



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA**  
**UNIDAD IZTAPALAPA**  
**DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES**  
**DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA**  
**LICENCIATURA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

*La alegría de algunas mujeres de Santiago Tulyehualco: actualidad y memoria(s) en la  
producción de productos de amaranto en Xochimilco.*

Trabajo terminal

que para acreditar las unidades de enseñanza aprendizaje de

Trabajo de Investigación Etnográfica Aprox. Interpretativa y Análisis Interpretativo III

y para obtener el título de

**LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

Presenta

**Raúl Iván López Sánchez**

Matricula: 2172799087

Comité de investigación:

Directora: Dra. María Ana Portal Ariosa

Asesoras: Dra. Adriana Aguayo Ayala

Dra. Martha Lilia de Alba González

Iztapalapa, Ciudad de México.

Mayo 2020.

## AGRADECIMIENTOS

El haber terminado este proyecto y esta carrera fue un logro muy importante en mi vida que no hubiera sido posible sin el apoyo de tantas personas, familiares, amigos, colegas, profesores e instituciones. Agradezco a esas personas con estas palabras que se pueden quedar cortas a tanto apoyo, confianza, amor y dedicación. Simplemente puedo decir MUCHAS GRACIAS.

Comenzaré por agradecer a mi casa de estudios, a la Universidad Autónoma Metropolitana, que dejó de ser solo un lugar de estudios y se volvió parte de mi día a día, una segunda casa en donde estar. Agradezco a esta Unidad Iztapalapa donde pude construirme como antropólogo y poder seguir y cumplir mis objetivos.

Agradezco a cada uno de los profesores de los que aprendí muchas cosas y a entender mejor lo que acontece cada día. Agradezco al Panel Docente y Administrativo del Departamento de Antropología por el apoyo en mi trayectoria profesional y personal.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) el cual me brindó un gran apoyo ya que esta tesis forma parte del proyecto A1-S-27875 “*Las memorias de lo urbano: territorio, identidades y sentido de pertenencia ante la urbanización neoliberal*”. El apoyo fue muy alentador para seguir y concluir este proyecto.

A la Doctora María Ana Portal quien me apoyó durante todo este trayecto, quien me ayudó con todas mis dudas, inquietudes y en la redacción de este proyecto. Agradezco profundamente el tiempo, su saber y la dedicación que me ofreció en cada momento.

A las Doctoras Adriana Aguayo y Martha de Alba quienes se dieron el tiempo de leer este trabajo terminal y que me dieron los comentarios necesarios para poder culminarlo. Por aclararme muchas dudas y darme nuevos saberes.

Agradezco a mis informantes, a los artesanos y las artesanas que me abrieron las puertas de su taller para poder comprender la dinámica de sus espacios y especialmente de sus prácticas. Lamentablemente una de ellas pereció en este trayecto. Esta persona fue muy importante para mí desde mi infancia, me enseñó la importancia de un oficio y la vida que vivió como artesana. La Señora Tere, como era conocida en la comunidad, era mi tía y agradezco infinitamente su

dedicación y apoyo en mi vida académica y personal. Ella supo lo importante y relevante que era la información que me brindaba para este proyecto, además de apoyarme a entrar a otros talleres y darme la confianza para conocer lo que ella realizaba cada día. A la Sra. Tere la describí así, como alguien amada por muchos y como la artesana tan importante que fue en su comunidad.

Agradezco a los talleres y artesanos que me abrieron las puertas de sus hogares. Por darme la confianza y todo el apoyo para poder concebir gran parte de esta investigación. A veces las cosas más importantes son las más difíciles de escribir, solo puedo decir muchas gracias. Agradezco profundamente a Itzel por contarme su trayectoria en su taller alegrillero.

A los organizadores de los festivales y actividades por darme las facilidades para poder entrar a estos eventos y poder obtener la información relevante para este proyecto.

A mi amada madre y amado padre, Paula y Raúl, por apoyarme, por el amor, esfuerzo y aliento durante este proceso. Gracias por tanta confianza y esmero porque yo desarrollará este proyecto. Por darme las bases para construir mi futuro y por apoyarme en cada momento. Simplemente los amo y les agradezco de tantas cosas. Gracias por dejarme ser la persona que quiero ser.

A mis mejores amigos, a quienes me apoyaron durante este tiempo y que sé que estarán durante mucho tiempo. Agradezco a Mónica Pioquinto quien más que ser mi amiga me enseñó sobre fotografía y me ayudó mucho para que este proyecto se ilustrará de la mejor manera. A Sergio Galeana por ser mi mejor amigo durante tanto tiempo, por ser mi padrino al instruirme como antropólogo y apoyarme durante mi carrera. A Brayan Pérez por escuchar, discutir y apoyar en este proyecto al leerlo. A Diana Ruiz por tantas buenas vibras y darme ánimos al igual que Claudia Pérez, Carlos Ascencio, Liliana Betanzos, Rosa Barragán, José Jiménez, Monse García y el Dr. Josué Tinoco. Le agradezco a tantas personas que tal vez no mencioné porque sería una lista interminable de grandes amigos.

Muchas gracias a estas personas por quererme, apoyarme, alentarme y sobre todo estar en esta parte tan importante de mi vida personal y profesional.

*Cada vez iré sintiendo menos y recordado más, pero qué es el recuerdo sino el idioma de los sentimientos, un diccionario de caras y días y perfumes que vuelven como verbos y los adjetivos en el discurso.*

*Rayuela, Julio Cortázar.*

## ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS .....	2
ÍNDICE .....	4
INTRODUCCIÓN .....	6
PRIMER CAPITULO: SOBRE EL AMARANTO Y LA ALEGRÍA .....	14
1.1. Historia y simbolizaciones del amaranto en Mesoamérica .....	14
1.2. El amaranto después de la Colonia a el Porfiriato .....	19
1.3. Producción del amaranto en el México moderno .....	21
1.3.1. La producción nacional e internacional del amaranto.....	25
SEGUNDO CAPÍTULO: PUEBLO SANTIAGO TULYEHUALCO, XOCHIMILCO .....	32
2.1. Generalidades.....	32
2.2. Historia.....	36
2.2.1. Declaratoria de “ <i>la alegría de Tulyehualco</i> ” como Patrimonio Tangible de la Ciudad de México. ....	40
TERCER CAPÍTULO: DE MUJERES, AMARANTO Y MEMORIA.....	44
3.1. Reflexión teórica sobre memoria .....	44
3.1.1. Memoria colectiva: retomando a Halbwachs .....	45
3.1.2. Aproximación teórica de la memoria familiar. ....	51
3.1.3. Artefactos de memoria: memoria de los sentidos. ....	53
3.2. Memoria familiar de algunas mujeres alegrilleras de Santiago Tulyehualco .....	59
3.2.1. Historia de vida de la Señora Tere <i>†</i> . ....	62

3.2.2. El caso de Regina .....	67
3.2.3. El caso de Itzel .....	73
3.3. Reproducciones colectivas de la memoria.....	76
3.3.1 FERIA del amaranto y el olivo en Tulyehualco .....	80
3.3.2 Introducción a los talleres: “Jugando con alegría” .....	90
<b>CUARTO CAPÍTULO: ACTUALIDAD, INNOVACIONES Y USOS DEL AMARANTO.....</b>	<b>96</b>
4.1. Festival del maíz, el frijol y el amaranto en Huerto Roma Verde.....	96
4.2. Experiencias de innovación y venta en productos de amaranto.....	109
4.2.1. Actualidad de las prácticas de venta de productos de amaranto .....	109
4.2.2. Actualidad e innovación: alegrilleras trabajando.....	117
5. DISCUSIÓN .....	122
6. CONCLUSIONES. Prácticas artesanales: puentes entre memorias y actualidad.....	125
7. Glosario.....	132
8. Referencias bibliográficas.....	133

## INTRODUCCIÓN



El amaranto al igual que el maíz y el frijol pugnaban en importancia dentro de las actividades agrícolas, gastronómicas y rituales de las culturas Maya y Azteca en Centroamérica. Era consumido tanto en forma vegetal como quelite o *huauhtli* y como cereal o *tzoalli*. La situación cambió cuando llegaron los españoles quienes prohibieron su cultivo y consumo al considerar a la planta como “pagana”. El *tzoalli* por cómo estaba hecho, era considerado por muchos religiosos y españoles como una actividad caníbal, poco higiénica y ‘anti-eclesiástica’, haciendo que su producción, simbolismo ritual y consumo disminuyera (Reyes: 2005).

Durante la Colonia Española, misioneros ayudaron a la modificación del *tzoalli*, haciendo una pasta similar con diferentes ingredientes traídos del viejo continente al que llamaron alegría, la cual llegaría a muchas comunidades y principalmente lo que era la antigua Tenochtitlan. Su difusión en los tianguis fue importante para que pudiera mantenerse. Sin embargo, en algunas comunidades perduró el *tzoalli* como alimento ritual al igual que otros que realizaban con el amaranto. Su uso se fue modificando acorde a las necesidades de los pueblos y de las nuevas comunidades de la corona española (Hernández y Herrerías, 1998).

Tiempo después, en la época del Porfiriato el amaranto cobra sentido al volverse un dulce típico al igual que otros productos como las pepitorias. Había una invisibilización por parte del gobierno y de la mayor parte de la población mexicana que desconocía el amaranto, aunque fuese un producto que se sembraba en la Ciudad de México y alrededores. Este cambio pudo haberse originado por la entrada de estos productos al mercado y que no se conocía el *huauhtli* como la planta que producía el amaranto. Además de que se desconocía el origen del dulce típico al que se llamaba alegría.

El amaranto se ha cultivado en la Ciudad de México por mucho tiempo, sin embargo, es en las alcaldías de Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac donde se ha priorizado su cultivo en los últimos

años y donde se localizan las principales industrias que ocupan este cereal en una gama de productos. En una nota que realiza Quadratín CDMX sobre productores de amaranto menciona que:

[...] la mayor parte de su economía de Tulyehualco se basa en el campo, entre otros productos una semilla que ha trascendido, incluso, más allá del planeta tierra y ha llegado al espacio como nutritivo alimento de astronautas, el amaranto. De acuerdo con el presidente del Sistema Producto Amaranto, Apolo Franco, en la zona de Tulyehualco, cerca del 70 por ciento de la economía gira en torno a la producción del amaranto y los productos que de éste se desprenden (2018, 1).

En la actualidad, el consumo del amaranto se ha diversificado, pero su producción ha sufrido un declive en los diversos lugares que lo producen, entre ellos el pueblo de Santiago Tulyehualco en la alcaldía de Xochimilco donde la alegría es considerada como originaria. Aparte de la diversificación del consumo del amaranto, mucha gente conoce los beneficios de consumir este cereal por los aportes nutricionales que salen a la luz por investigaciones de las empresas o que las propias familias de alegrilleros difunden. Por otro lado, uno de los factores de la caída en la producción del amaranto es la urbanización de pueblo y colindancias con otras alcaldías como Tláhuac, ya que encontramos que lugares que eran destinados a la siembra de amaranto ha sido concesionados y vendidos para proyectos urbanos como la línea 12 de METRO y nuevos condominios.

En un primer momento, en esta investigación, se buscaba hablar de la decadencia de la producción del amaranto de la localidad y cómo es que lo han vivenciado los productores, pero, a través de una etapa etnográfica observé que había otras situaciones que tomar en cuenta. Una de ellas es que en el 2016 la alegría fue declarada Patrimonio Cultural Tangible de la Ciudad de México, situación que ha generado en la comunidad disputas por la práctica, y se generaron algunos problemas entre familias alegrilleras por hacer visibles sus talleres y obtener mayores ganancias.

Esta situación nos hizo identificar la presencia de las mujeres y su posición en la actividad durante generaciones, dado que antes ellas no eran partícipes de la producción de alegría. Bajo estadísticas de la Unión Nacional de Trabajadores Agrícolas (UNTA), en la actualidad hay un aumento en la actividad laboral y agraria de mujeres adultas, por causas como la migración laboral de los hombres

en búsqueda de trabajos con salarios estables y mediana o altamente remunerados, o por emprendimiento de ellas al no tener formas de ingresos.

El presente trabajo tiene como objetivo principal interpretar cuáles fueron las implicaciones culturales y sociales que produjo el declive en la producción de amaranto en el pueblo de Tulyehualco entre las mujeres productoras de alegría (alegrilleras) y los productos de amaranto en los últimos diez años.

La hipótesis que surgió fue que el problema no era meramente económico, sino que la disminución significativa en la producción de amaranto (como materia prima de la fabricación del dulce de la alegría) en el pueblo de Santiago Tulyehualco, impactó a la producción de dicho dulce, y generó transformaciones culturales importantes. Este fenómeno puede desencadenar un problema entre los alegrilleros en cuanto a la competencia y por la preservación de su taller ante el alza del consumo de amaranto y otros productos. Mucha de esta competencia genera que los alegrilleros quieran homogenizar los precios para poder venderlos, lo que muchas veces implica que bajen la calidad de sus productos y dejen de ocupar el amaranto local.

Este proyecto surge a partir de observar una transformación en el uso del amaranto como producto local y, donde la economía de alegrilleros y artesanos de este pueblo dependía de cultivar, comercializar y transformarlo en lo que conocemos como alegría entre otra gama de productos. Esto me permitiría hablar de un fenómeno económico con implicaciones culturales y sociales en cuanto a los usos y la importancia simbólica del amaranto en la vida de las mujeres alegrilleras. Asimismo, me interesa registrar cómo recuerdan estas prácticas y cómo las reproducen en la actualidad.

Trabajar este fenómeno desde la antropología social conlleva a describir cómo este proceso repercute en determinadas personas, en su vida cotidiana, su entorno físico y, posiblemente, abordar el entorno ideológico de un colectivo. Además, de que este estudio busca hablar de cómo se conciben realidades subalternas a los grandes procesos de globalización, o las llamadas *económicas alternativas* que se reproducen partiendo de las memorias de algunas mujeres de este pueblo de Xochimilco. Al relatar sobre este proceso, pude describir lo que pasa en algunos talleres alegrilleros y cómo, en aras de los procesos de globalización, tienen que modificar sus prácticas para poder adentrarse en un sistema que exige innovación.



Ramos menciona que se han creado relaciones de control de trabajo de unas mujeres sobre otras, quienes han convertido algunas de las formas de reciprocidad entre las familias en nuevas formas de participación en el mercado capitalista. Estas mujeres han creado y recreado situaciones de diferenciación social entre las familias del pueblo y han mostrado que la reconversión de la artesanía no es necesariamente una alternativa económica que genera un beneficio colectivo, situación que tal vez se reproduzca en otros escenarios. Este tipo de fenómenos pueden considerarse como casos de contraste con respecto a prácticas emergentes en otros sectores de economía, que presentan distintas formas de organización empresarial que confluye en el mercado junto a ‘las acostumbradas maneras de participación capitalista’ (2014, 266).

En ocasiones estas economías alternativas se ven como exóticas ya que son poco conocidas por las personas, y por eso es importante resaltar lo que esta práctica tiene de trasfondo como puede ser la memoria de un oficio y de una actividad familiar, o cómo es que se ha desarrollado por mujeres y redes de apoyo.

Considero pertinente hablar y describir estas situaciones dado que pueden ser cercanas a cada uno de nosotros, aunque las consideremos como ajenas. El pretender cambiar los efectos de la globalización o el neoliberalismo, no solo debe de pensarse desde lo global, sino en cómo los cambios se pueden ir construyendo desde medios locales. Es decir, hablar de la importancia de estos fenómenos colectivos que repercuten en la globalización y que tal vez actualmente son tomados por el turismo como nuevas formas para atraer a personas y generar dinero.

En este trabajo busqué enlazar varias ideas de distintos autores que permitirán entender el acontecer de este fenómeno, pues al observarlo detenidamente contiene varias aristas como el turismo cultural, el género, la herencia y el patrimonio familiar, el saber colectivo (el cual más adelante expondré como *el saber hacer*), la parte sensitiva del oficio y la memoria colectiva y familiar que me permitirá enlazar la complejidad de este fenómeno.

Partiendo de estas premisas, el esquema de este proyecto se divide en cuatro capítulos. En el primer capítulo “Sobre el amaranto y la alegría” se describe la historia del amaranto desde los tiempos mesoamericanos hasta la actualidad. Este capítulo consta de tres apartados, los cuales son definidos por distintos momentos sociales que marcarían épocas de posible análisis. El primer apartado se retrata la historia del amaranto y la alegría desde la época de Mesoamérica hasta la Colonia

Española. A la llegada de los españoles el amaranto fue prohibido principalmente por el uso ritual que se le daba, sin embargo, es en esta época cuando surge lo que hoy conocemos como alegría desarrollada por los misioneros españoles.

En el segundo apartado se describe, grosso modo, el desconocimiento que había del amaranto en esta época colonial y el predominio de otros cultivos como el olivo por encima de los de amaranto. En el tercer apartado se habla cómo se va reivindicando el consumo del amaranto por encima de otros cereales en México, al igual que hay una expansión de la producción e innovación en el consumo de los productos de amaranto. En un subíndice sobre la producción nacional e internacional de amaranto se menciona con cifras y algunos datos precisos de este proceso, así cómo se desarrolla en tres alcaldías de la Ciudad de México, en otros estados de la República Mexicana y otros países. Este apartado nos permite ver la dimensión de la producción del amaranto en México, específicamente en Santiago Tulyehualco, Xochimilco y el aumento en el uso de materia prima que no es de la zona, por empresas locales para poder cubrir las demandas del mercado.

En el capítulo 2, se exponen las características geográficas, demográficas y las actividades sociales, económicas y tradicionales que se desarrollan en la comunidad; su historia desde tiempos mesoamericanos cuando era un pueblo de Xochimilco con fuertes relaciones comerciales con la gran Tenochtitlan, y sus transformaciones posteriores cuando la comunicación se daba a partir del tranvía entre Tulyehualco y el centro de la Ciudad de México y la división territorial que sufrió esta localidad en el siglo XIX, entre otros acontecimientos.

En septiembre de 2016 la alegría de Tulyehualco fue declarada Patrimonio Tangible de la Ciudad de México por Miguel Ángel Mancera, el entonces jefe de gobierno de la CDMX. Esta declaración fue expuesta por el Órgano de Difusión de Gobierno de la CDMX como forma para salvaguardar este dulce típico y la práctica tradicional que está detrás de ello.

En el tercer capítulo se hace una reflexión teórica sobre el concepto de memoria, partiendo de los marcos sociales de la memoria planteada por Maurice Halbwachs y las acentuaciones teóricas expuestas por Martha de Alba sobre memoria colectiva. Con el afán de entender mucho de la lógica colectiva de la memoria de los oficios es que se expone una aproximación teórica a la memoria familiar.

La familia, como unidad básica de la sociedad, es la que estructura y está estructurada por pautas sociales y culturales, que destaca su función como reproductora de prácticas tradicionales, valores, normas, costumbres, ritos y educación, transmitidos a través del lenguaje y por las normas de conductas sociales fomentadas por ésta. La familia constituye una categoría importante de análisis ya que permitirá comprender cómo se dan las relaciones entre las distintas generaciones de artesanos con relación a su oficio, a los contenidos de sus memorias y el papel de la familia en la enseñanza del oficio e institución que preserva el oficio del alegrillero (Freiteg 2012: 141).

Mucho de esta enseñanza recae en una memoria relacionada con la experiencia sensorial, por lo que es importante hablar de la memoria a partir de los sentidos. En ese apartado, se contemplan algunos conceptos básicos para hablar de la memoria de los oficios, pero especialmente algo que permita realizar un análisis holístico partiendo de la experiencia, de sentir y vivir el oficio.

El segundo apartado del tercer capítulo desarrolla la información obtenida en el trabajo de campo. Entre las principales actividades desarrolladas en el pueblo de Santiago Tulyehualco fueron la observación de la producción agrícola del amaranto, su transformación en alegrías y derivados y su venta, es decir todo el proceso que implica hacer alegrías u otros productos. Lo resultante de este proceso de trabajo etnográfico fue describir tres casos que se realizaron en función de los relatos de tres mujeres artesanas de alegrías. Ellas describieron el proceso de producción, transformación y venta, así como la tradición que tiene sobre la práctica. Hablaron de la relevancia del amaranto y la alegrías en nuestra sociedad y de la práctica que ellas realizan en la actualidad, las innovaciones que han implementado y la relación que tiene su vida con lo que ellas hacen.

Cada uno de estos casos articula diversos fenómenos sociales y familiares que son importantes de mencionar y donde se desarrolla la relevancia de la práctica familiar reproducida por la memoria y vista desde la vivencia del oficio al ser mujeres emprendedoras que guían la actividad y preservan un saber colectivo y ancestral de su familia y comunidad. Más allá de ponderar y posicionar cuestiones de género a esta investigación, me pregunto cómo queda a cargo de las mujeres la preservación, producción y venta de productos de amaranto. La construcción de la memoria se vuelve un elemento esencial en la actualidad para hacer permanecer la práctica y a la vez resistir ante los cambios socioculturales que se están presentando.

En el último capítulo se describen dos eventos observados para este proyecto. El primero fue la Feria del amaranto y el olivo que se realizó a principios de febrero del 2019 en Santiago Tulyehualco. En ella se encontraron a varios artesanos de alegría cuya actividad la han realizado por varias generaciones. Una de las familias alegrilleras que se encontraron en la feria y que tienen varios negocios familiares efectúan distintas actividades colectivas de difusión, pero principalmente un taller donde enseñan a hacer figuras de amaranto y donde concientizan a los asistentes de la actividad que ellos realizan.

Este taller “jugando con alegría” es la segunda representación la cual relaciona las memorias que durante generaciones han permanecido y ahora las reproducen abiertamente para poder difundir lo preciada e importante que es su práctica a otras personas. Ellos muestran un panorama sobre la buena alimentación con amaranto cultivado en la zona.

En “Actualidad, innovaciones y usos del amaranto” se exponen dos apartados. El primero de ellos corresponde a la etnografía realizada en el Festival del Maíz, el Frijol y el Amaranto en Huerto Roma Verde en noviembre del 2018, cuya finalidad era encontrar alegrilleros y alegrilleras que fueran de Santiago Tulyehualco y ver cómo este festival exponía el amaranto y otros productos del cereal. Este festival nos permitió ver que, aunque el producto no fuera local, su comercialización era fuerte ya que era traído de lugares que los asistentes desconocían. El festival conlleva varios procesos turísticos que se explicaran en su momento.

En *Experiencias de innovación y venta en productos de amaranto* se aborda la necesidad que los artesanos tienen de innovar y cómo es que deben configurar sus talleres ante estos cambios, además de que se hablará de la innovación como proceso creativo o del saber hacer las cosas y de modificación o inversión de maquinaria.

El primer apartado va en función de explicar el proceso de venta de productos de amaranto asimismo con los procesos turísticos que estructuran varios de los procesos de venta como pueden ser las ferias o los festivales organizados por empresas privadas. Con este fin, se retoma a Néstor García Canclini y a Teresa Ramos para hacer una aproximación a la reconversión de productos tradicionales y trasladarlo a los productos artesanales y la resignificación de la artesanía por un objeto de valor y del cual se compra una experiencia.

En el segundo apartado *Actualidad e innovación: alegrilleras trabajando* se describen algunos procesos de aprendizaje del oficio, cómo se inculca y cómo es que las nuevas generaciones se encargan de innovar y adaptar las ideas a los oficios tradicionales. Se realiza también una breve auto-etnografía al trabajar en un taller alegrillero y la importancia de las redes de confianza y apoyo que surgen dentro del taller. Además de hablar sobre un fenómeno que pasa en los talleres que es cuando se vuelve un lugar de maquila y apoyo a otras marcas pero que influye mucho en la estructura y dinámica del taller.

Por último, en la discusión se abordan tres temas muy importantes que surgieron en esta investigación: la declaratoria de patrimonio que hay sobre la alegría de Tulyehualco y su impacto en la comunidad, la competencia entre productos artesanales y hechos en proceso mecanizados y cómo un taller se vuelve un lugar de maquila.

## PRIMER CAPITULO: SOBRE EL AMARANTO Y LA ALEGRÍA

*“...para celebrar la fiesta que llaman Panquetzaliztli, tomaban semillas de bledos [huauhtli/amaranto] y las limpiaban muy bien... y las molían delicadamente, después de haberlas molido, estando la harina muy sutil, amasaban de que se hacía el cuerpo de Huitzilopochtli; [...] luego deshacían y desbarataban el cuerpo... y el corazón... tomaban para el señor o rey, y todo el cuerpo y pedazos que eran como huesos del dicho [dios] lo repartían en dos partes, entre los naturales de México y Tlatilulco.”*

*Fray Bernardino de Sahagún, Historia General de las Cosas de Nueva España.*

### 1.1. Historia y simbolizaciones del amaranto en Mesoamérica

En este apartado se abordará la historia del amaranto en varias etapas históricas de México. Comenzaré con el uso y la producción de amaranto en Mesoamérica y otros pueblos indígenas. Posteriormente, señalaremos el peso simbólico del cereal en esa época. Y, finalmente, hablaremos de los primeros sistemas de riego creados para hacer geminar plantas a las orillas de los ríos, así como de la manera en que se comercializaba el amaranto en los tianguis de Tenochtitlan antes de la conquista del pueblo indígena.

El amaranto es uno de los cultivos más antiguos de Mesoamérica, entre las culturas que lo conocían y lo utilizaban se encontraban los mayas, los aztecas y los incas.



*Huauhquiltl, en la obra de Francisco Hernández.*

*Ilustración 1 Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 242).*

En 1964, Walter Krickenberg dio a conocer los primeros datos sobre la localización, uso e importancia del amaranto en la región de Mesoamérica, los cuales se remontan al Período Preclásico Temprano (alrededor de los años 2500 a 1200 a.C.) y ubican al cereal en pequeñas comunidades de agricultores sedentarios con prácticas agrarias, religiosas y culturales comunes, entre ellas las que tenían en torno a dicha semilla (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2016: 4). De ahí que se volviera indispensable en la dieta de algunas culturas mesoamericanas y oasiamericanas entre las que tenía una importancia similar a la del maíz y el frijol.



Ilustración 2 Colecta de huauhquiltl, en Códice florentino. Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 242).

En las cartas que Fray Bernardino de Sahagún enviaba a la corona española, mencionaba que el amaranto era consumido a manera de vegetal (al que llamaban *huauhtli*) y cuando estaba seco lo consumían como cereal. Estudios de algunos antropólogos como Domínguez (2017) señalan que la producción del grano estuvo en su máximo apogeo durante los períodos maya y azteca en Centroamérica.

Los mayas quizás fueron los primeros en usar el amaranto ("*xtes*") como cultivo de alto rendimiento, apreciando especialmente su valor alimenticio. Los aztecas lo conocían como "*huauhtli*" y lo ligaban con sus ritos religiosos. Los incas lo denominaron "*kiwicha*" (pequeño gigante) y lo respetaban principalmente por sus poderes curativos.

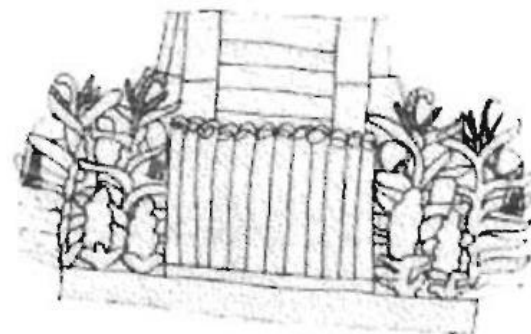


Ilustración 3 Ofrenda de maíz y huauhtli, Códice Borbónico. Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 248).



Ilustración 4 Buenas cosechas de huauhtli y maíz en un año de buenas lluvias, 3 técpatl. Códice en Cruz. Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 248).

La palabra amaranto significa inmarcesible, es decir, que no se marchita. Proveniente del griego *Amarantón* de *a* (sin) y *marainein* (marchitar, palidecer). Al respecto, Vele describe que “las flores del amaranto de cualquier especie después de cortadas duran mucho tiempo y no pierden el color, asumen un aspecto más delicado y bonito que cuando están vivas, razón por la cual era utilizada antiguamente para adornar las tumbas y simbolizaban la inmortalidad” (citado por Hernández y Herrerías, 1998: 534).



Ilustración 5 mujeres moliendo huauhtli, en *Códice Florentino*. Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 244).

Entre los nahuas y otras culturas mesoamericanas, la utilizaron como verdura y con la semilla reventada se elaboraban tamales y tortillas. Con los granos preparaban una harina (un polvo parecido al pinole) que servía de alimento en viajes o recorridos largos (Hernández y Herrerías, 1998: 534).

Esta harina la amasaban con maíz molido y miel de maguey, al que llamaban *tzoalli*, para elaborar diversas figuras, como pequeñas estatuas que representaban a sus dioses, por lo que el amaranto está directamente asociado con ritos religiosos y a la visión cósmica de sus culturas. Las masas de *huauhtli* representaban las fuerzas naturales en forma de dioses y al ser comidas por aquellos pobladores los proveían de esa energía revitalizante o incluso pudieron considerarse curativas (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2016: 4).

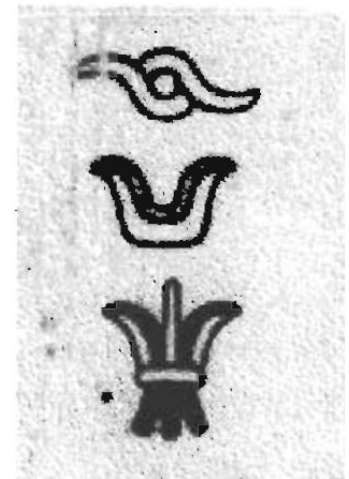


Ilustración 6 De arriba abajo: xonecuilli papalotlaxcalli y tzoamitl, ofrendas elaboradas con Tzoalli, Tonalámatl de los pochtecas, *Códice Fejérváry-Mayer*. Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 247).





Ilustración 7 Teocua, rito de comunión, *Códice Florentino*.  
Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 247).

La situación cambió cuando los españoles llegaron. Prohibieron el cultivo del amaranto y el consumo del *tzoalli* por considerar a este alimento como “pagano”, lo que llevó a que la producción del amaranto fuera casi erradicada. Después de las primeras misiones para evangelizar a los indígenas, el papel de misioneros consistía en descubrir la cultura que se les presentaba. Algunos misioneros como Cabeza de Vaca, Sahagún y Fray Bartolomé de las Casas hicieron estudios sobre lo que se cosechaba en la Nueva España, encontraron que entre otras cosas recolectaban plantas que

encontraban de forma silvestre a las que los indígenas daban un uso medicinal o lo consumían de manera periódica. Lo anterior se encuentra muy detalladamente descrito en las primeras monografías como la realizada por Fray Bernardino de Sahagún titulada *Historia General de las Cosas de Nueva España*.

Los antiguos mexicanos tenían una alimentación cotidiana y balanceada, compuesta básicamente de tortillas de maíz, atole de amaranto o de chí, tamales de maíz y de amaranto y frijoles. Completaban sus requerimientos nutricionales con una gran variedad de plantas cultivadas y encontradas en estado silvestre, y con una infinidad de insectos y batracios cuya utilización se ha olvidado casi totalmente en la actualidad. Ellos distinguían tres grupos de plantas: toda verdura o hierba comestible la llamaban *quilitl* (quelite); las plantas no comestibles o dañinas las llamaban *xihuitl* (jehuite); las gramíneas y ciperáceas silvestres, y por extensión a las cañas secas o rastrojos del maíz las llamaban *tziacatl* (zacate) (Hernández y Herrerías, 1998). En este sentido, el huauhtli lo ocupaban como quelite en su dieta y cuando estaba

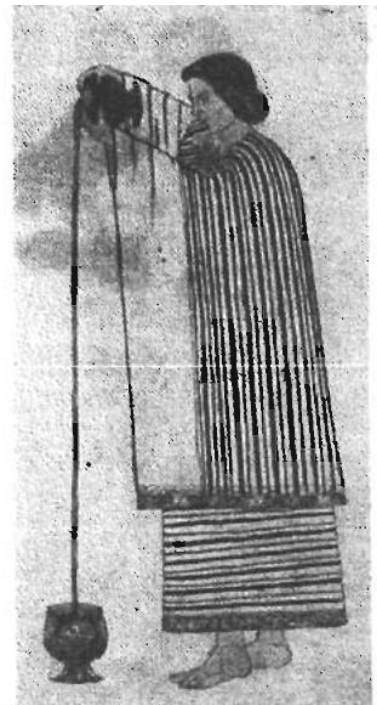


Ilustración 8 Cihuapilli prepara chocolate espumoso, *Códice Tudela*.  
Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 247).

seco sacaban las semillas para sus alimentos para después utilizarlo como zacate para alimentar a sus animales.

Los aztecas hacían dos comidas al día: una a media mañana y una a media tarde, cuando el calor era más fuerte. El amaranto solía ser el primer alimento de la mañana y el último de la tarde: acostumbraban a desayunar un tazón de atole a base de maíz o de amaranto, y antes de dormir se alimentaban con una refrescante bebida preparada con amaranto y chía (bebida similar al agua de horchata). La de la tarde era la comida fuerte y en ella se consumían maíz, frijol y salsa de chile, acompañándolos con tamales de maíz o panes de comal de amaranto (Hernández y Herrerías, 1998: 534).

Las clases superiores tenían una cocina refinada y muy variada. Sahagún nos relata la gran habilidad de los cocineros aztecas y la enorme diversidad de platillos que preparaban, en muchos de ellos el amaranto era utilizado —ya sea en forma de grano o de verdura— para elaborar diversos alimentos y bebidas.

Además de lo que recibían como tributo, el pueblo azteca sembraba el amaranto para satisfacer sus necesidades propias. Gracias a la relación detallada de los tributos anuales que aportaban los pueblos sometidos a los aztecas, sabemos que el amaranto era cultivado no solamente por los *tenochcas* sino también por los otros habitantes incluidos o colindantes con su imperio.

Un método originario de los antiguos mexicanos y que se conserva hasta la fecha como práctica cotidiana en la zona de Xochimilco, es el cultivo con riego por medio de chinampas sobre el lago. Este fue el sistema más productivo de Mesoamérica por su elevada capacidad para soportar una



*Ilustración 9 Las labores agrícolas propias de huauhtli. Arriba se trilla manualmente. En medio: se frota para separar las semillas. Abajo: se almacena en ollas de barro. Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 247).*

producción agrícola intensiva debido a las condiciones de humedad del suelo blando y a la abundante fertilización orgánica de la chinampa (Hernández y Herrerías, 1998; 535).

La tecnología de cultivo en chinampas y en las riberas de los lagos fue muy común en la parte central de México, que en aquella época y hasta el siglo XVIII, contaba con más de 124 mil cuerpos de agua. Muchos de ellos estaban conectados, lo que permitía que diariamente salieran de Xochimilco cientos de canoas hacia los mercados de Tenochtitlan cargadas con maíz, frijol, calabaza, chile, amaranto, chía, quelites y flores, según lo narran los cronistas del siglo XVI (Hernández y Herrerías, 1998: 535).

Los indígenas conocían y consumían una vasta variedad de plantas cultivadas y silvestres; muchas de ellas se vendían en los mercados o *tianquizt*, especialmente las hojas tiernas. Entre los quelites, el *huauhquilitl* o amaranto silvestre (*Amaranthus Hybridus*) era particularmente estimado. Las campesinas lo llevaban al mercado y lo vendían, sin embargo, con la conquista la venta de amaranto fue cambiada por otros vegetales u hortalizas.



Ilustración 10 Los gobernantes entregaban al pueblo granos para su sustento cuando eran electos, Códice Florentino. Fuente Reyes Equiguas, Salvador (2005: 247).

## 1.2. El amaranto después de la Colonia a el Porfiriato

Alatraste (2005) señala que durante la conquista de la ciudad de Tenochtitlán (1518 - 1521), los habitantes de Xochimilco tuvieron que adaptarse a las nuevas condiciones económicas, políticas y culturales de la Colonia. Herrera menciona que “los españoles trajeron consigo algunas semillas como avena, trigo y olivo que fueron sembradas con otras semillas locales como el amaranto. Estas semillas se sembraban principalmente en el pueblo de Santiago Tulyehualco, que actualmente es reconocido por su producción de amaranto. Los comerciantes realizaban viajes vendiendo sus

productos; incrementando las relaciones comerciales con la Ciudad de México, a la cual se le abastecía de productos agrícolas como el amaranto y el maíz” (Herrera, 2018: 34).

Con la llegada de los españoles a América y durante la Conquista, el amaranto fue reemplazado de la dieta indígena por razones religiosas, ideológicas y políticas como ya se mencionó antes. Entonces, la cultura del cultivo y el consumo del amaranto casi desaparecen, solo se preservó en comunidades apartadas donde se llevaba a cabo la producción de amaranto y de las prácticas de consumo y en su caso, lo que hoy conocemos como dulce típico.

