



Revista Chicomoztoc

ISSN: 2992-7188

ISSN-L: 2992-7188

revchicomoztoc@uaz.edu.mx

Universidad Autónoma de Zacatecas

México

España Cerdá[1], Francisco; Fernández Sánchez[2], Juan; Neveu Collado[3], Camila  
"Conservar nuestras raíces": saberes tradicionales en torno al proceso  
de producción de dulces de amaranto en el sur de la Ciudad de México  
Revista Chicomoztoc, vol. volumen 5, núm. 9, 2023, Enero-Junio, pp. 130-150  
Universidad Autónoma de Zacatecas  
México, México

DOI: <https://doi.org/10.48705/chztk.v5i9.1727>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=800684365007>

- ▶ [Cómo citar el artículo](#)
- ▶ [Número completo](#)
- ▶ [Más información del artículo](#)
- ▶ [Página de la revista en redalyc.org](#)

redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc

Red de revistas científicas de Acceso Abierto diamante

Infraestructura abierta no comercial propiedad de la academia

## **“Conservar nuestras raíces”: saberes tradicionales en torno al proceso de producción de dulces de amaranto en el sur de la Ciudad de México**

Francisco España Cerdá<sup>1</sup>  
Juan Fernández Sánchez<sup>2</sup>  
Camila Neveu Collado<sup>3</sup>

### **Resumen**

El presente trabajo tiene por objetivo conocer la relación entre los saberes tradicionales y la producción de dulces de amarantos en la región de Tulyehualco y alrededores (Ciudad de México). A partir de una perspectiva etnoarqueológica, observamos la relación entre estos saberes y la cultura material de cada etapa de la cadena operativa. Para ello, realizamos entrevistas semi estructuradas y registro audio-visual en campo a productores de amaranto de Tulyehualco (Xochimilco) y a fabricantes de dulces de amaranto en San Sebastián (Tláhuac) en el sur de la

---

<sup>1</sup> Estudiante de Arqueología de la Universidad de Barcelona comenzó los estudios en 2020 tras cursar el bachillerato en el instituto IES Francesc Ribalta en Castellón de la Plana (España), desde entonces ha participado en diversas campañas arqueológicas y colaboraciones con profesores de la universidad, así como participante del equipo de arqueología medieval Muntanya Viva dirigido por la doctora Marta Sancho ayudando en campo y laboratorio. También cuenta con experiencia en arqueología prehistórica y protohistórica, como buzo de la federación española desde 2019 y como participante en la brigada nacional de personas desaparecidas dando apoyo a nivel arqueológico. Estudiante internacional de la UNAM 2022-2023 con interés en la arqueología marítima, etnoarqueología y arqueología histórica. Email: franespacer78@gmail.com

<sup>2</sup> Nacido en 1996 en la ciudad de Alicante, España, Juan, se graduó en la Institución Teresiana de Santa Teresa Vistahermosa de Bachillerato. Cursó parte del Grado de Historia en la Universidad de Alicante (UA), donde aceptó la oportunidad de cursar un año en Florencia, Italia, en la Università Degli Studi (UNIFFI) Actualmente se encuentra realizando el Grado de Arqueología en la Universidad de Granada (UGR), donde ha cursado un semestre en la Universidad Autónoma Nacional de México (UNAM). Email: jufersan@correo.ugr.es

<sup>3</sup> Es estudiante avanzada de la Licenciatura de Ciencias antropológicas de la Universidad de Buenos Aires (UBA), Argentina. Forma parte del Colectivo Interdisciplinario e Intercultural de los Valles Altos de Catamarca (CIIVAC) y del comité editorial de La Zaranda de Ideas, revista de jóvenes investigadores en Arqueología. Fue becaria EVC-CIN 2019 (Estímulo a las Vocaciones Científicas del Consejo Interuniversitario Nacional) y, en 2022, obtuvo una beca de movilidad para cursar un semestre en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), México. Actualmente, su proyecto de tesis de grado se centra en reconstruir las paleodietas de humanos y animales en el valle de El Bolsón, Catamarca (Argentina), a partir de análisis de isótopos estables de carbono y nitrógeno sobre restos óseos arqueológicos. Email: camineveuc@gmail.com

Ciudad de México. Hallamos que las formas de producción y manipulación del amaranto en esta región se transmiten, transforman y conservan de generación en generación, resignificando su valor ancestral.

