoría, esas tierras eran productivas pero, por el régimen de propiedad, su producción era limitada, es decir, la familia extensa era dueña de una porción de tierra suficiente para dedicarla al cultivo o al pastoreo según los intereses de autoconsumo, en primer lugar, y las posibilidades de comercio del excedente, en segundo término.

Así, al principio del siglo XX, los ranchos familiares difícilmente podían pensar en tener volúmenes de producción altos pues no se contaba con grandes concentraciones de tierra. Por lo tanto, en los Altos Sur se dio un proceso en el que la producción ranchera se limitó al autoconsumo y a tener un pequeño excedente que se consumía en el mercado local. La condición que otorgó el tipo de tenencia de tierra a la producción, también se vio reflejada en el mercado de trabajo. Es decir, aquellas familias que contaban con tierras propias pudieron prosperar con base en el trabajo de la tierra, pero las familias que no contaban con este recurso indispensable para la producción agrícola y ganadera tuvieron que buscar otras formas de subsistencia.

Tradicionalmente, la práctica de la mediería o renta de la tierra a propietarios de buena cantidad de tierras, se convirtió en una opción de subsistencia para la subregión, pero con el paso del tiempo este mecanismo productivo resultó económicamente insostenible por dos factores. El primero es la condición natural de la tierra en lo que se refiere a su rentabilidad. En los Altos de Jalisco predominan climas secos y semiáridos que hacen que el cultivo de alimentos como maíz, frijol, tomate y calabaza, que componen la milpa tradicional, sean muy difícil de obtener. Siendo así, las familias medieras no pueden sostener el empleo de su fuerza de trabajo en tierras que apenas dan para que se pague la parte proporcional del dueño de los terrenos y muy poco queda para el consumo anual de los arrendatarios.

Por otro lado, la mediería implicaba la subordinación de toda la unidad familiar al cultivo y no dejaba espacio para que algunos miembros se pudieran dedicar a

otras actividades productivas que complementarían el ingreso para la compra de alimentos. Bajo este esquema, las familias terminaban endeudadas y se obligaban a otras alternativas para acercar el plato a la mesa. En ese sentido, el pillaje y el bandolerismo se convirtieron en prácticas recurrentes que conformaron el paisaje sociocultural de la zona, junto con la emigración hacia otras partes de la República Mexicana y hacia Estados Unidos de Norte América.

La búsqueda de opciones de sobrevivencia ante la languideciente vida campesina, que se organizaba alrededor de la propiedad privada de ranchos familiares, decantó en que una parte de los integrantes de la unidad familiar tuvieran que abandonar sus tierras para vender su fuerza de trabajo en lugares fuera de su terruño. Esta práctica se volvió regla en la región y le dio una configuración socioeconómica y socio-espacial que se volvió parte de la cultura alteña. En el siguiente apartado se revisan algunos elementos claves de la migración para comprender la paulatina pérdida de la soberanía alimentaria de los pueblos en esta región.

### 2.3 El peso de la emigración alteña en la economía y cultura campesina



Foto: Gabriel Espinoza, Semana Cultural Alfredo R. Placencia, Temacapulín, Julio de 2021

De acuerdo con Arroyo y Palacios (1993), la emigración alteña hacia Estados Unidos comenzó en los años veinte del siglo pasado. Este fenómeno social tan característico de muchas sociedades actuales, se convirtió en un componente identitario de la región, por el éxito económico de las familias alteñas. Normalmente, la mano de obra de varones que se insertaban al trabajo agrícola fue muy bien recibida en el país del norte de América. Según Zepeda (1988), la aceptación de la mano de obra alteña en el campo norteamericano se debe a la “rubicundéz” de las personas que emigran de esta zona, originada durante los primeros años de la colonia. “Cuatro siglos después, sus descendientes se convirtieron en los mejores braceros del país, gracias a una apariencia física que les permite mimetizarse con la población norteamericana.” (Zepeda, 1988: 145)

Independientemente de las razones por las cuales los alteños pudieron integrar los procesos migratorios como elemento cultural, lo cierto es que estos flujos significaron un elemento clave para la consolidación de la economía regional en virtud de las divisas que inundaron el consumo y la inversión en la zona. El envío de dinero sustituyó la inversión de fuerza de trabajo en el desarrollo regional. La fuerza que otros tiempos forjó la fama de los alteños como gente de trabajo duro se fugó hacia el país del norte a cambio de salarios altos en términos comparativos.

La principal razón por la cual los jóvenes buscan oportunidades de trabajo en Estados Unidos es la posibilidad de obtener mayores ingresos; puede demostrarse que la influencia de la televisión con programas americanos, que el atractivo por emular a quienes regresan de una temporada de trabajo y traen motocicletas o camionetas, hablan diferente como lo hacían antes de ir a Estados Unidos; puede también demostrarse que hay personas que no tenían interés por emigrar pero que la familia fragmentada tenía la única posibilidad de reunificarse solamente emigrando al vecino país, etc., sin embargo la razón principal y en ello coinciden los dos grandes y diferentes tipos de estudios que se han hecho sobre movimientos migratorios, es el factor económico. (González y Reynoso, 2013: 70)

De acuerdo con González y Reynoso (2013), los salarios en Estados Unidos llegan a ser 5, 10 o 15 veces más altos que en México, a pesar de que la vivir en aquel lugar resulta también más oneroso, las diferencias salariales tan abismales

permiten a quienes se van vivir con lo suficiente fuera del seno familiar y mandar dinero a sus pueblos para la manutención de toda una familia desde la distancia. Efectivamente, el principal medio de sostén económico de muchas familias que viven en los Altos de Jalisco se construye fuera, en otro país. Lo que activa la vida económica en este territorio, aún con todas las precariedades de desarrollo y se lleve a cabo a pequeña escala, tiene origen en otras latitudes; el poder adquisitivo de la población se eleva por actividades realizadas fuera del ámbito productivo doméstico.

Ahora bien, aunque el ingreso de los emigrantes se eleva, según Partida (2013) las condiciones de trabajo son similares en cuanto a la precariedad de derechos a la que tienen acceso quienes se aventuran a cruzar la frontera regional. Es decir, las jornadas de trabajo pueden ser similares en el campo, entre 10 y 12 horas; la usencia de seguridad social se presenta en ambos espacios de labor; no hay presencia de gremios que defiendan los derechos y en general las condiciones de higiene y salud no son muy distantes entre ambo lugares. A estas condicionantes se suma la falta de una presencia gremial que procure por lo menos informar sobre los derechos y el límite de los compromisos que se adquieren con la contratación del trabajo.

De acuerdo con el Sistema Estatal de Información de Jalisco sólo 54 mil trabajadores del campo en todo el estado de Jalisco cuentan con seguridad social. Esas diferencias sociales de organización y el ingreso económico sustancial que es de 5 dólares por hora trabajada, es decir, mientras que en una región pueden ganar 500 pesos a la semana, en la otra, es lo que perciben en el día; son quizás, los elementos más determinantes para emigrar. El emigrar significa para muchos elevar el nivel de vida, no solo en el caso de los alteños sino también en el ámbito nacional. Por supuesto que las aspiraciones a un mejor nivel de vida pueden ser diferentes en razón del contexto y esas diferencias determinan los criterios y parámetros para medir que tanto se puede escalar o descender en la escala social.

No existen datos detallados de cómo se comporta la migración en la zona, es decir, cuántos se van y ya no regresan, cuántos se van y regresan, cuántos van por pequeñas temporadas, cuántos están legales e ilegales, cuántos tienen tierras en sus comunidades y cuántos no, cuántos se pierden en el camino, cuántos quisieron ir y no pudieron, cuántos están sin poder regresar; cuántos padres ausentes, etc., etc. Pero lo cierto es que el fenómeno ha dejado de ser un número absoluto de emigración-inmigración para convertirse, como ya se ha insistido, en parte de la cultura regional, la solución a algunos problemas y la llegada de otros más.

Siguiendo a Partida (2013), en la actualidad se está observando un fenómeno migratorio en la región de los Altos de Jalisco que desconcierta a los productores agrícolas y de granjas en la región. Se trata de la inmigración de trabajadores de otros estados de la República Mexicana a los campos alteños. Este fenómeno ocurre porque sobre todo los jóvenes oriundos de esta zona de Jalisco prefieren hacer el mismo trabajo, con las condiciones de precariedad laboral y con el peligro de ser deportados, a cambio de un salario más alto. Los grandes productores agrícolas de la región se enfadan porque la mano de obra “nativa” emigra en determinadas épocas del año y dejan vacantes espacios de trabajo que son necesarios para el funcionamiento del sistema de producción agroindustrial asalariado.

Así las cosas, los dueños de granjas y ranchos que ya están industrializados tienen que contratar a “trabajadores de otras entidades como los chiapanecos y oaxaqueños quienes están dispuestos a laborar en condiciones de trabajo muy precarias. (Partida, 2013: 46). En este sentido, el mercado laboral regional está configurándose ya no solo como expulsor de fuerza de trabajo, sino también como receptor de una importante cantidad de personas que buscan mejores condiciones de vida que las que pueden encontrar en sus propios lugares de origen. El mercado laboral agroindustrial de los Altos de Jalisco demanda abundante fuerza de trabajo intensiva, con poco o nulo valor agregado, y, por otro lado, ofrece fuerza de trabajo que busca una mejor forma de vida, fuera del país.

Por la composición tradicional del trabajo campesino en los Altos de Jalisco, mientras los grandes propietarios de tierras y dueños de empresas agroindustriales se preocupan por la oferta de mano de obra y, en ese sentido, por el fenómeno migratorio; en las unidades de producción agrícola familiar se angustian por la falta de recursos para mantener la producción en los pequeños ranchos y por mantener la unidad de la familia no solo en el sentido afectivo, sino también como mecanismo económico que durante muchos años funcionó para garantizar estabilidad y seguridad sobre el futuro. Justamente para no perder estos últimos dos elementos, las familias alteñas optan por ceder a parte de sus miembros para que se retiren a trabajar en los campos gringos de manera temporal. Con ese ingreso se completa el sustento, se invierte en la siguiente cosecha, se compra una máquina, se pagan deudas o estudios y se consume.

Al tiempo que la emigración inunda de divisas el mercado local, los intercambios de mercancías básicas para el consumo (incluidos los alimentos) y las labores del campo se abandonaban, y así comienza el proceso de tierras que no se trabajaban o que quedan ociosas porque la capacidad de mano de obra disponible para dedicarse a trabajarlas es insuficiente. Es decir, no es que en Los Altos Sur de Jalisco no existan opciones de trabajo, sino que las que hay son demasiado precarias en comparación con lo que se paga por la misma labor en polos de desarrollos nacionales y extranjeros, o en el campo estadounidense.

En los Altos de Jalisco, al parecer los trabajadores oriundos de la región prefieren emigrar y realizar las labores intensivas del campo o en el sector servicios en los Estados Unidos y dejan a los inmigrantes nacionales en las tareas intensivas. Este fenómeno es interesante, pues los factores socioeconómicos que determinan la actitud de emigrar son más atractivos, que el de quedarse a laborar en la región pues como se sabe las condiciones de trabajo, de empleo y salarios que se dan en los Estados Unidos contrastan con el trabajo agrícola, y de granja, de una manera muy diferenciada (Partida, 2013: 46)

Desde principios del siglo XX la deslocalización de oriundos alteños en la unión de estados del norte de América tuvo el atractivo de encontrar en diversos empleos y lugares lo que ya para entonces no se encontraba en ningún lugar del terruño. De acuerdo con González y Reynoso (2013), los trabajadores del campo que

entonces emigraron, obtuvieron trabajo mucho mejor remunerado y regresaron para contarlo, fueron el principal medio de promoción para que otros lo hicieran; volvieron vestidos de forma diferente, elegante, y con cantidades de dinero que no les era posible obtenerlas en años de trabajo de mera subsistencia.

González y Reynoso (2013), afirman que era común en esa época, que necesitados de mano de obra en Estados Unidos, había agencias de trabajo en las fronteras donde se contrataban a los mexicanos por tiempos definidos y salarios muy altos; ya iniciado el siglo XX, se contrataban por 1.25 dólares en jornadas de 10 horas, lo que significaba 2.5 pesos diarios (a razón de 2 pesos por dólar en la fecha), mientras que en esa época, podían obtener como salario 25 centavos y 3 kilos y medio de maíz diario en los Altos de Jalisco. Esta razón y no otra, sigue siendo el principal objeto de la alta emigración, por cierto, la de Los Altos, la más alta de Jalisco hacia el país del Tío Sam.

El país más rico y poderoso del mundo ha sufrido graves crisis, modificando sustancialmente los flujos migratorios. Durante las guerras mundiales el empleo ha decaído y el tipo de migrantes que no se ha acoplado a la vida en el país del norte regresa a México y en muchos casos para no volver. Durante la gran crisis económica de 1929-1933 (conocida como La gran depresión) el flujo fue inverso: regresaron los que se habían ido. Lo mismo sucede en épocas de fuertes crisis económicas o sociales; sin bien durante la Revolución Mexicana la región de los Altos no se vio afectada en forma profunda y no se caracterizó por una alta emigración, sí lo fue la Revolución Cristera y lo han sido las crisis económicas recurrentes. Las épocas de profundas devaluaciones son las más propicias para buscar trabajo donde se cobra en dólares. La más importante de la época actual fue la conocida como el error de diciembre en los comienzos de la administración zedillista.” (González y Reynoso, 2013:).

La capitalización mediada por el dólar, robusteció los flujos económicos de los Altos de Jalisco, principalmente en las ciudades clave; pero en el caso de los pequeños pueblos campesinos significó un proceso claro-oscuro debido a que por un lado le daba a las familias ingresos extraordinarios para el consumo de alimentos, pero por otro lado se fugaba la mano de obra campesina con todas las consecuencias lógicas que ello implica.





Foto: Rigo Rodríguez, con Paisanos en California en mayo 2021

La fuga de mano de obra alteña hacia los campos del norte del continente implicó la disminución de producción de alimentos en las comunidades campesinas de los Altos Sur de Jalisco como Acasico, Temacapulín y Palmarejo. Este capítulo de la historia regional por supuesto que representa un quiebre importante en la composición sociocultural de la producción de alimentos porque en principio significó sobre todo un momento de definición de un perfil productivo general para los pueblos. Es decir, se configuró una economía comunitaria basada en el envío de dinero, en donde las actividades de cultivo, pesca, cría de animales, recolección de plantas, caza y otras, quedaron relegadas a segundo plano.

A propósito de esto último, creo que vale la pena compartir una serie de acontecimientos que me sucedieron y que observé durante mi última experiencia con familiares, amigos y conocidos a partir de mi asistencia al funeral del esposo de una hermana mía que vive en los Ángeles, California, USA. Lo primero que debo anotar es la experiencia de viajar al extranjero, en tiempos de pandemia, con visa de turista norteamericana. Para viajar tuve que hacerme la prueba de covid-19 previa al vuelo 912, saliendo del aeropuerto de Guadalajara, 6:10 am y 3 horas después aterrizando a las 7:19 am.

Aterrizando en los Ángeles enfrentar al personal de migración con una serie de cuestionamientos sobre el viaje. ¿Va a trabajar? ¿Cuánto dinero trae? ¿Boleto de regreso? ¿Cuántos días estará? ¿Porque no viaja con su esposa? ¿A qué se dedica? ¿A qué domicilio llegará? Permítame su teléfono celular, visa y pasaporte. Tendrá que pasar a otra sala para otra entrevista. Con esto analice el costo, las peripecias, el hambre, el sufrimiento de mujeres y hombres que se han aventurado por más de un siglo en busca de la sobrevivencia en los Estados Unidos de América. Si yo, con mi documentación completa fui sometido a una serie de molestias para asistir a un funeral, me imaginé a los miles de familias que a lo largo de la historia han cruzado la frontera sin papeles y con una serie de penurias de todo tipo.

Después de una hora de cuestionamientos por el agente de migración, por fin Salí a la calle donde, después de varias vueltas al circuito aeroportuario, mi sobrina en su coche me esperaba para llevarme al domicilio familiar donde me hospedaría. Se mostraba contenta acompañada de dos de sus hijas pequeñas que habían traído a uno de sus perritos mascota. Entró una llamada de celular:

- ¿Hija, me puedes traer de con doña cuca, nixtamal?

Contesta ella:

-Sí, paso directo. O sino llego primero al Mc Donald para comprar algo para que desayunen las niñas. ¿Quieres algo del Mc Donald?

No, no se me antoja nada de allí. Yo ya preparé unos huevos y unos frijoles.

Termina la conversación y bajamos del freeway 605 que conduce a la ciudad de Whitter y paramos con Doña Cuca a comprar el nixtamal, 10 libras de maíz ya cocido y reventado color blanco, caliente, recién cocido con un costo de 11 dólares.

- ¿Sabe, si con esto ajustamos para 30 personas?

Le pregunta mi sobrina a la despachadora,

-No sé, depende como se prepare. Pero si necesita le puedo vender más.

Escuche la conversación de las mujeres sin bajarme del auto, ellas estaban platicando entre la banqueta y la puerta del comercio que tenía una leyenda: "Tamales y masa todos los días". Tome un par de fotos para documentar mientras me mantenía acompañando a las niñas en el interior del coche.

-Pásame el teléfono

Me dijo mi sobrina, la conversación no era de dos mujeres, sino de tres, porque mi hermana estaba en llamada opinando todavía cuánto sería mejor. Al final llegamos al Mc Donald y en inglés mi sobrina pregunto a las niñas que querían y llamó a su hija, que estaba en casa, por teléfono y también en inglés le preguntó que se le antojaba. Hasta yo alcance una orden de pancakes con un poco de tocino y salsa cátsup. Mientras los encargados del servicio de agua intentaban controlar una gran fuga de agua que inundaba la avenida, nosotros desfilamos junto a varios coches para llevar la comida como se usa en este país.

Al llegar a la casa ayude a acomodar la olla para el pozole en la estufa y mi hermana descubrió que haría falta más nixtamal, así que mi sobrina se regresó con doña cuca por otras 5 libras, mientras yo descansaba un poco del viaje escribiendo esta experiencia y pensando que al escuchar estos diálogos y vivir estos momentos sentía que me transportaba al Temaca de mi infancia, donde mi abuelita preparaba su propio nixtamal para las tortillas de todos los días. Asocie a doña Cuca de California con Cuca Gómez, de Temaca, hija de Juan Gómez que elabora longaniza a base de carne de puerco y chile de árbol, clásica de Temaca. Cuando le pregunte a Cuca Gómez el 23 de abril de 2021, si su papá había trabajado en Estados Unidos, me dijo:

-Sí, fue una temporada de seis meses, estuvo trabajando en la pizca del jitomate, pero no le gusto y aquí se quedó.

Y regresando al tema del pozole, recordé el concepto de interseccionalidad, que se presenta en la realidad de forma inevitable. Un funeral donde las mujeres predominantemente son las que toman decisiones, una comida donde son las mujeres las que calculan medidas, precios, recetas y gustos. De hecho, mi sobrina

mencionó en la plática que su papá unos días antes de morir probó un pozole y mientras lo saboreaba decía:

-Pozolito, pozolito.

Dice ella, que cree que su papa sabía que lo había hecho su mamá.

¿Y para quién es el pozole? Esa tarde hubo una reunión de los de Temaca, estuvieron varios hijos ausentes para convivir en casa de Susana, porque la otra vez que fueron a Temaca pensaron en organizar una convivencia. Y llegó la hora de verse, llevamos el pozole precisamente en víspera de la celebración del día de las madres, porque la unión americana este día se celebra el primer domingo de mayo, mientras que en México es el día 10. La convivencia ya estaba avanzada cuando llegamos. Un pequeño karaoke y música controlada desde una aplicación digital, bebidas frías, el pozole recién llegado elaborado con la receta de la mamá y con el sabor tradicional de la receta de la abuela o de la familia.

Muy interesante que de las personas convocadas el 90 % fueran mujeres de Temacapulín. Por una parte, recordaban que la mayoría de ellas estaba llegando o había pasado los cincuenta años de edad. La fiesta de 15 años de una de ellas en Temaca, los detalles del pastel y quien amenizó con la música, y una serie de historias y acontecimientos que abarcaban la infancia, los novios, los paseos, las familias, los lugares donde se bañaban en los arroyos, sus casas, las fiestas del 8 de enero, y, sobre todo, en que tiempo y como se vinieron al norte; fueron los temas de las conversaciones que se suscitaron esa tarde en suelo extranjero.

Una de ellas, hablaba que se vino en tren de Guadalajara a Mexicali por los años setenta y actualmente es residente. Dos hermanas recordaban como por el año 1980 las pasaron por la línea o por el cerro cuando tenían alrededor de 12 y 15 años de edad. Como quien las pasó era conocido del pueblo que se dedicaba a eso, reconocieron las atenciones que les dieron de seguridad y respeto. Pero también se lamentan que, hasta la fecha, una de ellas tiene 33 años sin volver al pueblo por no estar emigrada. La otra hermana tiene 22 años sin regresar. La última vez fue al sepelio de su papá. Otro conocido que llegó hasta el final de la

convivencia aseguró tener 37 años sin poder regresar. Señalan los mencionados que para lograr la migración necesitan el proceso de un amparo y esperar que la autoridad les otorgue el perdón y luego salir a Ciudad Juárez para terminar el largo trámite.

En otro ángulo de la convivencia, los hombres al calor de una fogata encendida con leña, dialogaban de las visitas a Temaca, la producción de la cerveza artesanal, los cultivos orgánicos mejores que los producidos con fertilizantes químicos. Los naturales son más sanos, más bien pagados en el mercado y que dan más longevidad. Se pudo platicar con Eduardo De alba de Cañadas de Obregón, que está recién titulado en una especialidad sobre rescate de joyas arquitectónicas. Se habló de las técnicas naturales para impermeabilizar azoteas a base de baba de nopal y alumbre. Se comentó como últimamente se está trabajando en el rescate de construcción con adobe y bajareque en el Patio de la Cultura en Temaca promovido por la Asociación Civil Salvemos Temaca.

En otros momentos de los diálogos, las mujeres se mostraron conocedoras de situaciones particulares de conocidos que habiendo venido a los Estados Unidos se fueron para nunca regresar porque su actuación en California estaba envuelta en comportamientos ilícitos que ponía en riesgo su vida y su libertad. Entre tantos temas y tantas voces nunca se perdió el verdadero sentido de todas las intervenciones. Es decir, retrotraer a Temacapulín a un presente nunca ausente de añoranza de estar en la tierra que los vio nacer, les cuidó y les alimentó. No cabe duda que aun en la distancia el arraigo por la tierra, al menos en lo que yo he visto con mis paisanos de Temaca, nunca se pierde. Sobre todo, cuando estando en tierra ajena y las cosas no van bien es cuando se extraña tu pueblo, tal es el caso del contexto de un funeral en plena pandemia.

Un matrimonio de originarios de Temaca y Cañadas de Obregón que estuvieron en el pozole del 8 de mayo, habían venido a California a ponerse la vacuna del coronavirus. Teniendo doble ciudadanía viajaron hace unas semanas para ponerse la primera dosis y permanecieron hasta aplicarse la segunda. Esta dinámica la están practicando varias personas de la región alteña, que por contar

con todas las garantías ciudadanas aprovechan esta facilidad. Y así como en este tema de salud, en otros los migrantes mexicanos pensionados y con toda su documentación en regla tiene buenas condiciones de salud, de economía y otros beneficios que no tienen los “indocumentados” o los simples turistas o visitantes.

En México, en algunos momentos, por la pandemia, a los difuntos los sepultaron sin velorio, sin misa, a toda prisa. En Estados Unidos, en el caso presente, el difunto murió el 10 de abril del 2021 y sus celebraciones fúnebres serán un mes después. Incluso, supe que podrían ser más tarde, hasta meses. Pero la familia logró ya poner fecha 10 y 11 de mayo. Y mientras las mamás celebran su día oficial, platiqué con mi hermana, la ahora viuda, casada precisamente hace 50 años, y a propósito del oficio del esposo difunto dialogamos sobre los oficios de los migrantes de Temacapulín, Acasico y Palmarejo:

-Actualmente muchos se dedican a la fabricación y comercialización de colchones y camas. Unos pocos a la producción y venta de helados. Depende del área, muchos han trabajado en la construcción, comerciantes en el llamado “suami” (tianguis). Las nuevas generaciones jóvenes trabajan de choferes, varias mujeres se especializaron en el cuidado de niños (deiker), algunos crían mascotas para venta, en particular, aves y perros. En la región de Watsonville, trabajo del campo. En el área de San Francisco, algunos temacapulinenses exitosos han creado sus propios restaurantes. Algunos trabajan para la Ciudad, en oficinas para el gobierno, hospitales y en el servicio de policía. Al menos un hombre, fue cónsul y acaba de pensionarse.

Se puede decir que, al menos en esta microrregión de los altos de Jalisco Sur, el objetivo primordial que subyace en los flujos migratorios hacia el extranjero y las grandes ciudades del país se cumple satisfactoriamente. La mayoría de los oriundos de la barranca del río verde han construido una opción de vida por medio de la emigración, no solo en términos individuales o de sus familias nucleares, incluso, las familias extensas y los pueblos de los emigrantes se benefician económicamente de este esfuerzo. Por ejemplo, el envío de dinero a la comunidad

de Temacapulín permite a las personas que ahí habitan hacer inversiones y consumos importantes.

En términos de inversiones, son los clubes de Hijos Ausentes los que han dispuesto y destinado dinero a la construcción o remozamiento de algunos espacios públicos, sustituyendo la irresponsabilidad del ayuntamiento. La construcción de la capillita al pie del Cristo de la Peñita es el ejemplo más emblemático de los últimos tiempos, pero algunas otras construcciones tienen el sello de los recursos provenientes del trabajo de oriundos de Temaca en Norte América, Guadalajara, Monterrey, entre otros lugares. También en términos patrimoniales familiares o individuales, los Hijos Ausentes hacen mejoras a sus casas en Temacapulín o las casas de sus seres queridos.

La inversión de dinero proveniente de afuera no se queda en el aumento de patrimonio individual o colectivo, también abarca inversiones de capital como la compra de terrenos, maquinaria, herramientas y animales para la producción. A veces se junta dinero y se invierte en la compra de semillas, fertilizantes y otros insumos para la cosecha. Pero en ambos casos las personas entienden que hay un alto riesgo en este tipo de inversiones porque el trabajo productivo del campo requiere no solo dinero para los insumos y los instrumentos, también es necesario una mano de obra calificada y suficiente para operar esos procesos.

Muchos casos hay de familias nucleares que juntan las divisas para comprar semillas y rentar un terreno para luego sembrar, sin embargo, aunque la mano de obra familiar está calificada, esta no es suficiente para los trabajos que se requieren para cultivar áreas suficientemente amplias para que la inversión sea redituable. En ese escenario, los planes de cultivo requieren la contratación de mano de obra ajena a la familia nuclear lo cual implica una menor rentabilidad. Además, en caso de poder pagar mano de obra o de acordar una porción de la cosecha como pago, la oferta de fuerza de trabajo calificado es escasa y a veces nula, debido principalmente a que la mayor parte de la fuerza de trabajo se encuentra fuera de las comunidades por los procesos migratorios.

Como se observa, sí hay en las comunidades de la barranca una voluntad para mantener el trabajo del campo como un modelo de ocupación, fuente de ingreso y de alimentos, pero lo que no hay son condiciones materiales para llevar a cabo este anhelo. Por su puesto que estos elementos constitutivos de la realidad de los Altos Sur y de los pueblos de la barranca juega en contra de la soberanía alimentaria, es decir; falta tierra, trabajo y capital para invertir en la producción de alimentos y cuando se logra juntar capital para rentar una tierra y comprar insumos para la producción, la mano de obra se encuentra ocupada generando divisas.

Esta dinámica perniciosa para la producción de alimentos en la microrregión se refleja en los patrones de consumo de alimento. En efecto, los dólares y pesos que se depositan a los habitantes de Temacapulín, Acasico y Palmarejo no solo se destinan a la inversión patrimonial o de capital también van, en su mayoría al consumo de bienes y servicios de uso corriente y suntuario: ropa, calzado, gastos médicos, higiene, educación, entretenimiento y por supuesto alimentos. La mayor parte de estos bienes y servicios no se pueden encontrar en las propias comunidades, por lo tanto, las personas tienen que ir ciudades como Tepatitlán, Jalisco o Nochistlán, Zacatecas para el abastecimiento. Pero en lo que refiere a los alimentos son las tienditas locales las que ofrecen fuente de inversión y empleo para algunas familias y centro de consumo para una amplia mayoría.

En mi experiencia, hace treinta años no había en Temacapulín tantas tiendas o negocios pequeños como los que se pueden encontrar hoy. Sin duda esas tienditas se han vuelto relevantes para los patrones de consumo del poblado, en ellas se pueden encontrar los productos enlatados, envasados y empaquetados que todo México conoce, pero también se pueden encontrar frutas, verduras, hierbas, condimentos, huevos y lácteos suministrados por empresas locales o nacionales que tienen capacidad de acaparar las pequeñas producciones y distribuirlas en diferentes regiones. Algunos de los productos de consumo elemental para cualquier ser humano se cosechaban, recolectaban o producían en Temacapulín hasta hace algunos años, de hecho, muchas familias tenían huertos en sus solares (patios traseros) en donde se daban hierbas aromáticas,



condimentos, algunos frutos, limón, maíz, calabacita, chile de árbol, hierbas curativas, uvas, manzanas, ciruelas, un poco de frijol, sandía, cacahuete, calabaza y muchos otros productos que cosechados y procesados llegaban a la meza de las familias.

Hoy en día, hasta las tortillas que se consumen en Temacapulín vienen de fuera y el maíz con el que se hacen esas tortillas no estamos seguros de que sea maíz (son de “harina de maíz” procesada por alguno de los grandes consorcios). Este ejemplo es significativo en el caso de la microrregión de estudio. El maíz para consumo humano ya no se cultiva en estos pueblos barranqueños, hace tiempo que solo se siembra maíz forrajero y que este importante producto para el alimento de la población mexicana dejó de ser parte del paisaje por estos lugares. Parece increíble que la mayor parte del maíz que se consume en México proviene del país vecino del norte, quizá este hecho tiene que ver con la fuga de mano de obra campesina para la misma región imperial.

El talento de los pueblos de la barranca puesto a las necesidades y el desarrollo del país vecino, es sin duda un hecho lamentable pero comprensible. No se puede avanzar en la vida cuando el lugar en el que creces no tiene opciones laborales o las tiene con demasiada precariedad laboral y salarial. Los pequeños Temacapulín, Acasico y Palmarejo que subyacen en los resquicios de un país poderoso están ahí latentes por medio de las memorias de los de Temaca, Acasico y Palmarejo que siguen por aquellos lugares mientras los pueblos no simbólicos, los que están asentados en la región que nace hijos para expórtalos se va desvaneciendo en la modernidad y la relativa precariedad.

La falta de opciones de producción y mano de obra en las pequeñas comunidades de los Altos Sur, determinó un proceso de declive económico en términos de autonomía y autosuficiencia alimentaria. Pero estos procesos lamentables jamás hubieran sido tan dramáticos si las autoridades encargadas de establecer políticas para el campo mexicano no hubieran tomado decisiones poco acertadas en términos de desarrollo agrícola y ganadero. Como se argumentó en la introducción general de este trabajo, fueron estas políticas fallidas las que generaron diversos

procesos económicos, sociales y culturales que provocaron la desagrarización del campo.

Entre la poca atención que tomó el Estado al problema agrario en regiones como los Altos Sur de Jalisco, se puede contar la falta de inversión para su tecnificación, escasa reformulación del régimen de propiedad de la tierra, la casi nula repartición de tierras y la falta de infraestructura para conectar y desarrollar las diversas zonas productivas. Estos elementos, como ya se indicó, formaron un póker de fallos que le dio el tiro de gracia a la actividad campesina en la subregión. Toca ahora abordar el caso específico de las comunidades que nos interesan.

