



Rescate Cultural De Las Plantas Alimenticias En La Región Indígena De Cautitlán De García Barragán, Jalisco.

Coordinación: M.E. Fabián González y M.E. Rosa Rojas



FICHA TÉCNICA

Ubicación de la investigación:

Comunidades de Ayotitlán, Telcruz, Chancol, Lagunillas, Las Marías, Terreros, y Tiroma del municipio de Cuautitlán de García Barragán.

Perfil de los beneficiarios:

Comunidades rurales e indígenas Nahuas de la Sierra de Manantlán

Beneficiarios directos:

63 mujeres y hombres indígenas de las localidades rurales.

Beneficiarios indirectos:

Los habitantes del municipio y visitantes, dado que los resultados del proyecto se entregarán a la autoridades ejidales y municipales y se depositarán para su consulta tanto en la biblioteca municipal, como en la del museo de Ayotitlán.

Participantes:

63 personas, 49 mujeres y 14 hombres.

Periodo de ejecución:

Diciembre de 2005-octubre de 2006

Características generales del proyecto:

El proyecto abarca la caracterización de la flora silvestre comestible o con algún tipo de uso, por los pobladores de las comunidades indígenas nahuas de la Sierra de Manantlán, ubicadas en el municipio de Cuautitlán de García de Barragán.

Incluye la percepción de los habitantes de las comunidades de Ayotitlán, Telcruz, Chancol, Lagunillas, Las Marías, Terreras y Tirona, acerca de la flora; en la que se destacan vínculos culinarios o bien medicinales y los usos que de éstas hacen.

Se desarrolló por entrevistas y con sesiones participativas a modo de taller., en donde se construyen en colectivo los saberes de las mujeres y los hombres de las comunidades participantes.

Se obtuvieron, como productos, un listado de la flora comestible clasificado con usos y lugares de ubicación de plantas; además de un recetario que integra las diferentes formas de preparar las plantas identificadas por las personas participantes. También se realizaron fichas informativas a modo de cédulas, para enriquecer el museo comunitario local, con la finalidad de exponer de manera organizada el conocimiento compartido entre los habitantes de la zona.

Coordinadores de la Investigación:

M.E. Fabián González

M.E. Rosa Rojas

Investigadores:

Quim. Refugio Rojas

Biol. Dulce Ruiz Mejía

Introducción.

En la cultura indígena tradicional el ser humano y la naturaleza forman parte de un todo, ninguno es más que otro, existe pretendido justo equilibrio. El ser humano encuentra en la naturaleza el vehículo formidable de su propia subsistencia; granos, vegetales y frutas para su alimentación, plantas y hierbas para sus males y fenómenos físicos, para responder a sus eternos cuestionamientos. También es ella la que demarca las adaptaciones que los pueblos precisan para desarrollar características socioculturales que los definirán en forma contundente. En nuestro país, la relación que los pueblos indígenas desarrollaron con el maíz, el cacao y otras plantas ha identificado muchos de sus rasgos y nos permite así, guardar un entendimiento cierto de las relaciones sociedad-naturaleza que se construían y como éstas nos han determinado.

En el sentido estricto de la alimentación algunos antropólogos señalan que es “un marcador cultural en la medida que expresa la pertenencia a un grupo o estrato determinado y es comúnmente utilizada por los sujetos como una forma de identificarse con respecto a otros con quienes se mantiene contacto” (Beltrán-Villa, 2006).

Socialmente se usan los alimentos como un marcador étnico. En este sentido, la etnicidad es uno de los mejores elementos para predecir que comerá una persona. (Armellagos, 1997).

En las comunidades Nahuas de la Sierra de Manantlán, estos factores han sido poco estudiados y se tiene apenas un registro somero que nos comparta sus formas de relacionarse con el medio ambiente, a través de rasgos culturales como la comida, su preparación y su involucramiento en la vida cotidiana de los Nahuas.

Parte del trabajo que aquí se plantea tiene como finalidad no solo el conocer, sino ofrecer herramientas prácticas que ayuden a reposicionar los aspectos alimentarios y culinarios de los pueblos Nahuas, ante el avasallamiento de la “modernidad” alimentaria industrializada, que no solo deterioran la salud de las personas, sino que erosionan, en gran medida, los conocimientos que los pueblos indígenas poseen sobre su flora local, traduciéndose en un desapego cultural y en su escasa protección.

