



Memoria y altares de muertos en Baxtla, Veracruz: narrando nuestro paisaje de milpa y cafetal en las montañas mexicanas

Memory and Altars of the Dead in Baxtla, Veracruz: Narrating
our Milpa and Coffee Landscape in the Mexican Mountains

Julieta Flores Muñoz¹ y David Moreno Martínez²

*“Somos maíz, pero también calabaza,
frijol y chile... la milpa es, en esencia,
como nuestro trabajo que debe ser
colectivo”*

(Participante de la Feria de la Milpa,
Chiltoyac, 3 de octubre 2021)

Resumen

Dentro de la cosmovisión mesoamericana, el maíz es sinónimo de cuerpo y representa el alimento primario del ser humano, el cual se acompaña de un sistema de siembra complejo conocido como milpa. Dicho sistema, creemos, celebra la interrelación entre diversidad de especies, sirviendo, de esta manera, de metáfora para entender nuestra propia construcción social. En dicha metáfora, ser humano y paisaje quedan interrelacionados en una cadena de cambios que se manifiestan en el cotidiano; es decir, los cambios son visibles explorando el habitar, o la forma en la que producimos y somos producidos por nuestro entorno. A través del rescate de esa interrelación explorando la narración de la vida cotidiana en Baxtla, Veracruz, este artículo se propone desdibujar las finas líneas que separan la milpa de una de las tradiciones ancestrales que acompañan al hombre y la mujer mesoamericanos hasta nuestros días: la celebración de la muerte.

¹ Autora de correspondencia. Doctora en Arqueología del Paisaje por la Universidad de Southampton en el Reino Unido. Profesora-Investigadora en el Instituto Politécnico Nacional. Líneas de interés: narrativa oral, las practicas espaciales y el paisaje para estudiar la materialidad desde una perspectiva teórica. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2579-134X>. Correo electrónico: jufloresmu@ipn.mx

² Maestría en Ecología Tropical por la Universidad Veracruzana, México. Estudiante de doctorado en la Universidad Veracruzana, México. Líneas de interés: diversidad, manejo y conservación de recursos naturales con énfasis en especies de plantas ornamentales y comestibles. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6794-9216>. Correo electrónico: dmoreno29@hotmail.com



Palabras clave: memoria; historia ambiental; milpa; paisaje; Todos Santos.

Abstract

Within the Mesoamerican worldview, maize is synonymous with the body and represents the primary food of the human being, accompanied by a complex planting system known as milpa. Said system, we believe, celebrates the interrelation between the diversity of species, serving, in this way, as a metaphor to understand our social construction. In this metaphor, there is an interrelationship between human beings and the landscape in a chain of changes manifested in daily life; that is to say, the changes are visible by exploring inhabiting; how we produce; and how our environment produces us. Through the rescue of this interrelation exploring the narration of daily life in Baxtla, Veracruz, this article aims to blur the fine lines that separate the milpa from one of the ancestral traditions that accompany Mesoamerican men and women to this day: the celebration of death.

Keywords: environmental history; landscape; memory; milpa; Todos Santos.

Introducción

Este artículo nace de la preocupación sobre la paulatina pérdida de la forma tradicional de conocer y aprehender el mundo, así como la necesaria incorporación de esas otras epistemes al quehacer científico (Wallerstein, 2001; Mignolo, 2008; Sousa Santos, 2011). Es decir, consideramos necesario el rescate de la experiencia de habitar un espacio (Lefebvre, 1991) y la subsecuente transmisión de saberes que se van acumulando al ir narrándolo (De Andrés y Chaparro, 2022). En palabras de Flores Farfán (2008) la oralidad “conforma ni más ni menos que el sustento material más recurrido de las lenguas y culturas del mundo” y con ésta, una posibilidad inmensa de darle lectura al siempre cambiante paisaje. Es así que esa íntima relación que se ha establecido con el medio natural queda plasmada en la palabra de quienes caminando van narrando su paisaje (Urquijo y Barrera, 2009), incorporando, entre sus narraciones, otros caminares, otras voces, principalmente de aquellos que les precedieron, volviéndose custodios, por medio de la palabra, de la historia ambiental regional.

Así, es en el arte de narrar que, además, habitamos, vivimos, cambiamos, nos movemos, recordamos y le damos sentido a nuestro territorio (Van't Hooft y Vázquez, 2022). Es desde esa perspectiva, que quisimos servir como puente, para promover, sobre todo entre las nuevas generaciones, esa riqueza escondida en la palabra, que se encuentra invisibilizada por la modernidad colonial (Quijano, 2000), amenazada por la creciente mancha urbana y desacreditada por el sistema de creencias que el capital entraña. Es decir, al



compilar las voces que nos narran el paisaje, en este caso específico en el uso de las plantas para los altares de muertos, promovemos la recuperación de los aprendizajes, y contribuimos en la reconstrucción histórica y ambiental del bosque mesófilo de montaña xalapeño, pues como señalan Lazos y Moreno-Casasola (2022) “las plantas van de la mano de las dinámicas en las sociedades”. De ahí que se defienda la memoria, la oralidad y la narrativa como fuentes significativas de información para así, iniciar un camino de dialogo entre distintas epistemes, que incorporen el conocimiento académico, la tradición y el cambio que están involucrados en el acto del habitar.

En ese sentido, creemos que, al rescatar historias borradas, silenciadas o simplemente olvidadas, la gente logra reconectarse con su pasado, su territorio y, por ende, visibilizar sus propios cambios; es decir, el paisaje como producto de la dialéctica establecida entre la naturaleza, la cultura y la sociedad, sólo permanecerá en tanto haya sociedades que le otorguen sentido al territorio (Sunyer-Martín, 2014) y, por ende, sea vivido, explorado y narrado. Es desde esa perspectiva que quisimos abordar el ya ampliamente estudiado Día de Muertos o Todos Santos (como se le conoce en algunos lugares de México). Si bien esta festividad ha sido objeto de análisis, documentación y difusión de diversos observadores dentro y fuera de la academia, una mirada más profunda a esta festividad implica necesariamente integrarla al complejo calendario religioso vinculado a la temporalidad y/o ciclos agrícolas que predominaban en Mesoamérica (Vela, 2019), adquiriendo así, como muchas otras festividades, una profundidad histórica importante de advertir, aun cuando la festividad de Todos Santos se ha reconfigurado y adquiere sentido y significado en el seno particular del cotidiano, en cada localidad o incluso, en cada familia. Sigue siendo una festividad que, sin duda alguna, es pieza clave de la compleja identidad mesoamericana. En este artículo presentamos la preparación de la festividad en una comunidad de montaña veracruzana: Baxtla, localidad perteneciente al municipio de Teocelo en el estado de Veracruz, que, además, tiene aún muy presente la siembra de la milpa tradicional (preservación del maíz criollo). Dicho de otro modo, nuestro interés gira en torno a la imbricada interrelación entre la milpa tradicional (en cuanto al calendario agrícola se refiere y la metáfora que representa de la construcción social), el siempre cambiante paisaje de montaña y la festividad de Todos Santos, poniendo especial interés en la narración de quienes habitan este complicado paisaje y nos presentan las diferentes especies vegetales que se colectan durante esta temporada como ofrenda para sus difuntos.

Aunque la localidad de Baxtla guarda una relación especial con el cultivo de la milpa, ésta no deja de ser una siembra tradicional que no genera ganancias en la región. En palabras de don Heraclio: “la milpa es casi nuestra tradición milenaria, lo que nos enseñaron nuestros abuelos y sirve principalmente para el autoconsumo, no nos da para vender, pero sí para nuestro alimento”. Así, en la región de montaña que tiene como centro la ciudad de Xalapa en el estado de Veracruz, hemos documentado un sentir



similar. Si bien la milpa representa en esencia, conocimiento (saberes milenarios), y guarda una relación especial con la identidad de los habitantes en la montaña, tiene como fin último el autoconsumo y la independencia alimentaria de las comunidades a lo largo del territorio. Sin embargo, el monocultivo del maíz, junto con la introducción de otras especies valoradas en el mercado cambiario, han derivado en la casi extinción de la semilla de maíz criollo, pieza clave del sistema milpa, y por ende en una dependencia alimentaria alarmante para los habitantes de la región.