#### **2.4 Temaca, Acasico y Palmarejo bien ubicados junto al Río Verde**

Temacapulín se encuentra localizado junto al Río Verde, entre los arroyos del Salitre, el Salto, el Colorado y otros tantos de aguas termales, a una altitud de 1640 metros sobre el nivel del mar. Está ubicado a unos cinco kilómetros al norte de la cabecera municipal Cañadas de Obregón, con la que se comunica por medio de una carretera de asfalto poco atendida. A la vez, tanto en la antigüedad como en la época actual, existe un camino real, denominado popularmente “el camino de la cuesta” que lo comunica, a pie o en bestia, con la cabecera municipal.



Foto: Gabriel Espinoza, Río Verde en Saucillos, Lugar Clásico de convivencias, Temacapulín. 22 oct. 2021

Siguiendo La Cuesta, se encuentra a mitad de camino un predio llamado Talicoyunque (lugar elegido por el gobierno de Jalisco para la reubicación de algunas familias desplazadas por el proyecto denominado Presa El Zapotillo desde 2009), este pueblo improvisado está habitado por una decena de familias despojadas. Temacapulín se encuentra a 19 kilómetros al sur de Mexiticacán, cabecera del municipio vecino y con quien Cañadas de Obregón limita de forma natural por el Cañón del Río Verde. Este cañón conecta a Temacapulín con Acasico y Palmarejo por medio del cauce del río.

Palmarejo es una comunidad pintoresca con sus casas dispersas y el carácter de ranchería, ubicada a 5 kilómetros al poniente de Temacapulín y también a las orillas de Río Verde. Algunas casas de esta comunidad, que fueron vendidas a la CONAGUA por las presiones de la Fundación México Sustentable, están derruidas por el desplazamiento de población en 2014. Pero de esto hablaremos más adelante en el apartado sobre la problemática de la Presa el Zapotillo. Al otro lado del Río Verde, ya en el municipio de Mexiticacán, encontramos el pueblo milenario de Acasico que permanece al margen del Río Ancho y rodeado de cerros y cañadas igual que las anteriores comunidades. Hablar de Temaca, Acasico y Palmarejo es hablar de raíces ancestrales comunicadas por el río y la montaña, la barranca y las cumbres, llenas del agua, la tierra y la vida.

Las ciudades Sur Alteñas más próximas a los tres poblados son Yahualica de González Gallo y Tepatitlán, la primera a 40 kilómetros al oeste y la otra a 50 kilómetros hacia el sur. Otro punto de conexión, o aislamiento, lo constituye Nochistlán, Zacatecas, ubicada a 40 kilómetros al norte del cañón que comparten las tres comunidades, por el camino que va a Teocaltiche-Villa Hidalgo-Aguascalientes. Tanto Nochistlán como Yahualica son ciudades de la región que conforman centros de producción e intercambio de mercancías, pero no representan centros de producción industrial importante. Por lo tanto, ambas poblaciones están lejos de ser polos de desarrollo local como para hablar de centros económicos de referencia para las tres comunidades.

Algo diferente representa Tepatitlán para estos pueblos del cañón del Río Verde, sin duda alguna es el referente económico y político más próximo a pesar de los 50 Km de distancia y con una carretera deteriorada por largas temporadas, que los de Temaca, Acasico y Palmarejo prefiere circular para hacer consumos y ventas importantes, muy por encima de Cañadas de Obregón, ciudad con la que los de Temaca tiene viejas controversias que poco permiten establecer una relación adecuada entre cabecera del municipio y delegación. Digamos que desde esta pequeña ciudad se opera en la actualidad el abandono presupuestal que desde hace muchos años padece Temacapulín.

Tepatitlán, como capital de los Altos Sur, es el lugar con el que se han establecido relaciones económicas importantes como el flujo de mercancías de primera necesidad, servicios de salud, servicios educativos superiores y fuerza de trabajo. Varias familias desde hace más de 40 años emigraron a la llamada “Perla de los Altos” y allí tienen propiedades y ejercen su profesión u oficio. Uno de ellos es Abel Agredano Sánchez, médico, que a la vez mantiene una propiedad en Temacapulín y apoya diversas iniciativas. Varias familias de Apellido Torres han hecho la misma dinámica. Entre ellos, Agapito y Pachita, hijos y nietos, que ya echaron raíces allí. Igual que la maestra Concha Torres, Secundino Torres y otras familias.

Autotransportes Mezcala, de Don Raymundo Barba y actualmente administrada por sus hijos encabezados por Gabriel Barba, ha trazado una ruta fija desde los años cincuenta, cuando se inició la construcción de la presa la Zurda, y hasta la fecha se ha mantenido un vínculo de comunicación terrestre que favorece el comercio y el abastecimiento de elementos básicos como alimentos, medicinas, asuntos jurídicos, ministerio público, educación media-superior, entre otras.

También es un lugar para invertir y vivir la Jubilación. Por ejemplo, Chayo Torres, cuya entrevista compartiremos más adelante, emigró a los Estados Unidos y ahora que regresó en 2016, decidió construir su casa en Tepatitlán y a la vez, mantener junto con sus hermanos la casa paterna en Temaca. Por motivos familiares y de salud, está viajando de cuando en cuando a Estados Unidos, produciendo así lo

que se podría llamar: Migración en circuito. Esto mismo lo hacen otras familias originarias de nuestros pueblos de maneras diversas.

Puede resultar curioso que algunos oriundos de Temacapulín prefieran mudarse a una ciudad tan cercana como Tepatitlán antes que estar en su terruño, pero este fenómeno migratorio es comprensible si se observa que tanto en Temaca como en otros pueblos y rancherías vecinas, las oportunidades de desarrollo están muy limitadas y el cultivo de la tierra ha dejado de ser una fuente segura para producir alimentos. Se puede decir que estos pequeños centros de población no hubieran permanecido hasta el presente si una amplia mayoría de sus habitantes no hubieran migrado.

Además de que hay personas de Temacapulín en Tepatitlán y muchas ciudades de los Estados Unidos, también se pueden encontrar hijos de Temaca en Guadalajara, Jalisco; Monterrey, Nuevo León y otras ciudades importantes de la República Mexicana. Es decir, Aunque se puede localizar a Temacapulín en un cañón labrado por el Rio Verde y otros afluentes menores, en un rincón del estado de Jalisco y como parte de una región tan variopinta como los Altos de Jalisco Sur, se puede afirmar que en los hechos Temacapulín está en todas partes. Así mismo lo describió Elisa Cárdenas en su texto *Temacapulín, una historia desde adentro* (2018), libro en el que se plantea mostrar el devenir histórico de Temacapulín contado por los propios actores.

En el libro, Cárdenas (2018) se plantea la pregunta: ¿Dónde está Temacapulín?, y la respuesta va acorde con el hecho de que aunque en este pueblo apenas viven entre 500 y 600 personas, las y los que llevan a Temaca a rincones de Tijuana, Ensenada, Los Ángeles, Watsonville, Mexicali, Cd. Juárez y muchas otras ciudades de México y Estados Unidos se cuentan por miles. La propia elaboración del libro de la Dra. Elisa constó de varios momentos de entrevistas con habitantes de Temacapulín pero también con hijos e hijas ausentes en sus lugares de residencia permanente o temporal, según fuera el caso. El libro se presentó en varios espacios: Guadalajara, Colotlán y Lagos de Moreno, Jalisco; Los Ángeles y

Watsonville, California; Tijuana, Baja California Norte; León, Guanajuato, entre otras ciudades.

En lo dicho, Temacapulín está en diversas partes del mundo, porque las y los originarios de esta región están dispersos, trabajando y enviando dinero desde muchas regiones. Personas que trabajan en labores agrícolas, de comercio, servicios, emprendimiento, industriales, directivas, empresariales, profesionales, entre otras, que en conjunto conforman una gama de amantes de Temaca desterrados, más no desterritorializados, por la necesidad económica.

Entonces, los hijos de Temaca y de Acasico y Palmarejo están por todas partes y ese proceso de búsqueda de mejores condiciones de vida que comenzó hace ya más de cien años se arraigó en la región. Pero debemos ser cautelosos al juzgar este hecho social innegable. Es decir, aunque Chayo Torres trabajó la mayor parte de su vida en el país vecino del norte y ahora vive en Tepatlán, no significa que él y su familia se sientan desligados del Río Verde, el Cristo de la Peñita, La Basílica de Temaca y otros espacios emblemáticos que forman parte de su infancia y su juventud. Hay en los que se van una necesidad irrenunciable de regresar y reorganizar su vida en el terruño.

Por eso, Acasico, Temacapulín y Palmarejo están en todas partes, pero sobre todo están bajo el resguardo del cañón. Si no en presencia, siempre en la memoria y el anhelo de reposar una tarde a la orilla del río degustando un pescado en penca. Por estar en el cañón del río, los climas son extremos. Los inviernos crudos que calan hasta los huesos y hasta el corazón de árboles y plantas que mueren, otros pierden sus hojas para recuperarlas en la primavera. Mientras que el mezquite florea y reverdece el sauce y el sabino principalmente.

De acuerdo con Delgado (2012), el clima de esta pequeña región que conforman las tres comunidades es semiseco en otoño e invierno; seco y semicálido en primavera, sin estación invernal definida. Su temperatura media anual es de 19.5° y tiene una precipitación media anual de 532.5 milímetros con régimen de lluvias en los meses de junio y julio. Los vientos dominantes son en dirección sureste. El promedio de días con heladas al año es de 16.5.

Con base en datos de la CONAGUA (2015), El Río Verde nace en el Estado de Zacatecas y drena una cuenca considerable antes de penetrar a Jalisco; dentro de este estado pasa por Lagos de Moreno, San Nicolás y San Gaspar de los Reyes municipio de Jalostotitlán y llega a Temacapulín por el oriente. Entre sus parajes más mentados y visitados por los oriundos y visitantes están: Morones, Saucillos, Witita, el Raicero, El Tepetate, La Canoa, el Sabino Grande y Palmarejo. Cuando el río rebasa los límites imaginarios de Palmarejo el nombre del caudal cambia al de Río Ancho que es la vena que pasa por Acasico y Flamacordis; su cauce baja serpeando hasta el Rancho del Zapotillo (donde los dueños del gran capital quieren imponer la construcción de la presa) y los Yugos.

Para las personas que habitan los tres pueblos, es importante el Río Verde como fuente de alimento. No se puede negar que durante muchos años y todavía en algunas épocas de abundancia de agua, se puede pescar en algunos parajes. Pero el alimento que otorga el río no solo es en ese sentido de la actividad pesquera, sino que ante todo este afluente proporciona agua para regar los sembradíos, para que se crezcan las plantas silvestres, para abreviar los animales y para regar las hortalizas que algunas familias conservan en los patios de sus casas.

## 2.5 Lo que importa para los pueblos

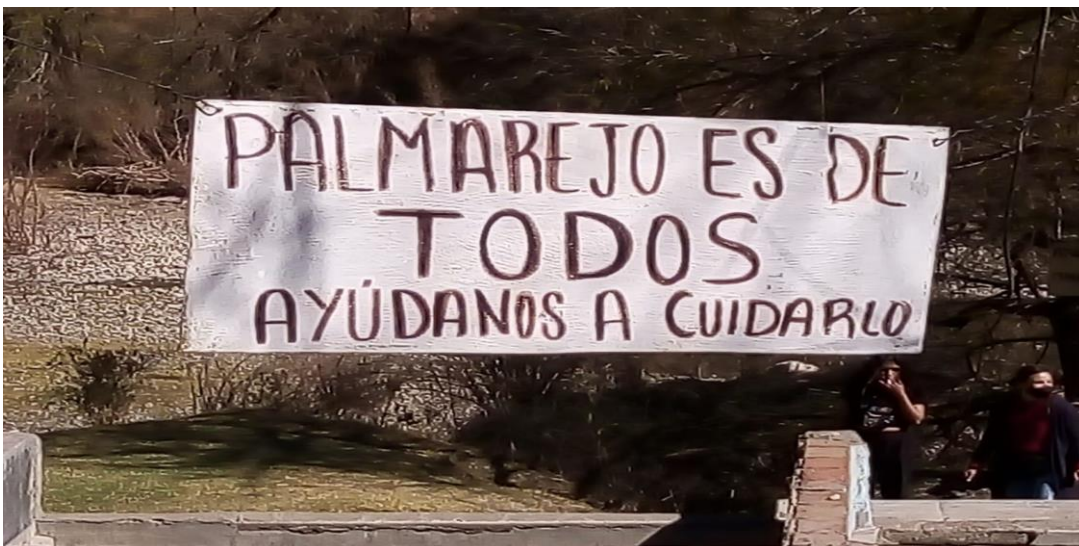


Foto: Gabriel Espinoza, 8 de febrero de 2022. Aguas Termales en Palmarejo

El río Verde que a partir de la construcción de la represa El Zapotillo se ha constituido en una amenaza fabricada para el terror de las personas, antes era un espacio de enorme relevancia para los pueblos que hace miles de años se asentaron en sus márgenes. No se tienen muchos datos de la vida prehispánica en el cañón, pero algunos historiadores se han dado a la tarea de buscar las huellas del pasado en las rocas del río, los terrenos y los peñascos.

Aunque resulta imperceptible a simple vista, la comunidad de Temacapulín es milenaria y enraizada en una región prehispánica donde se asentaron nuestros antepasados. De esto tiene conciencia Alfonso Iñiguez Pérez, uno de los vecinos conocedores de la historia local: “Mis abuelos platicaban que era un pueblo muy antiguo, no sabían de tribus, pero estudiando la historia aquí había tecuexes vecinos de los caxcanes. En la escuela era una equivocación decir que en México vivían los aztecas, porque había muchas otras tribus. Hay eruditos en historia que hablan de una región chichimeca muy separada de Tenochtitlan. Había comercio, pero lo hacían como trueque y no tributo. En particular, material para hacer armas.” (Entrevista a Iñiguez, 2021)



Foto: Gabriel Espinoza, boceto de Tenamaxtli para monumento en la región, 2021



Según Orozco Contreras (1981), antes del siglo XVI Temacapulín fue un Cacicazgo de indios de la tribu Tecuexe perteneciente al tlatoanazgo de Xalostotitlán. En la actualidad, quienes habitan estas tierras junto al Río Verde son mestizos en general; se habla el castellano y a causa de la migración de las últimas décadas, muchísimos se han convertido en migrantes y en algunos casos se familiarizan con el idioma inglés. Sin embargo, hay un fuerte arraigo de un nutrido porcentaje, de tal modo que los llamados hijos ausentes y residentes de Temacapulín forman una sola comunidad, diversa, pero a la vez organizada en algunos aspectos. Ahondando en las raíces históricas, que son bastantes, podemos acercarnos a algunas referencias:

Según los nahuatlato su nombre indígena primitivo fue Temacapullin o Temacapulin, que vino a quedar en Temacapulín, que sincopado suelen llamar popularmente Temaca. Según el buen nahuatlato, Pbro. D. José María Arreola, su nombre se interpreta por “Lugar del capulín que esta junto a la fuente de agua termal”, más otros quieren que su interpretación sea “Barrio de los incensarios” por los nutridos vapores que despiden unas fuentes de agua sulfurosa y caliente que brotan en sus aledaños. (Orozco, 1981)

Pero se pueden encontrar otras versiones:

Como cotidianamente ha ocurrido desde los primeros años de la evangelización en la Nueva Galicia, los relatores o los poéticos lugareños han otorgado extravagantes significados a las toponimias antiguas...A la moderna toponimia *Temacapulín* también se le han dado esta clase de rimbombantes significados. Por ejemplo, Miguel Ángel Casillas Báez asevera que expresa “El sitio sagrado del agua caliente. Empero tomando en cuenta la primera referencia escrita que data de 1536, *Atlamacapuli*, la toponimia no significa sino “la casa de los baños de agua.” (Frajoza, 2013: 34)

A estas interpretaciones se añaden otras populares como la que versa que su raíz sea “Temazcal”, baño ritual de vapor. Incluso se menciona que eran o son 21 ojos de agua termal. Además, habría que sumarse al tema de agua termal, los nacimientos que se encuentran a 5 kilómetros, en la comunidad de Palmarejo, junto al Río Verde, cerca del conocido Sabino Grande y el Rancho de la Canoa. Lo cierto es que en el pasado y en el presente, Temacapulín hace honor a todos los significados con los que ha sido calificado y que popularmente se denomina

extraoficialmente “Pueblo Mágico”, no solo por sus aguas medicinales y curativas sino por la tranquilidad que se respira a pesar de las tensiones propias del mundo moderno, el conflicto hidrosocial y de estos tiempos de pandemia.

En Temacapulín se han hecho varios esfuerzos por fortalecer la cultura, apoyados en la memoria y en la historia, muchas veces minusvalorada a nivel local y desde luego, por ser una comunidad minúscula, a nivel universal. Sin embargo, para las personas es muy importante recuperar sus raíces históricas, el pasado que configuró lo que hoy somos y que le da sentido a lo que queremos ser como comunidad. Sin duda alguna, el pasado precolombino de la región que habitan hoy Temaca, Acasico y Palmarejo seguirá siendo una incógnita importante debido a que no existen muchos datos concretos que den cuenta de cómo fue ese pretérito. Aunque se sabe que hubo un pasado indígena.

Pequeñas exploraciones arqueológicas realizadas en el Río Verde por Román Piña Chan y su equipo a mediados de 1980, sugieren que el asentamiento prehispánico principal de Temacapulín se emplazaba en el Cerro de la Gloria, donde descubrió algunas muy deterioradas estructuras. (Frajoza, 2013: 34)

Contraria a la poca información científica que reporte los detalles de la vida en la zona antes de la llegada de los españoles, si se tienen muchísimos registros de cómo se sucedieron los hechos históricos que conformaron la cultura religiosa fervorosa que caracteriza a la región de los Altos de Jalisco en particular y a los pueblos de la barranca del Río Verde en particular. El testimonio histórico es sustancioso, en virtud de los cinco siglos que han transcurrido desde los primeros avances ibéricos para el proceso de evangelización de los misioneros franciscanos, que se refleja en distintas áreas de la vida social y económica.

Es el caso que en los últimos años se ha generado una gran creatividad cultural que se expresa en conciertos musicales, promoción de creación de grupos musicales, grabaciones de canciones populares y de resistencia; la organización de la Semana cultural Alfredo R. Plascencia Jáuregui de forma consecutiva desde 2010 y muchos otros eventos ligados de diferentes modos a los aspectos religiosos. En el tema de la religiosidad y espiritualidad, sin duda que todos los

pueblos originarios como es el caso de Temaca y comunidades vecinas, tenían su propia espiritualidad y concepción de la divinidad, pero a partir de la presencia de los españoles en la región se favoreció la religión católica a través de los misioneros franciscanos.

La evangelización cristiana de los naturales de Temacapulín fue obra de los religiosos de N.P.<sup>3</sup> San Francisco; pues que fundado por fr.<sup>4</sup> Antonio de Segovia, O.F.M.<sup>5</sup>, el convento de Santa María de la Asunción, en las inmediaciones hoy es Guadalajara, en 1531, junto con el los V.V. P.P. Fr.<sup>6</sup> Andrés de Córdoba y Fr. Juan de Padilla O.F.M.<sup>7</sup>, extendieron la predicación del evangelio hasta la región de los indios tecuexes en donde estaba comprendido este pueblo de Temacapulín (Orozco, 1981: 39)

Desde entonces y hasta la actualidad la fe de los pueblos de la barranca no ha ido más que aumentando y manifestándose en diversas formas de expresión que van desde instauración de sitios sagrados de indudable valor simbólico hasta la configuración de reatos que refieren la relación entre los elementos de la naturaleza con imágenes que representan a la religión católica (Cristo de la Peñita, enclavado en una peña del cañón; por mencionar una). Precisamente por los vínculos que hay entre religión y espacio socio territorial, la gente de Temacapulín, por ejemplo, no pudo comprender la ausencia prolongada de un cura en la Basílica de Nuestra Señora de los Remedios.

En la actualidad, después de varios años sin sacerdote de planta, a petición de la comunidad enviaron a la parroquia al Sr. Cura Juan de Dios Montaña Díaz, quien llegó el 07 de agosto de 2013, por nombramiento del Obispo de San Juan de los Lagos, Felipe Salazar Villagrana, a Petición de la comunidad y por recomendación del Cardenal de Guadalajara José Francisco Robles Ortega, como respuesta a una carta entregada el 30 de julio de 2012, que entre uno de sus párrafos dice: "... cumplimos 8 años de no tener sacerdote de planta en nuestra parroquia y 7 años de angustia y lucha por salvar nuestras comunidades de la Presa El Zapotillo, que cada día amenaza con desaparecer nuestro patrimonio, nuestra identidad." (Este

---

<sup>3</sup> N.P.: Nuestro padre.

<sup>4</sup> Fr.: Fray

<sup>5</sup> O.F.M.: Orden de los Frailes Menores

<sup>6</sup> Venerables Padres Franciscanos

mismo día 7 de agosto de 2013, la suprema corte de Justicia de la Nación emitió sentencia de suspensión definitiva contra la construcción de la presa el Zapotillo atendiendo a la controversia constitucional presentada por congreso de Jalisco).

Después de poco más de 5 años de servicio sacerdotal, el Sr. Cura Juan de Dios Montaña Díaz fue removido como párroco de Santiago Apóstol, en Manalisco, Jalisco. El nuevo Obispo de San Juan de los Lagos, Jorge Alberto Cavazos Arizpe, nombró en su lugar al Sr. Cura Ernesto González Dávalos que llegó el 20 de noviembre de 2018. Por cierto, mezclando los momentos gloriosos, difíciles, escándalos y los buenos y malos momentos entre clérigos y fieles, al nuevo párroco, los fieles lo recibieron con buena fe y al ritmo de música viva en el atrio de la Basílica.

El nuevo párroco ha hecho un gran esfuerzo de adaptación a la vida rural y ha mostrado interés de apoyar a la comunidad en la defensa de sus derechos fundamentales ante las amenazas de la presa el Zapotillo, además de la atención espiritual...aunque a la vez se han dado conflictos por limitar algunas tradiciones comunitarias y otras situaciones particulares. Sin embargo, con la tolerancia mutua ha cumplido más de 2 años al frente de la Parroquia-Basílica que a la fecha cuenta con 261 años de Templo, 61 de basílica y 42 de parroquia.

Por lo que respecta al patrimonio arquitectónico, se destacan varios espacios comunitarios. Uno de ellos es el cementerio de la Gloria. Se entiende el camposanto de la Gloria el cementerio que siguió al camposanto atrial como se acostumbraba en las misiones franciscanas. Al hacerse efectiva la reforma promovida por don Benito Juárez en 1857, sería el cementerio que cumpliría con esta misión desde finales del siglo XIX y principios del Siglo XX. Sin embargo, está totalmente saqueado y en espera de restauración.

Durante el año 2008, mientras fungía como delegado municipal el Ciudadano Clemente Torres, por iniciativa de la comunidad se colectaron alrededor de veinte mil pesos para circular con adobe el perímetro. Una de las impulsoras de la iniciativa comunitaria fue la entonces regidora María Alcaraz Martínez y otros vecinos. Los obreros encargados de hacer los adobes fueron vecinos de Tesistán

en Zapopan porque a nivel comunitario no se encontraron adoberos capaces de hacer esta tarea.

Ya en años posteriores, siendo suplente de regidora la Sra. Isaura Gómez Guzmán, organizó por cooperación la reparación de la portada que se había caído y contratando al Sr. Valentín Mejía, se colocó techo de tabilla donado por ella misma. Ya en 2010, la Asociación Civil Salvemos Temaca había promovida la instalación de un busto de cantera para representar el deseo del padre Alfredo R. Placencia de ser sepultado allí, ya que así lo expreso en su poema "El cementerio de Temaca". De hecho, se ha logrado recabar los nombres de muchos de los sepultados gracias a las actas de defunción encontradas en el archivo del registro civil de la delegación de Temacapulín.

Según versiones, la ahora Basílica de Nuestra Señora de los Remedios, en Temacapulín, se comenzó a construir en el año de 1734, el mismo año en que por primera vez, Nuestra Señora de Zapopan visitó Guadalajara con la consecuente tradición de hacerlo cada año. También en el año de 1734 se terminaron de construir las actuales torres de la Basílica de Zapopan. Así fue como con el trabajo organizado por los misioneros franciscanos y los naturales del lugar, durante 25 años se fue elevando esta hermosa y original joya arquitectónica del siglo XVIII. Ya para el año de 1759 la iglesia estuvo terminada. Pero como sucede de ordinario, a lo largo de los años y siglos ha sufrido cambios. Algunos muy felizmente logrados, como, por ejemplo, la torre que se construyó apenas hace 50 años, en tiempos del Padre Adalberto Macías, al tiempo que cumplía 200 años de construida en 1959. En ese mismo año, el 29 de diciembre, fue elevada a la categoría de Basílica Lateranense por el Papa Juan XXIII, a solicitud del Arzobispo de Guadalajara, José Garibi Rivera, con la promoción del mismo padre Macías.

Hemos de reconocer que es la Basílica más antigua en el occidente del país dedicada a Nuestra Señora de los Remedios y de esto da fe el Sr. Canónigo Luis Enrique Orozco Contreras en su libro "Iconografía mariana de la provincia eclesiástica de Guadalajara", tomo VI, Quien en su libro tuvo a bien investigar la historia y las tradiciones más importantes realizadas en Temacapulín. Por cierto,

según versiones de feligreses, se suspendieron las misas del jueves 11 de marzo de 2021, por trabajos en la Basílica. De forma sorpresiva apareció cuando se volvió a abrir, un nuevo altar y el de las velitas, desapareció y fue dejado en lo que se conoce como el Patio de la Cultura, prácticamente convertido en escombros. La mayoría de la gente del Pueblo ni siquiera sabe de este cambio. Otros, aunque no están de acuerdo prefieren callar por miedo al enojo del sacerdote encargado del Templo. Pero en algunos círculos de diálogo se busca la forma de reivindicar el lugar original del viejo altar que se instaló según testimonio del mismo sacerdote, en el año de 1967, por el cardenal José Garibi Rivera.

La misma asociación civil Salvemos Temaca se dio a la tarea de querer reparar el rompecabezas. Y se pregunta, habrá que dar parte a las autoridades eclesíásticas o al INAH (Instituto Nacional de Antropología e Historia) o se dejará que se pierdan estos símbolos. Desde nuestra parte, creo que el pueblo no dejará que se pierdan los símbolos porque como lo insinúa el presente apartado, son esos elementos simbólicos los que en mayor proporción se interesan los pobladores de Palmarejo, Acasico y Temacapulín, en aquellos símbolos que le dan identidad porque son precisamente a ellos a los que se recurre cuando se necesita traer a la memoria al terruño.

El arraigo que tiene Acasico, Temacapulín y Palmarejo a la tierra va más allá de lo productivo, rebasa lo material para ingresar a la dimensión de la representación, incluso me atrevo a afirmar que accede al terreno espiritual porque al menos eso indica el extraordinario vínculo, ya descrito, entre los distintos lugares que componen el paisaje y los distintos elementos identitarios que forman parte de los oriundos de la barranca del Rio Verde. Son esas figuras religiosas enclavadas en el territorio, los espacios en los que descansan los muertos, los lugares construidos con el sudor de la frente de las que se fueron a otras ciudades a laborar y los que se quedaron, la tierra que da el alimento y la medicina, el río que alimenta la tierra y las aguas termales que nutren las venas de Temacapulín Acasico y Palmarejo lo que más vale.

## 2.6 Temacapulín, Acasico y Palmarejo ante el conflicto contra la presa El Zapotillo



Foto: Gabriel Espinoza, presa el Zapotillo sobre el Río Verde, 28 de mayo 2021

En el año 2005 se formó en Temacapulín un comité para la defensa del pueblo. ¿Contra qué?, contra la imposición de la represa El Zapotillo. Una obra colosal para apresar el cauce del Río Verde y su posterior trasvase al estado vecino de Guanajuato. A partir de que las y los habitantes de los tres pueblos de la barranca del Río Verde se enteraron de estas pretensiones del gobierno del estado de Jalisco, se generaron procesos organizativos para articular la resistencia. Desde la perspectiva de esta tesis, los sujetos que se integran alrededor de la oposición contra la presa son los siguientes:

1. La comunidad en general (organizada en bajo la forma de asamblea general, abierta) y los miembros del Comité Salvemos Temaca, Acasico y Palmarejo (COSATAP).
2. Hijos Ausentes, Club Temaca y Comités de hijos ausentes de California, E.U. Guadalajara, Jalisco, Ciudad de México, Tijuana, Monterrey, entre otros.

3. Asociación Civil Salvemos Temaca

4. Hijos adoptivos y solidarios

5. Investigadores y científicos que han diseñado estrategias y alternativas para que el sujeto social crezca y logre sus objetivos. Así cuando en 2010 se declaró la “Revolución del Agua”, de distintas formas sabemos que contamos con la simpatía de ellos. De igual forma cuando en noviembre de 2013 se lanzó la campaña de Volvamos a la Raíz se han ido adhiriendo paulatinamente y en distintos grados de colaboración y participación.

El trabajo durante todos estos años no ha sido sencillo, pero siempre se trata de reconocer los esfuerzos de todas y todos. En particular, se puede compartir el sentimiento de gratitud a uno de los colectivos que más ha venido acompañando estos procesos por más de 13 años: El trabajo del Instituto Mexicano para el Desarrollo Comunitario A. C. (IMDEC) en el proceso de Salvemos Temaca-Acasico y Palmarejo, ha sido decisivo; por lo menos así lo creen los miembros del COSATAP, para muestra bastan los testimonios de un miembro del Comité.

En 2007, Esteban me presentó a Marco y comenzó un proceso de trabajo a favor de las comunidades amenazadas con la reubicación por el proyecto de la Presa el Zapotillo. Así empecé a conocer la Fundación Cuenca Lerma-Chapala-Santiago y el Instituto Mexicano para el Desarrollo Comunitario. Ya propiamente hablando, conocí más al IMDEC cuando se preparó el MAPDER en Temacapulín en junio del 2008. Ya antes en la rueda de prensa en el centro tapatío Dialogué con María González y otros integrantes del instituto que incluso me presentaron a Lupita Lara, gran luchadora a favor de la defensa de los derechos humanos en Arcediano.

Llegó el Mapder y estuvimos en Temaca con la presencia de algunos habitantes de Acasico y Palmarejo. El encuentro se enriqueció sobre todo con la asistencia de muchos compañeros de distintos estados de la república mexicana. Para esto, yo ya había descubierto el gran respeto por las decisiones de las comunidades. Los compañeros del IMDEC siempre escuchaban las inquietudes, acompañaban, asesoraban y orientaban con objetividad. Cuando se formó el COMITÉ SALVEMOS TEMACA-ACASICO Y PALMAREJO el 18 de junio conocí también a Oscar como coordinador del IMDEC en Guadalajara y a otros integrantes como Chuy en el tema de la música y carmelita. Ya antes había convivido con Mónica Montalvo que con su antropología social ahora engrosa las filas del Instituto y ha



acompañado de cerca este proceso de desarrollo comunitario en estas comunidades que sí iban progresando lentamente, ahora han despertado de tal forma que ya no hay marcha atrás.

Me siento obligado a decir que, gracias a Dios, a los habitantes de Temacapulín, Acasico y Palmarejo, al IMDEC y a decenas de organizaciones que se han acuerpado en el año 2008 y 2009, hemos logrado establecer las bases no solo para defender nuestros derechos fundamentales, sino para ayudar a otras comunidades a que se defiendan y a seguir trabajando por el desarrollo sustentable de las familias que aquí vivimos y de las que aquí vivirán en el futuro. El trabajo del IMDEC ha sido intenso, aunque creo que tendremos que trabajar más para superar algunos vacíos.

