

# De la naturaleza a la mesa

## Agricultura y saberes de campesinas de Huasca, Hidalgo, México



Quelites, quintonil. ■ María Virginia González Santiago

MARÍA VIRGINIA GONZÁLEZ-SANTIAGO, CLAUDIA FERNÁNDEZ-GONZÁLEZ

“De la naturaleza a la mesa” es la experiencia de campesinas de Huasca, Hidalgo, quienes cocinan diversos platillos con especies silvestres y otras con distintos grados de domesticación. En la preparación utilizan diferentes partes de las plantas en distintos estados de maduración, a fin de conservar sus propiedades nutritivas, sabor y frescura. Fomentan la multifuncionalidad de su agricultura porque saben que el manejo agroecológico conserva la biodiversidad y con ello la disponibilidad de recursos alimenticios.

### La segunda cosecha inadvertida de la agricultura campesina

La agricultura campesina (Alcorn, 1993) es multifuncional y concordante con los ritmos de la naturaleza, lo que posibilita una *segunda cosecha inadvertida* (González-Santiago, 2008). La primera cosecha es la que obtienen por el cultivo y cría de especies domesticadas. La *cosecha inadvertida* (Hernández, 1995), *cosecha escondida* (Melnik, 1995) o *segunda cosecha inadvertida* se obtiene al aprovechar los recursos silvestres y con diferentes grados de domesticación, que las comunidades campesinas usan como alimento, medicina, condimento y forraje, así como combustible y en la construcción. Este uso sostiene servicios ecosistémicos como la conservación del suelo y el agua, el hábitat de otras especies, microclimas, polinización, perchas y otros. La *segunda cosecha inadvertida* se obtiene gracias al manejo agroecológico del territorio e incluye plantas, animales y hongos.

Como parte de la *segunda cosecha inadvertida* están las verduras autóctonas silvestres que en México son llamadas quelites; un grupo de plantas que desde tiempos ancestrales forma parte de la dieta de poblaciones campesinas e indígenas.

El nombre quelite deriva del náhuatl *quilitl*, que es una hierba comestible o verdura. También se asocia al término *quilyollotli*, que incluye tallos tiernos, retoños o brotes de una planta y flores. Actualmente en México se consumen 350 especies de quelites. En sentido amplio, existen 500 especies (Bye y Linares, 2000). Hay quelites silvestres, tolerados y cultivados, y se utilizan como aromáticos, medicinales, comestibles –crudos o cocidos–, y se están perdiendo debido a la aplicación de herbicidas, las formas de laboreo y por un aprovechamiento excesivo que no permite su regeneración. Los tipos de quelites que se pueden aprovechar dependen de la agricultura y de las condiciones ambientales locales.

### Huasca, su agricultura y alimentación

Para resaltar la importancia de la *segunda cosecha inadvertida* que hoy en día se consume en Huasca con fines alimenticios, se sistematizaron los saberes de doce campesinas *hñāhñūs* y mestizas, conocidas por el buen sazón de sus guisos.

Huasca se ubica entre los 2300 y los 3000 m s. n. m., con clima templado subhúmedo, lluvias en verano y precipitación media anual de 650 mm. La estrategia campesina para contar

con alimentos a lo largo del año consiste en aprovechar los recursos de su territorio: monte alto, montecillo, zona agrícola, llanos-carriles-besanas y huertos. Excepto el monte alto, los demás, se manejan como sistemas agrosilvopastoriles, con la cría de borregos. El *monte alto* es un bosque de pinos y el montecillo es un bosque de encinos (*Quercus*). La zona agrícola se localiza entre el montecillo y los llanos.

