



FUTUROS COMUNALES

Sto. Domingo Tomaltepec

Cocina Colaboratorio



¿QUÉ FUTUROS SE ESTÁN COSECHANDO Y COCINANDO EN SANTO DOMINGO TOMALTEPEC?

Santo Domingo Tomaltepec es una comunidad zapoteca localizada en los Valles Centrales de Oaxaca. Tiene una gran tradición culinaria, las cocinas de las casas preparan con leña: tortillas, mole, chichilo, cegueza y muchos otros platillos. Es un pueblo panadero, donde el olor a pan recién hecho inunda las calles por la mañana y por la tarde. También muchas personas se dedican a la talabartería. En las últimas décadas la comunidad ha sido testigo de un lento y constante abandono al trabajo de la tierra, anteriormente se sembraba mucha más milpa y ahora son pocas las familias que aún siembran, la mayor parte de los terrenos crecen alfalfa para animales de carga.

Desde el 2020, el colectivo de Cocina Colaboratorio ha trabajado junto con personas de Santo Domingo Tomaltepec para empezar a transformar el sistema alimentario actual y encaminarlo a un sistema alimentario más sustentable y justo, que se imagine y se construya colectivamente. Entendemos al sistema alimentario como todos los procesos que nos permiten tener comida en la mesa, desde la producción de alimentos, su comercialización, preparación, consumo y reintegración al suelo. Las discusiones colectivas y las diferentes actividades que se han tenido en este último año han

encaminado al proyecto a tener tres principales ejes de trabajo que son: cuidar los suelos y semillas nativas, mantener vivas las recetas y prácticas culinarias, mantener vivo el idioma zapoteco y las historias de la comunidad. En este documento compartimos algunas voces, que en conjunto forman relatos colectivos en torno a futuros deseables para el suelo y las cocinas de Santo Domingo Tomaltepec.

En este documento compartimos voces de personas de la comunidad con sus deseos sobre el futuro y una colección de fotografías del grupo de mujeres "Las Caracolas" que semana con semana se reúnen para hacer posible esos futuros. En conjunto el material comparte relatos colectivos en torno a futuros deseables y posibles para el suelo y las cocinas de Santo Domingo Tomaltepec.



SUELOS FUTUROS





¿Cómo cuidar la tierra para cosechar el futuro que deseamos?
En Santo Domingo Tomaltepec surge un colectivo de mujeres, Las Caracolas, con un fuerte interés en aprender, compartir y transformar el suelo que habitan.

**¿Qué les gustaría para
el futuro de los suelos
de Santo Domingo
Tomaltepec?**



Beatriz Martínez

“Yo ya aprendí [a trabajar la tierra] y ya lo estoy haciendo. Me gustaría ampliar más y seguir hasta donde me sea posible. No sé cómo explicarlo, pero por ejemplo, yo ya aprendí mucho, y de lo que ya aprendí pues ya lo estoy haciendo, y voy a continuarlo porque es mi deseo. Pues a lo mejor, como dicen, a lo mejor sí puedo proyectarlo en otras personas, pues sería bueno, pero yo de mi parte, yo ya estoy haciendo lo que me gusta. Como le comento, aunque es poco, pues tengo resultados, entonces ahí se ve. Lo que yo no tenía antes, ya lo tengo, y no me hace falta en la casa qué comer, esa es mi forma de dar lo que yo aprendí, estoy teniendo resultados. Me gustaría también que otras personas lo hicieran”.



Josefina Hernández

“Aprender más, saber más sobre la sustentabilidad. Ahorita como saben toda la verdura que venden viene contaminada y me gustaría que nuestros hijos también coman sano en un futuro, enseñarles a cosechar sus propias verduras. Aparte de que nos ayuda económicamente, pues también nos ayuda mucho en la salud, eso es lo que es mi interés, aprender para poder enseñar”.



Crescencia Galván

“Así como dicen, nosotros ya no tenemos hijos chicos, pero nos preocupamos por los nietos y los bisnietos que vienen más atrás. Nosotros pues ya comimos lo poco, lo mucho de cosa sana. Pero ahorita se está viendo que hay mucha contaminación, entonces ahorita gracias a ustedes que nos están enseñando lo que nosotros no sabemos. El otro día que yo vine, me dieron unos miltomates, unas plantitas de miltomates, la acelga y una plantita de betabel y ya dio la cosecha, ya recogí. Antier creo que recogí un kilo de miltomate de esa plantita”.