Las manifestaciones pacíficas, los diálogos con los organismos gubernamentales, los talleres de formación al comité y a la Asamblea, las experiencias nacionales e internacionales, las actividades complementarias (trípticos, grabaciones, etc....) el acompañamiento en la formación de nuevos comités de hijos ausentes y otros enlaces nos anima a seguir con seguridad y confianza esta lucha. Sin embargo, creo que no debemos perder tiempo para seguir formando y fortaleciendo no solo Temacapulín, sino también Acasico, Palmarejo y otras poblaciones alteñas. Debemos también alertar y concientizar a aquellos núcleos de población que serán afectados por la sequía del Río Verde y que están tan tranquilos como si nada pasara. (Entrevista con miembro del COSATAP)

Con la participación de todos los actores involucrados para luchar contra el apresamiento del río y, por supuesto, la inundación de las tres comunidades de la barranca, se ha logrado posicionar a esta micro región como un actor clave en las luchas por la defensa de los ríos y la adecuada gestión del agua. Es una lucha que aunque ahora aparece muy visible, en realidad tiene muchos años gestándose desde otras latitudes del espectro regional de los Altos de Jalisco y del cauce del Río. Es decir, ya antes del Zapotillo, hubo otros intentos de silenciar el afluente con las mismas intenciones: privatizar el uso del agua en detrimento del uso legítimo de las familias campesinas que necesitan producir alimentos.

Desde la comunidad se sabe que las autoridades han argumentado que el Río Verde es uno de los afluentes hidrológicos más estudiados en las últimas décadas, para aprovechar sus aguas para abastecer de agua a la gran ciudad de Guadalajara. Entre el pueblo se platica y entre las familias de algunas experiencias de hace 70 años, cuando se abrió el camino de Terrazas que pasa

por el Rancho de Barreras y que se realizó para que entrara la maquinaria hasta el cañón del Río Verde. Aguas arriba de Temacapulín. Así, muchos campesinos alternaron su trabajo agrícola y ganadero con labores en la construcción de la presa La Zurda sin entender las consecuencias negativas del proyecto promovido en tiempos de los gobernadores Lic. Jesús González Gallo (1949-1953) y Lic. Agustín Yáñez Delgadillo (1953-1959).

Sobre todo, muchos jóvenes y jefes de familia trabajaron; algunos vendían comida y cobraban renta para hospedar a los fuereños. Otros prácticamente pusieron toda su fe en los nuevos empleos ofrecidos por la obra hidráulica que aseguraba sueldos fijos cada semana y se olvidaron del campo. No faltaron las tragedias como la de don Pablo Arámburo que murió al estallar dinamita en uno de los módulos de la obra, además de los romances de algunas muchachas del pueblo que emparentaron con los visitantes.

Temporales buenos y malos de lluvia, y la escasez de agua en Guadalajara aceleraban o interrumpían la obra. Lo que se sabe es que también se buscaba salvar al Lago de Chapala. Por eso cuando vino un buen temporal y se llenó el lago de Chapala, se abandonaron los apenas cimientos de la presa porque la solución había llegado providencialmente. Se acabó el trabajo, algunos de los lugareños volvieron a sus labores tradicionales y otras muchas familias migraron a Estados Unidos o a otras partes de la república mexicana alentados por el gran negocio de los helados.

La presa La Zurda quedó en el olvido hasta que, en tiempos de Carlos Salinas de Gortari, presidente de México y el gobernador de Jalisco Lic. Guillermo Cosío Vidaurri en coordinación con la entonces CNA (Comisión Nacional del Agua) propusieron el Sistema La Zurda-El Salto-Calderón. Siempre pensando en satisfacer las necesidades de la gran metrópoli tapatía que para entonces ya contaba con más de un millón de habitantes y el Lago de Chapala sufría de cuando en cuando sequías severas. De hecho, en el Río Verde, junto al paraje conocido como Morones y Saucillos, los gobiernos de entonces y los promotores

de obras hidráulicas, grandes ingenieros, algunos ya recientemente fallecidos y otros todavía viven, estuvieron en la inauguración.

Sin embargo, en el caso presente se pudo gastar el dinero para La Zurda en otra cosa, pero en la zona de Temaca no se movió ni un grano de arena. Lo que si se consumó fue la presa El Salto en el municipio de Valle de Guadalupe (que por cierto el actual síndico municipal asegura que, aunque hay un acuerdo para que se le de agua a la cabecera municipal, toda el agua se va al nuevo acueducto que va a Tepatitlán) y la presa derivadora de Calderón en el municipio de Zapotlanejo que fiel a su destino, da agua a Guadalajara.

Las versiones que corren entre jóvenes y viejos en Temacapulín, es que las explosiones del sector Reforma en Guadalajara, obligaron a los gobiernos en funciones a canalizar recursos de la presa para mitigar la tragedia del 22 de abril de 1992. Sin embargo, ya para esta ocasión, las familias se unían en oración en la Iglesia en tiempos de Señor cura Manuel Almaraz, para rezar que no se construyera porque se tenía miedo que al llenado de la presa hubiera una tragedia al reventarse la cortina que arrasaría su patrimonio.

Sin embargo, el tema del agua no desaparece en la agenda pública y la federación bajo el poder ejecutivo del presidente Vicente Fox Quezada impulsa la presa San Nicolás para dar agua a Guanajuato en 2004. Pero la oposición social en el municipio de San Gaspar de los Reyes, municipio de Jalostotitlán que al fin se canceló en mayo del 2005. Automáticamente, el gobierno estatal y federal sacó, en la jugada del agua una nueva carta, la presa El Zapotillo y un acueducto a León, Guanajuato, bajo el compromiso de no inundar poblaciones ni tierras de cultivo.

Así nació el conflicto provocado por la construcción de la presa el Zapotillo que a la fecha está cumpliendo en mayo de 2021, 16 años de una batalla colosal entre los derechos humanos de los pueblos y los intereses empresariales por la privatización del agua que atenta contra la sustentabilidad ambiental y contra las familias campesinas de una de las regiones más productivas del país.

El proyecto de presa El Zapotillo se localiza a 100 km. de Guadalajara, sobre el Río Verde, entre Yahualica y Cañadas de Obregón, Jalisco. Es impulsada por la Comisión Nacional del Agua (CONAGUA) y los Gobiernos del Estado de Jalisco y Guanajuato, para abastecer de agua potable a la ciudad de León, (Guanajuato), la región de los Altos de Jalisco y la ciudad de Guadalajara y surge de un convenio firmado en 1997 entre estas instancias.<sup>8</sup>

El proyecto actualmente contempla una cortina de 105 metros de altura y almacenaría 911 millones de metros cúbicos de agua. El embalse afectaría un área de 4500 hectáreas y tendría un costo total estimado de \$8,010 millones de pesos.<sup>9</sup> La inversión privada en esta presa sería del 30% por parte de la empresa que gane la licitación y su forma de recuperación sería a través de la concesión del 100% de las ganancias para el uso, manejo y distribución del agua por 25 años<sup>10</sup>, privatizando de esta manera este bien común.

La presa implica el trasvase de agua de la cuenca del río Santiago a la cuenca del río Lerma (aproximadamente 120 millones de metros cúbicos anuales), con impactos ambientales que no han sido considerados, como la afectación aguas abajo de la presa que implicaría el abatimiento de los mantos acuíferos de municipios como Tepatitlán, Acatic y Zapotlanejo. Tampoco se han analizado de manera integral todas las opciones de abasto para León en su misma cuenca<sup>11</sup>.

En la cuenca Lerma Chapala Santiago Pacífico, la más grande del país, que atraviesa los estados de México, Querétaro, Guanajuato, Aguas Calientes, Michoacán, Jalisco y Nayarit, están operando la presa hidroeléctrica Aguamilpa y El Cajón; está en construcción la presa hidroeléctrica La Yesca y en proyecto la

---

<sup>8</sup> Acuerdo de coordinación para el aprovechamiento del agua del río Verde, entre el ejecutivo Federal a través de la CONAGUA y los Gobiernos de Jalisco y Guanajuato. Mayo 1997.

<sup>9</sup> Alrededor de 523 millones de dólares.

<sup>10</sup> Licitación No. 16101037-063-08 CONAGUA para la construcción de la Presa el Zapotillo. 20 nov. 2008

<sup>11</sup> En el 2006 la UNESCO emitió su segundo reporte sobre el agua, titulado: Agua: Una responsabilidad compartida. Para los trasvases de una cuenca a otra, aunque sean técnicas hidráulicamente viables, el reporte indica que: “antes de proceder con tales cambios potenciales, se tienen que tomar en cuenta consideraciones sociales y ambientales amplias”. UNESCO, *Water: a shared responsibility, The United Nations World Water Development Report 2*, (Paris: UNESCO, 2006) 148.

presa Arcediano. La presa El Zapotillo sería una más que agravaría la situación de sobreexplotación, contaminación, conflictos y disputas por el agua presentes en la cuenca. No se han estudiado los impactos acumulativos de esta serie de presas en términos de calidad y cantidad del agua, la retención de sedimentos y sus consecuencias en conjunto para los ecosistemas costeros, que ya sufren de gran degradación.

La presa tendría una vida útil de tan sólo 25 años y destruiría el cauce natural del río Verde, inundando a las comunidades de Temacapulín, Palmarejo y Acasico, donde viven aproximadamente unas 700 personas, pero que tienen una población migrante que mantiene sus lazos comunitarios, y que se denomina “hijos ausentes”, la cual suma más de 3000 personas.

La afectación ambiental que provocaría este megaproyecto tampoco ha sido estudiada con profundidad, pero dañaría gravemente el corredor biológico del río Verde y zonas con gran riqueza de flora y fauna como la barranca de los Colómos, que es un ecosistema único en la región. (IMDEC, 2013: 4)

Se debe decir que con motivo de la construcción de la presa El Zapotillo, los gobiernos federales y estatales del PAN, en 2005, se acercaron al presidente municipal de Cañadas de Obregón, Rosendo Martínez y le notificaron que había un proyecto de construir una represa en el Río Verde, dentro de su jurisdicción municipal y necesitaban el apoyo de gestionar el cambio de uso de suelo para iniciar las obras en un plazo determinado, ya que el agua sería para dotar de agua a la ciudadanía de León, Guanajuato, ya que la gente estaba sin agua. Por cierto, que, según testimonio de Isaura Gómez y María del Consuelo Carbajal, vecinas de Temacapulín, escucharon que Rosendo Martínez les dijo a los emisarios de la Presa: “La pueden hacer, pero que no se inunde Temaca”

El mismo argumento dieron los promotores a las autoridades municipales de Mexxicacán y a la comisaria de Acasico, ya que esta última localidad también sería afectada con la inundación, junto con la zona donde destaca el Santuario del Niño de Flamacordis, al otro lado del Río Ancho. En ese tiempo había 2 regidores de Temacapulín, Ignacio García y Clemente Torres y no tuvieron plena conciencia de

lo que podía pasar. Les dijeron que se inundaría la ranchería de Palmarejo, pero que los vecinos de ese rancho podrían ser reubicados, cambiarse a vivir en Temacapulín o vender sus propiedades, puesto que muchos de Palmarejo ya habían emigrado a Estados Unidos o a ciudades de México y no tenían mucho interés de permanencia en el territorio. Algunos de los más arraigados vivían allí. Uno de ellos, Clemente...que de hecho tenía entonces proyectos de explotar una mina llamada la "Niña Blanca". Dos o tres familias más vivían y trabajaban la tierra y criaban algunos animales. Otras familias solo regresaban al terruño por semana santa y pascua a pasear, descansar y disfrutar el Río Verde, acampando y pescando. Y como no, bañándose en las aguas termales, junto al río.

Según los diceres populares, tanto Acasico como Palmarejo, renunciarían a sus tierras de cultivo y a su patrimonio para sacrificarse a favor del desarrollo de los leoneses que se estaban muriendo de sed. Incluso algunos sacerdotes de la diócesis de San Juan de los Lagos utilizaron razones evangélicas para convencer a los fieles católicos de no oponerse. De hecho, se corrió un video grabado por Francisco Cravioto, quien hizo un trabajo de investigación sobre el caso, en donde las reuniones con representantes de la CONAGUA, se realizaba en el atrio del templo de la Virgen del Rosario en Acasico y el sacerdote Francisco González González orientaba a los fieles a descubrir la bondad de la nueva vida ofrecida por los promotores de la obra: "de ahora en adelante ya no serán agricultores, su vida cambiara y serán pescadores". Esta afirmación obedece a que se prometió que las comunidades serían reubicadas a la orilla de las generosas aguas de la presa y el gobierno ayudaría a organizar comités de pesca y no tendrían que emigrar a ningún lado. Se acabaría la pobreza y vivirían mejor que nunca.

De hecho, los vecinos de Acasico insisten que el gobierno federal les ofreció construir sus casas nuevas antes de iniciar la construcción de la cortina de 80 metros. En el caso de Palmarejo, los vecinos podrían irse a vivir a Temacapulín, ya que tradicionalmente, por la dinámica campesina de más de 100 años, muchos vecinos de Temaca tenían propiedades en las dos localidades. Palmarejo representa la zona agrícola de temporal y Temaca la delegación con carácter

agrícola y comercial turístico. Tanto fue el interés de los promotores de la presa que llegaron a ofrecer a los que más tenían dudas o se oponían a las ofertas oficiales, unos grandes diques de concreto para salvar de la inundación a Acasico y Temacapulín.

Aunque las resistencias contra la presa El Zapotillo iniciaron en 2005, todo se removió en 2007, cuando en agosto el nuevo gobernador de Jalisco, Lic. Emilio González Márquez propuso desde la comisión estatal del agua, con su titular el Ing. Cesar Coll Carabias a la CONAGUA, cuyo titular era el Ing. Raúl Antonio Iglesias Benítez, una cortina de 105 metros de altura, e inundando prácticamente lo doble del territorio. Así las cosas, se activaron las alarmas y se buscó, como ya se señaló anteriormente, una organización comunitaria para la defensa de la vida de los pueblos y se hicieron enlaces con el MAPDER con quien se logró convocar al V MAPDER y I REMA del 18 al 21 de junio de 2008.

En esta fecha se conformaron los comités locales y de hijos ausentes que hasta la fecha funcionan. Ya para entonces, con el acompañamiento del IMDEC y el Colectivo de Abogados (COA), se realizaron diversas acciones estratégicas. Entre ellas, un representante viajó a la ciudad de Washington para presentar el caso ante la corte interamericana de derechos humanos, exponiendo las inquietudes de las comunidades el 02 de noviembre de 2009. En tema de derechos humanos el mismo IMDEC ha estado muy al pendiente de dar seguimiento a estas demandas.

El proyecto del Zapotillo desde sus orígenes ha sido impulsado a través de diversas irregularidades a nivel normativo y ha estado enmarcado por la falta de información suficiente, adecuada y oportuna, la carencia de mecanismos de consulta y el hostigamiento del que son objeto los pobladores. A su vez se ven vulnerados diversos derechos como a la propiedad, la participación, el desarrollo, la vivienda, la salud, al medio ambiente sano, a la libertad de culto y derechos referentes a la cultura, entre otros.

Los habitantes de las poblaciones afectadas saben que uno es parte del territorio en el que nació y que ese territorio es parte de uno y pese a la necesidad gubernamental por imponer la presa se mantienen defendiendo su tierra, su historia, sus hogares, su identidad y sus sueños. Están siendo agraviados por las autoridades que no han cumplido sus compromisos y en declaraciones públicas desestiman el movimiento de resistencia, insistiendo

que la comunidad está de acuerdo con el proyecto. A pesar de esto, las y los ciudadanos permanecen alzando la voz y resistiendo, sumando gente de la región y de todo el globo que se solidarizan con la defensa de las comunidades, sus derechos humanos y su dignidad. (IMDEC, 2013: 2)

Algunos compañeros han alzado la voz desde distintas regiones, en particular, de la zona de Oaxaca, Pedro Beas Torres escribió una carta solidaria:

Este atropello en contra de la gente de Temacapulín, Acasico y Palmarejo, este gran negocio de los señores del poder, sólo podrá ser detenido a través de acciones amplias de protesta que hagan entender a los funcionarios panistas que no son los dueños de Jalisco. Disculpen mi palabra, pero, aunque a algunos no les guste, desde Oaxaca les digo: Temaca no debe morir. Temaca merece ser salvado y para ello es necesario poner ya manos a la obra, porque el tiempo se agota, se termina. (Beas, 2010, 2)

Por orientación de los asesores de las comunidades en resistencia y después de haberse generado una recomendación de derechos humanos ( 35/2009 CEDHJ) que salió a la luz el 19 de marzo de 2009, después de las presiones del comité salvemos Temaca, Acasico y Palmarejo, al entonces titular Felipe Álvarez Cibrián, el 20 de mayo de 2010, se conformó la Asociación Civil Salvemos Temaca que ha impulsado con gran creatividad distintas iniciativas de resistencia y desarrollo comunitario y está integrada por vecinos de Temacapulín, Acasico, Hijos Ausentes de Guadalajara, San Juan Cosalá, y un hijo adoptivo de Jalostotitlán.

Durante 11 años de actuación se ha logrado impulsar la semana cultural denominada Alfredo R. Plascencia en homenaje al sacerdote poeta alteño originario de Jalostotitlán, durante el mes de julio de 2010, develando 3 bustos: uno en el atrio de la Basílica mirando hacia el oriente, otro colocado en la peña sur de la comunidad, mirando hacia el norte en memoria de la poesía del Cristo de Temaca y finalmente uno en el cementerio de la Gloria de cara al poniente, hecho de cantera, propia de la comunidad y labrado y detallado por el escultor de Yahualica, Marcos.

En esta misma época se organizó con gran éxito la Primera feria regional del chile de árbol unida a la ya instituida Carrera de los Remedios, eventos que unidos han sido un imán para propios y extraños. Además, que a lo largo de estos años se



han generado talleres y exposiciones de distinta índole, desde torneos de ajedrez, exposición de pinturas, promoción de danza con carácter religioso, música, concursos de salsas, paseos de resistencia en bicicleta, etc.

La carrera de los remedios que había nacido en 2008 y que al nacer la asociación civil asimiló la iniciativa con apoyo de patrocinadores de algunas empresas de Jalisco como Quimikao, Centrifugados Mexicanos, Ricoh, Electrolit, Yakult, Acesta, Burritos de Moyahua y comerciantes locales el apoyo del Club Temaca. En el afán de defender al patrimonio en 2012 se adquirió un predio de 672 metros cuadrados que se pagaron gracias a las aportaciones de cientos de personas originarias de las comunidades y personas solidarias de todas partes. Muchas más acciones se han realizado desde el COSATAP y la Asociación Civil Salvemos Temaca, sin embargo, por razones de espacio en esta tesis no las nombraremos todas.

Como dijimos en párrafos anteriores, el encuentro mundial que se realizó del 3 al 7 de octubre de 2010 articuló a más de 60 países cuyos delegados representaban la lucha por la defensa de los derechos humanos a nivel mundial. Durante este evento, además de las experiencias más desafiantes en África, Europa, Oceanía, Asia y América, se compartieron alimentos y bebidas típicas, idiomas, culturas, artesanías, espiritualidad y regalos.

Un mes después del encuentro mundial, ante las alarmas de que el promotor del megaproyecto avanzaba sin tregua, ya desde sus respectivos países, hombres y mujeres de todo el mundo se pronunciaron contra la violación a los derechos humanos y las comunidades organizaron a la vez, un campamento que fue bautizado como “Campamento Che Guevara” que inicio el 8 de noviembre y culminó el 30 del mismo mes. Y una gran marcha en Guadalajara, en la que participaron organizaciones como la Universidad de Guadalajara y el movimiento campesino de El Barzón. Fue aquí donde por primera vez, los organizadores se pronunciaron por lo que llamaron “La Revolución del Agua” en el marco del bicentenario de las celebraciones de la independencia de México y el Centenario de la Revolución Mexicana. No se van a disparar fusiles, sino a tapar fugas de

agua, captación de agua de lluvia, saneamiento de los ríos, distribución equitativa del agua, etc. En la misma comunidad se propuso una gestión social del agua, aunque todavía ahora tenemos el desafío de seguir trabajando por la concientización.

Durante varios años se ha trabajado con distintos foros sobre el tema del agua y su gestión social y al mismo tiempo ocurrieron eventos que han venido marcando el conflicto con las autoridades: En 2014, en tiempos del Gobernador Aristóteles Sandoval Díaz, Mesas de diálogo coordinadas por el secretario general, Roberto López Lara y el Ing. Felipe Tito Lugo y la creación del Observatorio Ciudadano del Agua, coordinado por Juan Guillermo Márquez. Además se realizó la Campaña "Gober, el tiempo de cumplir" Toma de Palacio de Gobierno en el mes de Julio y entrega de más de 2000 cartas. En 2015, Fortalecimiento de eventos comunitarios, entre ellos la Semana cultural Alfredo R. Placencia y diferentes talleres de producción. Grabación del disco "MI Corazón no se Vende" y servicio social de estudiantes del ITESO en gestión cultural e ingeniería civil. En 2016, contrato del gobierno de Jalisco a la UNOPS Y PNUMA, Gastando 90 millones de pesos. En 2017, se publicaron los resultados del estudio de la UNOPS y a raíz de ello hubo confrontación con gobierno del Estado de Jalisco y solidaridad de la sociedad civil organizada de Guadalajara. En 2018 se dieron las promesas del candidato de MORENA a la presidencia de México, Andrés Manuel López Obrador de salvar las comunidades de la Presa.

En 2019, el 30 de julio, Visita de Víctor Toledo a Temacapulín, SEMARNAT. Entre lo que declaro el funcionario federal se puede mencionar que la desaparición de pueblos es el acto más irracional que él pudiera. Reconoció que la organización social ha permitido a "Temaca" ser un pueblo empoderado, que lidera las luchas ciudadanas contra megaproyectos como El Zapotillo. Y este empoderamiento viene de haber recuperado su memoria, un bien del que ha sido despojada la mayoría en todas partes del mundo con motivo de la modernidad de los tiempos. Toledo llamó notar cómo el recurso más importante de una ciudad es el acceso al

agua, su sistema nervioso y su forma de gestionarla ha permitido prosperar o entrar en decadencia.

Víctor Toledo reconoció que, aunque este proyecto es de alta complejidad, hoy día una presa es "un mastodonte" que ya no funciona en general, "es una tecnología obsoleta", aunque para cancelar El Zapotillo se requerirá demostrar la factibilidad de las alternativas (cosecha de agua de lluvia, tratamiento de aguas urbanas, recuperación del agua de lluvia), la llamada "Gestión Integral del Agua". En su calidad de funcionario federal, dijo que tiene el deber de escuchar a todas las voces, especialmente a los afectados, sea la gente de "Temaca" o los "sedientos" ciudadanos de Guadalajara y León. Entonces, exhortó a los diferentes grupos opositores a El Zapotillo a crear "un gran frente" en defensa del agua, que permita llegar con pruebas, argumentos y estudios ante el presidente Andrés Manuel López Obrador, para lograr la cancelación definitivamente del proyecto.



Foto: Gabriel Espinoza, AMLO en Temacapulín, 10 de octubre de 2021

En el 2020 hubo una reunión con el Observatorio Ciudadano del agua de Jalisco en la UNIVA (Universidad del valle de Atemajac) en enero. Emergencia por la pandemia COVID 19, se suspendieron los eventos y el seguimiento a la problemática. Por lo tanto, se conmemoró de forma virtual y presencial de los 10 años del encuentro mundial contra las presas y planteamiento del IV encuentro mundial contra las presas en 2023. Ya en el 2021, celebramos el Año comunitario de Tenamastle y eventos simbólicos. El último acto de gran relevancia lo

constituye un Foro con Pedro Arrojo, del cual surgió el siguiente posicionamiento que desde nuestra perspectiva resume estos años de lucha:

Después de 16 años de trabajo de las comunidades opositoras a la presa el Zapotillo y ante la problemática de la llamada escasez de agua en Guadalajara, seguimos insistiendo que el problema no es la escasez de agua sino la mala planeación de políticas públicas para lograr un equilibrio en la distribución del vital líquido, porque mientras los más ricos y poderosos gobernantes y empresarios acaparan el agua, la mayoría de las colonias pobres no tienen agua potable.

Lo dijimos desde 2007. La ciudad de Guadalajara ya no debe crecer artificiosamente. Con sus más de 5 millones de habitantes y sus grandes obras inmobiliarias sin respeto a los planes parciales de desarrollo se sigue alimentando a un monstruo sediento insaciable que lo devora todo y justifica todo tipo de atropellos.

Ninguna presa es capaz de solucionar la problemática hídrica de Jalisco. Máxime que la corrupción arremete desviando recursos públicos en donde participan desde la CONAGUA, y la comisión estatal del agua, así como el mismo SIAPA y los gobiernos municipales. Nosotros seguimos promoviendo la Revolución del Agua: bajo el principio de Agua Para todos y parta siempre. No a la presa el Zapotillo, NO más presas en el mundo. RÍOS PARA LA VIDA NO PARA LA MUERTE. NO a la contaminación del agua.

Buscamos la gestión integral del agua, cancelación definitiva de la presa el Zapotillo, rechazamos el presupuesto 2021 de 300 millones para la presa el Zapotillo por parte del gobierno federal. En tiempos de Pandemia, denunciemos la otra pandemia de desvío de recursos del gobierno actual y la no solución sustentable en los derechos humanos, según la recomendación de derechos humanos 50/2018, aceptada por el actual gobernador de Jalisco. Estamos despiertos en esta lucha, unida a muchas luchas. Y en un torbellino de amenazas seguimos apostando por una gestión del agua, consciente y responsable.

## 2.7 Las comunidades de la barranca del Rio Verde como productoras de alimentos



Foto: Gabriel Espinoza Iñiguez, Cosecha Maíz y calabazas. 15 de octubre de 2021

Según datos del Gobierno del Estado de Jalisco (2022), la microrregión que conforman los poblados de la barranca del Rio Verde: Temacapulín, Acasico y Palmarejo, es una en la que abunda el agua. Esta característica permite que de ella se puedan obtener suficientes fuentes de alimentos de actividades como la pesca, la caza, la recolección de hierbas y algunos frutos silvestres en determinadas épocas del año. Evidentemente, los recursos hídricos de la zona permiten el cultivo de algunos cereales, frutos y leguminosas.

Los vestigios de habitantes precolombinos en la barranca, hacen suponer que desde hace mucho tiempo se viene cultivando maíz, recolectan alimentos y plantas medicinales, y se ha practicado la pesca y la cacería, como fuentes primarias de alimentación. Con la llegada de los conquistadores cambió radicalmente el escenario económico y productivo. Como ya se mencionó al inicio de este capítulo, la población nativa fue desplazada y asesinada, de tal manera que se estableció un régimen de administración colonial que llevó a la repartición de tierras para los conquistadores, población mayoritariamente española que fueron la base para la conformación posterior de los ranchos alteños y las

pequeñas comunidades en las que se concentró a personas originarias (repúblicas de indios).

Estas condiciones iniciales de producción colonial permanecieron casi inalteradas porque las pequeñas comunidades que se conformaron tenían la característica de ser campesinas y estar alejadas de los grandes centros de población. Esto mismo produjo el fenómeno de los arrieros, personajes que hacían grandes travesías y conectaban el campo y la ciudad comercializando productos diversos como semillas, granos, cereales, endulzantes, frutas, animales, otros; que traían de las regiones más apartadas, poco accesibles o simplemente nada conectadas.

Los arrieros formaron parte del paisaje cultural y económico de los Altos de Jalisco hasta mediados del siglo XX. Las redes carreteras llegaron a la zona de la barranca del Río Verde de forma parsimoniosa. Por lo tanto, los arrieros jugaron un papel importantísimo para el tránsito de mercancías en la zona, aunque los límites naturales de esta actividad comercial se reflejaron en la insuficiencia de productos para el consumo local. Esto último obligó a que las propias personas de Temacapulín, por ejemplo, buscaran los medios necesarios para acercar los alimentos a la mesa. Entre esas actividades estaban el cultivo de pequeñas hortalizas en los patios de las casas (al menos en Temacapulín, los patios son lo suficientemente amplios para esta actividad) y, aquellas familias que tenían tierras, podían cultivar mayor número de superficie que a veces da un excedente que se comercializa.

Con la llegada de los caminos y la carretera asfaltada, los arrieros perdieron relevancia hasta que finalmente desaparecen, pero las condiciones precarias de producción, la baja rentabilidad y la precariedad de la vida campesina que se viene describiendo, continuó en los pueblos de la barranca del río Verde. Todo esto se nota desde que se circula por la carretera que va de la cabecera municipal a Temacapulín mientras uno se asoma por la ventanilla del automotor, muchas de las parcelas están ociosas, la mayoría de los campos están ocupados por ganado vacuno flaco o bien, por extensiones considerables de pastizales.

Según datos del INEGI (2007), el municipio de Cañadas de Obregón tenía para 2007 más de la mitad de las hectáreas destinadas a la producción agropecuaria o forestal sin ser aprovechadas. De las 28445 hectáreas disponibles solo 14005 se utilizaban para sembrar, criar ganado de algún tipo o actividades forestales. Quiere decir que más de la mitad de las tierras del municipio en donde se encuentran Temacapulín y Palmarejo estaban ociosas. Significa entonces que en la microrregión no falta tierra para producir alimentos, más bien lo que hace falta es quién las trabaje. Las razones por las que la mayoría de los terrenos no son sometidos a la labor pueden ser varias y todas se resumen en las dificultades que presenta dedicarse al campo en estos lugares.

Una de las dificultades para producir alimentos en la barranca del Rio Verde tiene que ver con un dato fundamental en el que ya se insistió previamente, esto es, el régimen de propiedad de la tierra. Según el INEGI (2007), de las 28445 hectáreas disponibles para producir solo 1,523 son ejidales, mientras que 26,922 están bajo el régimen de propiedad privada. No hay tierras comunales, ni bajo la modalidad de colonia o de uso público. Significa que el 95% de la superficie legalmente aprovechable está en manos de las familias más opulentas de la zona, mientras que la gran mayoría de las y los campesinos no cuentan con tierras propias para producir alimentos.

Otras dificultades inherentes al campo mexicano en general son los altos costos de inversión para la producción, se tienen que comprar semillas, fertilizantes, insecticidas, plaguicidas, alimentos, entre otros insumos. Se tienen que comprar o rentar herramientas, equipo y maquinaria y demás aditamentos para construir instalaciones adecuadas para la crianza de ganado o el almacenamiento de semillas o productos. En algunas ocasiones, incluso se tiene que pagar mano de obra, pues los miembros de la unidad familiar no son suficiente mano de obra para cubrir la fuerza de trabajo necesaria para la producción. Si a esto se le suma que se tiene que rentar la tierra ya las complicaciones se vuelven insostenibles.

Sumado a lo anterior, se considera la imposibilidad de pequeños productores para pedir créditos a los bancos o al Estado, debido a que no hay nada que se pueda

dejar en garantía. Los apoyos tampoco llegan a donde deberían, los montos destinados al campo son insuficientes para cubrir la demanda de estos subsidios o más sutilmente dicho, son inadecuados porque contemplan las necesidades percibidas por las autoridades sin previa consulta o diagnóstico con las y los campesinos. Dan dinero, materiales o equipo, pero no preguntan si es eso lo que necesitan los campesinos. Las políticas y criterios de apoyo son más una simulación de apoyo que una atención a los problemas reales del campo, que como ya vimos tiene que ver más con la propiedad de la tierra y la privatización de recursos básicos como el agua.

Cuando un campesino logra sembrar, el otro viacrucis tiene que ver con el riesgo que implica mantener la siembra hasta llegar a la cosecha. Cuando la milpa del humilde campesino depende de las lluvias y no hay aseguramiento de la siembra, el campesino se convierte en un arriesgado inversor Wall Street, pero con riesgos reales y no ficticios. Si después de la larga travesía se llega a la bendita cosecha, el campesino se da cuenta que, al no haber precios de garantía, sus productos no valen en el mercado todo lo que invirtió, de ahí que muchas veces la cosecha que estaba destinada a la venta termine en una bodega, se consume o se malbarata. Como se ve, las salidas para el laberinto de la producción en el campo se estrechan hasta estrangular a las personas.

En el caso particular de la región, un elemento más que juega a favor de las tierras ociosas es la tradición migratoria local. Tantos años de abandono del Estado al campo mexicano entrenaron al campesino para buscar otras opciones y en esa búsqueda los destinos del norte significaron una salida viable que ya se volvió tradición. Las y los jóvenes prefieren jugársela en el extranjero o en otras actividades que no reditúan miserias, aspiran a convertirse en profesionistas y trabajar en las ciudades o simplemente no están dispuestos a soportar los resultados pírricos que arroja la actividad rural.