Su agricultura y alimentación se basan en el policultivo milpa (maíz, frijol, calabaza, haba, chícharo y chilacayote), dentro del cual fomentan especies silvestres que aprovechan tanto en áreas parceladas como en las de uso común. Una norma comunitaria para el acceso a los recursos silvestres es que sean exclusivamente para autoconsumo, trueque o venta local, a fin de evitar su sobreexplotación. No obstante, las mujeres afirman que “antes había más naturaleza para comer”. Los alimentos que obtienen de la milpa los complementan con nopales, hongos, quelites, productos del maguey y, esporádicamente, con carne que obtienen de la fauna silvestre y de sus animales domésticos.

Los nopales y los magueyes se localizan tanto en la zona agrícola como en los llanos y en los huertos. Los platillos que se preparan en la época de lluvias (mayo-octubre), se acompañan de 32 tipos de hongos silvestres de los géneros *Hypomyces*, *Amanita* y *Russula*, que recolectan del montecillo y del monte alto. Del sotobosque aprovechan la inflorescencia y el tallo del *xixihe* (*Beschorneria yuccoides*) y el berro (*Nasturtium officinale*). El nopal verdura (*Opuntia spp.*), es la especie que está más adaptada a las condiciones ambientales y es la que conservan como parte de sus huertos y aprovechan a lo largo de todo el año, sobre todo porque en la época de sequía (noviembre-abril), cuando hay menor disponibilidad de recursos alimenticios de origen silvestre y no hay nopales tiernos, consumen el corazón de los nopales maduros y la carne de biznagas (*Mammillaria carnea*). Usan el xoconoxtle (*Opuntia spp.*) de manera similar a los tomates y jitomates.

Cabe resaltar que los saberes de las mujeres contribuyen al manejo agroecológico del territorio y a una cultura alimentaria con el uso de especies silvestres con distintos

grados de domesticación, que forman parte importante de su gastronomía.

Del maguey (*Agave salmiana*) hacen un aprovechamiento integral, utilizan todas sus partes, durante todo el año y en todas sus etapas fenológicas, consumen su inflorescencia (*golumbos*), la base del tallo (*huevito*), los hongos que crecen en su base y dos tipos de gusanos que se alimentan del propio agave, *chicuiles* (*Hypopta agavis*) y *chichas* (*Acentrocne me hesperiaris*), además del aguamiel como edulcorante y para elaborar pulque; usan las pencas y su epidermis para la cocción y el sabor de sus alimentos (*mixhiote*). El maguey es un recurso adaptado a las condiciones ambientales locales, es un saber compartido entre mujeres y varones, lo cual favorece al mantenimiento de un sistema etnoagrosilvopastoril para obtener medios de vida y reproducir su agricultura.

