

SUSTENTABILIDAD ALIMENTICIA EN UNA COMUNIDAD NAHUA DEL ESTADO DE GUERRERO (2010-2014).

*Arturo Maldonado Del Moral*¹

*C. Gabriela Barroso C*²

*José Luis Rosas Acevedo*³

RESUMEN

Con el objeto de comprender el proceso de sustentabilidad alimenticia en una población nahua del estado de Guerrero, México, se realizó trabajo *in situ* durante cinco años implementando la observación participante y entrevistas a gentes clave de la comunidad de Atliaca. Se llegó a la conclusión de que se trata de una visión sustentable heredada hace siglos y mantenida por una cultura indígena de manera peculiar. Se analizó dicho proceso en la época de sequía (llamado *Tonalco*); participando en la ceremonia de petición de lluvias. En este trabajo se consolida el concepto de sustentabilidad alimenticia visto como un proceso generacional, cultural, íntimamente relacionado con la forma de vincularse con la tierra. Por lo que, este trabajo es original y aporta elementos para el desarrollo regional sustentable.

Palabras clave: Sustentabilidad Alimenticia, *Tonalco*, náhuas

¹ Estudiante de doctorado; Universidad Autónoma de Guerrero; arturo.ambientales@gmail.com

² Doctorado; Universidad Autónoma de Guerrero; gabarroso@hotmail.com

³ Doctorado; Universidad Autónoma de Guerrero; jlrosas71@yahoo.com

1.- INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como objetivo comprender el proceso colectivo de sustentabilidad alimenticia a partir de una estrategia circular, implementada por la población nahua de Atliaca, Guerrero, México. Analizado a partir de la observación participante durante el período anual de escasez (llamado *Tonalco*) donde se preserva una estrategia colectiva de sobrevivencia.

En cuanto a la aportación teórica, el presente trabajo consolida el concepto de sustentabilidad alimenticia a partir de sus dimensiones histórica y cultural en Atliaca. Se discute con otros autores, el concepto de sustentabilidad (en relación al medio ambiente, pero retomando de algunos autores lo concerniente al aspecto socio-cultural).

Basado en la observación participante en el período 2010-2014, en prácticas relacionadas con las formas de vinculación de la comunidad con la naturaleza durante el Tonalco, se analiza hasta qué punto se practica la sustentabilidad, quiénes y como la reproducen en la comunidad y cuál es el régimen alimenticio que se sigue durante ese período. La metodología es eminentemente cualitativa.

El presente trabajo contiene la siguiente estructura: en una primera parte se describe la comunidad Atliaca, destacando su identidad indígena y su cosmovisión; se analiza como a través de un ritual donde participan más de 25 pueblos se genera un vínculo entrañable entre el ser humano y la tierra, por lo que, se desarrolla un punto medular: de la concepción cosmogónica a la sustentabilidad. Se analiza cómo la sustentabilidad alimenticia está íntimamente relacionada a lo que llamamos estrategia circular de colectividad en Atliaca. Posteriormente se analiza el concepto de sustentabilidad (respecto al medio ambiente) y sustentabilidad social para aterrizar en el concepto amplio de sustentabilidad alimenticia como una estrategia de vida colectiva que caracteriza a algunas poblaciones indígenas en México.

2.- Ubicación y rasgos demográficos de la población de Atliaca.

Atliaca es una comunidad que pertenece al municipio de Tixtla, estado de Guerrero, México. Está ubicada entre los paralelos 17°35' y 17°40' de latitud norte y en los 72°32' y 68° 18' de longitud oeste respecto al meridiano de Greenwich. Cuenta con una población actual de 6436 habitantes (INEGI, 2010) de los cuales el 99.5% hablan el idioma nahuatl, el cual pertenece al grupo cuicatleco; tronco: yuto nahua; familia: nahua (Darkin; 1981). Observa una distribución porcentual de 49.2% de hombres y 50.8% de mujeres. En la pirámide de edades de Atliaca se observa que el 37% de la población es menor de 15 años, un 8.7% son ancianos y 54.3% adultos. Por lo que, la mayoría de la población está en edad económicamente productiva. El 80.3% de su población es católica y su índice de migración es muy bajo (0.9%) (INEGI, 2010).