Hay varios productos que se conocen hechos de amaranto, pero se desconoce si con este proceso que generó la colonia en México desaparecieron otros usos del amaranto. Sin embargo, a uno de los franciscanos, “se le atribuye el cambio de nombre de la nueva preparación de amaranto con miel de abeja, los xochimilcas le habían dado el nombre de *izoallia*, posteriormente Fray Martín de Valencia nombra a esta nueva preparación *alegría*” (Espitia, 2012: 22). En distintas fuentes documentales y en la tradición oral mencionan que los indígenas al probar esta nueva preparación empezaron a cantar y a bailar de alegría. También “otros relatos populares mencionan que, al tostar las semillas de amaranto, parece que estas saltan de alegría” de ahí que recibiera el nombre de ‘*alegría*’” (Espitia, 2012: 22).

Herrera señala que es a partir de la época de la colonia, que los habitantes de Tulyehualco y otros pueblos cercanos aprendieron y difundieron la elaboración del dulce denominado alegría. Esta actividad se considera un trabajo familiar, porque la mayoría de los miembros, participaban en su elaboración. El jefe de la familia es quien centralizaba la toma de decisiones, la esposa (jefa de familia) se encargaba de organizar las tareas y era la única persona que conocía con exactitud las recetas utilizadas para la elaboración de los productos; mientras que los hijos y parientes cercanos se encargaban de realizar las tareas que les asignaba el jefe de familia (Manzo y López, 2010).

La tradición oral ha hecho que permanezca la práctica de hacer alegría, de cultivar el amaranto y principalmente de la participación de la familia en la elaboración de productos de amaranto. En Mesoamérica el amaranto y la alegría tuvieron un gran auge, sin embargo, tomó relevancia en la colonia al presentarse el cambio a consecuencia del proceso de prohibición del cultivo de amaranto y el consumo del alimento, de manera que al asignarle un nombre en castellano de “*tzoalli*” a

“alegría” pudo haber pasado inadvertido o tolerado en aquellos tiempos por los españoles y mestizos (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2016: 3).

En el estudio para la declaración de la alegría como Patrimonio Tangible de la Ciudad de México se menciona que, a partir del virreinato la elaboración de alegría se estableció como una actividad artesanal familiar en la región de Tulyehualco y las nacientes “alegrías” pudieron difundirse, junto con los productos agrícolas de la chinampa, hasta el centro de la Nueva España a través de la Acequia Real en canoas prehispánicas que ya transitaban a través de los canales distribuidos en los antiguos lagos (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2016: 4).

En la búsqueda bibliográfica, no se encontraron datos sobre el amaranto después del virreinato en la Nueva España, solo datos históricos con base en la definición territorial y no en la producción de amaranto. La bibliografía de la producción de maíz es significativa en los estudios históricos y regionales, no obstante, no hay rastro de la producción de amaranto como uno de los cultivos primordiales en México en esa época.

Vimos cómo la influencia de los franciscanos en la elaboración de *tzoalli* permitió que pudiera ser vendida en la Nueva España y que al nombrarla alegría paso por inadvertida entre los españoles. Antes y durante el Porfiriato su consumo permaneció, aunque no hay datos o estadísticas que permitan fundamentar esta información, sin embargo, la producción durante el Porfiriato no decayó en la Ciudad de México dado que la tradición oral que se construyó en cuanto a la producción artesanal de la alegría ha permanecido hasta nuestros días como se verá a continuación.

### **1.3. Producción del amaranto en el México moderno**

Si bien la relevancia de la tradición oral de la producción sobre la alegría ha persistido, es en las primeras décadas del siglo pasado cuando el amaranto vuelve a cobrar relevancia en la dieta mexicana. En la historia oral relatada por los habitantes de mayor edad en Santiago Tulyehualco se da testimonio del proceso de transformación y venta después de la Revolución Mexicana. Dichos relatos señalan que para 1930, había familias que se dedicaban a la comercialización de las alegrías; las mujeres y niños iban a los barrios más cercanos a ofrecer su producto, en tanto que dos décadas antes los hombres se trasladaban con alegrías al centro de la ciudad usando el tranvía

que viajaba de Tulyehualco al Zócalo pasando por los pueblos de San Gregorio, Nativitas, Xochimilco, Huipulco, Taxqueña, Churubusco y Tetepilco. El tranvía contaba con un carro para pasajeros y un segundo carro que era una especie de góndola, sin techo ni puerta alguna y era un servicio especial para los agricultores que llevaban sus productos al mercado de la Merced (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2016: 5).

La mayor parte de los campesinos que sembraban amaranto<sup>1</sup> la utilizaban para preparar en sus casas una pasta elaborada con miel de piloncillo como una actividad artesanal familiar, al igual que su cosecha. Felipe Xolalpa<sup>2</sup> menciona que el tipo de tierra define el tipo de caña de amaranto; por ejemplo, dice que las cañas que son de tierra arenosa, areno-arcillosa y areno-caliza son un poco resistentes, en comparación con las cañas que se cosechan en tierra de limo y humífera ya que la caña es suave, se enrama o troncha por cargar mucho grano. Alude que esta última, tiende a mal lograrse ya que los vientos tiran la panoja al suelo (Memorias del Primer Seminario Nacional del Amaranto, 1984: 5).

Al terminar la cosecha, se hará el rajado de surco en lomo o montón donde estuvo la planta y en medio de los dos surcos la colocan para que tape y pudran los yerbajos y el terreno absorba el nitrógeno. Un mes antes del trasplante, se hará barbecho cruzando la escarda anterior y el paso del arado a cada 20 o 25 centímetros volteando y emparejando el terreno quedando en condiciones para surcar (Memorias del Primer Seminario Nacional del Amaranto, 1984: 7).

Durante el surco, se seleccionan las plantas que se van a trasplantar en un terreno con nitrógeno, tierras como las que se pueden encontrar en el cerro de Teuhtli. Realizan el trasplante y esperan a que crezcan las plantas, las siembran de acuerdo con el “tiempo de aguas”, es decir cuando hay lluvia. Los productores de amaranto mencionan que cuando la planta es magenta, se puede ocupar para consumir como hortaliza en ensaladas. Cuando ya ha terminado el tiempo de lluvias dejan que la planta crezca y que se seque. El proceso siguiente es quebrar los troncos de las plantas, hacer montones o pilas con las plantas, esto para limpiar las tierras.

---

<sup>1</sup> En el texto original se refiere a “alegría” en lugar de amaranto, ya que muchos de los habitantes de Santiago Tulyehualco en la Alcaldía de Xochimilco hacen esta denominación. Además de que mucha gente desconocía al amaranto y por ello estas personas nombraban al dulce típico alegría.

<sup>2</sup> Felipe Xolalpa es un profesor y productor de amaranto de Tulyehualco. Él realiza una ponencia sobre la producción local del amaranto donde menciona detalladamente cómo es el proceso agrícola que llevan a cabo los productores de amaranto.

En las parcelas se ven las pilas de huauhtli seco, este es el momento para comenzar el limpiado y extracción de la semilla de amaranto. Colocan en el suelo telares o lonas en donde azotan los arbustos secos de huauhtli haciendo caer las semillas en el suelo sin que toquen la tierra. Si se quiebran los pequeños panales “bailan” sobre ellos, es decir lo pisan varias veces para romperlos y poder extraer la semilla. De esta forma, mencionan muchos pobladores que fue así como el amaranto recibió el seudónimo de “alegría”, porque al verlo los demás decían que era una actividad muy alegre. Lo siguiente que hacen es limpiarlo de pequeñas ramas o impurezas que pudiera tener y proceden a guardarlo en costales, que meten después a una bodega seca, cerrada y donde no puedan entrar insectos o roedores.

Los productores mencionan que es mejor vender el amaranto reventado que el amaranto en semilla, dado que el reventado “pesa más y se ve más” a comparación de “comprarlo en semilla ya que es como si comprara la gente un kilo de alpiste, no les rinde” (Rebeca, entrevista realizada el 15 de noviembre del 2018). El tronado de amaranto ha cambiado, antes lo hacían en comales de barro, ahora se realiza con maquinaria especializada. Esta máquina parece un molino de maíz sin embargo su uso es otro. La máquina cuenta con una canasta donde se coloca el amaranto de ahí hay un cubo en donde, con ayuda de aire caliente, se hace el tronado del amaranto y este sale por un pie de boca en donde ya esperan botes o en su defecto, costales que amarran para que ahí caiga el amaranto.

Algunas empresas de amaranto elaboran diversos productos de amaranto, lo cual permite la diversificación de su consumo. Encontramos que algunas empresas locales: destinan distintos bultos de amaranto reventado a diversos productos, principalmente a la elaboración de alegría y churritos. La elaboración de alegría, según ellos, es simple: colocan en una cazuela de bronce, en la estufa a fuego medio, miel, piloncillo, un poco de agua y ralladura de naranja, dejan que se disuelva hasta que se logre un líquido espeso y homogéneo al cual agregarán a un cazo con amaranto. Con ayuda de una pala de madera mojada con agua, mezclan el jarabe con el amaranto en la tina de plástico. Esta pasta se expande en mesas cuadradas con papel encerado a la que añaden frutos secos. Luego dejan que se enfríe para cortarla en diferentes medidas que después empaquetan de manera individual. Con los restantes de la producción de alegría suelen elaborar granola y agregan otros cereales como avena y otros frutos secos.

Como parte de la memoria colectiva del lugar que describe a la alegría se cuenta que, con el amaranto se hacían dulces en forma de panecillos que colocaban en cajones pequeños y los cargaban en el hombro para llevarlos a vender. Tanto las mujeres como los adolescentes eran quienes ofrecían estos productos en pueblos de los alrededores, y los hombres de mayor experiencia lo hacían por todos los barrios y colonias de la Ciudad de México y Zona Metropolitana. De la misma manera, preparaban otro dulce con obleas de harina dobladas por la mitad y pegadas con miel de piloncillo, adornadas en la orilla con pepitas de calabaza a las que llamaban “pepitorias” (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2016; 5).

Otros productos los desarrollan con amaranto molido (harina) como son churritos, mazapanes, horchata de amaranto, galletas y panqués. Se han observado en otros negocios que venden harina de amaranto para preparar hot-cakes, pastas de harina de amaranto, así como otros dulces como muéganos con amaranto y alegrías de diferentes sabores. En la Feria del Amaranto y el Olivo en Santiago Tulyehualco realizada en las dos primeras semanas de febrero de 2019 se vieron productos para consumir en el momento como atoles, tamales, aguas frescas y hasta esquimos. Otras empresas han destinado su producción a otros mercados, como el de los deportistas para el que preparan barras energéticas y proteínas a base de pulverizados de amaranto y otras semillas, u otras empresas que dedican una línea de productos para diabéticos, supliendo a ingredientes naturales, y otra línea especial para veganos que ofrece productos como milanesas y hamburguesas de amaranto.

Como se puede observar, en la actualidad, la producción y el consumo del amaranto se ha diversificado en cuanto a mercados y productos y mucha de la tradición oral ha permanecido, aunque la práctica se está innovando. Muchas empresas crean nuevos productos que involucran también nuevas formas de consumir amaranto. De la misma forma, es necesario mencionar que también se ha modificado la producción agrícola del amaranto por lo que dedicaremos el apartado siguiente a hablar de la producción agrícola de amaranto en el mundo, en México y especialmente en Santiago Tulyehualco en la alcaldía de Xochimilco.



### 1.3.1. La producción nacional e internacional del amaranto.

La producción de amaranto al igual que productos derivados, ha ido en aumento en otros continentes como Asia y en otros países como Perú. En cuanto a la producción agrícola en general, Ramos menciona que en América Latina durante las décadas de los 80 y los 90

[...] se pasa de una estrategia de industrialización por sustitución de importaciones y estímulo al mercado interno, a una política neoliberal de apertura comercial y desaparición de los apoyos del Estado a la producción agropecuaria del sector campesino. Las consideraciones de este proceso resultan en una cada vez mayor concentración de la riqueza, desempleo masivo, saqueo de la naturaleza, generalización del empleo precario, pobreza y migración de los grandes grupos de la población (2014: 268)

Partiendo de esta idea podemos entender que mucho de lo que acontece en México se debe a la estrategia económica que se empleó en nuestro país desde hace tiempo, principalmente en el sector agropecuario. Si bien hay una nueva competencia económica internacional, este fenómeno ha repercutido en la baja producción agrícola en general y del amaranto en particular, lo cual se puede observar en lugares de la alcaldía de Xochimilco, como se explicará a continuación.

Araujo (2017) menciona que, si bien el amaranto es originario de Centroamérica, el cultivo se ha expandido primordialmente hacia Asia, principalmente hacia China e India, impulsado por sus gobiernos para alimentar a sus pueblos. Con datos del 2014, Araujo afirma que el principal productor es China<sup>3</sup> con más de 15 mil hectáreas cultivadas, seguidas de la India y Perú con 1800 hectáreas. México a pesar de ser considerado como uno de los principales cultivadores del amaranto cuentan con 900 hectáreas cultivadas, mientras que Estados Unidos cuenta con 500 hectáreas (González, 2014).

El cultivo de amaranto ha tenido un incremento favorable en otros países como lo es China, donde fue introducido hace más de cien años cultivándolo en suelos salinos con problemas de irrigación,

---

<sup>3</sup> Durante las entrevistas desarrolladas para esta investigación, algunos productores y productoras como Regina mencionaron que la competencia desmedida con productos producidos con “amaranto chino” les quitaba ganancias, además de que no podían competir con ellos ya que su producción en masa hace que sean de menor calidad, pero más económicos, por lo cual los prefieren los consumidores. Uno de los objetivos secundarios es rastrear este dato y ver cuánto afecta la producción y la importación de amaranto chino a los talleres artesanales en México, principalmente en Santiago Tulyehualco, Xochimilco.

transformándolo en una fuente de alimento para su población, una alternativa gastronómica y apoyo en el crecimiento económico. Los chinos lo utilizan en harina para hacer fideos (alimento de mayor consumo en China), panqués y dulces, además ocupan el colorante de las hojas maduras para la salsa de soja y usan el forraje para alimentar a animales, cuyo consumo les favorece (González, 2014).

En la India, el uso del grano y la hoja son esenciales en la cocina tradicional hindú. Otro país que ha mostrado interés por el amaranto es Estados Unidos, cuyo interés por descubrir las cualidades de la semilla hizo que en la década de los 70's, fundó el Centro de Investigación Rodale. Este interés aumentó también en Japón por la vanguardia en la investigación agronómica y tecnológica para el uso alimentario.

En América Latina, Perú cuenta con una tradición milenaria del amaranto, que ha ido decayendo a través de los siglos, sin embargo, es el país donde se han alcanzado mayores rendimientos de hasta 7000 kg por hectárea, superiores al promedio mundial que fluctúa entre 1000-3000 kg por hectárea (González, 2014).

En México para la década de los 80's, el cultivo de amaranto tomó un nuevo impulso y comenzó a ser incluido de nuevo en la alimentación cotidiana, aunque en los 90's tuvo un decaimiento con superficies inferiores a las 900 hectáreas sembradas y rendimientos por debajo de las mil toneladas (González, 2014). Para el 2015, México contó con más de 6490 hectáreas cultivadas de amaranto con rendimientos que va de 1 Ton/Ha a 2 Ton/Ha (SIAP, 2015).

Araujo (2017) menciona que las variedades de amaranto en México han sido clasificadas en tres categorías: si ha sido cultivado, semi-doméstico o silvestre. Otros estudios realizados en centros de domesticación del amaranto se han enfocado en estudiar la diversidad de especies y su germoplasma<sup>4</sup>, donde en países de Centroamérica (México y Guatemala) y en los Andes (Perú, Bolivia, Ecuador, Argentina) han encontrado mayor diversidad de especies y cuadros genéticos del cereal (Espitia *et al.*, 2010).

Los avances en la recolección de germoplasma en México mostraron una enorme diversificación en las variedades criollas que los agricultores producían. Estos estudios fueron realizados por el

---

<sup>4</sup> Esos estudios se han encargado de estudiar el cuadro genético de la diversidad de especies del amaranto y también las que no han sido genéticamente modificadas. Buscando con ello definir el tipo de tierra que necesitan para hacer crecer determinada especie en determinado clima o tierra.

Sistema Nacional de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (SINAFERI), Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) en el periodo del 2009-2013 cuya variedad de amaranto analizado ha hecho que se tomen a diversos lugares y climas para conocer sus cualidades y producirlo en otros lugares con condiciones semejantes.

Entre los principales estados productores se encuentran: Morelos (Amilcingo y Huazulco), Tlaxcala (San Miguel del Milagro y Santa Apolonia Teacalco), Puebla (Cohuecan, San Juan Amecac, Tochimilco, Tochimizolco), Estado de México (Texcoco), Guanajuato (Ciudad Manuel Doblado, San Felipe, San Miguel Allende y Celaya), Ciudad de México (Tulyehualco, Mixquic, Tecomitl, Tlaxialtemalco, Tetelco), San Luis Potosí (Ébano, Matehuala y San Luis Potosí) y Coahuila (Saltillo y Matamoros) (SINAFERI, 2013).

Con base en información oficial del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera SIAP-SIACON, Araujo desarrolla una tabla en la que expone datos como que México en el 2015 registró una superficie sembrada de amaranto de 6,489 hectáreas en los diferentes estados. Los enlista y expone datos por orden de importancia en cuanto a producción de los estados: Tlaxcala, Puebla, Estado de México, Morelos, Ciudad de México (Xochimilco: Tulyehualco, Milpa Alta y Tláhuac), Oaxaca, San Luis Potosí y Guanajuato; y por último da promedios de rendimiento nacional, producción en toneladas y equivalencias Ton/Ha.

**Tabla 1. Producción Nacional de Amaranto 2015**

Ubicación	Sup. Sembrada (Ha)	Sup. Cosechada (Ha)	Producción (Ton)	Rendimiento (Ton/Ha)	PMR (\$/Ton)	Valor Producción (miles de pesos)
1 Tlaxcala	3,485	3,485	4,795	1.4	12,094	57,994
2 Puebla	2,017	2,013	2,334	1.2	7,618	17,776
3 México	516	516	1,061	2.1	12,206	12,951
4 Morelos	235	145	102	0.7	14,641	1,486
5 Ciudad de México	141	141	150	1.1	23,000	3,459
6 Oaxaca	44	44	70	1.6	12,830	896
7 San Luis Potosi	31	24	20	0.8	13,790	271
8 Guanajuato	22	22	20	0.9	10,500	208
TOTAL	6,490	6,390	8,551	1.3	11,115	95

*Fuente: Araujo, 2017:29.*

Entre los datos que arroja la tabla elaborada por Araujo, se puede observar la superficie sembrada de los cinco principales estados productores de amaranto entre los años 2005- 2015, de los cuales Tlaxcala se ha convertido en el principal estado productor de amaranto a nivel nacional, teniendo una tasa de crecimiento en diez años de un 1794% pasando de 184 hectáreas en el 2005 a comparación de las 3,485 que se registraron en el 2015 (2017: 29).

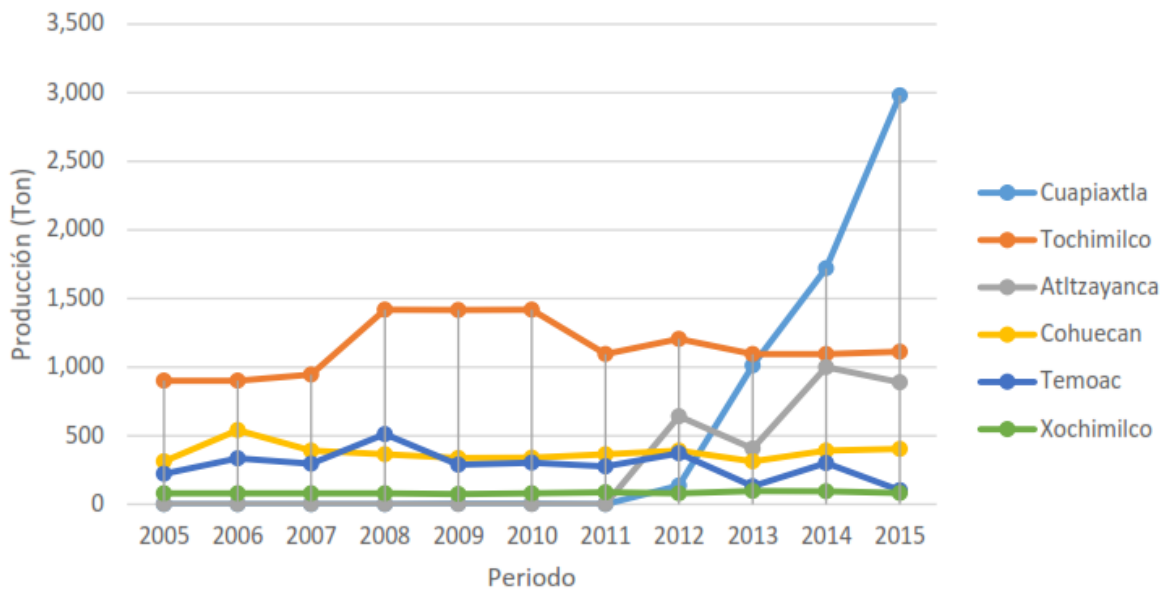
El segundo estado productor es Puebla, cuya producción en el 2009 alcanzó una superficie sembrada de 2,816 hectáreas y para el 2015, bajaría a un 71.63% de su producción quedando en solo 2,017 hectáreas.

El Estado de México es el tercer estado productor, cuya tasa de crecimiento es de 449%, ya que en el 2005 contaba con 94 hectáreas y para el 2015 obtuvo 516 hectáreas sembradas de amaranto. El cuarto estado productor de amaranto es Morelos con una tasa de crecimiento del 9%, mientras que el quinto lugar, bajo el análisis de Araujo, es la Ciudad de México con una superficie de 139 hectáreas en el 2005 y para el 2015 su tasa de crecimiento fue de 1%, con un total de 141 hectáreas sembradas.

Araujo menciona que los estados de Tlaxcala y Puebla al ser considerados líderes nacionales en el cultivo del amaranto cuentan con mejores apoyos gubernamentales además de contar con grandes extensiones de tierra sembrada. Por el contrario, el Estado de México, Morelos y la Ciudad de México han tenido pérdidas en la producción de amaranto debido al mal tiempo, al poco apoyo de instancias gubernamentales, a que no cuentan con un paquete tecnológico y a la falta de interés por no contar con un precio de mercado que les genere a los productores un margen de ganancia favorable (2017: 33).

Araujo menciona que de acuerdo con la información oficial del SIAP-SIACON en el 2015, las principales localidades que produjeron amaranto fueron: Cuapixtla en Tlaxcala, Tochimilco en Puebla, Atltzayanca en Tlaxcala, Cohuecan en Puebla, Temoac en Morelos y Xochimilco en la Ciudad de México, la cual ocupa la posición 15 a nivel nacional. Xochimilco cuenta con un 4% de tasa de crecimiento equivalente a 80 hectáreas en comparación del municipio de Cuapixtla, Tlaxcala que registró 2,070 hectáreas en el 2015.

**Gráfica 1. Producción en Toneladas de amaranto para el periodo 2005-2015**

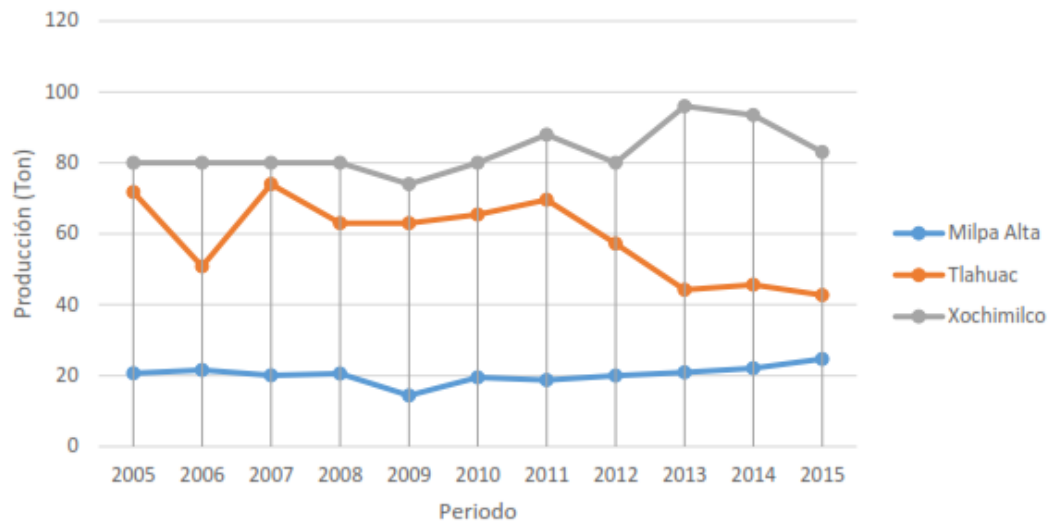


*Gráfica 1 realizada por Araujo Chávez con base en datos de la SIAP- SIACON 2015. Encontrada en "La rentabilidad de amaranto en Santiago Tulyehualco 2015-2016", pág. 33*

Araujo afirma que el crecimiento en superficie sembrada del 2005 a 2015 se debió a diversos factores: que el amaranto se ha incluido en políticas públicas del gobierno para apoyar a los productores en su cultivo y en la transformación, con el objetivo de mejorar la alimentación de las personas y que esta actividad agrícola alterna genera a los productores una fuente de ingresos extra para sus hogares siempre y cuando el precio se mantenga estable. Por otra parte, Araujo menciona que el amaranto es resistente a la sequía y a las plagas, por ello los productores de la zona decidieron apostar por su cultivo, ya que les genera más rendimientos que el maíz, además de que generan ideas de negocios para los pobladores del lugar al transformar y diversificar los productos de amaranto (2017: 37-38).

Santiago Tulyehualco es uno de los pueblos originarios de la Ciudad de México perteneciente a la alcaldía de Xochimilco. Se caracteriza en la actualidad por conservar la forma prehispánica de cultivar el amaranto. Este pueblo cuenta con 405 hectáreas que pertenecen al ejido y donde se siembran cultivos de temporal y riego, mientras que la zona cerril cuenta con 250 hectáreas destinadas a cultivos de temporal. De las 405 hectáreas, 85 de ellas son destinadas a la producción de amaranto en las faldas del volcán Teuhtli (SIAP, 2015).

**Gráfica 2. Producción (Ton) de Amaranto en Xochimilco periodo 2005-2015**



*Gráfica 2 realizada por Araujo Chávez con base en datos de la SIAP- SIACON 2015. Encontrada en "La rentabilidad de amaranto en Santiago Tulyehualco 2015-2016", pág. 46.*

Esta gráfica nos muestra que la producción de amaranto en Xochimilco se había mantenido durante varios años y tuvo un despunte en el 2013, sin embargo, en el 2015 la producción decayó con respecto a años anteriores. Además de que podemos deducir que la producción de amaranto que se ha desarrollado en localidades de Tláhuac compitiendo con las de Xochimilco entre el 2007 al 2012 en la producción del amaranto. Xochimilco es y ha sido el principal productor en los últimos años de amaranto, seguido de Tláhuac y Milpa Alta en menos proporción. Por último, el despunte de la producción puede haberse debido a que en el 2012 hubo mayores apoyos a los cultivadores y productores de amaranto por parte de instituciones gubernamentales de Xochimilco y la caída pudiera deberse a que los mismos productores perdieran esos apoyos.

De acuerdo con datos del SIAP en el 2017, la producción se optimizó en otros estados, sin embargo, las cifras apuntaron que bajó considerablemente la producción en Xochimilco, principalmente en Santiago Tulyehualco. Entre los principales factores se encuentran los problemas climáticos como incendios en pastizales y la falta de lluvia y suministro de agua para los cultivos, aumentos de precio en productos necesarios para el cultivo como la gasolina y en ingredientes para la producción de alegría, como la miel, los frutos secos y el piloncillo.

Si bien, no hay estadísticas gubernamentales de la producción y la compra de alegría en el país, Herrera menciona que:

La producción obtenida se somete a un proceso de transformación, para posteriormente venderse en sus diferentes presentaciones como, por ejemplo: churros, palanquetas, galletas, panqués, etc. Al obtener el producto final, se vende en locales establecidos en Tulyehualco y en sus alrededores. La cantidad restante se comercializa y distribuye en los mercados y puestos de la Merced, así como otros puntos de la Ciudad de México (Herrera, 2018: 44).

Lo que se desconoce completamente es cuánta de la producción de la alegría y derivados del amaranto que llegan a estos mercados son producidos en Tulyehualco o en otros lugares de los estados productores de amaranto.

Por último, Herrera menciona que en el 2018 basándose en datos de SAGARPA y del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) que durante el período de 1996 a 2014, la producción de amaranto se ha mantenido por encima de 100 hectáreas sembradas y cosechadas. Sin embargo, en el 2015 hubo un importante incremento de la producción, ya que “en los últimos años se les ha dado un mayor valor agregado a los productos del amaranto, generando al productor un aumento en sus ingresos, especialmente durante la Feria de la alegría” (Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades citado en Herrera, 2018: 39).

## SEGUNDO CAPÍTULO: PUEBLO SANTIAGO TULYEHUALCO, XOCHIMILCO

### 2.1. Generalidades

Tulyehualco pertenece a la alcaldía de Xochimilco, se localiza en la ribera sur de la zona lacustre entre los lagos de Xochimilco y Chalco y a las faldas del cerro Teuhtli, a una distancia de aproximadamente 40 km. del centro de la Ciudad de México. Colinda con las alcaldías de Tláhuac al noreste y Milpa Alta al sur en la Ciudad de México y con los municipios de Ixtapaluca y Valle de Chalco en el Estado de México. Dentro de Xochimilco, Tulyehualco colinda con los pueblos de San Luis Tlaxialtemalco al poniente y San Juan Ixtayopan al oriente.

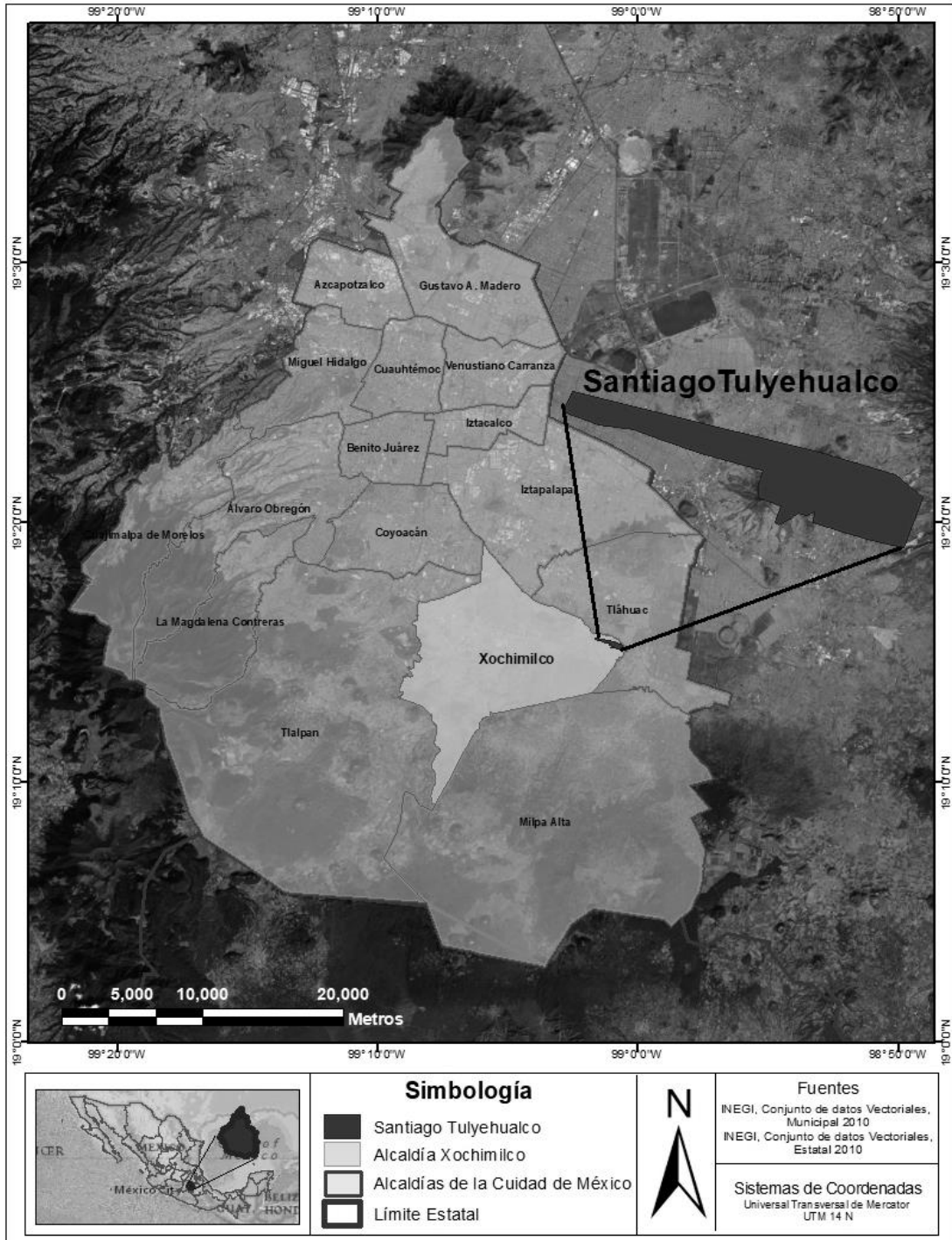
Domínguez menciona que Tulyehualco tiene dos posibles acepciones de significado: la primera puede ser traducida como *el lugar alrededor de los tules* por *tul de tollin* o *tullin* que se remite al carrizo, junco o juncia, (afin a *toliamama* que es una contracción de *toliamaitl* que se refiere al árbol tule) además de que la partícula *-co-* remite a espacio o lugar. La segunda denotación de *Tulyehualco* expuesta por Domínguez (2017), puede ser más profunda: *lugar alrededor de la oscuridad o lugar alrededor del señor de la noche*. Tal derivación remite a *Tul* respecto de la relación que puede guardar como *teul* (dios), como una deformación de *teuctli* que refiere a señor, así como a otras significaciones como *teu*, *teo* implicando *teotl* o *teutl* que significa dios, diosa o palabra divina. La siguiente partícula es *yehual* que puede ser compartida con la voz *yo* o *yoalli* (o *yohuali*) que significa noche (existe la palabra *teutlac* que refiere a la relación con la noche o después de la puesta de sol) (2017: 97-98).

Debido a las características del suelo, Tulyehualco cuenta con tierras fértiles lo que le permite a su población practicar la agricultura y cultivar maíz, frijol, haba, tomate, calabaza, chile, *huauzontle* (quelite perteneciente a la familia del amaranto) y la planta de amaranto huauhtli, como uno de los principales elementos agrícolas de la comunidad. Baca y Ojeda mencionan que “Tulyehualco cuenta con una zona ejidal en parte de lo que era el lago de Chalco, que se restituyó a la comunidad en 1923, con una extensión inicial de 407 hectáreas en las que el cultivo principal fue el maíz y la remolacha para forraje del ganado vacuno; y una zona chinampera de



aproximadamente 200 hectáreas, en las que la comunidad cultivaba maíz y hortalizas, coliflor, espinaca, epazote, lechuga, etc.” (2000: 28).

*Mapa 1 Ubicación del pueblo de Santiago Tulyehualco en la Ciudad de México.*



En Santiago Tulyehualco (véase mapa 2) colinda con otros pueblos como San Isidro, Las Ánimas, Quirino Mendoza, Santiaguito, Cristo Rey, Nativitas, Calyequita y San Sebastián. Santiago Tulyehualco es uno de los que ha tenido gran importancia en Tulyehualco por los cultivos que en él se desarrollaban y donde se hacen los almácigos para germinar las semillas de los diversos cultivos que posteriormente se resiembra en el cerro, tales como tomate, chile y huahtli, entre otros" (Canabal, 1997: 177).

*Mapa 2 Ubicación de Santiago Tulyehualco y otros pueblos colindantes en Xochimilco.*



*Mapa generado con Google Maps donde se delimita lo que hoy se conoce como Santiago Tulyehualco y colonias colindantes.*

En estudios posteriores, Baca y Ojeda mencionan que actualmente, debido a diversos factores, como la expansión urbana y la proliferación de centros comerciales, Santiago Tulyehualco ha perdido un considerable porcentaje de tierra para cultivo, lo que ha ocasionado que la actividad agrícola haya disminuido notablemente en los últimos años. A pesar de haber sido parte del conjunto de pueblos incorporados al Distrito Federal en 1928, ahora Ciudad de México, conservan en gran parte su carácter rural (2000: 30).

