

# La gastronomía total o parcialmente abandonada u olvidada en Santa María Texcalac, Tlaxcala como un elemento de soberanía alimentaria

*Totally or partially abandoned or forgotten gastronomy in Santa María Texcalac, Tlaxcala as an element of food sovereignty*

*José Luis Carmona Silva; Norma Angélica Santiesteban-López*

## RESUMEN

El objetivo del presente trabajo fue analizar la relación que guarda la gastronomía tradicional de Santa María Texcalac, Tlaxcala con su soberanía alimentaria (SA) e indagar las causas por las que esta gastronomía ha sido olvidada total o parcialmente y cómo afecta a su soberanía alimentaria. La metodología empleada para este trabajo es eminentemente cualitativa, se realizaron entrevistas a profundidad tanto a personajes clave de la localidad como a las unidades de estudio seleccionadas, definidas éstas, como mujeres mayores de 65 años originarias de la localidad. Para su realización se aplicó la técnica bola de nieve. Los resultados obtenidos nos presenta una lista de los principales guisos de distinta índole que han sido olvidados total o parcialmente y nos muestran claramente que el rescate de esta gastronomía no es posible por diversos factores tanto endógenos como exógenos, principalmente el cambio de actividad económica de la localidad, el cambio de uso de suelo, la desaparición de cultivos, plantas, frutas, animales e insectos entre otros, que formaban parte de su gastronomía, así como utensilios y modos de preparación, la falta de interés de la propia población, la influencia de las ciudades próximas a la localidad, todo ello pone en riesgo también el recate de una verdadera soberanía alimentaria.

**Palabras Clave:** Gastronomía tradicional; soberanía alimentaria; guisos, factores endógenos; factores exógenos.

## ABSTRACT

The objective of this study was to analyze the relationship between the traditional gastronomy of Santa María Texcalac, Tlaxcala, and its food sovereignty (FS) and to investigate the reasons why this gastronomy has been totally or partially forgotten and how it affects its food sovereignty. The methodology used for this work is eminently qualitative, in-depth interviews were conducted both with key characters of the locality and the selected study units, defined as women over 65 years of age from the locality. The snowball technique was used for the interviews. The results obtained present us with a list of the main stews of different kinds that have been totally or partially forgotten and clearly show us that the rescue of this gastronomy is not possible due to several endogenous and exogenous factors, mainly the change in economic activity in the locality, the change of land use, the disappearance of crops, plants, fruits, animals and insects, among others, that were part of its gastronomy, as well as utensils and ways of preparation, the lack of interest of the population itself, the influence of the cities near the locality, all this also puts at risk the rescue of true food sovereignty.

**Keywords:** Traditional gastronomy; food sovereignty; stews; endogenous factors; exogenous factors.



## INFORMACIÓN:

<http://doi.org/10.46652/rgn.v7i32.925>  
ISSN 2477-9083  
Vol. 7 No. 32, 2022. e210924  
Quito, Ecuador

Enviado: febrero 23, 2022  
Aceptado: junio 05, 2022  
Publicado: junio 16, 2022  
Publicación Continua  
Sección General | Peer Reviewed



## AUTORES:

 **José Luis Carmona Silva**  
El Colegio de Tlaxcala A. C. - México  
[joseluiscs@coltlax.edu.mx](mailto:joseluiscs@coltlax.edu.mx)

 **Norma Angélica Santiesteban-López**  
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla - México  
[norma.santiesteban@correo.buap.mx](mailto:norma.santiesteban@correo.buap.mx)

## Conflicto de intereses

La autora declara que no existe conflicto de interés posible.

## Financiamiento

No existió asistencia financiera de partes externas al presente artículo.

## Agradecimiento

N/A

## Nota

El artículo no se desprende de un trabajo anterior, tesis o proyecto.

ENTIDAD EDITORA



Centro de Investigaciones en Ciencias Sociales y Humanidades desde América Latina

## 1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional, específicamente de una localidad como es el caso de Santa María Texcalac, Tlaxcala cuyos orígenes demostrables se remontan al año 650 d. c. Enciclopedia de los Municipios de México (2005, p. 2) debió tener peculiaridades gastronómicas vinculadas a su propia reproducción social; es obvio que esta gastronomía ha caído no sólo en el abandono sino en el olvido total, sin embargo esta localidad constituida como un núcleo poblacional, identificada como tal, es ubicable como un pueblo prehispánico (Osorio, 2000) y es de esta fase histórica de Sta. María Texcalac, Tlaxcala de quien la presente investigación se ha propuesto indagar la posible existencia, de una gastronomía tradicional que al menos de forma parcial, aun se conserve por la tradición oral de sus habitantes Para ello, en el presente trabajo se proporcionan conocimientos de la gastronomía de nuestros ancestros, analizando la factibilidad de rescatar platillos olvidados de manera total o parcial, en una localidad rural y apostar por su soberanía alimentaria.

Bajo este contexto, de carencia de conocimientos, sobre este tema que puede significar el reencuentro de esta localidad con un elemento importante de su identidad cultural, e incluso que puede significar un potencializador de su economía, se justifican los esfuerzos y la inversión de habilidades e intereses que busquen contribuir al desarrollo extrínseco y reencuentro intrínseco de una localidad con sus costumbres y tradiciones gastronómicas.

Los efectos de políticas públicas aplicadas de manera errante en materia de soberanía alimentaria tarde o temprano laceran a la población y se convierten en un problema más que requiere de programas importantes y urgentes que bien pudieron haberse prevenido. México actualmente ostenta un deshonroso primer lugar en obesidad nivel mundial (Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado [Issste], 3 de abril de 2019). Esta circunstancia es un claro ejemplo de que en materia de alimentación algo no está funcionando bien. Para quienes pregonan que en su entorno no existe el problema de la seguridad alimentaria porque todos tienen alimentos suficientes, habría que indagar acerca de la calidad, procedencia e inocuidad de estos, porque el descuido de factores de este tipo son los que nos han llevado a sufrir un problema de salud cuyas dimensiones no han sido suficientemente concientizadas ni cuantificadas en términos cualitativos (Acuña, 2014), como lo plantea la soberanía alimentaria.

Respecto a los modos de producción de alimentos, la soberanía alimentaria enfatiza que han sido las agriculturas indígenas y las familias campesinas las que han garantizado la alimentación de sus comunidades durante siglos. Y este modelo, que demostró su eficacia y su importante potencialidad de rendimiento hasta antes de la llegada de los modelos liberales, debería recibir decididos apoyos desde las políticas agrarias impulsadas a nivel local y nacional como lo llevan a cabo los países desarrollados (Carmona, 2021).

El principal tema de investigación involucra conceptos importantes; el área de estudio, que es una localidad de origen prehispánico; el olvido o abandono de la tradición gastronómica en esta localidad; y las limitantes u obstáculos que impiden la recuperación, al menos parcial, de esta tradición gastronómica y la apuesta por una verdadera soberanía alimentaria.

