

**MAESTRÍA EN GESTIÓN DE TURISMO REGIONAL
SUSTENTABLE**

**EL TURISMO BIOCULTURAL PARA LA
REVALORIZACIÓN DEL *YOLIXPA* COMO PATRIMONIO
BIOCULTURAL DEL PUEBLO NAHUA, CUETZALAN DEL
PROGRESO PUEBLA**

TESIS

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRA EN
GESTIÓN DE TURISMO REGIONAL SUSTENTABLE**

PRESENTA

MARGARITA NÚÑEZ BONIFACIO

DIRECTORA: DRA. ADRIANA MONTSERRAT PÉREZ SERRANO

San Pablo Apetatitlán, Tlaxcala, Diciembre 2022

La presente tesis titulada: “El Turismo Biocultural para la revalorización del *Yolixpa* como Patrimonio Biocultural del pueblo nahua, Cuetzalan del progreso Puebla”; fue realizada por Margarita Núñez Bonifacio; ha sido aprobada como requisito parcial para obtener el grado de:

Maestro en Gestión de Turismo Regional Sustentable

Bajo supervisión del siguiente Comité Tutorial:

Directora Dra. Adriana Montserrat Pérez Serrano _____

Revisor Dr. Víctor Manuel López Guevara _____

Revisor Mtro. Frédéric Duhart _____

Revisora Dra. Ivonne Virginia Campos Rico _____

RECONOCIMIENTO

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), por el financiamiento otorgado mediante la asignación de una beca nacional, para la maestría, así como la elaboración de esta tesis.

AGRADECIMIENTOS

Al municipio de Cuetzalan del progreso, Puebla por la oportunidad y las facilidades otorgadas para la realización de la presente propuesta de investigación.

A los representantes del comité del festival del *Yolixpa*, por el apoyo y su participación en las entrevistas realizadas.

A los productores de *Yolixpa* por su tiempo y su participación en las entrevistas y en las reuniones que se tuvieron durante el trabajo de campo.

Al Colegio de Tlaxcala y al núcleo académico de la Maestría en Gestión del Turismo Regional Sustentable, por la formación profesional recibida.

A mi directora de tesis, la Dra. Adriana Montserrat Pérez Serrano, por su paciencia, sus observaciones y recomendaciones recibidas durante la realización de la tesis y durante mi formación académica.

A mis revisores el Dr. Víctor Manuel López Guevara, al Mtro. Frédéric Duhart, y la Dra. Ivonne Virginia Campos Rico por el acompañamiento brindado durante el desarrollo de esta investigación, por sus comentarios y observaciones realizadas a la tesis.

A mi hijo, pareja, madre, hermanos y seres queridos por acompañarme en todo momento de mi proceso formativo.

INDICE

INTRODUCCIÓN	8
CAPITULO 1: DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	10
1.1.SITUACIÓN PROBLEMÁTICA	11
1.2 Antecedentes de investigación.....	18
1.3 Justificación	27
1.4 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	28
1.4.1 Pregunta general.....	28
1.4.2 Preguntas específicas	28
1.5 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	28
1.5.1 Objetivo general	28
1.5.2 Objetivos específicos	28
1.6 MARCO METODOLÓGICO	29
1.6.1 Marco contextual	29
1.6.1 Técnicas de investigación	31
1.6.2. Identificación y validación de categorías de análisis.....	33
1.6.4 Técnicas de investigación y construcción de los instrumentos de campo	38
1.6.5 Descripción de las técnicas utilizadas	39
1.6.6 Etapas del trabajo de campo	41
1.6.6.1 Etapa 1: Investigación documental	41
1.6.6.2 Etapa 2: Trabajo de campo	43
1.6.6.3 Etapa 3: Complementando el trabajo de campo	44
1.6.6.4 Etapa 4: Conversando con los actores sociales	45
CAPÍTULO 2: CAMBIOS Y TRANSFORMACIONES DEL YOLIXPA	46
“De medicina a licor” Transformaciones del Yolixpa en Cuetzalan del Progreso, Puebla	47
CAPÍTULO 3: EFECTOS DEL FESTIVAL DEL YOLIXPA	78
Festival del Yolixpa, escenario turístico de claroscuros en Cuetzalan del Progreso, México	79
CAPÍTULO 4: DIÁLOGO INTERCULTURAL	96
El Diálogo Intercultural Como Mecanismo Para La Gestión Del Patrimonio Biocultural. El Caso Del Yolixpa Del Pueblo Nahua De Cuetzalan Del Progreso, Puebla.....	97
CAPÍTULO 5: CONCLUSIONES GENERALES	121
RECOMENDACIONES GENERALES	124
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	126

ÍNDICE DE TABLAS Y CUADROS

Capítulo 1

Tabla 1: <i>Hallazgos encontrados en los artículos</i> -----	21
Tabla 2: <i>Ejemplo de tabla de especificidades</i>	34

Capítulo 2

Tabla 1: <i>Plantas medicinales utilizadas en la elaboración del Yolixpa</i>	64
Tabla 2: <i>Yolixpa comercial vs Yolixpa tradicional miradas distintas pero un solo patrimonio</i>	69
Tabla 3: <i>Cambios identificados en el yolixpa de los masehual de Cuetzalan</i>	70

Capítulo 3

Tabla 1: <i>Repercusiones positivas y negativas del Festival del Yolixpa</i>	93
--	----

Capítulo 4

Cuadro 1: <i>Caracterización de los participantes del encuentro "Diálogo Intercultural y sentipensares, mecanismos para la gestión del Yolixpa en Cuetzalan"</i>	108
Cuadro 2: <i>Problemáticas y oportunidades del Yolixpa</i>	113

ÍNDICE DE FIGURAS

Capítulo 1

Figura 1: <i>Municipio de cuetzalan del progreso</i>	29
--	----

Capítulo 2

Figura 1: <i>Ubicación del municipio de cuetzalan del progreso</i>	53
Figura 2: <i>Significado del yolixpa desde la voz de los productores</i>	57

Capítulo 3

Figura 1: <i>Mapa de ubicación del área de estudio</i>	83
Figura 2: <i>Yolixpa tradicional</i>	85
Figura 3: <i>Vendedora de yolixpa, centro de cuetzalan</i>	85
Figura 4: <i>Fechas de mayor importancia en los seis festivales del Yolixpa</i>	89
Figura 5: <i>Yolixpa medicinal</i>	91
Figura 6: <i>Yolixpa ofertado como licor</i>	91

Capítulo 4

Figura 1: <i>Expectativas del encuentro con los actores sociales del Yolixpa</i>	110
Figura 2: <i>¿Cómo conociste al Yolixpa de Cuetzalan?</i>	111
Figura 3: <i>¿Qué significa para ti el Yolixpa, actualmente?</i>	112
Figura 4: <i>Causas de la transformación del Yolixpa en Cuetzalan</i>	114
Figura 5: <i>La voz de los actores en la gestión del Yolixpa</i>	117
Figura 6: <i>Mecanismo de apoyo para la gestión del Yolixpa</i>	118

INTRODUCCIÓN

La presente investigación aborda el tema de patrimonio biocultural, específicamente el de las bebidas tradicionales, que son una expresión de este patrimonio. Actualmente estas bebidas representan la cultura local de los pueblos originarios y son una muestra de un conocimiento conservado y transmitido de generaciones; en lo anterior se sustenta la importancia de su estudio, desde una mirada biocultural que reconozca el valor cultural e identitario que tienen estas bebidas para las poblaciones originarias.

Cuetzalan es un pueblo nahua, reconocido como “mágico” desde el 2002, por el Programa Pueblos Mágicos de la Secretaría de Turismo federal; esto así a cuenta de su gran diversidad natural y cultural, que ha sido aprovechada por la práctica turística, donde destaca la bebida tradicional llamada *Yolixpa*, que hoy presenta procesos de cambio en su significado y uso, a causa de gestión de los diversos actores involucrados.

El *Yolixpa* es un elemento de patrimonio biocultural del municipio, una bebida tradicional elaborada a base de plantas medicinales y aguardiente, a la cual se le atribuyen propiedades curativas y que actualmente enfrenta la transformación de su receta original, su significado y proceso de elaboración; cambios que son resultado de procesos de gestión por parte de actores del municipio, internos y externos (locales, gobierno y turistas) que influyen en el manejo de este patrimonio.

La estrategia metodológica empleada para la realización de este trabajo de investigación, en su mayor parte fue cualitativa. Se emplearon técnicas como: 1) la observación participante, con los productores, en la elaboración de la bebida y 2) entrevistas a profundidad, aplicadas a productores, actores gubernamentales y prestadores de servicios, elegidos a través de muestreo no probabilístico (bola de nieve), para aproximarse a los significados, historia, usos, cambios y efectos derivados de la gestión de la bebida; esto último se trabajó a través de *Focus group*, dinámicas grupales y tendaderos sociales. Así mismo se determinó trabajar con los turistas a través de una encuesta, con el objetivo de conocer su opinión como demandantes de la bebida. Para el desarrollo de la investigación se contemplaron tres fases de trabajo: a) Documentar las creencias, conocimientos y prácticas presentes y transformadas en el *Yolixpa*, b) Evidenciar los efectos que ha provocado el Festival del *Yolixpa* sobre la bebida y c) Diseñar propuestas de revalorización del *Yolixpa*. Para el abordaje teórico se eligieron

aproximaciones teóricas como cultura, patrimonio biocultural, gestión del patrimonio, turismo biocultural, actor y diálogo intercultural.

Su elección está relacionada al contexto de pueblo originario. Por su parte, se eligió el concepto de cultura, dado que las formas de relacionarse, de convivir, rigen la conducta del individuo en la sociedad que conserva etnoconocimientos, acumulados en la memoria biocultural de los pobladores. La noción de patrimonio biocultural se eligió para entender las relaciones naturaleza- humano y la conservación de las riquezas patrimoniales. En el caso del turismo biocultural y el diálogo intercultural son considerados mecanismos que promuevan la conservación biocultural y la participación de los actores.

Por lo anterior, esta investigación comprende un desarrollo progresivo de diferentes etapas que iniciaron con la recopilación bibliográfica hasta el procesamiento de los datos de campo, elaboración de entrevistas, talleres, diálogos y análisis de los resultados que permiten integrar toda la información requerida para el estudio.

El presente documento es una tesis con estructura de artículos y está integrada por cinco capítulos: 1) Diseño de la investigación, 2) Cambios y transformaciones del *Yolixpa*, 3) Efectos del festival del *Yolixpa*, 4) Dialogo intercultural y 5) Conclusiones generales.

CAPITULO 1: DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El presente capítulo tiene por objetivo presentar la construcción del objeto de estudio, el cual se integra por la situación problemática, el contexto del patrimonio biocultural, de las bebidas tradicionales y de la situación que se observa en el municipio de Cuetzalan en relación al *Yolixpa*. En este primer capítulo también se presentan los antecedentes investigativos que permiten abordar el tema de las bebidas tradicionales en el contexto nacional e internacional, lo que permitió precisar los vacíos de investigación y el aporte del presente trabajo.

Posteriormente se menciona la postura epistemológica en la cual se fundamenta la presente investigación, así mismo se plantea la importancia metodológica y académica en la cual contribuirá este trabajo. Seguido de esto se presentan las preguntas y objetivos generales y específicos que guían el abordaje.

1.1 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA

El patrimonio biocultural de las poblaciones indígenas se conforma por tres elementos principales: las creencias, los conocimientos y las prácticas que evidencian estrecha relación con la naturaleza (Toledo, 2013). El interés que actualmente tiene la protección y conservación del patrimonio biocultural de México y del mundo, se ha convertido en una necesidad prioritaria y cada vez más demandante, esto debido a diversas razones económicas y culturales, y por la necesidad urgente de generar acciones y estrategias que permitan la salvaguarda tanto del patrimonio natural como del cultural (Pohlenz *et al.*, 2013).

La importancia de rescatar y conservar el patrimonio biocultural radica en que este elemento forma parte de la identidad de los pueblos originarios, por el reconocimiento que tiene nuestro país en cuanto a su gran diversidad natural y cultural; así mismo, el patrimonio biocultural permite alcanzar la sustentabilidad que se busca actualmente, para alcanzar el equilibrio y el rescate del medio ambiente, debido a que en estos tiempos se ha contaminado y deteriorado por el mal manejo del ser humano y los pueblos originarios conservan técnicas y prácticas que si se aplican adecuadamente pueden llegar a ser mecanismos para su conservación (Boege, E. 2008).

Pese a su importancia, en la actualidad el patrimonio biocultural se enfrenta a diversas problemáticas, tanto sociales como políticas; entre los dilemas sociales a los que se enfrentan los saberes tradicionales se puede señalar que: actualmente los jóvenes, poco se interesan por conocer, aprender y conservar los saberes vivos de sus antepasados. La migración es un problema social que ha afectado a la mayoría de las poblaciones rurales, que se han visto en la necesidad de buscar mejores condiciones de vida para sus familias, mejores oportunidades de empleo, de educación, entre otras. Estas necesidades de las poblaciones hacen que la gente emigre a las ciudades y con ello que los pobladores se involucren más con la urbanidad, generando un proceso de transformación y aculturación (Consuegra *et al.*, 2021).

Las poblaciones originarias en muchos casos son marginadas e incomprendidas por sus formas de vida social y cultural y por su relación e interacción con la naturaleza, ocasionando otro tipo de problemas sociales como la discriminación (Gracia y Horbath, 2019). Por otro lado, las políticas públicas que se gestionan de manera interna sin considerar la opinión de

las comunidades receptoras afecta los derechos de los individuos, por lo tanto se convierten vulnerables ante situaciones de discriminación, despojo, delincuencia, sin leyes que amparen sus derechos y les permitan tener mejores condiciones de vida (Acea, 2013).

Además de lo anterior, los pueblos originarios se han enfrentado por muchos años al despojo de sus tierras, esto para el beneficio económico de grandes compañías hoteleras, mineras, industrias de comercio, entre otras; al plagio de sus conocimientos como en el caso más visible de los textiles tradicionales, que suelen ser copiados y apropiados por otros supuestos dueños. Estas problemáticas generan la monopolización y el empobrecimiento de los conocimientos de los pobladores, debido a que no se reconoce la autoría de los mismos y esto los vuelve más vulnerables (Ávila y Vázquez, 2012).

En este mismo orden de ideas opera el turismo masivo, que ha sido determinante en la pérdida del patrimonio biocultural de los pueblos originarios, debido a que esta actividad mercantiliza y vende la cultura de los pueblos originarios (Toledo, 2013).

La problemática se vuelve cada vez más preocupante y compleja debido a que la mayor parte de los saberes se construyen, se transmiten, se significan y resígnifican de generación en generación, dentro del ámbito familiar y comunitario, lo que en suma permite la construcción y el fortalecimiento de las identidades locales (García, 2007).

Es así que los saberes tradicionales son parte importante para la reproducción social en general y en particular del patrimonio biocultural de las comunidades indígenas (Rincón, 2017).

Las bebidas tradicionales son una expresión de patrimonio biocultural, estas bebidas siempre han estado presentes en la vida de los pobladores, forman parte de su dieta, de su gastronomía y en general de su vida cotidiana y, al igual que el patrimonio biocultural, afrontan problemáticas que, entre otras formas, se evidencian en la transformación de las recetas y los significados de las bebidas (Jiménez *et al.*, 2016). Lo anterior debido a que han sido desplazadas por productos industrializados (bebidas gaseosas o alcohólicas); donde un ejemplo claro es el pulque, que ha sido históricamente relegado en el mercado por la cerveza, el ron y el vino (Quintero-Salazar *et al.*, 2012). Como evidencia indirecta de lo anterior, en el Estado de Toluca se observa la disminución de la producción del *maguay*; aunque también

es cierto que otros autores reconocen el auge de la bebida, desde la segunda década del siglo XXI (Rojas *et al.*, 2016).

Por su parte, Bañuelos & Salido (2012) señalan que los estudios que se realizan de bebidas tradicionales en su mayoría abordan aspectos cuantificables como la producción, la comercialización, insumos y demás, lo que limita a comprender la complejidad y la integridad de las bebidas así como el valor simbólico que representan y por tanto, las medidas en favor de su permanencia resultan ser parciales.

Por su parte Rincón (2017) hace referencia al proceso de aculturación al que se enfrentan las bebidas tradicionales, debido a la interacción con las sociedades urbanas, evidenciada en el cambio de su receta y proceso de elaboración.

Se han realizado estudios, tanto nacional como internacionalmente de bebidas tradicionales que hacen evidente las problemáticas a las que se están enfrentando estos bienes patrimoniales. El *mezcal* por ejemplo, que es una bebida de suma importancia para México, cuenta con la denominación de origen y es, por tanto, un marcador de identidad nacional, se encuentra en competencia constante con la cerveza por una posición en el mercado (Pérez *et al.*, 2016).

Otro ejemplo, la *sambumbia* en Ixtapan del Oro, del estado de México, una bebida tradicional que está siendo desplazada por el surgimiento de nuevos productos, debido a que la mayoría de la población desconoce la bebida y la forma de elaborarlo (Quintero-Salazar *et al.*, 2012).

Otro caso de estudio es el que presentan Solíz & Calvo (2014) estos autores mencionan que la elaboración y consumo de la bebida de la *chicha*, en Bolivia, se conserva únicamente en adultos mayores, propiciando así el olvido de un vasto conjunto de saberes tradicionales; a su vez, Fernández (2015) señala que los productores de la *chicha* reconocen que la difusión y propaganda que se ha hecho de la bebida ha propiciado que actualmente se valore como una bebida comercial dejando a un lado el valor medicinal, social y simbólico, principalmente en los jóvenes que desprecian la bebida por considerarla bebida de indios pobres; esta situación preocupa a la población adulta, porque a través de la bebida ellos guardan una conexión con el pasado; sus antepasados no han desaparecido, siguen existiendo en sus recuerdos, en sus prácticas milenarias, los adultos señalan que no solo se consume un

refresco, la *chicha* representa el rostro de la cultura peruana, de ahí la importancia de reconocer este legado y patrimonio.

En lo que respecta a los pueblos originarios, estas poblaciones conservan bebidas tradicionales que no han sido reconocidas a nivel nacional por la falta de estudios y en la mayoría de los casos por el desinterés de las mismas poblaciones en seguir elaborándolas, como es el caso del *axocot* que preparan y consumen los nahuas de la Sierra Norte de Puebla y que es una bebida fermentada que tiene propiedades curativas, cuyo consumo es tradicional y únicamente familiar (Sánchez *et al.*, 2010).

Otro ejemplo de estas bebidas es el *chocolate* casero tradicional de Tabasco, esta bebida se produce para el autoconsumo y el excedente se utiliza para la comercialización. Es una práctica que los habitantes han empleado para obtener ingresos económicos en sus familias (Córdoba *et al.*, 2017).

Siguiendo esta misma línea Franco *et al.*, (2015) en su estudio de la *raicilla*, una bebida tradicional de los altos de Jalisco, muestran que es necesario adquirir conciencia por la singularidad y el significado que representan estas bebidas, este autor menciona que la *raicilla* es herencia cultural y patrimonio cultural de Jalisco por lo que tiene historia y fuerte tradición. Actualmente contrasta con aquellas bebidas alcohólicas en el mercado, debido a que es una bebida que se obtiene del *maguey* a través de un proceso de destilación, que la convierte en una bebida reconocida y en proceso de obtener la denominación de origen, pero que a pesar de esto se encuentra en competencia con la cerveza, el *tequila*, los ronnes y el brandy, poco a poco se ha ido adquiriendo conciencia del valor de la *raicilla*, de su singularidad y su significado.

Refiriéndonos específicamente al municipio de Cuetzalan, la situación que se vive en el municipio en torno al manejo y conservación del *Yolixpa*, como patrimonio biocultural, también presenta similitudes con lo que han identificado otros autores y que ha sido mencionado anteriormente.

Cuetzalan del progreso es pueblo mágico desde el año 2002 y actualmente tiene una trayectoria turística de más de cuatro décadas que han sido los factores determinantes en las transformaciones que han sufrido algunos elementos patrimoniales, algunos positivos y negativos, como es el caso del *Yolixpa*, que desde el año 2014 comenzó su valoración como

producto turístico y se ha posicionado en la esfera turística como licor tradicional, dejando a un lado el sentido medicinal que representa la bebida.

Los datos estadísticos del presente año 2022, reflejan un incremento de visitantes al municipio, en el año 2020 Cuetzalan recibió 35 mil 685 visitantes, posteriormente en el año 2021 tras el primer año de la pandemia COVID 19, el municipio de Cuetzalan recibió 42 mil 468 visitantes, lo que representó un incremento del 19% en el número de visitantes (Meneses, 2022), convirtiéndose en un referente del turismo sostenible a nivel nacional, actualmente el turismo es una de las actividades más importantes del municipio, donde el 59.1% de la población es económicamente activa (PEA, 2021).

Este incremento en la actividad turística de Cuetzalan ha originado también una pérdida de saberes tradicionales, una pérdida de autenticidad de los productos locales y se ha hecho evidente la forma en la que la comunidad comercializa sus productos y las transformaciones que se le han hecho, ocasionando el surgimiento de productos nuevos, esto debido a la demanda, promoción y comercialización que los pobladores, autoridades y turistas ejercen en los productos locales.