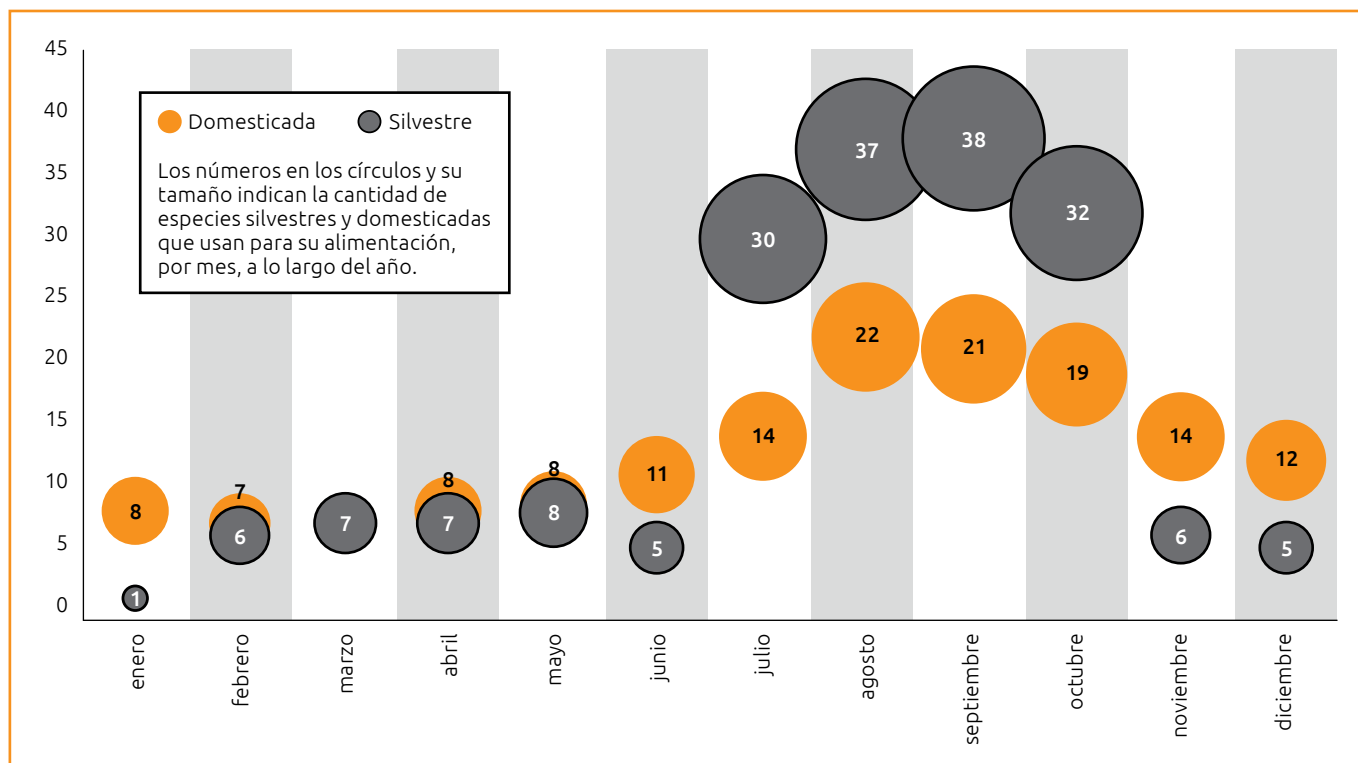
Gracias a sus saberes, las campesinas propician a lo largo del año un total de 120 especies con fines alimenticios, más abundantes y diversas durante el periodo de lluvias. En la figura 1 se observa el calendario de aprovechamiento de especies silvestres y domesticadas; los números en los círculos y su tamaño indican la cantidad de recursos que usan para su alimentación por mes, lo cual contribuye a tener una dieta sana, basada en la biodiversidad de su territorio.

### Buenezas y no malezas

Los quelites son las verduras autóctonas adaptadas a los ambientes locales, que en otras agriculturas simplemente son malezas, sin considerar las diversas posibilidades de uso que proporcionan: en primer lugar, como alimento para humanos, forraje para animales domésticos y fauna silvestre, como plantas melíferas, abono, acolchado natural, entre otros beneficios.

Las campesinas de Huasca valoran y recolectan quelites al iniciar las lluvias, principalmente de la zona agrícola: quintonil (*Amaranthus spp.*), cenizo (*Chenopodium album*), lengua de vaca (*Rumex obtusifolius*), malva (*Malva parviflora*), verdolaga (*Portulaca oleracea*), huazontle (*Chenopodium spp.*), nabo (*Brassica rapa L.*), carretilla (*Medicago polymorpha L.*),

Figura 1. Calendario de aprovechamiento de especies silvestres y domesticadas



Elaboración propia.

La primera cosecha de la agricultura campesina de Huasca la obtienen de 41 especies domesticadas: 34 tipos de plantas que aportan entre 70 y 80% de la dieta; el cultivo más importante es el maíz. En el huerto las mujeres cultivan, en promedio, 24 especies: nueve frutales, 12 medicinales y condimentos, y tres tipos de nopales (para verdura, tuna y xoconoxtlés para preparar salsas), y coexisten con cinco tipos de animales (aves de corral, ovinos, caprinos, conejos y bovinos).

