

PROYECTO UNAM

Texto: **Fernando Guzmán Aguilar**
alazul10@hotmail.com



VII Diálogo Nacional por un México Social

La Facultad de Economía y el Programa de Estudios del Desarrollo de la UNAM invitan al "Séptimo Diálogo Nacional por un México Social: contra la desigualdad", que se realizará los días 28 y 29 de octubre en el Auditorio Narciso Bassols, edificio B de la citada facultad, en CU. Entrada libre. Informes al teléfono 5622-0889, www.pued.unam.mx y pued@unam.mx

Microalgas para elaborar combustibles

María Teresa Orta, del Instituto de Ingeniería, utiliza la técnica de ozonólisis, que separa y modifica la estructura molecular de las microalgas por medio del ozono, para extraer lípidos de esos organismos y elaborar con ellos combustibles limpios. En un ciclo completo de sustentabilidad, la universitaria crece las microalgas en aguas residuales, ricas en nitrógeno y fósforo, y así duplica su producción en apenas 24 horas. La idea es aprovechar tanto su biomasa para hacer biodiésel y bioetanol, como su biomasa residual para generar biogás y/o alimento para animales.

Redescubren rata que se creía extinta

Biólogos peruanos y mexicanos, liderados por Gerardo Ceballos, del Instituto de Ecología, y Horacio Zeballos, de la Pontificia Universidad Católica de Perú, redescubrieron la rata inca (*Cuscomys oblativa*) en los bosques del Santuario Histórico Machu Picchu. Esta especie fue descrita con base en dos cráneos hallados en vasijas prehispánicas que datan de hace más de 400 años y que la expedición de Bingham descubrió en 1912, pero no se habían encontrado ejemplares vivos de ella, por lo cual se consideraba extinta.



Milpa Alta: una comunidad siempre de fiesta y en resistencia



Algarabía, cohetes y comilonas no faltan. Por estos días se celebra ahí la Feria Nacional del Mole.

En sus pueblos, barrios y colonias se celebran cerca de 700 festividades anuales, es decir, de dos a tres al día, en promedio

Milpa Alta es una comunidad que permanentemente está de fiesta y en resistencia ante el monstruo urbano que se ha ido comiendo a los pueblos originarios de la cuenca de México. Algarabía, cohetes y comilonas no faltan. En sus pueblos, barrios y colonias se celebran cerca de 700 fiestas anuales, es decir, de dos a tres al día, en promedio.

"¿Cómo pueden vivir los milpatenses con tanta fiesta? Ellos son dueños del llamado oro verde. Sí, en Milpa Alta se cultiva el nopal-verdura y se vive de él. Esta delegación política abastece de tal producto a gran parte del Distrito Federal e incluso lo exporta a Japón", dice María de la Luz del Valle Berrocal, egresada de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM, miembro del Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria y estudiosa de las costumbres de pueblos originarios como Milpa Alta, Tláhuac y Xochimilco.

Las nopaleras son un gran negocio para los milpatenses. En poco tiempo, el cultivo del nopal les genera ganancias porque, a diferencia de otras verduras, requiere menos cuidados (no necesita riego, por ejemplo) y tiempo para cosechar (se da prácticamente todo el año). Cuentan con unas 300 recetas para su preparación. La de mayor demanda es la de escabeche.

"Pero no sólo de nopales viven los milpatenses. En esa delegación también hay toda una industria establecida para la producción de carnitas y barbacoa, que se ramifica al resto del DF", señala, por su lado, Luis Alberto Vargas

Guadarrama, investigador del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM.

En efecto, 99% de los milpatenses son comerciantes que venden carnitas y barbacoa en mercados establecidos y sobre ruedas.

Comunidad bilingüe

Milpa Alta es una comunidad bilingüe (allí todavía se habla náhuatl y español), con tradiciones muy arraigadas que datan de la época prehispánica. Y además de ser acérrimos defensores de sus costumbres, los milpatenses son extremadamente meticulosos en lo que se refiere al cuidado del ambiente.

"A capa y espada han defendido sus espacios. Por ejemplo, impidieron que la fábrica de papel Loreto y Peña Pobre invadiera sus montes y que el consorcio Televisa se apropiara de unos terrenos para que en ellos entrenara el equipo de fútbol América", comenta Del Valle Berrocal. Asimismo, se han opuesto a que cadenas transnacionales de pizzas y de hamburguesas establezcan negocios en su comarca, pues creen que podrían acabar con sus tradiciones, entre ellas la culinaria.

"No es que no se vendan pizzas ni hamburguesas en Milpa Alta, pero los puestos que hay tienen un sabor local. En ellos no se preparan las pizzas y hamburguesas estándar, sino otras que van con el gusto de la comunidad milpatense", tercia Vargas Guadarrama.