Ubicación de la región.

Las comunidades donde se realizó el trabajo están enclavadas en la Sierra de Manantlán (SM) específicamente en el ejido de Ayotitlán, que ocupa el 44.97% de la superficie del municipio de Cuautitlán de García de Barragán, ubicado en la región costa sur del Estado. Delimita al norte con el municipio de Tuxcacuesco, al noreste con Tolimán y el estado de Colima, al este y al sur también con el estado de Colima, al suroeste con Cihuatlán y La Huerta, al noroeste con Casimiro Castillo y Autlán de Navarro.

Medio físico.

El ejido de Ayotitlán se asienta sobre un medio caracterizado por una serie de ecosistemas propios de la sierra. Los sistemas orográficos principales que rodean al ejido son los de mayor altura en la SM; el cerro de San Miguel con 2,400 msnm, así como el cerro del Quelitán con 2,700 msnm. La sierras que cruzan efectivamente la región de Ayotitlán se denominan El Mamey y la de El Perote.

El clima de la región va de semicálido subhúmedo, con lluvias en verano a partir de la cota 900 y hasta los 2,900 msnm y de los 900 hasta los 600 msnm; el clima es del tipo semicálido subhúmedo con lluvias en verano.

En términos generales, la flora de la región se organiza en bosques de pino (zonas templadas a frías), bosques de encino (en zonas de suelos poco profundos y elevadas), bosque tropical subcaducifolio (zonas de altura media a baja), selva baja caducifolia (crece en suelos someros y rocosos en la porción sur y centro) y bosque mesófilo de montaña (en zonas altas pero principalmente en cañadas).

Los recursos hídricos de la zona se organizan en ríos de caudal medio como el río Ayotitlán, Agua Buena, Coral, Naranjo, Las Marías, El Mamey, tributarios de ríos de amplio caudal como el Minatitlán y Marabasco.

La población.

Su población total aproximada es de 5,000 habitantes y 822 familias que subsisten principalmente de maíz de autoconsumo, bajo los sistemas de producción de coamil, yunta y riego en muy baja proporción. También se cultivan algunas hortalizas y precaria ganadería de solar, así como algunos bovinos y caprinos. Se trabaja el cultivo de café y se producen artesanalmente soguillas, equipales, huaraches y teja.

La dieta de la población ha cambiado drásticamente a lo largo de la historia de la región; para los años 30, las personas sustentaban su dieta en el maíz pero además era complementada con el cultivo y recolección de fruta; esto aún es observable en la región, aunque el consumo de fruta no es necesariamente riguroso en la dieta y también obedece al consumo de temporada y la capacidad adquisitiva de los pobladores de la región. Ocasionalmente y muy relacionado con las festividades, se consumen productos de origen animal, especialmente carne de res o de cerdo.

La apertura de caminos que la mayor parte del año brindan un buen servicio, ha provocado la entrada de alimentos industrializados de bajo valor nutricional, transformado la dieta local.

A pesar de esto, el consumo de flora local es común; se recurre a ella como complemento de la dieta o bien como sustituto de productos en tiempos de escasez monetaria o por temporal.

Objetivos Generales de la Investigación:

- Recuperar y sistematizar el conocimiento que sobre plantas alimenticias tienen los indígenas nahuas del municipio de Cuautitlán; identificando su uso alimenticio y relacionándolo con el conocimiento tradicional culinario con la denominación y clasificación científica que se ha elaborado por diversos especialistas.
- Propiciar la transmisión generacional del conocimiento culinario de ancianos a jóvenes, padres a hijos, en torno a las plantas alimenticias de la región y su significado social y cultural.
- Elaborar un registro de los diversos usos culinarios que la población indígena le da a las plantas, así como los nombres con que se les conoce y las posibles historias o leyendas que puedan girar en torno a ellas.

Objetivos específicos

- Destacar la biodiversidad que caracteriza a su entorno y ubicar el papel que juegan los pobladores de las zonas de amortiguamiento, en una Reserva de la Biosfera.
- Elaborar un recetario de gastronomía local, que incorpore a las plantas alimenticias de la región.
- Recuperación de la visión cultural en torno a las plantas alimenticias de la región. (Relatos, anécdotas, cuentos etc.)

Metodología de trabajo.