Lucero Garcíaro

“Antes no se veía tanta semilla transgénica, no se veía tanto químico y la gente de antes venía creciendo fuerte, ahora ya no, ahora ya es mucho químico, enlatados y todo eso. Ahora hay muchas enfermedades por consumir los químicos. Lo que hemos hablado con mi esposo es eso, sembrar cosas que no contengan químicos y como que más, puro. También para enseñarle a nuestros hijos que se puede tener en casa un pequeño huerto”.



Silvia Soto

“Tanto químico nos está haciendo mucho daño, justo platicaba hoy en la mañana que los carniceros no quieren comprar animales de pastura, puro con alimento, eso es lo que también no está haciendo daño. Imagínense nosotros ya nos quejamos, los jóvenes nos quejamos que ya nos duele aquí, nos duele allá, cuando ellos hace tiempo que son gente mayor, que vienen trabajando desde hace muchos años y yo veo que tienen una fuerza que nosotros no la tenemos al cien. Imagínense los niños ahora, como decir mi hijo o los niños que vienen ahorita pues cómo. Ahorita de nosotros depende tener algo sano en las casas, ya no comprar tantas verduras con químicos, comprar fruta de temporada. Espero seguir aprendiendo para poder también enseñarle a mi hijo o por ejemplo si alguien te pregunta, decirle, mi prima está más metida en eso, y así en un lugar tan pequeñito poder producir algo sano para mi y para mi familia. Pues también el seguir en el grupo, para poder compartir nuestras cosas con lo poquito o lo mucho que tengamos en particular. Sí espero poder aprender mucho, en un largo tiempo, en un pedacito mío, sembrar algo que yo quisiera, un huerto propio”.



Germana López

“Pues nosotros todavía necesitamos comer, no es que nosotros ya hayamos pasado. Necesitamos comer algo bueno para poder seguir otro poquito más, estamos ya grandes y si comemos cosas malas, pues peor nos va. Mejor así mantenernos, ayudarnos otro poco, que diosito nos va a dar vida y comer bien. Mejor alimento, eso es lo que pienso”



Marcelina Soto

“A mi, y a mi familia nos gustaría aprender cómo tener nuestro propio huerto porque gracias a dios que nosotros sí tenemos un espacio, pero ese espacio año con año se llena de hierba, entonces queremos aprovecharlo. Por otra parte, también no consumir tanto las plantas que tienen fertilizante y todo eso, sería mejor consumir lo nuestro y lo natural”



Asunción Hernández

“A raíz de esto pues van saliendo cosas buenas, todo lo que se ha perdido, especialmente los alimentos, porque como decía, si no es con fertilizantes, pues ya nada más no se da, y antes pues era abono natural que del toro, que de todo eso. Es la segunda vez que vengo y pues a mí sí me daría mucho gusto aprender, porque a mi me gustan mucho las plantas. De hecho, yo cuando veo algo, me enamoro de ellas, y bueno cuando podan árboles a mi me molesta mucho porque un árbol para sembrarlo, años para que crezca y cuando alguien dispone pues nada más llega la motosierra. Dijera mi nieta, llega ese artefacto criminal y en un ratito se lo lleva. Pues yo a mi nieto le estoy enseñando que todo esto se debe de amar, se debe de cuidar para que no desaparezca porque si nos damos cuenta, ya muchos árboles se están extinguiendo cosa que no sabíamos. Por ejemplo el pipe, la gente dice que antes lavaba con el pipe, ya no hay pipe. Entonces todas esas plantitas, todas esas que están en la calle, lengua de vaca, son plantas medicinales, y ¿qué estamos haciendo? Las estamos destruyendo. Ojalá que con este proyecto que traen, pues ojalá sigamos adelante y me tengan paciencia”.