**Palabras claves:** Siembra, producción artesanal, tradición, Etnoarqueología

### **Abstract**

The aim of this paper is to understand the relationship between traditional knowledge and the production of amaranth sweets in the region of Tulyehualco and its surroundings (Mexico City). From an ethno-archaeological perspective, we observe the relationship between this knowledge and the material culture of each stage of the operational chain. To this end, we conducted semi-structured interviews and audio-visual recording at amaranth's fields producers in Tulyehualco (Xochimilco) and amaranth's candy manufacturers in San Sebastián (Tláhuac) in the south of Mexico City. We found that the forms of producing and manipulating amaranth in this region are transmitted, transformed and preserved from generation to generation, resignifying its ancestral value.

**Key words:** Seeding, artisanal production, tradition, Ethnoarchaeology

### **Introducción**

La venta de dulces de amaranto (*Amaranthus* spp), principalmente de aquellos que conocemos como “alegrías”, es una imagen constante del paisaje urbano de la Ciudad de México. La alegría es un dulce nacional típico hecho a base de semillas de amaranto, miel y piloncillo. Se vislumbra, en su formato de barras rectangulares, en los estantes de todas las tiendas callejeras y del sistema de transporte público de la ciudad. Estos dulces no son los únicos cuyo ingrediente clave es el amaranto: galletas, bocaditos y obleas de esta semilla también forman parte de la vida cotidiana.

El amaranto es uno de los cultivos más antiguos de Mesoamérica, su importancia en la época prehispánica radicaba no sólo en su valor alimenticio sino también en su significación ritual y social (Sauer, 1967). Pese a la disminución de las parcelas cultivadas en el país durante la época de la colonia (León, 1994), el amaranto volvió a cobrar relevancia en la década de los 70 gracias al descubrimiento de su gran calidad nutricional. Hoy en día ocupa un lugar importante en la producción agrícola de Puebla, Hidalgo, Estado y Ciudad de México, Morelos, Oaxaca, San Luis Potosí y Tlaxcala (Curiel, 2022).

Dentro del Distrito Federal es destacable el caso del pueblo de Santiago Tulyehualco (19°15'22''N y 99°01'5''O), en la delegación Xochimilco, donde en 2016

la alegría fue declarada Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México (Curiel, 2022). Éste es un reconocimiento no sólo a la semilla de amaranto en sí misma sino también a todos los saberes ancestrales e históricos que guarda este dulce (Paúl, 2016). Asimismo, en este pueblo se lleva a cabo todos los años, desde 1971, la Feria de la Alegría y el Olivo, cuya meta es fomentar la economía local y la continuidad de las actividades artesanales que giran en torno a la producción familiar y de pequeñas empresas amaranteras. Así, en este evento, realizado en el mes de febrero, se exhiben y comercializan aquellos productos y derivados fruto de la tradición (Alcaldía Xochimilco, s. f. y Curiel, 2022).

El proceso de patrimonialización del amaranto en Tulyehualco es una manera de producir ancestralidad y resignificar aquellas prácticas y usos sociales, culturales, políticos y económicos asociados a este pseudocereal (Curiel, 2022). Teniendo en cuenta la larga tradición de cultivo de amaranto en el país y los procesos de puesta en valor actuales, el objetivo de este trabajo es contribuir al conocimiento de los saberes artesanales en torno a la producción de dulces de amarantos en la región de Tulyehualco y alrededores. Partiendo desde una perspectiva etnoarqueológica, nos interesa registrar la relación entre estos saberes y la cultura material que resulta de cada etapa de la cadena operativa para contribuir al conocimiento de los potenciales indicadores arqueológicos de la producción de amaranto. Para ello, nos centraremos en el registro realizado a los sembradores y procesadores de amaranto en la feria anual de productos de amaranto en la Ciudad de México. A la vez, analizaremos la información obtenida de la observación y registro de las actividades productivas, la organización social y la cultura material asociada a las distintas etapas de elaboración de dulces de amaranto en la fábrica “La Gabara”, en San Sebastián (19°15’03’’N y 99°00’03’’O) —la colonia que limita al oeste con Tulyehualco—, Ciudad de México.

### **Marco teórico y metodológico**

La Etnoarqueología es una disciplina que forma parte de la Arqueología, también llamada Arqueología temática (Gándara Vázquez, 2011). Tiene como objetivo central estudiar las

diversas actividades humanas y la cultura material asociada a las mismas para generar analogías como fuentes de hipótesis y comprender a las sociedades pasadas (García Sánchez, 2022). Es también una heurística, en tanto permite generar un diálogo entre el presente y el pasado a partir de estas analogías (Gándara Vázquez, 1990).