En la actualidad, el Gobierno de Jalisco (2022) reporta que en el municipio de Cañadas de Obregón se cultiva principalmente el maíz, frijol, sorgo y chile. Según los diálogos con las personas que trabajan el campo, en las comunidades



involucradas en nuestro trabajo de investigación, lo que más se siembra es maíz forrajero. Prácticamente todo se muele o se ensila destinado para la crianza y engorda de ganado. Solo un simbólico porcentaje se queda para “comernos unos elotes” y un bajísimo porcentaje rescata unos cuantos kilos para hacerse unas tortillas, pinole, hacer huachal o tacasotas.

Regularmente la semilla de maíz ya no se conserva. Cada temporada se compra con los que comercializan insumos para el campo. Solo en Acasico se tiene conocimiento que un vecino guarda un poco de semilla criolla. Pero no completa para su siembra y también compra gran parte de lo que necesita para cultivar. Se podría asegurar que casi el 100% de las familias en la actualidad compran los productos de maíz como: tortillas, tostadas, tacos, maíz pozolero, masa para tamales, entre otros; procedentes de fuera de la microrregión.

En el cultivo del maíz, en su mayoría se siembra de temporal, solo algunas familias siembran en sus corrales o patios para regar. Aunque últimamente, por los conflictos internos del agua, evitan cualquier cultivo de riego por la negativa de usar el agua de la red pública para riego. Los campesinos en su mayoría usan herbicidas e insecticidas químicos. Algunos adquieren pollinaza o gallinaza para enriquecer los suelos en las granjas cercanas o en pueblos vecinos como Yahualica, San Miguel el Alto, Valle de Guadalupe o Pegueros, Jalisco. En el vecino estado de Zacatecas, en las poblaciones de Nochistlán, San Pedro Apulco, Tayahua, Tlachichila o Tenayuca; también la misma Guadalajara o Tepatitlán y el vecino Jalostotitlán, Jalisco, ofrecen estos y otros insumos.

La mayoría de la tierra se labra con tractores con sus respectivos implementos agrícolas. Hay en nuestros pueblos alrededor de una decena de máquinas. Aproximadamente, la mitad de los dueños de maquinaria la utilizan exclusivamente para trabajar sus terrenos cultivables y la otra mitad, además de sus tierras, alquila sus máquinas para la mayoría que no cuenta con estos equipos. Actualmente, los temporales de lluvia no han sido tan bondadosos y se registran cosechas pobres, además que muy pocas personas son cuidadosas con su tierra por falta de sensibilidad. Muy pocos tienen una visión de amor a la

naturaleza como muchos pueblos originarios. Aquí la visión capitalista se ha impregnado enmarcada en un pragmatismo que tiene un fundamento financiero. O la costumbre de sembrar y esperar lo que nos dé el temporal o que sea lo que Dios quiera.

En el tema del frijol, solo algunas familias lo cultivan a pequeña escala para su propio gasto, como Dolores Iñiguez Pérez que siembra en su corral o Jesús Rodríguez Delgadillo, que además de asegurar su gasto, vende sus excedentes. Todo lo demás se compra de lo que ofrecen los mercados de abastos. En alguna ocasión, Jesús Rodríguez, alias "El Cubico", tuvo una buena cosecha de frijol y estuvo vendiendo a buen precio a las familias de la comunidad. De hecho, este joven tiene mucho corazón campesino. Las personas de Temaca que lo conocen valoran su espíritu empeñoso. Hace dos años tuvo un accidente y el molino de rastrojo le mutiló una parte de los dedos de su mano y cayó en depresión. Su mamá, Inés, pedía a Dios por la salud de su hijo, pero también pedía a sus amigos y vecinos que lo visitaran para darle ánimo y ahora ya recuperado sigue trabajando como jornalero y encargado de unas tierras y unos animales, pero con mucho amor al campo. Tiene su corte de alfalfa, maneja el tractor y sabe usar los implementos, conoce el territorio puesto que es de las personas que se ha visto en la necesidad de rentar para sobrevivir.

Esto de la renta de tierras es un asunto muy importante porque la mayoría de las familias piden prestado o rentan algún terreno para sembrar. La tenencia de la tierra es de pequeña propiedad y propiedad privada. La mayor cantidad de hectáreas está en manos de unas pocas familias y éstas rentan a quienes las necesiten y con quienes se convengan en los precios. Por ejemplo, hay planes y potreros de una hectárea que son rentados en \$4,000 pesos, otros en 3,000; puedes encontrar 5 hectáreas en \$10,000 pesos anuales. Regularmente los tratos son de palabra y no se hace ningún papel, salvo algunas excepciones.

En lo que respecta a la cría de ganado, el censo agropecuario 2007 reporta que hasta ese año se contaba con un inventario de ganado bovino de carne y leche de 9,040 cabezas, porcino con 8,092 cabezas y 19,137 cabezas de aves de corral. La

tradición ganadera de producción de leche, carne de cerdo y huevo de los Altos de Jalisco es bien conocida a nivel nacional, pero no es el caso que la subregión de la que estamos hablando se caracterice por producir este tipo de productos. Es decir, estas instalaciones agroindustriales no se ubican en los municipios de Mexxicacán y Cañadas de Obregón.

Si hacemos una comparación entre 2007, 2012 y 2020, según el SIAP (2022), hay variables que afectan de manera considerable la producción de alimentos. Se amplían las plantaciones de agave, y ciertamente se puede verificar que en el municipio de Mexxicacán hay más riqueza productiva, a donde pertenece Acasico y se advierte un rezago en el municipio de Cañadas de Obregón, en donde se encuentran Palmarejo y Temacapulín.

### **Producción agrícola en municipios de Cañadas de Obregón y Mexxicacán, Jalisco 2007, 2012, 2020**

#### **ANUARIO ESTADISTICO DE LA PRODUCCION AGRICOLA 2007**

<b>CAÑADAS</b>	<b>HECTAREAS</b>	<b>MEXTICACAN</b>	<b>HECTAREAS</b>
AGAVE		714	AGAVE 88
CHILE VERDE		15	ALFALFA 10
FRIJOL		22	CACAHUATE 8
MAIZ FORRAJERO EN VERDE		300	CAMOTE 3
MAIZ GRANO		6940	CHILE VERDE 20
PASTOS Y PRADERAS		150	DURAZNO 2
			FRESA 3
			FRIJOL 182
			MAIZ FORRAJERO VERDE 490
			MAIZ GRANO 2493
			NOPAL FORRAJERO 2
			NUEZ} 10
			PASTOS Y PRADERAS 340
			SORGO FORRAJERO VERDE 140
			TUNA 3

<b>ANUARIO ESTADISTICO DE LA PRODUCCION AGRICOLA</b>			<b>2012</b>
<b>CAÑADAS</b>	<b>HECTAREAS</b>	<b>MEXICACAN</b>	<b>HECTAREAS</b>
AGAVE	650	AGAVE	88
MAIZ FORRAJERO EN VERDE	2626.8	ALFALFA	16
		AVENA FORRAJERA EN VERDE	23
MAIZ GRANO	4758.6	CACAHUATE	6.1
PASTOS Y PRADERAS	189	CAMOTE	5.1
		CHILE VERDE	20.5
		FRIJOL	218.2
		LIMA	2.5
		MAIZ FORRAJERO EN VERDE	360.1
		MAIZ GRANO	2607.5
		NUEZ	3
		PASTOS Y PRADERAS	1615
		SORGO FORRAJERO EN VERDE	144.3

<b>ANUARIO ESTADISTICO DE LA PRODUCCION AGRICOLA</b>			<b>2020</b>
<b>CAÑADAS</b>	<b>HECTAREAS</b>	<b>MEXICACAN</b>	<b>HECTAREAS</b>
AGAVE	730	AGAVE	157
ALFALFA	11	ALFALFA	13
AVENA FORRAJERA EN VERDE	55.5	AVENA FORRAJERA EN VERDE	33
CHILE VERDE	29.5	CHILE VERDE	27
MAIZ FORRAJERO EN VERDE	2272	FRIJOL	249.5
MAIZ GRANO	4137.5	GRANADA	1
		MAIZ FORRAJERO EN VERDE	342.52
		MAIZ GRANO	2569.5
		NUEZ	3
		SORGO FORRAJERO EN VERDE	119.5

Elaboración propia con datos del SIAP 2022

Actualmente, como es propio de la región y se dijo anteriormente, por las temporadas de lluvias pobres y falta de suficiente forraje, muchos de los pequeños productores de ganado se han visto obligados a vender gran parte de sus cabezas y es muy mal pagado. En ocasiones los ganaderos tienen que enfrentar incluso la pérdida de sus animales por el robo de una banda de delincuentes organizados en lo que se conoce como el abigeo. Así como el rendimiento precario del cultivo de

la tierra desincentiva a los campesinos, también las difíciles condiciones de crianza hacen complicado obtener rendimientos de la actividad pecuaria. Para ejemplo, basta mencionar el caso de Marcelino Iñiguez que, teniendo alrededor de 50 cabezas de ganado de carne, ha tenido que vender alrededor de la mitad. En una entrevista realizada a él y a su hijo Enrique Covarrubias mencionaron que la venta de ganado fue forzada por que “no se ajustó con la pastura, para la alimentación del ganado”.

La calidad de la pastura también deja mucho que desear, el mismo Covarrubias mencionó durante la entrevista que este insumo para la crianza de ganado está muy caro (alrededor de 400 pesos la tonelada). Pero, además, no tiene buena calidad porque viene con mucha tierra y por lo tanto no rinde lo mismo que una pastura bien tratada y limpia. Los mismos entrevistados hablaron de la importancia que adquiere la crianza de ganado y el cultivo de la tierra en la vida campesina y refirieron que “A mi papa le da vida. Sí le quitas eso de sembrar se le acaba...mi papá me dice: *Es lo que conozco, no sé hacer otra cosa.* Al ganado yo les doy agua, vengo, descanso, como, y me voy al campo. Y en tiempo de la siembra mi papá siembra lo que puede. Y ahorita que no hay agua cosechamos poco.”

Una forma alternativa de obtención de alimento en la microrregión lo constituye la pesca y la recolección de algunas plantas, frutas y raíces que se dan en la pequeña cuenca. Evidentemente la pesca es en el río Verde, capturándose las especies de bagre, carpa, mojarra y boquinete. Lo que los abuelos practicaron desde tiempos inmemoriales, ahora lo siguen haciendo los hijos y los nietos. A la fecha, por ejemplo: Don Catarino Espinoza que murió hace 50 años, fue de los pescadores que dejaron huella en el río y en la elaboración de las tarrayas. Camilo Gutiérrez también practicó el oficio y ahora, Juan Gutiérrez “El Chilaco” y su esposa Silvia, su hijo Diego, son una familia de pescadores y artesanos del tejido y remiendo de redes.

Y qué decir de Jesús Gómez, que compra hilo y teje redes y enseña a quien se lo pide. De hecho, desde el año pasado hubo contacto con una mujer colombiana que está preparando una exposición de tarrayas en el Museo del Chopo en la

ciudad de México y por coincidencia hubo un encuentro personal en la ciudad de los Ángeles California después de que adquirió 3 tarrayas para ese efecto. En este encuentro, estuvo Cleotilde Huerta, y no podemos negar que su abuelo, su padre y alguno de sus hermanos son de los grandes pescadores de todos los tiempos. Hasta otro vecino, Chayo Torres, que nos acompaña en diversos proyectos comunitarios destacó en su conocimiento sobre las distintas redes, de lo cual hablaremos en el capítulo final cuando se presenten los saberes.

Por lo demás, la mayoría de los alimentos que se consumen hoy en día en las comunidades tiene origen fuera de los límites territoriales locales. Siendo así, las familias entienden que es sumamente importante obtener algún salario u otra clase de ingreso económico para que en lugar de producir los alimentos se compren en las tiendas de abarrotes que hay en cada comunidad. Este salto cualitativo en los modos de hacer llegar comida a la mesa supone y deriva en una serie de cambios en los modos de producción y reproducción social que ya más o menos se han explicado y que tienen un fuerte arraigo en la región.

La vocación agropecuaria de la zona obliga a que no exista mucha actividad industrial, pues apenas se cuenta con algunas actividades manufactureras y artesanales en la que destacan el labrado de cantera, la producción de ladrillo, tabique, la elaboración de productos lácteos y forrajes, alfarería y producción de muebles. La actividad comercial también es precaria, predominan los giros referentes a la venta de productos de primera necesidad en pequeños y medianos establecimientos de alimentos, bebidas y los comercios mixtos. Nuevamente la falta de conectividad predispone a la zona y eso se refleja también en los servicios disponibles: Un Centro de salud atendido por un médico y una enfermera. En la delegación se prestan servicios de registro civil y se resguarda un archivo que contiene información desde fines del siglo XIX. En la cabecera municipal hay servicio de correo ordinario y registrado. Transporte público muy básico. Educación preescolar y primaria en Temacapulín. Acasico y Palmarejo en los últimos años ya no tienen este servicio.

Muchas familias de Temacapulín, Acasico y Palmarejo ya no hacen labor en el campo por todas las dificultades descritas, así que reciben ingresos de otras fuentes. El fenómeno de la migración también contribuye a esta transformación radical porque las personas que se van se llevan los saberes que ya no se reproducen a nivel local o que se quedan, pero son poco practicados en virtud de que no significan una fuente de subsistencia real. Es como si la labor del campo ya hubiera pasado de moda o si el tiempo de sembrar ya hubiera pasado para las familias. Para los que están en la tercera edad el esfuerzo de criar animales o sembrara ya implica un riesgo a su salud física, pero en el plano de la salud mental puede ser una cura para varios males. Aun así, la asequibilidad de dinero que se envía desde Estados Unidos o grandes ciudades mexicanas es suficiente para solucionar la necesidad.

En Acasico, se queja Don Luis Villegas: “Mis hijos me desaniman, que ya no siembre cacahuate, que mejor lo compre. Pero a mí me gusta sembrar porque esa fue mi ilusión de joven y me siento una virtud muy grande comer con el sudor de la frente mi propia cosecha”, continúa don Luis “Va llegar el día en que la juventud le va a perder su ilusión al rancho. Nomás vamos a trabajar nosotros. Bueno de por sí ya los que trabajamos somos los de la tercera edad.” Al final, hay un sin número de posturas en este tema de la producción de alimentos. Desde las personas que están enamoradas de la tierra y del proceso de la producción de sus propios alimentos, hasta los que quieren resolver su necesidad básica con dinero o viviendo de los programas de beneficencia social, tanto promovidos por el Estado o por otras instituciones.

Otros habitantes de la región han optado una actividad emprendedora que ha dado buenos frutos, al menos para las personas de Temacapulín, me refiero al negocio de las paletas de hielo. “Los rumbos de este caminar están marcados en muchos casos por una industria regional que los de Temacapulín aprendieron del vecino Mexticacán: La fabricación de paletas” (Cárdenas, 2018, 30). La vecindad con Mexticacán ha tenido sus bondades hasta el hecho que sentimentalmente hay

más identificación con este pueblo vecino del otro lado del Río verde, que con los vecinos de la cabecera municipal de Cañadas de Obregón.

Pero esto mismo ha provocado hasta la fecha la afinidad por convertirse en paleteros, familias enteras, dejando atrás las tareas del campo por la fabricación de helados. Hasta en California, E. U., hay algunas fábricas de Helados cuyos dueños y promotores son de acá. Uno de ellos es Salvador Espinoza Sánchez, con la “Guanábana” en el barrio del Long Beach. Con mayor razón en el territorio nacional, desde Guadalajara, Jalisco, por ejemplo, la familia Ornelas, los Iñiguez, en San Juan Cosalá, la familia Carbajal Ornelas, en Sinaloa, los Agredano, en Fortín de las Flores y Córdoba, los Guzmán y los Iñiguez.

En Monterey no se diga, Es la ciudad regiomontana que más tiene propietarios y empleados de nuestra región municipal. Especialmente jóvenes y recién casados esperan que alguien los contrate por temporada para resolver sus necesidades financieras y solo regresan al terruño para las fiestas familiares, para las fiestas religiosas o fúnebres. Es el caso de los Gutiérrez, los Rodríguez, Los Huerta, los Guzmán, los Torres, los Jáuregui y otros muchos. Otro grupo paletero lo representan los Martínez Espinoza en Irapuato, Guanajuato. Quizá hay otras familias en otras latitudes. Lo cierto es que la comercialización de Helados ha desarticulado el trabajo del campo en Temacapulín y Palmarejo.

Sin embargo, habrá que reconocer que en el pasado y presente, también se puede comprobar que de las “divisas paleteras” viven algunos adultos mayores, ya que sus hijos les mandan ayudas económicas. Todas las dinámicas descritas nos hablan de dos procesos, uno que tiene que ver con las condiciones nacionales de abandono del campo por parte del estado (esta dinámica la hemos caracterizado en la introducción general como desagrarización del campo mexicano) y la otra son las políticas globales de producción de alimentos, políticas ambas que han priorizado procesos de desarrollo en lo local pensando en las necesidades del consumo de las grandes ciudades han contribuido a que microrregiones, como la que conforman las comunidades de la Barranca del río Verde en los Altos Sur de Jalisco, se conviertan en dependientes alimentarios.



## 2.8 Modelo dominante en la región para la producción de alimentos desde el paradigma de desarrollo capitalista



Foto: Gabriel Espinoza Iñiguez. 14 de diciembre de 2021, Cosechando maíz forrajero en Barreras

Podemos señalar que la recesión de los años 30s en el siglo XX alcanzó a afectar de forma local y progresiva las economías familiares, comunitarias y regionales. La llegada de maquinaria a base de gasolina y diésel impuso una nueva forma de trabajar el campo, que además esta tecnología llegó acompañada de pesticidas cuyo uso se generalizó. Esta dinámica ha corrido desde pasada la segunda guerra mundial hasta la fecha.

En las últimas décadas, se ha generalizado un sistema de monocultivos en la región que se olvida de la agricultura familiar y la sustentabilidad. Casi un cien por ciento ha sido absorbido por la mentalidad capitalista: producir para tener dinero y enfrentarse a la ley de la oferta y la demanda. De hecho, la región de los Altos de Jalisco se ha caracterizado como una zona muy productiva en el sistema agropecuario de forma intensiva. Uno de los factores que ha agravado esta situación es la llegada desde hace dos décadas de granjas de pollos, huevos, puercos y el cultivo intensivo del agave. La juventud especialmente como la fuerza fresca de trabajo y algunos jefes y jefas de familia componen el gran ejército que sale a las calles con su lonche en la mochila y su garrafón de agua para esperar un vehículo especial que los lleve a la “Granja” para trabajar.

Se puede comprobar que lo que fue el sueño americano para unos o el sueño de las paletas para otros, ahora por la dificultad para sacar la visa o la gran distancia geográfica de irse a Monterrey en la temporada de calor a las paletas, ahora se suple con la idea de que las granjas han traído el desarrollo a los pueblos y pueden ganar hasta dos mil pesos a la semana y una cartera de huevos los viernes aunque las prestaciones de ley no se cumplan a la cabalidad y esté en riesgo a su salud por las medicinas utilizadas y a veces condiciones insalubres de los espacios de trabajo.

Pero “es lo que hay” y que bueno que haya granjas, dicen algunos vecinos, “Porque así la gente no se va”. Y lo que si se va es el producto, fruto de la mano de obra barata, a todo México. Otra muestra de que el espíritu capitalista ha roto la dinámica comunitaria de la producción de alimentos es que 8 de cada 10 de los productos alimenticios y otros productos básicos son importados. Por ejemplo, en las tiendas de Temacapulín que son 4: Con Jorge, con Josefina, con Cheya e Imelda, prácticamente lo que se ofrece a las familias son alimentos que vienen de fuera. La leche, las tortillas, el huevo, la carne, cereales, pastas, endulzantes, sal, aceites comestibles, productos de limpieza, refrescos, cervezas, jugos, frutas y verduras.

Solo por temporadas, se ofrece en el comercio algunos productos de origen comunitario como el chile de árbol, cacahuete, miel silvestre y un poco de pescado. En este último tema del pescado cabe señalar que muchas familias ya no consumen pescado del Río Verde por la fuerte contaminación del agua, ya que las mismas granjas de las que hablamos anteriormente hacen sus descargas residuales a los cuerpos de agua que se escurren por las pequeñas cañadas que van a dar a la barranca del río. Entonces mejor esperar al comerciante que viene cada 8 días en su vehículo que se recorre el pueblo ofreciendo distintos alimentos a precios relativamente accesibles, aunque se sigue desconociendo la calidad. Pero como dice el refrán: “Ojos que no ven, corazón que no siente.”

Y me hacen recordar hace unos años cuando comenzamos a hacer tortillas artesanales con ayuda de María Hernández Martínez en el año 2014. La idea fue

hacer nuestras propias tortillas para ser autosuficientes. Algunos criticaban que, porque no se tenía la suficiente limpieza en la elaboración, Después cuando otras mujeres lo hicieron, que porque un perro se paseaba cerca del fogón. Algunas veces también porque un visitante dormía en el área de la cocina. Total, que con razón las personas cuidan su salud, pero curiosamente a los comerciantes externos y productos desconocidos son comúnmente aceptados sin ninguna reserva. Y es que el sistema capitalista nos lleva a este llamado malinchismos en donde todo lo que viene de fuera es mejor y nos cuesta valorar lo que se puede producir de manera local y sustentable.

Para nadie es un secreto que también a nivel nacional, en las últimas décadas, se han caracterizado por una desaceleración del campo mexicano en la producción de alimentos locales y se ha privilegiado la importación de alimentos de la canasta básica. A la vez, si se produce en México, se pone énfasis en la industria de agro exportación. Es decir, grandes extensiones de tierra que están en manos de pocos propietarios son dedicadas a monocultivos orientados a la exportación o a la agroindustria poderosa a nivel local, un ejemplo de ello son los consorcios de producción de alimentos que se venden en los centros comerciales de México y que se producen en las granjas de los grandes capitalistas como Sello Rojo o Nestlé.

Según la FAO, en México actualmente se siembran alrededor de 280 cultivos cíclicos y 199 perennes, entre los que se encuentran cultivos básicos, forrajeros, oleaginosas, frutales, hortalizas, agroindustriales, ornamentales y los denominados como no tradicionales. Si bien existe un patrón de cultivos muy extenso, la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, en su artículo 179, considera a siete cultivos como básicos y estratégicos: maíz, caña de azúcar, frijol, trigo, arroz, sorgo y café. Si adicionamos las oleaginosas más importantes (algodón, soya y cártamo), los commodities y los cultivos para alimentar el ganado (avena, maíz forrajero, pastos cultivados) resultan 30 productos que ocupan el 87% de la superficie cultivable. Vale la pena señalar la ausencia de las hortalizas y frutas dentro de los cultivos estratégicos.

En los últimos cuarenta años se observa un claro cambio en el patrón de los cultivos. A partir de 1980 los cultivos que más crecieron en términos de superficie cosechada, especialmente a partir del año 2000, fueron: zarzamora, fresa, hortalizas, aguacate y agaves; y los cultivos asociados a la ganadería (pastos y avena). Por el contrario, dos cultivos industriales (café y tabaco), así como tres oleaginosas (ajonjolí, cártamo y algodón) y el arroz mostraron caídas. También se observa que la producción de trigo y el frijol prácticamente no crecieron, mientras que el cultivo de soya disminuyó entre 1980-2000 y, a partir de la primera década del siglo XXI, se incrementó en más de 300% (Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera. SIAP, 1980-2016).

La evolución de estos commodities puede explicar en parte el crecimiento del PIB sectorial y de la balanza agropecuaria favorable pues estos cultivos se encuentran ligados a los mercados internacionales y a la agricultura de contrato. La disminución o aumento de la producción se encuentra asociado, entre otras variables, al comportamiento de la superficie cultivada. Por su parte, el comportamiento de los rendimientos durante el periodo 1980-2016 muestra varios resultados: algunas hortalizas y el plátano reportaron los mayores incrementos; soya, algodón, pastos, café y agave disminuyeron su productividad significativamente; dos cultivos donde hay una participación importante de pequeños y medianos productores (café y agave) decrecieron; los cuatro cultivos básicos (maíz, frijol, trigo y arroz) han tenido incrementos moderados, y los cultivos oleaginosos registran una disminución en su rendimiento. Los incrementos moderados en los rendimientos por hectárea del maíz y frijol –dos de los principales cultivos cíclicos del país– se deben a que estos cultivos son producidos en pequeñas explotaciones.

Como se observa, la tendencia al monocultivo, la concentración de la tierra, la producción para los mercados internacional y nacional, vienen a romper la dinámica de las poblaciones que de por sí ya venían abandonando el campo y se habían trasladado a otras actividades para obtener ingresos. En suma, el campo

mexicano, de los Altos de Jalisco y por lo tanto, de nuestra microrregión de estudio no fomenta la producción para la soberanía alimentaria. Por lo menos aún NO.

### **CAPÍTULO 3. Perspectiva de la soberanía alimentaria en Temacapulín, Acasico y Palmarejo**



Foto: Gabriel Espinoza, Cortando elotes, septiembre de 2021 en Barreras

### 3.1 La pérdida de la soberanía alimentaria desde la perspectiva de los habitantes de Temacapulín



Foto: Gabriel Espinoza, Reunión de trabajo en Acasico. Abril de 2022

Sistemáticamente, las familias de Temacapulín, Acasico y Palmarejo que habitan este territorio desde hace mucho tiempo ha tenido la experiencia de sobrevivir en el campo produciendo sus propios alimentos y en tiempos de arrieros se llevaba a vender los excedentes que aquí de producían y de regreso se traía lo comercializado en otras partes. Sin embargo, a partir de los años 50s, después de que se proyectó la presa de la Zurda entre los años 50 y 55, los habitantes se acostumbraron a ganar por trabajar como empleados en la construcción de la presa, se descuidó el trabajo campesino y al suspenderse la obra, vino una fuerte migración a los Estados Unidos de América y a varias ciudades de México, a buscarle, porque el pueblo “no tenía vida”. Así lo narran algunos vecinos que actualmente viven en Tijuana e incluso, se llevaron a toda la familia (papás y hermanos) pensando en sacarlos de la pobreza.

Distinta realidad a la de otros pueblos porque aquí en la región no hay propiedad común de la tierra, no hay la figura de ejido ni tierra comunal. En esta parte de los Altos de Jalisco domina la propiedad privada, lo individual. Hay un grave problema

que desanima a muchos jefes y jefas de familia. Quienes tienen grandes propiedades y las rentan o las prestan, a veces solo te las facilitan un año y al año siguiente ya no. A parte de lo costoso de la renta. Es por ejemplo el testimonio de Andrés Mejía, Chepo Torres, Clotilde Huerta, Hortensia González, Jesús Gómez y otros muchos vecinos que viven bajo esa situación.

Un factor que también influye es que se ha roto la dinámica familiar. Por una parte, las familias dejaron de ser numerosas y la fuerza de trabajo se disminuyó. Regularmente en las casas se repartían las tareas. En el caso de Alberto Villalobos, la muerte de su papá y el cambiar de domicilio fue la causa del abandono de la dinámica campesina en Palmarejo a finales del siglo XX. “Después de que murió mi padre, nos fuimos para el Santuario y se vendió el terreno. En 2008 murió mi mamá y allá estamos. De repente venimos a Temaca porque aquí está mi cuñado “El Che”. Juan Carbajal. Mi esposa es de aquí, Teodora Carbajal Gómez. Hay que ayudar a la familia. Su hermano está enfermo. Allá en nuestro rancho seguimos sembrando. Ya no como antes, pero le hacemos la lucha.”

Quiero poner énfasis en su expresión que repite la experiencia de otros muchos vecinos de nuestro lugar de estudio: “Ya no como antes”. Antes “había bastante agua y mi papá le compro 17 hectáreas a Ignacia Martínez, del otro lado del río, yendo pa’l Santuario. Desde 1970 hasta 1985 que murió mi papá allá estuvimos sembrando chile, cacahuate. De muchas hortalizas: cebolla, jitomate, papas, rábanos, zanahorias, cilantro, camote, calabazate, chilacayota, frijol. Hicimos una huerta de tunas amarillas. Teníamos 3 vacas y burros y mulas de tiro. Llegamos a cosechar hasta 60 costales de cacahuate.” (Entrevista hecha el 11 de agosto de 2020 en Temacapulín Alberto Villalobos Hernández, vecino del Santuario, Mexicacán.)

Otro testimonio ilustrativo lo menciona Cirilo Espinoza Sánchez, que gran parte de su vida ha sido campesino, aunque mucho tiempo también trabajó en la construcción en el vecino país del norte. Él nos da su consideración: “Antes toda la familias tenían vacas, caballo, gallinas, puercos. Ahora la gente se ha hecho



guevona; que huele feo dicen... la gente se hizo delicada.” La historia de Alberto y Cirilo se repiten en la vida de muchas familias de la región ante el fenómeno de la desintegración familiar por la migración, el problema de disponibilidad de la tierra propia, rentas de terrenos por poco tiempo que no motiva a mejorar la condición de la tierra para una mejor producción, pérdidas por los temporales pobres en agua, lo costoso de los insumos porque se dejó la dinámica de guardar semilla y producir el propio abono con materia orgánica producida por los propios animales domésticos, uso de fertilizantes muy caros, uso de maquinaria que suplió el trabajo manual. Y según la experiencia de Cirilo el uso de agroquímicos allá por los años 60. Sin embargo, la tierra de Alberto es mínima para subsistir, mientras que Cirilo acaba de comprar más tierra y la aprovecha para producción de forraje para el ganado, pero no para alimentos para autoconsumo



Foto: Gabriel Espinoza, preparando la tierra para cultivar maíz en Acasico, junio 2021

Como ya se indicó al principio de este capítulo, la “huida de la pobreza” de forma precipitada a mediados sobre todo del siglo XX, ocultó la vida que siempre ha estado en las entrañas de estas tierras y puso sus ojos y su corazón en cualquier tierra que asegurara dinero para vivir. No solo el irse al norte, sino el consumismo que se infiltró en el corazón de las familias cuando el “Norteño” regresaba platicando sus aventuras y las nuevas posibilidades que había encontrado. Incluso

la novedad de que muchos al trabajar en Estados Unidos, podrían pensionarse y tener una buena vejez asegurada en dinero y buenos servicios médicos.

Aunque la otra cara de la moneda es que muchísimas personas hasta la fecha no pueden regresar porque se siguen moviendo “sin papeles”, se consideran ilegales y esto los obliga a no volver. De aquí que además que las familias son más pequeñas, hay miembros que lo que mandan es dinero para sobrevivir, pero no para invertir ni crear proyectos que abonen a la reproducción de la vida con la intensidad que se experimentó en el siglo pasado. Todavía en tiempos recientes hay jóvenes que se han ido y se siguen yendo. Algunos inútilmente han buscado una visa pagada ante un abogado que tramita este documento con un costo hasta de 15 o 20 mil pesos sin la garantía de obtenerlo.

La mala gestión del agua también es un elemento que los habitantes de las comunidades de la barranca consideran pernicioso para la soberanía alimentaria. En tiempos antiguos dicen las versiones populares que se aprovechaban el agua termal y el agua de temporal para producir una cantidad de alimentos y forrajes inmensa. Curiosamente no había energía eléctrica y entonces se obligaban los campesinos a utilizar sistemas que funcionaban por gravedad, agua rodada o sacada a baldes, de pozos o de otra forma mecánica. Sin embargo, en las últimas década hay un conflicto interno por el agua que no permite la certeza de que haya disponibilidad para criar animales o cultivar diversas semillas.

Aunque parezca imposible, Palmarejo fue desplazado por las autoridades. Y de estar junto al río y a ojos de agua, ahora varias familias fueron reubicadas en Talicoyunque y solo les llevan agua en pipa. Acasico, tiene su comité de agua para uso doméstico, pero con el problema de la presa y la llegada de trabajadores extraños a la comunidad se les comenzaron a perder sus motores de riego y muchos dejaron de sembrar de regadío por la zozobra de la inseguridad de sus implementos.

El caso de Temacapulín, se ha buscado solamente en los últimos años soluciones inmediatas y parciales. No hay un plan hídrico para lograr la sustentabilidad del servicio, ni doméstico, ni agropecuario. Y se está a expensas de lo que dicte la

autoridad municipal y de cuando en cuando hay conflictos, pero no soluciones de largo aliento. Quizá con el nuevo escenario de acuerdos con gobierno federal se pueda tomar conciencia de lo que se ha propuesto de la gestión integral del agua.