3.- Congregación de los pueblos nahuas en Atliaca.

Desde la antigüedad Atliaca alberga a gente de diversos pueblos de la Montaña Baja de Guerrero: Tixtla, Chilpancingo, Apango, Ahuelican, Almolonga, Totolzingtla, Mayatepec, Tlanipatla, Axaxacoalco, San Juan Tetelcingo, Xalitla, Huiziltepetl, Zumpango, Chichihualco, San Marcos, Ahuacotzingo, Acatempan, Acatlán, San Francisco Oapan, San Miguel Tecuiciapan, San Agustín Oztotipan, Analco, Ayahualulco.

Atliaca forma parte de la región de pueblos nahuas ubicados en la cuenca del río Balsas. Desde la antigüedad recibe a población de más de 25 comunidades que conforman la congregación de pueblos antiguos nahuas y conmemoran la ceremonia del “*Atzatzilistli*”, al que arriban el día primero de mayo de cada año, para participar en la ceremonia agrícola del Pozo de *Oztotempa*, también conocido entre los nahuas como el “ombligo del mundo”.

Esta ceremonia rinde cuenta de las prácticas de sustentabilidad cultural y ambiental colectivas que permiten a cada generación rendir culto, establecer una relación armoniosa con la naturaleza y prepararse para el período de escases (Tonalco).

Los nahuas del Alto Balsas asisten al ceremonial agrícola religioso llamado *Atzatzilistlii*. Llevan sus ofrendas, danzas y las semillas que sembrarán el próximo temporal; las ofrecen a la vista del altar principal, son inciensadas, purificadas y bendecidas por los principales mayordomos del lugar en espera de un buen temporal. Es una gran ceremonia sacramental de rogación y humildad -la más importante en la región- donde se realiza una serie de actos, mitos y ritos, de creencias, individuales y comunitarias. Se conjugan la sabiduría antigua con la cristiana occidental, produciendo un sincretismo mágico-religioso.

Tales prácticas colectivas seculares, mantienen un concepto implícito de sustentabilidad cultural y ambiental, reflejado en la relación colectiva (participa toda la comunidad) con la tierra y con sus semejantes. Lo cual se analizará en el siguiente punto.

El *Atzatzilistlii* es un proceso que culmina después de un año de actividades en la comunidad de Atliaca. Conlleva una visión de mayor amplitud con múltiples actividades, organización social, nombramientos y comisionados.

Frente al pozo de Oztotempan, las voluntades, mentes y saberes, se unen para pedir al creador un objetivo común de los allí presentes, en beneficio de toda la comunidad, un buen temporal de lluvias (Dehouve, 2008; 27).

En cada cruz los danzantes paran un rato a danzar, lo mismo las cruces (*tlaten namiquii*) en cada cruz ubicada en los cuatro cuadrantes del pozo; frente al altar principal, hacen los mismos

ritos y continúan hasta llegar a la puerta del altar, en donde los mayordomos y mayordomas elaboran el “*huentlii*” (del verbo *huentlii* = que significa ofrendar. Se hincan, rezan, piden por todos y para toda la humanidad, pues dependen del temporal para que se de la buena cosecha. Flores (1989; 67) cita en su obra *“Atliaca es un pueblo náhuatl que proviene de una clase privilegiada de casta netamente religiosa, aún vive el mundo mágico y mítico religioso que se manifiesta en la ceremonia del Atzatzilistlii, y la costumbre del saludo a la divinidad, al ser, a los fenómenos, los animales, plantas, agua, la salida de nuestro padre el sol, los santos entre la población, entre los compadres, mayordomos, a la selección de semillas, y bendición de semillas, a la liberación de cultivos, a los astros, al aire, a nuestra madre tierra “De la tierra comemos y la tierra nos comerá”, de esto todos los campesinos están conscientes. “Tonan tech Tlacualtia, Tonan tic Tlacualtisque”, nuestra madre nos da de comer, a nuestra madre le daremos de comer. Es la ley de la vida, eso que ni que, cuando estamos niños, nuestra madre nos da nuestro sustento, cuando somos grandes y nuestra madre ya está anciana, tenemos que darle de comer”*. En efecto no hay separación entre producción (siembra/cosecha) y la cosmovisión sobre la tierra.