Su segunda cosecha inadvertida la obtienen de un total de 79 especies silvestres que aportan entre el 20 y 30% de los alimentos: aprovechan 32 tipos de hongos (40,5%), 29 plantas silvestres (36,7%), 12 especies de fauna silvestre (15,1%) y seis tipos de insectos (7,6%). Así, la segunda cosecha contribuye a enriquecer y diversificar su sistema alimentario.

*jaltomate* (*Jaltomata procumbens*) y *tlanoxtles* (*Lycianthes mozniana*). De los carriles y llanos obtienen pajaritas (*Calandrinia ciliata*) y cuaresmas; son parte de su cultura alimenticia. Para las mujeres son *buenezas* y no *malezas*.

### Saberes, sabores y salud

Las familias campesinas de Huasca valoran que las mujeres sepan cocinar diversas partes de un tipo de planta y en diferentes estados de madurez, para proveerles alimentos frescos, diversos, sanos y sabrosos. Su dieta se basa en el consumo

de productos naturales que, como familia, obtienen de su territorio mediante la recolección, caza y pesca. En Huasca se considera que las únicas que cocinan son las mujeres. Ellas guisan especialmente en espacios cerrados, en el hogar. En cambio, se dice que los varones no cocinan, sino que solamente “preparan” algunos alimentos en los espacios donde desarrollan la agricultura; son espacios abiertos, al aire libre, donde principalmente asan quelites, hongos, elotes, chichas y chinicuiles, y consumen recursos crudos como cilantros, berros y algunos quelites, a fin de complementar los guisados que llevan para alimentarse mientras trabajan, y así consumir productos frescos y conservar su sabor. También preparan la barbacoa de borrego, plato tradicional para las fiestas.

Las mujeres son las que principalmente recolectan diversas verduras autóctonas y las que cuidan el huerto y las aves de corral. Por ejemplo, cocinan flores de calabaza (*Cucurbita pepo*), de chilacayote (*Cucurbita ficifolia*) y de chayote (*Sechium edule*) y, cuando estos están tiernos, los cortan en rebanadas y los asan o los guisan con alguna carne. Cuando ya están maduros preparan dulces y atoles.

Además, saben que todas las plantas que dan vaina, como las habas, chícharos y frijoles, alimentan a la tierra. Parte de la cultura es el ahorro de energía y el consumir los alimentos lo más frescos posible; así, muchos de los quelites, como berros, cilantros y pajaritas, y algunas de las hortalizas que cultivan, se consumen crudas.

