

La territorialidad alimentaria de los pueblos ngivas de Tepexi de Rodríguez (Puebla, México)

Food Territoriality among the Ngiva Peoples of Tepexi de Rodríguez (Puebla, Mexico)

Ricardo Cabrera Cortés*

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Puebla, México

ricardo.cabrera.cortes@gmail.com

ORCID: 0000-0002-4395-2250

María Isabel Angoa Pérez

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Puebla, México

iangoa@yahoo.com

ORCID: 0000-0001-6722-0903

Citar como: Cabrera Cortés, R. y Angoa Pérez, M. I. (2026). La territorialidad alimentaria de los pueblos ngivas de Tepexi de Rodríguez (Puebla, México). *Desde el Sur*, 18(4), e0094.

RESUMEN

El objetivo de este estudio es analizar la territorialidad alimentaria en los pueblos ngivas mediante la valoración de las especies alimentarias tradicionales en un contexto de transformación territorial. Desde un enfoque socioterritorial y biocultural, la investigación se desarrolla en el municipio de Tepexi de Rodríguez, donde la producción agrícola y la recolección de insectos tienen un valor simbólico y cultural. La metodología se basa en el registro de alimentos tradicionales, el análisis del uso del suelo y la identificación de procesos territoriales asociados a dinámicas económicas contemporáneas. Entre los resultados clave se identifican como elementos fundamentales para la identidad territorial el maíz, los insectos comestibles y los frutos de cactáceas, así como la evidencia de que presiones derivadas de la expansión de la minería extractiva y la producción de mezcal han reducido espacios de expresión biocultural. Se concluye que la territorialidad ngiva se configura en medio de

* Autor corresponsal: Ricardo Cabrera Cortés, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Puebla, México. Correo: ricardo.cabrera.cortes@gmail.com

tensiones entre prácticas ancestrales y transformaciones económicas, y que el patrimonio alimentario, sustentado en la agricultura tradicional y la conservación de saberes, resulta central para comprender la regulación comunitaria de la relación sociedad-territorio y la preservación del patrimonio biocultural.

PALABRAS CLAVE

Ngivas, patrimonio alimentario, transformación espacial, territorialidad, Tepexi de Rodríguez

ABSTRACT

The objective of this study is to analyze food territoriality among the Ngiva peoples through the valuation of traditional food species within a context of territorial transformation. Drawing on a socio-territorial and biocultural approach, this research was conducted in the municipality of Tepexi de Rodríguez, where agricultural production and insect gathering hold profound symbolic and cultural value. The methodology is based on the documentation of traditional foods, land-use analysis, and the identification of territorial processes associated with contemporary economic dynamics. Among the key results, maize, edible insects, and cactus fruits are identified as fundamental elements for territorial identity, alongside evidence that pressures stemming from the expansion of extractive mining and mezcal production have reduced spaces for biocultural expression. The study concludes that Ngiva territoriality is configured amid tensions between ancestral practices and economic transformations, and that food heritage—sustained by traditional agriculture and the preservation of local knowledge—is central to understanding community-level regulation of the society-territory relationship and the preservation of biocultural heritage.

KEYWORDS

Ngivas, food heritage, spatial transformation, territoriality, Tepexi de Rodríguez

1. Introducción

Este artículo describe la territorialidad basada en el patrimonio alimentario de los grupos ngivas del municipio de Tepexi de Rodríguez,

al sur del estado de Puebla (México), con el fin de reivindicarlos frente a un contexto de transformación del paisaje rural. Dicho cambio ha sido impulsado por factores como el extractivismo y el cambio del uso del suelo. Esta investigación parte de la premisa de que el territorio no es solo un espacio físico, sino también una construcción social y cultural, donde se inscriben prácticas, saberes y relaciones que dan forma a entramados que contienen los sistemas alimentarios de los pueblos originarios.

La relación entre la población y el territorio es clave para las dinámicas productivas de los pueblos originarios de México. En este caso, se aborda la forma en que la población ngiva, históricamente marginada y en la actualidad inmersa en procesos de migración, ha mantenido y transformado su vínculo comunitario gracias al consumo de alimentos como el maíz, los insectos y el fruto de las cactáceas, pese a los impactos del cambio de uso del suelo. Dichos alimentos representan fuentes de subsistencia, pero también son expresiones de territorialidad y biomemoria colectiva que mantienen los pueblos a través de prácticas culturales.

Desde un enfoque cualitativo, y con base en trabajo de campo, el estudio propone una identificación del patrimonio alimentario ngiva, mediante la enumeración de los riesgos que enfrentan los sistemas tradicionales de producción alimentaria. En el plano teórico, el análisis se nutre de los conceptos de transformación territorial, territorialidad y patrimonio biocultural. El empleo de estos conceptos aclara la manera en que la alimentación puede ser leída como una actividad económica y, asimismo, como una práctica territorial que articula a las personas con su espacio, historia y región.

Una consecuencia principal es la apertura comercial derivada del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) en 1994, que profundizó la crisis del campo al colocar a los productores locales en desventaja frente al mercado agroindustrial estadounidense y canadiense. De acuerdo con Espinosa-Calderón *et al.* (2014), las semillas híbridas y transgénicas desplazaron variedades criollas de maíz, lo que afectó tanto a la economía campesina como a la soberanía alimentaria (Espinosa-Calderón *et al.*, 2014). Por tal motivo, la presente investigación visibiliza los elementos que conforman el patrimonio alimentario ngiva, como un bien colectivo que está en riesgo por el desplazamiento del maíz criollo por variedades transgénicas y comerciales, ya que amenaza la biodiversidad agrícola, la identidad cultural y la soberanía alimentaria de las comunidades ngivas del estado de Puebla.

2. Marco histórico contextual: territorio ngiva como espacio ancestral transformado y disputado

El territorio ngiva, situado en la Mixteca baja entre los actuales estados de Puebla y Oaxaca, se comprende como una construcción histórica atravesada por relaciones de poder, memoria y prácticas culturales. Desde la perspectiva de la producción social del espacio, el territorio es resultado de procesos materiales y simbólicos que articulan prácticas cotidianas y estructuras históricas (Lefebvre, 1991). A su vez, la geografía del poder permite entender cómo el territorio se configura mediante relaciones de control, apropiación y significación (Raffestin, 1980). En clave decolonial, el territorio no es solo un espacio físico: es un lugar de vida donde se reproducen epistemologías y ontologías propias (Escobar, 2015). Así, la territorialidad ngiva expresa formas de habitar que desafían visiones hegemónicas del desarrollo. El territorio emerge como campo de disputa entre proyectos civilizatorios. Esta lectura sitúa a las comunidades como sujetos históricos activos.

