

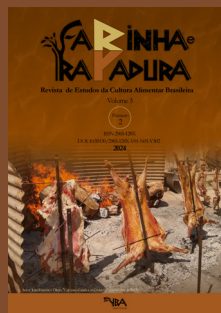
# COCINA O'DAM EN CONETXTOS URBANOS: apuntes de la alimentación familiar de la comunidad O'dam del Albergue Indígena de la capital de Durango

Jaime Iram Vargas Barrientos<sup>1</sup>

**Resumen:** El presente artículo tiene como objetivo presentar una primera aproximación a las realidades alimentarias de un grupo de familias O'dam de la comunidad de Santa María de Ocotán, residentes en la capital de Durango, en el Albergue Indígena de Santa María. Este ejercicio requirió la realización de entrevistas semiestructuradas con seis mujeres jefas de familia, además de observaciones participantes en sus hogares. El artículo explora la situación histórica de despojo que condujo al desplazamiento de las familias O'dam de la Sierra Tepehuana a la capital, afectando así sus hábitos alimentarios y articulando, en la memoria colectiva, la escasez y la violencia vividas a finales del siglo XX en su comunidad debido a la actividad maderera. Los resultados, que representan un primer esbozo, pueden sentar las bases para futuras investigaciones sobre las comunidades migrantes y su adaptación a los sistemas económicos y a los ritmos de la vida urbana.

**Palabras clave:** O'dam, Durango, alimentación indígena, migración, cambios alimentarios.

<sup>1</sup> Licenciado en gastronomía y maestro en ciencias sociales con terminación en historia. Estudios en antropología de la alimentación. Actualmente es coordinador de la carrera de gastronomía en la Universidad Vizcaya de las Américas Campus Durango. E-mail: [jaime.vargas.barrientos@gmail.com](mailto:jaime.vargas.barrientos@gmail.com)



# O'DAM CUISINE IN URBAN CONTEXTS: notes on the family diet of the O'dam community at the Santa María de Ocotán Indigenous Shelter in the capital of Durango

Jaime Iram Vargas Barrientos

**Abstract:** This article aims to provide an initial exploration of the dietary transformations of a group of indigenous O'dam families from the community of Santa María de Ocotán, residing in Durango's capital at the Santa Maria de Ocotán Indigenous Shelter. For this purpose, semi-structured interviews were conducted with six women heads of households, alongside participant observation in their homes. The article highlights the historical context of dispossession that drove the displacement of O'dam families from the Sierra Tepehuana to the capital, affecting their eating habits and linking, in collective memory, scarcity with the violence that emerged in their community at the end of the 20th century due to logging activities. The findings, which serve as a preliminary outline, offer an opportunity to delve deeper into the study of migrant communities and their adaptation to urban economic systems and lifestyles.

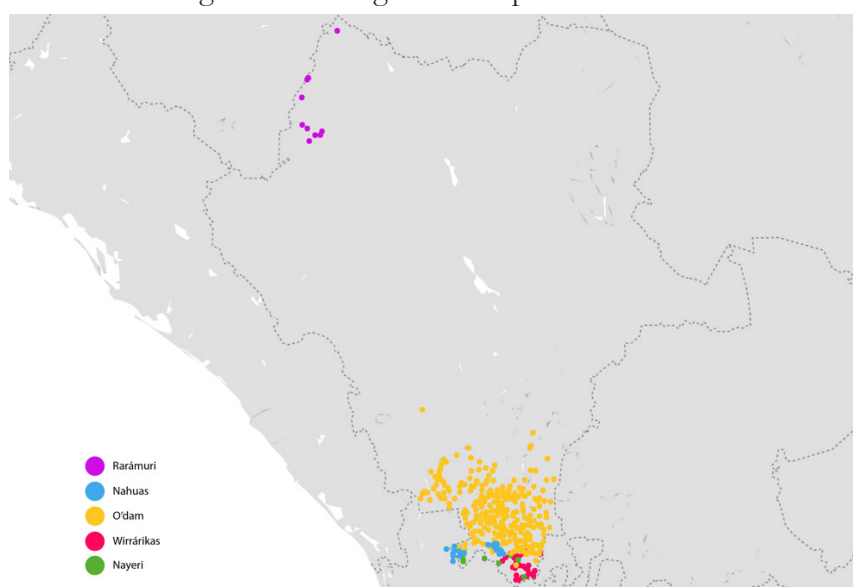
**Keywords:** O'dam, Durango, Indigenous Food, Migration, Dietary Changes.

**DOI:** <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V302-COCINA-ODAM>

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo se llevó a cabo en la ciudad de Durango, Durango, México, (ver imagen 1) donde se estableció comunicación con integrantes de la comunidad originaria O'dam, quienes residen en el albergue indígena “Santa María”, ubicado en las inmediaciones de la zona centro de la ciudad. Este ejercicio reflexivo constituye el proyecto final del diplomado “Cocina y culturas alimentarias de México, 10ª edición”, cuyo objetivo fue desarrollar un tema centrado en el registro de un fenómeno alimentario a través de herramientas etnográficas.

Imagen 1 - Durango en la República mexicana



Fuente: elaboración propia a partir de mapa de Google.

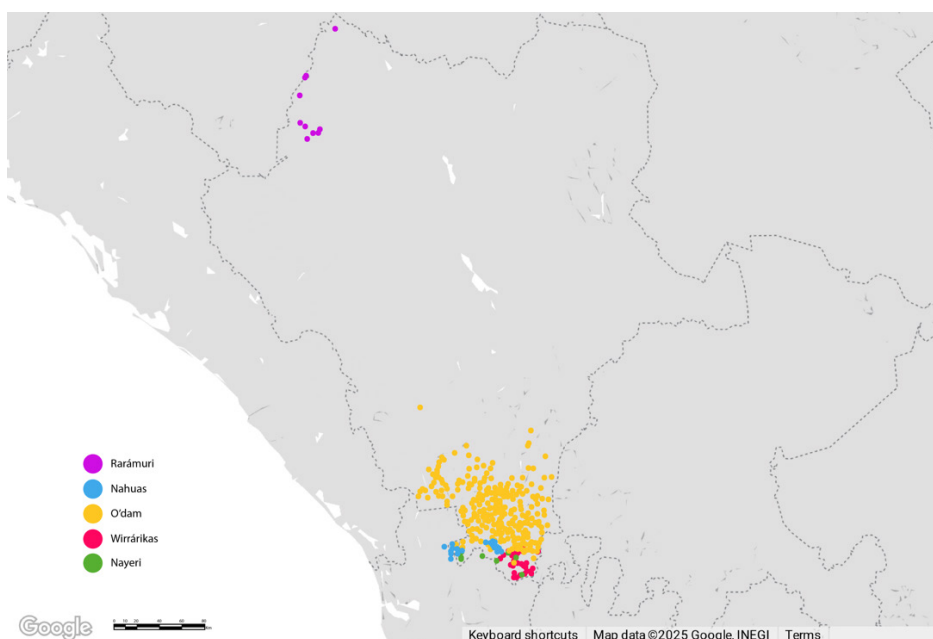
Debido a mi proximidad al Albergue Indígena Santa María (AISM), al residir como vecino contiguo, consideré pertinente abordar, en el marco de una investigación a corto plazo, la alimentación de algunas familias establecidas en el albergue. Esta aproximación representó una oportunidad para entablar un diálogo y conocer de primera mano sus prácticas alimentarias.

La investigación inició como una recopilación de las formas de comer de las familias, para evidenciar la inventiva y capacidad adaptativa de la comunidad residente del AISM, pero dadas las respuestas que se fueron formulando en la aplicación de las entrevistas, fue posible observar las memorias relacionadas a la migración forzada como un fenómeno en común que le dio un nuevo objetivo a la investigación.

Actualmente son cinco los grupos originarios que habitan dentro de la jurisdicción geopolítica del estado de Durango: Rarámuris y Ódamis (tepehuanos del norte) en los municipios colindantes con Chihuahua, O'dam (tepehuanos), Wixaritari (huicholes), Naayeri (coras) y Nahuas (mexicaneros)

al sur dentro de la región histórico-cultural denominada Gran Nayar que comparten los estados de Sinaloa, Nayarit, Zacatecas y Durango. De entre estos grupos, el más numeroso es el O'dam, que a su vez se dividen entre las variantes dialécticas, Audam al occidente de la Sierra Tepehuana y O'dams en los territorios de Pueblo Nuevo y Mezquitil, al sur del estado (REYES VALDEZ, 2007, p. 58-78) (ver imagen 2).

Imagen 2 - Pueblos originarios de Durango.



Fuente: Elaborado con la información de Atlas de los pueblos indígenas de México<sup>2</sup>.