Uno de los elementos del patrimonio biocultural de Cuetzalan es la elaboración del *Yolixpa*, que actualmente es conocido como un licor ancestral elaborado a base de hierbas medicinales y aguardiente, al cual se le atribuyen propiedades curativas. El nombre de esta bebida proviene de la combinación de dos palabras náhuatl que son; *Yolix* – Pecho y *pa* – dando sentido a medicina; medicina en Náhuatl se traduce como *Pajti*,

Tradicionalmente la elaboración del *Yolixpa* se transmitía de padres a hijos, y con ello se transmitían la identidad cultural, el conocimiento ancestral, valores culturales, cosmovisiones locales entre otros. Ya en la segunda década del siglo XX, las nuevas generaciones han perdido el interés por preservar estos saberes y transmitirlos, ya que se enfocan a otras actividades como lo es el turismo, siendo la actividad principal del municipio, como se ha mencionado anteriormente.

El conocimiento tradicional de la producción del *Yolixpa*, como saber y patrimonio biocultural de Cuetzalan, se entiende bajo la lógica de la reproducción de la cosmovisión indígena, arropada en el autoconsumo y la producción familiar; anteriormente se utilizaba

para la ingesta doméstica o con uso medicinal, para tratar algunas de las enfermedades más comunes de la gente como gripe, tos, dolor de espalda, bilis y susto por mencionar algunos.

A partir del nombramiento de Cuetzalan como Pueblo Mágico, en 2002, la afluencia turística se vio acrecentada en los siguientes años, como ejemplo en el año 2005 la derrama económica que dejaba el turismo era aproximadamente 45, 854,369 pesos. Este ingreso repercutió en diversos sentidos; por ejemplo, se crearon más fuentes de empleo, mayor infraestructura, servicios (Hoteles, restaurantes), pero impactó negativamente en el patrimonio de los pobladores ya que debido al incremento de visitantes, el impacto ambiental va en aumento, el deterioro del patrimonio tangible y la transformación de elementos culturales son algunas ejemplos del impacto negativo que ha dejado la afluencia turística en el municipio de Cuetzalan del progreso (SECTUR, 2016).

En este sentido Herrera (2018) menciona que el incremento de la actividad turística implicó que los pobladores se hayan adaptado a lo que el turismo impone, un modelo convencional que consiste en nuevas formas de vestir, de hablar, de alimentarse, de comportarse, y en ocasiones hasta de pensar, lo más impactante es que las autoridades se han encargado de difundir y promocionar este modelo convencional en muchas ocasiones con fines económicos ya que se tiene la idea que si se adaptan a la peticiones del turismo tendrán turistas satisfechos y con intenciones de regresar a Cuetzalan y estos implica un mayor ingreso económico, a pesar de que esto ocasiona la transformación en las prácticas culturales y simbólicas. Esta aportación de la autora coincide con los cambios que se reflejaron en la bebida *Yolixpa* ante el incremento de la actividad turística. Una vez recibido el nombramiento de Pueblo Mágico la elaboración del *Yolixpa* dió un giro impactante; comenzó su difusión y promoción como licor ancestral Nahuatl; este cambio originó el incremento de su demanda en el sector turístico, y con ello de su popularidad y su comercialización. Este fenómeno mercadológico implicó que la mayoría de los productores de *Yolixpa* cambiaran algunas formas de preparación (insumos, significados, proceso de elaboración), así mismo el evento realizado en agosto 2014, en Cuetzalan, conocido como el festival del *Yolixpa*, que fue el primer encuentro demostrativo de las variedades del *Yolixpa*; en esta actividad se buscó fortalecer la venta del *Yolixpa*, que es preparado por los artesanos de Cuetzalan y para que

ellos puedan obtener mejores ingresos para sus familias de acuerdo al presidente municipal de Cuetzalan (2014).

Con base en lo anterior se puede decir que actualmente tanto los productores, como los prestadores de servicios turísticos y las autoridades, que llevan a cabo el festival del *Yolixpa* y los turistas que demandan diferentes sabores de *Yolixpa* en Cuetzalan, han contribuido a cambiar los usos, las formas de elaboración y los sabores del *Yolixpa*, lo que conlleva a que la gente local se vea influenciada en adaptarse a los gustos y preferencias del turista, propiciando la alteración acelerada del patrimonio biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso, evidenciado en el cambio de la receta original del *Yolixpa*, significados, formas de enseñanza y transmisión de saberes, así como el surgimiento de nuevos sabores, prácticas y técnicas de elaboración, nuevas formas de comercialización, promoción y demanda del mismo.

Se reconoce la contribución del turismo en el municipio y en las familias; es decir no se niega lo turístico, porque ya es parte del sistema en Cuetzalan, solo se cuestiona el tipo de turismo que se realiza actualmente, de tal forma que, considerando que son las expresiones culturales-tradicionales las que generan el interés de los turistas; es imperioso que se reflexione y actúe en torno al tipo de turismo que puede contribuir a la salvaguarda del patrimonio, generando remuneración económica como elemento secundario, sin la mercantilización y/o folclorización de la cultura (Bello y Pérez, 2017).

Dicho lo anterior este proyecto de investigación propone un camino que parte de la documentación de los saberes locales, de la participación y colaboración de los diversos actores locales y del diálogo intercultural entre los actores involucrados, para la gestión del patrimonio biocultural.

Por lo tanto, esta investigación tiene por objeto de estudio la revalorización de la bebida tradicional *Yolixpa*, como patrimonio biocultural (creencias, saberes y prácticas) del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso, Puebla, desde la perspectiva de los actores sociales (productores, gobierno, prestadores de servicios y turistas) y a través del turismo biocultural.

1.2 ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN

Las investigaciones consultadas abordan una fundamentación teórica-conceptual, desde elementos, como Patrimonio cultural (Solíz *et al.*, 2014 y Rincón, 2017), diversidad alimentaria (Quintero-Salazar *et al.*, 2012), bebida fermentada (Pérez *et al.*, 2016), patrimonio biocultural (Bañuelos & Salido, 2012 y Jiménez *et al.*, 2016), tradiciones campesinas (Acea, 2014), conocimiento tradicional (García, 2007), tradición alimentaria (Bustos, 2017), alimento tradicional (Córdoba *et al.*, 2017), bebidas ancestrales (Gaglay, 2016), saberes tradicionales (Córdoba *et al.*, 2017 y Rincón, 2017); patrimonio gastronómico (Ríos & Alemán, 2011) y herencia cultural (Franco *et al.*, 2015).

De los 15 estudios revisados, cinco abordan la investigación desde un enfoque mixto (Quintero-Salazar *et al.*, 2012; Pérez *et al.*, 2016; Rojas *et al.*, 2016; Ríos & alemán, 2011; Gaglay, 2016). El cuestionario se aplicó por parte de Quintero-Salazar *et al.* (2012); Bustos (2012) y Rojas *et al.* (2016). El muestreo fue empleado por Rojas *et al.* (2016) y Gaglay (2016).

El resto de las investigaciones abordan el objeto de estudio desde el enfoque cualitativo (Bustos, 2017; García, 2007; Rincón, 2017; Acea, 2014; Bañuelos & Salido, 2012; Sánchez *et al.*, 2010 y Córdoba *et al.*, 2018; Franco *et al.*, 2015; Solís & Calvo, 2014; Jiménez *et al.*, 2016). El método más empleado en las investigaciones fue el etnográfico (Jiménez *et al.*, 2016; Quintero-Salazar *et al.*, 2012; Bustos, 2017 y Franco *et al.*, 2015) debido a que la mayoría de estos estudios pretendían comprender la realidad del grupo investigado.

Las entrevistas fueron utilizadas como técnica en los trabajos de Bustos (2017); Ríos & Alemán (2011); Rincón (2017) y Gaglay (2016). Otra técnica empleada fue la entrevista a profundidad (Bañuelos *et al.*, 2012; Córdoba *et al.*, 2017 y Solís & Calvo, 2014).

La revisión bibliográfica y documental (Ríos & Alemán, 2011; Rojas *et al.*, 2016), el análisis bibliográfico (Acea, 2014), de fuentes históricas (Bañuelos *et al.*, 2012); talleres participativos (Córdoba *et al.*, 2017) y la observación directa (Córdoba *et al.*, 2017; Solís & Calvo, 2014) son algunos de los métodos y técnicas empleados por los investigadores, al momento de realizar su trabajo de campo para conocer, involucrar y comprender a los grupos investigados y fortalecer las relaciones sociales.

En la revisión bibliográfica realizada como parte de esta investigación, se encontró que la práctica turística alternativa y el diálogo intercultural se han considerado como posibles vías de rescate que permiten la adecuada promoción, conservación y rescate de estos saberes; además el turismo puede ser una actividad que aporte beneficios económicos, y sustentables para el manejo adecuado de la riqueza única de los pueblos originarios, como lo señalan Ríos & Alemán (2019), Jiménez *et al.*, (2016), Gaglay (2016) y Rincón (2017).

En este orden de ideas Guerra (2013) menciona estudios de conservación de los saberes relacionados a la gastronomía, ya que la gastronómica está incidiendo en el desarrollo turístico de las poblaciones principalmente en Ecuador.

En este sentido el diálogo intercultural puede permitir la interacción equitativa entre turistas y anfitriones y a través de estos diálogos se conjuntan saberes que promuevan el rescate del patrimonio biocultural de los pueblos originarios. Al respecto, autores como Tovar & Rojas (2011) mencionan que el diálogo intercultural es la disposición a escuchar, valorar y aprender de los diversos saberes, para el enriquecimiento espiritual y emocional, sin que ello implique una pérdida de los referentes étnicos y culturales de turistas y anfitriones.

En esta misma línea Steiner & Reisinger (2004) afirman que el diálogo intercultural permite enfrentar las problemáticas de la globalización, porque permite que turistas y anfitriones tengan una experiencia auténtica donde se respeten valores, prácticas y experiencias diferentes.

Es necesario en primer momento entender el verdadero concepto de diálogo intercultural para comprender el saber o conocimiento local que permitirá saber dialogar con las filosofías locales, y comprender la diversidad cultural. Esto será necesario para comprender la razón y lograr quitar la imposición de la modernidad a través del mismo individuo y su naturaleza (Pérez y Argueta, 2011).

Por el contrario, Ávila y Martínez (2009) afirman que la identidad cultural se logra cuando se alcanza el verdadero diálogo intercultural y este, como lo mencionan los autores, debe ser recíproco y permitir alcanzar el respeto por los diferentes puntos de vista, basando su investigación en teorías filosóficas para comprender la autenticidad y que existen sociedades multiculturales.

Por otro lado, en relación a los hallazgos, las propuestas planteadas por los autores en la revisión de estos artículos se matizan en la tabla 1:

Tabla 1: Hallazgos encontrados en los artículos

Autor	Título de la investigación	Hallazgo	Propuesta
García (2007)	Conocimiento tradicional de los pueblos indígenas de México y sus recursos genéticos 2007.	La mala gestión del desarrollo de políticas públicas en México, no están incluyendo los conocimientos tradicionales y por lo tanto las leyes de salvaguardia para la protección de los mismos están mal encaminadas y diseñadas.	Una labor de difusión pública para planear, promover, realizar y gestionar leyes que permitan la conservación de los conocimientos.
Sánchez <i>et al.</i> (2010)	Estudio preliminar del Axokot, bebida tradicional fermentada, bajo una perspectiva transdisciplinaria.	Esta bebida tiene propiedades terapéuticas y en su proceso de elaboración se conserva conocimiento tradicional.	Seguir revisando estas bebidas tradicionales que forman parte de la identidad cultural de los pueblos originarios.
Quintero-Salazar <i>et al.</i> (2012)	Consumo y conocimiento actual de una bebida fermentada tradicional en Ixtapan del oro, México: la sambumbia.	Esta bebida está siendo desplazada por el surgimiento de productos nuevos y comerciales. La mayoría de la población desconoce de su existencia y como consecuencia solo unos cuantos conocen la forma de elaboración.	Es necesario emprender acciones que permitan salvaguardarla y evitar su desaparición, como realizar en un futuro estudios del proceso fermentativo de esta bebida.
Bañuelos & Salido (2012)	El mezcal en Sonora, México, más que una bebida espirituosa. Etnobotánica de <i>Agave angustifolia</i> Haw	Los estudios del mezcal que se han realizado en Sonora han abordado aspectos únicamente de la planta.	Es necesario desarrollar medidas de manejo y crecimiento sustentable de la planta, para lograr su permanencia.
Acea (2014)	Realidad y derecho sobre los conocimientos tradicionales: especial referencia al sector agrícola en Cuba.	Se han realizado análisis de las ventajas y desventajas de las formas de protección existentes en pos de valorar la factibilidad de los conocimientos existentes en Cuba.	Se propone analizar la pertinencia de las vías de protección aplicables, fundamentar la necesidad de implementación de un sistema de protección de los conocimientos tradicionales agrícolas en Cuba.
Solíz, y Calvo (2014)	Revalorización de la Chicha, como Patrimonio Cultural de la Ciudad de Sucre.	El consumo y elaboración de la chicha se reduce mayormente a los adultos mayores.	Se debe trabajar más en la socialización de la técnica para erradicar los mitos de que es una bebida insalubre.

Franco <i>et al.</i> , 2015	La raicilla: herencia cultural y patrimonio cultural de Jalisco.	Es una bebida nativa apegada a una historia y a una fuerte tradición. Actualmente contrasta con aquellas bebidas alcohólicas en el mercado y se encuentra en competencia con la cerveza, el tequila, los rones y el brandy. Poco a poco se ha ido adquiriendo conciencia del valor de la raicilla, de su singularidad y su significado.	Propone una lucha por defender su producción. Se pretende obtener la denominación de origen para su mejor aprovechamiento. Es necesario la creación de grupos que puedan mantener y fortalecer la permanencia de la raicilla.
Gaglay (2016).	Elaboración de una ruta turística gastronómica en la sierra norte relacionada con las bebidas ancestrales para impulsar el turismo.	En la sierra norte no se han realizado estudios a profundidad en relación a las bebidas ancestrales. Se necesita de más organización de la población y énfasis de las autoridades, para el desarrollo de estas investigaciones.	Elaboración de una ruta turística gastronómica como medio de rescate de los valores de las bebidas tradicionales.
Pérez <i>et al.</i> , (2016).	La Revisión del agave y el mezcal.	Es obtenido por procesos artesanales y los estudios que se han realizado han abordado descripciones de las etapas de producción Existe la estandarización del producto.	Es necesario crear medidas de control en los procesos para estandarizar el producto Es importante que se realicen prácticas de manejo sustentables en la cosecha del agave para lograr el uso adecuado y permitir la regeneración de la planta.
Jiménez <i>et al.</i> , (2016)	Patrimonio biocultural: turismo micológico y etnoconocimiento.	Surgen nuevas estrategias para reinterpretar el potencial productivo de las comunidades locales, destaca el turismo en el espacio rural, actividad basada en el patrimonio biocultural que ostenta el campo respecto a las ciudades.	Se recomienda el desarrollo de propuestas basados en los modos de vida de los grupos étnicos.
Rincón (2017)	Saberes tradicionales y turismo de bienestar: experiencia en proyecto de investigación Terma colores (Puracé, cauca) Colombia.	La región está sufriendo un proceso de aculturación por parte de la minería. Los talleres formativos sobre gestión cultural, patrimonio y comunicación, talleres teóricos y prácticos eventos de socialización.	El turismo de bienestar, puede ser implementado como una actividad que promueva y concientice a la población de la importancia de rescatar y apropiar sus tradiciones, no sólo por su valor, identitario sino también por su valor turístico y patrimonial.

Córdoba <i>et al.</i> , (2017)	Chocolate casero tradicional en la región de la Chontalpa Tabasco, México, Actores y saberes locales.	El chocolate casero está presente en la dieta de la mayoría de los pobladores de la región. Se produce para el autoconsumo y para la comercialización el excedente.	Las futuras investigaciones deberán abordar la estructura de costos de producción y las preferencias de consumidores por los atributos relacionados con ingredientes locales y proceso artesanal.
Bustos (2017)	Sendejo, bebida fermentada de san Isidro Labrador, municipio de villa Victoria del Estado de México. Un estudio antropológico sobre la tradición alimentaria en las familias González-Sánchez y rubio- López.	Las familias son los canales de transmisión de conocimientos, Existe una estrecha relación con naturaleza de la bebida se trata de comprender su significado y forma de uso, la mayoría de la población desconoce la bebida.	Generar la propuesta de supervivencia de la cultura alimentaria dentro de su institucionalización como patrimonio.
Ríos & Alemán (2017)	Las bebidas tradicionales del Altiplano Cundiboyacense y su vinculación con el Turismo.	La globalización ha provocado la emigración de habitantes de las comunidades y con ello la pérdida de costumbres y tradiciones y las bebidas carecen de descripción detallada.	Señala que los inventarios turísticos de bebidas tradicionales pueden ser usados como herramienta para dar a conocer la importancia de los saberes y de las bebidas, ya que estas son una herramienta para crear metodologías de salvaguarda y protección de los mismos.
Rojas <i>et al.</i> , (2016)	El maguey, el pulque y las pulquerías de Toluca, Estado de México, ¿patrimonio Gastronómico Turístico?	Es patrimonio gastronómico de Toluca. Existe disminución de la producción del maguey. Los turistas desconocen la parte histórica del pulque.	Se proponen estrategias de promoción para difundir la bebida, así como impulsar alternativas como las rutas agroalimentarias para contribuir al desarrollo local a través del turismo.

<p>Bello, I. & Pérez, A. M. (2017).</p>	<p>Turismo biocultural: relación entre el patrimonio biocultural y el fenómeno turístico. Experiencias investigativas.</p>	<p>El fenómeno turístico en el mundo ha llegado a tener un impacto fundamental en el desarrollo de distintos países, por lo que en su mayoría algunos de ellos dependen económicamente del turismo, esa mirada económica, masiva y hasta depredadora del turismo ha ocasionado la exclusión de los actores locales como gestores de su propio patrimonio El turismo biocultural elimina la relación de superioridad entre el visitante y la comunidad receptora y busca generar relaciones de reciprocidad, respeto y empatía.</p>	<p>Propone reconocer la viabilidad del turismo, como estrategia de preservación de los conocimientos y prácticas bioculturales de comunidades campesinas e indígenas.</p>
---	--	--	---

Elaboración propia (2021)

En coincidencia a los datos de la tabla anterior, se hace evidente la importancia de revalorizar los saberes tradicionales, por el valor que estos representan en la cultura de los pueblos originarios; por lo tanto, las propuestas de rescate y revalorización son necesarias, y se deben proponer y gestionar dentro de las políticas de desarrollo de los gobiernos; así mismo, se afirma que las comunidades deben gestionar la correcta aplicación de estas políticas, un cambio en la forma de actuar de ellos será complementario, los prestadores de servicio deberán promocionar, acorde a la protección de los saberes tradicionales para lograr el rescate y aprovechamiento de los mismos. A todos los actores sociales, gubernamentales y externos les corresponde lograr la permanencia de estos saberes, para el beneficio de los pueblos originarios.

Después de la revisión presentada se concluye que los vacíos de investigación en torno al *Yolixpa*, como patrimonio biocultural son: el abordaje en relación a la interpretación del valor por parte de los locales y el desarrollo de propuestas de revalorización de los saberes como patrimonio biocultural de los pueblos originarios; en otras palabras, se evidencia la necesidad de lograr la revalorización de las bebidas tradicionales con usos específicos y, sobre todo, desde la propia interpretación de los locales y de todos los involucrados.

Es en esta revalorización donde el turismo biocultural cobra relevancia, como práctica sustentable, coadyuvante a la permanencia del patrimonio local de las comunidades, en este sentido Mérida *et al.*, (2013:16) señala cinco principios en el desarrollo de la práctica de un turismo biocultural, los cuales son:

- Encuentro de civilizaciones y culturas en el marco de un respeto mutuo entre visiones de sociedades receptoras y visitantes.
- Diálogo entre iguales enseñanza y aprendizaje intercultural, respetuoso de saberes y conocimientos (Hospedador – Hospedado)
- Respeto a todas las formas de crianza de la vida, la naturaleza y la madre tierra.
- Respeto y revalorización de las culturas e identidades culturales de los pueblos.
- Redistribución justa y equitativa de beneficios generados por la actividad turística entre el bien y derechos públicos, comunes y privados.

Aunado a lo anterior, otros autores señalan que la práctica del turismo biocultural debe tener en cuenta, además de los principios mencionados anteriormente, herramientas que mejoren la experiencia del turista e involucren a la comunidad receptora, tales como la hospitalidad, perspectiva desde la cual el turista no es un cliente, sino un huésped que aprende y convive con la comunidad, obteniendo así satisfacción y beneficios para ambas partes; esto se traduce en calidad y calidez, resaltando siempre la sencillez que caracteriza a los pueblos originarios (Medina y Mérida, 2016).

Dos elementos más a considerar en la práctica del Turismo Biocultural son: la participación de los sectores públicos-privados y comunitarios; dado que la inclusión de todos, posibilita la generación de cambios y beneficios para todos (Mérida *et al.*, 2013) y el segundo aspecto de gran relevancia está relacionado con el propósito de este turismo, que como señalan Bello y Pérez (2017:125) “su objetivo principal no es la generación de recursos económicos para las comunidades, sino que persigue objetivos y fines mayores y específicos como la preservación de las prácticas ancestrales que han sido mantenidas de generación en generación, el cuidado del patrimonio natural y hasta la defensa del territorio en contra del sistema neoliberal existente”.