La presencia ngiva se remonta a los procesos de sedentarización y domesticación del maíz en el valle de Tehuacán, documentados por MacNeish (1967), lo que evidencia la profundidad histórica de la relación entre sociedad y naturaleza. Desde la noción de memoria biocultural, se reconoce la coevolución entre prácticas culturales y biodiversidad como base de los sistemas territoriales (Toledo y Barrera-Bassols, 2009). Esta relación expresa racionalidades ecológicas que difieren de la lógica extractiva moderna. En términos de colonialidad, estas formas de conocimiento han sido sistemáticamente subalternizadas (Quijano, 2000). La gestión comunal del agua y la milpa constituyen expresiones de saberes territoriales situados. La transmisión intergeneracional sostiene la continuidad cultural. El territorio se configura como espacio de aprendizaje colectivo. Estas prácticas revelan epistemologías propias.

Durante el periodo prehispánico, los asentamientos ngivas se articularon a redes de intercambio regional que configuraron territorios relacionales y dinámicos. Estas articulaciones pueden entenderse como formas de organización territorial no subordinadas a la lógica estatal moderna, sino basadas en relaciones de reciprocidad y complementariedad (Escobar, 2015). La inserción en circuitos mesoamericanos muestra la capacidad de las comunidades para interactuar sin perder autonomía cultural. Desde la perspectiva de la colonialidad del poder, estos sistemas fueron posteriormente reinterpretados bajo jerarquías coloniales (Quijano, 2000). El territorio funcionó como espacio de articulación multiescalar. Las prácticas productivas reforzaron identidades colectivas. La territorialidad

se sostuvo en redes sociales complejas. Este periodo evidencia historicidad territorial.

En el Posclásico, la expansión de poderes regionales y la incorporación a sistemas tributarios transformaron las configuraciones territoriales, al establecer nuevas jerarquías de control. Estos procesos pueden leerse como antecedentes de estructuras de dominación que luego se profundizarían con la colonización (Quijano, 2000). Sin embargo, las comunidades mantuvieron prácticas agrícolas y rituales que expresan lo que Escobar denomina «ontologías relacionales», donde la naturaleza y la sociedad se conciben como interdependientes (Escobar, 2015). La territorialidad se reprodujo mediante prácticas cotidianas y saberes locales. El territorio se convirtió en espacio de negociación y continuidad cultural. Las comunidades desplegaron estrategias de adaptación. Este periodo muestra resiliencia frente a estructuras de poder. La territorialidad persistió como fundamento identitario.

Con la instauración del orden colonial, el territorio fue reorganizado bajo lógicas de dominación que respondían a la expansión de la modernidad colonial, entendida como proceso inseparable de la colonialidad del poder (Quijano, 2000). La reconfiguración de la tierra y la economía implicó procesos de despojo y subordinación de saberes locales. Sin embargo, como señala Mignolo (2007), las comunidades desarrollaron formas de pensamiento fronterizo que permitieron sostener prácticas propias dentro del orden colonial. El territorio se constituyó como espacio de resistencia y adaptación. La persistencia de sistemas agrícolas tradicionales evidencia continuidades civilizatorias. Estas dinámicas pueden interpretarse como procesos de reterritorialización. La colonialidad dejó huellas estructurales. La territorialidad se mantuvo como horizonte de vida.

Durante el siglo XIX y gran parte del XX, la formación del Estado nacional reprodujo formas de invisibilización de los pueblos indígenas bajo proyectos de homogeneización cultural (Bonfil Batalla, 1987). La imposición de modelos de desarrollo y propiedad reforzó desigualdades históricas. Desde la perspectiva de la economía política, estas transformaciones integraron territorios rurales a dinámicas capitalistas manteniendo relaciones de subordinación (Wolf, 1982). A pesar de ello, las comunidades sostuvieron sistemas como la milpa y formas de organización comunal que expresan autonomía relativa. El territorio continuó siendo base de reproducción social y cultural. Las experiencias históricas moldearon resistencias locales. La territorialidad se expresó en prácticas cotidianas. Este periodo revela tensiones entre Estado y comunidades.

En el siglo XXI, el territorio ngiva enfrenta procesos de reconfiguración vinculados a políticas públicas, extractivismo y expansión agroindustrial que intensifican disputas territoriales. La noción de multiterritorialidad permite comprender la coexistencia de distintas racionalidades espaciales en conflicto (Haesbaert, 2011). Porto-Gonçalves (2006) plantea que estas disputas reflejan conflictos civilizatorios entre modelos de desarrollo y formas de vida territoriales. Las transformaciones productivas inciden en los sistemas alimentarios y en la organización comunitaria. El territorio se convierte en escenario de negociaciones y resistencias. Las comunidades despliegan estrategias para defender sus espacios de vida. Este contexto evidencia la complejidad de los procesos contemporáneos. La territorialidad se redefine continuamente.

Desde la geografía crítica y los estudios decoloniales, el territorio se concibe como espacio donde se entrelazan poder, cultura y conocimiento (Lefebvre, 1991; Escobar, 2015). La territorialidad ngiva se expresa en prácticas como cultivar, habitar, ritualizar y nombrar el espacio, que constituyen formas de apropiación simbólica y material. Estas prácticas pueden entenderse como expresiones de «r-existencia», en tanto combinan resistencia y recreación de formas de vida (Porto-Gonçalves, 2006). Las disputas territoriales reflejan proyectos de mundo en conflicto. El territorio se produce a través de relaciones sociales concretas. Analizarlo implica reconocer saberes subalternos. Esta perspectiva cuestiona visiones desarrollistas. Asimismo, visibiliza la agencia comunitaria.