En este trabajo entonces, optamos por emplear la perspectiva etnoarqueológica en vista de la posibilidad que esta misma nos proporciona para comprender el vínculo entre los saberes tradicionales de la producción artesanal de dulces de amaranto y los materiales culturales asociados a los mismos. Entendemos como saberes tradicionales a los aprendizajes involucrados en la producción de un objeto (García Sánchez, 2022), en este caso tradicional porque involucra la transmisión de este conocimiento de generación en generación (Herrejón Peredo, 199\*). Y comprendemos como actividades artesanales aquellos procesos de trabajo, de carácter manual, que se constituyen de técnicas, procedimientos y herramientas que han sido utilizadas para la transformación de la materia prima en un determinado producto a lo largo de generaciones (Busto Flores, 2009). Detrás del producto elaborado existen conocimientos y saberes transmitidos que implican cierta forma de proceder, cierta forma de organizarse a la hora de trabajar, de fabricar las herramientas, entre otros tantos aspectos.

Utilizaremos además como guía el modelo de flujo de la historia de vida de los objetos propuesto por Schiffer (1990), que parte de la Arqueología conductual. Este modelo implica una secuencia de conductas como interacciones y actividades, que van desde la obtención de materias primas, transporte, manufactura, uso o consumo, distribución, mantenimiento, hasta el desecho de objetos. En este caso, la cadena conductual se utilizará para describir el proceso de producción del amaranto y la elaboración de dulces de amaranto.

A partir de este marco teórico, realizamos trabajo de campo con una metodología que se basó en la observación participante y la elaboración de entrevistas, técnicas mediante las cuales pudimos registrar y documentar las distintas actividades del proceso productivo. Las entrevistas, de formato abierto y semi-estructurado, fueron llevadas a cabo en dos instancias: en un primer momento, en la Feria del amaranto en la Plaza de la República (19°26'10''N y 99°09'16''O) —en la colonia Tabacalera, Ciudad de México— (Figura 1), realizadas a dos productores: Kevin Rojas (24 años) —jefe en potencia de una fábrica de dulces de amaranto en el barrio de La Lupita en Tulyehualco— y Jorge Vázquez (57 años) —productor de amaranto en la parte cerril de Xochimilco—. En una segunda

instancia se realizaron entrevistas en la fábrica La Gabara y el campo de cultivo perteneciente a la misma familia productora dirigida por Apolo Franco Xolalpa (52 años), en la delegación de Tláhuac (Ciudad de México). Se trata de una empresa familiar productora de dulces de amaranto ubicada en la colonia San Sebastián, en las inmediaciones de Santiago Tulyehualco, a seis cuadras de la plaza donde se celebra la Feria de la Alegría y el Olivo (Figura 1).



Figura 1. Ubicación del área de estudio

En ambos casos, el grupo focal fueron personas que conocen y forman parte del proceso productivo de dulces de amaranto y otros productos derivados. Asimismo, el registro se realizó también mediante audios, fotografías y videos, con la autorización correspondiente de los participantes. Esta información fue luego desgrabada y convertida en archivos digitales para la elaboración de este trabajo.

La información obtenida de las entrevistas en campo nos permitió comprender y analizar, entre otras cosas, los siguientes temas que iremos desarrollando a continuación: a) las características históricas sobre las formas de producción del amaranto, b) las actividades artesanales y procesos relacionados con la producción y manipulación del amaranto y c) la organización social que conforman los sujetos inmersos en esta cadena operativa de producción.

### **Área de estudio y breve contexto histórico**

Tulyehualco está ubicado en la delegación de Xochimilco, al sureste de la Ciudad de México. Fundado en 1126 por los xochimilcas (García Escamilla, 1995), se caracterizaba ya en ese momento no sólo por la producción de papas y canastos sino también por la producción de amaranto (Baca Rueda y Ojeda Sandoval, 2000 y Palma Reyes, 2004). Durante la época colonial, el cultivo de amaranto en la región continuó como una práctica tradicional indígena frente a las nuevas actividades agrícola-ganaderas (Blanco Rodríguez, 2020).

Como nos comentaba uno de nuestros entrevistados, hace más de 100 años esta región era el principal centro de distribución de amaranto del país, tanto en semilla como en productos derivados de su procesamiento. Sin embargo, en la actualidad el avance de la urbanización, reflejado en las casas que poco a poco ocupan de forma irregular los cerros, ha ido produciendo transformaciones en el uso de la tierra. Esto generó una reducción del territorio dedicado a la siembra de amaranto. Así, Tulyehualco posee hoy una extensión de cerca de 300 hectáreas de zona habitacional, 400 de tierra ejidal y 250 en la zona cerril, conformando un paisaje social de manchas rurales y urbanas (Blanco Rodríguez, 2020).