Dicho lo anterior, la presente investigación propone el estudio de los saberes en relación a las bebidas tradicionales, como patrimonio biocultural, debido a que estas bebidas representan en las poblaciones originarias valores, herencia y legado que se ha transmitido de generaciones y son de suma importancia porque forman parte de su identidad, de su historia; así mismo a través de esta investigación se pretende revalorizar el *Yolixpa* como bebida medicinal y de importancia cultural para el pueblo de Cuetzalan, desde la misma voz de los actores locales, gobiernos, prestadores de servicio y turistas; con la finalidad de aportar en la construcción de un turismo biocultural.

De acuerdo a la literatura revisada estos aspectos no han sido abordados de manera específica, es así que a partir de esto se pretende contribuir a estos aspectos de suma importancia para las comunidades originarias y para la permanencia de su patrimonio.

1.3 JUSTIFICACIÓN

La presente investigación contribuye al conocimiento académico existente en torno a la gestión y manejo del patrimonio en general, y del *Yolixpa* en particular, desde una perspectiva turística biocultural en Cuetzalan del progreso; asimismo, en términos sociales, se promovieron procesos y mecanismos de diálogos interculturales, donde se vincularon conocimientos locales y académicos, para comprender la importancia de rescatar los saberes tradicionales inmersos en la elaboración del *Yolixpa*, se buscó que esta investigación fuera la base y guía para fomentar su conservación, revalorización y uso turístico, para todos los actores sociales tanto internos y externos. Una vez que los actores locales y externos comprendieron y fueron partícipes de esta estrategia de revalorización, se propuso alternativas de gestión turística, donde se consideraron aspectos de producción, comercialización y promoción del *Yolixpa*, en la arena turística desde una perspectiva cultural y no solo económica.

1.4 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1.4.1 Pregunta general

¿Qué factores inciden en la revalorización y gestión del *Yolixpa*, como patrimonio biocultural, en el contexto turístico del pueblo nahua, Cuetzalan del progreso, Puebla?

1.4.2 Preguntas específicas

- ¿Cuáles han sido las creencias, conocimientos y prácticas presentes y transformadas en el *Yolixpa*, así como las razones que han originado estos cambios y permanencias de la bebida como patrimonio biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso Puebla?
- ¿Cuáles son los efectos derivados del Festival del *Yolixpa* sobre la bebida, desde la mirada de los distintos actores vinculados a la práctica turística, como patrimonio biocultural del pueblo nahua, Cuetzalan del progreso, Puebla?
- ¿Qué acciones se necesitan realizar para la gestión *del Yolixpa*, patrimonio biocultural del turismo biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso, Puebla en el contexto turístico?

1.5 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

1.5.1 Objetivo general

Diseñar propuestas de gestión del *Yolixpa*, desde los principios del turismo biocultural y desde la perspectiva de los actores vinculados a la práctica turística, para su permanencia como patrimonio biocultural, en el pueblo nahua de Cuetzalan del progreso, Puebla.

1.5.2 Objetivos específicos

- Documentar las creencias, conocimientos y prácticas presentes y transformadas en el *Yolixpa*, a través del diálogo intercultural y desde la voz de los actores

vinculados a la práctica turística, para la comprensión de las razones que originan las transformaciones y de qué manera influyen en la gestión del *Yolixpa* del pueblo nahua, Cuetzalan del progreso, Puebla.

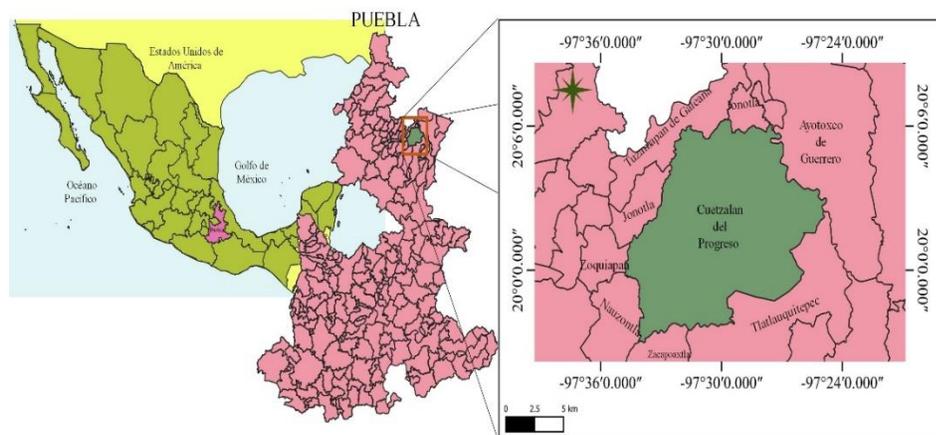
- Evidenciar los efectos que ha provocado el Festival del *Yolixpa* sobre la bebida, desde la mirada de los distintos actores vinculados a la práctica turística, para la generación de mecanismos de gestión que permitan compartir, difundir y comercializar la bebida en la esfera turística, sin que ello represente su pérdida como patrimonio biocultural del pueblo nahua, Cuetzalan del progreso, Puebla.
- Promover mecanismos de diálogo intercultural, entre los actores vinculados a la práctica turística, que fortalezcan la gestión del *Yolixpa*, desde los principios del turismo biocultural, en el pueblo nahua, Cuetzalan del progreso, Puebla.

1.6 MARCO METODOLÓGICO

1.6.1 Marco contextual

La presente investigación se realizó en el municipio de Cuetzalan del progreso, Puebla, pueblo mágico que se distingue por su calidez y su autenticidad, con escenarios naturales, y diversidad de tradiciones; que además, brinda una atmósfera de exuberantes matices fríos y cálidos (Márquez *et al.*, 2013).

Figura 1: Municipio de Cuetzalan del progreso



Elaboración propia (2022)

En cuanto a su población, en el año 2020, contaba con un total de 49,864 habitantes, siendo 51.6% mujeres y 48.4% hombres. Los rangos de edad de la población con mayor concentración eran de 10 a 14 años (5,188 habitantes), 5 a 9 años (5,025 habitantes) y 15 a 19 años (4,985 habitantes). Entre ellos concentran el 30.5% de la población total (Data México, 2020).

La lengua originaria que predomina en el municipio es el náhuatl, con aproximadamente 33,217 habitantes lo que equivale al 66.8 % de la población total en el año 2020 (Data México, 2020).

El municipio de Cuetzalan cuenta con un ecosistema diverso lo que permite una variedad de clima templado con precipitación abundante y sin estación seca; el clima tropical por su parte se distingue por lluvias todo el año (Massieu, 2017).

Actualmente el turismo es una de las actividades de mayor importancia en el municipio ya que de esta actividad se deriva la mayor parte de la derrama económica. De acuerdo a datos del programa sectorial estatal de turismo 2020 -2024, Cuetzalan recibe 320,100 visitantes al año, con una derrama económica de \$226, 902, 281 pesos. Los pobladores se benefician de esta actividad vendiendo sus artesanías, gastronomía, y productos que se obtienen de las cosechas en el campo. Pequeños restauranteros, hoteleros, guías de turistas y pequeños negocios de abarrotes y demás artículos son otras fuentes de trabajo en el municipio.

En la actualidad cerca del 85% de la población es de origen indígena y son ellos los que tienen gran conocimiento y lealtad a su cultura, a sus tradiciones y a su lengua; conservan una rica tradición oral, que está muy vinculada con su mundo simbólico y su visión del mundo que de forma oral han transmitido de generación en generación. Los nahuas de Cuetzalan se hacen llamar a sí mismos *masehualmej* o *masehuales* que quiere decir campesinos, de ahí su visión muy cercana a la naturaleza en tres espacios: el universo, lo terrestre y el devenir del ser humano (Hinojosa y Ruiz, 2015).

Actualmente, dada la gran belleza de esta región, Cuetzalan se ha convertido en un destino turístico, reconocido por la presencia de varios elementos tangibles e intangibles que brindan al turista la oportunidad de vivir una experiencia única. Siendo el turismo una de las principales actividades económicas del municipio, la infraestructura, los servicios, la imagen

y publicidad que se le da al municipio van encaminadas a buscar la atracción del turista y el consumo de productos locales. En cuanto al *Yolixpa*, en Cuetzalan no se tiene el número exacto de productores de esta bebida en todo el municipio, únicamente se tiene el registro de los 23 productores que participan en el festival del *Yolixpa*, más los productores que habitan en las diferentes juntas auxiliares del municipio.

La comercialización del *Yolixpa* en el municipio es de tipo informal. Los representantes del comité del festival del *Yolixpa* (2022) señalan que no cuentan con una regularización en la forma de vender, en los costos o en la forma de presentar la bebida; por lo que los conflictos entre cada uno de los productores en ocasiones es inevitable, más cuando se lleva a cabo el festival del *Yolixpa* donde los visitantes pueden degustar de una variedad de *Yolixpa* a costos diversos, unos más económicos y otros más excesivos.

En este sentido el costo de un litro de *Yolixpa* oscila entre los \$80 a 150 dentro del municipio, pero fuera de este sobrepasa los \$200 pesos por litro (Sandoval, 2021, julio comunicación personal).

1.6.2 Técnicas de investigación

La presente de investigación corresponde, por su naturaleza, a una investigación de tipo cualitativo; de acuerdo a lo que señala Salgado-Lévano (2007) este tipo de investigación puede ser vista como el intento de obtener comprensión profunda de los significados y definiciones de las situaciones o fenómenos sociales tal como los perciben y viven las personas, más que la producción de una medida cuantitativa de sus características o conductas.

La investigación cualitativa busca explorar la realidad de fenómenos sociales, teniendo como base las experiencias subjetivas de los objetos que se encuentran inmersos en un determinado contexto; es holística, debido a que su enfoque se basa principalmente en interpretar el contexto, el sujeto y grupos, desde un punto de vista unificador, tomando en cuenta las relaciones simbólicas y sociales que se establecen dentro del contexto (Portilla *et al.*, 2014).

Por lo anterior, la investigación cualitativa posee un enfoque multimetódico, en el que se incluye un acercamiento interpretativo y naturalista al sujeto de estudio, lo cual significa que

el investigador cualitativo estudia las cosas en sus ambientes naturales, pretendiendo darle sentido o interpretar los fenómenos en base a los significados que las personas les otorgan (Álvarez-Gayou, 2003).

Siguiendo esta misma línea de ideas, Balcázar *et al.*, (2004) coinciden con otros autores en señalar que la investigación cualitativa permite comprender el punto de vista del informante; que es una investigación inductiva y holística, donde el mismo investigador aparta sus creencias y se enfoca más a lo que es significativo, relevante y consiente para los participantes.

En este tipo de investigación convergen diversas realidades de los participantes, del investigador y la que se produce de la interacción con los actores, dichas realidades se van modificando conforme transcurre el estudio. En este sentido, la presente investigación indagó en la comprensión y la interpretación de los significados y valores que representan para las familias de Cuetzalan del progreso, la elaboración del *Yolixpa*.

Esta investigación está fundamentada por el paradigma fenomenológico-hermenéutico que, de acuerdo a Fuster (2019), es el estudio de las experiencias de vida, respecto de un suceso, desde la perspectiva del sujeto; es un paradigma que no pretende explicar la naturaleza de las cosas; su objetivo es la comprensión y la interpretación de la experiencia vivida en su complejidad; esta comprensión, a su vez, busca la toma de conciencia y la aproximación a los significados en torno del fenómeno.

Este paradigma apunta al entendimiento de significados, hábitos y prácticas que los seres humanos desarrollan en su vida cotidiana, mismos que son necesarios para lograr una interpretación de la realidad de los individuos dentro de su contexto (Castillo, 2000).

La presente investigación tiene tres alcances investigativos: 1) Descriptivo, que busca especificar las propiedades, características y los perfiles de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno, este alcance corresponde al primer objetivo donde se indagó sobre los cambios y permanencias presentes y transformadas del *Yolixpa*, así como las razones que han hecho que se presenten estos cambios en la bebida, desde la voz de los actores sociales, 2) explicativo-interpretativo, identifica las causas y/o razones de un fenómeno este alcance se hizo visible en el segundo objetivo de la investigación, donde se recabó información relacionada a los efectos derivados del festival del *Yolixpa*, 3) Investigación-Acción,

aplicación activa de los conocimientos adquiridos en la investigación para transformar la realidad estudiada, dicho alcance se llevó a cabo en el tercer objetivo que buscó generar alternativas de gestión a favor de la permanencia y salvaguarda del *Yolixpa* desde la voz de los actores locales (Sampieri y colaboradores,2010).

Una investigación cualitativa o cuantitativa debe tener ciertas finalidades dirigidas a cumplir los objetivos propuestos (Ragin, 2007). El presente trabajo cumplió con la finalidad de dar voz a los actores locales, se buscó conocer las características del *Yolixpa*, su forma de elaboración, la transmisión de sus saberes, su promoción y su demanda y se describieron todas estas situaciones, para generar propuestas de revalorización del *Yolixpa* que permitan re-conocer el valor medicinal que tenía el *Yolixpa* antes de ser nombrado licor, desde la voz de todos los actores vinculados a la producción, promoción y comercialización del *Yolixpa*; todo ello para la permanencia de este patrimonio en el municipio de Cuetzalan.

1.6.2. Identificación y validación de categorías de análisis

Para el diseño del guión de entrevista y la identificación de las categorías de análisis se elaboró una tabla de operacionalización, en el cual se buscó organizar cada una de las categorías de análisis de la presente propuesta como se aprecia en la tabla 2:

Tabla 2: Ejemplo de la tabla de especificidades

Evento	Sinergia	Indicios	Ítems
<p>Patrimonio biocultural</p> <p>Repertorio de creencias, conocimientos y prácticas atesoradas por generaciones y que forman parte de la vida cotidiana de los individuos donde se establecen relaciones simétricas entre el ser humano y los seres vivos y no vivos que le rodean, en donde los individuos construyen relaciones simbólicas, asociadas a sus creencias y estas a su entorno, expresadas en las prácticas de cada pueblo originario</p> <p>(Toledo, 2013; Boege, 2008; Gaglay, 2016; Quintero-Salazar <i>et al.</i>, 2012)</p>	<p>Cosmovisiones</p> <p>Conocimientos</p> <p>Prácticas</p>	<p>El individuo tiene su propia concepción de la naturaleza, de su mundo, de la persona.</p> <p>El individuo adquiere sus saberes a través de la historia, enseñanzas depositadas en su memoria biocultural.</p> <p>Enseña al individuo la valoración de su patrimonio biocultural</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Usted consume Yolixpa? 2. ¿El Yolixpa emborracha? 3. ¿Conoce algunos elementos de la receta que actualmente se siguen practicando? A) SI B) NO ¿Cuáles? 4. ¿Cuál era el uso que se le daba al Yolixpa anteriormente? 5. Conoce usted ¿Cuál era el proceso de elaboración del Yolixpa anteriormente (en tiempos de su padre/abuelo)? 6. ¿Cuál es el proceso que usted realiza actualmente? 7. En su opinión ¿Que ingrediente NO puede faltar para considerarlo Yolixpa? 8. ¿Practica algún ritual o creencia en la elaboración del Yolixpa? 9. ¿Cuáles son los utensilios que utiliza para la elaboración del Yolixpa? 10. ¿Cómo se reconoce un buen Yolixpa? 11. ¿Cuáles son los ingredientes que se necesitan para elaborar un buen Yolixpa? 12. ¿Conoce de donde provienen los ingredientes que se utilizan para elaborar el Yolixpa? 13. ¿Cuál es la función de cada ingrediente que se utiliza para elaborar el Yolixpa? 14. ¿Considera que se ha transformado la receta? A) SI B) NO ¿Por qué? 15. ¿Cuáles son los cambios más fuertes que ha tenido el Yolixpa? 16. ¿Qué razones considera usted que han propiciado los cambios en la receta o en la forma de elaboración del Yolixpa? 17. ¿Qué elementos de la cultura local se pueden observar en el festival? 18. ¿Con el paso del tiempo, usted ha modificado parte del proceso productivo de su Yolixpa? A) SI B) NO 19. ¿Qué aspectos ha modificado? 20. ¿Por qué razón ha modificado su Yolixpa? 21. ¿Qué opina sobre el hecho de que se elaboren nuevos Yolixpa? 22. ¿Es más fácil de elaborar y vender un Yolixpa nuevo que uno tradicional o es lo mismo?

<p>Actor</p> <p>Individuos activos, colectivos o individuales portadores de agencia (Long, 2007)</p>	<p>Productor Gubernamental Prestador de servicios</p>	<p>El actor tiene saberes y sentidos Promueven el desarrollo local-comunitario El individuo actuó de acuerdo a sus necesidades del contexto Se involucra en situaciones diferentes teniendo en cuenta el rol que representa Tiene la capacidad de procesar la experiencia local El individuo tiene la capacidad de resolver problemas</p>	<p>23. ¿Qué importancia tiene el Yolixpa para usted como autoridad? 24. ¿Qué productores participan en el festival del Yolixpa? 25. ¿Cómo participan los productores del Yolixpa? 26. ¿Qué tan involucrados están los productores de Yolixpa en la planeación, organización, operación y evaluación del evento del festival? 27. ¿Quiénes participan gente local o foránea? 28. ¿Cuál es el papel de las agencias de turismo del municipio en el festival? 29. ¿Los productores de Yolixpa han manifestado haber sufrido algún tipo de impacto/inconveniente derivado del festival? 30. ¿Cuál es el papel de las agencias de turismo del municipio en el festival? 31. ¿Todos los actores que participan en este evento lo hacen de forma gratuita o se les proporciona algún incentivo económico? 32. ¿Cuál es el papel de las autoridades en el festival?</p>
<p>Dialogo intercultural</p> <p>Proceso de intercambio abierto y respetuoso de opiniones, percepciones y concepciones interacción comunicativa, escuchar, valorar y aprender, comprender que existe sociedades multiculturales (Tovar y Rojas, 2011; Ortiz y Sandoval, 2021; Ávila <i>et al.</i> 2009)</p>	<p>Interacción comunicativa Saber escuchar Comunicación horizontal Coopetición</p>	<p>El sujeto tiene la disposición de escuchar El sujeto acepta diferentes formas de dialogar Promueve la interacción entre iguales a partir de relaciones culturales</p>	<p>33. ¿Cómo considera la relación, comunicación de las autoridades municipales, agencias de turismo y turistas con la población local? 34. ¿Cuál es el discurso que se utiliza para dar a conocer el Yolixpa en el festival? 35. ¿De quién fue la iniciativa de llevar a cabo el festival del Yolixpa?</p>

<p>Gestión del patrimonio</p> <p>Proceso para la toma de decisiones en torno a la planeación, organización, implementación y retroalimentación (UNESCO. 2009)</p>	<p>Conocer, planificar, controlar y difundir Involucrar y escuchar a los poseedores del patrimonio</p>	<p>Las comunidades deben reconocer su patrimonio como propio y que genere en ellos un sentimiento de identidad, de pertenencia y legado.</p> <p>Los sujetos deben conocer y revelar el valor y sentido desde su cosmovisión para producir y reproducir el patrimonio, porque solo así se generarán procesos significativos y de largo alcance.</p>	<p>36. Como productor de Yolixpa ¿Cuál ha sido su opinión respecto a la demanda turística, a la publicidad, a la valoración que se le da al Yolixpa?</p> <p>37. ¿Qué recomendaciones propone usted para mejorar la promoción, venta y producción del Yolixpa tanto para los productores, autoridades, agencias de turismo y turistas?</p> <p>38. ¿Considera importante que se promocióne el Yolixpa con el valor / significado de antes?</p> <p>39. ¿Desde su punto de vista existe demanda del Yolixpa por parte del turismo en Cuetzalan ¿Qué opina respecto al respecto?</p> <p>40. ¿Cuál es el costo del Yolixpa aproximadamente con un productor local? Y ¿Cuál es el costo en los locales comerciales?</p> <p>41. ¿Considera que es necesario rescatar la receta original y devolverle el valor que simbolizaba anteriormente el Yolixpa?</p> <p>42. ¿Cuál es la forma en sería mejor vender el Yolixpa a los turistas?</p> <p>43. ¿Cuál es el objetivo de llevar a cabo el festival del Yolixpa en Cuetzalan del progreso?</p> <p>44. ¿Qué beneficios se obtienen de este festival?</p> <p>45. ¿Qué perjuicios se obtienen del festival?</p> <p>46. ¿Qué cambios/ novedades se requieren realizar para mejorar el festival del Yolixpa en Cuetzalan?</p> <p>47. En general ¿usted considera que hay cosas que deben cambiarse o mejorar sobre la producción del Yolixpa? Si / no ¿por qué? ¿Y sobre producción y venta del Yolixpa?</p> <p>48. ¿Qué medios promocionales usan para dar a conocer el festival?</p> <p>49. ¿Cuál es la característica (una o varias) del festival que se promociona en los medios, para llamar la atención de los turistas?</p> <p>50. ¿Cuál es el papel de las agencias de turismo del municipio en el festival?</p>
--	--	--	--

