



COLEGIO DE POSTGRADUADOS
INSTITUCION DE ENSEÑANZA E INVESTIGACION EN CIENCIAS AGRÍCOLAS

CAMPUS CÓRDOBA
MAESTRÍA EN PAISAJE Y TURISMO RURAL

**LA ETNOGRAFÍA EN LOS ESTUDIOS TURÍSTICOS,
EL CASO DEL TIANGUIS TRADICIONAL DE
COSCOMATEPEC DE BRAVO, VERACRUZ;
MÉXICO**

NORMA NOEMÍ BELTRÁN MORALES

TESINA

PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL
PARA OBTENER EL GRADO DE:

MAESTRA EN PAISAJE Y TURISMO RURAL

AMATLÁN DE LOS REYES, VERACRUZ, MÉXICO

Diciembre 2022

La presente tesina, titulada: **LA ETNOGRAFÍA EN LOS ESTUDIOS TURÍSTICOS, EL CASO DEL TIANGUIS TRADICIONAL DE COSCOMATEPEC DE BRAVO, VERACRUZ, MÉXICO** realizada por la alumna: **Norma Noemí Beltrán Morales**, bajo la dirección del Consejo Particular indicado, ha sido aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRA PROFESIONALIZANTE EN
PAISAJE Y TURISMO RURAL

CONSEJO PARTICULAR

CONSEJERA:  _____

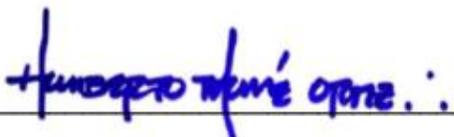
DRA. DORA ANGÉLICA AVALOS DE LA CRUZ

ASESOR:  _____

M.C. CARLOS GILBERTO GARCÍA GARCÍA

ASESOR:  _____

DR. JOSÉ LÓPEZ COLLADO

ASESOR:  _____

DR. HUMBERTO THOMÉ ORTÍZ

Amatlán de los Reyes, Veracruz; México, diciembre de 2022.

LA ETNOGRAFÍA EN LOS ESTUDIOS TURÍSTICOS, EL CASO DEL TIANGUIS TRADICIONAL DE COSCOMATEPEC DE BRAVO, VERACRUZ, MÉXICO

Norma Noemí Beltrán Morales M. P.

Colegio de Postgraduados Campus Córdoba, 2022

RESUMEN

Los estudios turísticos cada vez son más completos debido a la importancia de este sector como fenómeno global, donde las ciencias antropológicas y sus herramientas de investigación etnográfica han sido útiles para conocer de forma integral los fenómenos socio-culturales que se desean estudiar. Coscomatepec de Bravo es un Municipio del Estado de Veracruz, México, localizado en la región de las montañas, área geográfica privilegiada por su importante riqueza hídrica y ecosistema de bosque de niebla; fue nombrado en el año 2021 como municipio con vocación turística y designado Pueblo Mágico en el 2015 por sus atributos culturales y naturales; el mercado tradicional o “tianguis de trueque” es una clara manifestación mesoamericana propia de la vida rural. Se estudió la diversidad biocultural en torno al tianguis para generar propuestas que puedan integrarse en la planeación turística. Como producto final se diseñó un inventario etnobotánico de 114 especies vegetales útiles como: cereales, leguminosas, tubérculos, verduras, frutos, especies nutraceuticas, quelites, flores comestibles y especies ornamentales. Se propone integrar estos recursos naturales con potencial al mercado del turismo alimentario, turismo rural, turismo gastronómico, turismo cultural, o cualquier sector turístico basado en el patrimonio biocultural, que favorezca a incentivar la economía local de los pobladores rurales de éste tianguis de trueque.

Palabras clave: mercado tradicional, trueque, diversidad biocultural, turismo comunitario.

ETHNOGRAPHY IN TOURISM STUDIES, THE CASE OF THE TRADITIONAL TIANGUIS OF COSCOMATEPEC DE BRAVO, VERACRUZ, MEXICO

Norma Noemí Beltrán Morales M.P.

ABSTRACT

Tourism studies are becoming more complete due to the importance of this sector as a global phenomenon, where anthropological sciences and their ethnographic research tools have been useful to fully understand the socio-cultural phenomena that are to be studied. Coscomatepec de Bravo is a Municipality of the State of Veracruz Mexico, located in the mountain region, a privileged geographical area for its cloud forest ecosystem and water importance, this place was named in 2021 as a municipality with a tourist vocation and designated As a Magical Town since 2015, due to its cultural and natural attributes, one of these cultural features is its traditional market or "barter market", a clear Mesoamerican manifestation, where a socio-cultural economic process typical of rural life unfolds. Every Monday, from daybreak, small producers and merchants meet to exchange plants and useful products in an equitable manner. Coscomatepec could integrate to the tourist offer proposals based on its biocultural heritage such as the "tianguis de barter" and its wide offer of useful plant species. As an objective of this research, biocultural diversity was known within the social context of its flea market, for tourism planning. The findings were, in addition to the narratives of the social actors and the researcher's own, the ethnobotanical identification of 114 plant species such as: cereals, legumes, tubers, vegetables, fruits, nutraceutical species, quelites, edible and ornamental flowers, to integrate these resources. natural resources with tourist potential to the tourism market and thus encourage the local economy of the rural inhabitants of this barter market.

Keywords: traditional market, barter, biocultural diversity, community tourism.

DEDICATORIA

Quiero dedicar este breve trabajo a **Jesucristo** mi Señor.

Porque todas las cosas vienen de Dios, y existen por él y para él.

¡Gloria para siempre a Dios! Amén.

Romanos 11:36 (DHH)

Dios, que muchas veces y de distintas maneras habló en otros tiempos a nuestros padres por medio de los profetas, en estos días finales nos ha hablado por medio del Hijo, a quien constituyó heredero de todo, y mediante el cual hizo el universo. Él es el resplandor de la gloria de Dios. Es la imagen misma de lo que Dios es. Él es quien sustenta todas las cosas con la palabra de su poder. Después de llevar a cabo la purificación de nuestros pecados por medio de sí mismo, se sentó a la derecha de la Majestad, en las alturas, y ha llegado a ser superior a los ángeles, pues ha recibido un nombre más sublime que el de ellos.

Hebreos 1.1-4

Y a mí único y amado hijo:

Carlos G. Beltrán mi razón de ser.

AGRADECIMIENTOS

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) por la beca otorgada para realizar mis estudios.

Al Colegio de Postgraduados Campus Córdoba (COLPOS) por integrarme a la comunidad académica.

A mi Consejo Particular: Carlos Gracia, Dora Angélica Avalos, Humberto Thomé y José López Collado, gracias por su ejemplo y guía.

A los marchantes del tianguis de trueque, mi reconocimiento por su valioso trabajo al preservar las semillas de nuestro alimento.

A mis padres Tomasa Morales Bautista y Carmelo Beltrán Hernández (†), por ser el instrumento para traerme a la vida y cuidar de mí.

A mis hermanos: Alma Edna, Martha Araceli, Estela, Roció Angélica, Ana Lilia, Carmen Raquel, Sergio, Jorge Alberto y Ricardo Octavio por su valioso ejemplo y amor en este camino de la vida.

A mis sobrinos: Efstratis, Sebastián, Mariana, Jorge Quetzal y Ximena, que son la generación por la que velamos y trabajamos para que su vida florezca en la tierra.

A mis cuñados; Lupita, Onésimo, Panagiotis, Bruno, Oscar, Juan José, por ser parte fundamental de la familia. A Marco Antonio Garduño siempre amigo, gracias porque siempre estás ahí.

A mis pastores: Antonio Gómez y Tere; Oscar Chávez y la hermana Fanny, Cipriano Hernández y Dina. A mis hermanas: Araceli León, Cristina, Elena, Eli, Indi, Daniela, Margarita y mi hermano Alejandro. Gracias por su oración para crecer en el conocimiento de la Verdad.

CONTENIDO

RESUMEN	iii
ABSTRACT	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTOS	vi
CONTENIDO.....	vii
LISTA DE CUADROS	xii
LISTA DE FIGURAS	xiii
CAPITULO I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Problema de investigación	6
1.2. Justificación	7
1.3. Objetivos.....	8
1.3.1. Objetivo general:.....	8
1.3.2. Objetivos particulares:	8
1.4. Metodología de investigación	8
1.4.1. Diseño de la investigación.....	10
1.4.1.1. Habilidades y destrezas	11
1.4.1.2. Aprender a percibir	11
1.4.1.3. Saber estar.....	11
1.4.2. Preparación del trabajo en campo	12
1.4.2.1. Unidad de observación.....	12
1.4.3. Metodología de la investigación	12
1.4.3.1. Observación participante.....	12
1.4.3.2. Informantes clave	12

1.4.4. Observar y registrar	12
1.4.4.1. ¿Cómo?	13
1.4.4.2. ¿Quiénes realizan esta actividad?	13
1.4.4.3. ¿Cuándo?	13
1.4.4.4. ¿Dónde?	13
1.4.5. Sistematización de la información.....	13
CAPITULO II. LA ETNOGRAFÍA EN LOS ESTUDIOS TURÍSTICOS, BASES CONCEPTUALES Y TEÓRICAS	15
2.1. La antropología.....	15
2.1.1. La etnología.....	16
2.1.2. Etnografía.....	17
2.1.3. Etnobotánica	18
2.2. Teorías Antropológicas	18
2.2.1. Evolucionismo cultural	18
2.2.2. Relativismo cultural.....	19
2.3. Estudios antropológicos aplicados al turismo	19
2.3.1. Antropología del turismo	19
2.3.2. Antropología de mercado.....	20
2.3.3. Turismo agroalimentario	21
2.3.4. Turismo relacionado con mercados y alimentos.....	21
2.3.4.1. La comercialización de diversidad biocultural	23
CAPITULO 3. TERRITORIO, CULTURA, ALIMENTACIÓN Y COMERCIO EN EL MÉXICO PREHISPÁNICO	24
3.1. México prehispánico	24
3.1.1. Golfo de México región, cultural mesoamericana.	26
3.1.2. Los totonacos.....	26

3.2. Historiografía novohispana de México	27
3.2.1. Francisco Javier Clavijero	27
3.2.1.1 <i>Alimentos de los mexicanos</i>	27
3.2.1.2. Clasificación de las Plantas.....	31
3.2.1.3. <i>El comercio</i>	32
3.2.1.4. <i>Moneda</i>	34
3.2.1.5. Mercados	34
3.3. Importancia de los mercados tradicionales en México	36
3.3.1. Los tianguis.....	36
3.3.2. Características de los mercados tradicionales en México	39
3.4. México, centro de origen de la agricultura	41
3.5.1. Especies domesticadas en Mesoamérica.....	43
CAPITULO IV. PROGRAMA TURÍSTICO CULTURAL “PUEBLOS MÁGICOS” ...	46
4.1. Programa Pueblos Mágicos.....	46
4. 2. Oferta Turística Municipal de Coscomatepec 2018-2022	48
4.2.1. Patrimonio natural	49
4.2.2. Patrimonio inmaterial	49
4.2.3. El patrimonio material mueble e inmueble	50
CAPITULO V. ÁREA DE ESTUDIO	51
5.1. Coscomatepec de Bravo, Veracruz	51
5.1.1. Toponimia del Lugar	51
5.1.2. Ubicación geográfica de Coscomatepec.....	52
5.1.3. Colindancias	53
5.1.4. Fisiología	54
5.1.5. Clima.....	54

5.1.6. Hidrografía	54
5.1.7. Uso del suelo	55
5.1.8. Geografía y vegetación.....	55
5.2 Estructura social	56
5.2.1. Hablantes de lengua indígena.....	56
5.2.2. Artesanías	56
5.2.3. Gastronomía	56
5.2.4. Música.....	56
CAPITULO VI. DIVERSIDAD BIOCULTURAL ENTORNO AL TIANGUIS TRADICIONAL DE COSCOMATEPEC 2020-2022.....	57
6.1. Inventario etnobotánico.....	57
6.2. Narrativa de lo observado.....	65
6.2.1. Acercamiento y problemática	65
6.2.2. Antecedentes históricos del tianguis de Coscomatepec	66
6.2.3. Riqueza paisajística	68
6.2.4. El medio físico	68
6.2.5. La preparación	69
6.2.6. Tianguis.....	70
6.2.7. La vivienda	70
6.2.8. Las familias	70
6.2.9. Las calles	71
6.2.10. Los vendedores.....	71
6.2.11. El trueque.....	71
6.2.12. Las vías de comunicación	72
6.2.13. La indumentaria	72

6.2.14. La comida.....	73
6.2.15. Las fiestas religiosas.....	74
6.2.16. Las celebraciones cívicas	74
6.3. Tianguis de Coscomatepec “Se cambia bonito”	74
6.4. Reflexiones finales.....	86
6.5. Imágenes en torno al tianguis de Coscomatepec de Bravo.....	88
CAPÍTULO VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	93
CAPÍTULO VIII. LITERATURA CITADA	94

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1. Especies domesticadas en Mesoamérica. CONABIO 2022.	45
Cuadro 2. Suma de especies vegetales registradas.	58
Cuadro 3. Inventario etnobotánico de especies vegetales registradas.	59

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Mapa mental de este trabajo de investigación aplicada.	10
Figura 2. Plantas de México, Clavijero 1780. Copiado por: Latour, 2017, "En el jardín de la ilustración"	31
Figura 3. Un lunes en Coscomatepec 1912 (Mediateca inah, 2022).....	37
Figura 4. Plaza de Coscomatepec. Cortesía: archivo museo histórico Tetlalpan..	38
Figura 5. "Coscomatepec, al fondo el pico" Foto: Hugo Brehme, 1930 (mediateca inah 2022).	49
Figura 6. Toponimia Cuexcomatl Tepetl. Municipios mx. 2022.	51
Figura 7. Palacio Muncipal, Coscomatepec de Bravo 2021. Foto: Noemí Beltrán.	52
Figura 8. Localidades de la RAMV con mercado de cambio. Elaboración propia .	53
Figura 9. Acumulación de nubes en la Faja Volcánica Transmexicana. Foto: Noemí Beltrán.....	54
Figura 10. Uso de suelo. Foto: Noemí Beltrán.	55
Figura 11 Pico de Orizaba visto desde San Juan Coscomatepec. Foto: Hugo Brehme 1920 (Mediateca inah 2022).	66
Figura 12. Plaza de los lunes, Coscomatepec, Ver. (Archivo histórico Museo Tetlalpan)	67
Figura 13. Vista del volcán Citlaltepctl desde Coscomatepec. Foto: Noemí Beltrán.	68
Figura 14. Paisaje cultural. Foto: Noemí Beltrán.....	69
Figura 15 Vista paisajística del Volcán pico de Orizaba y cultivo de maíz. Foto: Noemí Beltrán.	88

Figura 16. Calabazas de castilla y flores de cempasúchil. Foto: Noemí Beltrán. ...	88
Figura 17. Sistema de trueque o cambio. Foto: Noemí Beltrán.....	89
Figura 18. El cambio. Foto: Noemí Beltrán.	89
Figura 19. Cambista de flor de izote. Foto: Noemí Beltrán.....	90
Figura 20. Chayotes, flor de izote y jinicuiles. Foto: Noemí Beltrán.	91
Figura 21. Tomate de árbol. Foto: Noemí Beltrán.	91
Figura 22. Sistema de medidas locales. Foto: Noemí Beltrán.....	92
Figura 23. Diversidad biocultural. Foto: Noemí Beltrán.	92

CAPITULO I. INTRODUCCIÓN

La etnografía en los estudios turísticos es una técnica de investigación que basa sus principios en el trabajo de campo, en la observación por periodos largos de estancia en la comunidad de estudio. Este método proviene de la antropología cultural; ciencia que estudia a los seres humanos tanto en su origen, como en sus relaciones y conductas sociales a través del tiempo (Ferreira, 2016).

Las escuelas teóricas antropológicas han cambiado la forma de percibir las conductas humanas, y bajo esas bases, desde hace unas cuatro décadas se inició una nueva forma de comprender de manera más amplia el tema del turismo, lo que ha derivado en una disciplina nueva llamada antropología del turismo (Harris, 1996).

A través de esta rama fundamentamos las propuestas turísticas, que, bajo una óptica antropológica, el turismo podría aportar beneficio a las poblaciones rurales; y detonaría la economía regional y territorial, sin comprometer el cuidado del ambiente biodiverso (Hernández Ramírez, 2015).

México es uno de los cinco centros de origen de la agricultura a nivel mundial. Su posición geográfica y condiciones topográficas han creado condiciones variadas y ricos ecosistemas, que los primeros pobladores del continente han podido usar para cubrir sus necesidades; y, además, han logrado domesticar plantas útiles que han traspasado fronteras, y que ya forman parte de las grandes economías mundiales.

El Estado de Veracruz forma parte de una de las áreas culturales más importantes en cuanto a culturas precolombinas se refiere, siendo cede de las primeras civilizaciones mesoamericanas nombrada la madre de las civilizaciones, tal como la cultura Olmeca (INAH, 2000).

Uno de los lugares regionalmente importante por las diferentes vías de acceso y la interconectividad regional entre las montañas, la costa, el centro y el sur del territorio nacional es el Municipio de Coscomatepec, antiguamente llamado San Juan, ahora denominado de Bravo. Es un punto clave; y aunque inicio siendo una plaza española fundada por los primeros ibéricos en la región, se fue amalgamando con las

sociedades rurales, tanto de las partes altas como de las regiones costeras (Veracruz.gob, 2022).

En el transcurso de los años, Coscomatepec, formó parte de las rutas precolombinas, para el transporte y abasto de productos costeros al entonces imperio azteca formado por la triple alianza (Clavijero, 1844).

El clima de Coscomatepec de Bravo no alcanza las bajas temperaturas bajo 0° de la región de las Altas Montañas; ni las altas temperaturas de las áreas marítimas; pues su clima es templado, lo que ha favorecido el establecimiento del mercado tradicional más importante a nivel regional; ya que no se compara en tamaño y variedad, con ningún otro a la redonda.

Por lo que, en el tema del turismo, cabe mencionar que las políticas turísticas en México pasaron a formar parte fundamental de las políticas internacionales. Ya que después de las dos guerras mundiales, nuestro país se incorporó a los procesos de patrimonialización de los recursos culturales materiales e inmateriales. Y al paso de las décadas, México ha alcanzado un lugar importante en los destinos turísticos por su valioso patrimonio cultural de la humanidad.

De tal suerte que en México se sumaron a las políticas públicas, el uso del recurso cultural más allá del recurso natural, como el de sol y playa, que, para los años setenta había sido la principal oferta turística.

De esta manera surge uno de los programas turísticos más polémicos a lo largo de veinte años, el programa Pueblos Mágicos. Siendo Coscomatepec de Bravo parte de la lista de estos destinos turísticos culturales.

La posición geográfica y cultural del municipio veracruzano de Coscomatepec es privilegiada por situarse en uno de los ecosistemas más ricos de México: el bosque mesófilo de montaña o bosque de niebla, pero también uno de los ecosistemas con menor área geográfica y más susceptible a la degradación.

En este escenario estamos, un Pueblo Mágico, en medio del bosque de niebla, con 52 localidades rurales y un espacio de comunicación muy importante.

En los estudios a los pueblos mágicos, la política turística no tiene impactos positivos a las localidades rurales, ni planes ni programas acordes a las nuevas dinámicas basadas en la sostenibilidad, aunque Coscomatepec cuente con una riqueza biocultural y paisajística importante.

El tianguis de trueque o cambio de los lunes de Coscomatepec forma parte de la historia, pero también del presente y es representativo de la diversidad biocultural de la ruralidad circuncidante, que tiene un sistema económico local equitativo sin la intervención del factor dinero, en un área relativamente pequeña que está siendo desplazado por la cultura dominante que no aprecia el valor cultural, natural, ancestral, comercial, espiritual y emocional del mismo.

Este trabajo revisa esa transformación a través del tiempo la cultura, parte de la sociedad sus usos, costumbres, valores, organización social y todo de lo que echan mano para adaptarse al ambiente.

Con una estancia de 24 meses se estudió e interpretó su diversidad biocultural y el sistema de trueque o de intercambio en la plaza tradicional, para obtener como resultado, el registro botánico de la flora útil, y se creó un inventario etnobotánico fotográfico.

En éste, se describen 114 especies comercializadas en el tianguis más importante de la región, entre ellas: cereales, raíces y tubérculos, leguminosas, verduras, frutos tropicales y frutos templados, quelites, flores comestibles, especies nutraceuticas (esto es especies que son útiles tanto como medicina como alimento, en alimento la mayoría condimenticias); y ornamentales, las flores fueron las especies registradas enlistadas las de mayor diversidad, seguidas de las especies nutraceuticas, después en número los frutos tanto templados como tropicales, las verduras donde se separa en la clasificación los quelites y las flores comestibles; y en menor número leguminosas, raíces y tubérculos y siendo un único cereal hallado, el maíz, no por ser el único cereal sea menos importante, al contrario, el maíz es, ha sido la base de la alimentación mexicana juntamente con el frijol, el chile y la calabaza.

Para la presente investigación se diseñó un inventario etnobotánico, que incluye imágenes fotográficas; además, se incluyen algunas vistas paisajísticas hacia la Faja Volcánica Transmexicana teniendo como unidad de paisaje el Citlaltepeltl o volcán Pico de Orizaba, la cima más alta de América del Norte; donde se percibe la diversidad biológica propia de los sistemas agroforestales.

Con el inventario etnobotánico, que será compartido con la comunidad, se busca sumar elementos que enriquezcan el turismo antropológico que se pretende detonar en la zona en beneficio de los habitantes del lugar. Mismo que, consideramos, debe formar parte de la experiencia turística, para ser compartido, a la vez, con los turistas interesados en conocer más allá de los lugares, la riqueza etnobotánica del lugar, una característica única de esta zona.

