

# Alimentos subalternos: ingredientes que amenazan el neoliberalismo autoritario

Tereza Cristina de Oliveira e Oliveira\* y David Gallar Hernández\*\*

**Resumen:** El modelo desarrollista y extractivista del capitalismo de desposesión sigue afectando a las comunidades y territorios subalternos, arrebatando recursos, destruyendo territorios y formas comunitarias. Sin embargo, cuando estas comunidades logran empoderarse, fortalecer sus propias estructuras comunitarias, consolidar un tejido social y productivo y constituirse como sujetos políticos colectivos fuertes, su resistencia puede bloquear megaproyectos y enfrentar la entrada del neoliberalismo autoritario en sus territorios. Esta investigación es de carácter etnográfico y tiene como objetivo analizar el proceso de revalorización de un producto hasta ahora subalterno: la miel de una abeja nativa sin aguijón (*Apidae: Meliponini*) presente en la sierra nororiental de Puebla (México) y puesta en valor por la cooperativa Tosepan. En este caso, la comunidad logró frenar megaproyectos direccionados a intereses ajenos, a partir de la articulación en torno a la producción agroalimentaria tradicional y agroecológica, que es uno de los elementos clave de resistencia al neoliberalismo autoritario.

\* Universidade Federal da Bahia (UFBA); Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC), Universidad de Córdoba. *E-mail:* terezaolioli@gmail.com.

\*\* Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC), Universidad de Córdoba. *E-mail:* fs2gahed@uco.es.

---

**Palabras clave:** alimentos tradicionales, subalternidad, sujetos políticos, autodeterminación colectiva

---

**Abstract:** The extractive and developmental capitalistic model affects subaltern communities and territories, snatches resources, and destroys territories and communal forms. Nevertheless, when such communities manage to empower themselves by strengthening their own community structures, consolidating a productive social tissue, and establishing themselves as a powerful collective political actor, their resistance can stall or even deter mega projects and endure authoritarian neoliberalism in their territories. This ethnographic research aims at analyzing subaltern product's revaluation processes, such as the existing native stingless bee's honey (*Apidae: Meliponini*) in the northeastern mountains of Puebla (Mexico) by the local cooperative *Tosepan*. In this case, the local community managed to stall and halt mega projects from extraneous interests off their territory based on traditional and agro-ecological articulation, which is a key element of resistance to authoritarian neoliberalism.

---

**Keywords:** traditional food, subalternity, collective political actor, collective self-determination

---

## Introducción

La nueva oleada de acumulación por desposesión (Harvey, 2004) amplía los intentos de dominación en forma de neoliberalismo autoritario que extrae, despoja y se apropia de recursos y significados de territorios y comunidades en los que se «descubren» nuevos valores que alimentan el modelo extractivista y consumista surgido en las sociedades «centro» (Wallerstein, 2004). La expansión neoextractivista alcanza ahora a comunidades y territorios desconectados de los centros socioeconómicos, antes poco o nada intensificables en ninguna actividad hegemónica en términos productivistas: es decir, territorios poco transformables en valores de cambio y poco rentables para los sectores del capitalismo dominante. En otras palabras, metabolismos sociales poco transformados por el modelo hegemónico industrializador, territorios «desconectados» de la modernización en muchos sentidos y, por tanto, subalternos en las relaciones de poder con la sociedad mayor.

Durante los últimos cuarenta años, en México se han sucedido diferentes Gobiernos neoliberales que consolidaron un discurso y unas prácticas privatizadoras, extractivistas y exportadoras de riquezas nacionales. Para ello se apoyaron en principios inconstitucionales de la Ley Minera del país, cuyos efectos se han hecho sentir de manera profunda en toda la sociedad y, especialmente, en los territorios indígenas y campesinos (Cárdenas, 2013). Estos territorios se han visto acosados y expoliados mediante las distintas concesiones mineras de exploración y explotación a empresas transnacionales y mexicanas, avaladas por los sucesivos Gobiernos nacionales (Valladares de la Cruz, 2018). Específicamente, en la región que nos ocupa, la sierra Norte de Puebla, hay al menos ciento sesenta mil hectáreas concesionadas a empresas mineras y diez proyectos hidroeléctricos: «proyectos de muerte», como los designan las comunidades locales (Beaucage *et al.*, 2017).<sup>1</sup>

Estas comunidades, conscientes de su codependencia territorial, han podido reproducirse en muchos casos gracias a la continuidad relativa de determinados estilos de vida: estilos de manejo que han conservado territorios y culturas; estilos poco extractivistas y preocupados por la consolidación de procesos sociales de cooperación y competencia equilibrados para la reproducción dentro del propio territorio. Todo ello en un marco de resistencia, sometimiento o aceptación de las nuevas formas de producción y de vida que las rodea o atraviesa de diversas formas. En la medida en que se les ha permitido, estos territorios y comunidades han aplicado estrategias de diversificación con racionalidad económica y ecológica orientada a satisfacer sus necesidades (Sevilla, 2013) y disminuir riesgos frente a crisis (sociales, económicas, ambientales), fluctuaciones de mercado y cambios climáticos. Se han basado en una estrategia multiuso para gestionar su territorio y manipular componentes geográficos y procesos ecológicos con el fin de conservar los recursos naturales a partir de su memoria biocultural (Toledo y Barrera-Bassols, 2008) y de una cultura de sustentabilidad (Calle *et al.*, 2013). Es en estos territorios y comunidades donde se cultivan los alimentos subalternos.

