



CUAJIMALPA

DIVISIÓN CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

IDÓNEA COMUNICACIÓN DE RESULTADOS:

**EL MOLE Y LA CONSTRUCCIÓN IDENTITARIA EN SAN PEDRO
ATOCPAN, MILPA ALTA**

ALEXANDRA VIVIANA CONTRERAS TORRES

MATRÍCULA: 2131802289

COMITÉ TUTORAL: DR. ALEJANDRO ARAUJO PARDO (DIRECTOR)

DR. MARIO BARBOSA CRUZ

DRA. AKUAVI ADONON VIVEROS

LECTORES:

DRA. MARÍA ANA PORTAL ARIOSA

DRA. MIRIAM BERTRÁN VILA

MAYO 2015

AGRADECIMIENTOS

El proyecto de investigación que presento a continuación es una pequeña aproximación a la compleja construcción de la identidad en San Pedro Atocpan, por lo que no hubiera sido posible sin la valiosa ayuda de los y las habitantes de esta localidad, quienes amablemente me abrieron las puertas no sólo de su hogar, sino también de sus vidas. Extiendo agradecimientos a la familia Suárez; a doña Delfina, Yautic, César y Edgar por mostrarme el complejo pero interesante proceso de preparación del mole. A los vendedores, restauranteros y comerciantes de la feria del mole; a doña Herlinda por su paciencia y buena disposición al contarme su historia en medio de un día de trabajo en la feria.

A los docentes, directivos y estudiantes de la Escuela Secundaria Antonio Caso por permitirme entrar a sus aulas y dar mis primeros pasos en esta investigación, pese a que al final opté por no incluir los resultados de esta experiencia. Especialmente, a la maestra Yolanda y a la subdirectora Guilermína Monroy por la disposición prestada en todo momento. Al cronista Luis Castellanos por proporcionarme información valiosa para la construcción de este proyecto, no sólo desde su conocimiento de San Pedro, sino también a partir de la información suministrada en su revista El Crisol Mágico.

Mis agradecimientos se extienden al Posgrado en Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Autónoma Metropolitana–Unidad Cuajimalpa, por la oportunidad dada hace dos años, así como a todo su cuerpo docente por los aportes teóricos y metodológicos que suscitaron las inquietudes reflejadas en este documento.

A mi comité académico, conformado por los doctores Alejandro Araujo Pardo, Akuavi Adonon Viveros y Mario Barbosa Cruz, por los comentarios y sugerencias a este proyecto a lo largo de estos dos años, siempre expresados con la mayor claridad, buena disposición y calidez, propiciando un buen ambiente en cada una de las reuniones. A mis lectoras María Ana Portal y Miriam Bertran por sus comentarios, observaciones y valiosos aportes teóricos que contribuyeron a fortalecer este documento, suscitando nuevas inquietudes que espero incorporar en futuras investigaciones. A Paula López Caballero por darme las primeras luces sobre la complejidad de las relaciones que se tejen en Milpa Alta, lo que me permitió construir un proyecto de investigación para ingresar al Posgrado de la UAM-C.

A mis compañeros del posgrado por los aportes dentro y fuera del aula, tanto académicos como personales; por hacer más cálida mi estancia en México: Heriberto, Marisol, Arturo, Talina, Josué, Georgina, Rodrigo, René, María José y el buen Said. A ellos, mis agradecimientos por su sincera amistad, por todos los gratos momentos que espero no terminen como este ciclo en la UAM.

A mi familia, mi madre, mi padre, hermanos, sobrinos y a Nina, a María de los Ángeles Torres Ordoñez “Morales León”, a siete años de ausencia... Aún no supero su partida. A ellos gracias por su apoyo y comprensión, necesario para sobrellevar la distancia y no poder departir como es costumbre.

Finalmente, agradezco a Giovanni, por estar ahí incondicionalmente, por sus aportes, sus comentarios y la revisión de mis textos, por estar a mi lado y ser mi compañero de camino. Sin su apoyo no hubiera sido posible realizar este proyecto.

¡Gracias a todos!

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	6
Antecedentes de la investigación	7
Problema investigativo y referentes conceptuales	10
Enquadre metodológico	12
Estructura de esta tesis	15
CAPÍTULO I. LOS PUEBLOS ORIGINARIOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO	17
1.1 Características generales	17
1.2 Lucha por el reconocimiento de los pueblos originarios de Milpa Alta	29
<i>1.2.1 El surgimiento de Milpa Alta como delegación</i>	<i>35</i>
<i>1.2.2 La lucha por la defensa del territorio y los recursos naturales de los pueblos originarios de Milpa Alta</i>	<i>37</i>
CAPÍTULO II. CONTEXTO GENERAL DE MILPA ALTA Y SAN PEDRO ATOCPAN	46
2.1 Delegación de Milpa Alta	46
<i>2.1.1 ¿Cómo está conformada Milpa Alta?</i>	<i>46</i>
<i>2.1.2 ¿Quiénes son los habitantes de Milpa Alta? Breve historia de Malacahtepec Momoxco</i>	<i>49</i>
<i>2.1.3 La educación en Milpa Alta</i>	<i>54</i>
<i>2.1.4 La economía del nopal</i>	<i>59</i>
2.2 San Pedro Atocpan	62
CAPÍTULO III. “LA COMIDA ES LA IDENTIDAD DE UN PUEBLO”: EL MOLE Y LA IDENTIDAD ORIGINARIA EN SAN PEDRO ATOCPAN	72
3.1 Notas históricas sobre la economía molera en San Pedro Atocpan: Una perspectiva local.	78
<i>3.1.1 San Pedro Atocpan: de la agricultura de habas y nopales a la producción de mole</i>	<i>79</i>
<i>3.1.2 Cooperativa de Mole Atocpan</i>	<i>85</i>
3.2 La economía del mole	90

3.2.1 <i>Ingredientes utilizados en la preparación del mole</i>	93
3.2.1.1 Los chiles	93
3.2.1.2 Especias, dulces y demás aliños	96
3.2.2 <i>¿Quiénes participan en el comercio del moles?</i>	97
3.2.2.1 Productores-comerciantes	98
3.2.2.2 Comerciantes y revendedores	100
3.2.2.3 Los “fuereños”: comerciantes, abastecedores de materia prima y jornaleros	101
3.2.2.4 Los dueños de los molinos	103
3.2.2.5 Tiendas de suministros de mole	105
3.3 La Feria del Mole: ¿Construyendo la identidad de un pueblo?	106
3.3.1 <i>Origen de la feria</i>	106
3.3.2 <i>Comité del mole</i>	110
3.3.3 <i>XXXVIII Feria Nacional del Mole</i>	113
3.3.3.1 La Feria Nacional del Mole “Tradicional”	115
3.3.3.1.1 Participantes del pasaje central de la feria	118
3.3.3.1.2 Artesanos y otras exposiciones	122
3.3.3.1.3 Beneficios de la Feria del mole a la comunidad	123
3.3.3.2 La Feria “alterna” o de los fundadores	124
3.3.3.1.1. <i>La Feria está ahí... pero su gente no.</i>	127
3.3.4 Recapitulación: El mole, significados internos y externos	129
CONSIDERACIONES FINALES	131
REFERENTES CITADOS	145

INTRODUCCIÓN

Esta tesis es resultado del trabajo etnográfico que realicé en San Pedro Atocpan, uno de los doce pueblos que forman parte de la delegación Milpa Alta. Los “sanpedrinos” o “sanpedreños” han elaborado un modo de identificación/diferenciación manifiesto a través de la noción de “pueblo originario”, categoría que, entre otras cosas, se asocia con la economía del mole, producto esencial de la comida tradicional mexicana.

Los pobladores de esta delegación han retomado sus tradiciones y recuperado su historia ancestral, razón por la cual hoy por hoy se reconocen como originarios. Aunque este título lo comparten con pueblos de las delegaciones de Xochimilco, Tlalpan, Magdalena Contreras, Tláhuac –y otros barrios de delegaciones que poseen un bajo porcentaje de habitantes reconocidos con ese término-, la preeminencia por los estudios en Milpa Alta es mayor, lo cual se debe en gran parte al boom económico suscitado por la producción de mole, el cultivo a gran escala de nopal, y las grandes extensiones de bosques de pino que circundan su territorio (Gomezcésar, 2004; López, 2012). Además, al haber sido uno de los bastiones de Emiliano Zapata en las justas revolucionarias, Milpa Alta ha sido incluida en los anales de la historia nacional como un baluarte de revolucionarios, hecho que a su vez ha quedado inscrito dentro de la memoria de los propios milpaltenses (Medina, 2007).

Antecedentes de la investigación

Desde el inicio de la Idónea Comunicación de Resultados, revisé los trabajos más destacados en el estudio de Milpa Alta y sus habitantes. Tales son los casos de Andrés Medina (2007), quien es uno de los pioneros en abordar este tema; Iván Gomez César Hernández, cuyas preocupaciones se centran en la recopilación de la memoria histórica de los habitantes de Milpa Alta; y Paula López Caballero, que analiza los conflictos entre los autodenominados “originarios” y los nuevos residentes o “avecindados”. A partir de la lectura de la tesis de esta última autora,¹ definí el objeto mi investigación alrededor de las identidades en Milpa Alta y cómo estas se desarrollan en la cotidianidad con personas “no originarias”; el siguiente paso era encontrar un espacio reproductor de estas identidades que –metodológicamente- me permitiera encontrar casos concretos.

Interesada en analizar los procesos identitarios, y con la intención de observar el modo en que las políticas educativas atienden el problema de la diferencia cultural, me adentré en Milpa Alta para realizar la presente investigación.² En un inicio, la idea era efectuar un estudio de las identidades en donde la escuela fuera el escenario principal; la hipótesis era que dicho espacio resultaba clave en la construcción de la identidad colectiva, tanto a partir de los lineamientos institucionales como en el curso mismo de la cotidianidad de los diversos actores educativos, principalmente alumnos

1 A Paula López Caballero le agradezco esclarecer mi camino, no solo desde su producción bibliográfica, sino a partir de sus consejos y reflexiones, un contexto insospechado para una “avecindada” colombiana.

2 Mis intereses en la educación provienen de mi formación anterior como Licenciada en Ciencias Sociales de la Universidad Pedagógica Nacional de Colombia, y las actividades anteriores a mi ingreso al Posgrado (coordinadora de mejoramiento educativo a comunidades indígenas y afrocolombianas en la Secretaría de Educación del Departamento del Chocó, en Colombia).

y docentes. Así, si era cierto que en el pueblo se presentaban tensiones entre “originarios” y “avecindados”, probablemente tales conflictos se reproducirían al interior de la escuela, siendo por tanto pertinente una indagación en dicho escenario.

Otro asunto que fue surgiendo en mis visitas a la delegación fue el hecho de ver que, dentro de los diferentes pueblos de Milpa Alta, existían distintas dinámicas y, además, cierta especialización producto de la emergencia cada vez mayor de las dos actividades que constituyen los ejes productivos de la Delegación: el nopal y el mole. Al comenzar a observar algunos aspectos del desarrollo de dicha producción –y de la dinámica más general de la delegación (asunto que se verá de modo panorámico en el capítulo 2)-, me resultó interesante estudiar de modo articulado la emergencia de la categoría de “pueblo originario” a la par con la emergencia de la producción del mole y cómo se relacionaba en un espacio como la escuela en San Pedro Atocpan. A primera vista, parecían dos estrategias identitarias relativamente diferentes o, mejor, ceñidas a distintos ámbitos.

Siguiendo ese razonamiento, busqué algunas escuelas secundarias en las que me permitieran realizar mi trabajo etnográfico. Con la colaboración del Coordinador de Educación de la Delegación de Milpa Alta, el licenciado Rubén Lara, comencé a desarrollar mi observación en la Escuela Secundaria Antonio Caso de San Pedro Atocpan. En esta institución realicé 8 talleres con estudiantes de primer y tercer grado de secundaria, con el objetivo de observar las manifestaciones identitarias de los estudiantes y las posibles tensiones con compañeros “avecindados”. Los talleres se aplicaron en las asignaturas de geografía e historia del patrimonio de la Ciudad de México, espacios en los que las maestras se esmeraban por incluir –informalmente-

algunos elementos constitutivos de la identidad del pueblo como es el mole. Sin embargo, al ser una actividad que no estaba contemplada en el currículo oficial, no tuvo la repercusión esperada.

Al finalizar mi trabajo de campo en la escuela –producto de talleres, entrevistas y observación participante-, concluí que allí –al parecer- no se generaban tensiones ni conflictos entre los estudiantes originarios y los nuevos residentes como lo había supuesto al principio. Además, la mayoría de los maestros no procedían de San Pedro, por lo que no había mucha promoción de la identidad del pueblo en la escuela. Sumado a esto, por disposición de la SEP (Secretaría de Educación Pública), las instituciones educativas no pueden promover actividades extracurriculares que no estén programadas en el calendario oficial, de tal manera que la escuela es ajena –por lo menos de manera institucional- a todo tipo de actividades religiosas y culturales del pueblo.³

Por otra parte, encontré que, en principio, no hay una relación directa entre la escuela y la economía del mole. La escuela no tiene ningún proyecto pedagógico productivo con los productores del mole, y su relación con la feria se restringe a recibir un porcentaje de las entradas recaudadas. Más aún, este dinero no se destina sólo a la escuela sino también a los sectores de salud y recreación.

De acuerdo con lo anterior, resolví eliminar la escuela como *locus* de la investigación y centrarme en dos ámbitos que sí están estrechamente relacionados –siendo, además, reproductores de la identidad sanpedrina-: la economía del mole y la Feria

3 Entrevista con la subdirectora de la Escuela Secundaria Antonio Caso, Guillermina Monroy, Febrero de 2014.

Nacional del Mole; esto sin desconocer que la escuela es uno de los espacios sociales donde las identidades colectivas (nacionales, regionales) se reproducen, además de posibilitar el análisis de las identidades no sólo desde el discurso institucional, sino desde la perspectiva de los estudiantes. Es un trabajo largo y complejo pero que valdría la pena retomar en futuras investigaciones; por este motivo, decidí incluir en el segundo capítulo alguna información recopilada durante mi estancia en la escuela, aunque, reitero, el centro de esta investigación radica en la descripción etnográfica de las practicas económicas asociadas a la producción del mole, por un lado, y a la Feria Nacional del Mole, por el otro.

Problema investigativo y referentes conceptuales

De este modo, decidí observar la producción del mole, en tanto constituye la actividad económica central en San Pedro Atocpan, y su relación con la construcción de las “identidades originarias” de dicho pueblo. Como se verá en el capítulo 1, resulta crucial analizar la emergencia de la categoría de “pueblos originarios” y cómo la configuración de la misma responde a una dinámica general de toda una zona que circunda el Distrito Federal –y que ha sido descrita por los estudios conocidos como de “nueva ruralidad”-. En ese sentido, me pareció interesante observar lo que sucede con dicha noción y la distinción que produce en un pueblo como San Pedro Atocpan.

El concepto de “nueva ruralidad” responde a la necesidad de analizar los fenómenos de transformación espacial causados por el acelerado crecimiento de la ciudad, que extendió sus límites hacia las periferias hasta absorber los pueblos circundantes, transformando así las relaciones campo-ciudad tanto de los habitantes ciudadanos como

de los rurales (Delgado, 2003). Anteriormente, los estudios estaban concentrados en el campo, el campesino y la economía en torno al agro; sin embargo, con este panorama se hizo necesario reflexionar sobre el espacio urbano y las nuevas relaciones con lo rural (Arias, 2005).

De esta manera, la “nueva ruralidad” comienza a ser construida y pensada a partir de aquellos lugares en los que sus paisajes, usos y costumbres conservan una especie de identidad rural, pero que al mismo tiempo estrechan lazos y se mantienen intercomunicados con lo urbano (Méndez, 2005); incluso, sus habitantes pueden sostener una cotidianidad dentro de la ciudad sin perder su identidad como campesinos. En el caso de San Pedro Atocpan, los habitantes que no participan de la economía del mole viajan diariamente a Xochimilco o a otras delegaciones del D.F. para cumplir con sus actividades laborales, académicas o de otra índole, sin que esto afecte su identidad como “Originarios”.

Por un lado, la noción de “pueblo originario” vincula de modo muy claro la relación entre grupo social y territorio, y sostiene la idea de un fuerte vínculo entre genealogía del origen, autoctonía e identidad. En efecto, los autodenominados “pueblos originarios” resaltan en sus narrativas aspectos como la ancestralidad de su territorio, el origen histórico de su pueblo, las costumbres rurales y la propiedad comunal de la tierra. Al mismo tiempo, entran en conflicto con las dinámicas urbanas, con el crecimiento acelerado y descontrolado de la ciudad, pero especialmente, con la población foránea que ha arribado en épocas recientes y que, desde su perspectiva, es “avecindada” en su territorio (López, 2012).

La identidad no sólo se reconoce dentro de la alteridad sino también en el marco de las relaciones de poder, esto es, de dominación, desigualdad y exclusión (Restrepo, 2007). Así, dentro de las disputas por el reconocimiento de un grupo, siempre se generan tensiones con otros colectivos –tal es el caso de los conflictos entre los “originarios” y “avecindados” en la delegación-. Asimismo, en el caso de San Pedro Atocpan, no todos los autodenominados “originarios” y “atocpenses” pueden tener un molino o participar en la Feria del Mole, puesto que dentro de este círculo se mueven jerarquías que definen quiénes pueden o no participar, con base en ciertos criterios establecidos intrínsecamente: pertenecer o no a familias con tradición molera, tener buenas relaciones con los organizadores de la Feria, etc. Por tanto, puedo observar que el concepto de identidad así entendido me permite reconocer, comprender y dar sentido a las relaciones entre los diversos actores en San Pedro Atocpan.

Por otro lado, el mole como un producto propio de San Pedro y la feria como un evento que exhibe y promueve dicho producto, se vuelven estrategias económicas, productivas, comerciales, que apelan a una lógica también identitaria. Es decir, si bien se sabe y se comenta que el mole es un producto relativamente nuevo en San Pedro, que no tiene siglos realizándose o que no forma parte de una tradición cultural de larga data, se ha adaptado a las dinámicas de los sanpedreños de tal manera que hoy en día es la “carta de presentación” de cualquier habitante de San Pedro Atocpan, y un referente nodal de su identificación ante el “Otro”.

Encuadre metodológico

Teniendo en cuenta que el objetivo central de esta investigación es dar cuenta de la construcción identitaria de los “originarios” en San Pedro Atocpan, tomando como

principal referencia al mole –que se ha convertido en el motor económico del pueblo-, mi pregunta de investigación es la siguiente: ¿Qué relación existe entre las prácticas económicas asociadas a la producción del mole y la construcción identitaria de los “originarios” de San Pedro Atocpan?

Para poder responder esta inquietud utilicé el método etnográfico en dos contextos: de un lado, las actividades económicas asociadas con la producción del mole, y de otro lado, la Feria Nacional del Mole –que en esta ocasión se dividió en dos debido a las disputas internas entre los comerciantes, asunto que retomaré con detalle en el tercer capítulo-, evento que se realiza anualmente y en el cual sólo participan comerciantes de San Pedro Atocpan. En ambos escenarios se reproducen percepciones y relaciones socioculturales e identitarias entre los habitantes nativos de San Pedro, y aquellos nuevos habitantes que han arribado en los últimos años detrás de la boyante economía molera.

En el primer escenario, realicé 15 entrevistas a comerciantes de mole que no participan en la feria, y cuyos comercios están ubicados en las plazas de mercado y los tianguis de la ciudad. Generalmente, no poseen maquinaria para la producción, y en algunos casos compran el mole para reventa; a estos los llamaré productores minoritarios. Un segundo grupo de entrevistados lo conformaban aquellos comerciantes de materias primas para la producción de mole, que poseen una tienda en el pueblo y venden chiles secos, especias, entre otros ingredientes. Entre su clientela no sólo hay sanpedreños, sino también personas de otras delegaciones que van a hacer sus compras, aprovechando los bajos precios que los primeros manejan respecto a otras tiendas o grandes superficies. El tercer grupo son los jornaleros o

empleados ocasionales, que laboran sobretodo desvenando chiles o manipulando los molinos en los que se procesan los ingredientes que posteriormente se convertirán en mole. Por último, están los molineros, quienes cuentan con los molinos a los que acuden los comerciantes que carecen de uno propio.

En un segundo momento, realicé observación participante con los productores minoritarios; tuve la oportunidad de apreciar todo el proceso de preparación del mole: su molienda y empaque para la posterior distribución en la ciudad. Igualmente, pude visitar los molinos para conocer de primera mano el proceso, observar las personas que participan, los precios y los tipos de maquinaria utilizada.

En el segundo escenario –la Feria del Mole-, el propósito era enfatizar en el papel que juega esta actividad en la construcción de las identidades de los “pueblos originarios”, y así analizar hasta qué punto dicho evento se constituye en una tradición que fortalece la identidad de los sanpedreños y relega a los que no son oriundos de este lugar: ¿Cuáles son las identidades que operan en la Feria del Mole? ¿Qué papel juega respecto a la identidad de pueblo originario? ¿Cuándo y en qué contexto se afianza la Feria del Mole como tradición en Milpa Alta? ¿Hasta qué punto se asume como tradición que fortalece la identidad colectiva de los originarios? Tales cuestionamientos son los que analicé en mi trabajo de campo en restaurantes, y en La Feria del Mole, ejercicio que inicié en octubre del año 2013 y culminé en octubre de 2014.

En este espacio realicé un trabajo más extenso. En total fueron 16 recorridos por la feria del mole “tradicional” y tres por la “alterna”, yendo en las horas de la mañana los

días lunes, martes y miércoles, con el fin de entrevistar a los comerciantes, empleados y propietarios, y aprovechando que en esos momentos no hay flujo de clientes. Los días sábado y domingo asistí en horas de la tarde, para observar el flujo de visitantes y las relaciones que se entablan entre el expositor-vendedor y el visitante-cliente.

Además de la observación, hice alrededor de 30 entrevistas, 18 formales y 12 informales, con restauranteros, expositores, meseros, expositores foráneos de otros productos diferentes al mole, clientes y con las autoridades de la feria representada por el Secretario del Comité del Mole.

Estructura de esta tesis

Esta tesis consta de tres capítulos. En el primero, titulado “Los pueblos originarios de la Ciudad de México”, pretendo presentar algunos elementos que permitan al lector entender quiénes son y qué caracterizan a los pueblos originarios, para luego mostrar el breve contexto histórico del surgimiento de dicha categoría y la lucha por su reconocimiento político. En el segundo capítulo, intitulado “Contexto general de la Delegación de Milpa Alta y el pueblo de San Pedro Atocpan”, presento una breve reseña sobre la delegación de Milpa Alta y, específicamente, sobre el pueblo de San Pedro Atocpan, información que es clave para comprender básicamente quiénes son los habitantes de esta locación.

Por último, en el capítulo tres “*La comida es la identidad de un pueblo: El mole y la identidad originaria en San Pedro Atocpan*”, sistematizo la información recopilada durante el trabajo de campo. Este tercer capítulo se divide en tres partes. La primera

se relaciona con el devenir del mole en el pueblo: sus orígenes, desarrollo, y los cambios históricos desde la visión de sus protagonistas. La segunda parte se enfoca en el proceso económico del mole en la actualidad, identificando a los actores involucrados, las tecnologías empleadas para la producción de este alimento, y las relaciones económicas entabladas durante el proceso. La tercera parte presenta un acercamiento etnográfico de la Feria Nacional del Mole: su historia y estructura actual, y las discrepancias que han surgido en los últimos años –y que sugieren resquebrajamientos en una identidad que al parecer no es tan “compacta” y “comunitaria”-. Posteriormente, realizo unas breves notas a modo de comentario, analizando la problemática del mole y sus perspectivas.

Por último, quiero aclarar que esta investigación es un esbozo etnográfico de lo que sucede en San Pedro Atocpan en torno a la economía del mole. El texto presenta las limitaciones propias de una tesis de posgrado, en cuanto a tiempos de investigación y a la escasa producción bibliográfica en torno a este tema, razones por las cuales no pude entrar en más detalle como hubiera esperado, sobretodo en el aspecto teórico. Por tanto, quedan más inquietudes que certezas. El tema queda abierto para futuras investigaciones que permitan enriquecer, complementar e incluso rebatir algunas de las afirmaciones acá expuestas.

CAPITULO I

LOS PUEBLOS ORIGINARIOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO

1.1 Características generales

La categoría de “Pueblos Originarios” es un modo relativamente reciente de denominación, que se usa para nombrar a diversas comunidades asentadas en la cuenca de la Ciudad de México. El nombre alude a reconocer que los grupos actuales son herederos de los pueblos que habitaron estas tierras antes de la Conquista.⁴ La noción ha permitido definir a un grupo que se unifica e identifica por la unidad tanto política como cultural, pero sobre todo por su relación con el territorio del que son originarios, mismo que es el que les ha permitido mantenerse cohesionados. En este sentido, su lucha política está encaminada a defender el territorio y los recursos naturales, a conservar sus usos, costumbres y tradiciones, los cuales mantienen la cohesión social y, además, se preservan de manera intensa a pesar del crecimiento de la ciudad:

Poseen terrenos agrícolas o forestales en forma de ejidos, propiedad privada o comunidad agraria y por tanto su noción de territorio es clara; incluso cuando han perdido sus terrenos y han quedado reducidos a medios urbanos existe la idea de un *espacio originario* (Portal, 2013:56).

La categoría de “pueblo originario”, por tanto, se caracteriza por insistir en la

4 Entenderé el concepto de “comunidad” como la comunión de todos sus integrantes en torno a un bien común; las tradiciones, usos y costumbres son la base de esta unidad comunitaria, los ritos y festividades son importantes para estos grupos, ya que ahí radica su esencia y en estos espacios se reafirman los lazos entre coterráneos (Delgado, 2012).

importancia que para el desarrollo o continuidad de las comunidades tiene su territorio local, el cual está por encima de cualquier otra posible identidad, ya sea como defensor o, incluso, miembro de la nación. Es probable que la emergencia de dicha noción, como he señalado, se vincule a una estrategia propia de la lógica de la nueva ruralidad, en la que el crecimiento urbano amenaza como nunca antes el posible despojo de las tierras. En este sentido para defender y conservar su cultura comunitaria la categoría resulta crucial.

El problema sutil de la noción es el modo en que es presentada por los propios actores sociales; es decir, en el uso de la noción los llamados “pueblos originarios” tienen que haberlo sido desde siempre, desde tiempo atrás para poder ser reconocidos como tales. Pero, como veremos, lo que es reciente es el *reconocimiento* como pueblos originarios, no la existencia de los mismos. Es decir, al indicar que el problema de análisis que me interesa atender no consiste en describir *cómo son* los pueblos originarios o qué contenidos los caracterizan, sino *cómo fue posible que un grupo social se reconociera (o fuera reconocido)* como pueblo originario, nuestro foco de atención cambia plenamente.

En los trabajos de Andrés Medina (2007) se apunta a la reivindicación de los derechos de los pueblos originarios que se encuentran dentro de la Ciudad de México, en tanto pueblos que contienen una tradición cultural ancestral o prehispánica que, desde esa perspectiva, aún perduraría en su cotidianidad. Si bien el texto al que me refiero (y que lleva por título “*Pueblos antiguos, ciudad diversa. Una definición etnográfica de los pueblos originarios de la ciudad de México*”) es relativamente reciente, la trayectoria de Medina como investigador se remonta a la

década de 1960, con su estudio sobre las comunidades indígenas de Chiapas; más tarde, a comienzos de la década de los ochenta, comienza sus trabajos antropológicos entre los pueblos originarios, no sólo de Milpa Alta, sino de pueblos vecinos como Xochimilco y Tláhuac. En todos estos trabajos, su postura se acerca más a la reivindicación de los derechos de los pueblos originarios, que al ser originarios conservarían memorias, costumbres y tradiciones culturales anteriores a la llegada de los españoles.

Medina hace un detallado estudio de las poblaciones locales-rurales, que conservan elementos de su tradición y costumbres; si bien el uso del náhuatl es mínimo, halla en ésta una reivindicación identitaria, que se expresa someramente en la cotidianidad de los milpaltenses, sobre todo en lugares de concurrencia diaria como las calles, mercados, líneas de transporte público, entre otros. Para este autor, las constantes y multitudinarias manifestaciones sociales hicieron –y hacen- que Milpa Alta sea un espacio de reconocimiento legítimo de los derechos sociales y políticos de los originarios, situación que generó el interés de numerosos académicos que encuentran en los imaginarios el campo ideal para desarrollar estudios valiosos con estos pueblos, que poseen características especiales y por tanto distan de las prácticas de los demás habitantes del D.F. En conclusión, para Medina los pueblos originarios son herederos de una cultura mesoamericana que es importante preservar, para así evitar su “transformación por el proceso de globalización”.

Por su parte, el trabajo de Iván Gomezcesar Hernández apunta a la reconstrucción de la memoria colectiva como estrategia de reconocimiento de los milpaltenses. Sus investigaciones datan de la década de 1990, en pleno auge de la globalización y del

reconocimiento de grupos sociales históricamente excluidos y marginados del discurso hegemónico del Estado-Nación. Siguiendo esa línea, el autor orienta su obra hacia la reconstrucción de la memoria de los pueblos originarios de Milpa Alta, tema al que no se le había dado ni la importancia ni el interés en la delegación.

Los elementos centrales del trabajo de Gomezzcésar son el reconocimiento y aprehensión de la historia de Milpa Alta desde la versión de los pobladores, esto con el fin de rescatar su herencia cultural y la importancia de sus prácticas sociales en la cotidianidad. Aquí la historia fundacional es de gran importancia en la investigación del autor, ya que su objetivo es fortalecer los procesos de memoria con el fin de crear identidad en los pueblos. Para él, quienes han estado envueltos en la creación de la historia fundacional de Milpa Alta han sido personas que poseen una credibilidad dentro de la comunidad (Gomezzcésar, 2004).