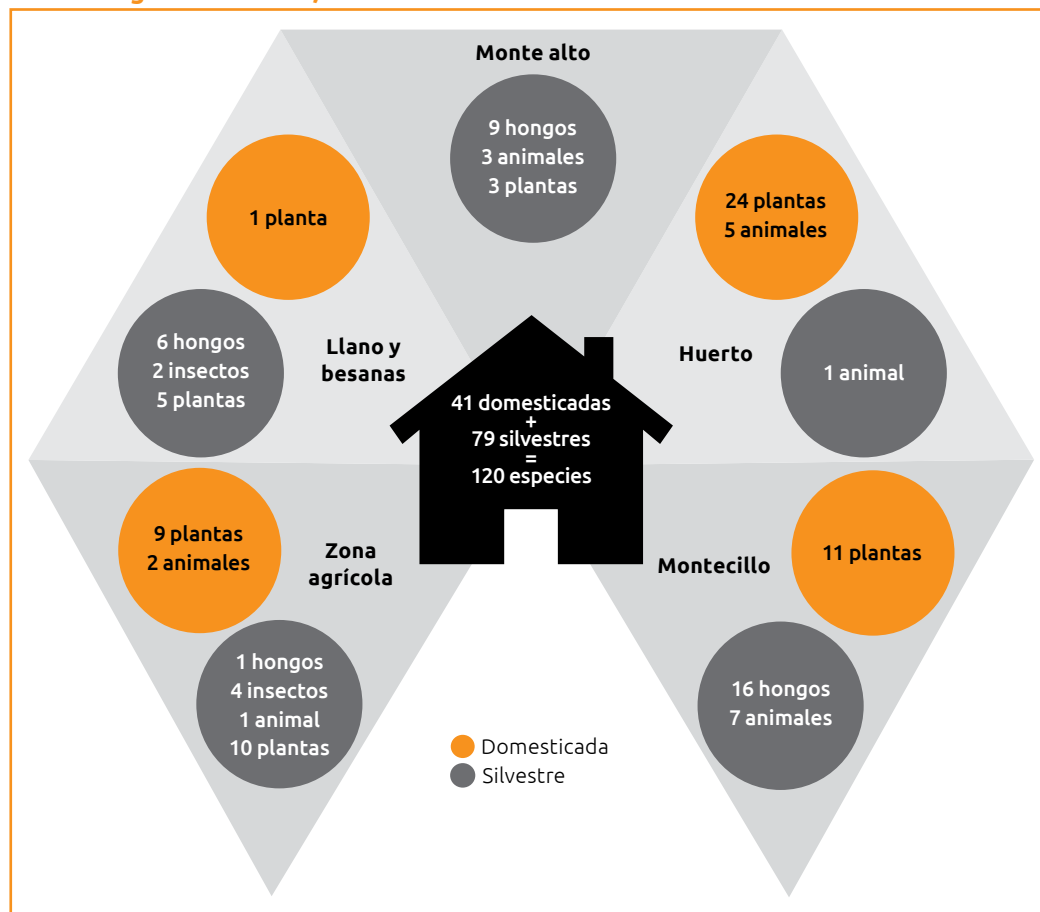
### Soberanía alimentaria y prestigio

La soberanía alimentaria es parte del prestigio familiar: conservar sus semillas y pies de cría de especies nativas. Así, la introducción de especies que requieren riego o comprar

su semillas, como es el caso de hortalizas, que son parte de una cultura ajena, han sido rechazadas, como ocurrió con el Programa de Seguridad Alimentaria (PESA-FAO) que se impulsó en años recientes y fracasó.

Un símbolo de desprestigio para una mujer es acudir al mercado regional cada semana, a comprar todo lo que se requiere para la alimentación y no producir ni recolectar nada, además de no intercambiar ni consumir lo que localmente se produce, recolecta, pesca y caza. El sentido de autonomía, para saber producir y aprovechar los recursos naturales de su territorio, es parte de su prestigio, de su buen vivir, de comer sano, fresco y cercano, de ser inteligentes. En el huerto, ubicado en el solar donde está la casa habitación, las mujeres procuran tener a la mano lo indispensable para la alimentación familiar.

Figura 2. Especies silvestres y domesticadas con uso alimenticio, por cada agroecosistema, a escala territorial



Elaboración propia.

### Sistema alimentario saludable a lo largo del año

Los saberes de las mujeres van de la naturaleza a la mesa porque saben que el manejo agroecológico del territorio incide directamente en la producción de cultivos y animales sanos, así como en la disponibilidad de recursos naturales que utilizan a lo largo del año. Saben leer la naturaleza: dividen su calendario en tiempo de secas y tiempo de aguas, y lo subdividen de acuerdo a los recursos alimenticios que puedan aprovechar. La escasez y abundancia de especies silvestres y cultivadas con uso alimenticio está directamente asociada con la temporada de lluvias. En la figura 2 puede observarse el número de especies a escala territorial con uso alimenticio por cada agroecosistema. No obstante, en el periodo más crítico de la sequía, las mujeres completan la alimentación familiar preparando ciertas especies que conservan y almacenan a la sombra, secas o deshidratadas (maíz, habas, frijoles, chiles y chinicuiles), o bien ya maduras (calabazas y chilacayotes). Señalan que hay años buenos para las calabazas, otros para los chilacayotes, por ello: “hay que comer lo que hay, comer lo de la temporada, para que esté fresco, sabroso y nutritivo”.