Lo que se observó en este ritual es que existe una concepción implícita de sustentabilidad cultural en tanto conlleva un amplio bagaje de historia, hábitos y costumbres enfocados a fomentar una relación sana y armoniosa entre la comunidad con identidad cultural propia y su entorno; con la intención de legar a las siguientes generaciones, mejores condiciones de vida.

4.- De la concepción cosmogónica a la sustentabilidad.

El pueblo de *Atliaca* en su concepción cosmogónica, contempla que: La vida en esta tierra es todo, el todo es cada uno de nosotros: hombres, animales, plantas, piedras, agua, tierra, aire, fuego, cielo y espíritu que da vida a cada una de las partes del todo y que emanan del dador de la vida, Dios. Para el nahuatlaca, conocedor de la interrelación entre las partes del todo, está

seguro que basta ponerse en armonía con las partes del todo, para obtener lo necesario. (Olvera, 2088; 134).

En el *Atzatzilistli* se conjugan todos los elementos, al concebir este principio no existe nada oculto, todo está claro. Cada parte juega un papel importante y encaja perfectamente dentro del todo. La naturaleza: animales, plantas, tierra, agua, están todos vinculados; con el ser humano mismo. No hay separación, sino unicidad.

El *Atzatzilistli* tiene que realizarse en el campo, donde no reina el rencor, la envidia y la maldad (alteraciones energéticas) que limitan al hombre para ponerse en contacto con la divinidad.

En el campo prevalece el ambiente armónico y equilibrado energéticamente por la presencia de las plantas, aire puro, animales silvestres y la tierra fértil, que están en contacto con los astros celestes, los cuales con su energía permiten crear un lugar adecuado, que facilita al hombre contactar, sintonizar y fusionarse con las divinidades, formando en un momento dado parte del todo, y es así como logra corregir sus propósitos.

Tal visión del mundo, conlleva una práctica sustentable en términos culturales, en tanto hábitos y costumbres se heredan a las siguientes generaciones con el fin de mantener una relación sana y amigable con el medio ambiente, a través de las prácticas colectivas.

En cuanto a la organización social del *Atzatzilistli*, ésta integra a todos los elementos de la comunidad con excepción del cura o párroco. De acuerdo con Flores (1989; 35), la mayordomía se nombra el último domingo del festejo del quinto viernes de cuaresma de cada año en honor a Cristo Salvador (patrón de la comunidad), después de la fiesta más grande del pueblo para

prepararse y atender durante un año la ceremonia más grande, respetada y más costosa de la región: el *Atzatzilistli*.

5.- Sustentabilidad alimenticia, una estrategia circular de colectividad en Atliaca.

La comunidad de Atliaca lega a los niños y niñas una serie de prácticas y valores con visión sustentable, concernientes a las esferas cultural, social, económica y de medio ambiente. En la cuestión alimenticia se reflejan tales prácticas. Para lo cual desde niños deberán acatar obligaciones para con la familia y la comunidad, pues el punto de vista colectivo es importante.

Los nahuas de Atliaca han generado lo que podemos conceptualizar como una estrategia circular que conlleva implícita la sustentabilidad alimenticia, en tanto desde el punto de vista cultural, la comunidad forja en el menor de edad un modelo educativo de hábitos y costumbres alimenticias que cohesionan todos los factores de su identidad étnico-cultural.

En el esquema 1; a partir del cual se comprende cómo cada persona en Atliaca, practica una serie de ritos en la pubertad y en los cuales se involucra desde la adolescencia como copartícipe en múltiples comisiones que le imponen sus mayores. Como adulto es protagonista en los ritos de adoración a las deidades y los reproduce cabalmente, tal como lo aprendió de sus ancestros en lengua materna (náhuatl) para que los extraños no descubran el verdadero motivo del rito.