En tanto, el catálogo etnobotánico podría ser instrumento para proponer ante autoridades nacionales e internacionales, la salvaguarda de los elementos naturales de la región; y estos pasen a ser Patrimonio Biocultural.

Algunas conclusiones a las que llegamos con esta investigación es la necesidad de la capacitación y organización de los grupos sociales que participan en el tianguis; trabajo conjunto y la apropiación de los recursos fitogenéticos; conocimiento certero del valor del suceso económico y socio-cultural milenario a las autoridades y turistas, la valoración con conciencia del hecho ancestral y los productos agrícolas que tienen en sí mismos; como una calabaza, por ejemplo, y los nueve mil años de domesticación que hay detrás de esta; la variabilidad genética y la diversidad de las mismas en un solo momento de espacio-tiempo.

La importancia del recurso natural de las especies alimenticias, que son de producción local, sabor diferente, muchas de ellas nativas, útiles en la cocina tradicional, pero con potencial para la cocina moderna que busca innovar en sabores, formas y colores. Precisamente como un toque de excentricismo, como las especies que se describen en el inventario. Que, al ser catalogadas botánicamente como un cereal, una leguminosa, una fruta, se da por sentado el valor nutricional y el aporte energético que da al ser humano; información profunda para el nuevo turismo cultural que busca experiencias reales.

Capacitación a los involucrados sobre las diferentes formas que se hacen en el caso de la botánica económica donde se explotan las plantas para casi todas las necesidades humanas como, alimento, medicina, techo.

a conocer otras formas de uso que se les puede dar a las plantas útiles como tintóreas, medicinales y sus diferentes formas de preparación, condimenticias para el área gastronómica, ornamental para las flores que se pueden desecar y hacer artesanías, así como conservas, mermeladas, encurtidos, una escuela de gastronomía, una oferta con la instrucción de alimentos y bebidas para incorporar los productos locales a la oferta de alimentos con estándares de calidad.

La participación del consejo consultivo, productores, comerciantes y la academia son los responsables de la apropiación de la diversidad biocultural para pasar de ser diversidad a ser Patrimonio Biocultural; donde se proteja a todos aquellos que han resguardado en sus manos el tesoro de las semillas y las siguen reproduciendo con el mismo cuidado que los antepasados lo hacían.

El tianguis en la cara de todo el cuerpo que está sosteniendo, pero también se recomienda mejorar las condiciones de los tianguistas; no se les puede pedir que paguen lo mismo que un revendedor, áreas destinadas más céntricamente y no marginadas del resto del mercado, resaltando su importancia y proporcionándoles mantas para proteger la mercancía y dividiendo los espacios en un sistema como el antiguo con orden, limpieza y vigilancia.

Tenemos los ejemplos de los antepasados con tianguis que a cargo de los gobernantes y la clase comercial que ocupaba uno de los lugares privilegiados en las sociedades prehispánicas y se llevaban a cabo en un proceso dinámico temporal y espacial definido una vez cada cinco días que permitía no solo el abasto sino en engranaje de las distintas poblaciones en un rito de comunicación, afectivo con transacciones mercantiles equitativas y todas aquellas manifestaciones culturales y las funciones que cumple un evento de esta naturaleza.

El tianguis es entonces el mejor motivo para que, los recursos, la población, las autoridades, la industria turística y la academia tomemos el compromiso de trabajar

interdisciplinariamente para que sucesos culturales trascendentales como éste en la sociedad rural, sigan permaneciendo en el tiempo con dignidad, conocimiento, apropiación uso racional de sus propios recursos, y sobre todo que la economía fluya de manera equitativa con mayor beneficio a los portadores de estos productos, a través de técnicas que en la industria de la alimentación son usadas para crear valor agregado a cada producto.

1.1. Problema de investigación

La preservación del Patrimonio Biocultural que se expresa en los tianguis de origen prehispánico de Coscomatepec, Veracruz, tiene algunas causas graves que no se han atendido debidamente, entre ellas encontramos: la inclusión de la sociedad originaria a la nación mexicana, la apertura de suelos agroforestales a la agricultura convencional, la falta de autodeterminación por las propias comunidades dentro de la Constitución para reconocerse como legítimos dueños de sus productos locales, los cambios de consumo alimentario por parte de propios y turistas, no hay una oferta turística basada en el tianguis como manifestación cultural prehispánica con el sistema de trueque o intercambio, el uso apropiado de la flora para agregar valor, los restauranteros hoteleros y encargados de áreas de alimentos no cuentan con un menú basado en la producción local de alimentos, la pérdida cada vez más de la culturas rurales por los cambios de estilo económico, social y cultural, impuestos por la cultura dominante, el cuidado de sus recursos naturales y medios de comunicación autónomos, entre otros procesos de pérdidas que podrían no tener revés si no se atiende pertinentemente de manera inter y multidisciplinariamente (Boege, 2008).

El patrimonio biocultural presente en los tianguis de la RGMV no es parte de las políticas públicas, y no se contemplan estrategias de desarrollo rural regional. Los mercados tradicionales ancestrales se encuentran en condiciones de pobreza y pobreza extrema, sin tener participación y desarrollo económico significativo.

A pesar de que existen múltiples causas que han contribuido al rezago social de los pueblos originarios de la región de las montañas y alrededores que participan semanalmente en los tianguis, se identificó una de las causas y esta es la falta de

perspectiva integral de las políticas públicas oficiales para proponer proyectos que integren el turismo rural, a la oferta turística de la zona.

Una solución al rezago social y económico de la región es detonar una estrategia factible de desarrollo, que tome en consideración el patrimonio biocultural y los escenarios de paisajes culturales de la región de las altas montañas, donde las autoridades se involucren con políticas públicas integrales que fijen nuevos objetivos, a partir de un turismo sustentable y que dé desarrollo económico.

Como consecuencia de la falta de políticas públicas que cobijen a las poblaciones originarias, se puede mencionar pérdida de identidad de las comunidades y pueblos originarios, abandono de los campos agrícolas, migración, pobreza, pérdida de especies agrícolas cultivadas y silvestres autóctonas, pérdida de la alimentación nutritiva basada en plantas, pérdida de miles de años de domesticación de especies agrícolas, cambio de dieta, desequilibrio ambiental, pérdida del sistema milpa, introducción de productos no locales como plásticos y cosas derivadas del petróleo, incluyendo fertilizantes y pesticidas, introducción de semillas transgénicas y mejoradas, apropiación de alimentos chatarra y bebidas carbonatadas, contaminación y deterioro del ambiente por los desechos plásticos en ríos, arroyos, cuerpos de agua y la pérdida de la soberanía alimentaria entre otras.

1.2. Justificación

A pesar de que el Programa Pueblos Mágicos (PPM) tenga como bases fundamentales el manejo, cuidado, valoración y conservación de los recursos naturales y culturales a través de un turismo sustentable; la administración municipal no cuenta con elementos sólidos de bases científicas que apoyen el desarrollo de un programa turístico integral, basado en el manejo adecuado de su patrimonio biocultural.

Coscomatepec cuenta con un programa municipal de desarrollo turístico del 2021 que posee incipientes propuestas turísticas basadas en la sustentabilidad; pero la diversidad biocultural no forma parte de ninguna propuesta a desarrollar, por lo que no hay una orientación hacia ese turismo de bajo impacto.

El siguiente trabajo propone aprovechar las políticas públicas como el PPM de Coscomatepec y su gobierno municipal para articular propuestas desde la academia y con bases científico-académicas, para formular estrategias o alternativas que promuevan el aprovechamiento sostenible de la diversidad biocultural dentro de un turismo de bajo impacto.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general:

Conocer la diversidad biocultural y agroalimentaria de Coscomatepec, entorno a su tianguis tradicional para fortalecer la oferta turística.

1.3.2. Objetivos particulares:

Conocer la distribución espacio-temporal de las especies vegetales nutraceuticas y ornamentales de producción local, comercializadas en el tianguis de Coscomatepec para la creación de un inventario etnobotánico que forme parte de la experiencia turística, usando metodologías etnográficas.

Crear una narrativa de interpretación en torno al mercado tradicional de trueque de Coscomatepec de Bravo para la difusión cultural e incidir en el desarrollo económico de los pequeños productores.

1.4. Metodología de investigación

El proceso de acercamiento al área de estudio se dio mediante lo que la gente sabe del lugar, el mercado de Cosco, como la gente le denomina.

Existe en el consciente colectivo un mercado tradicional que semanalmente se establece y que por generaciones lo ha hecho como forma de actividad económica primordial de la población.

Es primordial puesto que Coscomatepec de Bravo no tiene un mercado local como lo tienen otras localidades, así que la plaza, mercado o tianguis en el medio por el

que esta población y las poblaciones que forman parte del municipio tienen acceso a los bienes y servicios que se requieren para la vida diaria.

Después de cuatro meses de conocer los mercados que por experiencias previas y estudios relacionados se sabe son de origen prehispánico como: el tianguis de Orizaba, Tehuipango, Zongolica, Tequila Chocamán y Coscomatepec en la Región de las Grandes Montañas de Veracruz, se estableció el estudio sólo en Coscomatepec de Bravo.

A partir de julio de 2020 se inició la investigación desde la estancia permanente en la zona y que durante los próximos meses se tendría en contacto, la comunicación, el enfoque y la perspectiva de observar, sentir, percibir como los locales.

Se registró mediante, audios, imágenes, entrevistas abiertas con personajes clave, historias de vida, notas de campo la compilación de la información que posterior serviría para redactar la narrativa de lo sucedido en el tianguis.

Para alcanzar este objetivo se realizaron las siguientes actividades:

1. Diseño de la investigación
2. Preparación del trabajo en campo.
3. Métodos y técnicas de investigación
4. Sistematización de la información
5. Resultados
6. Diseño del Inventario etnobotánico

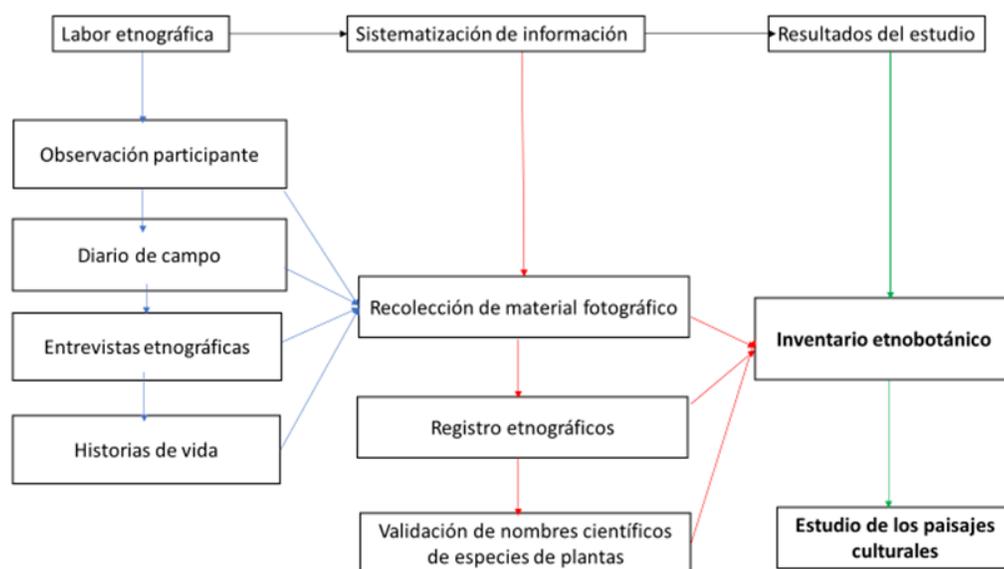


Figura 1. Mapa mental de este trabajo de investigación aplicada.

1.4.1. Diseño de la investigación

Esta investigación se realizó con el método etnográfico, entendido como la descripción de lo que las personas hacen y piensan en un lugar y tiempo determinado (Restrepo, 2018); es decir, la correlación que existen entre prácticas ejercidas y los significados que las personas les dan al suceso de trueque o intercambio comercial en el mercado tradicional de Coscomatepec entre junio de 2020 a junio de 2022.

Para esta labor y con esta teoría se dividió el trabajo en las siguientes fases. Labor etnográfica: fue la serie de pasos importantes que se siguieron en torno a esta investigación, pero también se consideraron las condiciones previas que fueran necesarias para que el trabajo fuera lo más apegado a la realidad.

Las condiciones necesarias fueron: describir claramente el problema o pregunta de investigación. Y con los antecedentes al visitar el municipio y con tiempo de visualizar que queremos lograr en este objetivo, se resolvió formular la pregunta de investigación así. ¿Cómo los recursos bioculturales ofertados en el tianguis de Coscomatepec pueden representar en los visitantes de este Pueblo Mágico un

recurso que le permita al visitante tener una experiencia organoléptica y gastronómica en que concientice el valor de estos, a través de su identificación y caracterización?

1.4.1.1. Habilidades y destrezas: Dentro de las habilidades imperiosas requerida para llevar a cabo la investigación fue necesario contar con anterioridad de ciertas destrezas del investigador, para lograr el acercamiento y la confianza con las “personas situadas”, esto es con las personas objeto de la investigación (Restrepo, 2018).

1.4.1.2. Aprender a percibir: Es una habilidad ejercitada por teoría y práctica. Reconociendo a través y por medio de los sentidos el universo de investigación en un todo, y descubriendo en los más mínimos detalles los elementos importantes para darle cuerpo a esta investigación, saber escuchar, saber hablar, percibir olores y sabores, formas, la estética de las cosas, objetos, productos, personas, conocer la luz, las circunstancias dignas de ser capturadas en imágenes y en general la empatía a las personas de todas las edades y de ambos géneros, así como cualquiera que sea la condición física, emocional, género o la postura política o religiosa. Estamos hablando de aprender a percibir con todos los sentidos el fenómeno social.

1.4.1.3. Saber estar: Ya que cualquier investigación de carácter etnográfica requiere de tiempo, en este caso se tomaron 24 meses de estar en la comunidad y compartir con esta la vida cotidiana, los sismos, las emociones, la percepción y el valor de las cosas materiales, espirituales y emocionales.

Otra habilidad importante fue contar con la disciplina necesaria para registrar de manera permanentemente lo que se encontró a lo largo de la investigación. Durante los 24 meses de estancia se logró hacer registros audiovisuales de los productos ofertados en el área de trueque del tianguis y algunos lugares cercanos que también ofrecían productos agrícolas locales, ya sea como reventa o directo del productor.

Habilidad para escribir: Otra característica importante es tener la habilidad de transmitir mediante lo narrado, lo aprendido en campo.

1.4.2. Preparación del trabajo en campo

Para realizar el proceso de exploración en campo dedicado a obtener la información necesaria para responder al problema que se planteó en esta investigación se delimitó la unidad de observación.

1.4.2.1. Unidad de observación: Se seleccionó como escenario de investigación el mercado tradicional o tianguis que se establece los lunes en la plaza central de Coscomatepec y calles aledañas (Croquis del mercado).

En este lugar se reúnen a vender-comprar e intercambiar bienes y servicios, las localidades aledañas, que para este municipio son 52 comunidades rurales.

1.4.3. Metodología de la investigación

Dentro de las técnicas usadas se buscó a toda costa que no fueran invasivas, no ser muy vistos ni acosadores, ni obstaculizaron los procesos de acceso a la información, así como crear siempre un trato de confianza.

1.4.3.1. Observación participante: Dentro de la investigación cualitativa a este escenario se le conoce como escenario público (Taylor 1987), de donde se accede y no sólo ver, sino comprar e incluso también ofertar, para ser parte de las transacciones que se llevan a cabo.

En periodos intermitentes esto es dentro de los ciclos agrícolas comprendidos entre junio de 2020 a junio de 2022, se hicieron visitas al inicio de la cosecha en medio y al final de ella.

1.4.3.2. Informantes clave: Se distinguió dentro de la unidad de observación del área de trueque a aquellas personas con conocimiento y disposición para establecer una relación estrecha, abierta y franca y así poder contar con ellos como Informantes clave. Para lo cual fue necesario tener encuentros frecuentes, tiempos de charla largos y de calidad en un ambiente de respeto y confianza mutuas.

1.4.4. Observar y registrar: Desde una perspectiva holística se hizo el registro de lo observado. Dentro del universo del tianguis se seleccionó para esta

investigación únicamente el área de trueque, (sistema de intercambio comercial equitativo entre dos partes, común en Mesoamérica por las grandes civilizaciones).

1.4.4.1. ¿Cómo? Mediante la observación y el registro audiovisual, documentando momentos y situaciones de los puestos y productos agrícolas que son cultivados a baja escala y que son estrictamente locales, nativos o introducidos pero adaptados a la localidad para su producción.

Para la recopilación de la información se estableció la estrategia de examinar los ciclos agrícolas de la región y así determinar las visitas para reconocer las especies producidas localmente que se comercializan y su temporada.

Durante los ciclos agrícolas en la región se registraron imágenes al inicio, en medio y al finalizar cada uno de ellos, y del mercado tradicional. Las imágenes jugaron el papel de apuntes de campo. Diario de campo, entrevistas semi-estructuradas, apuntes, informantes, historias de vida; las observaciones se llevaban a cabo después se dejaba para ir a la lectura o a la escritura y después de un tiempo volver a llenar huecos que antes no se habían tomado en cuenta.

1.4.4.2. ¿Quiénes realizan esta actividad?

Productores y recolectores agrícolas, personas campesinas de las comunidades aledañas que llegan a vender el excedente agrícola de sus producciones. Generalmente son mujeres adultas y adultas mayores.

1.4.4.3. ¿Cuándo? La plaza se realiza exclusivamente el día lunes de las 6 de la mañana a las 11 o 12 del mediodía, para el área del trueque, para lo demás se termina a las 6 o 7 de la tarde noche.

1.4.4.4. ¿Dónde? Cabecera municipal de Coscomatepec, Veracruz, México.

1.4.5. Sistematización de la información

Ordenar la información Se hizo un primer recuento del material fotográfico obtenido. Contando con un acervo de aproximadamente siete centenares de imágenes, que registran en el tiempo comprendido a la investigación la información suficiente para detallar el número de especies y la temporada agrícola de su comercialización.

Esquema de arreglos de los resultados para determinar origen, temporalidad, procedencia de la especie usos más importantes localmente, nombre común y las maneras más frecuentes para su preparación culinaria.

Identificación botánica. Una vez teniendo la lista de manera detallada sobre los hallazgos durante el tiempo de trabajo de campo se procedió al trabajo en gabinete para su debida clasificación e identificación botánica preliminar básica de cada especie localizada y sus datos agroecológicos principales y de acuerdo a la producción agrícola se organizó en la estación de siembra, origen de la planta, finalidad del cultivo (alimentario, forraje, para textiles, oleaginosas para producir aceite, ornamentales o industriales. Por el tipo de cultivo; cereales, leguminosas, oleaginosas, hortalizas, frutales, ornamentales, raíces y tubérculos, especies medicinales, aromáticas o condimenticias, cultivos tropicales tradicionales como café, cacao, tabaco, caña de azúcar.

CAPITULO II. LA ETNOGRAFÍA EN LOS ESTUDIOS TURÍSTICOS, BASES CONCEPTUALES Y TEÓRICAS

En este capítulo veremos de forma general los principales conceptos que enmarcan este trabajo, como la antropología y su campo de estudio, las subsecuentes disciplinas útiles y los métodos y hermanitas usados para alcanzar a cumplir los objetivos de la investigación científico-social. Así como el origen filosófico de las dos principales teorías, en los que estas investigaciones basan sus principios para fundamentar sus argumentos.

2.1. La antropología

La antropología es la ciencia que estudia al hombre en su totalidad, tanto biológica, física y culturalmente, en el pasado y el presente, las diferentes formas culturales por medio de vestigios del pasado y las conductas de las sociedades en el presente, así como su conocimiento a partir de la obra creativa (Harris, 1996).

Las primeras escuelas teóricas en antropología fueron fundadas por autores con el alemán Franz Boas en Estados Unidos y en Gran Bretaña Edward Burnett Tylor, Bronislaw Malinovsky y en Francia Claude-Lévi-Strauss (Ferreira, 2016).

El primer autor del concepto de cultura es Edward Burnett Tylor, fundador de la antropología y quien dio la primera definición de cultura como:

“El conjunto complejo de conocimiento, creencias, arte, moral, ley, costumbre, y otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre, como miembros de una sociedad”

El científico social Claude Levi Strauss a través de su teoría, enfoca la unidad del hombre y separa el estudio de las sociedades –sociología-- por el estudio de ese modo único y original del ser humano, la antropología.

Al inicio de los estudios antropológicos los investigadores enfocaron sus estudios a las sociedades primitivas, desde un punto de vista occidental (Hopkins, P. Hill, Amselle en Barfield, 2000), con el paso de los años los estudios fueron ampliándose y no sólo se estudiaba a las sociedades tribales, sino que, ahora ya no está

condicionado a lo histórico, también se aplica a problemas de índole social y cultural en tiempo presente.

La antropología, entonces, ideó los métodos de investigación que le condescendiera responder el “cómo” y el “qué” de lo investigado con la etnografía, como métodos de análisis para comprobar las teorías que nacen de ella misma (Barfield, 2000), la cultura de una sociedad y la etnografía usa la técnica para comprobar la teoría.

Una vez identificando el papel de cada uno de estos términos vamos a enfocarnos a la etnografía, la cual se concibe como el método de investigación usado en las ciencias antropológicas para conocer los significados de lo que sucede; en el presente trabajo, entorno al mercado tradicional de Coscomatepec.