La interacción de estos tres conceptos son los que demarcan el planteamiento de estudio de este trabajo, si se expone en forma de problema consiste en conocer con la mayor precisión si en un marco social y económico que caracteriza a las comunidades que se encuentran en un proceso dinámico de cambio entre lo rural y lo urbano como es el caso de Santa María Texcalac, Tlaxcala, la tradición gastronómica también es objeto de una transición de lo tradicional a lo ciudadano, si la tradición gastronómica está siendo objeto de abandono o de olvido debido a los procesos urbanos o por el contrario es una tradición o un conjunto de tradiciones que han encontrado mecanismos de adaptación y siguen no sólo perdurando, sino fortaleciéndose y convirtiéndose en un verdadero pilar que sostiene la identidad de esta localidad.

Sta. María Texcalac, Tlaxcala, es una comunidad de origen prehispánico en la que consta su riqueza tradicional perdida en poco tiempo y por lo tanto, analizar con seriedad las implicaciones que conlleva el valor semántico de la soberanía alimentaria es, entre otras cosas, descubrir el enlace entre una situación ponderable y toda una carga axiológica que arrastra la conciencia colectiva, de un pueblo, su cultura y su historia de elementos de identidad. El elemento cultural manifestado en sus costumbres y tradiciones culinarias, así como sus hábitos alimenticios interpretados como un enlace de interacción entre la producción agrícola y las características geofísicas regionales, exigen un respeto irrestricto de quienes son responsables de las políticas públicas agropecuarias, un respeto que debe traducirse en la convicción de que solo es posible la obtención de la seguridad y soberanía alimentaria en la medida en la que los pueblos de las áreas rurales tengan acceso a tierra productiva, a semillas y herramientas apropiadas y a recibir precios justos por sus cosechas que les permitan gozar de una vida digna (Carmona et al., 2017); sin embargo, en México desde hace algunos años, estos precios justos no existen para los pequeños campesinos y se les ha obligado a dedicarse a otro tipo de actividades que les permita obtener el recurso necesario para subsistir y no producir alimentos porque es más caro producirlos que el precio obtenido por ellos atetando contra su soberanía alimentaria (Carmona, 2008). Debido a lo anterior, el objetivo de la presente investigación es determinar las limitantes u obstáculos que dificultan el rescate de la gastronomía abandonada total o parcialmente en la localidad de origen prehispánico: Sta. María Texcalac, Tlaxcala, México y cómo afecta a su soberanía alimentaria.

## 2. METODOLOGÍA

La metodología elegida para la realización de este estudio fue eminentemente cualitativa, versa sobre la revisión documental en fuentes oficiales y no oficiales acerca de la localidad, así como la aplicación de entrevistas a personajes clave (presidente de localidad, párroco, comisariado ejidal y líderes de la comunidad) y a las unidades de estudio elegidas para este proyecto.

### 2.1 Líderes Naturales de la Comunidad.

Existen líderes naturales a quienes una mayoría de los habitantes les guardan una deferencia especial; generalmente entre los líderes naturales de este tipo de localidades se cuentan a sus autoridades de comunidad, a los maestros de la escuela (principalmente al director) al sacerdote

y “personajes” que generalmente por su edad o por su “status social” o por sus estudios, se convierten en referentes sobre el acontecer comunitario. Tampoco debe olvidarse a los “más viejos” de la localidad, generalmente personajes conocidos por la mayoría de los habitantes.

En un “estudio de caso” es importante no perder de vista o ignorar a ninguno de estos personajes, unos porque se constituyen en verdaderas fuentes de información valiosa y otras porque aunque no sean proveedoras de datos importantes para el estudio, si van a facilitar el trabajo de recolección de datos, su “consentimiento” para el trabajo de recolección de la información, se divulga de alguna manera en la localidad, este beneplácito facilita el consentimiento de otros personajes a proporcionar información.

## 2.2 Unidades de estudio.

Las amas de casa de la tercera edad, se constituyen como las unidades de estudio de este proyecto, entendidas como tales a las mujeres mayores de 65 años que en su familia desempeñan el rol de ama de casa y es aceptado como tal por los demás miembros de la familia. Otra de las características importantes buscadas es que fueran originarias de la localidad para asegurar que tuvieran conocimientos sobre utensilios y aquellos platillos que has sido olvidados total o parcialmente, así como conocimientos sobre cultivos, frutos, platas, animales, entre otros que antes eran localizables en la comunidad y ahora ya no, lo que dificulta el rescate de esta gastronomía. A estas unidades de estudio se le aplicó una entrevista a profundidad, y se eligió el sistema de entrevista no dirigida, en la que, una vez planteado el tema, se le dio a la entrevistada amplia libertad de expresión. Se adiestro a los entrevistadores para la aplicación de la misma, cuidando aspectos fundamentales como la presentación, explicación del porqué de la entrevista y sus objetivos, el uso de información confidencial y, por último, el cierre de la misma.

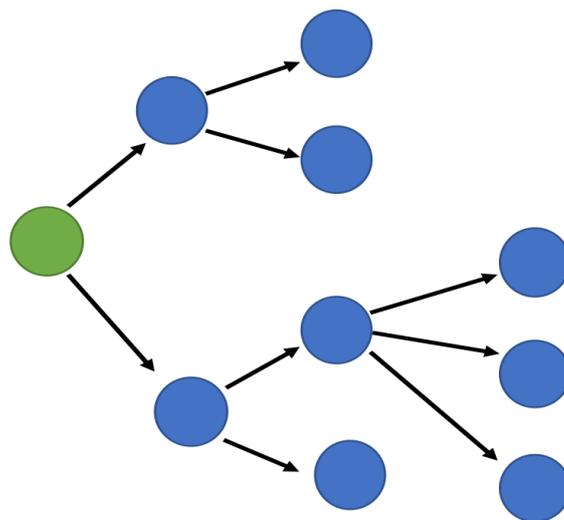
El trabajo de campo para este proyecto se llevó a cabo en el primer trimestre del 2020 y al no contar con un censo de la localidad de la cual pudiera calcularse una muestra para el estudio, se decidió aplicar la técnica de muestreo denominada “bola de nieve” o muestreo por red o muestreo por multiplicidad (Frey et al., 2000). Este procedimiento se consideró el más apropiado porque garantiza que el sujeto de estudio cumpla con las características requeridas.

La técnica de muestreo “bola de nieve” consiste en detectar a una unidad de estudio de la que, con su consentimiento, se obtiene la información buscada y se le pide referenciar o “recomendar” a otra y otras unidades de estudio que compartan las características buscadas, y así sucesivamente a las unidades de estudio que son elegidos se les pide la referencia de otros. Este método es “benévolo” estadísticamente hablando ya que de alguna manera garantiza su aleatoriedad puesto que las unidades de estudio referenciadas por otras están aleatoriamente distribuidas en la localidad (Eland, 1997).