A diferencia de Medina, Gomezzcésar no toma la categoría de originario en su trabajo y a la población que habita la delegación la refiere con los términos de “milpaltenses” o comuneros. Este último término lo entiende como la identificación de un sujeto con su territorio, basado principalmente en las tierras comunales y la preservación de los recursos de Milpa Alta –especialmente los bosques-.

Paula López, a diferencia de los dos autores anteriores, problematiza el concepto de “Originario”. ¿Qué significa ser originario? ¿Es una nueva forma de autodesignarse como indígenas? Y si es así ¿Qué es lo especial de la categoría? López realiza su trabajo en medio del reconocimiento que se le ha da dado a la delegación como zona de pueblos originarios, quienes poseen un trato diferencial frente a la poblaciones no

originarias ubicadas en otras delegaciones. Esa identidad y reconocimiento ha hecho que las fronteras hacia el Otro no-originario se cierren y llegue a excluírseles; de esta manera, uno de los elementos a rescatar en su investigación es el fortalecimiento de la categoría mencionada (por identificación o por conveniencia) y cómo el que no pertenece a ella es excluido y discriminado.

Así las cosas, en los primeros autores referidos se resaltaba el autorreconocimiento de los sujetos como pueblos originarios, y la importancia de revestir tal cualidad: conservar las tradiciones, recuperar la historia y la memoria colectiva, y luchar contra la influencia de los nuevos vecinos que han llegado a Milpa Alta para adquirir un mejor nivel de vida. Entretanto, el estudio de López toma en cuenta la disputa que se genera a raíz de que un nuevo grupo social entra en la delegación: los nuevos residentes o “avecindados”.

Las vetas de análisis exploradas por López se extienden, de este modo, hacia horizontes que antes no habían sido considerados por los académicos que le precedieron. Al indagar por el conflicto y la exclusión en Milpa Alta, considera las miradas de actores diferentes a los originarios y ello también incluye versiones distintas de la historia, no sólo la que los primeros producen –y que, como vimos antes, enfatizan legados prehispánicos-; en consecuencia, su trabajo permite observar la configuración de las identidades en Milpa Alta, no solamente a partir de lo que dicen los milpaltenses, sino sobre todo, a partir de las interacciones cotidianas entre éstos y los avecindados –observadas por la investigadora- que conlleva a otras dimensiones de interpretación histórica.

En nuestro análisis no está en juego el debate de si Milpa Alta es o no es un Pueblo originario, ni cuántos pueblos originarios existen, sino, más bien quién reconoce como pueblo originario a Milpa Alta, cuándo es reconocido como tal, y cuál es el efecto en las interacciones cotidianas de este reconocimiento.

De acuerdo con los estudios de Andrés Medina, estos grupos se mueven dentro de una “doble ciudadanía”: por un lado, pertenecen políticamente al Distrito Federal, o sea, no están totalmente aislados de la gran urbe y tampoco se escapan del ritmo ciudadano ni de las relaciones con los “no originarios”; pero por otro lado, son muy arraigados a sus tradiciones, y mantienen fuertes lazos con su comunidad aun cuando residan lejos de ella. Es decir, son urbanos, defechos, mexicanos pero también originarios.

Como antropólogo, Medina tiene la posibilidad o la autoridad, quizá, de esbozar lo que es un pueblo originario, de definir la categoría para después aplicarla a entidades empíricas. Según Medina,

La condición de originario se valida a través de requerimientos relacionados con la condición corporada de la comunidad, es decir, el haber nacido en su territorio y estar emparentado con las familias troncales, así como participar en las diferentes organizaciones comunitarias, tanto las de carácter religioso como las relacionadas con la política (Medina, 2007: 21).

Por ello puedo continuar diciendo que para estas comunidades el territorio es la esencia de su identidad, la defensa del mismo y de los recursos naturales es prioritaria. Por tal razón, estos aspectos han sido centrales en su lucha por el

reconocimiento como “Pueblos Originarios” con usos, costumbres y características diferentes a las del resto de los habitantes de la ciudad. Esta afirmación de Medina es interesante para nuestro propósito, pues nos permite ver cómo se pone en juego una lucha por un tipo de reconocimiento y lo que esta lucha permite introducir como demanda social. La lucha por ser reconocidos como “pueblos originarios” es vista entonces como la lucha de un grupo social que para reproducirse encuentra en esta noción una estrategia adecuada para su subsistencia porque, como he insistido, la base de su demanda es el territorio.

Interesa esta cuestión porque nuestros tiempos han estado saturados de luchas por reconocimientos identitarios que fijan sus demandas en distintos aspectos y, en ello, se hace visible su acción política. En este sentido es crucial señalar que, a diferencia de otros grupos, los pueblos o grupos o comunidades que luchan por ser reconocidos como “originarios no luchan solamente por la elaboración de políticas de acción afirmativa o de discriminación positiva, ni tampoco por el reconocimiento como grupos étnicamente diferenciados; lo que exigen es el respeto a su autogobierno, a su autonomía y al poder de decisión en asuntos que les conciernen a sus comunidades, particularmente en relación con los bienes y recursos vinculados al territorio. “Ser pueblo originario” en la Ciudad de México no se reduce a cuestiones de distancias espaciales, de elementos económicos o de infraestructura urbana. No se trata tampoco de viejas supervivencias culturales ancladas en el pasado, sino a un respeto por su territorio, usos y costumbres y autonomía en la toma de decisiones sobre los problemas que afectan a cada uno de sus pueblos.

Existe un conjunto de atributos que deben poseer dichos pueblos. Como he dicho,

Andrés Medina es una de las voces principales que ha contribuido a fijar una definición para dichos pueblos. En principio, según este autor, los originarios reconocen un pasado prehispánico y conservan el nombre que les fue asignado en la Colonia, combinándolo con su nombre en náhuatl; mantienen el vínculo con la tierra y el control sobre sus territorios y recursos naturales; poseen un sistema de cargos y mantienen estructuras definidas de parentesco. En suma, los originarios reafirman el arraigo al territorio y a la cultura propia, y se autodeterminan como pueblos herederos de estas tierras, ante la “hispanización” de su territorio y costumbres (Medina, 2007). Esta autonomía les ha permitido mantener la cohesión de los pueblos y sostener una especie de inmunidad a las transformaciones de la vida citadina.

Hasta este punto he descrito las características que Medina encuentra en los pueblos originarios asentados sobre todo en las delegaciones del sur de la ciudad. Pero dentro de la ciudad, señala Iván Gomezcesar, hay otras zonas en las que también existen pueblos originarios que, empero, no poseen tierras comunales ni agrícolas como sí ocurre con los habitantes de las delegaciones antes mencionadas. Son los casos de las comunidades autoproclamadas “originarias” en las delegaciones de Álvaro Obregón, Azcapotzalco, Coyoacán, Cuajimalpa, Gustavo Madero y Cuauhtémoc –esta última concentra los poderes tanto de la ciudad como de la nación, presentando características urbanas, contrario a la vida semirural que viven los pueblos del sur de la ciudad (Gomezcesar, 2012)-.

Este fenómeno ocurre por dos razones: primero, porque tales comunidades ya han sido absorbidas por la “mancha urbana” y segundo, porque no han tenido tierras

agrícolas ni recursos naturales para defender. Sin embargo, ello no ha sido impedimento para que mantengan ciertos usos y costumbres –acordes con su contexto- los cuales, desde su perspectiva, los identifica en cuanto originarios, a saber: las estrechas relaciones entre vecinos y las celebraciones de diferentes festividades y mayordomías.

De acuerdo con lo anterior, los “pueblos originarios” no sólo están asentados en las delegaciones del sur de la ciudad –caracterizadas por su carácter semirural y por el desarrollo de tradiciones ajenas a las del resto de defehos- y por el contrario, es claro que se han sabido adaptar a la cultura de la urbe, sobre todo en lo que respecta a las comunidades asentadas en las zonas céntricas de la megalópolis. De hecho, Gomez César sostiene que en la Ciudad de México hay alrededor de 140 pueblos originarios que, pese al crecimiento acelerado y las transformaciones urbanas, han mantenido usos y costumbres de la ciudad; es decir, si bien estos actores interactúan con otros habitantes que no son originarios, no por ello dejan de conservar sus tradiciones e identidad. La distinción de Gomez César es importante, pues acotar la noción de “originario” al mantenimiento de usos y costumbres sin que ello implique un territorio propio permite ampliar el número de pueblos originarios que podrían ser reconocidos por el Estado, mismos que podrían ser beneficiarios de las políticas sectoriales orientadas a dichos pueblos.

En los últimos años, ha crecido la posibilidad de establecer una demarcación entre grupos sociales en función de la noción de “pueblos originarios”, muchos de los cuales, aun cuando no han sido reconocidos por el Estado, sí utilizan o movilizan la categoría en su interacción con otros grupos sociales o para poner en la escena

pública algunas demandas. Una vez más podríamos pensar que el acelerado crecimiento de la ciudad ha provocado o permitido que los grupos sociales encuentren en dicha categoría un modo de defender ciertas formas colectivas de ser para “defenderse” de las dinámicas urbanas a un ritmo incontrolable, y para contrarrestar ese avance de la “modernidad citadina”. Dicha categoría quizá ha fortalecido sus dispositivos de organización social a fin de asegurar la conservación de su identidad. Más aun, con la búsqueda del reconocimiento político como pueblo originario por parte del Gobierno de la Ciudad, se pretende conservar las tradiciones que le dan esencia al “ser originario”: fiestas religiosas, mayordomías, defensa de su territorio, usos y costumbres.

En suma, al parecer la categoría de “originarios” permite que la lucha por el reconocimiento identitario se concentre en la defensa de las tradiciones, la posibilidad de recuperar la historia y memoria colectiva, y luchar contra la influencia externa de nuevos grupos que han llegado a sus tierras en busca de un mejor nivel de vida y en contextos más rurales o de “nueva ruralidad”. Además de dichos aspectos, hace posible una defensa mucho más clara y contundente del territorio, con los recursos, tierras, bosques, aguas y formas de propiedad propias del grupo y sus costumbres.

El trabajo de Paula López (2012), como he mencionado, explora la disputa que se ha presentado entre los habitantes nativos con foráneos que últimamente han llegado a estas poblaciones, sobretodo en Milpa Alta. La población foránea ha llegado en los últimos años por motivos políticos pero sobre todo económicos, es decir, en busca de trabajo y mejores condiciones de vida; se trata, en su mayoría, de “indígenas”

mixtecos, otomíes y zapotecas procedentes de los Estados de Oaxaca y Morelos, que se asientan en las zonas periféricas de la delegación –cerca de los bosques de pino que la circundan-, y que subsisten de los cultivos de nopal. Estos nuevos pobladores no han sido bien acogidos por los “originarios”, pues son vistos como invasores que hacen mal uso del territorio y destruyen los recursos; además, al tener un origen y unas costumbres diferentes de las de aquellos, son excluidos y rechazados en varias instancias de la vida social, lo que se refleja, por ejemplo, en su casi nula participación en la toma de decisiones sobre las problemáticas de la comunidad y en la discriminación en razón a su origen diferente (López, 2012).

Esta descripción permite ver el modo en que la categoría de “originarios” no sólo funciona de cara al afuera del grupo social, es decir, que no sólo permite autodescribirse como una unidad política diferente al resto de la sociedad mexicana e independiente de las formas de división política que habían prevalecido antes de dicha denominación (entidades federales, estatales, municipales o delegacionales); sino, también, el modo en que permite trazar diferencias entre los llegados a la zona. Parecería que la noción puede contribuir a un tipo de vínculo o de interacción social en donde el “otro”, el “no originario” se ve como una “amenaza” a la unidad del grupo, ya sea el crecimiento de la “mancha urbana” y sus lógicas de despojo, como en la presencia de nuevos residentes que parecen resultar una amenaza.

Sin entrar de lleno al análisis de este fenómeno, me interesa señalar que en el caso de San Pedro Atocpan pude observar que existen dos “zonas” que están “fuera” de los “límites” del pueblo: Loma Bonita y La Mina. Curiosamente, ambos asentamientos han sido ocupados por familias recién llegadas de otros estados del país. El primero,

es un asentamiento conformado en su mayoría por personas procedentes de los Estados de México, Oaxaca y Morelos; el segundo es una mina abandonada que ha sido poblada tanto por nuevos residentes como por habitantes del pueblo. Estos dos lugares son considerados “marginales” y “peligrosos” por parte de los sanpedrinos, quienes al mismo tiempo los señalan como los sitios donde existen asaltos y consumo de sustancias psicoactivas; incluso, se hace mención de una banda delictiva surgida de estos barrios: “Los pillos”.

La respuesta de la comunidad frente a estos barrios marginales es excluirlos de toda actividad religiosa y cultural del pueblo, es decir, ellos no participan –como barrio- en las festividades tradicionales, ni como sujetos o familias en las mayordomías, elementos que dan distinción y respeto como sanpedrino. “La esencia del “ser o no” originario radica principalmente en el vínculo religioso con la tierra, el sistema de parentesco como eje de la organización colectiva y un sistema festivo religioso que organiza y sanciona la vida social local” (Portal, 2013:54).

Para muchos habitantes de la Ciudad de México, hablar de pueblos originarios es remitirse a las comunidades lejanas de las delegaciones de Xochimilco y Milpa Alta principalmente; su primera impresión es que son lugares lejanos y rurales que poca relación tienen con la ciudad debido a su apartamiento. Segundo, asumen que estas comunidades son indígenas o que por lo menos sus tradiciones mantienen una estrecha relación con los indígenas, debido que en algunas se conserva el náhuatl.⁵

5 Estos comentarios surgen de las conversaciones informales con vecinos y gente del común cuando les platico sobre mi proyecto en Milpa Alta. La mayoría de las personas con las que he hablado nunca han visitado la delegación, a lo sumo a Xochimilco; incluso, hay algunos que asumen como territorio del Estado de México y no de la ciudad.

1.2 Lucha por el reconocimiento de los Pueblos Originarios de Milpa Alta

Un aspecto algo arriesgado –pero que sugería desde el inicio- es que la noción de “pueblo originario” es fruto de la lucha social y política producto de la nueva lógica de crecimiento urbano, de eso que se llama “nueva ruralidad”; en articulación con el fenómeno global de la politización de las identidades o las luchas por el reconocimiento identitario.

El concepto de “nueva ruralidad” responde a la necesidad de analizar los fenómenos de transformación espacial causados por el acelerado crecimiento de la ciudad, que extendió sus límites hacia las periferias hasta absorber los pueblos circundantes, transformando las relaciones campo-ciudad tanto de los habitantes citadinos como de los rurales (Delgado, 2003). De esta manera, la “nueva ruralidad” comienza a ser construida y pensada a partir de aquellos lugares en los que sus paisajes, usos y costumbres conservan una especie de identidad rural, pero que al mismo tiempo estrechan lazos y se mantienen intercomunicados con lo urbano (Méndez, 2005); incluso, sus habitantes pueden sostener una cotidianidad dentro de la ciudad sin perder su identidad como campesinos.

En el caso de San Pedro Atocpan, los procesos de interacción con la ciudad fueron más tardíos; a mediados de la década de 1980 comienza a “abrirse” a la ciudad a partir de la incipiente pero próspera economía del nopal y del mole, lo que los convierte en “pueblos de comerciantes”: para la mayoría de sus habitantes, la vida gira en torno a este comercio. Así, para ellos es importante mantener contacto con la ciudad, con los compradores, con los clientes del mole; sin embargo, ello no implica

que su identidad como pueblos originarios se desvanezca y, antes bien, se ha fortalecido al mantener sus usos y costumbres como pueblo rural.

Esta es la clave de la “nueva ruralidad”: por un lado, permite una estrecha relación campo-ciudad en un territorio históricamente rural en el que sus habitantes pueden interactuar dentro de dinámicas urbanas; al mismo tiempo, les permite conservar su identidad, sus usos y costumbres rurales. Incluso, estas interacciones fortalecen los lazos de las personas con su lugar de origen.

Por otra parte, el debate sobre la construcción social de la identidad, la ficción de las identidades colectivas, la idea de estrategia o esencia de la identidad es amplio, como se sabe, pero consideramos que es interesante analizar el caso de los pueblos originarios pues nos permite ver el modo en que ciertas tensiones sociales, económicas y políticas fueron enmarcando la emergencia de una categoría identitaria que no había sido empleada antes y que una vez que se articula permite denominar a los grupos sociales.

Las identidades colectivas no son homogéneas, pues es imposible que haya un consenso entre todos sus integrantes; tampoco son estáticas, ya que están en un proceso de construcción continuo y sus integrantes aportan diversos puntos de vista, que enriquecen las prácticas culturales de una sociedad. Los integrantes de una comunidad no están sujetos a pertenecer totalmente a un grupo o a poseer una identidad única e inmutable; por el contrario, las identidades son múltiples: un individuo puede tener diferentes adscripciones ya que puede ser hombre, indígena, mexicano, etc., o tener una pertenencia social diversa: familia, comunidad, país,

ciudadanía, etc. De ahí que se diga que la identidad debe pensarse y asumirse en plural; la pluralidad de identidades de un individuo o colectividad son positivas en la medida que refuerzan la identidad tanto del sujeto como del colectivo: entre más grande sea el círculo en el que se mueva el sujeto más grande será el sentido de identidad y lealtad hacia su comunidad (Giménez, 1997).

En ese sentido, es importante conocer y explicar las múltiples adscripciones identitarias que entran en relaciones de articulación, tensión, antagonismo o contradicción, y que operan simultáneamente tanto en el individuo como en el grupo social. Pero además, hay que tener en cuenta que las identidades no son cosas inmutables o invariables, y en cambio, están históricamente situadas por lo que siempre se están transformando –incluso aquellas que en apariencia tienen un halo de “ancestralidad” y “tradición”- (Restrepo, 2007: 26). En otras palabras, las identidades fluctúan, son móviles, se configuran y reconfiguran de acuerdo a situaciones y escenarios específicos, y no vienen dadas naturalmente ni ajustadas a ontologías esenciales.

En suma, las identidades son procesuales, poseen una construcción histórica basada en una tradición, usos y costumbres que las diferencian de los otros, pero no son estáticas, se transforman de acuerdo con el contexto político, económico, geográfico o social en el que están inscritas. Contrario a lo que comúnmente se asume, “estas se mantienen y duran adaptándose al entorno y recomponiéndose incesantemente sin dejar de ser las mismas, se trata de un proceso siempre abierto y por ende nunca definitivo y acabado” (Restrepo, 2007:14).

Milpa Alta es una comunidad semi-rural en la que sus habitantes interactúan diariamente con la ciudad, con las dinámicas propias de una gran urbe. Empero, eso en vez de fracturar su identidad de pueblo, la refuerza y hace que los milpaltenses sientan más pertenencia por su comunidad, ello a pesar de los atractivos que le proporciona otras zonas urbanas de la ciudad.

De acuerdo con lo anterior, es importante aclarar qué se entiende por la “identidad de los pueblos originarios”, cómo se reconocen estos actores sociales, y qué los diferencia de otros grupos autóctonos y minoritarios:

1. Los habitantes de estas delegaciones –y específicamente de Milpa Alta- no se consideran indígenas, pero sí descendientes de los pobladores de esas tierras desde antes de la conquista, lo que los hace ser los dueños ancestrales de ese territorio (López, 2012).
2. Los Pueblos Originarios se presentan como herederos de los indígenas que se asentaron en la cuenca del Valle de México. En los casos de Milpa Alta y Xochimilco conservan la mezcla de ese pasado en el que contrastan su adscripción náhuatl con la influencia hispánica; esto se puede ver en los nombres de los pueblos que lo conforman (Medina, 2009:11).
3. Su identidad está más orientada a la defensa del territorio y los recursos naturales. Milpa Alta es la delegación con más extensión no conurbada, lo que hace que conserve su carácter rural. Para ellos la autonomía en la toma de decisiones era su consigna, más no el reconocimiento como grupo étnico con derechos especiales, acciones afirmativas u otro tipo de reivindicaciones que sí buscan los indígenas y otras minorías dentro del Distrito Federal.

En este orden de ideas, al parecer es antigua la lucha por el reconocimiento de la propiedad comunal de la tierra, el uso del suelo y la conservación de los recursos naturales, pues dichas disputas han formado parte de la identidad de estos pueblos, aun cuando en otros momentos de su historia existieron otros vehículos para la movilización de la defensa de dichos bienes. Es decir, podríamos suponer que dicha defensa la hicieron en algunos otros momentos bajo otras demandas políticas. El vínculo con el zapatismo, por ejemplo, la memoria de dichas luchas campesinas tiene en toda la región de pueblos originarios un efecto importante en la definición de su identidad. Por otro lado, el ser reconocidos como indígenas en pleno siglo XX, durante el régimen de alteridad que hizo del indígena el otro interno de la nación, les fue útil, quizá, para defender dichos bienes porque incluía formas de gobierno, modos de tenencia de la tierra con una fuerza mayor que el lenguaje del multiculturalismo de nuestros tiempos.

En este sentido, la pregunta que vale la pena hacer, aunque parecería estrechamente vinculada a un uso político y “único” de la identidad es ¿Para qué les sirve ser reconocidos como originarios?

Nos interesa seguir un poco algunas de las respuestas. Por ejemplo, para María Ana Portal, con esta denominación se definen como herederos de los pobladores que ocuparon esos territorios, al tiempo que legitiman sus derechos; esto les permite moldear una identidad que los define como un pueblo no indígena pero a la vez diferenciado de otras delegaciones de la ciudad no rurales (Portal, 2013)

Para entender más la construcción o emergencia de la categoría y su uso identitario,

al igual que el arraigo de los pueblos originarios hacia su territorio, en este apartado me referiré muy someramente a aspectos de su historia, tomando dos momentos históricos y tratando de mostrar la dinámica de la región, de la organización del territorio y su división política.

En el primer momento me interesa observar el modo en que se produce la demarcación del Distrito Federal, la conformación de las delegaciones, las políticas modernizadoras del Estado y la afectación a las comunidades rurales desde finales del siglo XIX hasta la década de 1960. Todo esto forma parte de las transformaciones que abarcan la conformación del estado nacional de fines del XIX hasta mediados del XX, la entrada al sistema capitalista liberal, la organización del espacio a partir de la constitución liberal de 1857 y su reforma en 1917.⁶ El segundo momento, que va de la década de 1970 a la actualidad, se vincula con las modificaciones que la nueva ruralidad describe y que la entrada del neoliberalismo suscitó, y coincide con el surgimiento de la categoría “originarios” y los elementos que permiten identificar y reconocer a los habitantes de estas zonas, además de la “identidad originaria” en un contexto atravesado por las políticas de la identidad asociadas al multiculturalismo.⁷

Si bien abordaré elementos que dan esencia a los pueblos originarios de la ciudad,

6 Federico Navarrete analiza el periodo de régimen liberal y su trato al indígena como un corte que va de 1848 a 1950, la guerra de castas a la instauración del INI. Su propuesta nos permite enmarcar un modo de atender la implementación del sistema liberal en territorio mexicano y los efectos que tuvo dicho modelo en la configuración de los lenguajes del Estado para tratar, administrar o gestionar la alteridad. De la guerra a la institucionalización de la integración del Indígena.

7 Dicho marco temporal es útil, nos sirve para pensar en dos procesos interesantes de formación del Estado mexicano y de administración del espacio, el liberalismo, la reformulación que la revolución hace de dicho modelo y su relativo regreso a finales del XX, cuando se revisa el artículo 27 constitucional, que, como se sabe, se origina con movimientos complejos desde los setenta.

centraré este contexto en Milpa Alta por cuatro razones. La primera, por la importancia que ha tenido la delegación en la lucha por la tierra y los recursos naturales. Segundo, por su papel en la Revolución Mexicana, llegando a ser bastión del ejército zapatista –hecho que dejó una fuerte identidad por la tierra que se materializaría en la posrevolución-. Tercero, por ser la única delegación completamente rural y conformada por pueblos. Finalmente, por el protagonismo que ha ganado en la lucha por el reconocimiento que actualmente se viene gestando como pueblos originarios de la Ciudad de México.

1.2.1 El surgimiento de Milpa Alta como Delegación

En la segunda mitad del siglo XIX, la Ciudad de México aún no estaba dividida por demarcaciones territoriales; fue hasta 1861, cuando el presidente Benito Juárez promovió un proceso de reorganización de la ciudad, que el territorio de la capital quedó dividido por primera vez, componiéndose entonces de la municipalidad de México y los partidos de Guadalupe Hidalgo, Tacubaya, Tlalpan y Xochimilco (Medina, 2007: 26). A finales del siglo XIX se realizó una nueva organización de la ciudad; Milpa Alta, bajo la figura de municipio, quedó incluida bajo el distrito de Xochimilco, al igual que algunos pueblos del sur de la ciudad.

En 1903, cuando es expedida la Ley de Organización Política Municipal del Distrito Federal, se establecieron 13 municipalidades; a saber: México, Guadalupe Hidalgo, Azcapotzalco, Tacuba, Tacubaya, Mixcoac, Cuajimalpa, San Ángel, Tlalpan, Xochimilco y Milpa Alta. Sin embargo, sólo es hasta 1917 cuando Milpa Alta se desvincula totalmente de Xochimilco, y queda conformada por los 12 pueblos como

se conoce actualmente (Wacher, 2013).

En 1928 es eliminado el régimen municipal y se promulga la Ley Orgánica del Distrito y los Territorios Federales, en la que, en aras de conformar una unidad en la ciudad, las delegaciones pierden autonomía y el derecho a los gobernantes locales. La ley estaba orientada a establecer las funciones que ejercería el gobierno por medio del Departamento del Distrito Federal (Portal, 2013).

El 31 de diciembre de 1928 se modificó la Ley Orgánica del Distrito Federal y Territorios Federales, modificación por la que se estableció como autoridad suprema de la entidad al ejecutivo federal, quien ejercía su mando a través del jefe del Departamento Central, el cual a su vez tenía la facultad de nombrar a sus delegados. La Ley transfirió la facultad de legislar los asuntos referidos al Departamento Central al Congreso de la Unión. De manera que a partir de ese momento y hasta 1997, los habitantes del Distrito Federal no tuvieron derecho a ser gobernados por autoridades elegidas a voto popular (Wacher, 2013: 90).

Durante el gobierno de Manuel Ávila Camacho (1940-1946), la Ley Orgánica del Distrito y de los Territorios Federales es reestructurada debido a la ineficiencia de una administración centralizada incapaz de atender a las necesidades de los habitantes de cada una de las zonas de la ciudad. Por tanto, se optó por dividir a la Ciudad en doce delegaciones, con una administración local que prestara atención oportuna a las demandas de sus pobladores. Tres décadas después, el número de delegaciones ascendería a dieciséis (Portal, 2013).

En el caso de Milpa Alta los habitantes no estaban de acuerdo con la centralización de poderes ni con la integración a la ciudad pues con ello perdían su calidad de

pueblo rural. Por el contrario, buscaban alejarse de la acelerada urbanización de la cual poco a poco comenzaban a hacer parte pueblos como Xochimilco y Tlalpan; de esta manera, se va moldeando la defensa de la tierra y de los recursos naturales, defensa que se fue fortaleciendo aún más con la incursión de empresas privadas nacionales y extranjeras que explotaban sus recursos sin contraprestación alguna contando con el aval del Estado.

1.2.2 Lucha por la defensa del territorio y los recursos naturales de los pueblos originarios de Milpa Alta.

A mediados de la década de los 1950, en plena época del desarrollo de la ciudad, el Gobierno Federal permitió a empresas nacionales y extranjeras la explotación de los recursos naturales en Milpa Alta; estas empresas encontraron un atractivo en las tierras y los recursos naturales de la zona, especialmente de sus bosques de pino, pese a que la Constitución Política en su artículo 27, fracción 7 manifiesta:

Se reconoce la personalidad jurídica de los núcleos de población ejidales y comunales y se protege su propiedad sobre la tierra, tanto para el asentamiento humano como para actividades productivas.

Empero, las tierras comunales fueron entregadas a las firmas nacionales y extranjeras, desconociendo la importancia y el protagonismo de estos pueblos en la construcción del Estado-Nación mexicano de la Posrevolución –reconocida constitucionalmente- y en la que se alentaba a los pobladores de Milpa Alta a reconstruir su identidad y tradiciones con base en el autorreconocimiento de su pasado, proclamándose herederos y protectores de la tierra, bosques y recursos naturales (Barbosa y Terrones, 2012).

Estas sociedades económicas comenzaron a explotar los bosques y recursos naturales. Uno de los casos emblemáticos es el de la empresa papelera Loreto y Peña Pobre, que se asentó en Milpa Alta para explotar los bosques Ajusco-Chichinuazon (López, 2012). Esta y otras empresas concesionarias contaron con el incondicional apoyo del Estado mexicano, que incluso llegó a restringir la explotación de los bosques comunales a los habitantes ya que, al pertenecer aquellos al Estado y estar en concesión por un sujeto o empresa privada, se hizo ilegal hacer uso o ingresar sin el permiso de las autoridades competentes. Si bien la empresa Loreto y Peña Pobre inició su explotación a mediados del siglo XX, no fue sino hasta 1974 que se agudizó el conflicto entre la empresa y la comunidad, quienes pusieron a prueba su resistencia como pueblo definiendo una de las características esenciales del discurso de la identidad originaria: la defensa de la tierra, los bosques y los recursos naturales (López, 2012).

A finales de la década de 1970, los habitantes de Milpa Alta lograron expulsar de sus territorios a las empresas privadas, incluida Loreto y Peña Pobre. Con esta victoria la lucha por una autonomía en sus territorios se fue fortaleciendo, y ya en la década de 1980 Milpa Alta contaba con movimientos comunales de defensa del territorio y los recursos naturales, cuyo sentido de pertenencia por su territorio, usos, costumbres y tradiciones, definirían posteriormente la esencia del “ser Originario” con la que son reconocidos en la actualidad.