La historiografía regional indica que el número de comunidades originarias al norte de la actual República mexicana y del estado de Durango se redujo a partir del siglo XVI en medida que el paso de los españoles despojó la tierra de sus habitantes e impuso la concentración de los mismos en centros poblacionales llamados “pueblos de indios” (PÉREZ MESA, 2021, p. 299). Desde 1519 esta disminución demográfica fue paralela al programa de repoblamiento que impulsó la Corona Española como una estrategia para dominar el territorio del septentrión novohispano (RAMÍREZ RUIZ, 2020, p. 15).

Grupos endémicos de la actual Sierra de Durango, como los Acaxees y Xiximes han sido descritos como ejemplos de la extinción como consecuencia de la lucha y resistencia a la “policía” cristiana (DELGADILLO GALINDO, 2020, p. 205-229), aunque otras comunidades como los O'dam, llamados “tepehuanos” por los indios nahuatlato “amigos”, (tepetl: cerro y huan, partícula posesiva;

<sup>2</sup> Visto en Atlas de los pueblos indígenas de México. Durango, “Pueblos indígenas con mayor presencia en la entidad”, Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, <http://atlas.inpi.gob.mx/durango-2/>

es decir, “dueño de cerros”)<sup>3</sup> se adaptaron al sistema de poblamiento español como una estrategia para perpetuar sus costumbres y manifestaciones culturales, no sin ser trastocadas por las ideologías europeas, especialmente en aspectos sobre la vida ritual, la vestimenta y la alimentación (DELGADILLO GALINDO, 2022, p. 11-45).

Actualmente la comunidad O'dam (se puede traducir al español como ciudadano o integrante de la comunidad) es la más representativa de los grupos originarios del estado de Durango, con un importante número de miembros habitando la capital en diversos albergues y domicilios. Uno de ellos, el Albergue Indígena Santa María, ubicado en la zona centro de la ciudad, empezó como un espacio para hospedar a los migrantes de la comunidad de Santa María de Ocotán y Xoconostle con necesidad de permanecer en la capital por algunos días. Con el tiempo, algunas familias se establecieron apropiándose del espacio y delimitando áreas para la construcción de sus hogares y patios. De esta manera, actualmente el albergue se encuentra bajo una organización interna aún como hospedaje para la comunidad de Santa María de Ocotán, así como domicilio particular de algunas familias que han radicado allí desde hace más de una década.

Las investigaciones con las poblaciones indígenas O'dam han sido desde el siglo pasado multidisciplinarias, orientadas a trabajos etnohistóricos y arqueológicos que buscan ampliar el debate en tanto a las identidades, usos y costumbres de las poblaciones que habitan la Sierra Madre Occidental. Si bien el tema de los desplazamientos ha sido abordado a detalle (Cramoussel y Ortelli, 2006), las reflexiones en tanto a los cambios alimentarios y las identidades colectivas de grupos desplazados han tenido aún poca atención.

Con base en lo anterior consideré pertinente realizar, con apoyo en las herramientas de la antropología, una primera reflexión sobre las experiencias alimentarias de algunas familias inmigrantes O'dam, que han enfrentado cambios en cuanto al paisaje cotidiano, procesos de re-construcción de su identidad y estrategias adaptativas a la economía capitalina.

## METODOLOGÍA

El presente artículo recopila y pone en diálogo las experiencias alimentarias de 4 familias O'dam originarias de Santa María de Ocotán radicadas en la comunidad del Albergue Indígena Santa María, ubicado en la zona centro de la capital de Durango. Para tal actividad fue necesario emplear la metodología etnográfica, que incluyó la elaboración de un diario de campo en el que se registraron, por un lado, la observación del entorno y las acciones de los sujetos, y por otro, las reflexiones en primera persona surgidas durante la experiencia etnográfica.

<sup>3</sup> Visto en INPI, Tepehuanes del Sur - O'dam de Durango, <https://www.gob.mx/inpi/articulos/tepehuanes-del-sur-o-dam>. Actualmente el término “tepehuano” es usado únicamente para hablar de los territorios pertenecientes a los O'dam. Ej. Sierra tepehuana

Para las entrevistas se abordaron diversas dimensiones alimentarias con el fin de comprender las prácticas y significados relacionados con la alimentación en este contexto. Se exploraron los hábitos alimentarios cotidianos, incluyendo qué, cómo y cuándo se come; la disponibilidad de alimentos, atendiendo a las formas de acceso a insumos y las dinámicas de compra; y los significados culturales de la comida, analizando su relación con rituales, celebraciones e identidad comunitaria. Asimismo, se indagó en los cambios alimentarios que han experimentado las familias a raíz de su desplazamiento al entorno urbano, observando las transformaciones en las prácticas culinarias y las estrategias adaptativas.

Para la recopilación de la muestra, se tomó en cuenta los plazos de entrega del proyecto de investigación, así como el número de familias establecidas permanentemente en el albergue. De este universo, 6 madres de familia fueron las interesadas en participar en el proyecto de abril a julio del año 2021. Las participantes fueron: Lucina Soto, Eustolia Reyes, María Flores, Blanca Gurrola, Michel Gurrola y Leticia Mora. Las últimas tres son integrantes de una misma familia.

También se aplicó observación participante en la elaboración de ciertos platos dentro de sus cocinas y el acompañamiento en la compra de víveres, lo que permitió conocer a mayor profundidad los ritmos en la obtención y preparación de sus insumos, además de reflexionar en la experiencia corporal que eso implica. Las participantes fueron informadas de las intenciones de las entrevistas, con el visto bueno para el uso de sus nombres de pila y primer apellido, además de permitir el uso del material audiovisual únicamente para este trabajo.

Para contextualizar el espacio de la comunidad se recurrió a metodologías historiográficas, como la búsqueda y análisis de fuentes primarias y secundarias. Las fuentes primarias incluyeron la tesis de Onésimo Soto Soto, *La conquista de un bosque. La explotación forestal en Santa María Ocotán y Xoconoxtle*, así como los trabajos de Antonio Reyes y Chantal Cramaussel, mientras que las fuentes secundarias comprendieron *O'dam, Recetario* de Alicia Soto Solís, el trabajo histórico de Punzo, Vallebuena y Zavala *De cocina y tradiciones*. Un acercamiento a la geografía histórica del sabor duranguense, estudios sobre la gastronomía de Durango y la Sierra Madre, así como notas periodísticas en diversas plataformas.



## **MARCO CONCEPTUAL**

Uno de los objetivos de las entrevistas fue conocer las formas de alimentación de los sujetos participantes. En este sentido, resulta necesario definir las conductas alimentarias como un conjunto de “hábitos de alimentación, la selección de alimentos que se ingieren, las preparaciones culinarias y las cantidades ingeridas de ellos” (OSORIO E., 2002), en el que intervienen elementos determinantes como el medio ambiente del sujeto, la cultura alimentaria y el papel de la madre en la educación de las pautas alimentarias en sus descendientes.

En el esfuerzo por preservar las memorias ancestrales y revalorizar el alimento como símbolo de unión y tradición, se evidencia cómo dichos elementos se constituyen en pilares fundamentales de la cultura (REALPE LÓPEZ, 2021). Esta perspectiva se enmarca en estructuras de pensamiento que integran las nociones del medio ambiente y el cosmos indígena, situando el devenir cultural en un contexto ancestral (VILLELA FLORES, 2013).

El denominado “cambio alimentario” representa, por tanto, una ruptura en las formas tradicionales de obtención y consumo de alimentos, incidiendo directamente en la identidad de los grupos. Sin embargo, también constituye una oportunidad para la articulación de nuevas expresiones alimentarias. Este fenómeno es particularmente evidente en situaciones de migración, donde la preservación de las costumbres alimentarias se convierte en un desafío al enfrentarse a la disponibilidad de productos y a ritmos de vida diferentes. Según Bolaños, M. A., Sánchez, J. G., Domínguez, F. L., & Castro, R. T (2020), “aunque la población indígena migrante o habitante de las ciudades haya modificado sus formas de alimentación en lo que respecta a los productos a los cuales se tiene acceso, las formas de consumo buscan reproducir patrones culturales ... la búsqueda de alimentos que satisfagan una suerte de estómago familiar.”

La integración de las posibilidades alimenticias implica, además, una alteración en el sistema alimentario, entendido éste como el conjunto de etapas que recorre el alimento hasta ser ingerido. Históricamente, los grupos originarios han trabajado la tierra y domesticado especies para su aprovechamiento, generando, asimismo, dinámicas comerciales para el intercambio y/o venta de insumos, los cuales son transformados y puestos en la mesa. La urbanidad modifica significativamente estos procesos; por ejemplo, en una tienda de conveniencia se comercializan productos industrializados, prefabricados y precocidos, cuya producción y tecnologías de manipulación resultan, en muchos casos, desconocidas para el consumidor.