La técnica de bola de nieve se detiene cuando sucede una de estas dos causas:

- a) En el momento en el que ya no se obtienen más referencias.
- b) En el momento en que la información obtenida ya empieza a repetirse.

Figura 1. Modelo de Aplicación Técnica Bola de Nieve



Fuente: Elaboración propia

La herramienta elegida para la obtención de la información de las unidades de estudio como se mencionó anteriormente fue “la entrevista en profundidad” autores como Taylor y Vogdan (1987) explican con tino las características y objetivos que esta herramienta posee.

Estas entrevistas en profundidad permiten que durante su desarrollo estén aflorando elementos que el entrevistador retoma y enriquece de manera ininterrumpida. Al entrevistador, esta herramienta lo posiciona a darle un valor menos rígido al dato obtenido, lo que le permite hacer inferencias, reflexiones, deducciones que son complementadas y aclaradas por la viva voz de los entrevistados que expresan experiencias y vivencias reales, personales sobre el tema que se trata.

La entrevista en profundidad como herramienta para obtener información posee una potencialidad de uso y explotación muy amplia, porque los datos obtenidos han sido libremente expresados. Como todo instrumento de investigación es importante observar en su aplicación reglas mínimas para no perder su efectividad.

Este método o herramienta de “la entrevista en profundidad” sigue un modelo de conversación normal (Taylor, 1987) e intervienen tres elementos básicos:

- Método empleado en la entrevista.
- El que lleva a cabo la entrevista.
- El entrevistado.

Los teóricos de la investigación social Martín (1992) y Pardinas (1977) apuntan dos métodos o formas de llevar a cabo la entrevista: dirigida y no dirigida o abierta, a la entrevista en profundidad le viene bien el método de entrevista no dirigida.

En lo referente al entrevistador debe ser adiestrado sobre todo para evitar “la sugerencia de respuesta” y adquirir habilidades para utilizar formas sutiles de reencauzar la entrevista cuando el entrevistado divaga o toca temas ajenos al interés de la entrevista.

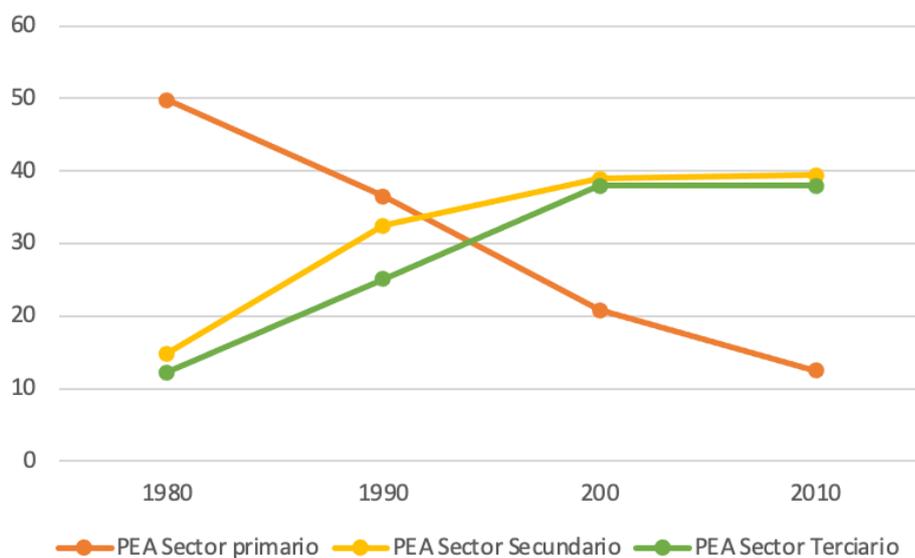
Del entrevistado ya ha sido anotado en perfil buscado; es importante en este caso respetarlo para que las unidades del estudio se sientan cómodas de hablar de un tema que conocen y con seguridad cae dentro de sus intereses.

### **2.3 Localidad de Estudio.**

Santa María Texcalac se encuentra ubicada geográficamente en el centro del estado de Tlaxcala, ligeramente hacia el noreste del mismo está situada en el municipio de Apizaco y cuenta con 7798 habitantes (INEGI, 2020). Sus límites geográficos o colindancias están determinados de la siguiente manera: hacia el Norte limita con la población de Guadalupe, hacia el Sur se encuentra la comunidad de San Isidro; hacia el Este limita con el municipio de San Cosme Xalostoc y hacia el Oeste se encuentran los centros poblacionales de Santiago Tetla y San Luis Apizaquito.

Santa María Texcalac, es una localidad que hace 25 años aún podría catalogarse como eminentemente rural, en la que su actividad agrícola representaba el eje de su economía. Ahora es una localidad inmersa en la dinámica del proceso conurbatorio, su actividad agrícola no puede considerarse hegemónica, la sectorización de su actividad en la Población Económicamente Activa (PEA) ha sufrido un vuelco espectacular como lo atestiguan los datos recopilados por el X Censo General de Población y Vivienda de 1980 comparados con los resultados del Censo del 2000, lo que la hace vulnerable a la pérdida de su soberanía alimentaria, ver figura 2.

Figura 2. PEA Sectores primario, secundario y terciario



Fuente: Carmona, 2018.

El estudio de esta comunidad arrojó información valiosa para entender y comprender los estímulos y disparadores que impulsan los cambios que conlleva un proceso de urbanización en localidades de este tipo. Sobre todo, ayuda a comprender la dinámica de cambio en elementos, que en otros tiempos se considerarían difíciles de mover en una población cuya esencia y sentido de localidad están basadas en sus usos, costumbres y tradiciones; los hábitos alimenticios son uno de estos elementos que le da sentido de ruralidad a estas localidades, y en el caso que nos ocupa, ha sido trastocado no de manera periférica sino de forma esencial. Es importante esta información porque, precisamente, la evolución del cambio de sector de PEA en esta localidad se convierte en uno de los factores endógenos que facilitan el cambio en los hábitos alimenticios de la población y la paulatina pérdida de su soberanía alimentaria.

Haber elegido esta localidad como área de estudio no fue azaroso y gratuito. Esta localidad posee una carga de interés social que se deriva de sus orígenes prehispánicos que la convierten en poseedora de un acervo cultural interesante; esta comunidad presentaba, hace aproximadamente 25 años una panorámica eminentemente rural, su paisaje podía ser ejemplificante para determinar las características de una comunidad con costumbres, tradiciones, y sobre todo actividades 100% campiranas, rurales; la actividad no sólo de la PEA de esta comunidad sino de los miembros más pequeños de las familias de Sta. María Texcalac, estaban de alguna manera unida al campo, el campo era el eje de su vida, no sólo del jefe de familia sino de la familia entera, todos los miembros de la familia participaban de los trabajos del campo, y cada uno de ellos conocía su rol que iba cambiando con la edad, y todos se declaraban orgullosamente campesinos; difícilmente se podía encontrar una casa que en alguna dirección no tuviera un anexo agrícola que funcionaba como proveedor de autoconsumo, pero todos o casi todos, poseían alguna extensión de terreno

dedicada a labores agrícolas ya sea como propiedad privada, como ejido o ambas. Esta descripción es lo que se presentaba a los ojos de cualquier observador: una panorámica realmente campesina.