Al referirnos a estos tres campos del conocimiento vamos a revisar algunas precisiones para comprender a cada uno de ellos y así llegar a aterrizar a nuestro tema de estudio; de acuerdo con los pioneros del tema antropológico como quienes marcaron las bases teóricas referentes a la antropología

2.1.1. La etnología

La etnología es una disciplina científico-social nacida de la antropología que estudia al ser humano en su contexto cultural. Etimológicamente significa el estudio de las etnias, y, aunque la disciplina como hecho se gesta desde los primeros exploradores europeos a tierras lejanas desde el siglo XV, la etnología como disciplina científica en su contexto histórico aparece en el siglo XIX, relacionada con las naciones que poseen colonias y de las cuales se intenta conocer más de ellas (Cárdenas, 2017).

El ser humano a lo largo de la historia se ha visto fascinado al encontrar en otras culturas otras formas de organizarse, vivir, comer, vestirse, la forma de comunicarse, la forma de entender el universo, así como la forma de existir y sobrevivir en un ambiente particular. Los primeros viajeros como Heródoto serán los pioneros en describir y relatar lo que veía en sus viajes.

Aunque también fue conocida como la antropología cultural, la etnología estudia al hombre dentro de su contexto cultural o ambiental, la etnología estudia la vida simple y común de los pobladores, sus ritos y costumbres, sus credos y las redes

elementales que se establecen entre el ser humano y su medio natural (Levi-Strauss, 1988).

Todo esto que contextualizado se llama cultura, lo que diferencia al hombre del resto de los seres vivos, para Malinowski la cultura es:

“La cultura, pues, es esencialmente una realidad instrumental que ha aparecido para satisfacer las necesidades del hombre que sobrepasan la adaptación al medio ambiente. La cultura capacita al hombre con una ampliación adicional de su aparato anatómico, con una coraza protectora de defensas y seguridades, con movilidad y velocidad a través de los medios en que el equipo corporal directo le hubiera defraudado por completo. La cultura, la creación acumulativa del hombre, amplía el campo de la eficacia individual y del poder de la acción; y proporciona una profundidad de pensamiento y una amplitud de visión con las que no puede soñar ninguna especie animal” (Malinowski 1931).

En las últimas décadas la etnología ha ido más allá de solo la descripción de sociedades tribales diferentes a las sociedades occidentales. La disciplina etnológica ha destacado por su aplicación práctica que le permite entender lo que las sociedad hace y el significado que éstos le dan a sus conductas desde la propia óptica de los sujetos estudiados, qué hacen, qué dicen, y el significado que tiene en su articulación es lo que esta ciencia social trabaja para comprender la red de relaciones que se crean al interior de un grupo social de sus prácticas y significados (Restrepo, 2018) .

2.1.2. Etnografía

La etnografía forma parte de la etnología como la técnica y método de investigación, entendida etimológicamente como la descripción de las etnias, costumbres y tradiciones. Y se forja desde tres enfoques: la orientación, la técnica y el contexto; el fin de la etnografía es comprender los fenómenos socioculturales desde la perspectiva propia de la comunidad (Pérez, 2012) de allí la importancia de la cercanía, convivencia y el trabajo de campo con la propia comunidad para

comprender como son, como piensa, que hacen, cuáles son sus comportamientos y el fin de los mismos y así poderlos explicar desde la academia.

2.1.3. Etnobotánica

La etnobotánica es una disciplina científico social que estudia las interrelaciones que existe entre el hombre, las plantas en un ambiente a través del tiempo (Barrera, 1983). La etnobotánica intenta conocer la relación planta-hombre o viceversa, como un fenómeno que se amalgama en una relación íntimamente estrecha, asimismo la importancia que las plantas tienen para la cultura de forma tradicional, su formas de uso y aprovechamiento, en su propio ambiente que son, las condiciones ecológicas que los sustentan, la apropiación del recurso, como ha sido la domesticación a través del tiempo y con todo ello poder conocer de manera cuantitativa y cualitativamente los cambios que se han suscitado, como sabemos que este conocimiento sea para un bien común (Gorz, 1976 citado por Barrera, 1983).

2.2. Teorías Antropológicas

A partir del surgimiento de la antropología como una ciencia histórica, que se fue extendiendo al dominio de lo físico y orgánico, se encamino a conocer más sobre los procesos que fuesen basados en leyes o principios universales del ser humano en los fenómenos socioculturales. Y sucedieron casi a la par las corrientes teóricas más importantes en Inglaterra, Francia, Alemania y Estados Unidos conocidas como escuelas antropológicas (Harris, 1996). No es de extrañar que sucedieran en Naciones que se iban expandiendo por la colonización de nuevos territorios para lo cual les resultaba necesario entender al otro. La teoría antropológica de la cual basamos este estudio se basa en dos corrientes de pensamiento, el evolucionismo cultural y el Relativismo cultural.

2.2.1. Evolucionismo cultural

Dentro de las corrientes teóricas una de las que domina nuestro quehacer contemporáneo es la llamada evolución cultural, esta teoría que surge en un sinuoso proceso de pensamientos filosóficos del siglo XVII, se desarrolla con dos sucesos

importantes e históricos, uno el de la obra de Charles Darwin con el Origen de las especies y sus teorías sobre la evolución biológica a través de la supervivencia del más fuerte pero después de años de este suceso surge dentro de la arqueología el conocimiento de las etapas evolutivas de las culturas en la era de piedra, bronce y hierro (Harris, 1996).

2.2.2. Relativismo cultural

El relativismo cultural es la doctrina teórica también llamada culturalismo, y como su nombre lo indica, su enfoque está situado primordialmente en la cultura de las sociedades antes que otro aspecto, del cual se desprende y se explica a la sociedad en estudio. Para lo cual, los juicios de otras culturas son nulos, puesto que cada sociedad se explica así misma a partir de su cultura, sea cual sea, y sean cualesquiera que sean sus prácticas y cualquier juicio cognoscitivo o ético o estético no es válido; indicar que es relativo refiere a que no es absoluto (Geertz, 1996, p. 97 citado por (Masota & Moya, 2003).

2.3. Estudios antropológicos aplicados al turismo

En este apartado se revisan las diferentes particularidades que se les ha dado a los estudios turísticos desde un enfoque antropológico, que han marcado tendencias a la hora de proyectar destinos turísticos, de acuerdo al comportamiento y tendencias de las sociedades contemporáneas, que cada vez más especializan sus preferencias a la hora de elegir un destino para pasar tiempo de recreo, pero al mismo tiempo con mayor conciencia a conocer otras culturas y otras formas de relacionarse con la comida y el entorno a su producción y comercialización, nada más que una alternativa de consumo del turismo.

2.3.1. Antropología del turismo

Cuando las grandes escuelas antropológicas y lugares de investigación de Estados Unidos, Europa, España y Portugal notaron el impacto social que se gestó con el turismo fordiano, sus efectos hacia los nuevos destinos turísticos y territorios así como los sucesos de esta creciente sociedad de ocio y su papel como turistas en la vida contemporánea, se dejó de lado ver un fenómeno simple o superfluo no se

hizo más que abrir las puertas a una nueva disciplina de investigación conocida como antropología del turismo (Hernández Ramírez, 2015).

2.3.2. Antropología de mercado

Dentro de los estudios de la economía y mercado visto desde las ciencias antropológicas, notamos como se forma esta área que nos lleva a su origen, donde la forma de obtener los medios de subsistencia sucedió mediante la caza y la recolección de especies útiles (Bonte, 2003) por lo cual no había una economía de mercado como se entiende en la actualidad, si no que fue a partir de la agricultura extensiva y el manejo de los recursos forestales con sus excedentes que las sociedades de campesino empezaron a generar la plaza del mercado, donde se compran o se venden bienes, el lugar es el mercado un espacio geográfico de cambio de bienes de uso común para la subsistencia (Rasillo, 2002).

el fenómeno social de intercambios dentro del mercado obedecen a una dimensión cultural (Spillman, 1999 citado por Páramo 2017, donde los elementos que componen el mercado como, quien compra consumidor, quien vende, ofertante quien compra y vende, intermediario, quién vigila el orden, los reguladores que regularmente es una instancia de gobierno a estos elementos los estudia, analiza e interpreta la antropología del mercado, donde se estudian todos los componentes de manera profunda en su contexto ambiental, cultural y social (Páramo, 2017).

La economía de un sistema de mercado en México es un ensayo e introducción de la obra de Drucker-Brown, 1988 sobre Malinowski en México, ella describe las impresiones del etnólogo para el caso del mercado de los valles centrales de Oaxaca, y narra cómo los estudios antecesores a este viaje del autor en las Islas polinesias resultaron ser completamente diferentes ante lo que encontró en México, particularmente el mercado de Oaxaca, pues a diferencia de los hallazgos con los Trobriand de una cultura uniforme, dice de los Valle de Oaxaca; es una territorio de mayor y compleja diversidad cultural, así como su estructura social que se entretienen, y el mercado de Oaxaca es parte de un sistema económico nacional e internacional. Un estudio de esta naturaleza requiere trabajos especializados e

interdisciplinarios, colaborando en el mismo tema que no puede ser abarcado por un solo estudio etnográfico.

Es así que los estudios turísticos no están aislados como una disciplina independiente, al contrario, es tan dinámico que requiere nutrirse de otras áreas del conocimiento, de ahí que la ciencia antropológica, particularmente la social, cultural o etnológica, brinden una perspectiva que integre y complete el conocimiento global en relación a la movilidad del turista y los procesos de mercantilización, que a juicio de Santana, Pereiro y Hernández -Ramírez, 2014 citado por Hernández- Ramírez, 2015, es el camino a una interpretación correcta del fenómeno.

2.3.3. Turismo agroalimentario

La actividad turística en México como fuente generadora de ingresos está en constante crecimiento, El turismo es una de las principales actividades económicas en el mundo, genera una importante derrama económica, inversión, empleos directos e indirectos, y puede contribuir al crecimiento económico y al progreso social de los países en vías de desarrollo; favorece la realización de actividades que atienden la demanda de los turistas como el hospedaje, la alimentación, el transporte, la diversión, el conocimiento de tradiciones, atractivos y de la cultura, entre otras (Ochoa 2016).

2.3.4. Turismo relacionado con mercados y alimentos

Según el informe Food Tourism 2014, las actividades que principalmente realizan los turistas interesados en el turismo gastronómico son esencialmente la visita a granjas y mercados, los eventos relacionados con el vino y la compra de productos locales (Henche, 2017).

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes, materiales e inmateriales, que son identificados por una sociedad concreta como portadores de valores culturales propios de la comunidad. Son bienes tangibles e intangibles que tienen un alto contenido simbólico, lo que les hace merecedores de una especial protección no sólo relacionada con su conservación sino también con el uso que se pueda hacer de ellos (Harrison, 1994; Ballart y Juan-Tresseras, 2001, Hernández, 2002).

Este patrimonio cultural se representa tanto en materiales tangibles (museos, catedrales, palacios...) fácilmente enumerados como en materiales intangibles (tianguis, tradiciones, gastronomía, estilos de vida, paisajes...) difíciles de enumerar, pero que dan apoyo a la simbología de cualquier ciudad y consolidan su imagen turística (Troitiño, 1996).

Por tanto, cuando se habla de patrimonio cultural se ha de incorporar además del patrimonio histórico, otras manifestaciones como la lengua, la artesanía, la gastronomía, etc. Según el informe Food Tourism 2014, que recoge la opinión de 389 profesionales del sector turístico en cinco países, España lidera el ranking a nivel europeo en el que la oferta gastronómica es un factor clave cuando se elige un destino turístico.

Es evidente que la gastronomía muestra la identidad de un destino turístico; por ello, los mercados de abastos pueden ser, en sí mismos, un atractivo turístico. Así, en Madrid, la oferta de dichos mercados se convierte en un atractivo turístico de la ciudad, bien sea por los productos que vende, por el ambiente, por su oferta de ocio o por su arquitectura (Hanche, 2017).

A través del estudio de caso del Mercado Flotante de Amphawa en Tailandia, se puede decir que los locales pueden usar la comida como catalizador para generar iniciativas de turismo basadas en la comunidad; en las que los locales juegan un papel activo en la conversión de recursos naturales y culturales de base local. Así como la experiencia en gastronomía.

Al utilizar la gastronomía como punto de partida, el documento ilustra contribuciones económicas, sociales y culturales derivadas del turismo para el mejoramiento de la comunidad, mediante el mejoramiento del bienestar de los residentes individuales, las condiciones socioeconómicas y la preservación y perpetuación de la cultura tradicional rural tailandesa.

Esto puede leerse como un enfoque innovador de la cultura rural que genera orgullo entre los lugareños, al intensificar el sentido de lugar entre los lugareños (Lunchaprasith, 2017).

2.3.4.1. La comercialización de diversidad biocultural

En la mayoría de los casos la gente sólo recolecta insectos comestibles para su dieta familiar; sin embargo, algunas especies una vez preparadas y secas, se comercializan en los tianguis y/o el mercado municipal de Zongolica, como son las “chicatanas”, las “cueclas” y las “cuetlas” que se venden ocasionalmente. También los chapulines preparados, así como los “toritos”. El precio varía según la cantidad y el tipo de cliente e incluso de quien las vende (Ramos-Elorduy, 2008).

Los estudios de los mercados tradicionales en México poseen la singularidad de referir la oferta de la diversidad biocultural, más que un simple objeto de admiración en una gran oportunidad de estudiar los modelos que permitan la revitalización de estos, la importancia como proveedores de la distribución local, la cohesión social generada dentro de este espacio-tiempo, y en las consiguientes relaciones humanas.

Por lo que son una gran área de oportunidad de investigación los mercados tradicionales; pues no hay muchos estudios desde la perspectiva biológico-turístico, y hay quienes sostienen que los mercados tradicionales son lugares idóneos para realizar múltiples estudios (Bye y Linares, 1983; Giraldo et al., 2009).

CAPITULO 3. TERRITORIO, CULTURA, ALIMENTACIÓN Y COMERCIO EN EL MÉXICO PREHISPÁNICO

A continuación, haremos una semblanza de todos esos eventos históricos que han dado lugar al momento actual que estamos investigando, enfatizando el análisis a las áreas geográficas y culturales a las que pertenece el caso de estudio; puesto que es muy compleja la historia mesoamericana tanto en temporalidad como en el surgimiento de las diferentes culturas, aquí solo damos una revisión muy general, desde los datos arqueológicos hasta datos historiográficos de uno de los máximos representantes de la historia mesoamericana el jesuita Francisco Javier Clavijero, y así tener un panorama cultural de las culturas prehispánicas.

3.1. México prehispánico

Una de las maneras en que el ser humano ha usado métodos para entender y dividir el tiempo ha sido a través de fragmentarla en edades, épocas, ciclos o periodos que le permitan comprender a las sociedades del pasado (Le Goff, 2016).

En el mundo occidental la historia se determinó con dos grandes momentos de la humanidad, conocido como escritura, antes de esta se le nombró prehistoria y después de esta, historia.

Paralelamente la antropología, la ciencia que estudia al hombre, usa la disciplina de la arqueología para entender a las sociedades pasadas, a partir de sus restos materiales. Esta área científica comenzó su labor en México desde hace dos siglos, con el gobierno de Porfirio Díaz, --Porfiriato---, periodo donde destacó el rescate de grandes monolitos y zonas arqueológicas como Teotihuacán. Y desde entonces se estudia de manera científica el pasado de las sociedades que poblaron este territorio, conocido actualmente como República Mexicana (Ramírez Sámano, 2008).

A partir de los vestigios encontrados se datará y fecharán espacios y zonas que le dan ordenación de la historia, tanto prehistórica como prehispánica; de este modo se trabajó con dichos restos que van desde hace aproximadamente treinta mil años antes de Cristo y hasta la llegada de los europeos en el año 1521 (INAH, 2000).

Según el Atlas del México Prehispánico, número especial de la Revista Arqueología Mexicana, el territorio nacional está conformado por un mosaico de culturas, que, de acuerdo con los vestigios encontrados, se contabilizaron 30 mil 093 áreas, que habitaron en un crisol de complejas redes en lo que hoy es el suroeste de Estados Unidos de América, México y Centroamérica. La clasificación de las áreas culturales del territorio nacional se estableció en: Etapas, Periodos, Regiones culturales y grandes civilizaciones.

Las Etapas son: etapa Lítica I y II, conocida así por el uso de herramientas derivadas de las piedras en un periodo de treinta a dos mil quinientos años antes de Cristo; las áreas geográficas se demarcan en tres espacios designados como: Oasisamérica, Aridoamérica y Mesoamérica; aquí lo importante a destacar son los siete mil años A.C., en el periodo Protoneolítico, cuando se registró uno de los sucesos más importantes para las sociedades antiguas y trascendentes para la humanidad, el surgimiento de la agricultura.

Los periodos mesoamericanos se clasifican en Preclásico Temprano, Medio y Tardío, Clásico Temprano y Tardío; Posclásico Temprano y Tardío, que van de los siete mil años antes AC y hasta la llegada de los colonizadores europeos en 1492.

Las Regiones Culturales Mesoamericanas se subdividieron en: Occidente de México, Norte, Centro de México, Cuenca de México, Golfo de México, Guerrero, Oaxaca, Costa Sur, Centroamérica, Maya; donde se destaca el grado muy avanzado de cultura, organización social, agricultura, la arquitectura, la cerámica, los grandes monolitos, ciudades ceremoniales-estado, uso de calendarios, panteón de deidades, comercio, arte, entre otras características que los hacían claramente diferenciables.

Las Culturas Mesoamericanas más sobresalientes fueron: los Olmecas, los Teotihuacanos, los Mayas del Clásico, los Toltecas y los Mexicas.

Las multiformes culturas del país a lo largo de los diversos periodos, es sobresaliente, compleja, vasta y multicultural; y muestra las profundas raíces de

cultura que florecieron y dejaron huella como patrimonio cultural que hemos heredado; a través de los cuales se pueden explicar fenómenos sociales presentes.

3.1.1. Golfo de México región, cultural mesoamericana

Para adentrarnos al conocimiento de las culturas prehispánicas del caso que nos concierne, puntualizaremos los antecedentes de la región denominada el Golfo de México.

En esta área cultural mesoamericana se registran los primeros asentamientos en un periodo comprendido de 2500 años a. C. y hasta 1521 d.C; en lo que hoy se conoce como el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Aunado a este territorio están incluidos el sur de Tamaulipas, parte de la Huasteca potosina e hidalguense, así como la parte norte de Tabasco. Esta última es una región cultural, rica en recursos naturales, con espacios topográficos tan accidentados, que resultaron idóneos para el florecimiento de tres de las culturas más importantes del México prehispánico: la cultura Olmeca, la Huasteca, el Tajín y la civilización Totonaca.

3.1.2. Los totonacos

El Totonacapan es la región geográfica y cultural en la que se establecieron poblaciones con rasgos distintivos de en un periodo que va desde el clásico tardío y hasta el posclásico tardío, del 900- 1521 d.C.

Los totonacos son grupos étnicos que a la actualidad mantienen viva la cultura, con rasgos como lengua o idioma, tradiciones, credos o creencias basada en sus ancestros prehispánicos (Arqueología mexicana, 2000).

El área cultural del Totonacapan forma la base ancestral de las localidades de Coscomatepec. Una de las demostraciones de las culturas prehispánicas en este municipio son las piezas de piedra basáltica, obsidianas y cerámica claramente distintiva e identificada como totonaca, encontradas por los pobladores y en la zona arqueológica que lleva el nombre de Tetlalpan y se encuentran exhibidas en la sala del museo comunitario del mismo nombre (sic.cultura.gob.mx, 2020).

3.2. Historiografía novohispana de México

3.2.1. Francisco Javier Clavijero

Francisco Xavier Clavijero, fue un jesuita novohispano que escribió sobre México; sus relatos detallados sobre la cultura resultan ser una de las historiografías más completas del territorio de Anáhuac, la obra titulada *“Historia antigua de México y de su conquista, sacada de los mejores historiadores españoles, y de los manuscritos y pinturas antiguas de indios: dividida en diez libros, adornada con mapas y estampas e ilustrada con disertaciones sobre la tierra, los animales, y los habitantes de México”* se escribió hacia 1780 y fue traducida del italiano por J. Joaquín de Mora. De este rico y basto relato abstraemos dos temas importantes que nos conciernen sobre la comida y el mercado, resaltando que se dejó el texto original con la forma de escritura sin modificar su puntuación. (Clavijero, 1844).

3.2.1.1 Alimentos de los mexicanos

Es de admirar que los mexicanos no estuviesen sujetos a muchas enfermedades, considerada la calidad de sus alimentos.

En este tiempo de calamidad aprendieron a comer no solamente raíces de varias plantas palustres, las sierpes acuáticas de que hay una abundancia excesiva, el ajolote, el atetepitz, el ahuihuida, el atopinan y otras semejantes sabandijas del agua, sino también hormigas, moscas palustres y huevos de las mismas moscas. De estas que llaman azayacatl pescaban tantas, que tenían para comer, para sustentar varias especies de aves y para vender en el mercado, molíanlas y reducían aquella masa a pelotas, que envueltas en hojas de maíz cocían en agua con nitro. Algunos autores que las probaron dicen que no tenían mal gusto. De los innumerables huevecillos que deponen estos insectos en el junto del lago, sacaban, como ya insinuamos en otro lugar, aquella hueva que llaman ahuahtli.

Comían no solamente de las cosas vivientes, sino aun de cierta substancia limosa que sobrenada en el lago, la cual recogían, secaban un poco al sol y hacían de ellas unas tortas que volvían a secar y guardaban para que les

serviese de queso, cuyo sabor remeda. Daban a esta substancia el nombre de tecuitlatl.

Acostumbrados a estos y semejantes alimentos los mexicanos no los desecharon aún en la época de su mayor abundancia, y así se veían en todo tiempo llenos los mercados de mil especies de sabandijas crudas, guisadas, fritas o tostadas, que vendían especialmente para sustento de los pobres.

Sin embargo, luego que con el comercio del pescado comenzaron a adquirir mejores comestibles y a cultivar con su industria las cementeras nadantes en la laguna, ya se daban mejor trato y en sus convites no se echaba de menos la abundancia, variedad y buen gusto de los manjares, de lo cual fueron buenos testigos los conquistadores.