Las microempresas y productores de la región son los principales transformadores del amaranto, aunque no los principales productores, título que posee la región de Tlaxcala en primer lugar. Esta región, con suelos de origen volcánico, permite la cosecha de semillas con un sabor muy característico que, junto con los nutrientes sedimentarios como el hierro y el fósforo, se combinan para brindarle mayor valor nutricional a este alimento. Su producción se remonta a la época precolonial y colonial, evidenciado por ejemplo en el Códice Florentino, lo que reivindica su valor ancestral.

## **Proceso de producción de los dulces de amaranto**

En este apartado, describiremos las actividades y procesos relacionados con la producción y manipulación del amaranto, a la vez que la organización social detrás de toda esta cadena operativa. Al respecto analizaremos el proceso de elaboración de las alegrías desde la obtención de la materia prima hasta su distribución y consumo, teniendo como base el modelo de flujo propuesto por Schiffer (1990).

### ***1. Tecnología y procesos de producción del amaranto***

La siembra del amaranto, la cual nos explicó detalladamente el señor Jorge Vázquez en la Feria del Amaranto, comienza mucho antes que en el momento de plantar la semilla. Él realiza una siembra en chapín o “en semillero”, una técnica ancestral de la zona sur de la Ciudad de México, que implica sembrar el amaranto para su posterior trasplante a un terreno definitivo (Nieto, 1989). El proceso inicia con la elaboración de una zanja de aproximadamente 1,5m x 15m de largo y unos cuatro dedos de profundidad. No acostumbra a tener más de 1,5 m de ancho para poder plantarse al centro desde ambos lados. Se extrae el fango de los canales de la zona lacustre de Tláhuac y Xochimilco —que corren entre las chinampas de la región y se deja escurrir un día. Luego se rellena la zanja con el lodo resultante y se vuelve a dejar 24 horas para que asiente.

Esta zanja rellena de lodo se denomina almacigo. Con ayuda de un rastrillo, que tiene cuchillos en sus puntas afilados por un herrero, se realiza una cuadrícula, formando cuadrados de 10cm x 10cm. A la hora de cortar a lo ancho, se llega desde cualquiera de los dos lados pero, cuando se realizan los cortes longitudinales, se sirven de un listón de madera con tal de no pisar el fango. En total salen 2.250 chapines, que son cada una de las porciones del almacigo. A cada chapín se le hace un hoyo con el dedo e introducen entre 4 y 6 granos de amaranto. Antes se cultivaba a principios de abril, pero en el 2022 se ha plantado el 15 de mayo, luego de las heladas, fechas que varían a causa del cambio climático. Este proceso de siembra es el que se denomina “por golpes”, a su vez es una siembra indirecta dado que la planta no se siembra en su lugar de destino, a diferencia de

la siembra “en surcos” que implica dejar caer las semillas a chorro continuo dentro y a lo largo de un surco (Nieto, 1989).

En cultivar un almácigo se tarda un día entre cuatro personas, trabajando desde las 8 de la mañana hasta las 4 de la tarde. Realizan, en este caso, una siembra manual, pero también es posible, cuando se dispone de las herramientas, sembrar con maquinaria para hortalizas o pastos (Nieto, 1989). Una vez sembrado, se esparce una capa de estiércol de caballo (tras 3/4 días de secado, se escoge estiércol de caballo por su ligereza, para así permitir que el germen crezca) —alrededor de 4 carretillas—, para fertilizar el suelo. El amaranto germina luego de 4/6 días y, una vez que sale el germen, se aparta el estiércol. Se riega cada 4 días si no llueve. Hasta el día 28, tiene que haberse mojado unas 2 veces por semana.

Entre los días 28 y 30 se trasplantan los chapines. Se tarda un día en sacarlos y meterlos en cajas para su transporte a los campos de cultivo definitivos (Figura 2) donde crecerán hasta ser cosechados. Tras este transporte se plantarán en la parte baja de los caballones (que son los surcos realizados por el tractor) para que les llegue mejor el agua. Se plantan idílicamente cada 80cm, a lo sumo 70cm, arriesgándose a un mal crecimiento de la mata. A partir de este momento, se riegan cada 8 días.