Las prácticas alimentarias tradicionales se analizan desde la territorialidad alimentaria, entendida como sistema que integra identidad, saberes y biodiversidad (Ranaboldo y Schejtman, 2009). Toledo y Barrera-Bassols (2009) señalan que la alimentación forma parte de la memoria biocultural que articula conocimientos ecológicos y prácticas sociales. La milpa constituye un ejemplo de territorialidad viva que expresa relaciones entre cultura y naturaleza. La transformación espacial incide directamente en la soberanía alimentaria. Desde la crítica decolonial, la erosión de sistemas alimentarios implica también pérdida de autonomía cultural. Sin embargo, las comunidades generan respuestas adaptativas. La alimentación se convierte en campo de resistencia. La territorialidad se reproduce en la vida cotidiana.

Frente a las transformaciones contemporáneas, las comunidades ngivas despliegan prácticas de resistencia y reterritorialización que buscan sostener su autonomía y sus modos de vida. Boaventura de Sousa Santos (2010) propone entender estas luchas como parte de una ecología de saberes que reconoce la validez de conocimientos no hegemónicos. La defensa del territorio se vincula con la afirmación de identidades y

proyectos de vida propios. Estas prácticas cuestionan la mercantilización del espacio y la imposición de modelos únicos de desarrollo. El territorio se afirma como espacio de vida, cultura y dignidad. La territorialidad se configura como proceso dinámico. Comprenderla implica integrar historia, poder y epistemologías locales. En este marco, el territorio emerge como horizonte de futuro.

3. Metodología

La presente investigación se enmarca en un enfoque cualitativo de carácter explicativo, orientado a comprender los procesos de transformación territorial y la producción alimentaria en comunidades ngivas del sur del estado de Puebla, en México. El estudio busca identificar los elementos geográficos relacionados con el alimento, los cambios en el uso del suelo y las dinámicas culturales vinculadas con la alimentación, a fin de construir un diagnóstico situado sobre la relación entre el territorio y la cultura alimentaria en el contexto ngiva.

Desde una lógica deductiva, se articularon diversas herramientas de análisis territorial que permitieron integrar información espacial, socioambiental y cultural. El desarrollo metodológico se estructuró en tres etapas principales: observación y levantamiento de datos espaciales, análisis cartográfico y contextualización territorial, y caracterización de la cultura alimentaria mediante trabajo de campo y análisis cualitativo. En la primera etapa, se realizó una observación directa con el propósito de identificar los principales elementos geográficos asociados con la producción alimentaria. Esta fase se centró en la recolección, organización e interpretación de datos espaciales vinculados con tipos de suelo, pendientes, caminos y áreas de cultivo.

La segunda etapa consistió en el análisis cartográfico del territorio, empleando como escala de referencia 1:40 000, la cual permite cubrir parte del municipio de Tepexi de Rodríguez. A través de esta técnica se buscó construir un contexto territorial detallado para facilitar la observación de las transformaciones socioambientales que inciden en la producción agrícola y en el acceso a alimentos de recolección. En esta fase también se identificaron las zonas donde han proliferado dos actividades económicas de alto impacto: la minería de mármol y la producción mezcalera. El objetivo fue detectar de qué manera estas formas de desarrollo transforman el espacio y cómo interactúan con los territorios habitados o usados por comunidades ngivas.

Finalmente, la tercera etapa se centró en la caracterización de los alimentos básicos para las comunidades ngivas. Para ello se aplicó una triangulación de fuentes, que combinó la revisión de fuentes secundarias,

como artículos académicos, informes institucionales y registros locales sobre prácticas alimentarias. La información obtenida fue categorizada y sistematizada con el propósito de identificar patrones culturales, disponibilidad de los alimentos de acuerdo con la estacionalidad, formas de acceso y distribución. En conjunto, esta estrategia metodológica permitió integrar la dimensión territorial y cultural del estudio, al mostrar cómo las transformaciones en el espacio físico y económico repercuten en la continuidad de las prácticas tradicionales del pueblo ngiva.

4. Caracterización del sitio

Tepexi de Rodríguez se ubica al centro-sur del estado de Puebla y colinda con los municipios de Zacapala, Molcaxac y Juan N. Méndez por el norte; al este con Santa Inés Ahuatempan; al oeste con Ixcaquixtla y Coyotepec y al sur se separa por la sierra de Acatlán del municipio con el mismo nombre, Xayacatlán de Bravo y Totoltepec de Guerrero. El municipio tiene una población aproximada de 22 300 habitantes (INEGI, 2020). El clima es semicálido subhúmedo con lluvias en verano, lo que ha influido en los ciclos agrícolas tradicionales de la región. El bioma presenta una gran heterogeneidad: selva: 21,38 %, matorral: 14,95 %, pastizal: 13,36 %, bosque: 0,39 %, mientras que las áreas sin vegetación y otras alcanzan el 9,79 % (INEGI, 2020). Estas características han propiciado diversas formas de aprovechamiento ecológico: desde la agricultura de temporal hasta la recolección de productos silvestres y la elaboración de artesanías con base en la palma.

El uso del suelo está enfocado principalmente en la producción agrícola de maíz, aunque también se cultivan otros alimentos como las hortalizas. En la actualidad, la siembra se realiza en los llanos cercanos a la cabecera municipal, pero históricamente se aprovechaban también las terrazas agrícolas prehispánicas, lo que evidencia una larga tradición del manejo del paisaje que se remonta a los periodos formativos. En efecto, las prácticas productivas están ligadas a formas de organización comunitaria informal, donde las redes familiares y los saberes ancestrales desempeñan un papel clave en la producción y transformación de alimentos. Asimismo, se aprovechan recursos naturales como la palma, rafia y pochote para la producción de cestería y tejidos, mientras que la región también es conocida por su producción de artesanías de mármol y barro, lo que complementa la economía regional¹.

1 Cabe mencionar que antes de la construcción de la carretera (1968) las comunidades estaban aisladas; se vivía principalmente de agricultura de subsistencia y elaboración de petates. La construcción de la carretera y el transporte público facilitó el acceso a trabajos y mercados, ya que diversificó la alimentación.