A la mala gestión del agua, los habitantes de Temacapulín, Acasico y Palmarejo, suman la amenaza de la represa como un elemento más que al poner en entredicho la ubicación actual de los pueblos, deja en dudas también la posibilidad de utilizar el agua y cultivar con relativa seguridad de que habrá líquido para regar los terrenos. Desde 2005, la amenaza de desplazamiento forzado llevo a varias familias a negociar sus casas, pero también las parcelas de siembra y de agostadero para el ganado.

Muchas fuerzas también se concentraron en la defensa del territorio y se ha incentivado de forma social la reapropiación del trabajo campesino, pero sin mucho éxito. Por ejemplo, en 2012 se promovió el taller de las llamadas “Temacampeñas” que durante el acompañamiento de la doctora Elvia Susana Delgado Rodríguez, funcionó. Pero por el deteriorado manejo del agua en Temacapulín se dejó el buen proceso y ahora podemos encontrar un museo de herramientas en desuso en el cuarto viejo. Algo perdido le sucedió al doctor Miguel Ángel Casillas Báez, que el 2015 se integró a la comunidad con el afán de incentivar la sustentabilidad rural desde una visión antropológica. Y la misma regidora en turno junto con algunos vecinos les negó el agua para sus hortalizas y su proyecto de producción de pescado en vivero.

Por tanto, aquí se conjuga una contradicción. Por una parte, se lucha contra la Presa El Zapotillo, que pretende solucionar el abasto de agua para las grandes metrópolis y no se sabe gestionar el agua para la sustentabilidad comunitaria por actitudes egoístas, envidias, rivalidades y malas interpretaciones. Como se observa, los habitantes de las comunidades reconocen varios elementos como obstáculos para recuperar la soberanía alimentaria, ello significa que la posibilidad de recuperarla puede ser factible desde el diálogo de saberes. A continuación se presentan los resultados del proceso de diálogo de saberes sobre la producción de alimentos.

### 3.2 Clasificación de los saberes sobre la recolección y producción de alimentos



Foto: Gabriel Espinoza, cultivo de frijol en traspatio, para consumo familiar, Temacapulín 2021

Cuando Miriam, una de mis compañeras de maestría en desarrollo rural en la UAM, Xochimilco se santiguó antes de tomar los alimentos durante la comida del viernes 18 de octubre de 2019, frente a Lupita, otra compañera del posgrado y de forma tan espontánea y serena, recordé a mi abuela materna, “mi mama Lucy” como le llamábamos los nietos, quien también de forma regular nos hacía bendecir las 3 comidas en Temacapulín cuando estábamos con ella en vacaciones de verano y era rutina obligatoria no desperdiciar nada.

Lucía Covarrubias Gómez había nacido el 13 de diciembre de 1906 y por lo tanto le tocó vivir sus primeros años en plena revolución mexicana y la revolución Cristera en plena juventud. De soltera se enteró de la primera guerra mundial; y ya casada, de la segunda guerra mundial. Desde luego sabía de la escasez de los alimentos y sin duda por eso repetía aquellas frases que se siguen usando hasta nuestros días: “Poquito porque esta bendito” “Es probete, no jambete”. Y desde su fe en la Divina Providencia decía: “Gracias, Señor por estos alimentos que son don de vuestra largueza.” Y disculpen si exagero en citar a mi “Mamá Lucy” pero

creo que en gran parte ella influyó de manera determinante para que yo tomara muchas decisiones en mi vida. Incluso, hoy mismo al decidir trabajar esta tesis, voy a necesitar la ayuda de mi abuela materna para demostrar que el diálogo de saberes nos puede llevar a la soberanía alimentaria, teniendo como primer respaldo la experiencia familiar.

En este sentido familiar, puedo compartir las distintas experiencias de las que da cuenta mi propia mamá Librada Iñiguez Covarrubias quien me dio su testimonio: “mi papá no sembraba, él era comerciante y panadero...” Desde luego que también este trabajo se ha enriquecido con la conceptualización que he bebido de los autores antiguos y nuevos que han intervenido para la cosmovisión del mundo que nos está tocando vivir. Dije: “he bebido”, pero mejor sería decir: “he tragado”. Y espero poco a poco seguir tragando y “digerir” los saberes científicos, familiares y populares para vivir en la soberanía alimentaria.

A la vez, descubrí que los hombres y mujeres de Temacapulín, son fundamentales para este trabajo de investigación sea colaborativo y de acción participación. Sobre todo, en la comunidad la tarea es difícil porque en algunas áreas hemos perdido el diálogo familiar profundo. Hasta hace 4 años en Temaca no había señal de celular. Esto provocaba más cercanía personal y diálogos serenos, cercanos y abiertos. Ahora el internet y la telefonía nos han distanciado más que la misma separación por el fenómeno de migración que ha detenido el crecimiento de nuestra comunidad. Por otra parte, las remesas norteamericanas hacen posible la seguridad alimentaria, pero la soberanía alimentaria ya ni siquiera se considera importante

En la presente Tesis he decidido trabajar el diálogo de saberes para la soberanía alimentaria como una propuesta de recuperación de prácticas individuales, familiares y colectivas. Quizá muchos en este momento solo piensan en la “seguridad alimentaria” y que los conocimientos escolares oficiales nos ayuden a satisfacer nuestras necesidades. Pero, en Temacapulín hay interesados en lograr cierta autonomía en nuestras formas de vida y compartir nuestras experiencias un buen vivir en lo local y ser fuente de inspiración para otros.

## **Recolección**

Sin duda y de sobra se sabe tanto de forma científica como popular que nuestros antepasados, no solo en Jalisco, sino en México y en todo el mundo aprendieron a vivir, subsistir y sobrevivir de las prácticas de recolección de frutos silvestres, de la caza y de la pesca.

Cuando en Temacapulín, Acasico y Palmarejo hablamos de recolección, debemos considerar varias especies:

## **Raíces**

En particular el camote del cerro que se encuentra en las laderas de la barranca del Río Verde y en otras zonas aledañas a cerros y terrenos pedregosos apropiados para el desarrollo de este exquisito alimento que desde épocas inmemoriales se utiliza para favorecer la alimentación de las familias en ciertas épocas del año. En esta zona regularmente se puede obtener entre enero y febrero, cuando es tiempo de frío y no hay nopales. He aquí el testimonio de algunas familias que recolectan para autoconsumo y comercialización local:

-¿Qué heces Cándida?

-Ando vendiendo camotes de cerro.

-¿Quién los fue a traer?

-Cuco y Gabriel, mis hermanos.

-¿Y a cuanto los das?

-A 40 el kilo...

- ¿Dame un kilo...bueno...2, traes cambio?

-No traigo nada.

-Bueno, complétame medio kilo para que se ajusten los 100 pesos. Vamos aquí tengo una báscula en el *Cielito Lindo*

-De una vez quédese con los 3 kilos.

-Está bien. Oye. Tenemos azúcar a 20 pesos el kilo.

-No porque lo de los camotes son de mis hermanos. Después vengo a comprar azúcar

(Vendemos azúcar porque el 27 de agosto de 2020, en un taller de cooperativismo, Alfonso Iñiguez Pérez, propuso que empezáramos a promover la venta de azúcar de forma solidaria. Se ha traído un costal de 50 kilos y se vende en la casa de Consuelo y Esperanza Carbajal. Ha funcionado con los que tienen espíritu cooperativista: Cuca Gómez, Lola, Concha, Chayo Torres, el mismo Alfonso Iñiguez)

30 minutos después...

-Cándida ya terminaste de vender los camotes. ¿Cuántos kilos traías?

-Traía ocho. Ya vine por la azúcar, necesito dos kilos para mí y 4 para Cecilia (Cecilia es esposa de cuco, hermano de Cándida).

Cándida viene acompañada de una nieta de Cecilia de alrededor de 9 años de edad y cada una se lleva su bolsa de azúcar.

-M\*ija, tu llévate la más liviana. Abrázala bien.

Un día después...

Melisa y Samuel, dos hermanos, hijos de Imelda y Rodolfo, andan también vendiendo Camote del Cerro. Según testimonio de Imelda, su esposo "Solís" como mejor se conoce en el pueblo por su apellido, fue al camote, y parte lo usan para comer y otro para vender y hacer su alcancía. "Ocho kilos a cuarenta pesos, ya son 320 pesos que entran a la economía familiar en un solo día." Y los niños se enseñan a ganarse algo porque su papá los motiva.

Una semana después:

Estacionados en su camioneta a la sombra de un árbol de eucalipto está el matrimonio de Trino Huerta y Emilia Arámburo, se les pregunto:

-¿Que hacen, de dónde vienen?

-Traemos camote del cerro, fuimos allá para Witita, ya teníamos 2 años que no íbamos, pero ahora nos animamos. Miren, nos encontramos este cuchillo que hace dos años se nos quedó perdido y ahora que fuimos, sin buscarlo, lo encontramos.

Y es que para sacar el camote del cerro se necesita cuchillo, uñas, conocer las matas y mucha paciencia.

-¿Y te quitaste el reloj para no maltratarlo?

-No me lo quite, ni me acorde que traiba reloj.

-¿Y van a vender?

-No, nosotros lo traemos para el gasto. Trajimos una cubeta.

Como se puede notar, en estos diálogos se expresa como el núcleo familiar es una fuente de conocimiento y experiencias para conseguir el camote del cerro para sustento propio y comercio local. Incluso, hay la experiencia de Juan “El Che” Carbajal que junto a su casa plantó camote del cerro para cosecharlo sin ir tan lejos.

### **Los mezquites**

Los mezquites son árboles que en esta región proliferan, aunque algunos abusan de su consumo sobre todo para muebles, leña y lienzos. Por una parte, cuando un mezquite se cae o se seca es necesario retirarlo por seguridad y para aprovechar el árbol muerto o agonizante.

Pero ahora quiero sobre todo concentrarme en la vaina del mezquite que florece al entrar la primavera con sus hermosas flores que alimentan a las abejas y les permiten producir una miel blanca y sabrosa. Pero, además, es conocido por el diálogo popular el valor de este fruto abandonado por muchos y que se puede volver a disfrutar en cada temporada aproximadamente de junio a septiembre.

Platicando con don Luis Villegas de Acasico, nos orientaba con una receta con la que se pueden hacer “mezquitamales”. Según entendí la plática, la vaina se cose



y se saca el jugo para después combinarlo con la masa de maíz y envolverlo en hojas de maíz y relleno de carne, molde o alguna verdura.

A la vez en Temaca, Alfonso Iñiguez nos platica que “el atole de mezquite es muy bueno”. Y es bueno saber que ahora también el diálogo de saberes se da por internet. Allí se pueden encontrar tutoriales sobre el aprovechamiento de este nutritivo alimento, totalmente natural y gratuito si uno mismo lo recolecta. De hecho, yo mismo hice un ensayo y en 3 días recolecte alrededor de 50 kilos muy cerca de la casa y sobre todo los use para dar pastura a los animales que tengo: becerras, borregas y chivas.

Nos podemos imaginar un alimento gratuito y sano. Para complementar nuestra buena alimentación y la de nuestro ganado en una temporada podemos pedir permiso de recolectarlos donde es propiedad privada o aprovechar los que están en los caminos o lugares abiertos. A la vez, aunque se pueden picar (acción del llamado gorgojo que anida en el interior y come del fruto), con el debido cuidado se pueden almacenar en un lugar fresco y seco y los podemos usar durante el año tanto como harina o enteros. Lalo Yáñez nos recordaba de personas en Temaca que juntaban el fruto en costales para alimentar a los puercos en las primeras etapas del desarrollo y ya al final les daban el maíz, Incluso el mismo Lalo y su esposa, Juanita Ponce, maestra jubilada de la comunidad asegura que llevaban costales a Guadalajara.

Por otra parte, hay que destacar que el mezquite se desarrolla muy lento y por tanto hay que cuidarlo. En particular, aquellos que son atacados por la mano depredadora del ser humano voraz. “hay en el predio de la Troje, propiedad de Cirilo Espinoza un frondoso mezquite que según las observaciones de Javier Jiménez podría tener por la constitución de su tallo, cerca de 500 años. Y está en peligro porque están extrayendo arena cerca de sus raíces.

Una de las características de la flora es la proliferación del mezquite en la barranca del Rio verde. A pesar que es una madera muy buscada por su dureza y resistencia para muebles y prensas para hacer tortillas y otros usos domésticos, la leña del mezquite también es una de las mejores fuentes de combustible, sin

embargo, es importante detenerse de acuerdo a nuestro trabajo de investigación en su fruto en forma de vaina,

Al venir la primavera se llena de flores y ya para junio y julio echa su fruto que cuelga como serpentinas. En la antigüedad, nuestros antepasados lo cosechaban y algunos lo molían para hacer harina y dársela como forraje a los animales que se criaban por las familias. Además, se hacían atoles que especialmente se bebían calientes o fríos por sus grandes propiedades proteicas. En particular se sabe que se ofrecía la bebida a las mujeres embarazadas.

Con la llegada de la era de las bebidas capitalistas, ahora los mezquites dan cada año su fruto que casi es despreciado por un gran porcentaje de la población campesina. Sin embargo, en la temporada pasada, supe que Juan Carbajal, recolectó vainas y las guardo por varios meses. Conste que igual que otras semillas se puede picar. Pero al final, a lo que voy es que mi vecino arriba nombrado me regalo un buen puño y yo prepare un atole cuya receta investigue en internet. Aunque algunos vecinos al platicar con ellos, alaban el atole de mezquite, aunque prefieren las bebidas comerciales en la práctica. Sin embargo, una sorpresa agradable me lleve con el atole de mezquite que me ofreció Abigail Agredano el 20 de agosto de 2021. Después de la comida, como postre. Y se puede tomar caliente o frío.

### **Los nopales**

Además de los camotes del cerro y los mezquites, los nopales son muy importantes en la dieta local. En un momento, platicando con Inés Rodríguez se puede descubrir que no hay una sola clase de nopales, sino una gran variedad: Lengua de vaca, chabeño, gris y otros conocidos popularmente por los nativos de los pueblos de Temaca, Acasico y Palmarejo. Regularmente, quienes viven en el campo tienen la libertad de recolectar los nopales en los caminos y en los potreros. Claro que también hay límites puestos por algunos que prohíben su recolección en propiedades privadas.

Es necesario también verificar que algunas familias trasplantan pencas de nopal en sus patios y corrales para tener el fruto a la mano durante la temporada.

Incluso algunas familias han hecho huertas con el afán de llegar a comercializarlo. Es el caso de Raquel Pérez y Gabriel González, que en su propiedad pusieron una “Nopalera”. Lo mismo hizo Eduardo Espinoza en las orillas del pueblo.

Una de las mujeres conocidas por su afición y dedicación a la recolección de nopales es la señora Alicia...originaria de El Zapotillo, que estuvo casada con un vecino de Temaca, y al morir, la ahora viuda se ayuda de la recolección del nopal en algunas temporadas. Las temporadas de los nopales son en primavera, verano y otoño, Como el invierno es muy crudo, no hay es ese tiempo hasta que llega de nuevo la primavera.

Algunos nopales producen tunas, que también es un fruto ya poco recolectado porque en la zona las tunas son pequeñas y la mayoría de las personas prefieren comprar de la tuna grande que ya venden limpia de espinas en las tiendas o por caja. El Valor de la caja regularmente es de 100 pesos. El valor de un kilo de nopal silvestre regularmente es de 20 a 25 pesos. Pero puede llegar a costar 30 pesos.

Algo sorprendente para muchos es que cuando no hay nopales tiernos, los vecinos logran extraer “el corazón de nopal”. El corazón de nopal es la pulpa que se encuentra al pelar el nopal maduro y se come el interior. Con esto comprobamos que las familias buscan la estrategia para sobrevivir. Quienes hacen esta tarea, ofrecen el corazón de nopal hasta en 40 pesos el kilo.

El nopal también aporta baba y fibra para algunos trabajos de protección como impermeabilizante de muros de adobe y bajareque. De hecho, Isaura Gómez nos regaló muchísimas pencas de nopal para adicionar a la mezcla de barro en la construcción de los baños secos en el patio de la cultura donde los jóvenes de colectivo ARRE de Guadalajara en jornadas solidarias trabajaron durante los talleres de agosto de 2020 hasta febrero de 2021.

### **Quelites y verdolagas**

Un buen manjar totalmente silvestre y natural es el quelite y no se quedan atrás las verdolagas que encuentras por doquier en tiempo de lluvias. Este año se hizo

extravagante el brote de estas plantas que son ricas en hierro y vitaminas que son gratis y se dan entre otras semillas cultivadas.

## **Pesca**

Juan Gutiérrez Espinoza, el Chilaco, es uno de los pescadores más clásicos, junto con Silvia Rodríguez, su esposa. Su hijo Diego actualmente está aprendiendo a tejer tarrayas para pescar con la ayuda de Jesús Gómez. Juan y Silvia son uno de los matrimonios que se pueden caracterizar como genuinos pescadores de todos los tiempos, conocedores del Río, de los lugares donde se puede pescar mejor. Hace 3 años, en mayo del 2018 fuimos a los Yugos y pudimos experimentar las aventuras de los pescadores. La ruta en camioneta, las veredas para bajar la barranca hasta el río, los manantiales de agua, las cuevas para resguardarse, los escondites para guardar instrumentos del pescador, las caminatas por la orilla del río, el campamento, el sabor de la fruta de la temporada como son los “Guanches”, las pitayas y los guamúchiles. Toda una aventura.

Es la rutina del pescador. Hace 2 semanas me encontré a Juan y le dije: Invítame a los Yugos a pescar. Porque a la vez, cada que voy con Juan, que además es mi primo hermano, me siento seguro de estar con alguien que conoce el río y sabe dónde poner los “Tumbos” y el campamento. A veces se corre con suerte y se trae mucho pescado: Carpa, Bagre, Mojarra. Otras...solo la aventura y el cansancio. Y un buen caldo de pescado cocinado en las brasas en el estómago. Cuando la pesca es abundante, también se vende y se saca dinero para resolver otras necesidades familiares.

Pero hay muchos que conocen el río y les gusta pescar. Los Gallos, Emilio, Esteban y Chuy, los Huerta. Cleotilde y Trino, hijos de un gran pescador reconocido en el municipio, Galo y su esposa, y un sin número de vecinas y vecinos porque es una forma de vivir de los campesinos. El río es una fuente de alimentación, dice Galo, mientras saborea un buen caldo frente a Saucillos, a la sombra de los sauces. “aquí nadie se muere de hambre, hay pescado y nopales. Solo los flojos y ni los flojos porque se arriman a donde hay “. Su figura es clásica casi todos los

sábados acompañando de su familia. De hecho, el 30 de agosto del 2020, le encargue un caldo que gusto mucho a todos los invitados.

Las mujeres y los niños no se escapan de practicar esta dinámica, especialmente en semana santa que también se práctica por innumerables visitantes que acampan entre las inmediaciones de Palmarejo y Temacapulín. Esta práctica se ha multiplicado en tiempos de pandemia por el covid-19. Lástima que el río está muy deteriorado por las empresas que explotan la arena y contaminado por los drenajes de las ciudades y los desechos de las granjas porcícolas y avícolas, además del basurero municipal.

Otro uso de la penca de nopal es para cocinar el tradicional platillo prehispánico llamado "Pescado en Penca de nopal". Varios pescadores saben de esta receta exótica. Pero hablar de esto es hablar de los pescadores. Entre los más reconocidos conocedores del río son Juan Gutiérrez "El Chilaco", Cleotilde Huerta, Jesús Gómez "La Burrita", Galo, Los Gallos, Peto y muchísimos más. También hay mujeres que van a pescar, pero los hombres son los más diestros en este oficio. Y como se señaló, hablar de pescadores es hablar de la fabricación de tarrayas, piolas, tumbos, anzuelos, nasas y otras herramientas para la pesca.

El pescado en penca se prepara sobre brasas producidas por la combustión de estiércol de vaca. Se recolecta la boñiga entera y seca, se tatema la penca para que se vuelva manejable, se abre y se introduce el pescado ya limpio, de preferencia pescado bagre, con sus condimentos y verduras, se cierra con espinas grandes la bolsa de la penca y se coloca sobre las brasas hasta que esté totalmente cocido. Se saca de la penca y se coloca en un plato apropiado para degustar.

Este platillo ancestral se utiliza también para ocasiones de bienvenida a personajes célebres tanto de carácter religioso como político. En últimas fechas, se ofreció este delicioso banquete a Víctor Toledo Manzur, titular de Semarnat que visito Temacapulín en 30 de Julio de 2019 y al nuevo obispo de San Juan de los Lagos, Jorge Alberto Arizpe Cavazos en 2017. Algunos alertan que el consumo del pescado extraído del Río Verde tiene muchos riesgos por la alta contaminación

provocada por las poblaciones río arriba por las descargas de drenajes domésticos, además de las descargas industriales y de granjas de alta concentración.

Por otra parte, dificulta la pesca, la excesiva explotación de arena y piedra de empresas particulares que reciben concesiones de la Conagua y que destruyen el entorno sin restaurar nada. Sin embargo, los saberes flotan y vuelan entre las generaciones del pasado y del presente como vivos conocimientos. Aun las dinámicas se trasladan como la expresión de Cleotilde Huerta que, viajando a Estados Unidos, mientras regresaba, según testimonio de esposa, María Félix Rodríguez, tejió su Tarraya. Y así se enriquece la gastronomía para alimentación de las familias, pero también para el turismo e incluso se piensa que se puede ofrecer este platillo a los políticos que se muestran dispuestos a Salvar los pueblos de la inundación de la presa el Zapotillo.

### **Siembra**

Los cultivos son sin duda la fuente principal de alimentos complementarios y de la posible búsqueda de excedentes para los habitantes de los pueblos. Vale la pena notar que el cultivo de maíz se hace para forraje principalmente y por lo tanto el consumo de este producto es muy bajo en la microrregión.

### **El chile de árbol**



Foto: Gabriel Espinoza Iñiguez, Premios en eventos deportivos y culturales. 10 enero 2022.

Ya no como en los orígenes, pero aun en estos dos años cargados de ambiente pandémico, algunos campesinos y campesinas han plantado chile de árbol. Es sabido que uno de los primeros promotores del cultivo de este chile fue don Adolfo Guzmán allá por los años sesenta. Actualmente en la región varios municipios son parte de la denominación de origen que se logró en 2018, bajo el nombre de “Chile Yahualica”.

En Temaca, una forma de impulsar una mejor economía y sustentabilidad se implementó por parte de la Asociación Civil Salvemos Temaca, desde 2010, ha sido la llamada “Feria regional del Chile de árbol” que ha dado algunos buenos frutos: Juegos interactivos para niños y niñas que hacen conciencia de la defensa del territorio, el agua y la vida. Jesús Dávalos es originario de San Miguel el Alto y casado con Alicia Álvarez de Temaca; Ellos y sus hijos hacen equipo para organizar diversas actividades en donde la infancia local y los visitantes interactúan impulsando ejercicios mentales, físicos, trabajo de equipo y al final son premiados por sus esfuerzos.

Concurso de las salsas y producción de chile envasado y comercializado entre los que destacan, Chiltemaca, de Lupe y Claudia, comercializado desde 2011 y Temacachilín de Bety Espinoza, a partir de 2017. Otros de carácter más esporádico es la salsa Rodríguez y Salsa Marichuy. Y los consagrados como muy familiares son el de la familia Gómez González y el Chile Macho de Poncho Iñiguez.

En el caso de Acasico, se dice que ahí es el origen donde primero se tuvo la iniciativa de cultivarlo, aunque Yahualica es la que lo comercializa y le da renombre. Sin embargo, en esta temporada 2021 no se está cultivando en esa zona de Acasico ni Palmarejo. Lo cierto es que quienes cosechan el chile de árbol, lo pizcan en estos meses de julio y agosto, lo secan y lo comercializan prácticamente al menudeo y con eso obtienen un mejor precio que si lo vendieran en el mercado externo.

Y en el afán de seguir impulsando este fruto muy particular, la Feria del Chile se realizó del 27 al 29 de agosto de 2021, en el marco del semáforo rojo por los

repuntes de contagios de COVID-19 en Jalisco, se realizó con los debidos cuidados por el tema de la pandemia. Con solo 3 concursantes de salsas en molcajete, mientras que en otros años había habido hasta 10, y en las que habían participado hombres y mujeres, ahora solo fueron 3 mujeres. Dos de Guadalajara Jalisco con raíces de parentesco en Temaca y una mujer de la región de Irapuato, Guanajuato, siendo esta ultima la ganadora, así calificada por un equipo de 4 jueces.

Aquí el reto para la próxima temporada será incentivar a las campesinas y campesinos a seguir cultivando el Chile de Árbol como una forma de vida y patrimonio de las familias.

### **Los frijoles**

Uno de los alimentos más populares son los frijoles, pero actualmente se compran traídos de otras latitudes. Algunas familias sin embargo conservan la tradición de la siembra y buscan hasta el “frijol Nuevo”. El Cubico algunas veces ha sembrado y después de un arduo trabajo, porque hay que garrotearlo, vende sus excedentes. Yo mismo en el afán de comer de mis propios frijoles he intentado en años anteriores sin resultado. Falta de buena preparación de la tierra, alta de agua, de abono y de un buen manejo. Este año nos asociamos con la idea de sembrar una parcela de aproximadamente una hectárea, pero al final declinamos la iniciativa y sembramos puro maíz mejorado.

Al final, en el corral del Cielito Lindo, propiedad de los Ornelas, buscando hacer experimentos de diálogo de saberes y soberanía alimentaria, sembramos un corte de frijol con ayuda de don Margarito y todo nació y va muy bonito. Ya llegó la hora de darle una buena limpiada. Además, en el mismo corral sembramos semillas de la flor de Cempasúchil y también va muy bonita en un rinconcito. Ya le dije a Chayo Torres y a su esposa Librada que sembramos frijol y quieren un puñito. Pero también ellos mismos sembraron un poco de frijol en el corral de la casa de la calle Unión, que fue propiedad de Don Martín Torres. Y ahora es propiedad de los herederos. Quien les sembró, fue Luis Rodríguez, quien también tiene su corral en casa de su hermano Rigo Rodríguez y que tiene ya cosechas de distintas



hortalizas. Con esto comprobamos que en nuestros pueblos son las familias que con distintas dinámicas cultivan varios tipos de planta o de guía, tempranero. Y se siembra solo o el de guía mezclado con el maíz y la calabaza. De hecho, la familia Gómez González, ya tienen ejotes<sup>12</sup> en su huerta, que por segunda vez han cultivado junto al Rio Verde, en el predio llamado la Troje, Propiedad de Cirilo Espinoza.

## El maíz



Foto: Gabriel Espinoza Iñiguez, Maíces de la cosecha 2021. 13 de enero 2022.

Ya hemos mencionado que actualmente nadie pizca maíz para las tortillas del consumo familiar, incluso en una entrevista a Liduvina Alvarado del rancho de Barreras, reconoce que todo lo destina para alimento de sus ganados. Ya se le hizo la invitación para que en la cosecha 2021 haga el experimento de pizcar una parte para hacer tortillas. Eso mismo se le propuso a Moisés Ibarra, quien además

---

<sup>12</sup> Ejotes: Los **ejotes**, también llamados **judías verdes** o habichuelas, son vainas aplanadas y alargadas de algunas especies de frijol en estado verde, es decir, que aún no han madurado. Comerlos regularmente trae diversos beneficios a la salud. Su nombre viene del náhuatl “exotl” que significa frijol verde, es originario de México y Centroamérica.

de sembrar con la maquinaria que se tiene al alcance, renta su maquinaria para muchos vecinos.

Pero sembrar es una parte, pero controlar las plagas, la Yerba y otros momentos, no está en manos del campesinado. por ejemplo, en Acasico, una granizada de principios de agosto de 2021 ha dañado la esperanza de buenas cosechas, a pesar de que este ha sido un buen temporal de lluvias. Y mientras unos comentan la desgracia del Granizo, otros nos reunimos para seguir la lucha contra la presa el Zapotillo en el marco de la visita del Presidente Andrés Manuel López Obrador y la presentación de una alternativa de presa modificada para que no se inunden Temaca, Acasico y Palmarejo, una familia en Acasico se reúne para despencar cacahuete.

Y es que por más que queramos hablar solamente del diálogo de saberes para la soberanía alimentaria, el principio de interseccionalidad se entrecruza con el tema tan sonado y dialogado de la presa que nos ha roto los procesos campesinos de alguna forma los últimos 16 años. De hecho, cuando el ejecutivo federal nos visitó el 14 de agosto de 2021, en el mensaje que puede dirigirse como vocero de los pueblos, insistí en que la soberanía alimentaria es un asunto en donde el agua juega una tarea fundamental en los pueblos campesinos y no en las ciudades. Por lo tanto, es necesario un apoyo real al campesinado.

Pero en el tema del maíz, siendo justos con este fenomenal grano, ya hemos dicho que en los últimos años no se cosecha para consumo humano, sino para forraje animal. Por tal motivo desde 2015 he insistido también en que es necesario cuidar este ejercicio de autonomía en la selección de semillas nativas y cosechar para hacer nuestras propias tortillas y demás alimentos que se generan con el grano de maíz blanco, amarillo, negro y otras variedades de semillas.

Al principio, buscamos comenzar por lo más sencillo: comprar el maíz en la región con productores de la Escuela campesina en Jalisco o con pequeños comercializadores en Cuquío o en el mismo Acasico y hacer tortillas en la comunidad. Pensé que era fácil. Una tortillería artesanal, generamos empleos para 3 o 4 mujeres y logramos que haya buenas tortillas en el pueblo. Don Manuel

Villagómez, un empresario de las tortillerías industriales y aliado con la causa de los pueblos en el tema de agua, nos apoyó con el molino de nixtamal y años más tarde con una plancha de cocina y un cilindro de gas.

Vinieron mujeres de Zapopan a incentivar con el ejemplo la dinámica porque en Temaca ya generalmente nadie pone nixtamal y nadie hace tortillas por la comodidad de comprarlas, aun cuando sea caras. Paso por el equipo de las tortillas, María Hernández, mi propia madre Librada Iñiguez, Emilia Arámburo, Benita Jiménez, en el último año, Eustolia de alba y otras mujeres más eventuales. Unas veces en un local, en el Patio de la Cultura y al final en el local denominado Cielito Lindo. Pero la comunidad no ha comprendido la propuesta y al momento de escribir estas líneas, por infinidad de motivos se depende en un 100% de tortillas de fuera.

El fenómeno es que quienes han aprovechado las tortillas artesanales son familias de Guadalajara o familias que nos visitan y las consumen. De Hecho, hace 3 años, personas de Guadalajara vinieron a darnos la receta de las tortillas de maíz con nopal y las mujeres de aquí la aprendieron. En un aniversario de la tortillería artesanal en 2018, se hicieron tortillas con Jamaica como experimento. Pero las del pegue fueron las de maíz con nopal, alfalfa y quelites. Y también las de maíz azul, grano que se trajo de Michoacán y que incluso en este momento se tiene registro que el año pasado se adaptó a las tierras de la Troje, frente a Morones en el Rio verde y seleccione semilla para hacer un experimento y si superamos las plagas de gusano y chapulín, tendremos unas semillas que estoy bautizando como “Guerreras Alteñas”.

Además, he platicado con vecinos y familiares para invitarlos a pizcar parte de su cosecha 2021 para hacer nuestras tortillas y no todo ensilarlo o molerlo para el ganado. También quiero recordar en el tema de los maíces una experiencia que tuvimos con la visita de un compañero de la región del Grullo, Jalisco, en junio del 2020. Aunque de lo sembrado en esa ocasión no produjo mucho fruto porque el temporal fue pobre en agua y abundante en plagas, nos mostró su metodología de cómo trabajar las semillas y la tierra de una forma sostenible, sin químicos

industriales y con la aplicación de elementos naturales y control de hiervas con el azadón en pequeñas áreas de trabajo familiar.