Se trabajó bajo métodos etnográficos y se realizaron entrevistas y talleres participativos con los que se obtuvo información respecto al conocimiento y uso tradicionales sobre las plantas útiles para la alimentación, que tienen los indígenas de Ayotitlán, Telcruz, Chancol, Lagunillas, Las Marías, terreros y Tiroma, así como para describir las interacciones sociales de transmisión del conocimiento.

En los talleres participativos se dio a conocer el nombre científico de las plantas y se identificaron los nombres común y su uso. También se elaboraron cédulas básicas de información comunitaria con las que se elaboraron las fichas para el museo, sobre plantas alimenticias y las recetas de los platillos tradicionales relacionados con éstas.

La comunidad se involucró en el desarrollo del proyecto no solo a través de los talleres participativos; la aplicación de entrevistas se dirigió, además, a los ancianos y a mujeres conocedoras de la cocina tradicional, como sujetos destacados en el proceso de la dinámica sociocultural y socioambiental de la zona.

RESULTADOS

Se realizaron 63 entrevistas a 49 mujeres y 14 hombres de las comunidades indígenas de Ayotitlán, pertenecientes a las localidades de Telcruz, Chancol, Lagunillas, Las Marías, Terreras, Tiroma y Autlán; los entrevistados oscilaron entre los 18 y los 70.



Caracterización de los sujetos participantes.

La mayoría de ellos se considera indígena bajo el principio de autoadscripción ya que son varias generaciones las que no hablan el náhuatl. De los 63 entrevistados, 54 contestaron afirmativamente a la pregunta ¿Te consideras indígena nahua? solo 8 dijeron que no, estos últimos son jóvenes no mayores de 18 años.

Abundando en el tema del idioma, se preguntó los participantes si hablaban el náhuatl?; aun cuando el trato cotidiano nos indica la pérdida de la lengua, con el fin de tener un indicador en relación a la efectividad del programa de educación bilingüe implementado por la Secretaria de Educación Jalisco en las primarias bilingües de la zona, solo 3 jóvenes manifestaron que conocen “palabras sueltas” del idioma de sus antepasados y que fue su maestra quien se las enseñó.

En relación a su actividad laboral, 11 manifestaron ser agricultores, 12 productores agropecuarios, 12 estudiantes, 19 amas de casa, 2 comerciantes, 2 empleados y 5 de oficios varios. Si sumamos agricultores, productores agropecuarios y amas de casa estas desarrollan actividades agropecuarias en el solar familiar lo que nos arroja es que un 67 % de los entrevistados tienen una relación intensa y directa con la naturaleza, específicamente con las plantas alimenticias de la región. Aunado a esto el 100% de los entrevistados manifestó tener interés en el conocimiento de las plantas alimenticias.



Conocimiento y relación sociedad-naturaleza.

Lo anterior quedo de manifestó cuando se les pidió que enumeraran las plantas alimenticias de la región; 73 fueron las plantas que enunciaron por su nombre común, algunas de las cuales se duplican en mención, por la variedades que los participantes conocen, como el caso de los quelites y los hongos. Ello da cuenta de la diversidad de plantas de la zona y del conocimiento que sus pobladores tienen de ella.



En cuanto al conocimiento de las plantas alimenticias que se encuentran cercanas a sus localidades, los entrevistados en su conjunto enumeraron 73 plantas alimenticias. Por lo general no conocen su nombre científico y el 100% las utilizan en temporada para su alimentación.

En cuanto a la obtención de las plantas alimenticias, un 86% respondió que recolectándolas y 12% respondió que cultivándolas en sus parcelas familiares; solo un 2% no respondió.

De las plantas que obtiene directamente de los sistemas vegetales o bien de los sistemas de cultivo tradicional, 71% las usa para alimentación, 14% para uso medicinal, 11% usos varios, como la construcción de casas y muebles; el 4% no contesto algo relativo a este tema.

En relación al tipo de comidas que preparan con las plantas de la región, las respuestas fueron amplias y variadas con 91 platillos mencionados.

Destaca en los resultados que pese a que hay una amplia relación entre los aspectos alimentarios con la diversidad de flora y los usos o aplicaciones que le dan, no hay una relación explícita con otras manifestaciones culturales fuera de la preparación de alimentos; ninguna de las plantas mencionadas o identificadas se utilizan en las fiestas tradicionales, por lo general se sacrifican animales, principalmente becerros, cerdos y gallinas.