De estas ideas introductorias se desprenden dos ejes centrales de análisis que subyacen en este artículo; por un lado, rescatar los saberes y la protección del maíz criollo de montaña y, por el otro, el vínculo especial que guarda ese sistema milpa con el calendario cívico-religioso mesoamericano, en este caso con el Día de Muertos. Así, el objetivo central de este artículo es presentar la recolección de las distintas especies vegetales que se ocupan para elaborar los altares en Baxtla, para dilucidar un dilema generalizado a lo largo del territorio mexicano. Por un lado, la pérdida paulatina de saberes en torno al calendario agrícola (en otras palabras, la relación entre maíz criollo, ciclos de siembra y recolección de distintos productos que marcan las distintas festividades religiosas). Pero, por el otro lado, insistir en la importante conexión que guarda el sistema milpa tradicional con la independencia alimentaria de las comunidades rurales. Para lograr dicho fin, introduciremos al lector en el paisaje de montaña (La milpa y el cafetal: un paisaje biocultural de montaña) para después llevarlos a la localidad de estudio (Baxtla y los alrededores) donde recolectamos de entre milpas, cafetales y huertos caseros, distintas especies vegetales que sirven específicamente para preparar altares y celebrar la festividad de Todos Santos. Finalmente, en la discusión, ponemos en primer plano esa dialéctica que nos construye (ser humano-naturaleza) y que nos permite insistir en la importancia de la preservación de los conocimientos (milpa y semilla criolla de maíz) para lograr la soberanía alimentaria y fomentar una economía solidaria regional.

La milpa y el cafetal: un paisaje biocultural de montaña

El maíz representa en la cosmovisión mesoamericana el grano sagrado, la piel del ser humano que pobló la región central de América (López-Austin, 2021; 1997) y se ha mantenido como alimento primario para la población mexicana a lo largo del tiempo (Román *et al.*, 2016). Tradicionalmente, la siembra de dicho grano se acompaña de una diversidad de otras especies en un sistema complejo llamado milpa. Del náhuatl ‘milpan’ (milli- “parcela sembrada” y pan- “encima de”), podemos derivar que una parcela trabajada y preparada para la siembra, implica algo más que el cultivo en sí; en palabras de don Basilio (comunicación personal, 28 de octubre de 2021, Baxtla, Veracruz): “se necesita proporcionarle a la tierra una serie de nutrientes y acompañarla a lo largo del proceso”. Así, la milpa, definida como un sistema agroforestal tradicional (Moreno-Calles *et al.*, 2013) está



conformada por un policultivo que permite proporcionarle al maíz criollo suficientes nutrientes que acompañarán su proceso de desarrollo biológico, siendo clave para alcanzar tal objetivo, el involucramiento y participación humana, con sus conocimientos y saberes locales.

En ese sentido, interesa destacar que, en el sistema milpa, se conjuntan múltiples capas de conocimiento tradicional, empezando por identificar las distintas semillas de maíz con características específicas regionales que le permiten resistir condiciones climatológicas específicas del lugar (maíz criollo), así como el impacto que tienen las distintas especies que forman el policultivo en la química de suelos, y la forma en la que este sistema es adaptado en cada rincón territorial de Mesoamérica, lo cual ha permitido la incorporación de diversas especies, dependiendo de la región de cultivo (altitud y tipo de clima). Así es como la conexión generacional ha mantenido la supervivencia de la semilla criolla, pues ésta vive en el seno de cada familia, fungiendo como cápsulas contenedoras de saberes tradicionales y modificaciones biológicas. Cada semilla criolla ha sufrido y sufre adaptaciones climáticas y de suelos específicos, resultando en una misma semilla usada a lo largo de generaciones, entre muchas otras capas: “No es posible que llevemos 8 000 años cuidando el maíz criollo para que en 50 años se nos acabe y perdamos el conocimiento” nos dice David (comunicación personal, 23 de octubre 2021, Xalapa, Veracruz), refiriéndose a la acelerada pérdida de la siembra del sistema milpa.

Aunque tradicionalmente la triada está compuesta por maíz, frijol y calabaza, proporcionando el frijol nitrógeno al suelo, y por su parte, la calabaza evitando que crezca la maleza que pudiera competir con el frijol y el maíz —además de servir de protección a las raíces del maíz—, el sinnúmero de especies que conforman este sistema va a depender de la capacidad de carga que tenga el terreno, el tipo de suelo, la cantidad y distribución de las lluvias, el clima y el tipo de vegetación; composición que, a su vez, deriva y se reconfigura con los usos y costumbres del cotidiano alimentario local. Ciertamente, la introducción de otros cultivos, con mayores beneficios en el mercado cambiario, ha mermado la siembra de la milpa tradicional. Sin embargo, aunque el mercado desempeñó y sigue desempeñando un papel muy importante, menospreciando este cultivo prístino, es importante reconocer que estos nuevos cultivos ya se han vuelto parte importante del paisaje biocultural de la región. Tal es el caso de las especies como *Coffea arabica* (café), *Musa paradisiaca* (plátano), *Citrus spp* (cítricos) y en las partes más bajas de la región de montaña *Sacharum officinarum* (caña de azúcar). Así, para entender la composición paisajística local, es necesario partir de la construcción territorial, resultado de la indisoluble relación entre la diversidad biológica y la diversidad cultural (Hong, 2014; Maffi y Woodley, 2010; Pilgrim y Pretty, 2010). En otras palabras, presentar el diálogo establecido, siempre constante y cambiante, entre las diversas especies (plantas y animales, incluyéndonos) y el medio físico que les rodea.



Para quienes estudiamos al ser humano, ese diálogo implica mirar con detenimiento la forma en la que éste (*homo sapiens*), se ha adaptado a los distintos ecosistemas, conviviendo con otras especies y, finalmente, cómo estos ecosistemas han modificado los ritmos de vida cotidiana de las personas. Así, desde esa perspectiva, biodiversidad adquiere una nueva connotación que incluye la inquebrantable y siempre cambiante relación entre especies y materialidad. Este posicionamiento conceptual, comprensivo de las interacciones sociedad-naturaleza, permite reconocer y abordar la milpa como una forma peculiar que ha tenido el ser humano para definir su territorio como un tejido de relaciones acorde con las particularidades ecosistémicas de la región donde tal sistema tiene lugar.

Los ritmos propios de la montaña otorgan un movimiento peculiar a la siembra de la milpa. Debido a la complejidad orográfica, la diversidad de variedades o razas de maíz e incluso los cambios climáticos, la siembra se ha modificado. Tradicionalmente, en la montaña encontrábamos dos tipos de siembra: la milpa de temporal que iniciaba a mediados de mayo y principios de junio para cosechar en diciembre, y la milpa de invierno o *tonalmile*, que se sembraba de noviembre a febrero dependiendo de la zona, la lluvia y el clima invernal. Desgraciadamente, el *tonalmile* es una milpa fuertemente afectada por el cambio climático que ha modificado los ritmos cíclicos necesarios para la siembra. Hoy por hoy, el *tonalmile* va en desuso y aunque permanece vivo en algunas comunidades, sobre todo pertenecientes a la parte montañosa intermedia (1 200 a 1 600 msnm) en la cota altitudinal correspondiente al bosque mesófilo de montaña, la mayor parte de la gente, tanto en las partes altas como en las bajas, sólo lo recuerda con añoranza. En el siguiente apartado presentamos nuestra localidad de estudio: Baxtla.