CUIDAR EL SUELO PARA CUIDARNOS

Muchas voces en Santo Domingo Tomaltepec, no sólo están empezando a imaginar nuevas relaciones y posibilidades con la tierra, sino que semana con semana se juntan para hacerlo posible. Hay un interés colectivo por regresar a la tierra, nutrir esa relación, volver a sembrar. Es también una manera en la que las personas ven que pueden mejorar la salud de sus familias y el entorno, de manera que vayan teniendo más control de cómo se producen y preparan sus alimentos y dejar de ser dependientes de productos industrializados que contienen químicos que desconocen y que les causan temor e incertidumbre. Estas discusiones, acciones, intenciones, visiones futuras colectivas le van regresando a las personas y la comunidad el derecho de definir qué tipo de alimentos quieren consumir y cómo los quieren producir, priorizando la producción agroecológica local.



**COCINAS
FUTURAS**



TAMALERA DE LOS DESEOS

Contenedora de memorias y visiones futuras

Por las calles de Santo Domingo Tomaltepec, se realizó un recorrido para intercambiar historias, recuerdos, y/o anhelos por tamales, y así preguntar sobre qué desean sus habitantes para el futuro de su territorio. Este recorrido se realizó en conjunto con miembros de Cocina Colaboratorio y cronistas comunitarios de Santo Domingo Tomaltepec, un grupo de adolescentes con fuerte interés en mantener y documentar el patrimonio de su comunidad.

Sobre los tamales

Los tamales son uno de los platillos más icónicos de la gastronomía mesoamericana con profundas raíces en la historia prehispánica de la región. Estos se elaboran a partir de masa de maíz rellena con diversos ingredientes, como carne, verduras, chiles y otros sabores, y se envuelven en totomoxtle o en hojas de plátano para después cocinarlos al vapor. También, se hacen desde el cariño, como una expresión de cuidado con quiénes se comparten. Además de servir como un alimento cotidiano, los tamales también desempeñan un papel simbólico en diversas festividades y ceremonias.

La diversidad de formas de cocinar tamales es un reflejo de la riqueza cultural y la conexión entre la comida y el territo-

rio en las diferentes regiones donde se preparan. Los tamales se han adaptado a las condiciones locales, los ingredientes disponibles y los gustos, lo que ha dado como resultado una amplia variedad de estilos y sabores. Son, sin duda, una expresión de la identidad cultural y la relación de una comunidad con su entorno natural, un testimonio de la creatividad culinaria de las personas y la forma en que han adaptado y enriquecido este platillo a lo largo del tiempo.

¿Un carrito que comparte historias?

El carrito es un dispositivo móvil diseñado para archivar y desarchivar historias, memorias, semillas, testimonios, deseos, cuentos, sabores, tamales de Santo Domingo Tomaltepec. El carrito recorre las calles de la comunidad, y en un intercambio de tamales por historias, crea espacios de diálogo y de futuros posibles para el territorio.

¿Qué guarda un tamal?

Tener una tamalera llena de tamales, ya es contar en sí mismo una historia, una mezcla de sabores y "saberes hacer" con el territorio. Hay que poner ramitas de malvavisco hasta abajo en la olla, acomodarlas bien, saber cuánta agua ponerle, cuidar el fuego para que queden en su punto. Cada tamalito es cuidadosamente envuelto en totemoxtle, los rellenos varían pero en este caso, las mujeres del pueblo trajeron mole, chepil, dulce y frijol; guisos y hierbas para compartir y

para hacer los tamales en conjunto con el equipo de Cocina Colaboratorio y con los jóvenes Cronistas Comunitarios.

Cada sabor de tamal tiene su forma de mezclarse, no es lo mismo hacer tamales de chepil, que de frijol, y en todos toca cuidar la sazón para no pasarse de sal, para que queden sabrosos. Antes que nada, la masa del maíz se nixtamaliza y muele y las expertas saben que no es lo mismo hacer masa de tamales que de tortillas.

Cocinar tamales no es cosa de dos manos, tanto trabajo, mejor compartirlo. Entre la masa del tamal, no sólo va el guiso sino que se cuelan varias historias, desde su receta y sus muchos secretos, hasta historias que nos atraviesan en ese momento o historias de otros tiempos que alguien quiso traer a la mesa. Estos tamalitos que se cocinaron, no solo iban envueltos en hojas de totemoxtle, sino que luego se envolvieron en bolsas de papel con historias del territorio impresas.

