

Visiones compartidas del futuro desde Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca

Lucía Pérez-Volkow, Cocina Colaboratorio, Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México.

Héctor Nicolás Roldán-Rueda, El Colegio de la Frontera Sur, Unidad Chetumal

Daniela Sclavo Castillo, Cocina Colaboratorio, Departamento de Historia y Filosofía de la Ciencia, Universidad de Cambridge.

Emilio Hernández Martínez, Cocina Colaboratorio, Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México.

RESUMEN

Imaginar el futuro de manera colectiva es una herramienta poderosa para encontrar deseos comunes y diseñar acciones para hacerlos posibles. En el marco del proyecto Cocina Colaboratorio, se llevó a cabo una actividad para invitar a personas de la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec a expresar sus deseos y compartir relatos colectivos sobre futuros deseables y posibles. Este tipo de actividades ha permitido encontrar tres temas transversales de interés colectivo para el futuro: suelos y semillas, recetas y prácticas culinarias y lengua e historia. A raíz de estas discusiones han surgido colectivos agroecológicos y de guardianes del patrimonio biocultural.

PALABRAS CLAVE

agroecología, imaginando el porvenir, memoria, patrimonio biocultural, relatos colectivos, sistema alimentario

Tamales para compartir relatos colectivos del futuro en Santo Domingo Tomaltepec

Tener una olla con tamales ya es contar una historia. Los tamales son uno de los platillos más icónicos de la gastronomía mesoamericana, se extienden por diferentes regiones y paisajes, tienen profundas raíces en la historia y formas de alimentación de los pueblos. Son una expresión de la configuración de los sistemas alimentarios -entendidos como aquello que integra los procesos que nos permiten tener comida en la mesa- y que por lo tanto nos hablan

de los recursos disponibles y ausentes, de identidades, transformaciones y resistencias. Es desde estos escenarios, que una olla de tamales, preparados de manera colectiva y compartidos entre personas de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, nos sirvió de antesala para aproximarnos a deseos sobre el futuro generalmente invisibilizados.

Desde el 2020, Cocina Laboratorio ha trabajado junto con personas de la comunidad para conocer sus necesidades y preocupaciones en torno a la transformación de los sistemas alimentarios con la intención de construir colectivamente estrategias que permitan anticipar y mitigar el impacto de los cambios que se vienen dando (sequías, deforestación, pérdida de especies locales, semillas y memorias). Para esto, hemos privilegiado el diálogo y la construcción de lenguajes, definiciones y espacios comunes a través del diseño de tres arenas de trabajo la Cocina, la Parcela Experimental y el Archivo Biocultural Vivo, entendidas como los procesos y acciones que fortalecen la agencia individual y colectiva a través de vínculos y relaciones entre las personas y el territorio.

Santo Domingo Tomaltepec es una comunidad zapoteca ubicada en los Valles Centrales de Oaxaca, donde algunas personas mayores mantienen vivo el idioma. Tiene una gran tradición culinaria, que se sostiene por las manos y conocimientos de mujeres que preparan tortillas a mano, mole, chichilo, cegueza, empanadas, además de una diversidad de tamales dulces y salados. Se conoce como el pueblo del pan y la talabartería, por lo que el olor a pan recién horneado inunda sus calles todos los días. Tanto en las fiestas, como en el día a día, la generosidad se expresa a través de la comida. De allí que dialogar en torno a un platillo familiar y cotidiano, nos permitió intercambiar con voces y anhelos de personas de diferentes edades, pero que comparten un mismo suelo.

Las actividades desarrolladas junto con la comunidad nos ha permitido generar diversos intercambios en torno a la importancia de pensar el futuro de manera situada, es decir, desde sus propios lugares, necesidades, motivaciones y deseos, y sobre todo, desde la posibilidad de pensar estrategias colectivas que permitan conservar aquello que no se quiere perder. De estos diálogos emergieron tres temas: 1. suelos y semillas; 2. recetas y prácticas culinarias, y; 3. lengua e historia

La olla de tamales como pre-texto

Todo empezó con una invitación a cocinar tamales. Bajo la guía de una cocinera tradicional se preparó la masa de maíz y se invitó a otras familias a compartir guisos e ingredientes para el relleno. Este espacio sirvió para intercambiar sabores, recetas e historias, donde al final, además de unos deliciosos tamales, también se generaron ideas y vínculos. Los tamales de mole, chepil, dulce y frijol se envolvieron en totomoxtle y después en una bolsa de papel con historias del territorio impresas.