Baxtla y los alrededores

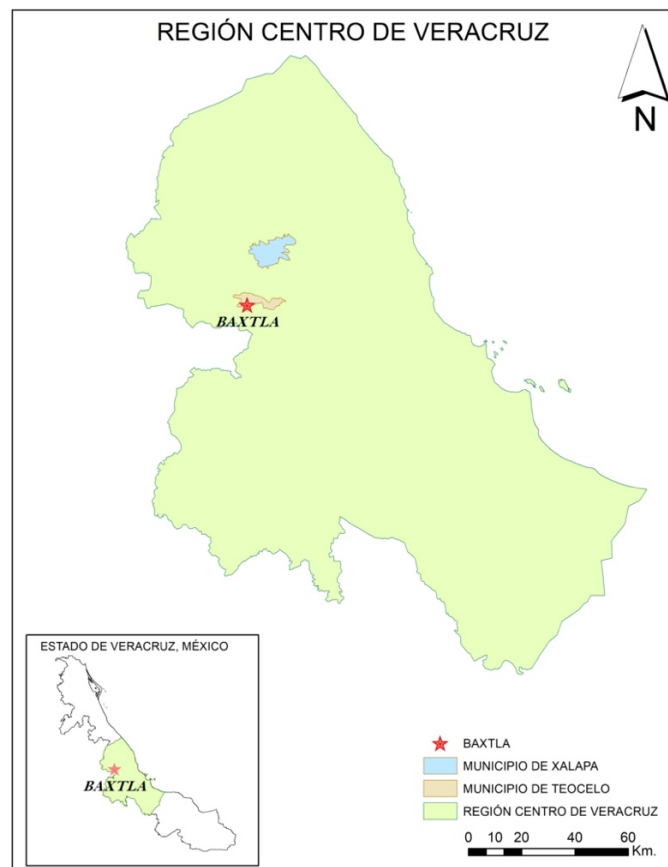
Baxtla es una localidad perteneciente al municipio de Teocelo, estado de Veracruz, en México. En dicho municipio se han encontrado, dispersos a lo largo del territorio, vestigios arqueológicos importantes que, combinados con la toponimia local, sugieren una profundidad histórica importante. El caso específico de la localidad de Baxtla no es la excepción; varias piedras talladas, cerámicas y montículos encontrados, junto con su toponimia nahua adulterada o modificada por la presencia otomiana (Baxtlan: Huaxtlan), nos permiten establecer una temporalidad tan profunda con ocupaciones desde el periodo preclásico superior (Jiménez, 2014).

Es un pueblo de los más viejos de la región, supuestamente hubo una cultura que tiene una antigüedad de 2 500 a.C., la edad temprana, después como invadieron los mexicas o sea los nahuas, pues le cambiaron el nombre, entonces su verdadero nombre es Huaxtlan que quiere decir guajes, y tlan, lugar, lugar de los guajes (don Heraclio, comunicación personal, 29 de octubre 2021, Baxtla, Veracruz).



Con un total de 726 habitantes (INEGI, 2020) y un número decreciente de población indígena (de 0.86 % en el 2010 a 0.69 % en el 2020), esta localidad se encuentra amenazada (como muchas otras localidades) por el creciente cinturón urbano de la ciudad de Xalapa (Mapa 1). A pesar de la amenaza de la ciudad, aún no se ha logrado trastocar la esencia de la localidad. Es decir, la migración campo-ciudad (sobre todo entre la población más joven) sigue siendo baja y se conserva la actividad agrícola.

Mapa 1. Localización de Baxtla



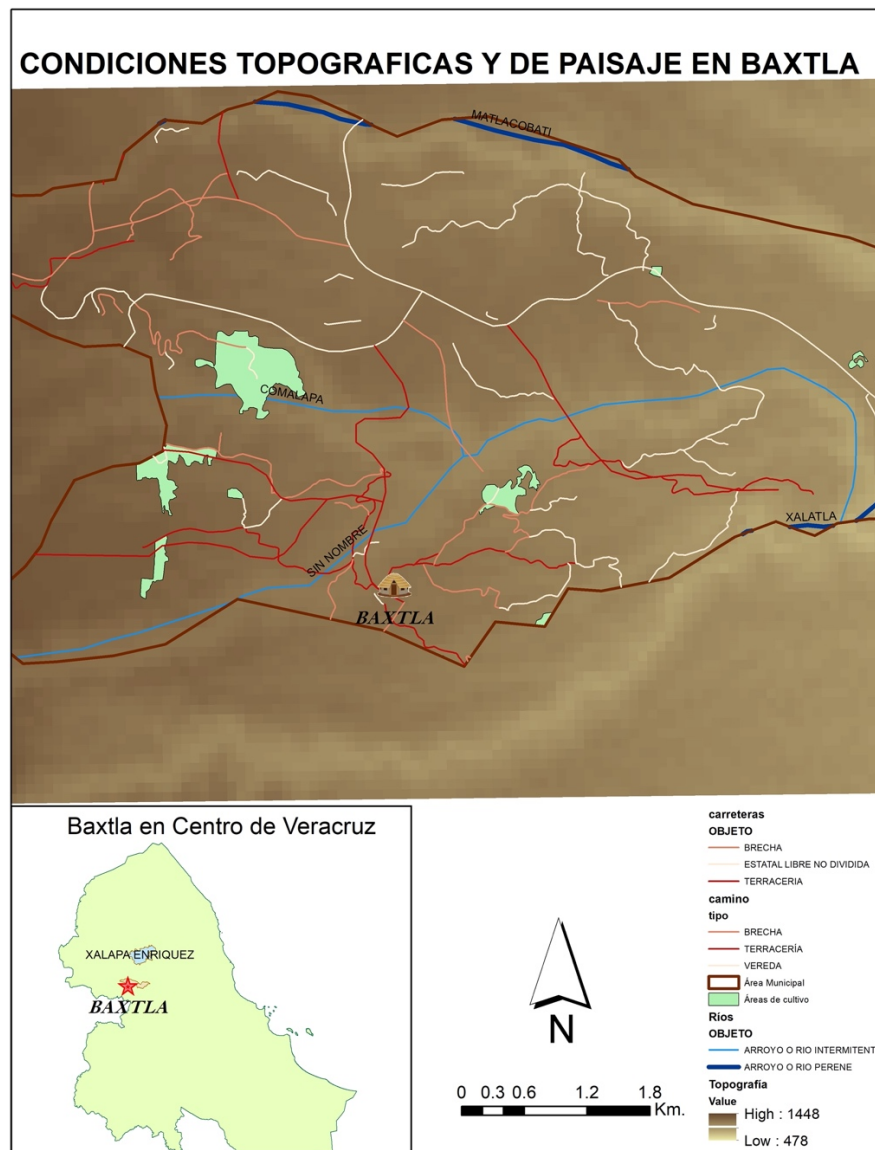
Fuente: INEGI, 2020.

A 1 162 metros sobre el nivel del mar, Baxtla es considerada parte del paisaje montañoso del trópico mexicano (Mapa 2). Bajo mesomontano, definido así por Arrieta (2006: 38) como un paisaje agrario que ha suplantado por completo al natural, se caracteriza por cauces definidos, pero de tipo torrencial; un relieve agreste con más de 160 días de lluvia. A pesar de tener una escasa población indígena, el idioma nahua o “mexicano” sigue siendo recordado por la población. Reflejo de lo anterior, lo encontramos en la forma de nombrar plantas, animales e incluso algunas actividades tradicionales que forman parte del cotidiano en Baxtla, como por ejemplo, los insumos y



las herramientas del campo y de la cocina. Sin embargo, la localidad de Baxtla no puede ser entendida aislándola de otras localidades cercanas, ya que forma parte de una suerte de tejido comunitario con los pueblos que habitan en las partes más altas (frías) y en las partes más bajas (tierra caliente) de la montaña que conecta comunidades cercanas, lo cual se considera una característica un tanto única del habitar en montaña (Flores-Muñoz, 2020). Es decir, los pueblos de montaña buscan siempre un punto intermedio de reunión que sirva de intercambio para aprovechar y sortear las vicisitudes comunes de paisajes con orografía agreste y, con ello, aprovechar la rica diversidad de recursos que ofrece la montaña.

Mapa 2. Un acercamiento a las condiciones paisajísticas de la localidad



Fuente: (INEGI 2020).