Figura 2. Campo de cultivo de amaranto en Tláhuac

Existen 6 labores culturales agrarias en torno a la siembra del amaranto:

- **Ensurcar:** Un proceso que consiste en contratar un tractor para que las plantas pasen de abajo a arriba del caballón, haciendo que el agua llegue a las raíces y no se pudra la planta. Esta labor se realiza a mediados de junio.
- **Abonar químicamente la tierra:** Dentro de los 4 abonos que se acostumbra a utilizar, se encuentran, en orden de preferencia y con referencias de precios a octubre de 2022:  
a) Triple 16, que es el más común y de buena calidad y precio. Cuesta \$850 el “bulto”, lo que equivale a 40 kg., se utilizan 50 gr. por mata. b) Cañero cuesta entre \$700 y \$800 el bulto, se pone un puño por mata. c) Urea muy bueno, cuesta \$1400 el bulto, se ponen 50 gr. por mata. d) El sulfato normal, cuesta \$350 el bulto, se pone un bulto por mata.
- Las 3 siguientes labores culturales agrícolas consisten en quitar las malas hierbas con tractor, mula o manualmente. El señor Jorge las acostumbra a realizar aproximadamente los días 28 de julio, 25 de agosto y 10 de octubre.
- La sexta y última labor se trata de cortar las matas con una hoz o machete. Tienen que estar 8 días “dorando”, es decir, 8 días al sol en días fríos pero sin lluvia.

Una vez cosechado el amaranto se separa la semilla de la mata, actividad que puede realizarse en un día empleando una máquina o en 4/5 días manualmente entre 4 personas. Se lleva a cabo en días con viento: se tira al aire, los granos caen y la paja se vuela. Se obtienen unos 1200 kg por hectárea. Se gana aproximadamente \$40 por kg, teniendo en cuenta la inversión inicial de \$10.000, supone una ganancia de \$38.000. Un costal de amaranto fresco pesa alrededor de 60 kg y, una vez tostado, apenas 10 kg. Su calidad se relaciona con la altura de las matas. De las plantas que sobran de la siembra, se guarda una parte para sustituir las que se van muriendo mientras que el resto se acostumbra a vender.

El momento de la cosecha es el momento de obtención del amaranto, que constituye la materia prima para procesadores como La Gabara, la cual obtiene el amaranto de sus propios terrenos de cultivo antes de realizar la frita en su propia

fábrica. Una tradición de iniciación la primera vez que alguien cosecha consiste en lanzarlo sobre las matas de amaranto, las cuales están cubiertas de espinas, este ritual es denominado “bautizo”. Así, el proceso productivo del amaranto está inmerso, desde el comienzo, en tradiciones locales asociadas a la cosecha. En este sentido, el tipo de siembra y cultivo explicado del amaranto pertenece al conjunto de saberes tradicionales de la región (Xochimilco y Tláhuac), contrastando con el carácter industrial de países como India o China que son los mayores productores a nivel mundial (Luis *et al.*, 2018)

## **2. Tecnología y procesos de manipulación del amaranto**

Antes de empezar el proceso hay que reventar el amaranto. El amaranto que La Gabara utiliza es de cosecha propia, de las más de 60 especies que existen, ellos trabajan con *Amaranthus cruentus* y *Amaranthus hipocondriacus*, los cuales tienen un 80% de reventado. El primer paso para la producción de las barras de amaranto es derretir con agua el piloncillo y mezclarlo con miel (la miel es un complemento, dado que no cristaliza ni se descompone si pasa de los 40°C), estos ingredientes no son de obtención propia, sino adquiridos al por mayor. También se puede agregar limón y canela. La proporción respecto al amaranto es 1 o 2 litros de mezcla por kilo de amaranto. La forma de mezclar varía: Kevin lo realiza en un recipiente grande de barro, en cambio, en La Gabara lo hacen en un bombo grageador de acero inoxidable (Figura 3), un recipiente industrial en forma de tambor que gira sobre su eje. Desde este punto, los procesos de la Gabara (más industrializada) y los de Kevin varían un poco.



Figura 3. Bombo grageador (izquierda) utilizado en La Gabara para mezclar ingredientes en la producción de barras de amaranto

La mezcla resultante no se puede enfriar, Kevin toma un cajón de madera, predispone los frutos y luego vierte la mezcla sobre ellos, por lo que quedan pegados debajo y, al darles la vuelta, se encuentran por arriba. En cambio, los trabajadores de La Gabara reúnen los frutos directamente junto con la mezcla de agua, piloncillo y miel en el bombo y la vuelcan sobre una plancha de madera o tarima —protegida por un plástico que se acabará desechando— con un marco de hierro que delimita sus bordes (Figura 4). Luego se presiona con un rodillo metálico muy pesado, de unos 25 kg, para que las barras queden compactas (Figura 5). En su producción, Kevin coloca el amaranto sobre la mezcla pero no presiona tanto la masa, por lo que los productos finales de una y otra fábrica varían en su textura.