Por otro lado, si bien el proceso de resistencia o defensa de las tierras fue propiciando un incremento de conciencia identitaria como pueblo o comunidad, el cuadro que permite entender la noción de originario y, sobre todo, su implementación

como un derecho político sería incompleto si no observamos las condiciones a través de las cuáles al estado le resulta pensable dicha denominación. Para ello es importante recordar que junto a este proceso de reorganización de las dinámicas de intervención de la iniciativa privada en la zona, estuvo acompañada de un reajuste del sistema político mexicano a través del cual se fue desdibujando la hegemonía del PRI como único partido en el gobierno.

Existe una especie de consenso que marca el año de 1968 como el punto de inflexión del proceso de reacomodo de las fuerzas políticas. No es espacio aquí para discutirlo; quizá lo importante es mostrar que desde la década de 1980, con la corriente democratizadora del PRI y la formación del FCRN, así como los sucesos ocurridos en las elecciones de 1988, se realizó el quiebre necesario para que, primero, en el año de 1997 el partido de oposición al PRI, el PRD y su candidato Cuauhtémoc Cárdenas, fueran triunfadores de la contienda para ocupar el cargo del primer Jefe de Gobierno electo de la ciudad. Después, en el 2000, el PRI perdió su hegemonía política a nivel nacional, situación que dio paso a nuevas formas de participación política.

De esta manera, tras un nuevo juego de fuerzas políticas entran: el Partido de la Revolución Democrática (PRD), la alternativa de izquierda; el Partido Acción Nacional (PAN), de corte conservador y de derecha; y el Partido Verde Ecologista, que se reconoce como centroderecha pero que ha realizado alianzas políticas con el PAN y, en las pasadas elecciones presidenciales, con el PRI. Estos partidos aparecen como un contrapeso a la hegemonía histórica del PRI, especialmente en la capital (Marvan, 2012: 485).

En el caso de la Ciudad de México, desde 1997 ha sido evidente el dominio de PRD en el panorama político de la capital.⁸ El ascenso de candidatos del PRD al cargo de Jefe de Gobierno de la Ciudad de México significó un avance en el reconocimiento de la diversidad étnica y cultural en el D.F, en buena medida porque la agenda de la izquierda tenía como tema dicho problema, sobre todo considerando que desde 1994, con el levantamiento del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN), había quedado abierta la dificultad para que el estado atendiera plenamente las demandas que habían sido generadas tras dicha lucha. Ello queda muy claro cuando, en el año 2000, en pleno año electoral, toman fuerza las movilizaciones indígenas hacia la capital con el objetivo de exigir el reconocimiento de los pueblos indígenas, el cual ya se había confirmado por el Senado a partir de la Convención 169 de la OIT, en donde se reconocen los pueblos indígenas y el respeto de su autonomía dentro del Estado.⁹ Para el gobierno de la ciudad era el momento de ratificar esos derechos, incluyéndolos dentro de la consultiva de los pueblos indígenas. Se hacía necesario incluir a los grupos autóctonos oriundos de la ciudad, respetar y legitimar sus tradiciones y costumbres, diferentes a las de los habitantes de otras delegaciones del D.F.

Sin embargo, esto no fue bien recibido por las comunidades originarias de Milpa Alta y de otras delegaciones, quienes manifestaron su desacuerdo debido a que los

8 Los jefes de gobierno del PRD han sido: Cuauhtémoc Cárdenas Solórzano (1997-1999), Rosario Robles Berlanga (1999-2000), Andrés Manuel López Obrador (2000-2005), Alejandro Encinas Rodríguez (2005-2006), Marcelo Ebrard Casaubon (2006-2012) y el actual Jefe de Gobierno Miguel Ángel Mancera (2012-2018).

9 Organización Internacional del Trabajo. La Convención 169 es el único documento de la legislación internacional que se dirige específicamente a las poblaciones indígenas y que obliga a los estados que la suscriben a reconocer jurídicamente una serie de derechos a estos grupos.

funcionarios del gobierno los incluían en la misma categoría de los indígenas, bajo el argumento de pertenecer a “minorías” de la Ciudad de México y pretendiendo organizarlas bajo la dirección de una oficina del departamento de asuntos indígenas que atendiera a sus necesidades. Para los originarios no era justo que las autoridades gubernamentales no contemplaran la característica primordial que los define como habitantes de estas delegaciones: la defensa de su territorio, sus recursos y sus tradiciones. En ese sentido, no les interesaba ser reconocidos como grupo étnico, tal como se contemplaba en la ley indígena; además, estos últimos no poseían un territorio delimitado dentro de la ciudad, y por lo tanto, la autonomía dentro de una zona específica no era su requerimiento. Así las cosas, atender a estos dos grupos en la misma oficina, con una misma agenda legislativa, era inapropiado para los originarios pues, como he insistido, dicha opción ponía en riesgo la posibilidad de defender aquello que más importa: el territorio y sus recursos.

De esta manera es como se puede entender que las demandas que la categoría de indígenas permite atender son diferentes a aquellas que se exigen con la categoría de originarios. Para extender los alcances de las demandas, de los derechos exigidos, fue mucho más eficaz la categoría “originarios” que la de “indígenas”; había que emplear, entonces, una categoría nueva, una que hiciera más visible su derecho a poseer el territorio, no por el modo de trabajar la tierra (por ser campesinos, por ejemplo) ni por su cultura distinta (no bastaría con “ser indígena”) sino por ser los herederos de los primeros habitantes del sitio, los descendientes de los “originarios”. Así, pues, mientras que a través del “ser indígenas” se obtenía reconocimiento cultural y, quizá, defensa ante la histórica discriminación, siendo “originarios” se

volvió posible demandar autogobierno y respeto por lo que consideran “suyo”, no como derecho sino como exigencia.

Lo curioso –e interesante a la vez- es que al parecer el término de “pueblos originarios” no surgió desde el lenguaje del Estado ni de las instituciones académicas –aunque, como se ha podido ver, estas voces han contribuido a fijar su sentido-. Interesa ver que fue una categoría que provino de los propios pobladores, y en las consultivas para la elaboración de la ley para los pueblos indígenas de la capital. Esta categoría suscitó un debate académico-político en el que se cuestionaba la pertenencia o no a un grupo, los aspectos por los que un sujeto o colectivo se consideraba “originario” o “indígena”, o cuál pueblo puede ser originario y cuál no.¹⁰

En el marco del Primer Foro de Pueblos Originarios y Migrantes Indígenas de Anáhuac celebrado en el año 2000, se determinó que los “Pueblos Originarios” son los herederos legítimos de los antiguos pobladores del Anáhuac (Portal y Álvarez, 2011:10). Así, este término los identifica como pobladores ancestrales de estas tierras, pero a la vez los diferencia de los demás grupos indígenas, no sólo de la Ciudad de México, sino de la nación entera. Si bien su reconocimiento llega tres años después, esta idea fue tomando forma entre los líderes y habitantes de estas delegaciones como una categoría para definirse en tanto que grupo social adscrito a un territorio.¹¹ Entendiendo que, para los pueblos originarios, los indígenas tenían

10 Este tema dista de ser resuelto en este trabajo. La investigación ha permitido quizá sólo intuir que la estabilidad de una categoría como esta requiere de un espacio complejo de negociación, en donde no es simple saber quién produce la distinción nueva, cómo se fija, a qué intereses obedece, quién se la apropia y cómo es capitalizada. Será interesante ver el desenvolvimiento de dicha categoría y el papel de distintos actores para consolidarla.

11 En esta instancia me baso en el texto de López. Sin embargo, en conversaciones con los

una agenda política distinta, aquellos exigen un espacio de participación y discusión que expusiera los problemas propios de los habitantes de las delegaciones de Xochimilco, Tláhuac, Magdalena Contreras, Tlalpan y Milpa Alta. En ese orden de ideas, en el año 2000 cada delegación nombró a su representante, quien debía ser nativo (nacido y criado) de la delegación que lo postulaba; además, debía ser conocedor del territorio y de las necesidades de los pueblos. Cabe resaltar que en la actualidad los pueblos originarios nombran a su representante acorde a las necesidades del grupo; las autoridades delegacionales lo contratan mediante un acuerdo verbal como ha sido tradicional en estas comunidades (Gomezcésar, 2012: 23). En el caso de Milpa Alta, a esta figura de autoridad tradicional se le da el nombre de Coordinador de Enlace Territorial.

Los Coordinadores de Enlace Territorial son elegidos mediante elección popular; deben ser personas respetables y reconocidas en el pueblo por su responsabilidad y honestidad, ya que son considerados figuras de autoridad tradicional. Además, tienen cierta legitimidad que les permite impartir justicia en asuntos internos de los pueblos y dar respuesta a las demandas de su comunidad; al mismo tiempo deben responder a los cuestionamientos de cada uno de los habitantes (Wacher, 2013). En resumen, el Coordinador de Enlace Territorial tiene como función ser el enlace entre la comunidad y el jefe delegacional; pertenece al pueblo y conoce perfectamente las necesidades de los habitantes. En el caso de Milpa Alta, cada uno de los doce

habitantes de San Pedro Atocpan, ellos desconocen ese reconocimiento institucional, bien porque no están enterados del mismo, o bien porque ellos sienten que el Gobierno de la Ciudad de México no ha cumplido con los acuerdos pactados; según ellos, no se ha respetado su autonomía totalmente, no tienen participación dentro de la toma de decisiones en su delegación, tampoco tienen un representante permanente dentro de la estructura del gobierno de la ciudad.

pueblos tiene su representación por medio de estos coordinadores. Si bien estas figuras no fueron aprobadas por el gobierno de la ciudad, en el año 2003 se crea la Oficina de Atención a los Pueblos Originarios, así como un apoyo a estos habitantes a partir del Programa de Apoyo a los Pueblos Originarios (PAPO), con el fin de desarrollar proyectos sociales de participación y de fomento de su cultura, identidades y tradiciones, financiados por el gobierno de la ciudad (López, 2012). A partir de dichas discusiones se ha planteado revisar la importancia de los coordinadores de los pueblos y la posibilidad de incluirlos dentro de la estructura organizacional del gobierno del D.F. como autoridades veedoras de la preservación de las tradiciones, usos y costumbres que los caracterizan.¹²

Ahora bien, la organización política y social no sólo depende del jefe delegacional y del Coordinador de Enlace Territorial; también aparecen las figuras de los Comisariados Ejidales y de Bienes Comunales, y la Asamblea Comunitaria, que fortalecen el sentido de pertenencia e identidad territorial a la delegación. La primera surge con la finalidad de regular la tenencia de la tierra y su distribución de los pueblos originarios. En palabras de Andrés Medina:

La política agraria que se configura en los regímenes de la Revolución Mexicana establece estas dos instituciones, las cuales responden a las dos formas dominantes de otorgar la tierra, y con diferentes implicaciones políticas. Por una parte la dotación ejidal es una asignación de tierra intransferible e inalienable, articulada a una legislación específica derivada de la Constitución de 1917 y a una organización política, la Confederación

12 El Coordinador de un pueblo tiene como función ser el enlace entre la comunidad y el jefe delegacional, su característica es que pertenece a al pueblo y conoce perfectamente las necesidades de los habitantes. En el caso de Milpa Alta cada uno de los doce pueblos tiene su representación en la jefatura por medio de estos coordinadores.

Nacional Campesina, que se convierte en la rama campesina del partido oficial. Por otra parte, la propiedad comunal es una restitución hecha a partir de documentos de origen colonial que respaldan la solicitud de un pueblo particular o de un conjunto de ellos. Los comisariados son los dirigentes de una estructura organizativa integrada, además, por un secretario, un tesorero y varios vocales, es decir una mesa directiva, la cual es supervisada en sus decisiones y actividades por una comisión de vigilancia, integrada por miembros de la misma comunidad. (Medina, 2007:16).

Por su parte, la Asamblea Comunitaria también surge como una organización política compuesta por ejidatarios y comuneros cuyo interés es proteger sus territorios y sus derechos como pueblos originarios. Posteriormente esta organización “se convirtió en un poderoso instrumento que dotó de recursos políticos y culturales a los pueblos originarios, pues trasciende el ámbito estrictamente agrario para convertirse en la base organizativa del colectivo orientado hacia diversos fines” (Medina, 2007:16).

La administración de los bosques y recursos naturales está a cargo de los “comuneros”, quienes necesariamente deben haber nacido en la zona, pues de ninguna otra forma podrían considerarse y ser considerados descendientes de los antiguos pobladores de dichos territorios. La pertenencia al pueblo les da autoridad para participar en la toma de decisiones sobre asuntos concernientes a tierras, costumbres, actividades políticas, entre otras. Su conformación está a cargo de un representante legal, elegido por voto popular internamente por los representantes de cada uno de los pueblos de Milpa Alta (Consejo de los Pueblos y Barrios Originarios en el D.F., 2013).

CAPITULO II

CONTEXTO GENERAL DE MILPA ALTA Y SAN PEDRO ATOCPAN

2.1 Delegación de Milpa Alta

2.1.1 ¿Cómo está conformada Milpa Alta?

Milpa Alta es una delegación ubicada al sur de la Ciudad de México, predominantemente rural, que a pesar de la expansión acelerada de la ciudad no ha desarrollado procesos de conurbación extensos. Por el norte limita con la delegación de Xochimilco, por el este con Tláhuac, por el oeste con las de Xochimilco y Tlalpan, y por el sur con los municipios de Chalco, Tenango del Aire y Juchitepec, pertenecientes al Estado de México. Su extensión es de 228.140 km², siendo la segunda delegación más grande en extensión, sólo superada por Tlalpan, con la cual comparte la reserva de bosques más importante del Distrito Federal (Gomezcésar, 2010); de los cuales, el 57.7 % está destinado a usos forestales, el 25.8% a usos agrícolas y pecuarios, y el resto a usos habitacionales o mixtos (Barbosa y Terrones, 2011). De las 28.000 hectáreas que conforman la delegación, 24.800 son terrenos comunales, 1.800 son ejidales y 200 constituyen los cascos urbanos de los pueblos (Wacher, 2012: 54).

En los últimos años se ha incrementado la población, pues mientras que en el censo del año 2000 se registraban 96.773 habitantes, en el año 2010 se señala la presencia de 130.582 personas, de las cuales 111.293 son oriundas de la delegación y 18.153 nuevos residentes o “avecindados” (INEGI, 2010). La mayoría de esta

migración proviene de los Estados de Morelos, Oaxaca, Hidalgo y México. Debido a este fenómeno han surgido nuevos barrios no planificados en los que se asienta la población; en los últimos años han surgido 114 asentamientos irregulares en toda la delegación (López, citado en Wachter, 2012: 56). En el caso de San Pedro Atocpan, hay dos zonas identificadas como barrios de nuevos residentes ajenos a la planificación inicial del pueblo: Loma Bonita y La Mina. Según comentan los sanpedrinos, estos barrios son habitados por personas que no comparten la identidad del pueblo ni participan en las ferias y fiestas tradicionales, motivos por los cuales son marginados de los asuntos que conciernen a la delegación.¹³

Los milpaltenses, que prefieren denominarse “originarios” o “pueblos originarios”, abastecen de productos agrícolas a la ciudad de México, y gran parte de su subsistencia depende de las economías del mole y del nopal (Gomezcésar, 2004). Su identidad como “originarios” está asociada principalmente a la preservación de la tierra y de los recursos naturales, de tal manera que su lucha se ha encaminado hacia la conservación del territorio. Ese arraigo ha permitido conservar tradiciones y costumbres en cada uno de los doce pueblos, evitando así que la urbanización –o la “mancha urbana”, como lo denominan los propios pobladores- avance sobre su territorio.

Sin embargo, a pesar de la conservación de ciertos usos y costumbres, poco a poco Milpa Alta se ha incorporado a las dinámicas urbanas. Ello se debe en gran parte al

¹³ Conversación con la señora Guadalupe Hernández, habitante del barrio Loma Bonita. Ella es oriunda de Oaxaca, llegó a San Pedro hace unos años a trabajar en los pocos cultivos de nopal que hay en el pueblo y últimamente en “lo que se ofrezca”. El contexto en el que se dio la entrevista es en la fiesta de los chinelos, realizada en abril de 2014. En el tercer capítulo abordaré con mayor profundidad estas dinámicas de exclusión de los no originarios de San Pedro Atocpan.

auge de su economía, centrada básicamente en la producción del mole y del nopal (la delegación es la principal abastecedora de nopal y mole en el Distrito Federal). Además, la lucha por el reconocimiento institucional como “pueblos originarios” ha dado un lugar importante a la delegación, que ahora asume un rol activo dentro de las políticas del gobierno de la ciudad.

Es importante resaltar que si bien los habitantes de Milpa Alta se autodenominan “originarios”, no se trata de comunidades homogéneas pues cada pueblo tiene sus costumbres, santos y cultura particular, e incluso se pueden llegar a presentar rivalidades. Un claro ejemplo es el desacuerdo generalizado que muestran los habitantes de San Pedro Atocpan por el hecho de que La Villa sea la sede administrativa de la delegación cuando ellos, como pueblo “más fuerte” económicamente, deberían detentar esa condición. Así lo manifiesta un habitante de San Pedro:

No entiendo cómo nosotros debemos estar supeditados a lo que se decida en La Villa cuando nuestro pueblo es tan grande; no es como los otros pueblos chicos, incluso San Pedro es más grande que La Villa, nuestro pueblo es reconocido, con mejores condiciones de acceso... Este debería ser el centro de Milpa Alta. (Entrevista con el señor Pedro Hernández en San Pedro Atocpan el 30 de abril de 2014).¹⁴

En suma, puede decirse que los nativos de Milpa Alta constituyen un solo pueblo, asentado u organizado en doce comunidades articuladas entre sí mediante el

¹⁴ Estas afirmaciones se dan en medio de la fiesta de los chinelos, que se realiza en toda la delegación y en donde San Pedro es el pueblo encargado de cerrar la festividad. Para el señor Pedro Hernández, esto era reflejo de la importancia de San Pedro sobre los otros pueblos de la delegación.

desarrollo de diversas prácticas culturales, generadoras de emblemas identitarios de carácter regional (Wacher, 2012: 54).

2.1.2 ¿Quiénes son los habitantes de Milpa Alta? Origen de Malacachtepec Momoxco desde la perspectiva “originaria”

De acuerdo con los habitantes originarios de Milpa Alta, los pueblos que conforman esta delegación tienen orígenes diversos, es decir, no proceden de una misma tradición histórica. De acuerdo con algunos lugareños, están los nueve pueblos en los que sus habitantes se reconocen como fundadores del antiguo Malacachtepec Momoxco, que se ha autodenominado la Confederación de los Nueve Pueblos de Milpa Alta: Villa Milpa Alta, Santa Ana Tlacotenco, San Pablo Oztotepec, San Pedro Atocpan, San Lorenzo Tlacoyucan, San Jerónimo Miacatlán, San Francisco Tecoxpa, San Agustín Ohtenco y San Juan Tepenáhuac. Además, existen dos pueblos –San Salvador Cuauhtenco y San Bartolomé Xicomulco- que se reconocen a sí mismos como de procedencia xochimilca, y que están enclavados en la zona boscosa noroeste. Por último, se encuentra San Antonio Tecomilt, cuya cultura y tradición son más cercanos a Tláhuac, del cual es limítrofe (Gomezcésar, 2010: 36-37).¹⁵

En el trabajo de Iván Gomezcésar, los orígenes de Milpa Alta se remontan a los pueblos nahuas que se asentaron al sur del Valle de México, y que originalmente se hacían llamar *malacachtepec momoxco* (“pueblos entre la montaña”). En palabras de este autor:

15 Para esta información me basé principalmente en las entrevistas realizadas a los habitantes de San Pedro de Atocpan, La Villa de Milpa Alta y a algunos funcionarios tanto de la delegación como de la escuela secundaria Antonio Caso, y por último en los textos de Iván Gomezcésar Hernández. Las entrevistas fueron realizadas entre el mes de febrero y noviembre de 2014.

[Era] una pequeña patria formada por pueblos que crecieron en las faldas de la región serrana; pueblos de tierra fría circundados otrora por las culturas del lago de Texcoco, por un lado, y del resto de los pueblos del Ajusco, por el otro. Pueblos que tienen su símbolo geográfico en el milenario Teuhtli, volcán yermo que domina los pequeños valles y que es visible desde todos los puntos de Milpa Alta” (Gomezcésar, 2009: 15).

Durante la época colonial, en los territorios del Valle de México se desarrolló un proceso de evangelización que corrió a cargo de la orden franciscana. Sin embargo, en el sur de esta región hubo poca presencia misionera, situación que le permitió a Milpa Alta mantener sus usos y costumbres, y garantizar la preservación tanto de su territorio como de su organización social y bienes comunales (Álvarez y González, 1990). Además, a lo largo de la Colonia se suscribieron acuerdos entre los habitantes de Malacachtepec Momoxco y los conquistadores españoles, los cuales consistían en la adopción del cristianismo por parte de los primeros a cambio de poder conservar su territorio. La evidencia de estos acuerdos quedó registrada en los títulos primordiales de Milpa Alta (Wacher, 2012). Así las cosas, con la conversión al cristianismo:

En Milpa Alta se configuran un espacio y un tiempo originarios que sientan las bases a partir de las cuales se conforman una identidad comunitaria y una tradición religiosa que suponen la continuidad de las prácticas y creencias de viejo cuño pero al mismo tiempo cambios e innovaciones (...) El primer proceso dio pie a la generación de un imaginario fundacional recreado en la idea mantenida hasta nuestros días de que santos, patronos y templos simbolizan el origen de los pueblos, al tiempo que marcan su centro. El segundo proceso da cuenta de la profundidad de la historia y el arraigo alcanzado por “algunos símbolos” que funcionan como

el hilo conductor entre el pasado y el presente. Entre estos se destacan la tierra ganada a partir de la apropiación del cristianismo, de los santos patronos entendidos como fundadores y protectores de la comunidad, y los ancianos o antepasados quienes heredan la tierra a las futuras generaciones al tiempo que se constituyen en creadores de la tradición (Wacher, 2012: 69-70. Tomado de Eliana Acosta).

En tiempos recientes, el discurso historiográfico ha tratado de interrogar el modo en que se articularon, en tiempos de Porfirio Díaz, una propuesta de consolidación del estado nación y un proyecto de modernización, que alcanzaba no sólo la renovación de las prácticas productivas, sino incluso, la exaltación de un modo de ser moderno de las prácticas sociales, lo que permitía sugerir que México era un país a la vanguardia de la época. Una de esas políticas estaba orientada al agro e implicó el despojo de tierras a muchas comunidades, tierras que luego pasaron a ser propiedad del Estado –quien a su vez se reservó el derecho de explotarlas y entregarlas en concesión a quien estimara idóneo-. En ese entonces, en Milpa Alta las comunidades hacían uso de los recursos naturales pues eran –y siguen siendo- su principal medio de subsistencia. Pero al ser despojados de la autonomía territorial que habían conservado desde antes de la Colonia, se vieron obligados a cambiar su forma de vida, costumbres y tradiciones.

Ahora bien, la pérdida de tierras no sólo corrió por cuenta del Estado. También fue crucial la acción de los hacendados, quienes hacían cuantiosos préstamos a los pobladores milpaltenses que la gran mayoría de veces no podían pagar; en consecuencia, los hacendados se quedaban con los terrenos de los campesinos como forma de “subsana” la deuda, y éstos últimos terminaban trabajando en

calidad de jornaleros en lo que eran sus antiguos predios. Estas dinámicas generaron descontento entre las comunidades milpaltenses, situación que sirvió de detonante para que, posteriormente, una gran proporción de ellos apoyaran la causa de los zapatistas (Wacher, 2012).

Al parecer, como señala Gomezcézar Hernández, la Revolución de 1910 transformó el panorama de la región. Según sugiere Sánchez, Milpa Alta fue un asentamiento importante del ejército zapatista, toda vez que en sus tierras se vivieron cruentas batallas entre los hombres de Emiliano Zapata y las tropas federales de Porfirio Díaz. Desde el inicio, los milpaltenses mostraron simpatía por las ideas del zapatismo (Sánchez, 1998); la tierra, una de las consignas fundamentales de la Revolución, permitió desestabilizar el orden social en una región en la que existía una repartición agraria desigual: los terratenientes eran dueños de una gran parte del territorio, mientras que había una gran proporción de desposeídos. Fue tan estrecha la relación del zapatismo con Milpa Alta, que el 19 de junio de 1914 se ratificó el Plan de Ayala en el pueblo San Pedro de Oztotepec (Gomezcézar Hernández, 2010; Sánchez, 1998).¹⁶

Debido a la guerra y al desabastecimiento de alimentos durante la Revolución, los habitantes de Milpa Alta –específicamente de San Pedro Atocpan- migraron hacia Xochimilco y otras delegaciones de la Ciudad de México; o bien, se dirigieron hacia el Estado de Morelos, los hombres trabajando en las haciendas y las mujeres en las labores domésticas. De este modo, hacia el año de 1910 la población de Milpa Alta

¹⁶ En la actualidad se conserva esta esencia a tal punto que en las escuelas de la delegación hay un cuadro de Zapata en la oficina del director, confirmando la importancia del zapatismo en la vida diaria de los milpaltenses (Gomezcézar Hernández, 2010; Sánchez, 1998).

era de 15.000 habitantes, pero en la década de 1920 –y por las migraciones causadas por la Revolución- la población se redujo a 10.929 habitantes (Wacher, 2012: 87, tomado de Pablo Torres Lima).

En las décadas siguientes a la Revolución, Milpa Alta sufrió procesos de reacomodo que Álvarez y González describen así:

Los resultados de este gran movimiento [de la Revolución Mexicana] hicieron permeable a la región, introduciéndose las nuevas formas de organización social, política y económica, y la disgregación paulatina de las antiguas instituciones. En las tres décadas siguientes al término de la Revolución, se presenta un reacomodo de la población, cuya principal actividad es la agricultura del autoconsumo, específicamente el cultivo del maíz, frijol, calabaza, etc. Es hasta la década de 1950 cuando Milpa Alta presenta una marcada alteración de su fisonomía hecho que coincide con la dinámica del desarrollo económico nacional (Álvarez y González, 1990: 4).

Hacia mediados del siglo XX una parte de los milpaltenses retornaron a sus pueblos de origen, de modo tal que para la década de 1950 la delegación ya contaba con 18.212 habitantes. Empero, otros tantos decidieron no volver aun cuando mantuvieron –y continúan manteniendo- lazos con los pueblos milpaltenses. Los que retornaron trajeron consigo costumbres de la ciudad, al igual que formas de subsistencia alternas a la agricultura.

Así, Milpa Alta pasó de ser una delegación marcadamente rural dentro del Distrito Federal, a desarrollar economías del sector secundario y terciario; por ejemplo, en este periodo el comercio del nopal comienza a despuntar –y al día de hoy ubica a la

delegación como uno de los principales abastecedores de esta verdura en el Distrito Federal-, al igual que ocurrió con la economía del mole. Por otra parte, debido a la construcción de la carretera federal que une a la ciudad con Milpa Alta –obra que se remonta a la década de 1970-, los habitantes comenzaron a tener mayor relación con la ciudad; de hecho, muchos milpaltenses obtuvieron estudios universitarios y se convirtieron en profesionistas, trabajando en sectores diferentes a las labores agrícolas.

Es claro que la delegación no fue ajena a los cambios que se dieron en la metrópoli, pero esto no llevó a que perdieran sus tradiciones. Por el contrario, los milpaltenses aprendieron a sortear la dualidad campo-ciudad a la cual se vieron enfrentados: por un lado, mantienen la lucha por su autonomía territorial y por la defensa de sus usos y costumbres, evitando la desmesurada influencia externa en los mismos; por el otro, entran en contacto con las dinámicas urbanas en cuanto al acceso a los servicios educativos, comunicaciones y laborales.

En esta nueva coyuntura surge la lucha por reivindicar la identidad de pueblo rural dentro de la ciudad, hecho que si bien los diferencia de los demás habitantes de la urbe, no los define como una minoría o “grupo étnico”, cual es el caso de los pueblos indígenas; de esta manera, la identidad milpaltense se define desde tradiciones y costumbres heredadas de sus antepasados prehispánicos a lo que ellos llaman “nuestra tradición” (Wacher, 2012).

2.1.3 La educación en Milpa Alta

La oferta educativa en Milpa Alta está presente en todos los pueblos, desde la

primaria, pasando por la secundaria, preparatoria y telesecundaria para las zonas más rurales. En Santa Ana Tlacotenco está la única preparatoria de la delegación; hasta allí llegan estudiantes de todos los pueblos de Milpa Alta, así como vecinos de Tláhuac y Xochimilco (Entrevista con Rubén Lara, funcionario de la Jefatura Delegacional de Milpa Alta, La Villa, en septiembre de 2013.)

Sólo hasta los años posteriores a la Revolución comenzaron a construirse escuelas públicas en Milpa Alta, ello con el fin de incluir a las comunidades en el proyecto de Nación que se estaba construyendo; el objetivo principal de las escuelas era fortalecer el sentimiento patrio dentro de la población e incentivar el aprendizaje del español –en tanto que “lengua nacional”- (Wacher, 2012). La escuela fue, entonces, un espacio de construcción y unificación de la nación mexicana bajo una misma identidad.