Resulta además interesante advertir el cambio paisajístico producto de la introducción del café en la región. Éste llegó a la zona de Teocelo alrededor de 1790-1800, al finalizar la Colonia y alcanza su máximo esplendor durante el porfiriato con la introducción del ferrocarril a la localidad de Teocelo. Debido a las necesidades de sombra del café, también se introdujeron especies como el plátano, árbol de chalahuites, liquidámbar y árboles frutales (cítricos en su mayoría). Además, en áreas no cultivadas (cada vez más escasas) se conservan aún restos del bosque mesófilo de montaña (hayas, helechos, marangolas, huizaches, entre otras especies). La larga trayectoria del café en la región lo ha vuelto un sistema tradicional de siembra que se combina con la milpa, mientras que el primero sirve y se orienta a las necesidades y demanda de mercado, la segunda es esencial para el autoconsumo familiar. Dicho lo anterior, podemos concluir que la actividad económica principal sigue siendo la agricultura con una tasa de migración media a las ciudades cercanas.

El clima en Baxtla es semicálido húmedo con lluvias todo el año (62 % de precipitación anual), alcanzando un rango de precipitación de entre 1 400 a 2 100 mm. Durante el verano, el clima se vuelve cálido subhúmedo con lluvias abundantes. Tiene un rango de temperatura de entre 18 y 24 grados centígrados (INEGI, 2010).

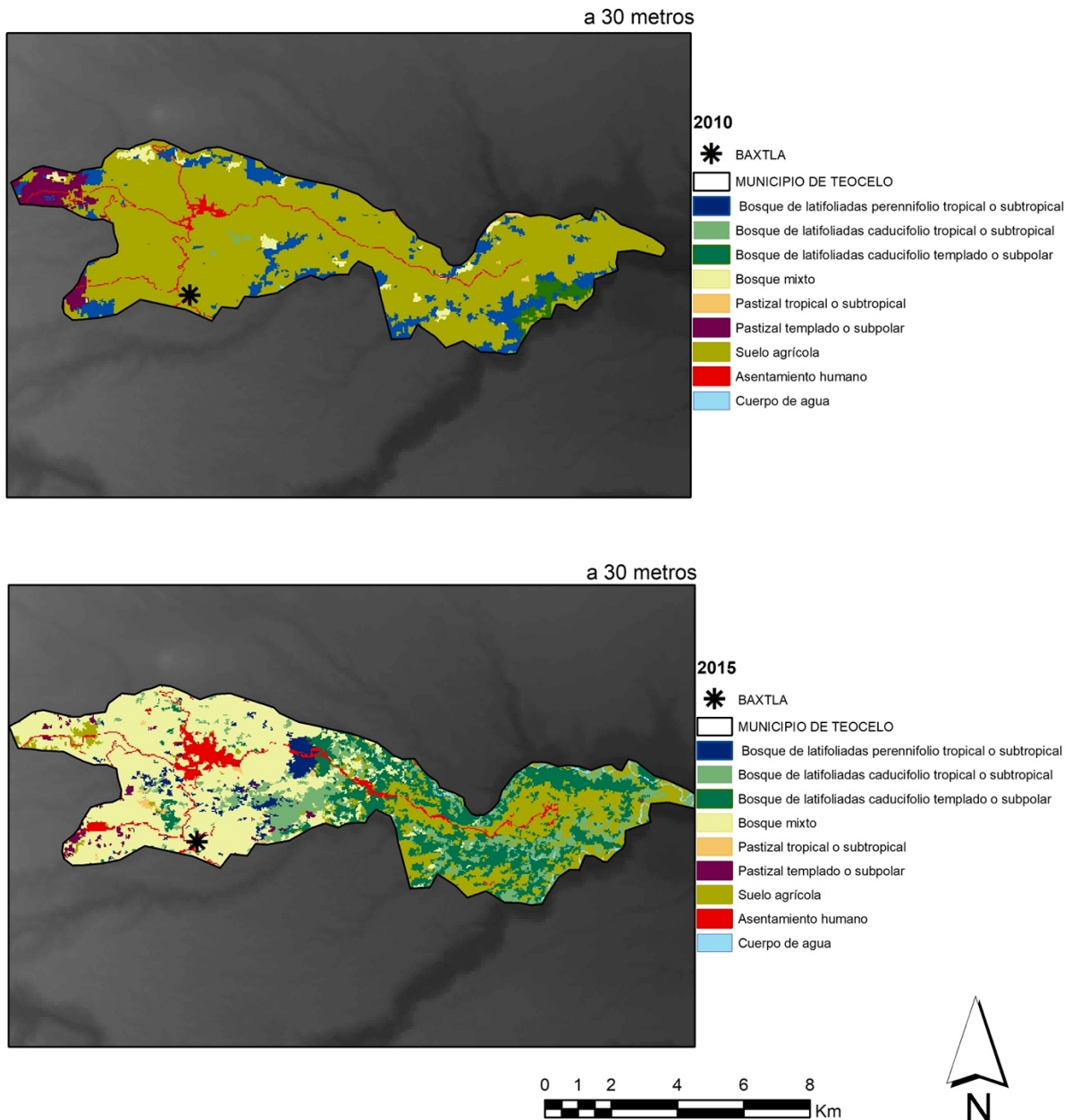
Ahora bien, la escasez de semillas criollas en Baxtla es un tema importante que interesa abordar. Si bien cada familia conserva su propia semilla, es visible y preocupante la pérdida de la tradición de siembra de la milpa, ya sea por el abandono de los campos o por el cambio de cultivos. A la fecha, se carece de un banco de semillas criollas en la región y han sido limitados y aislados los esfuerzos organizativos (académicos y no académicos) con vistas a facilitar encuentros entre agricultores dirigidos a reforzar procesos de colaboración e intercambio de saberes y semillas para fortalecer la soberanía alimentaria y promover el buen comer en la región montañosa en su conjunto (por ejemplo, ferias de la milpa y diversos proyectos de la Universidad Veracruzana).

Sin lugar a dudas, Baxtla, como otras localidades del municipio de Teocelo, conservan la tradición de sembrar milpa y conservar la semilla criolla, sin dejar de incorporar lentamente nuevas prácticas agrícolas que van modificando tanto el entorno como las costumbres locales. Es gracias a las mismas necesidades de abastecimiento de alimentos que tiene la ciudad de Xalapa, que las localidades cercanas pueden y deben seguir sembrando y cultivando el campo. La iniciativa de mover y vender productos del campo a las ciudades ha permitido que la gente en Baxtla y de otras localidades cercanas mantenga sus conocimientos de cultivo, recolecta, manejo y conservación de distintas especies. Sin embargo, los cambios en el paisaje no solamente son evidentes para los habitantes de la montaña, también se manifiestan en las prácticas cotidianas que, como se puede ver en el Mapa 3, a nivel municipal han dejado huella en la cobertura del suelo a lo largo de cinco años.



Mapa 3. Cambio de uso de suelo en el municipio de Teocelo

Cambios en la cobertura del suelo del municipio de Teocelo 2010-2015



Fuente: CONABIO (2022) "Cobertura del Suelo de México a 30 metros, 2010 y 2015".



En este artículo intentaremos mostrar esa tradición y cambio enfocándonos en una festividad específica, la de Día de Muertos y las distintas especies colectadas dentro de un sistema milpa-cafetal tradicional para la preparación de los altares dentro del hogar en Baxtla. A pesar de ser una de las festividades que compartimos en todo el territorio mexicano y que incluso rebasa las fronteras territoriales nacionales, el Día de Muertos es celebrado de manera única en cada localidad e incluso, en cada familia. Sin duda, esta festividad está cargada de componentes simbólicos que nos conectan con el México prehispánico y el calendario agrícola que, aun siendo subsumido durante la Colonia a través de la Iglesia católica, conserva su esencia, emparentada con abundancia; por lo mismo en esta fecha se mueven más productos agrícolas, como mostraremos con mayor detalle en el siguiente apartado.