En este contexto, los alimentos adquieren nuevos valores y percepciones para las comunidades, especialmente cuando existe una ritualidad asociada a su siembra, cosecha, crianza, sacrificio y/o consumo. De acuerdo con Vargas Melgarejo (1994), la percepción es un proceso de “reconocimiento, interpretación y significación para la elaboración de juicios en torno a las sensaciones obtenidas del ambiente físico y social, en el que intervienen otros procesos psíquicos, entre los que se encuentran el aprendizaje, la memoria y la simbolización.” Se deduce, por tanto, que la valoración de un alimento no se limita únicamente a sus características sensoriales, sino que se trata de un proceso complejo en el que influyen las experiencias previas, la cultura y el contexto, aspectos fundamentales para la conformación de la identidad alimentaria.



## ALIMENTACIÓN Y PRESENCIA O'DAM EN DURANGO S. XVI – XIX

Anterior al proyecto de colonización hispana en el siglo XVI, diferentes grupos étnicos habitaron los interiores del actual estado de Durango, eran generalmente sociedades seminómadas cuya economía se basaba en la caza, pesca y recolección de temporal, además de una escasa agricultura, tratándose de la siembra y cosecha de la milpa (cultivo simbiótico de maíz, calabaza y frijol) (PACHECO ROJAS, 2001, p. 29). La nación tepehuana se trataba de una amplia zona habitada sin un complejo sistema de gobierno, aunque considerando las descripciones de estos grupos como temibles, es posible imaginar una organización militar para su defensa.

De acuerdo a Fernández-Armesto, 2004 el ganado y la agricultura no son naturalmente la evolución de la caza y la recolección, puesto que de acuerdo al potencial ecológico del medio y la cultura de cada sociedad, es posible prescindir de estas actividades económicas. De tal manera, habría que considerar que la recolección y caza debieron ser cuando menos suficientes para la subsistencia de los mismos, sobre todo por la variedad de especies vegetales y animales endémicos de la Sierra Madre y las quebradas<sup>4</sup>: magueyes (Agave), hongos, nopales (Cactus opuntia), tunas (fruto del nopal), zapote (Casimiroa edulis), guamuchil (Pithecellobium dulce), ciruela (Spondias purpurea), guayaba (Psidium), raíces, jabalí, guajolote, venado, ardillón, guacamaya, variedad de peces, miel de mezquite (Prosopis), miel de abeja entre otros (PUNZO, 2013, p. 45).

La entrada de los españoles y las ordenes religiosas al septentrión novohispano cambió la forma en que los grupos originarios habitaban los espacios de manera dispersa y en pequeñas comunidades. La estrategia de poblamiento impuesta por los españoles consistía en la reducción a pueblos de indios según el sistema altepetl, modelo conocido por ellos al entrar en contacto con las sociedades mesoamericanas que consistía en un conglomerado político parecido a un Estado, donde un grupo migrante se asentaba y generaba sus representantes y su patronazgo (GARCÍA CHÁVEZ, 2007).

La orden religiosa de los franciscanos, cuya misión era evangelizar las comunidades originarias, tuvieron hacia el norte de la Nueva España un caso de éxito con la misión de San Francisco de Malpais en 1555, que posteriormente se convirtió en el pueblo de indios de “Nombre de Dios” (PEREZ MESA, 2021, p. 299-324), este asentamiento ubicado al sur del actual estado de Durango, conglomeró a comunidades locales como tepehuanos y zacatecos (ellos habitaron mayormente el actual estado de Zacatecas), e indios laboriosos como tarascos y mexicanos, traídos del centro-sur de la Nueva España.

El 8 de julio de 1563 se fundó la villa de Durango en los valles centrales del septentrión novohispano, estratégicamente en una extensa planicie junto a un cuerpo de agua permanente que ya abastecía la misión de indios conocida como San Juan Bautista de Analco (Del náhuatl atl ‘agua’, nalli ‘al otro lado’ y co ‘lugar’), separada del trazo español por este arroyo (VALLEBUENO, 2016, p. 9).

<sup>4</sup> Las quebradas y la Sierra Madre son accidentes geográficos ubicados al occidente del estado y que han sido el espacio habitado históricamente por las comunidades originarias.

El antiguo pueblo de Indios de San Juan Bautista de Analco se había establecido en el año de 1558, con la experiencia exitosa de los franciscanos residentes en la misión de Nombre de Dios. En este asentamiento se concentraron poblaciones de indios mexicanos, y con el paso del tiempo algunos españoles pobres, miembros de las denominadas “castas” y tepehuanos (O’dam).

Ya en 1560 se instauraron las misiones franciscanas de Atotonilco y San Francisco del Mezquital (actualmente municipio El Mezquital), iniciando el proceso de evangelización de los O’dam de la sierra tepehuana de oriente (PACHECO ROJAS, 2001, p. 120). Tanto en esta misión como en la de Analco, las de la serranía y los valles, de acuerdo a las leyes de Burgos<sup>5</sup>, debieron entregárseles para la reproducción y mantenimiento 12 gallinas y un gallo, además de maíz suficiente para cultivar hasta media fanega (FERNÁNDEZ y GARCÍA, 2006, p. 126) lo que equivaldría a 22.5 L o 1000 m<sup>2</sup>.

De acuerdo a las ordenanzas estipuladas por el primer virrey de la Nueva España, Antonio de Mendoza y su sucesor Luis de Velasco en el siglo XVI, en todas las regiones colonizadas era de primer necesidad que se “dotara de plantas y semillas a los nativos”, principalmente aquellas no endémicas de los nuevos territorios, como las pomas (manzano, peral, membrillo) las drupas (durazno, chabacano, ciruelo) los cítricos (limón, naranja, cidras) y otros como vid y olivo (BROM ROJAS, 1965, p. 10).

Además de las nuevas especies vegetales y animales del viejo continente, también el uso de técnicas y tecnologías de tradición árabe usadas por los españoles como el destilado y el alambique permitieron que el centro dulce tatemado del corazón del agave serrano, se fermentara y destilara para la elaboración del mezcal, una bebida espirituosa, que pronto fue introducida a la vida ritual de los O’dam (VALLEBUENO GARCINAVA, 2014, p. 56).

Durante los próximos siglos, la consolidación y permanencia de los pueblos de indios requirió satisfacer las necesidades básicas de sus pobladores, por lo que el alimento fue una preocupación constante que se resolvió con los recursos naturales disponibles, de acuerdo al conocimiento tradicional del terruño, así como con las especies vegetales y animales europeas y mesoamericanas que se fueron introduciendo a las tierras norteñas novovizcaínas, como variedades de chile (capsicum), maguey, fruta y maíz, incluso el uso del comal, una plancha de cocción tradicionalmente de barro con la que se podía cocer tortillas, incorporado seguramente por los grupos que fueron introducidos como parte de las estrategias de poblamiento (PUNZO DÍAZ, 2013, p. 45).

La principal actividad económica en las comunidades indígenas O’dam durante los siglos XVI al XIX fue la fábrica de mezcal, pues el ganado y la agricultura de temporal solo eran de provecho para el gasto familiar. De tal manera, algunos poblados equipados de alambiques como Xoconostle o Temoaya, tenían venta del espirituoso para finales del siglo XVIII y principios del XIX, un signo más del proceso de mestizaje (CRAMAUSSEL, 2013, p. 209). Esta actividad continuó en la segunda mitad del siglo

<sup>5</sup> Las leyes de Burgos fueron una serie de ordenanzas reales dictadas en 1512 que regulaban la relación entre españoles colonialistas y las comunidades originarias.



XIX, pues registros hemerográficos mencionan la exportación de mezcal por miembros indígenas hasta la capital en barriles, botijas y castaños (VARGAS BARRIENTOS, 2019, p. 108).

Algunos documentos decimonónicos relatan una venta fructuosa de frutas como “naranjos, peras de varias clases, perones, manzanas, duraznos, granados, tunas, higos y otras muchas frutas” traídas del Mezquital, así como los tejocotes, “fresas de la sierra”, verdolagas, piñones, zapote blanco y frutos indígenas como bellotas o nueces de las zonas serranas (VARGAS BARRIENTOS, 2021, p. 248), aunque no se especifica si los comerciantes eran indígenas o participaban en ese sistema económico, pues desde el siglo XVIII algunas poblaciones eran mixtas, ya que la comunidad no indígena había desplazado a los grupos originarios como en San Francisco del Mezquital. Aun así, había siembra de palos frutales en traspatio y huertas de las comunidades O'dam, por lo que era posible la venta de excedentes.

### La cocina del pueblo o'dam

Para una exposición sintetizada del universo de alimentos de las comunidades O'dam, usé la definición de George Armelagos sobre la “cocina”, entendiéndose como un complejo biocultural donde participan 4 elementos: alimentos seleccionados del medio, formas de preparación, principios de sabor y reglas sobre el comer (LONG, 2013, p. 111).