Entre sus comestibles tenía el principal lugar el maíz, que ellos llamaban tlaolli, semilla que la Providencia dio a aquella parte del mundo en vez del trigo de la Europa y del arroz de Asia, con algunas considerables ventajas sobre una y otra semilla; porque además de su mayor multiplicación, que es notable, se aviene a cualquier clima, no necesita de tanto cultivo ni es tan delicada, ni exige como el arroz un terreno húmedo y poco favorable a la salud de los cultivadores.

Por otra parte, no cede al trigo ni al arroz en el gusto, ni en la bondad y fortaleza del nutrimento. Tenían, como ya dijimos, muchas especies de esta semilla, diferentes en la magnitud, en el color y en la calidad. Del maíz hacían su pan, distinto en todo al pan de la Europa. Cocían el grano en agua con cal; ya blando lo frotaban entre las manos para quitarle el hollejo; después lo molían en el metate; tomaban un poco de aquella pasta y amasándola con golpes recíprocos en ambas palmas, formaban una tortilla orbicular y le daban el último cocimiento en el comal.

El diámetro de las tortillas era regularmente de unos 8 dedos y su grosor de más de una línea; pero las hacían también más pequeñas y más delgadas, y para los señores las formaban tan sutiles como nuestro papel. Solían mezclar

al maíz algunas otras cosas o para la salud o para las delicias. Para la gente principal solía hacerse el pan de maíz colorado amasado con la hermosísima flor del lino y algunas otras hierbas medicinales para templar el calor del estómago.

Este pan es el que usaron los mexicanos y demás naciones de aquel vasto imperio en tiempo de su gentilidad, y que constantemente han usado hasta el día presente, desechando por él el mejor pan de trigo.

La fábrica del pan (como de toda su comida) ha sido en todo tiempo en aquellas naciones empleo propio de las mujeres. Ellas eran las que lo fabricaban para sus familias y las que lo vendían en los mercados. No solamente les servía el maíz para pan, sino también para innumerables manjares y bebidas en diferentes mezclas y preparaciones. El atolli (los españoles lo llaman atole) son unas gachas hechas de la masa del maíz cocido, bien molido, deshecho en agua y colado; ponen al fuego el caldo filtrado por el cedazo y allí le dan nuevo cocimiento hasta que adquiere la densidad conveniente.

Al paladar de los españoles son insípidas; pero reconocen su utilidad y las ministran comúnmente por alimento a sus enfermos. A los indios son tan gustosas, que no pueden pasar sin ellas; este era antiguamente y es hasta hoy su desayuno, y con él toleran las duras fatigas de la agricultura y de todos los empleos serviles en que se ejercitan. El Dr. Hernández distingue 17 especies de atole que usaban los mexicanos, diferentes en el modo con que se preparaban y en el condimento que se les añadía. Después del maíz las semillas más usadas entre los mexicanos, eran el cacao, la chía y los frijoles o judías.

Del cacao hacían varias bebidas que les eran muy familiares y entre otras la que llamaban chocolatl. Molían igual porción de cacao y de granos de pochotl, echábanla en un jarrillo con una cantidad proporcionada de agua y la revolvían y agitaban con un molinillo de palo; separaban luego en otro vaso la parte más oleosa que sobrenadaba, y a lo restante de la bebida mayor

gusto, o por hacerlas más saludables, el tlilxochitl, o vainilla, la flor de xochicanaztli y el fruto de arochid y a veces también por endulzarla le añadían miel como nosotros mezclamos el azúcar. mezclaban un puñado de masa de maíz cocido; cocíanla al fuego hasta cierto punto y después le mezclaban la parte oleosa que le habían separado y esperaban a que se entibiase para tomarla.

Este es el origen de la célebre bebida del chocolate que juntamente con su nombre mexicano han adoptado las naciones cultas de la Europa, aunque alterando el nombre y mejorando la misma confección según el gusto y la lengua de cada pueblo. Solían los mexicanos así a su chocolate como a otras bebidas que hacían del cacao, mezclarle, o por darle mayor gusto, o por hacerlas más saludables, el tlilxochitl, o vainilla, la flor de xochicanaztli y el fruto de arochid y a veces también por endulzarla le añadían miel como nosotros mezclamos el azúcar.

De la semilla de la chíá hacían una bebida muy refrigerante, que hasta hoy es comunísima en aquel reino y de ella y del maíz hacían el chiantzotzolatolli, que era una excelente bebida muy usada en la antigüedad, especialmente en tiempo de guerra. El soldado que llevaba consigo un saquillo de harina de maíz y de chíá, se creía abundantemente provisto de víveres; en llegando la ocasión cocía en agua la cantidad que le parecía, añadiéndole un poco de miel de maguey y con esta bebida deliciosa y nutritiva (como la llama el Dr. Hernández) toleraban los ardores del sol y las fatigas de la guerra.

De las frutas de la tierra, las más usuales eran el mamey, el zapote negro, el zapote blanco, el chicozapote, la anana o piña, la chirimoya, el ahuate, la anona, la pitahaya suplían ventajosamente por las peras, manzanas, duraznos y demás frutas que les faltaban.

Pero entre tanta abundancia de víveres carecían los mexicanos de la leche y la manteca, por faltarles las vacas, las ovejas, las cabras y los puercos. De huevos no sabemos que comieran otros que los de los pavos y de iguanas cuya carne también comían y comen hasta ahora. El condimento común de

sus manjares además de la sal eran el pimiento y el tomate, que se han hecho comunísimos aun en la comida de los españoles.

3.2.1.2. Clasificación de las Plantas

Con respecto a las otras clases de vegetales, hay algunos apreciables por sus flores, otros por sus frutos, otros por sus hojas, otros por sus raíces, otros por su tallo ó por su madera; otros en fin por su goma, aceite, resina, o jugo. Entre las infinitas flores que hermocean los prados y adornan los jardines de México, hay muchas notables por la singular belleza de los colores, otras por la suavidad de su fragancia, otras por lo extraordinario de su forma.

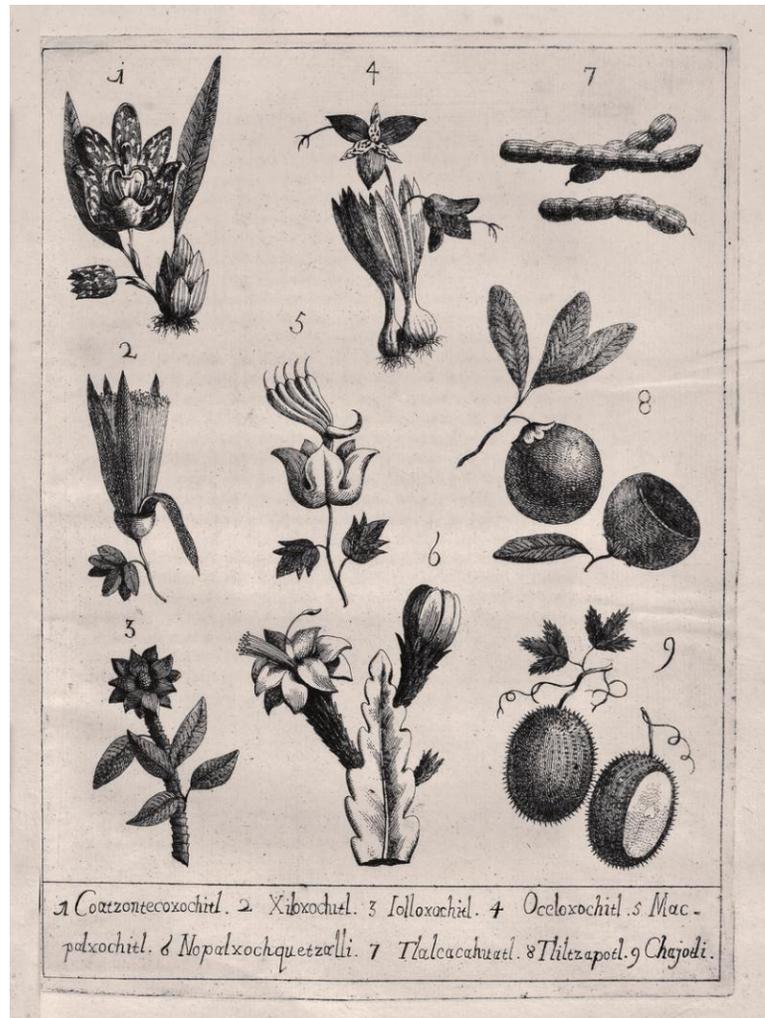


Figura 2. Plantas de México, Clavijero 1780. Copiado por: Latour 2017. "En el jardín de la ilustración"

3.2.1.3. El comercio

“La pesca, la caza, la agricultura y las artes, suministraban a los mexicanos otros tantos ramos de comercio. Empezaron a practicarlo en el país de Anáhuac, desde su establecimiento en las islas del lago de Texcoco. Con el pescado, y con las esteras que hacían de los juncos del lago, compraban el maíz, el algodón, la piedra, la cal y la madera de que necesitaban para su subsistencia, ropa y habitaciones. A medida que se engrandecían con las armas, aumentaban y ampliaban el comercio: así que, limitado este al principio á los alrededores de la ciudad, se extendió después a las provincias más remotas. Había infinitos traficantes mexicanos que iban continuamente de ciudad en ciudad, comprando géneros en una, y vendiéndolos en otra.

En todos los pueblos del imperio mexicano, y del vasto país de Anáhuac, había mercado diario; pero de cinco en cinco días tenían uno general. Los pueblos poco distantes entre sí, celebraban este gran mercado en diferentes días, para no perjudicarse unos á otros; pero en la capital se tenía en los días de la casa, del conejo, de la caña y del pedernal, que, en el primer año del siglo, eran el tercero, el octavo, el decimotercio y el decimoctavo de cada mes.

Para dar una idea de estos mercados, ó ferias tan célebres en los escritos de los historiadores mexicanos, bastará decir algo del de la capital. Este, hasta los tiempos de Axayacatl, se había hecho en la plaza que estaba delante del palacio del rey; pero después de la conquista de Tlatelolco, se transportó a este barrio. La plaza de Tlatelolco, era, según dice Cortes, dos veces mayor que la de Salamanca, una de las más hermosas de España, cuadrada y rodeada de pórticos, para comodidad de los traficantes. Cada especie de mercancía se vendía en un sitio señalado por los jueces del comercio.

En uno estaban las pedrerías, y las alhajas de oro y plata, en otro los tejidos de algodón, en otros las labores de plumas, y así los demás; no siendo lícito vender unos géneros en los puestos destinados a otros.

Como en la plaza, aunque grande, no podían colocarse todas las mercancías, sin estorbar el paso y la circulación, se dejaba en el canal o en las calles inmediatas, las más voluminosas, como las piedras, las vigas y otras semejantes. El número de mercaderes que concurría diariamente al mercado, pasaba según Cortes, de cincuenta mil.

Los renglones que ahí se vendían o permutaban eran tantos y tan variados, que los historiadores que los vieron, después de haber hecho de ellos una larga y prolija enumeración, concluyen diciendo que era imposible comprenderlos todos. Yo, sin apartarme de su relación, procuraré abrazarlos en pocas palabras, a fin de no causar molestias a los lectores. Iban a vender o cambiarse en aquella plaza todas las producciones del imperio mexicano y de los países vecinos que podían servir a las necesidades de la vida, y a la comodidad, al deleite, a la curiosidad y a la vanidad del hombre; innumerables especies de animales muertos y vivos; todas las clases de comestibles de que usaban; todos los metales y piedras preciosas que conocían; todos los simples medicinales, yerbas, gomas, resinas, tierras minerales; todos los medicamentos que sabían preparar, como bebidas, confecciones, aceites, emplastos y ungüentos, todo género de manufactura y trabajo de hilo de maguey, de palma silvestre, de algodón de plumas, de pelo de animales, de madera de piedra, de oro, de plata y de cobre. Vendíase también esclavos, barcas enteras de estiércol humano para preparar las pieles de los animales. En fin, al mercado se llevaba todo lo que se vendía en la ciudad, pues no había tiendas ni nada fuera de aquel sitio, sino en los comestibles. Allí concurrían los alfareros y los joyistas de Cholula, los plateros de Azcapozalco, los pintores de Texcoco, los zapateros de Tenayocan, los cazadores de Xilotepec, los pescadores de Cuitlahuac, los fruteros de los países caliente, los fabricantes de esteras y de bancos de Cuauhtitlan y los floristas de Xochimilco”.

3.2.1.4. Moneda

“El comercio, no solo se hacía por medio de cambios, como dicen algunos autores, sino también por compra y venta. Tenían cinco clases de moneda corriente, aunque ninguna acuñada, que les servían de precio para comprar lo que querían.

La primera era una especie de cacao, diferente del que les servía para sus bebidas, y que giraba sin cesar entre las manos de los traficantes, como la moneda de cobre ó la plata menuda entre nosotros. Contaban el cacao por xichipilli, que como ya he dicho, valía ocho mil, y para ahorrarse el trabajo de contar, cuando la mercancía era de gran valor, calculaban por sacos, estimado cada uno de ellos en valor de tres xichipillis, ó veinticuatro mil almendras.

La segunda especie de moneda consistía en unos pedazillos de tela de algodón, que llamaban patolcuachtli, y que casi únicamente servían para comprar los renglones de primera necesidad.

La tercera era el oro de en grano, contenido en plumas de anade, las cuales por su transparencia dejaban ver el precioso metal que contenían, y según su grueso, era de mayor o menor precio.

La cuarta, que más se aproximaba a la moneda acuñada, consistía en unos pedazos de cobre, cortados en figuras de T, y solo servían para los objetos de poco valor. La quinta de que hace mención Cortes en sus cartas, eran unos pedazos de estaño.

Vendianse y permutabanse las mercancías por número y por medida: pero no sabemos que se sirviesen de peso” ...

3.2.1.5. Mercados

Orden de los mercados

“Para impedir el fraude de los contratos y el desorden en los negocios, había ciertos comisionados que giraban continuamente por el mercado,

observando cuando en el pasaba; y un tribunal de comercio, compuesto de doce jueces, que tenían sus sesiones en una casa de la plaza, y se encargaban de decidir las disputas entre los traficantes, y de entender en todos los delitos cometidos en el mercado.

De todos los efectos que se introducían en él, se pagaban derechos al rey, el cual por su parte se obligaba á que los mercaderes tuvieran la imparcial administración de la justicia, y la seguridad de sus bienes y personas. Raras veces se veía un robo en el mercado: tal era la vigilancia de los empleados, y tan pronto y riguroso el castigo que se les imponía. Pero ¿Qué extraño es que se castigase el hurto, cuando ni aun se toleraba desordenes mucho menor?

El laborioso y sincero Motolinia, cuenta como testigo ocular, que, habiendo tenido dos mujeres, una disputa en el mercado de Texcoco, y habiéndose atrevido una de ellas a poner las manos en la otra y hacerle sangre, con horror del pueblo que no estaba acostumbrado á semejantes escesos en aquel lugar, la culpable fue inmediatamente condenada a muerte. Todos los españoles que concurrieron a aquellos mercados, los celebran con singulares elogios, y no hallan palabras con que describir su bella disposición, y el orden admirable que reinaba en tan gran muchedumbre de traficantes y mercancías.

Los mercados de Texcoco, Tlaxcala, Cholula, Huixotzingo y otros pueblos se celebraban del mismo modo que el de México. Del de Tlaxcala afirma Cortés que concurrían a él más de treinta mil vendedores, aunque quizás deberá entenderse esto del mercado grande. Del de Tepeyacac, que no era ciudad muy considerable, dice el mismo Motolinia, que veinte y cuatro años después de la conquista, cuando ya estaba muy decaído el comercio de aquellos pueblos, no se vendían en el mercado de cada cinco días, menos de ocho mil gallinas europeas, y que otras tantas vendían en Acapetlayocan”.

3.3. Importancia de los mercados tradicionales en México

Uno de los pensadores más importantes en relación a los temas de agricultura, cultura tradición y etnobotánica es sin lugar a dudas el maestro Hernández Xolocotzi, quien nos enseña que un mercado es el escaparate al conocimiento de la agricultura local, sus peculiaridades que se entrelazan entre el hombre, el ambiente y el uso de las plantas en esta estrecha relación de uso y conocimiento de sus plantas, así es posible observar en un mercado cuales especies son nativas, exóticas o introducidas; y es en el mercado dónde se observa la cultura, sus preferencias y sus prácticas alimenticias (Hernandez X, 1975 citado por Villamar, 2016)

3.3.1. Los tianguis

Las grandes civilizaciones mesoamericanas y las actuales sociedades indígenas y rurales de México poseen el mercado tradicional que en lengua mexicana o “náhuatl” se llaman “Tianguis”, derivado del vocablo *Tianquiztli*, mercado o plaza. Este lugar era un espacio bien organizado que ofrecía toda clase de productos útiles para la vida diaria que se establecía de manera itinerante una vez por semana, donde se intercambian productos en un sistema de equidad llamado trueque (Villamar, 2016).

Los tianguis son escenarios estéticamente plásticos y vivos, que permite tener una experiencia multisensorial, para la vista, con cientos de productos variados; múltiples sabores en su gastronomía local; en sonidos, el bullicio de multitudes hablando, pregonando, ofreciendo, regateando, cantando; en olores contrastantes tanto de hierbas frescas, comida, flores, suelo mojado, cazuelas dejando escapar el aroma de su contenido y al tacto, para sentir las más diversas texturas, desde un chayote con espinas hasta los delicados pétalos de una flor, que suelen ser muy atractivos para quienes los visitan.



Figura 3. Un lunes en Coscomatepec 1912. (Mediateca inah 2022).

Los tianguis son mercados tradicionales de las culturas precolombinas, tal como los primeros cronistas relatan su presencia (Rubio Fernández, 2013) el cambio de estos tianguis de un mercado prehispánico a colonial se realizó a lo largo del siglo XVI, y aunque se intentó generar cambios con leyes y moneda, algunas costumbres sobrevivieron en el tiempo (Villegas, 2010).

Los tianguis que tiene sus orígenes en la época precolombina y han persistido hasta la actualidad. En estos se realiza el intercambio de productos regionales y extra regionales. Se comercian diversos productos tanto cultivados como recolectados por pobladores de comunidades aledañas, utilizando métodos de trabajo artesanales, con baja intensidad de capital, alto uso de mano de obra y, probablemente, un sistema de manejo de recursos de bajo impacto para la biodiversidad de su entorno (Durston 1976, Torres 2011:65).



Figura 4. Plaza de Coscomatepec. Cortesía: Museo comunitario Tetlalpan.

3.3.2. Características de los mercados tradicionales en México

Otras de las características que reúnen los mercados tradicionales en México son:

I) el origen prehispánico, II) intercambio de productos a través de un aporte monetario y/o un canje de productos, III) se realizan una o dos veces por semana, IV) la presencia de vendedores de distintos orígenes, la mayoría mujeres y V) su entrelazamiento con un mercado globalizado, en donde se puede encontrar todo tipo de mercancías (Arellanes *et al*, 2017).

Para el siglo XVI se generó una convergencia de culturas que iniciaban una nueva relación, social, cultural y comercial. Los tianguis eran mercados indígenas, no únicamente porque los vendedores y compradores fueran indios en su mayor parte, sino porque la mayoría de los bienes que se presentaban eran de producción indígena; ya fueran alimentos como chiles, tomates, chíca, pescado y tamales; así como artículos de uso común como petates, malacates, plumas, mecapales y comales: *«los que venden chile de México dan dos tomines, los que venden pescado dan un tomin, los que venden comales dan dos tomines, los que venden tamales tres tomines, los que hacen petates dan dos tomines»* (Monjarás-Ruiz y Carrasco, 1978: 189, 190, 196); *«Zuazo: Son frutos de la tierra; ají, frijoles, aguacates, guayabas, mameyes, zapotes, camotes, xocotes y otras producciones de esta clase»* (Cervantes de Salazar, 2001: 49-56)

Mientras que en los mercados de la Ciudad de México, en concreto el de la plaza Mayor, los productos eran de origen europeo como: aceitunas, pasas de Almuñécar, higos prietos, almendras, jabón, atún, leche, pan y empanadas (Rubio Fernández, 2013).

Podría decirse que los tianguis prehispánicos han permanecido en el siglo XVI y hasta el siglo XXI, donde aún seguimos encontrando estos lugares de venta, compra e intercambio de productos agrícolas, artesanales y de uso común de las sociedades de pueblos originarios.

Los tianguis fueron en los tiempos prehispánicos y hasta nuestros días áreas geográficas estratégicas de convergencia de diferentes localidades para el

intercambio de productos regionales y extrarregionales, en el transcurso de un día desde muy temprano se intercambia, compra y venden productos agrícolas y de recolección estacional, artesanías, productos de manufactura industrial, loza, jarcería, alimentos preparados, entre muchos más productos. Algunas características que identifican estos mercados tradicionales son: su origen indudablemente prehispánico, el intercambio equitativo por otro producto de igual valor monetario se realizan una o dos veces a la semana, los comerciantes llegan de distintos lugares (Arellanes, 2017), (Rubio, 2013).

En la explicación agroecológica de Hernández Xolocotzi, los mercados indígenas y campesinos más abundantes y diversos se encuentran ubicados en los ecotonos, es decir, en los espacios intermedios entre las tierras altas y frías y las tierras bajas y calientes (Hernández Xolocotzi et al. 1983).

Si consideramos que los asentamientos de los pueblos en México se ubican entre el nivel del mar y los 3000 metros de altura, entonces los espacios situados entre los 1500 y los 1600 msnm, son los sitios privilegiados para el establecimiento de grandes tianguis y mercados, justamente por conjuntar la gran riqueza de los pueblos “arribeños” y “abajeros” (Villamar, 2016).