<p>Salvaguarda</p> <p>Conjunto de medidas dirigidas a la revitalización, permanencia y desarrollo del patrimonio cultural(UNESCO, 2020)</p>	<p>Identificación, Documentación, Investigación, Preservación, Protección, Promoción, Valorización Transmisión</p>	<p>El sujeto debe restaurar relaciones socioculturales El sujeto debe transferir conocimientos, técnicas y significados</p>	<p>51. ¿Qué propone usted para rescatar el conocimiento tradicional y que más jóvenes aprendan sobre el Yolixpa?</p> <p>52. ¿Qué recomendaciones propone usted tanto para los productores, autoridades, prestadores de servicios y turistas? (para mejorar la producción, promoción y venta del Yolixpa)</p> <p>53. Estaría dispuesto a participar en talleres para mejorar la producción, promoción y venta del Yolixpa, junto con otros productores, autoridades y agencias de turismo?</p>
<p>Sentipensar</p> <p>Dos formas de percibir la realidad: la parte reflexiva y la parte emocional Se trata de la integración de emociones y pensamientos (Fals Borda, 2021; De la Torre, 2001; Ramos, 2020)</p>	<p>Sentir, pensar y actuar Comprensión mutua</p>	<p>El sujeto es capaz de desarrollar una comprensión mutua El sujeto debe conocer su entorno</p>	<p>54. Para usted ¿El Yolixpa es un licor o una bebida medicinal?</p> <p>55. ¿Qué significa para usted elaborar el <i>Yolixpa</i>?</p> <p>56. ¿Cuál es la definición del <i>Yolixpa</i>?</p> <p>57. ¿Considera que se ha transformado la receta? A) SI B) NO ¿Por qué?</p> <p>58. ¿Cuáles son los cambios más fuertes que ha tenido el Yolixpa?</p> <p>59. ¿Qué razones considera usted que han propiciado los cambios en la receta o en la forma de elaboración del Yolixpa?</p> <p>60. ¿Cuál es su opinión respecto a estos cambios del Yolixpa?</p> <p>61. Desde su opinión ¿El festival del Yolixpa, es positivo o negativo? SI / NO ¿Por qué?</p> <p>62. ¿Consideran que los cambios son buenos o malos? SI/ NO ¿Por qué?</p> <p>63. Como productor de Yolixpa ¿Cual es su opinión respecto a la demanda turística, a la publicidad, a la valoración que se le da al Yolixpa?</p> <p>64. ¿Conoce algunos elementos de la receta que actualmente se siguen practicando? A) SI B) NO ¿Cuáles?</p> <p>65. ¿Le mencionan cual es el uso del Yolixpa que se vende y lo que representa para Cuetzalan esta bebida?</p> <p>66. ¿Qué significado tiene para usted que exista una bebida como es el Yolixpa aquí en Cuetzalan?</p> <p>67. ¿Cuál es la forma en sería mejor vender el Yolixpa a los turistas?</p> <p>68. ¿Considera importante que los jóvenes se involucren en la elaboración del Yolixpa? ¿Por qué?</p> <p>69. ¿Qué propone usted para rescatar el conocimiento tradicional y que más jóvenes aprendan sobre el Yolixpa?</p>

Elaboración propia (2022)

Con base a lo anterior se propuso incluir en el instrumento 69 ítems para recabar información en campo y así dar cumplimiento al objetivo general y específicos de la investigación.

1.6.4 Construcción de los instrumentos de campo

Para el abordaje empírico de esta investigación se utilizaron técnicas e instrumentos de investigación de tipo cualitativo, se privilegió el método etnográfico, que busca conocer el modo de vida de una unidad social concreta y comprenderlo; al respecto Martínez (2005) señala:

“El estudio etnográfico es aquel que trata de describir e interpretar las modalidades de vida de los grupos de personas habituadas a vivir juntas, por lo tanto, el investigador etnográfico, al desear acercarse a la verdadera naturaleza de las realidades humanas, se centra en la descripción y la comprensión” (p2).

Por su parte Barbolla *et al.*, (2010) señalan que el método etnográfico aborda el objeto del estudio, con la finalidad de comprender e interpretar la realidad del sujeto, permite al investigador interactuar con el contexto para que se genere un conocimiento nuevo y se puedan resolver problemáticas de la zona de estudio. La información que se obtiene de este tipo de estudio se deriva de las mismas experiencias de los protagonistas y permite que sean ellos quienes lo piensen, lo digan, lo hagan y lo interpreten.

Otros autores señalan que el estudio etnográfico es método cualitativo en el que el investigador se enfoca a comprender, lo más posible, la problemática de la zona de estudio, además de observar e interactuar con los participantes para aprehender de mejor manera la realidad enunciada por ellos (Gonzales, (2019).

Guber (2001) señala que el método etnográfico es una descripción e interpretación que lleva a cabo el investigador y es el resultado de lo que el investigador ve y escucha en campo; se fundamenta en una perspectiva interpretativa, a fin de entender el significado de las acciones de los individuos y sus instituciones; es decir, busca captar lo que las personas interpretan.

En coincidencia con los objetivos del estudio etnográfico y de la presente investigación, se procedió al diseño de los instrumentos de campo que se aplicaron durante los meses de junio-

julio de 2020, febrero-marzo de 2021 y mayo de 2021. Estos instrumentos se validaron teóricamente, en correspondencia con los objetivos planteados en la investigación. Finalmente, las técnicas de investigación empleadas, fueron: principalmente cualitativas como la observación, observación participante, charlas informales, recorridos por la zona de estudio, encuentro con los actores sociales a través del diálogo intercultural, tendaderos sociales, fichas, dinámicas de grupo, entrevistas semiestructuradas a productores, actores gubernamentales, prestadores de servicios turísticos que fueron identificados a través de un muestreo no probabilístico (técnica bola de nieve) y la aplicación de encuestas se hizo únicamente a los turistas.

1.6.5 Descripción de las técnicas utilizadas

Para conocer las diferentes formas de preparación del *Yolixpa* y las diferentes percepciones que la gente local le otorga, se realizó una aproximación etnográfica, a través de la observación, charlas informales y recorridos por la zona de estudio, precedidas de una búsqueda bibliográfica de información disponible sobre estos aspectos, en la localidad, biblioteca local, de la región u otras fuentes documentales.

Otra forma de aproximación fue el diálogo con los sabios de la comunidad quienes poseen un especial conocimiento y significado de esta bebida, así como el valor que para ellos tiene. A través de la técnica bola de nieve se llevó a cabo la identificación de los productores; Alloattei (2014) señala que esta técnica permite identificar a los sujetos o a las poblaciones de más difícil acceso, se puede estimar el tamaño de una población, así como conocer aspectos centrales de los grupos como tipos de vínculos y espacios de sociabilidad frecuentes entre individuos.

Por su parte, la observación participante, de acuerdo con Campoy y Gómez (s f), es aquella en la que el observador participa de manera activa dentro del grupo que se está estudiando; se identifica con el de tal manera que el grupo lo considera uno más de sus miembros; es decir, el observador tiene una participación tanto externa, en cuanto a actividades como interna, en cuanto a sentimientos e inquietudes. La observación participante conlleva la implicación del investigador en una serie de actividades durante el tiempo que dedica a

observar a los sujetos de interés, en sus vidas diarias y participar en sus actividades para facilitar una mejor comprensión; para ello es necesario acceder a la comunidad, seleccionar las personas clave, participar en todas las actividades de la comunidad que sea posible, aclarando todas las observaciones que se vayan realizando mediante entrevistas (ya sean formales o informales), tomando notas de campo organizadas y estructuradas para facilitar luego la descripción e interpretación

En la observación participante el investigador mira, escucha y participa del fenómeno estudiado en su contexto real, vive el fenómeno, lo experimenta en primera persona, vive cómo y con las personas que desea estudiar, busca la “visión desde dentro” más que una técnica, se trata de una estrategia de investigación en la que se utilizan distintas técnicas (observación, participación directa, técnicas de conversación y demás) y donde el investigador se adentra al grupo social a investigar (Ortiz, 2014).

Para realizar una observación participante se requiere de una labor muy detallada que permita lograr la comprensión adecuada de los fenómenos sociales y de sus significados; es decir, se trata de que el investigador observe de manera objetiva y crítica los procesos sociales y no debe elogiar o condenar, se trata de obtener datos descriptivos (Sánchez, 2005). Este tipo de observación pone en contacto directo al investigador con los actores y se siente parte del grupo (Balcázar *et al.*, 2004).

Otra de las técnicas aplicadas fue la entrevista semiestructurada que, como su nombre lo indica, es aquella en la que el entrevistador despliega una estrategia mixta, alternando preguntas estructuradas y preguntas espontáneas, pero relacionadas con el tema.

La entrevista permite aproximarse a la subjetividad de las personas; así mismo, pone énfasis principalmente en las experiencias, los sentimientos y los significados acerca de los fenómenos sociales de los individuos; se considera como una estrategia que puede generar conocimiento sobre la vida social (Sánchez, 2005).

Por su parte Blasco y Otero (2008) mencionan que en la entrevista a profundidad el investigador tiene la oportunidad de profundizar en alguna idea que parezca interesante del tema de conversación.

La entrevista semiestructurada tiene un grado de flexibilidad mayor, en comparación con otro tipo de entrevistas, debido a que brindan la oportunidad de que el investigador se adapte a los entrevistados y pueda alcanzar interpretaciones acordes con los propósitos de su estudio (Díaz-Bravo *et al.*, 2013).

Las entrevistas semiestructuradas se aplicaron a los productores, a integrantes del comité organizador del festival del *Yolixpa*, y a prestadores de servicios del municipio.

Así mismo se llevó a cabo un encuentro participativo en el que se contó con la asistencia de productores, representantes del comité del festival, prestadores de servicios turísticos locales, académico y estudiante del Colegio de Tlaxcala, en este encuentro se recogió tanto información individual como grupal lo cual, al mismo tiempo, sirvió de contraste verificador, triangulación y modo de estimular y profundizar la participación y la complementación del trabajo de campo.

1.6.6 Etapas del trabajo de campo

Las técnicas cualitativas aplicadas se complementaron unas con otras y proporcionaron mayor profundidad en las respuestas de los actores; con ello se logró una mayor comprensión del fenómeno estudiado. A continuación se indican las etapas del trabajo de campo.

1.6.6.1 Etapa 1: Investigación documental y observación exploratoria

La presente investigación está sustentada en investigaciones recabadas de las siguientes bases de datos: Redalyc, Scielo, Google Académico, Research e instituciones de gobierno. Se complementó la revisión bibliográfica con la búsqueda en libros y tesis, con la finalidad de indagar sobre el tema y analizar lo que diversos autores han abordado y desde que perspectivas se han hecho las investigaciones relacionadas a bebidas tradicionales, esta búsqueda permitió identificar los vacíos de las investigaciones realizadas para así plantear la contribución académica y social de esta investigación.

Se emplearon términos de búsqueda en español únicamente. Los términos que se emplearon correspondieron con el objetivo y tema de la investigación, en este caso los conceptos empleados fueron: bebidas tradicionales, saberes tradicionales en las bebidas espirituosas, salvaguarda de saberes tradicionales y bebidas tradicionales, cosmovisión, patrimonio biocultural, patrimonio intangible, saberes tradicionales, dialogo intercultural, problemática de saberes tradicionales.

El criterio de selección de los documentos recopilados fue el siguiente, de acuerdo al año de publicación, se seleccionaron artículos de años más recientes con el fin de tener información nueva acerca de los estudios que se han realizado en relación a las bebidas y saberes tradicionales.

Otro criterio de selección fue el lugar de estudio, se seleccionaron principalmente los estudios que han abarcado comunidades rurales o subdesarrolladas y con características similares.

Asimismo, se seleccionaron estudios que abarcaran bebidas que conservan de cierta forma conocimiento tradicional, trascendencia histórica y de importancia cultural para las comunidades.

Una vez que se recopilaron y seleccionaron los documentos de interés; el procedimiento de análisis fue el siguiente:

1. Se sistematizaron a los principales países más mencionados en las investigaciones, para clasificar y tener de base cual es el país de mayor producción científica para realizar búsquedas en ese país o estado.
2. Se identificaron los fundamentos teóricos más usados por los investigadores en sus artículos, afín de tener una referencia del enfoque de la propuesta de investigación.
3. Fue importante identificar desde que disciplinas se han abordado los temas de saberes y bebidas tradicionales, cual fue la metodología más utilizada y sobre todo los hallazgos y las principales propuestas y conclusiones a lo que los autores llegan.

En la primera etapa de consulta bibliográfica, se identificaron 15 artículos relacionados a bebidas tradicionales y a temas relacionados a lo mismo, se ha tomado de referencia el año 2007 en adelante, porque entre los artículos encontrados que se han revisado por el momento, el más antiguo es de esta fecha mencionada. Las investigaciones relacionadas a bebidas

tradicionales, saberes tradicionales y patrimonio biocultural, han sido estudiadas en algunos países del mundo como México, Ecuador, Cuba, Colombia, Bolivia.

En esta etapa se llevaron a cabo recorridos por la zona de estudio, para familiarizarse con la gente local; así mismo durante estos recorridos se realizaron charlas informales con habitantes del municipio, estas charlas permitieron conocer el contexto y la mejor forma de relacionarse con la población en general. Para la selección del grupo de estudio, se empleó un muestreo no probabilístico (bola de nieve).

Los recorridos se llevaron a cabo los fines de semana, principalmente por ser los días de mayor afluencia turística para el municipio pero, posteriormente con la pandemia que anuló toda actividad que implicara aglomeraciones como lo es la llegada de turistas al municipio, se optó por hacer los recorridos entre semana que son días en los que los habitantes de las juntas auxiliares visitan el municipio para vender, abastecerse de insumos o simplemente por paseo. Estos recorridos iniciaron en marzo 2020, concluyendo en los meses de junio y julio 2020 donde se hizo uso de la observación para identificar quienes influyen en la problemática que enfrenta la bebida. Así se logró saber que los involucrados en esta problemática son los mismos productores, actores gubernamentales, prestadores de servicio y turistas que han propiciado cambios en la producción, promoción y comercialización de la bebida.

Por último en esta etapa se diseñaron los instrumentos que se utilizarían en campo, los cuales fueron cuatro guiones de entrevistas para productores, comité del festival, prestadores de servicios, gente local y, adicionalmente se diseñó una encuesta dirigida a los turistas, esta última se buscó aplicarla en una agencia local de turismo, debido a la poca afluencia turística en el municipio derivado de la pandemia COVID-19.

1.6.6.2 Etapa 2: Trabajo de campo

La segunda etapa de la investigación se llevó a cabo en los meses de junio-julio 2020, en este periodo ya se llevó a cabo el trabajo de campo en la zona de estudio.

Se emplearon dos técnicas de investigación: la observación participante y entrevista a profundidad. La primera se llevó a cabo con los productores de *Yolixpa*, para conocer la

preparación de la bebida y el manejo que se la ha dado en los últimos años. Con este instrumento se buscó identificar el repertorio de conocimientos, cosmovisiones y prácticas que forman parte del patrimonio biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso, así mismo el instrumento facilitó comprender el sentipensar de cada uno de los actores respecto al valor que le han otorgado al *Yolixpa*.

Las entrevistas a profundidad se aplicaron durante los meses de junio y julio del 2020; a partir de las entrevistas se logró la aproximación a los significados, historia, usos, cambios y permanencias, así como las razones y los impactos del cambio en la elaboración y gestión del *Yolixpa*.

En total para esta primera etapa de campo se trabajó con nueve *yolixperos*, dos actores gubernamentales (presidente del comité del festival y ex director de Turismo municipal) y dos prestadores de servicios turísticos (comerciante artesanal y dueño de hotel).

1.6.6.3 Etapa 3: Complementando el trabajo de campo

La tercera etapa de trabajo se llevó a cabo en los meses de febrero-marzo 2021, en esta etapa se buscó complementar la información con otros prestadores de servicios (guías de turismo) y turistas. Esto debido a que, desde la opinión de los productores, la promoción de varios elementos del patrimonio local se realiza por parte de los guías de turismo, dentro de sus paquetes turísticos; de modo que los turistas actúan como consumidores de estos servicios turísticos. Por lo tanto en esta etapa del trabajo de campo se buscó que el instrumento aplicado permitiera conocer la forma en la que los diversos actores sociales llevan a cabo la gestión del patrimonio específicamente del *Yolixpa*, el instrumento se elaboró a fin de que fuera posible involucrar y escuchar a los poseedores del patrimonio.

Dada las condiciones de la pandemia COVID-19, se optó por aplicar entrevistas vía online y vía telefónica a los guías de turismo.

En el caso de los turistas se planteó en un inicio aplicar una encuesta no mayor a cinco minutos, dado que el tiempo que brindan los turistas es limitado; pero debido a la pandemia,

las autoridades limitaron el acceso del turismo al municipio, por lo que las agencias recibían grupos reducidos para evitar aglomeraciones.

Debido a esto el trabajo con los turistas no se llevó a cabo como se había planeado y se replanteó la propuesta para incluirlo en el trabajo de movilidad académica con la Agencia “Recorridos Turísticos Cuetzalan” donde se obtuvieron un total de 31 encuestas, en las que se identificaron fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la agencia, pero también la opinión de los turistas en relación al *Yolixpa*.

En esta etapa de trabajo de campo se contó con la colaboración de dos guías de turismo local, dos productores más y una curandera (quien apoyo para identificar las propiedades curativas de las plantas medicinales que se utilizan en el *Yolixpa*).

1.6.6.4 Etapa 4: Conversando con los actores sociales

Se realizó en el mes de mayo del 2021, durante esta etapa se hizo una visita domiciliaria a un productor de *Yolixpa*, en compañía con la directora de tesis, para conocer la situación actual de la bebida y triangular la información que ya se tenía.

Así mismo se llevó a cabo el encuentro “Dialogo intercultural y sentipensares entre los actores sociales vinculados a la gestión del *Yolixpa*, para conjuntar acuerdos en busca de mejoras para la permanencia del *Yolixpa*. Dicho encuentro se llevó a cabo con la participación de productores, prestadores de servicios turísticos, actores gubernamentales y académicos quienes fueron convocados con el objetivo de conocerse, relacionarse y perfilar propuestas de acción para la salvaguarda del *Yolixpa*, para lo cual fue necesario el uso del dialogo intercultural en todo momento, dinámicas grupales, el uso de tendedores sociales, observación participante para promover la participación activa de los asistentes y así mismo restaurar relaciones sociales entre los asistentes y tener la disposición de escuchar a los demás.

CAPÍTULO 2: CAMBIOS Y TRANSFORMACIONES DEL YOLIXPA

El presente capítulo responde a la primera pregunta específica: ¿Cuáles han sido las creencias, conocimientos y prácticas presentes y transformadas en el *Yolixpa*, así como las razones que han originado estos cambios y permanencias del *Yolixpa* como patrimonio biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso Puebla?

Por lo tanto el objetivo de este capítulo fue documentar todas las creencias, conocimientos y prácticas presentes y que han sido transformadas del *Yolixpa*, para entender las razones que han originado la transformación acelerada de la bebida, desde la voz de los actores sociales. Para lo cual fue necesario el uso de técnicas como la observación participante, entrevistas a profundidad, dialogo intercultural y una búsqueda de información documental.

Los resultados de este primer capítulo se presentaron en el marco del IV Congreso de Etnografía Contemporánea del Estado de Puebla. “Transformaciones culturales: sociedad y poder”, evento virtual realizado del 21 al 25 de febrero de 2022 en la Universidad de las Américas Puebla, en formato de ponencia, así mismo el texto en extenso fue enviado para ser sometido a dictaminación para su publicación.

“De medicina a licor”

Transformaciones del *Yolixpa* en Cuetzalan del Progreso, Puebla

Margarita Núñez Bonifacio

Adriana Montserrat Pérez-Serrano

Resumen

En el municipio de Cuetzalan del progreso, Puebla, el *Yolixpa* es uno de los legados que los *masehual* han conservado por generaciones. Esta bebida, representa más que un patrimonio, es una herencia que tiene historia, simbolismos y gran valor cultural; no obstante, ha presentado cambios que ponen en riesgo su continuidad como patrimonio biocultural.

El objetivo de este estudio fue documentar los cambios y permanencias en torno a las creencias, conocimientos y prácticas asociadas al *Yolixpa*, desde la voz de los actores vinculados con esta bebida, a través del diálogo intercultural. Para ello se empleó una estrategia metodológica cualitativa. Se pudo observar que todos los actores sociales involucrados han contribuido a los cambios que presenta la bebida, por lo tanto, la lucha por la permanencia del *Yolixpa* implica la participación de los mismos involucrados.

Palabras claves: Patrimonio biocultural, bebida, actor, dialogo intercultural.

De medicina a Licor: Transformaciones del *Yolixpa* en Cuetzalan del progreso, Puebla, Colegio de Tlaxcala A, C, México, 2020-2021.

Margarita Núñez Bonifacio. Egresada de la Maestría en Gestión de Turismo Regional Sustentable, El Colegio de Tlaxcala, A.C. Tlaxcala, México, E-mail: margaritanb@coltlax.edu.mx; ORCID: <https://orcid.org/>

0000-0003-3814-087X

Adriana Montserrat Pérez-Serrano. Autora de correspondencia, profesora – Investigadora de El Colegio de Tlaxcala, A.C. Tlaxcala, México. E-mail: adriana_serrano@coltlax.edu.mx; ORCID: <https://orcid.org/>

0000-0003-0317-0956

Introducción

Las bebidas tradicionales son parte de nuestra historia, cultura, vida ritual, de tradiciones culinarias y orígenes; son expresiones culturales que otorgan identidad. Actualmente las poblaciones originarias conservan diversas de estas bebidas que son muestra de la riqueza cultural que los une en algunos casos y los distingue frente a otros.