Desde esa perspectiva, al igual que la gran mayoría de grupos originarios de México, los principales alimentos de los O'dam se obtienen de la milpa, es decir, el cultivo simbiótico de maíz (jun), frijol (bhaab) y calabaza (imai), donde se recolectan además quelites<sup>6</sup> y otras variedades de plantas comestibles como tomatillo, chile (ko'kohl), chilacayote (chilak) y amaranto. Estas mismas son mencionados en una de las narraciones mitológicas O'dam del maíz, conocidas como Sapook, dejando clara la relación e importancia de estas plantas para la subsistencia e identidad de la comunidad (GARCÍA SALIDO, 2015).

Cabe mencionar que a partir del siglo XX la penetración de la sierra tehuana por la comercialización de comestibles y la intervención del gobierno a través de programas nacionales de abasto como lo fue la CONASUPO<sup>7</sup> o lo es aún LICONSA<sup>8</sup>, introdujeron alimentos procesados que se fueron adaptando al consumo regular, dejando para la vida ritual los alimentos tradicionales (REYES VALDEZ, 2007, p. 60).

La explotación excesiva de la sierra, la migración a zonas urbanas y la ruptura en la transmisión generacional ocasionaron también una disminución en las formas antiguas de obtener y preparar alimentos, además del conocimiento especializado en las plantas del monte y las propiedades de las

6 El quelite es en México un conjunto de brotes, hojas, flores o partes tiernas de una planta que son comestibles. Un ejemplo de este son las flores de la calabaza.

7 Compañía Nacional de Subsistencias Populares (CONASUPO) fue una empresa paraestatal mexicana que se encargaba de la seguridad alimentaria y el abasto, tuvo actividades de 1962 a 1999.

8 Visto en <https://www.jornada.com.mx/2015/01/20/estados/026n1est>

mismas (comunicación con CYNTHIA QUIÑONEZ, 2021)

Pese a esto, en las mesas O'dam conviven con los alimentos procesados platos regionales que dependen en muchos casos de las posibilidades ecológicas de la Sierra Tepehuana, donde existen diversos paisajes desde las altas y frías serranías hasta las húmedas y cálidas quebradas. Entre los productos estacionales de recolección hay hasta 14 tipos de hongos (tasnara) (GONZÁLEZ ELIZONDO, 1991), bayusas o inflorescencias del agave (julhik), nopales (nab), tallo del agave o quiote (sab), semillas de guais o nakualh (*Leucaena leucocephala*), semillas de capoma o yahl (*Brosimum alicastrum*) o raíces como camotes, chichamoles (xixkambulh) y papas silvestres (sarap) entre otras (VALLEBUENO GARCINAVA, 2013, p. 215-222). En las zonas de las barrancas existe el cultivo de palos frutales como de plátanos, duraznos, mangos, membrillos ciruelas o manzanos.

Animales de caza como guajolote, jabalí, ardillón o bho'nkox (*Panayiotis panayotaros*), venado, liebre y especies de aves se consumen tatemados, al horno o también para preparar guisos como los junma'n, o caldos espesados con masa de maíz. (SOTO SOLÍS, 2023, p. 44) ver imagen 3.

Imagen 3 - Chuina de ardillón preparada por Leticia Mora



Fuente: fotografía tomada por el autor, 2021.

De los animales de corral, de acuerdo a las posibilidades de la familia existen vacas, gallinas, cabras, que son sobre todo para el consumo de lácteos y huevos, el cerdo es el principal destinado a su sacrificio para el uso de la manteca.

La panificación es limitada, pero aun así es posible encontrar preparaciones adaptadas como donas en comunidades muy localizadas o panes planos como tortillas de harina de trigo, aunque son

muy poco frecuentes.

Las bebidas consisten en agua de “pinole” (maíz tostado y molido), agua espesada con maíz, llamada “atole” (atullh), ya fuese de puro maíz blanco, del hongo del maíz Ustilago maydis (kurai) o de futas serranas como el de ciruela (dui). Hay también chocolate en ceremonias especiales, café cuando existe la posibilidad de comprarlo o agua de azúcar quemada para sustituirlo (comunicación con LETICIA MORA, 2021), esto sin mencionar leche, refrescos y aguas artificialmente saborizadas que se consumen según sea el caso de las familias.

Del agave (mai) se obtiene el aguamiel, que es la savia rica en azúcar que contiene el cogollo de la planta. De las variedades de maguey endémico como el ki'mai o de castilla (agave angusifolia), alhi mai (agave maximiliana), igok mai (agave americana), o “masparrillo” se obtiene el mezcal (biñ) destilado con las técnicas árabes y filipinas heredadas del contacto español (VALLEBUENO GARCINAVA, 2013, p. 243). El mezcal es tomado en ciertas celebraciones y es uno de los alimentos prohibidos en otras. De acuerdo a la cosmovisión O'dam sobre el inframundo, en Chametla o final del recorrido que hacen las almas, se baila y se toma mezcal eternamente (RANGEL GUZMÁN, 2016).

La comida O'dam es sencilla y funcional en el sentido que requiere una cantidad reducida de ingredientes. Los condimentos principales son chile seco, sal, orégano salvaje y salsas de tomatillo milpero para preparaciones saladas. El queso (kiis) sirve como aliño al igual que la leche o la miel en el caso de algunos alimentos amargos como quelites, papas salvajes o semillas de capomas. Guisar con manteca de cerdo es también una técnica para proporcionar sabor al plato. De acuerdo a la lengua O'dam, la expresión gikak usada para referir que algo es sabroso puede traducirse al español como “sabe a manteca”, esto es posible observar también en maikak (es dulce) que puede traducirse literalmente como “sabe a aguamiel” (comunicación con INOCENCIA ARELLANO, 2024).

La ritualidad O'dam gira alrededor del calendario litúrgico y agrícola, con celebraciones inamovibles de arraigo católico y otras que se celebran de acuerdo a las necesidades del campo, comunitarias e individuales. De las más importantes por su dinámica alimenticia es semana santa, donde además de periodos de ayuno, hay también consumo de res, tamales, chocolate y galletas de animalito. Estos alimentos son ofrendados primero y luego consumidos por los participantes. (REYES VALDEZ, 2007, p. 67) En las comunidades Audam, en el cambio de mayordomía o de sistemas de cargos se disponen unas sillas de carrizo a las que se cuelgan refresco, plátanos, naranjas, frituras y panes como regalo a quien tomará el papel de “mayordomo” o responsable de velar por la comunidad (CRAMAUSSEL, 2013).

Xiotham es el nombre de la celebración más grande O'dam, en donde hay una serie de prohibiciones para tener un estado de pureza, así, la sal y el alcohol son evitados durante el tiempo que este dure. En el Xhidukam o “estar bendito”, consume únicamente tomatillos silvestres (sospo'kalh) y tortillas, para después enriquecer la dieta con sal, queso y se finaliza con tamales (timaich) de frijol que se disponen sobre una mesa hecha con elementos de la naturaleza como troncos o palos y donde se dispone



un lugar para que se siente Dios a comer los alimentos con ellos (comunicación anónima, 2017).

### La situación maderera en la sierra del mezquital

La toponimia de la nación O'dam muestra una clara evidencia de la presencia nahuatlata y española en la actual estructura de los nombres de las diferentes comunidades habitadas por los O'dam. “Ocotán” parece ser la castellanización de Ocotlán, palabra náhuatl que significa “lugar del ocote (*Pinus montezumae*)” y que podría ser una traducción del O'dam Jukt±r que significa “lugar entre pinos” (CRAMAUSSEL, 2013, p. 209). Tal y como lo refiere a su vez el significado de su gentilicio náhuatl, “dueños del cerro”, la relación naturaleza-espacio está claramente vinculada a la identidad de estos grupos, por lo que la sierra y sus capacidades agroecológicas han sido parte fundamental de la cosmovisión de su permanencia y continuidad como pueblo.

Tal arraigo explica la constante defensa del entorno frente a los diferentes intentos por explotar los recursos forestales. La lucha de estos pueblos ha sido centenaria frente a las huestes del colonialismo que ha buscado obtener un beneficio económico del espacio. Esto ha generado implicaciones en la cultura de los grupos que permanecen y habitan la serranía (SOTO SOTO, 2015, p. 139). La resistencia O'dam pudo mantenerse con altibajos, pero constante hasta la primera mitad del siglo XX, tras una serie de cambios significativos en la regulación de la propiedad agraria desde la revolución mexicana.

La historia de la actividad forestal en Santa María de Ocotán comenzó en 1954 de manera “precaria y sospechosa”. Desde el inicio, diversos agentes con intereses políticos y económicos desviaron los recursos generados, perjudicando a la población residente, quienes debieron ser los principales beneficiarios de la explotación de su territorio. Comunidades pequeñas como La Guajolota y Charcos vieron disminuir significativamente su población a mediados de los años 90, debido al desplazamiento causado por mestizos que buscaban crear un ejido independiente (SOTO SOLÍS, 2015, p. 140).

