

## **Batallando con comida: cómo una comunidad en México utilizó alimentos para oponer resistencia al Imperio Azteca.**

Escrito por Erin Facer Oct. 1, 2019, 6:16 PM, traducido por José Ramón Alcántara Mejía

(artículo original: <https://news.vanderbilt.edu/2019/10/01/food-fight-how-a-community-in-mexico-used-food-to-resist-the-aztec-empire/> )

Inspirada por el uso de alimentación por un pueblo prehispánico como forma de resistencia, la candidata doctoral Keitlyn Alcántara utiliza ahora la comida como forma de resistencia ante la pérdida cultural entre estudiantes Latinoamericanos de primaria en Nashville, Tennessee, Estados Unidos.

### **Tradiciones alimenticias prehispánicas**

Como bioarqueóloga, Alcántara investiga cómo Tlaxcala pudo enfrentar el poder dominante del imperio Azteca. Ella ha descubierto que la clave fue la alimentación:

*“Los ingredientes son parte de recetas, y las recetas son parte de la cultura y la comunidad”.*

Ya que Tlaxcala se encuentra en una ruta comercial importante, uno esperaría encontrar evidencia de una variedad de productos importados de tan lejos como la costa del golfo de México en la dieta de los antiguos tlaxcaltecas. Sin embargo, Alcántara ha encontrado evidencia de que el bloqueo económico de los Aztecas podría haber limitado el acceso a la comercialización.

En el Laboratorio de Isótopos Estables del Departamento de Antropología de la Universidad de Vanderbilt en Nashville, Tennessee, Alcántara ha examinado la composición de isótopos de muestras arqueológicas de huesos y dientes de restos prehispánicos para determinar las dietas de la población. Su investigación sugiere que las dietas de los tlaxcaltecas contenían niveles altos de plantas C4 y bajos en el isótopo 15N.

La investigación con isótopos realizada por Alcántara revela tendencias generales, pero por medio de historias orales ha podido ampliar el significado detrás de dichas tendencias.

Parece probable, entonces, que la dieta de C4 indica el consumo de alimentos con maíz, amaranto, chíá y cactus (todos ellos productos locales). Los valores bajos de N15 muestra la ausencia de alimentos marinos u otros productos de la costa.

El conocimiento de los ingredientes locales y prácticas alimenticias compartidas por la población permitieron a los tlaxcaltecas mantener su independencia alimenticia. En vez de sucumbir a la presión económica debido a la expansión azteca en las áreas circundantes y convertirse en una cultura subyugada, los tlaxcaltecas optaron por depender de alimentos locales y de la sabiduría comunitaria para sobrevivir.

### **Tlaxcala hoy**

Hoy día, Tlaxcala continúa siendo ejemplo de una lealtad determinante a su cultura alimenticia. A pesar de ser el estado más pequeño de México, Tlaxcala es la zona con mayor diversidad de maíz criollo. Muchas organizaciones comunitarias se han negado a ceder ante la presión política y económica para adoptar la producción masiva especializada. En su lugar, fomentan festivales anuales del maíz y tianguis semanales como el Mercado Alternativo de Tlaxcala, y animan a su población a compartir su conocimiento culinario, a celebrar sus tradiciones y a crear comunidad. Alcántara señala:

*“Conversando con la gente de la comunidad tlaxcalteca puedo identificar un modelo de acción comunitaria que enfatiza el poder de trabajar juntos”.*

### **Construyendo comunidad en Nashville**

Inspirada por el ejemplo tlaxcalteca de resistencia y comunidad alimenticia, Alcántara fundó la organización Sazón Nashville para alentar a niños y jóvenes a conservar su herencia latinoamericana. El objetivo de Sazón Nashville es empoderar a estudiantes locales de la escuela primaria para que exploren las experiencias, memorias, tradiciones e identidades que los hacen únicos como parte de la comunidad latinoamericana de Nashville.

Alcántara, quien ha experimentado de primera mano la soledad que acompaña el crecer como mexicana-norteamericana, señala que:

*“A través de la comida pude sanar muchas de esos sentimientos de marginación, de no tener un lugar. Al cocinar juntos y compartir la comida, principalmente cuando cada uno ha tenido historias distintas sobre sus orígenes, los participantes en Sazón Nashville podemos unirnos en torno a la idea de crear una comunidad”*

Dado el clima actual en torno a la inmigración, Alcántara ha encontrado que ahora es más importante que nunca ayudar a los estudiantes jóvenes a mantener el contacto con su herencia cultural.

*“Manteniendo vivas las tradiciones culturales nos recuerda que somos parte de algo más grande y que uno pertenece a una amplia comunidad de ancestros cuyas experiencias pueden ser reapropiadas para que darle sentido al mundo”.*