Existe una investigación muy interesante sobre los tianguis contemporáneos, que a pesar de que fue escrita hace cuarenta años, no ha perdido su vigencia, (Paré, 1975) narra de una manera objetiva a los tianguis como mercados locales o regionales como nervios centrales que articulan la economía mercantil primaria, con la capitalista nacional e internacional.

Es este espacio donde productores locales se allegan para vender y comprar lo que no producen y aunque la producción campesina es valiosa no es retribuida como debiera, en este estudio se puede corroborar el intercambio desigual entre la economía del campesinado y la economía global, ya que el tianguis tiene la función de extraer los excedentes regionales para distribuirlos al mercado nacional; y en una franja muy estrecha esta ese tianguis que aún sirve para intercambiar entre ellos mismos.

El tianguis está en función de la división del trabajo, la estacionalidad de la producción y las diferencias regionales; de acuerdo con lo anterior, los tianguis se encuentran integrados a una red de intercambio mayor, denominada red regional de mercados, que permite el abasto y la especialización comercial.

En todo México existen estos circuitos de mercado y por lo regular tienen un circuito de tianguis bien definido, donde están los pueblos de aglutinación y no tienen un límite de índole regional si no que se puede desbordar a otros estados pertenecientes a otras regiones (Paré, 1975).

3.4. México, centro de origen de la agricultura

La agricultura y la recolección de plantas han tenido una larga historia de coexistencia en Mesoamérica, Oasisamérica y Aridoamérica; diferentes investigaciones arqueológicas en sitios de estas regiones demuestran la de ocupación de pobladores desde hace treinta mil años antes de la era moderna, y que aproximadamente 8500 años, la caza y la recolección eran actividades predominantes de los hombres mesoamericanos y que el cultivo de plantas era aún incipiente.

Sin embargo, a lo largo del tiempo la agricultura se convirtió en una actividad cada vez más importante; y poco antes de la Conquista española cerca de 80% de la subsistencia indígena dependía de plantas cultivadas (Casas and Javier, 1995).

En la parte central de México se estima que la agricultura pudo haber empezado a desarrollarse como un proceso paulatino desde hace once mil años (Casas and Javier, 1995).

De acuerdo con el trabajo del genetista ruso N.I. Vavilov (1926) es posible identificar ocho centros de domesticación de plantas alrededor del mundo, mismos que fueron modificados por Harlan (1992), quien utilizó una serie de evidencias arqueológicas en los territorios de origen de los cultivos.

En consecuencia, existen tres zonas geográficas llamadas centros. Los tres centros son el Cercano Oriente (Jordania, Siria, Turquía, Iraq e Irán), Mesoamérica (México y Centroamérica) y el norte de China.

La gran diversidad de los sistemas agrícolas se caracteriza por el número de especies de cultivo, de animales domésticos, de razas y sus variedades locales, y de las técnicas de manejo de los paisajes (Toledo, 2009).

La historia mesoamericana contiene muchos casos pertinentes de producción de alimentos de los cuales la calabaza (*Pepo mexicana*) se originó en las tierras altas del sur de México, y está fechada directamente en el refugio rocoso en el Valle de Oaxaca hace aproximadamente 9,700 años.

El maíz hace aproximadamente 6,200 años (Flannery 1986; Piperno y Flannery 2001; Smith 1997b, 2000). Basado en evidencia molecular, el maíz probablemente se originó en el Valle Central del Río Balsas del suroeste de México (Doebly 2004) ya hace 8,700 años (Hanselka, 2010).

3.5. Los centros de origen de plantas domesticadas

La manipulación de los genomas de plantas y animales para favorecer organismos que fueran de utilidad a la especie humana fue un evento que cambió el rumbo no solamente de la humanidad, sino de todo el universo natural.

La creación de más de mil de nuevas especies (y decenas de miles de variedades y razas) mediante los procesos de domesticación, constituyó un salto cualitativo en el devenir humano que dio lugar además a un nuevo contingente de organismos que se sumó, no sustituyó, a las especies y variedades silvestres.

Este proceso de domesticación que abarcó miles de especies de plantas y cientos de animales, tuvo lugar en áreas bien definidas del planeta y fue el resultado de varios factores biológicos, ecológicos, sociales y culturales (Toledo, 2009).

La principal diferencia entre la recolección de plantas y la agricultura es que mientras la primera actividad implica una cosecha directa de productos naturales, la segunda involucra un proceso productivo mediante el cual la naturaleza es transformada y la disponibilidad de recursos controlada.

Un manejo agrícola generalmente incluye alguna forma de manipulación del ambiente que tiene como propósito crear un medio artificial en el que el hombre procura controlar variables, como cantidad de nutrientes, humedad, luz,

temperatura, competidores, depredadores y otros factores ecológicos, con el fin de asegurar la disponibilidad de recursos vegetales. Al proceso en el que se manipula el ambiente y se propagan plantas en un medio artificialmente producido se le puede considerar en general como cultivo.

El maestro Efraín Hernández Xolocotzi (1972) considera que para cultivar una especie silvestre es necesario modificar el esquema genético resultante de procesos de selección natural a otro esquema adaptado a condiciones manejadas por el hombre y a otros propósitos antropocéntricos.

La enorme ventaja de encontrar el origen de la agricultura en México es que además de que se cuenta con registros arqueológicos mesoamericanos, también contamos con investigaciones etnobiológicas que se siguen haciendo en las comunidades actuales (Casas and Javier, 1995).

3.5.1. Especies domesticadas en Mesoamérica

Los alimentos mexicanos han dado la vuelta al mundo y se han afianzado en varias cocinas; y no sólo los alimentos mismos sino también las técnicas para obtenerlos y prepararlos.

Entre las aportaciones mexicanas al mundo más relevantes se encuentran: la domesticación del maíz, el cultivo en la milpa y en chinampas, la nixtamalización, así como la preparación de platillos secos y bebidas instantáneas (Instituto Nacional de Antropología e Historia (Mexico), 1993).

México ha dado al mundo una serie de recursos para la alimentación, gracias a cientos y miles de años de técnicas de adaptación y domesticación de especies vegetales y animales, lo cual ha constituido un invaluable reservorio de especies que aportan nutrientes al ser humano y sabores únicos, que han transformado la gastronomía a nivel nacional e internacional.

Dentro de los principales encontramos al maíz, al jitomate, al cacao, la vainilla, los aguacates, los chiles, las calabazas, los frijoles, camote, papaya, piña, mamey, zapotes, jícama, tuna, pitayas, mangos, guayabas, huitlacoche, flor de calabaza,

axiote, hoja santa, quelites, pepitas, charales, entre muchos más (Gobierno de Veracruz, 2013).

En el año 2010, la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

Gracias a esto, se enaltecó que la cocina en México sea considerada elemento crucial de identidad nacional, debido a su historia, creatividad, diversidad y trascendencia (Fernández 2019).

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.

Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares. Los elementos básicos del sistema son: el maíz, los frijoles y el chile; métodos de cultivo únicos en su género, como la milpa (cultivo por rotación del maíz y otras plantas, con roza y quema del terreno) y la chinampa (islote artificial de cultivo en zonas lacustres); procedimientos de preparación culinaria como la nixtamalización (descascarillado del maíz con agua de cal para aumentar su valor nutritivo); y utensilios especiales como metates y morteros de piedra.

A los productos alimentarios básicos se añaden ingredientes autóctonos como tomates de variedades diversas, calabazas, aguacates, cacao y vainilla. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente (UNESCO 2014) Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana 2009 (Barrera, 2006).

Cuadro 1. Especies domesticadas en Mesoamérica. CONABIO 2022.

	Nombre común	Nombre científico
1	Amaranto	<i>Amaranthus hypochondriacus</i> Ssp.
2	Achiote	<i>Bixa orellana</i> L.
3	Aguacate	<i>Persea americana</i> Mill.
4	Cacao	<i>Theobroma cacao</i> L.
5	Camote	<i>(Ipomoea batatas (L.) Lam.)</i>
6	Capulín	<i>Prunus serotina subsp. capuli (Cav.) McVaugh (1951).</i>
7	Calabaza	
	Chilacayotes	<i>(Cucúrbita ssp.)</i>
8	Cacahuete	<i>Arachis hypogaea</i>
9	Chicozapote	<i>Manilkara zapota</i>
10	Chayote	<i>Sechium edule</i>
11	Chía	<i>Salvia hispánica</i>
12	Chile	<i>Capsicum annum</i>
13	Chipilín	<i>Crotalaria longirostrata</i>
14	Chirimoya	<i>Annona cherimola</i>
15	Dalia	<i>Dahlia</i>
16	Epazote	<i>Dysphania ambrosioides</i>
17	Frijol	<i>Phaseolus vulgaris</i>
18	Guanábana	<i>Annona muricata</i>
19	Huauzontle	<i>Chenopodium nuttalliae</i>
20	Jitomate	<i>Solanum lycopersicum</i>
21	Jícama	<i>Pachyrhizus erosus</i>
22	Maíz	<i>Zea mays ssp.</i>
23	Maguey	<i>Agave</i>
24	Mamey	<i>Pouteria sapota</i>
25	Nanche	<i>Byrsonima crassifolia</i>
26	Nochebuena	<i>Euphorbia pulcherrima</i>
27	Nopal	<i>Opuntia ficus-indica</i>
28	Pitahaya	<i>Hylocereus undatus</i>
29	Tejocote	<i>Crataegus mexicana</i>
30	Vainilla	<i>Vanilla</i>
31	Yuca	<i>Manihot esculenta</i>
32	Zapote	<i>Diospyros nigra</i>

CAPITULO IV. PROGRAMA TURÍSTICO CULTURAL “PUEBLOS MÁGICOS”

Para adentrarnos al conocimiento específico y contemporáneo de los procesos sociales y políticos de Coscomatepec de Bravo, vamos a dar una revisión al programa turístico cultural Pueblos Mágicos, programa del que forma parte de las políticas públicas a través de la Secretaría de Turismo. Dicho programa tiene el objetivo de detonar el turismo cultural y natural de este territorio. Revisamos los antecedentes del programa, y la oferta al turista actual.

4.1. Programa Pueblos Mágicos

Coscomatepec fue nombrado en el año 2015 Pueblo Mágico por la Secretaría de Turismo. El Programa Pueblos Mágicos del México forma parte de las políticas públicas en materia de turismo y tiene como objetivos el desarrollo turístico integral de localidades que poseen atributos culturales, históricos y naturales relevantes.



Figura 5. Logotipo oficial del Pueblo Mágico de Coscomatepec.

Un Pueblo Mágico es una localidad dentro del territorio de México, que cuenta con elementos culturales y naturales característicos, excepcionales y dignos de ser valorados, conocidos y preservados para el disfrute de los presentes y de las próximas generaciones, que a través del tiempo y ante la modernidad, han sabido conservar sus características histórico-culturales, cuentan con un nombramiento ante la Secretaría de Turismo y de un Comité, donde participan para su operación

la sociedad civil, la industria turística, restauranteros, hoteleros y operadoras turísticas y los tres órdenes de gobierno, según datos de la SECTUR (Ortiz Lara, 2018).

En los años 60 y hasta los 90, México fue galardonado con la categoría de Patrimonio Mundial otorgada a 33 sitios. Es en este contexto social y político que en el año 2001, el gobierno federal creó el Programa Pueblos Mágicos de México que nace dentro del segmento de turismo cultural (Enríquez Acosta, 2021).

Su objetivo del programa Pueblos Mágicos es favorecer al desarrollo comunitario en lugares con patrimonio material (arquitectura, edificios, lugares) e inmaterial (leyendas, historia, símbolos) que confieren magia al lugar.

Y pretende revalorar a las poblaciones del país que han estado en el imaginario colectivo y que pueden ofertarse como opciones turísticas frescas y diferentes (SECTUR, 2014; Baños *et al.*, 2017).

A pesar de que el Programa Pueblos Mágicos (PPM) tenga como bases fundamentales como manejo, cuidado, valoración y conservación de los recursos naturales y culturales, a través de un turismo sustentable.

No obstante, la administración municipal de Coscomatepec, pese a tener el distintivo de Pueblo Mágico, no cuenta con elementos sólidos de bases científicas que apoyen el desarrollo de un programa turístico integral, basado en el manejo conforme a su patrimonio biocultural. Esto se ve observa en el Programa Municipal de Desarrollo Turístico 2018-2021.

En este programa municipal de desarrollo turístico se tienen incipientes propuestas turísticas basadas en la sustentabilidad, paisajes culturales; y, por ejemplo, la diversidad biocultural no forma parte de ninguna propuesta a desarrollar, y es notoria la falta de una orientación hacia el turismo de bajo impacto como lo es el turismo rural.

El siguiente trabajo propone aprovechar las políticas públicas como el PPM de Coscomatepec y su gobierno municipal para articular propuestas desde la academia y con bases sociales y científicas, y proponer al tianguis como recurso que

promueva el aprovechamiento sostenible y sustentable de la diversidad biocultural dentro de un turismo de bajo impacto.

Esta investigación sobre la agrobiodiversidad biocultural y turismo desde la perspectiva etnográfica se llevó a cabo con una estancia de 20 meses, y se trabajó bajo el método etnográfico, a partir de las especies comercializadas en el tianguis por productores locales.

Sus características fundamentales su temporalidad para presentar dos propuestas de uso racional de recursos culturales y naturales del municipio de Coscomatepec (PM) y reconocer, revalorizar, conservar y aprovechar de manera sustentable a través de su tianguis tradicional la diversidad biocultural en la planeación turística (Mota, 2018) (Garrod *et al.*, 2006).

4. 2. Oferta Turística Municipal de Coscomatepec 2018-2022

El objetivo general es desarrollar y promover al municipio con la mejora de servicios y atractivos turísticos, su imagen e infraestructura; fomentando proyectos y promoviendo programas que ayuden a detonar los recursos humanos, culturales, históricos, artesanales, naturales, económicos y de servicios a través de la colaboración conjunta, basada en sustentabilidad, entre autoridades municipales y la comunidad local para contribuir a incrementar del nivel de la calidad de vida de todos los habitantes y así ser un municipio reconocido turísticamente.

Los objetivos particulares son mejorar la proyección en redes sociales, la creación y mejoramiento de sitios de interés, re diseño de folletería, capacitación a guía de turistas, implementación una vez al mes de senderismo, circuito de murales artísticos, primer fiesta de la identidad Coscomatepec, rescate y limpieza de zona arqueológica, creación de una operadora turística, rescate imagen del tianguis de los lunes, talleres y capacitaciones para prestadores de servicios, campañas internas para mantener el orden y limpieza dentro de la ciudad, infraestructura e imagen urbana, instalación de señalética turística y de vialidad, pinacoteca, casa del artesano, rescate del callejón del Cañón.

4.2.1. Patrimonio natural

Del patrimonio natural se desprenden actividades de senderismo y paisaje a las montañas, el río Jamapa, la Reserva ecológica “El amor”, el manantial Tlacoapa o la Cueva de Ixhuatán.

4.2.2. Patrimonio inmaterial

Dentro del patrimonio inmaterial está la plaza itinerante (o tianguis), las representaciones y festividades cívico-históricas como la representación escenográfica de la Ruptura del Sitio; las fiestas religiosas con danzas de Santiagos y peregrinaciones; en relación con las fiestas decembrinas; gastronomía local: tamales, chileatole, nieves artesanales, vinos artesanales, quesos de cabra (Fuente: Programa Municipal de Desarrollo Turístico, Coscomatepec 2019).



Figura 6. “Coscomatepec, al fondo el pico” Foto: Hugo Brehme 1930 (mediateca inah 2022).

4.2.3. El patrimonio material mueble e inmueble

El patrimonio material mueble e inmueble está conformado por el puente del Virrey, monumento histórico de 1805; el Centro Histórico; el Reloj de la Torre, el Parque de la Constitución, la Plazuela Hidalgo, el portal Leona Bravo, el Palacio Municipal, el Hotel Central, la Posada del Emperador, el museo y zona arqueológica Tetlalpan, el archivo histórico de Jesús Corona, la capilla de San Diego, los talleres artesanales de las talabarterías, puros y pan tradicional en horno de leña.

CAPITULO V. ÁREA DE ESTUDIO

5.1. Coscomatepec de Bravo, Veracruz

El Municipio de Coscomatepec se encuentra ubicado en la región de las altas montañas del estado de Veracruz; estos territorios son considerado de alta densidad biocultural; en su espacio rural se recrea y dinamiza la domesticación y diversificación genética de agroalimentos mesoamericanos e introducidos, en un vínculo indisoluble con sus paisajes culturales (Boege, 2014; Rzedowski, 1996), con poblaciones de rurales un crecimiento poblacional acelerado además de alta migración al país del norte de México, Coscomatepec representa un punto estratégico para la economía regional a través de su mercado o plaza tradicional de los lunes.



Figura 7 Toponimia Cuexcomatl Tepetl. Municipios mx. 2022.

5.1.1. Toponimia del Lugar

Su nombre es de origen náhuatl, *Cuexcomatl* que significa granero y *Tepetl* Cerro, "En el cerro de los graneros", haciendo alusión a que en este lugar estaban los graneros de Moctezuma para caso de emergencia. Fue una población totonaca de importancia, en el siglo VIII destaca como importante centro productor de tabaco y de las armerías.



Figura 8. Palacio Municipal, Coscomatepec de Bravo 2021. Foto: Noemí Beltrán.

5.1.2. Ubicación geográfica de Coscomatepec

Según datos del Compendio de Información geográfica municipal 2010 del Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática, Coscomatepec, Veracruz de Ignacio de la Llave, se ubica entre los paralelos $18^{\circ} 59'$ y $19^{\circ} 08'$ de latitud norte; y los meridianos $97^{\circ} 00'$ y $97^{\circ} 12'$ de longitud oeste; entre los 1300 y 3,300 metros sobre el nivel del mar (INEGI, Compendio de información geográfica municipal Coscomatepec, 2010).

Y su cabecera municipal denominada Coscomatepec de Bravo de acuerdo con la división geoestadística municipal del INEGI 2021 se ubica en las coordenadas geográficas Latitud norte 19 Grados 04 Minutos 22 Segundos y Longitud oeste 97 Grados 02 Minutos y 47 Segundos a una Altitud de 1 530 msnm (INEGI, Aspectos geográficos. Veracruz , 2022).

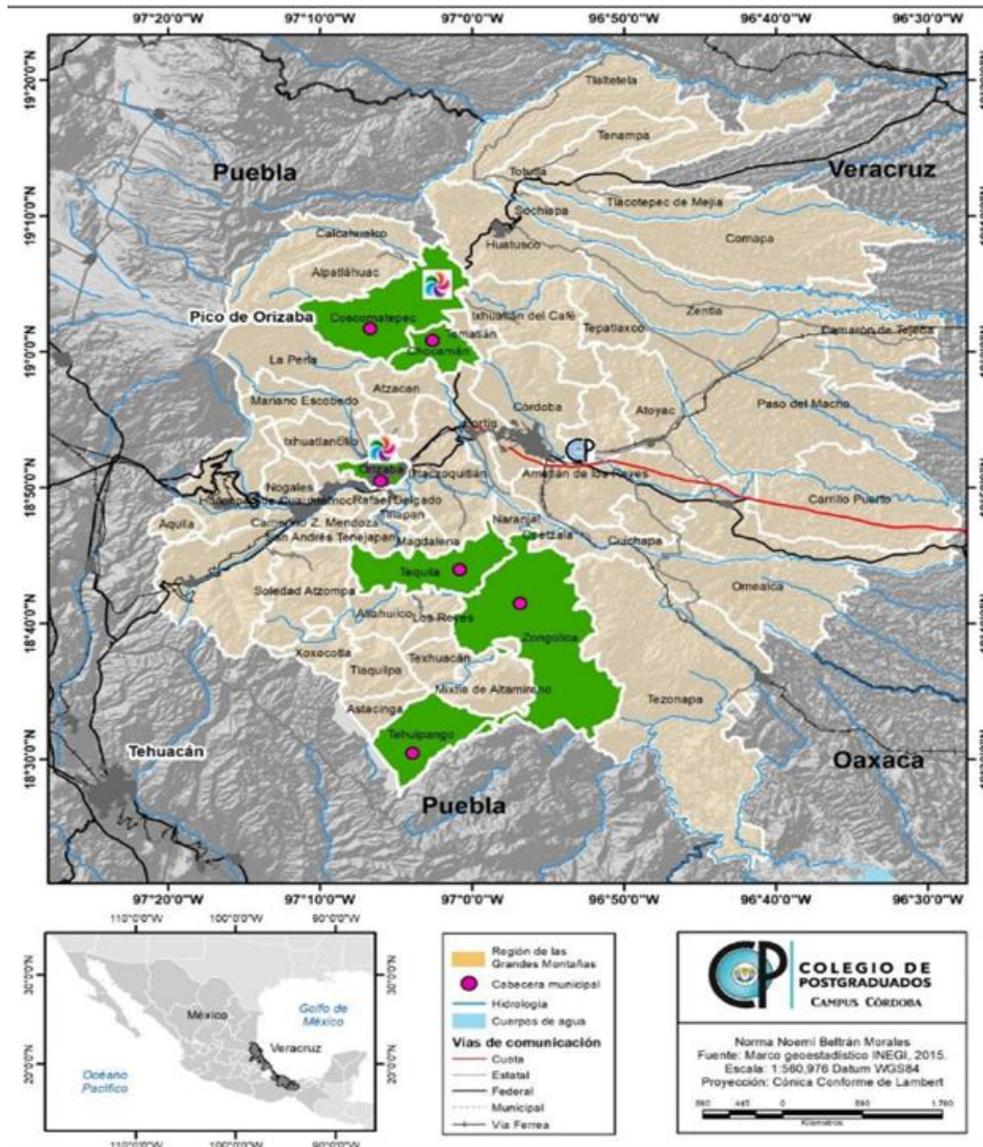


Figura 9. Localidades de la RAMV con mercado de cambio. Elaboración propia.