Además, las condiciones laborales en los aserraderos ubicados en los campamentos de estas comunidades eran descritas como “deplorables”. A principios del siglo XXI, ya se hablaba de un des poblamiento alarmante en las comunidades originarias serranas. Según una nota de prensa de 2004, “Los indígenas comuneros (...) sufren el castigo del hambre, pues nunca obtuvieron los ingresos que debería haber generado la explotación forestal como base del sustento de sus familias, ya que recibían apenas 300 pesos anuales” (SOTO SOTO, 2015, p. 140).<sup>9</sup> Las tiendas que se abrieron en torno a los aserraderos tampoco funcionaban adecuadamente y no lograban abastecer los productos de consumo básico.

En menos de 50 años, la industria maderera en la Sierra Tepehuana occidental vivió su auge y declive, dejando una profunda huella en varias generaciones de O'dam. Esta experiencia estuvo marcada

<sup>9</sup> En 2004 el salario mínimo rondaba entre los 42.11 a los 45,24 pesos. Vease [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/105243/Tabla\\_de\\_salarios\\_minimos\\_vigentes\\_a\\_partir\\_de\\_01\\_enero\\_2004.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/105243/Tabla_de_salarios_minimos_vigentes_a_partir_de_01_enero_2004.pdf)

principalmente por el hambre y la miseria. Con la imposición de la veda forestal en 2001, los 300-400 trabajadores que aún permanecían en los aserraderos, pese a las condiciones desfavorables, quedaron desempleados, cargando además con una amarga sensación de abandono e injusticia.

### **El albergue indígena de Santa María de Ocotán**

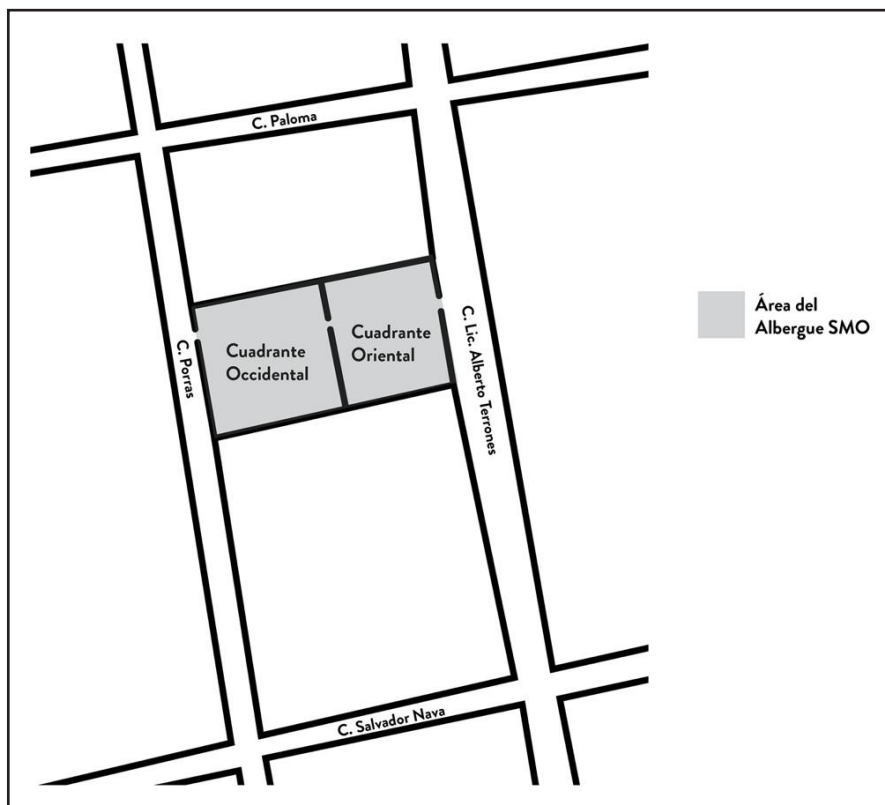
Según la entrevista realizada a Cinthya Quiñonez (comunicación personal, 15 de agosto de 2021), el empresario maderero Walter Bishop debió estar involucrado en el endeudamiento causado por la deficiente administración de las compañías madereras y los agentes a cargo del poder.

Como paliativo a las tensiones generadas en el desplazamiento de los O'dam de las comunidades de Charco y la Guajolota, el empresario entregó una de sus propiedades, ubicada en el centro de la ciudad, con una extensión de 3140 m<sup>2</sup> como pago por la deuda de la actividad forestal. De acuerdo a la entrevista a María Barrientos (MARIA BARRIENTOS, comunicación personal, 10 de agosto de 2021), vecina de la comunidad, la propiedad consistía en dos cuadrantes separados por una pared de ladrillo, uno con salida a la calle de Alberto Terrones, y otro a la Calle de Porras. El cuadrante oriental era un domicilio particular que contaba con una edificación de dos pisos y una alberca, el cuadrante occidental era una huerta que después paso a rentarse como un taller automotor (ver imagen 4). De acuerdo con María Barrientos, la propiedad se hallaba en situación de abandono desde la década de 1980 y comenzó a ser habitada por personas de la comunidad a partir de finales del siglo XX<sup>10</sup>.

Parece ser que la entrega del terreno coincide con las fechas de la veda forestal, es decir, cuando cesó todo trabajo maderero que era el principal motor económico de las comunidades de Santa María de Ocotán desde la segunda mitad del siglo XX.

<sup>10</sup> Visto en Saúl Maldonado, Niños de albergue, víctimas de abuso sexual y prostitución en Durango, La jornada, 19 de ayo de 2012, la nota sugiere que la compra del terreno por la comunidad fue hace 20 años para el 2012.  
<https://www.jornada.com.mx/2012/05/19/estados/030n1est>

Imagen 4 - Área del Albergue Santa María de Ocotán



Fuente: elaboración propia a partir de mapa de Google.

Las familias empezaron a establecerse en ambos cuadrantes, derribando el muro de ladrillos que los dividía, permitiendo así la conexión de los dos espacios. La alberca se cubrió de tierra y la casa se usó como habitación para los migrantes, se retiraron algunos árboles frutales y el resto del espacio fue delimitado con material reciclado para la construcción de sus hogares.

La señora María Barrientos comenta que un suceso que se ha repetido tres veces en la historia del albergue han sido los incendios con diferentes magnitudes de destrucción. Los materiales de sus casas, componiéndose en su mayor parte de madera, plástico, cartón y otros altamente inflamables, se han sustituido en algunos hogares por ladrillos y cemento, a partir del último incendio donde hubo una pérdida total de sus construcciones, dejando 100 miembros sin patrimonio.<sup>11</sup> Esto permitió la reorganización del territorio, aumentando de esta forma el número de hogares establecidos.

Actualmente dentro del albergue se instalaron baños en el cuadrante oriente así como una escuela móvil para la educación básica (ver imagen 5 y 6). De la iniciativa de los miembros de la comunidad, también hay pequeños negocios de dulces y frituras.

11 Visto en Francisco Rodríguez, "Incendio de albergue deja sin hogar a 100 personas", El Universal, 29 de marzo de 2018, <https://www.eluniversal.com.mx/estados/incendio-de-albergue-deja-sin-hogar-100-indigenas-en-durango>



Imagen 5 - Vista del albergue Santa María de Ocotán desde la casa de la señora María Barrientos



Fuente: fotografía tomada por el autor, 2021.

Imagen 6 - Entrada oriente por calle Alberto Terrones



Fuente: fotografía tomada por el autor, 2021.

## El albergue y la cercanía del alimento

El albergue indígena Santa María de Ocotán, como se ha mencionado anteriormente, se encuentra en la colonia Fátima entre las calles de Porras, Alberto Terrones, Salvador Nava y Paloma, en el oriente norte de la zona centro de la ciudad de Durango, por lo que para todo el vecindario es de fácil acceso el transporte para movilizarse dentro de la mancha urbana. A tres cuadras a la redonda del albergue indígena se encuentran diferentes negocios de alimentos y de venta de comestibles, una frutería, una carnicería, una tortillería, tres panaderías, dos tiendas de misceláneas, una licorería, dos tiendas de conveniencia y un supermercado, esto sin contar negocios tipo restaurantes o de especialidad, como pastelerías, tamalerías y cafeterías (ver imagen 7).

Imagen 7 - Mapa ubicación del albergue Santa María y negocios de alimentos o comestibles



Fuente: Elaboración propia a partir de una imagen de Google Maps.

La cantidad de alimentos a su disposición entonces está limitada, según sea el caso, a la variedad de productos que estén a la venta, lo que de alguna manera sesga la abundancia de comestibles que se integran a la dieta de quienes dependen solamente de la oferta alimentaria local.