Anteriormente, las familias campesinas de bajos recursos no consideraban como prioridad que sus hijos asistieran a la escuela; de esta forma, los hijos continuaban con las labores agrícolas que hacían sus padres, mientras las hijas realizaban los oficios domésticos al igual que sus madres. Dentro de esa estructura social, generalmente los únicos que se instruían eran los hijos de las familias acaudaladas, quienes contaban con los recursos suficientes para enviar a sus hijos a las escuelas de la ciudad. Esta situación fue cambiando cuando maestros originarios de Milpa Alta, pero instruidos en la ciudad, inculcaron la importancia de la educación entre los habitantes de la delegación, para así lograr el objetivo de reducir las tasas de analfabetismo –que por ese entonces eran muy altas- (Wacher, 2012).

Con el paso del tiempo, la escolarización de los niños se volvió un bien preciado para el común de la población. Empero, a pesar de que en los centros de enseñanza pública la educación era bilingüe, ésta ya no se daba como a los maestros nativos de la zona, sino que se inculcaba valores orientados a integrarlos a la cultura nacional. En ese momento, las nuevas carreteras suministraban mayores facilidades de comunicación con la ciudad y los milpaltenses comenzaron a buscar trabajo en la ciudad; los que aprendían a hablar español y cursaban en la escuela tenían más probabilidades que aquellos que no lo hablaban:

La escuela fue clave para transformar la manera de pensar de los milpaltenses, el efecto que logró fue el cambio de expectativa de cómo ganar dinero, así como también logró que el campesino asumiera hacer los gastos necesarios para enviar a sus hijos a la escuela (Wacher, 2012:101).

Hoy día, el servicio educativo está a cargo de la Jefatura de Unidad Delegacional, adscrita a la Secretaría de Educación Pública del Distrito Federal; dicha entidad es la encargada de fortalecer los procesos de enseñanza-aprendizaje en las escuelas de cada uno de los pueblos. Una de las funciones descritas en la página web de la delegación, se refiere a asegurar la escolaridad de los niños de escasos recursos por medio de las becas escolares del programa “Por ti y tu futuro”, con el que pretenden incentivarlos a culminar los ciclos de primaria, secundaria y media (Dirección General de Desarrollo Social, 2014). Pero pese a los esfuerzos realizados desde la Jefatura Unidad Delegacional, Milpa Alta es la delegación con los más altos niveles de analfabetismo de la ciudad: el 4% de la población mayor de 15 años no sabe leer ni

escribir; de este porcentaje, el 2.9% son hombres y el 5.1% son mujeres.¹⁷ Una de las hipótesis que se tienen respecto al alto porcentaje de analfabetismo es la migración de indígenas procedentes de otros Estados, quienes “probablemente no han tenido la oportunidad de acceder a los servicios de educación formal, ni en su lugar de origen ni en el Distrito Federal” (Wacher, 2012:101). Por otro lado, el nivel de escolaridad en la delegación es de 9.12, siendo menor el del pueblo de San Lorenzo Tlacoyucan, con 8.44; mientras que San Bartolomé Xicomulco y San Antonio Tecomilt tienen el nivel de escolaridad más alto, con 9.55 (INEGI, 2010).¹⁸

En el caso de San Pedro Atocpan, la oferta educativa cubre los grados de preescolar, primaria y secundaria. En total, hay cinco escuelas públicas: Escuela Secundaria Antonio Caso; Primaria República Democrática de Alemania; Escuela Álvaro Obregón; Escuela Etelvina R. Osorio; y Jardín Cendi GDF Estancia Infantil Calli in Yulilice. Además, operan cinco establecimientos educativos de carácter privado: Primaria Atocpan; Preescolar Tzicatpilli; Jardín de Niños Coneyolt-Piltzintli; Colegio Octavio Paz; y Colegio Atocpan.

A pesar de superar el número de escuelas en otros pueblos, es evidente la necesidad de una preparatoria que atienda no sólo a los jóvenes del pueblo sino también a los estudiantes de poblaciones vecinas. El promedio de escolaridad en

17 Fuente: <http://www.educacion.df.gob.mx/index.php/publicaciones/33-numeralias/datosgenerales/137-analfabetismo> R<http://www.milpa-alta.df.gob.mx/index.php/direccion-general-de-desarrollo-social/j-u-d-de-fomento-educativo>.
Revisado el día 27 de agosto de 2014.

18 Es importante aclarar que los pueblos de San Jerónimo Miacatlán, San Agustín Otheco y San Juan Tepenahuac no poseen datos en la base de INEGI, por lo que me basé en los datos de las poblaciones que sí tenían información disponible.

San Pedro es de 8.94, lo que indica que, apenas los jóvenes terminan la secundaria, desertan del sistema escolar, presentándose más entre los hombres que en las mujeres: 246 hombres de 15 años o más tienen secundaria incompleta, frente a 170 mujeres en las mismas condiciones. Asimismo, del total censado, 1.678 mujeres cuentan con secundaria completa frente a 867 hombres con igual grado de estudio (INEGI, 2010).

De acuerdo con algunos líderes de San Pedro, los bajos índices en el promedio de escolaridad se deben a la población recién llegada que, en muchos casos, son analfabetos:

Uno de los problemas que enfrenta San Pedro en la actualidad es el bajo índice de escolaridad respecto a los otros pueblos de la delegación. ¿Por qué? Porque muchas de esas familias que se asientan aquí en el pueblo o tienen su credencial de elector con dirección de San Pedro Actopan son analfabetas. Aunque, algunos de nuestros hijos ya son profesionistas, esta situación sí nos pega, porque estadísticamente somos el pueblo que tiene el menor grado de alfabetización, aunque no somos totalmente los originarios los culpables de esta situación sino la gente que ha venido de fuera, y pues como en la estadística tienen que entrar todos, eso nos baja abruptamente el promedio a nosotros (Entrevista con don Vicente, secretario de la Feria Nacional del Mole y ex coordinador de enlace territorial. San Pedro Atocpan, 21 de Octubre de 2014).

Este punto también es importante considerar el contexto socioeconómico particular en el que se desenvuelven los jóvenes del pueblo. A ese respecto, la subdirectora de la Escuela Secundaria Antonio Caso afirmaba que San Pedro Atocpan “es un pueblo de comerciantes”, siendo la industria del mole la que le ha dado un gran impulso a tal

punto que los estudiantes aspiran a incursionar en el negocio más que en culminar sus estudios; de ahí el bajo nivel de escolaridad, enfatiza la docente. Así, pues, el comercio es la base de la economía de sus habitantes desde hace más de treinta años: “la producción de mole a grandes cantidades, así como la distribución en el mercado nacional e internacional lo han situado como uno de los productores más importantes” (Sánchez, 1998: 26).

2.1.4. La economía del nopal

El nopal es una verdura que aparece como un producto esencial en la dieta de los milpaltenses.

En Milpa Alta las familias siempre se han dedicado al cultivo del mole, mi mamá los preparaba con ejotes y chilacayotes, se cultivaba tanto que ella lo iba a vender en La Merced junto con lo que se cultivaba. Hoy en día no nos puede hacer falta los nopales... en un asado, con queso, incluso hasta se hacen tortillas con su jugo, en nuestra cocina no puede faltar (Entrevista con Doña Delfina Suárez, La Villa Milpa- Alta el día 7 de octubre de 2014).

Su producción en masa comenzó en la década de 1960, pero es a partir de 1970 que toma fuerza como la principal economía de Milpa Alta. Desde entonces, esta delegación se convierte en la principal abastecedora de nopal en el Distrito Federal, obteniendo premios y reconocimientos por la calidad del producto. Como bien lo afirma Raymundo Flores Melo –integrante del Consejo de la Crónica de Milpa Alta- en el *blog* “Teutli II Un lugar en la Milpa Alta”:

Este producto comenzó a cultivarse masivamente en la década de los sesenta, adquiriendo rápidamente un lugar en la economía de milpa alta en

las décadas de los setenta y ochenta, (...) los nopaleros tuvieron tal auge, que incluso muchos cultivadores compraron camiones para transportar el nopal hacia los mercados de la ciudad de México, y en el mismo regresaban a Milpa Alta con abono orgánico que les permitiera obtener un crecimiento acelerado de sus cultivos (...) sin embargo en los últimos años ha mostrado un declive debido al cultivo del nopal en otros estados como Morelos (...) sin embargo se afirma que el nopal de Milpa Alta es de mejor calidad (Flores, 2012).

A excepción de San Pedro Atocpan –cuyos pobladores se dedican principalmente a la producción de mole-, en todos los pueblos de la delegación se cultiva el nopal, siendo el producto más importante en términos de ingresos. Dentro de la economía nopalera opera cierta “escala social” que va desde los pequeños productores, quienes no utilizan grandes extensiones de tierra ni requieren maquinaria compleja – y que incluso tienen los cultivos en el patio de sus casas, destinando la cosecha para autoconsumo y ventas minoritarias-; hasta los grandes productores, que sí poseen amplias extensiones de tierra, pagan trabajadores al jornal, e incluso, actúan de intermediarios entre los pequeños productores y las grandes superficies comerciales, las plazas de mercado y los autoservicios de la ciudad. En palabras de Wachter,

La producción de nopal trajo consigo la recomposición de los pueblos, aparecieron tres tipos de productores aquellos cuya tierra no cubre más de una yunta, poco más de una hectárea, trabajan en compañía de su familia y usan abono animal; los que cuentan con cuatro a cinco hectáreas de tierra y recurren al trabajo familiar, pero cuentan con la posibilidad de contratar a dos o tres peones y los grandes nopaleros, quienes rentan tierras y contratan un número considerable de jornaleros, usan agroquímicos y compran el nopal a campesinos que no tienen medios para transportarlo, estos intermediarios quienes los compran y los distribuyen

en la ciudad y a las superficies, sin embargo en los últimos años se instaló un centro de acopio de nopal verdura en Milpa Alta donde acuden pequeños agricultores a vender directamente su nopal a comerciantes de la central de abastos sin intermediarios. (Wacher, 2012:104-105).

En los últimos años, y debido a que otros Estados del país –sobre todo el de Morelos- han entrado en el mercado nopalero, el precio de este producto en Milpa Alta ha bajado notoriamente, repercutiendo en forma negativa en las ventas y niveles de ingreso. Para contrarrestar la caída en el precio del nopal, se ha fomentado con bastante ímpetu la Feria del Nopal en la Villa de Milpa Alta, que se celebra anualmente en el mes de mayo. Si bien este evento está presente desde 1986, en años recientes ha recibido un mayor impulso con la finalidad de “fomentar el consumo y comercialización del nopal”.¹⁹ Así, dentro de la misma feria se realizan concursos de platillos elaborados a base de dicho producto, “como forma de estimular y rescatar la cultura gastronómica de la delegación” (Entrevista con Luis Castellanos, San Pedro Atocpan, Junio 17 de 2014).

El cultivo del nopal también ha hecho parte de la defensa del territorio y de los recursos naturales en Milpa Alta, en procura de evitar que “la mancha urbana” se expanda hacia la delegación –como ya ha pasado en Xochimilco, Tlálpán y Tláhuac-; esto a su vez ha permitido que los milpaltenses conserven su carácter rural, comunitario y tradicional, aun cuando, como he dicho antes, también han entrado en lógicas y dinámicas urbanas.

19 Fuente: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM09DF/delegaciones/09009a.html>.
Revisado el 6 de octubre de 2013.

2.2 San Pedro Atocpan

San Pedro Atocpan –“sobre tierra fértil”- es uno de los doce pueblos de Milpa Alta, quizá de los más importantes de la delegación, al ser el único productor de mole – ciertamente, la economía de sus habitantes gira alrededor de este producto-. Colinda al norte con San Gregorio Atlapulco, delegación de Xochimilco; al sur con San Pablo Oztotepec; al occidente con la Villa Milpa Alta y al oriente con san Bartolomé Xicomulco. Posee una extensión de 27.828 hectáreas y se encuentra localizado a 2.450 msnm; su paisaje se compone de tierras planas y húmedas bajo las cuales fluyen aguas subterráneas que alimentan los manantiales de San Gregorio Atlapulco (Álvarez y González, 1990).

Es uno de los pueblos que más contacto tiene con las dinámicas urbanas debido al comercio del mole y, en menor medida, del nopal. Su población es de 8.283 habitantes, de los cuales 7.426 son nacidos en Atocpan y 795 son nuevos residentes o “avecindados” (INEGI, 2010). Si bien su población es menor a la de otros pueblos, sostiene una vida más activa debido a su fácil acceso desde Xochimilco, su comercio del mole y, por supuesto, la feria que atrae a miles de turistas en el mes de octubre. Posee un clima árido y a diferencia de otros pueblos de la delegación, no cuenta con muchas tierras aptas para el cultivo, razón por la cual su economía no es el nopal – como en las otras poblaciones- sino el mole.

Al igual que el resto de los milpaltenses, los habitantes de San Pedro Atocpan basan parte de su identidad en la conservación del territorio y los recursos naturales. Aunque el pueblo no forma parte de los bosques comunales, sí posee fuentes

hídricas subterráneas y lucha por contrarrestar los asentamientos irregulares que invaden las montañas circundantes, a tal punto que en la vía que comunica a Xochimilco con San Pedro Atocpan se observan carteles en los que se advierten sanciones por construir asentamientos ilegales en las montañas, debido a que esos terrenos pertenecen a los montes comunales.

Sin embargo, esto no ha impedido que en los últimos años personas ajenas al pueblo y a la delegación –provenientes principalmente de los Estados de Morelos, Hidalgo y Michoacán- hayan construido asentamientos irregulares en las áridas y escapadas montañas que dan la bienvenida a la región en la ruta por Xochimilco:

Algunas personas que vinieron por el crecimiento y el auge del mole, vinieron a convivir primero y a trabajar con nosotros; y hoy resulta que esas personas ya se quedaron, son familias completas, e inclusive gente del estado de Hidalgo viene; ya incluso familias...gente ya mayor que ya no puede trabajar pero viene con los hijos, con los nietos inclusive. Antes no había viviendas en los cerros, todos vivíamos en la parte baja, pero ahora por la necesidad de esas personas que vienen buscando un mejor nivel de vida, se han asentado en los lugares de la periferia. Esto ha conllevado y ha originado una serie de dificultades: es difícil llevar servicios urbanos, no tienen agua potable por red, no cuentan con drenaje, a veces el acceso para la recolección de basura es complicado; entonces hemos tenido que ordenar y el pueblo ha crecido de una manera desordenada (Entrevista con don Vicente, secretario Feria Nacional del Mole – San Pedro Atocpan el día 21 de octubre de 2012).

La mancha urbana de San Pedro Atocpan se ha extendido hacia la periferia del poblado, esto ha llevado a la conformación de varias colonias –Loma Bonita, Yacateplita, Ocothenco-, los nuevos asentamientos están ocupados por nuevos matrimonios de los nativos y la mayoría son nuevos

residentes que han llegado aquí por cuestiones de trabajo o porque un vecino les ha vendido algún terreno (Sánchez, 1998: 13).

En los últimos años se han construido viviendas en la periferia del pueblo, si vamos del norte hacia el sur por Nuchtla está Tepayecac, luego Tejopilco, Xaxalpa, Atoltilco, Coctungo, Calaxco, Xatepetitla, luego bajamos y entramos a lo que es Loma Bonita y ahí está Tezoplicta y Zacalco, los que están del lado de San Bartolo son Matlalapaloja, Tepoxa, Atzanco, Tetepanco, Pechemulco, y San José que pertenecen son del barrio Tula; de que están rumbo a San Pablo Oztotepec tenemos a Acaxinamic, luego Huilotzinco, Tepueyac, Texonpa, Xaluis, luego y ya actualmente ya se está poblando también la entrada de propiamente nuestro bosque, que es un camino que va hacia La Mora, que ya hay algunas familias cohabitando allí. Estos parajes pertenecen a Ocotitla; y los que están sobre el camino real y los que van sobre la carretera son Pachimalco, no hay muchos, solo 4: Ahuatitla, Malacaxclo, Yacalco y Capulines, como ve, ya hay parajes en todos los barrios” (Entrevista con don Alvaro, Feria del Mole, San Pedro Atocpan, 21 de octubre de 2014).

Además de los barrios citados, está el conocido como “La Mina”, que según sus habitantes surge de una mina abandonada en la que se construyeron asentamientos irregulares; muchos de estos habitantes son de San Pedro –los pioneros- y otro grupo está conformado por nuevos residentes que han arribado por el auge de la economía del mole. Asimismo, después del temblor de 1985, llegaron personas procedentes de la zona de Tepito, quienes se instalaron en esos barrios periféricos – Loma Bonita, La Mina y en la parte alta de Panchimalco-.²⁰ Estos lugares generalmente son marginados de la vida cotidiana del pueblo; no participan en

20 Entrevistas con padres de familia de la Escuela Secundaria Antonio Caso y con vecinos de San Pedro Atocpan el día 26 de mayo de 2014.

festividades o mayordomías, ya que éstas están dirigidas y planeadas por los líderes de los cuatro barrios tradicionales: Tula, Nuchtla, Ocotitla y Panchimalco, cuyos habitantes hacen un recorrido por la plaza principal y sus alrededores. Entretanto, los habitantes de las periferias sólo asisten como observadores.²¹



Panorámica de San Pedro Atocpan. Fuente: Giovanni Castillo.

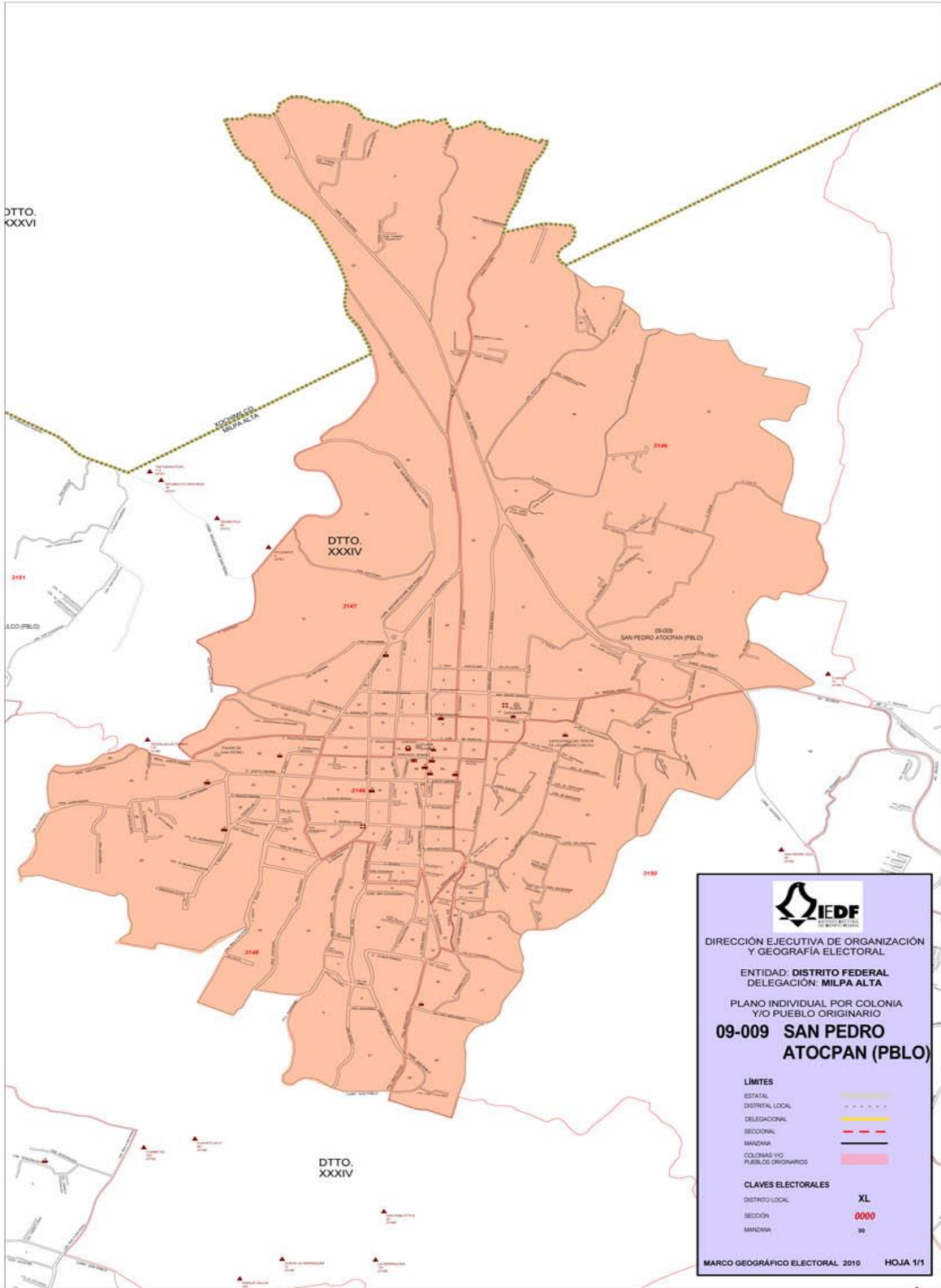
En las zonas periféricas tampoco hay sitios turísticos promovidos por las autoridades de la delegación, y existe la percepción de que son lugares peligrosos, de difícil acceso, no sólo por estar alejados del centro del pueblo: “Usted no puede subir sola a esos barrios, porque la asaltan, toca ir con alguien del lugar (...) igual por allá es

²¹ Igualmente sucede en las mayordomías del Señor de las Misericordias y La fiesta de San Pedro. Observaciones realizadas el 30 de abril de 2014.

muy feo, no hay nada que hacer” (Entrevista con un habitante “originario” del pueblo, San Pedro Atocpan el día 29 de mayo de 2014). Precisamente, esta es otra razón que dan los sanpedrinos para no “asimilar” totalmente a los foráneos, y que va asociada a la idea de que éstos son los responsables de las oleadas de violencia y asaltos que se han presentado en los pueblos:

Últimamente han llegado al pueblo migrantes de los Estados cercanos, han migrado por la violencia que hay en esos lugares... pero vienen a delinquir y a asaltar aprovechando la bonanza molera, asaltan hasta en el parque principal o a cualquiera que no parezca de allá (...) también se han vuelto recurrente los secuestros, sobretodo de comerciantes moleros (...) está el caso de una familia que les va muy bien en el negocio, esa bonanza despertó el interés de los delincuentes. El abuelo de la familia se hizo “amigo” de una mujer que sólo buscaba sacarle información de las actividades económicas de la familia, por supuesto él le contó de sus molinos y los bienes familiares, y un día él iba con su nieta de diez años y los iban a secuestrar a los dos, alcanzaron a atrapar al abuelo y la niña logró escapar, pidieron quinientos mil pesos por el rescate y al final entregaron su cadáver y entregaron el dinero (Entrevista con un habitante “originario” del pueblo, San Pedro Atocpan el día 29 de mayo de 2014).

Es evidente que el pueblo se ha transformado y Milpa Alta desafortunadamente no es ajena a la violencia que se vive en el país. En el caso de San Pedro, sus habitantes ya no se sienten tan seguros como antes; zonas como el parque principal, el deportivo, el cementerio y la parte alta del barrio Panchimalco, son percibidas como peligrosas. Incluso, comentarios generales de los sanpedrinos hacen referencia a la banda “Los Pillos”, que según los habitantes: “roban, asesinan y consumen sustancias alucinógenas”.



Fuente: Prontuario de información geográfica delegacional de los Estados Unidos Mexicanos. Milpa Alta, Distrito Federal, Clave estratégica 09009. www.iedf.org.mx. Revisado el 12 de marzo de 2014

Otro aspecto importante para resaltar es la férrea actitud de los sanpedrinos por preservar sus tradiciones, aun a costa de reñir con la población “avecindada”. Dicho en otros términos, los foráneos no tienen muy buena acogida entre la mayoría de los habitantes de San Pedro debido al interés de éstos últimos por mantener sus tradiciones, lo que ha llevado a que aquellos sean percibidos como “elementos destructivos para la comunidad”. Así, los originarios de San Pedro toleran la presencia de los forasteros, pero adoptan ciertas medidas para que no se involucren definitivamente en el pueblo.

Por ejemplo, para los sanpedreños –la tierra forja su identidad, y por tal razón no venden sus predios a personas que no sean nativas del pueblo. En algunos casos tampoco ven con buenos ojos las uniones entre originarios y foráneos, sobre todo por el temor de una “pérdida de valores y tradiciones que transmitirán a sus hijos”; tal es el caso de una maestra de la Secundaria del pueblo, oriunda de Tabasco y casada con un originario de San Pablo Oztotepec desde hace 22 años. Según comenta, para ella no ha sido fácil ya que fue discriminada por no haber nacido en el pueblo: “Al comienzo no me querían ni vender en el mercado y me decían que era una arrimada”.

Pese a que con el tiempo logró una mayor aceptación, a ojos del pueblo continúa siendo “la intrusa” que “desconoce” las tradiciones comunitarias y que por tanto no puede participar en las mayordomías –aun cuando demuestre un enorme conocimiento de Milpa Alta o aporte dinero para la organización de las fiestas-. La maestra dice que esa es la situación que se vive en todos los pueblos de Milpa Alta, si bien su caso particular refleja la experiencia en San Pablo Oztotepec (Entrevista

con Yolanda, maestra de la Secundaria 52, Antonio Caso de San Pedro Atocpan, el día 17 de mayo de 2014).

Otros grupos que han arribado a San Pedro pertenecen a congregaciones que profesan creencias religiosas distintas del catolicismo. En especial, los pobladores mencionan a los Testigos de Jehová, quienes son vistos como grupos que pretenden “convertir” a los católicos a otras doctrinas y creencias, lo que desde la perspectiva sanpedrina atentaría contra las tradiciones religiosas del pueblo (Sánchez, 1998:14).

En suma, San Pedro Atocpan no es un pueblo de carácter netamente urbano –como ocurre en otras delegaciones de la ciudad-, pero tampoco se trata de uno estrictamente rural –como algunos líderes originarios pretenden-. Por un lado, los sanpedrinos conservan su identidad rural a partir de usos y costumbres y de la consciencia de “ser atocpense”; pero por otro lado, se insertan en las dinámicas urbanas a partir de la adquisición de bienes y servicios, y por el comercio de la industria del mole. También es importante resaltar que el espacio se ha transformado, obedeciendo a dinámicas de la ciudad, de su expansión y de la llegada de nuevos residentes de diversas procedencias que han creado asentamientos en las escarpadas montañas de las zonas rurales.

En la actualidad, el pueblo tiene todos los servicios públicos; igualmente, la incursión al mundo comercial ha permitido incrementar su poder adquisitivo a tal punto que en el pueblo se puede acceder a servicios prestados a los habitantes de cualquier ciudad, salvo centros comerciales, supermercados de grandes superficies, cinemas o establecimientos de rumba nocturna. Por último, San Pedro Atocpan está

considerado como zona turística a partir del impulso que se le ha dado por la Feria del Mole, la cual ha conllevado al aumento de visitantes tanto nacionales como extranjeros quienes acuden a este evento con el fin de degustar los variados platillos que se preparan con mole –elemento central de este proyecto de investigación y que detallaré con detenimiento en el tercer capítulo-.

En las últimas décadas los “originarios” han posicionado una serie de tradiciones con las cuales intentan reforzar su identidad; dentro de esas tradiciones destaca de forma importante la economía del mole, presente desde el decenio de 1960 e impulsada a partir de la institucionalización de la Feria del Mole en la década de 1970. Esta feria es anual y goza de gran reconocimiento a nivel nacional, posicionando al pueblo como un productor importante de dicho alimento, aun cuando no es autóctono –en la medida en que sólo fue introducido hasta la década de los sesentas del siglo pasado. Así, el mole ha sido adherido a las tradiciones de los atocpenses como rasgo característico de su territorio, y ha sido “utilizado” por los nativos de esta delegación para presentarse ante los “Otros” como “originarios” de San Pedro Atocpan.

La Feria del Mole es el evento por excelencia en San Pedro, por el cual son reconocidos a nivel nacional. Se realiza en el mes de octubre en un terreno privado que es alquilado específicamente para la celebración de dicho programa, y que está ubicado a pocos kilómetros del pueblo. Cada año los campesinos alistan sus mejores productos para darlos a conocer en la feria. Estos productores actualmente no están organizados en una cooperativa, sindicato o algún tipo de organización gremial; cada uno trabaja y presenta sus productos individualmente o como organización familiar, con lo cual se resalta a la idea de tradición de generación en generación-.

En conclusión, en los últimos años los pobladores de San Pedro Atocpan –y, en general, de toda Milpa Alta-, han centrado su interés en el análisis de sus tradiciones, costumbres y formas de organización social, lo cual obedece a varias razones. En primer lugar, se trata de una zona predominantemente rural ubicada dentro de una de las ciudades más grandes y cosmopolitas del mundo, hecho que genera dinámicas espaciales, sociales y culturales particulares, las cuales llaman la atención de científicos sociales de distintas disciplinas: antropología, historia, sociología.

Si bien el mole no es una tradición ancestral en Atocpan, ha servido para que los “Pueblos Originarios” sean reconocidos y visibilizados dentro de la Ciudad de México. De este modo, se han generado espacios –como la feria- para mostrar el producto, fortaleciendo con ello su identidad territorial. El mole ha sido asumido por los atocpenses como un elemento esencial de su vida cotidiana, aun cuando no tiene más de cuarenta años de presencia en su territorio. En el siguiente capítulo detallaré justamente cómo se fue insertando este producto en la vida de los sanpedreños, modificando sus prácticas cotidianas (económicas y sociales), pero al mismo tiempo, consolidándose como una tradición importante que defienden los originarios de Atocpan al asumirla como parte de su identidad colectiva.

CAPITULO III

“LA COMIDA ES LA IDENTIDAD DE UN PUEBLO”: EL MOLE Y LA IDENTIDAD ORIGINARIA EN SAN PEDRO ATOCPAN.