Desde el punto de vista religioso, siendo niño oye y observa lo que hacen sus mayores, participa imitando hasta la pubertad y se transforma en creyente del rito, como adulto respeta “el costumbre” y ruega a las deidades y a dios católico simultáneamente con fervor. Así lo enseña a los menores y de tal forma logra que pasen a la siguiente generación mediante el sincretismo religioso que ha perdurado a través de los siglos.

Desde la perspectiva económica nace como miembro de la comunidad indígena, consume alimentos durante su infancia y se incorpora a la producción desde la pubertad siguiendo un estricto régimen de alimentación vegetariana y cumple rigurosos ayunos que le impondrán el repudio por los cárnicos de origen animal. Desde esta época trabaja en las labores agrícolas y como adulto es responsable de la siembra y la cosecha, siendo adulto mayor es experto en atesorar semillas de cada especie de gramíneas y hereda su saber sobre ellas a los jóvenes.

Cabe mencionar que en cada etapa de su vida tendrá un régimen alimentario característico. Al morir el individuo recibe en ofrenda para el camino una recolección de semillas de maíz, frijol, entre otras, de parte de los miembros notables de su familia y comunidad; misma que se ratifica en otras festividades paganas como el día de muertos.

Al nacer la niña o niño se realizan rezos (oración propiciatoria). Entre los seis meses a un año (lo bautizan) hay rezo especial. La madre lo lleva consigo para reanudar la labor, si no hay quien lo cuide, se lo llevan al campo, lo tienden en petate y le cantan.

A los cinco años sus padres le demuestran el poder del sol como dador de vida, que se sustenta con el agua, el niño es un observador del ritual.

Los niños participan en danzas como el diablo y las tortugas; esto entre los ocho y diez años - antes había danzas del tigre y la de los zopilotes. Para las danzas ellos confeccionan sus trajes, sus máscaras y escopetas. El punto central es la ceremonia del maíz.

A esa edad también van a rezar. Siembran un frijol en tierra, lo riegan, observan como germina y crece la plántula. Siembran directamente en la tierra maíz y frijol en época de lluvias.

Las niñas van a la leña, le dan de comer a los a los pollos y guajolotes; las vacas, caballos y burros. En tanto los chivos son pastoreados por los niños.

Los hombres, acarrean directo agua de la fuente para tomar, van al campo, echan charpe a matar aves. El hombre mayormente siembra; la mujer se ocupa de lo concerniente a la preparación del maíz, tortillas, atoles, totopos.

Las niñas van al molino desde los cinco y a los seis años ya inician a hacer tortillas, barren la casa, cuidan a sus hermanos, lavan la ropa, acarrean agua. Asisten a la escuela, hacen deporte -también juegan futbol- entre otros.

A los diez años le asignan deberes en relación con la siembra, del maíz, frijol, garbanzo. Cuidan los animales, las yuntas, les dan de comer y beber, juegan, cazan pájaros. Durante el ritual de petición de herramientas de trabajo, carga la cera. El primero de mayo, acarrea las cadenas de flor de *xempaxuchitl*, de *cacaloxochitl* (elaboradas por las señoras); carga los cohetes, lleva la comida a sus mayores al terreno (*tlacualero*). Acerca las herramientas. Limpia la maleza en torno a la milpa. Escarda con la tarecua, también el azadón. Hace uso del machete desde los ocho años.

Las niñas o pastoras de entre ocho y quince años, son las que encabezan el rezo, son las *mayorcitas* (las pastoras en Atliaca cantan toda la noche y de regreso). Son las señoras las que organizan esto.

A los quince años el hombre tiene tareas propias de la siembra del maíz, limpia las yerbas de las milpas. Los niños cosen balones de fut-bol. Las niñas lo hacen desde los nueve hasta los quince o más años. Tiene obligaciones en el ritual de petición de lluvias. En el caso de las niñas tienen obligación de asistir como pastoras.