La recolecta de Todos Santos en Baxtla: Una propuesta metodológica

Referirse al Día de Muertos en México nos lleva a buscar entre un abanico amplio de referencias y ejemplos etnográficos concretos. La intención de nuestro trabajo no radica en presentar el Día de Muertos como tal, sino en profundizar en la asociación entre el sistema agrícola y los altares que, desde una perspectiva material, implica dicha festividad. Es decir, concebimos en un primer momento como escenario el sistema milpa-cafetal tradicional y como sujetos participantes a las personas que lo producen. Sin embargo, la compleja relación sociedad-naturaleza que observamos nos obliga a trascender esta postura teórica, mostrando la esencia misma de la relación desde una perspectiva de agencia. En otras palabras, creemos que es necesario ir más allá de la milpa-cafetal como mero escenario, suponiendo que el ser humano desarrolla su actividad alrededor de ésta. Más bien, este proyecto se centra en rescatar la agencia que tiene la milpa en las decisiones del ser humano y viceversa, para destacar la íntima relación de cambio que, para sobrevivir, existe entre ambos. Para lograr dicho objetivo, comenzamos repensando la forma en la que las especies vegetales han modificado nuestras tradiciones retomando la colecta del Día de Muertos por especies y cómo estas se han logrado adaptar a la ritualidad y al calendario festivo de los pueblos de montaña.

La colecta de Todos Santos se dio los días 28, 29 y 30 de octubre en la comunidad de Baxtla. Estas fechas, como ya hemos mencionado anteriormente, coinciden con la colecta del maíz sembrado en temporal. Así, además de la innegable importancia del maíz y la fiesta que estamos analizando, en el siguiente apartado mostraremos una variedad importante de especies que se utilizan para preparar el altar entre las familias en Baxtla que involucran conocimiento milenario tanto de la milpa como del ahora ya adoptado, cafetal (Figura 1).



Figura 1. El altar con productos colectados en el sistema milpa-cafetal tradicional de Baxtla



Fuente: Equipo Audiovisual MUVEO

Cabe destacar que este trabajo es parte de un proyecto más amplio que ha implicado un caminar de cerca con trabajadores agrícolas de la región. El proyecto “Metáforas en el arte de narrar y sembrar: cafetales, montes y milpas en el Centro de Veracruz” nos ha permitido promover saberes locales a partir de la práctica y reproducción de siembras tradicionales que se lleva a cabo en un predio perteneciente al Centro de Investigaciones Tropicales de la Universidad Veracruzana. Así, tras trabajos intensos en el predio y al proponer el tema de los altares, se acordaron las visitas a los hogares de los trabajadores de Baxtla que han seguido el proyecto macro citado, logrando la cercanía con los pobladores para establecer un diálogo fructífero. De esta forma, se sigue el método etnográfico tradicional (Smartt, 2015; Robben y Sluka, 2012; Van Maanen, 2011; Hastrup, 1992), con entrevistas abiertas, documentadas por medio de video y fotografía (Concha-Holmes, 2015; Pink, 2004; Collier y Collier, 1986), para conocer los nombres de las diferentes especies empleadas en la elaboración de los altares de Baxtla. Dichas especies, han sido divididas en tres cuadros considerando el lugar donde fueron recolectadas, todas las cuales están asociadas con el sistema agroforestal tradicional milpa-cafetal y el paisaje que este sistema produce. La relación previa con los trabajadores agrícolas nos permitió un nivel de profundidad importante en la recolección de la información (Figuras 2, 3 y 4).



Figura 2. De la finca al altar para los muertos



Fuente: Equipo Audiovisual MUVEO

Figura 3. De la milpa al altar para los muertos



Fuente: Equipo Audiovisual MUVEO



Figura 4. Del huerto casero al altar para los muertos



Fuente: Equipo Audiovisual MUVEO

Si bien la idea es la promoción del sistema agroforestal tradicional milpa-cafetal, sea o no el sistema agrícola dominante en la actualidad en la región, importa precisar que en los calendarios festivos de México sigue siendo un marcador importante. Tras la colecta y puesta del altar, en Baxtla se celebra el día con un intercambio de tamales (alimento tradicional a base de maíz, hoja de plátano, pollo y salsa) entre familias cuyo simbolismo reafirma el trabajo colectivo.

Temas tales como la milpa, la familia, el calendario de siembra, los cafetales, los saberes, las fiestas, son finalmente parte de la comunidad de Baxtla que quisimos documentar como reflejo de esa tradición y cambio biocultural que, además, conforman la historia oral de sus pobladores. El siguiente apartado presenta las distintas especies que son utilizadas en los altares y que nos permiten entender la relación entre sistema agrícola y calendario ritual.

Principales productos de la milpa en los altares baxtlecos

En todo México, los altares del Día de Muertos han sido recientemente promocionados por la industria turística a nivel nacional e internacional (Malvido, 2006). Asimismo, son ejemplo perfecto del sincretismo cultural de siglos de tradición y cambio en el territorio mexicano.



Actualmente, se puede decir que los altares adaptados a tiempos modernos, celebran a nuestros antepasados y permanecen como una tradición latente que, además, representa las diferentes cosmovisiones que componen México. Así, encontramos una gran variedad de formas de altares, fruto de las especificidades bioculturales de cada región. Tan sólo en el estado de Veracruz, la composición, forma y contenido de los altares, diverge entre poblaciones costeras y de montaña (Casas y Güemes, 2020; Basurto, 2018) e incluso entre familias de una misma región.

A pesar de las importantes diferencias locales que existen, es innegable que los altares conservan características propias de épocas precoloniales, las cuales son compartidas en las distintas regiones, como es el uso del incienso que, además, aún caracteriza la vida ritual de los pueblos indígenas (Figura 5)

Figura 5. El incienso



Fuente: Equipo Audiovisual MUVEO



En esta sección presentamos las distintas especies que son obtenidas de la siembra tradicional —incluyendo aquí, los cafetales— que ya forman parte del sistema tradicional milpa. Conviene precisar que nuestro recorrido comenzó en el corazón de uno de los predios cafetaleros pertenecientes a don Heraclio, pasando después por la milpa de don Basilio, para terminar en el huerto y la cocina de doña Florina. En el recorrido, visitamos otros predios y nos acompañaron don Juan y don José, entre otras personas de la comunidad (Cuadros 1, 2 y 3).

Cuadro 1. De los cafetales (finca) al altar

Nombre común	Especie	Origen	Uso	Parte usada	Tradición oral	Manejo
Naranja china	<i>Citrus sp</i>	introducida	decorativo/ aromática	fruto	“posible repelente de insectos, es una variedad que se cultivó desde hace muchos años, antes de las mandarinas y tangerinas”	cultivada
Tangerina	<i>Citrus tangerina</i>	introducida	decorativa y alimento	fruto	“La cáscara es más suave, valor comercial es mejor”	cultivada
Naranja de ombligo, naranja de chichi	<i>Citrus x sinensis</i>	introducida	decorativa y alimento	fruto	“De cáscara suave, pulpa carnosa, sin semillas y con gran dulzor. Fue una de las variedades más cultivadas y movilizadas a la ciudad de México cuando existía el ferrocarril”	cultivada
Plátano. Variedades: campechano ratán sambo o enano dominico guineo manila manzano	<i>Musa x paradisiaca</i>	introducida	decorativa y alimento	fruto, hojas y tronco	“el plátano nos da alimento en tiempos de escasez, se combina con maíz para hacer tortillas”	cultivada
Plátano macho Plátano largo o hembra	<i>M. aff. balbisiana</i>	introducida	comestible y como cubierta de casa	fruto y envainación foliar (aforro)	“Durante el auge del ferrocarril el piojito, era muy común que la producción se enviara a la ciudad de México. Antes del auge de la lámina de cartón y de zinc, muchos techados de casas y jacales se hacían con las canaletas secas de pseudotallo de esta variedad de plátano”	cultivada
Plátano morado	<i>Musa aff. acuminata</i>	introducida	comestible	fruto y hoja	“Para hacer tortillas o completar la masa... así como otras variedades	Cultivada en cañadas muy



Nombre común	Especie	Origen	Uso	Parte usada	Tradición oral	Manejo
Plátano morado-blanco					muy ocupado durante la revolución”	húmedas o zonas por encima de los 1 200 msnm
Lima	<i>Citrus x limetta</i>	introducida	decorativa/medicinal	fruto y hojas	“La lima tiene un olor muy característico importante para el altar”	cultivada
Limón dulce	<i>Citrus limettioides</i>	introducida	decorativa/medicinal	frutos	“Tiene una cáscara más delgada que la lima y una mayor cantidad de jugo, sin embargo es menos perfumado y amarga un poco”	cultivada
yuca	<i>Manihot esculenta</i>	introducida	alimento	raíz	“Se hierve con panela y se come en dulce...es un sabor antiguo...También se utilizaba para obtener almidón para el planchado”	cultivada
Lirio de Todos Santos	orquídeas	nativa	decorativa	flor	“Son de esta época, había blancas, pero ésas se las han llevado”	En el monte y sobre los árboles del cafetal

Fuente: elaboración propia.