En este sentido distinguimos bebidas ancestrales como el pulque, el *mezcal*, el *pozol*, entre otras que han formado parte de la historia de las poblaciones originarias, son afrodisiacas de acuerdo con preceptos y generalidades de las creencias de la población local y beneficiosas para la salud porque se preparan por medio de rituales y con hierbas medicinales (Saenz, 2020). Por su parte las bebidas tradicionales son parte de la gastronomía local, se usan de manera frecuente, se elaboran de manera local con fines domésticos, medicinales, religiosos. Estas bebidas no están disponibles para la venta masiva como ejemplo el *atole*, el *tejuino*, el *champurrado*, el *Yolixpa*, entre otras (Berruecos, 2007).

La mayoría de estas bebidas en tiempos antiguos, se elaboraban como ofrenda o tributo a los dioses, para agradecer por la abundancia o la fertilidad; como ejemplo, en México, bebidas como el pulque o el cacao se consideran de gran legado cultural y simbólico. Actualmente, bebidas como el *mezcal*, el *tequila*, la *raicilla*, el *pozol*, el *tejuino*, el *tepache*, entre otras, se han sumado como símbolos distintivos del país.

A pesar del reconocimiento y valor simbólico que en su mayoría representan estas bebidas, es evidente que con el paso del tiempo y ante el surgimiento de bebidas industrializadas, competencia y demanda del mercado, pérdida de saberes tradicionales y demás problemáticas sociales, han contribuido a que la mayoría de estas bebidas transformen su sentido inicial de elaboración; por ejemplo, en épocas antiguas el cacao, una bebida tradicional de los antiguos pobladores representaba riqueza, se otorgaba como tributo al Dios *Ek Chuah* (escorpión negro) a quien se le consideraba el patrón del cacao y de los mercaderes, esto debido a que el cacao era uno de los productos más valiosos del comercio y por lo tanto, el tributo se entregaba para pedir protección en el camino y evitar ataques de sus enemigos en los recorridos. En su caso el origen del *pulque*, bebida ancestral, se le atribuye a la diosa *Mayahuel*, fue una bebida de consumo ritual y lo consumían sacerdotes, ancianos y mujeres embarazadas (Cota, 2016).

Otro ejemplo es el *balché*, bebida tradicional que los mayas consideraban como "vino sagrado" por ser una bebida que se obtenía de la corteza de un árbol y el *saká*, "pozol sagrado"; árbol y maíz, plantas sagradas, que significan vida y fertilidad, eran y son utilizadas aún hoy en día en las ceremonias como ofrendas para pedir ayuda y dar gracias al Dios *Chaak* por la lluvia en la milpa y la protección de los animales (Bernard y lozano 2004).

Tal y como lo mencionan Bernard y lozano (2004) los mayas solían tener una vida impregnada por lo sagrado, donde las bebidas tradicionales tenían un valor simbólico y por ello se acostumbraba su consumo en ceremonias religiosas.

Los ejemplos anteriores muestran que, a pesar del valor cultural y simbólico de las bebidas tradicionales y ancestrales, éstas se encuentran en proceso de transformación y pérdida total, derivado de factores como el aumento de las bebidas industrializadas, poca difusión, falta de transmisión de las tradiciones alimentarias, entre otras (Paredes, 2019).

Para las poblaciones originarias, las bebidas simbolizan parte de su riqueza patrimonial que han conservado en el devenir de su historia, actualmente muchas de estas bebidas se encuentran en constante lucha por su permanencia y por la reivindicación del saber de los pueblos originarios como es el caso del *Viche*, bebida ancestral y medicinal del pacífico colombiano, que se obtiene de un destilado de caña nativa de la región de Colombia, en año 2019 fue reconocida como patrimonio cultural de las comunidades afrocolombianas al respecto Quintero (2020) señala que las poblaciones originarias se encuentran en lucha constante por la conservación de la bebida y para proteger la propiedad intelectual de la misma, ya que ésta no solo representa un valor cultural sino también económico para las familias que la producen. En éste sentido, se pretende que el *Viche* ingrese al mercado internacional de bebidas ancestrales, pero que al mismo tiempo se reconozca y se proteja,

Por su parte Castillo (2020) señala que las bebidas y alimentos tradicionales se van desvaneciendo de la memoria colectiva, por la poca importancia que se le da a la transmisión de su proceso de elaboración, por la baja demanda sobre su consumo, por el ingreso de nuevos productos alimenticios que sustituyen a los convencionales o por efecto de una modernidad que busca preparaciones más simples y rápidas, como es el caso del pozol en Tabasco, donde

el antiguo trabajador acostumbraba llevar en su *itacate*¹ una bola de *pozol* que era elaborado en casa por las familias del trabajador y que, al intermedio o término de su jornada, ésta sea preparaba como bebida y alimento. Actualmente se ha perdido esa tradición cultural en la elaboración del *pozol*, ya no es común encontrar a productores que trabajen el campo y entre su *itacate* lleven la bola de *pozol* para preparar su bebida, ya no es visto como un alimento básico, ahora solo representa un antojo ocasional, que ha pasado a ser un producto comercializable que las familias pueden adquirir en mercados o en micronegocios familiares, que se consideran rentables, cuyos ingresos para el distribuidor son sobre el 50% de la inversión, actualmente es más fácil y rápido tener el *pozol* listo para consumir que llevar la bola de *pozol* y prepararlo durante la hora de comida (Gonzales *et al.*2018).

Lo mencionado por Gonzales *et al.*, (2018) se observa también en el destilado *feni* de la India, donde los productores reconocen que los jóvenes prefieren el consumo de licores extranjeros y desplazan los licores tradicionales; en lo que respecta al destilado de la bebida, su elaboración tradicional ha sido desplazada por su manufactura industrializada, en este sentido los productores temen que el proceso se transforme completamente y perjudique la esencia del *feni* que radica en el valor medicinal y ser orgullo local de muchos.

Lo señalado en párrafos anteriores se hace evidente en el *Yolixpa* de Cuetzalan del progreso, Puebla que ha sido alcanzado por varias de las problemáticas enunciadas; es observable que los pobladores han modificado prácticas en torno a esta bebida, para seguir posicionándola en el mercado turístico y satisfacer así la demanda del mismo. Cabe señalar que a pesar de haber identificado cambios en algunas prácticas, otras más aún son conservadas por algunos pobladores; y aunque se reconoce que son más los cambios que las permanencias destaca, en algunos actores locales (productores, comité organizador del festival y prestadores de servicio), el interés por la revalorización y permanencia del *Yolixpa* tradicional.

Dicho lo anterior, el objetivo del presente trabajo fue documentar los cambios y permanencias en torno a las creencias, conocimientos y prácticas asociadas al *Yolixpa*, desde la voz de los actores vinculados con esta bebida, a través del diálogo intercultural.

¹ Palabra de origen náhuatl que se utiliza para nombrar a la porción de comida que se acostumbra llevar a un viaje o a la jornada de siembra de la milpa (Dirección general de culturas populares, indígenas y urbanas, 2020).

Las bebidas tradicionales: Una riqueza biocultural de los pueblos originarios

México se reconoce como un país megadiverso, biológica y culturalmente, lo que se traduce en una vasta riqueza biocultural. Dicha riqueza biocultural se ha mantenido por años, incluso siglos, gracias a los pueblos originarios que por generaciones han conservado en su memoria historias, costumbres y tradiciones arraigadas, por lo que son poseedores y guardianes de bienes tangibles (bosques, especies silvestres y domesticadas) e intangibles (creencias, conocimientos, prácticas, lenguas, entre otros), que conforman su identidad, por lo tanto son elementos constitutivos de su patrimonio biocultural.

El patrimonio biocultural se centra en la relación que las poblaciones originarias mantienen con su entorno; en este sentido Boege (2008) señala que el patrimonio biocultural es el conjunto de elementos genéticos, como plantas y animales, que son domesticados, pero también es entendido como todas las formas simbólicas de apropiación de los territorios. Esta definición permite entender que el patrimonio biocultural integra múltiples relaciones entre el ser humano, su cultura y la naturaleza que le rodea.

Por su parte, Toledo y Barrera- Bassols (2009) definen al patrimonio como la memoria biocultural, que guarda un grupo originario o indígena donde se integran la diversidad natural con la diversidad cultural, a través de conocimientos generados por miles de años; se refieren a elementos como la historia, los hechos acumulados de experiencias pasadas, vidas que se guardan en la memoria de los actores. Estos hechos e historias se aprenden a través de las enseñanzas que los pobladores transmiten y adquieren a través del tiempo y que son herencias de sus familiares o de la sociedad misma.

Actualmente, pese a su importancia, el patrimonio biocultural de México y de otros países se encuentra amenazado como consecuencia del deterioro social, cultural y ecológico, por lo que la mayoría de las poblaciones originarias, siendo depositarias y actores del patrimonio biocultural, no son comprendidas por sus formas de vida social, lo que ocasiona otros problemas sociales como la marginación, la explotación laboral, injusticia, falta de reconocimiento a sus derechos entre otros (INECOL, 2017). Dichas situaciones ponen en evidencia la necesidad urgente de proyectos de restauración y regeneración social y cultural. Dentro del repertorio de creencias, conocimientos y prácticas que forman el patrimonio biocultural se encuentran las bebidas tradicionales, que son parte de la cultura alimentaria de

las poblaciones y que están presentes en la vida cotidiana de las familias; no obstante, pese a su relevancia socio-cultural, muchas de estas bebidas han sido desplazadas por bebidas industrializadas (gaseosas) y ello ha provocado la pérdida de significados y saberes en el proceso de elaboración (Rincón, 2017; Quintero-Salazar *et al.*, 2012).

Así mismo, autores como Solís *et al.*, (2014); Quintero-Salazar *et al.*, (2012) y Sánchez *et al.*, (2010) señalan que la competencia con otros productos del mercado y el desconocimiento sobre la elaboración de las bebidas tradicionales, restan credibilidad y reducen el consumo de las mismas, generalmente entre los adultos mayores, quienes conservan el conocimiento y el hábito de consumo.

La importancia de la conservación de las bebidas tradiciones radica en que el saber de las mismas está vinculada a la permanencia de todo el patrimonio alimentario y biocultural; en las bebidas tradicionales están involucradas historias, recetas, sabores, saberes y significados (Boege, 2008).

En ese orden de ideas, es preciso generar mecanismos de conservación para la salvaguarda y permanencia de este patrimonio; de lo contrario, la transformación acelerada de las bebidas tradicionales terminará en la pérdida de recetas, sino más importante aún de creencias, saberes y prácticas tradicionales.

En este sentido Ortiz y Sandoval (2021) reconocen la importancia de entender la cosmovisión de los pueblos originarios, ya que a partir de este entendimiento es posible gestionar y salvaguardar el patrimonio; por su parte la UNESCO (2020) señala que la salvaguarda del patrimonio son medidas dirigidas a la revitalización, permanencia y desarrollo del patrimonio, implica transferir conocimientos, técnicas y significados de generación en generación.

Por lo tanto la salvaguarda del *Yolixpa*, como patrimonio biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso, requiere de una gestión basada en los principios de la interculturalidad, para crear propuestas de mejora desde el respeto y desde las concepciones individuales y compartidas.

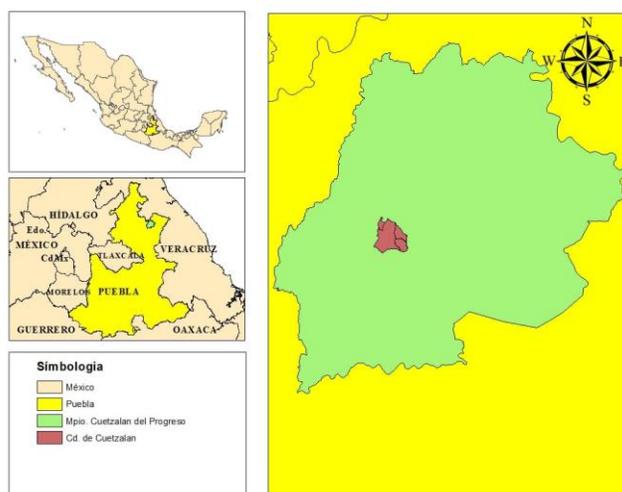
El *Yolixpa*, originalmente es de uso medicinal y actualmente se ha posicionado en la esfera turística como producto turístico, lo que ha propiciado una transformación acelerada del patrimonio biocultural ejercida, en primera estancia, por la mayoría de los productores que

han desvalorizado su propia bebida y a la cual contribuyen otros actores locales (prestadores de servicios turísticos, comité del festival del *Yolixpa*, turistas y población en general) y esto se hace evidente en la transformación de la receta original, usos y significados del verdadero valor del *Yolixpa*; por lo tanto es urgente proponer nuevas formas de gestión del patrimonio biocultural, en general, y de la bebida en particular, a través de procesos anclados en valores colectivos; en otras palabras, es necesario adoptar enfoques que prevean y gestionen el cambio, en beneficio común (UNESCO, 2014).

Área de estudio

Cuetzalan del Progreso está situado en la Región de la Sierra Noreste del estado de Puebla (Figura 1) que en términos culturales es una región multiétnica, por la presencia de grupos nahuas, totonacos y mestizos (Hernandez-Loeza, 2011). La población del municipio de Cuetzalan es de 49,864 habitantes, de los cuales el 69.37% son hablantes de la lengua indígena náhuatl y el 0.4 % habla totonaco (INEGI, 2020).

Figura 1: Ubicación del municipio de Cuetzalan del progreso



Elaboración propia (2022)

Los valores, usos y costumbres que han conservado los *masehual* (nombre que identifica a los habitantes de Cuetzalan) dentro de su cotidianidad, están relacionados con su mundo

simbólico, su identidad, su memoria y su lengua, siendo estos elementos de suma importancia para su pertenencia cultural (Hinojosa y Ruiz, 2015).

Dentro de su territorio, el municipio de Cuetzalan se caracteriza por un clima semicálido subhúmedo, que es propicio para el cultivo de cítricos, caña de azúcar, café y una gran variedad de frutas, así mismo posee una biodiversidad típica del bosque mesófilo de montaña, catalogado como un ecosistema con alto grado de humedad y el más importante de México, debido a la extraordinaria biodiversidad que albergan y a los servicios hidrológicos que proveen (CONABIO, 2014).

Respecto a la parte turística, el municipio de Cuetzalan se ha distinguido por ser uno de los Pueblos Mágicos² del estado de Puebla, de mayor presencia turística, conserva un mosaico biocultural que le ha permitido ser acreedor de distintos galardones de orden turístico, en los años 90 se incorpora a la categoría de “Pueblo con vocación turística” dentro del Programa “Sierra mágica” y en el año 2002 recibe el título de Pueblo Mágico (Herrera, 2018). Actualmente conserva el sello como Mejor Villa Turística en el Mundo (Best Tourism Villages); a través del cual se reconoce el trabajo de los pobladores por el cuidado, preservación, fomento y difusión de la riqueza natural y cultural, así como la implementación de acciones innovadoras y compromisos con el desarrollo turístico del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso (OMT, 2021).

En pleno 2022, el turismo en Cuetzalan representa empleo e ingresos para el 59.3% de la población económicamente activa (PEA) (Data MEXICO, 2020).

Estrategia metodológica

Para el presente estudio se empleó una estrategia metodológica cualitativa y se contó con la participación de diferentes actores sociales de las juntas auxiliares del municipio de

² La denominación de Pueblo Mágico es parte de la política turística federal, iniciada en 2001 que reconoce a los pueblos que conservan patrimonio cultural y natural, una marca distintiva del turismo en México donde “Un pueblo mágico es una localidad que tiene atributos únicos, simbólicos, historias auténticas, hechos trascendentes, cotidianidad, que significa una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico atendiendo a las motivaciones y necesidades de los viajeros” (SECTUR, 2014: 5. Guía de incorporación y permanencia Pueblos Mágicos).

Cuetzalan (Yohualichan, San Andrés Tzicuilan, San Miguel Tzinacapan, Papathapan y Centro Cuetzalan).

La primera parte del trabajo de campo consistió en una investigación documental en las principales bases de datos para indagar sobre investigaciones previas de bebidas tradicionales, así mismo en marzo 2020 se llevaron a cabo recorridos por la zona de estudio, charlas informales con habitantes del municipio para conocer el contexto y la población.

Los recorridos se llevaron a cabo los fines de semana principalmente por ser los días de mayor afluencia turística para el municipio, pero posteriormente con la pandemia, que anuló toda actividad turística en el municipio, se optó por hacer los recorridos entre semana que son días en los que los habitantes de las juntas auxiliares visitan el municipio para vender, abastecerse de insumos o simplemente por paseo.

Para la identificación de los actores se recurrió al diálogo con los sabios de la comunidad, a través de charlas informales y de un muestreo no probabilístico (bola de nieve). Se emplearon dos técnicas de investigación, la observación participante y entrevistas a profundidad; la primera se llevó a cabo con los productores de *Yolixpa* para conocer la preparación de la bebida, comprender el conocimiento y significados del mismo, así como los cambios y las permanencias que ha sufrido la bebida en los últimos años ante la demanda turística.

Para las entrevistas a profundidad se diseñaron tres instrumentos que se aplicaron durante los meses de junio y julio del 2020; el primero se aplicó a los productores de *Yolixpa* por ser quienes conservan el verdadero valor y sentido del *Yolixpa*, conocen de los significados, historias, usos del *Yolixpa* y demás, el segundo se aplicó a los actores gubernamentales (comité del festival) para identificar los efectos que se han derivado del festival y de qué manera han contribuido a la transformación del *Yolixpa* y el último se aplicó a prestadores de servicios. Para conocer la forma en la que se promociona y se comercializa el *Yolixpa*.

En general, los instrumentos permitieron recabar información relacionada con la historia, usos, cambios y permanencias, así como las razones y los impactos del cambio en la elaboración y gestión del *Yolixpa*, para este estudio, participaron *yolixperos* de San Andrés Tzicuilan, San Miguel Tzinacapan, Yohualichan y Cuetzalan centro, dos actores gubernamentales (comité del festival del *Yolixpa* y exdirector de turismo municipal) y prestadores de servicios (guías de turismo local, comerciante local, curandera).

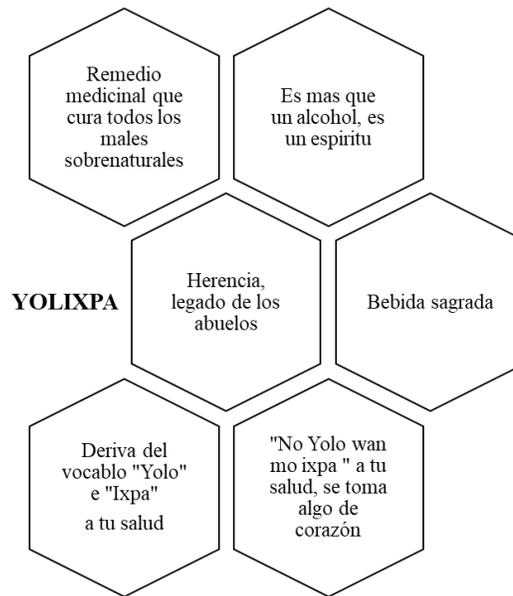
La cosmovisión del pueblo masehual en la elaboración del *Yolixpa*

El *Yolixpa* es una bebida medicinal y tradicional del municipio de Cuetzalan, elaborada a base de aguardiente de caña, azúcar o piloncillo y plantas medicinales, alguna de estas plantas medicinales son la (*Ruta graveolens L.*), el maltanzin (*Scutellaria guatemalensis*), el hinojo (*Foeniculum vulgare Mill.*), zacate limón (*Cymbopogon citratus (DC.) Stapf*), el ajenojo (*Artemisia annua L.*), la manzanilla (*Matricaria chamomilla L.*), el limón (*Citrus limon (L.) Burm. f.*), el tesedrón (*Aloysia citrodora Palau*) entre otras.

Los entrevistados mencionan que anteriormente, los abuelos utilizaban 32 plantas medicinales para la elaboración del *Yolixpa*, pero actualmente muchas de estas plantas se han perdido o se desconoce el nombre, por lo que los productores de *Yolixpa* en el siglo XXI, elaboran el *Yolixpa* utilizando entre 14 y 27 plantas, pero esto puede variar dependiendo del saber de cada productor, así como la definición del mismo.