Es topil de los veinte años adelante, antes llevaban las flores de la iglesia y casa del principal hasta Oztotempan, adorna la cruz, lleva la música. Tumba la maleza, el carril del terreno, o desmonta si hay árboles para el *tlacolol*. Siembra y posea maíz y frijol, para cosechar, también participa, en la pizca, y corte de hoja de milpa, colecta de calabazas, desgrana mazorca, quitan *totomoxtlí*, escojen el maíz, le quitan el *popot*, de ahí desgranar. Maneja yunta de bueyes si es vaquero o chivero.

En el caso de las mujeres hacen la comida, echan tortillas, cocinan los frijoles, llevan la comida, ayudan en la limpia y aseo de la casa. Es el hombre el que de preferencia va al campo, las

mujeres van menos. También los niños hacen la actividad de darle tierra a la milpa; o cuando siembran frijol negro hay que desyerbar a mano. Siembra maíz, hortalizas, frijol, garbanzo, y calabaza: *Tamalayotas* y *huitzayota*. En la cosecha también participan ambos sexos y la familia pizca. Por lo general es tarea de los hombres hacer tambores de totomoxtl. La gente mayor, hacen manojos de hoja de maíz, crían chivos, pollos y guajolotes

A los veinte años el joven ya quema toritos en las festividades. Tal vez puede participar como artillero, campanero, chalan del mayordomo, del sacerdote o del comisario.

Sustituye a su padre (relevo generacional) como a los cuarenta ya con todos los deberes cuando viene una familia. Los señores grandes ya no hacen trabajo pesado, van al campo a ver su milpa, sus animales.

A los treinta años. Tiene tareas propias con la siembra y el maíz. Actividades productivas como desmonte, hacen *tlacolol*, barbecho, siembran, fertilizan deshieran, y cosechan, castran animales, cuidado y manejo de los animales. Cuidan las siembras para que no se las coman los animales; son tabiqueros, o productores de mezcal. Desde los veinte años en adelante van al campo a cortar maguey, para la producción de mezcal (hay cinco fábricas) o como leñadores para las cargas de leña. El petate lo realizan las señoras principalmente. Realizan comercio interior. Tiene obligaciones con el ritual de petición de lluvias, aunque están divididos, los cristianos y evangélicos con la sociedad.

Actividades de los ancianos o adultos mayores. Actividades que desarrollan los varones. Tareas en el hogar: acarrear agua, darle de comer a los animales, ir a la leña, recolectar frutos silvestres como huamuchitl, guajes, ciruelas, nanches. La siembra, preparación del terreno (barbechar), surcar, sembrar, y limpiar la milpa (con el cálculo del tiempo y de la lluvia). En el

ritual son mayordomos; son principales, recaudan las limosnas como son: maíz frijol, o dinero para la compra de lo que se ocupará en Oztotempan como flores cadenas, copal, llevan maíz para la comida, lo que van a ofrendar son las *chitíastli* y los guajolotes. Los mayordomos adornan el altar principal. La música de viento la hacen los hombres, son danzantes.

Son mayordomos, principales, hay rezandero especial y las señoras los complementan y hacen los coros. Quienes hacen las ofrendas son los hombres.

Los rezos los hacen los hombres. Son pedidores de mano, son padrinos (o madrinas). Ser padrino es un compromiso para toda la vida. Son consejeros Wehueyotl por su sabiduría.

Actividades que desarrollan las mujeres viudas: hacen la comida; rezan; llevan las flores, la comida, llevan el maíz para el pozole; cantan, participan en la siembra, en la preparación del maíz.

Las formas de cultivo y reproducción del maíz en esta comunidad son: sembrado en surco, poseado, tlacolol y rastreado, y en cultivos domésticos de casa y traspatio, por lo general de autoconsumo. En la actividad participan individualmente o en núcleos de trabajo para garantizar las formas de sustento familiar con la participación de hombres, mujeres, ancianos, niñas y niños. La población desocupada es del orden del (0.5%) (INEGI 2010) ya que el ocio entre los naturales es mal visto a cualquier edad.