Actualmente, Tulyehualco cuenta con una población aproximada de 125,000 habitantes, de los cuales el 48% es población masculina y 52% es población femenina. En lo que respecta al tipo de ocupación de los habitantes de Tulyehualco vemos que el 27.6% son estudiantes; el 23.8% se

dedica al hogar; el 23.6% son empleados; el 9.2% son obreros; el 8.8% son comerciantes; el 5.9% se encuentra desempleado y sólo el 1.5% se dedica al campo. En cuanto al grado de escolaridad, tenemos que el 34.3% tiene primaria, el 25.2% secundaria; el 12.3% preparatoria; el 7.6% estudios técnicos, el 7.3% es analfabeta funcional; el 6.7% es analfabeta y sólo el 6.6% tiene estudios de licenciatura (Diagnóstico de Salud, 2017. Centro de Salud Comunitaria, T. 111. Tulyehualco).

La estructura suburbana de Tulyehualco es heterogénea, las familias han construido y acondicionado sus casas en tanto gusto particular y a sus posibilidades económicas. La mayoría de las calles se encuentran pavimentadas, sin embargo, en algunos pueblos cercanos al cerro Teuhtli, las calles son empedradas o de terracería. Las calles principales son amplias, cuentan con dos o tres carriles a comparación de las secundarias que son de un solo carril y sentido vial.

En la zona centro de Santiago Tulyehualco se encuentra el mercado “Tulyehualco”, la plaza Quirino Mendoza y Cortés<sup>5</sup>, la Iglesia de Santiago Tulyehualco, el Centro de Servicio Digital de Tulyehualco, el centro Psicopedagógico “Dolores Correa Zapata”, centro comunitario de la Universidad Autónoma Metropolitana “Las Ánimas”,<sup>6</sup> el Centro Comercial Chedraui y el Instituto de Educación Media Superior del Distrito Federal IEMS “Bernardino de Sahagún”, una cancha de Frontón-Squash Tulyehualco y por último la Coordinadora Territorial. Además de varios comercios de comida instantánea, de servicio y reparación, de autoservicio y negocios familiares.

La Coordinadora Territorial es una dependencia auxiliar encargada de resolver los problemas que aquejan a los habitantes de Tulyehualco, en cuanto a servicios y cuestiones territoriales, sociales y culturales de las diferentes localidades que pertenecen a la alcaldía de Xochimilco. En cuanto a la zona central del Santiago Tulyehualco se encuentra el mercado principal, en donde los sábados se hace un tianguis local, además que se encuentra un quiosco y una primaria. Es en esta calle, Ignacio Zaragoza en donde se hacen diferentes ferias de la localidad tales como la Feria Anual del Amaranto y el Olivo y la Feria de la Nieve, entre otras.

---

<sup>5</sup> Quirino F. Mendoza y Cortés fue un importante compositor musical de Tulyehualco, nacido el 10 de mayo de 1865. Contribuyó en la educación de Tulyehualco al trabajar como maestro de escuela. En la actualidad, hay una escuela con su nombre y una plaza cívica de Tulyehualco donde se destaca un busto del señor Quirino Mendoza.

<sup>6</sup> Espacio de vinculación de la Universidad Autónoma Metropolitana unidad Xochimilco con la comunidad de Tulyehualco. Centro de Docencia, Investigación y Desarrollo Comunitario. Brinda atención psicológica, veterinaria y agropecuaria.

Se puede observar que la composición del pueblo de Santiago Tulyehualco no se ha modificado en mucho tiempo, ya que sigue teniendo una esencia suburbana, en el que elementos de la ciudad y del campo se ven presentes y tratan de coexistir.



*Ilustración 11 Foto tomada en las periferias de Xochimilco. Zonas agrícolas que son actualmente cultivadas con amaranto.*

## **2.2. Historia**

Santiago Tulyehualco es considerado un pueblo originario que durante la época mesoamericana comercializaba sus productos a la ciudad de Tenochtitlan y después, en la colonia, fue uno de los lugares donde se sembraron productos traídos del viejo continente como el olivo, entre otros. Mucha de la historia de este pueblo se ha construido a partir de las memorias de los habitantes y principalmente de las prácticas tradicionales que se han preservado por generaciones desarrolladas por los lugareños mediante la tradición oral y el saber ancestral. Parte de la memoria colectiva del pueblo es la que se generó alrededor de algunos personajes relevantes del pueblo además del recuerdo de algunos antecedentes históricos importantes para la comunidad.

El pueblo fue fundado en 1126 por la cultura Xochimilca al asentarse al pie del cerro del Teuhtli. Ante la abundancia de la planta del tule, los primeros pobladores desarrollaron diferentes productos, como petates (los cuales colocaban en el suelo para dormir) y chiquigüites que ocupaban para guardar gorditas o tortillas de maíz. Se menciona en la comunidad que la amplia producción de chiquigüites hizo que a los pobladores se les reconociera como “chiquigüiteros”, cuyo sobrenombre aún permanece.

En 1521, después de consumarse la conquista en México, el rey Xochimilca APOCHQUIYAUHTZIN fue destronado por los españoles, pero siguió teniendo su rango político al ser nombrado cacique de su propio territorio. Él fue bautizado por los franciscanos como Luis Zerón de Alvarado.

Fray Martín de Valencia fue uno de los primeros frailes franciscanos en llegar a la Ciudad de México y tenía como objetivo evangelizar la zona Sur de la Ciudad, lo que ahora son las alcaldías de Tláhuac, Milpa Alta y Xochimilco. Con su llegada en 1521, su labor iba más allá de evangelizar a las comunidades, enseñó a los habitantes del lugar artes y oficios, principalmente la tapicería con plumas, la confección de telas en lana y algodón, el tallado de madera, el perfeccionamiento en fabricación de cestos de tule (chiquihuites), palma y *ahuexotl* (árbol típico de la región), alfarería, cerámica, labrado de piedras y metales, así como canto y pintura. Fray Martín de Valencia sería quien plantaría en Tulyehualco el primer olivar de América, cuya planta permitió una de las principales fuentes de trabajo de este pueblo, junto con la chinampería y el cultivo de las tierras altas en el cerro del Teuhtli (Baca y Ojeda, 2000: 34).

En 1595, el Virrey Don Luis de Velasco, otorgó un permiso para la creación y mantenimiento del Hospital de la Concepción en Xochimilco, construido en parte del cerro de Teuhtli, que posteriormente se conocería como “Hacienda del Teuhtli”. Este hospital fue construido para asistir y curar a los habitantes de Tulyehualco de sus padecimientos más comunes, como tos, pulmonía, catarros, etc. El hospital desapareció en 1732 a causa de que Don José Bautista Alvarado y Don Hipólito de Alvarado tomaron posesión de la hacienda y la dividieron en varias partes, las cuales se disputarían décadas después entre los poblados de San Pedro Actopan, Tulyehualco, San Gregorio y San Luis.

En 1687, Tulyehualco solicitó a la Real Audiencia la categoría de cabecera jurisdiccional, cuya solicitud fue negada, por lo que tuvo que continuar con la categoría de pueblo. Durante los primeros años del siglo XVIII se formó en Tulyehualco una Cofradía denominada “Las Ánimas

del Purgatorio”, la cual se encargó de llevar múltiples beneficios a la comunidad, como la atención a los enfermos, entierros, actos sociales y religiosos, además de impulsar la conservación del cultivo de olivos. Esta misma cofradía comenzó la construcción de templos en diferentes pueblos, especialmente uno de grandes proporciones en Santiago Tulyehualco cuya construcción quedó interrumpida por más de dos siglos, siendo hasta el año de 1962 cuando se termina de construir.

Hacia la segunda mitad del siglo XIX se construyó en Tulyehualco el panteón principal, un Kiosco y el edificio que hoy se conoce como la Coordinación Territorial e instalan el reloj público en una de las torres de la iglesia de Santiago Apóstol.

En 1914, el pueblo de Tulyehualco simpatizó con tropas zapatistas y con la causa revolucionaria, de ahí que un gran porcentaje de la población se uniera a las tropas revolucionarias del general Emiliano Zapata.

El Diario Oficial, el 20 de agosto de 1923, publicó la resolución de restitución de tierras de las que había sido despojado Tulyehualco en 1880. Dicha solicitud de restitución de tierras fue promovida por el Sr. Jesús Mendoza Cortés en enero de 1917, el entonces presidente de la República, el General Álvaro Obregón, resolvió por decreto el otorgar a Tulyehualco los terrenos que darían inicio al ejido en este pueblo.

Algunos servicios públicos como el alumbrado eléctrico fueron colocados en el año de 1934 de manera extraoficial con el esfuerzo y la cooperación de los habitantes del pueblo y fue hasta el año siguiente cuando este servicio se regularizó en todo el pueblo oficialmente. Con actividades en pro de la juventud y conflictos entre barrios, se formó “en 1926 la sociedad de jóvenes ‘Guillermo Prieto’, que se dedicaba a la organización de actividades sociales, culturales y deportivas, teniendo como resultado diversas obras de beneficio colectivo tales como el abastecimiento de agua a través de una fuente pública, una bomba de agua y el arreglo del jardín y del reloj público, entre otras” (Baca y Ojeda, 2000: 39).

Entre 1927 y 1953, el desempeño de los deportistas de Tulyehualco en diferentes áreas, pero primordialmente en carrera de metros planos y en fútbol tendrían lugar en grandes competencias como juegos centroamericanos (los de la Habana y los de la Ciudad de México) en las cuales obtuvieron preseas y posicionaron la actividad deportiva de Tulyehualco por encima de muchas otras delegaciones deportivas. Esto llevó a que en el Pueblo de Tulyehualco se construyeran

diversos espacios públicos para el ejercicio del deporte y el mejoramiento de los servicios públicos de las diversas colonias.

A partir de los 70's, se comienzan a desarrollar otro tipo de manifestaciones culturales donde se diera lugar la exposición de diferentes productos que se desarrollan en el pueblo, entre ellos derivados del olivo, artesanías y productos de amaranto. En 1970 surge la primera Feria del Amaranto y el Olivo en Santiago Tulyehualco tendiendo como sede la Coordinadora Territorial. La feria fue desarrollada gracias a varios vecinos del pueblo de Santiago Tulyehualco, con el apoyo de las autoridades de la alcaldía de Xochimilco. Los productores de Tulyehualco y otros pueblos cercanos tuvieron la iniciativa de organizar una Feria de la Alegría y el Olivo con el fin de dar a conocer y promover los productos locales, ampliar los espacios para su comercialización, atraer visitantes y dar a conocer la cultura y tradiciones de Tulyehualco (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2016; 5). La Feria se realiza a principios del mes de febrero por ser el cierre del ciclo agrario del amaranto y cuya duración de la feria dura de una a dos semanas.

En el 2016, en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México se publica la declaración de patrimonio cultural tangible de la Ciudad de México a la alegría de Santiago Tulyehualco. En el documento se menciona que históricamente, “el amaranto ha sido un recurso que desde tiempos remotos ha tenido gran importancia desde el punto de vista económico y cultural; ya que su producción y la comercialización, además de ser el principal medio de sustento de muchas familias, permitió a éstas la educación de sus miembros y en numerosos casos la formación de todo tipo de profesionistas que hoy orgullosamente son descendientes de generaciones de ‘alegrilleros’. [...] por el valor histórico, la evidencia de formar parte de una tradición ancestral; por su valor emblemático, como símbolo de identidad cultural; por su impacto en la vida cotidiana o en la calendarización de la vida colectiva, en el mantenimiento de las costumbres, en la vigorización de las tradiciones comerciales, alimentarias y en el bienestar colectivo” (2016: 5).

El 22 de enero de 2016 conforme a la Ley de Fomento Cultural del Ciudad de México y su Reglamento, la Secretaría de Cultura emitió el Acuerdo de Inicio de Procedimiento de Declaratoria de Patrimonio Cultural Tangible a la “Alegría de Tulyehualco”, una vez que la solicitud cumplió con los requisitos establecidos para ello.

Con el procedimiento previsto en la Ley de Fomento Cultural del Ciudad de México y su Reglamento, durante la Tercera Sesión Ordinaria del Consejo de Fomento y Desarrollo Cultural

de la Ciudad de México, efectuada el 1 de junio de 2016, se avaló el Plan de Salvaguarda correspondiente. El 28 de junio del 2016, la Coordinación de Patrimonio Histórico Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura de la Ciudad de México, resolvió como aprobada la Declaratoria de Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México a la “Alegría de Tulyehualco”, realizando las disposiciones jurídicas correspondientes.

La historia de Santiago Tulyehualco se ha conformado en cuanto a las diversas actividades que pobladores han desarrollado, principalmente por el aporte a grandes acontecimientos históricos y también por la producción de alegría. Actualmente se encuentra en la mira por ser un pueblo productor de amaranto y tener talleres familiares, empresas y fábricas donde producen productos de amaranto, cuya Feria del Amaranto y el Olivo es la que reúne a muchos de estos productores y, con la declaratoria de Patrimonio Tangible de la Ciudad de México de la ‘Alegría de Tulyehualco’ ha aumentado la recurrencia de compradores de estos productos de amaranto.

### **2.2.1. Declaratoria de “*la alegría de Tulyehualco*” como Patrimonio Tangible de la Ciudad de México.**

Como parte de la historia institucional que hay sobre la “Alegría de Tulyehualco” es el nombramiento de Patrimonio Cultural Tangible de la Ciudad de México, donde se hicieron algunas especificaciones o medidas concretas para salvaguardar dicha manifestación cultural, al igual que especifica lo que está descrito como patrimonio ante instancias internacionales y de la Ciudad de México.

Por medio del Órgano de Difusión del Gobierno de la Ciudad de México, el 2 de septiembre de 2016 la jefatura de gobierno hizo el decreto por el que se declaró Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México a la “Alegría de Tulyehualco” en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México. El entonces Jefe de Gobierno de la Ciudad de México, Miguel Ángel Mancera Espinosa, con fundamento en los artículos 122, Apartado A, Base III, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y los tratados internacionales que se imponen al Estado Mexicano y, por ende, al Gobierno de la Ciudad de México, la adopción de medidas concretas orientadas para salvaguardar las distintas manifestaciones culturales. De las cuales se encuentran los productos



intangibles que poseen un significado y un valor especial o excepcional para un grupo social determinado o para la sociedad en su conjunto y, por lo tanto, forman parte fundamental de su identidad cultural (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2016; 5).

Tal decreto menciona que “entre las disposiciones internacionales aplicables en materia de patrimonio cultural intangible se encuentra la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual establece que el “patrimonio cultural inmaterial” son los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural y obliga al Estado Mexicano a adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para garantizar la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación” (Gaceta Oficial de la Ciudad de México, 2016: 4). Esta gestión de políticas públicas permite preservar las prácticas culturales y tradicionales de una comunidad por parte del Estado mexicano, así como eventos que difundan estas tradiciones o lo considerado como patrimonio.

El decreto por el que se declara Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México a la “alegría de Tulyehualco”, contiene ocho puntos que delinear dicha declaratoria y están citados a continuación:

*PRIMERO. Se declara patrimonio cultural intangible a los usos, creencias, prácticas, conocimientos y sus sistemas de transmisión, técnicas, costumbres gastronómicas, representaciones, expresiones, manifestaciones artísticas, cosmovisiones, modos de vida, tradiciones, festividades, formas de interacción, valores, organización comunitaria y demás manifestaciones colectivas relacionadas con la “Alegría de Tulyehualco”.*

*SEGUNDO. Con el propósito de proteger y preservar las tradiciones culturales de la “Alegría de Tulyehualco”, de acuerdo con el artículo 4, fracción XI, de la Ley de Fomento Cultural del Ciudad de México, esta declaratoria es de interés social y de utilidad pública para los habitantes de la Ciudad de México.*

*TERCERO. Para el cumplimiento de las obligaciones que la presente declaratoria conlleva, el Gobierno de la Ciudad de México, a través de la Secretaría de Cultura, conformará a más tardar, en un término de 90 (noventa) días hábiles a partir la publicación de esta Declaratoria, la Comisión de Patrimonio Cultural Intangible de la Alegría de Tulyehualco, la cual tendrá por objeto elaborar e instrumentar un programa de trabajo con base en el Plan de Salvaguarda, a corto, mediano y largo plazos, destinado a investigar, preservar, difundir y promover sus valores culturales, así como las demás atribuciones que se señalen en los lineamientos organizacionales correspondientes.*

*CUARTO. El seguimiento y evaluación de las acciones contempladas en el Plan de Salvaguarda estará a cargo de la Secretaría de Cultura.*

*QUINTO. La Secretaría de Cultura de la Ciudad de México, será la dependencia responsable de vigilar el cumplimiento de lo ordenado por esta Declaratoria y de coordinar todas las acciones que de la misma se deriven.*

*SEXTO. La Secretaría de Cultura de la Ciudad de México, apoyará la gestión de los recursos presupuestales necesarios que el Plan de Salvaguarda establezca y requiera.*

*SÉPTIMO. Como parte de esta declaratoria, a partir de su Plan de Salvaguarda, se establecerán enlaces permanentes entre las Secretarías de Cultura, Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades y Turismo, todas de la Ciudad de México, a fin de respaldar los objetivos de la presente Declaratoria.*

*OCTAVO. La presente Declaratoria se expide sin perjuicio de las emitidas por otras autoridades en el ámbito de sus competencias.*

(Gaceta Oficial De La Ciudad De México, 2 de septiembre de 2016: 6)

Dicho documento fue firmado en la residencia Oficial del Jefe de Gobierno de la Ciudad de México, a los ocho días del mes de agosto de dos mil dieciséis, por el Jefe de Gobierno de la Ciudad de México, Miguel Ángel Mancera Espinosa, la Secretaria de Gobierno, Dora Patricia

Mercado Castro, el Secretario de Cultura, Eduardo Vázquez Martín y la Secretaria de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades, Rosa Ícela Rodríguez Velázquez.

Lo que es considerado como patrimonio cultural inmaterial, tanto por instancias internacionales como nacionales, que no solo se reduce a los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas sino a las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos que se reconozcan como parte un patrimonio cultural. Es aquí cuando el patrimonio cobra sentido en la colectividad. Además de que ver cómo es que el patrimonio no solo es una actividad o política pública instaurada por el Estado para preservar manifestaciones culturales, sino que es por interés de las familias, quienes consideran que es algo que deben preservar ya que es parte de la herencia que su familia, al igual que es una actividad que han desempeñado por varias generaciones y que se remonta a la memoria colectiva de sus antecesores, haciendo que se reproduzca en la actualidad y se mantenga entre las nuevas generaciones.

## **TERCER CAPÍTULO: DE MUJERES, AMARANTO Y MEMORIA.**

### **3.1. Reflexión teórica sobre memoria**

Mucho de lo que es la alegría y cómo se hace en Santiago Tulyehualco se difunde a través de una tradición oral que se compone de ciertos relatos, experiencias, tiempos y espacios. La importancia de la memoria colectiva de una práctica es que nos permite comprender su actualidad frente a la forma tradicional de hacer las cosas. La siguiente reflexión teórica busca describir cuáles son los elementos de memoria que configura a este oficio y qué ejemplos nos pueden hablar de ello.

Los primeros estudios que se desarrollaron sobre la memoria fueron los de Henri-Louis Bergson quien la entendía como un proceso mental e individual. Después Maurice Halbwachs reestructuró lo planteado en el pensamiento de Emile Durkheim y desarrollaría los primeros estudios de memoria colectiva, lo que le permitiría analizar a este fenómeno con diversos marcos sociales enfocándose primordialmente en la formación de la memoria de determinados grupos, y analizar su espacio, tiempo y lenguaje. Estos referentes siguen siendo vigentes dado que las disciplinas sociales los han ocupado para desarrollar estudios sobre la memoria y su conceptualización en determinadas situaciones, ampliando la diversidad de estudios.

En el trabajo realizado por Vanessa Freiteg (2012) sobre narrativas orales de familias de artesanos de Tonalá Jalisco, menciona que los estudios sobre memoria le ayudaron a orientar la interpretación de los datos y comprenderlos, además que le permitieron retratar las experiencias y la construcción de sentido que los actores les dan a sus modos de vida, no solo por ellos sino por otras generaciones.

Freiteg menciona que sabía que había una memoria hablada o transmitida entre los familiares sobre el oficio y una memoria practicada a través de su realización, del cómo hacían sus artesanías, las técnicas y los secretos de cada familia sobre lo que realizan artesanalmente, o en el caso de los alegrilleros, cómo hacen la alegría y otros productos, las técnicas para hacerlos y perfeccionarlos;

así mismo que los familiares mientras trabajan son conscientes de las enseñanzas vividas y recordadas sobre el oficio que recibieron de sus padres o abuelos (2012, 114).

La pregunta que le permite a Freiteg desarrollar su investigación y que reformulo para este proyecto es ¿cuál es el papel de la memoria en la transmisión y ‘conservación’ de tradiciones, costumbres, recuerdos y ‘secretos’ de una práctica tradicional en una familia de alegrilleros?

### **3.1.1. Memoria colectiva: retomando a Halbwachs**

Antes de pasar a los resultados del trabajo de campo de esta investigación, haré un recuento teórico de la memoria colectiva y la memoria familiar, que nos permitirán desarrollar y analizar los casos que se describirán en un segundo apartado de este capítulo.

Freiteg retomó a Bergson con el libro *Materia y memoria*, donde él plantea que se debe realizar una fenomenología de la memoria que no se centrara en el cuerpo o de forma individual. Este estudio le permitió defender que las memorias condensan un lado subjetivo de nuestro conocimiento de las cosas, y que el pasado se conserva de forma homogénea al momento de evocarlo en el presente.<sup>7</sup>

Bergson al plantear la fenomenología de la memoria donde se visibilizarán factores externos o sociales, Maurice Halbwachs tiempo después comenzó a realizar estudios sobre la memoria colectiva, ahondando en los factores externos y sociales de la memoria. Martha de Alba (2016) hizo una síntesis del pensamiento de Halbwachs en “Teorías en diálogo: representaciones sociales y memoria colectiva” texto en el que desarrolla algunas ideas partiendo de la revisión del libro *Marcos sociales de memoria* (1925/1994) -destinado a debatir los argumentos de Bergson- y del libro póstumo de *La memoria colectiva* (1950/1997) con el cual Freiteg menciona que se reitera la memoria como un fenómeno social donde el recuerdo es considerado y reconstituido desde el punto de vista de un grupo. Al ser una construcción social la dependencia del contexto del grupo

---

<sup>7</sup> Bergson señala que hay dos tipos de memoria: la *memoria hábito* que es aprendida por la repetición y que comúnmente implica un esfuerzo físico y mental y la *memoria espontánea* que es aquella que aparece y desaparece independientemente de nuestra voluntad y cuya aparición se asemeja más a una imagen-sueño.

(lugar, tiempo y lenguaje) en donde se evoca la memoria es fundamental para la permanencia de algunas experiencias del pasado o del contenidos y significados de la memoria (2012; 117).

De Alba describe que “se ha criticado a Halbwachs por un acentuado sociologismo, al proponer la memoria como un fenómeno colectivo.” Sin embargo, sus obras -los Marcos sociales de la memoria y la Memoria colectiva- “presentan una fenomenología del recuerdo a partir de la cual Halbwachs lleva al lector de la experiencia individual al plano del grupo y de la sociedad” (2016: 139). Además, señala que “la experiencia individual no es negada, sino que, desde su perspectiva, ocupa un lugar menor en la vida eminentemente social del sujeto” (2016: 139).

Sin embargo, en este sociologismo, se cuestiona también la importancia del sujeto en la reproducción de la memoria colectiva. Siguiendo esta lógica, la presente investigación describe cómo es que una alegrillera puede descubrir su oficio a partir de la memoria que se haya y se ha construido dentro de la familia durante varias generaciones. Es entonces que este sociologismo no niega el que el alegrillero o alegrillera aprenda o tenga la capacidad de reproducir un conjunto de actitudes y actividades que se ha construido partiendo de la experiencia de otros practicantes de generaciones anteriores, sino que la memoria colectiva nos permitirá ver la manera en que un colectivo ha preservado la práctica, conjuntado la experiencia colectiva de hacer el oficio. Además, la memoria colectiva le permitirá a un artesano o una artesana de alegría comprender el proceso y la estructura de su actividad que se guarda como parte de la memoria del grupo.

La teoría de la memoria colectiva, para De Alba, es una combinación de círculos o medios sociales en los que se encuentra el individuo donde la esfera más general simboliza a la cultura, el lenguaje, el tiempo y el espacio, que son marcos sociales básicos que orientan la experiencia del sujeto y sus formas de ver y percibir el mundo. Menciona que estos marcos sociales otorgan las categorías primarias de pensamiento compartidas por una sociedad y por los grupos sociabilizadores, como la familia. El pensamiento, la memoria y la experiencia al ser producto de la interacción del sujeto con su entorno, son expresados por medio de un “lenguaje social y culturalmente definido” (2016: 139).

Muchos talleres alegrilleros están dentro de los hogares de los artesanos, donde destinan espacios a la producción y resguardo de productos de amaranto y es donde los artesanos conviven y construyen su vida cotidiana. Es en el taller donde “sociabiliza” toda la familia y los empleados, o

como diría la Sra. Tere “es donde los niños crecen al vernos trabajar y donde ellos comienzan a ver el valor del trabajo y de trabajar con mucha gente. [...] ellos ven -en fotos- que mucha familia también ha trabajado con el amaranto y ven que eso es parte de la familia”. Esta combinación de actividades en un mismo espacio permite a los involucrados formar una endo-cultura, es decir pautas de conductas que les permite comportarse y conocer la forma de hacer determinadas cosas dentro de ese lugar y como parte del grupo. Por lo mismo, es el grupo quien genera ‘*un lenguaje y una cultura de alegrillero*’ y del cual van formando día con día las relaciones entre los artesanos, trabajadores y hasta compradores. Dentro del taller y en si la actividad de un oficio combina dos círculos muy importantes: la familia y el trabajo, donde cada círculo coexiste con el otro, y a la par cada uno se define. Este entorno lleno de memorias hace que el sujeto interactúe con la estructura que implica el oficio y le permiten construir su propia experiencia y sus propios recuerdos.

Para Halbwachs, los marcos son “los instrumentos que la memoria colectiva utiliza para reconstruir una imagen del pasado acorde con cada época y en sintonía con los pensamientos dominantes de la sociedad” (2004:10) o en este caso, del grupo. En el taller alegrillero pareciera que esta imagen del pasado se construye a partir de las generaciones y cómo vivió cada integrante la práctica y qué características definen su pasado acotado por la práctica.

Hay tres elementos en los que Halbwachs se enfocó al desarrollar los marcos sociales de la memoria: el tiempo, el espacio y el lenguaje. De Alba describe que para Halbwachs, el tiempo social es el tiempo de la experiencia cotidiana, que nos lleva a cumplir con una regulación de nuestras actividades en función de los otros. Donde el tiempo de los calendarios cívicos y religiosos y el de la biología social regula las funciones vitales desde marcos sociales diversos y de los distintos grupos (2016: 140).

El tiempo que configura la práctica y el taller alegrillero, remite a los tiempos de producción y, si es el caso, a los tiempos de temporal o de cosecha de amaranto ya que, en algunos de los casos, los talleres tienen que enfocar sus actividades a la cosecha y en otras temporadas a la producción de alegría. Es decir, la memoria colectiva que se construye en determinadas fechas o épocas no solo configura la dinámica del taller, sino que permite seguir la estructura del tiempo bio-social de la comunidad y de otras prácticas que pueden estar relacionadas.

Muchas de estas fechas remiten a la producción de alegría y de los productos ya que este dulce es de utilidad para conmemorar determinadas fechas; por un lado, las de índole cívico (como menciona Halbwachs) como el día de la bandera o el día de muertos, o en otras comunidades a fiestas como el Panquetzaliztli donde se hacen tamales de amaranto como parte del alimento ritual que ritualiza una fecha o una temporada. O, por otro lado, en las conmemoraciones familiares como una graduación o cumpleaños o festejos religiosos como primeras comuniones o bautizos se ha cotidianizado el consumo del amaranto al hacerlo un recuerdo de la fiesta familiar.

En cuanto al espacio, menciona De Alba que es más allá del contexto material que nos rodea, es un conjunto de símbolos que cobran significado a partir de haber dejado la huella de nuestras experiencias en él, como individuos o como colectivo. El espacio proyecta la imagen del grupo, se incorpora en su identidad y en sus recuerdos (2016: 140).

Un taller alegrillero al ser un espacio definido por dos círculos sociales contiene más de dos simbolismos. Al ser un espacio familiar y uno de trabajo, entra en una dinámica distinta. Por ejemplo, el taller de Zoé está en una parte de la casa de su abuela sin embargo hay una serie de pautas que se deben seguir en este lugar específicamente, como es que sea solo un espacio destinado a trabajar y de enseñar el oficio; o en otra situación, que se pueda festejar el cumpleaños de algún trabajador o familiar que participa directamente con la producción y no de otros miembros de la familia. Cuyo simbolismo del espacio respalda la actividad que ahí se realiza.

Otro ejemplo es el taller de Regina: su taller se encuentra dentro de su departamento, sin embargo, está ubicado esencialmente en una parte de su hogar. Ahí guarda todo lo referente a su negocio, pero tiene otros espacios que ocupa para guardar canastas o mesas para sus eventos. El espacio que ocupa Regina para su negocio es un lugar delimitado por la sala. La delimitación de este espacio está en función de la mesa que se ocupa para trabajar, de varios estantes o cajas donde se guardan cosas para empaquetar, la materia prima o donde se guarda la producción. Este caso es interesante ya que la cocina familiar, en determinados tiempos de producción, es parte del negocio ya que sirve para elaborar otros productos que ellos venden. Este último ejemplo me permite señalar que otros artesanos destinan cierto espacio de su hogar a su práctica, sin que esté limitado por paredes, más bien el límite es simbólico, un espacio de trabajo como mencionaron Regina y su esposo.



De Alba plantea que “la relación que el individuo mantiene con estos grandes marcos sociales se encuentra mediada por los grupos a los que pertenece, esencialmente la familia. Los grupos definen también sus tiempos, sus espacios, crean sus costumbres y tienen ciertas formas de lenguaje” (2016: 140). Aquí puedo volver a describir cómo es que la práctica ha configurado el espacio, sin embargo, es la memoria la que se encuentra amoldada por el espacio ya que todo lo que ahí hay puede remontar a recuerdos del quehacer familiar o de la experiencia de la familia.

Itzel me contó algo sobre unas cazuelas, que podría exponer como un ejemplo de memoria y de recuerdo. Su abuela fue quien la inició en el oficio y quien tiene unas cazuelas, las cuales ocupaba para hacer la alegría y la granola. Su abuela las había mandado a hacer y le costaron mucho, por eso las cuidaban mucho. Después esas cazuelas son consideradas como la herencia que la familia recibe junto con la práctica y que en la actualidad conservan en muy buen estado y las cuidan mucho cuando trabajan con ellas, ya que “fueron utilizadas por la abuela”.

Parte del desarrollo de la memoria es la construcción social del recuerdo. Cuando Halbwachs postula que el recuerdo se crea en los marcos sociales, se refiere al hecho de que estos constituyen las herramientas que servirán al sujeto no solo para construir recuerdos, sino toda forma de ver y organizar el mundo, y que se concentran en un tiempo y un espacio relacionado con el grupo (De Alba, 2016: 140). Un artefacto como puede ser una cazuela o un retrato ayudan a las personas - individual o colectivamente- a reproducir memorias o recuerdos y asimismo visibilizan la permanencia de la memoria colectiva por determinado tiempo y en el mismo lugar, asimismo el simbolismo que este objeto contiene.

En los talleres que visité me di cuenta de que muchos de los instrumentos, maquinaria o inmuebles refieren a memorias y recuerdos que cuando uno plática con los que los usan, principalmente con los que tienen más tiempo en el taller. El valor o el significado que les dan recae la mayoría de las veces en lo que tardaron en poder adquirir la maquinaria o los instrumentos que usan cotidianamente; así como quién los compró o ‘hizo el esfuerzo’ para poder tenerlos y ampliar el alcance del taller. Esta relación permite ver que el valor, la mayoría de las veces, es económico, sin embargo, la memoria de estos instrumentos es significativa y simbólica por el recuerdo que se tiene del instrumento, de la familia y del negocio en determinado momento. Serge Moscovici (1961) plantea que la memoria tiene su propia lógica para dar cuerpo (podríamos decir objetivar)

a recuerdos que den sentido a la situación del sujeto en el presente. La memoria es un acto inteligente de sentido y de coherencia entre sentimientos y pensamientos del pasado y del presente (De Alba, 2016: 141).

Partiendo de la crítica que hacen al trabajo de Halbwachs sobre el sociologismo de la memoria colectiva, Pérez Taylor dice que la memoria se convierte en “el rescate de los recuerdos de los procesos sociales que alguna vez existieron”, guardándolos en la mentalidad del individuo social, quien tiene la capacidad de mantenerlos vivos en su memoria personal. Siendo ésta la manera en la que pueden enseñar, reproducir y hacer que permanezcan vigentes. Para ello, el recuerdo se manifiesta desde la narración oral como el momento en el cual una sociedad o un colectivo se encuentra a sí misma en tanto la construcción del recuerdo y hace prevalecer la tradición que se tiene por el pasado (1996: 13).

La mayor parte de lo que se transmite en un oficio, en este caso el del alegrillero, es por medio de una tradición oral, de narraciones de cómo se deben hacer las cosas y de quienes enseñaron en un primer momento. Es entonces que “los secretos de un oficio” no se guardan en un recetario de forma escrita, sino que son expuestos y relatados por las personas. Cuyo fin es hacer que los que aprenden conozcan la mejor forma de hacer las cosas desde la experiencia de la familia y así poder reproducir la práctica. Por otro lado, el fin de quienes enseñan es seguir la práctica de la misma manera en la que a ellos se la enseñaron.

Por último, hay una reflexión planteada por Freiteg sobre la memoria en la que señala que, “al ser comprendida desde su carácter colectivo, se trata de una construcción posibilitada por la interacción social, donde las personas con las cuales convivimos y compartimos experiencias, nos ayudarían en la reconstrucción de los contenidos de nuestros recuerdos. Es un colectivo que puede estar interiorizado en uno mismo, no necesariamente en el grupo” (2012: 130). Algo que me remonta a los recuerdos del como hacían los oficios personas que ya no están o a otras épocas pasadas de los propios alegrilleros, cuyo recuerdo no solo evoca a la práctica sino a las personas que lo hacían.

### 3.1.2. Aproximación teórica de la memoria familiar.

Para Joël Candau (2001), la memoria mantiene una estrecha relación con la identidad, sea ella individual o colectiva, y donde ambas son interdependientes. Freiteg menciona que se puede visualizar esta relación claramente en un contexto muy específico: lo cotidiano familiar (2012: 140). Es en el contexto de la familia que se forma una “memoria generacional”, significando “la conciencia de pertenecer a una cadena de generaciones sucesivas de las que el grupo o el individuo se sienten más o menos herederos” (Candau, 2001:139).

Si bien se entiende como familia a las construcciones heterogéneas que son definidas por diferentes vínculos y entrelazamientos en los que se organiza y se representa el parentesco, es en donde podemos encontrar una diversidad de arreglos familiares de distintas índoles, sin embargo, todavía persiste en la actualidad un modelo homogéneo y occidental de familia: patriarcal, nuclear, moderna y monogámica (Salles, 1998: 11).

Partiendo de este modelo, Freiteg menciona que “una familia nunca será igual a la otra, aunque puedan compartir contextos y culturas semejantes, pero su organización, sus condiciones económicas y su “endo-cultura” serán particularmente definidas en el interior del grupo familiar” (2012: 141). La familia, como unidad básica de la sociedad, es la que estructura y está estructurada por pautas sociales y culturales, que destaca su función como reproductora de prácticas tradicionales, valores, normas, costumbres, ritos y educación, transmitidos a través del lenguaje y por las normas de conductas sociales fomentadas por ésta (*idibem*, 2012: 141).

Como he mencionado, en el núcleo familiar en el que se desarrolla un oficio se entretrejen relaciones de parentesco muy importantes entre ellas que los hijos heredan el oficio de los padres o del familiar a cargo del taller. Itzel hereda el oficio de su abuela, al igual que su tía y sus primos, Regina lo heredó de su tío con la idea de proseguir el oficio e innovar el consumo del amaranto y la Sra. Tere lo heredó de una persona que necesitaba apoyo para que ella siguiera haciendo alegrías.

Estas relaciones de parentesco al configurar las relaciones familiares configuran las relaciones con los trabajadores o en su defecto con ‘*la nueva familia*’ que se hace dentro del taller. Estas relaciones se han ido configurando por generaciones, siendo uno de los esquemas que moldea al oficio de los alegrilleros.