Entendemos como alimentos subalternos aquellos que condensan prácticas socioecológicas y significados culturales de comunidades subalternadas. Estos se activan en procesos de resistencia y rebelión frente a pautas de marginalización y apropiación de los sistemas agroalimentarios dominantes y de su relación con los territorios, alimentos, culturas alimentarias, formas de manejo y estilos de vida. Todos estos han sido ignorados, despreciados o expoliados según el momento histórico y las necesidades de ampliación del capitalismo global en los distintos regímenes agroalimentarios (McMichael, 2009). Los alimentos subalternos son materializaciones y símbolos de formas de vida

---

cido por las cooperativas Tosepan Titataniske y Monopí: *Sierra Norte por la vida: resistencia contra los proyectos de muerte en la sierra Norte de Puebla*. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=uZYxTVbitWc>.

1. Se puede obtener más información en el documental produ-

que han sobrevivido a las distintas oleadas de apropiación capitalista de territorios, recursos, culturas y personas.

Cinco son las características que definen a los alimentos subalternos: *a)* son alimentos (o comidas) específicos de comunidades subalternas; *b)* cumplen una función social interna en la reproducción de las comunidades por sus valores de uso y sus capacidades agronómicas (rusticidad), nutricionales, culturales y emocionales; *c)* provienen de lógicas de manejo agronómico históricamente sustentables; *d)* condensan significados identitarios y políticos de resistencia, y *e)* son utilizados de alguna manera por parte de sujetos políticos colectivos en la arena política. Al producir sentido de vinculación al territorio, esos alimentos cumplen importantes funciones sociales comunitarias y son aglutinadores capaces de generar sujetos políticos que resignifican y se apropian de sus valores de uso para refuerzo económico e identitario de sus miembros, como una propuesta ideológica contrahegemónica de desarrollo endógeno.

Estos sujetos políticos, según la construcción teórica heterodoxa propuesta por Gallar y Calle (2017), son sujetos sociales que poseen una fuerte identidad colectiva y cuentan con el apoyo de una base social amplia y con una propuesta ideológica propia que apela al bien común. Se articulan como algún tipo de organización estable con capacidad de coordinar estrategias de acción y repertorios de protesta y presencia en la arena sociopolítica. La comunidad campesina-indígena de la sierra nororiental de Puebla, México, y la cooperativa Tosepan Titataniske pueden analizarse como uno de estos casos: a partir de sus elementos materiales y culturales, se han consolidado como un sujeto político colectivo y recogen sus elementos de subalternidad para fortalecerse y buscar mayores cuotas de autonomía.

Este trabajo, de carácter etnográfico, se realizó entre los meses de septiembre y diciembre del año 2019, y forma parte de una investigación doctoral sobre alimentos subalternos y procesos

de revalorización, resistencia y autonomía desde la óptica de la sustentabilidad.

## La unión comunitaria y la potencia de un sujeto político

La Unión de Cooperativas Tosepan Titataniske ('unidos venceremos' en náhuatl) está compuesta por más de 38.000 familias de identidad étnica maseual y lengua náhuatl en 395 comunidades pertenecientes a veintiséis municipios de la sierra nororiental de Puebla (México). Tiene el objetivo de mejorar la calidad de vida de la comunidad local, anclada a su territorio y a su memoria biocultural. Para ello, pretende aprovechar y a la vez fortalecer su identidad colectiva, así como generar actividades económicas que den sostén a sus socias con una perspectiva de «conservar produciendo y producir conservando», que es uno sus lemas para lograr un desarrollo sostenible de la región basado en el «buen vivir».