Las fiestas y las tradiciones de la comunidad son altamente valoradas y apreciadas en la mayoría de los entrevistados, el 89% manifestó haber participado con cargos dentro de las festividades, lo que implica una alta responsabilidad

comunitaria y denota cierto rango de autoridad o poder al interior de su propia organización; el resto solo ha asistido a ellas sin realizar tareas al respecto.

La gran mayoría (95%) opinó “lo importante que es darle continuidad a sus tradiciones ya que son parte fundamental de su cultura”.

Los recursos naturales y los problemas ambientales.

El conocimiento tradicional que sobre sus recursos naturales tienen los indígenas de la comunidad de Ayotitlán va de la mano de una conciencia ambiental y un reconocimiento de los problemas que deterioran sus recursos naturales. Por ello, en la identificación de los 5 principales problemas ambientales observados por ellos, el 83% identificó con claridad los problemas y un 16% no identificó ninguno.



Los entrevistados que reconocen los asuntos ambientales, enumeraron 160 tipos de problemas ambientales, los que se clasificaron y arrojan la siguiente información: el 26% mencionó la contaminación de ríos y arroyos por basura y productos químicos, de esto destaca que las mayores frecuencias tanto para mujeres como para hombres, se observen en la contaminación del agua, aunque con una relación genérica distinta: las mujeres hablan de contaminación en distintas formas como “echar detergentes al agua”, “envenenar los ríos” o “envenenar los chacales” mientras que los hombres asocian los problemas de agua con su disponibilidad refiriéndolo

como “falta de agua”.

El 23% se refirió a problemas de contaminación del aire, por quema de basura e incendios forestales, el 4 % la contaminación por vehículos automotores, el 16% reconoce a la basura como un serio problema de salud y de contaminación ambiental, el 6 % es conciente del deterioro del suelo por el uso de agroquímicos, erosión por tala y deforestación, y el 15% relaciona la escasez de agua con la deforestación y la tala de árboles, el 3% hablo de problemas ambientales sin dar ejemplos concretos y el 7 % mencionó acciones preventivas para no contaminar lo que lleva implícito el reconocimiento de los problemas.

Otro dato relevante se observó en la mención de un problema socioambiental, no necesariamente relacionado directamente a un recurso natural; este es el caso de la violencia, que si bien no se atribuye al deterioro directo de un recurso si es parte de la construcción medioambiental de las comunidades implicado con la calidad de vida de las mismas.



LISTADO DE PLANTAS IDENTIFICADO POR LOS PARTICIPANTES

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	OTROS NOMBRES	LUGAR DE COSECHA	TEMPORADA
A				
Aguacate	<i>Persea americana</i>		Sitios de siembra o consumo comercial	Abril-septiembre
Anís	<i>Pimpinella anisum</i>	Anís estrella; estrella		
B				
Berro	<i>Nasturtium officinale</i>	Berros; masturzo	Sitios de siembra; solares y en algunas zonas riparias	Verano-Otoño; agosto y septiembre
Bonetes	<i>Jacaratia mexicana A.</i>		En el "Mameicito", "Rancho Viejo" y "Minatitlán"	Invierno a primavera; Febrero-abril
Bonetes de Mezcal (Flor de Lechuguilla)	<i>Agave maximiliana</i>	Flor del quiote, Maguey chico, maguey niño	En la zona serrana ; San Miguel"	Invierno
Bejuco	Varias especies			Todo el año
C				
Cabeza de negro	<i>Annona purpurea</i>	Cabesu		Verano; Mayo a septiembre
Calabazas	<i>Cucurbita sp.</i>		Coamil	Verano; agosto
Cambarras	<i>Acacia sp.</i>	Bejuco	A la orilla de los ríos	Primavera; Marzo-abril
Camote de Cerro	<i>Ipomea batatas</i>	Batata, camote, boniato	Zonas serrana, suelo "descubierto"	
Capulines	<i>Prunus capulli</i>	Capulín	Zonas templado-frías del ejido	Verano; antes del temporal de lluvia frecuente
Cebollas	<i>Allium capa</i>		Solares	Primavera principalmente
Cema	<i>Boletus edulis</i>	Sema o Cema del Cerro	Zonas frías; San Miguel	Otoño; meses de octubre y noviembre
Chayotes	<i>Sechium edule</i>			
Chile (varios)	El nombre científico varia dependiendo de la plata que se trate			
Chilpiquelite	<i>Crotalaria pumila</i>	Chipil quelite	En lugares fríos; partes altas de los cerros	Primavera – Verano y Otoño Invierno
Chombulas	<i>Boletus sp.</i>	Hongos	En lugares altos y bajos	Primavera-verano
Chorin	<i>Phaseolus sp.</i>	Frijol		
Chorin chico	<i>Phaseolus sp</i>	Frijol chico	Zonas frías; San Miguel	Invierno; enero-marzo