La relación del ser humano con la tierra en Atliaca, tiene que ver con la producción del maíz y su consumo. Por ello se analizó el patrón de alimentación en los diferentes grupos de edad:

Época	La familia	El individuo
Al nacer	*La base de la alimentación de su madre es maíz y frijol *Toma atole de maíz y ajonjolí y caldo de frijol.	*Lactante, depende del seno materno
A los cinco años	*La madre hace el nixtamal *La madre hace la molienda *Los mayores alimentan con leña el fuego	*Observa a su madre hacer tortillas *Se come un <i>burrito</i> (taco de tortilla y sal) *Ayuda a desgranar la mazorca de maíz *Limpia el frijol *Recoge el maíz regado *Ayuda a dar de comer a los pollos y totoles (guajolotes)
A los diez años	*La familia lo incorpora a la siembra, cultivo y cosecha del maíz.	*Hacer la lumbre para el nixtamal *Va al molino o participa en la molienda *Come hasta cinco o más tortillas con frijol y chile picante, picadas, tamales, etc. *Recolecta insectos comestibles
A los quince años	*Ayuda al padre a excavar la tierra	*Base de su alimentación: maíz, frijol, chile, quelites e insectos de recolección
Adulto	*Maneja la yunta de bueyes	*Base de su alimentación: maíz, frijol, chile, quelites e insectos de recolección
Anciano	*Experto en la selección de semillas	*Recibe la herencia del conocimiento sobre las mejores semillas para la siembra

El régimen dietético por familia durante el *tonalco* (la cuaresma) se restringe de manera natural y se puede describir bajo el menú que algunas familias siguen por semana:

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
Desayuno	Café con pan	Atole Blanco	Café con Pan	Atole de arroz	Café Con pan	Atole Blanco	
Almuerzo	Huevos con frijoles, salsa y tortillas	Frijoles con queso ó huevo con salsa y tortillas	Frijoles con charales secos, salsa y tortillas	Huevos estrellados a las brasas, salsa y tortillas	Tacos de arroz con frijoles y salsa		Tortas de camarón en mole con tortillas
Comida	Ejotes con huevo y tortillas	Huajes, quintiles con frijoles y ciruelas verdes	Sopes de verdolagas con frijoles y tortillas	Chile con huevo, huajes, quintiles, tortillas, retoños de huaje	Tortas de papas Con tortilla	Mole verde de pescado seco (cuatete)	Pozole blanco con tostadas
Merienda	Atole	Café	Atole de piña	Atole blanco con conserva	Café con pan	Atole De arroz	Atole de piña
Cena	Tostadas con atole	Frijoles con charales secos salsa	Caldo de chipile con cebolla, limón chile tortillas	Verdolagas con huevo a la mexicana	Tamales rojos con atole de arroz	Sopa Con Tortilla	Tostadas Picaditas atole

En lo general, la población de Atliaca observa durante el Tonalco, un régimen a base de granos y semillas: guaje, calabaza, pipiana tierna y chilacayota, habas, lentejas, ajonjolí, ajos, se condimentan con chile, cebollas y sal, y como postres frutos silvestres: guamúchil, anonas, nísperos, chupandillas. Otras fuentes de nutrientes son: nopales tiernos, ciruelas verdes, retoños de quelite y verduras; así como una clase de chapulines grandes de alas color de rosa que les nombran (*Chahua*= significa que contienen grasa), jumiles, gusano blanco de maíz y *chachuas* (gusano del *coahuilote*).

Es importante hacer notar que el índice de desnutrición infantil es muy bajo, lo mismo puede afirmarse de la obesidad en la población mayor de 15 años (SS, 2015).

La sustentabilidad alimenticia conlleva una clara identidad cultural entre los nahuas de Atliaca, en tanto las prácticas de siembra, cosecha, preparación de alimentos, rogación (petición de lluvias), alimentación o consumo de productos, está ligada a una cosmovisión de origen prehispánico en sincretismo con la religión católica. Algunas de estas prácticas y valores han sobrevivido por más de 500 años, legándose de generación en generación de manera celosa por la colectividad, resguardándoles como un tesoro a heredarse culturalmente.

6.- La sustentabilidad como un derecho social.