Para los habitantes de Cuetzalan, *Yolixpa*, deriva de dos palabras náhuatl que son: *Yolix* – Pecho y *pa* – dando sentido a medicina, porque medicina en náhuatl se traduce como *Pajti*. No obstante, cada productor concibe y da sentido a la bebida desde su propia experiencia y cosmovisión; debido a esto se pueden encontrar otras definiciones que los productores reconocen importantes porque representa una herencia transmitida por sus padres o abuelos y son definiciones que se han formado desde su cotidianidad, como se aprecia en la figura 1:

Figura 2: Significado del *Yolixpa* desde la voz de los productores



Trabajo de campo (2020)

Como se puede apreciar en la imagen anterior, los productores conservan una diversidad de significados donde se aprecia que el *Yolixpa* representa una bebida tradicional con usos medicinales, y es más que un producto turístico que genera derrama económica. Su definición y sentido está más relacionada con cuestiones de identidad, de herencia y de un legado ancestral de conocimientos y prácticas que se han transmitido de generación en generación y que, por diversos factores sociales, económicos y políticos, está en peligro la permanencia de este patrimonio.

La mayoría de estas definiciones tienen que ver con la conexión que cada uno de los entrevistados guarda con el pasado; semejante a como lo menciona Fernández, (2015) en su estudio de la chicha peruana:

“Preparar la chicha significa volcar amor y ternura, porque la persona que conoce las propiedades y el valor de la chicha, al prepararla se siente identificada y orgullosa, de tal manera que existe una especie de identidad intrínseca entre la chicha y la vida de sus cultores, cuando esta bebida se prepara, los productores se sienten identificados y orgullosos, de tal manera que existe una especie de identidad intrínseca entre la chicha y la vida de sus cultores” (106p).

Lo que menciona Fernández (2015) se vincula con los productores de *Yolixpa*, quienes al elaborar la bebida se concentran en su preparación y respetan el área de trabajo ya que no se trata de una elaboración cualquiera, sino de una bebida valiosa que se consume y que debe tener los elementos de calidad para cumplir su propósito, que es el de curar.

Actualmente no se tiene el dato exacto de cuando se crea esta bebida, debido a esto su creación se basa en historias de los *Hueitak*³ que cuentan a sus nietos y la historia se sigue transmitiendo, es así que los actores sociales entrevistados mencionan que los Hueitak (abuelos) les cuentan que el *Yolixpa* se utilizaba por los brujos y chamanes (médicos tradicionales según los abuelos) quienes recomendaban a sus pacientes consumir el *Yolixpa* para sanar sus enfermedades, como la gripe, tos, dolor de estómago, cansancio, mujeres que salían del parto, mal de ojo y demás, respecto a esto A. Félix (comunicación personal, 2020), menciona:

“Mi abuelo le conto a mi mama que el *Yolixpa*, se usaba desde mucho tiempo atrás, en ese entonces había médicos diferentes, ellos les llamaban brujos o chamanes que trabajaban con los espíritus poderosos y no había medicina como ahora, así que todos se curaban con el *Yolixpa*. Se utilizaba para el susto, la bilis, empacho, para todo lo que se pudiera la medicina era el *Yolixpa*. También mi abuelo nos contaba que antes aquí en Cuetzalan hacía mucho frio, que los curanderos comenzaron a elaborar remedios caseros que ayudaban a mantenerse calientes, uno de esos remedios fue el *Yolipa*. Otra de las historias que se cuentan entre los pobladores, abuelos y sabios de la comunidad es que anteriormente no se conocía Cuetzalan porque estaba rodeada de montañas altas, con vegetación abundante que obstaculizaba el acceso a la población; debido a este difícil acceso, el municipio de Cuetzalan no era muy conocido y en esa época nadie había sometido a Cuetzalan, pero cuando el acceso pudo darse, los primeros pobladores externos que llegaron fueron españoles, ingleses, y franceses, que compartieron conocimientos extranjeros con locales dando como resultado una mezcla de conocimientos que dieron como resultado la creación del *Yolixpa* “

Lo mencionado por A. Félix (2020) se corrobora con los datos de la *Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México* (s.f), donde se menciona que en el año 1552 la zona

³ Palabra en náhuatl que significa “Abuelo” se deriva de dos vocablos “huei” grande y “tath” papá. Para los nahuas el abuelo es el papá grande de la familia, la persona más sabia que sabrá guiar el camino de los nietos y el protector de la familia, se cree que por ser personas de edad adulta su espíritu es más fuerte y protegen a la familia de los malos espíritus ya que ellos interceden por sus familiares en sus oraciones (A. Félix y Galindo, comunicación personal, 2020)

fue sometida por los españoles y catequizada por los franciscanos y para el año de 1555, fue considerada como San Francisco Quetzalan. Probablemente, a partir de estos acontecimientos se introdujo la producción de aguardiente en la región y luego, del *Yolixpa*.

Así mismo, lo que comparte A. Félix (2020) en relación a los remedios caseros tiene que ver con la práctica de la medicina tradicional que los pueblos originarios utilizan para aliviar todo tipo de malestares. En este sentido el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (2017) menciona que la medicina tradicional es la suma de conocimientos, técnicas y prácticas fundamentadas en las teorías, creencias y experiencias propias de diferentes culturas, que se utilizan para mantener la salud, tanto física como mental.

Por su parte Pereyra-Elías y Fuentes (2012) mencionan que la medicina tradicional es el conjunto de prácticas, creencias y conocimientos sanitarios basados en el uso de recursos naturales (plantas, animales o minerales), terapias espirituales y técnicas manuales que buscan mantener la salud individual y comunitaria.

Con base en las definiciones presentadas y las historias contadas por los pobladores se puede considerar que la elaboración del *Yolixpa*, en principio, tuvo un fin medicinal para los pobladores, ya que era un remedio recomendado por los médicos tradicionales (*chamanes*) de la época.

Actualmente, los actores locales mencionan que, como remedio, la cantidad de *Yolixpa* a consumir es variable, pero sea cual sea la enfermedad que se quiera curar, se recomienda consumir únicamente tres sorbos al día, uno después de cada comida (I. Narciso, comunicación personal, 2020). Otros productores recomiendan el uso del *Yolixpa*, sin endulzante, en los baños de vapor principalmente para las mujeres después del parto; respecto a esto S. Manzano mencionó (comunicación personal, junio 2020):

“Cuando las mujeres salen del parto se les recomienda que deben tomar tres baños de agua con hierbas muy calientes, es aquí donde las parteras de años atrás recomendaban agregarle tres chorritos de *Yolixpa* a su agua para ayudarle aún más a recuperarse”

De acuerdo a Magaña *et al.*, (2010) y lo mencionado por S. Manzano el uso de la medicina tradicional ha jugado a través de la historia de la humanidad un papel importante en la solución de un número considerable de problemas inmediatos de salud.

En el caso del *Yolixpa* su función es medicinal, a pesar de que los pobladores desconocen su origen el uso que le han dado es medicinal y aunque no exista una receta única de elaboración, se sabe que en un principio esta bebida también se solía consumir en las principales festividades religiosas del pueblo, debido a que en tiempos pasados no se consumía cerveza o tequila como actualmente se hace, por lo que los pobladores acostumbraban a brindar únicamente con aguardiente puro de caña o con el *Yolixpa* como bebida de convivencia de acuerdo a lo que nos comparte G. Flores (comunicación personal, junio de 2020).

“Mis papás me enseñaron que el *Yolixpa* es muy importante y sagrado, y es por eso que no debe faltar en las fiestas del pueblo o de las familias, porque se dice que los dioses antiguos se pueden molestar y cualquier cosa puede pasar; por ejemplo cuando yo era niña y mis papas se casaron, luego mi hermana mayor, luego yo, nunca hubo en las fiestas otra bebida que no fuera el *Yolixpa*, nadie consumía la cerveza o el tequila como ahora, antes los abuelos tomaban aguardiente y *Yolixpa* del fuerte, pero lo tomaban no para emborracharse era para convivir, platicar, estar contentos un rato, y así también en la feria del pueblo veías en las cantinas aguardiente y *Yolixpa*, uno que otro adinerado tenía su cerveza o su tequila, pero eran ricos de otros pueblos que venían a Cuetzalan, los originarios de aquí no toman otra cosa”

Lo mencionado por Flores G. (2020) se vincula a los diversos patrones de consumo que las poblaciones originarias establecen dentro de su contexto, en este sentido Berruecos (2007) menciona que en ocasiones el consumo de las bebidas tradicionales en las poblaciones originarias está ligado a rituales asociadas con la agricultura, la religión (festividades religiosas) y los ciclos de vida como el nacimiento, el matrimonio y la muerte. Es así que su elaboración se lleva a cabo únicamente para el consumo familiar y no para la comercialización.

Así como lo menciona Berruecos (2007), se deduce que en los primeros años en que se comenzó a elaborar el *Yolixpa*, de acuerdo con los entrevistados, se elaboraba para uso medicinal y consumo familiar. Los primeros pobladores no solían comercializar la bebida en grandes cantidades. Ellos la compartían como bebida medicinal y de acuerdo a la receta de

los médicos de esa época; pero actualmente se comercializa en el mercado turístico como un licor ancestral.

Actualmente, su costo oscila en el municipio entre \$100 a \$150 el litro de *Yolixpa*, aunque hay personas que acostumbran enviar la bebida a otras partes de la República, para comercializarlo con amigos y familiares, cuyo costo oscila entre \$200 a 250 el litro (S. Manzano, comunicación personal, Junio 2020).

El *Yolixpa* de los *masehual*, un patrimonio en transformación

El *Yolixpa* de Cuetzalan ha sufrido cambios derivados de diversas problemáticas a las que se han enfrentado los productores, entre las que podemos mencionar: problemáticas sociales (pérdida de la diversidad natural, desinterés juvenil, demanda excesiva de productos locales por el turismo), políticas(desarrollo de políticas públicas sin la opinión de la población, leyes que protejan el patrimonio de las comunidades y a las poblaciones originarias) así como la pérdida del conocimiento en la elaboración del aguardiente puro de caña tradicional y la inexistencia de productores de este aguardiente así como pocos productores de panela, endulzante natural para el *Yolixpa*.

Derivado de estas situaciones los productores hacen evidente que el *Yolixpa* tiene cambios y también permanencias que se pueden observar en la actualidad, hoy en día los pueblos originarios enfrentan un proceso de cambio cultural derivado de la adopción de estilos de vida de las sociedades modernas, lo que ha ocasionado que exista pérdida, desuso y modificación de prácticas culturales, poniendo en riesgo la transmisión del saber cultural a las futuras generaciones (Sandoval, 2017), dichos cambios han originado una desvalorización y transformación acelerada de la bebida por parte de los actores locales (Productores, prestadores de servicios, comité del festival) y externos (turistas) derivado de las situaciones que se han mencionado anteriormente; así mismo, las permanencias que se han identificado y reconocido por los mismos actores sociales muestran la necesidad de proponer una gestión del patrimonio donde el diálogo intercultural permita a los diversos actores generar acuerdos mutuos, que deriven en beneficios comunes para todos los actores.

En coincidencia con Sandoval (2017), la presencia del turismo en Cuetzalan ha transformado el estilo de vida de la población así como el significado de varias prácticas culturales, tal y como lo señala Herrera (2018) quien menciona que las prácticas culturales de Cuetzalan se han convertido en objeto de consumo para el turismo debido a que se han adaptado a la petición del consumidor; por ejemplo, la vestimenta tradicional la portan únicamente mujeres de las juntas auxiliares y otras únicamente en las festividades, la danza de los voladores es sin duda el más claro ejemplo de que se ha transformado su sentido religioso se ha convertido en un espectáculo para el turismo, de tal manera que ahora es común encontrar a los danzantes cualquier fin de semana y pidiendo una cuota voluntaria por su “*show*”.

En este contexto de cambios el *Yolixpa* no es la excepción; el productor se ha adaptado al gusto y paladar del turista, quien demanda una bebida menos fuerte, menos dulce, con colores diversos y con mejor presentación, por lo que actualmente se elabora para la comercialización y para la venta al turista, más que para el consumo familiar.

Las trayectorias históricas y formas de vida de cada grupo cultural han permitido la preservación de saberes y conocimientos en sus representaciones y prácticas simbólicas, sus hábitos alimenticios tanto tradicionales, heredados de generación en generación, como innovadores (CONABIO, 2020). En el caso de Cuetzalan el uso y la elaboración del *Yolixpa* es cotidiano y ha prevalecido en la vida de los pobladores por generaciones, pero contradiciendo a CONABIO, 2020; los pobladores si han preservado saberes y conocimientos pero también han transformado el valor de la bebida derivado de esa trayectoria histórica que ha tenido Cuetzalan durante 4 décadas en el sector turístico.

Los saberes tradicionales son parte importante del patrimonio cultural para las comunidades indígenas puesto que, estos recursos culturales enriquecen la identidad local y crean una estrecha relación con los otros, debido a esto la elaboración del *Yolixpa* depende de la forma en la que se ha transmitido el conocimiento, en la que se ha enseñado por parte de los abuelos, padres e hijos (Rincón 2017).

El saber tradicional que han conservado los *masehual* en la elaboración de diferentes manifestaciones culturales muestra esta diversidad de conocimientos y habla de una identidad reconocida y estructurada con base en las relaciones sociales entre individuos y entre estos y la naturaleza.

Las poblaciones originarias han creado una relación estrecha con su medio ambiente, basado en la reciprocidad y respeto mutuo, la naturaleza es vista desde su cosmovisión como la proveedora de alimentos, recursos naturales, y demás (Toledo, 2015).

El uso y manejo de las plantas medicinales del *Yolixpa* se ha transmitido de generaciones, esta riqueza natural que caracteriza a Cuetzalan y a México viene desde épocas antiguas donde mujeres y hombres han identificado plantas útiles en la atención a la salud. Respecto a esto Sánchez –Alejo *et al.*, (2016) señalan que actualmente de las 260.000 especies de plantas que se conocen en el mundo el 10% se pueden considerar medicinales, mientras que en México, alrededor de 4000 especies de plantas con flores (aproximadamente 15% de la flora total) tienen atributos medicinales, es decir que, más o menos, una de cada siete especies posee alguna propiedad curativa.

Las plantas medicinales se consumen directamente o pueden prepararse como infusiones o en presentación homeopática, lo más común es usar las hojas y las flores y esporádicamente, el tallo o la raíz. (Guzmán *et al.*, (2017).

La OMS (Organización Mundial de la Salud) señala que el 80% de las poblaciones en México utiliza las plantas medicinales para satisfacer sus necesidades de salud y esto es posible debido a que el conocimiento y uso de las plantas medicinales es ancestral.

Actualmente, la globalización de acuerdo a Gómez (2004) es un proceso de desarrollo económico, de transformaciones sociales y políticas que se manifiesta en el creciente flujo de bienes y servicios, vía comercio e inversión, y en menor medida de personas, sin duda, se convierte en un elemento que permite alcanzar un mayor nivel de bienestar, pero también conlleva implicaciones negativas, en este sentido Haro y Morales, (2013) y Sánchez –Alejo *et al.*,(2016) señalan que este proceso está atentado contra la memoria biocultural de los pueblos originarios quienes siguen enfrentando, despojos de sus territorio, saqueos, plagios, impactos ambientales, ocasionando que más jóvenes migren en busca de oportunidades laborales, educativas, reduciendo el saber de plantas medicinales, mayoritariamente, a adultos mayores

En el caso del municipio de Cuetzalan, dadas las limitaciones que la población local tiene para el acceso a servicios de salud (escases de medicamentos, falta de personal médico, servicios especializados y demás), las plantas se han convertido en una alternativa medicinal

para los pobladores de Cuetzalan, y esto se hace evidente ya que la población acude en primer estancia a médicos tradicionales para sanar algunas enfermedades y posteriormente a la medicina patente (Reyes, K. 2020).

En el caso del *Yolixpa*, los productores reconocen la diversidad de plantas medicinales que se utiliza en la elaboración de la bebida y esto se debe a la diversidad de conocimientos y prácticas culturales que conservan los productores acerca de la medicina tradicional, que les ha permitido saber el uso y propiedades de cada una de estas plantas, y así saber qué función desempeña cada una en la bebida.

En la siguiente tabla 1 se muestran algunas de las plantas medicinales que los productores suelen utilizar en la elaboración del *Yolixpa* y el uso que estas plantas tienen desde la cosmovisión náhuatl.

Tabla 1: Plantas medicinales utilizadas en la elaboración del Yolixpa

Plantas medicinales	Nombre en náhuatl	Nombre científico	Uso medicinal
Achanclan			Se utiliza para las recaídas después del parto
cidra (fruto y cascara)	<i>Cidra</i>	<i>Citrus medica</i>	Enfermedades intestinales, mareo
Estofiate	<i>Istahuak</i>	<i>Artemisia ludoviciana</i>	Actúa como desinflamatorio para el estomago
Anis	<i>Anis</i>	<i>Pimpinella anisum</i>	Desinflamatorio para el ovario
Toronjil	<i>Torojil</i>	<i>Melissa officinalis L.</i>	Antiviral, digestivo
Menta	<i>Menta</i>	<i>Mentha</i>	Actúa como desinflamatorio
Espinosilla	<i>Nekaxanil</i>	<i>Loeselia mexicana</i>	Disminuye la fiebre
Tesedron	<i>Tesedron</i>	<i>Aloysia citrodora Palau</i>	Dolor de estomago
Maltanzi (morado, blanco y chino)	<i>Maltanzi</i>	<i>maltanzin morado(Scutellaria guatemalensis)</i>	Susto
Lima de castilla	<i>Lima chichi</i>	<i>Citrus aurantifolia</i>	Antigripal

Pericón	<i>Pericón</i>	<i>Tagetes lucida</i>	Desinflamación estomacal
Zacate limón	<i>Xocotl limon</i>	<i>Cymbopogon citratus</i>	Controla la presión
Limón fruto, cascara y hoja	<i>Limon xihuit</i>	<i>Citrus limon</i>	Tos, gripa
Albahaca	<i>Albacaha</i>	<i>Ocimum basilicum</i>	Mal aire
Mirto		<i>Myrtus communis</i>	Ayuda para aliviar el dolor, afecciones estomacales
Manzanilla	<i>Manzanilla</i>	<i>Matricaria</i>	Cólicos, desinfectante
Sauco	<i>Xomet</i>	<i>Sambus nigra</i>	Mal aire
Huichín		<i>Cecropia obtusifolia</i>	Ayuda a calmar los nervios
Hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i>	Cólicos, malestar estomacal, diarrea, afecciones de las vías urinarias
Ruda		<i>Ruda graveolens</i>	Mal aire
Romero		<i>Salvia rosmarinus</i>	Estreñimiento, diarrea
Hierbabuena	<i>Alhuhueno</i>	<i>Matricaria chamomilla</i>	Cólicos
Ajenjo		<i>Artemisia absinthium</i>	Bilis
Cascara y hoja de naranjo agrio	<i>Chichikxihuit</i>	<i>Citrus aurantium</i>	Envaramiento, susto
Hierba <i>Yolixpera</i>			
Zacate chichi		<i>Calea ternifolia</i>	Bilis

Trabajo de campo (2021)

La tabla 1 tiene celdas vacías debido a que los entrevistados desconocen el nombre local de estas plantas ya que en su mayoría son compradas de comunidades aledañas o se encuentran en los campos.

Los datos solo muestran algunas de las plantas que los productores de *Yolixpa* utilizan en la elaboración de la bebida, la cantidad de plantas medicinales que utilizan es variada y esto depende del conocimiento de cada productor, así como de su propio gusto, es por eso que es común encontrara que hay productores que no agregan el ajeno por ejemplo y lo sustituyen por otra planta que tenga un sabor amargo y que cumpla las mismas funciones del ajeno, y es así como existen diversidad de insumos en el *Yolixpa*.

De acuerdo a las entrevistas llevadas a cabo con los productores; mencionan que, aunque no hay una receta original, hay plantas que suelen utilizar la mayoría de los productores entre las cuales se encuentra el toronjil, el maltanzi (blanco, morado y chino), zacate limón, limón, naranjo agrio, achanclan, menta, lima de castilla, mirto, manzanilla, ruda y zacate chichi.

Un dato importante que se puede apreciar en la tabla es el uso de la hierba *Yolixpera*, la cual solo un productor la conoce y la utiliza en su *Yolixpa*; de acuerdo a lo expuesto por el productor, esta planta es la indispensable para que sea verdaderamente *Yolixpa*, lo cierto es que la mayoría de los productores la desconoce, no sabe dónde encontrarla, se desconoce su nombre científico y características taxonómicas de la misma, al respecto A. Macías (comunicación personal, junio, 2020) señala:

“Mi mama solía buscar plantas en el campo, en las veredas donde no transita gente, ahí encontraba la hierba *yolixpera*, en realidad no sé cómo se llama, nosotros lo llamamos así porque mi mama así lo nombraba porque es la planta para el *Yolixpa*, de ahí viene el nombre de la planta. No sabemos si realmente es realmente necesario que lo lleve en el *Yolixpa*, pero mi mama decía que si no tenía esta planta no sabía bueno el *Yolixpa*. Yo creo que por eso yo tengo que buscar la planta porque si no se la agrego al *Yolixpa* no me sabe igual, no tiene ese sabor a *Yolixpa*”

En general, los productores desconocen el origen de las plantas medicinales, así como el nombre científico de estas, pero conocen sus propiedades medicinales y su uso; de tal forma que no solo las emplean en la preparación del *Yolixpa*, sino también para aliviar otras enfermedades, esto debido a que muchas de estas plantas – como el zacate limón, la manzanilla, la hoja de naranjo y de limón – se pueden consumir en infusión; también es común utilizar algunas de estas plantas en los baños para el envaramiento, el susto como por ejemplo el *sauco*, *achanclan*, *maltanzi*, *estofiate* entre otras (J. Galindo, comunicación personal, julio 2021).