Por lo tanto, se descartan las tiendas de conveniencia y los supermercados como opciones para comprar víveres, ya que, según las entrevistadas, son los más caros en la zona. En cambio, la carnicería y la tortillería son los negocios que visitan con mayor frecuencia, al ser los únicos especializados en



## 62 | **COCINA O'DAM EN CONETXTOS URBANOS: apuntes de la alimentación familiar de la comunidad O'dam del Albergue Indígena de la capital de Durango**

los productos que ofrecen. Aun así, algunas madres de familia compran tortillas y algunas verduras en la carnicería pese a que tienen un costo más elevado que en otros sitios a la redonda. Se puede deducir entonces que lo económico no es el único factor que limita el número de tiendas para hacer compras, sino también la cercanía que tengan con el albergue.

Por su parte, la señora María Flores comentó que adquiere las verduras en la central de abastos conocida como “El Excuartel”, ubicada al sur del centro histórico colonial a 3.5 km o 20 cuadras desde el albergue. Este lugar cuenta con una notable presencia O'dam, ya que en las cercanías se encuentra una casa indígena que acoge a miembros de esta comunidad (ver imagen 8). Además, es uno de los pocos sitios en la zona donde la mano de obra O'dam tiene una participación significativa en el área de ventas de almacenes y fruterías. La señora Michel comentó que sus vegetales los consigue en una frutería ubicada a 5 cuadras del albergue, donde hay precios accesibles en comparación de otros comercios.

Imagen 8 - O'dam en el Mercado del Excuartel



Fuente: fotografía tomada por el autor, 2021.

### Cocina y alimentos urbanos

La mayoría de las entrevistadas coincidieron en alimentos que se encuentran regularmente en su cocina: huevos, frijoles, tomate, papas, chile, cebolla y aceite. De acuerdo a la economía de cada casa pueden sumarse también el pan, queso y carne de cerdo o res, pero los primeros insumos mencionados parecen ser la base de su dieta ordinaria. Los tiempos de comida son tres, aunque en algunos casos como el de la señora Eustolia, puede prescindir de la cena si llega tarde de su trabajo o no cuenta con alimentos suficientes.

El desayuno familiar frecuentemente es el huevo frito o batido, que puede ser acompañado en algunos casos con arroz blanco; el huevo es el favorito de los niños. Para la comida se hacen guisos sencillos, como papas guisadas o con tomate, calabacitas, chile verde, sopa de fideos y huevo. La señora Lucina mencionó unos “pellejitos” de barbacoa (tejido conectivo y nervios de la carne de res cocida), que compra en la carnicería y solo calienta en casa para comerlos con tortillas. En todas las cocinas preparan salsa, la cual hacen con tomates, tomatillos (*Physalis philadelphica*) y chile verde crudos o cocidos, respectivamente en molcajete (mortero de piedra volcánica) (ver imagen 9).

Imagen 9 - Señora María elaborando plato de papas, fotografía tomada por el autor.



Fuente: fotografía tomada por el autor, 2021.



Para acompañar los alimentos se usa agua natural, que se obtiene de una pila común en el albergue. La señora Eustolia mencionó que hierve el agua para que sea potable, aunque también ha empleado cloro, pese a los rumores que ha escuchado en la comunidad de que hace daño en el cuerpo. La señora Luciana saboriza el agua con bebidas en polvo, y en otras ocasiones usa pepino o limón endulzados con azúcar. También el refresco puede ser una opción como bebida, y el café, en caso de la señora Eustolia, raramente, a menos que sus hijos le inviten una taza.

En la cocina de las señoras Blanca, Michel y María, fue posible ver diferencias en cuanto a espacio, contenido de alacena y materialidad, seguramente por la condición económica de cada familia. La cocina en el caso de la señora María y Michel correspondían a un espacio individual, mientras que la cocina de la señora Blanca era parte de su habitación. La señora Eustolia igualmente mencionó que su cocina se encontraba en un cuarto contiguo a la pieza de sus hijos, separada de su habitación. Dentro de estas cocinas fue posible observar condimentos y alimentos no mencionados en las entrevistas como orégano, consomé, hierbaniz y tostadas. La cocina de la señora Michel, tiene una alacena más amplia, pues entre sus comestibles posee catsup, mayonesa, harina de arroz, café descafeinado, granola, tamarindo y sopa de pasta seca (ver imagen 10).

Imagen 10 - Mesa de cocina con menesteres de la señora Michel Gurrola



Fuente: fotografía tomada por el autor, 2021.

Además de estos insumos, hay que añadir los de recolección que obtiene de los palos frutales de su traspatio, como tunas, manzana, chabacano, granada y calabaza (ver imagen 8). La señora María recoge los “negros” o higos (*Ficus carica*) muy maduros cuando es temporada, también cultiva maíz de vez en cuando.

Para la cocción todas las casas usan parrilla de gas con dos quemadores, lo que resulta práctico para los tamaños de sus cocinas. De acuerdo a la señora Eustolia, su estufa es de leña, y ella depende del combustible que se regale al albergue, lo que hacen algunas empresas esporádicamente. Las otras entrevistadas también confirmaron tener un calentón<sup>12</sup> de leña que utilizan para preparar algunas veces tortillas de harina, aunque parece ser una práctica no frecuente. Algunas parrillas de gas, además, fueron obsequiadas por el gobierno local tras el último siniestro del incendio en el albergue en 2018, como una manera preventiva a infortunios similares.

La intervención asistencialista del gobierno<sup>13</sup> y las acciones altruistas de la sociedad civil también ha influenciado en la alimentación de la comunidad del albergue, como ejemplo, la señora Eustolia comentó que el único momento cuando cuece frijoles y hace tortillas de harina o de harina de maíz procesada es cuando dan despensas por parte de alguna institución. La señora María Barrientos, menciona que ella entrega alimentos a algunas familias de la comunidad cuando se trata de celebraciones como la navidad o las reliquias (celebración donde se reparte alimentos al término de unos rezos), donde hay excedentes que comparte, también señala que es común observar donativos de alimentos y enseres de vecinos a la comunidad así como de diferentes personas.

Imagen 11 - Alexander comiendo un plátano recién comprado en la frutería



Fuente: fotografía tomada por el autor, 2021.

12 Chimenea regularmente pequeña

13 Vease <https://www.gob.mx/inpi/prensa/en-durango-la-alianza-cdi-y-fundaciones-privadas-en-beneficio-de-ninos-indigenas>



### **Cambios y percepciones de la sierra, la ciudad, la comida y la vida ritual**

Las mujeres entrevistadas mencionaron que su establecimiento en el albergue fue cuando menos hace 10 años, provenientes de las comunidades de Charcos y La Guajolota, dentro de la sierra del Mezquital. De acuerdo a un estudio realizado en 2012 sobre desplazamiento de mujeres indígenas, el 12.9% de 93 familias entrevistadas radicadas en la capital se habían movilizad o a la ciudad por situación de violencia, el 34.4% por causa económica “donde manifiestan que en sus localidades no hay trabajo, no hay comida”, el 33.3% en búsqueda de mejores oportunidades de vida y el 12.9% por los 3 factores anteriores, todas manifestaron al menos una permanencia de 10 a 30 años en la ciudad (PÉREZ Y MARTÍNEZ, 2012, p. 46-48).

Para el caso de este estudio, todas las familias de las mujeres entrevistadas tienen por lo menos al año un viaje a la Sierra Tepehuana, el cual puede tener diferentes fines. La señora Eustolia tiene tierras que trabaja por temporada, por lo que sus viajes a Santa María de Ocotán son de hasta un mes, ella emplea a un chico de la comunidad para que la asista. La señora María comentó que sus viajes son para algunas celebraciones que se llevan a cabo en lugares sagrados de la sierra. En la familia Gurrola Mora, el viaje al Mezquital es para visitar las casas que dejaron por herencia los abuelos de señora Blanca o a alguna visita al curandero. La señora Lucina igualmente frecuenta la sierra para ver a su mamá que radica en Charcos.

Conforme a las entrevistadas, desde su establecimiento en la ciudad se ha vuelto cada vez menos frecuente visitar la Sierra Tepehuana, pues a palabras de ellas, “no hay trabajo”, y sin este, tampoco comida. Su permanencia en la ciudad, por lo tanto, ha significado para ellas una forma de asegurar los alimentos, inclusive si esto a consecuencia de que disminuya su participación en la vida ritual de su comunidad dentro de los espacios sagrados para el mitote (xiotalh) o “estar bendito” (xidhuukam)<sup>14</sup> (REYES VALDEZ, 2018, p. 63-69).