Con la publicación de Nuestro Futuro Común por parte de Organización de las Naciones Unidas (ONU) en 1987, conocido con el nombre de Informe Brundtland, se inicia un proceso de discusión y reflexión sobre el futuro de la humanidad. Cinco años después de acuerdo a las recomendaciones del informe mencionado, la ONU celebra la cumbre de Río de Janeiro, cuyos acuerdos son conocidos con el nombre de Agenda 21. De allí proviene el énfasis sobre el desarrollo sustentable que se refiere a la imperiosa necesidad de que esta generación herede a la que sigue un ambiente que pueda ser aprovechado para el desarrollo.

Los clásicos de las ciencias sociales no utilizaron el término sustentabilidad como tal pero indudablemente que sin utilizar el término, abordaron tan importante tema. Para Adam Smith (1996), la sustentabilidad económica se asegura a través de estos elementos: 1) La libre competencia que conlleva la ausencia de los monopolios y la eliminación de la política proteccionista de la empresa nacional, 2) la división del trabajo y 3) Los avances del conocimiento científico – tecnológico.

Desde 1948 con la declaración Universal de los Derechos Humanos, en su artículo 26, la ONU recalca que la *“educación tendrá por objeto el pleno desarrollo de la personalidad humana y el fortalecimiento del respeto a los derechos humanos y a la libertades fundamentales; favorecerá la comprensión, la tolerancia y la amistad entre todas las naciones y los grupos étnicos y religiosos”*.

En el último cuarto del siglo XX, entraron en crisis dos grandes paradigmas: el estado del bienestar y el socialismo real, donde la ONU como organismo internacional ha jugado un papel primordial para darle rumbo a las cuestiones fundamentales de la sustentabilidad ambiental y la sustentabilidad humana desde la perspectiva de los derechos humanos.

Este trabajo plantea que la sustentabilidad alimenticia, es tan importante para la humanidad como la sustentabilidad ambiental. De hecho no se les concibe disociadas. Se le considera como un derecho humano *sine qua non* para el desarrollo de los pueblos.

Aspecto igualmente relevante para el logro de la sustentabilidad tiene que ver con los retos que hay que enfrentar en relación con la problemática ambiental. La oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos en México, en su Diagnóstico sobre los

Derechos Humanos en México (OACNUDH, 2003) plantea que “*un medio ambiente sano representa un derecho común de toda la humanidad*”.

La sustentabilidad social o humana no se refiere solamente a factores económicos, sociales, políticos y culturales; tenemos que enfrentar también el reto de la preservación de la naturaleza, de la problemática ambiental. Para lo cual se requiere un amplio programa de investigación y de difusión de la problemática ambiental.

El presente trabajo contribuye desde esa perspectiva a difundir cómo un pueblo nahua de Guerrero, conlleva implícita en su estrategia de vida, prácticas y valores sustentables.

Definición del Desarrollo Sustentable.- Un proceso de desarrollo es sustentable, cuando “*satisface las necesidades de la generación presente, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades*” (Provencio, 1988). Consiste en la búsqueda del justo equilibrio entre estas dos cuestiones.

Al establecer la reglamentación de la sostenibilidad la Carta de la Tierra, con referencia a la puesta en acción del desarrollo sostenible, la ONU se propone el respeto a ciertos valores y principios éticos contenidos en dicho documento. Entre sus principales postulados destacan: El respeto al cuidado de la vida, integridad ecológica, justicia social, económica, democracia, no violencia y paz.

En ese sentido, autores como Wences, López y Sampedro (2005; 38) refieren que la sustentabilidad social o humana no aplica solamente a factores económicos, sociales, políticos y culturales; sino se debe enfrentar también el reto de la preservación de la naturaleza, de la problemática ambiental.

En efecto, la sustentabilidad no puede ser vista como algo truncado, sino en interconexión con las diferentes esferas de la vida. Por ello en este trabajo se plantea a la sustentabilidad como: un vínculo sano y armonioso entre el quehacer del ser humano con lo que le rodea, con la intención de legar a las siguientes generaciones mejores condiciones de vida.

Para comprender la sustentabilidad ejercida de suyo entre los nahuas de Atliaca, es necesario definir la sustentabilidad cultural como: un concepto que conlleva implícito un bagage amplio de historia, hábitos y costumbres enfocados a fomentar una relación sana y armoniosa entre la comunidad con identidad cultural propia y su entorno; con la intención de legar a las siguientes generaciones mejores condiciones de vida.