En la actualidad, este panorama ha cambiado radicalmente, sus terrenos que en un tiempo próximo pasado eran de siembra, en el presente están inmersos en un proceso de cambio que en poco tiempo les destinaron un uso totalmente diferente: algunos ya han sido utilizados para construir pequeñas unidades habitacionales, cuyo objetivo es atraer gente ajena a la localidad pero cuyos trabajos se encuentran ubicados en los corredores industriales cercanos; uno es el corredor industrial Xicotencatl y el otro es el corredor industrial Xalostoc, ambos con presencia de empresas grandes; otros terrenos de la periferia del poblado pero dentro de su demarcación están siendo ofertados para la instalación de PyMEs (Pequeñas y Medianas Empresas) principalmente estos terrenos están situados próximos a la línea ubicada por la carretera que une a la ciudad de Apizaco con la ciudad de Huamantla. Otros terrenos simple y sencillamente están ofertados para su venta y por lo tanto para cambio de uso de suelo.

El cambio dramático que sucedió en Sta. María Texcalac, tuvo dos puntos de aceleración no retornable, uno fue el retiro de los precios de garantía a la producción agrícola, el segundo fue la reforma al artículo 27 de la Constitución que permitió a los ejidatarios comerciar con sus ejidos. El primer evento fue el punto de partida para volver irredituable al campo, y el segundo brindó la oportunidad de obtener una ganancia económica inesperada; actualmente los dueños de terrenos no ambicionan buscar alternativas con la intención de aumentar o mejorar la producción de sus propiedades, ahora sólo buscan venderlos al mejor postor. En el pueblo de Santa María Texcalac se han cambiado los objetivos en cuanto al ingreso se refiere, ahora sus habitantes buscan por todos los medios ingresar al “mundo de los pequeños negocios”, si antes era difícil encontrar una familia que no fuera campesina, ahora es difícil encontrar una familia que no comercie con algo.

Se argumenta que es el precio del desarrollo lo que está sufriendo esta localidad que aspira a convertirse en un centro urbano, para los habitantes ancianos, este argumento no es válido porque lo único que ha sucedido, según ellos, es que Santa María Texcalac, su localidad, en lo que ha cambiado es que antes, era una localidad de convivencia, de buena vecindad, en la que todo mundo se saludaba, se prestaba ayuda en caso necesario, a una localidad inundada de extraños, en la que ahora se mira con recelo y desconfianza, en la que la inseguridad ya tiene presencia. El crecimiento de esta localidad es total y absolutamente caótico, no responde a ninguna planificación territorial o a algún plan de desarrollo urbano.

### 3. RESULTADOS

En todas las unidades de estudio se observó un sentimiento de nostalgia cuando se adentraban en el tema de la entrevista, se llegó incluso a esa sensación de impotencia cuando las entrevistadas se deban cuenta que conservar algunas tradiciones y costumbres era totalmente imposible por la indiferencia y el nulo valor que las generaciones nuevas les dan a “estas cosas”.

“La tía Lupe” (como se le conoce en la localidad) dice: “a estas chamacas ique les va a interesar la cocina!, lo que quieren es estudiar o medio estudiar para trabajar en “Xicotencatl” o en San Cosme lo que buscan es tener sus centavitos”.

Por conversaciones sostenidas con los líderes de la comunidad de Santa María Texcalac, se deduce que tanto la creación de estos corredores industriales como el asentamiento de múltiples MIPYMES en la entrada de la localidad por el lado de la carretera Apizaco – Huamantla (Carmona, 2018), sirvieron como detonantes para que Santa María Texcalac perdiera múltiples elementos de identidad que mantenían a la localidad como un núcleo poblacional unido por valores intangibles pero con poder suficiente para lograr acuerdos comunitarios, ahora los acuerdos y los objetivos se han vuelto grupales, convenencieros, las luchas internas son comunes por lograr el poder político y económico.

En el ámbito de la gastronomía tradicional y el rescate de la misma con el objeto de fortalecer la soberanía alimentaria de la localidad, se pudo observar que prácticamente es imposible por diversas circunstancias: primero porque gran parte de la gastronomía tradicional ha sido abandonada total o parcialmente, a continuación, se presentan los principales guisos con estas características de abandono, ver cuadro 1.

Cuadro 1. Guisos tradicionales olvidados o abandonados

GUISO	ELABORACIÓN
<b>Mole negro</b>	Es un guiso hecho a base de hongos de maíz desecado y convertido en polvo. El 70% de las entrevistadas aseguran que, aunque todavía se hace este guiso, ya no es como se hacía originalmente. Algunas entrevistadas aseguraron que con el hecho de usar aceite vegetal en su elaboración ya no saben igual.
<b>Navegantes</b>	Es un guiso hecho a base del corazón de las pencas de nopal maduro (nopalachicles). El 85% de nuestras entrevistadas aseguran ya no se elabora. (Algunas también mencionaron este guiso, pero agregaron el uso de habas molidas).
<b>Flor de frijolillo</b>	El 50% de nuestras entrevistadas mencionaron este guiso, como su nombre lo indica era la flor de una planta silvestre llamada frijolillo, sólo se hacía revuelta con huevo.
<b>Tlatapa</b>	Era un guiso a base de elote no maduro, pero tampoco muy tierno lleva arvejón o haba tostados y triturados fritos con chile rojo y epazote. (Algunas entrevistadas mencionaron también nopales). Este guiso fue mencionado por el 95% de nuestras entrevistadas.
<b>Chilpoposo</b>	Es un chile (unas decían rojo y otras mencionaron naranja) a base de guajillo que lleva una cantidad apropiada de masa, este chile lleva huevo.

Fuente: Elaboración propia con datos de trabajo de campo

Existen también dos elementos de guisos mencionados con insistencia, por ejemplo, los quintoniles que son una variedad de quelites, nuestras entrevistadas los mencionan, no porque ya no se consuman sino porque antes no se compraban, es decir era una verdura muy común en el campo de Texcalac.

Otro guiso mencionado como abandonado es el “chito” carne seca de chivo, lo mencionan porque aseguran que era un alimento muy común, todo mundo consumía chito asado, al comal o en chile, pero su precio que alcanza estos días hace que sea un alimento abandonado.

Los alimentos dulces también tienen una fuerte carga cultural en las localidades y regiones que se distinguen por ser productoras de determinados insumos. En Santa María Texcalac, los dulces o alimentos dulces también forman parte del acervo gastronómico olvidado o abandonado total o parcialmente, los alimentos de estas características más mencionados se presentan en el siguiente cuadro.