Este arreglo familiar sucede la mayoría de las veces con el personal que tiene más tiempo en el taller y que han visto las modificaciones que ha habido en el lugar y de la gente que ahí convive. Que han visto como los niños han crecido dentro del taller y que ahora algunos ya son parte funcional de la producción o que ahora son los que se encargan de innovar o de adentrar nuevas ideas al taller para la producción o difusión. Asimismo, han estado en varias situaciones críticas como lo puede ser la muerte de integrantes del taller o en accidentes que pudieran ocurrir dentro o fuera del taller. Este personal de confianza permite la mayoría de las veces entender mucho de la dinámica del taller y las relaciones sociales que se entretienen.

Salles menciona que en la familia recae la responsabilidad por la formación o estructuración inicial de las relaciones de género, donde se construye y se fija ciertas concepciones de identidades masculinas y femeninas, al igual que se desarrollan roles familiares, es decir la definición de papeles o roles de los individuos de acuerdo con las generaciones y el sexo (citado en Freiteg, 2012: 141).

La familia constituye una categoría importante de análisis ya que permitiría comprender cómo se dan las relaciones entre los géneros de distintas generaciones de artesanos con relación a su oficio, a los contenidos de sus memorias y el papel de la familia en la enseñanza del oficio (Freiteg 2012: 141). Además, parafraseando a Muxel, se debe comprender que la familia es un factor de identidad social y cultural, que permite conocer su papel en el proceso de transmisión de saberes del oficio entre las generaciones (1993: 193).

La formación de las relaciones de género de un oficio crea identidades masculinas y femeninas está fuertemente relacionadas con las actividades que se realizan en el taller y fuera de él (me refiero al momento de comprar materia prima, difundir o vender). Como mencioné arriba, muchas de estas relaciones sociales que se entretienen están ‘asignadas’ por roles de género desde generaciones pasadas; sin embargo, con los talleres con los que trabajé las mujeres a cargo del oficio han aprendido y han desarrollado una dinámica distinta del quehacer del taller, ‘donde todos le entran a todo’ como diría en alguna ocasión Regina, situación en la que ahondaré más adelante.

En el trabajo que realiza Freiteg expone que al haber observado y descrito los contenidos de las memorias que son recordados por las generaciones de hombres y mujeres de una misma familia de artesanos, le permitiría conocer y comprender el modo en como aprenden el oficio y cuál es el

papel que desarrolla cada integrante familiar de acuerdo con la edad, el sexo<sup>8</sup> y otros factores (2012: 141).

Freitag se apoya de otra de las tipologías para articular los procesos de memoria que pasan en los oficios: la memoria sensorial o la memoria de los sentidos. Aunado a lo que expone esta autora, la expongo como aquella que se crea partiendo de la memoria del grupo, pero sus contenidos y sentidos son generados y evocados desde una mirada más particularizada del sujeto, en su experiencia. La memoria de los sentidos suele estar apoyada en los “marcos sociales”, como un evento, una persona, una relación afectiva, un lugar o una etapa de vida del sujeto. Sin embargo, se trata de una memoria más subjetiva e individualizada. En otras palabras, las memorias de los sentidos tal vez sean la perspectiva personal que hacemos de la memoria colectiva y la del grupo.

### **3.1.3. Artefactos de memoria: memoria de los sentidos.**

Halbwachs al escribir *los marcos sociales de la memoria* describía que la memoria se construía en determinados grupos a partir de los recuerdos conjuntos que dependían de un espacio, un tiempo y un lenguaje, es decir de una cultura para que los sujetos pudieran reproducirlos. De la misma manera, él mencionaba que hay dispositivos o artefactos que permiten evocar recuerdos, como era el caso de los retratos u objetos heredados de generación en generación.

Parte de la memoria, en sus inicios, fue estudiada desde lo individual y como era desarrollada por las personas como una actividad física y mental. Al “des-corporeizar” la memoria, muchos estudiosos como Halbwachs plantearon la relevancia de la memoria colectiva en la cotidianidad, sin embargo, es hasta la fecha en la que se comienza a hablar de una memoria de los sentidos, donde una acción física o la mecánica de un cuerpo ante una actividad remite a una actividad subjetiva como lo es reproducir memorias.

---

<sup>8</sup> Al referirme al sexo aludo a cómo recuerdan los hombres y las mujeres y como el género impacta de alguna forma en la apropiación de una experiencia y cómo la reproduce después. Cuesta menciona que los recuerdos femeninos no se organizan de forma similar a los recuerdos masculinos: en estos, los contextos son completamente distintos, articulándose primordialmente en los lugares que frecuentan y a las actividades que socialmente están establecidas para los roles (1995:69).

En muchos momentos, las memorias evocadas por la narración de los recuerdos generan sentimientos o sentidos de nostalgia o angustia, o de alegría: por ejemplo, cuando pregunté a una de las artesanas de la feria realizada en Huerto Roma Verde sobre quién le había enseñado a hacer alegría me respondió que fue su abuelo materno, quien le enseñó todo lo que se puede saber sobre su oficio. Ella me explicó que su abuelo no solo le enseñó los secretos familiares de hacer la alegría, qué ponerle y qué nunca agregarle, sino que de su abuelo aprendió cómo trabajar con el amaranto. Ella dijo:

[...] mi abuelo un día, cuando era niña, me dijo ‘vente para acá, te voy a enseñar cómo cortar la alegría’. Él tomó una cuña muy delgada y la mojé -con agua- para que no se pegara con la miel al pasarla. Tomó la tablilla de amaranto y pasó la cuña sobre la tablilla. Me enseñó y me dijo ‘ahora tú’, lo hice, pero me fui chueca. Me había equivocado, pero recuerdo que mi abuelo tomó mi mano, me hizo tomar la cuña y mojarla de nuevo. Tomó mi mano entre la suya y corté con él la tablilla de amaranto. Él me dijo ‘hija así es como se debe hacer. Recuérdalo bien para cuando te toque a ti sola hacerlo’. Desde entonces es la forma como le enseñó a mis hijos el oficio y todos esos consejos que mi abuelo me dio” (Lucia, entrevista personal realizada el 21 de septiembre de 2018).

Con el anterior ejemplo puedo describir que la memoria de los sentidos aparte de reproducir sentires hace que la memoria se condense en lo que esta persona describe como un “consejo”, o como un elemento de la receta que no se encuentra escrito ni explícito, sino en esta enseñanza colaborativa hace que tanto quien enseña como quien aprende lo aprenda de la mejor manera. Descubriendo la técnica para maniobrar una máquina o para realizar un proceso artesanal en conjunto con todos los elementos simbólicos que pueden implicar. Tedesco describe que:

Los estudios de la memoria, específicamente, están ayudando significativamente a los análisis acerca de lo vivido presente/cotidiano con referencia a hechos y tiempos pasados; están presentándose, en su mayoría, como una forma de hacer que el tiempo pasado se personifique analítica y oralmente; en la construcción y reconstrucción social de las vivencias; para entender formas y representaciones simbólicas, históricas y educacionales; para comprender tiempos y espacios que necesitan valores y significados culturales en donde no existe conexión entre lo vivido y lo concebido, expresados en las condiciones de existencia pasadas, actuales y futuras” (traducido por Freiteg, 2012 :144-145).

Muchas de estas recetas o consejos desarrollados por los alegrilleros de generaciones pasadas y actuales son generadas a partir de la experiencia y del quehacer cotidiano. Un ejemplo de ello es cuando Regina me enseñó a empacar churritos y cubos de amaranto<sup>9</sup>, ella me pidió que empacara determinado gramaje de churritos en las bolsitas y yo seguí esa orden. Ella me recomendó que tratara de dejar las bolsas lo más limpias posible. En mi quehacer acoplé una forma de empacarlos al ver como ella lo hacía y después ‘mejoré’ la forma de empacarlos. Tomaba con una mano la bolsa y con la otra tomaba los churritos y los introducía a la bolsa. Con la práctica y la repetición mi mano había acoplado el peso de lo que tenía que meter a la bolsa. Me pasaba por unos gramos, pero a Regina le gustó ver como había trabajado tan rápido. Me dijo que eso de aprender viendo me ayuda mucho y que eso es algo que les recuerda mucho a sus familiares. Tiempo después, tuve que enseñar a alguien a empacar y la receta o el consejo que había hecho junto a Regina lo debía enseñar a alguien más. Esta receta o memoria física me permitió enseñarle a alguien a hacer una de las partes del oficio y con ello enseñar algo que se realizó cooperativamente.

Parte de los estudios realizados desde la academia sobre memoria, durante mucho tiempo, han tenido un soporte en el lenguaje escrito u oral. Sin embargo, con el avance en nueva bibliografía puede hacerse presente la memoria en otras formas y con otros medios de evocación, o sea, a través de otros sentidos, no estrictamente el oral o visual (Freiteg, 2012: 145). Félix menciona al respecto:

La evocación/el recuerdo de esas imágenes mentales se da a través de diferentes soportes de memoria que pueden ser (...) de naturaleza perceptiva y sensorial, cuando son desencadenadas por ideas/asociaciones, y correspondiente a la naturaleza del universo de la “memoria de los sentidos”, sonidos, ruidos y olores que componen el rico y diversificado universo nombrado bienes o patrimonios inmateriales (traducido por Freiteg, 2012: 145).

El patrimonio no solo es material, sino es aquel que se desarrolla desde la experiencia y particularmente cuando es inculcado por la familia en tanto uno o varios saberes generacionales. En el caso de los alegrilleros, todas las recetas, consejos o secretos de su quehacer conforman el patrimonio familiar de la práctica. Desde cómo debe cortarse la alegría, los momentos precisos en los que algún producto está listo para ser empaquetado, los consejos que dan para maniobrar una máquina o darle el mejor uso. Vi que mucho del oficio se interioriza por parte de los artesanos y

---

<sup>9</sup> Como parte de mi experiencia con los alegrilleros trabajé una temporada para una de ellas, con la finalidad de entender varias situaciones que muchos de estos artesanos atraviesan en la actualidad.

trabajadores, quienes a partir de su experiencia conocen por su olfato cuando las galletas de amaranto ya están listas o saben cuándo la miel ‘soltó el primer hervor’ para hacer la alegría, o cuando la granola debe sacarse del horno para que no se queme. Estas acciones siempre remontan a una persona antecesora del oficio y a la enseñanza del oficio. Al respecto, Freiteg dice que:

[...] las imágenes suscitadas por las memorias posibilitan que se conozcan las representaciones de la memoria olfativa, la memoria auditiva, la espacial, la visual y la sinestesia, generando metáforas sobre aquello que se recuerda, se menciona y se piensa a través de las narraciones. Todos los sentidos adquieren importancia sustancial en los contenidos de nuestras memorias (2012: 145-146).

Esta memoria de los sentidos nos permite comprender que esas memorias suscitadas en recetas o consejos no solo se ven, sino que tienen una función sensitiva muy importante. Ésta toma mayor fuerza cuando es pensada y dicha, sacada de ese marco de lo cotidiano. Bergson al realizar una fenomenología de la memoria, señala que es importante analizar que partiendo de la memoria sensitiva de un oficio se puede comprender cómo es que recordamos y a partir de qué y de quiénes recordamos. En este sentido se interpretaría la experiencia del artesano como una actividad más holística y a su saber cómo una experiencia personal ligada a su trabajo en el taller. Al respecto, Fentress y Wickham en 2007 dicen que:

El olfato, el gusto y el tacto también suceden en el espacio y el tiempo, pero no solemos emplear imágenes olfativas como medio para ordenar en secuencias nuestros recuerdos. Así pues, aunque reconocemos mediante todos nuestros sentidos, solemos recordar vistas y sonidos con mayor facilidad que olores, gustos y tactos (traducido por Freiteg, 2012: 145).

Las alegrillas a las que entrevisté me decían que fueron aprendiendo ‘sobre la marcha’, a partir de sus errores y sus aciertos, pero esencialmente de cómo incorporaban todas esas experiencias en función de sus sentidos, desde las texturas con las que trabajaban hasta algunos olores que podrían reconocer. Según Izquierdo (2002), podría decirse que estas memorias permiten la construcción de lo que se denomina personalidad o formas de ser. Las memorias y las experiencias no solo articulan la actividad, experiencia y las imágenes del oficio, sino que forman una personalidad o en su defecto un estilo de vida, es decir, que la memoria del oficio configura los diversos círculos de la vida de los partícipes de esa actividad. Freiteg menciona que



[...] estamos estrictamente condicionados a través de imágenes mentales que, por medio de «estímulos sensoriales de la realidad, nos hacen evocarlas en el presente. Muchas veces no percibimos las sensaciones y las vivencias poco comunes que se nos presentan ante nuestros ojos y los diferentes estímulos que han posibilitado el recuerdo de algo vivido y significado (2012, 146).

Freiteg menciona que estamos condicionados a través de imágenes mentales, que son estímulos sensoriales de la realidad, uniendo esto con lo que dice Domínguez & Ziri6n en *La dimensi6n sensorial de la cultura* describen:

La cultura es el m1s importante proceso de formaci6n sensorial y nuestro primer «prejuicio del mundo». Si bien es cierto que sentir es una condici6n humana que, por residir en el cuerpo, se suele atribuir al sujeto individual, tambi6n lo es el hecho de que el cuerpo individual es un cuerpo social y, por tanto, las nuevas maneras de sentir forman parte de los esquemas institucionalizados de la cultura (2017, 11).

Dicho planteamiento es fundamental para la antropolog1a de los sentidos, cuya disciplina est1 interesada en los mecanismos de reproducci6n cultural, a trav6s de los cuales nos adherimos a un sistema concreto de valores sensoriales, donde asociamos cualidades sensibles con determinados 6rganos, reconocemos ciertos n1meros de sentidos y sentires que luego los ordenamos jer1rquicamente. Lo que nos permitir1a concordar como el punto de partida de la historia de las mentalidades, la historia cultural y parte de la memoria colectiva que se relaciona con los artefactos que reproducen memoria, donde se considera que las formas de pensar y de sentir son el resultado de hacer vida com1n y, en consecuencia, predisponen los modos de percepci6n en el seno de un contexto hist6rico particular (Domínguez & Ziri6n, 2017: 11).

Cuando las alegrilleras me explicaban c6mo se le dio el nombre de alegr1a al producto de amaranto, no solo se remontaban a su experiencia personal sino a la memoria colectiva que hab1a detr1s de la pr1ctica. Como anteriormente he dicho, el nombre posiblemente lo recibió por el sentimiento que les provocaba a las personas el amaranto reci6n tostado al rozar el cuerpo de quien lo tronaba o al ver c6mo bailaban las peque1as semillas en el comal. Todo esto remonta a un pasado del colectivo y a la manera tradicional del c6mo se hacen las cosas y c6mo es que ahora se hace. Ahora con las m1quinas que hay para trabajar el amaranto todo este sistema de sentidos se ha

transformado, sin embargo, las personas se han acoplado y construyen una nueva forma de sentir y formar la cultura de su oficio. Desde la antropología de los sentidos se plantea que:

Los estudios sensoriales parten del supuesto de que los sentidos no son simples mecanismos receptores de información, sino que tienen un papel activo en la definición de los procesos de individualización, socialización y adaptación, así como en la adquisición y en la transmisión de conocimientos por vía de la cultura. Pensar en el mundo social por medio de los sentidos nos conduce, así, a reflexionar sobre la dimensión estética de las relaciones sociales: un terreno donde el conocimiento se construye por la experiencia, donde cada uno de los sentidos procesa información proveniente de mundos sensibles diversos, donde estos son códigos y vías primordiales de comunicación, donde los valores colectivos se revelan mediante gustos y placeres culturalmente determinados, donde las diferencias y las afinidades se construyen desde la percepción, donde el contacto sensible es causa de afectos y hostilidades (Domínguez & Ziri6n, 2017: 12).

Es a trav6s de la experiencia como podemos ver c6mo es que se procesa la informaci6n y se observa la reproducci6n de la memoria y los valores que el entorno familiar con la que podemos estudiar a los oficios, en especial el de los artesanos de alegr6a. No solo por el antecedente hist6rico que tiene y por ser una pr6ctica tradicional que se reproduce en unas familias de Santiago Tulyehualco, m6s bien es toda esta experiencia la que hace diferente la percepci6n de los oficios. Donde mi objetivo de este primer apartado fue referirme a la memoria del oficio y permite entender la din6mica y estructura del quehacer de mujeres alegrilleras en sus casas o talleres, como se ver6 a continuaci6n con distintos ejemplos.

### **3.2. Memoria familiar de algunas mujeres alegrilleras de Santiago Tulyehualco**

Muchas de las memorias colectivas e individuales se van intercalando en la vida cotidiana de la gente que vive en Santiago Tulyehualco, ya que la construcción de su tradición y del recuerdo permite reconstruir el pasado y la manera de hacer las cosas, de proseguir sus tradiciones y sus oficios. La construcción del oficio y de una tradición no solo se construye a partir de realizar actividades, como anteriormente se ha dicho, y parte de la oralidad, de cómo se describe, percibe y se narra una tradición que va de varias generaciones.

La tradición oral trasmite ciertos patrones colectivos e individuales del quehacer de la práctica, al mismo tiempo que visibiliza una distribución sexual del trabajo en el proceso de producción. En esa tradición oral se describe que eran mujeres, niños y algunos adultos mayores quienes se encargaban de distribuir y vender la alegría. Esta parte de la producción comenzaba cuando la alegría y otros productos, como las calaveras de amaranto, se enfriaban y estaban listos para ser empaquetados. Las mujeres salían con sus canastas a ofrecer los productos que hacían sus casas y que no se vende en alguna tienda, sino que los ofrecían y lo daban a probar.

Bajo esta tradición oral es que me interesa ver el reposicionamiento de la mujer en este oficio, para ello se relatará cómo fue la iniciación del oficio artesanal y familiar de algunas mujeres alegrilleras de Santiago Tulyehualco. Cada relato intenta dar cuenta de cómo fueron algunos aspectos y episodios de las vidas de las alegrilleras en distintas épocas. Por otro lado, mencionaré cómo ellas continuaron la labor familiar y cómo la enseñaron a nuevas generaciones.

Una reflexión metodológica que surgió en esta investigación fue ¿cómo trabajar con tres mujeres de diferentes generaciones para obtener la información necesaria para este proyecto? ¿Qué tipo de datos y categorías de análisis arrojaría cada uno de estos casos? y ¿Cómo unir o entrelazar cada uno de los discursos que cada una plantearía?

En el caso de la Sra. Tere giró su charla en torno a su vida cotidiana y mucho de lo que me contó eran historias que ella había vivido y construido desde que era joven. La plática fue muy afable, ella platicó con mucha seguridad y confianza. Ella tuvo el tiempo disponible para platicar conmigo,

quería ser escuchada. La entrevista se realizó en su casa, en un lugar que yo consideraba como íntimo, no obstante, nos brindaba confianza a cada uno de los involucrados. Al terminar la entrevista dijo que ‘el tiempo se le fue como agua’ ya que habló sobre sus hijas, cómo conoció a su esposo y cómo es que llegó aquí, cada aspecto de su vida lo trajo al presente en un tejido de recuerdos, de personas, alegrías y nostalgias. Al realizar la transcripción me di cuenta de que para ella es importante su familia y cómo su oficio de cierta forma unificaba o mantenía unida a su familia.

En esta reflexión entendí que los ritmos de cada una de mis entrevistadas serían distintos por las actividades que realizan día con día. En este caso, las actividades de ser madre, hija o abuela, empresaria, estudiante y vendedora serían factores que de alguna manera repercutirían al momento de contactar y entrevistar a las otras informantes.

Al entrevistar a Regina, me di cuenta de que era otra perspectiva del oficio, que me daría otras características de la actualidad del oficio y las memorias que ella tenía de lo que alguien le enseñó. Regina es una alegrillera a cargo de un taller y una empresa de productos de amaranto quien se ha encargado de seguir el oficio familiar, y proseguirlo con nuevas ideas e innovando la práctica al realizar una diversidad de productos de amaranto, entre ellos barras de cereal con amaranto y chocolate, churritos horneados, cubos de amaranto, obleas cubiertas de chocolate y amaranto, galletas, alegría, entre otros y cómo es que se enfocó a otro tipo de manifestaciones culturales y deportivas. La contacté en Huerto Roma Verde al ser una expositora, me interesó el discurso y su manera de hablar de su producto, además de que trabajaba en Santiago Tulyehualco y por su mercado aún más especializado.

Ella me platicó en ese primer contacto las características del amaranto y los beneficios que sus productos tienen. Yo al presentarme le comenté que hacía un trabajo por parte de la UAM Iztapalapa sobre la alegría que se hace en Santiago Tulyehualco y que me importaba saber cómo es que se vendía en otros lugares y contar algunas historias. Me comentó que le gustaba la idea de poder trabajar y hacer un trabajo colaborativo, donde ellos como alegrilleros tuvieran alguna investigación que los respaldara. Me dijo que ella vivía cerca de mi universidad y que podríamos darnos el tiempo para charlar sobre su experiencia con el amaranto. Me dio sus datos y quedamos de charlar en otra ocasión.

Para esa charla quedamos un día en un café con un horario específico, contaba con dos horas para platicar sobre los temas para esta investigación y de los cuales ella profundizó aún más. Me contó sobre su iniciación y particularmente cómo es que ella fue modificando sus productos de amaranto para que el consumo fuera más diverso y expandir su mercado. Un punto en el que ahondó fue sobre su cotidianidad como mujer y todas las actividades que realiza en su taller y su casa. La entrevista fue muy interesante y dinámica lo que me reflejaba el ritmo que ella tiene todos los días. El poder entrevistarla fue muy importante para este proyecto ya que tiene una nueva visión de su oficio y pude obtener la información que necesitaba sin interferir mucho en sus actividades.

Para trabajar con la otra informante tuve una charla muy interesante mientras ella trabajaba. Itzel es una joven alegrillera quien es heredera de un oficio familiar por varias generaciones. Es una artesana que conocí en la Feria del Amaranto y el Olivo de Santiago Tulyehualco. Ella describió cómo ‘le pasan la batuta’ de su oficio y cómo es que vende sus productos a jóvenes universitarios en su universidad; además cómo es que ellos hacen manifestaciones colectivas del quehacer alegrillero en su taller. Me di cuenta de que sería muy importante platicar con ella dado que no veía a jóvenes que fueran artesanos, sino que había jóvenes vendedores de productos de amaranto dentro de la feria. Observé que ella andaba de un puesto a otro, resolviendo varias situaciones que se presentaban y mandando al personal. Fue cuando comencé a hablar con ella que me percaté que era una joven que comenzaba a encargarse de un taller que estaba en manos de su abuela.

Parte de la lógica que envolvía la situación de Itzel era que debía formar una estrategia para obtener la información que necesitaba para construir un caso. Un factor que me ayudó mucho es que para este proyecto recurrí a la fotografía para presentar información del quehacer de los artesanos y visibilizar la complejidad que hay detrás de un trabajo artesanal. Le platicué a Itzel que podíamos colaborar, en tanto a lo que ella sabía y yo le ayudaba a ilustrar con imágenes mucho de lo que ella hacía. Fue así como pudimos platicar por una hora, mientras ella trabajaba. Obtuve los datos para contactarla después sin embargo me fue complicado realizar una entrevista a profundidad por las tantas actividades que ella efectúa constantemente. Lo que realicé con ella mientras estábamos en la feria fue que ella me platicara sobre la venta que realiza en su escuela, la inculcación de su oficio a partir de vivir con su abuela y cómo es que ella ha estudiado la relación que tenía el amaranto en “los antiguos pobladores” y su localidad.

La charla fue realizada a partir de recordar ciertas cosas que me iba platicando y que ella reforzaba con nuevas ideas al momento de recordárselas. A comparación de la entrevista y el encuentro que tuve con Regina, lo que se realizó con Itzel fue más como una observación participante donde yo veía lo que ella realizaba y sobre eso yo preguntaba. Ella me hizo entender que sus tiempos eran muy cambiantes, por ello fue complicado obtener la entrevista además de que sentí que la información que necesitaba ya la había obtenido en la feria.

Cada uno de los casos que se presentan tienen una lógica metodológica distinta, donde cada una de las participantes colaboró con este proyecto en función del tiempo que disponían. Cada una de las entrevistas me hizo sentir que no podían darse en otras condiciones sino eran las que en ese momento se presentaban. Mucha de esta lógica metodológica y de trabajar con distintas personas con diferentes características, como la edad, se debe dar siempre en función de la persona entrevistada u observada y que esa persona consienta el estar platicando y ser grabada, así como el poder entrar a sus lugares y tiempos que son parte de su cotidianidad.

### **3.2.1. Historia de vida de la Señora Tere †.**

La Sra. Tere<sup>10</sup>, vive en Santiago Tulyehualco, para iniciar comentó que ella no es originaria de ahí:

[...] yo no soy de aquí, yo no soy de Tulyehualco, soy de Veracruz. Yo viví allá hasta mis 16 años porque me fugué con José, mi esposo y me vine para acá. [...] Recuerdo que cuando era chiquilla mi mamá nos ponía a hacer las cosas de la comida: la salsa, el *nixtamal*<sup>11</sup> o las tortillas, a cuidar a los animales que estaban en la finca o darles de comer a los *totoles*<sup>12</sup> o a las gallinas, e ir a vender quesos que hacíamos para a completar el gasto de la casa. [...] Yo solo fui como dos años a la escuela, porque no me gustaba y aparte debía apoyar a mis viejitos en casa o ir a dejar el lonche a mi papá” (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

---

<sup>10</sup> Nos mencionó que quería dejar algunos datos en el anonimato como su nombre, al igual que los nombres de las personas que involucraría al contar su historia.

<sup>11</sup> Proceso de cocimiento del maíz para hacer la masa para tortillas, tamales u otros alimentos a base de maíz. Este proceso implica hervir el maíz con cal.

<sup>12</sup> Guajolote

Mencionó que cuando era niña apoyaba a su familia, no salía a jugar con los demás niños porque eran muy pesados con ellas en general, jugaba con sus primas que vivían cerca, y con otros familiares que bajaban de los otros pueblos. Ella vivió en un pueblo llamado Plan de las Flores, pero tenía familia en otros pueblos como Plan de las Hayas y Vaquería, cada uno de ellos estaba a una hora y media caminando: “cuando debía llevar el lonche a mi papá, debía tenerlo mi mamá preparado temprano porque mi papá debía comer a la una de la tarde porque él salía muy temprano de la casa y a esas horas ya tenía hambre” (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

Como parte de su adolescencia, la Sra. Tere describió lo siguiente:

Mis papás eran muy serios y no nos dejaban salir a donde nosotras -hermanas y primas- quisiéramos, nos tenía que acompañar alguien mayor, alguien de su confianza y así era para todo, para las fiestas, para los festejos del pueblo, a los bailes y hasta los funerales teníamos que ir acompañadas. [...] Ahí todo era un cotorreo y las tradiciones son muy diferentes a lo que ahora es. Allá despedíamos bien bonito a los muertos, y en las fiestas siempre había baile, aunque a mí no me gustaba bailar mucho, me gustaba salir a ver qué había. Yo me junté muy joven pero mis otras hermanas mayores eran las que me cuidaban, y se molestaron un poco cuando les conté que me iba a ‘juir’<sup>13</sup> con José. [...] Cuando nos venimos José y yo, mis viejitos no apoyaron que yo me saliera así de la casa, a pesar de pedirles permiso. Decían que eso estaba mal visto y que a dónde iba a ir a parar con mis locuras (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

Para esto se fueron una noche de la casa de ella, José ya tenía preparaba una camioneta que le habían prestado para salir del pueblo; la Sra. Tere mencionó “agarré varias de mis garritas<sup>14</sup> que yo me hacía y las metí en una caja. Salimos a tientas de que nos descubrieran, pero nadie se dio cuenta, no me hubiera gustado salirme así de mi casa”.

---

<sup>13</sup> La novia huye con su novio de la casa de sus padres sin el consentimiento de ellos, comúnmente implica un proceso de emigración a otro pueblo o estado, dado que buscan consolidar una unión marital sin estar casados o en matrimonio.

<sup>14</sup> Ropa o vestimenta que uno mismo hace. En los pueblos, según lo que la Sra. Tere me platicó, era común que los hombres compraran tela a destajo para que las mujeres hicieran ropa para los integrantes de la familia. En el caso de la Sra. Tere su familia tenía máquinas de coser que ella sabía usar y también ella tenía saberes sobre corte y confección de ropa lo que le permitía hacer ropa para ella y sus hijas cuando llegaron a Xochimilco. En la actualidad, ella ya no puede realizar esta actividad ya que su vista y su artritis no se lo permiten.

La Sra. Tere contó que ella no sabía a dónde se iría, sin embargo, José ya tenía planeado que llegaría con un pariente que le daría trabajo:

Cuando yo llegué aquí me dijeron que se llamaba Xochimilco, no se parecía a nada que yo conociera, fue muy complicado porque no conocía a nadie, y mucho menos cómo era la ciudad. Llegué a vivir ahí cerca de las trajineras. Me costó acoplarme aquí, a que todo lo consigues en la tienda, ya podías comprar la masa para hacer las tortillas o gorditas, o que hasta las tortillas te venden hechas. Que la comida también te la venden hecha y pues uno qué hacía. [...] Yo me aburría mucho porque no tenía mucho qué hacer, además a donde llegamos me vigilaban para saber qué hacía, que a dónde iba, y pues no me gustaba, ‘la gente es muy chismosa’ le decía a José, y él me tranquilizaba diciendo que ya pronto tendrían un lugar que fuera de nosotros (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

Al llegar a la Ciudad de México y ver la situación que acontecía, ella describió:

Para eso me entero de que estoy embarazada de mi primera hija, y fue muy bonito saberlo, pero, yo le dije a José que con mayor razón debíamos conseguir un lugar a donde vivir, que no me gustaba estar arrimada. Entonces comenzó a buscar un lugar para construir nuestra casa. Eso tardó un tiempo, por lo mientras cuidaba de mi embarazo y pasaba mucho tiempo haciéndome ropa a mí porque ya no me quedaba y tejiéndole ropa a la chiquilla que venía en camino. Un día una señora que vendía en el mercado me dijo que, si quería ayudarle, que necesitaba a alguien porque se le había ido la muchacha que le ayudaba. Le pregunté ¿qué debo hacer? me dijo que a hacer alegría y pepitorias. Yo ni sabía que era eso, pero le dije que sí. Me llevó a su casa que estaba cerca del mercado y me explicó que debía hacer. Me dijo ‘mija mira aquí está todo lo que ocuparás para hacer el piloncillo (la miel dulce que se revuelve con el amaranto), aquí está el panela, la miel, las naranjas y la canela. En aquel mueble están las cazuelas y las palas para moverle. Haz esto por lo mientras que saco el amaranto. [...] que me pongo a mover las cazuelas y ponerlas en la lumbre para hacer la miel (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

La Sra. Tere menciona que esa fue su iniciación, no sabía qué hacía, de hecho, expresó:

[...] yo ni sabía que era una alegría, cuando yo era niña no había dinero para comprar dulces o chucherías. Ya cuando me vine para acá pude darme cierto gustito, el probar la alegría o comer cocadas o las obleas. [...] Yo trabajaba y me compraba mis cosas, aquella señora me



dio varios meses trabajo, me ponía a hacer alegría o lo que a ella se le ocurriera, me ponía en el puesto del mercado o hasta me mandaba a comprar lo que se necesitaba para la casa o para el negocio. [...] Ya me tenía mucha confianza y me trataba como a una de sus hijas (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

Después de ganarse la confianza de la señora que la inició en el oficio, la Sra. Tere narró que:

Pasaron como tres años y yo ya tenía a mi primera hija, y ahora debía atender a la chamaca, entonces yo ya no le ayudaba tanto a la señora y José me pedía que me quedara en la casa. [...] Entonces dejé de hacer alegría y me dediqué a la costura, a la hechura y a arreglar detalles en la ropa, pero a pesar de eso, convencí a José que hiciéramos alegría para vender de vez en cuando. Pasé mucho tiempo como costurera, pero pudimos salir adelante. Cuando menos me di cuenta ya tenía a mis cinco hijas, chiquillitas y pues teníamos una casita chiquita, donde a duras penas nos podíamos acomodar. A ellas les gustaban mucho comer alegría, y pues en lugar que la compráramos les enseñé a hacerla. Ellas felices porque podían comerla a manos llenas. [...] fue entonces cuando les dije –a sus hijas- que me ayudaran a hacer alegría y otras cosas para vender, y pues solo tres me ayudaron. Ellas tenían como 15, la más grandecita, y pues fue como volvimos a hacer alegría, pepitorias y calaveras en septiembre y octubre para vender para día de los santos difuntos y para las ofrendas de las escuelas. Ellas me ayudaban a que todo saliera rápido, les vendían a sus compañeros de la escuela y a sus mamás. Para día de muertos ya no teníamos nada de lo que hacíamos, ya ni nosotros alcanzábamos luego para poner en nuestra ofrenda, tenía que andar haciendo unas poquitas para la casa y para mi familia que luego me visitaba. José me ayudaba también a mezclar o a cortar la alegría, y hasta empaquetarla, fue así como sacábamos los gastos [...] y fue como comenzamos a agrandar la casa (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

La Sra. Tere mencionó que durante mucho tiempo hacían alegría por temporadas, pero que ahora con ayuda de toda la familia y al hecho de que sus hijas crecieran y comenzaran sus propias familias fue como iniciaron el taller:

Durante algunos años parecía que hacer alegría no nos dejaría mucho, hasta que una de mis hijas dijo que por qué no hacíamos alegría, que hiciéramos más y que la vendiéramos. Decía que era más fácil innovar algo que ya se conoce, y que podríamos agregar otras cosas a la alegría, que no fuera solo pasas y nueces, fue así como comenzamos a modificar la receta, mejor dicho, decorarla, porque es lo que la gente te compra, no tanto el amaranto. [...] entonces

agregamos otras cosas como frutos cristalizados, otras semillas, y membrillo, les dimos a probar a la familia, visitantes. Fue que lo que hoy vendemos eso les gustó más (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

Después de tomar en cuenta lo que una de sus hijas dijo sobre innovar sus productos, la señora Tere describió como fue este proceso y el problema suscitado en uno de sus trabajadores:

[...] nosotros hacemos la alegría como se debe hacer sin cambiarle nada, bueno la miel no le cambiamos nada, porque quitarle algo hace que se note en el sabor y hasta la textura. Una vez un trabajador agrego azúcar a la miel de piloncillo porque no le alcanzaba la medida para hacer la miel, entonces, pues le echó azúcar y bueno la alegría salió muy fea, salió oscura, como si le hubiéramos puesto café, no sé, era una alegría negra, y pues al probarla sabía la diferencia. Como que sabía a palanqueta quemada, porque la decorábamos con cacahuete, pepita y frutos secos, pero sabía rara. Recuerdo que le pregunté ¿qué le echaste? Ya no recuerdo su nombre y me contestó que lo que yo le había dicho, le preguntaba varias cosas y pues decía que todo lo había hecho como le había dicho, que no se le había quemado la miel ni nada. Pasaron dos días o tres, y pues (el) vio que la alegría que había hecho no salía y nos preguntó qué había pasado, le dije ‘pues es que no se vende, no les gusta, dicen que sabe raro que no es lo que nosotros vendemos’ y pues me dijo que la alegría no le había cambiado nada, bueno que solo le agregó un poco de azúcar para que no descompensará el sabor pero que no había hecho nada más (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

Ella relata en este breve párrafo que al cambiar solo uno de sus ingredientes, el producto final cambia mucho, ella narró cómo es ese cambio bajo una explicación a su trabajador:

Le dije que no se le echaba azúcar porque lo que hacía era cambiar el sabor de la alegría, que le quitaba nutrientes al amaranto y que por eso el color salía así. Me dijo que no sabía, y pues uno que iba a pensar que un trabajador haría eso, bueno no pensé que le echaría azúcar, verdad, pues ya solo le dije que cuando tuviera dudas pues que me dijera, para resolverlo, es mejor comprar más ingredientes que echar a perder una tanda de productos (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

En la entrevista, unió esta parte de la innovación con la transformación del espacio, explicando las condiciones de cómo comenzó el taller y como terminó siendo lo que ahora ella conoce como su taller:

El taller de comenzar en la sala de mi casa, pues se fue haciendo más grande, fue ocupando más lugar, hasta que era necesario ya tener un cuarto para ahí tener todo lo que se necesitaba, y lo que se vendía. Ese primer cuarto pues nunca lo contemplamos porque pues era en donde guardábamos las cosas de la casa, pero luego pues nos dimos cuenta de que lo necesitábamos para producir, entonces pues mis hijas me ayudaron a componer el cuarto, a que un albañil lo arreglara para que no se le metiera humedad, pues para que duren las cosas. Entonces fue como se dio el primer taller. Era pequeño, pero pues, así como crecíamos pues habilitábamos otros lugares como el patio para trabajar. Y pues así comenzamos. Éramos solo familia al inicio, mi hija más grande, tenía 24 años cuando decidimos hacer el taller, ella me apoyaba, aunque ya estuviera casada. Su marido nos apoyó mucho, y pues fue el que nos ayudó a vender alegría en otras partes. Salía con nosotras a vender la alegría con las canastas, y pues fue quien nos ayudó a alzar el taller y meter cosas nuevas junto con mi'ja. Él nos trajo unos trabajadores que hacían buena alegría y unos aún siguen con nosotros, otros se fueron por, pues buscar mejor dinerito, y pues es entendible verdad. El pues no se salió del taller, sino que pues comenzó otro en su casa junto con mi'ja y bueno no era competencia sino pues es familia, ellos hacen cosas que nosotros no hacemos y pues así nos vamos. Ellos tienen su taller en Ixtayopan y pues les va bien, de hecho, luego cuando vamos a la feria –del amaranto y el olivo- pues vamos juntos o tratamos de que se vea que somos pues de la misma idea. (...) llevamos dos años sin ir a la feria, pero pues no nos va mal en la venta del año, además pues ya tenemos nuestros clientes y pues seguimos con lo mismo” (Sra. Tere, comunicación personal; 29 de noviembre del 2018).