Chorin Grande	<i>Phaseolus sp</i>			
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	Cilantro	Zonas de cultivo, traspatio	
Ciruelas	<i>Prunas domestica</i>		Zonas medianamente frías y templadas	Primavera-verano.
Cayaqui	Aracacea	Coco chiquito		
Cocohuixtle	<i>Bromelia karatas</i>	Guamara; Guamara; cocuixtle; jocuixtle; timbiriche	Zonas subtropicales del ejido y se adapta a zonas más áridas y con pendiente	
Cocolmecate	<i>Smilax lanceolata</i>	Colcomecate	Orilla de ríos y cuerpos de agua	Primavera-verano, en los meses de abril a mayo
Comida Santa	<i>Agave sp</i>	Flor de quiote		
Congos	<i>Boletus sp.</i>	Hongos		
Congo Bartola	<i>Boletus sp.</i>	Congo bartolo; hongos de manchón de acote; hongos lechosos; hongos azules	En los Tepames y Canicuiles	Verano; Julio-Agosto
Congo Blanco	<i>Licoperdom perlatum o Boletus sp.</i>	Hongos	Suelos de bosque de oyamel, encino y pino	Lluvias
Congo Blanquito	<i>Boletus sp.</i>	Hongos		
Congo de Ocote	<i>Boletus sp.</i>			
Congo Gomoso	<i>Boletus sp.</i>			
Congo Lechoso	<i>Boletus sp.</i>			
Congo Moradito	<i>Boletus sp.</i>			
Congo Rosita	<i>Boletus sp.</i>			
Congoran	<i>Boletus sp.</i>	Quilite		
Conqueran	<i>Phytolacca icosandra</i>	Quelite, conguera, fitolaca	En lugares fríos de Telcruz y San Miguel	Todo el año
E				
Ejotes	<i>Canavallia villosa Benth</i>	Ejotes de vara	Solares, coamiles, casa (cultivados)	Verano; agosto-septiembre
Ejotes de riego	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Ejotes	Solares, coamiles, casa (cultivados)	Verano; agosto-septiembre
Epazote	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Miino, epazotl		Verano, otoño e invierno, Agosto-diciembre
F				
Flor de Calabaza				
Flor de Lechuguilla	<i>Agave lehugilla</i>	Flor de agave; Flor de lechugas	Cerros de San miguel	Enero-Marzo

Flor de Quiote	<i>Agave sp</i>		Zonas serranas	Enero-Marzo
Flor de Cema	<i>Boletus edulis</i>	Sema o Cema del Cerro	Zonas frías; San Miguel	Otoño; meses de octubre y noviembre
Frijol	<i>Phaseolus sp</i>		Solares o cultivo de traspatio; asociado al maíz	
Frijol Chorin	<i>Phaseolus sp</i>		Solares cultivo de traspatio ; asociado al maíz	
Frijol de Milpa	<i>Phaseolus sp</i>		Crece como cultivo asociado en las parcelas o coamilos	
G				
Guajes	<i>Leucaena esculenta</i>	Guaje de árbol	En el campo	Invierno
Guanabos	<i>Annona muricata</i>	Guanábano, guanábana	Cultivada y partes tropicales bajas y selva alta	
Guayaba	<i>Psidium guajava</i>		Arbolado de caminos, plazas o zonas de centros poblacionales	Invierno, noviembre-enero
H				
Hierbabuena	<i>Mentha spicata</i>	Yerbabuena	Siembra de Traspatio	
Hongos				
Hongos de Ocote	<i>Gloeophyllum sp.</i>			
Hongos de Roble				
Hotate	<i>Bambusa aculeata</i>	Otates	En el "Mamecito", "Las Marias" y "Arroyo Hondo"	Verano; Agosto
I				
Istafiate	<i>Artemisia sp</i>		Siembra de traspatio o en patios y en caminos saciados a bosque de pino o vegetación templada	Septiembre a diciembre
J				
Jinicuil	<i>Inga sp.</i>	Cuajinicuil		
Jitomate	<i>Lycopersicon esculentum</i>	Tomate	Siembra de traspatio	Noviembre – abril