Cuadro 2. Alimentos dulces tradicionales olvidados total o parcialmente

ALIMENTO	ELABORACIÓN
<b>Chalpaguis</b>	Era un dulce de haba entera con cascara, trigo, maíz negro, piloncillo, anís y canela. Una variedad del chalpaguis era un dulce llamado “tres casamientos”, a los componentes originales le agregaban trozos de calabaza (no se logró investigar el por qué del nombre).
<b>Burros</b>	Se trataba de maíz negro al comal bañado con piloncillo derretido y un poco de miel (algunas entrevistadas no decían bañado sino rociado).
<b>Tlachcales</b>	Son a base maíz, la masa es endulzada con piloncillo y miel y tienen forma triangular más grueso que una tortilla, pero menos que un tlacoyo, su sabor es muy apreciado.
<b>Chacualole</b>	Se trata de un dulce de calabaza, piloncillo, cáscara de naranja y canela, este dulce fue mencionado por prácticamente todas las entrevistadas.
<b>Dulces para ofrendas</b>	Este tipo de dulce, se ha perdido de forma parcial, aun cuando las entrevistadas aseguran que estos dulces de temporada de “todos santos” y de diferentes sabores principalmente de arroz, de camote y de frijol son todavía elaborados por algunas personas, también aseguran que ya no se conservan las recetas originales, y quienes las sabían han muerto, también afirman que los ingredientes ya no son naturales y ponen como ejemplo la vainilla.
<b>Pan casero</b>	Este concepto fue mencionado por más del 50% de nuestras entrevistadas, aseguran que no eran pocas las casas que tenían un pequeño horno y hacían pan de dulce para consumo familiar, costumbre que también ha desaparecido.

Fuente: Elaboración propia con datos de trabajo de campo

Una parte importante de la gastronomía tradicional de una localidad la constituyen el uso y consumo de elementos que se constituyen como particularidades en la preparación de alimentos unos de estos componentes son las frutas y verduras, ver Cuadro No. 3.

Cuadro 3. Frutas y verduras que han desaparecido o han sido olvidadas

FRUTA	CARACTERÍSTICAS
<b>Malvas</b>	Aseguran las entrevistadas que esta planta fue una verdura muy común en la localidad, se encontraba prácticamente en cualquier camino y era muy apreciado su sabor como elemento de chilitos con carne de puerco o simplemente en chilito o en caldo. Ahora no se encuentra por ningún lado.
<b>Lenguitas</b>	Ensaladas o platillos con esta verdura han desaparecido, aún existen personas que gustan de su sabor al adquirirlos en mercados foráneos. Nuestra entrevistadas, (por lo menos el 50%) las mencionan por la facilidad con que se recolectaban en los campos de cultivo de la localidad, y ahora sólo cuando se compran.
<b>Pipiscos</b>	Estos son frutos de un matorral silvestre muy común en los campos de siembra, son canicas pequeñas, los hay verdes y oscuros, no tienen hueso y su sabor era muy apreciado por chicos y grandes. Han desaparecido.
<b>Vidrios</b>	Era un vegetal parecido a un pasto un poco más ancho de 3 a 4 hojas, lo comestible era su raíz que parecía una pequeña jícama transparente de ahí su nombre de vidrio, según nuestras entrevistadoras también ha desaparecido.

Fuente: Elaboración propia con datos de trabajo de campo

Así como hemos mencionado guisos, alimentos dulces, frutas y verduras olvidados u abandonados ya sea total o parcialmente, en esta localidad nuestras entrevistadas también mencionaron animales que como elementos gastronómicos han corrido con la misma suerte del abandono u olvido total o parcial, cuando hablamos de especies no tan pequeñas; entre nuestras entrevistadas no hubo algún acuerdo unánime en cuanto al consumo generalizado de animales como: tlacuaches, chiquinas, gavilanes y conejos, pero el consumo existió no como excepción y ahora tanto estas especies como su consumo han sido abandonados totalmente; tal vez de manera excepcional se siga consumiendo el conejo pero no como un alimento habitual.

En cuanto a insectos y gusanos se refiere, enfrentamos la misma situación, un ejemplo de ellos son los gusanos blancos y los chinicuilis (gusanos rojos) extraídos del maguey, aún son consumidos por algunas personas, pero nuestras entrevistadas insisten en que ya son gusanos cultivados, lo que sí es innegable es que el maguey pulquero casi ha desaparecido totalmente de la localidad y por lógica la recolección local de estos gusanos, antes tan comunes.

Si hablamos de insectos no podemos dejar de mencionar a los chiquerelles, nuestras entrevistadas aseguran que incluso había personas que podían considerarse expertos en su recolección porque se trataba de hueva de una hormiga determinada que construía sus hormigueros también de forma que sólo los conocedores, los detectaban, y su recolección requería técnicas que protegían al hormiguero y a las hormigas y sólo recolectaban los huevecillos que están considerados actualmente, en los centros urbanos, como un manjar y alcanzan precios muy altos.

Los “chiquerelles” conocidos, en la gastronomía como escamoles formaron parte de la gastronomía tradicional de esta localidad, su recolección fue desapareciendo cuando las familias del pueblo dejaron de tener su “ganado” que algún miembro de la familia tenía la tarea de llevar a pastar (los habitantes de la localidad dicen “salir a cuidar”) estos pastores eran, generalmente los que poseían estos conocimientos campiranos, del dónde y cuándo recolectar los chiquerelles.

Nuestras unidades de estudio, en este campo de los insectos, también mencionaron como un alimento y disfrute de los pastorcillos o de quienes trabajaban el campo a otra hormiga que le llaman “Vinguina” esta hormiga tiene la virtud de fabricar miel y almacenarla en una pequeña vejiga, pegada a su cuerpo, tomaban la hormiga y succionaban la bolita de miel, y así con cada una de ellas, representando un verdadero placer encontrar un hormiguero de estas vinguinas. A decir de nuestras unidades de estudio estos insectos tan comunes, también han desaparecido.

Hablar de la gastronomía tradicional correspondiente a las localidades de la región centro del estado de Tlaxcala omitiendo a los hongos, estaríamos truncando, mutilando la esencia de la gastronomía en esta región. Santa María Texcalac no es la excepción, aunque no se puede afirmar que su gastronomía tradicional gira alrededor de los hongos, tampoco se puede decir que desconocieron ese elemento gastronómico.

Las unidades de estudio de este trabajo mencionaron con insistencia (una tasa del 60%) unos hongos llamados Xoletes, en realidad en los terrenos del pueblo no eran abundantes, pero en las faldas de la Malinche, que no están lejanas a la localidad, este hongo era común y de ahí llevado a Texcalac.

### 3.1 Elementos periféricos de la gastronomía tradicional olvidados total o parcialmente.

En las entrevistas en profundidad, las unidades de estudio fueron más allá de lo preguntado y aportaron información importante que pone de relieve que no sólo los guisos y sus componentes son gastronomía, sino que en este término también se incluyen o deben incluirse elementos periféricos que se convierten en sustanciales para los aromas y sabores de cualquier comida. Para ellas, no debe perderse de vista los utensilios, aseguran que el desuso y olvido total de su uso en la gastronomía tradicional, también contribuyó como parte de un todo al olvido de las formas tradicionales de preparar los alimentos. Cuando se habla del abandono de utensilios las entrevistadas hacen referencia a: (Ver Cuadro No. 4).