Además de los tamalitos llenos de historias, en el acto de usar las manos también se formaron nuevas ideas. Al cocinar con las mujeres cocineras, los jóvenes aprendieron a hacer diferentes tipos de tamales; de moles, de chepil, de dulce y frijol. Algunos de ellos, los hicieron por primera vez. La transferencia generacional de sabores dió lugar a que se

tejieran nuevos hilos de saberes para quienes en un futuro cocinen la comida de Santo Domingo Tomaltepec.

Al día siguiente, el carrito se paseó por las calles de Santo Domingo con dos tamaleras, una humeante, pesada y calientita, contenedora de los tamales cocinados. La otra, estaba llena de hojas de totemoxtle con una grabadora al fondo, lista para accionarse cada vez que alguien quisiera compartir sus deseos para el futuro.

Espacios comunales de aprendizaje translocal

Cocinar tamales fue un pretexto para activar un espacio de aprendizaje translocal, encontrarnos con algunas personas de Santo Domingo con quienes se colabora e introducir a las nuevas residentes / investigadoras en los procesos sociales del sitio. El acto de cocinar y compartir en colectivo sirvió para explorar y dialogar sobre modelos cooperativos y participativos de trabajo y toma de decisiones. Activando una metáfora entre las fuerzas de lo que existe, insiste y resiste en un territorio compartido.



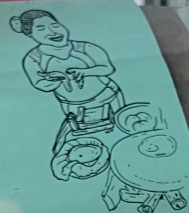








Cocina Colaboratorio



Cocina Colaboratorio



MAMA

MAMA

MAMA

ARCHIVO BIOCULTURAL VIVO
COCINA
COLABORATORIO
de Sto. Domingo
TOMALTEPEC *



RECORRIDO POR LOS DIFERENTES DESEOS PARA EL FUTURO....

¡ABRAMOS LA TAMALERA!

¿Qué le gustaría que se conservara en esta comunidad y no se perdiera?

¿Qué es importante mantener?

¿Qué desea para el futuro de Santo Domingo Tomaltepec?

¿Cómo guardarlo?



5 de Mayo

“El deseo que pido es que todas las cosas que éramos antes no se perdieran por nada del mundo. Lo que nosotros vivimos de pobreza, cuando nosotros comíamos cosas buenas, unos chepiles, la comida de frijolitos, el elote... Esos fueron nuestra mejor comida. Ahorita no, pura hamburguesa, puras cosas, para uno, pero también para la juventud, la juventud ya... Antes había puros trabajadores, de siembra, de terreno, de todo. Ahorita no, ahorita ni en el campo quieren trabajar, ya toda la costumbre del campo se está echando a perder porque ya no.... Ahorita de que empezaron a irse pal norte, entonces se quedó el campo abandonado, ahorita este año no se sembró, no recogimos cosecha, es lo más triste. Este año le pedimos al señor agua, la siembra, queremos revivir lo que nosotros vivimos, para ir al campo, traer nuestro chepil, nuestro elote, chapulines”.



“Yo digo que a veces las comidas, todo eso que tenemos siempre en la casa, pues se ha perdido un poco y pues eso queremos que se conserve, eso es lo que más. Las comidas por ejemplo, son comidas antiguas, sazones que casi ya no se hacen y ya nos enfocamos más a la carne. Antes se comían muchas hierbitas que ahora ya no las tenemos. Sí, eso es lo que más me gustaría. Eso casi ya no... pues últimamente como ya no llueve entonces es cuando ya se ha perdido un poco lo que son.... Está más seco, antes como llovía había más, antes si lo encontraba uno.

Me gustaría que cambiáramos en la educación, es lo que más me gustaría a mi, que tuviéramos más profesionistas acá porque no tenemos muchos, tenemos muy pocos, eso sí me gustaría”.



“Que se sigan conservando las tradiciones de nuestros pueblos, que la gente tenga esa pasión por saber mantener esas recetas, esas tradiciones y las generaciones que realmente ya no sabemos cocinar, que tratemos de aprender para que no se pierda nada de nuestro pueblo.