### 3.2.2. El caso de Regina

*“en agradecimiento al cultivo, a la vida y a la tierra que nos permite crear figuras para que nosotros nos podamos contactar con nuestros dioses y nos permitan una comunión para nosotros es una técnica sagrada”*.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> Regina mencionó casi al final de la entrevista que encontró en su búsqueda de mejor información un libro que describía la expresión espiritual del amaranto, reproduciendo esa lectura de la siguiente manera “[...] la forma espiritual, que también viene en religión, que viene desde como veían ellos el cultivo, los rituales en este caso eran ceremonias de apreciación, eran ceremonias de agradecimiento, que la gente lo satanizó todo esto. Una descripción muy basta que leí una vez decía “y los hombres era atóricamente adoradores de lo que ellos cultivaban, plantaban y creaban y con un atroz diabólico (porque ocupaban esas palabras) se comían sus altares” y en la redacción de una persona que hacía lo mismo decía “en agradecimiento al cultivo, a la vida y a la tierra que nos permite crear figuras para que nosotros nos podamos contactar con nuestros dioses y nos permitan una comunión para nosotros, es una técnica sagrada”. Te das cuenta, es lo mismo, pero todo transgredido”.

Regina es una empresaria y directora de una empresa trabaja con productores y distribuidores de amaranto y otras semillas de Xochimilco. Tiene 34 años y su familia está compuesta por su esposo Jorge y dos niñas. Regina tiene dos talleres, uno localizado en Xochimilco donde se desarrolla la producción en masa y otro en Iztapalapa, donde se hacen las innovaciones, se empaqueta todo lo producido en Xochimilco y se hacen los pedidos para mayoristas, al menudeo y envíos a otros estados.

Regina ha dedicado los últimos tres años a desarrollar su oficio y a presentar sus productos en varios lugares de la Ciudad de México, así como en el Estado de México, Puebla, Querétaro, Veracruz, Oaxaca entre otros estados de la República. En unas de esas representaciones *el festival del maíz, frijol y amaranto*, organizado por “Buen tianguis” en Huerto Roma Verde, encontré a Regina vendiendo sus productos. Ella está muy adentrada en el tema del amaranto y una dieta sana y equilibrada a partir de consumir productos nutritivos, especialmente producidos en México como el amaranto y otras semillas.

Con este fin es que nace su empresa y que otras personas puedan comer productos más nutritivos y sin conservadores o saborizantes artificiales. Regina habló del nacimiento de empresa y mencionó que:

Nace por una idea muy loca, [...] en este ámbito de querer enseñarle a mis hijas el buen comer, no las Sabritas, por favor no los alimentos industrializados, por favor no esto. Me nace nuevos productos, me gusta mucho la comida, me gusta experimentar y me gusta crear. Esas ideas locas que yo tengo se las plasmé a mi hermana que es chef, ella me ayudó con las porciones y posteriormente voy con mi esposo que es el de los números y me dice “esto sí se puede sacar, vámonos con todo” y así empecé. Empecé yo a vender con un grupo de corredoras y mis hermanas que se dedican al ejercicio, vi la necesidad que, hacia falta de productos mexicanos, nutritivos y que sean ese complemento para la actividad física (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Su empresa no solo se enfocó en la producción de productos de amaranto, sino en otros alimentos y semillas. Regina mencionó:

... empezamos con el amaranto, fue nuestra base de ahí partió todo el conocimiento que tenemos, desde el cultivo, y posteriormente pues nos da esta pauta para decir ‘ah bueno hay más allá, se pueden hacer muchas más cosas. [...] Ahorita estamos trabajando con cacao, ya

estamos trabajando con vegetales deshidratados totalmente orgánicos, de por sí trabajamos con chías, linaza, amarantos orgánicos que se pueden incluir, la gente los ha aceptado muy bien. Entonces nace por la necesidad de una buena alimentación (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Ella describió que, con esta necesidad de una buena alimentación, su inicio en este oficio fue gracias a su tío:

[...] mi tío es la cabeza grande, nosotros íbamos como sobrinos, como familia siempre en verano a ‘vamos a ayudar al tío’ a mí me encantó. Sucede que mis primos deciden no retomar el oficio, porque es un oficio realmente, porque no hay una certificación de una escuela de artesanos, ¡que eso estaría muy genial! Es un oficio que se aprende, no, que por necesidad se va llegando. Entonces uno de mis primos estudió medicina, el otro estudió sistemas y dijo ‘yo ya viví aquí y no me gusta estar entre amarantos, es muy pesado’. Mi tío entró en una especie de crisis y me senté con él a platicar de ‘oye bueno qué se puede hacer, no estoy haciendo yo gran cosa’, en ese entonces a mi tío todas mis ideas le gustaron y dijo que eran súper buenas y ahí vamos, no, y aceptamos arma todo esto, entramos todas mis hermanas (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Regina platicó que su familia se componía por cinco hermanas y un hermano, su padre y madre, pero por diversas situaciones como el fallecimiento de su madre, el nuevo matrimonio de su padre y el distanciamiento por algunos años con su hermano ha hecho que sus hermanas y ellas estén más unidas y decidieran iniciar con su empresa familiar. Ella menciona que:

Nosotras somos cinco mujeres, las cinco fue de así de nos sentamos y dijimos cada uno pone, una de mis hermanas es chef, las otras se dedican al deporte y cada una empezamos a aportar. Al cabo de un año decidieron decirme ‘esto no es lo mío, no le veo mucho futuro’ y eso estuvo muy bien, porque emprender un negocio te da resultados muy tardíos. Me quedo definitivamente nada más yo, mi esposo y mi hermana la que es chef, la que me porciona, con la que trabajamos con los nutriólogos, trabajamos con antropólogos y eso me ha ayudado a hacer el amaranto totalmente diferente (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

A partir de que se salen sus hermanas, Regina comienza a investigar cómo hacer mejores productos y conseguir a productores que se los ofrezcan de buena calidad. Ella describe cómo y por qué hacer un ‘amaranto totalmente diferente’:

Se hace en hornos de piedra, se hace todo manual, y así nace la necesidad de hacer un buen amaranto. Y como me nace la necesidad de hacer un buen amaranto, me nace la necesidad de difundir que lo que estamos comiendo hoy en la actualidad no es un buen amaranto y que estamos ingiriéndolo de una manera inadecuada, de una manera que no tiene ningún beneficio, que no te nutre en lo absoluto, simplemente te llena, es para una golosina. La gente lo nota si, como una golosina, entonces ¿Qué hace una golosina en tu cuerpo? te llena de azúcares, te lastima los dientes, triglicéridos, te hace el colesterol, bla bla bla... entonces dije bueno cómo era posible que antes los guerreros fueran tan fuertes con este alimento sin necesidad de echarle el azúcar, sin necesidad de echarle fluctuosa de maíz, sin necesidad de trasgredir el amaranto y estaban súper fuertes, entonces en eso me enfoqué. Me enfoqué en la creación del amaranto, aparte déjame decirte que el amaranto se está perdiendo, son tradiciones que ya se están perdiendo, que ya casi no se hacen (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Regina mencionó que su tío aparte de iniciarla en el oficio es él quien aporta mucha de la producción a su empresa:

(Él) es el principal, el hace todo lo que es amaranto, todo lo que es oblea y nada más, de la parte en Xochimilco están los que hacen todos los que hacen de cacahuete, podía decirte las palanquetas y todo eso. Y en este lado en la casa de la abuela, pues ahí estaba solamente el terreno dispuesto para emprender, es en donde se pusieron los hornos, en donde se cambió todo y en donde se trabaja. Es el taller, muy pequeño, pero de gran corazón (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

El lugar en donde se hizo el taller ahora es una empresa familiar grande que no solo se enfoca en las ferias y manifestaciones como la de Huerto Roma Verde, se han dedicado a otro tipo de eventos, describió que:

[...] yo me he enfocado a los eventos deportivos, [...] a las carreras de montaña que les he agarrado una pasión muy padre. [...] Me lanzo a las carreras de asfalto, me lanzo al crossfit, porque una de mis hermanas hace ese tipo de disciplinas. Me lanzo al futbol porque una de mis hermanas es futbolera, en vez de irme a ferias como tal, que nos va muy bien cuando vamos, es muy bonito ver cuando la gente llega con ese amor de querer conocer, porque eso también me ha pasado. Yo también he ido a ferias y quedo encantada, con todo y cada que conozco a más gente veo que hay ideas de sobra, como estrellas en el cielo (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Las manifestaciones a las que ella se enfoca más son a los eventos deportivos, y que mucha de su clientela sale y depende de estos eventos. Ella mencionó que

Nosotros [...] salimos a los eventos deportivos, a los eventos con causa, a los eventos sobre nutrición. Ahorita nos hemos estado fusionando con nutriólogos; nos hemos estado yendo, porque ¡qué te crees! los nutriólogos saben mucho de calorías, bastante, sabe cuadrar calorías perfectas, pero les falta eso, decirle ‘este amaranto se puede procesar así. Tú que eres buenísimo dando recetas, tú que eres buenísimo nivelando calorías, te invito a que conozcas mi producto’ y quedan fascinados. Ya estamos recomendados por nutriólogos algo que a mí me emociona mucho, que me gusta, [...] en vez de irse a ferias, nosotros vamos para que la gente que cuida su cuerpo, que le gusta una actividad física y que sabe que una buena alimentación va de la mano con lo que hace, a nosotros nos sirve mucho y más que ir a ferias, nosotros vamos a este tipo de eventos (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Al seguir hablando de una buena alimentación y como es que ha desarrollado productos para un mercado de deportistas, tiene la necesidad de relacionarse con nutriólogos y otros especialistas, pero especialmente que su actividad económica fuerte está en los eventos deportivos. Además, explicó cómo es ser alegrillera, en el sentido de preservar un oficio familiar y ser mujer, dijo

[...] es muy complicado, muy desgastante porque trabajar el amaranto y ser mujer, en mi caso implica trabajar el amaranto, ser mujer, ser mamá, ser esposa y ser empresaria. Hoy en día ya no me pasa por la cabeza, pero los primeros años sí, los primeros años era ‘estoy tan agotada, estoy tan cansada’ porque era mete las ideas, plásmalas, hazlas, enseñarle a la gente, regresa a tu casa, atiende a tus niñas, estar en la casa, atiende al marido; entonces me iba y me sobraban quince o veinte minutos ‘haz ejercicio’ y me regreso. Era tremendo, pero encuentro el apoyo en mi esposo y en mis hijas, que tengo una familia maravillosa que me ha ayudado mucho a hacer esto. A que la gente me diga bueno eres empresaria, pero también eres mamá ¿Cómo te divides? Pues tengo una niña de once años que me ayuda muchísimo que siempre ha visto a su mamá trabajar, que le encanta ver a su mamá trabajar, obvio me piden una cierta demanda. Ahorita está pasando la transición de ser una niña a una adolescente, cuando me toca ciertos puntos si dejo todo y la escucho, vamos a ver qué pasa porque ya empieza con ‘oye mamá a los cuantos años te gustaban los niños’ y yo ahí voy jaja, pero es complicado (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Para explicar el papel de las mujeres en un oficio artesanal, ella relató:

Realmente nosotras como mujeres en esa parte artesanal es complicado porque nos ven como mujeres tejedoras ‘téjete una servilleta, téjete para las tortillas’ y cuando tú les planteas ideas es ‘¡no! No por qué no, eres mujer no, así está bien. Qué buena idea, pero no’ y en la actualidad así me pasa, me llega a pasar con la familia que llego y nada más veo sus caras ‘y está ya va a empezar’ que mira terminan diciéndome ‘ah no, sí si funciona’ porque realmente nunca me he detenido a hacer muchas cosas, yo creo que es una parte en la que también me ayudaron porque también conozco amigas artesanas que, sí definitivamente si tienen muy buenas ideas, pero el marido es simplemente no, yo corro con una gran fortuna. La verdad que sí, corro con esta fortuna de ser mujer y de tener un compañero que me dice ‘hacemos buen equipo, si nos tenemos que dividir, divídete’ ‘Si tenemos que ir, ve’ ‘Si tienes que ir a estudiar, estudia’ entonces es una parte muy importante porque de verdad para querer transmitir todo esto tienes que seguir estudiando, el estudio es muy importante, es algo que me gusta. Entonces sí es complicado, sí es muy complicado, pero me gusta, eso es algo muy importante. Mientras las cosas no te gusten, mira las vas a odiar desde que te levantas hasta que te duermes, yo ahorita no he llegado a eso, no he llegado a odiar mi trabajo, al contrario, me despierto cada vez con ideas más frescas. Claro como todo, hay días en el que mi agotamiento no me deja ni pensar, pero se pasa (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Regina como parte de su labor de madre, esposa y empresaria, describió:

[...] luego me dicen ‘ah la señora de las alegrías’ les digo ‘no también luego tengo enojadas y preocupadas’<sup>16</sup> pero voy con todo. Entonces si es muy difícil la verdad la labor de una mujer artesana, mi me ha costado y cuando leo historias o veo que son mujeres y son artesanas, por ejemplo, en Chiapas, la mayoría de las mujeres son cabeza de los oficios a mí me sorprende, eso es muy padre, pero sí es complicadito (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Al hacer el referente de las artesanas chiapanecas expone lo siguiente:

Hay muy poca gente que quiere emprender siendo mujer y los hombres más que emprendedores lo ven como gente que debe de llevar el dinero para la casa. Así lo ven. Y las generaciones que estamos ahorita, que nos podemos meter dentro de estos famosos PyMES y empresarios es porque tenemos los veinte, los treinta, los treinta y cinco, y nos atrevimos a experimentar. La gente más grande muy poco, conozco cuatro, que su hijo llegó y le dijo

---

<sup>16</sup> Alude a la alegría como estado anímico, relacionando su oficio y lo que vende con sus situaciones cotidianas, es decir, que ella tiene situaciones felices o alegres o situaciones tristes, de preocupación o de enojo.



vamos a innovar y le dijo va. Pero de ahí en fuera no hay poder humano que los haga cambiar esa manera tradicional de hacer las cosas, y está bien (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

Por último, mencionó que parte de la práctica se basa en el “así me lo enseñó mi abuelo” “así me lo enseñó la abuela” “así lo llevo haciendo y así me funciona”, más allá de lo que se consideraría como machismo, sin embargo, describe que hay actitudes por parte de algunos hombres y mujeres que sí lo evocan. No obstante, dijo:

[...] hay mucha mamá soltera, que no pueden dejar a los chiquillos o que no tienen con quién dejarlos y ¿qué hacen? y pues ‘me pongo a hacer dulces’ y les ha funcionado. Es una fusión de ver a los niños, estar haciendo las cosas en su casa, por cómo te dijo, y final de cuentas tener un ingreso, poco, pero tienen un ingreso (Regina, comunicación personal; 15 de noviembre de 2018).

### **3.2.3. El caso de Itzel**

Itzel es una joven mujer de 24 años que estudia en la facultad de filosofía y letras de Ciudad Universitaria, orgullosa de ser universitaria de la UNAM. Ella es la última generación que ha desarrollado el oficio artesanal de una familia, o como mencionó ella “hasta que tenga hijos y ellos lo quieran hacer porque les gusta, como a mí me lo inculcaron desde pequeña”. Itzel pertenece a una familia de artesanos de alegría y otros productos de amaranto de Santiago Tulyehualco, Xochimilco. Este oficio ha permanecido en su familia durante cuatro generaciones donde la última está siendo llevada por su primo y ella. Ellos han realizado innovaciones en su oficio en cuanto a las necesidades que van viendo con los compradores en su tienda o en lugares donde venden como en sus universidades, ferias o festivales y a las expectativas de sus compradores mayoristas.

Zoé fue una de las expositoras que encontré en la feria del amaranto y el olivo que realizan anualmente en la calle de Ignacio Zaragoza. Su familia tenía tres puestos ahí, uno por cada generación por decirlo así, uno lo tenía su abuela, otro su tía y otro su primo, Zoé se encargaba de coordinar los tres en tanto las cosas que les hicieran falta.

Ella me contó que su oficio empezó desde que era muy pequeña, comenzó cuando llegó a vivir a casa de su abuela. Esto le permitiría conocer el oficio e iniciarse en el desde que tenía la edad de

ocho años. Su abuela la metía al taller a que observara lo que los demás hacían con algo que le decía su abuela “tienes que aprenderlo a hacer porque esto tú lo harás y lo tendrás que enseñar a alguien más, ya sea de la familia o un trabajador”. Ella conoció el oficio como parte de su niñez, donde aprendió jugando con el amaranto, lo que le permitiría con los años no solo saber hacer alegría y otros productos sino innovar las formas de cómo hacerla y realizar nuevos productos de amaranto.

Durante las charlas que tuvimos ella me recalcó tres cosas muy importantes: el valor de la familia en los oficios, su actividad como coordinadora de un taller de alegría y los nuevos mercados y consumidores. Itzel mencionaba que el oficio no se podría hacer si no era en un entorno familiar, es decir que la familia le da “una rigurosidad” al oficio, lo que permite que uno lo aprenda de la mejor manera, entran en la confianza de poder equivocarse o querer innovar sin complicaciones lo que no pasa en otras empresas u otros talleres alegrilleros que ella conoce.

Describió que en su familia aprender el oficio era muy importante, pero con el mismo sentido, eran familiares los que le decían que debía buscar otra profesión, donde pudiera construir un mejor futuro. Sin embargo, ella describía que el hacer alegría era un buen futuro ya que este oficio ya le daba frutos, no solo económicos sino de satisfacción a su abuela y a ella.

Conforme pasó el tiempo, ella ya sabía realizar muchas de las actividades que se realizan en el taller, al igual que su primo, pero que ella era la que tenía mayor interés por que el taller creciera. Es así como comienza a innovar, particularmente en hacer nuevos productos o modificar las recetas para que pudieran cambiar los sabores y presentaciones de sus productos. Su familia en el taller se había dedicado por varios años a realizar figuras y tablillas grandes de alegría, las decoraban a mano y las envolvían para que fueran obsequios para fiestas o un regalo al visitar a familiares.

Vendían otros productos como alegrías pequeñas para consumo individual, granola, atole, pequeñas paletas de amaranto con chocolate, entre otros; pero su actividad podría reducirse a producción de temporada o solo cuando tenían entregas muy grandes. Ella cuando tuvo una edad como de 17 años decidió meterse en la parte creativa del oficio y es así como comenzó a realizar otros productos como la alegría sabor café o la de semillas varias (pepitas, chía, linaza y semilla de girasol), a realizar figuras más pequeñas de alegría y otras de amaranto con chocolate con figuras de algunas caricaturas.

Itzel aprendió nuevas técnicas que le permitiría decorar e innovar la forma de vender esas figuras de alegría. Entre esas técnicas fue a hacer y utilizar la pasta de azúcar glas, utilizar confitería y decoración comestible, lo cual no solo innovó la presentación de sus productos sino el coste de los ingredientes que ocupa y la mano de obra impresa en las figuras subían sus ganancias.

Itzel mencionó que la forma tradicional o familiar de hacer las cosas no se pierde tras la innovación, sino que hay un mejoramiento en tanto la práctica y la forma de hacer las cosas, lo cual se ve reflejado al momento de tener los productos ya empacados. Toda esta innovación la relacionó, de cierta forma, a que las mujeres de su familia en varias generaciones estuvieran a cargo del taller, especialmente a su abuela y a ella, donde buscaron estilizar sus productos, al colocar nuevas decoraciones y en su caso, al abrir una nueva gama de productos que se enfocaban a niños y a las fiestas temáticas o eventos como despedidas de soltera, fiestas religiosas como bautizos, bodas y primeras comuniones, gradaciones o días festivos como Halloween o Navidad.

Estos nuevos mercados no solos los observaron ellos, sino que fueron pedidos por sus clientes que pedía determinadas figuras que ellos realizaban solo por pedido, sin embargo, con el tiempo esta actividad ganó fuerza y ahora es una de sus actividades principales. Ella mencionó el papel que tiene en su oficio diciendo que ella viene de una familia de alegrilleros que han sabido hacer alegría muchas generaciones antes que ella, aunque no supiera enumerarlas o desde cuándo comenzó, ya que esa es una historia que su abuela también desconoce, sin embargo, el taller en el que ellas están lleva tres generaciones con ella, donde cada una de estas generaciones ha brindado algo indispensable al oficio. Ella ha abierto otras formas de difundir el consumo de alegría como fue que universitarios y compañeros de su carrera consumieran amaranto o los productos que ella hace, además de que ella coordina actividades que le permiten difundir este saber hacer alegría y consumir buen amaranto, como Regina lo mencionó en algún momento.

A continuación, se presentan dos de estas representaciones donde alegrilleros como Itzel participan, una es la feria del Amaranto y el Olivo realizada en Tulyehualco y donde varios expositores exponen sus productos. La otra es un taller que realiza Itzel en su casa, donde les enseña a otras personas como turistas o visitantes a que vean cómo es un taller alegrillero y qué se hace ahí, mientras los mismos asistentes realizan sus propias figuras de amaranto. Estas reproducciones colectivas no solo evocan la memoria de las familias sino hacen memorias paralelas de los asistentes al construir experiencias y recuerdos mientras comen alegría.

### 3.3. Reproducciones colectivas de la memoria

*En alguna parte Morelli procuraba justificar sus incoherencias narrativas, sosteniendo que la vida de los otros, tal como nos llega en la llamada realidad, no es cine sino fotografía, es decir que no podemos aprehender la acción sino tan sólo sus fragmentos eleáticamente recortados. No hay más que los momentos en que estamos con ese otro cuya vida creemos entender, o cuando nos hablan de él, o cuando él nos cuenta lo que le ha pasado o proyecta ante nosotros lo que tiene intención de hacer. Al final queda un álbum de fotos, de instantes fijos; jamás el devenir realizándose ante nosotros, el paso del ayer al hoy, la primera aguja del olvido en el recuerdo. Por eso no tenía nada de extraño que él hablara de sus personajes en la forma más espasmódica imaginable; dar coherencia a la serie de fotos para que pasaran a ser cine [...] significaba rellenar con literatura, presunciones, hipótesis e invenciones los hiatos entre una y otra foto. A veces las fotos mostraban una espalda, una mano apoyada en una puerta, el final de un paseo por el campo, [...] cosas así. Morelli pensaba que la vivencia de esas fotos, que procura presentar con toda la cuidado posible, debía poner al lector en condiciones de aventurarse, de participar casi en el destino de sus personajes.*

*Rayuela, Julio Cortázar.*

Parte de la tradición oral que se desarrolla en el pueblo Tulyehualco reside en actividades y festividades que datan de tiempos mesoamericanos y otras que se comenzaron a desarrollar en Tulyehualco cuando fue considerado como pueblo originario. Algunas de estas festividades prehispánicas utilizaban el amaranto para venerar a sus dioses, como son las figuras que hacían con forma humanoide, las cuales las consumían al terminar dichas celebraciones.

El amaranto tomaba varios significados dependiendo de la forma en que se preparaba. Si pensamos en una memoria cotidiana del amaranto, de la cual se ha platicado en la primera parte, se consumía diariamente como atole, tamales y usos herbolarios en los pueblos. Un uso que le daban los guerreros era consumir polvo de amaranto (parecido al pinole) y lo combinaban con agua para hidratarse. Uso que luego los comerciantes adquirieron al comenzar a comercializar con la gran Tenochtitlan otras legumbres, animales y semillas como el amaranto y el maíz.

El sentido que tomaba el amaranto se formaba en función de la alimentación y los beneficios que éste proveía. Este significado se construía a partir de ser una semilla que además de alimentarlos, los confinaba a una relación naturaleza-hombre, tótems y salud o bienestar. Siendo este último el

significado colectivo más importante, ya que varias de las expresiones que utilizaban al amaranto como alimento ritual tomaban sentido al ingerirlo y generar un bienestar colectivo, de gratificación hacia con sus dioses y de corporeizar el bienestar, como mencionan antropólogos como Marvin Harris en su libro *“Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura”* al estudiar la relación de la comida ritual, el rito y la tradición gastronómica que hay de los alimentos, y lo que diría Levis Strauss sobre la eficacia simbólica, dado que, al consumir un alimento, el individuo lograba sanarse espiritual y físicamente, conjuntamente que atraía un bien colectivo al pedir por la fertilidad de sus tierras.

Varias de estas expresiones fueron modificadas simbólicamente con la evangelización de los pueblos indígenas, sin embargo, en algunos otros, la práctica y su consumo prosigue como parte de una tradición local. Como lo es en los pueblos de Tlaxcala, Puebla y Oaxaca donde siguen haciendo una fiesta ritual en donde se come la figura de amaranto con piloncillo, entre otros productos de amaranto como pepitorias, atole y tamales.

En la actualidad, la tradición oral se ha desarrollado en las familias a partir de las memorias de generaciones antecesoras. Es precisamente con esa memoria con la que han desarrollado actividades con la necesidad de difundir la importancia del amaranto en la dieta mexicana. Muchas expresiones se realizan con la finalidad de que la gente conozca qué es lo que ellos realizan y que es parte de un conocimiento colectivo que se les han enseñado en su hogar y cuyo quehacer sigue en sus familias, procurando realizar ellos mismos su trabajo.

Al realizar un primer trabajo etnográfico en Santiago Tulyehualco y darme cuenta de las direcciones que podría tomar mi investigación decidí acercarme a talleres alegrilleros y en entornos más privados o familiares como los talleres alegrilleros, en este caso mi portera la Sra. Tere fue quien me señaló que los talleres alegrilleros podrían apoyarme con mi trabajo, sin embargo, solo dos me permitieron entrar.

En un sondeo que realicé como parte de mi primer trabajo de campo fue que las familias de alegrilleros mencionaban que esas actividades han potencializado su trabajo y diversificando el mercado de la alegría, es decir que han ampliado la capacidad de producción de sus talleres para producir en masa productos de amaranto y satisfacer la demanda del mercado.

Mi importancia de trabajar con talleres se enraizaba en que es un lugar simbólico donde se impartía una práctica a partir de las memorias de ciertas personas, a comparación de los campos de siembra donde también hay memorias del cultivo de amaranto, pero solo se quedaba en la actividad agraria y no en la construcción de una práctica tradicional que ahora se está expandiendo por el turismo. Además, es en el taller donde muchas memorias dialogan o entran en disputa en ocasiones entre los trabajadores y entre los familiares de varias generaciones.

Al estar en dos talleres, de los cuales se obtuvieron entrevistas de las mujeres que estaban a cargo, me percaté que la historia y tradición oral que varios autores han mencionado sobre la alegría sigue vigente y es en el taller donde los integrantes con más tiempo la imparten entre los nuevos trabajadores y visitantes.

Estos mismos talleres aludieron a la relevancia de la feria del amaranto y el olivo, ya que más allá de ser una expresión cultural desarrollada por los mismos artesanos con ayuda de la alcaldía y dirigentes del pueblo, mencionan que es una de las actividades que les permite difundir lo que ellos hacen y mostrar la variedad de productos. Es aquí cuando entiendo que asistir a dicha feria era importante por el valor que los artesanos le dan. En varias de las pláticas de contacto con algunos trabajadores de alegría expresaban que esa no era la única fiesta o actividad a la que asistían, sino que había otras fuera del pueblo a las que intentaban asistir, como lo es la feria de las semillas (o con otros nombres, así como la feria del maíz, el frijol y el amaranto en Huerto Roma Verde en la colonia Roma, en otros lugares de la Ciudad de México u otras ferias en otros estados como Tlaxcala y Puebla).

De esta forma el planteamiento metodológico se modificó de tal suerte de que se pudiera asistir a dichas actividades y ver la relevancia de la alegría y el amaranto en dichos lugares y donde el trabajo de campo se realizó en etapas relacionando las fechas de los festivales, las cuales marcarían el cierre de cada etapa.

La primera se realizó de abril a octubre. En esta etapa se realizaron recorridos etnográficos y visitas constantes a la comunidad para conocer a ciertos artesanos de alegría, cuyo cierre fue asistir a la feria en Huerto Roma Verde. La segunda etapa se realizó de noviembre a abril, donde se realizaron entrevistas a tres mujeres alegrilleras a cargo de su taller, asistí a la feria del amaranto y el olivo en Tulyehualco y a un taller donde enseñaban a elaborar alegría.

Antes de relatar dos de estos eventos, es pertinente mencionar la relevancia de una de las entrevistadas con relación a estos eventos. Itzel además de iniciarse y heredar el oficio familiar o de vender sus productos en varios lugares como su escuela, tiene un fuerte arraigo en las tradiciones y en la forma ‘tradicional’ del hacer las cosas. Ella al describirse como una alegrillera iniciada desde pequeña, ha estado en diferentes manifestaciones culturales donde se expone a la alegría y productos de amaranto tanto en Tulyehualco como en otros lugares.

A continuación, se describen dos de estos eventos en los que artesanos exhiben una variedad de productos realizados con amaranto, entre ellos la alegría y en donde se conocieron a algunas familias productoras de alegría. Uno de ellos es la feria del amaranto y el olivo realizada en el pueblo de Santiago Tulyehualco, donde la empresa familiar a la que pertenece Itzel estuvo presente y que su familia ha asistido a este festival durante varios años y hasta sus familiares han sido parte del comité de organización. La segunda etnografía es en el taller de Itzel que inició con la finalidad de enseñar el quehacer de un alegrillero y vivir el espacio de su oficio con otras personas. Esta actividad desarrollada por su abuela, aunque actualmente Itzel la desarrolla con ayuda de algunos integrantes de su familia.

### 3.3.1 Feria del amaranto y el olivo en Tulyehualco



*Ilustración 12 fotografía del arco de la feria de la alegría y el olivo en Tulyehualco 2019.*

Con la memoria que se ha formado colectivamente entre las familias, varios productores desarrollaron una feria en la que exponían su trabajo, y que les permitiera difundir lo que hacían en la comunidad durante muchas décadas.

La Feria del amaranto y el olivo en Santiago Tulyehualco lleva 48 años difundiendo el consumo de la alegría y la diversidad de productos y productores de amaranto y olivo. Hice un pequeño sondeo en el que preguntaba cómo se comenzó la feria del amaranto a lo que algunos me comentaron que eran nuevos o llevaban poco tiempo presentándose en la feria. Algunos más me contaron lo que se ha vuelto en parte de la tradición oral del evento y del oficio del alegrillero. Me contaron que las primeras ediciones de la feria fueron pequeñas con pocos productores que tenían sus talleres en la colonia. Mencionaron que todos los organizadores acordaron pedir apoyo y facilidades a las autoridades pertinentes, donde se debían pedir autorizaciones a la alcaldía de Xochimilco y que entre los mismos organizadores debían de nombrar a un organizador general.

Dijeron que en su momento la elección les causó problemas porque eso no solo implicaría llevar el evento, sino que hubiera nepotismo en los siguientes eventos o que, al momento de escoger plazas o lugares, el organizador le diera preferencia a su familia por encima de otros productores. Sin embargo, mencionan que entonces, quienes iban a presentarse en la feria, principalmente



alegrilleros locales, buscaron que se conformara un bazar de productos donde la ubicación de los puestos de los distintos talleres disminuyera la competencia por el lugar donde los artesanos se colocaban, en tanto a las fábricas de alegría que también están en el pueblo y también se publicitan en la feria. Años después, tanto los asistentes como los visitantes fueron creciendo, de vez en cuando venían personas de otros lugares que iban a degustar la alegría. Cuando creció la audiencia, los mismos asistentes comenzaron a desarrollar nuevos productos que permitieran obtener mayores ganancias a sus talleres, aunque con la misma innovación o la creación de ellos hacía que otros talleres “copiaran o imitaran” sus ideas.

En las siguientes exposiciones se creaba la necesidad de seguir innovando para seguir obteniendo ganancias y clientes que con el tiempo le compraban al mayoreo, decían en otro sondeo que realicé en esta feria que la competencia se hizo en algunas ocasiones tan ardua que los mismos productores se dejaban de hablar por el temor al plagio de sus ideas y de sus productos. Con el tiempo, los organizadores convocaron a los productores a que expusieran sus productos en la feria e intercalaban a los productores en talleres con los que ya tenían una empresa, cuyo afán fue equilibrar la competencia y que los visitantes recorrieran la feria y se quedaran en el lugar de su preferencia.

Esta feria se realiza en febrero de cada año en el centro del pueblo de Tulyehualco, cerca de la Coordinación territorial, el mercado, una escuela y una pequeña plaza donde se encuentra el kiosco del pueblo. La duración puede variar de diez a quince días en cuanto a la exposición, pero la organización de la feria comienza desde octubre. Son los mismos productores los que se inscriben y además saben si cuentan con los recursos para sostener sus puestos durante la feria.

Unos días antes de iniciar la feria, los productores colocan sus puestos quienes al estilo de un bazar dejan el centro de la calle a los visitantes. Ellos se encargan de arreglar sus puestos, algunos los decoran con papeles de colores y otros con figuras de fomi o, en su caso, con sus mismos productos, colocándolos en tendederos con pinzas. Otros son más rústicos, solo tienen gabinetes y mesas con sus productos (me di cuenta de que eran en su mayoría los que venían de grandes empresas, sin embargo, la publicidad que no generaban en su puesto, la colocaban en forma de etiquetas en cada uno de sus productos), o que colocaban fotos en sus puestos en torno al proceso familiar de producción y hasta con “las celebridades” que les compran.



*Ilustración 13 Marco con varias fotografías donde artesanos se encuentran con celebridades y donde relatan visualmente como realizan sus productos o sus sembradíos.*

El primer día, hicieron la apertura en un plafón que colocaron al inicio de la calle y a un lado de la coordinación territorial. Asistieron algunas autoridades que recordaban a los asistentes que la alegría era parte del Patrimonio Tangible de la Ciudad de México y que era su deber preservar las tradiciones. Comentaron que la mayoría de los exponentes eran de Santiago Tulyehualco, y “que en la diversidad se encuentra la riqueza”. Iniciaron las actividades y comenzó un sonido que envolvía a la feria y con voces de mujeres decía “pásele a probar la alegría, la granola, el atole de amaranto” “llévele, llévele” “qué le podemos ofrecer”, entre otras frases que hacían estar alerta en los distintos puestos.

Antes de comenzar un primer recorrido, saqué la cámara para tomar algunas fotos de los diversos productos y si los asistentes me lo permitían tomarles fotos a ellos en sus puestos. Hice el primer recorrido para ver qué me encontraba a primera vista y viendo el movimiento de toda la gente que ya comenzaba a consumir amaranto en la diversidad de presentaciones. Comencé por la izquierda, del lado de la Coordinadora Territorial, ahí encontré un primer puesto colorido, con fotos y cuatro

mesas con muchos productos, los tradicionales que eran paquetes de alegría y pepitorias hasta innovaciones como bombones con amaranto, mazapanes y alegría de chocolate de distintos sabores. Adentro del puesto había varias personas entre ellas se veía una joven, dos señoras y un señor, pero una de las señoras se acercó y me preguntó qué necesitaba, le dije que me gustaría tomar algunas fotos de su puesto a lo que asintió mientras me contaba que llevaban mucho tiempo estando en la feria del amaranto. Tomé las primeras fotos y agradecí que me dejaran hacerlo. Compré unos cubos de amaranto sabor napolitano y los comencé a comer.

Este puesto me pareció ser la media para estandarizar a los demás, es decir que tenía las características que necesitaba para poder trabajar con ese taller y su gente. Me dirigí a buscar otros puestos, en esa búsqueda de encontrar diversidad de productos, encontré algunos puestos que se enfocaban en uno o dos productos de amaranto como eran los churritos de amaranto y los cubos de sabores hechos a base de amaranto y chocolate. Más adelante, esa diversidad de productos y el sonido seguían, atrajo mi atención uno



*Ilustración 14 Variedad de productos de amaranto, semillas y chocolate.*



*Ilustración 15 Variedad de pepitorias con amaranto.*



*Ilustración 16 "Pásele a probar nuestro rico atole de amaranto" decía una vendedora del puesto de Itzel.*



*Ilustración 17 Milanesas y hamburguesas de amaranto, agua de horchata de amaranto, donas y amaranto en bolsa.*

Seguí en ese primer recorrido y los productos hacían diferenciar a los puestos, encontraba muchas cosas similares, sin embargo, la característica de escenificar su producción y su publicidad seguía siendo algo importante ya que el colorido de los papeles y la decoración o de los productos me hacía notar una producción en un taller, mientras que en los que tenían etiquetas me denotaban que era un producto realizado en una fábrica. La memoria se notaba en cada uno de los puestos, donde la tradición no solo queda en lo tradicional sino en las innovaciones que hace el taller y la empresa, y cuya finalidad era hacer resistir o permanecer lo que alguien en algún momento comenzó.