Cuadro 4. Utensilios abandonados total o parcialmente en la gastronomía

UTENSILIO	CARACTERÍSTICAS
<b>Metate – Metlapil</b>	Que como es bien sabido fueron suplantados por aparatos electrodomésticos que hacen su labor. Nuestras entrevistadas aseguran de manera casi unánime que los sabores cambian con este cambio.
<b>Molcajete – Temolote</b>	Este binomio aún se sigue usando en la preparación de salsas principalmente, incluso su uso se utiliza como un elemento propagandístico para atraer usuarios o comensales de algún lugar.
<b>Comal</b>	Nuestras fuentes de información aseguraron que un trasto tan elemental como el comal de barro, a la hora de los aromas y sabores se convierte en un elemento fundamental que marca la diferencia en el cocimiento de un elemento específico

Fuente: Elaboración propia con datos de trabajo de campo

### 3.2 Otros elementos ligados a la gastronomía

Nuestras entrevistadas, tuvieron ese sexto sentido, para interpretar su papel como fuentes de información en el tema de la gastronomía tradicional olvidada y tuvieron el tino de tocar temas que, si bien no son gastronómicos en sí, no se puede negar su liga con la gastronomía, en ese tenor mencionaron al combustible usado, asegurando que también juega un papel importante en lo que a preparación de alimentos se refiere, ver cuadro No. 5.

Cuadro 5. Combustibles olvidados o abandonados total i parcialmente en la gastronomía

COMBUSTIBLE	CARACTERÍSTICA
<b>Mezotes</b>	Son las pencas secas de los magueyes pegadas al mezontete (base del maguey) que se usaban como combustible para calentar el tlecuil (pequeño horno de piedra donde se ponía la leña y encima el comal). Inclusive las entrevistadas afirman se tenía la frase “salíamos a mezotear”. Hoy este combustible está abandonado.
<b>Olote</b>	La parte de la mazorca donde van incrustados los maíces. Nuestras fuentes de información, nos aseguran que también fueron usados como combustible (todas hacen el comentario que hacían mucho humo). Abandonados. Ahora se muele y se usa mezclado con “salvado” como alimento de animales.

Fuente: Elaboración propia con datos de trabajo de campo

La base alimenticia de Texcalac es la tortilla, y su elaboración era todo un ritual que comienza desde la preparación de la tierra, la siembra, el cuidado de la planta, la cosecha, el desgrane y la producción de la tortilla con los pasos descritos a continuación; por eso con toda justicia nuestras entrevistadas afirman que si se ha abandonado el “ritual” de la elaboración del alimento esencial como es la tortilla, ninguno de los otros alimentos tiene la oportunidad de sobrevivir.

- **El nixcómil.** Este es un proceso esencial en la gastronomía tradicional de Texcalac, “poner el nixcómil” es poner a cocer el maíz para el proceso cuyo producto final son las tortillas. “El Nixcomil” no lleva otra cosa que maíz, agua y “cal de terrón” es decir, piedra de cal.
- **El nixtamal.** Es el resultado del nixcómil es decir es el maíz ya cocido y listo para ser molido.
- **La masa.** El nixtamal molido daba por resultado “la masa” que las amas de casa usaban para la elaboración de las tortillas “a mano” ellas usaban la frase de “echar tortillas” y se elaboraban en el comal sobre el tlecuil.

Nuestras fuentes de información afirman que, así como ahora los habitantes de Texcalac no dejan de comer tortillas, aunque sea compradas, también a los otros alimentos tradicionales les buscarán algunos similares también para comprarlos.

De la misma manera, no se puede dejar de mencionar al maguey una planta que también en tiempos pasados fue muy importante en la localidad según nuestras fuentes de información. Los usos de esta planta fueron desde muy sencillos, como servir de división entre terrenos, hasta más complejos, como productor de agua miel de la se obtendrá el pulque después de un proceso de fermentación; nuestras entrevistadas aseguran que, a principios del siglo pasado, había familias que tenían su pequeño “tinacal” (recintos donde se guardaba en barriles el agua miel para que fermentara) donde algún o algunos miembros de la familia o personas contratadas depositaban el

agua miel después de hacer su labor de tlachiqueros (persona que “raspaba” el centro del maguey para recolectar el agua miel).

Estos resultados consignados, no dejan la menor duda de que una gran parte de la gastronomía tradicional de Santa María Texcalac, Tlaxcala traducida en guisos completos, elementos componentes, procesos, utensilios u otros periféricos ligados a la gastronomía han sido olvidados y abandonados total o parcialmente dando como resultado la pérdida paulatina de su soberanía alimentaria.

### **3.3 Resultados sobre la existencia de factores endógenos y exógenos que dificultan el rescate de la gastronomía tradicional y la soberanía alimentaria.**

Ningún grupo humano establecido en un lugar es estático, siempre estará sometido a una dinámica de cambio que responde como satisfactores a un complejo de necesidades. Las necesidades son el producto de nuevas exigencias que hacen su aparición en la medida en que la localidad se expande territorialmente o demográficamente; pero también las variables que provocan el cambio pueden llegar del exterior en forma de nuevas actividades económicas, facilitando el acceso a situaciones sociales, políticas incluso religiosas, entre otras.

Santa María Texcalac, no escapó a la modernidad, por respuestas de nuestras entrevistadas se deduce que hubo dos factores que conjuntamente colaboraron para que el cambio de hábitos, costumbres, usos y tradiciones se produjera con la velocidad con la que se llevó a cabo: por un lado el establecimiento de los corredores industriales cercanos a la localidad y por el otro el retiro de los apoyos gubernamentales a las familias campesinas, ambos fueron determinantes para que los habitantes de la localidad buscaran colocarse como asalariados en fábricas e industrias asentadas; el cambio de uso de suelo fue consecuencia lógica al convertirse la localidad en receptora de gente extraña a la localidad; la proliferación de micro-empresas; así como el proceso de conurbación al que se ve sometida, dan por resultado, un crecimiento, o mejor dicho un cambio caótico (Carmona, 2018).

Las entrevistadas coinciden en una reflexión unánime, todo cambió incluso las relaciones familiares y sociales, los valores de las tradiciones y costumbres simplemente cambiaron o dejaron de hacerse “así no más porque sí”.

#### **3.3.1 Factores endógenos**

Las entrevistadas, aseguraron que dos de las dificultades más grandes con las que tropieza el rescate de la gastronomía tradicional y la soberanía alimentaria de la localidad, son: la edad y la enfermedad de quienes pudieran interesarse en este rescate.