Nació en 1977 como resultado de un movimiento cooperativo indígena con el fin de solucionar problemas de suministro de alimentos básicos para las familias de la región y como respuesta a los altos índices de marginación y de abandono de la



**Imagen 1. Auditorio del centro de formación Kaltaixpetanilyon en forma de una colmena de abejas *psilnekmej*, en alusión a la propia organización de la cooperativa: colectivista, participativa y autogestionada.**

**Autora: Tereza Oliveira, 2019.**

comunidad por parte del Estado y de la concentración económica en manos de pocas familias de comerciantes e intermediarios locales. Al principio se dedicó a adquirir colectivamente productos complementarios de la canasta básica para lograr precios más bajos. Ante esta experiencia exitosa de hacer en común, amplió sus objetivos a la producción y comercialización de café, y más tarde se ha extendido a otras actividades demandadas por la propia comunidad: implementación de espacios comunitarios cooperativos de producción, acopio, transformación y comercialización de alimentos y otros productos provenientes del *kuo-jtakiloyan* (bosque útil con café) y del *kaltsintan* (jardines-huertos de traspatios); banca; construcción sostenible; educación culturalmente situada; salud integral; ecoturismo; restauración sostenible, y otros proyectos productivos orientados por y para las mujeres de la comunidad.<sup>2</sup>

Las decisiones en la Unión de las Cooperativas se toman en asamblea, su máximo órgano deliberativo. En las cooperativas locales, las socias debaten agendas relacionadas con las demandas propias de cada comunidad. Cada mes, una junta directiva con representantes de todas esas comunidades cooperativas se reúne en el auditorio del centro de capacitación Kaltaixpetaniloyan ('casa donde el espíritu se abre' en náhuatl) para alcanzar acuerdos y definir planes de trabajo.

## La Tosepan y la puesta en valor de un alimento subalterno

En este caso, analizaremos el proceso de valorización de un alimento subalterno, la miel de las abejas *psilnekmej* ('abeja pequeña' en náhuatl; *Scaptotrigona mexicana*) que forma parte de una economía indígena campesina diversificada. El cuidado de estas abejas y de su miel, que por sus características biológicas requieren un manejo delicado, ha sido tradicionalmente una tarea sobre todo femenina y de pequeña escala realizada alrededor de la casa. Allí se disponen

las colmenas formadas en «mancuernas», ollas de barro producidas por artesanos de la región, contrapuestas y selladas entre sí con una mezcla de ceniza y arcilla, a las que hay que cuidar con cariño. La miel es un suplemento nutricional. Además, como el propóleo, se utiliza con fines medicinales. Por su parte, la cera se usa en esculturas ceremoniales. Las abejas en sí mismas tienen un valor comunitario enorme: cultural porque se las considera de la familia, símbolo de salud y felicidad del hogar (es de mal augurio que se marchen o mueran) y parte fundamental de la herencia entre generaciones; y biológico como polinizadoras específicas imprescindibles para los policultivos de la zona.<sup>3</sup>



**Imagen 2: Pequeña parte de un meliponario en la pared de la casa de una familia socia de la Tosepan, Autora: Tereza Oliveira, 2019.**

Sin embargo, esta miel era despreciada en el mercado por ser más líquida y ácida que otras, por lo que se la vendía a granel a bajo precio. A

2. Se puede obtener más información en la página web de la Unión de Cooperativas Tosepan: <https://www.tosepan.org/es/>.

3. Se puede obtener más información en el documental de la Escuela de la Frontera Sur (ECOSUR): *Psilnekmej. Abeja de la sierra Norte de Puebla*. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=YeugQFXJnco>.

partir de la estructura constituida por la Tosepan en 2005, muchas familias activaron una línea productiva para esta miel y lograron mejores precios al fortalecerse colectivamente. La cooperativa buscó financiación para comenzar el acopio y la comercialización de la miel envasada con marca propia. En 2011, la Tosepan reivindicó la organización del VII Seminario Mesoamericano de Abejas Sin Aguijón, y ese intercambio de conocimientos con investigadores dio lugar a la declaración de Cuetzalan como «santuario de la abeja *psilnekmej*». En 2012 la miel virgen fue reconocida como baluarte de Slow Food.<sup>4</sup>

Esta puesta en valor ha provocado que las ganancias obtenidas por las socias y los socios con la miel se hayan multiplicado por nueve, con el consiguiente aumento de la cantidad de colmenas y, por tanto, de la producción, pero con lógicas no industrializadoras. Ello ha permitido llegar a nuevos mercados con una posición de fuerza y de manera directa, así como controlar y generar apoyos y articulación, como en el caso de Slow Food y otros actores, que han ayudado a dotar de contenido y significado a la miel, a las productoras y a la Tosepan como sujeto colectivo. Además, se ha valorizado el conocimiento ancestral para comercializar productos medicinales y cosméticos, se ha reforzado su valor tradicional y se ha ampliado su valor añadido económico. Unos beneficios compartidos entre todas las productoras.

En definitiva, esta miel se ha convertido en una muestra de empoderamiento y un símbolo de resistencia comunitaria y territorial, canalizados a través de la organización colectiva y de la Tosepan como sujeto político. Lo mismo podríamos decir de la pimienta o del café producidos por las socias de la cooperativa, y de cómo la comunidad se ha apropiado de su identidad étnica maseual y de sus «fragilidades» productivas (territorio desconectado, poco intensificable,

abejas «improductivas») para transformarlas en herramientas de cohesión comunitaria y oponerse a la oleada de neoliberalismo autoritario y a sus proyectos de apropiación del territorio y de sus recursos.