Nosotras nos hacemos la vida más práctica porque mucha gente mayor hace los tamales para vender. Entonces mucha gente que antes estaba acostumbrada a hacer tamales en cierta temporada como de maíz, ahora no, ahora los van a comprar. Y mi mamá todavía no, derrepente se tiene el maíz, y va a alguna fiesta que le dan comida que se puede preparar en tamales y ya hace los tamales”.



“Toda la tradición que hay aquí en el pueblo hay que rescatar lo que se pueda porque se está perdiendo mucho y pues qué bueno que ustedes se están animando para rescatar lo poco que queda. Para que no se pierda la costumbre del pueblo. Hay nuevas oportunidades buenas que llegan, hay que saber tener una y otra, así es. La cocina y los sabores me gustan, la cocina me gusta, he participado con ustedes. Lo que se comía antes es muy sabroso, y lo de ahora también, hay que poder vincular los dos, como lo de ahora con lo anterior”.

OLLAS TAMALERAS PARA VIAJAR EN EL TIEMPO

Las tamaleras, utensilios de cocina que forman parte de la cotidianidad de la comunidad, han sido testigos de los cambios en el tiempo de Santo Domingo Tomaltepec. Algunos cambios materiales como pasar de ser tinas con tapas de tela de nylon, a vaporeras más en forma, hechas de barro hasta llegar a aluminio o acero inoxidable. Otros cambios sociales como tamaleras empolvadas porque son usadas cada vez menos, en otras casas las tamaleras siempre calientitas porque esa familia se dedica a vender los tamales. Las manos que cocinan en las tamaleras ya son conocidas, y más bien últimamente han llegado pocas nuevas manos a unirse a la labor. Los ingredientes han cambiado, ya no vienen directamente del campo, sino que fueron comprados en el mercado, en la ciudad.

Son estos cambios sociales los que más resuenan en las voces de la comunidad. Hay una tristeza, miedo, incomodidad de pensar en un Santo Domingo Tomaltepec sin sus tamales, y no comprados, sino esos que se cocinaron en familia, entre historias e ingredientes cultivados en la comunidad. La tamalera como repositorio de tamales, pero también de cuidados, de consentir y dejarse consentir, de transformar lo que viene de la tierra, un espacio de tranquilidad que nutre el alma y el cuerpo.

¿Se le antojaron los tamalitos?

AGRADECIMIENTOS

A todo el equipo de Cocina Colaboratorio que hace posible el imaginar el futuro en colectivo. En especial a las personas que acompañaron de cerca estos procesos: Emilio, Paola, Reyna, Adriana, Mabel, Daniela, Yana, Leandro, Mariana y Harriet. Al grupo de cronistas comunitarios Valentina, Manuel, Yoyo Briseida y Sharon. A mujeres cocineras y su familia: Inés, Chela, Eli, Vicky, Jose, Juan Carlos, Luna, Luz. A toda la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec.

Textos: *Lucía Pérez Volkow, Emilio Hernández Martínez, Daniela Sclavo Castillo*

Fotografías: *Ruben Garay, Emilio Hernández*

Ilustraciones: *Micaela Schloser*

Diseño: *Emilio Hernández Martínez*

Cocina CoLaboratorio

es un laboratorio transdisciplinario que reúne a comunidades de agricultores y productores, académica/os, creativa/os y chefs alrededor de la mesa de cocina para intercambiar saberes y prototipar nuevas de relacionarnos a sistemas agroalimentarios más justos, solidarios y resilientes. Un laboratorio de creación e innovación que busca conciliar la restauración del paisaje y el cuidado de la biodiversidad con la producción de alimentos, y los modos de vida agro-rurales y agro-urbanos.

Este reporte se elaboró en el año 2023 en el marco del proyecto *Cocina Colaboratorio* y es posible gracias a: Universidad Nacional Autónoma de México a través del Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad. PRONACE-CONACYT No. de proyecto: 319065; PAPIIT No. de proyecto: IV-200120; Fondo para el Medio Ambiente Mundial-9380-Agrobiodiversidad Mexicana CONABIO IE-20409; Imagining Futures Grant by Arts and Humanities Research Council, GCRF Network+ funded by the UKRI; SRI2023 Ideas Market Prize funded by Future Earth.

www.colaboratorykitchen.com