**Desaparición de elementos gastronómicos.** Nuestras entrevistadas también fueron enfáticas en este rubro: algunos platillos de la gastronomía tradicional no se pueden recuperar porque sus componentes ya no se consiguen..., por ejemplo, las malvas, la flor de frijolillo, entre otros. Aquí habría que nombrar al maguey y todas sus bondades, lo que dificulta también el rescate de una verdadera soberanía alimentaria.

**No existe interés por esa propuesta.** Cuando se habló de rescate de la gastronomía tradicional como elemento constitutivo de la soberanía alimentaria fueron objetivamente pesimistas. Ni nuestras entrevistadas, estarían dispuestas a intentarlo aseguran que no es una propuesta interesante, porque no aporta de manera inmediata ningún beneficio económico.

**El conocimiento de la gastronomía tradicional de Santa María Texcalac es relativo.** Aun cuando por la información proporcionada por nuestras entrevistadas se pudo elaborar un recuento de la gastronomía tradicional abandonada, no significa que el conocimiento sea completo, algunas veces la información proporcionada, sólo era el nombre del platillo, algunas veces variaban sus componentes o se confundían; estos detalles reafirman la idea de que se requiere primero objetivizar cada uno de los platillos o los componentes para realizar una nómina completa o lo más completa posible de esta gastronomía tradicional olvidada.

**Abandono de pequeños espacios para huertos de autoconsumo** Un factor endógeno mencionado como limitante para el rescate sugerido, llamó la atención que fuera la desaparición de los huertos de autoconsumo, sin embargo las mismas entrevistadas se encargaron de explicar que si aún existieran, se tendría un punto de partida para recuperar plantas, verduras y frutos, pero su desaparición induce a las familias a la compra de insumos para preparar alimentos muchas veces no de su preferencia, sino sólo acorde a su conveniencia, lo que atenta directamente contra la soberanía alimentaria de la localidad.

### 3.3.2 Factores Exógenos

**Actividades económicas.** El acceso a otras actividades económicas diferentes a las agrícolas de la PEA como actividad principal o complementaria en Santa María Texcalac, trajo consigo cambios que trastocaron todo un sistema de comportamientos sociales, económicos e incluso religiosos. Los habitantes de la localidad tuvieron que adaptarse, como dijeron nuestras entrevistadas, a “ya no comer juntos”, a “comer en la calle” lo que fue dejando en segundo nivel un comportamiento familiar intocable, todo a cambio de que más miembros de la familia aportaran capital económico. “Si ya no cocinan lo de diario imagínese si van a querer cocinar como sus abuelitas” dijo una entrevistada.

**Acceso a otros alimentos** El cambio de actividad económica, trajo por consiguiente cambios actitudinales, pero sobre todo cambios operacionales en cuanto al comportamiento de alimentación. Se puede decir que cuando sus compromisos laborales les impidieron o les dificultaron el ir a comer a casa, se vieron obligados a alimentarse fuera de ella, esta circunstancia

propició que tuvieran el acceso a otros alimentos diferentes a los caseros; estas experiencias minaron la elaboración de comida casera con la misma mística con la que el ama de casa la elaboraba. La no complejidad de preparar alimentos, y la facilidad de acceder a otros multiplica las dificultades para motivar a la población idónea a la recuperación de la gastronomía tradicional y su soberanía alimentaria.

**Abandono de actividades agropecuarias** Es un hecho, y así lo manifiestan nuestras entrevistadas, que el abandono de las actividades agropecuarias trajo consecuencias buenas y malas, buenas porque se diversificaron las actividades económicas, para el grueso de la población de Santa María Texcalac al dejar el campo como su actividad económica principal les trajo consigo conseguir trabajos con ingreso seguro en los corredores industriales, pusieron a la venta sus terrenos agrícolas lo que les significó un ingreso, a muchos les permitió incursionar en el mundo de los micro negocios; pero no se puede decir lo mismo en el aspecto ecológico, social, y familiar..., entre otros. La repercusión es tan seria que incluso el rol de ama de casa tradicional que era un valor defendido a capa y espada por ellas mismas ahora también buscan una actividad económica porque han dejado de ser necesarias.

#### 4. DISCUSIÓN

Los resultados consignados en esta investigación dejan claro que el rescate de una gastronomía tradicional olvidada total o parcialmente está lejos de ser alcanzada, afectando de esta manera también la soberanía alimentaria de esta localidad, el cambio de hábitos alimenticios, de usos y costumbres, cambio de uso de suelo entre otros, el cambio de actividades económicas y la desaparición de algunos alimentos han contribuido a la pérdida de la gastronomía tradicional así como al deterioro de su soberanía alimentaria. Ladrón de Guevara y Carrasco (2013) resaltan que en México es notorio la pérdida de la soberanía alimentaria, se trata de un país que importan un promedio de 11 millones de toneladas de maíz, importa también el 95% de la soya que se consume, el 80% de arroz y el 40% de la carne que se consume; así como el 56% del trigo. Aunado a ello, ocupa a nivel mundial el lugar número uno como importador de leche en polvo. Por otra parte, Caro (2010) y Desmarais (2007) sostienen que las políticas públicas encaminadas al logro de la soberanía alimentaria en uno de sus ámbitos incluyen el hecho de que los productores rurales tienen derecho a producir sus propios alimentos en función no sólo de alimentación si no también debe incluir aspectos como costumbres y territorio. La pérdida de la soberanía alimentaria y el rescate de una gastronomía tradicional olvidada total o parcialmente en Santa María Texcala son constatables, la producción de alimentos para autoconsumo con las características señaladas por Caro y Desmarais no son posibles, las razones han sido descritas en apartados anteriores, por otra parte Guevara y Carrasco señalan que la adquisición de alimentos importados laceran totalmente esta soberanía y los alimentos como lo mencionaron nuestras entrevistadas no son los mismos cuando los ingredientes cambian.

Por otra parte los resultados son acordes con el panorama nacional, por una parte, según datos de INEGI (2018), para el último trimestre del año 2017 la población ocupada en el sector primario fue del 13.3%, mientras que el sector secundario y terciario representan un 25.6% y un 60.5% respectivamente, es decir, las población dedicada al campo es cada vez menos lo que conlleva a la disminución de la producción de alimentos sobre todo para autoconsumo y al incremento de la demanda de los mismos, los alimentos ahora son comprados sin importar la procedencia de los mismos, simplemente se busca que sean baratos. Todos estos cambios definitivamente atentan contra la soberanía alimentaria de la localidad y dificultan el rescate de una gastronomía tradicional.

## 5. CONCLUSIONES

Es constatable que existe una gastronomía tradicional en Santa María Texcalac como lo mencionan nuestras unidades de estudio y personajes clave que formaban parte de su identidad y su cultura en cuanto a alimentación se refiere, pero también consta que se encuentra abandonada u olvidada, pero además existen limitantes muy serias que obstaculizan el rescate de esta gastronomía tradicional y por lo tanto atenta contra su soberanía alimentaria; tal vez el obstáculo más serio es el desinterés, por las entrevistas llevadas a cabo, también existe un desinterés por rescatar otras tradiciones y costumbres que en otro tiempo le dieron una personalidad y un atractivo a la localidad que incluso era motivo de visita por estas costumbres y tradiciones, sin embargo ahora es una localidad sin problemas de índole económico pero sin identidad cultural sin esos intangibles que fortalecen y le dan a una localidad su propia razón de ser.