4.1. Transformación territorial en Tepexi de Rodríguez: el mezcal y el mármol como ejes de desarrollo

El municipio de Tepexi de Rodríguez, enclavado en la Mixteca Poblana, representa un caso emblemático de transformación territorial impulsada por la consolidación de dos actividades económicas centrales: la producción artesanal de mezcal y la extracción y transformación del mármol. Estas industrias no solo configuran la economía local, sino que han modificado profundamente la forma en que el territorio es ocupado, gobernado, valorado y simbolizado por diversos actores. El territorio de Tepexi es hoy un espacio en disputa, negociación y colaboración entre actores diversos: pequeños productores, familias mezcateras, empresas marmoleras (en su mayoría informales), instituciones educativas, autoridades municipales y estatales, organismos reguladores como el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal A. C. (COMERCAM), y actores del turismo. Esta diversidad refleja una complejidad social que ha sido clave para el resurgimiento del mezcal y el sostenimiento de la industria del mármol. Los productores de mezcal han establecido redes de colaboración con instituciones como el Tecnológico Superior de Tepexi, que brinda apoyo técnico de diseño y comercialización. Al mismo tiempo, la intervención del gobierno estatal ha sido determinante para la implementación de programas como el Impulso al Agave Poblano Mezcalero.

En el caso del mármol, predominan empresas familiares informales, que operan fuera de los esquemas legales, pero forman parte integral de la estructura económica y cultural del municipio como forma de organización. Por ello, la forma de control sobre el territorio en Tepexi está marcada por una tensión constante entre la formalización institucional y la persistencia de prácticas informales.

En la industria del mármol, muchos empresarios mantienen operaciones al margen de las normativas laborales, fiscales o ambientales. A pesar de contar con 19 bancos activos de materiales pétreos y 10 plantas de corte, esta industria opera en gran parte sin una regulación efectiva. En contraste, el sector mezcatero ha avanzado hacia una mayor regulación y certificación, a partir de la Denominación de Origen (DOM) obtenida en 2015. Aun así, los altos costos de certificación y la falta de infraestructura continúan siendo barreras para la consolidación de pequeños productores.

El auge de la industria mezcatera ha transformado profundamente el uso del territorio, al impulsar una expansión acelerada del cultivo de maguey en zonas tradicionalmente boscosas o de agricultura diversificada. En regiones como Oaxaca, esta demanda creciente ha llevado a la conversión

de paisajes con biodiversidad en extensos monocultivos de agave, lo que provocó la erosión del suelo y la fragmentación de corredores biológicos. Del mismo modo, las prácticas intensivas como el uso de pesticidas y la disposición inadecuada de los residuos de la destilación (vinaza) están degradando acuíferos y provocando deforestación. Aunado a esto, el modelo productivo turístico en torno al mezcal ha consolidado nuevas dinámicas socioeconómicas: comunidades dedicadas a la destilación promueven recorridos en los palenques y experiencias de agroturismo. Es de mencionar que el municipio de Tepexi ha sido incorporado a la Ruta del Mezcal que comienza en Tecali de Herrera.

La industria del mármol, por su parte, ha implicado una explotación sistemática del subsuelo, al generar cambios geofísicos significativos y externalidades negativas, como residuos pétreos y contaminación ambiental. En la figura 1 se muestra la ubicación geográfica de las localidades donde se desarrollan actividades relacionadas con la extracción de mármol y la producción de mezcal en Tepexi de Rodríguez.

Actividades económicas en el municipio de Tepexi de Rodríguez, Puebla, México

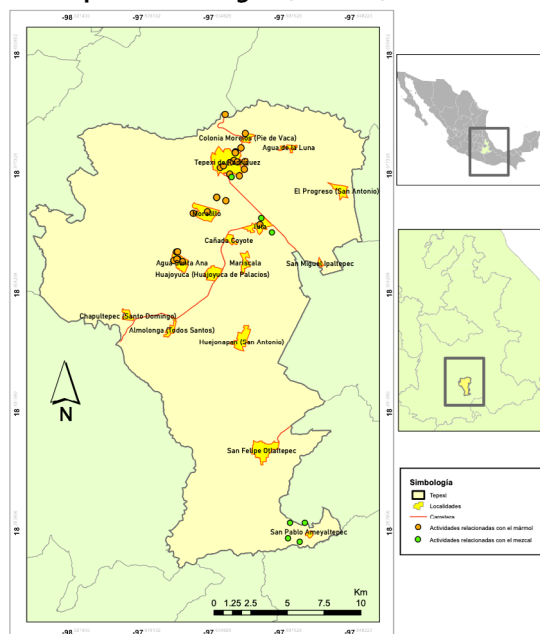


FIGURA 1. Mapa de las localidades de Tepexi de Rodríguez donde se desarrollan actividades de extracción de mármol y producción de mezcal (2020)

Nota. Elaboración con base en el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE, 2025).

En comunidades como San Pablo Ameyaltepec, el mezcal representa una fuente económica, así como un vínculo profundo con la identidad colectiva y la memoria ancestral. En la localidad de Tula, al centro-norte del municipio, El Palenque Tobón trabaja agaves silvestres como Papalote y Pizorra, utilizando hornos tradicionales y fermentación al aire libre, lo que preserva prácticas transmitidas por generaciones. Además, el mezcal de esta región ha sido reconocido internacionalmente por el empleo de expresiones florales con notas de lirio. En contraste con estas presiones, cuando el mezcal es producido con técnicas ancestrales y tradicionales, forma parte del patrimonio alimentario y del patrimonio biocultural, ya que el mezcal en México ha sido declarado como tal, reconociendo los saberes ligados a los agaves, la destilación y el territorio.

Por otro lado, la extracción de mármol, particularmente travertino, es parte de su economía y, de igual modo, un pilar identitario y social profundamente arraigado desde la década de 1970. Según el Atlas de Materia Prima, existen al menos 19 bancos activos de travertino, caliza, grava y arena, así como 10 plantas de corte y pulido, lo que denota la magnitud industrial de esta actividad en la región. Además, se estima que la zona cuenta con una reserva de travertino superior a 5 millones de m³, lo que subraya su valor geológico y económico. En lo técnico, canteras como la del proyecto Xtracmar cuentan con una infraestructura bien establecida, con energía, agua y vías de acceso, lo que facilita su operación continua. Empresas locales como Marmolaj, F&C y Mármol El Zafiro, con décadas de experiencia, muestran de qué manera esta industria también ha generado un tejido empresarial y laboral sostenido. Más allá de lo productivo, el mármol representa para los tepexanos una forma de economía asentada.