La señora Michelle comentó que su asistencia a las celebraciones O'dam como el mitote era recurrente cuando su abuela aún vivía, es decir, las costumbres y tradiciones se mantuvieron vigentes al menos hasta su deceso, especialmente porque estas ceremonias se organizan tanto en un nivel comunitario (de la comunidad agraria) como dentro de los grupos de parentesco (REYES VALDEZ, 2018, p. 60). En cuanto a las celebraciones de origen cristiano, como la cuaresma, estas se llevan a cabo en la ciudad con las restricciones alimentarias propias de los viernes de la temporada cuadregesimal. Incluso, con preparaciones que se acercan a las recetas de los no O'dam, según cuenta la señora Leticia.

La tercera generación a la que pertenece la señora Michel y su hermana Blanca, se ha deslindado de la ritualidad y los espacios comunes O'dam de la sierra, incluso han comentado que ya no va porque le parece “aburrido y no hay qué comer”. Ellas comentan que en La Guajolota se preparan tortillas y frijoles,

14 El *Xiotalh* consiste en una ceremonia entre los tepehuanos del sur de Durango en la que se establece una relación entre los seres humanos y las deidades de la caza y la agricultura con la intermediación de especialistas rituales. Véase Reyes Valdez, Jorge Antonio, & García Salido, Gabriela. (2021)... Del cielo a la tierra: la deixis cosmológica en las oraciones y el ritual del xiotalh entre los tepehuanos del sureste de Durango, México. *Revista pueblos y fronteras digital*, 16, e494. Epub 28 de abril de 2023. <https://doi.org/10.22201/cimsur.18704115e.2021.v16.494>

pero no se puede conseguir “comida”. Esta declaración es interesante pues parece tomar dos posibles rumbos lo que podrían considerar como “comida”: por un lado, la tortilla y los frijoles pertenecen a una esfera diferente a la de un guiso o preparación más compleja, tal vez por su cotidianidad o por ser alimentos que en la ciudad acompañan a otros alimentos “más complejos”. Por otro lado, podría referirse a que “comida” son los alimentos que se “venden” para hacerse en casa, como enlatados y procesados.

Esto contrasta con las respuestas sobre los alimentos de la sierra que las entrevistadas han podido aportar, puesto que mencionaron el uso del suelo para sembrar maíz, calabaza, chile y frijoles, que acompañan con hongos, papas, nopal y frutas de la región. La señora Eustolia comentó: “Cuando voy a la sierra y me llevo una cartera de huevo, me como uno por día porque allá no hay”. Aunque algunas casas cuentan con gallinas, el huevo no está a la venta. Se podría considerar que hay una serie de recursos que se pueden obtener del medio para complementar sus comidas, sin embargo, no forman parte de la conciencia del alimento en sí, esto también es algo deducido a partir de las entrevistas, puesto que las respuestas sobre la alimentación debían guiarse y puntualizarse.

Los frijoles cocidos son comunes en su dieta citadina, pero la elaboración de los frijoles de la olla y las tortillas a mano es extraño aún teniendo comal, ollas o los ingredientes. La señora Lucina mencionó que en sus viajes a El Charco, en la Sierra del Mezquital, trae consigo tortillas echas a mano y nopales. Estas son las únicas veces que los consume.

Se puede observar que la progresiva desconexión con el territorio indígena de origen ha impactado en la continuidad de la alimentación propia de la cultura O’dam en las nuevas generaciones, incluida la segunda, a la que pertenecen las señoras Lucina, María y Eustolia. En su caso, las preparaciones culinarias parecen haberse preservado principalmente en la memoria, mientras que su práctica se limita a aquellas recetas cuya elaboración es posible con los ingredientes disponibles en el entorno urbano. La señora Blanca comentó que, aunque ella y su hermana saben preparar recetas como junma’n o ‘chuinas’, solo su mamá es quien las elabora.

La señora Leticia considera que la comida de la ciudad o de los navat (mexicanos / no O’dam) es muy condimentada y dañina, puesto que la gente de la Sierra Tepehuana que se alimenta del medio se conserva hasta muy viejos sin enfermedades crónicas. Esto podría ser una de las tantas razones por las que le es importante reproducir sus memorias culinarias en su núcleo familiar. (ver imagen 12).

Una de las entrevistas realizadas en el estudio anteriormente citado confirma que a casi 10 años de su elaboración, continúa como una preocupación entre matriarcas la pérdida de costumbres con la adaptación de la sinergia citadina y de los alimentos procesados: “... muchas costumbres que tenemos ya no cumplimos, ya no vamos cada vez que debemos hacerlo (...) ya estamos acostumbrados aquí porque ya compramos todo hecho, allá tenemos que ir por el agua, moler el maíz para las tortillas, aunque quisiéramos ir pues allá no hay trabajo ni para comer, para darle a nuestros hijos” (PÉREZ Y MARTÍNEZ, 2012, p. 63).

El poblamiento de la ciudad con una gran cantidad de miembros O'dam trajo consigo la necesidad de la ritualidad propia de su grupo, siendo imposible reproducirla en su totalidad, como el xiotahl, que requiere espacios determinados para su ejecución. Sin embargo, el “bendito”, según cuenta la señora Michel, se puede hacer en los domicilios de la ciudad, ya que curanderos O'dam se han establecido en la capital y ellos pueden poner en el estado de purificación a los integrantes de la comunidad que así lo deseen.

Imagen 12 - Señora Leticia comiendo junma'n de nopales



Fuente: fotografía tomada por el autor, 2021.

## REFLEXIONES FINALES

La historia del hogar indígena de la comunidad de Santa María de Ocotán se desarrolla a raíz de la situación de despojo en la Sierra Tepehuana, tras la participación de empresas madereras ajenas a la comunidad y con la intervención de agentes que vieron por intereses personales, dejando de lado las necesidades y realidades de la comunidad originaria.

El desplazamiento de las familias de sus tierras para laborar, la situación de desempleo posterior a la veda forestal, la tensión en cuanto a la seguridad tras la desaparición de diferentes miembros masculinos de la comunidad que eran responsables económicamente de sus hogares, y el hambre generalizada como consecuencia de los puntos anteriores empujaron la movilización de familias a otros espacios donde pudiesen tener mejores condiciones de vida y un alimento seguro.

La donación de una propiedad del empresario Walter Bishop fue la oportunidad para que estas

familias encontraran un lugar donde cimentar nuevas raíces, trayendo consigo sus costumbres y creencias.

A diferencia de la situación en la sierra, las mujeres trabajan en la ciudad, aunque suelen ser aquellas donde no existe un miembro masculino que se responsabilice del sustento económico, como el caso de la Sra. María y Lucina, donde ellas son amas de casa mientras que sus esposos trabajan.<sup>15</sup> La señora María comentó que algunas mujeres en Anta Marií de Ocotán saben sembrar, y que ella sabe pero no lo hace “por ser mujer”.

Para la dinámica familiar de los Gurrola Mora, la señora Leticia y Michel son económicamente activas, al igual que el cónyuge de la señora Blanca, mientras que ella se responsabiliza de cuidar a los menores de toda su familia.

La señora Eustolia es una mujer viuda y con 4 hijos adultos, labora en la ciudad y trabaja su tierra en la sierra del Mezquitil en ciertos periodos. En ambos casos los hombres fueron desaparecidos, por lo que las mujeres tuvieron que buscar una independencia económica para solventar los gastos familiares. Esto posiblemente haya contribuido a generar el pensamiento dicotómico trabajo-comida, pues las mujeres pueden participar en la economía local y tener una remuneración que no fuese posible en Santa María de Ocotán.

Para el caso de las mujeres amas de casa, en el impulso a participar en estas mismas líneas han puesto a la venta los bolis<sup>16</sup> de sabores, que de acuerdo a la entrevista de la señora Lucina, surgieron de iniciativa propia, observando la venta de los mismos en el mercado.

El establecimiento en el albergue significó optar por los alimentos que ofrece la ciudad de Durango, perdiendo el contacto con productos endémicos de la sierra. A esto se suma el distanciamiento de la vida ritual de su comunidad, al menos la que se practica de acuerdo con ciclos agrícolas en las tierras sagradas. El “bendito”, como comentó la señora Michel, es una ceremonia que puede realizar en su domicilio urbano, ya que en la ciudad hay curanderos que llevan a cabo la ceremonia. Además, el ayuno y purificación puede hacerse desde casa y concluirlo con alimentos sagrados, como el tamal de frijol (ver imagen 10).

En el análisis de los cambios alimentarios y la selección de alimentos del entorno indígena, de acuerdo a Yuribia Velázquez Galindo (2021), se deben considerar varios factores: “el medio geográfico, la economía a nivel micro y macro, la migración, las jerarquías sociales locales y globales, los valores, los significados y las lógicas culturales que los articulan, así como las relaciones desiguales de poder entre grupos sociales y naciones que se expresan de manera transversal en todos los aspectos referidos y, finalmente, las sensaciones y emociones construidas en torno a la alimentación a través del tiempo.”