Al día siguiente los tamales se calentaron en una olla y dieron un recorrido por las calles del pueblo en “el carrito”, un dispositivo móvil, diseñado para movilizar el Archivo Biocultural Vivo de la comunidad. A las personas interesadas en participar en la actividad, se les compartía un tamal envuelto literal y metafóricamente en historias, para después preguntarles, ¿Qué desean para el futuro de Santo Domingo Tomaltepec? ¿Qué les gustaría que se conservara? ¿Cómo mantenerlo vivo? El tamal como repositorio de historias, sabores y paisajes nos permitía hacer una pregunta del futuro, viendo al pasado de frente.

Relatos colectivos del futuro en torno a suelos, recetas y memorias

Como resultado de conversaciones llevadas a cabo durante la actividad de preparar los tamales y de compartirlos con la comunidad, se hizo una recopilación y sistematización de diversas voces que compartían sus deseos para el futuro de Santo Domingo Tomaltepec. Este análisis nos permitió reconocer tres visiones compartidas por diferentes personas de la comunidad en torno al tema de suelos, recetas y memorias.

Suelos y semillas

“Sí me nació el deseo de cultivar la tierra, de que yo esté ahí”

Hay un interés entre personas de la comunidad por regresar a la tierra, estar con ella, cuidarla, cultivar su relación con la naturaleza. El abandono al campo es también abandonar la posibilidad de esa relación y de disfrutar su cosecha. Se ha compartido la importancia de cuidar el suelo, pero también las semillas, dado que muchas semillas nativas se han perdido o se han dejado de intercambiar.

Recetas y prácticas culinarias

“hay que seguir con la tradición de nuestro pueblo, los tamalitos, como de chepil, es lo que queremos que siga esa costumbre, que no deje de hacer los tamalitos, están muy ricos.”

La pérdida de recetas tradicionales es un miedo comúnmente compartido en la comunidad, mujeres y hombres jóvenes tienen cada vez menos tiempo para cocinar y aprender a preparar las recetas tradicionales. Las mujeres mayores, portadoras de esta tradición, ven con tristeza profunda la posibilidad de un pueblo sin mole en las fiestas o sin tamales. La importancia de las recetas y prácticas tradicionales no solo es por una cuestión de identidad, sino que muchas personas inclusive lo ven por temas de salud, ya que temen la presencia de químicos que no conocen y el incremento de uso de bebidas azucaradas, enlatados y productos procesados en sus dietas diarias.

Lengua e historia

“No quiero que se pierda todo lo que hablamos, el dialecto, el lenguaje, y que tampoco se pierda el tamal de chepil, de frijo, de amarillo.”

En la comunidad ya solo son personas mayores de 60 años quienes aún conservan viva la lengua zapoteca. Esto ha sido resultado de un proceso de discriminación y aunque actualmente hay personas interesadas en aprender el zapoteco, no hay centros educativos de la lengua cercanos. Debido a esto se han empezado a crear círculos de conversación entre hablantes de la lengua con jóvenes y adultos interesados en aprenderla.

Los diálogos que surgieron de la actividad de la tamalera del futuro, así como de otros encuentros, han ido transformando las relaciones y los suelos de Santo Domingo Tomaltepec. No solo se ha hecho un esfuerzo por encontrar cuáles son esos deseos comunes en torno al futuro, sino que colectivamente se ha ido entendiendo qué actividades realizar para hacer ese futuro posible. Se creó un grupo de mujeres llamadas Las Caracolas, quienes semanalmente se reúnen para hacer tequios en sus diferentes parcelas agroecológicas. En estos intercambios no solo se comparte el trabajo, cocinan juntas, se reúnen para ir a talleres y visitar proyectos afines. También se conformó el grupo de Guardianes de los Saberes Bioculturales, quienes han ido identificando personas en la comunidad que resguardan sabores, semillas, saberes y han ido ubicando dónde los mantienen vivos, en el huerto de su casa, la cocina de humo o círculos de conversación. Estas iniciativas surgieron de comenzar a imaginar futuros posibles

y dialogarlos hasta encontrar puntos de encuentro, son procesos que semana con semana se van ajustando según las necesidades de las personas, del territorio y del momento.