Pasé por otros puestos en los que vi productos que no sabía que se podían hacer de amaranto como milanesas o hamburguesas elaboradas a base de amaranto, botellas con concentrado de horchata de amaranto lista para preparar aguas frescas, bolsas con pastas y panes de caja a base de

que vendía tamales recién hechos de amaranto. Me acerqué y una de las vendedoras me dijo que llevara el desayuno nutritivo: un tamal o un panqué con un vaso de atole, todo de amaranto. Asentí y compré un tamal y un atole caliente.



*Ilustración 18 Una vendedora mostrando sus productos de amaranto.*



*Ilustración 19 En el puesto de Armando había estos letreros con los que publicitaban su reciente innovación.*

harina de amaranto, harina para hot-cakes (considerados por los aledaños como harina integral), helados de amaranto y alegrías gigantes o jumbo.

Veía que los puestos exponían algunos productos por encima de otros principalmente su producto característico o de mayores ventas: observé que la granola la ponían en cazuelas de barro y constantemente la movía cuando un posible comprador se acercaba a ella, también el atole, los tamales o panes tenía su lugar específico en el estante, y la mayoría de las veces tenían un gran letrero que anunciaba lo que el cesto, vitrolero de vidrio, cazuela o vaporera contenía.

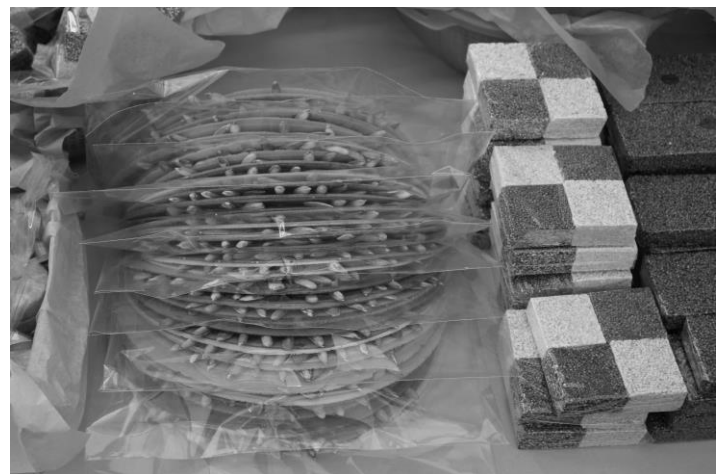
Salí un momento a ver el letrero del festival y veía que mucha gente llegaba a la feria y salía de ella con cosas en las manos. Vi que había tráfico, pero al ser el centro del pueblo ese factor está normalizado y que la feria no afectaba directamente, ya que la calle que se ocupaba para hacer la feria era peatonal o servía de estacionamiento en otras temporadas. Esperé un momento y saqué unas fotos de ese arco, vi a los lados que colocaban juegos mecánicos al lado de la iglesia, factor que no supe si estaba relacionado con la feria del amaranto y que después descubrir que la



*Ilustración 20 Armando en su puesto*



*Ilustración 21 Variedad de productos artesanales de amaranto. Figuras, tamarindos con amaranto y miel de agave.*



*Ilustración 22 Pepitorias y alegrías que hacen en el taller de Armando e Itzel.*

pusieron por la fiesta de Nuestra Señora de San Juan de los Lagos realizada el 2 de febrero al lado de la iglesia.

El siguiente objetivo para volver entrar a la feria era encontrar y platicar con una familia alegrillera que haya desarrollado la actividad durante varias generaciones. Al volver me acordé de unas figuras de alegría decoradas con frutos secos y confitería, y me dirigí hacia el puesto, le pregunté a la vendedora si podía sacar algunas fotos y me dijo que sí.

Comencé la plática preguntando cómo hacía las figuras de alegría y si ella las decoraba, a lo que contestó que no solo ella trabajaba sino su familia siempre se ha dedicado a ello. Le dije que eran muy bonitas las figuras que tenía y me dijo que era parte de los productos que solo ellos hacían. Mencionó que ellos no formaban muchos arreglos de dulces como en otros puestos, sino que ellos -tradición que comenzó con su mamá- habían comenzado a hacer figuras gigantes de alegría y que era algo que los distinguía. Le pregunté si solo se dedicaba a hacer alegría y me dijo que no, que ella era psicóloga y a la par desarrolla el oficio familiar. Seguí tomando fotos y se acercó una joven –Itzel- y una señora de edad avanzada –María- y le dijo “que ya se pusiera a trabajar y que dejara el celular”. Paulina, la vendedora del puesto



*Ilustración 23 Granola artesanal de amaranto.*



*Ilustración 24 La abuela de Itzel en uno de sus puestos en la feria de amaranto.*



*Ilustración 25 Flor de alegría con frutos secos y confitería.*

asintió y dijo que lo haría, me las presentó y yo las saludé diciéndoles el por qué estaba ahí. Se fueron y me dijo que si me interesaba saber más uno de sus sobrinos tenían un puesto de esquimos, lo señaló y me dirigí ahí después de agradecer el tiempo.

Al llegar al puesto me presenté con el joven que atendía y le dije que me había mandado su tía, con el afán de que yo conociera algunos detalles de la tradición familiar. Me comenzó a platicar que era la primera vez en la que él –Armando- y su prima –Itzel- ponían un puesto, que siempre habían ayudado a los puestos de sus familiares. Me contó que a él le enseñó su tía a hacer los esquimos y fue algo que decidieron poner en la feria para innovar o presentar algo nuevo. Dijo que es algo que vende mucho y que en años anteriores hasta podían vender pulque curado de amaranto, sin embargo, las autoridades habían puesto “ley seca” en el evento y no pudieron volver a vender pulque. Al ver el letrero donde ponían los sabores de esquimos, se me antojó un esquimo de vainilla y él lo comenzó a preparar. Le dije que si podía sacar algunas fotos mientras salía el esquimo y me dijo que sí. Le llegaron otros clientes y mi esquimo ya estaba listo, lo pagué y tomé el orden de los nuevos clientes, mientras tomaba el esquimo llegó Itzel preguntando si



*Ilustración 26 La decoración de pepitorias colgadas.*



*Ilustración 27 Figuras gigantes de amaranto.*



*Ilustración 28 Panal de muéganos con amaranto.*

necesitaba algo, a lo que asintió que le hacían falta vasos y saborizante de mango. Ella dijo que se los llevaría.

Al ver que yo sacaba las fotos, me preguntó que cómo iba todo, le dije que agradecía mucho que me dejaran tomar fotos y quitarles tiempo al preguntar ciertas cosas, contestó que para eso estaban ahí para difundir lo que ellos hacían. Le agradecí a Armando el tiempo y seguí a Itzel que iba al otro puesto a conseguir lo que le había pedido. Llegamos al puesto de su abuela María, y veía que los tres puestos ofrecían casi lo mismo, solo unos ponderando ciertos productos por encima de otros, como era en el puesto de Paulina alegrías, bombones y mazapanes, en el de Armando y Itzel los esquimos y en el de María el atole, las cajas de panecillos, un vitrolero con agua de amaranto y una cazuela con granola.



*Ilustración 29 Minios, unicornios, Hello Kitties y alegrías.*



*Ilustración 30 El movimiento de la feria*



*Ilustración 31 Itzel con una canasta de panecillos de amaranto recién hechos.*

Vi que tenían diferentes figuras de alegría, desde un perro, una gallina, flores, y frutas como una piña, las cuales mencionaba Itzel que cada una era decorada a mano. Me dijo que ella era la última generación de alegrilleros de su familia, sin embargo, sabía que habría más porque los niños y sus



primos les interesaba seguir con el oficio familiar. Como varias familias de Santiago Tulyehualco se han dedicado por décadas a la preparación de alegría y ellos son unos de los que han preservado la forma de hacer alegría a “la vieja usanza”, aunque han tenido que modificar un poco su producción por la demanda que tienen hoy en día. Me dijo que su abuela es la que ha guiado la práctica familiar por más de 50 años y que ahora a ella le tocaba emprender y seguir la tradición familiar, de cierta forma quedarse con el patrimonio familiar que le había heredado su abuela.

Me dijo que ella estudiaba en la Facultad de Letras en Ciudad Universitaria, y donde actualmente vende alegría a los estudiantes, quienes son su principal mercado. Por último, dijo que mucho de lo que uno observa en la feria lleva un largo proceso, un proceso no solo mecánico o de máquinas, es aquella parte que implica perfeccionar e innovar los productos. Dice que actualmente todos pueden vender alegría, pero muy pocos saben hacer una “buena alegría”. Comprendí que no necesitaba ir en busca de otra familia ya que había encontrado el perfil que necesitaba.

Para terminar María y Itzel me dijeron que hacían un taller donde enseñaban a hacer alegría y al cual yo podía asistir. Me dieron los detalles del taller y le dije que con mucho gusto asistiría si me invitaban a alguno que estuviera próximo. Terminé por ver que vendían muchas figuras de alegría de chocolate decoradas y tomé algunas y las pagué. Agradecí que me platicaran parte de su historia familiar y que me retiraré.



*Ilustración 32 Barra gigante de alegría artesanal*



*Ilustración 33 La feria buscaba exponer productos hechos 100% de amaranto.*



*Ilustración 34 Una alegría en manos de una artesana.*

### 3.3.2 Introducción a los talleres: “Jugando con alegría”

Una de las familias alegrilleras que estaban en la feria del amaranto en Santiago Tulyehualco me invitó a presenciar un taller donde buscan generar conciencia alimenticia del consumo de amaranto en los asistentes, ver todo el proceso de producción y saber un poco de la historia sobre la alegría y el amaranto. Al estar cerca del punto de reunión vi a un grupo de personas de la plaza y ahí se encontraban Itzel y Armando, la última generación de alegrilleros de la familia y que ya tenían su propio negocio, aunque el taller fuera el mismo.

Al llegar al taller María, primera generación, nos dio la bienvenida y nos explicó cómo es que habían comenzado el taller. Comenzó dado que era un taller de iniciación a los trabajadores, en donde se les explicaba desde cómo cultivar el amaranto, qué usos se le puede dar a la planta de amaranto dependiendo del temporal y del color o madurez que tuvieran. Se les enseñaba algunas recetas de dulces típicos como alegría, pepitorias u obleas y cómo debían empacarlas para su venta individual. Mencionó que el taller se expandió cuando uno de los trabajadores le quiso enseñar su oficio a sus hijos sin embargo la dueña dijo que les enseñaría si encontraban un grupo más grande de personas para que fuera más fructífero para el taller. Así que ese señor llevó a un grupo de niños con sus madres y desde entonces la tradición del taller ha permanecido. Desde dar un aperitivo a los asistentes hasta que ellos maniobraran e hicieran su propia alegría.

Al terminar de explicar esto nos ofreció atole de amaranto con piña, panecillos y tamales de amaranto. Dijo que era lo que consumían nuestros ancestros y que era una fuente de nutrientes que necesarios en nuestra dieta. Entre los asistentes había una diversidad de personas: tres niños de diez y doce años, cinco adolescentes, tres jóvenes incluyéndome, seis adultos (tal vez las mamás de los niños y adolescentes y dos de ellos eran hombres) y por último tres adultos mayores. Se veía que eran personas en su mayoría de clase media o media alta, con capacidad de comprar en ese momento varias cosas.

Al terminar el aperitivo, nos dirigimos a la parte del patio donde se encontraban algunos costales vacíos y en el suelo una lona con huauhtlis secos. Nos dijo María que el amaranto tiene diversos usos dependiendo de qué tan maduro esté. Por ejemplo, los tamales se pueden hacer con hoja de maíz o con las hojas de huauhtli, solo que tomarían el color de la hoja. Dijo que el tamal de dulce

que ahora venden en todas partes surge a partir de ver los tamales rosados por la hoja de huauhtli, solo que no usaba colorantes artificiales, sino que el mismo pigmento de las hojas hacían más atractivos los tamales para que los niños lo comieran.

Nos llevó ante la lona con huauhtlis secos y nos explicó cómo se sacaba la semilla: se debían azotar dos huauhtlis y dejar que cayeran las semillas en la lona, y si se rompía el panalito se tenía que separar de los otros y machacarlos a parte. Cada uno de los asistentes realizamos dicha actividad, para obtener el amaranto que usaríamos después. Nos enseñaron a depurar o cernir el amaranto, es decir pasarlo por una zaranda (un rectángulo de madera con una malla donde se quedan pequeños troncos o partes de los panales), limpiar el amaranto y colocarlo en los costales. Nos dijeron que el taller tenía diversas partes entre ellas la bodega, el patio que lo ocupaban para diversas cosas y donde había algunas mesas y otros ornamentos, el horno y las máquinas que emplean para explotar el amaranto.

Al terminar de cernir el amaranto pasamos al taller donde ya tenían preparado un comal. María nos dijo que nos mostraría la forma tradicional de tronar el amaranto y de donde adquiriría también el nombre de alegría, ya que al brincar mucha gente decía que tronaba con alegría, que bailaba; memoria que ha permanecido por muchas generaciones especialmente entre artesanos de Tulyehualco. Al estar ahí tronando amaranto en el comal nos dijo que se ha transformado la forma de hacer esta parte del proceso. Con ayuda de una máquina se inyecta aire caliente al amaranto y sale explotado, haciendo más fácil empacarlo ya que la caída por la boca de la máquina ayuda a meterlo en costales.

Nos dijo que pasáramos cada uno, nos dio un puño de semillas de amaranto y dijo que la soltáramos en el comal y las dispersáramos con una escobeta y al estar ya todas las semillas tronadas las barriéramos hacia el borde del comal donde estaba un plato. Al terminar cada uno, el amaranto tronado lo debíamos poner en un platón de plástico que ocuparíamos para fusionar con la mezcla de piloncillo y miel para obtener la alegría.

Al tener cada uno nuestro platón con amaranto, quitaron el comal de barro caliente y sobre la flama colocaron una cazuela de bronce con la miel y otra pequeña con chocolate por si alguien quería ocuparlo. Mientras hervía la miel, nos presentaron a Paulina (segunda generación) tía de Itzel y Armando. Paulina nos enseñó en fotos que durante 50 años han realizado alegría y nos enseñaban varias cosas entre ellas fotos donde se veía a personas trabajando y a “los hombres de la familia

arando la tierra para cultivar”, una foto en la que se veía a la abuela de Itzel haciendo alegría y sonriendo. Antes de que hirviera la miel, nos dijo Paulina que le encanta hacer alegría, más si podía hacer figuras ya que al decorarlas era, para ella, una forma de terapia, algo que la tranquilizaba. Mencionó que desde pequeña le habían enseñado a realizar alegría entre otras cosas, pero que debía enfocarse a sus estudios. Cuando terminó su carrera se enfocó a realizarse como psicóloga y a tener una familia.

Cuando hirvió la miel nos dijo que hiciéramos una pequeña fila para que nos colocara la miel en el platón con amaranto. Armando se encontraba a su derecha con algunos moldes para hacer la figura que deseáramos y también con pequeñas palas de madera mojadas con agua para que no se pegara el amaranto a ella. Así como pasábamos nos entregaban los utensilios que necesitábamos. Nos explicaban que con un movimiento circular de adentro hacia fuera era como se debía mezclar y que debía ser constante para que la miel cubriera todo el amaranto. Nos dieron a escoger moldes de algunas figuras como dinosaurios, flores o unicornios, y también algunos rectangulares para hacer una alegría tradicional que estaban previamente mojados. Paulina nos dijo que comprimiéramos bien la mezcla de alegría fresca en los moldes con la pala mojada y que cuando la tuviéramos se la diéramos a Armando o Zoé para que nos la pusieran en un plato de cartón para poder decorarlo mientras se endurecía.

Yo había escogido un dinosaurio y Itzel me dijo que comúnmente las figuras las hacían con chocolate ya que a la gente no le gusta mucho comerlas de miel, además de que ese producto estaba dirigido a niños. Mencionó que las figuras grandes sí las realizan con miel, ya que pueden cortarlas para comerlas en familia y se les agrega frutos frescos. Itzel me platicaba la relevancia en la comunidad de hacer alegría, ya que a pesar de que se realizan otras actividades o productos, Santiago Tulyehualco es representativo por ser productores de alegría y chiquihuites, pero también hacen otros productos de otras zonas como el pulque (el cual pueden hacer curado de amaranto y mezclado con otra fruta), además de calzado como huaraches y petates. Mencionó que hay una vastedad en cuanto a actividades y cosas que comprar en Tulyehualco solo debe saber uno a dónde llegar.

Dijo que, a nosotros como turistas nos impresiona encontrar cosas y exposiciones nuevas, que pagamos por lo que vemos y que hasta hay veces que regateamos el trabajo que ellos realizan. Dijo que en este regateo uno no se da cuenta del trabajo artesanal que hay detrás de una alegría, dijo

que cuando decorara mi dinosaurio me daría cuenta. Me entregó mi dinosaurio y nos dijo que había varios materiales para decorar en la mesa, entre ellas una infinidad de confitería, mangas con una mezcla de azúcar glas y colorantes que sirven para pegar la confitería a las figuras y por último ojos movibles para colocarles a los unicornios, dinosaurios o caricaturas.

Cuando comencé a decorar el dinosaurio me di cuenta de que el trabajo que implica es distinto al que puede hacer una máquina, ya que como dijo Itzel “en el detalle se haya nuestro trabajo”, detalles que hacen que el artesano se relacione por un momento con lo que hace, que seleccione cada confitería pequeña y la coloque en el lugar que crea conveniente, literal un trabajo a mano. Esto me remontó a la primera vez que nos conocimos en la Feria del Amaranto y el Olivo, donde me decía que ellos al momento de la venta, la ganancia en ocasiones es mínima a comparación del trabajo que realizan en cada una de sus piezas. Nos dijo que parte de atraer a personas a su taller a que hicieran alegría era que supieran la relevancia de consumir alegría y que uno puede hacerla, pero también que vieran el trabajo que está detrás de una alegría o una figura, que vieran que conlleva un proceso de producción que se ha realizado por décadas y por varios familiares como parte de una tradición colectiva y familiar.

Comentó que antes, los antiguos pobladores de Xochimilco comenzaron con la producción de huauhtli, la planta y que era con ella con la que realizaban muchas cosas entre ellas una figura que rendían en tributo a varios dioses, una figura casi humanoide la cual era a base de amaranto tronado, hojas de huauhtli maduro (para darle color a la figura, contrariamente a lo que decían otras personas que la mezcla contenía sangre de personas), miel de abeja y de agave y propóleo. La receta se transformó con ayuda de franciscanos venidos a la Nueva España, cuya modificación estuvo en quitar la hoja huauhtli de la receta al igual que la miel de agave y sustituirlas por piloncillo y agregar frutos secos. Además, se modificó la forma de la alegría, pasó de ser humanoide a ser una bola o una barra circular como la palanqueta, aunque actualmente se vende en barras.

Itzel, al igual que María y Paulina, dijeron que ellas querían seguir la antigua tradición, no con una figura humanoide al cual se veneraba, sino que tuvieran una variedad de productos en función de figuras que las personas apreciaran, especialmente los niños. Es así como comienzan a realizar figuras de alegría de chocolate como dinosaurios y caricaturas como Bob Sponge o de Minions. También barras gigantes de amaranto o figuras de perros, frutas como una piña o flores gigantes

decoradas con frutos secos o en su caso con confitería. La finalidad era que estas figuras las pusieran en la mesa y la familia o invitados se sirvieran de ella o también que fueran obsequios u ofrendas para dar a padrinos o para no llegar con las manos vacías al hacer una visita.

Me dejó terminar mi figura y me dijo que seguirían con el taller, ya que faltaba poco para que acabara. Explicaron a los presentes que tenían una variedad de productos y sabores con los que otros lugares contaban como era el napolitano, choco-menta, choco-café o choco-capuchino. Nos dieron una bolsa de celofán y cordones para guardar nuestra figura y dijo que podíamos quedarnos un momento más para terminar nuestras figuras o pasar al siguiente cuarto donde había varios productos que ellos realizaban.

Terminé de decorar mi dinosaurio y colocarle ojos, esperé a que seicara un poco más, la metí en la bolsa. Vi que hacían recuerdos para fiestas como bautizos, primeras comuniones, bodas y *baby shower*. Pasé a la pequeña sala donde había variedad de productos de amaranto y vi que los productos no cambiaron de precio y que comprar al mayoreo uno podría ahorrar un poco de dinero. Le dije a Armando que me volvería proveedor a lo que el asistió y dijo que nos convenía a todos, más que ganar dinero, algunos probarían alegría de las que ellos hacen sin viajar todos los días a Tulyehualco. Compré una bolsa de amaranto para hacer un licuado o hot-cakes y un poco de alegrías de sabores y mazapanes.

Muchas de estas actividades colectivas al igual que las experiencias compartidas por las entrevistadas, nos permiten ver que el seno de su actividad se haya en lo colectivo, ya sea en su comunidad o en su familia, lo que les permite articular una estructura de las actividades familiares con su memoria, sus recuerdos y en especial con la forma de hacer las cosas. Puede observar que el trabajo que desarrolla cada una de las mujeres aquí entrevistadas refuerza su memoria y la relación que tienen con su familia, algo que para este trabajo fue muy relevante. Haciendo ver que en esta multiplicidad de actividades que ellas realizan, el llamarse alegrilleras les permitía relacionar todos sus círculos sociales con esa actividad, algo que nos lleva a ese seno y se vuelve el centro de algo y que configura determinadas actividades cotidianas, la vida económica y social de un entorno como es la familia y hasta las actividades que un hombre o una mujer puede hacer en su casa o en el taller, o en pocas palabras algo que les daba identidad partiendo de su memoria.

A grandes rasgos, reflexioné que la memoria no solo es la que configura el pasado de las familias y que se evoca solo para recordar, sino que construye el presente de las familias, ya que ese ‘saber

hacer' se reconfigura en este devenir del tiempo entre el pasado y el presente del mismo quehacer. Ese 'saber hacer las cosas' nos permite entender que es un conocimiento guardado en un grupo y solo en ese grupo se resguardan los secretos para hacer las cosas y reproducirlas.

Sabiendo esto, a continuación, presentó una manifestación que va en una lógica diferente a lo que antes se había planteado y que es interesante mencionar, ya que no se realiza en el lugar originario, pero son artesanos de alegría entre otros quienes acuden a este evento para publicitar sus productos y lo que ellos hacen. Esta manifestación es el Festival del Maíz, el Frijol y el Amaranto realizado por un organismo llamado El bonito tianguis en Huerto Roma Verde. Este festival se enfoca en la venta de los productos que realizan artesanos de distintos lugares del país o de la misma Ciudad de México, además de ofrecer experiencias como talleres que les permiten acercarse a la cotidianidad del artesano o el quehacer de algún colectivo.

## **CUARTO CAPÍTULO: ACTUALIDAD, INNOVACIONES Y USOS DEL AMARANTO**

Este apartado busca describir la actualidad de las expresiones relacionadas al amaranto y a la alegría, juntamente con otros productos, cuyas actividades se desarrollan fuera de Santiago Tulyehualco. Unas de las expresiones y puntos de venta se dan en ferias de pueblos, patronales o turísticas y en festivales donde se muestran a varios productores y vendedores, quienes tienen un lugar para mostrar sus productos. Una empresa privada que trabaja en estos eventos tipo *gourmet* es “El bonito tianguis” quienes organizan eventos o festivales en lugares como Huerto Roma Verde o en otros lugares de la Ciudad de México.

Los objetivos de la siguiente etnografía eran descubrir la relevancia que le dan al amaranto en dicho festival tanto de los organizadores como de los productores invitados, hablar con los productores sobre la importancia de amaranto en la actualidad, y descubrir si hay productores de Tulyehualco en el evento.

Esto nos permitirá hablar de la actualidad del amaranto en cuanto a su difusión y la relación que surge entre las familias alegrilleras en relación con dos puntos: primero la relación del patrimonio familiar (como lo mencionaron las entrevistadas) con el patrimonio institucional; y en segundo lugar la finalidad de la inversión que realizan las familias alegrilleras para poder estar en este tipo de eventos, acotándolo a un futuro en su práctica y que puedan seguir desarrollando su oficio.

### **4.1. Festival del maíz, el frijol y el amaranto en Huerto Roma Verde**

Días antes a que fuera el evento, le pedí a una amiga Mónica Pioquinto que me acompañara al festival para realizar una sesión fotográfica del lugar y de cómo se presentaban el amaranto y productos derivados. Cerca de Huerto Roma Verde observamos que había un centro de ayuda y recreación para adultos mayores; el cual nos llamó mucho la atención por el tipo de actividades que impartían enfocadas al cuidado del medio ambiente y a manualidades de reciclaje. Afuera de ese lugar había una pirámide enorme de garrafones de agua ensamblados, cuya estructura nos hizo



pensar que más que motivar al reciclaje nos hablaba de una estética, algo que se ve bien y que es algo que se necesita más allá de si contribuye al cuidado del medio ambiente.

Estábamos a unos cuantos pasos de la entrada cuando nos percatamos de cómo estaba formado huerto Roma Verde: no tenía paredes sino bardas de bambúes, todos del mismo tamaño y casi el mismo color. Vimos que en las banquetas había varias jardineras y nos encontramos con varios locales con la misma lógica de la barda, pequeños cuartos hechos de bambúes y con un aire *híster*.

Vimos que al lado de las jardineras había un cesto de basura con una leyenda que decía “cuídame” y la imagen del planeta tierra, al igual que un gran cenicero hecho de piedra. Caminando unos metros más encontramos la entrada a Huerto Roma Verde, lugar donde organiza festivales el *Bonito Tianguis*.

Al entrar y caminar alrededor de 6 pasos nos encontramos con un arco que aludía al Festival del maíz, el frijol y el amaranto: un gran letrero con algunas matas de las semillas, en donde se notaba la variedad y diversidad de ellas. Colocaban varios elotes maduros, lo que me hacía recordar una forma de adornar en algunos estados de la República sus ofrendas en días de muertos: tomaban algunos maíces maduros y duros jalaban las hojas hacia abajo y ponían cuatro o seis de ellos a forma de manojo. El *huauhtli* lo colocaban maduro, de color magenta y



Ilustración 35 Entrada a Huerto Roma Verde



Ilustración 36 Arco de entrada al Festival del Maíz, el Frijol y el Amaranto.

otro color verde. Por último, en la misma decoración se encontraban pequeñas bayas de frijol verde y maduro, y también algunas hojas de las semillas.



*Ilustración 37 Planta madura de amaranto: magenta. Tomada en Huerto Roma Verde por Mónica Pioquinto*



*Ilustración 38 Plantas de amaranto. Tomada en Huerto Roma Verde por Mónica Pioquinto*

Encontramos puestos de bebidas a base de café, licor de tequila, mezcal y cerveza de maíz; pero el hecho de preguntar sólo por los precios nos pareció algo exorbitante, pero pensamos que habría gente que sí lo pagaría. Vimos que cualesquiera de las bebidas de ese puesto tenían un obsequio: una bolsa de manta con estampado de la empresa.

Seguimos el recorrido en dos círculos dado que el Huerto Roma Verde hizo una suerte de plaza circular y con ello crear dos círculos de comercio, uno interior y otro exterior. Como parte del

Vimos varios puestos que ya se encontraban armados y unos más listos para comenzar a vender lo que estaban exhibiendo. Todos los pequeños puestos tenían designado un espacio, pero especialmente estaban distribuidos por toda la feria dependiendo del tipo de productos que ofrecían. Comenzamos a observar diferentes puestos, pero debíamos presentar el proyecto a los organizadores y la finalidad de nuestra presencia en el lugar para poder estar ahí sin ningún inconveniente. Después de ello hicimos un primer recorrido.

Tomamos camino hacia la derecha para hacer un recorrido en contra de las manecillas del reloj. Aún había pocos puestos, unos que a duras penas alcanzaban a llegar y unos que ya tenían preparado lo que se vendería.

primer recorrido nos enfocamos primero en el exterior y todos sus puestos. El siguiente puesto observamos que era sobre diversidad de semillas orgánicas, un puesto pequeño pero que ofrecía variedad. Lo inquietante es que los precios sobrepasan lo que nosotros habíamos previsto, pero especialmente cuando nos hablaban de todo su proceso de producción, tratamiento y conservación sin productos químicos agregados. Nos mencionaron que el sabor es una cuestión de química, algo que modifica la esencia de un producto al ponerlo en la boca y degustar. Nos dieron a probar pistachos y semillas de girasol horneadas, ya que mencionan que el dorarlas en comal hacía que perdieran nutrientes y propiedades elementales.



*Ilustración 40 Una alegría gourmet. Tomada por Mónica Pioquinto*



*Ilustración 39 Alegría. Tomada por Mónica Pioquinto*

Seguimos el recorrido después de agradecer la explicación de los productores y especialmente el que nos dieran a probar sus productos. El siguiente puesto apenas comenzaba a montarse, pero nos atrajo porque veíamos productos de amaranto. Pasamos observando y vimos la diversidad que traía tal comerciante. Seguimos el recorrido prometiendo volver momentos después. El siguiente local grande donde se observaba que vendían tamales, atoles, insectos y bebidas de café y cacao, entre otras. Muchos de los productos que se veían en los estantes o puestos demostraban determinada publicidad además de que los precios eran altos o acordes a la demanda de los visitantes, haciéndonos pensar que este tipo de manifestaciones están desarrolladas a determinado público y satisfacen sus demandas.



*Ilustración 41 Paletas y alegrías de amaranto. Tomada por Mónica Pioquinto*



*Ilustración 42 Palanquetas y alegrías de amaranto. Tomada por Mónica Pioquinto*



*Ilustración 43 Muestras de muégano, cereal y amaranto*

Nos acercamos a otro puesto y nos dio a probar sus productos que venían en pequeñas bolsas de celofán, nos ofreció lo que ella como productora y su gente hacían; en esa mesa había alegrías, cereal de harina de amaranto y avena, palanquetas de cacahuete con amaranto, cuadros de amaranto sabor chocolate, pays de harina de amaranto de higos, chabacano o zarzamoras, cup-cakes, entre otras cosas.

La productora nos dijo que eran naturales y que ellos mismos los producían. Mi interés floreció al descubrir que era una productora y artesana de dulces de amaranto de Tulyehualco. Ella al exponer nuestro interés por estar en el festival nos mencionó que era importante que haya jóvenes que tienen iniciativa por seguir estudiando el amaranto y la cultura del consumo saludable que este puede generar. Mencionaba que era importante hablar de una cultura de consumo en donde nuestros ancestros forjaban su alimentación, donde no había tanta carne, sino que se nutrían de un sinnúmero de semillas, vegetales y todo lo que la naturaleza les daba. Nos decía que la relevancia de comer amaranto y complementar nuestra dieta era esencial y especialmente que debe ser un producto que deben consumir niños por el beneficio y los nutrientes que contiene este cereal.



*Ilustración 44 Alegría de chocolate y de miel y galletas. Tomada por Mónica Pioquinto*

Nos mostró la variedad de productos en cuanto a quienes los pueden consumir: el cereal a base de harina de avena y amaranto, barras de amaranto como snacks para los niños y también los cubos de chocolate como postres nutritivos para los niños. Comentaba que todo el amaranto era moldeable para todos los gustos, hasta para personas diabéticas donde ellos tenían una

línea de productos para ellos. Nos dijo que, si queríamos seguir paseando por la feria y que ahorita pasaríamos de nuevo para seguir platicando, que le gustaría que conociéramos la variedad de los productos que tenía y ver que más se ofrecía en el festival. Comentamos que regresaríamos para comprar algunos snacks y seguir con nuestra platica.

Antes de partir del puesto nos dimos cuenta de que la productora esperaba que le preguntaran clientes como nosotros sobre lo que ella hacía más allá de hablar de qué es lo que se podía comprar. Me parecía que al dejarla ahí me parecía descortés, pero de cierta forma seguimos lo que ella nos planteó. En uno de los postes de los que se sostenía la carpa se estaba un letrero que decía GRUPO TECHO,



*Ilustración 45 Alegría de chocolate, pepitorias y amaranto. Tomada por Mónica Pioquinto*

algo que parecía sin importancia pero que más tarde entendimos el por qué. Seguimos hacia la entrada de la feria y nos encontramos más cosas entre ellas un café que olía delicioso y estaba muy especiado. Nos dieron una prueba y sabía muy rico pero el precio era algo alto para consumirlo. Seguimos caminando, vimos que ese momento era el tiempo de las pruebas: recibimos pruebas de

tostadas de maíz orgánico, licor de maíz y de café, esquites fritos con chiles de árbol secos y epazote morado. Llegamos a la entrada y encontramos más puestos, entre ellos uno de dulces y conservas, otro de tostadas y un puesto donde vendían productos orgánicos de belleza. En medio del puesto de esquites y elotes sancochados encontramos a una segunda productora y vendedora de amaranto que venía de Tlaxcala.

Era una mujer de alrededor de los 35 años, interesada en terminar de colocar su puesto y lo que ella vendía, comenzaba a arreglar paquetes de alegrías cuando nos acercamos a ella y nos atrajo diciendo que era amaranto venido de Tlaxcala. Nos dio a probar algunos productos cuando nos dijo que era una familia de productores que cultivaban el amaranto durante generaciones. Nos contó la relevancia de comer amaranto y de una alimentación sana, algunos antecedentes familiares y el bienestar que el amaranto genera. Nos habló de la longevidad de su padre y la atañe a que toda su vida ha consumido amaranto, aludiendo también a que si los indígenas lo consumían nosotros lo tendríamos que hacer.



*Ilustración 46 cubos sabor fresa y churritos. Tomada por Mónica Pioquinto*



*Ilustración 47 La tradicional pepitoria. Tomada por Mónica Pioquinto*

Comentó que es ella quien lleva las riendas de su negocio y de la tradición familiar a partir de que su padre dejó de hacerlo. Por último, nos mencionó que lo que ella vendía eran cien por ciento productos naturales y que venía a la ciudad a hacer entregas de sus productos, que tenía variedad

de ellos para celebraciones como bautizos y hasta bodas, al igual que productos como snacks para que los niños, estudiantes o trabajadores pudieran consumirlo. Al buscar a otro productor de amaranto encontramos a uno que venía de Morelos.

Nos acercamos y vimos que traía otros productos que no habíamos visto hasta el momento. Comenzamos la plática preguntándole sobre lo que vendía, comentando que traía una variedad de productos para todos los gustos, desde alegrías, amaranto molido, alegrías de chocolate, menta y fresa. Me pareció muy importante que me dijera que tenían una línea completa de productos de amaranto para personas diabéticas. Me platicó que venía de Morelos y que había una organización comunal que trabajaba el amaranto y se encargaba de su cultivo, producción y venta. Él me comentó que podría enterarme por algunos medios, como un organismo nacional de estudio de amaranto y que había profesores de universidades ahí, me dio a conocer a dos catedráticos, una profesora llamada Hiram Moral de la Universidad de Chapingo.



*Ilustración 48 Platicando con un alegrillero de Morelos Jorge Juárez. Tomada por Mónica Pioquinto*

Siguiendo con la plática le pregunté si es que sabía alguna razón de la relación que había de la muerte con el amaranto, me comentó que antes como parte de los rituales para sepultar personas colocaban amaranto en la mortaja y en las manos del muerto para que pudiera pasar por el río que llevaba al Mictlán y poder ingresar ahí, es decir el amaranto como moneda de cambio o

algo similar. Me comentó que había otra que aún se veía en la actualidad y que se ha comenzado a desvalorizar: las calaveras de amaranto que se colocan en las ofrendas. Dijo que ha decaído la venta de las calaveras de amaranto porque ahora las hacen de chocolate o azúcar pero que no tienen el mismo significado. La calavera de amaranto era un tributo que se hacía a Huitzilopochtli y tenían un nombre específico “tzoalli” y que la calavera de chocolate la comenzaron a realizar después de la conquista a partir de que se comenzó a potencializar su consumo por parte de los españoles; sin embargo, el chocolate era considerado un producto que solo podían comer determinadas personas de



*Ilustración 49 Pay de chabacano y pasta de amaranto.  
Tomada por Mónica Pioquinto*

Al regresar con la productora de Tulyehualco nos encontramos una representante de grupo TECHO con playera blanca y letras azules con la leyenda del grupo. Le dije a la Sra. Carmen Bravo que ya habíamos regresado, y que queríamos saber si le interesaría formar parte de un trabajo más amplio y que nos gustaría conocer su taller y en dónde trabajaba, a lo que la mujer que en ese momento desconocía su nombre intervino y dijo que ellos iban al festival por parte de TECHO y que le gustaría saber con qué finalidad nos acercábamos a ellos. Respondí que nos importaba saber la importancia y relevancia del amaranto en la actualidad, primordialmente a sus productores; aun no terminaba de mencionar esto cuando hizo un gesto de desaprobación esperando una explicación más amplia y guardando un ‘pero’ o un obstáculo para seguir platicando con Carmen.