Figura 4. Marco de hierro utilizado en La Gabara para contener la mezcla obtenida para la producción de alegrías



Figura 5. Rodillo metálico utilizado para compactar el amaranto y la mezcla de piloncillo y frutos

Una vez hecha la lámina, el producto se deja enfriar, en el cajón en el caso de Kevin o en la tarima en el caso de La Gabara, de la cual se retira el borde metálico para hacer la siguiente tanda de producción. El invierno es una estación ideal ya que en 3/4 minutos consiguen la temperatura necesaria para poder cortar la lámina en barras. Se corta con espátula y reglas (Figura 6). En el caso de La Gabara, se pueden observar marcas de corte en la plancha de madera sobre la que se coloca la masa, indicadores de uso repetitivo de esta madera para el corte de las alegrías (Figura 7). En esta fábrica utilizan un plástico para proteger la madera, el cual se pega a las barras y es cortado con ellas. El plástico se despega de las barras con ayuda de un punzón (Figura 8). De cada tarima, salen 110 alegrías (en forma de barras) y el doble de cuadrados de amaranto, otro de los productos que ofrecen en La Gabara.



Figura 6. Reglas y espátulas en La Gabara, herramientas utilizadas para cortar las barras de amaranto



Figura 7. Marcas producidas sobre la plancha de madera por el corte de las barras de amaranto



Figura 8. Uso del punzón para despegar el plástico que recubre la plancha de madera a la hora de cortar las barras de amaranto

Una vez cortadas, el proceso en La Gabra continúa en la máquina de empaquetado (Figura 9), donde se colocan las barras una detrás de otra sobre una cinta transportadora que pasa por un mecanismo en que se corta y sella la barra, saliendo así empaquetadas por el otro extremo de la cinta. Aun así, otros productos como las bolsas de galletas o los cuadrados de amaranto, se siguen empaquetando con otras herramientas (Figura 10). Antes, las

barras se empaquetaban con plancha, pero quedaba un empaque muy rectangular y llevaba más tiempo. Ahora empacan a una velocidad de 20 piezas por minuto, es una de las partes del proceso que se mecanizó en los últimos años, contrastando así con el hecho de que en el pasado Kevin ni siquiera empacaba, sino que vendía directamente del cajón, por centavos.

Una vez empaçadas las alegrías individualmente, se pinchan los envoltorios con el mismo punzón que se utiliza para desprender los plásticos adheridos. Esto se hace para que ocupen menos espacio al empaclarlos juntos. Las piezas pequeñas se empaacan manualmente en bolsas de ½ kilo (Figura 11).



Figura 9. Máquina de empaquetado de las barras de amaranto en La Gabara



Figura 10. Empaquetado de otros productos en La Gabara

A grandes rasgos, vemos que la producción artesanal de dulces de amaranto es diferente en una y otra fábrica. La Gabara es una empresa más industrializada, con herramientas mecanizadas que agilizan el trabajo a lo largo de las distintas etapas de la cadena operativa. Mientras que la fábrica de Kevin responde a una organización más sencilla y familiar, con herramientas que no responden a una producción industrial. Esto se refleja por ejemplo en la cantidad de producción de una y otra, en donde La Gabara procesa un total de 10,000 barras semanales mientras que Kevin unas 1,400. Pese a sus diferencias, ambas fábricas construyen su identidad respondiendo a unas prácticas basadas en saberes tradicionales que se reproducen de generación en generación, que van desde las técnicas de siembra de la planta hasta el valor social y cultural que se le otorga al proceso de elaboración de las alegrías. Estos saberes pueden modificarse, adaptarse y reformularse con el paso del tiempo, tal es el caso de Apolo que fue buscando nuevas formas de mejorar e innovar en su producción de barras de amaranto; sin embargo, su receta es un legado

familiar que continúa reproduciéndose dentro de la empresa desde hace generaciones. No es el contenido de la misma alegría lo que le da su precio como tradición y como saber ancestral sino el significado otorgado por el mismo Apolo y por toda su familia, su valía radica en la herencia familiar y la rememoración aún hoy de las actividades artesanales involucradas en la producción de las alegrías.



Figura 11. Empaquetado manual de barras de amaranto

### ***3. Organización Social***

Dentro del mundo del amaranto hay diversos niveles de organización social: existen productores que siembran su propio amaranto, otros que lo compran, productores que fabrican y venden dulces de amaranto, y productores que venden su mercancía a intermediarios que se encargan de la reventa. En nuestros casos de estudio, se trata de empresas amaranteras presentes en todas las etapas productivas, desde la siembra y cosecha del amaranto, el procesamiento del mismo para utilizarlo como ingrediente clave en la fabricación de dulces, hasta la venta y distribución de las alegrías en la región.