Durante el último año tuve la oportunidad de sostener conversaciones informales con algunos amigos, conocidos y vecinos de la Ciudad de México, defechos que viven en diferentes delegaciones de esta ciudad. Al platicarles sobre la zona donde se enmarcaba mi proyecto de investigación se sorprendían, al parecer por mi “paciencia” por ir a un lugar tan lejano como Milpa Alta. Muchos habitantes de la ciudad jamás han ido a esta delegación, y por lo general el conocimiento que tienen del sur del D.F. llega hasta Xochimilco, principalmente porque han visitado las trajineras y los canales de agua que son Patrimonio de la Humanidad. Para ellos, Milpa Alta es lejana, rural y con un paisaje ajeno a lo que se encuentran día a día en la ciudad. Más todavía, algunos suponen que no es una delegación del Distrito Federal sino un pueblo del Estado de México, al que se refieren, además, como “La provincia”.

El desconocimiento de esta zona por parte de algunos defechos se debe al cambio del paisaje en el que aquella se enmarca. Basta con observar el trayecto que va desde el centro de Xochimilco hasta San Pedro Atocpan –primer pueblo de Milpa Alta- para apreciar claramente un paisaje rural, bordeado de cerros que poco a poco han sido poblados por habitantes que han llegado en los últimos años en busca de una mejor calidad de vida.

De los doce pueblos que conforman la delegación de Milpa Alta, San Pedro es el más “moderno”. Es la puerta de entrada y salida por la carretera federal, y pese a que hay otras vías de acceso a Milpa Alta, ésta es la más importante. Diariamente circula un buen número de personas que proceden de otras delegaciones, principalmente de Xochimilco, a fin de comprar víveres debido a los bajos costos y al considerable número de bodegas que ofrecen productos de primera calidad. Por otra parte, San Pedro es un pueblo de comerciantes, que ha encontrado en la elaboración y el comercio del mole la principal forma de subsistencia. En efecto, el mole los ha catapultado como el pueblo con el mayor desarrollo económico de la delegación; los 11 restantes se dedican a labores agrícolas principalmente, y no tienen el mismo dinamismo económico que San Pedro.

La mayor parte de la actividad económica de San Pedro se concentra en el centro, cuya vía principal –la Avenida Hidalgo- está ocupada por los comercios dedicados al mole: tanto los establecimientos que venden el producto para su preparación, como los restaurantes que lo ofrecen como alimento en sus comidas; asimismo, cabe mencionar las tiendas que venden la materia prima con la cual se prepara dicho producto, a saber chile, almendras, ajonjolí y diversas especias. Además, el centro del pueblo conecta a los cuatro barrios tradicionales –Tula, Panchimalco, Ocotitla y Nuchtla-, y en él se concentran las principales actividades políticas, económicas, religiosas, sociales y culturales que identifican al pueblo.

Las personas que viven cerca de la Avenida Hidalgo –que es el paso obligado para ir a “La Villa”, en donde se concentra el poder delegacional-, aparentemente tienen un mayor nivel adquisitivo en tanto poseen bodegas de almacenamiento y sus predios

están remodelados y acondicionados para servir de vivienda y bodega, venta de mole y restaurante al mismo tiempo; además, son sectores mejor valorizados, no sólo por el alto flujo comercial y de personas, sino por la presencia de autoridades policiales que, en principio, garantizan la seguridad. Calles arriba el panorama cambia: aumenta en buena medida el uso del suelo residencial, las viviendas son más rústicas, algunas se ven antiguas y con poco mantenimiento, y están habitadas por personas con menos recursos, igualmente dedicadas a labores del mole pero de manera subordinada o en ventas minoritarias en los tianguis de la ciudad. Lo interesante es que, según comentaban algunos habitantes, en el pueblo no existen estratificaciones sociales puesto que “los ricos y pobres viven en la misma calle”.

En las últimas décadas San Pedro ha tenido un crecimiento acelerado, lo cual tiene que ver, por un lado, con la expansión de la ciudad y, por el otro, con la ola de familias no originarias que han buscado emplearse en la próspera economía del mole. Según comenta don Álvaro, sanpedreño que fungió como Coordinador de Enlace Territorial, a finales de la década de 1980 hubo una ola de personas procedentes de los Estados de Hidalgo, Puebla, Oaxaca, Morelos y Veracruz, que se instalaron en la periferia de San Pedro y comenzaron a construir sus viviendas “de forma desordenada y sin planificación”; de ahí que, hasta el día de hoy, no cuenten con los servicios básicos en sus casas. Estas construcciones, que se encuentran fuera del perímetro del pueblo, son conocidos como “parajes”, y son sitios anexos y ajenos a los cuatro barrios tradicionales.

También pude apreciar que, en los últimos años, las personas con mayores recursos han construido sus casas en la parte sur del pueblo, rumbo a los parajes de

Panchimalco, buscando la tranquilidad que no encuentran en sus lugares de trabajo –situados, valga reiterar, en el centro-. Tal es el caso de don Nicolás, dueño de un molino y comerciante en el mercado de La Merced. Don Nicolás tenía su casa y bodega en el barrio de Panchimalco y desde hace un mes se trasladó a un paraje del mismo, en una vivienda más rural y alejada del ruido; en palabras de su hija Diana, “buscaban la tranquilidad que en el pueblo ya no se respira, diferenciando los espacios laborales de los familiares”. Así, su antigua casa es actualmente el sitio que alberga el molino, y la bodega donde almacenan el mole y la materia prima con la cual lo elaboran.

Pese a ese crecimiento acelerado, los sanpedreños han logrado mantener un equilibrio entre la conservación de algunas de sus tradiciones como pueblo rural y la adaptación a una cotidianidad más urbana, puesto que diariamente tienen contacto con la ciudad y el pueblo cuenta con todos los servicios que ésta ofrece. En ese sentido, la construcción de la carretera en la década de 1970 les ha facilitado la inserción a dinámicas más urbanas:

Yo vi que ese cambio se dio en la década de los 70's, yo era preparatoriano en ese entonces. La carretera fue la que permitió que San Pedro se fuera modernizando ya que antes para ir al centro, teníamos que llegar primero a Milpa Alta, de Milpa Alta teníamos que llegar a Tecomitla, de Tecomitla a Mulyehualco de ahí a Xochimilco y ya luego nos agarrábamos Calzada de Tlalpan para poder llegar a la ciudad. O bien, de Mulyehualco, agarrar el que se iba a Ermita Iztapalapa. Era una excursión ese viaje... Mi madre vendía verduras y luego mole en la ciudad, me contaba que tenía que salir de aquí (San Pedro) a las 3 de la mañana para estar allá a las 7 u 8 de la mañana,

gastaba alrededor de 4 o 5 horas en el trayecto. La carretera Xochimilco-Oztotepec nos dio la posibilidad de salir, de tener más afluencia, mayor comunicación y mayor comercio (Entrevista con don Vicente, secretario del comité del mole, Feria del Mole, San Pedro Atocpan, 21 de octubre de 2014).

Uno de los aspectos más relevantes en la historia de San Pedro es la transición que vivió al pasar de ser un pueblo netamente rural, con una economía basada en la agricultura de nopales, chilacayotes, maíz y habas; a ser un pueblo de comerciantes cuyo principal sustento es la producción y venta de mole, alimento que, valga enfatizar, se elabora con ingredientes que no se cultivan en la zona. Pese a ello, los sanpedreños han sabido apropiarse del mole de tal manera, que en la actualidad dicho producto constituye la carta de presentación dentro y fuera del pueblo.

De acuerdo con Mintz (2003), una nueva economía afecta las condiciones de vida de un lugar, generando dos tipos de significados: uno interno, en el que se produce el cambio en el modo de vida del sujeto, y otro externo, en el cual se transforma la sociedad en su conjunto:

El significado *interno* surge cuando están produciéndose ya los cambios vinculados con el *externo*. Estos cambios fijan, en última instancia, los límites exteriores para determinar horarios de labor, lugares de trabajo, horarios de las comidas, poder adquisitivo, cuidado de los hijos, espacios de ocios y organización del tiempo con relación con el gasto de energía humana. Pese a su importancia para la vida cotidiana, se originan fuera de esta esfera y en un nivel de acción social totalmente diferente. Sin embargo, como consecuencia de esos cambios, individuos, familias y grupos sociales tienen que proporcionar rápidamente a su práctica diaria y semanal comportamientos recién adquiridos, volviendo así familiar lo

extraño, impartiendo un significado adicional al mundo material, empleando y creando significación en los niveles más humildes (Mintz, 2003: 42- 43)

El mole les ha dado una identidad propia. Además de traerles relativa prosperidad económica, ha cambiado sus hábitos laborales, la organización de su trabajo, sus ratos de esparcimiento y, por su puesto, ha introducido nuevas costumbres culinarias.

En esencia, los sanpedreños han dejado las labores del campo y se han concentrado en la producción de mole, ya sea desde sus establecimientos comerciales o en los diferentes mercados de la ciudad. Sus horarios de trabajo han aumentado, y por ejemplo, algunos de los entrevistados afirman que sus jornadas laborales suelen empezar a las 5 de la mañana y terminar a las 11 de la noche. O el caso de Edgar, vendedor de mole en el mercado de Ecatepec, quien “debe salir de su casa a las 6 de la mañana para evitar el tráfico de la ciudad”, regresar a las 7:30 de la noche y sólo descansar un fin de semana al mes. Por otro lado, buena parte de los comerciantes no celebran la Noche Buena el 24 de diciembre, ni el Año Nuevo el 31 de ese mismo mes; por cuestiones laborales, deben postergar la celebración para el día siguiente:

Esos días hay bastante venta en la ciudad, así que no podemos desaprovecharla. Terminamos a eso de las diez de la noche y cuando llegamos a San Pedro estamos muy cansados para hacer algo... los romeritos esperan hasta el otro día que podamos celebrarlo en familia (Entrevista con Sandra, San Pedro Atocpan 1 de noviembre de 2014).

Las costumbres culinarias y hábitos alimenticios también han cambiado, pues como bien decía doña Delfina:

Antes no se comía mole a diario, nosotros comíamos lo que cultivábamos, maíz, calabaza, chilacayotes, nabos, nopalitos....era mucha comida y variedad. El mole entró en nuestra mesa diariamente hace más o menos cuarenta años más o menos (Entrevista con doña Delfina, La Villa Milpa Alta, 7 de octubre de 2014).

Para Luis Gutiérrez, historiador y cronista de San Pedro, el mole trajo una economía fuerte y estable al pueblo pero así mismo ha transformado las formas de vida de los habitantes, que ahora tienen una vida más “citadina”:

El mole les ha cambiado las costumbres, muchos niños han perdido sus tradiciones porque son hijos de comerciantes que han volteado sus ojos a la ciudad. Para los jóvenes es mejor que les dejen de herencia una camioneta que le sirve para transportar y comercializar el mole, que un título universitario. Ya sólo les interesa incursionar en el comercio del mole y ganar mucho dinero, dejando de lado sus raíces y el legado de sus antepasados (Entrevista con Luis Gutiérrez, San Pedro Atocpan, junio 27 de 2014).

3.1. Notas históricas sobre la economía molera en San Pedro Atocpan: Una perspectiva local.

Sor Andrea de la Asunción se levantó las blancas mangas y el hábito negro de la orden de santo Domingo y se aprestó a cumplir su sagrada vocación. Bajo el techo abovedado de una cocina conventual de Puebla de los Ángeles empezó por escoger chiles rojos y negros y tostarlos en el comal. Un brillo beatífico le cubrió la frente mientras molía los pimientos en el metate hasta obtener una pasta tersa. De esta pasta de moler de origen nativo pasó al especiero del Viejo Mundo, para seleccionar clavo, canela, granos de pimienta, semillas de cilantro y ajonjolí, que frió en una sartén. Las molió, se las agregó a los chiles, junto con tomates hervidos, y coció la mezcla a fuego muy bajo en una cazuela de barro, añadiéndole de vez en cuando el caldo de pavo. De la salsa de color café oscuro emanaban aromas divinos, pero cuando se hechó una gota en la palma de la mano para probarla seguía faltando algo. Andrea dio un

vistazo en busca de inspiración por la cocina azulejada y de pronto vio el chocolate, la antigua bebida de los señores aztecas. En ese instante preciso en que la tablilla al mismo tiempo dulce y amarga se fundió en la salsa, terminó de crear el mole poblano, el plato nacional de México.

(Leyenda sobre la creación del mole, Pilcher, 2001:50).

3.1.1 San Pedro Atocpan: De la agricultura de habas y nopales, a la producción del mole.

El origen del mole ha tenido diversas interpretaciones. Pese a que hay pocas referencias bibliográficas al respecto, Pilcher (2001) destaca algunos trabajos como los de Judith Friedlander y Margaret Park Redfield, quienes concentraron su estudio en pueblos de Morelos. Friedlander realizó un análisis del origen del mole a partir de sus ingredientes; en esta mezcla predominaban los ingredientes traídos del Viejo Mundo con productos nativos como el chile, el chocolate, el pavo, entre otros; la autora señala que el mole era un platillo servido especialmente en las celebraciones religiosas con la intención de convertir a los nativos a las prácticas europeas, deduciendo así que los misioneros españoles introdujeron el mole a las comunidades indígenas (Pilcher, 2001:51). Por el contrario, Redfield refiere un origen más americano y da crédito a las mujeres indígenas, quienes a base de chiles y especias nativas lograron crear una salsa de un sabor exquisito que posteriormente las monjas poblanas retomarían, añadiéndole ingredientes traídos de Europa para crear la receta del mole similar a como se conoce hoy en día (Pilcher, 2001:51).

El mole es un platillo muy apetecido en la gastronomía mexicana, que conjuga distintas tradiciones culinarias. Al ser un producto que se ha venido relacionando con

la identidad nacional, las narrativas de la historia del mole detectan sus “orígenes” más “remotos” en las tradiciones alimenticias de aquellos pueblos que habitaban estos territorios en la época prehispánica. Empero, fue en el periodo colonial que adquirió la forma que hoy se le conoce, cuando las religiosas del convento de Santa Rosa en la ciudad de Puebla, mezclaron ingredientes básicos de la cultura mesoamericana como son los chiles, con las especias procedentes del Medio Oriente. Según cronistas y productores de mole, la mezcla de sabores que las monjas incluyeron en la preparación de este aliño obtuvo un rotundo éxito, y rápidamente trascendió las fronteras de Puebla.²²

Con el paso del tiempo, el mole se convirtió en un platillo especial que se servía en festividades, fiestas patronales y celebraciones especiales; posteriormente se convirtió en símbolo gastronómico de la nación, se popularizó al volverse un plato cotidiano en la mesa de los mexicanos. Pero, ¿Cómo este platillo poblano se convirtió en un referente identitario de San Pedro Atocpan? ¿Cómo llegó, de hecho, a San Pedro? ¿Desde cuándo se comercializa?

A comienzos del siglo XX, San Pedro Atocpan era un pueblo rural, como todos los pueblos de la zona, que formaba parte de la delegación de Milpa Alta. Sus principales cultivos eran maíz, habas y nopales. La economía de sus habitantes era de carácter netamente agrícola (además de la producción de pulque para autoconsumo), y los remanentes de su producción se vendían en el mercado de La Merced, en el centro

²² Información extraída a partir de entrevistas con don Luis Gutiérrez, cronista de San Pedro, y doña Delfina Suarez, reconocida productora de mole en la zona.

de la Ciudad de México. Al igual que en otros pueblos, el mole sólo era consumido en ocasiones especiales. Esto se debía a que el proceso de preparación era bastante complicado, puesto que todos los ingredientes debían ser molidos manualmente en el metate, y ello requería de un gran esfuerzo; las mujeres tenían que triturar las diferentes especias y mezclarlas con agua, hasta formar la pasta de la cual resultaba este aliño. Según relatan algunos pobladores, cuando se preparaba el mole debían traer la materia prima desde La Merced, ya que ninguno de los ingredientes se cultivaba en el pueblo.

Cuando había festividades como la celebración de San Pedro Apóstol o del Señor de las Misericordias, un grupo de mujeres llamadas “moleras o molineras” eran comisionadas para preparar mole para el evento, pero también muchas familias les encargaban la preparación de este aliño para sus celebraciones familiares. Según relata doña Herlinda, una de las pioneras en la venta de mole y propietaria del restaurante Moncalli, su abuela era una de estas moleras:

Las familias adineradas del pueblo cuando tenían una celebración importante llamaban a mi abuela y a otras señoras para que les prepararan el mole. Mi abuela era especialista en mole rojo (...) Yo estaba muy pequeña, pero recuerdo que mi abuela me llevaba a las casas de esas personas y veía cómo lo preparaban... De ahí fue que aprendí a hacer el mole, de mi abuela, quien era una de las cocineras más conocidas y apetecidas para la preparación de los platillos con mole (Entrevista con doña Herlinda, Feria Nacional del Mole -San Pedro Atocpan el 22 de octubre de 2014).

El surgimiento del mole como economía en San Pedro Atocpan tiene varias versiones. Sin embargo, en todas ellas se coincide en que, a partir de la década de

1950, dicho producto comienza a elaborarse para ser vendido en los mercados de la ciudad adonde antes llevaban sus productos agrícolas; en especial, se desplazaban al mercado de La Merced y a los tianguis de Jamaica y Coyoacán.

Yo comencé a hacer mole para vender entre los años 1953 y 1954. Como le dije, mi abuela me enseñó, mi mamá también vendía y mis hermanos también. Mi marido no le gustaba ir a vender el mole, no quería meterse en ese asunto así que yo iba a La Merced a vender *mi molito*, hasta que mis hermanos lo convencieron de que fuera con ellos a vender y al ver que era buen negocio dejó de cultivar y comenzamos enteritos con el mole (Entrevista con doña Herlinda, Feria del Mole - San Pedro Atocpan el 22 de octubre de 2014).

Otro aspecto a resaltar es el papel de las mujeres en el comercio del pueblo, primero con los productos agrícolas y posteriormente con el mole; en efecto, las mujeres eran las encargadas de prepararlo y venderlo a la ciudad. Por su parte, en un principio los hombres se dedicaban sólo a labores del campo, aunque poco a poco se fueron incorporando al negocio como vendedores del mole que producían sus mujeres, quienes, reitero, fueron las pioneras del comercio.

Originalmente aquí en San Pedro había tres molinos para todo el pueblo, el de Don Arturo Alvarado, el de los Estrada y el de los Mejía. Entonces teníamos que hacer fila para poder moler nuestros ingredientes. Las mujeres de Atocpan eran las que agarraban a sus chilpayates... a sus niños pequeños, se los cargaban, agarraban su bolso donde llevaban los ingredientes que iban a moler (...) Ellas fueron las que abrieron el mercado, todo el mercado. Las mujeres eran las que se iban caminando hasta las vecindades, hasta los mercados a ofrecer, ellas fueron las que en realidad abrieron el mercado. Hoy no hay un solo mercado en el Distrito Federal o en la zona conurbada que no haya un molero de San

Pedro Atocpan, hombre o mujer que esté vendiendo los productos que se elaboran aquí en San Pedro. Pero originalmente quienes abrieron el mercado, a quienes les debemos este negocio es a las mujeres (Entrevista con don Álvaro, secretario del comité de la Feria Nacional del Mole- San Pedro Atocpan el 21 de octubre de 2014).

De las diversas versiones que se manejan me interesa resaltar la de un cronista del pueblo, quien afirma que el comercio del mole inició de la mano de los sanpedreños que retornaron a Milpa Alta años después de finalizada la Revolución Mexicana.²³ Estas personas regresaron al pueblo pero ya no les interesó cultivar; además, su estilo de vida había cambiado en la ciudad. Muchos sanpedreños durante “su vida citadina” habían trabajado en el negocio de mole y uno de ellos decidió comenzar su propia producción en San Pedro, empleando a sus coterráneos quienes, posteriormente, iniciarían su propio negocio con lo aprendido (Entrevista con Arturo Hernández en San Pedro Atocpan el día 22 de septiembre de 2014).

Una última versión me la proporciona Edgar Suárez, vendedor de mole en Ecatepec y originario de San Pedro Atocpan, quien realizó una sucinta investigación sobre este producto. Si bien su trabajo se efectuó hace 20 años, me pareció interesante rescatarlo, ya que es la única referencia bibliográfica específica que he encontrado sobre el mole.²⁴ Según su texto, una de las causas por las que los habitantes de San

23 Vale la pena reiterar que la delegación de Milpa Alta fue una zona estratégica durante el conflicto, debido a que fue fortín del ejército zapatista; de hecho, el cuartel general de Emiliano Zapata estaba ubicado en el pueblo de San Pablo Oztotepec, que aún lo conserva como museo.

24 El título de este documento es: “Atocpan: La capital del mole, origen, desarrollo y perspectivas”, y fue producto de una investigación que el autor realizó para obtener su título como profesional técnico en hotelería y gastronomía. El objetivo de su trabajo fue “rescatar un poco la tradición de mi pueblo, para que las personas conozcan en qué consiste el mole y cómo se prepara”. Entrevista el día 1 de noviembre de 2014.

Pedro cambiaron su economía se debe principalmente a la tala de bosques que “generó que las lluvias disminuyeran y los manantiales se secaran, obligando a los habitantes de San Pedro a dedicarse a otras actividades como el mole en metate” (Suárez, 1995: 23).

De acuerdo con algunos pobladores –y, también con las indagaciones de Édgar- el comercio del mole comenzó con el señor Abacuc Teherán, quien trabajaba en el centro de la ciudad con unos españoles que elaboraban dicho producto, principalmente de la variedad poblano. El señor Teherán aprendió a fabricar mole y con sus conocimientos decidió abrir su propio negocio para vender en los mercados de la ciudad; el negocio rápidamente prosperó y él comenzó a emplear personas de San Pedro, quienes posteriormente comenzaron a elaborar mole y venderlo en los tianguis y plazas de la ciudad.

Por su parte, doña Delfina Suárez, sanpedreña y vendedora de mole en Nezahualcóyotl, me comenta que la persona que comenzó a trabajar con este aliño en San Pedro se llamaba Miguel. Este señor también traía los chiles y comenzó a hacer el mole en molino de metate para venderlo en la colonia Portales y en La Independencia, alrededor de 1955.

De este modo, poco a poco el mole empezó a posicionarse como el motor económico del pueblo, y los habitantes se fueron involucrando cada vez más en este comercio, dejando en un segundo plano las actividades agrícolas –que hoy día sólo se conservan a manera de huertas para el autoconsumo-. Para la década de 1960, la producción creció y los mercados de la ciudad comenzaron a inundarse del mole

sanpedrino. Sin embargo, para poder satisfacer la demanda y optimizar su producción necesitaban tecnificarse, pues la molienda artesanal en el metate era poco productiva y requería mucho tiempo. De esta manera, a mediados de la década de 1960 surgió la iniciativa de agruparse en una cooperativa que permitiera elevar sus niveles de producción.

3.1.2. Cooperativa de Mole Atocpan

La Cooperativa de Moles Atocpan surgió a comienzos de la década de 1960 por iniciativa de algunos productores de mole y del sacerdote del pueblo, Damián Zárate, quién organizó a un grupo de comerciantes bajo una agremiación con el fin de extender el negocio y fortalecer a los afiliados. En palabras de algunas personas entrevistadas, el sacerdote rápidamente se interesó por el producto que sus feligreses producían, y con su ayuda lograron conformar la cooperativa: “El sacerdote nos prestaba su camioneta para ir a comprar los chiles a La Merced” ya que cuando se comenzó a comercializar el mole, en San Pedro no existían tiendas que los abastecieran de ingredientes, ni tampoco producían ninguno. Asimismo, debían moler sus ingredientes en la ciudad debido a que en San Pedro no había molinos mecánicos y el metate ya no era una opción; por tal motivo, convinieron en comprar un molino para agilizar la producción y los tiempos. Posteriormente, se compró un terreno en donde funcionaría la cooperativa. Ya instalados, convinieron en comprar más molinos (Entrevista con doña Herlinda, Feria del Mole-San Pedro Atocpan el 22 de octubre de 2014).

En un comienzo eran 15 los comerciantes afiliados a la cooperativa, además del

sacerdote, quien fue el que puso la primera piedra de la cooperativa que actualmente se conoce como Moles Don Pancho. Los fundadores participaban en la cooperativa, pero eso no fue impedimento para tener otros negocios y restaurantes por su lado. El objetivo de la asociación era respaldar la producción de los moleros, puesto que había muchos comerciantes pero ninguno con los recursos suficientes para comprar un molino. Los costos de llevar a San Pedro los ingredientes desde el centro del D.F., prepararlos en el pueblo y después regresar al centro a moler, lo convertía en una actividad dispendiosa y muy cara; ahora, con la cooperativa, podían comprar los implementos necesarios para agilizar su producción y trabajar por un bien común, de tal manera que tuvo una aceptación favorable de una gran parte del pueblo.

Las personas que originalmente formaron la cooperativa era gente con mucha visión empresarial. Tengo que reconocer, tal vez éramos antagónicos políticamente,²⁵ pero la capacidad empresarial que tenían Pablo Morales, Felipe Garibay y Luis Rodríguez -ya fallecidos- nos dejaron un legado. Ellos nos enseñaron a trabajar de manera organizada, fue la primera cooperativa de Milpa Alta que decidió asociarse, ayudar, organizarse de una manera imparcial, yo diría, y solidaria para un fin. Mi padre participó con ellos, por eso conozco la historia de primera mano (Entrevista con comerciante de mole, San Pedro Atocpan, 4 de octubre de 2014).

Doña Herlinda me comentaba que fue una de las pioneras en la venta de mole en el pueblo, y siendo una de las fundadoras de la cooperativa, estuvo junto con su esposo en todo el proceso de conformación la asociación. Ella recuerda que la

²⁵ Mi entrevistado milita en el PRD, mientras que la persona que él menciona –según me comentaba– pertenecían al PRI.

cooperativa no sólo servía de bodega y centro de acopio del mole, sino que también adecuaron una parte del predio como restaurante para dar a conocer el mole que se producía. El restaurante se llamó “Las Cazuelas” y gracias a su fama como buena cocinera, fue una de las comisionadas por el sacerdote a hacerse cargo del restaurante:

Desde antes de que funcionara la cooperativa en el pueblo la gente le gustaba mi sazón... mucho antes de que existiera la feria se hacían concursos de platillos y yo muchas veces los gané.... no nos daban de premio más que un reconocimiento, un papel no más, pero la alegría de que a uno le dijeran que era el mejor mole era más que suficiente. Eso sirvió para que el padre Damián dijera que yo era la más indicada para hacerme cargo del restaurante. No fue fácil señorita, no contábamos con muchos recursos, pero queríamos que el restaurante estuviera bonito. Así que me fui con una jovencita hija de uno de los asociados al centro a comprar todo lo necesario para hacer funcionar nuestro restaurante, unos cuantos platos, cubiertos, ollas y lo necesario para hacerlo andar. La jovencita me ayudaba con la cocina a preparar todos los ingredientes y nos fue bastante bien. Allí estuve como hasta 1973... Algo así... ya luego llegaron otras gentes y la cooperativa ya no fue la misma... (Entrevista con doña Herlinda, Feria del Mole-San Pedro Atocpan el 22 de octubre de 2014).



Mole Don Pancho -Antigua Cooperativa Atocpan- la principal productora y comercializadora de San Pedro. Fuente: Alexandra Contreras.

Para la década de 1970 la cooperativa se reestructuró, algunos fundadores dimitieron y nuevos comerciantes entraron como socios. En ese entonces, el mole continuaba en ascenso como una de las economías fuertes del pueblo; poco a poco fueron cambiando los hábitos de sus habitantes, dejaron de ser un pueblo rural y agrícola para convertirse en un pueblo de comerciantes que cada vez se acercaba más a la ciudad.

En 1973, y casi a punto de quebrar, la cooperativa entró en un periodo de reestructuración; se admitieron nuevos socios, que pasaron de ser de quince a treinta y tres. Con una nueva perspectiva se fue modernizando la cooperativa, se amplió el predio creando espacios aptos para la producción y comercialización a gran escala.

Luego, abrirían un punto de venta donde se comercializaría el mole. La cooperativa pasó de ser una idea de unos pocos asociados a ser la comercializadora de mole más grande y competitiva de San Pedro Atocpan, y una de las más importantes de México.

[Los nuevos socios] tenían la idea de asociarse para instalar una gasolinera, pero era muy caro, eran millones de pesos que tenían que invertirse y no se contaba con ese recurso. Pero todos ellos ya eran comerciantes, entonces viendo por allí, que es lo que tenía que hacerse, se aliaron, se unieron, metieron todos en conjunto su ingreso a una sociedad cooperativa que ya existía de mayor tiempo atrás: la Sociedad Cooperativa Atocpan de Producción S.R.L. Sociedad de Responsabilidad Limitada. Ésa era una cooperativa muy modesta, tenía dos molinos, estaban instalados en un domicilio particular y funcionaban como cooperativa. Los molinos los utilizaban para que cada socio pudiera ir a moler sus moles allí. En eso consistía. No se vendía al público, era básicamente, bueno era de producción pero no producción para la cooperativa, sino una producción individual. Cuando llegan esas personas a esa cooperativa, empiezan a transformarla, empiezan a ver que es mejor producir el producto y extenderlo que utilizar nada más los molinos para su uso personal. Empiezan a proponer nuevas ideas innovadoras, y en los años 80's, se empieza a consolidar como una sociedad cooperativa. Comienzan a comprar terrenos donde instalan maquinarias más modernas y comienza a ser prioridad consolidarse como una gran productora de mole y exportar su producto a otros países (Entrevista con comerciante de mole, San Pedro Atocpan, 4 de octubre de 2014).