5. Alimentación como expresión cultural de los pueblos ngivas

La alimentación en las comunidades ngivas constituye una expresión concreta y simbólica del territorio. Más allá de su función nutricional, los alimentos locales representan una dimensión esencial del patrimonio biocultural, en tanto articulan conocimientos ancestrales, prácticas productivas, identidades colectivas y vínculos con el entorno natural. A continuación, se presentan los axiomas bioculturales relacionados con los alimentos, particularmente el maíz, los insectos y los frutos de las cactáceas, que se distribuyen de manera variada en el municipio y a lo largo del año.

Entre los alimentos más representativos de esta región se encuentran platillos tradicionales como el huaxmole, la barbacoa de hoyo, la cecina, los tlacoyos, las tetelas, el mole poblano, el caldo de alaches y los

tamales. En la preparación y el consumo de estos alimentos se pone en práctica un repertorio de saberes culinarios transmitidos de generación en generación, que incluyen técnicas gastronómicas, al igual que el conocimiento de ingredientes específicos y su recolección o cultivo.

Asimismo, las bebidas rituales y cotidianas como el chocolate, el atole (de maíz, arroz y granillo), el champurrado, el mezcal, el pulque y el aguardiente de caña forman parte de un sistema alimentario que reproduce los lazos entre comunidad y territorio (García-Maceda *et al.*, 2023). Con apenas seis especies básicas, las comunidades ngivas logran generar hasta 21 platillos distintos, resultado de la interacción entre biodiversidad y cultura culinaria. Esta diversidad alimentaria refleja una variedad de recursos naturales y también factores sociales, étnicos, religiosos, de género y laborales que atraviesan la vida cotidiana; en este sentido, constituye un medio de reproducción de identidad, pertenencia y cohesión social.

Como se mencionó, el análisis del sistema alimentario ngiva permitió identificar tres productos de su territorialidad alimentaria: el maíz, los insectos comestibles y los frutos de las cactáceas. Este conjunto de alimentos se encuentra estrechamente vinculado con el calendario ritual y los ciclos del paisaje. Destaca, por ejemplo, la festividad de Todos Santos (2 de noviembre) como un eje articulador de memoria y pertenencia territorial. En esta celebración se elaboran ofrendas con elementos tradicionales que incluyen alimentos y utensilios hechos principalmente de palma y barro, que simbolizan la continuidad entre los vivos, sus ancestros y la tierra. De manera similar, otras festividades como la Semana Santa o el Domingo de Ramos integran elementos gastronómicos que reafirman la identidad local, ya que expresan una religiosidad territorializada.

Los alimentos fundamentales del pueblo ngiva (maíz, frutos de cactáceas, quelites, chiles e insectos) componen la dieta cotidiana e, igualmente, forman parte de un modelo agrícola tradicional: la milpa. Este sistema agroecológico mesoamericano, basado en el maíz, frijol, calabaza y otras especies, constituye el núcleo de una territorialidad alimentaria donde producción, biodiversidad y cultura coexisten dentro de un determinado espacio. En las milpas ngivas se conservan variantes originarias de maíz, calabaza y frijol, y se han registrado más de 60 especies cultivadas o aprovechadas como el chile, los quelites y las yerbas sazonzadoras; también están otras especies que cohabitan con la milpa como el hongo de lluvia, el huazontle, y semillas como la chía y el amaranto, lo que confirma su papel como epicentro de la diversidad biocultural del territorio.

5.1. El maíz: calendario agrícola y memoria territorial

El eje físico del calendario se manifiesta en el entendimiento del mundo desde la perspectiva cultural mesoamericana. En el caso de Puebla y el centro de México, el inicio del año agrícola está vinculado a un elemento alimentario fundamental y de gran antigüedad, el maíz, que constituye la base de la cultura e identidad de los pueblos. Este ciclo agrícola se estructura a partir de tres etapas clave: el brote de las semillas, su crecimiento y su cosecha, lo que da origen a diversas expresiones culturales que han enriquecido las tradiciones locales. En las comunidades ngivas del municipio en cuestión, de Almolonga, Otlaltepec, Huejónapan y Huajoyuca, como en la mayoría de los pueblos mesoamericanos, el maíz ocupa un lugar central en la vida productiva, ritual y simbólica de la comunidad. Particularmente, el maíz azul, cultivado con semillas criollas propias, es reconocido por su valor cultural, nutricional y su vinculación directa con la historia territorial del pueblo ngiva.

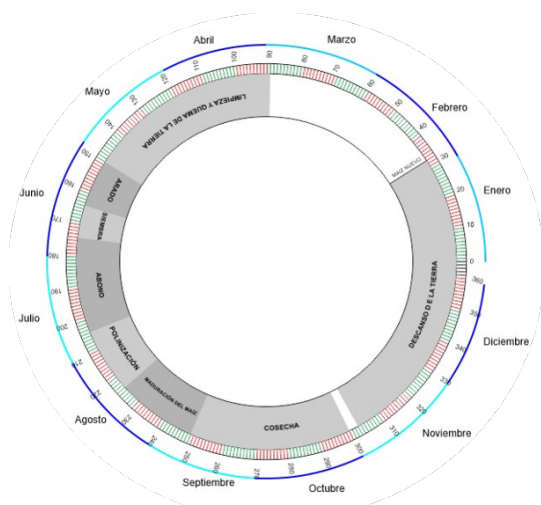


FIGURA 2. Ciclo del maíz en sociedades mesoamericanas

Nota. Elaboración con base en el trabajo de campo.

El proceso agrícola se estructura a partir de un calendario agrícola-religioso que comienza el 2 de febrero (Día de la Candelaria) con la bendición de las semillas. Luego, la bendición de la tierra ocurre en Semana Santa, y el 3 de mayo (Día de la Santa Cruz) se pide lluvia. El 15 de mayo, día de San Isidro Labrador, marca el inicio de los surcos y la bendición de las herramientas, la siembra inicia a finales de mayo; en junio llegan las lluvias, en julio ocurre la polinización, en agosto florecen las plantas y en septiembre comienza la cosecha, vinculada al 29 de septiembre (San

Miguel Arcángel). Finalmente, el 2 de noviembre (Día de Todos Santos) se agradece a los antepasados por la cosecha. Entre noviembre y febrero, la tierra permanece en descanso; sin embargo, la milpa está en latencia, mientras se prepara para el nuevo ciclo agrícola.