Comidas

¿Qué comen los milpatenses en sus fiestas? Aunque en Milpa Alta se realiza

la Feria Nacional del Mole, las comidas de sus fiestas son muy especiales. No se come mole con pollo o guajolote, sino con carne de puerco o de res.

"Les conviene más matar una vaca que muchos pollos o guajolotes, porque es más práctico y obtienen la carne suficiente para atender a cientos de personas."

La mayordomía principal es en honor del Señor de Chalma y por tal motivo se organiza una peregrinación al santuario que lleva su nombre, ubicado en el estado de México.

Durante su ciclo de fiestas se realizan algunas celebraciones en las que se atiende a 500, 800, incluso hasta mil comensales. Las otras mayordomías llegan a reunir hasta 300 participantes y casi todos se llevan su "itacate". Desde el punto de vista económico, esto duplica los gastos.

"Por lo que se refiere a su dieta diaria, se incluye en ella quelites, calabacitas y chilacayotes. Lo que comen también depende de la temporada. En época de lluvias, por ejemplo, consumen una amplia variedad de hongos: escobeta, clavito, trompa de cochino, tejamaniero, guajitos, panza, ojo de venado, mezañale, duraznillo y temita, entre otros", apunta Del Valle Berrocal.

Igualmente consumen un chile de

"Esta delegación política abastece de nopal-verdura a gran parte del Distrito Federal e incluso lo exporta a Japón"

MARÍA DE LA LUZ DEL VALLE BERROCAL

Egresada de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM

temporada: el chicuarote, que se da en el mes de julio.

Con ese chile, habas y carne de puerco cocinan un rico guiso. Y el 1 y 2 de noviembre hacen su tradicional pan de Muerto.

Platillos sanos

Como parte de la línea de investigación "La alimentación de México a través de su historia", Vargas Guadarrama y Del Valle Berrocal están dedicados al rescate de las innumerables recetas milpatenses.

"Son platillos sanos que no llevan mucha grasa", informa el investigador universitario.

Un producto de ese proyecto académico es el libro *El huiltacoche* (de venta en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM), donde el investigador Raúl Valdez plasmó la historia de ese hongo que parasita la mazorca del maíz.

Nuestra riqueza culinaria nacional es enorme y puede contribuir a la solución de los problemas de obesidad y desnutrición que abundan en el país. De ahí que un equipo multidisciplinario encabezado por Vargas Guadarrama elaborará próximamente un atlas gastronómico de Milpa Alta, que será sólo un botón de muestra de los alimentos que se producen y consumen en México.

"Mostrará que no sólo comemos maíz y chile, sino una gran variedad de alimentos", concluye el investigador.

El Señor Leñerito

Ésta es una mayordomía especial en Milpa Alta. El Señor Leñerito (símbol del Niño Dios) es un santito que sale constantemente en procesiones a distintas partes de esa comunidad; es el encargado de cuidar el monte. En diciembre de cada año, el Señor Leñerito y su co-

mitiva visitan el monte en tres ocasiones con la finalidad de cortar árboles y hacer leña con ellos para cubrir las necesidades de las diferentes mayordomías. Previamente se elige el lugar y los árboles que habrán de cortarse (los maltratados, quemados y enfermos). Cada corte se lleva a cabo a lo largo de dos días (sábado y domingo, regularmente) y se le nombra "corte de leña".

El primer día sólo participan hombres para derribar y cortar los troncos. Por la noche, interpretan cantos en honor a las imágenes de los señores Leñerito y de Chalma. Para mantenerse despiertos y soportar el frío, encienden una fogata. Algunos toman café caliente; otros, aguardiente o tequila.

El segundo día, hombres, mujeres y niños acarrear la leña y la acomodan en los camiones para su reparto. Toda la leña del primer corte se destina a la mayordomía del Señor de Chalma y las dos restantes se reparten entre las demás mayordomías.

El simbolismo de estos rituales es mantener el fuego anual para la comida que se ofrecerá a los comensales que van a apoyar a las mayordomías de Milpa Alta. Estos rituales también están relacionados con la peregrinación que se realiza anualmente para la coronación del Señor de Chalma el 6 de enero en su santuario.

María de la Luz del Valle Berrocal estudia precisamente el simbolismo de guardar el fuego anual, los rituales y las fiestas en torno a los señores Leñerito y de Chalma.

Parto prehispánico

En Milpa Alta aún está vigente el parto prehispánico, pues hay mujeres que siguen dando a luz en cuclillas, en casa. Persiste también la costumbre de ofrecer el recién nacido a los distintos puntos cardinales.