5.1.3. Colindancias

Los municipios con los que limita al norte son: Alpatlahuac, Calcahualco. El Estado de Puebla, y el municipio de Huatusco; al este también con Huatusco, Ixhuatlan del Café, Tomatlán y Chocamán, al sur con Chocamán, Atzacan y la Perla; al oeste con la Perla, Calcahualco y Alpatlahuac.

Ocupa el 0.22% de la superficie estatal, tiene 64 localidades y con 52 510 habitantes pa2a el 2010.

5.1.4. Fisiología

Se encuentra inmerso al cien por ciento en la Provincia de la Faja Volcánica Transmexicana. En las subprovincias cuenta con Lagos y Volcanes de Alpatlahuac y Chiconquiaco. Sus sistemas de topoformas están constituidos por: Sierra volcánica de laderas, tendidas con mesetas, Lomerío en aluvión antiguo y Sierra volcánica con estrato volcanes aislados.

5.1.5. Clima

Los rangos de variantes de temperatura oscilan entre los 12 y los 20°C, la precipitación va desde los 1400 – 1600 mm. El clima es templado húmedo con abundantes lluvias en el verano casi en EL 65%, Semicálido húmedo con lluvias todo el año en un 35%.

5.1.6. Hidrografía

El municipio de Coscomatepec está en la Región hidrológica del Papaloapan, con las Cuencas del Río Jamapa y Papaloapan; las Corrientes de agua son perennes para: Huilotla, Jamapa, Tlacoapa y Tlipa e Intermitentes para: Ocomitla, Tenexalapa y Tlaxcatl.

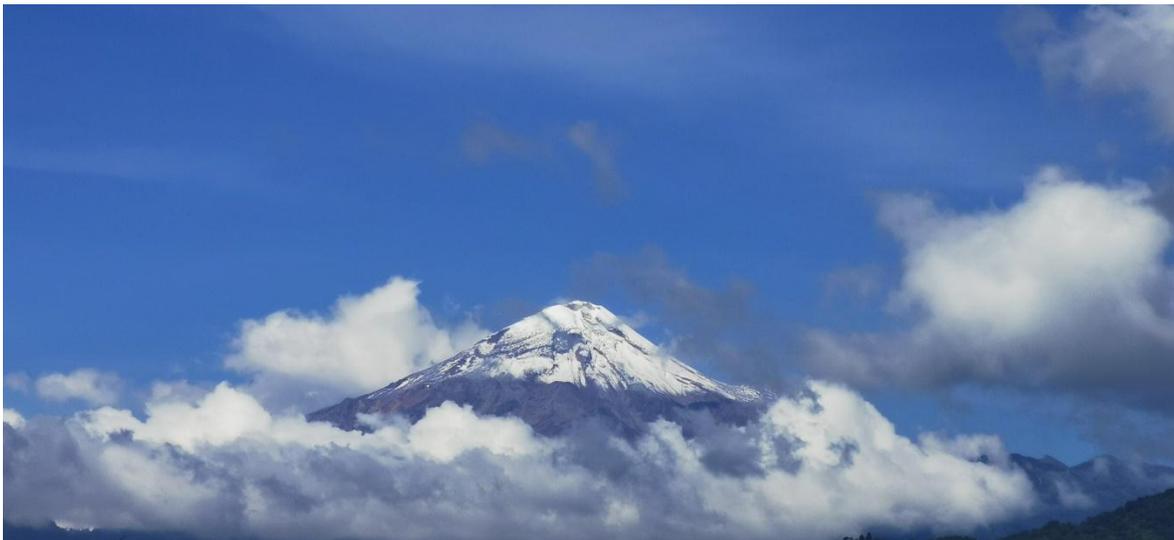


Figura 10. Acumulación de nubes en la Faja Volcánica Transmexicana. Foto: Noemí Beltrán.

5.1.7. Uso del suelo

La Agricultura ocupa casi el 64% de la superficie del territorio y el 3% es zona urbana y el bosque ocupa un 28.74% y los pastizales un 6.21%.



Figura 11. Uso de suelo. Foto: Noemí Beltrán.

5.1.8. Geografía y vegetación

Coscomatepec de Bravo se encuentra ubicado dentro del conjunto de cordilleras conocida como La región de las Altas Montañas de Veracruz, se sitúa en la porción centro sur del estado de Veracruz.

La vegetación de esta región está compuesta por unidades tanto de la Región Neártica como de la Neotropical, al ubicarse en un punto de contacto y transición entre estas dos grandes regiones biogeográficas, además de que en esta región confluyen tres magnas provincias fisiográficas de esta manera encontramos especies que pueden convivir tanto de áreas de frío como de calor.

Esta localidad está localizada entre Faja Volcánica Transmexicana, la Sierra Madre del Sur y la Llanura Costera del Golfo Sur (INEGI, 2001), por lo que armonizan especies propias de altas montañas y de tierras bajas tropicales y tanto de bosques húmedos como de bosques secos, predomina el Bosque mesófilo de montaña, también conocido como Bosque de niebla.

En la región, se ubica en un gradiente altitudinal entre los 1,150-2,400 m, lo que da un panorama muy heterogéneo y muy atractivo a la vista (Hernández *et al.*, 2019).

5.2 Estructura social

5.2.1. Hablantes de lengua indígena

Existen 131 hablantes de lengua indígena de las que destacan: náhuatl, mazateco, maya, zapoteca, totonaca, popoloca, mixteco, Otomí, Huasteco y no especificado.

5.2.2. Artesanías

Dentro de su cultura popular está la elaboración de artesanías en piel como sillas para montar, carteras, cinturones y bolsas.

5.2.3. Gastronomía

Sus platillos típicos son algunas variedades de moles, tesmole, pipianes, tamales, barbacoa blanca principalmente.

5.2.4. Música

La música es característica por instrumentos de viento y tambor muy típica de origen prehispánica.

CAPITULO VI. DIVERSIDAD BIOCULTURAL ENTORNO AL TIANGUIS TRADICIONAL DE COSCOMATEPEC 2020-2022

6.1. Inventario etnobotánico

En esta investigación se identificó botánicamente ciento catorce especies vegetales, así como la temporalidad y los usos más comunes que la población aprovecha en su vida cotidiana y que se comercializan a base de cambio o venta dentro del área de trueque del mercado tradicional de Coscomatepec de Bravo, Veracruz.

La clasificación se basó en las notas del curso de botánica económica del Colegio de Postgraduados campus Montecillo a cargo de la Doctora Heike Vibrans. Quien, a manera de desglose, separa las plantas de acuerdo con su naturaleza, uso económico y sus características botánicas. aunque para este trabajo separamos de las verduras a los quelites y las flores comestibles. Además de que se le denominó a las especies medicinales especies nutraceuticas, ya que su uso es tanto medicinal como comestible, generalmente usado como condimento para la comida y en el menor de los casos en aspectos ritualísticos.

A continuación, se describen los hallazgos que de acuerdo a la clasificación se encontraron: cereales, raíces y tubérculos, leguminosas, verduras, frutas de zonas templadas, frutas de zonas tropicales, quelites, flores comestibles, especies nutraceuticas y especies ornamentales,

Como se ve en el cuadro 2 encontramos un mayor número de especies ornamentales contabilizando veintisiete variedades de flores, seguidas de las especies nutraceuticas con veintitrés especies, después verduras con dieciséis, para seguir con catorce especies de frutos tropicales y enseguida diez de frutos de zonas templadas; siete especies de leguminosas, seis de raíces y tubérculos, seis de quelites, cuatro de flores comestibles y por ultimo una especie de cereal.

Las familias botánicas más destacadas fueron las cucurbitáceas, solanáceas, rutáceas, musáceas, rosáceas, fabáceas, lauráceas, lamiaceas y orquidáceas.

Dentro de la flora que mayor oferta y demanda tienen, son las especies ornamentales, el maíz, ya sea en semilla o como tortillas, tamales, gorditas, triangulitos o tacos.

El 95 por ciento de las cambistas son mujeres. No se presentan problemas de desacuerdo en los tratos, las cambistas son explícitas, si algo no les interesa cambiar solo dicen que no, sin el menor reparo de ofender al participante del trato; por ello las transacciones son relativamente rápidas.

Cuadro 2. Suma de especies vegetales registradas.

Clasificación botánica	N°
Cereales	01
Raíces y tubérculos	06
Leguminosas	07
Verduras	16
Frutas de zonas tropicales	14
Frutos de zonas templadas	10
Tipos de quelites	06
Flores comestibles	04
Especies nutraceuticas	23
Ornamentales	27
Total:	114

Existe un precio establecido para el producto, que será el que equilibre el cambio, en este caso los precios de punto de equilibrio tienen como base diez pesos, \$ 10.00 mxn pesos mexicanos (diez pesos 00/100 M.N.), que equivale una unidad de medida que ellos mismos ponen, como por ejemplo: tres piezas del producto, un vasito, una lata de sardina, un platito, un montón, o un puño, un puño es lo que tome la mano y cuanta como una unidad de medida; luego entonces los tratos que se establecen están plenamente identificados por los pequeños productores que cambian según su necesidad, ya sea de abastecimiento o de no dejar que la mercancía se regrese al lugar de origen y se descomponga. Si lo que cambian no lo piensan usar, lo pueden vender en su lugar de origen.

Con la información recabada se diseñó un inventario etnobotánico de la diversidad biocultural, en el cual se incluyeron algunas imágenes de los paisajes culturales que se registraron durante la estancia. En este apartado solo se enlistan las especies cuadro 3, con el número progresivo, la familia botánica, el nombre común, el nombre científico, la forma de consumo más popular, y la temporada en que se encontró de acuerdo con las estaciones del año en primavera, verano, otoño o invierno.

Esta compilación de información científica, fotográfica y cultural tiene el doble propósito de darlo a conocer la diversidad biológica propia de los sistemas agroforestales conocido también como bosque de niebla, dentro del museo vivo, que es el mercado tradicional o plaza de cambio.

La información se pondrá a disposición de la comunidad, pero también este muestrario de la diversidad biocultural y paisajes culturales intenta formar parte de la experiencia turística, para exhibición del turista por medio de la dirección de turismo de éste municipio, sin embargo, se quisiera proseguir con dicha información para que más adelante se contemple proponer ante autoridades nacionales e internacionales la salvaguarda de estos recursos naturales y culturales y pase de diversidad a Patrimonio Biocultural. A continuación, los resultados de esta investigación en forma de cuadro.

Cuadro 3. Inventario etnobotánico de especies vegetales registradas.

N°	Familia botánica	Nombre común	Nombre científico	Consumo	Temporada P-primavera V-verano O-otoño I-invierno
Cereales					
1	Poaceae	maíz/elote	<i>Zea mays</i> L., <i>SP.</i>	Hervido	V-O-I
Raíces y tubérculos					
2	Amaryllidaceae	cebollas de cambray	<i>Allium cepa</i> L.	Guisado, asado, frito	V-O-I
3	Solanaceae	papa común	<i>Solanum tuberosum</i> L.,	Hervido	O-I
4	Solanaceae	papa extranjera	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina,	Hervido	O-I

5	Solanaceae	papitas cambray	<i>Solanum tuberosum</i> <i>ssp. tuberosum</i>	Vapor	O-I
6	Brassicaceae	rábanos	<i>Raphanus sativus</i> L., Sp.Pl.	Crudo	O-I
7	Cucurbitaceae	raíz de chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Hervido, guisado	O
Leguminosas					
8	Fabaceae	frijol negro	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Hervido, guisado	
9	Fabaceae	habas	<i>Vicia faba</i> L.	Hervido	P-V-O-I
10	Fabaceae	jinicuiles	<i>Inga edulis</i> Mart.	Crudo	P-O
11	Fabaceae	chícharos	<i>Pisum sativum</i> L.	Hervido	V-O
12	Fabaceae	frijol gordo	<i>Phaseolus</i> <i>coccineus</i> L.	Hervido	O-I
13	Fabaceae	huajes	<i>Leucaena</i> <i>leucocephala</i> (Lam.) de Wit, Taxon	Crudo	O
Verduras					
14	Lauraceae	aguacate Chinene	<i>Persea</i> <i>schiedeana/Persea</i> <i>pittieri</i> Mez	Crudo	V
15	Lauraceae	aguacate	<i>Persea americana</i> L.	Crudo	V-O-I
16	Lauraceae	aguacate criollo	<i>Persea</i> <i>americana</i> var. <i>Drymifolia</i>	Crudo	V-O
17	Cucurbitaceae	calabaza de castilla	<i>Cucurbita máxima</i>	Hervido	O-I
18	Cucurbitaceae	calabaza de manteca	<i>Cucurbita pepo</i> <i>subsp. Pepo</i>	Hervido, guisado	V-O-I
19	Cucurbitaceae	calabaza rallada	<i>Cucurbita</i> <i>argyrosperma</i> Huber.	Hervido	V-O-I
20	Cucurbitaceae	calabaza larga	<i>Cucurbita pepo</i> L.,	Hervido, guisado	P-V-O-I
21	Cucurbitaceae	calabaza verde	<i>Cucurbita</i> <i>argyrosperma</i> Huber.	Hervido	P-V-O-I
22	Cucurbitaceae	calabaza melona	<i>Sicana adorifera</i>	Hervido	P-V
23	Cucurbitaceae	chayote recio	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Hervido	P-V-O
24	Cucurbitaceae	chayote largo	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Hervido	P-V-O
25	Cucurbitaceae	chayote blanco	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Hervido	P-V-O
26	Amaranthaceae	espinacas	<i>Spinacia oleracea</i> L.	Saltear, vapor, guisar.	V-O-I
27	Cactaceae	Nopales	<i>Opuntia ficus-indica</i> L	Asar, hervido, guisar	P-V-O-I

28	Solanaceae	Tomatillo	<i>Physalis ixocarpa</i> Brot. ex Hornem., Hort. Bot. Hafn. Suppl.	Hervido, asado, salteado, crudo.	P-V-O-I
29	Solanaceae	Citlales	<i>Solanum</i> <i>lycopersicum</i> var. Cerasiforme	Crudos, Asados	I-P
Frutas Templado/tropical					
30	Poaceae	caña roja	<i>Saccharum</i> <i>officinarum</i> L.	Crudo	V-O-I
31	Rutaceae	limones	<i>Citrus x aurantifolia</i> (Christm.) Swingle	Crudo	P-V-O-I
32	Rutaceae	lima dulce	<i>Citrus x limetta.</i>	Crudo	O-I
33	Ebenaceae	zapote negro	<i>Diospyros digyna</i> Jacq., Pl. hort. schoenbr.	Crudo	O-I
34	Rutaceae	zapote blanco	<i>Casimiroa edulis</i> La Llave & Lex.	Crudo	P-V
35	Sapotaceae	zapote amarillo	<i>Laetia thamnia</i> L.	Crudo	O
36	Sapotaceae	zapote mamey	<i>Pouteria sapota</i> (Jacq.) H. E. Moore & Stearn	Crudo	P-V
37	Musaceae	plátano morado	<i>Musa acuminata</i> Colla.	Cruda	P-V-O-I
38	Musaceae	plátano dominico	<i>Musa paradisiaca</i> var. <i>sapientum</i>	Crudo	P-V-O-I
39	Musaceae	plátano largo	<i>Musa balbisiana</i> Colla	Crudo	P-V-O-I
40	Musaceae	plátano costillón	<i>Musa rubra</i> Wall. ex Kurz	Crudo	P-V-O-I
41	Musaceae	plátano rotán	<i>Musa paradisiaca</i> var Cavendish	Crudo	P-V-O-I
42	Oxalidaceae	carambolo	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Crudo	V-O
43	Pacifloraceae	maracuyá	<i>Passiflora edulis</i> Sims	Crudo	V-O
Frutas Templado/frías					
44	Primulaceae	capulines	<i>Prunus serotina</i> Ehrh.	Crudo	P
45	Rosaceae	ciruelas rojas	<i>Prunus domestica</i> L.	Crudo	I-P
46	Rosaceae	ciruelas amarillas	<i>Prunus salicina</i> Lindl.	Crudo	V
47	Rosaceae	duraznos	<i>Prunus persica</i> L.	Crudo, conservas	P-V
48	Rosaceae	manzana	<i>Malus domestica</i> L.	Crudo	P-V
49	Rosaceae	pera mantequilla	<i>Prunus communis</i> L.	Crudo	P-V

50	Rosaceae	pera común	<i>Prunus communis</i> L.	Crudo	P-V
51	Rosaceae	perón	<i>Pyrus pyrifolia</i> ; (Burm.f.) Nakai	Crudo	V-O
52	Solanaceae	tomate de árbol/berenjena	<i>Solanum betaceum</i> Cav. Anales Hist. Nat.	Crudo	O
Quelites					
53	Brassicaceae	berros	<i>Nasturtium officinale</i> W.T.Aiton	Crudo	V-O
54	Cucurbitaceae	guías de chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Hervido	P-V-O
55	Amaranthaceae	huauzontles	<i>Chenopodium berlandieri</i> Moq.	Hervido, guisado	P-V
56	Asteraceae	pipicha	<i>Popophyllum linaria</i> (Cav.) DC.	Crudo	P-V
57	Amaranthaceae	quelite blanco	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	Vapor	P-V
58	Solanaceae	yerba mora	<i>Solanum nigrum</i> L.	Vapor	P-V-O-I
Flores comestibles					
59	Fabaceae	flor de colorín	<i>Erythrina americana</i> Mill.	Hervido, guisado	O
60	Asparagaceae	flor de izote	<i>Yucca elephantipes</i>	Hervido, guisado	P
61	Fabaceae	flor de ayocote	<i>Phaseolus coccineus</i> L.	Hervido, guisado	O
62	Arecaceae	tepejilotes	<i>Chamaedorea klotzschiana</i> Mart.	Hervidos, guisados	O-I
Especies medicinas/con dimenticias					
63	Asteraceae	ajeno	<i>Artemisa absinthium</i> L.	Macerado	V
64	Lamiaceae	albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Ceremonial	V
65	Alliaceae	cebollines	<i>Allium choenoprasum</i>	Asado	O-I
66	Solanaceae	chile de cera amarillo	<i>Capsicum pubescens</i> Ruiz & Pav., Fl. Peruv. non Dunal, Prodr.	Crudo, asado, frito, encurtido, guisado.	P-V-O-I
67	Solanaceae	chile de cera rojo	<i>Capsicum pubescens</i>	Crudo, asado, frito, encurtido, guisado.	V
68	Solanaceae	chile tabaquero	<i>Capsicum sp.</i>	Crudo, asado	V

69	Apiaceae	cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Crudo	P-V-O-I
70	Amaranthaceae	epazote morado	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin et Clemonts	Hervido	P-V-O-I
71	Amaranthaceae	epazote verde	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin et Clemonts	Hervido	P-V-O-I
72	Apiaceae	hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill., Gard. Dict., ED	Infusión	V
73	Lauraceae	hojas de aguacate	<i>Persea americana</i> L.	Cocidas, asadas	P-V-O-I
74	Lauraceae	laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.	Condiment o para guisar	V
75	Lamiaceae	mirto	<i>Salvia officinalis</i> L.	Ritual	V
76	Lamiaceae	mejorana	<i>Origanum mejorana</i> L.	Condiment o para guisar	V
77	Lamiaceae	menta	<i>Mentha sp.</i>	En fresco	V
78	Asteraceae	mercadela	<i>Calendula officinalis</i> L.	Infusión	V
79	Lamiaceae	orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	Condiment o para guisar	V
80	Lamiaceae	romero	<i>Salvia rosmarinus</i> (L.) Schleid.	Ceremonial	V-O
81	Rutaceae	ruda	<i>Ruta montana</i>	Ceremonial	V-O-I
82	Piperaceae	tlanepa	<i>Piper auritum</i> Kunth.	Asada, guisada, vapor,	P-V-O-I
83	Lamiaceae	tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.	Condiment o para guisado	V
84	Lamiaceae	toronjil morado	<i>Melissa officinalis</i> L.	Infusión	V
85	Lamiaceae	yerbabuena	<i>Mentha spicata</i> L.	Infusión	V
Ornamentales					
86	Amarilidaceae	agapandos blancos	<i>Agapanthus</i> L'Hér.		P
87	Amarilidaceae	agapandos morados	<i>Agapanthus</i> L'Hér.		P
88	Araceae	alcatracas	<i>Zantedeschia aethiopica</i> (L.) K. Spreng		O-I
89	Araceae	anturios rojos	<i>Anthurium huixtlense</i> Matuda		V-O

90	Araceae	anturios rosas	<i>Anthurium huixtlense</i> Matuda	V-O
91	Liliaceae	azucenas	<i>Lilium candidum</i> L.	P
92	Bromelaceae	brómelia	<i>Bromelia</i> (L.) Adans.	P
93	Asteraceae	cempasúchil	<i>Tagetes erecta</i> L.	O
94	Caryophylleae	clavelitos	<i>Dianthus</i> <i>caryophyllus</i> L.	V
95	Asteraceae	dalia	<i>Dahlia</i> Cav.	V-O
96	Asparagaceae	estrellita de belén	<i>Ornithogalum</i> L.	O
97	Hydrangeaceae	hortensias	<i>Hydrangea</i> <i>macrophylla</i>	V
98	Alstromeriaceae	lirio de campo	<i>Alstromeria</i> L.	V
99	Asteraceae	margaritas semidomesticadas	<i>Bellis sylvestris</i> Cirillo	V
100	Euphorbiaceae	noche buena	<i>Euphorbia</i> <i>pulcherrima</i> Willd. EX Klotzsch, <i>Allg. Gartenzeitung</i>	I
101	Cactaceae	nopalillo	<i>Disocactus</i> <i>macrantus</i> Kimmach&Hutchison	O
102	Orchidaceae	orquídeas	<i>Guarianthe</i> <i>aurantiaca</i>	P
103	Orchidaceae	orquídea	<i>Phalaenopsis</i> Blume	P
104	Orchidaceae	orquídeas	Orquídeas Cymbidium	P
105	Orchidaceae	orquídeas san diego.	<i>Cattleya labiata</i> Lindl.	P
106	Orchidaceae	orquídea de árbol	<i>Oncidium maculatum</i>	P
107	Orchideaceae	orquídeas	<i>Orquidea</i> <i>Masdevallia</i>	P
108	Scrophulariaceae	peritos rojos	<i>Antirrhinum majus</i> L., Sp.	P
109	Scrophulariaceae	perritos amarillos	<i>Antirrhinum majus</i> L., Sp.	P
110	Rosaceae	rosas	<i>Rosa</i> L. Sp.	P
111	Iridaceae	trigridia	<i>Tigridia pavonia</i>	P
112	Asteraceae	zinnias	<i>Zinnia</i> L.	P
113	Violaceae	pensamientos	<i>Viola x wittrockiana</i>	P
114	Asteraceae	girasoles	<i>Helianthus annuus</i> L.	P

Total: 114 especies.