La imposición occidental de un tiempo rígido y lineal rechaza otras formas de temporalidad, la cual representa una negación de la historicidad y la riqueza cultural de los pueblos mesoamericanos, por ende, americanos. De este modo, el calendario agrofestivo lo conforman las fiestas de las veintenas, que reflejan una manera particular de concebir el tiempo, diferente de la perspectiva occidental; por tal motivo, este tiempo es flexible y cíclico, a diferencia del tiempo lineal. Cada año festivo mesoamericano está compuesto por 18 veintenas (ciclos de 20 días) con sus respectivos rituales, que integran una cosmovisión rica y profundamente ligada al entorno. Estas formas de entender el tiempo se expresan mediante los saberes tradicionales y la transmisión oral, estrechamente conectadas con los fenómenos naturales y físicos, como las temporadas de lluvia y sequía.

Como ya fue mencionado, el maíz es cultivado en la milpa, donde coexisten frijol, calabaza, chile, quelites (como quintoniles, verdolagas, malvas), epazote y otras hierbas de olor. Este sistema agroecológico fortalece la diversidad alimentaria y sostiene prácticas de autonomía campesina, puesto que las familias seleccionan sus propias semillas según sus preferencias alimenticias y las necesidades económicas, lo que obliga a seleccionar otro tipo de semillas como las del maíz blanco. Pese a los desafíos del cambio climático y la presión de la agricultura industrial, estas prácticas resisten, demostrando que el maíz no es solo un cultivo, sino una expresión territorial.

5.2. Insectos comestibles: saberes bioculturales y soberanía alimentaria

Los insectos son especies alimenticias de recolección (EAR), especies silvestres toleradas, fomentadas o domesticadas que forman parte del patrimonio biocultural y aportan diversidad alimentaria, nutrición y valor cultural para los pueblos mesoamericanos (Santos *et al.*, 2019). Su uso ha sido estigmatizado históricamente y reemplazado por la ganadería; no obstante, contienen nutrientes y proteína para una alimentación sana. En este sentido, la entomofagia es una expresión cultural que contiene axiomas del entorno y el tiempo que mantiene un conocimiento vivo y en constante transformación. Hoy en día, es una actividad secundaria realizada por quienes trabajan en la agricultura y el pastoreo, recolectando los insectos en los montes y alrededores de las comunidades durante la época estival.

En el territorio ngiva, el consumo de insectos comestibles es parte fundamental de la alimentación cotidiana y de la relación ancestral con el entorno. Insectos como chapulines, texcas, cuetlas, chicatanas y gusanos de maguey son recolectados de manera estacional y preparados de diversas formas: tostados, fritos, en adobo o salsas. Merece una especial atención el consumo de insectos comestibles, los cuales son capturados en septiembre y octubre, tostados o fritos, y son altamente valorados tanto por su sabor como por su valor nutricional. Su presencia en la dieta muestra el conocimiento ecológico local sobre la biodiversidad del entorno y su aprovechamiento sostenible, herencia viva de prácticas mesoamericanas.

Por ejemplo, las cuetlas son larvas de mariposa que se desarrollan en árboles como el de chía, pochote, cuaulote, jonote y tlahuilote. Su recolección se realiza al principio de la temporada de lluvias, etapa en la que las larvas aún no forman el capullo. Una vez recolectadas, se hierven y se secan o tuestan en el comal para su consumo. La extracción requiere destreza, ya que es necesario trepar los árboles o utilizar carrizos para alcanzarlas. Sin embargo, la tradición indica que deben agarrarse directamente con las manos, pues se considera que ello mejora su sabor. De manera consciente, quien recolecta suele dejar algunos ejemplares en los árboles, con el propósito de mantener la continuidad del ciclo reproductivo y preservar el equilibrio ecológico del entorno.

Esta práctica es común en comunidades rurales, pero poco extendida en centros urbanos como Tepexi de Rodríguez, la cabecera municipal. La actividad representa una expresión profunda de biomemoria, definida como todos aquellos conocimientos transmitidos oralmente, ligados a los ritmos ecológicos en el territorio (Miranda Román *et al.*, 2011). Estos saberes incluyen la identificación de especies, los momentos adecuados para su recolección, la manera en que se recolectan, sus propiedades alimenticias o medicinales y las técnicas culinarias para su preparación.

La tendencia es que los insectos han sido retomados por los restaurantes *gourmet* de alta cocina mexicana, con el fin de mostrar un México más exótico a través de la gastronomía. Los restaurantes de alta cocina en la capital poblana y en la Ciudad de México los ofrecen en el menú, aunque la diversidad de insectos no se consume cotidianamente por el mexicano promedio de las urbes. Lejos de ser una «moda» culinaria, la entomofagia en las comunidades ngivas expresa una relación directa con el territorio campesino representado por el maguey, la milpa, el cerro, los caminos y las lluvias. Los insectos, por tanto, son parte de una territorialidad basada en la alimentación sin depender de mercados industriales.

De igual modo, los insectos se comercializan mediante actividades económicas regionales que incluyen el trueque o compraventa directa en mercado regional «El Moralillo»², lo que constituye una fuente de ingreso y un medio para circular productos locales. No obstante, esta práctica enfrenta riesgos importantes: el desprestigio cultural, el uso de agroquímicos, la pérdida de hábitats y la migración a centros urbanos que interrumpe la transmisión generacional del conocimiento a las generaciones más jóvenes. Aun así, el consumo de insectos se mantiene como un acto de resistencia territorial y una alternativa viable frente a modelos alimentarios hegemónicos (Martínez-Moreno *et al.*, 2019).