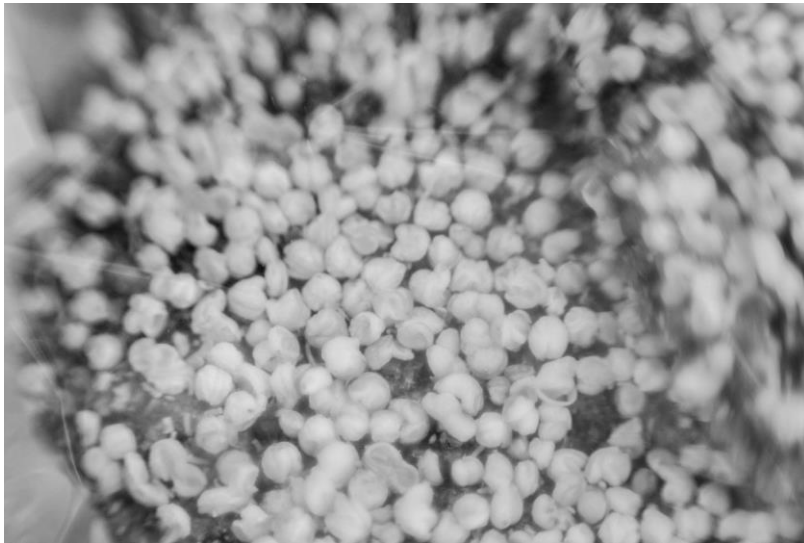
ciertas clases sociales, por ser poco accesible a todas las personas. Comentó que después de la conquista se impuso que se dejará de producir amaranto ya que tenía una fuerte importancia en la cultura indígena y especialmente en los rituales que cotidianamente se hacían.



*Ilustración 50 Obleas de amaranto con plátano macho,  
producto de Tlaxcala. Tomada por Mónica Pioquinto*



Le pregunté si le incomodaba nuestra presencia y dijo que no pero que muchas escuelas en especial universidades y algunos medios de comunicación hacían entrevistas e iban a las comunidades a ‘sacar información’ y nunca regresaban, que no sabían de lo que hacían con la información recolectada y que solo les funcionaba a ellos para crecer, pero no a los productores o las comunidades. Entendí que era una postura ética muy fuerte la que ella planteaba, pero que era algo hostil al no dejarme dar más razones por las que me interesaba esa comunidad y en especial el trabajo con algunos productores. Le dije que le entendía y que sabía lo que otros han hecho pero mi interés era retribuir de alguna forma a la comunidad con ese proyecto y que no sabría cómo hacerlo si no platicaba con la comunidad y los productores.



*Ilustración 51 La unión del amaranto. Tomada por Mónica Pioquinto*

Me dijo que para platicar con algunos de los productores tenía que platicar con ella, que era la coordinadora de desarrollo económico y que le gustaría conocer mi proyecto. Me dejó ahí con la productora y sentí que mi conversación en ese momento ya se había acabado. Le dije que entendía su postura y que me encantaría platicar con ella en otro momento.

Seguimos nuestro camino después de comprar algunos productos que vendía la productora de Tulyehualco, encontramos un vendedor de amaranto. Nos dio unas pruebas de obleas que vendía, eran de sabor café, capuchino y vainilla. Él venía de Morelos y se encargaba de vender, nos dijo que ese negocio lo lleva haciendo algunos años, comenzándolo para mantenerse y poder pagar su escuela y después para mantener a su familia. Nos dijo que era producto fresco y que era muy rico, dijo que probáramos la granola que estaba muy completa y que llevaba varios frutos secos y especialmente amaranto más que avena. Lo probamos y supimos que era muy rico lo que vendía pero que no nos daría la información que necesitábamos, así que compramos un poco de granola

y algunas obleas. Nos dijo que también podríamos hacer pedidos y que podían llegar a nuestras casas y cualquier contacto, los datos se encontraban en el empaque.

Teníamos que hacer un último recorrido para ver que más encontráramos y así fue. Caminamos y vimos nuevos puestos, unos de tostadas de nopal y maíz, otro de cerámica con barro negro y otro donde vendían productos de piedra y metates. Al regresar a la entrada, encontramos un puesto pequeño que tenía unas matas de amaranto y algunos productos como unos panqués de amaranto y queso, churritos de queso, jalapeño y chipotle, barras de amaranto y unos frascos de quinoa.

La que atendía nos dio una fuerte bienvenida y nos dijo que lo que observábamos eran productos de amaranto naturales. Comenzó diciendo que ellos lo fabricaban y que ella era fundadora y directora de su empresa. Dijo que su taller estaba en Tulyehualco pero que sembraban y tenían una tienda en Mixquic. Además, nos comentó que es una actividad familiar llevada por su familia por muchas décadas. Nos comentó que hace años dejaron de producir en fuertes cantidades porque ya no era tan rentable producir y con ello los hombres que llevaban la actividad la dejaron para salir a buscar otras fuentes de ingreso. Para ello, ella le dijo a su tío (quien hasta ese momento llevaba la actividad) que le diera todo el secreto de hacer alegrías.

El tío le dio todo lo necesario para conocer el secreto de hacer la alegría y con ello poder vender el amaranto en diversas presentaciones. Parecía el momento indicado de presentarnos y decirle de nuestra presencia y lo importante que sería platicar con ella profundamente. Le dije que andaba haciendo un trabajo para la universidad que retratara la actualidad del amaranto, específicamente la producción y las

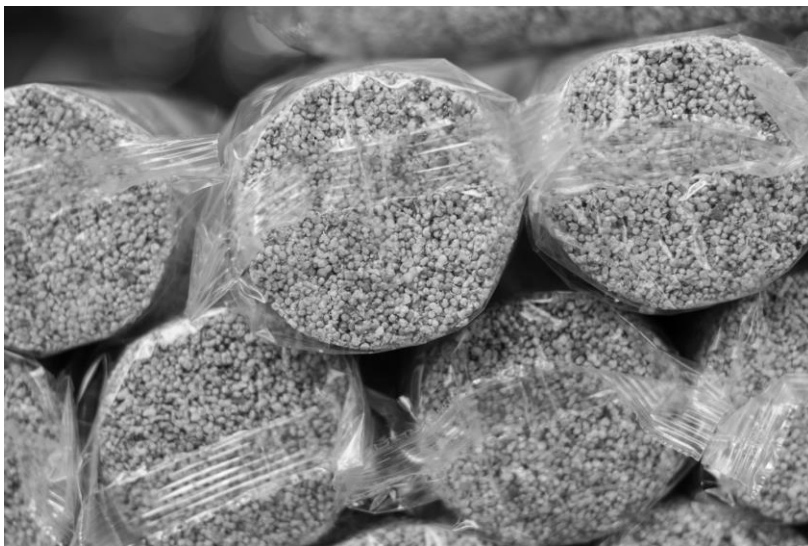


*Ilustración 52 Alegrías. Tomada por Mónica Pioquinto*

memorias de la práctica de los artesanos. Me dijo que era muy interesante y que ella ha trabajado mucho en el tema, principalmente con una chef y un historiador para descubrir tanto los beneficios del amaranto en el cuerpo y la presencia del amaranto en la gastronomía mexicana.

Dijo que le gustaría colaborar con nosotros y que le ayudáramos a difundir la importancia del amaranto. En ese momento sentí que sería la entrevista clave y que tendría que reformular un poco el trabajo de campo y de la entrevista, ya que tendría que ser en varias sesiones aparentemente. Compramos una bolsa de churritos de queso y nos despedimos. Quedamos de vernos días después para nuestra primera charla.

En cuanto a nuestros objetivos principales, se observó que la relevancia que le dan al amaranto va encaminado a fines meramente económicos, es decir difundir a ciertos vendedores y productores. Ellos rara vez hablaban de su historia o de la relevancia de su producto si no se les preguntaba. Ante esto, descubrí que la relevancia que le dan al amaranto en la actualidad se aborda desde una cultura de consumo saludable, relacionada con un pasado de nuestras raíces mesoamericanas e indígenas.



*Ilustración 53 Alegrías redondas. Tomada por Mónica Pioquinto*

En cuanto a productores de Tulyehualco encontré dos que me remitirían a mis planteamientos iniciales: el papel de la mujer en la producción agrícola y empresarial, la difusión y creación de conciencia del consumo del amaranto, y por otro lado la relevancia de las ferias en la difusión y comercialización de productos de amaranto. Bajo esta idea, se piensa la relevancia del lugar y la práctica en Tulyehualco durante varias décadas con un pasado ancestral del *Panquetzalitzli* no se toca en la actualidad, y la cosmovisión que había en el consumo del amaranto y la alegría se retoma desde el buen comer o la buena alimentación.

Es un festival de consumo de amaranto y productos variados y difusión de la diversidad de productos hechos con amaranto, observé una multiplicidad de usos gastronómicos entre ellos: granola, barras de amaranto o alegrías en diversas presentaciones y sabores, churritos, harina y amaranto molido usado para hacer pays, cup-cakes, agua de amaranto y obleas, y otros alimentos más específicos como helado y tamales.

Los visitantes que acudían al festival eran de nivel socioeconómico alto y aledaños a la zona. En esta diversidad de consumidores, encontré desde niños, oficinistas y millenials, adultos mayores y mujeres adultas y algunas familias. Esto me permitiría entender que estos festivales gourmet son realizados para personas con capacidad de compra, ya que hasta algunos productores podían pagar con tarjetas de crédito o débito, remontando a los grandes esquemas del capitalismo y en especial al turismo. La empresa que se encarga de organizar estos festivales busca promocionar o hablar de una cultura de consumo saludable, mas no ahondar en las prácticas de producción y mucho menos hablar del pasado de esas actividades. Con este fin, nos hace pensar que no es que se invisibilicen las prácticas, sino que al hacerlas partícipes implicaría más tiempo y espacio, disminuyendo la vendimia de los productos.



*Ilustración 54 Huauhtli. Tomada por Mónica Pioquinto*

## **4.2. Experiencias de innovación y venta en productos de amaranto**

En este trabajo he descrito las memorias y de las experiencias que algunas familias tienen de su oficio, pero al hablar de innovación en las prácticas familiares puede llegar a considerarse un tabú familiar entre las generaciones, más si esas ideas son expuestas por una mujer. Actualmente no está mal visto, pero a veces es complicado que haya una aceptación a las nuevas ideas por todos los miembros de un taller. Observé que la jerarquía que hay en el oficio es determinante para ello, especialmente cuando un hombre lleva el taller.

En este apartado analizaré las formas de la innovación, ver cómo hay un contraste de las prácticas tradicionales frente a las maneras actuales de hacer las cosas, asimismo la implementación de máquinas en el trabajo del artesano. Otro objetivo que surge al plantear este apartado es sobre las nuevas formas de la globalización y el comercio turístico, donde la pregunta que planteo es ¿Qué diferencia hay entre un producto artesanal y un producto realizado en masa y qué puede haber de trasfondo?

Enlazaré varias experiencias de dos de las entrevistadas y las etnografías realizadas en los eventos, que me permitirán evidenciar lo tradicional y lo innovador, asimismo, los contrastes y puentes como parte de este análisis. Por otro lado, veremos cuál es la relación que hay entre la innovación de las prácticas y el patrimonio familiar, generado principalmente por las nuevas generaciones. Tomaré varios de los elementos emergentes para poder explicar algunas situaciones como lo es la herencia, el género, la distribución sexual del trabajo, la calidad y la estética en el proceso de venta.

### **4.2.1. Actualidad de las prácticas de venta de productos de amaranto**

Este apartado busca desarrollar tres conceptos clave que configuran la actualidad de las prácticas de producción y venta en los productos de amaranto: la calidad del trabajo y del producto, su estética y cómo estos productos se vuelven parte de una nueva red de consumo y de capitalización en las ferias turísticas.

Parto de que, en el siglo XXI, el gusto por el consumo de las artesanías ha sufrido múltiples transformaciones y su valorización ya no se restringe a los sectores cultos que gustan del arte y a los intelectuales que admiran y protegen a las raíces, sino que las artesanías son manifestaciones de resistencia al capitalismo (Novelo, 1976: 46).

García Canclini expone en “Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad” que:

El incremento de las artesanías en países industrializados revela [...] que el avance económico moderno no implica eliminar las fuerzas productivas que no sirven directamente a su expansión si esas fuerzas se cohesionan a un sector numeroso, aún satisfacen necesidades sensoriales o las de una reproducción equilibrada del sistema. A la inversa, y complementariamente, la reproducción de las tradiciones no exige cerrarse a la modernización. Además, estos casos mexicanos [...] muestran que la reelaboración heterodoxa -pero autogestiva- de las tradiciones puede ser fuente simultánea de prosperidad económica y reafirmación simbólica. Ni la modernización exigía abolir las tradiciones ni el destino fatal de los grupos tradicionales es quedar fuera de la modernidad (1989, 221).

La reconversión es planteada como un proceso cultural, que funciona en varios sentidos. Uno de ellos es la permanencia de prácticas y de las artesanías, y que los productos generen en los artesanos una prosperidad económica. Cuya prosperidad se haya en generar ganancias económicas y por otro lado permite que la práctica al innovarse se resignifique entre los practicantes. Esta innovación repercute mucho en los mercados (compradores principalmente), quienes no solo resignifican lo que un artesano hace sino la experiencia de comprarlo. En otras palabras, que hay un discurso que acompaña la artesanía en tanto hablar de la experiencia del comprador, de artesano y el sentido de apoyar a que se siga produciendo.

García Canclini en *Las Culturas Populares en el Capitalismo* en puntos de partida plantea la siguiente reflexión:

¿Qué es la cultura popular: creación espontánea del pueblo, su memoria convertida en mercancía o el espectáculo exótico de un atraso que la industria va reduciendo a curiosidad para turistas? La selección romántica: aislar lo creativo y lo manual, la belleza y la sabiduría del pueblo, imaginar sentimentalmente comunidades puras sin contacto con el desarrollo

capitalista, como si las culturas populares no fueran también resultado de la absorción de las ideologías dominantes y las contradicciones de las propias clases oprimidas (1982: 15).

Los objetos artesanales ya no son solo bienes que se adquieren del turismo porque representan el *mundo exótico* y cumplen la función de constancias y recuerdos del viaje a otros países, más bien han pasado a ser objetos de uso cotidiano entre la gente local. En la actualidad, el consumo de artesanías es realizado por sectores más amplios de la población, donde no sólo se buscan productos elaborados manualmente, sino que ahora tiene mayor peso otros significados como es el carácter estético o que un objeto sea funcional o bello a la vez (Ejea citado en Ramos, 2014: 270).

En dos de los eventos a los que asistí (Feria del amaranto en Tulyehualco y el Festival de Huerto Roma Verde) observé diferencias entre lo tradicional y lo moderno, pero principalmente la manera en que se dan otros sentidos al carácter estético de los productos y de su lugar de venta. Dos de estos sentidos son el empaquetado con etiqueta y la estética de los productos.

En tanto la primera, es cómo se ofrece el producto a las personas, es decir las presentaciones individuales, las cuales se diferenciaban por cómo estaban empaquetados o si tenían o no una etiqueta. Pensado en ello, podemos ver que el que tengan una etiqueta les da, de cierta forma, una *legitimación pública*<sup>17</sup> de la calidad de su producto, es decir, la empresa no solo ofrece calidad, sino que, al ver en esa etiqueta una marca registrada o un código de barras, la legitimación de la calidad del producto ya no está en manos de los fabricantes, sino en aceptación del público y también de la publicidad que hay detrás. Mas allá de que se ofrezca un producto artesanal se vende la idea de que se ha realizado artesanalmente, que hay un proceso artesanal atrás y qué es lo que se debe pagar. Lo que hace que el producto adquiera otro significado, un significado más mercantilizado del producto mas no del proceso en sí.

La calidad se ha vuelto un elemento vital en los productos y con la que las empresas se han favorecido para aumentar sus costos y también alentar su consumo al ser un alimento sano y con determinadas características que otros productos no ofrecen. Vi que algunos alegrilleros buscaban esta legitimación de calidad a partir de colocar en su etiqueta la importancia del buen comer, que el producto podía ser parte de una dieta balanceada, que son nutritivos o bajos en determinados

---

<sup>17</sup> Entiendo como legitimación pública al hecho de que por tener etiqueta no será juzgado el producto, ya que cubre, de cierta forma, las normas de calidad que la clientela o lo que el público está buscando.

ingredientes. Observando esos productos, las etiquetas tenían leyendas como “bajo en sodio” “no contiene azúcares refinados” “no contiene gluten” o “bajo en grasas saturadas”, lo que nos permite entender que “el buen comer” se ha convertido en una ideología que las empresas acoplan para la producción y la comercialización de sus productos hacia otros mercados.

La calidad de un producto es definida a partir de la forma en la que fue elaborado, y de la que depende mucho su difusión. Vi que muchos de los talleres o comercios que se encontraban en la feria del amaranto en Tulyehualco contenían una etiqueta que solo aludía a la empresa y que producto era, sin tener especificaciones como las que mencioné en el párrafo anterior; sin embargo, a comparación de los encontrados en Huerto Roma Verde, los productos se distinguían por tener una etiqueta mucho más elaborada y contenía otras especificaciones y código de barras.

Lo que me resulta importante es que la calidad no solo define la compra de un producto, sino que hace una diferenciación entre productores en tanto al trabajo manual que ‘contiene’ cada producto. La calidad me es descrita no solo como algo material, sino algo que fue desarrollado por personas que fueron perfeccionando el producto, cuya receta fue pasada por varias generaciones ya fueran fabricantes o artesanos.

Los productos y las recetas al ser desarrolladas por sus productores, las perfeccionan en función de que al producirlos en serie contengan las mismas características, como lo es el peso, el tamaño y los mismos ingredientes. En ambos lugares, encontré fabricantes de productos de amaranto que realizan sus productos en serie y cuyo desarrollo hizo crecer a su empresa y sus ganancias. Es entonces que la innovación de los productos y la inversión de máquinas les ayuda a potencializar su producción partiendo de la forma tradicional de hacer las cosas, situación en la que ahondaré más adelante.

El segundo punto refiere a la estética, es decir que esté ‘bien cortado’, empaquetado y que cumpla con el gusto estético de las personas cuando ellos lo observan. Esto claramente se ve cuando compradores toman una pieza de cualquier producto de amaranto y la observan detenidamente hasta que ellos dan ‘el visto bueno’. Podíamos tomarlo en términos de Bourdieu como un *habitus*<sup>18</sup> *para comprar*, algo que hace alusión a los gustos de las personas en tanto la comparación mental que realizan con otros productos de otros artesanos o fabricantes, o una comparación de las

---

<sup>18</sup> *Habitus* para Bourdieu es “una estructura estructurada, el principio de división de clases lógicas que organiza la percepción del mundo social y es a su vez producto de la incorporación de la división de clases sociales” (2000; 200).



expectativas que debe cubrir un producto para ellos; por ejemplo, si la calidad del producto está acorde con el precio, o si pueden probarlo antes de comprarlo, si les gusta su sabor, etc. En pocas palabras, podríamos hablar de que hay un *habitus de lo estético y de lo que es rico*, cuya construcción depende de la experiencia que las personas van adquiriendo cotidianamente.

Reflexionando en este tipo de eventos y las personas que llegaban, lo primero que salta es el turismo y cómo se reproduce en determinados lugares con el afán de apoyar las economías locales. Estos eventos, como ya he mencionado, adquieren una forma simulada, donde el taller sale a un lugar que difunde sus productos y que les permite hablar de su elaboración brevemente, haciendo ver que el stand<sup>19</sup> es una forma ‘bonita’ y adornada de un taller, algo que evoca al turismo. Para ello, Machuca menciona que el turismo es un fenómeno global en el *capitalismo tardío*, donde éste abarca ámbitos económicos, ambientales, como los de la intersubjetividad. Donde los aspectos significativos de la globalización competen al marco de la relación entre lo global y lo local, entre ellos el fenómeno de la interacción social y el desdoblamiento de las identidades que suscita.

Este tema del turismo vincula diversas problemáticas entre lo que es el patrimonio arquitectónico y el inmaterial, el étnico con los procesos de modernización, los ámbitos interculturales y las identidades (como los artesanos alegrilleros y vendedores). Además de los mercados (quienes acceden a ellos y compran), es en este afán de trascender y ampliar los horizontes, lo que hace que talleres y artesanos tengan la iniciativa por hacerse presente en las ferias locales y las que se realizan por iniciativa privada como la de Huerto Roma Verde o ferias con la temática de venta de productos artesanales además de las experiencias que éstas pueden suscitar (Machuca, 2012: 73).

Una de las más fuertes contradicciones del capitalismo turístico es la dificultad de responder a una demanda de autenticidad y singularidad, cuya dificultad se interna en que se buscan similitudes en cualidades culturales como la singularidad, la distinción y el prestigio englobado en determinada marca que forja, a primera vista, un respaldo no solo económico sino pasado por normas de calidad principalmente (Machuca, 2012: 86).

Si bien un producto como la alegría no es un lugar, hay varias manifestaciones creadas por instancias gubernamentales y por empresas privadas para hacer de la alegría toda experiencia que

---

<sup>19</sup> Un stand es un espacio que los organizadores de las ferias designan a los vendedores o artesanos, y que su tamaño dependerá del pago que los artesanos realicen. El stand está diseñado en función de este pago, ya que puede definir la ubicación y con ello el flujo de personas.

cuenta con un lugar al cual recurrir y disfrutar de un ‘ambiente simulado’, donde la situación visible es lo que se puede comprar, rentar o en el mejor de los casos observar una *representación folclorizada de hacer las cosas*<sup>20</sup>. Donde el proceso artesanal más que observarlo puede volver algo replicable, algo que alguien que no es artesano puede replicar de una forma parecida.

Lo que permite ver que no solo se compra un producto sino una experiencia que articula todos los sentidos. En estas ferias me di cuenta de que la capacidad de vender algún producto se encontraba en ofrecer una muestra de ellos, donde la persona podía olerlo, verlo, sentirlo mediante sus texturas y degustarlo. Donde lo primero que debe quedar a la vista son ‘las pruebas o degustaciones’, ya que los visitantes pueden comerlo o degustarlo y en su defecto comprarlo si les gusta. Entonces, las ferias no solo visibilizan a los artesanos o fabricantes de productos, sino que permite a los visitantes experimentar nuevas experiencias físicas y sensitivas.

Con esto, la antropología de los sentidos nos deja ver que no solo el aprendizaje del oficio se codifica a través de sentir las texturas, la materia prima y conocer los sabores o cómo deben quedar los productos finales, sino que también permite que a aquellos ajenos a la práctica familiar tengan una experiencia agradable al consumirlo o poder comprarlo si es que satisface sus necesidades.

Este ejemplo nos da varias características que denotan la producción en masa de la alegría en fábricas, como es la ganancia y la desvalorización de la mano de obra artesanal, sin embargo, lo que nos denota es algo que Bourdieu habla en “La Distinción: criterio y bases sociales del gusto” que surge un proceso de diferenciación a partir de los gustos, que pueden ser obtenidos de los grupos sociales a los que pertenecemos y que nuestras experiencias ante un nuevo suceso sean completamente distintas. Entonces esto nos lleva a que el turismo no solo entra en un juego de intereses económicos sino de satisfacer a un asistente “cautivo” a nuevas experiencias, cuya relevancia no solo va de adquirir un nuevo conocimiento sino de satisfacer una experiencia que le ofrecen a través de degustar un producto como la alegría en diversas presentaciones, sabores y traído de otros lugares.

---

<sup>20</sup> En varias ferias o festivales como el de Huerto Roma Verde, hacen representaciones donde hacen partícipe a los asistentes y se les explica cómo se hace determinada actividad considerada como práctica tradicional. En aquella ocasión, había un taller donde explicaban a los asistentes cómo hacer nixtamal y varios alimentos donde lo podían ocupar. Este taller tenía un costo para cubrir gastos como el material que le daban a cada asistente. Muchas de las ferias folclorizan las prácticas tradicionales o los saberes colectivos para poder *ponerlas al mercado* ya que puede generar ingresos económicos, tanto a los organizadores como a los que desarrollan el taller.

Muchas de estas prácticas al relatarlas se consideran innovadoras; sin embargo, algo que me parece preciso describir es que muchas de estas son prácticas de memoria, algo que durante generaciones han realizado. Es una práctica de memoria aquella en la que los artesanos ofrecen sus productos, con la finalidad de que el consumidor o comprador pueda degustarlos antes de comprarlos, este simple gesto es algo que les han inculcado otras generaciones a los artesanos, con la finalidad de difundir y hacer que su producto ‘hable por ellos’.

Más que hablar propiamente de un concepto duro sobre la innovación en las prácticas tradicionales, observé que no se trataba de una ruptura de la práctica tradicional sino de una actualización de ella. Es por lo que, la innovación no solo se ve en las prácticas de memoria o del ‘saber hacer las cosas’, más bien, es un factor importante que las empresas utilizan para revindicar de los productos y su calidad artesanal, esto me remite a que hay una actualización de las prácticas de cierto grupo de artesanos y de las nuevas formas de hacer sus productos.

Varias de estas manifestaciones como festivales o fiestas anuales se vuelven solo lugares de venta donde el productor entra en una competencia con otros. Esta forma de turismo expone a los artesanos y vendedores a ofrecer cosas y productos nuevos que permitan atraer a clientes. Este tipo de eventos surge a partir de la organización de empresas privadas en gran medida, donde se encargan de la logística, de la difusión del evento y de que los visitantes estén satisfechos con la experiencia que, en muchos de los casos, pagan para poder ingresar a ellos.

Me di cuenta de que este capitalismo tardío, del que habla Machuca, configura una nueva forma de generar dinero en diferentes esferas económicas, ya que los artesanos para poder entrar en estos eventos tienen que pagar un espacio para su ‘stand’. Este pago lo ven muchos de los artesanos como una inversión. Ese pago, al estar en los eventos, puede recuperarse mediante la venta de sus productos, conjuntamente que este tipo de eventos les permite difundir lo que hacen y, con el tiempo, crear redes de consumo entre visitantes.

Fue complejo entender este proceso, ya que contenía una estructura poco lógica a simple vista, sin embargo, entendí que este fenómeno se basaba en la reciprocidad. Primordialmente los artesanos (se vio más en la empresa familiar que estaba creciendo) ven a las ‘convocatorias’ de este tipo de eventos y juzgan si les conviene. Analizan la sede, las ediciones en las que se ha realizado, el prestigio de los organizadores, la concurrencia de personas al evento, la temática o si está acorde con los intereses de la empresa y cuánto invertirían económicamente para ser expositores.

Parte de la estructura se encuentra en los canales de reciprocidad que se generaran después del evento. A groso modo, estos canales funcionan de acuerdo con la difusión que las personas y las empresas encargadas del evento generan, además de si los asistentes les gustaron los productos en tanto al consumo y si lo pueden adquirir en otros lugares. Después de éste, analizan si fue productivo en tanto sí pudieron recaudar con la venta de sus productos la inversión y si obtuvieron ganancias.

Esta forma de innovar y actualizarse para hacer difusión de su producto pone al productor o artesano en una lógica mercantil muy distinta a los que solo se quedan en sus talleres. Sus cifras crecen al igual que el “campo de trabajo”, es decir hasta donde puede o llega a venderse su producto, sin embargo, este tipo de eventos pone mucho a pensar a los artesanos que están creciendo ya que tienen que ‘invertir’ en algo que tal vez no les sea redituable. Esta situación me situó en otra realidad de los artesanos, el momento en que deciden emprender y volverse empresarios. Sin embargo, el fin de este trabajo es visibilizar mucho de este trayecto sin ahondar en los procesos económicos que, como se ve, están muy relacionados a las prácticas culturales y al nuevo turismo cultural.

Muchos de los eventos que son desarrollados por la iniciativa privada (como lo fue el festival de Huerto Roma Verde) tienen la logística antes planteada, donde más que plantear una difusión es crear un espacio donde la competencia se vuelve homogénea y donde los artesanos estén distribuidos en todo el lugar de exposición.

La diversidad del público donde ocurre la otra parte de estructura con la que operan estos eventos se basa en que el público a veces tiene que pagar una entrada, sumando además los productos que quieran comprar y lo que esto implica, por ejemplo, la innovación, el empaquetado y prioritariamente la marca. Sin embargo, en este ejercicio de una práctica turística se deja de lado la mano de obra del propio artesano, que no siempre es remunerada económicamente, pero cuya actividad se ver reflejada en un producto final, un producto que se agrega a un capitalismo turístico y meramente económico, dejando de lado el malestar que este mismo puede generar en los propios artesanos.

Este malestar que Machuca menciona no se visibiliza entre los compradores, sino que es algo al interior de las empresas y talleres, quienes al estar en este tipo de eventos o enfrentarse a diversos compradores, tienen que innovar sus productos y poder competir con la realidad que se les

presenta, no tanto con otros artesanos, sino poder tener una gama de productos que se adapten a las necesidades de los compradores. Muchos de estos talleres tienen que modificar su dinámica interna para poder acoplarse a las demandas del mercado y los consumidores.

#### **4.2.2. Actualidad e innovación: alegrilleras trabajando.**

*Transmitir una memoria no consiste solamente en legar un contenido, sino una manera de estar en el mundo.*

*Antropología de la memoria, Joël Candau.*

Al recordar lo que mencionó Regina, decía que muchas de las ideas innovadoras, en otras épocas, provenían de las mujeres, pero los hombres quienes eran cabecilla de los talleres alegrilleros y de proseguir la práctica (ya que de cierta forma observamos que este fenómeno sigue una lógica de herencia por primogenitura y que un varón es quien la recibe) no las aceptaban. Mencionaba que en otras épocas ni siquiera una mujer podría estar dentro del taller, sino que ellas solo se encargaban de vender el producto que sus esposos o familiares realizaban.

Lo que me permitió este proyecto fue, primero observar que muchas de las mujeres de Santiago Tulyehualco se han apropiado de la práctica y la han seguido en sus casas o en los talleres como una actividad económica que muchas mujeres hacen en sus hogares para no descuidar a sus familias; segundo las mujeres ya no solo se encargan de la venta sino ya son parte de la producción y en su defecto son cabecillas de sus propios negocios y, tercero son ellas quienes ahora plantean nuevas ideas de productos e innovan las formas de consumir amaranto, teniendo en cuenta todos los beneficios que puede dar a una dieta balanceada. Entonces la brecha que se ha desarrollado durante décadas y algunas generaciones entre las mujeres y el oficio se ha modificado en tanto que la mujer juega un papel más activo en el oficio.

Mucho de la productividad de algunos talleres siguen teniendo una distribución sexual del trabajo, es decir los hombres tienen o desarrollan actividades viriles en los oficios, como lo es cargar bultos o el trabajo con maquinaria pesada, pero en este proceso de cambio en el que las mujeres se adentran a la parte de la producción ellas encuentran formas para poder realizar estas actividades consideradas como viriles. Lo que vi en los talleres fue la cooperación entre mujeres cuando se trataba de cargar bultos o pasar cosas pesadas, se reunían dos o tres mujeres y se encargaban de

moverlos. Al igual muchas de ellas sabían el proceso o la forma de ocupar las máquinas, diciendo que era práctico y muy sencillo usarlas. Entonces más allá de mencionar que las mujeres necesitan ayuda de alguien, son las redes de cooperación las que les permite laborar en su taller y obtener la producción que necesitan.

El quehacer del alegrillero se ha construido por décadas: las formas de hacer los productos, de utilizar las máquinas y los roles de trabajo que son distribuidos dentro del entorno familiar. Al hablar de innovación me refiero también a los esquemas que las mujeres a cargo de talleres han conformado con ayuda de sus trabajadores y que el trabajo en un taller es más cooperativo, buscando de cierta forma que todos sepan qué deben hacer y cómo hacerlo. Cada trabajador tiene una actividad que realizar constantemente, es decir hay una especialización de determinada actividad y de la cual el trabajador debe estar pendiente de todos los componentes de su quehacer en el taller.

Cuando trabajé en uno de estos talleres alegrilleros me dijeron que comenzaría como empacador de una gama de productos de amaranto, especialmente churritos, cubos de amaranto, obleas y galletas, dado que otros productos como la alegría ya venían empacados. En ese quehacer no solo sabía cuánto empacar y qué ocupar para ellos, sino que mi cuerpo se adaptó a las actividades y de cierta forma llegó el momento en que ya era una actividad mecánica. Tomar una bolsa con una mano y con la otra meter producto, ponerlo en la báscula, revisar el gramaje y colocarlo ya pesado en otro lugar. Después de empacarlo todo me dedicaba a sellarlo y etiquetarlo. Este mecanismo me generó una estructura que no solo me hacía elaborar mi trabajo eficazmente, sino que ahorra tiempo, ya que el realizarlo por fases me permitía concentrarme en una sola actividad y, por ejemplo, que no ensuciara el empaque al momento de sellarlo o que yo me moviera más que el trabajo requiere.

Al reflexionar en este mecanismo, me di cuenta de que ante la falta de apoyo uno genera sus propias estrategias de trabajo y que en este caso yo creara un sistema de trabajo que me permitiera realizar mis actividades y ahorrar tiempo. Con ese tiempo ahorrado, dentro del taller, se debe ocupar en otras actividades como comenzar a empacar otros productos, hacer inventario o limpiar la zona de trabajo. Haciéndome ver que el trabajo no solo se reduce a la ejecución de una actividad laboral, sino que ésta está acompañada de otras que permiten el funcionamiento óptimo del taller.

Yo al estar ya familiarizado con el proceso de empaquetado de los productos, comencé a realizar otras actividades como las obleas por ser un producto delicado. Al encomendarme actividades más específicas o delicadas ellos dedicaban su tiempo a otras actividades.

En este proceso de aprendizaje del oficio me dieron varios consejos o recetas que me permitieran laborar de una manera conveniente. Entre ellos cómo hacer que el chocolate se derritiera o cómo pegar la oblea ocupando el chocolate necesario. Regina y Jorge fueron desarrollando su confianza en mí: me dejaban hacer el inventario de productos, organizar pedidos e irlos a entregar.

Es entonces que llegué a otro hallazgo de investigación, estas redes de confianza no solo crean vínculos de trabajo, sino que también conllevan otras responsabilidades y actividades, en mi caso pasar de ser un empacador a repartidor o hacedor de un producto. No es que escalara entre posiciones o sobre roles, más bien el trabajar en el taller me iba enseñando lo que es ser artesano y todas las actividades que ellos realizan cotidianamente en su oficio. Con ello, me percaté que lo que yo realizaba era parte de un sistema de producción del taller, pero no me convertía en artesano ya que yo solo reproducía algo que alguien me enseñó.

En una ocasión me comentaron que realizaba bien mi trabajo y que era muy rápido al empacar a comparación de otras personas. Les hablé de mi “mecanismo” que hice y ellos me comentaron que era muy optimo y eficaz, que en ese momento entendían mi rapidez y lo limpio que quedaba todo, especialmente los empaques. A los dos días, me pidieron enseñar ese mecanismo a otra persona para que ella lo reprodujera. Yo ya no solo empacaba productos, sino que tenía la capacidad de innovar la forma de empaquetarlo y que podía ahorrar tiempo en tanto limpiar las bolsas, por ejemplo.

En otra ocasión fue que la etiqueta que ellos manejan era cortada a mano, y al inicio toda etiqueta se recortaba con tijeras. Era complejo recortar 30 a 40 planillas de etiquetas y que todas quedaran ‘bonitas’ para ocuparlas. Un día estando en el taller y teniendo una mesa de cristal fue que tomé una regla que Jorge ocupaba cuando estudió arquitectura y un cúter y corté cada planilla con estas herramientas. Me dijo Regina que no sabía si era conveniente recortarlas de esa manera, yo le comenté que sí podría ayudarnos en muchas maneras. Entre ellas que a mí se me dificultaba el quitar el plástico a cada una de las pequeñas etiquetas y me tardaba más tiempo. Le dije que, así como las había cortado nos podíamos ahorrar tiempo además de hacer menos basura con los

plásticos de cada etiqueta pequeña. Le mostré como se podría etiquetar los productos con la forma nueva y vio que era buena la idea y la cual siguieron haciendo después.