Tabla 2. De la milpa al altar

Nombre común	Especie	Origen	Uso	Parte usada	Tradición oral	Manejo
Maíz/elote	<i>Zea mays</i>	Nativo-criollo	alimento	Fruto (mazorca) hojas- color rojo para pintar el tamal	“El elote se utiliza como ofrenda- tamales y pan de elote para las ofrendas”	cultivado
Frijol de guía	<i>Phaseolus vulgaris</i>	nativo	alimento	ejote-semilla	“Se está perdiendo... Se utiliza el ejote para hacer tamales”	cultivado
Frijol de mata	<i>Phaseolus vulgaris</i>	introducida	alimento	semilla		cultivado
calabaza	<i>Cucurbita pepo</i>	nativo	alimento	fruto		cultivado
Pipián	<i>Cucurbita argyrosperma subsp. argyrosperma</i>	nativo	alimento	fruto y semilla	“La pipiana tierna se come en fruta y seca la semilla, Hay muchos guisos tradicionales con esta semilla”	cultivado
chayote	<i>Sechium edule</i>	nativo	alimento	fruto hojas raíz	“Existen mucha diversidad de formas, colores, texturas y sabores en el chayote. La raíz engrosada se denomina chayotextle”	cultivado



Nombre común	Especie	Origen	Uso	Parte usada	Tradición oral	Manejo
Quintoniles (quelites)	<i>Amaranthus</i> spp	nativo	alimento	hojas y tallo	“Cuando la milpa está en crecimiento, es cuando se cosechan los brotes tiernos”	del monte
Yerba mora (quelites)	<i>Solanum nigrescens</i>	nativo	alimento	hojas y tallo		del monte
Pápalo (quelites)	<i>Porophyllum ruderale</i> var. <i>macrocephalum</i>	nativo	alimento	hojas y tallo	“En la parte de la milpa donde se quemó el monte y quedan cenizas, se riega la semilla de pápalo. Se cosecha entre agosto y septiembre”	cultivado
huitlacoche	<i>Ustilago maydis</i>	nativo	alimento	hongo	“No es común encontrarlo, es una suerte, depende mucho de las lluvias”	cultivado
Caña	<i>Saccharum officinarum</i>	introducida	alimento	tallo	“Se consume en fresco”	cultivada

Fuente: elaboración propia.

Tabla 3. Del ecosistema natural o huerto casero al altar

Nombre común	Especie	Origen	Uso	Parte usada	Tradición oral	Manejo
Flor de muerto papalota	<i>Tagetes erecta</i> L.	nativa	decorativa	flor	“Esta es la forma más silvestre que hay, nada que ver con la rellena que es la que se usa más”	asilvestrada
Cempasúchil corriente						
Cempasúchil rellena	<i>Tagetes</i> spp	Cultivada y mejorada	decorativa	flor	“Ya se utiliza mucho más, ésta viene de fuera”	cultivada
Mano de león	<i>Celosia cristata</i>	introducida	decorativa	flor		cultivada
Izote, palmito	<i>Yucca elephantipes</i>	nativa	decorativa	hojas	“Las hojas asadas sirven para amarrar la rama tinaja, las flores o frutas”	cultivada
Pimienta gorda	<i>Pimenta dioica</i>	nativa	condimento	hoja y fruto	“La semilla se usa para condimentar adobos o chiles, la hoja para dar sabor a chilatoles o barbacoas”	Existen árboles muy grandes en el monte o en la finca que son de origen silvestre. En los últimos 20 años se han sembrado plantas injertadas que son más pequeñas y producen a corto tiempo.



Nombre común	Especie	Origen	Uso	Parte usada	Tradición oral	Manejo
Rama tinaja	<i>Trichilia havanensis</i>	nativa	arco del altar	tallo y hojas	“Son repelentes naturales. Era gente inteligente que tenían visión y se fijaron que no le hacían nada a los alimentos con eso”	del monte
Tepejilote	<i>Chamaedorea spp</i>	silvestre	ornamental	tallos con hojas		del monte
Hoja de xoco	<i>Oreopanax capitatus</i>	silvestre	para envoltura de tamal	hoja	“Se utiliza para elaborar dos tipos de tamales tradicionales, el xoco o el pinto”	del monte
Cilantro cimarrón	<i>Eryngium foetidum</i>	silvestre y de traspatio	condimento	hoja	“La hoja se utiliza para saborizar el frijol guisado para tamales. En la zona esta hierba es lo que distingue a los tamales de frijol”	Silvestre y cultivada en traspatio
Cacao	<i>Tapirira mexicana</i>	silvestre	comestible y maderable	fruto	“El fruto es una ciruela, no tiene nada que ver con el cacao del chocolate. Antiguamente, cuando había muchos árboles, se colectaban los frutos o ramos y se colocaban en el altar. Actualmente ya es difícil de conseguir. La madera es muy dura y sirve para horcones de casa o mangos y cabos de herramientas”	silvestre
Bambú	<i>Phyllostachys aurea</i>	introducida	ornamental y estructural	tallos o culmos	“Sirve dar forma al arco, se ocupa mucho para no ocupar plástico”	cultivada
Carrizo	<i>Arundo donax</i>	introducida	ornamental y estructural	tallo o culmos	“Este sirve para hacer cosas que se doblan”	cultivada
Pita-Fornios	<i>Phormium tenax</i>	introducida	ornamental y estructural	hoja	“Amarrar todo, ahora la usan mucho para la decoración, pero es excelente para amarrar”	cultivada

Fuente: elaboración propia.



Discusión

El acercamiento a los habitantes de Baxtla durante el periodo previo a las festividades del Día de Muertos, nos permitió confirmar que el levantamiento de la ofrenda es una tarea colectiva (Figura 6), que encapsula saberes locales importantes. No sólo es necesario conocer el paisaje para poder explotarlo en tiempo y en forma, sino que la festividad en sí es en esencia una clara celebración de cosecha. A diferencia de otras partes del mundo, el Día de Muertos en México, se caracteriza por ser un día de celebración y alegría; quizá eso es así debido a la cosecha en sí: “son tiempos de abundancia y de compartir”, señala doña Florina mientras prepara ya, los tamales.

Figura 6. Poniendo el altar de muertos



Fuente: Equipo Audiovisual MUVEO

No cabe la menor duda de que la festividad en Baxtla, como en otras partes de la montaña, ha sufrido cambios radicales; nos cuenta don Heraclio: “Antes la gente ahorraba dinero para estos días, cantidad de cosas hacía, pero ahora ya no”. Sin embargo, no deja de ser una festividad que involucra a los miembros de la familia, concediéndoles roles específicos en lo que a la colecta, preparación de alimentos y puesta de la ofrenda se refiere.

Durante los días de colecta y preparación de la ofrenda que documentamos, se rescataron importantes datos sobre el proceso de milpa y de intercambio de productos en la región. Así como se anotó en uno de los apartados, se reafirmó el intercambio entre los distintos pueblos cercanos en



las diferentes altitudes de montaña, como nos mencionó don Basilio: “antes se hacía un intercambio en Xico o Teocelo, vienen de la parte más alta donde no hay naranjas, vienen y compran frutas tropicales y a veces ellos bajan frutas de por allá... hoy ya se maneja fruta de otros lados”. Dicho proceso de intercambio conecta comunidades y permite potencializar la producción local, reafirmando el espíritu cooperativo de los pueblos de montaña.