Cocinando futuros y tamales

Ayudar a mover la olla de nixtamal, envolver tamales, sentarse a escuchar historias, realizar acciones cotidianas junto con las personas de la comunidad es una forma poderosa de crear vínculos, de aprender sobre los territorios. Mantenerse al margen de estas acciones implica perder la oportunidad de apreciar la vida de otras formas, probar nuevos sabores, imaginar y participar en la creación de futuros colectivos y por tanto, llevar estos aprendizajes a otros escenarios de mayor incidencia. Hacemos una invitación a participar desde distintos campos de la ecología, en imaginar futuros colectivos y poco a poco haciéndolos posibles. ¡No se queden con el antojo de probar estos tamales!

Agradecimientos

A todo el equipo de Cocina Colaboratorio que hace posible el imaginar el futuro en colectivo. En especial a las personas que acompañaron de cerca estos procesos: Paola, Reyna, Mabel, Yana, Leandro, Mariana y Harriet. Al grupo de cronistas comunitarios Valentina, Manuel, Yoyo, Briseida y Sharon. A mujeres cocineras y su familia: Inés, Chela, Eli, Vicky, Jose, Juan Carlos, Luna, Luz. A toda la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec.



Figura 1: Cocinando tamales. Fotografía: Daniela Sclavo Castillo



Figura 2: La tamalera del futuro recorriendo las calles de Santo Domingo Tomaltepec.

Fotografía: Daniela Sclavo Castillo

Reseñas bibliográficas:

Lucía Pérez-Volkow, lperezv@iies.unam.mx

Estudió la carrera de biología en la UNAM y luego hizo una maestría en ciencias ambientales en la Universidad Estatal de Nueva York. Siempre se ha interesado en sistemas socioambientales, inicialmente a través de productores tradicionales de carbón vegetal y después a través de la alimentación. En su maestría estudió el papel de las mujeres lacandonas en su sistema alimentario con perspectiva de género. Desde enero del 2021 participa en el equipo transversal de Cocina Laboratorio apoyando en la observación transdisciplinaria, construyendo parcelas experimentales y también trabajando de cerca con las cocineras.

Héctor Nicolás Roldán-Rueda, hector.rolan@ecosur.mx

Se formó como economista en la Universidad Nacional de Colombia, realizó un posgrado en desarrollo rural en El Colegio de la Frontera Sur, en donde actualmente hace parte del Grupo

Académico en Proceso Culturales y Construcción Social de Alternativas, del Departamento de Sociedad y Cultura. Durante su trayectoria personal y académica se ha interesado en el lugar que ocupan las y los sujetos sociales que dan sentido a espacios, prácticas y relaciones cotidianas en torno a los procesos productivos, organizativos y domésticos. Para ello, se ha acercado al estudio de los mercados campesinos, el sistema agroalimentario, la defensa del territorio, las semillas, las economías alternativas, la alimentación, la cocina y el papel de la memoria en la configuración de vínculos y relaciones.

Daniela Sclavo Castillo, ds936@cam.ac.uk

Estudió biología en la UNAM. Candidata a Doctora en Historia y Filosofía de la Ciencia por la Universidad de Cambridge, parte del proyecto “From Collection to Cultivation” y colaboradora en Cocina Colaboratorio, investiga aspectos culturales, simbólicos y afectivos de cultivos.

Emilio Hernández Martínez

Maestro en Artes por Central St. Martins, Universidad de las Artes de Londres, Coordinador creativo de Cocina Colaboratorio Oaxaca. Colabora en el diseño de experiencias de aprendizaje colectivas, que generan situaciones de participación y formación en temas de arte, agroecología y diseño participativo.