K				
Kiote	<i>Agave sp.</i>	Quiote, Flor de quiote	Zonas serranas y con suelo algo expuesto	Enero-Marzo
L				
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i>		Siembra en traspatio	Octubre - mayo
Lechuguilla	<i>Agave maximiliana</i>		En las partes altas de "San Miguel"	Invierno; enero-marzo
Lengua de Vaca	<i>Rumex crispus</i>	Lengua de venado	En asociación con pino-encino y zonas perturbadas de la región	Junio-Septiembre; temporal de lluvias
Limonos	<i>Citrus limón</i>		Plantaciones en traspatio y jardines	Otoño-invierno; octubre a febrero
M				
Maíz	<i>Zea mays</i>		Parcelas, cuamil, traspatio	Septiembre - noviembre
Mamey	<i>Calocarpum sapota</i>		En caminos y zonas arboladas de comunidades	
Mango	<i>Mangifera indica</i>		En caminos y zonas arboladas de comunidades	
Mezcal	<i>Agave potatorum</i>		Zonas áridas	
Mojote	<i>Brosimum alicastrum</i>	mojo	En el cerro, cerca de los ríos	Primavera; marzo
N				
Nance	<i>Byrsonima crassifolia</i>		En caminos y zonas arboladas de comunidades	
Naranja Agria	<i>Citrus aurantium</i>		En caminos y zonas arboladas de comunidades	Otoño-invierno, Octubre a febrero
Naranja	<i>Citrus sinensis</i>		En caminos y zonas arboladas de comunidades	Otoño-invierno, Octubre a febrero
Nopales	<i>Opuntia sp.</i>	Chumbera	Campo, solar; casa	Todo el año
O				
Otate	<i>Bambusa aculeata</i>	Otates	En el "Mameicito", "Las Marias" y "Arroyo Hondo"	Verano; Agosto

P				
Papayo	<i>Carica papaya</i>	Melón papayo	Solares y parcelas sembradas; jardines caseros	Verano
Parotas	<i>Enterolobium cyclocarpum</i>		A campo abierto	Invierno; Febrero-marzo
Plátano	<i>Sicomoro americano</i>		Solares y parcelas sembradas; jardines caseros	
Pollas (mezcal)	<i>Agave potatorum o Agave parí</i>	Ágave, Maguey, Mezcal, Penca, Tobala	Solares y parcelas sembradas; jardines caseros	
Pollitas (Flor de zocoahuistle)				
Q				
Quelite	<i>Amaranthus palmeri</i>		En el campo abierto; en algunos lugares sombreados	Invierno; Febrero-marzo
Quelite Amargoso	<i>Amaranthus, Commelina, Tradescantia, Phaseolus y Chenopodium</i>		Cerros o lomas "Loma Grande"	Verano; tiempo de lluvias
Quelite Congoran	<i>Amaranthus, Commelina, Tradescantia, Phaseolus y Chenopodium</i>		En el campo abierto; en algunos lugares sombreados	Invierno; Febrero-marzo
Quelite Cuchara	<i>Amaranthus, Commelina, Tradescantia, Phaseolus y Chenopodium</i>		En el campo abierto; en algunos lugares sombreados	Invierno; Febrero-marzo
Quelite de Puerco	<i>Amaranthus, Commelina, Tradescantia, Phaseolus y Chenopodium y Salpianthus purpurescens</i>	Quelite puerquero; quelite de marrano	Comunidad de "Maderas"	Primavera Verano; junio, tiempo de lluvias
Quelite de Vaca Gorda	<i>Amaranthus, Commelina, Tradescantia, Phaseolus y Chenopodium</i>	Quelite Golpeador	En el cerro, donde siembran maíz	Verano; Agosto
Quiotes	<i>Agave sp.</i>	Flor de quiote	Zonas serranas	Enero-Marzo