Para doña Herlinda, la cooperativa no opera como al comienzo, cuando era una asociación comunitaria con el objetivo de generar el bien común entre todos sus afiliados:

En los años 70's comienzan a entrar otras personas a la cooperativa. Usted sabe, queríamos que otra gente pudiera prosperar con el mole, pero mucha de la gente que entró no pensaba de la misma manera; comenzaron las envidias de esa nueva gente y poco a poco nos fueron sacando. Yo ya estaba retirada del restaurante y mi esposo todavía estaba en la cooperativa y no me quería decir que lo sacaron... Casi todos los fundadores corrieron la misma suerte, ya el padre no estaba y nadie pudo frenar las ambiciones de esa gente (Entrevista con doña Herlinda, Feria del Mole-San Pedro Atocpan el 22 de octubre de 2014).

Es evidente su descontento con los nuevos socios, pues según ella, no estaban involucrados en el negocio del mole hasta que vieron una oportunidad de hacer dinero comercializando este producto. Al parecer esta situación continúa hoy día, pues como mostraré más adelante, la feria del mole refleja divisiones que van en ese sentido.

3.2 La economía del mole

Los moles de San Pedro son dulces, son agradables, mientras que los de Oaxaca y Guerrero son fuertes... así es su gente... la comida es la identidad de un pueblo, y el mole con su dulzor representa la amabilidad y hospitalidad de los de San Pedro Atocpan.

La frase con que comencé este capítulo surge de la conversación con César, un sanpedreño dedicado al comercio del mole y que siente gran identidad por su pueblo. Con esta afirmación buscaba mostrar la particularidad del mole de San Pedro con respecto a los de otros lugares como Puebla, Oaxaca y Guerrero, los cuales, a diferencia de aquel, tienen un sabor fuerte, picante. Pero, ¿En qué está basada la

identidad de los habitantes de San Pedro Atocpan?

El mole de San Pedro tiene ciertas características que lo diferencian de los demás y que le han forjado un distintivo propio. Según afirma Edgar Suárez, el mole debe cumplir con los requisitos de sabor, color y textura: “El color debe ser rojizo oscuro, el color depende de la preparación así como el sabor”. Asimismo, el chile es esencial en la preparación, ya que es el que le da el sabor; dependiendo del tipo de mole se escoge el chile. Con el sabor se refiere a la identidad que tiene el mole de San Pedro, generalmente son moles dulces. Se utiliza azúcar, galleta negra o blanca, chocolate y plátano macho frito para que le de sabor y consistencia a la preparación, estos moles buscan un punto entre lo dulce y lo picoso que lo hace agradable y apetecible (Suárez, 1995).

La textura del mole depende de su presentación. Si es en polvo, deberá ser granulada pero fina; si es en pasta, espesa pero consistente, no dura. Se dice que la gente prefiere el mole en pasta porque es más fácil su cocción. Ahora bien, si es en pasta debe ser molido con aceite, y a algunas personas no les gusta por lo grasoso. Las variedades de mole que actualmente ofrecen los comerciantes de San Pedro son: picoso, dulce, almendrado, rojo especial, pipián, negro, poblano o de ajonjolí, verde, de piñón y adobo. El almendrado es la carta de presentación de San Pedro, al ser el más vendido junto con el de pipián y el rojo; por su parte, el de piñón es el más costoso.

Para la preparación del mole, doña Delfina recuerda que su abuela lavaba los chiles y los ponía a secar; nuevamente los lavaba con agua y los molía en el metate, para

luego llevarlos en una olla pequeña y venderlos en el mercado Jamaica, en la delegación de Álvaro Obregón. Esta tradición siguió con la mamá de doña Delfina. La producción y venta de mole ha sido un negocio familiar en la que ella desde niña participaba moliendo en metate y acompañando a su madre y abuela a venderlo desde los ocho años de edad. Para sazonarlo, utilizaban manteca y su mamá se inventaba los sabores. Pero no era exclusivo de ella, ya que cada uno de los comerciantes inventaba sus ingredientes, le adicionaban más o menos. Actualmente, Doña Delfina vende más pipián molido que el de agua:

El mole pipián se vende bastante; el de agua no dura mucho, el mole de polvo puede durar hasta un año. El de agua debe hacerse de un día para otro. Está el mole en aceite que es mole en polvo que se le agrega el aceite. Antes se hacía solamente en polvo pero ahora también en pasta... A veces llevo de piñón, pero sale muy costoso y las personas no tienen mucho dinero para llevarlo (Entrevista con doña Delfina Suárez en La Villa Milpa Alta el 7 de octubre de 2014).

El mole reforzó los lazos comunitarios que se tenían y el éxito de este comercio no hubiera sido posible si no se hubiese dado la transmisión de conocimientos de generación en generación. De ahí que todos los moles sean diferentes, pues cada quien fue agregando su toque personal. Por ejemplo, muchas veces los molineros saben de quién es cada cubeta por la diversidad de ingredientes agregados; así, una variedad de mole puede tener mayor o menor calidad, dependiendo de la calidad y cantidad de los ingredientes. A la variedad de moles y la cercanía con la ciudad se le debe el éxito del mole de San Pedro, que a diferencia de otros como el poblano o el oaxaqueño, no contienen un ingrediente característico de dichas regiones.

Paradójicamente, el pueblo no produce ninguno de los ingredientes que lleva el aliño; toda la materia prima es traída de otras zonas del país, y aun así el producto final ha logrado insertarse en la identidad de los sanpedreños y encontrar un reconocimiento a nivel nacional.

Muchas personas se ha interesado por conocer el éxito del mole sanpedreño, ¿Cuál es el motivo por el cual un pueblo que no produce ni una sola materia prima para la elaboración del mole, producen mole y además tienen éxito? Nosotros conocimos a una persona de Israel, que hablaba más o menos bien español, y nos preguntaba: ¿Por qué? ¿Cuál es la situación? Si hay un pueblo que vive a orillas del mar, se vuelve pescador, por la necesidad que tienes; si están cerca de un bosque, se vuelven leñadores y cuidan el bosque; si están en un desierto, pues tienen otra actividad; pero aquí en San Pedro no hay una sola materia prima que se obtenga de la tierra de San Pedro, y que ustedes, todo lo traen de fuera ¿Cuál es el éxito? El éxito que ellos nos decían es que todos fueron honestos, todos se dedicaron a aportar su poco capital y su fuerza de trabajo para un fin. Creo que ésa es una de las condiciones para que una empresa crezca, que los integrantes de esa empresa sean honestos entre ellos y que todo el esfuerzo se dedique para un fin (Entrevista con don Álvaro, secretario del comité de la Feria Nacional del Mole- San Pedro Atocpan el 21 de octubre de 2014).

3.2.1. Ingredientes utilizados en el mole-materia prima

3.2.1.1 Los chiles

El chile es parte esencial del mole, pues de él depende el color y sabor. Sin embargo, pese a ser un recurso vital en la elaboración de este platillo, coincidentalmente no se cultiva en este pueblo, ni siquiera en la delegación. De hecho, Milpa Alta no produce chiles dado que las tierras no son aptas para su cultivo: “Se ha cultivado en

macetas, pero pues no sirve para la gran demanda que hay, en grandes extensiones no se da, no crece” (Entrevista con comerciante de mole, San Pedro Atocpan, 4 de octubre de 2014). Otra explicación que dan los pobladores es que San Pedro es un lugar de productores y comerciantes, y les resulta más óptimo y rentable comprar el chile que producirlo (Entrevista con doña Delfina Suárez en La Villa Milpa Alta el 7 de octubre de 2014). Otra de las razones por las que no se cultiva el chile es la falta de agua, lo que hace que se sequen y marchiten.

Anteriormente los sanpedreños debían ir hasta los mercados del centro de la ciudad a conseguir el chile. Según relata doña Delfina Suárez, fue un señor llamado Miguel quien comenzó a vender mole en el pueblo y a su vez traía chiles de los mercados para revenderlos a los habitantes. Al principio, los moles que traía eran de Querétaro, y de allá mismo traía el chile pasilla. Más tarde, empezaron a comprarlo en Zacatecas, en donde el chile es mejor y más apetecido, pues mientras el queretano es pequeño y delgado, el zacateco es más grande y carnoso.

Actualmente, no es necesario desplazarse hasta los mercados para ir a comprar el chile puesto que los camiones provenientes de los estados del norte de México, como Zacatecas llegan directamente a San Pedro; incluso, priorizan la llegada al pueblo más que a cualquier otro mercado. Es común ver en las calles de San Pedro grandes camiones cargados no sólo de chiles, sino también de otras especias que surten la demanda del pueblo molero. Los chiles se venden al por mayor, vienen empacados en pacas de 90 a 120 kilos; el único que viene en bultos pequeños es el guajillo, el cual pesa entre 30 y 40 kilos. Estas pacas vienen con los chiles bien acomodados para que quepan en una redonda.

Los sanpedreños son expertos conocedores de chiles; antes de hacer alguna la compra, primero verifican la calidad del producto. Para hacer tal revisión abren los costales por el medio para asegurarse de que el chile no está mojado ni viene “estufado” –este término se refiere a que no ha sido cocido al horno, pues de estarlo le daría un sabor amargo al mole-; además, debe verse que tenga la pepita amarilla para determinar que está en óptimas condiciones. Por último, el chile debe venir seco, nunca verde:

El tueste del chile determina el color y sabor del mole. Si se pasa de tueste o si se queda muy crudo, eso es determinante; si se saca un mole negro, se saca el chile negro, lo ponen a secar para que se vea como chile negro; el rojo es de pipián, moles de adobo que se hace con chile ancho, el almendrado lleva chile pasilla y chile mulato o uno solo de esos dos (Entrevista con Francisco, vendedor de mole, Feria Nacional del Mole- San Pedro Atocpan, 12 de octubre de 2014).

Doña Delfina vende su mole en Nezahualcóyotl, y recuerda que fue su abuela quien le enseñó a “conocer los chiles”. Asegura que los de antes eran de mejor calidad, y que en la actualidad no son tan buenos debido a que en los últimos tiempos han llegado procedentes de China; ella desaprueba los chiles importados de Oriente por dos razones: la primera, porque no tienen la misma calidad que un chile cultivado en México, y segundo, porque esa competencia afecta a los campesinos mexicanos al no poder hacer frente a los precios ofrecidos por los chinos, pese a que los suyos sean de mejor calidad.

Por su parte, doña Herlinda aprendió a escoger los mejores chiles por su abuela:

Ella iba a los mercados y esperaba que el tendero se distrajera con otros

clientes, era entonces cuando limpiaba los chiles con su delantal y con la uña cortaba un cachito y lo probaba, a los que ella daba el visto bueno, era los que llevaba (Entrevista con doña Herlinda, Feria del Mole - San Pedro Atocpan el 22 de octubre de 2014).

Generalmente son sus hijos los que van a comprar los chiles a la central de abastos, o bien, los cultivan en Oaxaca –en donde vive uno de sus descendientes- y los traen para que prepare el mole. En otras ocasiones, ha tenido que comprarlos en los camiones que llegan al pueblo. Ella se fija que la semilla sea amarilla, pues ello indica que el chile es de buena calidad; por el contrario, si trae la semilla negra, no es recomendable comprarlo ya que indica que ha sido tostado y le da un mal sabor al mole. Para ella, lo mejores chiles vienen de Querétaro y Zacatecas.

Por otro lado, los grandes comerciantes como Moles Don Pancho, compran las cosechas con anticipación. Un representante de la empresa viaja hasta Zacatecas y escoge la mejor cosecha.

3.2.1.2. Especies, dulces y demás aliños.

Los demás ingredientes utilizados para la elaboración del mole igualmente son importados de zonas ajenas a San Pedro. El ajonjolí, por ejemplo, viene de Guerrero y Oaxaca; las uvas, de Baja California o países como Chile; y especias como la pimienta, el ajo y la canela, de la India. Además, el sabor dulce proviene de las galletas, el chocolate marca Carlos V, azúcar y plátano frito, entre otros.

El sabor del mole depende también de la calidad de sus productos. En el caso de las galletas, hay comerciantes que les gusta comprar las bolsas de galletas partidas para

hacer sus moles, por ser más económicas. Por otro lado, las personas que compran las galletas enteras afirman que las partidas

No son frescas y eso le quita el buen sabor al mole... Mucha gente por ahorrarse un dinero compra productos de mala calidad que se ve reflejado en el sabor y textura de su mole. Yo prefiero gastar un poco de dinero, pero cuidar mi reputación... Eso vale más que un paquete de galletas” (Entrevista con doña Herlinda, Feria del Mole-San Pedro Atocpan, el 22 de octubre de 2014).

Entre los productos más costosos se encuentran las uvas, que cuestan 400 pesos la caja; y el piñón, que vale 600 pesos el kilo. Para contrarrestar esos altos costos, los medianos productores optan por comprar sus materias primas en temporada de cosechas, sobretodo la nuez y la avellana. La mejor temporada para comprar es cualquier mes antes de septiembre, porque a fin de año suben los precios considerablemente. Para diciembre suben aún más los costos de los ingredientes.

3.2.2. ¿Quiénes participan en el comercio del mole?

La estructura de la economía del mole está compuesta por productores comerciantes, comerciantes, restauranteros, molineros, proveedores empleados y jornaleros, cada uno de los cuales tiene una función específica. Entiendo como empleadores a aquellas personas que cuentan con un empleo fijo y continuo dentro de esta economía, ya sea dentro de la producción o la comercialización del mole, o en oficios tales como: molineros, empacadores, vendedores de mostrador, meseros y cocineros en los restaurantes del pueblo. Por su parte, los jornaleros realizan un trabajo “informal” o discontinuo como la limpieza de los chiles, o, durante la feria del mole, laboran como meseros, voceadores o en oficios varios. Estos últimos tienen un

pago diario a convenir con su empleador.

El mole es un producto que genera identidad en los sanpedreños, de tal manera que generalmente los dueños de esos comercios son personas oriundas del pueblo, al igual que los dueños de los molinos y de los locales proveedores de los insumos. Por su parte, los empleados y jornaleros generalmente son nuevos residentes provenientes de los estados de Hidalgo y Morelos principalmente, que llegan al pueblo en busca de trabajo. Estas personas participan de una manera –en la mayoría de los casos- subordinada debido a que no cuentan con el capital suficiente para desarrollar su propio negocio.

3.2.2.1. Productores-comerciantes

La mayor parte de la población se dedica al comercio del mole. Para el año 2000, San Pedro Atocpan producía el 60% del mole nacional, con un volumen de 14.000 toneladas generadas en 76 microempresas (Wecher, 2012).²⁶ Los productores-comerciantes se dividen entre los mayoristas y los minoristas. Los mayoristas están ubicados principalmente en el centro del pueblo, y cuentan con un inmueble grande que consta de una bodega para almacenar la materia prima y el mole ya procesado; la zona de los molinos; la tienda donde se vende el mole y otros productos de la canasta básica –que poco a poco se han transformado en supermercados-; y un restaurante donde venden los platillos típicos de la zona como el guajolote con mole almendrado producido por ellos. Los más reconocidos son Moles Don Pancho, Chío, San Pedro, entre otros.

²⁶ En la página oficial del INEGI no hay datos actualizados sobre el volumen de producción del mole, de tal manera que me basé en las cifras que Wachter (2012) presenta en su libro.

Estos comercios tienen muchos empleados en cada una de sus dependencias, tanto de San Pedro como foráneos, además de otros puntos de venta en plazas de mercado como el Mercado La Merced y las tiendas de barrio. En el caso de Moles Don Pancho –que anteriormente era la Cooperativa Atocpan- vende su mole a supermercados de grandes superficies y exporta mole a Estados Unidos para cubrir la demanda de los mexicanos que residen en ese país.²⁷

Por su parte, los minoristas cuentan con una bodega de almacenamiento y molino propio. Algunos tienen tienda en San Pedro o locales en los distintos mercados de la ciudad, como es el caso de don Nicolás, que acondicionó su antigua casa como bodega de suministro de la materia prima; además, posee cuatro molinos en la parte principal para moler sus especias y, ocasionalmente, la de aquellas personas que no tienen molino propio. Don Nicolás vende su producto principalmente en el mercado de La Merced.

Los comerciantes que no tienen maquinaria propia preparan todos los ingredientes en su casa y luego los llevan a los molinos públicos que abundan en el pueblo. Generalmente, no poseen tienda en la localidad y tampoco un establecimiento permanente en algún mercado de la ciudad; su venta es principalmente en los tianguis urbanos. Doña Delfina pertenece a este tipo de comerciantes. Ella compra

27 Entrevista con un empleado de esta cooperativa, quien comenta aspectos sobre la cooperativa pero se abstiene de darme datos concretos sobre la producción. La cooperativa es muy celosa con su información; según ellos, muchas personas han solicitado información sobre la compañía con el objetivo de “conocer sus secretos” tanto nacionales como extranjeros. Me comentaron el caso de un grupo de turistas chinos que estaban buscando información sobre los moles para producirlos en China y ellos “se dieron cuenta a tiempo” y por eso no dan información “confidencial” en cifras. Con las otras grandes productoras sucedió algo similar.

su materia prima en el mercado de La Merced o en la Central de Abastos de la ciudad; cuando necesita pequeñas cantidades las adquiere en las bodegas de San Pedro –ella vive en La Villa Milpa Alta-, prepara todos los ingredientes en las cantidades que ella considera necesarias, y los lleva a los molinos del pueblo diariamente para luego vender el mole en Iztapalapa, que es su principal centro de operaciones.

3.2.2.2 Comerciantes y revendedores

Dentro de la cadena de comerciantes, estas personas son las que cuentan con menos recursos y sólo se dedican a comprar pequeñas cantidades de mole ya preparado para revenderlo en los mercados ambulantes de la ciudad y en los tianguis. A diferencia de los comerciantes productores, quienes en su totalidad son originarios de San Pedro Atocpan, dentro del grupo de revendedores hay foráneos que llegaron al pueblo hace algún tiempo como jornaleros, y que poco a poco han entrado en el comercio bajo esta modalidad.

Por ejemplo, Hernán es originario de Hidalgo, llegó a San Pedro hace diez años en busca de empleo, fue jornalero limpiando chiles, trabajó en un molino y, posteriormente, con el pequeño capital que había acumulado, se dedicó a revender mole en los tianguis de Coyoacán y La Raza, así como en pueblos de su natal Hidalgo. Él afirma que pese a no ser del pueblo, ha logrado ganarse un lugar dentro de este comercio “El mole es un producto tan necesario en nuestra alimentación y su demanda es tan grande que nos permite a todos entrar en el negocio, seamos de San Pedro o no” (Entrevista con Hernán, el 26 de agosto de 2014).

3.2.2.3 Los “fuereños”: comerciantes y abastecedores de la materia prima y jornaleros

Uno de los grandes éxitos de la economía del mole es el aporte de nuevos residentes provenientes de los Estados vecinos de Morelos, Oaxaca y Guerrero, pero principalmente de Hidalgo. Estas personas laboran en las empresas moleras, de una manera subordinada, en calidad de empleados y jornaleros, principalmente limpiando y desvenando chiles. En un principio, llegan y se establecen en las periferias del pueblo, y en muchas ocasiones compran un terreno para construir su vivienda en la parte alta o por la carretera federal; pero nunca en el centro de San Pedro. Según Daniel Quiroz, los terrenos en el pueblo son muy costosos “son los más caros de toda la delegación” y un trabajador recién llegado al pueblo no podría comprarlos; además, suele tratarse de terrenos heredados y, de acuerdo con su ideal de preservación de su territorio, estaría prohibido vender a personas foráneas.



Mujeres del estado de Hidalgo contratadas como tortilleras en uno de los restaurantes de la XXXVIII Feria del Mole-San Pedro Atocpan, octubre de 2014. Fuente: Alexandra Contreras.

Hay otro grupo de trabajadores que vienen por temporadas. A este grupo se les da hospedaje temporal o se les renta una habitación o inmueble por un tiempo determinado.

Algunas personas que vinieron por el efecto que yo le comentaba hace un momento, de cuando la mano de obra ya fue en un momento determinado y por el crecimiento y el auge del mole, ya no podíamos nosotros ayudarnos de manera mutua. Entonces el fenómeno que ocurrió es que esa gente, vino a convivir primero y a trabajar con nosotros; y hoy resulta que esas personas ya se quedaron, son familias completas, e inclusive gente del estado de Hidalgo viene; ya incluso familias... Gente ya mayor que ya no puede trabajar pero vienen con los hijos, con los nietos inclusive, ya se asientan aquí en la periferia. Antes no había viviendas en los cerros, todos vivíamos en la parte baja, pero ahora por esa necesidad

de esas personas que vienen buscando un mejor nivel de vida, se han asentado en los lugares de la periferia (Entrevista con Daniel Quiroz en San Pedro Atocpan el 23 de agosto de 2014).

3.2.2.4. Los dueños de los molinos

Cuando comenzó el comercio del mole, los sanpedrinos buscaron la manera de optimizar su negocio en dinero y tiempo, pues para preparar el “aliño” utilizando el metate tardaban bastante en la elaboración de una pequeña ración. De esta manera, en la década de 1970 llegaron los molinos mecánicos al pueblo; los comerciantes que tenían capital suficiente compraban su molino, pero esa no era la situación de la gran mayoría. Entonces, para satisfacer esa demanda, rápidamente fueron surgiendo molinos públicos en los que los pequeños comerciantes llevaban su “maquila” para ser molida.²⁸

Desde ese entonces, día a día llegan a estos locales hombres y mujeres con sus “maquilas” para ser procesadas por los molineros. Los horarios de mayor flujo son las horas de la mañana y después de las cuatro de la tarde, siendo común ver a las personas sentarse a esperar su producto. De acuerdo con Diana, hija de un comerciante de mole de San Pedro, en las horas de la tarde es cuando hay mayor concurrencia en los molinos debido a que estas personas llegan de vender su producto en el centro de la ciudad, y van a moler su venta del día siguiente; como son minoristas, usualmente sus “maquilas” son unos cuantos kilos que al día siguiente venderán.

²⁸ Maquila es el término que utilizan para referirse a cierta cantidad de ingredientes a procesar en el molino. Las medidas pueden variar.

Procesar estos alimentos en los molinos no es tarea sencilla. Cada uno tiene sus especificaciones y dependiendo del tipo de mole que se requiera, varían los precios del servicio. Así, el kilo de mole en polvo vale 4 pesos, el de pasta 6 pesos y el de agua lo mínimo que se muele es de diez pesos en adelante. En San Pedro Actopan se utilizan cinco tipos de molinos: uno artesanal (el metate) y cuatro industriales: turbina, piedra, disco y agua (Entrevista con la empleada de un molino en San Pedro Atocpan el día 4 de noviembre de 2014).

El metate es un molino artesanal por el que se trituran los ingredientes en forma manual hasta quedar disueltos. Consiste en una base plana y un rodillo, ambos de piedra, que eran utilizados para hacer los moles en sus festividades y ocasiones especiales. Debido a la cantidad de agua utilizada, este alimento debía consumirse preferiblemente el mismo día o al día siguiente de preparado, ya que podría echarse a perder. Cuando el pueblo comenzó la comercialización de este producto, el metate fue sustituido por las poleas industriales. Muchos sanpedreños afirman que el metate le da un sabor especial al mole, el cual se pierde con el material metálico de los molinos; por tal motivo, las amas de casa lo utilizan en ciertas ocasiones especiales.

En el proceso de preparación, el molino de turbina es el primero que se utiliza puesto que en él se muelen los ingredientes enteros; empero, una vez molidos la textura no es muy fina y todavía se distinguen partículas de los diversos ingredientes. Generalmente, el mole no se vende en esa presentación. Este molino es el más seguro para su manipulación ya que los ingredientes se vierten en la parte superior del molino y las trituradoras no están a la vista; en la parte inferior hay un recipiente por donde se expulsa el mole. Este molino es el más costoso, pues según un

comerciante de mole, puede valer hasta 100.000 pesos.

Después de haber molido los ingredientes en el molino de turbinas, el resultante se agrega al molino de piedra, que, al decir de la gente, le agrega sabor al proceso. En este molino se hace principalmente el mole en pasta, el cual se logra mezclando un poco de aceite a los ingredientes previamente triturados en el molino de turbina; la cantidad depende de la contextura que se quiera obtener: no debe ser mucho aceite puesto que el molino se engrasaría, estropeando las siguientes maquilas. Deja el mole de un tono más claro. Este molino puede costar alrededor de 40.000 pesos.

El proceso culmina en el molino de disco, pues deja el mole suave y en finas partículas. Este aparato es utilizado principalmente para darle forma al producto. Se puede graduar de dos maneras: una, para producir un mole con una textura más fina, y la otra, para darle una consistencia más gruesa y de una coloración oscura debido a la fricción de los discos. Este molino puede costar alrededor de 60 mil pesos.

El molino de agua es exclusivo para la elaboración del mole de agua, cuyas únicas variedades son el verde y el pipián.

3.2.2.5 Tiendas de suministros de mole

Estos establecimientos comerciales surgieron en el pueblo al mismo tiempo que se iba comercializando el mole, es decir, alrededor de la década de 1970. Hoy por hoy, mueven un considerable volumen de mercancía; don Carlos, propietario de una, suele comprar los chiles por toneladas, así como especias para la preparación del mole; empero, no sólo se dedica a abastecer la industria molera, sino también otros

alimentos de la canasta básica que los sanpedreños y foráneos compran a un menor costo, debido a que los proveedores del norte del país llegan directamente a vender al pueblo sin necesidad de intermediarios que encarezcan el producto, como ocurre en otras delegaciones de la ciudad:

A mi tienda vienen personas de los otros pueblos de Milpa Alta, de Xochimilco, de Coyoacán, de Tlalpan... de muchas delegaciones de la ciudad a comprar que sus chiles, el aceite, arroz, otros productos que en los supermercados son mucho más costosos (Entrevista con Carlos, dueño de comercio de San Pedro el día 25 de septiembre de 2014).

La economía del mole ha cambiado las estructuras sociales en el pueblo, ha establecido jerarquías y una división del trabajo en la que también participa población foránea que, si bien ocupa una posición subordinada debido a su poco capital adquisitivo, ha sido determinante en la consolidación de este producto como el principal referente del pueblo, al menos desde hace treinta años.

3.3 La Feria del Mole: ¿Construyendo la identidad de un pueblo?

3.3.1 Origen de la Feria

La Feria del Mole se realiza en el mes de octubre en un terreno privado que es alquilado anualmente para este evento. El lote está ubicado a pocos kilómetros del centro de San Pedro. Cada año los comerciantes alistan sus mejores productos para darlos a conocer en la feria. Cabe resaltar que estos productores no están organizados en un sindicato o algún tipo de organización gremial; cada uno trabaja y presenta sus productos individualmente, o como organización familiar –con lo cual se resalta a la idea de tradición de generación en generación-.

Ahora bien, la feria es el espacio de reproducción de la identidad que le ha dado el mole a este pueblo. Además de generar unos ingresos extra, el objetivo principal es dar a conocer el mole, exponer su producto, establecer contactos y entregar información sobre su establecimiento comercial en San Pedro Atocpan, con el fin de que los visitantes regresen al pueblo y los identifiquen. La característica principal de la feria es que todos los exponentes deben ser de San Pedro Atocpan, oriundos de una familia con tradición molera y que residan en el pueblo:

No podría ser de otra manera, es nuestra feria, nuestro pueblo, nuestra economía, nuestra tradición... Si dejamos que otras personas ajenas al pueblo expongan mole, ¿Dónde queda nuestra identidad?" (Entrevista con Jessica, de Mole Don Pedro de Atocpan, San Pedro Atocpan 12 de octubre de 2014).

La primera feria se realizó en 1976, coincidiendo con la fiesta religiosa más importante del pueblo, la del Señor de las Misericordias, que se realiza en el mes de mayo y congrega en una multitudinaria peregrinación a todos los habitantes de San Pedro Atocpan y visitantes de otros pueblos de Milpa Alta y de la ciudad. Por tal razón, los comerciantes de mole vieron la oportunidad de aprovechar este espacio para comercializar sus moles: instalaron sus ventas y restaurantes en el parque principal a pocas cuerdas del santuario.

Luego de la conformación de la cooperativa a mi marido se le ocurrió hacerle una fiesta al mole y le pareció que estaría bien hacer la fiesta en la misma fecha que se hacía la Fiesta del Señor de las Misericordias. Entonces se hizo cerca del santuario con solo ocho exponentes; se vendía muy bien, sobre todo a los feligreses que venían de la ciudad (...) Pero hubo sectores que se molestaron con la venta argumentando que era la

fiesta del santo y no estaba bien que fuera del mole. Estuvimos tres años cerca de la iglesia y posteriormente nos fuimos bajando hasta el terreno donde está en la actualidad (Entrevista con doña Hermelinda de Moles Moncalli, en La Feria del Mole el 21 de octubre de 2014).

Según el tríptico de la versión número 25 de la feria, fue por iniciativa del profesor Rodolfo Borja que los productores se organizaron para celebrar la primera feria, que duró tan solo cuatro días. De acuerdo con doña Delfina, el espacio utilizado era un jardín donde ahora se ubica Mole Don Pancho. Durante cinco años estuvo realizándose en este lugar. Luego, se fue uniendo más gente hasta que ya no hubo espacio y se decidió buscar un lugar donde hacerse. La feria se fundó oficialmente en mayo de 1977 de la mano de los señores Ismael Rivera Cruz, quien fungió como presidente, Francisco Garibay Ríos, como secretario, y Alfredo Cruz Rentería como tesorero (Tríptico de la vigésima quinta versión de La Feria del Mole año 2001).

Esta no es la única versión. Otras personas entrevistadas como Don Vicente afirman que “la primera feria se hizo en la calle Tláloc, un lugar muy emblemático para el pueblo”. (Entrevista con Vicente en San Pedro Atocpan el día 23 de octubre de 2012), y doña Delfina, quien señala otra ubicación de las primeras ferias realizadas en el pueblo:

La feria no era tan grande hasta ahora. En un comienzo se hacía entre la calle Hidalgo e Independencia. Sobre esa calle se instalaron los puestos y comedores improvisados. En ese lugar se hizo la primera feria. Como no podíamos mezclar la cuestión comercial con la religiosa, se decidió cambiar la fecha y cambiar el lugar. Ya no se hizo allá. El segundo lugar donde se desarrolló la feria fue en los terrenos, también pegados al cerro, pero más al sur de este lugar, en la glorieta de Axayacatl; en toda esa

zona se instalaron los restaurantes; y esos terrenos también se rentaban para el desarrollo de esa feria.