5.3. Los frutos de las cactáceas

En las regiones semiáridas de la Mixteca poblana, los frutos de cactáceas como la pitaya, el xoconostle, el garambullo y la pitahaya tienen un papel importante en la alimentación, la economía local y el manejo ecológico del territorio. Su temporada va de junio a septiembre y su cosecha está profundamente ligada a calendarios agroecológicos locales. Los frutos de las cactáceas se dan en espacios de recolección como los montes Barranca Grande y Monte Colorado, que son la fuente principal de EAR, aunque el acceso es limitado por los caminos difíciles (Santos *et al.*, 2019). Cabe mencionar que estos frutos, además de proveer alimento, representan un sistema agroecológico complejo en el que coexisten nopales, magueyes y árboles nativos. En el caso del xoconostle, por ejemplo, se integra en diseños agrícolas que conservan humedad, previenen la erosión y fomentan la biodiversidad. La pitaya y la pitahaya, por su parte, requieren conocimientos especializados y una recolección cuidadosa que respeta los ciclos naturales (Esquivel, 2004).

Estas prácticas de cultivo y recolección están cargadas de valor simbólico, pues en muchos pueblos su cosecha está asociada a ferias, celebraciones y formas de intercambio comunitario, como sucede con el trueque que tiene lugar en el mercado del Moralillo. A nivel simbólico, estos frutos expresan formas de resiliencia biocultural, pues mantienen las prácticas de recolección e intercambio, y también promueven su preparación, mejora agrícola y distribución. Un ejemplo de estos lugares de encuentro alimentario es la Feria de la Pitaya y la Pitahaya en

2 En el mercado regional «El Moralillo» se compran, venden o intercambian EAR de temporada. La venta directa en hogares permite acceder a estos alimentos a personas mayores o sin tiempo. El intercambio también se realiza con comunidades vecinas (Santos *et al.*, 2019).

Huitziltepec, localidad ubicada a 27 km al norte de Tepexi de Rodríguez, que se celebra a finales de agosto.

A nivel económico, estos productos ofrecen una fuente de ingresos sostenible a las familias campesinas porque están adaptados a las condiciones climáticas locales y ubicados cerca de los centros de abastecimiento regional (Jiménez, 2011). Por ejemplo, el precio del kilo de pitayas en mayo de 2025 oscilaba entre 40 y 60 pesos, equivalente a 2–3 dólares. Se comercializan en los mercados de la región, y a orillas de carreteras; no obstante, en el pueblo de Atoyatempan, al norte de Tepexi, es donde se venden al por mayor.

Por último, el valor cultural de las cactáceas frutales en la Mixteca poblana es profundo, pues estos frutos constituyen recursos alimentarios adaptados a la aridez, así como elementos que sostienen la biomemoria. En muchas localidades ngivas, nahuas y mixtecas, la recolección de frutos se transmite de generación en generación como un conocimiento especializado que marca las transiciones estacionales y fortalece los vínculos entre familias. Estas especies forman parte de relatos, refranes y formas rituales asociadas a la fertilidad del monte y al agradecimiento por los bienes que brinda el paisaje semiárido. Su consumo en atoles, nieves, moles o bebidas tradicionales no solo expresa creatividad culinaria o conformación del axioma biocultural, sino que da una continuidad a los saberes.

6. Reflexiones

El estudio realizado en Tepexi de Rodríguez evidencia que la alimentación ngiva trasciende su función biológica de saciedad para constituirse en una expresión viva de territorialidad, biomemoria e identidad colectiva. A partir de una metodología cualitativa con enfoque territorial, se identificaron tres grupos alimentarios fundamentales, el maíz, los insectos comestibles y los frutos de las cactáceas, los cuales articulan prácticas productivas, rituales y ecológicas que configuran la vida comunitaria.

El maíz, especialmente en su variedad azul, representa el núcleo simbólico y material de la territorialidad alimentaria ngiva. Su cultivo, vinculado a un calendario agrícola-religioso, integra saberes ancestrales, sistemas agroecológicos como la milpa y formas de autonomía campesina. La entomofagia, por su parte, expresa una relación directa y consciente con el entorno natural, sustentada en conocimientos bioculturales que conjuntan las dimensiones espacio-tiempo. Finalmente, los frutos de las cactáceas simbolizan la resiliencia ecológica del territorio semiárido y

funcionan como un puente entre lo cultural y lo económico, desde los sitios de recolección y los puntos de distribución.

La transformación territorial de Tepexi de Rodríguez es el resultado de una relación dinámica entre actores múltiples, formas de control diversas y usos del territorio en constante reconfiguración, donde los procesos simbólicos han resignificado la identidad del municipio a lo largo de las décadas. En esta línea, las industrias del mezcal y el mármol han sido catalizadoras centrales de este cambio, al impulsar economías locales, modificar prácticas productivas y generar nuevas formas de ocupación del suelo. El crecimiento del mezcal ha abierto la posibilidad de rutas turísticas y el cultivo intensivo de agave, mientras que la explotación del mármol ha configurado paisajes extractivos que sostienen a numerosas familias.

Por último, estas actividades coexisten con los pueblos originarios que han adaptado sus saberes, territorios y formas de vida a un escenario de creciente presión económica. Por tal motivo, cabe preguntarse si el mezcal y el mármol no solo representan bienes productivos, sino, más bien, formas de economía de continuidad, arraigo y desafíos en un territorio profundamente vivo y disputado.

Contribución de autoría

Ricardo Cabrera Cortés y María Isabel Angoa Pérez cumplieron con todas las fases CRediT.

Fuente de financiamiento

Autofinanciado.

Potenciales conflictos de interés

Los autores declaran no tener conflictos de intereses. Sin embargo, el autor correspondiente Ricardo Cabrera Cortés declara que se desempeña como editor científico de la revista en la cual se somete el presente manuscrito. Reconociendo la posibilidad de un conflicto de interés asociado a este doble rol, se deja constancia de que el proceso de gestión, revisión y evaluación del artículo se ha realizado de manera independiente, ya que se asignaron editores y revisores externos sin vínculo con el autor, a fin de garantizar la imparcialidad, la transparencia y la integridad académica del proceso editorial.