En el terreno que nos ocupa que es el gastronómico y la soberanía alimentaria se puede decir que la calidad de la alimentación tiene una íntima relación con los gustos y preferencias, y desgraciadamente renunciar a la calidad lleva consigo renunciar a las preferencias y a la soberanía alimentaria. Estamos ante un hecho en el que esta renuncia forma parte de la incrustación de la dinámica urbana en lo rural. Ahora bien, por la información obtenida, la respuesta sociocultural que la localidad ha dado al proceso de cambio de lo rural a lo urbano, ésta no ha ofrecido una resistencia adecuada a la consecuencia aculturizante que trae consigo este cambio.

Cuando se habla de obstáculos, limitantes, dificultades para rescatar una gastronomía tradicional y la soberanía alimentaria en Santa María Texcalac, la primera dificultad es encontrar una motivación poderosa que sea capaz de fracturar ese desinterés que tiene la población por todo lo que no represente una ganancia económica inmediata. Estamos ante un típico ejemplo de lo que los autores llaman “Nueva Ruralidad” IICA (2000); Delgado (1999). Presenta un escenario físico en el que se confunde un panorama con industrias, condominios y uno que otro campo sembrado, y un panorama laboral en el que la actividad agrícola ha dejado de ser la actividad económica más importante, sus habitantes están experimentando una diversificación de actividades económicas que les ocupa todo su pensamiento, están en un proceso que les impide pensar en comunidad, ahora piensan en individualidad y a lo máximo en familia, porque la oportunidad real es que todos sus miembros que estén en edad pueden ser productivos económicamente hablando.

Nuestras fuentes de información por más que se esforzaron no encontraron una sugerencia válida o al menos posible que pudiera en determinado momento convertirse en un motivo lo suficientemente poderoso que levantara el interés de un sector de la población para intentar ese rescate de su soberanía alimentaria y la gastronomía tradicional abandonada u olvidada total o parcialmente en Santa María Texcalac.

## REFERENCIAS

- Acuña, B. O. (2014, 6-11 de octubre). Nuevos aportes para el debate en torno a los conceptos de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria. [Ponencia] IX Congreso Sociedades Rurales Latinoamericanas “Diversidades, Contrastes y Alternativas”. Ciudad de México, México.
- Carmona, J. (2008). *La actividad agrícola en las localidades rurales en vías de conurbación: El caso de Santa María Texcalac, Tlaxcala*. (Tesis de maestría). El Colegio de Tlaxcala. A. C.
- Carmona, J., Paredes J., y Pérez, A. (2017). La Escala Latinoamericana y del Caribe sobre Seguridad Alimentaria (ELCSA): Una herramienta confiable para medir la carencia por acceso a la alimentación. *RICSH Revista Iberoamericana de las Ciencias Sociales y Humanísticas*, 6(11). 263 - 286. <https://doi.org/10.23913/ricsh.v6i11.118>
- Carmona Silva, J. L., Aclé Mena, R. S., Santiesteban-López, N. A., & Muñiz Montero, I. (2018). La actividad agrícola y el proceso de conurbación. Caso Santa María Texcalac, Tlaxcala. *RICSH Revista Iberoamericana de las Ciencias Sociales y Humanísticas*, 7(13), 215 - 243. <https://doi.org/10.23913/ricsh.v7i13.146>
- Carmona, J., Pérez, A., y Velasco, M. (2021). Campesinado y su relación con la pobreza, la seguridad alimentaria y el bienestar social: Caso San Miguel Cosahuatla, Puebla. *Temas de Ciencia Y Tecnología*, 25(75), 15-24
- Caro, P. (2010). Soberanía alimentaria: aproximaciones a un debate sobre alternativas de desarrollo y derecho de las mujeres. En *La Vía Campesina. El Libro abierto de la Vía Campesina: celebrando 20 años de luchas y esperanza*. (pp. 1-10). Vía Campesina.
- Delgado Campos, J. (1999). La nueva ruralidad en México. *Investigaciones geográficas*, (39), 82-93.
- Desmarais, A. (2007). *La Vía Campesina: globalization and the power of peasants*. Fernwood Publishing and Pluto Press, UK.
- Eland-Goossens, M. A., Van De Goor, L. A. M., Vollemans, E. C., Hendriks, V. M., & Garretsen, H. F. L. (1997) Snowball Sampling Applied to Opiate Addicts Outside the Treatment System. *Addiction Research*, 5(4), 317-330, <https://doi.org/10.3109/16066359709004346>
- Enciclopedia de los Municipios de México. (2005). Estado de Tlaxcala. Apizaco. *SEGOB – INAFED* <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM29tlaxcala/index.html>
- Frey, L., Botan, C., y Kreps, G. (2000). *Investigating Communication. An introduction to research methods*. Ally & Bacon
- IICA. (2000). *El desarrollo rural sostenible en el marco de una nueva lectura de la ruralidad*. IICA

- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [Inegi]. (1980). *X Censo General de Población y Vivienda. Iter. Principales resultados por localidad*. Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [Inegi]. (2010). *XIII. Censo de Población y Vivienda. Iter. Principales resultados por localidad*. Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
- Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado [Issste]. (2019, 3 de abril). México ocupa el primer lugar en obesidad en Latinoamérica. *Comunicado de prensa*.
- Ladrón de Guevara, E., y Carrasco, E. (2013). *WAA: Seguridad y Soberanía Alimentaria. Congreso Nacional de Políticas para el Campo. Primer Edición*. Senado de la República.
- Martín Sánchez, M. T. (1992). *Introducción a las ciencias sociales II. La Investigación social*. Edit. Porrúa S. A.
- Osorio, D. (2000). *Exploraciones arqueológicas en el Convento de Santa María Texcalac*. Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Pardinas, F. (1977). *Metodología y técnicas de investigación en Ciencias Sociales*. Siglo XXI
- Taylor, S. J., y Vogdam, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Paidós.

---

#### AUTORES

**José Luis Carmona Silva.** Profesor Investigador Titular A., en El Colegio de Tlaxcala A. C. Coordinador de Posgrado Maestría en Política y Acción Pública. Docente Facultad de Administración Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Miembro del SIN nivel 1. Doctor en Desarrollo Regional por El Colegio de Tlaxcala A. C. Maestro en Desarrollo Regional por El Colegio de Tlaxcala A. C. Licenciado en Administración de Empresas por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

**Norma Angélica Santiesteban-López.** Profesor Investigador Titular A. En BUAP. Doctora en ciencia de Alimentos por la UDLAP.