En este sentido, la Tosepan y otras organizaciones sociales de la región, desde la década de 2000, han logrado frenar megaproyectos extractivistas como la explotación minera por parte de empresas transnacionales y mexicanas. Además, han transformado un proyecto de turismo de masas propuesto desde arriba para esa región en un proyecto de ecoturismo comunitario ensalzando por el mantenimiento de las actividades productivas de la economía campesina local. Y más recientemente han impedido la llegada de la red Walmart a la ciudad de Cuetzalan y la implantación de hidroeléctricas y líneas de alta tensión que iban a cruzar el territorio. En este último caso, los escaparates baluarte Slow Food y «santuario de abeja *psilnekmej*» se han convertido en escudos en defensa del territorio.

Estas acciones de resistencia y confrontación directa no serían posibles sin los procesos sociales de base, de concientización, de reconocimiento y apropiación comunitaria de la subalternidad y los saberes invisibilizados. Procesos que se han basado en lógicas de infrapolítica como espacios de defensa de la autonomía; que han «convivido» con los proyectos modernizadores y neoliberales de los últimos años en México y las nuevas oleadas que amenazan directamente la estabilidad de su territorio; que han ido consolidándose en tanto que sujeto político colectivo, territorial y comunitario, abierto a alianzas y articulaciones para tejer redes de resistencia y apoyo mutuo, para revalorizar la identidad local y ofrecer un modelo de desarrollo alternativo a la expansión de la amenaza neoliberal autoritaria.

## Conclusión

Este artículo muestra la experiencia organizativa y el proceso de revalorización de lo que conceptuamos como «alimentos subalternos», y cómo,

4. Se puede obtener más información en la página web de Slow Food México. Disponible en: <https://www.slowfood.mx/2017/04/tosepan-pisilnekmej-el-modelo-unico-de-produccion/>.

gracias a la consolidación de un sujeto político colectivo, están logrando resistir y enfrentar al neoliberalismo autoritario. A la vista de este ejemplo, y a la luz de la materialidad y la importancia del alimento como elemento identitario e imprescindible para la reproducción de la vida, los alimentos subalternos pueden interpretarse como elementos aglutinadores a partir de los cuales las comunidades y los territorios subalternados pueden fortalecerse en sus resistencias, al transformarse en sujetos políticos colectivos capaces de defender sus territorios y sus modos de vida a través de su autodeterminación. Estos alimentos subalternos no conforman un único foco, sino una condensación, un símbolo en torno al cual las comunidades se aglutinan, se nutren y se fortalecen. ■

## Agradecimientos

A la comunidad de Cuetzalan y a la Tosepan por su receptividad y por la motivadora experiencia compartida.

## Referencias

- Beaucage, P., L. Durán Olguín, I. Rivadeneyra Pasquel *et al.*, 2017. «Con la ayuda de Dios. Crónica de luchas indígenas actuales por el territorio en la sierra nororiental de Puebla». *Journal de la Société des Américanistes*, 103 (1), pp. 239-260.
- Calle, A., D. Gallar y J. L. Candón, 2013. «Agroecología política: la transición hacia sistemas agroalimentarios sustentables». *Revista de Economía Crítica*, 16, pp. 244-277.
- Cárdenas, J., 2013. «La minería en México: despojo a la nación». *Cuestiones Constitucionales*, 28, pp. 35-74.
- Gallar, D, y A. Calle, 2017. «La construcción de sujetos políticos y la agroecología: una lucha por la vida». *Boletín ECOS-Fuhem*, 39. Disponible en: [https://www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin\\_ECOS/39/Construccion-sujeto-politico\\_D\\_GALLAR\\_A\\_CALLE.pdf](https://www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin_ECOS/39/Construccion-sujeto-politico_D_GALLAR_A_CALLE.pdf), consultado en 10 de enero de 2020.
- Harvey, D., 2004. *O novo imperialismo*. São Paulo, Loyola.
- McMichael, P, 2009. «A Food Regime Genealogy». *The Journal of Peasant Studies*, 36 (1), pp. 139-169.
- Sevilla Guzmán, E., 2013. *De la sociología rural a la agroecología*. Barcelona, Icaria.
- Toledo, V. M., y N. Barrera Bassols, 2008. *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona, Icaria.
- Valladares de la Cruz, L. R., 2018. «El asedio a las autonomías indígenas por el modelo minero extractivo en México. Iztapalapa». *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 85, pp. 103-131.
- Wallerstein, I. M., 2004. *World-Systems Analysis: An Introduction*. Durham, Duke University Press.