6.2. Narrativa de lo observado

Aunque existen varias rutas para llegar, aquí solo vamos a tomar la referencia del anterior pueblo mágico, Orizaba, de ahí tomar la Autopista Córdoba Puebla 150D Y Fortín Huatusco México/ 125/México 153. La distancia es de 36.6 km. Y en el tiempo de llegada es de una hora aproximadamente.

6.2.1. Acercamiento y problemática

Cuando supe por las autoridades municipales en una visita al Ayuntamiento las condiciones sociales que prevalecen a pesar de ser un destino turístico reconocido por la propia Secretaría de Turismo, como el deceso de jóvenes en partos prematuros por embarazos a muy corta edad o el analfabetismo en jóvenes y adultos mayores, la deserción de los jóvenes de las escuelas y la alta tasa de migración de hombres hacia Estados Unidos y como consecuencia la pérdida de valores y principios éticos y morales que se suceden ante la falta de la cabeza del hogar, sin mencionar como los productos locales, esos cultivados a pequeña escala de agricultores están en un lugar marginado, con precios injustos para el productor y muy convenientes para el comprador o simplemente relegados de la plaza central.

Mi corazón se llenó de enojo combinado con frustración, para lo cual se decidió, entrar, adentrarse a lo que se vive desde aquí y ofrecer algunas alternativas que desde la academia sirvan para poner fin a los cientos de años de marginación a las comunidades rurales; que además de que tienen la valiosa labor de perseverar en el cuidado de la producción, la domesticación y la recolecta de productos alimenticios, medicinales y ornamentales para ofrecerlos la sociedad, estamos ante la zozobra de perderlos, pues cada producto no tiene el precio que vale, pues si se pagara por lo que vale posiblemente el comprador lo valorarían.

Es por ello que en esta estancia nos acercamos como visitantes, compradores, vendedores y nos hicimos amigos de los pequeños productores, así reconocimos que lo observado no dista mucho de lo que he visto a lo largo de los años y lo que pasa en mercados tradicionales y la gente que los hace posibles.

6.2.2. Antecedentes históricos del tianguis de Coscomatepec

El tianguis de Coscomatepec de Bravo tiene su origen desde la fundación del municipio, un asentamiento colonial. Los primeros colonos después de la llegada de los europeos a tierras veracruzanas empezaron a fundar centros urbanos, donde típicamente se encontraba un espacio arquitectónico como sede de gobierno, un kiosco y jardín central, oficina postal, un santuario católico y portales con negocios de productos de primera necesidad. Pero los productos de excedentes agrícolas se encontraban en estos mercados itinerantes que se establecían una vez a la semana.



Figura 12. Pico de Orizaba visto desde San Juan Coscomatepec. Foto: Hugo Brehme 1920 (mediateca inah, 2022).

Así después se funda la villa de Coscomatepec por parte de españoles; y los nativos de las tierras vecinas se siguieron congregando alrededor de este tianguis, que ya de origen lo hacían en otras regiones que sí pertenecen a centros urbanos de los indígenas.

El origen del tianguis lo podemos rastrear, a partir de las fotografías históricas que datan su existencia, en el archivo fotográfico del museo comunitario Tetlalpan se pueden encontrar imágenes desde 1890, donde los asistentes aún conservan

indumentaria indígena que consistía en falda para las mujeres y calzón y camisa para los hombres de manta de algodón, huaraches y sombrero, los puestos a base de postes de madera, y las lonas que cubrían los puestos de carnazas o mantas gruesas.



Figura 13. Plaza de los lunes, Coscomatepec, Ver. (Archivo histórico Museo Tetlalpan)

6.2.3. Riqueza paisajística

Cuando llegué a Coscomatepec lo primero que quise ver fue el volcán. Desde que pasé por el Estado de Puebla lo vi y quedé fascinada por su majestuosa presencia. Al llegar a Orizaba me sorprendió darme cuenta de que no se apreciaba esa majestuosidad, pues las cordilleras cercanas impedían su visibilización perfecta. Y me pregunté ¿Esto es Orizaba? y sin embargo el pico de Orizaba no se ve bien desde aquí.



Figura 14. Vista del volcán Citlaltepetl desde Coscomatepec. Foto: Noemí Beltrán.

6.2.4. El medio físico

Ya estando en Coscomatepec fue asombroso cómo esta regia montaña, la más alta del América del Norte, tiene una vista panorámica perfecta desde Coscomatepec. Su majestuosa silueta es de una estética sobresaliente a las que hasta entonces había visto, y de los lugares donde no se puede ver incluso.

El grado de conservación del medio físico es alto, aún se ve el verdor de las serranías que, como paisajes orientales en lienzos de antiguos pergaminos, se contemplan en sus geoformas en los perfiles de las sierras, los lomeríos, el cono del volcán siempre blanco en su cima, las cañadas, y las laderas que se despliegan a la luz de la mañana y a cada momento del día, la luz que incide es tan variante

que por lo mismo el espectáculo en la contemplación del paisaje es siempre diferente.



Figura 15. Paisaje cultural de Coscomatepec, Ver. Foto: Noemí Beltrán.

6.2.5. La preparación

En este escenario es donde se sucede uno de los regalos que nuestros ancestros prehispánicos nos han dejado, el tianguis. Y es así como de cada uno de estos lejanos lugares las familias que por generaciones han vivido allí, madrugan y sí que madrugan desde las tres de la mañana a hacer lo propio, recolectar, cosechar, acomodar, preparar lo que han de vender en el tianguis, la gente es sencilla y humilde, son de estas personas que no exigen nada, que no son altaneras, más bien de corazón noble y sencillo, con buen sentido del humor que conviven y se solidarizan para aquello del taco en la mañana o el cambio que escasea mucho.

6.2.6. Tianguis

El tianguis de los lunes de Coscomatepec es un espacio tiempo que forma parte de la memoria colectiva, se recrea, en cada puesta, se prepara desde un día antes para los que traen carpas y puestos para armar, se participa, se gana, se confluye, se integra, se transforma el espacio, se recrea la cultura, se coinciden, se amarran tratos, se vende poco, se vende mucho, llueve, hace frío, hace calor... todo puede pasar, hoy es un excelente día, luminoso y todo puede ser posible en veinticuatro horas de movimientos.

Aunque el movimiento inicia un día antes para los vendedores que traen carpas y empiezan a armar los puestos, a las tres de la mañana llegan los mayoristas, son intermediarios que traen abundantes productos para ofertar.

Pero no hay conciencia del valor de los intercambios del trueque ni del valor de los recursos naturales, agroproductos que aquí se comercializan, la domesticación de los ancestros, la custodia de las semillas, el saber de los tiempos agrícolas, la forma de cuidar el desarrollo cosecha, postcosecha y comercialización.

6.2.7. La vivienda

En Coscomatepec las casas son de estilo colonial, techos altos reminiscencias de tejados que actualmente están siendo sustituidos por laminas, estancia principal al entrar a la casa y todas sus habitaciones, cocina, baño, pero siempre con un patio trasero amplio, muchas de estas casas están en un grado de deterioro medio, pues con el nombramiento de Pueblo Mágico se han pintado fachadas, sin embargo, al interior se ve su descuido y abandono.

6.2.8. Las familias

Las familias que visitan el tianguis vienen de comunidades rurales, no son de la cabecera municipal, son de alguna colonia o comunidad próxima. Llegan en las camionetas rurales he podido contar hasta veinte personas en una sola familia, aunque por lo general en promedio son siete u ocho personas, varones, mujeres, niños, adolescentes, las familias son unidas y viajan junta, hasta los abuelitos, son incluidos en este día de lunes de plaza.

6.2.9. Las calles

Las calles, al ser una localidad de origen español, están conformadas en relación con el centro; que además de ser de gobierno, también lo es religioso y mercantil, las vías de acceso son de los cuatro puntos cardinales, de donde se desplazan de todos los lugares cercanos para llegar a comprar o vender.

6.2.10. Los vendedores

Aunque la plaza es extensa y se acercan a vender una cantidad muy grande de vendedores, nosotros sólo nos enfocamos en los que venden productos agrícolas en el área de intercambio llamada trueque y que separados de los demás, pero juntos en el entorno, traen sus productos para vender o intercambiar.

El noventa por ciento son mujeres las que venden son comerciantes, pero también productoras, amas de casa, madres de familia, que acompañadas por los hijos acarrear en transporte público su mercancía, no son de aquí, vienen de las partes altas y bajas que aquí les llaman arribeños o abajeños, los de arriba traen productos agrícolas de zonas templadas a frías como los duraznos, las peras, las ciruelas entre otros productos que requieren de horas frío para su floración y fructificación. De las partes bajas productos que requieren temperaturas altas como las piñas, sandías, maracuyá, plátanos, limones entre otros muchos.

6.2.11. El trueque

El sistema de trueque es el sistema comercial por excelencia de las sociedades mesoamericanas, aquí no lo conocen como trueque, puesto que la lengua náhuatl del que es originario el nombre no se habla, aquí las personas identifican esta actividad como “cambio” y consiste en el intercambio entre dos personas de objetos o mercaderías de valor equivalente en un convenio equitativo y justo para ambas partes.

Las rutas comerciales han sido una de las principales maneras de obtener productos de regiones remotas, así encontramos que las grandes civilizaciones prehispánicas tenían un grupo social importante dentro de las clases reconocido como los Pochtecas, cumpliendo una labor básica dentro de los imperios mesoamericanos,

estos mercaderes llevaban y traían preciadas mercancías para los tlatoanis o gobernantes, pero además para las sociedades urbanas.

Así como en las sociedades antiguas el trueque sigue siendo parte de las actividades económicas que se desarrollan en el tianguis de Coscomatepec, donde por mi propia experiencia mercadeando palanquetas de cacahuete por quelites, tortillas, duraznos, chiles, flores y alguna especie aromática, no puedo más que decir que he experimentado una de las emociones más fascinantes al comprar y vender sin el uso del dinero, algo digno de ser preservado.

6. 2.12. Las vías de comunicación

Como asientan los datos históricos, las rutas comerciales en Mesoamérica para el comercio son de vital importancia para que este suceso ocurra, así Coscomatepec tiene las mejores vías de comunicación, no por infraestructura sino por el acceso a diversos puntos importantes para la economía nacional, a Coscomatepec se puede llegar desde localidades como Tetelzingo, Tozongo, Huatusco y Tomatlán; que a su vez conducen a múltiples localidades rurales, dentro de la infraestructura de transporte se puede conectar con Orizaba, Córdoba, Puebla, Xalapa y el Puerto de Veracruz y por supuesto por la parte de Puebla, hacia la parte central de México como al Istmo de Oaxaca. Xalapa y el Puerto poseen un aeropuerto, además del puerto marítimo del Golfo.

De ahí que este lugar represente un espacio de fácil acceso y propicio si se desea proyectarlo al turismo.

6.2.13. La indumentaria

Las sociedades contemporáneas de Coscomatepec usan ropa de línea occidental, las vestimentas tradicionales de algunos grupos étnicos que llegan son relativamente pocas, algunas comunidades nahuas de las partes altas como Zongolica, Tequila y Tehuipango hacen usanza de su vestimenta tradicional, principalmente en mujeres, con nahuas hasta el tobillo negras con pliegues en la cintura y blusas de encajes blancos y bordados a mano. Por otro lado, algunos varones que provienen de las partes bajas visten indumentaria de manta, sombrero

y huaraches, aquí los pobladores más tradicionales como las mujeres aun usan falda y los varones sombreros, pantalones con cinturones de piel y botas y camisas vaqueras. Pero las personas jóvenes usan pantalones, playeras y sudaderas incluidos hombres y mujeres.

6.2.14. La comida

Si existiese una comida tradicional de alta calidad no se ve reflejada en la oferta de restaurantes o negocios de alimentos, lo que se ofrece está muy limitado a lo que aquí le llaman antojitos, estos consisten en triangulitos de masa rellenos de frijol aromatizados con hojas de aguacate que pueden ser al comal, pero generalmente son fritos en manteca de cerdo, empanadas también de masa con algún relleno de carne o queso fritas servidas con salsa queso y crema y un poco de lechuga, memelas que consiste en una tortilla de masa fritas servidas con salsa carne deshebrada queso y un poco de lechuga, picaditas que son tortillas de una dimensión más pequeñas que las anteriores de masa con cocidas con pellizcos en los bordes y el centro servidas con salda y queso seco.

Se venden también variedades de tamales en hojas de plátano que pueden ser de frijol, los que se dicen rancheros con carne de cerdo y salsa roja, los de dulce, los que se hacen con otro tipo de hojas. Hay carnitas de cerdo, pero mayormente se vende el chicharrón, la barbacoa blanca y su respectivo consomé, algunas veces de borrego, pero las demás de chivo o una combinación de ambos; un platillo muy común es el tesmole que es un caldo espesado con masa de pollo o res, con alguna verdura como chayote, zanahoria o calabaza aromatizado con hojas de tlanepa, epazote, tomillo y algunas más aromáticas.

Se venden las tortillas de mano, pan artesanal de horno de leña y la famosa salsa de puerco que puede llevar o no en algunos casos frijol gordo. Pero los platillos mejor condimentados y de mejor sabor no se venden, se preparan en las casas familiares o se dan en las fiestas como, bodas, XV años, bautizos, fiestas parroquiales y patronales, graduaciones o funerales. Pero es una buena área de oportunidad que al turismo se le ofrezca alimentos de un exquisito sabor como el que se hace en las casas y para las fiestas.

6.2.15. Las fiestas religiosas

La fiesta más importante de esta localidad es la del doce de diciembre que tiene una duración de doce días, con peregrinaciones por barrio y comida a los participantes, tanto las danzas de santos como los músicos y todos los que acompañan la procesión.

6.2.16. Las celebraciones cívicas

La celebración cívica más importante es la noche de “la ruptura de sitio”, de tintes coloniales y organizada por el ayuntamiento y las escuelas particulares o federales que, al día siguiente de la noche de la representación actoral del acontecimiento en cuestión, se dedican a desfilar por las calles y plazas de esta cabecera municipal, al igual que en las peregrinaciones, la gente se congrega en banquetas con su banquito o silla para disfrutar el espectáculo.

6.3. Tianguis de Coscomatepec “Se cambia bonito”

Amaneció con lluvia, seguramente hoy no vendrán a vender por que hace frío y está lloviendo, la intensidad de la lluvia no es fuerte, pero como sea, moja y con el frío no es muy cómodo ir al mercado y no ha de ser nada fácil ir a vender, sabiendo que las personas que vienen de lejos tienen todavía que madrugar más, pues al menos son dos horas de distancia de las mujeres que vienen de los alrededores.

Como no traen vehículo propio tienen que usar un transporte colectivo, aquí este tipo de transporte tiene un nombre singular, las personas les dicen “la pirata”, pero son taxis mixto rural; camionetas pick up, de redilas que acondicionaron la caja con dos hileras de reja que sería el asiento además de una buena herrería para para que se detengan los que no alcanzan lugar, incluso hasta colgando, aunque adelante hay más asientos, pues tiene doble cabina.

Aunque el mercado se ocupa desde un día anterior con puestos semifijos generalmente los grandes de ropa, trastes de cocina, barro, artículos de piel, verduras, frutas, alimentos preparados como garnachitas y puestos de barbacoa, blancos, herramientas, cestería, pastas, moles y chiles secos, especias, dulces tradicionales, electrodomésticos, por los comerciantes, animales de corral y

animales de granja, vivos, lácteos como queso de cabra y requesón, de vaca hay diferentes tipos como: queso de hebra, queso fresco, cosas de metal como cubetas, tinas, carnes frías, pollo, carne de cerdo, res y longanizas, hoy por hoy son cientos de vendedores, según datos de la dirección de comercio son cientos de comerciantes con puestos semifijos que se instalan desde el domingo en la tarde.

Pero ese comercio no es el que buscamos, el que nosotros buscamos no traen puesto, ni lona, ni sillas, ni bancos...solo ellos y su mercancía en botes, cubetas, o algún otro contenedor resistente para la mercancía.

Son las siete de la mañana, la plaza como aquí le dicen, es muy grande, aunque aquí no se le dé el nombre de tianguis, para gran parte de los mexicanos este tipo de comercio se conoce como tianguis.

Es día de frío, claro es invierno, vamos a ver como le dicen con sus propias palabras a lo que estamos buscando, pequeños productores locales de baja producción, generalmente local y que hacen trueque.

- ¡Buenos días, sabe dónde es el trueque?

- ¡Buenos días!, no, no sabría decirle...

-Mmmmmmm...

- ¿O sabe dónde cambian?

- ¡Ah sí!, en la calle de allá, ahí se ponen y le cambian bastante.

-Gracias, me dijeron que llegaban a las cinco de la mañana, y creo que ya es muy tarde

-No, se ponen a esta hora

-Ah que bueno, ¿usted cambia?

- A veces

¿Siempre ha vendido aquí?

- Si

¿Y sus papas?

No, los míos no, pero los de ella sí

- ¿Sí?

-Sí

- ¿Sus papas?

- No, mis abuelitos

- ¿A poco?

- Sí, mis abuelitos venían a vender, era una placita chiquita, allá, donde está el parquecito, en la plazuela, ahí era la placita, nada más en ese cuadrito, esa calle.

- ¿Qué vendían sus abuelitos?

-Ellos vendían verdura

- ¿pero ellos la sembraban?

- No, ellos iban a Córdoba a comprar y la traían de allá, trían varias verduras

- ¿Cómo qué?

- Traían pipicha, pápalo, acelga, lechuga, col, calabaza, chayote...

- ¿el chayote todavía no se daba aquí?

- sí, sí se daba...

La señora Rafaela toma la palabra

Yo me acuerdo que mi abuelito tenía una matita, era un cerrito, bien bonito un cerrito, se subía uno en las piedritas, y tenía una mata de chayote que se colgaban por todos lados, pero era bien bonito y le digo que, era la señora, de esas de antes, mataba un chivito, tenía ganas mataba un chivito si tenía deseos de hacer un tesmole, ¡pero como me sabia de abueno, y ahora, si me lo mato yo, no me sabe bueno, pero como hacía la comida con el chayote, el tesmole en una comida de acá,

¿Cómo se hace?

Se pone a hervir la carne, se muele el jitomate y la cebolla, ajo, y se le pone el chayote

- ¿el jitomate va crudo o asado?

-Yo el jitomate se lo pongo crudo, pero sí va crudo, se fríe antes, y ya se le echa la carne con los chayotes. ¡Aprenda a hacerlo!

(risas de todas hahahahaha...)

- ¿Y por qué no venden de esa comida aquí?

- Sí se venden

- ¿en dónde? En la carretera venden. ¿pero venden consomé de borrego, ese es tesmole? Pues viene siendo un tesmole.

- Bueno pues por aquí nos estamos viendo, voy a seguirle... Me llamo Noemí
¿Cómo - Se llama usted?

- Yo me llamo Rosalía

- Mucho gusto, ¿y usted?

- Yo me llamo Rafaela

- Muchas gracias por la información

Seguimos caminado

- ¿A como su caña?

- A diez pesos la que le guste

- ¡Ay que hermosa esta!

- Está bien dulce

- ¿De dónde la trae esa?

- De Ixhuatlan...

- Ha... ¿allá se dan?

En la dinámica del cambio llega una señora con dos botes con mercancía preguntando si cambian las cañas

- ¿no cambia usted sus cañas?

¿Qué trae?

- ¿Son matitas?

Sí son matitas

¿De qué?

ésta es geranio, ésta es clavel

- ¿esta cómo se llama?

Nosotros le decimos tehuana porque esta ralladita,

- ¡ah qué bien!

- ¿Qué cambia usted?

- para la otra, gracias

Y se fue la señora buscando quién le puede cambiar sus plantas

Al seguir el dialogo inicial, seguimos preguntando

Ésta es yerbamora, ¿verdad?

Sí, de huerta

¿ha sí?, ¿porque ahorita ya no hay de campo?

- casi no, ya no, les sigue la plaga: mayates, grillos, ¡y bueno!

Y es que se escasea lo del campo, lo que hay

- No, sí hay, hay mucha hierba, no sé por qué les gusta ésta

- Será que es saludable

Risas

-Ahorita paso, muchas gracias...

-Ándele

- ¿Cómo se llama su aguacate?

-Es un aguacate, que le llaman, ni sé yo cómo le llaman, pero dicen que le llaman, pague, pague...

- ¿Pagua?

-Aja sí, sí es ese

- ¡Ah! y ¿a cómo lo tiene el bote?

(el bote es de 20 litros o puede ser veinte kilos)

- A cien

- Ah está súper bien, ¿y cuantos kilos son?

Son como quince, creo que más

-Ah. Y ¿nada más se da en esta época?