Don Luis Villegas en Acasico es uno de nuestros mejores representantes en el cultivo de los maíces. En 2021 ha trabajado intensamente, pero como ya hemos dicho, tiene 10 hijos y todos en la unión americana. No es posible que le ayuden permanentemente, pero ahora en plena temporada de lluvias, se le caso una hija en el país del norte y los 15 días que se ausento, las cosas se atrasaron en la labor. De pilón de vino el granizo y les perjudico las milpas a todos los vecinos.

En días pasados fuimos a visitar Acasico y pudimos comprobar las milpas muy rasgadas, que es posible que muchas se recuperen, pero aquí lo asentamos para ilustrar que el trabajo del campo para producir nuestros alimentos no se vive en la lógica industrial de la producción, sino en la lógica de convivencia con la naturaleza con sus pros y contras. Un punto muy importante es destacar que hay algunas comunidades que, con sus tierras, muy bien pueden ser llamadas como los graneros del municipio de Cañadas de Obregón y Mexicacán. Me refiero puntualmente a Temacapulín, Acasico y Palmarejo, pero añadiría a los Ranchos de Zapotillo, Cofradía y Barreras principalmente, aunque podríamos ampliar a otros muchos.

En el caso de Palmarejo, este año 2021, más vecinos sembraron maíz en las parcelas amenazadas con la inundación de la presa el Zapotillo. Varios tractoristas informaron de trabajos en esta zona. Entre ellos, Ricardo Guzmán, quien trabaja para Francisco Camarena, quien fuera dueño del Balneario la Peñita y vecino de Valle de Guadalupe y que acaba de morir en agosto de 2021 en Estados Unidos. Según testimonios, rento las tierras de la Canoa, junto al Rio Verde. También Moisés Ibarra estuvo trabajando allá. Pero en el Zapotillo y Cofradía, las familias trabajan la tierra y aprovechan las cosechas de forma tradicional, aunque utilizan agroquímicos, si pizcan y guardan sus granos para el autoconsumo familiar y de sus animales.

## El cacahuete



Foto: Gabriel Espinoza, cosechando cacahuete, Temacapulín, octubre de 2021.

Mientras que en Temaca todavía no se cosecha el cacahuete, en Acasico ya están despencando. Nos encontramos al paso unas familias organizando una tardeada para celebrar la cosecha de uno de los frutos locales más preciados. De hecho, en la región de Mexticacán, además de consumir el cacahuete crudo o cocido, también se prepara como garapiñado, cacahuete cubierto de azúcar de color rosa, rojo o morado.

Pero la forma más clásica es el cacahuete tostado en el comal, sea a fuego de brasas de leña o en la estufa de gas. Ya de esto tenemos también el testimonio de Chayo Torres que en su infancia le tocaba tostar el cacahuete en el horno de un panadero. Ahora lo sigue haciendo en su moderna estufa. Pero el recuerdo y el sabor son una tradición que además de no olvidarse, se sigue compartiendo.

## La papa

No todos los años, pero de repente el campesino queriendo experimentar nuevos cultivos se aventura a alternar otras plantas o semillas. Es el caso de Luis Villegas que en la temporada 2016 sembró papas y además de aprovecharlas para su autoconsumo, estuvo ofreciendo a la venta local y muchos aprovechamos la buena papa y el buen precio. Esto significa que en cualquier momento hay

semillas y plantas que pueden enriquecer la gastronomía de las comunidades en cuestión. Solo se necesita más creatividad y organización para alentar la soberanía alimentaria.

### **Hortalizas**

Lo mismo sucede con las distintas hortalizas. Varias familias cultivan variedades de legumbres y verduras que en huertos pequeños familiares pueden abastecer las necesidades personales, familiares y comunitarias. Una de las verduras que más se produjo en 2021 fue la cebolla y se escuchaba que las personas hablaban de las buenas cebollas que estuvo cosechando don Rito Torres, vecino de Temaca y que ofrecía a familias a un precio razonable. Dentro de estos frutos podemos incorporar la cosecha de sandías que obtuvo Jesús Gómez y su esposa Hortensia González, quienes han trabajado en equipo con otros vecinos y las ofrecen a vecinos y visitantes en su puesto a la orilla del pueblo.

Y qué decir de las calabazas, que en el sistema milpa son un contenido. Se complementan con el frijol y el maíz. En los últimos 4 años en particular, a mí me ha tocado cosechar calabazas en el Río Verde en 2018, en el corral de mi mamá Luci en 2019, en el Patio de la Cultura en 2020 y espero una buena cosecha 2021, junto con el frijol y los maíces en la Troje, en el Amialco, junto al puente y en el Cielito lindo.

### **Árboles frutales**

Podría parecer exagerado, pero Isaura Gómez de 85 años de edad sabe contar y nos cuenta 53 árboles frutales en su corral. Recuerdo cuando era niño que entraba con mi tío Víctor Gómez mi tía Otilia Guzmán, papas de Isaura. En su casa por la calle Matamoros, sobre todo si iba atardeciendo, el olor a los azares de las limas. Había también duraznos, granadas y sabe cuánto más. En esa casa no sé qué ha quedado, pero hablar de 53 árboles frutales en casa de Isaura es esperanzador. Es de emocionarse que la hija está renovando lo que sus padres le enseñaron, no con meras palabras sino con el ejemplo.

Otras familias mantienen recuerdos de las grandes huertas y cultivos de antaño, pero lo más inspirador es que actualmente hay nuevas iniciativas para la

recuperación de espacios que se conviertan en fuentes de alimento. Sin duda que en términos conceptuales se identifica soberanía alimentaria con la capacidad de producir o recolectar los propios alimentos, pero quisiera ampliar la perspectiva de que algunos alimentos no se producen en las comunidades por motivos de clima o aspectos culturales. Sin embargo, lo que se adquiere venido de fuera se optimiza de tal manera que se multiplica su aprovechamiento. Basta señalar que recientemente, para ser exactos, el 7 de septiembre de 2021, en el grupo de WhatsApp de la familia Espinoza, se dialogó sobre el agua de melón y el agua de semillas de melón de acuerdo a las costumbres de mi mamá Luci. Un día hacía agua de melón y al día siguiente, después de secar al sol las semillas y molerlas, hacía el agua de semillas de melón y sabe a melón. Como moler arroz o avena.

### **Carnes**

Un alimento que integra la dieta campesina de todos los tiempos es el uso de la carne en las costumbres culinarias y las distintas formas de adquirirla y prepararlas. De hecho, anteriormente hablamos del pescado que se puede clasificar en Bagre, Mojarra, Carpa y boquinete en el Río Verde. Pero en las costumbres de la crianza de animales de traspatio y la ganadería en general se encuentran especies mayores y menores que abonan a la gastronomía popular y a la comercialización.

### **Bovinos**

Los ganaderos regularmente tienen sus criaderos para negocio, venden sus animales en pie y compran la carne en los super y las carnicerías. Lo mejor sería de nuevo, tener nuestras propias dinámicas de carnicería local y las banderas rojas como antaño. El matancero sacrificaba un ejemplar y lo comercializaba en su propia casa, anunciado de boca en boca que habría carne fresca.

### **Ovinos**

Regularmente son pocos los que crían borregos, a veces con sentimientos de tener una mascota, no por negocio, pero sí para comerse una birria en algún día especial o tener una alcancía. La ventaja de las especies menores es que es más

fácil la manutención, pero es importante tener instalaciones adecuadas porque son más susceptibles a los animales dañeros, que el ganado mayor.

### **Cabras**

Igual que las borregas, son muy pocos los vecinos que se animan a lidiar con chivas. Las borregas son mansas pero muy chillonas. En cambio, las chivas son menos ruidosas, pero muy brinconas y perjuicieras, Sin embargo, pueden aportar carne y leche. En los últimos años en pueblos vecinos se han puesto de moda los “pajaretos” con leche de chiva para toda la familia.

### **Pollos**

Ya casi todo el pollo se compra para consumirse en caldo, a las brasas o frito. Es muy poca la población que consume pollos de corral, aunque si será importante la búsqueda de recuperar la forma como antes las familias aprovechaban tener sus gallinas y pollos, además de que todo se comen; así que todos los desperdicios de la cocina pueden ser oportunamente utilizados para alimento de estas aves, que, además, surten de huevos, proteínas importantes para la dieta ordinaria.



Fotos: Gabriel Espinoza Iñiguez. Huevos de Gallina de rancho. 5 de junio 2020.



## **Cerdos**

Nos gustan los chicharrones, pero no la crianza por el mal olor, sin embargo, históricamente entre las familias se engordaba un cochinito con desperdicios de la casa y vainas de mezquite a la vez que con el maíz de la cosecha. Hoy sigue siendo una forma clásica de ahorrar.

## **Cacería de especies menores**

Tlacuaches, ardillas y aves silvestres son parte de la alimentación patrimonial que se puede recuperar, ya que muy pocas familias mantienen sus rutinas tradicionales, pero en el diálogo de estos meses de investigación hemos hasta implementado algunas trampas para atrapar y consumir estos animalitos.

## **Apicultura**

Mientras que hace décadas algunas familias tenían cajones de abejas para la miel y la cera, actualmente, hay una persona que tiene más de trescientos cajones, y otras familias tendrán uno o dos. Otros vecinos son aficionados a ir a capar las colmenas en las peñas o en lugares donde se hacen vivir estos maravillosos moscos. Lo cierto es que no falta la buena y dulce miel.

## **Lácteos**

Los lácteos forman también parte del alimento cotidiano de las personas de las tres comunidades. Evidentemente, su uso en la dieta diaria depende de tener alguna vaca lechera a la que se le dedique tiempo para ordeñarla y darle su pastura, limpiar el corral y otros cuidados que requiere la cría de animales, como el pastoreo. Pero sin duda, la leche y el queso son dos productos que las personas de la región saben obtener y elaborar respectivamente. Queso fresco, panela, requesón y yogurt. Pero no puede faltar el delicioso Jocoque. A veces, según el gusto, con una pizca de sal y salsa de tomate y chile de árbol.

### 3.3 Análisis de los saberes sobre producción y recolección de alimentos desde la categoría de soberanía alimentaria



Foto: Gabriel Espinoza, Cultivando chile de árbol y camote. 25 de mayo de 2020. Temacapulín

Es muy importante, cuando hablamos de diálogo de saberes que el término en sí mismo corresponde a dos realidades. La primera es la de los saberes en sí, palabra que se parece a los “sabores” así como hay distintos saberes, hay distintos sabores. Cada alimento tiene un sabor que va dirigido al gusto, uno de los sentidos biológicos del paladar. Cuando las personas se alimentan hay dos opciones: escogen los alimentos, los condimentos, la sazón y hasta la cocina familiar o el restaurar. Y se dice: tú si sabes de cocina; eres buen chef. La otra opción es comer lo que sea, lo que hay, lo que se te imponga de forma rutinaria por motivos familiares, laborales y culturales y económicos, como el que dice: yo solo tengo para frijoles y chile.

En este aspecto, regresando a los saberes, se pueden señalar para este tema de investigación, dos formas de saberes o conocimientos. Porque hay que señalar claramente que el saber se identifica directamente con un conocimiento que puede ser científico, popular, experimental, técnico, intelectual, espiritual, filosófico, de sentido común y otros más. Estos conocimientos pueden ser impuestos o dialogados sistemáticamente. En el caso presente, queremos atraer todos los conocimientos a un diálogo que se conoce como diálogo de saberes o que

podríamos llamar también saberes en diálogo, tomando en cuenta aquella sentencia matemática de que el orden de los factores no altera el producto.

Al final, lo importante es que se dé un movimiento que desarrolle una dinámica que entre mezcle y combine los conocimientos antiguos y nuevos, lo cercano y lo lejano, lo escrito y lo digital, lo oficial y lo popular, lo institucional y lo comunitario. Lo académico y lo espontáneo. En esta verdadera ensalada, proponemos llegar al fin de nuestra investigación: la soberanía alimentaria.

Por una parte, el diálogo de saberes puede ser sobre cualquier tema de interés. En este caso es sobre la capacidad de producir los propios alimentos. Claro, que después del diálogo de saberes, cada quien decide si esos saberes los lleva a la práctica o no. En el caso presente, muchos preferirán seguir alimentándose de los alimentos simplemente adquiridos en el mercado sin indagar su procedencia y calidad. Pero a un sector, este diálogo de saberes le abrirá las puertas para una soberanía alimentaria que podrá disfrutar y compartir cuando descubra la gran riqueza de sentir pensar con la madre tierra.

Durante la recolección de los saberes sobre producción y recolección de alimentos, nos encontramos con que muchos de los alimentos que se obtienen están vinculados con la recolección de diferentes “frutos” que se dan de forma silvestre en el campo que circunda a las comunidades. Este elemento da para un análisis de los tiempos que ocupan las personas en obtener alimentos fuera de los tiempos de trabajo asalariado o fuera de los lugares que le son muy próximos (el patio de la casa).

Normalmente la recolección de alimentos silvestres corresponde con alguna incursión al campo. Es decir, requiere caminatas a través de veredas que conducen a la parcela, al río, a Cañadas de Obregón por el camino de la cuesta o algún paseo por parajes de la región cuyo fin puede ser recreativo o deportivo. Durante estas travesías las personas suelen observar y recolectar algún nopal, quelites u otro elemento de la naturaleza. Con esta práctica es posible llevar un alimento a casa que en principio no se tenía contemplado cocinar, se trata de una práctica que improvisa el alimento de quizá un día.

El significado que tiene este uso en las familias campesinas depende de su posición económica, por ejemplo, si un miembro de familia acomodada sale a pasear al campo y en su caminata encuentra unos nopalitas, lo más seguro es que esos pueden ser recolectados para complementar la comida del día. Es como un antojo que solemos tener los humanos y que satisfacemos de forma fácil porque basta recolectarlo en el camino, es decir, no parece haber gran esfuerzo en su obtención. No representa lo mismo la recolección de nopales para una familia cuyo miembro sale a pastorear o a trabajar en la parcela y en esa oportunidad recolecta los nopales; en ese caso es posible que ese fruto silvestre signifique el plato central del día. Se le puede cocer o tatemar en el comal y se le unta sal o una salsa para comerla en taco. Tacos de nopal.

Para el primer caso, los nopales son un complemento y en ese sentido no se evita que las familias acudan a otra fuente de alimentos para completa la dieta, esa otra fuente puede ser la tienda u otros productos que produzca la misma familia. Para el segundo caso no hay otras opciones asequibles y por eso se opta por hacerlo el platillo principal. Más aún, es probable que en este último caso la recolección de alimento silvestre no sea fortuito, sino que esté planeado. Algunas familias de Temacapulín, por ejemplo, salen a caminar el cerro con la finalidad de encontrarse un animalito o algunas plantas o frutos para hacerlos parte de su dieta diaria.

Pensando en las comunidades de la barranca del rio Verde, se puede estipular que la soberanía alimentaria depende de las condiciones que tengan las familias para no depender de las tienditas y otros establecimientos comerciales para llevar comida a la mesa, o bien, como las condiciones que se tienen para producir los alimentos que se consumen en los hogares. Visto así, se puede afirmar que en las comunidades que aquí interesan hay al menos tres tipos de casos en los que se puede clasificar el estatuto de soberanía alimentaria.

El primer tipo son las familias propietarias de tierras de cultivo o pastoreo suficiente para cultivar algunos alimentos o criar algún tipo de ganado. En estos casos hay grandes posibilidades de autosuficiencia porque se tienen los medios territoriales, sin embargo, estas familias pueden optar por varias opciones, entre

las que se encuentran: cultivar y criar variedades de alimentos para autoconsumo y venta del excedente; cultivar y criar grandes cantidades de pocas variedades para la venta y consumir el excedente, en cuyo caso parte del alimento se obtiene en las tiendas con el dinero que ingresa a las familias por la venta de su ganado o su cultivo; cultivar y criar grandes cantidades de un solo producto para la venta; en cuyo caso todo el alimento familiar se obtiene por la actividad comercial.

En todas estas alternativas, la decisión final depende de la familia campesina que decide cuál es la mejor opción dependiendo de los precios de los alimentos en el mercado, de cómo se produce y con qué otros recursos se cuenta para que la cosecha o la cría se logre (agua, abono, pastura, climas, otros), por ejemplo, hasta antes de la pandemia por Covid-19 muchas personas de Temacapulín elegían sembrar chile de árbol en el total de sus terrenos (pequeños, medianos y grandes) para luego vender algunos costales, sin embargo no siempre la venta era buena aunque la calidad era insuperable. Por eso, algunas familias con grandes extensiones de tierra, decidieron ocupar sus terrenos en la siembra de agave un producto pensado para la venta y que parece perfilarse como un mercado seguro.

El hecho de que algunas familias de la región de la barranca del río Verde tengan tierras suficientes para su autonomía de decisión sobre qué, cómo y cuándo hacer uso de ella, condiciona su soberanía alimentaria a las consideraciones individuales de las y los dueños de la tierra. Por lo tanto, en estos casos no se puede hablar de una iniciativa comunitaria para generar procesos productivos que lleven a la región hacia la soberanía alimentaria. Las personas que tienen extensiones de tierra suficiente, prefieren producir para la venta y generar de ello rendimientos monetarios para su reinversión, compra de bienes y de alimentos. Cuando se produce para la venta, normalmente se desea vender todo lo producido y no se piensa en la alimentación propia. De hecho, como lo demuestra el ejemplo puesto, se puede optar por el monocultivo o por la renta de la tierra, en ambos casos la producción de alimentos para el sustento propio no es una opción.

Otro tipo de familias de la región la representa aquella que tiene tierras, pero no es la suficiente para producir la variedad de alimentos necesarios para la soberanía

alimentaria. Se trata de personas que tienen que decidir entre trabajar la tierra como principal actividad económica o como complementaria. Este sector de la población regional es quizá la mayoría, son las que terminan por abandonar el campo porque en definitiva no representa una opción real para obtener alimentos. Las propiedades de estas familias se limitan a pequeñas parcelas contiguas a sus casas o a tierras lejanas al río y cercanas a la roca de la peña que las hace poco productivas. Este tipo de terrenos requieren inversiones que no pueden ser costeadas por las y los campesinos y el recurso alterno es usar esta tierra como complemento para sembrar un poco de algo o criar algún animal, pero siempre pensando en otras alternativas para completar el alimento.

Desde la perspectiva de esta investigación, se pudo constatar en el trabajo de campo que este tipo de familias preferían cultivar sus propios alimentos y eran amantes de la vida campesina, pero cuando las actividades rurales pierden su vitalidad es normal que se abandone esta vía y se tomen opciones como la migración, el trabajo asalariado, el trabajo precario en la ciudad, estudiar para conseguir un empleo no relacionado con el campo e incluso dedicarse a actividades ilícitas. Por lo tanto, desde esta trinchera investigativa se considera que en este tipo de población de la región es en donde más ha operado el proceso de desagrarización del campo y en ese sentido, en donde más recae el peso de la pérdida de soberanía alimentaria.

No se considera que los campesinos que sustituyen el lugar primigenio de la agricultura, la crianza de ganado, la recolección y la pesca para la generación de alimentos por la compra de los alimentos, sea la responsable de la pérdida de soberanía alimentaria en la región, más bien se señala que este sector de la población es mayoritario (pequeños propietarios) y por lo tanto es el que nutre el proceso de desagrarización del campo en la microrregión. Muchos de los campesinos de antaño ahora están en Estados Unidos, Guadalajara, Monterrey y otras ciudades de México, en ese sentido, los potenciales campesinos, sus herederos quedaron fuera del espectro de la vida campesina.

Un tercer sector de las familias de la región lo constituyen aquellas que no tienen tierras y que como ya se mencionó, requieren rentar la tierra para cultivar. Se trata del sector más pobre y con menos recursos para la producción de alimentos. Dentro de este grupo hay al menos dos tipos, los que tienen la opción de encontrar otros medios de subsistencia y los que no la tienen. Cuando viviendo en el campo no cuentas con tierra es muy complicado que quieras permanecer trabajando el campo, al menos que el arraigo sea tan profundo o que no se tenga ninguna otra alternativa. Para las personas que no tienen tierras, la opción de migrar es inevitable, bajo esa situación será difícil que un hijo ausente regrese al terruño y si se da el caso el retorno no es para buscar la vida activa campesina.

Por otro lado, los que sin tener tierra no pueden encontrar otra alternativa real de trabajo, se tienen que dedicar a la producción de alimentos mediante la figura, aún vigente, de la mediería. Hay un caso de mediería en Temaca que puede ser emblemático de esta relación personas-trabajo-campo, se trata de una familia que ha decidido dedicarse al campo aún sin tener tierras o recursos complementarios; rentan la tierra a los propietarios grandes o medianos y obtienen de esta actividad cacahuate, chile de árbol y otros productos que además pueden vender. Su sabiduría sobre la tierra y las semillas es vasta, siembran sandía, tomate, maíz y otros productos del campo que podrían ser inverosímiles para la zona.

También crían animales y recolectan plantas y frutos en el campo, pescan y de vez en cuando cazan. Es decir, paradójicamente esta familia que no tiene tierra depende en primera instancia del campo para vivir, son campesinos sin tierra en toda la extensión de la palabra. Quiere decir que en casos como este se puede depositar la esperanza de recuperar la soberanía o autonomía alimentaria en Temacapulín, Acasico y Palmarejo. Se puede pensar que este sector de la población opta por la vida productiva campesina porque sencillamente no tiene otra opción. Pero la realidad es que para todas las personas de la región hay alternativas de salir del pueblo para buscar el sustento, claro está que esta posibilidad tiene distintos niveles de oportunidad, éxito y precariedad.

En resumen, desde la perspectiva de la soberanía alimentaria, se ve difícil conseguirla por dos motivos fundamentales, uno es el régimen de propiedad de la tierra que está vinculado a la concentración y disponibilidad de la misma, si no hay tierras buenas y suficientes para la población es difícil producir. La otra razón es el llamado costo de oportunidad, se refiere a que en las evaluaciones que se hacen sobre producir o no producir en el campo entra en juego el factor de poder dedicar la fuerza de trabajo a otras actividades que pueden ser mejor compensadas en términos económicos. En esa balanza, normalmente pierde el campo debido a las múltiples dificultades a las que está sometida la actividad. En ese sentido resulta menos costosos en términos prácticos dedicarse al trabajo asalariado y otras actividades que arriesgar ahorros, recursos y esfuerzo físico a una actividad que cada vez depende más de la tecnificación y concentración para ser competitiva.

#### **3.4 Análisis de los saberes sobre producción de alimentos desde la perspectiva territorial y comunitaria**

Sin duda los saberes sobre la producción de alimentos son un acervo biocultural inconmensurable. Desde el punto de vista comunitario se puede pensar que incluso representa símbolos de identidad. En ese sentido, se logró recopilar varios saberes endémicos que tienen ese peso identitario que además forma parte del territorio que se encuentra en juego a partir del conflicto por la construcción de la represa El Zapotillo.

Durante las incursiones que se hicieron en lugares distintos a la región para entrevistarnos con hijos e hijas ausentes de Temacapulín, Acasico y Palmarejo se pudo evidenciar que las conversaciones de las personas eran referidas a los espacios añorados del terruño, los recuerdos picarescos de la niñez, las personas que se conocieron y ya no están y las actividades del campo acompañadas de comida, olores, sabores y demás artefactos colectivos culinarios. En esas conversaciones descubrimos y corroboramos que Temaca está en todas partes y que entonces el territorio se extiende más allá de los confines de la barranca.



El saber tiene la cualidad de no tener materialidad, aunque se refiere a ontologías representadas de la realidad, por eso la apuesta por los saberes sobre la producción de alimentos es una apuesta a la posibilidad de materializar aquello que apenas decíamos que es difícil. En efecto, si se piensa al territorio como solo un espacio geográfico delimitado o como linderos que se pueden apropiar llegaríamos a la conclusión de que la soberanía alimentaria es imposible en la región por las condiciones que se han descrito en el apartado anterior. Es decir, sin tierras y los elementos necesarios para ponerlas a producir es imposible para la población producir sus propios alimentos.

Totalmente distinto es concebir al territorio como algo más allá del terreno y entender su sentido simbólico que incluye representaciones, cosmovisiones, lenguajes y por supuesto saberes. La experiencia de recuperar algunas intuiciones culinarias y productivas de mi infancia fue emocionante porque pude recuperar la memoria de una forma de vida y las formas de producir y recolectar alimentos saludables para la vida. En la época de mi infancia en esta región me tocó vivir episodios de vida que traídos al presente permiten poner en perspectiva aquello que era normal. Como dice Isaura Gómez: “pedíamos a Dios que las gallinas pusieran huevos porque solo así había dinero para comprar un dulce.” Hasta la Iglesia parroquial hace 50 años promovía las colectas de huevos los lunes para lograr obras materiales con el apoyo de las familias que donaban. Casi todas las familias tenían gallinas en sus corrales.

Esos momentos relacionados con el alimento no solo hablan de las dificultades comunitarias que llevaron a la población a generar un gran sentido de valorar la tierra, los recursos disponibles, el agua y todos los elementos de la naturaleza que nos permitieron mantenernos con vida mientras se asimilaba la migración. Nunca fue fácil abandonar el terruño para buscar opciones de vida, pero era necesario. Al menos para los y las nacidas en Temacapulín, fue muy difícil dejar la tierra para dedicarse a hacer otra cosa, pero cuando las personas toman esa decisión es porque ya no quedan otras alternativas reales de salir adelante. En ese sentido, la recuperación de saberes sobre la producción de alimentos juega un papel de

confort en la medida que permiten a quienes participan de él, llevar a cualquier parte el saber y los sabores del pueblo.

Como bien común, los saberes deben conservarse para mantener los elementos que dan identidad a un colectivo comunitario, pero cuando se va diluyendo un referente material concreto es normal que esos saberes se pierdan. En el caso que nos ocupa, se hace necesario recuperar los saberes desde un ejercicio colectivo que además sea resolutivo. Es decir, aunque se pudieron recuperar saberes productivos y culinarios durante el proceso de trabajo de campo, también es cierto que este proceso se ejecutó bajo condiciones especiales no previstas, y por ello, fue imposible juntar a las personas en un ejercicio colectivo, presente, cara a cara, en el que fuera posible que las y los participantes no solo se escucharan, sino que también se pudiera discutir, evaluar, reflexionar e incluso acordar acciones en torno a al interés común de recuperar algunas de las prácticas productivas y alimentarias en los hechos.

El simbolismo que representa un saber que se lleva en la memoria tienen sentido como una imagen de lo real que en efecto otorga identidad, pero si el recuerdo o el saber no se actualiza con la práctica será complicado mantener el conocimiento para que se transmita a otras generaciones. Por ello, se insiste en que se requiere, bajo las condiciones actuales, reunir a las personas en ese colectivo de identidad que conforman cada una de las comunidades de estudio, para que el proceso de diálogo de saberes tenga el efecto deseado no solo en los individuos, sino en toda la comunidad.

En ese sentido, actualmente, una veintena de mujeres y hombres trabajan en las granjas de gallinas ponedoras y los viernes, la empresa les provee una cartera de 30 huevos. Pero lo más positivo es que varias familias han regresado a la crianza de gallinas ponedoras para autoconsumo y para vender los excedentes. Ya en temas artesanales, Consuelo y Esperanza Carbajal guardan los cascarones limpios y hacen huevos de confeti que venden frente a la plaza del pueblo para utilizarlos en los cumpleaños, en las serenatas y en las fiestas anuales.

Más allá de una investigación que busque reunir a las personas para compartir saberes, son los espacios de la vida cotidiana los que pueden resultar más productivos en términos de un diálogo de saberes que se practican y del cual se obtienen resultados concretos como el alimento mismo. Es decir, se requiere que la comunidad sea comunidad y se reúna para discutir y reflexionar sobre la pérdida de la soberanía alimentaria, la necesidad de recuperarla, las decisiones que se tienen que tomar y las acciones a realizar para lograr dicho objetivo.

### **3.5 Perspectivas para la soberanía alimentaria desde el diálogo de saberes**

Desde luego que siempre en las comunidades de Temacapulín, Acasico y Palmarejo, hay vecinos que tienen una gran visión en el tema de sustentabilidad alimentaria, y no es que platiquen mucho, sino que han vivido mucho y en el diálogo con las circunstancias de la vida han encontrado un camino de resistencia y soberanía.

Son aquellas y aquellos que como se dice en el rancho “toman al toro por los cuernos”, como nuestro amigo Marcelino Iñiguez Jáuregui que cuando se le cuestionó sobre sus animales, a pesar de que el temporal 2020 no fue muy favorable, se le ve el entusiasmo de vivir del trabajo campesino. En la actualidad, Marcelino tiene 80 años, fue de los jóvenes que emigraron a Estados Unidos y ya pensionado ha regresado a las labores de la agricultura y ganadería en la comunidad y hace equipo con su hermano Pacho.

Perdón, pero nuestro vecino ha perdido el oído. Al principio del año 2021 lo encontramos arreglando una de sus casas en Temacapulín para rentarla a unas mujeres, que habiendo vivido en Guadalajara muchísimos años, ahora con la resistencia contra la Presa el Zapotillo, se han avecindado y hasta han adquirido una propiedad en la comunidad con el afán de apoyar y vivir tranquilas. Para representar la perspectiva comunitaria sobre la posibilidad de recuperar la soberanía alimentaria reproduzco parte de la entrevista con Marcelino

-Feliz año nuevo, ¿cómo estás? ¿Cómo están tus vacas?

(Marcelino toma una ficha que esta sobre una mesa y se la entrega al entrevistador junto con un lápiz para que escriba las preguntas porque él no escucha nada).

-Eeeeh, pues hay andan...

- ¿Cuántas tienes?

-Unas 30

- ¿Cuánto Moliste de pastura?

-Muy poco, voy a tener que comprar, pero me la pienso porque luego trae mucha tierra.

Esta misma experiencia la vive Luis Villegas de Acasico y otros campesinos que habiendo probado la “aventura nortea,” en los últimos años han regresado y pasan las penurias del campo mexicano. Por ejemplo, Don Luis nos comparte lo que le paso desde hace varios meses:

“Desde hace más de un año tuve que vender parte de mi ganado porque los promotores del tequila rentaron algunas hectáreas de los que yo rentaba a un vecino. Por una parte, estuvo bien porque al desmontar queda visible el horizonte y no se acercan los animales que perjudican al ganado, sobre todo a los becerritos. Por otra parte, es malo porque ya no ajusto con la pastura para mi ganado y tuve que vender.”

Don Luis Volvió a vender otra parte en mayo del 2020 porque gastó muchísimo dinero. Solo de un tráiler de pacas de hoja gastó setenta mil pesos. De las 120 reses que tenía, le quedaron 60 y han pasado 8 meses y no me le han pagado porque el comprador le mando el dinero con un vecino y el vecino por abuso de confianza le dio otro destino a ese dinero

-Fíjese nomás, 147 mil pesos. Ayer fui a cobrarle al vecino y nomas se retorció porque me trae a la vuelta y vuelta. A mí me da vergüenza cobrarle. Pero ya ayer me mostré molesto porque le dije: por eso vendí mis reses, porque tenía

necesidad para preparar la tierra para sembrar, comprar semilla y diésel para el tractor. Tuve que pedir prestado al banco 50,000.

A don Luis no me gusta tener problemas con la gente, pero necesita que le paguen sus productos.

-Me han recomendado hacerlo que firme una letra y ponerle un plazo. Ya va casi un año de esto. Tuve que vender más ganado a 3 meses de plazo. Espero que me paguen pronto. Ya vendí ganado de más. Ahora ya no tengo que vender. De la cosecha saque un poco de cacahuate, frijol y forraje para los animales y un poco de maíz que pizque. Alguna parte voy a seleccionar para semilla.

Con estas dos experiencias nos damos cuenta que el trabajo del campo es muy hermoso y a la vez, muy penoso porque hay quienes abusan de los frutos de quienes se sacrifican en el mundo rural. Y cuando hablamos del mundo rural en Temacapulín, debemos ampliar la visión de lo que pasa en distintos rincones.