Más que hablar de como yo he apoyado a reducir los tiempos de empaquetado y etiquetado, expongo que Regina al estar a cargo del taller alegrillero tomó las ideas que los demás proponemos y ella al ver si es conveniente o no, las sigue desarrollando. Ella al estar en su taller y realizar otras actividades en su hogar, tiene que delegar algunas actividades a sus trabajadores y tener tiempo para hacer otras. Este factor fortalece las redes de apoyo y confianza, además de que es algo que forma parte del oficio y que se evidencia más en las nuevas generaciones de artesanos.

Observaba que los tiempos de este taller eran distintos a otros, por ejemplo, los lunes los dedicaban principalmente a la producción en masa como churritos y cubos de amaranto, los martes y miércoles al empaquetado y a realizar otros productos como oblea o que llevaran chocolate, semillas y amaranto como las barras de cereal. Los jueves se empacaba los productos que se había realizado los dos días anteriores y otros que hicieran falta para los pedidos o los eventos que Regina o Jorge tenían los fines de semana en ferias o carreras. Los pedidos se entregaban los días que se acordaban con los compradores al igual que priorizaban la entrega dependiendo de si se encontraba todo en el taller o si se tenía que entregar a un lugar fuera de la Ciudad de México o área metropolitana.

*Tabla 3 Producción semanal de un taller alegrillero*

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Producción en masa de productos como alegría y churritos.	Empaquetado de productos producidos en masa. Manufactura de otros productos como pepitorias de chocolate.		Empaquetado de la manufactura	Preparación de pedidos para eventos de fines de semana.	Los artesanos acuden a ferias, carreras y otros eventos.	
Entrega o envíos de los pedidos						

*Fuente: elaboración propia*

Un hallazgo que vi al trabajar en un taller fue que una actividad importante es que manufacturan a otras marcas. Esta actividad consiste en que se produce y se empaca bajo las normas y procedimientos que la propia marca ha desarrollado. En este caso, este taller desarrolló la receta y la perfeccionó, además de que le ha permitido a la empresa de Regina crecer con las



emprendedoras y empresarias con las que ha colaborado ya que ellas han recomendado la marca y, ahora con ayuda de las redes sociales virtuales, ha podido llegar a otros lugares.

El perfeccionamiento de las recetas de otras empresas le ha permitido a Regina que los pedidos crezcan y que creara otras redes de apoyo entre otras artesanas, corredores, compradores y empresarios que hacen otros eventos de difusión. Estas redes son principalmente de venta o comercio, dado que se recomiendan eventos a cuáles asistir con la finalidad de difundir su quehacer artesanal y que su producto llegue a otros lados.

Estas redes también implican redes de manufactura, es decir que estos talleres realizan todo el proceso de producción para otras empresas o marcas, donde el tiempo que dedican los artesanos y trabajadores se ve invertido en sacar la producción de quienes ‘alquilan’ la maquinaria y ‘pagan por la mano de obra’. De esta manera las redes de apoyo generan la producción del taller y que la ganancia se obtenga como una prestación de servicios del alegrillero o alegrillera. Esta actividad se ve remunerada económicamente pero poco retribuido en el quehacer de la práctica tradicional que ellos realizan y han realizado por muchos años.

## 5. DISCUSIÓN

Lo que he observado en Santiago Tulyehualco es que pasó de ser un lugar de artesanos a un lugar mayoritariamente comercial, es decir, se ha desplazado a la mayoría de sus actores originarios por comerciantes. Otras comunidades amaranteras y alegrilleras han adoptado las prácticas y se han vuelto lugares de resguardo de algunos practicantes originales y sus talleres. Haciendo notar un desplazamiento y una deslocalización de la alegría y productos de amaranto, o mejor dicho que colectivamente se sepa dónde se hace la alegría, aunque en ese lugar se haya vuelto únicamente de compra y exposición.

Entre las principales características de este desplazamiento está la competencia que genera un producto artesanal frente a uno producido industrialmente, dado que los procesos de producción son distintos, asimismo que la normalización y los estándares estéticos que los compradores exigen (como el empaquetado cerrado al vacío, una marca que legitime el producto o la limpieza del local o “el producto se vea bonito”) permite una legitimación de la marca y la capacidad de alcance del producto en el mercado.

Regina mencionó, por ejemplo, que es difícil competir con un producto industrializado que se oferta en \$2.00 pesos, al suyo que se ofrece entre \$5.00 y \$6.00 pesos para obtener una ganancia que resulta ser mínima. Haciéndonos ver que en los procesos de diferenciación es el comprador quien comparará los precios de los productos y no la calidad que pueda haber entre distintas alegrías ni su proceso de elaboración. La gama de productos de amaranto que son manufacturados, son elaborados con materia prima que no es de manera precisa local, y posiblemente es traída de otros lugares como Tlaxcala o Puebla o en su defecto que es amaranto importado de China o Perú, donde la semilla es producida en grandes cantidades, pero de baja calidad.

Con el sistema económico de sustitución de importaciones, México tiene una competencia económica con otros países en tanto la producción de alimentos, e importar y exportarlos. Sin embargo, este hecho repercute directamente con los productores y ahora a las mujeres que se encargan de producir alegría ya que se crea una competencia poco mediada por instancias gubernamentales, como bien lo menciona Ramos.

En un esquema de competencia entre productos de amaranto artesanal y fabricados en serie, queda de fuera muchas veces el cómo fueron hechos ya que se comercializa el producto mas no su ‘cultura’; dicho de otro modo, el consumo de lo artesanal convertido en una experiencia de comercio. Esencialmente se invisibilizan las memorias o experiencias de elaboración de un producto, los procesos de innovación y producción ya sea con amaranto local o de otro lugar y cómo es que llega a comercializarse.

En ferias como las que visité se conocen a los artesanos y vendedores de amaranto sin embargo muy pocos compradores se adentran a conocer más sobre lo que los artesanos hacen y por qué lo hacen. Algunos compradores de productos artesanales no solo piden calidad de los productos, sino que también tengan prestigio en tanto a que tengan códigos de barras y hasta redes sociales como Facebook e Instagram a las cuales seguir.

Haciendo de la compra una experiencia que le permite al comprador demostrar que come una diversidad de productos artesanales. Esto me permitiría interpretar que hay ‘subjetividades de consumo’, es decir el sujeto es quien le da sentido y significado a su experiencia y/o consumo que implica este intercambio comercial. Estos procesos de comercialización buscan vender un producto artesanal como uno de mayor calidad, aunque la calidad se codifique en la experiencia de compra, es decir que se adquiera en una feria o festival y la publicidad que gira en torno al producto más allá de los procesos de producción.

Otro escenario es que las redes sociales permiten la creación de redes de consumo y de difusión del producto a otros mercados, lo que concibe que las empresas crezcan y que los compradores ahora ‘sigan’ lo que hacen y las innovaciones que los artesanos pueden llevar al mercado, es decir que las redes sociales legitiman la calidad de los productos artesanales, y por ende la calidad de la empresa y su carácter artesanal.

Retomando otro hallazgo de esta investigación es cuando un taller alegrillero se convierte en maquila, donde un alegrillero dispone de sus lugares de trabajo y de su personal para manufacturar el producto de otra marca. Este hallazgo me permite hablar de las formas de reproducir una práctica y cómo se preserva el quehacer de un alegrillero, donde es él quien pone la fuerza de trabajo al servicio de otro empresario y cobra el proceso de manufactura, pero no el uso de los espacios y de las herramientas que utiliza para lograr este proceso. Esta renta del taller me ha permitido ver que

la reproducción de una práctica – familiar, tradicional o artesanal- no siempre está anclada a la memoria familiar que se desarrolla en el taller.

El taller se vuelve un lugar que tiene los medios o el patrimonio material para poder cubrir una producción de determinados productos y donde el patrimonio o la permanencia de la práctica en el taller solo se vuelve un elemento que brinda prestigio ante otras empresas para contratarlo y que las empresas puedan obtener mayores ganancias al no tener que contratar a personal o comprar maquinaria para vender sus productos, en otras palabras, un proceso de *outsourcing* en algunos talleres alegrilleros.

Por último, si bien la declaratoria de Patrimonio Tangible de la Ciudad de México de la alegría de Tulyehualco ha permitido crear una política pública de resguardo de una práctica y un producto originario de este pueblo, muchas personas que ahí viven y trabajan con el amaranto desconocen o poco saben sobre dicha declaratoria, desconocen en qué sentido surge y si es que debe beneficiar a alguien. El desarrollo de esta política pública solo aborda un aspecto institucional, de cierta manera institucionaliza una actividad colectiva que se desarrolló hace mucho tiempo y que hace que se reduzca la tradición oral de la práctica a una parte de la historia un pueblo, a algo escrito que refiere a los orígenes del oficio y no a la forma en que esta tradición pueda seguir desarrollándose.

## **6. CONCLUSIONES. Prácticas artesanales: puentes entre memorias y actualidad.**

He hablado de la relevancia del amaranto en la época de Mesoamérica a la fecha, haciendo ver la importancia de las prácticas gastronómicas, agrónomas y religiosas que varias culturas desarrollaban con el amaranto, y que no solo se relizaban en culturas de Mesoamérica sino de otros pueblos latinoamericanos como los incas en Perú. El valor que le dieron estas culturas al amaranto se formaba en cuanto al tributo que les daban a sus emperadores en la gran Tenochtitlan, su uso en la comida ritual en los sacrificios y en los funerales. Además el valor religioso al ocuparlo para hacer ofrendas a sus dioses como Huitzilopochtli y su consumo habitual como uno de los ingredientes vitales en la comida y las bebidas así como sus usos medicinales.

Después de la conquista española, el amaranto y su consumo tuvo fuertes repercusiones al considerarlo como pagano por el uso ritual que tenía. Sin embargo, en las provincias seguía su producción y su consumo habitual. Para que el consumo de amaranto regresara al centro de la ciudad fue transformada lo que se conocía en *tzoalli* en alegría, donde misioneros franciscanos transformaron la receta y con ello los españoles desconocieran lo que estaba hecho y su simbolismo antes de la conquista.

En la zona de Xochimilco al estar a las orillas de un lago se desarrolló una forma de cultivar el amaranto en chinampas, lo que posibilitaba que germinara la semilla más rápido y tuviera suficiente agua. Xochimilco al tener canales fueron los primeros medios de comunicación con los que comercializaban con la ciudad mediante canoas donde se transportaban diversos alimentos y productos de primera necesidad.

Después de la conquista, la siembra de otras semillas fue diversificada en todo el territorio, bajando la producción de amaranto y otras semillas, y como consecuencia que el amaranto fuera remplazado de la dieta indígena. Durante la época de la colonia, los habitantes de Tulyehualco y otros pueblos cercanos aprendieron y difundieron la elaboración de alegría. Esta actividad lo consideraron desde entonces como un trabajo familiar porque la mayoría de los miembros participaban en su elaboración y que debería pensarse desde lo que algunos autores expondrían como distribución sexual del trabajo, asimismo las mujeres y los niños se encargaban del proceso

de venta y el traslado a la ciudad por los hombres. Además de que la tradición oral ha hecho que esta actividad se preserve acoplándose a los cambios que ha generado la modernidad, y donde los habitantes de mayor edad en Santiago Tulyehualco den testimonio del proceso de transformación y venta después de la Revolución Mexicana.

En la actualidad, muchas de estas familias preservan la forma de hacer alegría y con ello, han innovado la producción de nuevos productos como la alegría de sabores o panecillos. Muchos de estos talleres se desarrollaron como empresas cuya producción ya no solo está en función de la alegría sino de la diversidad de sus productos y los mercados que actualmente se están diversificando. Estos productos se han desarrollado para diabéticos, atletas o deportistas de alto rendimiento, niños y personas veganas o vegetarianas y para eventos sociales.

La producción nacional e internacional de amaranto denota un incremento en la producción en otros países como China, India, Perú y Estados Unidos. China se ha impuesto como uno de los mayores productores en el mundo y uno de los que importa a otros países como México. Aunado a ello, México tiene distintos puntos o lugares de producción en algunos estados de la República, como Morelos, Tlaxcala, Puebla, Estado de México, Guanajuato, Ciudad de México, San Luis Potosí y Coahuila. Vimos en la Tabla 1 que la producción en la Ciudad de México quedó en el 5to lugar a nivel nacional a comparación de otras épocas y sin que otros estados comenzaran a cultivar amaranto.

En la Ciudad de México, la producción de amaranto se desarrolla en Xochimilco y otras alcaldías al sureste de la ciudad como Tláhuac y Milpa Alta. Xochimilco se consideraba uno de los líderes nacionales en la producción de amaranto en el siglo pasado, sin embargo, en la actualidad ante la pérdida en producción, otros estados como Tlaxcala y Puebla, se volvieron los principales productores nacionales. Estas pérdidas se han debido a condiciones climáticas o el poco apoyo de instancias gubernamental en servicios públicos como lo es el subministro de agua, además de que muchos de los productores no cuentan con un paquete tecnológico que les permita trabajar sus tierras y competir con empresas que sí las tienen; juntamente no pueden competir con otros proveedores de amaranto, ya que sus costos son más bajos a comparación de amaranto local.

He observado en Santiago Tulyehualco un cambio en tanto el lugar como lo que ahí se hace. Con el pasar del tiempo, este pueblo se ha transformado ya que hay un crecimiento en la población principalmente en mujeres y jóvenes, quienes ahora son los que desarrollan las actividades

económicas del pueblo, anclándose de las actividades que se realizan desde hace mucho tiempo. Principalmente la representaciones culturales y turísticas como lo es la feria del amaranto y el olivo, la feria de la nieve y ahora otros festejos como el día de muertos en Xochimilco que tienen relevancia por el turismo ya que conmemoran tradiciones mexicanas.

Santiago Tulyehualco al estar localizado en la ribera sur de la zona lacustre entre los lagos de Xochimilco y Chalco y las características del suelo que presenta, contaba con tierras fértiles que le permitían a la población practicar la agricultura y sembrar diversos cultivos, como el amaranto. Este pueblo al contar con canales de agua, crearon chinampas como una forma para hacer brotar diversas semillas. Las chinampas les facilitaba mucho el florecimiento de las semillas, no solo del amaranto sino de otras plantas, como la flor de nochebuena cuya planta es cultivada también en la zona en determinada época del año.

Debido a la expansión urbana y la proliferación de centros comerciales, Santiago Tulyehualco ha perdido un considerable porcentaje de tierras para el cultivo, lo que hace que la actividad agrícola disminuyera considerablemente. Sin embargo, aunque ya no hay una actividad agrícola fuerte en el pueblo sigue conservando un carácter rural. La composición del pueblo no ha sido modificada fuertemente, ya que sigue habiendo una esencia suburbana.

Actualmente la mayor parte de población de este pueblo es población femenina y son precisamente las mujeres quienes se han encargado de seguir actividades agrícolas y también que se dediquen a sus hogares o comercios dentro del mismo pueblo.

Dos elementos de la historia actual del pueblo que son importantes enlazar son la actividad de las mujeres y niños en la difusión de la alegría y la declaración de patrimonio tangible de la Ciudad de México. El primero es que hace algunas décadas las mujeres solo se encargaban de comercializar mas no de hacer la alegría y otros productos, ya que los talleres estaban a cargo de hombres. Esta tradición del hacer las cosas viene de la Colonia Española donde misioneros enseñaron a hombres a realizar la alegría y cuya tradición siguieron desarrollado hasta la actualidad donde se considera como dulce típico y originario de Tulyehualco. Con la calidad de originario es que se vuelve la alegría del Tulyehualco Patrimonio Intangible de la Ciudad de México. Esta declaratoria principalmente fue desarrollada para crear un programa de trabajo para salvaguardar la actividad, los conocimientos, las técnicas y los sistemas de transmisión que hombres y mujeres del pueblo realizan al hacer alegría.

Al ver que la práctica de hacer alegría es solo parte de un oficio artesanal se tenían que ver otros factores como lo eran el trabajo de las mujeres en esta actividad, como es que ellas hacen e innovan la alegría, como es que les fue enseñado dicho saber y como es que lo difunden en sus talleres y otras expresiones de difusión cultural.

Para ello se utilizó la teoría de la memoria colectiva para abordar este fenómeno ahondando principalmente en los espacios, los tiempos y el lenguaje que permite la evocación y la permanencia de la memoria en un taller alegrillero. La actividad no solo se configura en torno a lo que los demás dicen o una tradición oral, sino que esta se ancla en los objetos de memoria y el conjunto de saberes que la familia crea en sus espacios y durante generaciones, donde los saberes se van perfeccionando y adaptándose a las circunstancias que se presentan. Siendo que la memoria no es algo que está en el pasado, sino que convive con las personas en el presente en tanto los objetos y saberes que toman como patrimonio o que evocan a otras épocas y personas que fueron importantes para su práctica. Los trabajadores y artesanos han ocupado las memorias de sus saberes para mejorar y realizar nuevos productos. Es ahí que la memoria no se ve como algo del pasado, sino que es algo que se vuelve un puente entre los tiempos y las formas de hacer las cosas e innovarlas.

Se hablo de los primeros estudios de memoria, donde se estudiaba este proceso desde el individuo, Bergson planea que se debe hacer una fenomenología de la memoria. Halbwachs comenzó a estudiar la memoria colectiva desde distintos marcos sociales de memoria. De Alba describe que el pensamiento de Halbwachs era exponer al lector de la experiencia individual al plano del grupo y la sociedad. Uno de los grupos que forma la identidad de los sujetos pariendo de la memoria es la familia. La familia configura y simboliza las memorias de sus antecesores en la vida cotidiana y en el quehacer del oficio, haciendo que la estructura del oficio de generaciones pasadas siga vigente y que se transforma por nuevas generaciones.

Mediante los ejemplos que se expusieron, se observó que el oficio no solo se configura de memorias sino de la propia experiencia de los practicantes y como es que ellos interiorizan mediante sus sentidos saberes que sus familiares conocen y desarrollan día con día.

Este proyecto al plantearlo desde tres mujeres y haber realizado varias etnografías de eventos me permitieron entender varias sentidos y lógicas en el quehacer de un oficio. En este caso tres casos



de tres mujeres alegrilleras me permitieron ver cómo se configura su oficio desde distintas generaciones y cómo es que cada uno de sus quehaceres como alegrilleros se significa cada día.

La Sra. Tere narró varios hechos de su vida, pero recalcó como es que le enseñaron el oficio con la finalidad de ayudar a una mujer que necesitaba su apoyo. Esa actividad que aprendió la siguió desarrollado y la inculcó en dos de sus hijas, quienes ahora la realizan por temporadas. Nos hizo ver que la práctica del oficio no solo es hacer la alegría sino es enseñar el saber a otra persona y narrar como fue hacer esta actividad durante mucho tiempo a nuevas generaciones con la finalidad de que la práctica se innove o se vuelva un bien para alguien más.

Regina narró como es que su tío le enseñó el oficio familiar y como es que ella lo siguió con la finalidad de llevarlo a otros mercados. Ella nos platicó la relevancia de comer amaranto y que se volviera algo que hiciéramos parte de nuestra dieta por los beneficios que daba, pero también que en ese conocimiento se haya la forma en la que ella produce sus productos. Mas allá de abrir las puertas de su taller, ella compartió la complejidad de su oficio y los procesos de producción por los que tiene que pasar el amaranto para convertirse en el producto artesanal que ella vende. Ella describió que el ser mujer alegrillera no solo configura su oficio sino su día a día, al ser mamá, esposa y empresaria.

Ella mencionó varios hallazgos importantes para esta investigación. Uno de ellos que es que son madres solteras de este pueblo las que realizan esta actividad para poder estar al cuidado de su hogar mientras realizan su oficio y obtienen un beneficio económico al comercializar lo que hacen. Por otro lado, que el consumo de amaranto y productos de este cereal se ha diversificado al igual que los mercados y públicos que los consumen. Ella me describió que su principal negocio y fuente de ganancia es ir a ferias y festivales que promueven el consumo de lo que ella hace, además de que es ahí donde conoce a futuros compradores quienes la mayoría de las veces compran por mayoreo.

Estas redes de comercio no solo se realizan de forma personal, sino que también nos mencionó que con ayuda de las redes sociales -como Facebook e Instagram- ella puede vender y promover el consumo de sus productos en otros lugares. De cierta forma, Regina describió la importancia y la actualidad de su oficio, asimismo cual es la importancia de comer amaranto y varios productos para tener una alimentación balanceada.

El otro caso con el que trabajé fue con Itzel, quien es una joven mujer alegrillera que comienza a llevar un taller alegrillero y quien ha tomado la batuta del negocio y tradición familiar. Este caso me pareció indispensable por el papel que juegan los jóvenes en la actualidad al realizar actividades tradicionales y familiares, son quienes innovan la práctica y hacen que su producto adquiera otros significados el consumir amaranto y los productos. Ella mencionaba que comenzaron a trabajar con figuras grandes de alegría -como animales o barras – cuyo fin era traer el simbolismo que la alegría tenía hace mucho tiempo, pero que en la actualidad eran muy pocas personas quienes las compraban y tenían que comenzar con innovar la forma de mercantilizar sus productos. Esto hizo que ellos prefirieran realizar pequeñas figuras de alegría con figuras de caricaturas, animales, unicornios y dinosaurios, las cuales vendían en las ferias y hasta las hacían para pedidos para venderlas como recuerdos en las fiestas o conmemoraciones familiares.

Al mostrar tres versiones o tres generaciones de un oficio vemos que la forma en que hacen su oficio es similar, hacen que permanezcan los saberes que adquieran de algún familiar o artesano, sin embargo, cada generación le ha brindado al saber distintas connotaciones y simbolismos que parten de las memorias de generaciones anteriores y todo el conjunto de elementos que las evocan como lo son los lugares, los tiempos de producción, un lenguaje y el conocimiento de un saber generacional.

Se realizaron varias etnografías, tanto de eventos, del pueblo, del quehacer interno de un taller y de prácticas que realizan en un taller con la finalidad de exponer lo que ahí hacer a visitantes. La finalidad era conocer cómo es que una actividad artesanal y profesional se configuraba y permitía crear estructuras de distintos indoles. Entre ellas ver cómo es que quedaba a cargo un oficio artesanal en manos de una mujer y como ellas permitirán generar nuevos saberes y nuevas redes de ayuda y de consumo.

Como parte del capítulo cuatro se hizo una interpretación y una aproximación sobre los procesos de producción de productos de amaranto. en este capítulo se describieron varios hallazgos de esta investigación como lo fueron la relevancia en el mercado de que un producto artesanal tuviera marca y otros elementos que hablaran de la calidad con la que se elaboraban dichos productos.

Otro elemento fue que esta calidad servía como un factor que permitía legitimar al producto y la empresa al momento que los compradores compraban los productos, haciéndonos ver que hay un

discurso sobre lo artesanal enfocado principalmente a la calidad de los productos, anteponiendo el hecho de que puede ser un producto artesanal que una familia hace de forma tradicional.

Las redes de apoyo que actualmente mujeres a cargo de talleres alegrilleros conforman fue otro hallazgo importante, dado que estas permiten que el taller trabaje con las mejores condiciones y haciendo también que la producción del taller y la comercialización sea benéfica para todos los involucrados. Asimismo, las redes de consumo que puede generar una empresa se enraízan mucho en la forma en como son producidos y como son recomendados los productos por los mismos consumidores, quienes hacen que la demanda de un taller crezca, si es que el producto es considerado como bueno o de excelente calidad por los compradores.

Por último, vimos un proceso muy importante que está aconteciendo en algunos talleres alegrilleros, que es maquilar para otras empresas que venden productos de amaranto. Observé que el maquilar un producto a otras marcas le pueden traer al taller ganancias, sin embargo, destinan la producción y la mano de obra del taller a cubrir la demanda de la otra empresa, priorizando el pedido de la marca sobre sus propios productos. Este tema nos permitió ver que hay un fenómeno de *outsourcing* en los talleres alegrilleros, donde otras empresas pueden disponer de los trabajadores y de taller alegrillero al pagar por una renta de los servicios y subcontratar personal, cuya acción les genera más ganancias a las otras empresas que al propio taller.

Si bien abordé la memoria colectiva y familiar vista teóricamente e ilustrada con varias experiencias, sería importante desarrollar estudios que evoquen a una antropología de los oficios, donde se configuran y se entrelazan tres ejes de análisis que la antropología ha estudiado por mucho tiempo: el parentesco (con estudios sobre la herencia, la progenitura y la sucesión de los oficios, y los procesos de aprendizaje entre familiares y otras personas), el trabajo desarrollado en espacios, tiempos y vínculos familiares, y la familia como aquel grupo que moldea el oficio y lo configura como una actividad tradicional; asimismo cómo otros elementos que emergen al realizar trabajo de campo, cómo es la forma en que la experiencia de los individuos permite la apropiación o aprendizaje del oficio y cómo esa misma experiencia configura su vida cotidiana y los vínculos que crea con las personas de su alrededor. Al igual que otros fenómenos que se están desarrollando en nuestra sociedad como lo es el *outsourcing* entre empresas y talleres o en el turismo cultural que hay actualmente sobre productos considerados como tradicionales y artesanales.

## 7. Glosario

**Alegría:** Producto hecho a base de amaranto. Su proceso de preparación conlleva el uso de miel con piloncillo o chocolate caliente para pegar el cereal inflado. Posteriormente colocan la mezcla caliente en tablas y les agregan semillas o frutos secos para su presentación final. Cuando se enfría, lo cortan del tamaño deseado y lo empaacan para su venta en distintas presentaciones.

**Alegrillero (a):** Persona que realiza y vende productos de amaranto principalmente alegría y que ha heredado la práctica de su familia. En cuanto a zona alegrillera es un lugar considerado como punto de tradición de producción de alegría y similares.

**Amarantera:** Persona que cultiva y cosecha amaranto para después venderlo a otras empresas que usan esta materia prima.

**Artesanal:** Proceso en el que personas realizan productos sin el apoyo de maquinaria y su producción conlleva más tiempo y mayor uso de mano de obra, como puede ser su pesado, empaclado y sellado.

**Dulce típico:** Son alimentos, en su mayoría dulces, que son realizados en distintas zonas del país. Durante la conquista y la colonia en México fueron mezcladas o innovadas varias recetas para que se crearan los productos que ahora conocemos. Estos productos contienen semillas o frutos regionales y tienen un proceso de producción artesanal en la mayoría de las veces.

**Huauhtli:** Es el nombre azteca que recibía la planta de la que se extrae la semilla del amaranto.

**Inversión de maquinaria:** Con el crecimiento en la demanda de sus productos, los alegrilleros comienzan a usar máquinas

para aumentar la producción. Muchos de los artesanos dejan su actividad manual para supervisar las máquinas y la producción.

**Maquila:** Proceso por el cual un taller presta o renta sus recursos fabriles y mano de obra para realizar los productos de otras marcas de fuerte nivel adquisitivo.

**Oficio:** Actividad económica que se desarrolla dentro de redes familiares y de confianza en donde se le enseñan a los aprendices y personal dicha actividad. Además, se les enseña a los aprendices las formas de trabajar y laborar con las maquinas e instrumentos, así como los secretos del oficio.

**Patrimonio familiar:** Se considera a todas las bienes materiales e inmateriales que la familia tiene, como lo puede ser sus memorias, recuerdos, recetas y secretos al momento de preparar ciertas cosas.

**Pepitoria:** Dulce típico que se realiza con obleas de distintas harinas. En su forma tradicional se pega con miel y alrededor se le colocaban pepitas de calabaza peladas y algunas ocasiones son decoradas con amaranto. Algunos han innovado su presentación y los ingredientes para pegarlas y decorarlas.

**Taller:** Lugar en donde los artesanos realizan su producción, tienen sus máquinas y realizan procesos de empaclado e innovación. Algunos de estos talleres cuentan con sus propias tiendas de venta al menudeo.

**Tzoalli:** Se le conoce a si a la primera forma de la alegría, contenía la planta de amaranto tanto la semilla como el tallo y hojas, la mezclaban con piloncillo para lograr figuras que usaban en rituales

## 8. Referencias bibliográficas

- Alariste, G. (2005): "Xochimilco. Aspectos Históricos-culturales". Revista Boletín del CELE-UNAM, Vol. 7., pp. 119-139.
- Alba González, Martha de (2016) *Teorías en diálogo: representaciones sociales y memoria colectiva* Iztapalapa, Revista de Ciencias Sociales y Humanidades, núm. 80, 2016 Universidad Autónoma Metropolitana, México Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39352881007>
- Araujo, Donovan (2017) la rentabilidad de amaranto en Santiago Tulyehualco 2015-2016. Tesis para obtener el título de licenciado en planificación para el desarrollo agropecuario. Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Estudios Superiores Aragón.
- Ayala-Garay, Alma, Espitia-Rangel, Eduardo, Rivas-Valencia, Patricia, Martínez-Trejo, Guillermina & Almaguer-Vargas, Gustavo (2016) Análisis de la cadena del valor de amaranto en México. Revista AGRICULTURA, SOCIEDAD Y DESARROLLO, VOLUMEN 13, NÚMERO 1. ENERO - MARZO, 2016. Pág. 87- 104. Obtenido de
- Baca, Dinora & Ojeda, Laura (2000) Santiago Tulyehualco y Geovillas de Xochimilco: un mismo territorio, identidades diferentes. Tesis para obtener el grado de Licenciatura en Antropología social. UAM IZTAPALAPA, México.
- Bergson, Henri (2006) *Matéria e Memória. Ensaio sobre a relação do corpo com o espírito*, São Paulo: Martins Fontes.
- Bourdieu, Pierre. (2002). *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. México: Taurus.
- Bourdieu, Pierre. (2007) *el sentido práctico*. Siglo XXI ediciones. Buenos Aires, Argentina.
- Candau, Joël (2001) *Memoria e identidad*, Buenos Aires, Del Sol.
- Candau, Joël (2006) *Antropología de la memoria*, Buenos Aires, Ediciones Nueva Visión.
- Castellanos, A. & Machuca, J. coord. (2012) *Turismo y antropología: miradas del sur y el norte*. BIBLIOTECA DE ALTERIDADES, Universidad Autónoma Metropolitana unidad Iztapalapa. División de Ciencias Sociales y Humanidades. Departamento de Antropología.
- Domínguez, Ana & Ziri6n, Antonio (2017) *la dimensi6n sensorial de la cultura. Diez contribuciones al estudio de los sentidos en M6xico*. Universidad Aut6noma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. Ediciones del Lirio. Ciudad de M6xico, M6xico.

- Domínguez, Jonathan (2017) La representación de la alegría de amaranto en la identidad actual de Tulyehualco. Tesis que para optar por el grado de Maestría En Antropología. Universidad Nacional Autónoma de México Posgrado en Antropología. Ciudad de México, mayo de 2017.
- Ejea, María Teresa (1998) El sutil encanto de las artesanías usos en la ciudad, En: García Canclini, (org.), Cultura y comunicación en la ciudad de México, México. Editorial Grijalbo, pp. 369-387.
- El sol de México (2014). “Declina producción de amaranto en Tulyehualco”, [en línea] disponible en: <http://www.oem.com.mx/elsoldemexico/notas> [Consultado el 2 de noviembre 2019]
- Espitia, E. (2012). Amaranto, Ciencia y Tecnología. México, Primera edición, México, Instituto Nacional de Investigación Forestal Agrícola y Pecuaria, pp. 22-24.
- Freitag, Vanessa (2012) Memorias del Oficio Artesanal: un estudio con tres familias de artesanos de Tonalá, Jalisco. Tesis que para optar el grado de doctora en ciencias sociales. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Guadalajara, Jalisco, 23 de agosto de 2012.
- García Canclini, Néstor (1989) Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad, Ciudad de México.
- García Canclini, Néstor (2002) Culturas populares en el capitalismo, México, Grijalbo.
- Guzmán, S. (5 de febrero 2012). Inicia Feria de la Alegría y el Olivo. El UNIVERSAL, [en línea], disponible en: <http://archivo.eluniversal.com.mx/ciudad> [Consultado el 15 de noviembre del 2018]
- Halbwachs, M. (1954) Los Marcos Sociales de la Memoria. ANTHROPOS Editorial. Universidad de Concepción & Universidad Central de Venezuela.
- Halbwachs, M. (1968) “La Memoria Colectiva” estudios Durkheimianos, colección dirigida por Ricardo Sidicaro 2011. MIÑO y DÁVILA EDITORES. Buenos Aires, Argentina.
- Halbwachs, M. (2004) “la memoria colectiva” traducción de Inés Sancho-Arroyo. Zaragoza. Prensas Universitarias de Zaragoza.
- Harris, Marvin (1999) Bueno para comer. Alianza editorial, Madrid.
- Hernández, R. & Herrerías, G. (1998) AMARANTO: HISTORIA Y PROMESA Tehuacán: Horizonte del Tiempo Vol. 1 Patrimonio Histórico de Tehuacán A. C. México. 1998 pp. 529
- Herrera Erika (2018) Sistema Agroalimentario del amaranto en Santiago Tulyehualco: Organización y retos de las micro y pequeñas empresas. Tesina para obtener el grado de Licenciada en Geografía Humana.

- Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Sociales y Humanidades, Ciudad de México.
- Landázuri, G; López, L (2013). San Gregorio Atlapulco, Xochimilco: frente a la vorágine modernizadora y urbanizador. Primera edición, El México bárbaro del siglo XXI. México, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco / Universidad Autónoma de Sinaloa, pp. 401-415.
- Memorias del primer seminario nacional del amaranto (1984) editorial Quetzalcóatl. México.
- Moscovici, Serge (1961), *La psychanalyse, son image et son public*, París, PUF.
- Muxel, Anne (1993) “Family Memory: a review of French Work”, Berteaux, Daniel y Thompson, Paul (1993), *Between Generations. Family models, myths and memories*, New York, Oxford University Press, pp. 198-201.
- Novelo, Victoria (1976) *Artesanías y capitalismo en México*, Instituto nacional de Antropología e Historia. México.
- Pérez Taylor, Rafael (1996) *Entre la tradición y la Modernidad: antropología de la memoria colectiva*. México, Universidad Autónoma del México.
- Ramos, Teresa (2014) *cooperación y competencia en las redes de producción de textiles. La reinversión de la artesanía por las mujeres tzeltales de Chiapas*. En Reygadas Luis, Pozzio María, García M. Amalia, López Ángeles & Ramos Teresa (Coord.). *Economías Alternativas: Utopías, desencantos y procesos emergentes*. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. Ciudad de México, México.
- Reyes Equiguas, Salvador (2006) *El huauhtli en la cultura náhuatl*. Tesis de maestría. UNAM. México.
- Reygadas Luis, Pozzio María, García M. Amalia, López Ángeles & Ramos Teresa (2014) *Economías Alternativas: Utopías, desencantos y procesos emergentes*. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. Ciudad de México, México.
- Órgano de Difusión del Gobierno de la Ciudad de México (2 DE SEPTIEMBRE DE 2016) GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Decreto por el que se declara Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México a la “Alegría de Tulyehualco”. DÉCIMA NOVENA ÉPOCA, No. 151 Bis. Obtenido de [http://data.consejeria.cdmx.gob.mx/portal\\_old/uploads/gacetas/01f5bfc18b96475add9d32604170c309.pdf](http://data.consejeria.cdmx.gob.mx/portal_old/uploads/gacetas/01f5bfc18b96475add9d32604170c309.pdf) (Consultado el 12 de febrero del 2019).
- Sahagún, Bernardino de. (1999) *Historia General de las cosas de la Nueva España*. Porrúa. México.

- Secretaría de Cultura de la Ciudad de México (2018) centro de información sobre el patrimonio, en [www.patrimonio.cdmx.gob.mx](http://www.patrimonio.cdmx.gob.mx). (Consultado el 16 de noviembre del 2018)
- SEDUVI (2015) Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de Xochimilco, [en línea] disponible en [http://www.data.seduvi.cdmx.gob.mx/portal/docs/programas/PDDU\\_Gacetas/2015/PDDU\\_XOCHIMILCO\\_GODF\\_6-MAY-05.pdf](http://www.data.seduvi.cdmx.gob.mx/portal/docs/programas/PDDU_Gacetas/2015/PDDU_XOCHIMILCO_GODF_6-MAY-05.pdf) [Consultado el 12 de enero del 2019]
- SIAP- GOBIERNO FEDERAL. Servicio de información agroalimentaria y pesquera. SIACON. Disponible [http://www.siap.gob.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=181&Itemid=426](http://www.siap.gob.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=181&Itemid=426) (Consultado el 20 de febrero del 2019)
- SINAREFI (2006). Plan de acción nacional para la conservación de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura en México [en línea], disponible en: <http://www.sinarefi.org.mx/inicio/Plan%20de%20Acci%C3%B3n%20Nacional.pdf> [Consultado el 13 de enero de 2019]
- Torres, M. (2015) *los límites del patrimonio cultural*. En Mercado, A. (2015) *la cultura del Patrimonio*. Universidad de Guanajuato. Morelia, México. Pp. 15- 34.
- UNESCO. (1972) Convención para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural, en <http://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf> Visitado el 16 de noviembre del 2018