			y con suelo algo expuesto	
R				
Rábanos	<i>Rhapanus sativus</i>		Zonas de cultivo	
Repollo	<i>Brassica oleracea</i>	col	Zonas de cultivo	
Rositas de Quiote	<i>Agave sp.</i>	Quiotes	Zonas serranas y con suelo algo expuesto	Enero-Marzo
S				
Santa comida	<i>Agave sp.</i>	Flor de Quiote	Zonas serranas y con suelo algo expuesto	Enero-Marzo
T				
Tepejilote	<i>Chamaedorea tepejilote</i>	Palma tepejilote		Invierno a primavera; Enero – Marzo
Tomates	<i>Lycopersicum escolentum</i>	Tomate	Siembra de traspatio	Noviembre-abril
V				
Vaca Gorda	<i>Amaranthus, Commelina, Tradescantia, Phaseolus y Chenopodium</i>	Quelite Golpeador o quelite de vaca gorda	En el cerro, donde siembran maíz	Verano; Agosto
Verdolagas	<i>Portulaca olegacia</i>		Zonas silvestres de suelo somero	Verano; tiempo de lluvias
Z				
Zanahorias	<i>Daucus carota</i>	zanagorias	Zonas de cultivo; solares; traspatio	Todo el año
Zapotes	<i>Pouteria sapota</i>	Sapotes; mamey zapote		Febrero-Abril; Primavera
Zarzamora	<i>Rubus fruticosus</i>	zarza	Zona baja de bosques de pino-encino	Agosto-septiembre

CONCLUSIONES

- Se puede observar claramente una relación muy fluida entre la flora local con las actividades alimenticias de los habitantes de las poblaciones participantes.
- Destaca que en las formas de preparación de los alimentos, son guisos sencillos lo que mayormente constituyen la diversidad en formas de transformar los recursos florísticos de que disponen, debido principalmente a factores como poca diversificación alimenticia y a patrones muy arraigados en el consumo de alimentos.
- Otro factor importante a destacar es que han sido pocos los trabajos de sensibilización y/o capacitación en cuestiones alimenticias diseñados en el marco de la cultura propia de los indígenas nahuas de la región; en general se introducen métodos culinarios “occidentalizados” que no necesariamente responden a los recursos naturales existentes ni a las tradiciones y gustos de la población participante.
- Cabe mencionar la variedad en nombres y percepciones sobre una misma planta, su fruto o su semilla, lo que revela una diversidad intracultural en el conocimiento de la flora local, que se presenta con gran potencial para intercambios culturales sistemáticos y organizados entre las mismas comunidades, que les permitan no solo resignificar la dimensión de lo indígena, sino reconocer al interior de su propia cultura las potencialidades en su diversidad interna.
- Los canales orales siguen siendo la fuente de transmisión de los conocimientos de la flora local y sus usos tanto alimenticios como medicinales; a pesar de que este es uno de los rasgos ampliamente conocidos entre los pueblos indígenas, cabe destacar su importancia para los indígenas nahuas de la Sierra de Manantlán debido a que hay una educación formal, que recupere tanto el habla como la escritura nahua que garantice su permanencia y/o evolución cultural.
- No se observa una relación directa entre el consumo de flora local con las festividades tradicionales, debido al mestizaje alimentario pero es importante profundizar en manifestaciones culturales como leyendas, mitos, narraciones que nos permitan explorar la presencia y uso de la flora en las actividades de las comunidades.
- El consumo de alimentos en las fiestas tradicionales, se remite al consumo de productos animales; con ello se expresa condición de bonanza y/o abundancia entre las personas que llevan la mayordomía o encargo de las celebraciones y también la expresión de compartir dicha abundancia en forma comunitaria.

MEMORIA FOTOGRÁFICA DE LOS TALLERES



Sesiones de trabajo en los talleres comunitarios





Facilitadores de los talleres comunitarios



Participantes
de los
talleres





Trabajando en la identificación de los problemas ambientales





Mujeres que aportaron las recetas de preparación de alimentos con plantas de la región



Bibliografía.

- Beltrán-Vila, Miriam. La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco-CIESAS. 2006. En: www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram-2.pdf
- INE. Programa de Manejo de la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán. INE-SEMARNAP. 2000.
- Rojas, Rosa (Coord.). La comunidad y sus recursos: Ayotitlán ¿desarrollo sustentable? Universidad de Guadalajara - Instituto Nacional Indigenista. 1996.
- Jardel P. Enrique J. Coordinador. Estrategias para la conservación de la reserva de la biosfera sierra de manantlán. Editorial Universidad de Guadalajara. 1992. pag. 257-265.