En el mismo Acasico, la esposa de don Luis Villegas, Doña Leonila, le encanta moler el maíz negro tostado para hacer pinole. Hace 2 o 3 años lo probé recién hecho y estaba muy sabroso. Endulzado con dulce piloncillo y enriquecido con canela. ¡Que rico! Y hace unos meses le pregunte: ¿Cuándo vas a hacer pinole, Leonila?, y me contestó que nunca porque es una friega la molida. Pero a los días ya tenía el pinole y me volvió a regalar porque es importante saber en que las comunidades las personas lo que hacen, aunque sea una friega, es por gusto y para compartir en la familia y con los amigos, no tanto para comercializar. Claro, a veces por encargo venden. Como le pasa a Chayo Torres, que de niño le tocaba tostar cacahuates en el Horno de pan y ahora ya pensionado sigue disfrutando los recuerdos tostando cacahuates en el comal de la estufa de su moderna cocina.

Con esto quiero decir que regularmente los campesinos y campesinas mantienen su forma de vida y de alimentar sus gustos siempre, aunque se muevan de lugar geográfico. Por otra parte, hay otras comunidades pertenecientes a la delegación de Temaca que quiero considerar porque me parece pertinente. En el caso del rancho de Barreras, me toco dialogar con Liduvina, que participo en el taller de

Chaquira en la Semana cultural Alfredo R. Placencia en la edición #11 en el mes de julio de 2021. Me encontré a su mama recorriendo las calles de Temaca vendiendo queso a 60 pesos la pieza. Y me dijo, “venimos de Barreras, mi hija viene a las clases en los portales y la traemos. Mientras ella hace sus cosas, nosotros aprovechamos.”

La misma Liduvina me confirmo que hacen quesos para vender, pero batallan en la comercialización porque antes vendían la leche de sus 6 vacas a una troca que recolectaba, pero como uno de los choferes se accidentó, hubo uno nuevo que puso de pretexto que era poca leche y ya no irían a recogerla. Esto ha metido en apuros a la familia que no está inscrita en el proyecto del termo que otras familias si participan. A parte de todo pagan muy barato el litro. A \$5.50 o 6.50. Ante esta problemática, hablamos de una posible estrategia de vender el queso fuera de la zona, junto con otros productos que se están comercializando, como el huevo de gallinas y las tortillas artesanales.

Allá por los años cincuenta, según testimonios de hijos e hijas de Guillermo Agredano y Zenaida Sánchez, Don Guillermo comenzó a elaborar refrescos a base de sabores concentrados y consiguió la técnica para gasificarlos y distribuirlos diversas tiendas de la comunidad. Varios sabores podían disfrutar los vecinos del lugar y el jefe de una familia numerosa se ganaba unos centavos, además que tenía otros oficios que practicaba constantemente en los que a la vez estaba involucrada toda la familia Agredano Sánchez.

Por ese tiempo llegaba mucha gente al poblado ya que se iniciaron estudios y trabajos para la construcción de la presa la Zurda, motivo por el cual los “refrescos locales” tenían éxito. Sin embargo, la llegada de los “refrescos comerciales” procedentes de las grandes compañías transnacionales llegaron y ante el temor de tener que cumplir con ciertas normas para seguir moviendo el producto local, Don Guillermo claudicó de su oficio de refresquero para dedicarse a los Baños Privados “La Primavera”, a su oficio de peluquero y barbero, así como a la agricultura y el comercio.

Después de una visita a la comunidad de Temacapulín de un grupo alteño denominado “La Cofradía del Vino” en Julio del 2015, en donde el anfitrión fue el entonces Sr. Cura Juan de Dios Montaña Díaz, habiendo asistido el entonces presidente municipal de Jalostotitlán, Jalisco, en encargado de un diario regional y otros actores sociales y políticos, se presentó dos meses después Javier Jiménez Pérez, vecino de Jalostotitlán con el interés de conocer la situación de las comunidades afectadas por la construcción de la Presa El Zapotillo y las acciones encaminadas a defender y promover los valores populares.

Al principio, después de generar confianza mutua, se iniciaron proyectos de agricultura, ganadería y actividades culturales. Se relacionó directamente con trabajos desde la Asociación Civil Salvemos Temaca y el mismo Comité Salvemos Temaca, Acasico y Palmarejo. Estuvo muy cerca de conflictos como el que se generó con unos conocidos que con la pretensión de apoyar a la lucha de Temaca, apoyaron una pequeña engorda de marranos, pero al final, hubo falta de acuerdos claros y manejo, provocando un sin número de problemas internos y externos que terminaron rompiendo relaciones. En ese camino de las iniciativas se trabajó en siembra de maíz con riego, Alfalfa y chile de árbol entre otras, apoyó a la creación de la Biblioteca comunitaria el 17 de enero de 2016, etc.

Pero al final, consciente de que el que mucho abarca, poco aprieta, Javier Jiménez, que había hecho amistad con Don Luis Villegas de Acasico y la Maestra María Vicenta García Calderón de Zapopan, con Cirilo Espinoza de Temaca, con el Imdec y ya como hijo adoptivo, lanzó la gran iniciativa de elaborar cerveza artesanal en Temaca como una forma creativa de resistencia, cultivando nuestra propia cebada y generando un empleo para una familia en la comunidad. 3 años después el trabajo de la cerveza no ha sido muy fluido, pero ahí va poco a poco, apenas el 8 de septiembre de 2021, en una reunión con Altos Focus, se promovió la venta de esta cerveza y se está aconsejando hacer la marca registrada para seguridad de los emprendedores.

Otro emprendedor es Alfonso Iñiguez Pérez, propietario del restaurante Mamá Tachita en Temacapulín, en el que se ofrece comida de la región para los

visitantes que van y vienen con motivo de la resistencia y también para los paseantes que disfrutan de los parajes y las aguas termales de la región. Alfonso, mejor identificado como Don Poncho comparte una de las recetas que más identifica a las comunidades de la barranca, denominada *el huacal*, (el elote cocido)

Varias personas hablan del Huachal, pero en el mesón Mama Tachita, Alfonso Iñiguez menciona que el elote cocido durante la temporada de septiembre y octubre se cuelga sin quitarle las hojas y se deja secar. Pasan los meses y en plena semana santa hay quienes los vuelven a meter en agua caliente y se puede degustar como si estuviera recién cocido. Aquí el punto muy inherente es descubrir como las personas en tiempos que no había refrigeradores u otros medios para conservar un alimento lo hacían “desecándolo”, algo parecido a lo que sucede con la cecina en el tema de la carne.

Con la narrativa de Poncho me acordé de mi mama Luci: ella en su tiempo, tenía que alimentar a varios hijos e hijas. Ante la inexistencia de refrigerador, utilizaba el antiguo “Zarzo” que colgaba del techo de un cuarto y ahí se ponía a orear el queso u otros alimentos. Además, cuando hervía la leche, la colocaba en una cornisa que daba al patio para que se conservara con el frescor de la noche. Pero si distraernos del huachal, será muy bueno seguir esas prácticas, y de preferencia del maíz de nuestra cosecha. Otros alimentos me traen buenos recuerdos y me hacen recuperar mi identidad como hijo de Temaca y como individuo que forma parte de la gran comunidad que ahora somos los pueblos de la barranca.



## CONCLUSIONES

Como señalé al principio de este trabajo de investigación, el sistema productivo actual, obliga a las comunidades campesinas en general a vivir de acuerdo al sistema imperante y cruel que arrebató la vida autónoma de personas y pueblos. En el caso que nos ocupa, la resistencia contra la presa el zapotillo nos hizo despertar y reconocer que otro mundo es posible si se entrelazan las voluntades para defender la dignidad.

Ante la amenaza de perderlo todo, por el fenómeno de la desagrarización del campo mexicano en un largo periodo de cerca de cien años y el desplazamiento forzoso promovido por 16 años de guerra de baja intensidad, se abren ahora las puertas que permiten abrir el diálogo más allá de una pandemia que dejó muerte y a la vez ha planteado nuevos desafíos en la vida campesina.

Quizá no siempre nos podamos escapar del trabajo asalariado que complementa la economía de las familias rurales y muchas veces podremos tener problemas con la gestión social del agua para la vida doméstica y agropecuaria, pero el equilibrio es el fruto de un continuo revirar con atención constante. Aunque tenemos un común denominador cuando hablamos de los alimentos, descubrimos que hay varias formas de que lleguen a las personas, tanto en las grandes ciudades como en los pequeños pueblos como es el caso de Temacapulín, reconocido como pueblo de campesinos donde hay abundante agua, pero no tierra disponible proporcionalmente para todas las familias.

Así es que, ante el problema del hambre, provocado ya no por causas naturales sino por las malas relaciones sociales y económicas, se ha resuelto logrando la seguridad alimentaria. Regularmente se repite la frase: “aquí en Temaca no hay necesidad” y en realidad las necesidades alimentarias se cubrieron durante algún tiempo, consiguiendo donativos de despensa para algunos y aprovechando las remesas que llegan de los familiares que laboran y son pensionados de Estados Unidos de América. Los comerciantes surten de pueblos vecinos y así se logra el acceso a los alimentos más o menos sanos.

Pero no se está conforme con esta realidad y por eso, a pesar de las soluciones contrapuestas, la soberanía alimentaria es una alternativa verdadera cuyos pilares se fortalecen con la práctica del diálogo de saberes en la dinámica de toma de conciencia profundizando los conceptos de territorio y comunidad inspirados en las demandas de la declaración de Nyéleni 2017 y en la lucha de la Vía Campesina, además, de los conocimientos locales, de tal forma que haya una recuperación de los saberes propios y acceso a alimentos sanos cultivados con las propias manos y el corazón. Sin olvidar que un alto porcentaje viene de la recolección y la pesca, en un territorio determinado donde interactúan individuos de una comunidad vinculados a la tierra y entre sí, en la producción, el consumo y la distribución de alimentos entretejidos por diálogos de saberes de todo tipo: Visual, sensitivo, auditivo, olfato y gusto.

Temacapulín, Acasico y Palmarejo, tienen los mismos orígenes. Ya lo hemos comprobado al acercarnos a su historia para recuperar sus memorias milenarias, pero a la vez, las contemporáneas producidas por las amenazas de la Presa El Zapotillo en los últimos 16 años. Ha sido importante mirar a detalle como la región de los Altos Sur tiene sus peculiaridades culturales y un carácter excepcional de la vida.

Y como se ha dicho desde algunos años para acá: Somos pueblos exitosos en resistencia. Y se ha resistido gracias a las mujeres y a los hombres que han logrado vínculos con los distintos actores sociales, políticos, culturales, religiosos, socio ambientales y en otros muchos ámbitos.

Y les quiero compartir como parte de esta conclusión, una nota muy curiosa y a la vez muy ilustrativa:

**¡No es broma!** El empresario estadounidense Elon Musk fundador de Tesla y SpaceX le entra a la industria tequilera con Tesla Tequila y cada botella tiene un costo de 250 dólares, es una bebida alcohólica producida con agave "sostenible" con una botella en forma de rayo o una especie de zeta hecha de "vidrio soplado a mano".

Tesla promociona la bebida como un exclusivo tequila de origen sostenible y **añejado** durante 15 meses en barricas de **roble francés**.

La compañía automotriz, que en lo que va del año acumula **435 millones de dólares** y está destinada a tener en 2020 los mejores resultados de su historia, define la bebida como una combinación equilibrada de fruta seca, vainilla, canela y pimienta.

Durante el tercer trimestre del año, **Tesla** obtuvo beneficios netos por 331 millones de dólares, lo que supuso un 218 % más que en el mismo periodo de 2019, el mejor resultado de su historia y que tiene lugar en plena pandemia” (EFE, El Heraldo de México, 2020).

Ahora bien, si esto se aplica al trabajo realizado por los pueblos durante casi 17 años de este siglo XXI, se distingue un paralelismo en otras dimensiones, pero aplicable a la historia.

En primer lugar, así como en el caso de Tesla, hay un autor intelectual que promueve y da seguimiento a la iniciativa, los Pueblos de la Barranca del Río Verde, somos el “Sujeto Social”. Nosotros encarnamos el compromiso de hacer historia y fortalecer la memoria que alimenta una forma de vida original, individual y colectiva que trae sus propias ganancias. Una de ellas es que las tierras de esta región son amables y fecundas en su mayoría cuando se acarician de forma sostenible y dispensan alimentos diversos y saludables que fortalecen a los pueblos para superar la corrupción de una represa “Mastodonte”, proponiendo una gestión integral del agua, en su concepto de Revolución del Agua y generando un equilibrio entre la vida del campo y la ciudad con la compañía de Volvamos a la Raíz.

Si Elon Musk se ha dado la oportunidad de ser exitoso y hacer historia con el Tequila; los pueblos de Temacapulín, Acasico y Palmarejo, también con los nuevos acuerdos con el gobierno federal de reacondicionamiento de la presa y el plan de justicia y superando la pandemia del COVID-19, tendrán algo nuevo que

hacer para seguir escribiendo su historia y no esperar a que otros escriban la historia que no quieren.

En los dichos populares se maneja la sentencia cierta de que “el que busca encuentra” y al final de este capítulo “no podemos tapar el sol con un dedo”, por más contradicciones que encontramos en la vida campesina, hoy la satisfacción llega porque en el diálogo de Saberes o en los saberes en diálogo como se mencionó en anteriores renglones, hay un abanico de alimentos que se recolectan, se cultivan, se producen, se comercializan, en una dinámica creativa ante las necesidad de sobrevivir y de construir una plataforma original de conocimientos individuales y colectivos que hacen que se sostenga la vida individual, familiar y comunitaria en este territorio determinado de Temacapulín, Acasico y Palmarejo.

Bien se puede cantar “Con dinero o sin dinero” ... con tierra propia, rentada o prestada, las mujeres y hombres tienen un gran patrimonio que no solo se queda impregnando la vida local, sino que trasciende hacia el infinito en el tiempo y en el espacio. Que maravilloso, el pasado se revive en el diálogo sereno y espontaneo para producir frutos en el presente, que llenos de vida hacen que el carrusel de las fecundas estaciones no se detenga jamás.

Hoy por hoy, esta tesis con sus conclusiones puede ser una semilla estéril que abandonada en un librero o en un archivo electrónico se llenará de polvo y olvido.

Pero más bien creo que caerá en tierra fértil, en una sociedad inquieta y en busca de una auténtica soberanía, hará germinar nuevos diálogos capaces de generar nuevos sistemas de vida. La metodología para favorecer el diálogo de saberes para la soberanía alimentaria en Temacapulín, Acasico y Palmarejo no puede no trascender; si trascendió la resistencia contra el monstruo hídrico que impuso corrupción y fue vencido. Ahora viene el desafío de superar la privatización de las semillas, de la tierra y de los conocimientos, hasta llegar a la autonomía integral.

## ANEXOS

### Anexo 1

REF.: 002/2011.

COYHAIQUE, enero 05 de 2011.

Señores

- Comité Salvemos Temaca, Acasico y Palmarejo
- Instituto Mexicano para el Desarrollo Comunitario, A.C. (IMDEC)
- Colectivo COA
- 

Muy estimados amigos:

Sé de su valentía, unidad y compromiso para hacer valer sus derechos y los derechos de su tierra, frente a los que se creen dueños del poder económico y político y a su vez creen ser los dueños de los pueblos y de las personas.

Frente al desamparo de las leyes mexicanas, han decidido efectuar una CONSULTA COMUNITARIA el 7 y 8 de enero próximo, para manifestar su decisión frente al proyecto de la presa El Zapotillo en Temacapulín.

Referente a su propuesta de invitarme a formar parte del COMITÉ DE OBSERVACIÓN Y RESPALDO DE LA CONSULTA COMUNITARIA DE TEMACAPULIN, ACEPTO participar dándoles mi firma de respaldo, en vistas de la imposibilidad de estar presente entre ustedes.

Los más fraternos saludos a todos los habitantes de esas queridas comunidades, y especialmente mi felicitación a los organizadores de la CONSULTA COMUNITARIA, deseándoles el mayor éxito para que su voz sea escuchada y considerada en las decisiones, como en toda democracia verdadera. Ustedes son

portadores del valor ancestral del amor a su tierra, a su cultura, a su historia, a su fe, y eso vale mucho más que los puros intereses económicos de unos pocos, que creen que todo es mercancía. La VIDA de ustedes, de sus antepasados y de sus descendientes no es, ni puede ser una mercancía.

Fuerza y valor, un fraterno abrazo,

+ LUIS INFANTI DE LA MORA, osm.

Obispo Vicario Apostólico de Aysén



+ 

## Anexo 2

### Entrevistas

#### Entrevista a Marcelino Jáuregui Íñiguez, 22 de abril de 2021 en Temacapulín

#### Y a su hijo Enrique, Henry Covarrubias Íñiguez. (Marcelino murió a fines de 2021 en California)



Foto: Gabriel Espinoza, Tatuaje alusivo a las raíces mexicanas presentes California, USA. 2021

En esa temporada, Marcelino primero pizcó en Sinaloa y por miedo a los narcos se fue a California y le dieron los papeles de bracero. A los 23 años comenzó a trabajar en la construcción y se fue a vivir a Los Ángeles. Mi mamá se fue desde la ciudad de México por un problema familiar y mi papá se fue porque no había trabajo y 25 años trabajó y se pensionó. Comenzó a dar vueltas, se venía en autobús tres o cuatro meses al año. Una rutina de 30 años. Tenía animales de su hermana Pilar y de Pacho, a quien le dio trabajo durante 15 años. Henry nació en Los Ángeles, California el 3 de junio de 1963; fuimos cuatro y solo me queda una hermana. Trabajé para la ciudad de Los Ángeles 33 años de los 22 a los 55. Mi papá Marcelino Jáuregui Íñiguez; mi madre, Lilia Covarrubias Íñiguez. Estudié la universidad: Justicia Criminal.

***¿Qué animales se crían en la región?***

Mi papá tenía 44 vacas y acaban de nacer ocho becerros. Va a tener que vender parte del ganado.

***¿Qué importancia tiene la crianza de animales?***

A mi papá le da vida; si le quitas eso de sembrar, se acaba. Es lo que conozco. Mi padre dice: “Les doy agua, vengo, descanso, como y me voy al campo”. Y en tiempo de la siembra, siembra lo que puede. Y ahorita que no hay agua cosechó poco.

***¿Cómo cree que Temaca pudiera producir una variedad de alimentos para el consumo de las familias?***

Es difícil, en más de 100 años el clima ha cambiado y le quita posibilidades. Se necesita aprovechar mejor el agua.

***¿Sabe cuáles son las labores que realiza la gente que emigra?***

La construcción, cocina, fábricas de ropa, ventas de mayoreo de ropa, car wash, mecánica de carros, llantas, obreros, restaurantes. Pizca y campesinos al norte, Bakerfield y Fresno, California. La costa de Wattsonville, pizca de la fruta y hortalizas.

***¿Qué se ha perdido y qué ha ganado la comunidad con la migración?***

Si uno no está emigrado se pierde la libertad y la migra lo manda para atrás. Drogadicción y alcoholismo. No tener papeles. La gente tiene miedo de regresar por el narco, la inseguridad. El gobierno de Estados Unidos no reconoce los estudios de aquí. Matrimonios por interés de arreglar papeles. Bueno: Ayuda a todo el país. Pueden mejorar en la vida. Yo fui policía, les digo a mis cuatro hijos. Uno de mis hijos quiere ser policía o bombero.



### ***¿Qué cosas positivas y/o negativas aportan los hijos ausentes?***

Las remesas. Los Jiménez, Roberto, Marciano... Lo que hacían aquí de longaniza, lo mismo hacían allá en Lapuente. Tenían hasta treinta animales: vacas, chivos, caballos.

### **Testimonio de don Luis Villegas Ruiz, 22 de enero de 2021, en Acasico, Jalisco, municipio de Mexxicacán**



Foto: Gabriel Espinoza, Luis Villegas compartiendo saberes en Acasico, 2021

Nacido en Acasico, Jalisco el 25 de agosto de 1948. Casado con doña Leonila y ambos procreamos diez hijos e hijas que están en los Estados Unidos. Desde hace más de un año tuve que vender parte de mi ganado porque los promotores del tequila rentaron algunas hectáreas de las que yo rentaba a un vecino. Por una parte estuvo bien, porque al desmontar queda visible el horizonte y no se acercan los animales que perjudican al ganado, sobre todo a los becerritos. Por otra parte, es malo porque ya no ajusto con la pastura para mi ganado y tuve que vender.

Volví a vender otra parte en mayo del 2020 porque gasté muchísimo dinero. Solo de un tráiler de pacas de hoja gasté setenta mil pesos. De las 120 reses que tenía, me quedaron 60 y han pasado ocho meses y no me han pagado porque el comprador me mandó el dinero con un vecino y el vecino por abuso de confianza

le dio otro destino a ese dinero... Fíjese nomás, 147 mil pesos. Ayer fui a cobrarle al vecino y nomás se retorció porque me trae a la vuelta y vuelta. A mí me da vergüenza cobrarle. Pero ya ayer me mostré molesto porque le dije: por eso vendí mis reses, porque tenía necesidad para preparar la tierra para sembrar, comprar semilla y diésel para el tractor. Tuve que pedir prestado al banco 50,000 pesos.

No me gusta tener problemas con la gente, pero ocupo que me pague. Me han recomendado hacerlo que firme una letra y ponerle un plazo. Ya va casi un año de esto. Tuve que vender más ganado a tres meses de plazo. Espero que me paguen pronto. Ya vendí ganado de más. Ahora ya no tengo qué vender. De la cosecha saqué un poco de cacahuete, frijol y forraje para los animales y un poco de maíz que pizqué. Alguna parte la voy a seleccionar para semilla.

**Entrevista a Isaura Gómez Guzmán, el 29 de marzo de 2021, Temacapulín, Jalisco. 85 años de edad**



Foto: Gabriel Espinoza, Isaura Gómez, iniciativa y creatividad femenina. 2021

Nací en Temacapulín, Jalisco, el 19 de junio del 37, hija de Víctor Gómez Martínez y Otilia Guzmán Lomelí. Viví feliz con mis padres y mis tres hermanos. Fui a la escuela con monjitas a Guadalajara porque mi tía Fausta llevó a una prima y me

llevaron a mí de cinco años. Me vine a Temaca al terminar 5º y aquí terminé 6º. Con la maestra Juanita. Me tenían muy encerrada. Jugábamos poco. En la noche, ir al rosario. A mí no me gustaba el rancho de La Leona, me gustaba más Temaca. Cuando oía los primeros truenos de las aguas no me gustaba ir. Mi esposo sí trabajó en Estados Unidos, pero yo no. Quedé viuda a los 33 años con tres hijos y tuve que ponerme a trabajar en la lechera. Llegué a recoger 10,000 litros al día. Mi esposo había comenzado ese trabajo.

***¿Qué sabes de la historia del pueblo?***

Que a los once años que hubo registro civil en la República Mexicana hubo en Tepa y en Temaca. Eso decía el profesor Gustavo Íñiguez. Aquí era el único lugar para pasar de Jalisco a Zacatecas o Aguascalientes. El paso de Árido América a Mesoamérica. Por eso en Cañadas hicieron un corral de animales con vaqueros que cuidaban el ganado. Ahora la llaman plaza de toros pero era un corral. De allí llevaban el ganado a Zacatecas.

***¿Sabes de algún personaje importante de aquí?***

En primer lugar el profesor Gustavo: cuando estuvo en la política fue diputado local en Guadalajara cuando Enrique Álvarez del Castrillo y yo fui delegada del 80 al 86. Fui reelegida.

***¿Qué características especiales tiene el pueblo?***

Riquezas naturales, las aguas termales, su terreno fértil productivo.

***¿Me podrías mencionar tres cosas más valiosas que tiene la comunidad?***

El Señor de la Peñita que nos cuida. Cristo nació, murió y resucitó y se vino a cuidar Temaca. El templo y su antigüedad. Los charquitos nuevos de agua caliente. La tranquilidad; como somos pocos que ni los de aquí valoramos. Mis hijos cooperan para el pueblo, Leopoldo me ayuda más últimamente y riega los árboles nuevos que plantamos en la plaza. Mi hijo Gabriel que está en Monterrey ayuda con eso de los “tweeters” contra la presa, para salvar los pueblos.

***¿Qué es lo que más te gusta de aquí?***

Todo: los cerros, el río, la plaza, morones. Se me hace como una mujer bonita. Aquí soy feliz. Solo cuando empezó lo de la presa casi no dormía, me dolía el estómago. Pero todo va a salir bien. Hay mucha gente que nos ayuda.

### ***¿Y lo de la presa?***

Ya ganamos y ni modo que el Cristo no pueda. Y si no, no seremos los primeros en morir ahogados. Jajaja Pero nos perjudicó, porque gente vendió y por eso Temaca no ha crecido.

### ***¿Qué entiende usted por soberanía alimentaria?***

Comer bien. Nos alimentamos con lo que queremos. Aquí todos comemos muy bien, no tenemos dinero para ir a las playas pero para comer tortilla y frijoles, sí.

### ***¿Cómo se podría lograr esto en Temaca, Acasico y Palmarejo?***

Recuperar la gastronomía mexicana.

### ***¿Qué efectos tendría?***

Es difícil. La gente ya se desacostumbró a sembrar.

### **Experiencia de matrimonio de Jesús Gómez y Hortensia González, 2020-2021, Temacapulín, Jalisco**

Durante cerca de cinco años, Cirilo Espinoza prestó alrededor de tres hectáreas para proyectos productivos de alfalfa, avena, cebada, chile y maíz en beneficio de algunas familias. Los beneficios no fueron muy buenos porque en algunos momentos hubo malos entendidos entre los promotores de la siembra y algunos trabajadores. Esto sucedió entre los años 2015 y 2021. Tanto campesinos de Temacapulín y Acasico, como la misma asociación civil Salvemos Temaca y algunos conocidos externos se empeñaron en hacer labores campesinas con carácter sustentable. Una vaca se vendió para cambiarla por un motor para riego.

En 2020, en plena pandemia, por fin se hizo un buen acuerdo para trabajar varias familias. Jesús Gómez y Hortensia González plantaron chile de árbol, cacahuate y una parte de milpa. Yo mismo sembré un pedacito para unos elotes y apoyados

por el PACMYC (Programa de apoyo a la cultura) cultivé maíz para sacar forraje para conejos y gallinas especialmente. Además, coseché maíz negro orgánico procedente del estado de Michoacán que se adaptó muy bien y se hizo un manejo totalmente natural. Este maíz se está nixtamalizando para hacer tortillas con las que se alimenta una familia.

Por otro lado, Chuy y Hortensia cosecharon su chile de árbol y una parte la comercializaron como chile seco a 130 pesos el kilo. Y otra parte la elaboran en salsa con aceite comestible que además de comerla con sus alimentos familiares, la comercializan a la entrada del pueblo todos los domingos. Ya se posicionaron de un espacio para ofrecer a propios y extraños varios productos como cacahuete, salsa, calabazas, algunas artesanías de madera, bancos que elaboran artesanalmente. Una de las peculiaridades de su puesto es que venden tarrayas, para pescar y algunos turistas las adquieren para adorno.

En este caso de las tarrayas, Rafael Espinoza acaba de adquirir una para colección y otras se ofrecieron para una exposición de tarrayas en el Museo del Chopo en la Ciudad de México, en coordinación con una mujer colombiana de nombre Carolina Cayedo. De hecho, en mayo del 2021 me entrevisté con ella en Los Ángeles, California. Jesús y Hortensia son de los auténticos campesinos que no tienen tierra, pero están enamorados de la vida rural. Sin embargo, para 2022 ¿Tendrán la oportunidad de conseguir tierra para sembrar o tomarán unas vacaciones? ¿Y si toman vacaciones, de qué sobrevivirán?

### **Entrevista hecha el 22 de marzo de 2020 en Temacapulín. Cirilo Espinoza Sánchez, vecino de Temacapulín, Jalisco**

Nací en Temaca, hijo de Aristeo y Nemesia. De niño jugaba al beisbol y el padre Macías promovía el futbol. En la escuela llegué hasta el sexto con el “profe” Gustavo. Yo aprendí mucho de mi papá, sobre todo a hacer cuentas. En el campo, sembrando maíz y frijol en el rancho de la Leona. Once hermanos, Me fui al norte de 18 años. Y trabajé 36 años en la construcción y ya pensionado me vine porque aquí está uno más libre. Allá hay mucho trabajo, pero me enfadaba.

***¿Cómo es la vida campesina en la región?***

La principal, porque de ahí comemos todos.

***¿Qué es lo que más se sembraba y lo que hoy se siembra y para qué?***

Maíz, frijol y calabaza. Dos cañas y una de frijol, las calabazas salteadas. No había fertilizantes, echábamos cagada de vaca y limpiábamos con bueyes; arar, sembrar, escardar, asegundar... y esperar la lluvia. Levantar elotes, pizcar para comer y cortar la pastura para los animales. La semilla era apartada por mi papá. Las mazorcas más grandes las apartaba y dejaba la semilla de en medio. Para guardarlas y protegerlas se les echaba cal. En Barreras sacaban la cal de piedra. La traíamos en burros. Leña a cambio de cal.

***Qué hay con el uso de agroquímicos en siembra para autoconsumo y para la alimentación de animales.***

Los agroquímicos empezaron hace como 60 años.

***¿Cree que la forma de sembrar y producir alimentos es mejor que la de antes?***

Bueno. Hay más facilidad por el tractor y se aventaja, más herramientas

***¿Quiénes son los que más trabajaban y trabajan hoy día en el campo?***

Antes toda la familia, tenían vacas, caballo, gallinas, puercos. Ahora la gente se ha hecho huevona; que huele feo, la gente se hizo delicada.

***¿Qué animales se crían en la región?***

Para mis vacas, el charoláis es bueno y el cebú. Yo tengo dos sementales cebú y becerros. Más de cien.

***¿Qué importancia tiene la crianza de animales?***

Es lo que más produce en el campo, y la siembra para darles de comer a los animales, pero casi no es negocio. Las tierras son resacas. Yo lo hago para estar entretenido.

***¿Cómo cree que Temaca pudiera producir una variedad de alimentos para el consumo de las familias?***

Ahorita, la mayoría de la gente es pobre. Si tiene tierra no tiene maquinaria. El gobierno no ayuda al ranchero. Yo agarro buena pensión, pero la familia se la acaba.

***¿Cómo se podría aprovechar mejor la tierra y el agua para producir alimentos sanos?***

Sembrar tequila pa'emborracharlos. Al rato voy a rentar a 10,000 pesos la hectárea al año. Pero en esta área, maíz y frijol, eventual, de temporal. Yo tengo mucha tierra, pero nomás siembro diez hectáreas, lo demás es para agostadero. Pero todos siembran orillitas. Poquito. Yo empresto algunas tierras para que se ayuden. He ayudado a mucha gente, pero no son agradecidos. Yo renté mi tierra junto al río para sacar arena. Compré otro terreno y lo estoy pagando. Por eso me urgía dinero.

Hay que sacar permiso para sembrar marihuana... (broma). Para el pueblo sería bueno vender leche, pero la gente dejó de sembrar porque se fueron a las granjas de producción intensiva.

**Entrevista hecha el 28 de enero de 2021 en Temacapulín. J. Rosario Torres Agredano (Chayo Torres) (Tepatitlán, vía telefónica)**

Nací en la casa, con ayuda de la partera Merced, esposa de Juan Gutiérrez, en Temacapulín el 29 de agosto de 1955, hijo de Martín Torres Sánchez (Palmarejo) y Jovita Agredano Huerta. Registrado en Temaca; bautizado y primera comunión. Hermanas: María Dolores, María de Jesús (+), María Guadalupe y María Concepción. Estudié la primaria con el "profe" Antonio González Ruvalcaba. En Temaca había tres panaderos: Galdino, Pancho y José Íñiguez. Yo le ayudaba a José a repartir pan en el pueblo entre los años 66 y 67, cuando yo tenía 11 años de edad, en un cartón manchado de aceite. Me pagaba un peso y una pieza de pan. Entregaba en varias tiendas. Con don Catarino Espinoza, Santiago Jáuregui alias el Pitacoche, Juan Huerta alias El Mole y con Martín Torres que era mi papá.

Un día antes tenía que ir a preguntar cuántas piezas querían ¿Conchas, azucaradas, picones, polvorones, novias? Un día me caí con el cartón de pan y se me llenó de tierra. Yo los levanté a la carrera volteando pa'todos lados esperando que nadie me hubiera visto. Me fui triste a contar a mi papá lo que pasó y él me los cambió.