Así mismo un dato interesante es que aún existen algunos productores que no comercializan su *Yolixpa* y lo siguen utilizando como bebida medicinal, no les interesa comercializarlo dado que son individuos de edad adulta que se encuentran en oposición a la comercialización de los elementos culturales del municipio y del que reconocen son dueños y herederos y que deben buscar su permanencia y no su destrucción (S. Manzano., A. Macías y G. Flores, comunicación personal, Junio 2020).

Estos productores no comercializan la bebida, pero reconocen que han cambiado el significado, usos, insumos y proceso de elaboración del *Yolixpa*, ya que han tenido que adaptarse a los cambios y a lo que puedan encontrar actualmente.

Se puede apreciar una diversidad de conocimientos presentes en los pobladores de Cuetzalan, pero también una cultura que es cambiante como consecuencia del proceso de globalización en el que las poblaciones originarias están inmersas inevitablemente, por lo que en los últimos años se puede observar la desaparición y transformación del patrimonio y para evitar o atenuar esta condición, se requiere la reconstrucción de lazos sociales como lo menciona López (2016).

En lo que se refiere al proceso de elaboración, los productores mencionan que los primeros pobladores que comenzaron a elaborar el *Yolixpa* lo hacían a través de un proceso de maceración⁴ en caliente, pero actualmente los productores realizan la maceración en frío ya no se hierve, solo se reposa.

En este sentido, R. Guerrero (comunicación personal, junio 2020) menciona:

“El proceso que se hacía anteriormente era hervido, la persona que a mí me enseñó lo preparaba hervido a fuego, esta persona colocaba en una olla todas las hierbas que utilizaba; eran aproximadamente 30 plantas medicinales; acostumbraba no lavar las plantas medicinales porque decía que perdía sus propiedades curativas, lo que hacía era ponerlas en el agua y las dejaba hervir durante una hora; mientras eso sucedía pasado media hora agregaba una cantidad de aguardiente a la olla hirviendo, una vez que este dejara de hervir dejaba enfriar un buen tiempo en lo que preparaba el endulzante y lo dejaba que enfriara,; en lo que esto sucedía colocaba una tela a una botella para filtrar las hojas y así ya tener la bebida limpia, terminando esto agregaba el endulzante a la botella y lo llevaba a su altar donde hacía una rezo y posteriormente lo guardaba”

En un principio como lo señala R. Guerrero (comunicación personal, 2020), el proceso de elaboración era a través de un proceso de maceración en caliente, pero debido a que este proceso ocasionaba daños en las articulaciones, no alcanzaban a producir mayor cantidad en

⁴ Maceración: Proceso que consiste en la extracción de los compuestos químicos de un producto en estado sólido al sumergirlo en líquido durante un periodo de tiempo determinado. La maceración se puede realizar a través de dos procesos en frío y caliente, la maceración en frío consiste en sumergir el producto a macerar en un recipiente con la cantidad de solvente para cubrir totalmente lo que se desea macerar y la maceración en caliente consiste en el contacto de las fases con el producto a macerar y el solvente con la diferencia en la variación de la temperatura.

menor tiempo y demás se optó por una maceración en vitro, que facilito el trabajo del productor y el riesgo de sufrir algunas lesiones en las articulaciones, actualmente es el proceso que la mayoría de los productores lleva a cabo, este proceso como lo mencionan R. Guerrero., A. Macias., S. Manzano y B. Narciso (2020), consiste en colocar todas las plantas medicinales en una botella o vitrolero de cristal con aguardiente por varios días, esto dependerá de cada productor, algunos productores acostumbran dejar reposar su bebida por cuatros días, semanas o inclusive hasta meses: se cree que entre más tiempo este la bebida en reposo el sabor es más agradable porque suelta todas sus propiedades.

Respecto a esto A. Félix (comunicación personal, junio 2020) menciona:

“Muchos acostumbran a dejar a reposar el aguardiente con las hierbas mucho tiempo, en el caso de los que participan en el festival, nosotros recomendamos dejar la hierbas en el aguardiente a lo mucho un mes y de ahí retirar las plantas del aguardiente y filtrar la bebida; esto lo hacemos porque nos han hecho la observación algunos especialistas en vinos, licores que asisten al festival que no es recomendable tener mucho tiempo las plantas en aguardiente ya que algunas pueden desprender toxinas que pueden dañar a la persona que lo consume, aunque hasta el momento no hemos hecho estudios de la materia, y no hemos tenido casos de ese tipo, no sabemos si sea verdad pero por precaución, hacemos la recomendación, aunque algunos productores les gusta colocar una hoja de *zacate limón* o de cualquier otra planta para presentación y después la recomiendan quitarla y otros les cuesta aceptar esta posibilidad porque los abuelos acostumbraban a dejar las hierbas con aguardiente por mucho tiempo y nunca tuvieron problemas”

Lo mencionado por A. Felix (comunicación personal, junio, 2020) es comprensible ya que algunos productores se nieguen a aceptar que las plantas sean dañinas y esto se debe a que en algunos casos el *Yolixpa* ha estado presente por años en las familias y sin estudios de materia han conservado el *Yolixpa* por años y después se consume y no ha existido ninguna reacción.

Las consideraciones anteriores permiten analizar miradas diferentes 1) el lado comercial de la bebida donde se hace evidente la transformación acelerada del *Yolixpa*, 2) el lado de permanencia y resistencia a la trasformación del *Yolixpa* , dos miradas diferentes un solo patrimonio, como se aprecia en la siguiente tabla 2: *Yolixpa* comercial vs *Yolixpa* tradicional miradas distintas, se presenta un comparativo que ejemplifica aspectos relacionados con el *Yolixpa* y que fueron compartidos por productores. Se aprecia que existen diferencias en las

plantas que cada productor utiliza, en el uso de otros insumos, utensilios, así como en el uso que se le ha dado a la bebida y la finalidad de la misma.

Dicho lo anterior, Torres (2017) menciona que la mayoría de las veces las bebidas tradicionales representan modos de vida, trabajos, ingresos y un sentido de identidad muy profundo. De modo que, la verdadera originalidad de las bebidas radica principalmente en este sentido de pertenecía y de identidad profunda al que hacen referencia los yolixperos.

Tabla 2: Yolixpa comercial vs Yolixpa tradicional miradas distintas pero un solo patrimonio

	<i>Yolixpa tradicional (menos reconocimiento y difusión)</i>	<i>Yolixpa comercial (mayor difusión y reconocimiento)</i>
Praxis	Se realiza como una actividad cotidiana en las familias, donde colaboran todos los miembros de la familia	Su producción es en mayor cantidad y especialmente para la venta
	Se produce para autoconsumo, para usos medicinal	Se busca la aceptación del consumidor, por lo tanto pierde originalidad porque en su mayoría se agregan insumos industrializados y se transforma en sabor de la bebida
	Se busca que la bebida sea original, y conserve lo más posible insumos naturales y originales de la comunidad resaltando su esencia medicinal	
Corpus	Se conoce el uso y propiedades de las plantas Predomina su valor medicinal	Se identifican algunas plantas así como su uso y propiedades, sobresale el valor comercial dejando a un lado el valor medicinal
Cosmos	Está asociada a creencias entre las cuales esta: No colocar el depósito de la bebida en el suelo, se cree que el aguardiente se corta Cubrir el vitrolero con una tela blanca y colocarlo en un cuarto oscuro para protegerlo de las malas vibras y evitar que se dañe la bebida. No tener a la vista de los visitantes el <i>Yolixpa</i> que no es comercial, por respeto.	Se respeta las cosmovisiones de la población local, sin embargo no se reconocen en este <i>yolixpa</i> comercial.

Trabajo de campo (2021)

Como se puede apreciar en la tabla anterior, existen diferencias entre productores y esto se debe en gran parte al contexto en el que se desenvuelven. En el caso del *Yolixpa* comercial, este se ha insertado en el mercado turístico, junto a las artesanías como el telar de cintura y la elaboración de licores tradicionales como el licor de guayaba, maracuyá, naranja y el tradicional *Yolixpa*; su principal mercado es el turismo que llega a Cuetzalan. Es así que, con base a este segmento de mercado gira su producción y su forma de elaboración de la bebida *Yolixpa*.

Por otra parte existen productores que no se han vinculado con el tema del turismo, estos actores se encuentran en un proceso de resistencia y se niegan a perder sus conocimientos y prácticas, a pesar de reconocer que la popularidad del pueblo mágico ha ocasionado que mucha gente deje sus actividades y sus saberes olvidados por involucrarse en la actividad turística.

En la siguiente tabla 3: Cambios identificados en el *Yolixpa* de los *masehual* de Cuetzalan, se presentan los cambios que los actores sociales identifican en la bebida *Yolixpa*.

Tabla 3: Cambios identificados en el *Yolixpa* de los *masehual* de Cuetzalan

	Antes de ser pueblo mágico	Actualmente 2022
Praxis	Se utilizaban 4 plantas amargas como el ajeno, el maltanzi entre otras, de ahí se derivaba el nombre de amargo (Anónimo, 2021)	
	Se utilizaban Botellas reutilizables, con tapones de madera	Ahora se utilizan botellas de vidrio con etiqueta (estándares de calidad o marcas)
	Se realizaba una maceración en caliente, sin lavar las plantas esto con el objetivo de evitar que se pierdan las propiedades curativas	Ahora se prepara a través de un proceso de maceración en frío con un vitrolero de cristal
Corpus	Se conocía como amargo	Se conoce como <i>Yolixpa</i>
	Se apreciaba más el valor medicinal y se producía para autoconsumo	Se elabora para un fin comercial, su función es digestiva, aperitivo.
	Solo se elaboraba <i>Yolixpa</i> fuerte y amargo, para consumir y simple para untar.	Se elaboran un <i>Yolixpa</i> fuerte, intermedio y simple con colorante principalmente para satisfacer la demanda turística.

	Se utilizaban 30 a 32 plantas medicinales, panela como endulzante Aguardiente puro de caña	Ahora se utilizan 14 a 27 plantas Actualmente se llama <i>Yolixpa</i> Nombre que se dio a conocer ante la demanda turística y la popularidad del municipio (Anónimo, 2021) Se utiliza colorante vegetal verde Azúcar hervida para obtener la miel Aguardiente industrializado
Cosmos	Se respetaba y reconocía las creencias de la población, para conservar su bebida se solía cubrir la bebida con una tela o enterrarla, se rezaba a los santos para pedir que la bebida sirviera como medicina para quienes la consumieran	Se hace la práctica pero se ha perdido la cosmovisión, dando como resultado la transformación del sentido medicinal

Trabajo de campo (2021)

Como se aprecia en la tabla anterior, en todos los puntos señalados hay cambios, no hay una sola categoría que no haya sido modificada, en mayor o menor grado se han visto transformadas. De acuerdo a lo expresado por los entrevistados, estos cambios se incrementaron a partir del nombramiento de Pueblo Mágico debido a que la mayoría de los productores se insertó en la actividad turística siendo esta actividad la principal fuente de ingresos de las mayoría de la población local, tanto así que seis de cada 10 personas (59.3 %) de la PEA, se dedica al turismo (Data MEXICO, 2020); este cambio productivo, económico y social, provocó la demanda de productos locales por los visitantes, transformando varios elementos de la cultura de Cuetzalan en general y del proceso de la bebida en lo específico.

Lo cierto es que, a pesar de los cambios identificados, también hay elementos que persisten y que los pobladores han tratado de conservar a pesar de las grandes transformaciones culturales que el turismo ha dejado en el municipio de Cuetzalan.

Permanencias identificadas en el *Yolixpa de Cuetzalan del progreso*

Por muchos años los productores conservan en la memoria biocultural saberes que les han sido heredados por generaciones.

A pesar de las transformaciones, hay saberes que aún permanecen en el *Yolixpa*. Entre estas permanencias se identifica que el *Yolixpa* sigue presente en eventos culturales del municipio, de acuerdo con M. Morales (comunicación personal, junio 2020); esto se debe al valor cultural de la bebida; es decir, se dice entre los *Tatiaxcas* (abuelos, personas de edad adulta) que el *Yolixpa* es la bebida de los dioses, que es una bebida poderosa capaz de curar todo tipo de malestar; que si no se acostumbra a degustarla en dichos eventos pueden ocasionar molestias y ofensas a los dioses de la medicina, que se ve manifestado en lluvias fuertes, derrumbes, pleitos entre sacerdotes, etcétera.

Así mismo los productores reconocen que en la elaboración del *Yolixpa* conservan un ingrediente o *tip* secreto que nunca se revela y esto se conserva para evitar el plagio de la bebida. Así, ninguna persona que quiera elaborar *Yolixpa* igualará el sabor o el toque del productor y esto es importante dado que al ser una de las bebidas más importantes y demandante del municipio, cualquiera se hace pasar por productor del mismo sin saber elaborarlo, de tal modo que en la mayoría de las ocasiones se convierten en revendedores de la bebida, sin otorgar el reconocimiento del verdadero productor (R. Guerrero, comunicación personal, junio 2020).

Otra de las permanencias identificadas ha sido la práctica en el uso de las plantas medicinales. Es cierto el cambio que se ha observado en los insumos y en la diversidad de plantas medicinales que se emplean, pero se reconoce que la mayoría de los productores conoce e identifica el uso de las plantas medicinales y que función desempeñan en la bebida, tal como se mostró en el Tabla 2.

De igual manera, se identificó que la mayoría de los productores reconocen que el *Yolixpa* está cambiando, pero aun con estos cambios es importante reconocer la práctica constante en la enseñanza y transmisión del saber a las generaciones venideras. Esto se refleja en las familias de los productores de *Yolixpa* donde padres, hijos elaboran el *Yolixpa* u otras artesanías o productos familiares, como lo menciona B. Narciso (comunicación personal, junio 2020):

“A mis hijos yo les enseño como elaborar el *Yolixpa*, hacer las artesanías y las salsas que elaboro, yo trato de enseñarles como a mí me lo enseñaron, pero a veces es difícil porque yo les digo que antes no se comercializaba o que no se le agregaba colorante, y mis hijo comienzan a preguntarme como lo van hacer si como se asi antes o como ahora, y termino por decirles que lo hagan como ahora pero que recuerden que significa y que sepan para

que sirve todo lo que se ocupa. Quisiéramos que se enseñarles como antes pero si resulta difícil porque ya no hay algunas cosas que se utilizaban y por la necesidad de vender tenemos que hacer todo más rápido”

De acuerdo a lo que comparte B. Narciso (Comunicación personal, junio 2020) se puede decir entonces que la transmisión del *Yolixpa* si continua enseñándose de padres a hijos, aun con los cambios identificados pero tratando de conservar el significado de lo que representa dicha práctica, en algunos casos puede resultar difícil como lo señala la productora de *Yolixpa* ante la demanda de la bebida, pero lo importante es la intención de seguir transmitiendo dicho saber y practica para futuras generaciones.

Por último, se identificó que algunos productores continúan realizando la bendición de la bebida; que consiste en pedir, a través de un rezo a algún santo que más fe y respeto le tenga el productor, la buena vibra para su bebida, se pide que sirva para curar enfermedades y molestias de quienes la consuman como medicinal. Así mismo, cuando se recolectan las plantas o se compran, se bendicen para que sirvan en la bebida. Actualmente permanece la creencia, para algunos productores, de que es malo colocar la bebida en el suelo porque se corta la fuerza del aguardiente o la creencia de que si se deja la bebida a la vista de la gente puede agarrar malas vibras, envidia y se descompone el *Yolixpa*; por ello es recomendable cubrir el depósito de la bebida con tela blanca y ocultarlo en un cuarto oscuro lejos de la vista de la gente. Por último, algunos acostumbran a enterrarlo en el patio de la casa para mayor consistencia de la bebida y para seguridad de la misma (S. Manzano., A. Macías., R. Guerrero., A. Félix., comunicación personal, junio 2020).

Razones de los cambios en cosmovisiones, conocimientos y prácticas del *Yolixpa* de los *masehual*

Son muchas las razones que han ocasionado los cambios en la bebida, pero en general, los productores reconocen que el *Yolixpa* ha cambiado por el incremento de su demanda, lo que ha derivado en inadecuadas acciones ejercidas, por productores, autoridades, turistas y demás (R. Guerrero, comunicación personal, junio 2020).

En coincidencia con lo anterior Antonio *et al.*, (2015) mencionan que, en el caso del mezcal, la demanda del mercado ocasiona el desabasto de los insumos e incrementa el costo de la materia prima, ocasionando así mismo el abandono paulatino de la producción tradicional.

Para el caso del *Yolixpa*, los productores señalan cuales han sido las razones por la cual se ha dado la transformación acelera del patrimonio, las cuales se alistan a continuación:

- **La falta de insumos originales como es el caso del aguardiente:** ante la falta de productores de aguardiente tradicional (puro de caña), los productores se vieron en la necesidad de proveerse de este insumo industrializado en comunidades circunvecinas.
- **Envasado para mejorar la presentación:** En un principio los productores acostumbraban a utilizar botellas reutilizadas después de esterilizarlas en agua hirviendo, pero ante la popularidad que comenzó a tener el *Yolixpa*, se recomendó utilizar envases comprados que tengan la garantía de que cumplen con los requerimientos de calidad para poder comercializar el *Yolixpa*, desde la voz de los productores este cambio es bueno y malo, lo bueno es que mejoró la imagen y presentación de la bebida y le otorga seguridad y confianza al turista para degustar de la bebida; lo malo es que transformó la imagen original de la bebida e incremento el costo para la economía del productor, por la compra de las botellas, mismo gasto que en ocasiones no se puede recuperar en la venta del *Yolixpa*, porque debido a la competencia de mercado, hay productores que venden el *Yolixpa* más económico y es más fácil de vender.

Lo que mencionan los productores tiene relación con lo que algunos autores denominan la demanda del mercado y las brechas de oportunidades que los pobladores buscan para solventar sus necesidades cotidianas (Rodríguez-Peralta *et al.*, 2019 y Antonio *et al.*, 2015) sin embargo, en el mercado de las bebidas tradicionales muchos de los productores que se insertan en el comercio de

estas se enfrentan a dificultades como la falta de acceso a la información, constitución de marca, procesos legales para comercialización, certificaciones de las bebidas, entre otras (Rodríguez-Peralta *et al.*, 2019).

- **Daños a la salud:** Anteriormente el proceso de elaboración era hervido y la razón por la que se transformó se debe a que el proceso tradicional ocasionaba daños en las articulaciones de quienes preparaban la bebida, además de que se perdían las propiedades naturales de las plantas y del aguardiente. Así mismo, el hacer el proceso de maceración *in vitro*, les permitió reducir el tiempo de elaboración y cumplir con la demanda de la bebida.
- **Pérdida del conocimiento tradicional:** En algunos casos, existe desconocimiento de las plantas medicinales, esto se debe a que algunas se identifican con nombre náhuatl, otras no se conocen, no se usan frecuentemente, no se encuentran cerca del municipio o se localizan en terrenos lejanos y de difícil acceso. Debido a estas razones, algunos productores sustituyen los elementos faltantes por ingredientes artificiales de bajo costo y de menor calidad, como es el caso de los colorantes artificiales, que se agregan para dar un mejor color a la bebida.

Ramírez (2007) refiere que el conocimiento tradicional se está perdiendo porque las poblaciones originarias están siendo desplazadas del lugar donde viven, para satisfacer proyectos turísticos y desarrollo tecnológico. Injustamente, sus tierras están siendo regateadas por extranjeros sin importar el impacto en las comunidades. Compartiendo la idea de Ramírez (2007) en el municipio de Cuetzalan, el desarrollo turístico ha sobrepasado la protección de los saberes tradicionales, evidenciado la pérdida del saber tradicional como se describe anteriormente.

- **Festival del Yolixpa:** La razón más evidente de estos cambios ha sido el festival del *Yolixpa*, una celebración que tuvo como objetivo inicial ser un evento de degustación, de venta del *Yolixpa* y de otros elementos patrimoniales, donde se reconociera el trabajo que realizan los productores para la conservación del patrimonio, este evento inicio en el año 2014 gestionado en primer momento por actores gubernamentales del municipio y con la participación de productores de *Yolixpa* de diferentes municipios vecinos de Cuetzalan, posteriormente se incorporan productores locales y la gestión es llevada a cabo por los mismos productores quienes formaron un comité del festival del *Yolixpa* en el año 2015. Actualmente el festival lleva realizado seis ediciones ya que la séptima emisión fue

cancelada debido a la contingencia sanitaria COVID-19. Este festival fue el medio para insertar al *Yolixpa* en la esfera turística donde la demanda del turismo y la popularidad que comenzó a tener, ocasiono que algunos productores, en la necesidad de cumplir los gustos del turista y lograr mayor venta de la bebida ante sus competidores, comenzaron a modificar la presentación de su bebida, agregando colorantes artificiales y etiquetas de presentación. Los festivales, como eventos turísticos tienen diferentes connotaciones, por un lado Islas-Moreno *et al.*, (2021) señalan que son escenarios de revalorización y preservación donde los consumidores tradicionales y nuevos pueden apreciar diferentes significados de las bebidas. Por su parte, Andrés (2004) señala que los festivales son escenarios donde se generan mejoras sociales para las generaciones venideras y que tienen importancia en la formación de identidades nacionales y regionales.