La organización de la fábrica es familiar, pese a que no de una forma extensa, sí lineal. Por ejemplo, en el caso de La Gabara, Apolo es la quinta generación que se dedica a la producción y venta de dulces de amaranto, si bien ya desde la línea generacional anterior —la de sus padres— ampliaron la diversidad de productos que ofrecen en el

mercado; así, además de las típicas alegrías, comercializan barras de amaranto en formato de sandwiches con rellenos de nuez, fresa, menta, palanquetas, galletas de amaranto y de otros sabores como avena, chispas o canela, obleas, entre otras cosas (Figura 12). Es decir, desde las últimas generaciones, la empresa familiar consiguió crecer y diversificarse, equiparse con máquinas de carácter industrial que disminuyen las labores manuales, y expandir su mercado más allá de la colonia en la que se encuentran instalados.

Dentro de las fábricas, los trabajadores suelen ser los integrantes de la propia familia y puede haber también otras personas locales, principalmente mujeres. Más que el sueldo, se acostumbra a dar peso a las comodidades y oportunidades de emprendimiento que ofrecen los trabajos, los cuales acostumbran a ser de paso. En relación con la etapa de obtención de la materia prima, es decir, las labores relacionadas con el campo, encontramos trabajadores sólo del sexo masculino. Esto se puede traducir en una diferenciación sexual del trabajo, donde si bien a la hora de elaborar los dulces pueden trabajar hombres y mujeres, las tareas de siembra y cultivo están a cargo exclusivamente de los hombres.

La etapa de venta y distribución de las alegrías es realizada por nuestros sujetos de estudio, en el caso de La Gabara posee un local delante de la fábrica y también distribuye a otros locales. También se venden en el mercado, tal es el caso de Kevin que lo encontramos vendiendo sus productos en la Feria del Amaranto en la Plaza de la República en octubre de 2022. A su vez realizan ventas directas en las zonas aledañas a sus fábricas como por ejemplo mediante grupos de WhatsApp de las vecindades. Más allá de nuestros casos de estudio, las alegrías en general son comercializadas en muchos puntos de la ciudad, gracias a la reventa y distribución de estos productos, obteniéndose no sólo en mercados, locales grandes como los supermercados y pequeños como kioscos, sino también en el transporte público, a las afueras de hospitales, en universidades, etc., gracias a vendedores ambulantes.



Figura 12. Algunos de los productos que comercializa La Gabara

## Conclusiones

El proceso de producción de dulces de amaranto en el sur de México conforma una parte importante de la economía de muchas familias locales, como el caso de los trabajadores de Kevin o Apolo. Ambos dirigen microempresas donde se da gran parte de la cadena operativa del amaranto, desde su siembra tradicional hasta su distribución y consumo, incluso de las tandas dañadas como nos dijo la madre de Apolo. En estas fábricas podemos observar como conviven y se adapta lo tradicional con lo moderno, lo manual con lo industrial. Hemos visto cómo la cultura material puede variar en su forma y materialidad, pero mantener su función.

Los saberes relacionados con estas actividades artesanales son parte de una tradición social que se hereda de generación en generación. Es entre las familias amaranteras y sus allegados donde las formas de producción y manipulación del amaranto se transmiten, transforman y conservan, resignificando su valor ancestral. Como hemos observado, el amaranto no es sólo un cultivo más sino que construye identidad y territorialidad. Es una parte importante de la concepción sobre sí mismos y, no sólo eso, sino que es la forma en la que son concebidos por el resto del mundo, ejemplo es la patrimonialización de la alegría por parte del Gobierno de México.

A nivel teórico-metodológico vemos el potencial de la Etnoarqueología siendo una de las principales herramientas para la reconstrucción del relato histórico. A partir de la observación participante y las entrevistas realizadas se pudo comprender el funcionamiento y las relaciones sociales en torno a la elaboración de dulces de amaranto en el sur de la Ciudad de México. Mediante el trabajo etnoarqueológico surgen analogías entre el presente y el pasado que van más allá del contexto ambiental y económico, lo que nos permite acercarnos a la cosmovisión de un pueblo a partir de tradiciones y saberes que fueron transmitidos a lo largo de su historia perviviendo a día de hoy entre nosotros.

Como dijo Apolo: “Cuando perdamos nuestras raíces, ya no habrá nada que hacer”, el amaranto es la historia de un pueblo, su cultura y tradición, la forma de entender y enfrentarse al mundo.

Consideramos que esta investigación es un aporte interesante al tema de estudio, el cual no se había realizado antes desde la perspectiva etnoarqueológica, sin embargo ampliar la muestra de estudio nos permitiría conseguir un panorama más amplio sobre la fabricación de dulces en el sur de la Ciudad de México. Asimismo, vemos la posibilidad de sugerir futuras líneas de investigación para comprender mejor y de forma más completa desde otras perspectivas esta tradición, como la Etnohistoria, Arqueohistoria y más.