### ***¿Qué otra cosa recuerdas de tus labores en Temaca?***

Don José, el panadero, aprovechaba el calor del horno de leña del pan para tostar cacahuates. Yo tenía once años y me metían al horno temprano, en puro calzón a sacar los cacahuates que habían echado una noche antes. Salía tiznado y sudando, volteando pa'todos lados esperando que no me vieran las muchachas de la casa. Mi paga era un puño de cacahuates.

Otra cosa que recuerdo es el puesto de mi papá en el jardín del pueblo. Ponía su radio verdecito y oía a Porfirio Cadena o Chucho el Roto. Algunas veces sacaba las pilas del radio y las ponía en el frijol. Que porque "ahí se recargaban". A mi papá se le juntaban sus amigos Goyo García, Juan Ruelas, Crespianiano Jáuregui: Éste tenía unos bigototes.! Mi mamá me mandaba a llevarle de cenar a mi papá. Casi siempre eran frijoles con sopitas y tortillas.

Ya cuando tuve 16 años trabajé con Cleofas en preparar la tierra y bajar las vacas al agua. Con mis primos Arturo y Armando Agredano, le entrábamos a la yunta. Yo iba de sembrador como se acostumbraba, mata y mata, dos de maíz y una de frijol, dependía la tierra. Maíz con la mano derecha, frijol con la izquierda. Las semillas de maíz las escogían cuando desgranaban la cosecha del temporal pasado. El frijol era del morado, de agua o mezquitillo.

Los morrales eran de ixtle y me rozaban las manos, por eso mi tío Guillermo se compadeció de mí y me hizo unos botes de chiles. Qué tiempos aquellos. En casa de mis papás, había en ese entonces tres corrales: el de las gallinas, el de los puercos y donde íbamos al baño (fosa). Allí echábamos las cenizas del fogón. Estaba la troje y en el patio un limo, una parra, un naranjo, un durazno, dos granadas y un guayabo.



Carlos Pérez acostumbraba sembrar cebolla después del chile. (Rotación de cultivos) vendíamos la cebolla en Tepa, en la bodega con los Córdoba. Mi papá compraba allí el mandado para su tienda. Para don Amancio Reyes, papá de Chabela y Juanita Reyes, los huevos de sus gallinas eran su “tarjeta de crédito”. En los ranchos cada quien tenía su tiendita. Él traía una chilihuita (canasta chica), traía huevos a vender con Teódulo. Vendía sus excedentes y regresaba con arroz, azúcar, café, canela y galletas de animalitos, que eran las que rifaban.

### **¿Por qué y cómo migraste a Estados Unidos?**

A los 21 años me fui a California. Pasó la fiesta y un amigo, Lorenzo Álvarez, me llevó a Tijuana (28 de enero de 1976) y ya de ahí fue otro rollo. Con miras hasta el este de Los Ángeles con mis primos trabajé en las obrillas y en mesas seis meses, después en una empresa de plásticos otros seis meses. Y al final me involucré en la mecánica gracias a un amigo, Isabel Ortiz, Chabelo, originario de Barreras, vecino de Temaca. Amigos de la infancia. Me casé el 12 de abril de 1980 con Librada Ponce Delgadillo, originaria de Barreras.

### ***¿Qué podemos hacer para fomentar la vida campesina?***

Promover el cultivo del chile de árbol que da economía y mantenimiento. Las tierras son adecuadas, hay lamedales cerca del río, agua rodada. Comenzando con el proceso de poner el almácigo. El pionero del chile fue Adolfo Guzmán desde los años 70s. Le voy a pasar el teléfono de su hijo para que le platique. Hay que sembrar maíz y frijol con tractores. Sembrar cacahuate. Antes, en el bajío, yendo para el raicero, lo que le quedó a Carmelo, era de David Íñiguez. Allí sacaban mucho cacahuate. A mí me tocó despencar.

Hay personas que tienen algunas vacas lecheras. Aprovechar la leña, criar animales. Hacer pan. Antes vivían del río, del pescado, o de llenar las areneras. Vender leña, como ese muchacho que lo conozco, pero no sé cómo se llama... Le dicen Solís. Ir a los camotes de la barranca. Motivar a los niños y jóvenes de que el campo alimenta a la ciudad con la canasta básica.

**Entrevista hecha el 11 de marzo de 2021 en Temacapulín. Carmen Núñez Jáuregui, vecina de Temacapulín**



Foto: Gabriel Espinoza, Carmen Núñez. 2021

Nací en Plateros, Zacatecas, y registrada en Fresnillo el 9 de enero de 1943, hija de J. Carmen Núñez Esparza y Juana Jáuregui Jáuregui. Aprendí a leer en una escuela particular (casa); de libro teníamos la Biblia las hermanas de Juan Gómez, Josefa y María. Yo tenía 6 años. Cuando llegó la maestra Teresita, que todavía vive, muy buena, nos enseñó hasta tercer año. Multiplicar, dividir, leer, escribir. Muchas cosas...

***¿Por qué la gente ha emigrado fuera de la comunidad?***

Mis papás se casaron muy jóvenes. Se fueron mis papás con mis hermanos mayores Jesús y Julián en busca de mejor vida en 1936 aproximadamente. Mi papá era leñador y mi abuelo era arriero. Cortaban árboles y los transportaban por el río para hacer vigas para los techos de las casas. Mi mamá en las labores de hogar; costuras muy bien hechas, de gancho.

***¿A dónde cree que se emigra más?***

A las minas de oro y plata, en Zacatecas; pero mi papá se regresó a Temaca porque supo que un compadre que trabajaba allá se murió minado y le dio miedo tantos peligros. Abandonó el trabajo en Zacatecas y se fue a Estados Unidos, él solo. Antes de irse compró una casa y nos dejó con mi mamá.

***¿Sabe cuáles son las labores que realiza la gente que emigra?***

Allá trabajó de lavaplatos y jardinero; varios trabajos, hasta cantinero fue, porque un tío le dio trabajo en San Bernardino. Otro tiempo estuvo en Santa Bárbara.

***¿Que se ha perdido y que ha ganado la comunidad con la migración?***

Vivimos como abandonados, pero no desamparados. Siempre mi papá regresaba en enero cargado de regalos para sus cinco hijos. Bajaba por la cuesta en burros cargados con belices y se anunciaba como norteño tirando balazos en lo que llaman El Descanso. Y en el pueblo se preguntaban: ¿Quién vendrá?

***¿Qué cosas positivas y/o negativas aportan los hijos ausentes?***

La mayoría de las mamás se empoderaban. Mi mamá a través de una foto nos hacía platicar con mi papá. Era la presencia paterna. Los hermanos decíamos: mi papá nos está mirando. Mira, muévete y te sigue con los ojos. En el 1965 nos fuimos a México y estuvimos cinco años. Mi mamá se fue con mi papá en el 1971. Mas tarde en Estados Unidos estuvieron viviendo. Allá murió mi papá el 23 de noviembre de 1994. Ya nunca regresó. Mi mamá murió el 23 de septiembre de 2002 en California. Allá quedaron los dos en la misma tumba. Yo me casé en el 57 con un vecino y crie cinco hijos y me sobrevivieron cuatro.

***¿Cómo es la vida campesina en la región?***

Mi mamá compró, asociada al padre Arciniega, un molino para nixtamal y pastura con motor de diésel. Dos molinos y cuatro poleas que agarraba la misma banda. Para que tus hijos se enseñen a trabajar. Pero la verdad las que trabajábamos éramos las mujeres, porque los hombres pronto se fueron a Estados Unidos: San Bernardino y Los Ángeles. Y se maquilaba para las familias del pueblo.

***¿Qué animales se crían en la región?***

En la casa había tres vacas, un burro, un macho, una borrega, una chiva, puercos y gallinas.

***¿Cómo cree que Temaca pudiera producir una variedad de alimentos para el consumo de las familias?***

Sembrando; pero es difícil rentar y trabajar a medias, porque nunca tuvimos tierra propia. Sembrar alfalfa para vender y para los propios animales. Cacahuates, chiles.

***¿Me puede mencionar las comidas tradicionales de estos lugares?***

Las enchiladas, pozole, tamales; atole de arroz, de masa, de maicena; había mucha leche, hacíamos queso y vendíamos. Molíamos en el metate. Como no había refrigeradores, se usaban zarzos.

***¿Quiénes son los que regularmente cocinan?***

Las mujeres, mi mamá. Le gustaba la cocina, las hijas las tortillas, los hombres el agua en burro, con palo y dos cubetas.

***¿Cómo podría mejorar la vida de Temaca?***

Antes estábamos limitados por falta de comunicación con los pueblos. Ahora hay caminos, carros, lavadora, plancha, antes puro quemar leña. Ahora hay gas. Veinte pesos y llega un kilo de tortillas.

***Importancia de los árboles frutales***

El limón me lo regaló una prima, María del Refugio, y la granada mi prima Lucha Ibarra. Los abono y los riego y tengo limones todo el año. Y la granada me ha dado ya tres años. Pero los debo proteger de las arrieras. (Remedio para las hormigas arrieras sacado de Internet).

***Tiempos de pandemia***

Ahora que vino la pandemia nos regresamos a Temaca el 23 de agosto de 2020 y hasta la fecha estamos aquí.

**Entrevista hecha el 23 de enero de 2021 en Temacapulín. Cándida Yáñez, vecina de Temacapulín**

***¿Qué haces Cándida?***

Ando vendiendo camotes del cerro.

***¿Quién los fue a traer?***

Cuco y Gabriel, mis hermanos.

***¿Y a cuánto los das?***

A 40 el kilo...

***Dame un kilo... Bueno... Dos, ¿Traes cambio?***

No traigo nada. Bueno, complétame medio kilo para que se ajusten los 100 pesos. Vamos, aquí tengo una báscula en el Cielito Lindo...

*(Local frente a la plaza del pueblo donde se hacen tortillas artesanales de vez en cuando, porque el proyecto original de hacer tortillas todos los días no ha funcionado)*

De una vez quédese con los tres kilos, dice Cándida.

Está bien. Oye. Tenemos azúcar a 20 pesos el kilo... mientras que en las tiendas en estas fechas está a \$24 o 25 pesos. Te pago medio kilo de camotes con un kilo de azúcar.

No, porque lo de los camotes es de mis hermanos. Después vengo a comprar azúcar

*(Vendemos azúcar porque el 27 de agosto de 2020, en un taller de cooperativismo, Alfonso Íñiguez Pérez, propuso que empezáramos a promover la venta de azúcar de forma solidaria. Se ha traído un costal de 50 kilos y se vende en la casa de Consuelo y Esperanza Carbajal. Ha funcionado con los que tienen espíritu cooperativista: Cuca Gómez, Lola, Concha, Chayo Torres, el mismo Alfonso Íñiguez).*

**30 minutos después...**

***Cándida, ¿Ya terminaste de vender los camotes? ¿Cuántos kilos traías?***

Traía ocho.

Ya vine por la azúcar, necesito dos kilos para mí y cuatro para Cecilia (Cecilia es esposa de Cuco, hermano de Cándida).

Cándida viene acompañada de una nieta de Cecilia de alrededor de 9 años de edad y cada una se lleva su bolsa de azúcar.

Dice Cándida: m'ija, tu llévate la más liviana. Abrázala bien.

**Entrevista hecha el 27 de septiembre de 2020 en Temacapulín. Alfonso Iñiguez Pérez, vecino de Temacapulín, Jalisco**



Foto: Gabriel Espinoza, Alfonso Iñiguez Pérez. 2021

Nací en Temacapulín, en Porfirio Díaz # 10. A las 10 de la noche. El día 2 de agosto de 1936. Mi papá José Iñiguez Martínez y mi mamá Ebodia Pérez Guzmán. Eso me dijo mi mamá. Sabe cómo sabrían que eran las 10 de la noche. El único reloj que conocíamos era el del maestro de la escuela que traía en su

muñeca. El reloj de la iglesia lo puso el padre Arciniega por los años 43 o 44, con los huevos de los lunes, para pagar el reloj.

En el 42 entré a parvulitos con el “profe” Jesús Pérez, hijo de Bartolo Pérez que también fue profesor en Temaca; éramos fácil veinte alumnos y veinte mujeres. Era dividido: La maestra de las niñas era Ignacia Pérez, de Mexxicacán. En el recreo jugábamos beisbol. A las escondidas, por temporadas, el trompo, la zumba (una corcholata agujerada, en un cordel). Me fui de Temaca en 1960 a la ciudad de México porque quería terminar la primaria. Aquí solo había hasta 3º y repetir y repetir. Allá tenía unos familiares de mi abuela Tachita. Estudié en la tarde saliendo del trabajo. Como a las 3 o a las 6 pm. En los talleres de Ferrocarriles en Patanco, delegación Azcapotzalco. Comía y me iba a la escuela. Trabajé 12 años. Todavía no había Metro. Viajaba en camión media hora desde Gustavo A. Madero, cerca de La Villa. El camión me cobraba 25 centavos.

Después me salió una oportunidad de ser carpintero de mantenimiento en el Hospital de Ferrocarriles y ahí trabajé 10 años. Al final Ferrocarriles le entregó el hospital al Seguro Social y me liquidaron; luego pasé al Seguro Social y trabajé de mantenimiento en hospitales del 82 al 88. Del 88 al 2003 trabajé en los almacenes hasta que me jubilaron ese año.

### ***¿Qué sabes de la historia del pueblo?***

Mis abuelos platicaban que era un pueblo muy antiguo, no sabían de tribus, pero estudiando la historia aquí había tecuexes vecinos de los caxcanes. En la escuela era una equivocación decir que en México vivían los aztecas, porque había muchas otras tribus. Hay eruditos en historia que hablan de una región chichimeca muy separada de Tenochtitlan. Habría comercio, pero lo hacían como trueque y no tributo, en particular material para hacer armas.

### ***¿Me puedes mencionar algún hecho relevante que te hayan platicado o que hayas vivido en la comunidad?***

Los portales con sus trece arcos se hicieron en 1903 cuando se hizo municipio Cañadas. Y se hicieron obras en la iglesia, de ampliación, en donde participó don

Teófilo Loza. Un hecho relevante ha sido la llegada de la carretera en 1955; el radio, década de los 50s. Juan Pérez y Remedios Guzmán; la electricidad en 1965; el autobús en el 50; el Cine Mundial, las sinfonolas, los tocadiscos.

María Jáuregui y Petrita su hermana pusieron la nomenclatura de las calles y la numeración en los 50s, por solicitud del profesor Gustavo. Ellas en la ciudad de México se dedicaban a eso, en porcelana. Y pagaron la construcción de la torre. Se dice que se sacaron la lotería. Ellas querían quedarse aquí, pero los chismes las obligaron a irse. Tuvieron dificultades con el padre Miguel Arciniega y vinieron a terminar con el padre Macías.

El empedrado se hizo en 1936 promovido por Heliodoro Pérez Jáuregui y Celestino Íñiguez Ibarra, el pobre, joven delegado de 36 años. El primer carro con rayos de madera lo trajo don Pedro Jáuregui.

***¿Sabes de algún personaje importante de aquí? Cuéntanos de él.***

El doctor Benjamín Jáuregui Rodríguez, hermano de Toño el Tigre. Nunca se olvidó de venir a dar consultas. Para mí otro que destacó fue el profesor Gustavo Íñiguez como maestro. Mi tío Atilano Íñiguez fue el enfermero del pueblo, porque sabía inyectar.

***¿Qué características especiales tiene el pueblo?***

Minas de cal, potencial escondido; las buenas tierras para la agricultura; minas de oro y plata y otro mineral que no sé cómo se llama, pero ojalá que nadie se interese. Porque nos devastarían. La barranca de Los Colomos, para ecoturismo.

***¿Cómo es para ti la comunidad?***

Es como un pueblo que no sabe las riquezas que tiene. Hay ignorancia y no se valora. Nos falta conciencia.

***¿Me podrías mencionar tres cosas más valiosas que tiene la comunidad?***

Gracias a que somos poquitos hay mucha tranquilidad. La bendición del agua caliente, de los arroyos y del río. El pueblo de Temaca es una familia completa.



### ***¿Qué es lo que más te gusta de aquí?***

El haber salido de Temaca 40 años me ha hecho valorar lo que tengo aquí. Muchos quisieran volver y no pueden.

### ***¿Qué cree que se ha perdido y/o ganado en la lucha?***

Con la presa lo que hemos ganado es haber despertado. Fueron favorecidos los que vendieron sus casas y terrenos. Y los integrantes del comité y asociación hemos ganado que nos ha enseñado mucho. Conocer a la gente del pueblo, lo que he convivido con los adeptos a la lucha. Lo que tengo de jubilado lo hubiera gastado en la playa, en una hamaca, en un café de la ciudad. Sin embargo, lo he gastado en la defensa del pueblo y de mi familia. Me reprochan, pero se me resbala como si tuviera aceite. Ahora que me van a operar el Imdec y otros vecinos se organizaron para apoyar económicamente. En ocasiones se trabaja sin interés de recibir algo. Me van a operar de los ojos.

### ***¿Cómo es la vida campesina en la región?***

Yo trabajé de sembrador con mi abuelo Melquiades con un pago de cinco pesos por la temporada. Tenía yo entre siete y ocho años. Ya más grande seguí trabajando de vaquero con mi papá. No me daba nada. Gastábamos de lo que nos daban por hacer mandados los tenderos que nos daban el “pilón” Después yo le ayudaba a la panadería. Alternábamos el pan con la siembra y la tienda de abarrotes que vendían de todo, refrescos de Cañadas, petróleo, medicina para animales, cerveza. Había fonógrafo para divertir a los que tomaban sus cervezas. Pura música campirana.

### ***¿Qué es lo que más se sembraba y lo que hoy se siembra y para qué?***

Antes: Lo general de temporal: maíz, frijol, calabazas y cacahuate. De vez en cuando, después del verano, me tocó ver que algunos sembraban trigo y cebada. Había sembradíos de alfalfa por donde pasaba el agua caliente y hortalizas. Todo para el consumo familiar y para los animales domésticos: cerdos, gallinas, guajolotes y ganadería.

Hoy: Del 60 para acá se comenzó la siembra de chile de árbol por Adolfo Guzmán y esto fue un auge que hasta la fecha sigue. Unos pocos: cacahuates, maíz, frijol, calabazas. El chile para comercialarlo. Y lo demás para seguir consumiendo lo recién cosechado. Yo siembro el frijol para comer de lo recién cosechado. Ahora se planta más agave que maíz, porque es más bien pagado rentar la tierra por agave que lo tradicional. Porque el maíz y el frijol nos llega de otros países.

***¿Qué hay con el uso de agroquímicos en siembra para autoconsumo y para la alimentación de animales?***

Sería buena o mala, pero toda la gente empezó a usarla porque se notaba la cantidad y calidad. Actualmente se cataloga como error, pero todos lo usan. Los agroquímicos se empezaron a usar en los años 50s.

***¿Cree que la forma de sembrar y producir alimentos es mejor que la de antes?***

No es mejor que la de antes, porque aun en la actualidad se siembra más lo orgánico que lo por mucha cantidad. Ya no es lo de antes. La gente quiere vivir la vida moderna, acomodados a las ventajas de la civilización, ya no se hacen tortillas a mano, no pizcamos, no usamos molinos de piedra. Cosechamos el maíz para elotes y la masa viene industrializada, ya no es artesanal, pura Maseca.

Hay ventajas para las mujeres porque no se sacrifican tanto. La tortilla llega a la mesa. No se puede comparar un elote de un puesto con un elote que uno lo cultiva. No sabe igual. Como en las tatemás, en las ramas secas, que es un manjar. Todavía lo hacemos cada año.

***¿Quiénes son los que más trabajaban y trabajan hoy día en el campo?***

Antes toda la población: mujeres, niños y niñas, hombres jóvenes y viejos, toda la familia. Antes de ser joven migrante teníamos que permanecer en el trabajo del campo hasta tener la cartilla militar.

***¿Qué animales se crían en la región?***

Cerdo, ganado y gallina, en granjas, para auto consumo. Las familias pura ave de corral y unos cuantos ganaderos: Rito, Arturo Gutiérrez, Cirilo, Ramón, Marcelino, los Yáñez, Moisés, Nacho, los Ibarra. En Palmarejo, los Islas, y en Acasico, Luis Villegas.

***¿Qué importancia tiene la crianza de animales?***

Es como una caja de ahorros para la familia, para una necesidad.

***¿Cómo cree que Temaca pudiera producir una variedad de alimentos para el consumo de las familias?***

Queso de Barreras, de la familia Alvarado Padilla, que diario hacen y lunes y jueves llevan a Cañadas. Mi idea está fácil: una comunidad en sociedad, que integrados pudiéramos cultivar la tierra abandonada. Rentar esa tierra porque los dueños no tienen personal que la cultive. No hay brazos. Emplear el agua que se está yendo. Es un derroche de agua.

***¿Cómo se podría aprovechar mejor la tierra y el agua para producir alimentos sanos?***

Sembrar orgánicamente, con abonos naturales como la boñiga de res, gallinas, caballos y la basura orgánica; composta, hasta con las hojas de árbol. En lo religioso, fui secretario de la Adoración Nocturna, que era cada viernes; primero ayudado por Víctor Gómez. Dios me ha favorecido. En México viví cerca de la basílica de la Virgen de Guadalupe. En las oraciones de la Adoración pedí buen futuro y ya voy a cumplir 85 años. Los problemas se me han solucionado gracias a la ayuda de Jesús Sacramentado.

***¿Qué entiende usted por soberanía alimentaria?***

Lo que usábamos anteriormente. Toda la población sembraba su propio maíz y frijol. Alimentos que se recolectan: Nopales, camote del cerro, la pesca, la juventud se organiza para el caldo de pescado. Aquí no hay hambre. Yo tengo nopales de sobra en mi propia casa. Ya no hay cacería local, viene gente de fuera de contrabando a cazar venado, jabalí, que es muy rica la carne.

**Entrevista hecha el 11 de agosto de 2020 en Temacapulín. Alberto Villalobos Hernández, vecino de El Santuario, Mexticacán**



Foto: Gabriel Espinoza, vecino de Palmarejo en el mandado en Temacapulín, 2021

Hijo de Pedro Villalobos Quezada, originario de Cerrillos y de María Hernández Martínez, originaria de Cofradía. Como había bastante agua mi papá le compró 17 hectáreas a Ignacia Martínez, del otro lado del río, yendo pa'l Santuario. Desde 1970 hasta 1985 que murió mi papá allá estuvimos, sembrando chile, cacahuete; de muchas hortalizas: cebolla, jitomate, papas, rábanos, zanahorias, cilantro, camote, calabazate, chilacayota, frijol. Hicimos una huerta de tunas amarillas. Teníamos tres vacas y burros y mulas de tiro. Llegamos a cosechar hasta 60 costales de cacahuete.

En ese tiempo se construyó la capilla de San Antonio. El terreno lo donó don Antonio Lomelí que estaba casado con Severa Torres, hermana de Martin Torres. Creo que el albañil que construyó fue Antonio Jáuregui de aquí de Temaca. Para las fiestas yo fui el de la idea de tirar "cuetes". Después de que murió mi padre, nos fuimos para El Santuario y se vendió el terreno. En 2008 murió mi mama y allá estamos. De repente venimos a Temaca porque aquí está mi cuñado "El Che" Juan Carbajal. Mi esposa es de aquí, Teodora Carbajal Gómez. Hay que ayudar a la familia. Su hermano está enfermo. Allá en nuestro rancho seguimos sembrando. Ya no como antes, pero le hacemos la lucha.

### ***Tiempos de pandemia***

Y ahora con esa enfermedad que anda hay que cuidarse. En El Santuario hay misa los sábados a las 5:30 pm y dan 40 boletos para entrar. Veinte para los del Mexicacán y veinte para los de El Santuario. Ponen un tapete, dan gel. Hay que llevar cubre boca y sana distancia. Una banca sí y una no.

## REFERENCIAS

- Arroyo, J. y Palacios J. (1983). *Las formaciones sociales de la región Centro-Occidente en México*. Cuadernos de Divulgación: Universidad de Guadalajara
- Beas, C. (2010). Carta a los pobladores de Temacapulín. Oaxaca: Archivo del Movimiento
- Berger, P. & Luckmann, T. (1968). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu
- Bernal, F. (2014). Diálogo de saberes: los aportes de la otredad en la generación de conocimiento. San José: Universidad de la Salle
- Cárdenas, E. (2018). *Temacapulín, una historia desde adentro*. México: Cámara de Diputados, Consejo Editorial, LXIII Legislatura
- Carton de Grammont, H. (2009). La desagrarización del campo mexicano. *Convergencia, Revista de Ciencias Sociales*, núm. 50, mayo-agosto, pp. 13-55
- CONAGUA (2022). Sistema nacional de Información del Agua, Cuencas. Recuperado de: <http://sina.conagua.gob.mx/sina/>
- Delgado, E. (2012). *Temacapulín, Despojo y resistencia. De la imposición a la oposición*. Tesis de maestría, Universidad de Guadalajara
- Delgado, E. S. (2017). Trauma Psicosocial y Resistencia en Comunidades Amenazadas de Despojo por la Construcción de las Represas “El Zapotillo” y “Las Cruces” Vivir Bajo Amenaza. Tesis de grado de doctora en Ciencias Sociales, Universidad de Guadalajara. México
- Delgado, E. S. y Pulido, I. J. (2021). Psicología social comunitaria y Vinculación Universitaria. En: Paz Frayre, M. A., Peña Piña, J. y Nuño Gutiérrez, U. (Coord.). *La vinculación comunitaria en la educación superior*. México: Universidad de Guadalajara y Editorial Fontamara

Espinoza Saucedo, G. (2018): Sujeto y legalidad en la lucha contra la Presa el Zapotillo; Caso Temacapulín. Tesis de grado de doctor en Desarrollo Rural, Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco, México

Entrevistas en campo (2020-2021)

FAO. (1996) *Declaración de Roma sobre Seguridad Alimentaria Mundial*. Disponible en: <http://www.fao.org/3/w3613s/w3613s00.htm>

\_\_\_\_\_ (2006). Seguridad alimentaria. Informe de políticas, 2. Disponible en: [ftp://ftp.fao.org/es/esa/policybriefs/pb\\_02\\_es.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esa/policybriefs/pb_02_es.pdf))

Fábregas Puig, A. (1986). *La formación histórica de una región: Los Altos de Jalisco*. México. CIESAS

Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria. (2007). Declaración de Nyéléni. Disponible en: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/osal/osal21/Nyeleni.pdf>

Frajoza, J. (2013). *La tierra hundida, historia social de la barranca del Rio Verde*. Guadalajara: La Casa del Mago

FSC. (2012). *The Six Pillars of Food Sovereignty, Developed at Nyéléni, 2007*. Disponible en: [http://usccanada.org/UserFiles/File/SixPillars\\_Nyeleni.pdf](http://usccanada.org/UserFiles/File/SixPillars_Nyeleni.pdf)

García, H. (2013). La educación ambiental con enfoque intercultural. *Atisbos latinoamericanos. Biografía. Escritos sobre la Biología y su enseñanza*. Vol. 6, No. 11, julio-diciembre, pp. 161-168

Gilabert, C. (2013). El Alteño Global Reloaded: una caracterización de Los Altos de Jalisco. En Reynoso, A (coord.) *Los Altos Sur de Jalisco. Investigación sociocultural actualizada*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara

Gilabert, C. y Camarena, M. (2004) *El alteño global, trayectorias evolutivas de Los Altos de Jalisco: evolución política y sociocultural en la era de la sociedad global*. Guadalajara: El Colegio de Jalisco

Giménez, G. (2007). *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

Gobierno de Jalisco (2022). Datos del municipio de Cañadas de Obregón. Disponibles en: <https://www.jalisco.gob.mx/es/jalisco/municipios/canadas-de-obregon>

González, C. y Reynoso, A. (2013). *La ambivalencia como característica común en los procesos migratorios*. En Reynoso, A (coord.) *Los Altos Sur de Jalisco. Investigación sociocultural actualizada*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara

Gordillo, G. y Méndez Gerónimo, O. (2013). *Seguridad y Soberanía Alimentaria: Documento base para discusión*. FAO. Disponible en: [www.fao.org/publications](http://www.fao.org/publications)

IMDEC (2013) *Temaca, ¿quién prenderá tu lámpara?* Guadalajara: Taller Editorial Casa del mago

INEGI (2007). Censo agrícola, ganadero y forestal 2007, datos abiertos. Disponible en: <https://www.inegi.org.mx/rnm/index.php/catalog/219>

Leff, E. (2004). *Racionalidad ambiental y diálogo de saberes. Significancia y sentido en la construcción de un futuro sustentable*. Polis. Revista de la universidad bolivariana, 2 (7), pp.1-29

\_\_\_\_\_ (2011). *Aventuras de la epistemología ambiental: de la articulación de ciencias al diálogo de saberes*. México: Siglo XXI

Martínez Torres, M. E. y Rosset, P. (2017). Diálogo de Saberes en Vía Campesina: Soberanía alimentaria y agroecología. En: Internacional Institute of Social Studies (ed.) *Soberanía Alimentaria: un diálogo crítico*. Bilbao. 147-159

Mazurek, H. (2012). *Espacio y territorio. Instrumentos metodológicos de investigación social*. La Paz: IRD Fundación PIEB

Mooney, P & Grupo ETC (2019). *La insostenible Agricultura 4.0. Digitalización y poder corporativo en la cadena alimentaria*. México: Grupo ETC

Orozco Contreras, L. E. (1981). *Iconografía Mariana de la Provincia Eclesiástica de Guadalajara*. Guadalajara: Gráficos de Jalisco



- Partida, R. (2013). Dinámica regional en los Altos de Jalisco: articulación socio-espacial y mercados de trabajo. En Reynoso, A. (coord.) *Los Altos Sur de Jalisco. Investigación sociocultural actualizada*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara
- PESA (2011) Seguridad Alimentaria Nutricional, Conceptos Básicos. Honduras: Proyecto Food Facility Centroamérica Honduras. Recuperado de: [www.ueffhonduras.org](http://www.ueffhonduras.org)
- RAE (2022). *Diccionario de la lengua española*. Disponible en línea: <https://www.rae.es/>
- Raffestin, C. (2011). *Por una geografía del poder*. México: El Colegio de Michoacán
- Rosset, P.M. (2003). *Food sovereignty: global rallying cry of farmer movements. Food First Backgrounder*. 9 (4) Oakland, USA. Recuperado el 13 de mayo de 2019, de: <http://www.foodfirst.org/node/47>
- Rubio Vega, B. (2011). Crisis mundial y soberanía alimentaria en América Latina. *Revista de Economía Mundial*, (29), 61-87
- Salas, M. y Los sabios y sabias del PASA (2013). *Los sabores y las voces de la tierra, visualizando la soberanía alimentaria en los andes*. Londres: International Institute for Environment and Development
- Shiva, V. (2007). *Las nuevas guerras de la globalización. Semillas, agua y formas de vida*. Madrid: Editorial Popular
- SIAP. (2022) Datos de producción agrícola al 2022. Consultado en mayo de 2022. Disponible en <https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/>
- Strauss, A. y Corbin, J. (2016). Bases de la investigación cualitativa: técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada. Universidad de Antioquia
- Stedile, J. P. y Martins, H. (2010). Soberanía alimentaria: Una necesidad de los pueblos. En: *Conceptos y fenómenos fundamentales de nuestro tiempo*. UNAM. Instituto de Investigaciones Sociales

Toledo, V. M. (2005) La memoria tradicional: la importancia agroecológica de los saberes locales. En: *Leisa Revista de agroecología* 20 (4), 16-19

Turner, V. (1988). *El proceso ritual, estructura y antiestructura*. Madrid: Taurus

Villavicencio-Caparó, E. (2018). Diálogo de saberes, un enfoque epistemológico. Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/328615737>

Zepeda, J. (1988) *Reseña de Fábregas, Andrés, La formación histórica de una región: Los Altos de Jalisco. México, CIESAS, 1986. Colección Miguel Othón de Mendizábal núm. 5. 302 p.* En: *Relaciones*, 33 (9), pp. 145-149