Finalmente se concreta la sustentabilidad alimenticia como: una serie de prácticas colectivas de sustentabilidad cultural que permiten establecer una relación sana y armoniosa entre el colectivo que la practica y la naturaleza que provee los productos de la tierra. Legando a las nuevas generaciones un conocimiento y prácticas de producción, recolección y alimentación que fomentan una relación cada vez más respetuosa con el entorno.

Hallazgos y conclusión.-

Primero.- La comunidad de Atliaca nos permite observar un modelo circular autosustentable de alimentación -fundamentalmente vegetariana –en temporada de secas (*Tonalco*) que se transmite a través de la lengua materna a base de usos y costumbres, reforzado por el sincretismo pagano-religioso.

Segundo.- El acto ceremonial de *Atzatzazilistlii* (que reúne entre dos y tres mil personas cada año) juega el papel de cohesionador social en torno al centro ceremonial *Oztotempan*. El ritual reúne de 25 a 30 comunidades, que asisten y cumplen como parte del ciclo agrícola anual de

actividades pagano-religiosas. Es un proceso de penitencia, fe, rogación, abstinencia y sacrificio para lograr un buen temporal de lluvias.

Tercero.- Parte fundamental de la cultura nahua en Atliaca es el modelo educativo prehispánico (en Atliaca) de un patrón estable de alimentación. Este abarca elementos como la religión, la ley o las normas de comportamiento social; cohesionados de tal forma que han impedido su modificación a través de los años, no obstante que la comunidad ha tenido contacto con grupos de culturas diferentes, que aportan nuevas formas de vida, incluyendo nuevos alimentos.

Todo ello permite llegar a la conclusión de que en Atliaca, la sustentabilidad alimenticia es un proceso colectivo, histórico y actual, que involucra a las comunidades enteras y engarza la sustentabilidad cultural con la sustentabilidad respecto al medio ambiente.

BIBLIOGRAFÍA

- Ander-Egg, E** 2008, *El léxico de un animador socio cultural*, FCE, México.
- Broda, J et al** 1989, *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, CNPA, FCE, México.
- Caso, A** 1952, *Pueblos del Sol*, FCE, México.
- Eustaquio, C** 2004, *Gotas de maíz, jerarquía de cargos y ritual agrícola en San Juan Tetelcingo Guerrero*, Ciesas, México.
- Darkin, K** 1981, *Evolución Fonológica del Protonahuatl*, Universidad Autónoma De México, México.
- Dehouve, D** 2002 *Historia de los pueblos indígenas de México. Entre el caimán y el jaguar. Los pueblos indios de Guerrero*. Instituto Nacional Indigenista. México.
- Díaz, R** 1998 *Acatlán Guerrero. El ritual de la lluvia en la tierra de los hombres tigre*, CONACULTA, México.
- Flores L** 1986 *La Realidad Del Atzatzalístlii*. Culturas Populares IGC. México.
- Gutiérrez, M** 1984, *Camino a Oztotempa*. UAGro. IIHS
- López A** 2001, *Tomoanchan y Tlalocan*, FCE, México.
- Matías A** 1997 *Agricultura Indígena en los pueblos de la Montaña de Guerrero*. INAH. México.
- Obregón, J** 1988, *La Montaña de Guerrero*, INI ENAH, México.
- Olvera Limón Silvia**, *La religión De Los Pueblos Nahuas* (2008)
- Provencio, E** 1988, Comisión Mundial del Medio Ambiente y del Desarrollo, en Alcocer, M. Investigación Participativa (coord.), UNAM, México.
- Ruiz R**, *s/f Enfoque De Sistemas Y Agro ecosistemas*, UACH, Colombia.
- Sepúlveda, M** 2008, *Petición de llluvias de Oztotempa*, INAH, México.
- Wences R et al** 2005 *Las Dimensiones Sociales y Ambientales del Desarrollo Regional*, AMECIDER UAGro, UCDR, IIES/UNAM. México.