Declaración de uso de IA

Los autores indican que para este manuscrito no se usó ningún tipo de IA generativa.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre Beltrán, G. (1991). *Regiones de refugio. El desarrollo de la comunidad y el proceso dominical en Mestizoamérica*. Fondo de Cultura Económica.
- Bartra, A. (2008). *Los herederos de Zapata. Movimientos campesinos posrevolucionarios en México*. ERA.
- Bonfil Batalla, G. (1987). *México profundo. Una civilización negada*. Secretaría de Educación Pública y CIESAS.
- Bustamante-González, A., García-Maceda, J. y Vargas López, S. (2024). Cambios en el uso de recursos naturales en una comunidad popoloca del Estado de Puebla. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 21(1), 100-114. <https://www.revista-asyd.org/index.php/asyd/es/article/view/1600>
- Castillo, N. (2014). La fortaleza popoloca de Tepexi el Viejo, al sur del estado de Puebla. *Arqueología*, (47), 199-215. https://antropowiki.alterum.info/La_fortaleza_popoloca_de_Tepexi_el_Viejo_al_sur_del_estado_de_Puebla
- Chance, J. (1990). *Conquest of the Sierra. Spaniards and Indians in Colonial Oaxaca*. University of Oklahoma Press.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). (2021). *La biodiversidad en Puebla. Estudio de Estado (Resumen)*. Coordinación de Estrategias de Biodiversidad y Cooperación. CONABIO.
- De Sousa Santos, B. (2010). *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Trilce y Extensión Universitaria, Universidad de la República.
- Escobar, A. (2015). *Territorios de diferencia: La ontología política de los «derechos al territorio»*. CLACSO.
- Espinosa-Calderón, A., Turrent-Fernández, A., Tadeo-Robledo, M., San Vicente-Tello, A., Gómez-Montiel, N., Valdivia-Bernal, R., Sierra Macías, M. y Zamudio-González, B. (2014). Ley de semillas y ley federal de variedades vegetales y transgénicos de maíz en México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 5(2), 293-308. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342014000200010
- Esquivel, P. (2004). Los frutos de las cactáceas y su potencial como materia prima. *Agronomía Mesoamericana*, 15(2), 215-219. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=43715212>
- Florescano, E. (1994). *Memoria mexicana*. Fondo de Cultura Económica.
- García-Maceda, G., Hernández-Montes, A., Ybarra-Moncada, M. C. y Casañas-Pimentel, R. G. (2023). Percepción y significados del guaje rojo *Leucaena esculenta* (DC.) Benth. En la cultura Ngiwa de Puebla, México. *Polibotánica*, 56, 287-309. <https://doi.org/10.18387/polibotanica.56.15>

Gómez-Núñez, J., Gómez-Martínez, E., Morales, H., González-Santiago, V. y Aiterwegmair, K. (2019). Construcción social de la soberanía alimentaria por la organización campesina OCEZ-CNPA en Chiapas, México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(54). https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692019000200108

Haesbaert, R. (2011). *El mito de la desterritorialización. Del «fin de los territorios» a la multiterritorialidad*. Siglo XXI.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2020). Censo de Población y Vivienda 2020. INEGI. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2025). Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE). INEGI. <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/denue/>

Jiménez Sierra, C. L. (2011). Las cactáceas mexicanas y los riesgos que enfrentan. *Revista Digital Universitaria*, 12(1).

Knight, A. (1986). *The Mexican Revolution. Vol. 1: Porfirians, Liberals, and Peasants*. Cambridge University Press.

Lefebvre, H. (1991). *The Production of Space*. Blackwell.

Lefebvre, H. (2013). *La producción del espacio*. [A. Tudela, trad.]. Capitán Swing.

López Saldivar, E. (2015). *Elaboración y aplicación de una guía para el comercio informal en la industria marmolera de Tepexi de Rodríguez, Puebla*. [Tesis de maestría, Facultad de Contaduría Pública, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla]. <https://repositorioinstitucional.buap.mx/items/e59097ea-aec6-448b-925d-9e80c38f8a11>

MacNeish, R. (1967). *The Prehistory of the Tehuacán Valley*. University of Texas Press.

Martínez-Moreno, D., Reyes-Matamoros, J., Rivera-Mendoza, V. y Basurto-Peña, F. (2019). Análisis de las plantas comestibles, frutas y verduras ofertadas en el tianguis de Tepexi de Rodríguez, Puebla, México. *Polibotánica*, 48, 185-203. <https://doi.org/10.18387/polibotanica.48.14>

Miranda Román, G., Quintero Salazar, B., Ramos Rostro, B. y Olguín-Arredondo, H. A. (2011). La recolección de insectos con fines alimenticios en la zona turística de Otumba y Teotihuacán, Estado de México. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(1), 81-100. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3367646>

Mignolo, W. D. (2007). *La idea de América Latina. La herida colonial y la opción decolonial*. Gedisa.

- Piperno, D. y Flannery, K. (2001). The earliest archaeological maize (*Zea mays* L.) from highland Mexico: New accelerator mass spectrometry dates and their implications. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 98(4), 2101-2103. <https://www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.98.4.2101>
- Porto-Gonçalves, C. W. (2006). *A globalização da natureza e a natureza da globalização*. (6.ª ed.). Civilização Brasileira.
- Quijano, A. (2000). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 162, 93-107.
- Raffestin, C. (1980). *Pour une géographie du pouvoir*. Librairie Droz.
- Schejtman, A. (Eds.). (2009). *El valor del patrimonio cultural. Territorios rurales, experiencias y proyecciones latinoamericanas*. Instituto de Estudios Peruanos y Rimisp.
- Santos Tanús, A., Aldasoro Maya, E. M., Rojas Serrano, C. y Morales, H. (2019). Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: Patrimonio biocultural de la comunidad popoloca Todos Santos Almolonga, Puebla, México. *Nova Scientia*, 11(23), e00014. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-07052019000200014
- Secretaría de Bienestar. (2021). Programa Sembrando Vida. Informe de resultados 2020-2021. Gobierno de México.
- Toledo, V. M. y Barrera-Bassols, N. (2009). La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. *Ciencias*, (96), 76.
- Wolf, E. R. (1982). *Europe and the People Without History*. University of California Press.

Ricardo Cabrera Cortés es investigador postdoctoral de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

María Isabel Angoa Pérez es profesora de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Recepción: 21/11/2025

Aceptación: 14/7/2026