- Sí naa más, si nada más

- Ah bueno gracias

Seguimos caminando

- ¿Me daría permiso de tomarle una foto a sus rábanos? Están bien bonitos, este color casi no se ve.

-Casi no se ve

- ¿Verdad? Qué bonito, ¿usted lo siembra?

- Sí los siembra mi esposo

- ¿Ah sí? ¿Aquí o más abajo?

- No, aquí, en una colonia
- Ah que bien, y se dan bien ¿he?
- Sí se dan bien
- ¿Pero nada más se dan en esta época?
- No todo el tiempo se da
- ¿Ha sí?

El hombre habla

- Rábano todo el tiempo hay
- Yo nada más lo he visto en esta época, será que lo usan para el pozole
- Aja, trae más la gente
- A, pero todo el año se da, ¿si uno quisiera sí hay?
- Sí, sí hay

(toma de fotografías de la diversidad biocultural)

- ¡Que bonitas sus calabazas! ¿Me permitiría tomarle unas fotos?
- Sí tómeme, este año se atrasaron debían de haber estado para todos santos (día de muertos), pero estuvieron apenas. (finales de diciembre)

Al seguir se encontró frijol gordo *Phaseolus coccineus* L. Turgente, grande, apetecible...

- Ay que bonito fríjol, esta hermoso... ¿verdad?
- Sí con una cazuela de carne de cochino
- ¿Con que más? ¿Qué más le pone además de la carne de cochino?
- Pues le pone uno pipián también, tlanepa...
- Pipián... Mmmmmmm, pero ¿dónde venden el pipián?, Aquí no he visto

- Sí, allá abajo
 - ...Allá abajo, allá abajo... ¿Cómo es?
 - Es como semilla, es como la semilla de estas, pero más larguita, ya está pelada
 - ¿Ah sí? ¿Ha sí?
 - Ya está pelada, ya namas pa tostarlo y molerlo en la licuadora
 - Mmmmmmm, no tengo licuadora, ni metate tengo, pero ya me iré haciendo de mis cositas poco a poco.
 - Sí cierto
 - Quiero vender comida
 - Ah que bueno
 - Pero de ésta, porque no hay comida buena,
 - No
 - Perdón, pero no hay
 - No
 - Ósea, si va uno a la casa de alguien, está muy rico, pero que afuera que haya un restaurante y que vendan algo rico no. ¿verdad que no?
 - No, no tiene ni sabor
 - Como que no la hacen con amor. Yo siento
 - Sí cierto
 - Y digo, ay, uno se gasta ahí su dinero para comer y luego traigo invitados y ay no, es una decepción.
 - Sí es cierto
 - Y quiero aprender a hacer todo de esto que ustedes saben hacer
- Ah sí,

- O nos hacemos socias
- Hay salsa de cochino de roja y de verde
- A ver si les ofreciéramos así,
- A, sí como no
- Les ofrecemos unos guisados buenos, se vende porque se vende, con tortillas a mano grandotas.
- Aquí vendo tortillas a mano, ora que en la ciudad ya no comen tortillas a mano.
- Verdad que no? Puras de maquina
- No ya no, y a mí no me gustan de máquina.
- No pues una vez probando estas, ¿quién va a querer de las otras? Risas
- me deja tomar una foto, porque están bien preciosos sus agapandos
- Sí tómele
- Gracias

Al seguir caminando encontramos a una marchanta que vende café calentito

Buenos días

Buenos días ¿a cómo está el café?

- A seis pesos
- ¿Y los tamales?
- a cinco los de queso y a seis los de carne
- ¿Cuántos quiere?
- Me da uno de queso y un café
- A ver doñita
- Gracias

-Lo daba a cinco, pero por lo del vaso

Pasan vendiendo tepejilotes y la señora que vende café pregunta

- A cómo?

-A diez

No compra solo con un gesto dice luego pasa, mientras comenta entre los que estamos allí

-A mí no me gusta comprarlos así, me gusta comprarlos abiertos, porque así ya los ves ya sin nada. Porque luego uno los abre y vienen unas cositas bien chiquitas; a mí me gusta hacerlos en vinagre

- ah sí? ¿Se hacen en vinagre también?

- capeado, asado, en salsa

A que saben

¿No le gustan?

¿Nunca los he probado?

Pues esos capeados saben buenos, ¿verdad?

- ¿Pero a que saben?

La verdad en sí, saben a verde, es como el Huauzontle, ¿si ha probado el Huauzontle?

Pero el Huauzontle tiene un rico sabor

- pues estos saben a verde y lo que pasa es que aquí mucha gente no sabe cocinar, ni señoras grandes, por ejemplo, yo me como esos capeados, con un caldillo, cómaselos así y saben bien rico, ¿si sabe hacer caldillo?

-sí, sí sé

A pues haga su caldillo y los hace, los hierve con sal los escurre y ya los capea, con su caldillo y así si saben rico. Mi hija capea los chayotes...por la mitad o entero, los

rellena con queso y jamón. Ayer se me antojo un caldo, cuando hace frío se antojan las cosas caldosas, yo la verdad a mí me gusta mucho cocinar. Los berros, Mmmmmmm los berros saben re buenos doña, en ensalada con lechuga, rábano, le echas una manzana y unas fresas, queso, no manches, con eso te llenas.... Los berros se hacen de una forma, pones unas papas a cocer, las picas y los acitrones, le echas los berros y caldo de pollo y sabe bien bueno. Ora el ajo, también hay sopa del ajo, ahí te va, para que se te quiten los calambres, picas un ajo y lo frías, ha, pero antes una cadera de pollo o una piernita o patas las pones a cocer y haces un caldo, vas a agarrar unos bolillos los vas a tostar, vas a meter el bolillo en el plato, y le agregas el caldo.

Al seguir caminando, encontramos una señora de la tercera edad, sola, con una lona en el piso y muchas cañas rojas, las tenía de dos dimensiones de grosor, unas más delgadas que otras, cuando, me acerque a conversar con ella.

- Buenos días, de donde trae su caña

- de Ocotitlan

-Ah y por qué la cambia?

-Por lo que usted traiga, maíz, papas, tamales, lo que traiga usted

-ah, y cuanto da por cada cambio?

-He?

- ¿Cuánto cambia por cada cambio?

Tres pedacitos por diez doy, eso es lo que es por veinte

(y toma las cañas de mayor dimensión en grosor)

-ah las más grandes, y, por ejemplo, ¿el maíz lo cambio? y ¿por cuantas cañas dio por ese maíz?

-son vasitos, ahí son seis vasitos

¿Y cuantas cañas les dio?

Son tres por diez, pero los vasitos de estos los dan a 10

- ¿a poco?

- ¿Usted dio 15 pedacitos de caña?

Si, pues si no la acaba uno se echa a perder, sí, luego, luego se pone como colorada

-Aja

- para que no se eche a perder llevo aunque sea barato

Sí, ¿y la semana pasada vino? ¿Y qué cambio?

-En eso llega una cambista

- ¿A como da usted sus cañas?

-A tres por diez, esas tres por veinte

Y se fue y continuamos la conversación

- Sí pues con lo que traiga usted eso se cambia, con lo que traiga uno, con eso cambia

- usted lleva naranjas ¿o que lleva? ¿De todo?

- naranjas, plátanos, lo que traiga la gente, así está acostumbrada la gente acá, puro cambio todo, ya para allá y no, ya se vende.

- ¿hace mucho que empezó lo del cambio?

-Mmmmmmm, tiene un montón de años, sí todo el tiempo ha sido así

- ¿usted tiene mucho que viene aquí a cambiar?

-No, yo no tengo mucho, tengo como treinta años tiene que empecé a venir

- sus papas cambiaban?

- No, porque mis papas eran de Fortín, cuando mi mamá se puso enfermita me vine para acá para Ocotitlan con ella al rancho y ahí me quede, me gusto y ahí me quedé, de un modo o de otro se gana uno la comida y por eso donde quiera hay que

trabajar, porque nadie me regalar lo que quiero comer, y aquí llevo maíz, llevo papa, llevé frijol, como ahorita ya cambie frijol camago, verduras, flores pa mis santo y así sucesivamente viene uno cada ocho días y lleva uno cosas pa comer, y pues este, se acostumbra uno y ya después el resto de la semana se va uno a cortar café o a deshojar los chayotales o lo que sea, de todos modos como le digo a uste, cada uno pa comer, sí, fíese uste, pues, se acostumbra uno como es uno burrote

-Hahahahahaha

Ahorita ya no tengo ni papa ni mama, ni marino ni nada, solo mis hijos

-Aja

-Y pues así se ayuda uno, como también ya estoy vieja, ya como voy a trabajar, tampoco ya no le dan a uno empleo, tantito por la vejez y tantito de la enfermedad, pues tengo azúcar, se me sube la presión, y pues un trabajo ya no lo puedo atender, porque esas enfermedades ya namas le caen de pronto, ta uno batallando, le digo a mijo, no se siente nada, namas se siente uno como desganzada, con sueño y ya que va uno a trabajar, pues no se puede. Por eso pos, así mejor, así mejor, sembré harto palo de huaje sembré matas de plátano, sembré sucos de caña, pos de ahí sale; y todo eso se cambia bonito, si se cambia bonito.

6.4. Reflexiones finales

Los productos ofrecidos de la lista mencionada de 114 especies, donde tenemos como un solo cereal al maíz *Zea mays*, que por centenares de años represento la base de la alimentación, aun forma parte importante dentro del sistema agroalimentario regional, pues su valor es estimado tanto en equivalencia como en la demanda.

Si revisamos lo que un tianguis represento entre los antiguos mexicanos y el estado actual del mercado de Coscomatepec, hay una enorme brecha de un espacio que pueda ser turístico fue, algunas imágenes históricas de principios de siglo todavía se puede ver cierto orden, limpieza y organización, pero en la actualidad el mercado no puede formar parte de la oferta turística, pues, aunque posee la riqueza biocultural del territorio se requiere más planeación, educación ambiental e

involucramiento de los actores sociales que forman parte de este red de comercio, y si con esfuerzo, y acuerdos existe el potencial en si misma de ser un atractivo turístico significativo, de alto valor y que podría brindar a los ofertantes rurales mayores ventajas competitivas que el resto del mercado.

Una de las secciones importantes del relato son las plantas notables por sus flores figura 1 y de donde Clavijero menciona dos especies antiguas que aún se hallaron en esta investigación; El oceloxochitl, o flor de Tigre, el cempoalxochitl es conocido como clavel de las indias, dentro de las plantas notables por su fruto indudablemente indígenas, se mencionan son el Zapote, el mamey, zapote blanco, zapote amarillo, chicozapote, el aguacate, la guayaba, capulín, las ciruelas, el chayote. En cuanto a granos el maíz, y legumbres las judías. Lo cual refuerza el discurso que los productos ofertados son en muchos casos de origen prehispánico.

Existe un alto potencial de diversidad biocultural que se ofrece en el mercado en cada estación del año importante para incorporar en la economía local de servicios de alimentos, algunas de ellas sobresalientes para la gastronomía nacional. Pero aún no forman parte de la experiencia alimenticia para el turista.

A continuación de muestran algunas imágenes en torno al tianguis de Coscomatepec de Bravo, sobre paisaje, puestos donde se exhiben la diversidad biocultural, personas que participan y el espacio físico donde se lleva a cabo la plaza.

6.5. Imágenes en torno al tianguis de Coscomatepec de Bravo.



Figura 16. Vista paisajística del Volcán pico de Orizaba y cultivo de maíz. Foto: Noemí Beltrán.



Figura 17. Calabazas de castilla y flores de cempasúchil. Foto: Noemí Beltrán.



Figura 18. Sistema de trueque o cambio. Foto: Noemí Beltrán.



Figura 19. El cambio. Foto: Noemí Beltrán.



Figura 20. Cambista de flor de izote. Foto: Noemí Beltrán.



Figura 21. Chayotes, flor de izote y jinicuales. Foto: Noemí Beltrán.



Figura 22. Tomate de árbol. Foto: Noemí Beltrán.



Figura 23. Sistema de medidas locales. Foto: Noemí Beltrán.



Figura 24. Diversidad biocultural. Foto: Noemí Beltrán.

CAPÍTULO VII. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El acercamiento a la cultura rural desde el método etnográfico nos permitió conocer los diferentes matices que se presentan en el mercado o cambio de Coscomatepec de Bravo, que aunado a la revisión bibliográfica encontramos que muchos alimentos o agroproductos que se comercializan en el tianguis o plaza tradicional son de origen prehispánico, el posicionamiento geográfico entre dos ecosistemas trae un favorable despliegue de diversidad biocultural, encontrando todo el año alimento, medicina y flores que dan clara evidencia de la relación hombre, planta y ambiente. La diversidad de productos y el tianguis de cambio es un recurso que se puede usar estratégicamente en la planeación turística para la cual se requiere de un trabajo multidisciplinario que permita generar orden, limpieza, educación ambiental y agrícola de productores, los encargados de la política turística, la dirección de comercio y la iniciativa privada dedicada al área de hotelería y alimentación turística.

A pesar de que puede implicar mucho trabajo de organización de todos los involucrados, es factible, recomendable y necesario para incentivar el desarrollo territorial integrando sus valiosos recursos y beneficiar la economía de los pequeños productores por medio de un turismo especializado, sin comprometer el enfoque de sostenibilidad.

CAPÍTULO VIII. LITERATURA CITADA

- Arellanes, Y. (2017) 'El tianguis de cambio de Pátzcuaro, Michoacán a través del Metabolismo Social desde Mesoamérica hasta el siglo XXI', *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 27(50). doi: 10.24836/es.v27i50.489.
- Barrera, A. (1983). La etnobotánica: tres puntos de vista y una perspectiva. *Instituto de investigaciones sobre Recursos Bióticos*.
- Boege, E. (2014) 'Las regiones bioculturales de México', *La Jornada del campo*: content/uploads/2014/01/Las-regiones-bioculturales-de-México.pdf.
- Cárdenas, B. M. (2017). *Los comienzos de la Etnología en México y el Museo Nacional*. México: Revista de ciencias antropologicas. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-84882017000100077&lng=es&tlng=es
- Casas, A. and Javier, C. (1995) 'Domesticación de las plantas y origen de la agricultura Mesoamericana.', *Ciencias*, pp. 36–44.
- Clavijero, F. J. (1844). *Historia antigua de México y de su conquista* (Vol. 1). Lara. Obtenido de: https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=Pk1bAAAAQAAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=clavijero&ots=iinP8gDMfp&sig=3nhbl9EdacBKsyh-uugzhNvb2MA&redir_esc=y#v=onepage&q=clavijero&f=false
- Drucker-Brown, S. (1988). Malinowski en México. *Anuario de etnología y antropología social*, 18-57.
- Enríquez Acosta, J. Á. y Vargas Ochoa, R. Y. (2021) 'El estudio de los Pueblos Mágicos. Una revisión a casi 20 años de la implementación del programa', *Dimensiones Turísticas*, 5(8), pp. 9–38.

- Ferreira, A. (2016). Etnografía, etnología & teoría antropológica. *Revista de Ciências Sociais*.
- García, A. R. (05 de 03 de 2009). Recuperado el 2022, de CEHM Fundación Carlos Slim: https://www.youtube.com/watch?v=Emo5S3pRIYQ&list=RDLVEmo5S3pRIYQ&start_radio=1&rv=Emo5S3pRIYQ&t=12
- Garrod, B., Wornell, R. and Youell, R. (2006) 'Re-conceptualising rural resources as countryside capital : The case of rural tourism', 22, pp. 117–128.
- Hanselka, J. K. (2010) 'Informal Planting of Squashes and Gourds by Rural Farmers in Southwestern Tamaulipas, Mexico, and Implications for the Local Adoption of Food Production in Prehistory', *Journal of Ethnobiology*, 30(1), pp. 31–51. doi: 10.2993/0278-0771-30.1.31.
- Henche, B. G. (2017) 'Comercialización Como Producto de turismo de experiencias . El Caso de Madrid, pp. 167–189.
- Harris, M. (1996). *El desarrollo de la teoría antropológica. Historia de las teorías de la cultura*. México: Siglo XXI.
- Hernández, J. R. *et al.* (2019) 'Flora, vegetación y paisaje de la región de las altas montañas de Veracruz, México, elementos importantes para el turismo de naturaleza', 12, pp. 19–29.
- Hernández Ramírez, J. P. (2015). Panorama de la Antropología del Turismo desde el Sur. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 277-281.
- Instituto Nacional de Antropología e Historia (Mexico), K. G. (1993) *Arqueología mexicana.*, *Arqueología mexicana*. Editorial Raíces. Available at: <https://biblat.unam.mx/en/revista/arqueologia-mexicana/articulo/los-mercados-prehispanicos-la-economia-y-el-comercio> (Accessed: 17 February 2020).

- INAH. (julio de 2000). Atlas del Mexico Prehispánico, Mapas de Periodos, Regiones y Culturas. (S. d. Editorial Raíces, Ed.) *Arqueología Mexicana, Especial* (3), 88.
- INEGI. (2010). *Compendio de información geográfica municipal Coscomatepec*. Instituto Nacional de Estadística y Geografía .
- INEGI. (2022). *Aspectos geográficos. Veracruz* . Aguascalientes : Instituto Nacional de Estadística y Geografía .
- Izard, P. B. (2003). *Diccionario Akal de Etnología y Antropología*. Ediciones Akal.
- Lunchprasith, T. (2017) 'Gastronomic experience as a community development driver: the study of Amphawa Floating Market as community-based culinary tourism destination', *Asian Journal of Tourism Research*, 2(2), pp. 84–116. doi: 10.12982/ajtr.2017.0011.
- Le Goff, J. E. (2016). ¿Realmente es necesario cortar la historia en rebanadas? Fondo de Cultura Económica.
- Levi-Strauss, C. (1988). Historia y etnología. *Anuario de etnología y antropología social*, 1, 58-74. Obtenido de [file:///E:/memoryusb%20F/bibliograf%C3%ADa/C. ILevi StraussEtnologia y Antropologia Soci.pdf](file:///E:/memoryusb%20F/bibliograf%C3%ADa/C.ILeviStraussEtnologiayAntropologiaSoci.pdf)
- Masota, F. A., & Moya, A. A. (2003). Del relativismo cultural al entocentrismo (y vuelta). *ESE Estudios sobre educacion* .
- México Desconocido*. (2022). Obtenido de Los 16 Pueblos Mágicos favoritos de todoMéxico: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/pueblos-magicos-favoritos-de-todo-mexico.html>
- Moreira, A. G. (2022). *Grupo Banco Mundial*. Recuperado el 21 de octubre de 2022, de Entendiendo a la pobreza, temas: <https://www.bancomundial.org/es/topic/biodiversity>
- Mota, A. G. de la (2018) 'Patrimonio biocultural : la sinergia ante la adversidad'.

- Nee, M. (1986). Flora de Veracruz Solanaceae I. Xalapa, Ver.: Instituto Nacional de investigaciones sobre recursos bióticos .
- Páramo, D. (Ed.). (junio-diciembre de 2017). Antropología de mercados. *pensamiento & gestión*. Obtenido de file:///E:/memoryusb%20F/bibliograf%C3%ADa/antropologia%20del%20mercado.pdf
- Pérez, A. V. (2012). *La etnografía como metodo integrador*. Revista colombiana de psiquiatría.
- Ramírez Sámano, M. d. (2008). "El nacimiento de una ciencia" La arqueología mexicana durante el porfiriato. *Dialogos Revista Electrónica de Historia*, 152-170.
- Ramos-Elorduy (2008) 'Biodiversidad antropoentomofógica de la región de Zongolica, Veracruz, México', Revista .Biol.Trop., 56(1), pp. 303–316. en: [file:///J:/arboles/Usos arboles de Mexico/](file:///J:/arboles/Usos%20arboles%20de%20Mexico/)
- Rasillo, C. D. (agosto de 2002). *glosario de antropología social y cultural*. Obtenido de antropología social y cultural : https://www.humanas.unal.edu.co/colantropos/files/3314/7145/0401/antropologia_social_cultural_Glosario_Concha.pdf.
- Restrepo, E. (2018) 'Etnografía: alcances , técnicas y éticas.' p. 145. <https://www.aacademica.org/eduardo.restrepo/3%0AEsta>.
- Rubio, B. (2013) 'Los tianguis de la Ciudad de México en el siglo XVI', *Anales del Museo de América*, 1(21), pp. 160–173.
- Rzedowski, J. (1996) "Análisis preliminar de la flora vascular de los bosques mesófilos de montaña de México" *Acta Botánica Mexicana*.

sectur. (17 de noviembre de 2021). *Gobierno de México*. Obtenido de tianguis turístico 2021: <https://www.gob.mx/sectur/prensa/el-tianguis-turistico-2021-es-el-primero-inclusivo-en-toda-su-historia?idiom=es> *sic.cultura.gob.mx*. (abril de 2020). Obtenido de Sistema de Información Cultural Museos.

Toledo, V. (2009) *La Memoria Biocultural, Cuadernos de Biodiversidad*.

UNESCO. (2022). Recuperado el 21 de octubre de 2022, de <https://www.unesco.org/es>

Veracruz.gob. (17 de febrero de 2022). *Coscomatepec, Gobierno del Estado de Veracruz*. Obtenido de <http://www.veracruz.gob.mx/turismo/wp-content/uploads/sites/15/2022/04/5-CCM-Coscomatepec-17-02-2022.pdf>

Villegas, P. (2010) 'Del Tianguis Prehispánico Al Tianguis Colonial', *Estudios Mesoamericanos*, (8), pp. 93–101. Available at: [http://www.iifilologicas.unam.mx/estmesoam/uploads/Volúmenes/Volumen 8/Villegas-tianguis-prehispanico.pdf](http://www.iifilologicas.unam.mx/estmesoam/uploads/Volúmenes/Volumen%208/Villegas-tianguis-prehispanico.pdf).