A comienzos de la década de 1980 la feria fue creciendo y adquiriendo reconocimiento por fuera de la delegación, a la vez que la población se hacía cada vez más dependiente de este producto, dejando atrás su economía agrícola. Sumado a esto, la construcción del tramo de la carretera Xochimilco-Oztotepec a mediados de la década de los setenta del siglo pasado, le dio un nuevo empuje al pueblo, mejoró las vías de acceso, propició un mayor acercamiento con la ciudad y aumentó el número de visitantes a la feria.

Se presume que a partir de 1982 se decidió trasladar la feria a otros terrenos más amplios, donde se pudiera hacer una exposición “más atractiva” que atrajera a público no sólo del pueblo. La fecha también fue modificada de mayo a octubre; la explicación que me brindó don Vicente es porque ya para esa fecha ha pasado la temporada de lluvia, y no hay festividades religiosas ni fiestas patrias que se crucen: “Septiembre es el mes patrio y noviembre de nuestros muertos... Octubre nos quedó de maravilla” (Entrevista con don Vicente en la Feria Nacional del Mole, 15 de octubre de 2014).

A finales de la década de 1980 se creó la necesidad de realizar el evento en un lugar más amplio, por lo que decidieron buscar un terreno a las afueras del pueblo que contara con el espacio suficiente para todos los expositores, tanto de mole como de otro tipo de atracciones: artesanías, juegos mecánicos, entre otros. Así, desde hace 25 años la feria se realiza en un terreno alquilado a la salida del pueblo, entre el coliseo y las primeras viviendas que dan la bienvenida al pueblo. Ubicado a una orilla

de la carretera Xochimilco-Oztotepec, ofrece fácil acceso desde Xochimilco, pero también desde los otros pueblos de Milpa Alta:

En el sitio que está lleva como 25 años. Esos son terrenos que se alquilan porque antes se hacía en la entrada del pueblo. Tuvimos el error, porque muchos terrenos pudieron haberse comprado por los integrantes de la feria, pero debido a los malos manejos y la corrupción nunca se pudieron comprar, cuando todavía eran relativamente baratos esos terrenos; ahora ya son muy caros, ya no podría la feria tener ese recurso para poderlos comprar. Por eso nos fuimos creciendo hacia abajo. El desarrollo de la feria se incrementó de manera importante y el espacio que teníamos allí ya era muy reducido, ya no podían instalarse allí los restaurantes ni los juegos mecánicos, porque son muy angostos y no podría acomodarse. En esta parte de San Pedro, que es la parte más o menos plana, le vimos las características y se consideró que aquí era el mejor lugar para el desarrollo de la feria (Entrevista con doña Delfina Suárez en La Villa Milpa Alta el 2 de noviembre de 2014).

3.3.2 Comité del Mole

El comité del mole está compuesto por representantes de los cuatro barrios principales de San Pedro Atocpan, y se eligen cada año mediante votación popular. No hay un número definido de candidatos por barrio; pueden participar cuantos quieran siempre y cuando sean originarios de San Pedro y residan en el barrio por el que participan. Los delegados son elegidos para organizar todo lo relacionado con feria con un mes de anticipación; de esto depende el éxito o fracaso del evento.

Esta comisión está integrada por 7 instancias. La primera es la de ventas, que es la encargada de recaudar los recursos que cada uno de los expositores paga por su

espacio para que puedan organizar su actividad comercial. La segunda es la de mantenimiento; el dinero que pagan los expositores invierte en la adecuación de los espacios, de las tuberías, las conexiones de agua y luz para el buen funcionamiento del evento. La tercera es la de ingeniería, que se dedica a la instalación y distribución de espacios para la buena funcionalidad de la feria. La cuarta es la comisión de protección civil, la cual tiene por función realizar el plan de protección civil, que debe contar con el aval del Gobierno del Distrito Federal para que autoricen el funcionamiento de la feria. La quinta instancia es la comisión de agua potable y recolección de basura. La sexta es la comisión de seguridad pública y privada, y por último, está la comisión del comedor, que se encarga de dar los alimentos, desde el inicio hasta el final, a todos los que apoyan el evento: artistas, vigilantes y todo el equipo del comité del mole; estos restaurantes no son aleatorios sino que se localizan en un lugar específico. Todas estas comisiones garantizan el buen desempeño de la feria antes y durante el tiempo que dura.

La oficina se desarticula en cuanto se entregue el balance de la feria y se haga rendición de cuentas a la comunidad de San Pedro, y se reactiva nuevamente cuando se conforme el nuevo comité para el siguiente año. Cabe resaltar que la conformación del comité sólo dura un año. Actualmente, se contempla la posibilidad de formar un patronato, que tendría una duración de 3 años y que haría lo mismo, pero ordenaría y desarrollaría el evento durante y después, haciendo un balance que permita corregir los errores y mejorar constantemente. El objetivo es que ese comité inicie, por ejemplo, en enero de 2015 y culminen en diciembre 2018 con un informe de los tres años de gestión.

La convocatoria para participar en la Feria del Mole se publica en las vísperas, explicitando las bases para que los que quieran participar como restauranteros o expositores puedan inscribirse.

Se inscriben bajo una cierta normatividad y si hay más personas que de las que puede integrarse en la feria, se van a una elección, que es pública y que está avalada por la autoridad delegacional, jurídico y gobierno ¿Cómo es esto? En esta ocasión, por ponerle un ejemplo, hubo 40 aspirantes a integrar un stand de mole, se metieron 40 pelotitas y las primeras 20 son las que están trabajando actualmente; los otros, pues obviamente, quedaron fuera... Y esa es la democracia en San Pedro; el que gana, gana y el que pierde, pierde. Y así se hicieron para todos (Entrevista con Vicente, secretario del Comité del Mole, 21 de octubre de 2014).

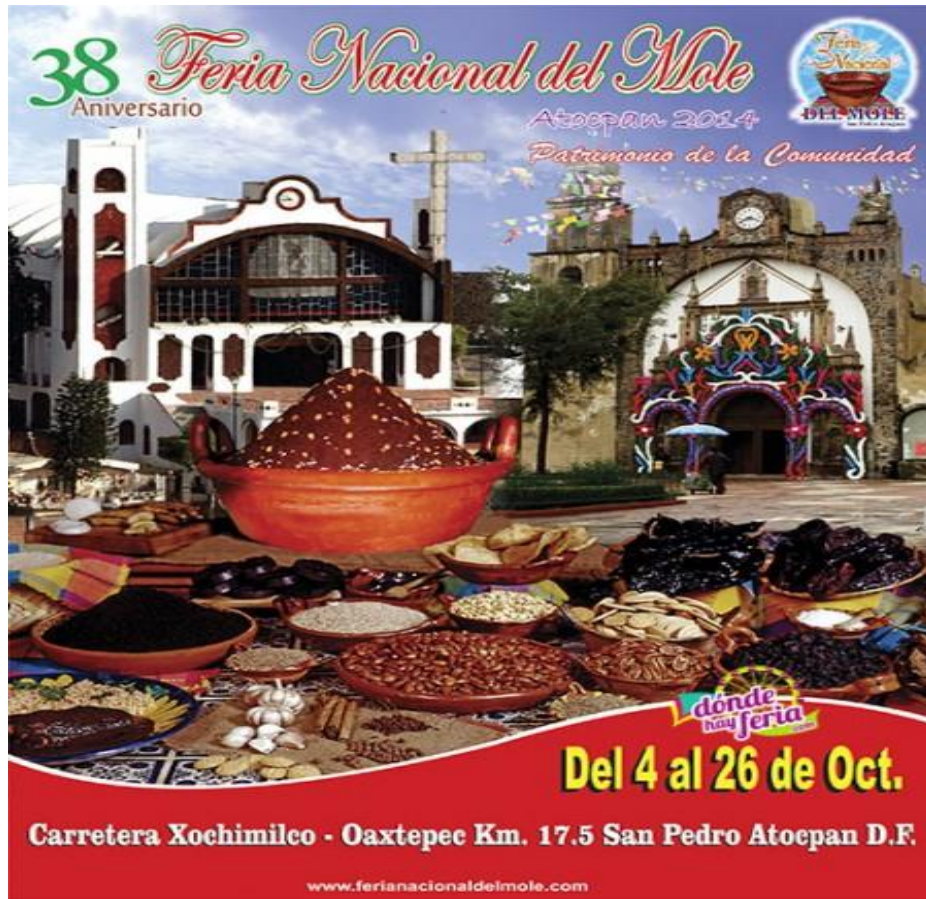
Las personas se inscriben en un cuaderno dependiendo de si quiere ser restaurantero o expositor. Cada uno de los espacios de la feria cuenta con un precio. La zona de los restaurantes paga más dinero, obviamente por el espacio que abarcan. Todos los que quieran participar en la feria deben pagar 2.000 pesos por la inscripción; en caso de no resultar favorecidos, el dinero pagado les será devuelto. Jessica, expositora de Mole Don Pedro Atocpan, se inscribió para ser expositora mientras su abuela se anotó con el restaurante del mismo nombre, de tal manera que la familia obtuvo representación tanto de expositor como de vendedor de platillos, acto que estaba prohibido según el reglamento del comité.

En el caso de los expositores externos –como los artesanos y pequeños comerciantes- deben pagar un “derecho de piso” al comité, a fin de que les autorice la exposición de sus productos . La Feria del Mole ya no requiere hacer invitaciones:

15 o 20 días antes, los artesanos van a San Pedro y pagan sus derechos; lo hacen de manera directa, o sea, buscan al comité, consiguen la autorización y se instalan. Cada espacio tiene un costo y dependiendo de la ubicación y el tamaño, los precios varían entre 2000 y 4000 pesos.

3.3.3. XXXVIII Feria Nacional del Mole

Uno de los expositores de la feria me dijo lo siguiente: “Señorita, donde hay dinero hay envidias y problemas”. Esta frase describiría la división a la que hoy se enfrentan los comerciantes de San Pedro Atocpan. La primera vez que asistí al evento de este año, me encontré con que, en vez de realizar mi trabajo de campo en una sola locación, debía hacerlo en dos puestos, que la Feria se había dividido. Más todavía, estaban tan cerca la una de la otra que lo único que las separaba era el centro deportivo de San Pedro.



Afiche promocional de la XXXVIII Feria Nacional del Mole en San Pedro Atocpan. Fuente: Alexandra Contreras.

La “feria tradicional”, se localizaba hacia el costado sur; el terreno era lo bastante grande como para albergar variadas atracciones y servicios que la nueva e improvisada feria no poseía. Paradójicamente, la feria tradicional estaba compuesta por algunos novatos en el oficio del mole, mientras que en la “alterna” estaban los otrora “fundadores” de aquella.

Al parecer, la discordia surgió el año anterior, cuando en el pueblo se votó por una “democratización de la feria” en la que todos los comerciantes que quisieran participar, ya fuera con sus restaurantes o como expositores de mole, debían

someterse a un sorteo y el que resultara favorecido por el azar, podría participar; la decisión era inapelable, y por ende, quienes no tuvieran la misma suerte tendrían que esperar al sorteo del siguiente año. Por supuesto, los grandes comerciantes y los fundadores de la feria no estuvieron de acuerdo con esta decisión, pues según ellos:

Tienen su lugar asegurado por darle vida a la feria y posicionarla no sólo a nivel local sino también a nivel nacional, por lo que participar en un sorteo con nuevos participantes no era justo. No se estaba respetando su jerarquía. (Entrevista con doña Hermelinda de Moles Moncalli, en La Feria del Mole el 21 de octubre de 2014).

Por su parte, los pequeños moleros consideraban que esta nueva forma por sorteo les permitía ingresar a como expositores o restauranteros bajo las mismas condiciones que los grandes productores. A ese respecto, uno de los beneficiados decía: “nunca había tenido chance de participar porque siempre eran los mismos, uno ya sabía quién podía estar y quien no”. Con esta medida, entonces, surgen las dos ferias, a las que llamaré Feria Nacional del Mole “Tradicional”, con los “nuevos moleros”, y Feria Nacional del Mole “Alternativa” o de los fundadores”, con los “fundadores desertores de la feria tradicional”.

3.3.3.1 La Feria Nacional del Mole “Tradicional”

La versión XXXVIII de la feria celebrada en el mes de octubre de 2014, trae consigo las disputas dentro del gremio que ha fragmentado la “unidad molera” del pueblo. En esta versión participan algunos restauranteros y expositores novatos, es decir, que nunca habían participado en ella, ya sea por no tener al capital suficiente para invertir

o por no resultar favorecidos en las anteriores versiones. Este año participaron 38 restaurantes -10 más que el año anterior- y 22 expositores.

La feria tiene una estructura organizativa que consta de un pasaje principal, en el que se ubican los expositores del mole y los restaurantes. No puede ser de otra manera, el mole es la razón de ser de la feria y el atractivo principal. Sin embargo, para poder estar en este espacio es menester cumplir con un requisito indispensable: ser originario de San Pedro Atocpan. Es decir, quienes ofrecen el mole en la feria no pueden ser de otro pueblo dentro de Milpa Alta, ni mucho menos foráneos de la delegación. Solamente los sanpedreños, nativos y originarios de ese pueblo, pueden ofrecer y vender el mole. El único año en el que hubo un expositor de mole ajeno al pueblo fue en el 25 aniversario de la feria en el año 2001, que contó con la participación de comerciantes de otras zonas del país en un afán de volver nacional la feria:

Hemos preparado grandes sorpresas para nuestros visitantes entre las que se incluye la invitación a productores de mole de otras regiones como son: Puebla, Oaxaca, Michoacán, Jalisco y el Estado de México, para ofrecerle una amplia gama de sabores. Usted podrá visitar algunos de nuestros más de cuarenta restaurantes y disfrutar deliciosos platillos, además de nuestro atractivo programa artístico y cultural (Tríptico de la 25^o Feria Nacional del Mole, San Pedro Atocpan, 6-28 de octubre de 2001).

El comité del mole ha establecido unas reglas claras que los restauranteros y expositores del mole deben respetar. Es el caso de la leal competencia. Para lograrlo, se han fijado precios estándar para cada uno de los productos que se

vendan en la feria, y todos deben registrarse bajo ese mismo valor. Por ejemplo, el precio de un platillo de guajolote que trae consomé, arroz, tortillas y el muslo o la pierna de esta ave, tiene un valor de 140 pesos, mientras que el mismo menú con pollo vale 90 pesos; todos los restaurantes deben manejar los mismos precios, pues de ser sorprendidos violando esa norma se les sanciona con un fin de semana sin poder abrir el negocio.

La competencia es dura y los comerciantes lo saben, por lo que cada restaurante o exposición tiene un promotor quién es el que da a conocer el producto a los visitantes. El éxito de la venta radica en convencer al cliente que deguste la comida de su local, dándole la prueba del mole que preparan, ya sea almendrado, especial, de frutas, verde, etc., o con la exposición de las tortillas a la entrada del establecimiento. En el caso de los expositores, que el cliente se decida por su mole y lleve unos cuantos kilos de sus múltiples variedades.



Las cocinas son adornadas con vistosos colores como estrategia comercial. “Eres lo que comes, pero también lo que ves” XXXVIII Feria Nacional del Mole. Fuente: Alexandra Contreras.

En algunas ocasiones, el hostigamiento de estos vendedores es incómodo, y eso lo contempló el comité al regular un espacio máximo en el que el vendedor pueda promover su producto; este espacio se define con una cuerda roja en el piso. Ninguno de los promotores puede cruzar la línea, pues de hacerlo su comercio será sancionado. Pese a lo estrictas de las normas, los participantes la aceptan y cumplen. Estas reglas solo están contempladas para los comercios del mole.

3.3.3.1.1 Participantes del pasaje central de la feria

- *Restaurantes*: Están ubicados en el costado derecho de la feria; son el grupo que cuenta con más espacio y por ende son los más importantes. Cientos de

personas van a comer y disfrutar los platillos preparados con mole. Los restaurantes son adornados cuidadosamente y de una manera llamativa, pues saben que no sólo el sabor del mole atrae clientes sino también la decoración y principalmente las tortillas exhibidas a la entrada. En efecto, los restauranteros tienen a la entrada de su local el comal en el que la tortillera – generalmente “fuereña”- hace las tortillas todo el tiempo; éstas pueden ser rojas (maíz rojo), verde (“nopal”), azules (maíz azul) y las tradicionales de maíz amarillo. Las tortillas atraen al visitante al punto que en ocasiones eso es



lo que determina el local donde va a comer.

Las tortillas de diversos tipos de maíz son una de las atracciones de los restaurantes. XXXVIII Feria Nacional del Mole. Fuente: Alexandra Contreras.

Para mis ojos foráneos, las tortillas son de una calidad superior a las que

venden en otras partes de la ciudad, aunque muchos de ellos afirmaban que las tortillas de colores no son hechas con esas variedades de maíz sino que “eran pintadas con colores” ya que esas variedades de maíz son más costosas y disminuye las ganancias.

La participación de personas no originarias del pueblo en los restaurantes, al igual que en la producción del mole, ocurre de una manera subordinada y sólo son contratados como trabajadores ocasionales. Los restaurantes son una fuente importante de empleo, no solamente para las personas de San Pedro, sino para los pueblos cercanos. Ellos son contratados por lo que dure la feria:

[Los fuereños] No participan como expositores o como integrantes de la feria, pero sí con su mano de obra. Muchas de las tortilleras que usted va a ver en el restaurante, son precisamente de esos lugares, una parte de las cocineras también. O sea, la Feria del Mole ciertamente tiene una derrama económica, ofrece temporalmente mano de obra bien remunerada a mucha gente, y no solamente esas personas de estos pueblos, digo de esta gente que viene a quedarse con nosotros, sino también gente que viene de los demás pueblos, o sea San Pablo, Santa Ana, San Lorenzo, San Gregorio (Entrevista con Vicente, secretario del Comité del Mole, 21 de octubre de 2014).

En los restaurantes trabaja toda la familia. Pude constatar que los hijos adolescentes de los dueños de los restaurantes trabajan en la feria a contra jornada de sus actividades escolares, aunque en otros casos los jóvenes no asisten a clases porque deben trabajar todo el día con sus padres.

- *Expositores:* Recorriendo la zona del mole, me encontré con Jessica, quien

trabaja en el negocio familiar “Moles Don Pedro de Atocpan”. Me acerqué a su exposición con la idea de tomar una foto –no sin antes solicitarles el permiso de tomarla- y me responde “Puede tomarla si prueba mi mole...”. Yo intenté negarme para evadir el compromiso de la compra, pero luego entendí que para los expositores es más importante dar a conocer su producto y ofrecerlo para la degustación. Después de probar el mole de almendras, inicié una conversación con Jessica, quien a cada momento decía ser “Originaria de San Pedro Atocpan”:

A nosotros lo que nos importa es dar a conocer nuestro mole, que la gente lo deguste y nos busque en nuestro almacén en San Pedro, el fin no es lucrarnos, igual no vamos a recuperar el dinero invertido, pero muchos visitantes como usted se fueron probando el Mole Don Pedro de Atocpan (Entrevista con Jessica, Feria Nacional del Mole- San Pedro Atocpan el 9 de octubre de 2014).



Muestra de Moles Don Pedro de Atocpan. XXXVIII Feria Nacional del Mole. Fuente: Alexandra Contreras

Las reglas que se imponen a los restauranteros también aplican para los expositores. Estos no deben pasarse del límite que indica el lazo rojo, así mismo deben manejar los mismos precios.

3.3.3.1.2 Artesanos y otras exposiciones

En los otros pasajes de la feria se ofrecen todo tipo de productos, desde los vendedores de artesanías de todas las zonas de país, las clásicas calaveras y catrinas de octubre, el atole, atracciones mecánicas, entre otros. Los vendedores de estos locales presentan una gran diversidad cultural. En mi recorrido encontré originarios de otros pueblos de Milpa Alta, indígenas de Oaxaca, ganaderos de Tlaxcala exhibiendo caballos y toros gigantes, indígenas ecuatorianos vendiendo sacos de lana importados de Perú y Ecuador, jamaquinos vendiendo su arte rastafari, y atracciones mecánicas desde Jalisco. Los originarios de San Pedro no encuentran ningún inconveniente en que estos comerciantes vendan sus artículos en la feria, por el contrario consideran que pueden atraer más.



Venta de pulque de Santa Ana Tlacotenco en la XXXVIII Feria Nacional del Mole 2014.
Fuente: Alexandra Contreras.

3.3.3.1.3 Beneficios de la Feria del mole a la comunidad

La Feria del Mole tiene un compromiso de responsabilidad social con el pueblo. Hasta hace tres años, el evento contaba con el aval de la comunidad y el Coordinador de Enlace Territorial “retenía” un pequeño porcentaje de los ingresos, que era destinado de manera directa para las escuelas, centros deportivos, al centro de salud y/o para promover actividades artísticas y culturales.

Desde el año pasado, lo que se está haciendo es cobrar a los visitantes una tarifa de 5 pesos en los fines de semana, como pago por la entrada; este recurso se destina a un fondo que llegaría directamente a cubrir las necesidades más apremiantes de las

escuelas, para la salud, cultura, recreación y deporte. El comité de la feria del mole no es el encargado de este rubro.

Las asociaciones del pueblo se organizan, o sea, las mesas directivas de las escuelas, los encargados de los carnavales, los encargados de los centros deportivos, los integrantes de las cuestiones religiosas que desarrollan la remodelación de las iglesias y otro tipo de obras, se organizan, y ellos son los que cobran. Ese recurso jamás lo vemos nosotros como mesa directiva. Ellos lo cobran y ellos lo recaudan. Al final de la feria, se dice: se vendieron tantos boletos y es tanta cantidad de dinero. Ese dinero en su totalidad se va a destinar a alguna obra o necesidades que se hayan manifestado antes de la feria. Se le da prioridad a la salud y la educación (Entrevista con Vicente, secretario del Comité del Mole, 21 de octubre de 2014).

3.3.3.2 La Feria “alterna o de los fundadores”

La feria alterna se encuentra ubicada sobre la carretera federal, al norte del coliseo de San Pedro. No es tan visible y publicitada como su competencia, puesto que es su primera versión; además la que reconoce la delegación es la “feria tradicional”, y por tal razón es a la que acuden los amantes del mole anualmente. Sin embargo, el estar tan cerca de la feria grande, le permitió acaparar la atención de algunos turistas que llegaban a sus comercios. El terreno donde está ubicada tiene un nivel inferior de la carretera y por lo que se ve a primera vista, no está en las mejores condiciones; además, para acceder hay que bajar una pequeña colina, que si bien ha sido “adecuada”, las veces que llovió tornó difícil el acceso.

El área donde están ubicados los locales fue rellenada previamente con gravilla para evitar el hundimiento del piso de tierra en caso de lluvia; igualmente fueron

adecuados unos baños improvisados en la parte posterior de la feria. Ellos afirman que el delegado “no los apoyó con la adecuación del espacio como sí lo hacen con los de la feria “grande”, y les negó los servicios de luz y agua, por lo que tuvieron que contratarlos con la vecina delegación de Xochimilco. “El delegado es el culpable de esta división porque no fue capaz de mediar en este conflicto a tiempo” (Entrevista con un expositor de mole. Feria del Mole Alterna-San Pedro Atocpan el 19 de octubre de 2014).

El espacio de la feria estaba distribuido de la siguiente manera: en el costado derecho, y colindando con los cerros, los restaurantes, alrededor de 10 de los cuales tres eran de la marca Moncalli. En el medio había dos puestos de artesanías, uno de utensilios de cocina hechos con barro y otro de artesanías típicas mexicanas, tales como calacas, Catrinas y papel picado para el día de muertos; otros dos puestos de comidas, uno de pulque y otro de palomitas de maíz. En el costado izquierdo se ubicaban los stands de mole: eran alrededor de 10 marcas las que estaban exponiendo su producto. A la entrada había un espacio acondicionado para la venta de licor y, al frente, una tarima para los artistas contratados los fines de semana con el fin de atraer clientela.



Restaurante XXXVIII Feria Nacional del Mole. Fuente: Alexandra Contreras.

A diferencia de la otra feria, en esta no había un precio estipulado por los platillos o la venta del mole. Cada uno de los comerciantes tenía libertad de precios: “Nosotros no podemos decirles a qué precio vender sus productos, cada quién sabe cuánto cuesta su trabajo y nosotros no vamos a entrar a dar esos valores” afirmaba uno de los organizadores.

Igual, nosotros nos conocemos desde hace muchos años, más allá de la competencia muchos somos compadres, amigos por eso no vamos a romper nuestras amistades, en esta feria las personas son leales (Entrevista con don Arturo, dueño de restaurante, Feria del mole alterna, San Pedro Atocpan el 18 de octubre de 2014).

El visitante tiene la oportunidad de “negociar” los precios de los platillos entre semana obteniendo descuentos, pero el fin de semana los precios suben y se cobra

“de acuerdo al cliente”. En esta feria tampoco se hacía visible el lazo rojo que señalaba el límite que los expositores debían cruzar para abordar a los clientes, tanto en el área de los restaurantes, como sí ocurría en la zona de exposición de mole.

3.3.3.2.1 La Feria está ahí... pero su gente no.

En una de mis visitas a esta feria tuve la fortuna de entrevistar a doña Herlinda, dueña de moles Moncalli y una de las autoridades del comercio del mole en San Pedro. Ella, junto a su esposo, fueron pioneros en la producción de este alimento, cofundadores de la cooperativa y de la misma feria de la cual hoy en día ya no son parte. Con un vestido que ella señala como el tejido típico de Milpa Alta, se muestra muy amable al relatarme su vida y su trayectoria en la economía del mole; sin embargo no oculta su molestia con la situación en la que se encuentran:

Somos los fundadores de la feria, los que se quedaron no son buenas personas, porque sacaron a los que teníamos experiencia y trayectoria (...) Estas personas no valoran a los viejos que hicimos posible el comercio del mole en San Pedro. Ellos no estuvieron de acuerdo con las nuevas disposiciones de la feria y el año pasado se quedaron por fuera. Este año no íbamos a permitir que ellos se quedaran con la feria y por eso decidimos crear la nuestra (...) La delegación no nos ha ayudado en lo absoluto, ni siquiera quiso brindarnos los servicios de energía y agua, por lo que tuvimos que contratarlos de Xochimilco; aun y con eso no pude traer mi refrigerados y todos los días debemos traer la carne, el pollo y los alimentos que calculemos vamos a utilizar en el día.

Para ella la nueva feria ha perdido el sentido de la solidaridad y de comunidad que siempre ha prevalecido entre los moleros de San Pedro y así mismo dentro de la feria. Doña Herlinda afirma que el éxito radica en que la gente trabajaba por un bien

común; no había divisiones entre ellos, cada uno sabía qué debía hacer y se respetaba al competidor, debido a las relaciones de compadrazgo que no contemplaban romper por culpa de una venta.

La gente que ha ingresado no la conozco, son nuevos en este oficio, además de eso son groseros, no nos respetan, no agradecen que esos espacios los abrimos nosotros trabajando duro... Los nuevos ya no querían que estuvieran los antiguos porque creían que sólo era restringido para unos pocos; la feria es muy grande y puede participar cualquier productor de mole de San Pedro, siempre y cuando sea originario y viva en el pueblo.

Pese a esas limitaciones, ella afirma que las ventas han sido positivas. Debido a que su mole ya es reconocido, las personas vienen a buscar el Restaurante Moncalli y a los otros comerciantes, y no van a la feria tradicional pese a las múltiples atracciones que le ofrece “la experiencia como promotores de la feria durante 36 años nos ha dejado ese reconocimiento”

Por su parte los expositores se presentan como “la verdadera feria, la original” puesto que todos sus fundadores se encuentran en esta:

Nosotros hemos estado dedicados a la venta de mole por generaciones, mientras que los novatos de la otra feria apenas comienzan, muchos de ellos eran choferes, oficinistas... se dedicaban a otras labores ajenas al mole y como vieron que era productivo, y apelaron a ser originarios de San Pedro para decir que son moleros, y reclamaron espacios que nunca pidieron, lograron entrar a la feria y nos sacaron a nosotros que somos los fundadores... Eso no es justo, pero bueno, acá nos ha ido bien porque la calidad no se improvisa y nuestro clientes lo saben (Jairo, expositor de la Feria del Mole-San Pedro Atocpan el 18 de octubre de 2014).

Por el momento, el conflicto no parece resolverse. Por el contrario, los miembros de la feria alterna planean fortalecerla realizando una pre-feria en el mes de mayo con el fin de que se conozca y reconozca por la delegación: “Ya hemos mirado un terreno más grande donde hacerla con todas las de la ley”. El mole, elemento de identidad, comunidad y unidad en los sanpedreños hoy los divide, rompe relaciones de compadrazgo y parentesco al estar de por medio un conflicto de intereses por mantener el poder del mole y la feria.

3.3.4 Recapitulación: El mole, significados internos y externos

En síntesis, la economía del mole ha transformado la sociedad sanpedrina notoriamente; en los últimos años la producción y comercialización de este producto ha estado a cargo de los sanpedrinos, por lo que ha sido la “carta de presentación” ante los “fuereños”, lo que a la vez, les ha permitido diferenciarse de los demás pueblos de Milpa Alta, al igual que de los denominados “originarios” de otras delegaciones.