La mayoría de las familias no usan pesticidas y combinan el uso de fertilizantes químicos y estiércol. Sin embargo, las mujeres reconocen que “con los químicos se ha agotado la naturaleza y hay menos para comer” y nombran diversas especies que ya no existen, entre ellas una diversidad de papas silvestres que hasta la década de 1980 era un alimento esencial en época de escasez de maíz. También señalan que desde que se acentuó la emigración a los Estados Unidos, ya casi nadie combina el *mexhal* (lo que se raspa del maguey para obtener el aguamiel) con la masa de maíz para hacer rendir las tortillas, solamente lo hace la gente más pobre.

### Mujeres y economía solidaria

Las mujeres impulsan una economía solidaria a través del trueque, con ello consolidan el consumo de especies locales, fortalecen el apoyo mutuo al darle mayor importancia al valor de uso y no al valor de cambio. Es común el préstamo de aves para solventar fiestas o gastos imprevistos. También la crianza de los animales de traspato se comparte a medias (cerdos, borregos, gallinas y guajolotes), así una mujer aporta el animal pequeño y otra es la que lo cría y alimenta, y cuando ya está listo para comerse, se reúnen las familias y conviven para disfrutar del fruto de la crianza a medias. También entre ellas se prestan pies de cría, a fin de diversificar o incrementar el número de sus animales domésticos.

Aún con la *segunda cosecha inadvertida* y el trueque, las familias campesinas no logran ser autosuficientes, deben obtener ingresos monetarios para adquirir bienes y servicios que no producen. La cría de animales domésticos representa la alcancía, es el banco campesino para sufragar imprevistos y fiestas. Las mujeres aportan a la economía familiar recursos monetarios con la venta de aves de corral, huevos y servilletas, ellas también deciden el uso de los recursos familiares.

### Conclusiones

Al sistematizar esta experiencia con la participación activa de las mujeres hñahñús, se logró visibilizar la importancia de su agricultura, al hacer uso múltiple de diversas especies silvestres que obtienen directamente de la naturaleza, a lo largo del año, y no depender solamente de las especies que crían o cultivan.

La agroecología campesina que las mujeres de Huasca promueven con sus saberes, que van de la naturaleza a la mesa, es una posición política de soberanía alimentaria localizada al conservar y usar recursos naturales locales, sanos y cercanos, a partir del manejo agroecológico de su territorio, en oposición al sistema agroalimentario globalizado, homogeneizador y colonizador. ●



Señora Josefa Mimila cocinando hongos.  
● Claudia Fernández González

**María Virginia González-Santiago**

Departamento de Agroecología,  
Universidad Autónoma Chapingo, México.  
[marvirginia2000@yahoo.com.mx](mailto:marvirginia2000@yahoo.com.mx)

**Claudia Fernández-González**

Institut National de Recherche pour l'Agriculture,  
l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), Francia.

### Referencias

- Alcorn, J. (1993). **Los procesos como recursos: la ideología agrícola tradicional del manejo de los recursos entre los boras y huastecos y sus implicaciones para la investigación**. En Leff, E. y Carabias, J. (Coords.), *Cultura y manejo sustentable de los recursos naturales*, Tomo II. México: UNAM/CIH.
- Bye, R. y Linares, E. (2000). **Los quelites, plantas comestibles de México: una reflexión sobre intercambio cultural**. *Biodiversitas* 31, pp. 11-14.
- González-Santiago, M. V. (2008). **Agroecología: saberes campesinos y agricultura como forma de vida**. México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Hernández, E. (1995). **La cosecha inadvertida de la agricultura tradicional en México**. En Hernández, E., Bello E. y Levy, S. (Comps.). *La milpa en Yucatán: un sistema de producción agrícola tradicional*. Tomo II. México: COLPOS.
- Melnyk, M. (Comp.) (1995). **La cosecha escondida: alimentos silvestres y sistemas agrícolas**. En *Biodiversidad* 5. Uruguay: REDES-AT.