En cada región la milpa tiene sus propios ritmos, como nos mencionaron algunos productores, y dependen por entero de las condiciones ambientales: “demasiada agua le afecta al jilote, por eso 15 de mayo y hasta el 15 de junio y luego se seca... aquí tenemos que esperar que empiecen las aguas mayo en adelante, aquí las tierras son fuertes... por el cambio climático sufrimos un poco, hay cambios” (don José Noé, comunicación personal, 30 de octubre 2021, Baxtla, Veracruz). Se puede concluir que octubre siempre ha sido de cosecha de maíz; otros elementos de la milpa se van adhiriendo al proceso, como nos explica don Heraclio: “ahora en octubre se cosecha el maíz, se va sembrando calabaza, frijol de mata en medio, pero ese en agosto se levanta cuando la milpa está chica, no le compite el nitrógeno, por eso se puede intercalar ahí”

Además de lo anterior, es innegable que uno de los temas prioritarios a lo largo de este artículo es el rescate del sistema tradicional milpa, que implica una tarea importante y de difícil envergadura, como nos mencionó don Heraclio “si aquí en México no cuidamos la semilla, se van a perder, porque mucha gente está sembrando ese maíz [refiriéndose al maíz elotero], y es perjudicial, pero la gente no lo ve así”

Lejos de proteger la semilla, cada vez son más trabajadores agrícolas los que abandonan sus parcelas, sea porque cambian de giro económico, o bien porque introducen otras prácticas agrícolas para generar mayores recursos. Si bien es un tema que rebasa la extensión de este artículo y que tiene que ver con el proceso de pauperización que ha sufrido el campo mexicano, es prioritario rescatar esos saberes en aras de proteger la alimentación, la historia y tradición de los pueblos mesoamericanos: “esta semilla tiene 54 años que yo la tengo y no la he perdido, hay un señor de Texín que tiene una semilla de más de 70 años y allá sí se puede sembrar en *tonalmile*” (Don Heraclio, 28 de octubre 2021, Baxtla, Veracruz).

De esta manera, resulta de suma importancia insistir en el banco de semillas e incluso, impulsar proyectos productivos de intercambios de semillas regionales, así como el rescate de los saberes locales, historias o tradiciones orales que nos permiten no solamente entender el habitar de los pueblos, sino adentrarnos en las cosmovisiones locales:

...el maíz rojo no mancha, quién sabe qué poder tenga el maíz rojo, por ejemplo si pongo maíz blanco y le echo negro, se pinta el maíz, o sea la cuestión que se pinta es porque cada vello es un maíz, entonces cuando vuela el polen, la punta del vello es el famoso jilote, ese vello es la flor hembra,



cuando va el polen del miahuatl (flor macho), sale primero el miahuatl y arrecia y luego el jilote, entonces vuela el polen y se pega la punta de cada vello para que cuaje cada semilla, por eso con gran cantidad de polen, fácil poliniza los vellos, entonces a veces, si hay otra milpa ahí que tiene color negro, viene y le cae a ésta y se pinta la mazorca y hay una característica que si yo tengo una parcela de maíz y le meto un surco de rojo con eso ya no se pasa, no sé qué fuerza tiene, por eso sirve para delimitar, para que no se manche el blanco, ni el blanco de negro, ni el negro de blanco, el rojo limita para que no se pinte, quién sabe qué poder tenga ese, no he sabido porque no se pinta” (Heraclio, comunicación personal, 29 de octubre de 2021, Baxtla, Veracruz).

Además, el calendario ritual, los saberes y el propio habitar se encuentra íntimamente relacionado con las actividades productivas-materiales locales, desde la preparación de los terrenos, hasta la cosecha que involucra a la comunidad y manifiestan esa célula colectiva necesaria para sobrellevar vicisitudes: “para preparar el terreno se chapea, la materia orgánica se queda ahí y sí sale el maíz y no se desperdicia la materia orgánica... pues se acostumbraba que se ponía una cruz o regar agua bendita cuando se comienza a sembrar, tenían la tradición de que se empezaba a sembrar en las partes altas y cuando se terminaba de sembrar se hacía un ritual de comida y pues supuestamente bendecía a la milpa y festejaban, moles o chilatoles y aguardiente” (don Basilio, comunicación personal, 28 de octubre de 2021 en Baxtla, Veracruz).

En este artículo se presentaron las especies utilizadas en las ofrendas de Día de Muertos y se dejaron afuera otros temas que requieren nuestra atención, pero sobre todo, de una mirada reflexiva sobre el quehacer en el campo, que entraña un profundo conocimiento: “un acahual es que hay arbustos chiquitos y un rastrojo siembra uno, dos, tres años; o sea el monte está más manso, más noble... fines de mayo y principios de junio es cuando se empieza a chapear, para escoger la semilla se escoge la mejor mazorca, se les quita las puntas y las cabezas y se selecciona la mitad para sacar semillas”. Pero también describe el sincretismo milenario de los pueblos agrícolas y las prácticas alimentarias que han surgido, muchas veces de la escasez y la creatividad de los habitantes: “la semilla se encomienda a alguna entidad (madre tierra)... en el hoyo del maíz se suelta el frijol y no es una cosecha abundante el frijol, el costumbre era un poco y como siempre le afecta la sombra de la milpa, la tradición aquí es para los famosos pintos, unos tamales que se hacen en triángulo con hoja de xoco se revolvía la masa con el frijol... el pipián es más tropical, pipián tierno, calabacita tierna es muy saludable... frijol de milpa para tamales de todos santo” (Heraclio, comunicación personal, 1 de Noviembre de 2021, Baxtla, Veracruz).

Así como el uso consciente de los recursos que tienen a su alrededor, ya no sólo para resolver problemas, sino para evitar otros, como el que



actualmente tenemos de generación de basura: “se supone que lo ocupamos para hacer todo natural, para amarrar las ramas tinajas como para sostener todo, no queremos meter plástico para que al mismo tiempo todo sea basura orgánica y no dañe el planeta, ni dañe los terrenos, nosotros lo conocemos como pita, pero en los viveros lo conocen como fornio” (don Basilio, comunicación personal, 29 de octubre de 2021, Baxtla, Ver). Concluyendo así con algo que queda claro para quienes nos dedicamos a mirar detenidamente esta íntima relación que se establece entre el ser humano y la naturaleza y que se resume en palabras de don David (comunicación personal, 2 de Noviembre de 2021, Baxtla, Veracruz): “Yo creo que la gente utiliza lo que tiene a la mano; por ejemplo, yo he visto que más adelante utilizan unas hojas de cícada, que es una hoja del monte, o sea hay arcos con cícadas, en Papantla he visto hojas de la palma de coyol o palma real, acá utilizamos la hoja tinaja, porque es lo que nos rodea, así nos enseñaron a hacerlo y así seguimos haciendo”.

Agradecimientos

Este trabajo se desprende en un proyecto más amplio intitulado “Metáforas en el arte de narrar y sembrar: cafetales, montes y milpas en el Centro de Veracruz”, número 315252. Agradecemos al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, al Centro de Investigaciones Tropicales de la Universidad Veracruzana, al equipo de video activismo MUVEO por las imágenes, pero, sobre todo, a la gente de Baxtla que nos acompañó en el recorrido y con paciencia nos contó su historia.

Referencias

- Arrieta Fernández, Pedro (2006). *Cafeticultura, ritual y dinámica étnica en el México rural*. México: Editora del Gobierno del Estado de Veracruz, 449 pp.
- Basurto, Francisco (2018). “Los elementos vegetales del arco de xantolo en la Huasteca, Chicontepec, Veracruz, México”. *Etnobiología*, 16(3), pp. 5-17. <https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/118>
- Casas Mendoza, Carlos Alberto y Güemes Jiménez, Román (2020). “Sones huastecos y altares: rituales y etnomusicología nahua de costumbre en el norte de Veracruz, México”. *Antropica. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 7(13), pp. 417-441. <https://antropica.com.mx/ojs2/index.php/AntropicaRCSH/article/view/304>
- Collier, John Jr. y Collier, Malcolm (1986). *Visual Anthropology: Photography as a Research Method*. Albuquerque: UNM Press, 248 pp.