### **Agradecimientos**

Damos nuestro agradecimiento por su apoyo incondicional, por un lado, a nuestra profesora Magdalena García Sánchez, nuestra guía y maestra. Y, por otro lado, a Jorge

Vázquez, Kevin Rojas, Apolo Franco Xolalpa y su familia, quienes nos dieron de su valioso tiempo y conocimiento, sin los cuales no habría sido posible realizar este estudio.

## Referencias

Alcaldía Xochimilco (s.f.) “Feria de la Alegría y el Olivo.”, documento electrónico disponible en <http://www.xochimilco.cdmx.gob.mx/feria-de-la-alegria-y-el-olivo/> consultado en noviembre de 2022.

Baca Rueda, Dinora y Ojeda, Sandoval, Laura Yeimi (2000) “Santiago Tulyehualco y Geovillas de Xochimilco: un mismo territorio, identidades diferentes.” Tesina para obtener la licenciatura en Antropología Social, Universidad Autónoma de México.

Blanco Rodríguez, Adriana Dennise (2020). “Activación de un patrimonio-territorial mexicano: el amaranto en Santiago Tulyehualco, Ciudad de México”. *Revista Latinoamericana e Caribenha de Geografía e Humanidades*, 3 (6), pp. 96-108.

Busto Flores, Carlos (2009) “La producción artesanal”. *Visión Gerencial*, 1, pp. 37-52.

Curiel, Charlyne (2022) “El amaranto como alimento indígena: Producción de patrimonio y activismo alimentario”. *Encartes*, 5 (10), pp. 203-233.

García Escamilla, Enrique (1995) *Historia de México*. Plaza y Valdés Editores: España.

García Sánchez, Magdalena (2022) “Entre la Etnoarqueología, la Etnohistoria y la Etnografía para arqueólogos. Apuntes sobre su interrelación para la aplicación del conocimiento en la investigación arqueológica”. Inédito.

Gándara Vázquez, Manuel (1990) “La analogía etnográfica como heurística: lógica muestral, dominios ontológicos e historicidad.” En Sugiura, Yoko y Serra P., Mari Carmen (eds.), *Etnoarqueología. Coloquio Bosh-Gimperá*. Universidad Nacional Autónoma de México: México.

Gándara Vázquez, Manuel (2011) *El análisis teórico en ciencias sociales: aplicación a una teoría del origen del estado en Mesoamérica*. Colegio de Michoacán: México.

Herrejón Peredo, Carlos (199\*) “El concepto de tradición”. *Relaciones, Revista de Historia y Sociedad*, El Colegio de Michoacán, 59, pp. 135-149.

León, J. (1994) “Domesticated Plants and Neglected Crops in Mesoamerica”. En Hernández Bermejo, Jacinto Esteban y León, J. (eds.), *Neglected Crops. 1492 from a Different Perspective*. FAO / Jardín Botánico de Córdoba: Roma, Italia.

Luis, Gabriel M.; Hernández, Beatriz R.; Peña Caballero, Vicente; Torres López, Nahúm G.; Espinoza Martínez, Víctor A., y Ramírez Pacheco, L. (2018) “Usos actuales y potenciales del Amaranto (*Amaranthus* spp.)”. *Journal of Negative and No Positive Results: JONNPR*, 3 (6), pp. 423-436.

Nieto, Carlos (1989) *El cultivo de amaranto Amaranthus spp una alternativa agronómica para Ecuador*. Instituto Nacional de Investigación Agropecuarias Ecuador (INIAP). Estación Experimental Santa Catalina, Programa de Cultivos Andinos (Publicación Miscelánea no. 52): Ecuador:

Palma Reyes, Cruz (2004) “El huauhtli, un alimento sagrado y de identidad.” Tesina para obtener la licenciatura en Historia, Universidad Nacional Autónoma de México..

Paúl, Carlos (8 de septiembre de 2016). “Amaranto, patrimonio cultural intangible de la Ciudad de México.” en periódico *La Jornada*, documento disponible en <https://www.jornada.com.mx/2016/09/08/cultura/a04n2cul> consultado en noviembre de 2022.

Sauer, Jonathan D. (1993) *Historical Geography of Crop Plants: A Select Roster*. CRC press: Estados Unidos.

Schiffer, Michael (1990) “Contexto arqueológico y contexto sistémico.” *Boletín antropología mexicana*, 22, pp. 81-93.