Pese a ello, esta próspera economía ha traído fuertes diferencias al interior de la comunidad, -que pueden pasar desapercibidas para el “fuereño”- y que amenazan con romper los lazos identitarios y comunitarios por los cuales son reconocidos. Así las cosas, considero que existe una identidad hacia afuera, y una hacia adentro, que pretende diferenciar entre quiénes son “más originarios y tradicionales” y quiénes no, todo esto al interior de la economía molera. Esto sugiere, a mi modo de ver, que este producto no sólo les ha dado un lugar privilegiado ante otras comunidades originarias, sino que se ha convertido en un elemento de diferenciación social interna

que –en palabras de sus habitantes- antaño no existía. Entonces, ¿hay una identidad “auténtica” y otra no? ¿Qué sucederá en las próximas ferias del mole? ¿Se está configurando una nueva identidad dentro de San Pedro Atocpan? El debate queda abierto.

CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo de esta investigación he intentado dar cuenta, a partir de un ejercicio etnográfico, de las dinámicas sociales de la comunidad de San Pedro Atocpan, de su proceso identitario en tanto que “pueblos originarios”, y del modo en que un producto como el mole ha dado sentido de pertenencia a sus habitantes, al tiempo que los demarca del resto de los “pueblos originarios” que conforman la delegación de Milpa Alta –y, sobretodo, de los nuevos residentes que han llegado de los Estados vecinos, en busca de oportunidades laborales dentro de la próspera economía del mole-.

Teniendo en cuenta esto, a modo de conclusión referiré brevemente algunos aspectos que considero importante abordar, por ejemplo, la noción de “identidad originaria” de San Pedro Atocpan, a partir de su reconocimiento por el gobierno de la ciudad; el mole como elemento de poder y fortalecimiento de esta identidad; las disputas políticas y sociales que surgen con la producción y comercialización de este alimento, especialmente en la feria del mole; y la capitalización de las tradiciones para satisfacer a los consumidores. Asimismo, retomaré algunas temáticas que no fueron desarrolladas en este documento, o que si se mencionaron no fueron exploradas con detalle al no constituir el objetivo principal de la investigación –aun cuando las considero relevantes para próximos estudios sobre la población de San Pedro Atocpan-. Antes de entrar en materia, referiré algunos aspectos metodológicos de la investigación, aciertos y desaciertos que permitieron reflexionar sobre el desarrollo de este estudio.

Milpa Alta es una delegación dentro de la Ciudad de México, la más grande en extensión, pero al mismo tiempo la que menos densidad de población posee; está conformada por doce pueblos, de los cuales once se dedican a actividades netamente agrícolas. En los últimos años, y a partir de la construcción de la carretera federal, ha tenido un mayor contacto con la ciudad y muchos de sus habitantes se desplazan diariamente a estudiar o trabajar en otras delegaciones más céntricas; pero pese a esta nueva cercanía, Milpa Alta es vista por los demás habitantes de la ciudad como una zona lejana e inhóspita, y en muchos casos, no es concebida como parte de la ciudad por algunos defensores que creen “que la ciudad termina en Xochimilco”.

Desde esta perspectiva, hay un imaginario de “lejano” e “inhóspito” respecto a la delegación de Milpa Alta, que se refuerza con la tendencia a creer que todos sus habitantes son indígenas, ya sea por la literatura previa sobre la delegación (como los “Cuentos en mexicano” de Franz Boas, recopilación de leyendas de los habitantes de Milpa Alta, escritas en náhuatl), o por las referencias que se tienen sobre “Doña Luz Jiménez” (mujer milpaltense que se convirtió en el arquetipo de la mujer indígena mexicana, por artistas de la talla de Diego Rivera) o porque la denominación de “pueblos originarios” suena a “pueblos indígenas”. Si bien, no es mi interés en este momento hacer un debate sobre qué es ser originario, quise buscar alguna explicación al imaginario que tienen los mismos defensores sobre sus conciudadanos.

En mi caso, cuando comencé a plantearme este proyecto desde Colombia, e influenciada por mi experiencia con comunidades indígenas en contextos escolares,

planteé un escenario en el que la construcción de la identidad en Milpa Alta estuviera permeada por antagonismos entre lo indígena y lo no indígena. Sin embargo, al indagar la producción bibliográfica de algunos historiadores y antropólogos que se han interesado por describir la historia y tradiciones de los llamados “pueblos originarios”, encontré que estas comunidades no se reconocen como indígenas, tampoco como mestizos, y que basan su “identidad originaria” principalmente en la defensa de un territorio heredado por sus antepasados, en la protección de sus recursos naturales, y en la conservación de sus tradiciones.

Luego, en mi trabajo etnográfico encontré que evidentemente hay un fuerte sentido pertenencia hacia su territorio, usos y costumbres. En mis primeros acercamientos noté que se trata de una comunidad cerrada, de difícil acceso, prevenida frente a los foráneos, especialmente desde la institucionalidad. Con el tiempo, y conociendo a la comunidad, mi identificación como colombiana facilitó un acercamiento más amable e informal con los sanpedreños, con quienes se crearon lazos más allá de una relación investigador-informante.

Durante todo el año 2014 realicé mi trabajo de campo tanto en la escuela como en el pueblo, haciendo entrevistas a los comerciantes, restauranteros, maestros y estudiantes. Empero, los últimos meses del año –septiembre, octubre y noviembre– fueron los más productivos para este proyecto, pues hubo un mayor acercamiento con los sanpedreños; las visitas a la feria y los contactos adquiridos en este espacio me permitieron comprender un poco la complejidad de los “originarios” de San Pedro y las relaciones de conflicto y de cooperación mutua con los nuevos residentes del pueblo. Estos elementos los retomaré más adelante.

Al principio, la escuela fue mi foco de atención. La Secundaria Antonio Caso fue, en efecto, el espacio en el que comencé a indagar sobre la “identidad originaria” y las confrontaciones con el otro, analizando el papel de esta institución en la construcción identitaria sanpedrina en relación con el mole. En un comienzo atribuí a la escuela el peso de fortalecer y reproducir tales discursos identitarios; no obstante, en este caso dicha institución no constituía un espacio de reproducción de la “identidad molera” en San Pedro, debido a que desde la Secretaría de Educación Pública se marcan unos lineamientos educativos que impiden que las escuelas se involucren en las tradiciones culturales de su entorno; así, dado que la SEP restringe los calendarios de las escuelas, a los niños y niñas les resulta muy difícil la participación o promoción de actividades que los y las vinculen con el pueblo.

En un segundo momento, intenté relacionar el impacto de la deserción escolar promovido por la producción del mole, pero el bajo nivel educativo del pueblo no indica que sea por la economía del mole tal y como lo tenía contemplado en mi proyecto. Si bien la expectativa de muchos estudiantes es culminar sus estudios secundarios para poder trabajar en el negocio familiar, ello no resulta extraño pues situaciones como esas suelen suceder en pueblos mineros, pesqueros, etc. El mole de San Pedro Atocpan no es la excepción. Mi hipótesis fue rebatida, no encontré una relación directa entre la escuela y la Feria del mole; si bien la escuela es permisiva con el ausentismo, no indica que haya un vínculo fuerte como para ser integrado en esta investigación. Al no ser determinante en la investigación opté por omitir gran parte de la información recopilada, aunque algunos datos producidos pueden contribuir a futuros estudios sobre la educación en Milpa Alta y San Pedro Atocpan.

Al final del trabajo de campo encontré elementos muy valiosos que me permitieron comprender mejor la realidad de San Pedro y las relaciones de sus habitantes en torno al mole; gran parte de esa información se encuentra en el tercer capítulo. Considero que se hubiera podido ahondar más al respecto, sobre todo teniendo en cuenta la nula bibliografía acerca de San Pedro Atocpan y acerca del mole en particular. De igual manera, un mayor contenido de referentes teóricos hubiera enriquecido y dado una mayor dimensión social al tema; desafortunadamente, los tiempos de la maestría, y el tener que desplazarme entre Cuajimalpa y Milpa Alta, complicaron un poco la tarea. Aunque “nimios”, considero que esos detalles fueron un impedimento en la profundización del estudio. Pese a esto, pienso que se abren espacios, interrogantes y elementos valiosos para comprender las relaciones que se tejen en San Pedro en torno a la economía del mole.

Identidad de los pueblos originarios. Un aspecto que mencioné brevemente pero que no abordé con más detalle es el del papel del Estado en la construcción de estas “identidades originarias”, y la influencia de los partidos políticos emergentes en el reconocimiento institucional de los “pueblos originarios”. A comienzos de la década de 2000, el gobierno de la Ciudad de México reconoció a una serie de comunidades como “pueblos originarios” de la ciudad, proporcionándoles autonomía en la toma de las decisiones concernientes a su política local y territorio, y respetando sus tradiciones y costumbres como pueblos rurales. Fruto de ello, se creó una oficina de atención a los pueblos originarios, cuyo objetivo era el desarrollo de programas sociales dirigidos a estas comunidades (López, 2012).

Cabe resaltar que este reconocimiento es producto de una lucha emprendida por los

habitantes de Milpa Alta y de otras delegaciones desde la década de 1970, y que sus demandas son atendidas gracias al movimiento zapatista, a las luchas indígenas en el propio Distrito Federal, y a los discursos globales multiculturalistas. Darle un lugar a estas comunidades es un asunto primordial en la agenda de los Estados, pues “lejos de ser un obstáculo al modelo de estado desarrollista modernizador, es casi el centro del mismo Estado moderno, la mayoría de los fundamentalismos étnicos y raciales son promovidos e impulsados por el mismo Estado Nación modernos o a los partidos políticos que lo conforman” (Appadurai, 1996).

De acuerdo con lo anterior, la intervención de los partidos políticos en el reconocimiento de estas comunidades les aseguraría un mayor poder político, ya que contarían con el apoyo de estos grupos y de otros que como ellos, se sentían excluidos. En ese orden de ideas, desde el año 2000 la Ciudad de México ha estado gobernada por el PRD convirtiéndose en uno de los principales fortines electorales de este partido político; durante estos mandatos se les ha dado importancia a comunidades “marginadas” –como las “originarias”-, por lo que no es extraño que el PRD lleve el mismo número de años en el poder delegacional de Milpa Alta, y que muchos de los líderes políticos y comunitarios de la delegación tengan dicha filiación política.

Dentro de mi investigación quise entrevistarme con los líderes comuneros de Milpa Alta para conocer su postura respecto a la agenda política de la delegación, la “identidad originaria” y la defensa del territorio, pero fue imposible acceder a ellos. Mi situación de foránea esta vez no generó empatía y, por el contrario, se creó un halo de desconfianza en ellos. Al final opté por no entrevistarme con estas personas, no sólo

por el riesgo de desviar mi foco de atención sino también por el temor de generar inconvenientes con la comunidad y entorpecer toda mi investigación.

Si bien mi proyecto de investigación no profundiza en estos aspectos, me parece relevante analizar las relaciones políticas que se tejen dentro de la comunidad, esto es, las relaciones de poder y las disputas partidistas que existen dentro de la comunidad sanpedrina, y más teniendo en cuenta que el pueblo tiene actualmente mayor participación política en la toma de decisiones dentro de la delegación, gracias al poder económico que ha tenido en los últimos años gracias a la industria molera.

Retomando uno de los elementos centrales de mi investigación, que es la identidad de los pueblos originarios, parece necesario reflexionar en torno a la siguiente pregunta: ¿Quiénes son los originarios? De acuerdo con la distinción realizada por el ex coordinador de enlace territorial “el originario de San Pedro es quien nace y proviene de una familia igualmente originaria del pueblo, posee terrenos comunales y participa en las actividades tradicionales y fiestas religiosas y populares, lo cual es un honor para cualquier sanpedrino”. Así, cualquier persona que sea residente del pueblo puede participar en las fiestas religiosas –como la del Señor de las Misericordias o la de San Pedro (patrón del pueblo)- o populares –como la de los Chineros o la Feria del Mole-, pero sólo los “originarios” pueden tomar parte activa de su organización, y tener voz y voto en la toma de decisiones; más todavía, deben habitar en uno de los cuatro barrios tradicionales que conforman el pueblo: Ocotitla, Nuchtla, Panchimalco o Tula.

Esta distinción identitaria está determinada por el tipo de economía y tradiciones: “Somos originarios de San Pedro Atocpan, tenemos nuestras propias costumbres, tenemos mole y la fiesta del Señor de las Misericordias. Nuestras tradiciones son distintas a las de los demás pueblos”. En efecto, al hablar con los habitantes de otros pueblos, encontré que cada uno se diferencia de acuerdo a su economía y tradiciones. Por ejemplo, los de Santa Ana se dedican al cultivo de nopal, hablan náhuatl y, según algunos de mis entrevistados –originarios de San Pedro y otros pueblos como La Villa y San Pablo Oztotepec-, conservan un “legado indígena”. Por esta razón, en los últimos años han surgido grupos que pretenden revalorizar el uso de la lengua náhuatl; su objetivo es que sea la lengua maternal en las escuelas de la delegación, con el fin de preservar “su legado y tradiciones”. Ahora bien, el elemento que converge en todos los habitantes de Milpa Alta es la defensa de los recursos naturales de cada uno de los pueblos. La unidad de los pueblos se ve reflejada en la defensa de los recursos naturales.

Teniendo en cuenta lo anterior, considero relevante resaltar que, más allá de una idea abstracta de ser “originario”, cuenta más para ellos el “ser originario de”. Ello es lo que les permite diferenciarse de “Los Otros”, tanto de los habitantes de otras delegaciones de la ciudad, como de los demás pueblos originarios que residen en Milpa Alta, y principalmente de los nuevos residentes que han llegado en las últimas décadas a emplearse en la economía del mole. Todos esos “Otros” son la base de su identidad “originaria y sanpedrina”.

Las relaciones de esta población originaria con los nuevos residentes –quienes son llamados por los primeros con el término “fuereños” o “avecindados”- es a menudo

tensa y conflictiva. Lo “no-originarios” son tolerados en cierta medida pero no tienen la posibilidad de participar en las actividades tradicionales que, como ya he señalado, dan identidad y pertenencia a la comunidad. Dentro de este documento tomo las conceptualizaciones sobre la identidad hechas por Restrepo y Giménez, quienes afirman que la identidad se produce a partir de la diferencia: una comunidad o individuo debe ser reconocido por otros (Giménez, 1997). Por su parte, para Restrepo:

La identidad es posible en tanto se establece actos de distinción entre un orden de interioridad-pertenencia y uno de exterioridad-exclusión, por lo tanto la identidad y diferencia deben pensarse como elementos constitutivos (Restrepo, 2007: 25).

La comunidad sanpedrina interactúa dentro y fuera de la delegación con individuos que no comparten su “carácter originario”; empero, esa diferencia –dicen ellos- es lo que le da base a su identidad. El no reconocer las costumbres, modo de vida y creencias en los forasteros. Esa es la base de su especificidad.

El mole y la construcción de la identidad. Otro de los temas centrales de esta investigación es el mole, claro ejemplo del sincretismo alimentario (pues combina ingredientes del Viejo Mundo con los de la cocina americana) y uno de los referentes del mestizaje en la comida mexicana. A mediados de la década de 1950, los habitantes de San Pedro comenzaron a preparar y comercializar mole en los distintos mercados de la ciudad. Con el pasar del tiempo, la producción y venta de este alimento desplazó a la agricultura como la principal actividad de San Pedro; la producción aumentó y se hizo necesario la tecnificación para poder atender la

creciente demanda, no sólo dentro de la ciudad sino en toda la República Mexicana (incluso, algunas grandes empresas iniciaron la exportación de mole a Estados Unidos y Europa).

Ahora bien, esta prosperidad ha traído consigo relaciones de poder y conflicto dentro de la comunidad sanpedreña, no sólo frente a los migrantes que buscan trabajo sino también con los mismos habitantes oriundos del pueblo. En un comienzo, eran pocas las familias que se dedicaban a comercializar este producto; pero con el tiempo, toda la comunidad se dedicó a la preparación y comercialización de mole en los mercados de la ciudad. Así, San Pedro pasó de ser un pueblo marcadamente rural y agrícola, a uno con una fuerte economía molera, reconocida dentro y fuera de la Ciudad de México; por tal motivo, cuenta con mayor participación en la toma de decisiones de la delegación, y es considerado el pueblo más importante de la misma, incluso por encima de La Villa (sede delegacional).

Durante mi trabajo de campo pude ver que hay una escala social dentro de este comercio –la cual ya expliqué en el tercer capítulo-: todos los habitantes de San Pedro pueden participar en el negocio pero hay un punto al que los “no-originarios” no pueden acceder, por ejemplo, ser miembros del comité del mole, participar activamente en las decisiones sobre la organización de la Feria, o formar parte del grupo de grandes moleros; de esta manera, se ven obligados a ser empleados asalariados o revendedores minoristas en los tianguis y mercados de la ciudad.

Los grandes comerciantes de mole detentan el poder político, económico y social del pueblo. Ellos se autoreconocen como los fundadores de las empresas moleras

(como “Moles Don Pancho”, antes llamada “Cooperativa de Moles Atocpan”), por lo cual consideran que tienen más derechos en las actividades concernientes a la Feria del Mole; asimismo, son los dueños de las principales moleras de San Pedro, cuentan con molinos propios, son propietarios de los restaurantes más grandes y reconocidos, y también ostentan locales comerciales donde venden su mole al menudeo. Por otro lado están los productores y /o revendedores de mole, algunos de los cuales tienen molinos y venden su producto dentro o fuera de la delegación; otros simplemente revenden el mole que compran a los grandes comercios.

Hasta ese momento consideré que las tensiones y conflictos sólo se presentaban con los nuevos residentes. Sin embargo, al realizar mis observaciones en la Feria del Mole, comprendí que las tensiones son más complejas y van más allá del “ser o no originario”. En ese sentido, hoy día hay un conflicto entre los “fundadores” y los “novatos” de dicho evento; ambos grupos son nativos de San Pedro, aunque los primeros son los comerciantes pioneros y los segundos son los principiantes que buscan hacerse un lugar dentro del negocio. Al parecer, los primeros detentaban el poder hasta hace dos años y decidían quién o quiénes podían participar en la feria; empero, con la “democratización” de la feria, ahora todos pueden participar en igualdad de condiciones, situación que propició la dimisión de los “fundadores”, llevándolos a crear una feria alterna que ha generado malestar no sólo con los demás productores sino con las autoridades delegacionales, quienes se encuentran en la disyuntiva sobre cuál feria reconocer y a cuál brindar su respaldo. Ello es más crítico al considerar que se trata de un evento que mueve millones de pesos en los 27 días de funcionamiento; más todavía, la decisión del delegado puede afectar el

apoyo a su reelección debido a que, según palabras de los mismos moleros y líderes de San Pedro, perderá el apoyo político y económico del grupo que no respalde.

Una de las preocupaciones de los líderes del pueblo es que con esta confrontación se pierda la idea de comunidad con la que se creó la feria, y que fue la que en un inicio contribuyó a que la economía molera prosperara. ¿Qué procesos se desencadenarán con estas disputas? ¿Qué tipo de identidades se configurarán a raíz de estas divisiones? ¿Cuáles son los juegos de poder detrás de este conflicto?

La mercantilización de las tradiciones. La Feria del Mole se ha convertido en un evento obligado para miles de turistas, tanto mexicanos como extranjeros, quienes cada octubre alteran considerablemente la tranquilidad de este pueblo semirural. Según comenta uno de los entrevistados, cada año la feria va adquiriendo más renombre, por lo que sus organizadores se han preocupado por estar vigentes, innovar y crear nuevos sabores para así satisfacer la demanda de sus clientes. A diferencia de los moles oaxaqueños o poblanos –que en principio conservan su receta original-, en San Pedro hay múltiples sabores que van desde los tradicionales almendrados, a otros más “exóticos” como el de arándano. Para Pilcher, esto tiene dos explicaciones. La primera tiene que ver con la comercialización de las tradiciones: los comerciantes buscan incluir nuevos ingredientes que se adapten al paladar del turista, que probablemente no conocerá mucho de mole pero va a elegirlo por la variedad de sabores. Por otro lado, muchos ingredientes incluidos en los platos tradicionales ya no son tan fáciles de conseguir, y la invasión de nuevos ingredientes ha hecho que las comidas tradicionales se adapten (Pilcher, 2001).

El papel de las mujeres en la economía molera. Un elemento que valdría la pena analizar en posteriores investigaciones es la importancia de las mujeres y de la cultura doméstica en la formación de las identidades locales. Las mujeres sanpedreñas fueron quienes comenzaron a preparar el mole para venderlo en los mercados de la ciudad, y más adelante incluyeron a los hombres de su familia. La mujer, que anteriormente tenía un papel subordinado, adquiere un papel activo en la transformación social y económica del pueblo; mujeres como doña Herlinda fueron las forjadoras de la “identidad molera” en San Pedro Atocpan. Para ahondar en tales estudios, es necesario ver el trabajo de Jeffrey Pilcher (2001) sobre la participación de la mujer en la construcción de la identidad mexicana, a partir de la alimentación.

En suma, si bien el mole no es una tradición ancestral en San Pedro Atocpan, sí ha servido para que el pueblo sea reconocido y visibilizado dentro de la Ciudad de México. De este modo, se han generado espacios –como la feria- para mostrar el producto, fortaleciendo con ello su identidad como “originarios” de San Pedro. En efecto, el mole ha sido asumido por los sanpedreños como un elemento esencial de su vida cotidiana, aun cuando no tiene más de cuarenta años de presencia en el territorio (si bien los discursos populares refieren una “ancestralidad” de larga data). Aquí resultará útil trabajar intensamente el concepto de “tradición inventada”, con el cual ciertas prácticas son “construidas y formalmente instituidas como aquellas que emergen de un modo difícil de investigar durante un periodo breve y mensurable y durante pocos años logran posicionarse con gran rapidez” (Hobsbawm, 1983).

Por último, considero que esta investigación es una aproximación a la economía del mole, de la cual no hay suficiente bibliografía, y que debe ampliarse con conceptos

de antropología económica, elementos que no fueron tomados en esta Idónea Comunicación de Resultados (ICR) debido a que su “fuerte” era el trabajo etnográfico. Igualmente, sería interesante desarrollar investigaciones sobre género y clase, particularmente en lo que toca a la división del trabajo en la economía del mole. Como he dicho, es un tema incipiente y futuras investigaciones podrían responder a estas cuestiones, que por tiempo y limitaciones de esta ICR, no fueron posibles de abordar teórica y empíricamente.

Este proyecto me deja más interrogantes que certezas. Posiblemente muchos de mis argumentos sean rebatidos en el futuro, razón por la que se hace necesario más investigaciones de este tipo. El mole es un platillo típico de la comida mexicana, millones de personas lo consumen pero hay poca bibliografía al respecto; hacen falta más trabajos teóricos y empíricos que den cuenta de la riqueza culinaria de estas poblaciones. San Pedro Atocpan es mucho más que un pueblo lejano y desconocido de la Ciudad de México que produce un rico mole.

REFERENTES CITADOS

Appadurai, Arjun. 1996. *La Modernidad Desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Buenos Aires: FLACSO Argentina, Ediciones Trilce, Fondo de Cultura Económica.

Álvarez Chavira, Juan Carlos y Joel González Moreno. 1990. *San Pedro Atocpan*. México: Centro de Relaciones Internacionales, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México.

Arias, Patricia. 2005. "Nueva Ruralidad: Antropólogos y geógrafos frente al campo de hoy" En Héctor Ávila Sánchez, *Lo urbano-rural ¿Nuevas expresiones territoriales?* Cuernavaca: Universidad Nacional Autónoma de México, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias.

Barbosa, Mario y María Eugenia Terrones López (coordinadores). 2012 *Tohuehuetlalnanzin: Antigua es nuestra querida tierra. Historia e imágenes de Milpa Alta de la época prehispánica a la revolución*. México: Universidad Autónoma Metropolitana-Delegación de Milpa Alta.

Consejo de los Pueblos y Barrios Originarios del D.F. 2013. *Comité de Mecanismo de la Metodología General para la Consulta Indígena, Para el Proceso Legislativo de la ADLF, para la Creación de la Ley en la Materia*.

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. 1917. Sitio web <http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/1.pdf>

Delgado Mahecha Ovidio, 2003. *Debates sobre el espacio en la geografía contemporánea*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Red de estudios sobre Espacio y Territorio.

Delgado, Manuel. 2009. "Espacio Público y Comunidad. De la verdad comunitaria a la comunicación generalizada". En Miguel Lisbona Guillén *La comunidad a debate. Reflexiones sobre el concepto de comunidad en el México contemporáneo*. México: El Colegio de Michoacán, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

Díaz Cruz, Rodrigo. 1993. "Experiencias de identidad", *Revista Internacional de Filosofía Política*, Nº 2, Madrid.

Flores Melo, Raymundo. "La milpa y el nopal. El trabajo campesino en Milpa Alta". Sitio web: <http://teuhtli.blogspot.mx/2012/04/por-raymundo-flores-melo-maiz-frijol.html>. Revisado el 8 de octubre de 2013.

Giménez, Gilberto. 1997. "Materiales para una teoría de las identidades sociales", *Frontera Norte* 9, Nº 18 (Julio-diciembre).

Gomezcésar Hernández, Iván. 2004. "La Palabra de los Antiguos Territorios y Memoria Histórica en Milpa Alta". En Pablo Yanes et al. (Coordinadores) *Ciudad, Pueblos Indígenas y Etnicidad. Ciudad de México*. México: Universidad de la Ciudad de México/Gobierno del Distrito Federal. Pp: 17-55.

Gomezcésar Hernández, Iván. 2008. "Los Pueblos Originarios de la Ciudad de México". En Francisco Chavira Olivos, Iván Gomezcésar Hernández, Luis Fernando Nazario Cruz y José Genovevo Pérez Espinosa, *Crónicas de los pueblos originarios*.

México: Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Gomezcésar Hernández, Iván. 2010. *Para que sepan los que aún no nacen... Construcción de la historia en Milpa Alta*. México: Universidad Autónoma de la Ciudad de México, CONACYT, Milpa Alta Unida y Delegación de Milpa Alta.

Hobsbawm, Eric 1983. "Introducción: La invención de la tradición". En Eric Hobsbawm y Terence Ranger (Eds.), *La Invención de la Tradición*. Barcelona: Crítica.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía INEGI. Sitio web: <http://www.inegi.org.mx/geo/contenidos/imgpercepcion/ortofoto/default.aspx>

Revisado el 2 de febrero de 2014.

López Caballero, Paula. 2012 "Biografía del nombre 'Pueblos originarios' de la ciudad de México (2000-2010). Las categorías de identificación como espacios sociales de formación de ciudadanía". En Ariadna Acevedo y Paula López Caballero, *Ciudadanos inesperados. Espacios de formación de ciudadanía ayer y hoy*. México: DIE-CINVESTAV y El Colegio de México, pp. 287-314.

Marván Laborde, Ignacio. 2012. "De la ciudad del presidente al gobierno propio 1970-2000". En Ariel Rodríguez Kuri (Coordinador), *Historia política de la Ciudad de México (desde su fundación hasta el año 2000)*. México: El Colegio de México.

Medina Hernández, Andrés. 2007. "Pueblos Antiguos, ciudad diversa. Una definición etnográfica de los pueblos originarios en la ciudad de México". *Revista Anales de Antropología*, N°41. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Méndez Sastoque, Marlon, 2005. "Contradicción, complementariedad e hibridación

en las relaciones entre lo rural y lo urbano”. En Héctor Ávila Sánchez, *Lo urbano-rural ¿Nuevas expresiones territoriales?* Cuernavaca: Universidad Nacional Autónoma de México, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias.

Mintz, Sidney. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones a la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Retina Roja, CIESAS, CONACULTA.

Pilcher, Jeffrey. 2001. *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS, Ediciones de la Reina Roja y CONACULTA.

Portal, María Ana y Lucía Álvarez Enríquez. 2011. “Pueblos urbanos: Entorno conceptual y ruta metodológica”. En Lucía Álvarez Enríquez (coord.) *Pueblos urbanos, identidad, ciudadanía y territorio en la ciudad de México*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Portal, María Ana y Patricia Safa Barraza. 2011. “De la fragmentación urbana al estudio de la diversidad en las grandes ciudades” En Néstor García Canclini (coordinador) *La Antropología Urbana en México*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Universidad Autónoma Metropolitana, Fondo de Cultura Económica.

Portal, María Ana. 1997. *Ciudadanos desde el pueblo, identidad urbana y religiosidad popular en San Andrés de Totoltepec, Tlalpan, México, D.F.* México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes Culturas Populares, Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Iztapalapa.

Portal, María Ana. 2013. “El desarrollo urbano y su impacto en los pueblos originarios

de la Ciudad de México”. En *Alteridades*. Revista de la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. Vol.23, núm. 46, julio-diciembre, pp. 53-64.

Restrepo, Eduardo. 2007. “Identidades: planteamientos teóricos y sugerencias metodológicas para su estudio”. En *Jangwa Pana*. Revista del Programa de Antropología de la Universidad del Magdalena. (5): 24-35.

Sánchez Villa, Raquel Natalia. 1998. “La Mayordomía del Señor de las Misericordias en San Pedro de Atocpan como mecanismo en la construcción de identidad local”. Tesis de Licenciatura en Antropología Social, Universidad Autónoma Metropolitana- Unidad Iztapalapa.

Wacher Rodarte, Mette Marie. 2013. *Los Pueblos de Milpa Alta: Reconstrucción sociocultural, religión comunitaria y ciclo festivo*. México, D.F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Sitios web consultados:

<http://www.milpa-alta.df.gob.mx/index.php/secciones/pueblos/24-pueblos/259-tlacotenco>. Revisado el 26 de febrero de 2014.

<http://www.milpa-alta.df.gob.mx/index.php/component/content/category/24-pueblos>. Revisado el 26 de febrero de 2014.

<http://eduportal.com.mx/escuelas/en/distrito-federal/milpa-alta/san-antonio-tecomitl>. Revisado del 26 de febrero de 2014