- CONABIO (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad) (2022). “Cobertura del Suelo de México a 30 metros, 2010 y 2015” en Portal de Geoinformación. Sistema Nacional de Información sobre Biodiversidad (SNIB).
<http://www.conabio.gob.mx/informacion/gis/>
- Concha-Holmes, Amanda (2015). “Senses of HumaNature on Florida's Silver River: Evocative Ethnography to Craft Place”. *Visual Anthropology Review*, 31(1), pp. 62-72. <https://doi.org/10.1111/var.12063>
- De Andrés del Campo, Susana y Chaparro Escudero, Manuel (2022) *Comunicación radical: Despatriarcalizar, decolonizar y ecologizar la cultura mediática*. Gedisa.
- Flores Farfán, José Antonio (2008). La tradición oral. En J.C. Tedaldi (ed), *Diccionario Latinoamericano de Bioética*, Bogota: UNESCO/RLCB/Universidad de Colombia, pp. 43-45.
<https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000161848>
- Flores-Muñoz, Julieta (2020). *The Materiality of Remembering: An Ethnographic Study of the Living Spaces in a Nahua Municipality in Veracruz, Mexico*. Oxford/BAR Publisher, 159 pp.
- Hastrup, Kirsten (1992). “Writing Ethnography”. En Judith Okely y Helen Callaway (eds.), *Anthropology and autobiography*, Nueva York: Routledge, pp. 115-132.
- Hong, Sun-Kee (2014). “Philosophy and Background of Biocultural Landscapes”. En Sun-Kee Hong, Jan Bogaert y Qingwen Min (eds.) *Biocultural Landscapes*. Springer, pp. 1-7.
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) (2010). “Encuesta de población y vivienda, datos demográficos”.
<https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/>
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) (2020). “Encuesta de población y vivienda, datos demográficos”.
<https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>
- Jiménez Pale, Manuel (26 de junio de 2014). “Breves apuntes de Teocelo”. Teocelo Municipio. <http://teocelo.emunicipios.gob.mx/historia/>
- Lazos Ruíz, Adi Estela y Moreno-Casasola, Patricia (2022). “Lo que cuentan las plantas”. En Pedro S. Urquijo, Adi E. Lazos y Karine Lefebvre (coords.), *Historia Ambiental de América Latina: enfoques, procedimientos y cotidianidades*. Morelia, Michoacán: UNAM, pp. 577-592. <https://publicaciones.ciga.unam.mx/index.php/ec/catalog/book/91>



- Lefebvre, Henri (1991). *The Production of Space*. Malden: Blackwell.
- López-Austin, Alfredo (1997). “Ofrenda y comunicación en la tradición religiosa mesoamericana”. En Xavier Noguez y Alfredo López Austin (coords.), *De hombres y dioses*. México: Colegio de Michoacán/Colegio Mexiquense, pp. 210-227.
<https://ceape.edomex.gob.mx/sites/ceape.edomex.gob.mx/files/De%20hombres%20y%20dioses.pdf>
- López-Austin, Alfredo (2021). “La jícara, la estera: paisaje mesoamericano”. En Federico Fernández Christlieb (director), *El petate y la jícara. Estudios de paisaje y geografía cultural en México*. París: Ediciones Hispaniques, pp. 49-76.
<http://www.publicaciones.igg.unam.mx/index.php/ig/catalog/book/194>
- Maffi, Luisa y Woodley, Ellen (2012). *Biocultural Diversity Conservation: A Global Sourcebook*. Routledge, 304 pp.
- Malvido, Elsa (2006). “La festividad de Todos Santos, Fieles Difuntos y su altar de muertos en México, Patrimonio ‘Intangible de la Humanidad’”. Cuadernos del Patrimonio Cultural 16, pp. 41-55.
<https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/cuadernos/pdf16/articulo3.pdf>
- Mignolo, Walter D. (2008). “Preamble: The Historical Foundation of Modernity/Coloniality and the Emergence of Decolonial Thinking”. En Sara Castro Klaren (ed.), *A companion to Latin American Literature and Culture*. Oxford: Blackwell Publishing, pp.12-32.
- Moreno-Calles, Ana Isabel; Toledo, Victor Manuel, y Casas, Alejandro (2013). “Los sistemas agroforestales tradicionales de México: una aproximación biocultural”. *Botanical Sciences*, 91(4), pp. 375-398.
<https://doi.org/10.17129/botsci.419>
- Pilgrim, Sarah y Pretty, Jules N. (eds.) (2010). *Nature and Culture: Rebuilding Lost Connections*. Earthscan, 296 pp.
- Pink, Sarah (2004). “Guest Editor's Introduction: Applied Visual Anthropology Social Intervention, Visual Methodologies and Anthropology Theory”. *Visual Anthropology Review*, 20(1), pp. 3-16.
<https://doi.org/10.1525/var.2004.20.1.3>
- Quijano, Aníbal (2000). “Colonialidad del poder y clasificación social”, *Journal of World-Systems Research*, VI(2), pp. 342-386.
<https://doi.org/10.5195/jwsr.2000.228>



- Robben, Antonius C. y Sluka, Jeffrey A. (eds.) (2012). *Ethnographic Fieldwork: An Anthropological Reader* (vol. 23). John Wiley & Sons, 672 pp.
- Román Montes de Oca, Erika y Licea-Reséndiz, Jesús Eduardo (2016). “La milpa como símbolo de identidad”. *Inventio, la génesis de la cultura universitaria en Morelos*, 12(27), pp.19-25.
<http://inventio.uaem.mx/index.php/inventio/article/view/222>
- Smartt Gullion, Jessica (2015). *Writing Ethnography*. Sense Publisher, 170 pp.
- Sousa Santos, Boaventura de (2011). “Epistemologías del sur”. *Utopía y praxis latinoamericana*, 16(54), pp. 17-39.
<https://produccioncientificaluz.org/index.php/utopia/article/view/3429>
- Sunyer Martín, Pere (2014). “Introducción”. En Martín M. Checa-Artasu, Armando García Chiang, Paula Soto Villagrán y Pere Sunyer Martín (coords.), *Paisaje y Territorio. Articulaciones teóricas y empíricas*. Ciudad de México: UAM-Iztapalapa, pp. 11-28
- Urquijo, Pedro S. y Barrera, Narciso (2009). “Historia y paisaje. Explorando un concepto geográfico monista”. *Andamios. Revista de investigación social*, 5(10), pp. 227-252. <https://doi.org/10.29092/uacm.v5i10.175>
- Urquijo, Pedro S. (2022). “Consideraciones para una aproximación a la historia ambiental”. En Pedro S. Urquijo, Adi E. Lazos y Karine Lefebvre (coords.), *Historia ambiental de América Latina: enfoques, procedimientos y cotidianidades*. Morelia, Michoacán: UNAM, pp. 21-40. <https://publicaciones.ciga.unam.mx/index.php/ec/catalog/book/91>
- Van't Hooft, Anuschka y Vázquez Solís, Valente (2022). “Las tradiciones orales: hacia la reconstrucción del pasado mediante las representaciones espaciales”. En Pedro S. Urquijo, Adi E. Lazos y Karine Lefebvre (coords.), *Historia ambiental de América Latina: enfoques, procedimientos y cotidianidades*. Morelia, Michoacán: UNAM, pp. 258-274.
<https://publicaciones.ciga.unam.mx/index.php/ec/catalog/book/91>
- Van Maanen, John (2011). *Tales of the Field: On Writing Ethnography*. University of Chicago Press, 232 pp.
- Vela, Enrique (2019). “Calendario prehispánico, Ciclos agrícolas”. *Arqueología Mexicana*, edición especial núm. 84, pp. 22-25.



Wallerstein, Immanuel Maurice (2001). *Conocer el mundo, saber el mundo: el fin de lo aprendido: una ciencia social para el siglo XXI*. México: Siglo XXI.

Fecha de recepción: 15 de mayo de 2022
Fecha de aceptación: 8 de octubre de 2022
Editora asociada: Gilda Salazar Antúnez