Los significados asociados a los alimentos en la sierra parecen estar estrechamente vinculados

15 De acuerdo al estudio de 2012 de 93 familias entrevistadas en el estado “El 63.5% (59) de las mujeres indígenas se desempeña como ama de casa, un 11% (10) como ama de casa y artesana, es decir atiende su hogar, elabora y sale a vender, un 6.5% trabaja como empleada, un 5.4% es artesana, un 4.3% es empleada doméstica, 3.2% se dedica al comercio, otro 3.2% es jornalera” (PÉREZ Y MARTÍNEZ, 2012, p. 46-48).

16 Es un dulce que consiste en congelar agua de frutas.



## 70 | **COCINA O'DAM EN CONETXTOS URBANOS: apuntes de la alimentación familiar de la comunidad O'dam del Albergue Indígena de la capital de Durango**

a las experiencias vividas antes de la migración, particularmente para la primera generación de mujeres migrantes. Para ellas, la comida no solo evoca nostalgia y recuerdos del territorio de origen, sino que también se asocia con momentos de adversidad, como la desaparición de familiares, la hambruna y el desempleo. Estas experiencias han podido influir en la fragmentación de la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria O'dam, agravada por el distanciamiento de la vida ritual, tradicionalmente ligada a los espacios sagrados de la sierra del Mezquital.

Mintz (2003) considera que los cambios rápidos de alimentación de una comunidad requieren especial atención, pues la transformación de la dieta es un reflejo de una serie de mutaciones en las estructuras dominantes. En ese sentido los cambios en la dieta de la comunidad de Santa María de Ocotán radicada en el albergue indígena son un espejo de las transformaciones más amplias en las estructuras de poder, las relaciones de género y las prácticas culturales, evidenciando cómo el despojo territorial y las dinámicas económicas locales alteran profundamente las formas de alimentación y su significado cultural.

**Imagen 13** - Señora Blanca haciendo atulh de piloncillo



Fuente: fotografía tomada por el autor, 2021.

Artigo recebido em 15 de dezembro 2024.

Aprovado para publicação em 14 de março de 2025.

**REFERENCIAS**

- BOLAÑOS, M. A., SÁNCHEZ, J. G., DOMÍNGUEZ, F. L., & CASTRO, R. T. **Etnografía de los procesos alimentarios y el poder en regiones indígenas de Chiapas**. Estudios de Cultura Maya, 56 (2), 261-29, 2020. <https://doi.org/10.19130/iifl.ecm.2020.56.2.0010>.
- BROM ROJAS, E.. **El manzano en Zacatlán Puebla**. México. Centro Nacional de la Productividad, 1965.
- CRAMOUSSEL, C. y ORTELLI, S., coord.. **La sierra tepehuana**. Asentamientos y movimientos de población. COLMICH, 2006.
- DELGADILLO, S. **El primer contacto y dominio de los Acaxees y Xiximes**. Revista de Historia de la UJED, 11, 205-229, 2020.
- DELGADILLO, S.. **Resistencias pacíficas en la sierra de la Nueva Vizcaya, siglo XVII**. Estudios de Historia Novohispana, 66, 11-45, 2022.
- FERNÁNDEZ CHTISTLIED, F. y GARCÍA ZAMBRANO, Á. J., coords., **La policía de los Indios y la urbanización del Altepetl**. En Territorialidad y paisaje del altepetl del siglo XVI (p. 114- 165). FCE/IIG/UNAM, 2006.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Historia de la Comida**. Alimentos, cocina y civilización. 1a edición ed. TusQuets, 2004.
- GARCÍA, G., REYES A. **De maíz y de frijol: el paso de verbo final a verbo inicial en tepehuano del sureste (o'dam)**. Tlalocan, XX, 85-133. 2015.
- GARCÍA R. **El altepetl como formación sociopolítica de la cuenca de México**. Su origen y desarrollo durante el posclásico medio. Arqueoweb: Revista sobre Arqueología en Internet, ISSN-e 1139-9201, 8 (2), 2007.
- GONZÁLEZ ELIZODO M. **Ethnobotany of the southern Tepehuan of Durango, Mexico: I. Edible mushrooms**. Journal of ethnobiology, 11 (2), 165-173.8 1991.
- LONG, J. **Encuentro entre dos mundos**. 2ª edición. México. UNAM, 2018
- MINTZ, S. **(Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado)**. México. Conaculta, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, 2003.
- OSORIO E., Jessica, WEISSTAUB N., Gerardo, & CASTILLO D., Carlos. **Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia y sus alteraciones**. Revista chilena de nutrición, 29 (3), 280-285, 2002.8 <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182002000300002>
- PEREZ MESA, F. **La conformación del pueblo de indios de San Francisco de Malpais**. En García, J. (coord.) Ciencias Sociales y Humanidades en Durango. Estudios de filosofía e historia. (p. 299-324.). UJED, 2021.
- PACHECO ROJAS, J. **(Breve Historia de Durango)**. 1a ed. México. El Colegio de México - Fondo de Cultura Económico, 2001.



PÉREZ HERRERA, M. y MARTÍNEZ JIMÉNEZ, M. **Mujeres indígenas desplazadas en el Municipio de Durango**, documento elaborado por el Observatorio de Violencia Social y de Género (OVSYG) en el Municipio de Durango de la Universidad Juárez del Estado de Durango, a solicitud del Instituto Estatal de la Mujer y Consultoría GNA. Durango, Dgo. 2012. [http://ovsyg.ujed.mx/docs/diagnostico/Diagnostico\\_mujeres\\_indigenas\\_desplazadas.pdf](http://ovsyg.ujed.mx/docs/diagnostico/Diagnostico_mujeres_indigenas_desplazadas.pdf)

PUNZO DÍAZ, J. **La comida entre los habitantes prehispánicos de la Sierra Madre de Durango**. En Vallebuena, M. et al. De cocina y tradiciones. Un acercamiento a la geografía histórica del sabor duranguense. UJED, 2013.

RAMÍREZ RUIZ, M. y FERNANDEZ CHRISTLIEB, F. **Paisajes y representación del “pueblo de indios”** Un estudio introductorio y seis casos. UNAFE, 2020.

REALPE C. **Cultura alimentaria desde la cosmovisión de los pueblos indígenas**. CEI boletín informativo, 8 (2), 106-111, 2021.

REYES, A. **Los alimentos de los dioses**. La tradición culinaria de los tepehuanes del sur de Durango. Transición, 35, 58-78, 2007.

REYES, A. **Los llamados “lugares sagrados”**: territorialidad, identidad y alteridad entre los tepehuanes del sur. Relaciones Estudios de Historia y Sociedad, 156, 49-83, 2018.

SOTO SOLÍS, A. **Recetario Odam**, 2ª ed. México: Preceta, 2020.

SOTO SOTO, O. **La conquista de un bosque**. La explotación forestal en Santa María Ocotán y Xoconoxtle, 1940-2000. (Tesis para lograr el grado de Maestría). UJED, 2015.

VALLEBUENO, M. et al. (coord.). **De cocina y tradiciones**. Un acercamiento a la geografía histórica del sabor duranguense. UJED, 2013.

VALLEBUENO, M. **De la fundación al 450 aniversario**. En Memorias de Durango, 450 años. (p. 9 -40). Estudio APP, 2016.

VARGAS, J. **Alimentación y sociedad**. La cocina de Durango a través de sus recetarios a mitad del siglo XIX. Tesis para lograr el grado de MaestAlimentaci, 2019.

VARGAS, J. **De la tienda a la cazuela**. Comercios y cocinas en Durango hacia 1850. En García, J. Ciencias Sociales y Humanidades en Durango. Estudios de filosofía e historia. (p. 237-274.). UJED. 2021.

VARGAS, L. **Sobre el concepto de percepción**. Alteridades, MaestAlimenta, 19949S

VELÁZQUEZ, Y. **La comida de pobre**. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población del origen indígenas. Contribuciones desde Coatepec, 34, 2021.

VILLELA, S. (2013) **Cosmovivison indigena** (ensayo) visto en [https://www.nacionmulticultural.unam.mx/edespig/diagnostico\\_y\\_perspectivas/diversidad\\_etnica/1%20DIVERSIDAD%20ETNICA%20Y%20LINGUISTICA/4%20COSMOVISION%20INDIGENA/Estado%20del%20desarrollo%20%28Cap%2013%29.pdf](https://www.nacionmulticultural.unam.mx/edespig/diagnostico_y_perspectivas/diversidad_etnica/1%20DIVERSIDAD%20ETNICA%20Y%20LINGUISTICA/4%20COSMOVISION%20INDIGENA/Estado%20del%20desarrollo%20%28Cap%2013%29.pdf)