En contraposición a los autores mencionados, en el caso del festival del *Yolixpa* y desde la voz de los actores locales, en un inicio se creó para la revalorización del patrimonio *Yolixpa*, pero en pleno 2022 se percibe como un espacio de venta donde la bebida es considerada más como producto comercial; asimismo, entre los productores se observa una competencia por vender más que, sumada a las exigencias de presentación con etiquetas y envasado, han provocado la alteración acelerada y aculturada de este patrimonio.

Son muchas las razones que han originado las transformaciones del *Yolixpa* y estas tienen que ver con estas miradas distintas de cada actor social, pero lo importante es que ambos actores independientemente de rol que cada uno represente, comprenda que el *Yolixpa* es patrimonio de todos y corresponde a todos establecer diálogos interculturales, encontrar puntos de convergencia entre ambos para contribuir a la permanencia del patrimonio.

Conclusiones

De acuerdo con los resultados expuestos en el presente estudio, en Cuetzalan del progreso, Puebla, se identifican cambios y permanencias en la bebida tradicional del *Yolixpa*. Cada uno de los actores sociales reconoce que los cambios se han dado de forma acelerada, particularmente desde el nombramiento de Pueblo Mágico (2002) ocasionando que el *Yolixpa* se esté transformando de forma acelerada.

La demanda turística de la bebida, el uso de ingredientes artificiales, la pérdida del conocimiento en el uso de las plantas medicinales son algunos de los factores o situaciones que han puesto en evidencia la desvalorización del *Yolixpa*.

Esta desvalorización del *Yolixpa* ha sido ejercida por todos los actores sociales vinculados a la gestión del *Yolixpa*, unos en mayor o menor cantidad, en el caso de los productores comienzan a transformar el verdadero valor y significado del *Yolixpa*, los prestadores de servicios (guías de turismo) ofrecen el *Yolixpa* como licor y producto turístico. Por su parte las autoridades y comité del festival del *Yolixpa* han posicionado la bebida en la esfera turística donde pierde su sentido cultural, medicinal y comienza a ser visto de más valor comercial y como un licor tradicional.

En cuanto a las permanencias, las más visibles tienen que ver con los aspectos culturales (presencia en eventos culturales, la trasmisión de la práctica aun con los cambios, los significados, la participación de los *Tatiaxcas*, la bendición, entre otros) que son de suma importancia porque representan una oportunidad, una esperanza de recuperar y salvaguardar el *Yolixpa*.

Pese a los esfuerzos por mantener el sentido tradicional de la bebida, los resultados muestran una realidad donde el valor económico de la bebida está por encima de su valor cultural, aunque no es la generalidad ya que se aprecia el interés de los actores sociales de conservar y proteger su patrimonio.

Se comprende las razones que han originado las transformaciones de la bebida aunque muchas de estas se justifican, en realidad se requiere de una participación conjunta entre los vinculados a la gestión del *Yolixpa*, para la comprensión del verdadero valor de la bebida y su importancia como un elemento del patrimonio biocultural del municipio.

Los cambios y permanencias evidenciadas son resultado de un desacuerdo entre los diversos actores sociales. En este sentido, se requiere la participación conjunta y colaborativa de productores, prestadores de servicios, comité del festival del *Yolixpa*, autoridades y población local para establecer acuerdos mutuos que coadyuven a disminuir los cambios e incrementar las permanencias para la salvaguarda del *Yolixpa*.

CAPÍTULO 3: EFECTOS DEL FESTIVAL DEL YOLIXPA

El presente capítulo responde a la segunda pregunta específica ¿Cuáles son los efectos derivados del Festival del *Yolixpa* sobre la bebida, desde la mirada de los distintos actores vinculados a la práctica turística, como patrimonio biocultural del pueblo nahua, Cuetzalan del progreso, Puebla?

Por lo tanto el objetivo de la misma fue evidenciar los efectos del festival del *Yolixpa* sobre la bebida desde la voz de todos los actores sociales involucrados en la gestión del *Yolixpa*, para lo cual se emplearon técnicas cualitativas como la observación participante y entrevistas a profundidad los cuales permitieron conocer cómo se gestiona, promociona y comercializa el *Yolixpa* en el festival.

Los resultados de este capítulo se presentaron en el I Seminario Internacional de Fiesta y Agricultura XI Seminario Iberoamericano "Viticultura y Ciencias Sociales" III Seminario "Productos Típicos, D.O. y Desarrollo Rural" organizado por el Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile, a través del Área de Estudios Internacionales y la Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR). Se desarrolló entre el 5 al 8 de octubre de 2020, en modalidad online.

Así mismo el extenso se presentó para ser publicado en la revista RIVAR, siendo el dictamen aprobado con cambios y publicado en la edición 2022 con número mayo 26.

Festival del Yolixpa, escenario turístico de claroscuros en Cuetzalan del Progreso, México
Yolixpa Festival, Chiaroscuro Tourist Scene in Cuetzalan del Progreso, Mexico

Margarita Núñez Bonifacio y Adriana Montserrat Pérez-Serrano⁵

Resumen

Los pueblos originarios conservan bebidas tradicionales, que forman parte de su patrimonio biocultural, integran conocimientos, saberes y prácticas y son importantes para su reproducción social. En Cuetzalan del Progreso, pueblo nahua del estado de Puebla, México, se produce el Yolixpa, bebida tradicional que luce en la escena turística desde el 2014, a través del Festival del Yolixpa. La celebración ha sido clave en la promoción, difusión y comercialización de la bebida; por tanto, el objetivo de este estudio fue evidenciar los efectos que ha provocado el festival sobre la bebida, desde la mirada de los distintos actores que intervienen en el mismo, para lo cual empleamos una estrategia metodológica cualitativa. Se observó que el festival es valorado de distinta manera por los actores involucrados, quienes perciben efectos positivos y negativos y, a partir de ello, gestionan de forma diferenciada a la bebida: unos como licor y otros como bebida medicinal, diferencias que ponen en riesgo la permanencia del Yolixpa como patrimonio masehual de Cuetzalan.

Palabras clave: patrimonio cultural inmaterial, bebida, población indígena, Yolixpa.

Abstract

Native people preserve traditional beverages, which are part of their biocultural heritage, which integrate knowledge, knowledge and practices and which are important for their social reproduction. In Cuetzalan del Progreso, a Nahua town in the state of Puebla, Mexico, Yolixpa is produced, a traditional drink that has been on the tourist scene since 2014, through the Yolixpa festival. This celebration has been key in the promotion, diffusion and commercialization of the drink, therefore the objective of this study was to show the effects that the festival has caused on the drink, from the perspective of the different actors involved in it; for this, a qualitative methodological strategy was used. It was observed that the festival is valued differently by the

⁵ Margarita Núñez Bonifacio: El Colegio de Tlaxcala A.C., Tlaxcala, México, ORCID 0000-0003-3814-087X, margaritanb@coltlax.edu.mx; Adriana Montserrat Pérez-Serrano: El Colegio de Tlaxcala A.C., Tlaxcala, México, ORCID 0000-0003-0317-0956, adriana_serrano@coltlax.edu.mx

actors involved, who perceive positive and negative effects and, based on this, manage the drink in a different way: some as liquor and others as medicinal drink; which puts the permanence of the Yolixpa at risk as Cuetzalan's masehual heritage.

Keywords: intangible cultural heritage, drink, indigenous population, Yolixpa.

Recibido: 03/06/2021

Aceptado: 20/01/2022

Introducción

“Venimos hace muchísimos años
intentando llamar la atención
a la humanidad,
de que no es posible la humanidad
si no tenemos una nueva relación con la madre naturaleza”
(Rigoberta Menchu)

México es un país multicultural y megadiverso, lo que se traduce en una gran riqueza biocultural que se ha mantenido vigente gracias a los pueblos originarios, poseedores y guardianes de bienes tangibles (bosques, especies silvestres y domesticadas) e intangibles (creencias, conocimientos, prácticas, lenguas, entre otros). Dichos bienes son parte de la identidad de los pueblos, de su vida cotidiana, y son herencia de varias generaciones: de ahí que se consideran elementos constitutivos de su patrimonio.

En el caso particular del patrimonio biocultural se vinculan e integran elementos culturales y naturales, donde unos y otros convergen en creencias, saberes y prácticas que datan de tiempos ancestrales y son reproducidos generacionalmente. Es un patrimonio vasto y tiene múltiples expresiones, entre las cuales se encuentran las bebidas tradicionales, que desde hace siglos están presentes en la vida de los pobladores, tanto en su cotidianidad como en sus festividades, de tal manera que son parte de su dieta diaria y también de su riqueza cultural y alimentaria.

Pese a su relevancia las bebidas tradicionales, como sucede con otros elementos del patrimonio, enfrentan problemáticas diversas que ocasionan cambios en las recetas, en los modos de preparación e incluso en sus significados (Ríos y Alemán, 2019), con lo cual se diluyen y pierden conocimientos ancestrales. Es una situación que se configura como una problemática desde la perspectiva patrimonial y cultural, imprime la necesidad de generar estrategias y mecanismos que permitan la valoración y permanencia del patrimonio biocultural. Es en este sentido que la práctica turística se considera una vía para cumplir dicho objetivo (Ríos y Alemán, 2019; Gaglay, 2016), si bien si dicha práctica no es gestionada adecuadamente los efectos producidos pueden ser contraproducentes para el patrimonio en cuestión y para las comunidades en general.

Lo anterior resulta evidente en Cuetzalan del Progreso, Pueblo Mágico⁶ de la Sierra Norte del estado Puebla, de origen nahua, reconocido como uno de los municipios de la entidad con mayor afluencia turística, gracias a la gran diversidad cultural y natural que los *masehual* (nombre en idioma náhuatl, que se utiliza para nombrar a los campesinos) han conservado, como una herencia de sus ancestros.

Los pobladores de este municipio elaboran el Yolixpa, bebida tradicional de uso medicinal que, desde el 2014, se ha puesto en la escena turística del municipio mediante el Festival del Yolixpa. Durante seis años esta celebración ha generado cambios sobre este patrimonio biocultural que no han sido documentados, y por tanto, el objetivo de este estudio fue evidenciar los efectos del Festival del Yolixpa sobre la bebida, desde la mirada de distintos actores que intervienen, entre ellos, productores, actores gubernamentales y prestadores de servicios. Pretendemos así aportar al conocimiento en torno a la gestión del patrimonio biocultural y la pertinencia de integrarlo a la práctica turística.

Bebidas tradicionales: una expresión del patrimonio biocultural en pueblos originarios

Los pueblos originarios son poseedores de un vasto repertorio de creencias, conocimientos y prácticas atesoradas por generaciones y que forman parte de su vida diaria; a esta riqueza conservada y heredada se le denomina patrimonio biocultural (Toledo, 2013; Boege, 2008). Dicho patrimonio alude a relaciones simétricas entre el ser humano y los seres vivos y no vivos que le rodean, en donde los individuos construyen relaciones simbólicas, asociadas a sus creencias y estas a su entorno, expresadas en las prácticas de cada pueblo originario. Las bebidas tradicionales son expresión del patrimonio biocultural y de la cultura alimentaria de muchas poblaciones; no obstante, pese a su relevancia sociocultural, este legado afronta problemáticas tales como el desplazamiento por bebidas industrializadas, el desuso que genera pérdida de significados y saberes relacionados con el proceso de elaboración, así como procesos de aculturación y transculturación por el contacto directo entre lo local y lo externo (Gaglay, 2016; Quintero-Salazar *et al.*, 2012).

Por otra parte, la competencia con otros productos del mercado y el desconocimiento sobre la elaboración de las bebidas tradicionales son aspectos que les resta credibilidad y reduce el consumo de las mismas, relegándolas al ámbito familiar, primordialmente de adultos mayores, quienes conservan el conocimiento y el hábito de consumo (Solís *et al.*, 2014; Quintero-Salazar *et al.*, 2012; Sánchez *et al.*, 2010).

⁶ La denominación de Pueblo Mágico es parte de la política turística federal del mismo nombre, iniciada en 2001 y cuyo objetivo es reconocer a los pueblos que conservan patrimonio cultural y natural. Actúa sobre las localidades de interior como una marca distintiva del turismo en México donde “Un Pueblo Mágico es una localidad que tiene atributos únicos, simbólicos, historias auténticas, hechos trascendentes, cotidianidad, que significa una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico atendiendo a las motivaciones y necesidades de los viajeros” (SECTUR, 2014: 5).

El interés por las bebidas tradicionales es porque están vinculadas, como todo patrimonio alimentario y biocultural, a un conjunto de aspectos de orden cultural, social, territorial, económico y hasta espiritual. Hablar de bebidas tradicionales es hablar de historias, de recetas, de sabores y saberes, de significados y de mundos compartidos (Boege, 2008).

En ese orden de ideas, es preciso generar mecanismos de conservación para la permanencia de este patrimonio; de lo contrario, el detrimento de las bebidas tradicionales incidirá en la pérdida de creencias, saberes y prácticas tradicionales. Algunos autores enfatizan en que la práctica turística es una actividad que, si es adecuadamente gestionada, permite valorar y conservar el patrimonio, y contribuir a la mejora de las condiciones de vida de las comunidades rurales. Como ejemplo, el aguardiente, la chicha en sus diversas variaciones, el carajillo, el canelazo y otras bebidas de Colombia han sido abordadas desde la visión turística, para promover su rescate a través de un turismo de bienestar y de la apropiación de los saberes tradicionales de las bebidas con la creación de talleres formativos, y con ello se responde a problemáticas presentes en la mayoría de las bebidas de la región de Colombia (Ríos y Alemán, 2019).

En Ecuador, Gaglay (2016) propone la creación de rutas gastronómicas para rescatar los valores en las bebidas que denomina ancestrales, con el objetivo de lograr que la Sierra Norte de Ecuador sea conocida por sus bebidas ancestrales, además de sus diversos atractivos naturales y culturales. Por otro lado, de acuerdo con Solís *et al.* (2014), en Bolivia la chicha se ha visto desvalorizada por considerarse una bebida insalubre, por lo que su consumo se concentra en adultos mayores únicamente. Derivado de esta problemática, los autores proponen trabajar en la socialización de este patrimonio cultural.

En México existen celebraciones, ferias y festivales en los que el atractivo principal son las bebidas tradicionales y/o típicas tales como el pulque, el mezcal, el tequila, el tepache, el sotol, entre otros. Entre las finalidades de estos festivales se encuentran fortalecer la cultura de consumo de productos locales, ganar posicionamiento por parte de los productores nacionales y ampliar el conocimiento cultural y tradicional en torno a las celebraciones y los bienes patrimoniales asociados a estas (Islas-Moreno *et al.*, 2021; Rangel, 2019).

El Yolixpa, bebida tradicional y objeto de estudio del presente estudio, también se ha incorporado a la esfera turística de Cuetzalan del Progreso, municipio con trayectoria turística al alza desde hace más de treinta años donde, por el incremento del flujo turístico, los productos locales han sido altamente demandados, lo que se estima genera efectos de distinto tipo en el área de influencia. La adecuada gestión del patrimonio biocultural en general, y de la bebida en particular, es de suma importancia para su permanencia; de tal manera que se requiere promover procesos basados en valores colectivos, adoptar enfoques que prevean y gestionen el cambio, diseñar estrategias de definan y monitoreen adecuadamente el patrimonio y reforzar los sistemas tradicionales de gestión patrimonial (UNESCO, 2014).

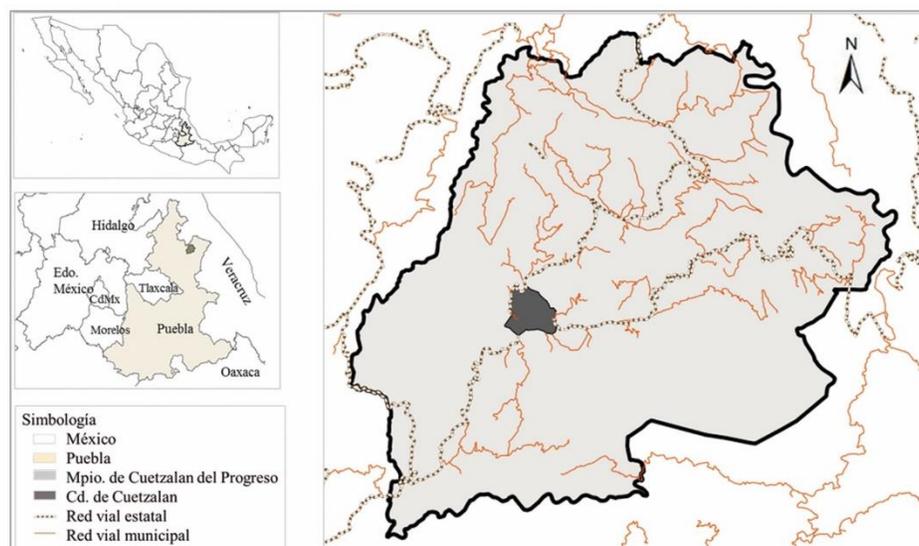
Área de estudio

El pueblo nahua de Cuetzalan del Progreso se ubica en la Región Sierra Noreste del estado de Puebla, México (Figura 1). La población del municipio de Cuetzalan suma 49.864 habitantes, de los cuales el 69.7% son hablantes de lengua originaria.

ILUSTRACIÓN 2: MAPA DE UBICACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

Figura 1. Mapa de ubicación del área de estudio

Figure 1. Location map of the study area



Fuente: elaboración propia (2021). Source: own elaboration (2021).

Para la cultura nahua su identidad, su memoria y su lengua son los elementos más importantes, en los cuales sustentan su pertenencia cultural. Los *masehualmej* o *masehual* (campesinos) conservan valores, usos y costumbres vinculados con su mundo simbólico; tienen relaciones estrechas con la naturaleza y su entorno en tres dimensiones: lo terrestre, el universo y el devenir del ser humano (Hinojosa y Ruiz, 2015).

Cuetzalan se caracteriza por un ecosistema natural con alto grado de humedad y biodiversidad típica del bosque mesófilo de montaña o bosque de niebla, considerado uno de los ecosistemas más importantes de México por su relevancia biológica y ecológica (CONABIO, 2014). Las características culturales y naturales otorgan al municipio en cuestión un mosaico biocultural que ha sido usufructuado por la actividad turística por más de treinta años. Durante este tiempo el municipio ha sido acreedor a distintos nombramientos de orden turístico: en la década de los 90, la Secretaría de Turismo Federal le otorgó la categoría de “Pueblo con vocación turística” dentro del Programa Sierra Mágica, para impulsar la demanda turística del municipio. Asimismo, desde el 2002, es parte del programa federal Pueblos Mágicos (Herrera, 2018).

Dichos reconocimientos han dinamizado la actividad turística en el municipio de Cuetzalan. Los datos muestran un incremento de la derrama económica por turismo en el municipio: en el año 2003, a un año del nombramiento de Pueblo Mágico, la actividad turística generó 44.560.662 de

pesos; para el año 2010 la derrama económica fue de 72.490.855 de pesos y para el año 2018 generó un total de 232.775.435 de pesos (Programa Municipal de Desarrollo Turístico, 2018). La oferta turística del municipio está integrada por turismo de aventura, ecoturismo, turismo rural y turismo cultural, donde se integra el Festival del Yolixpa, objeto de interés del presente estudio. Hoy en día, el turismo en Cuetzalan representa empleo e ingresos para el 59.3% de la población económicamente activa (PEA); en otras palabras, seis de cada diez personas de doce y más años de edad trabajan en el sector turístico en el municipio (Data MÉXICO, 2020).

Estrategia metodológica

Con la finalidad de dar voz a los distintos actores involucrados en el Festival del Yolixpa, se empleó una estrategia metodológica cualitativa y se determinó incluir en el estudio a productores, actores gubernamentales y prestadores de servicios tales como hoteleros, comerciantes y representantes de agencias de turismo local. Respecto a los turistas, si bien se reconoce que son de gran relevancia dado que demandan la bebida y participan en el festival como espectadores y consumidores, con estos últimos no fue posible interactuar a causa de la pandemia por la COVID-19 que, durante el año 2020, anuló la afluencia turística en Cuetzalan. El trabajo de campo se realizó en los meses de junio y julio del 2020.

Utilizamos dos técnicas de investigación: observación participante y entrevista a profundidad. La primera se llevó a cabo con los productores de Yolixpa, con quienes se participó en la elaboración de la bebida. Para las entrevistas a profundidad se empleó un muestreo no probabilístico (bola de nieve), dirigidas con base en guiones semiestructurados, de los cuales se diseñaron tres, uno para cada tipo de actor: el primero se aplicó a los productores de Yolixpa, el segundo a prestadores de servicios y el tercero se dirigió a actores gubernamentales integrantes del comité organizador del festival y al director de turismo del municipio. En general, los instrumentos permitieron recabar información relacionada con las formas en la que se gestiona, comercializa y promociona el Yolixpa en el festival, así como los impactos de este sobre la bebida.

Adicionalmente se recurrió al diálogo con los sabios de la comunidad, por ser quienes poseen especial conocimiento y significado del Yolixpa.

El Yolixpa, la bebida de los masehual del pueblo nahua en Cuetzalan del Progreso, Puebla

El Yolixpa es una bebida tradicional elaborada a base de aguardiente de caña, azúcar o piloncillo y plantas medicinales, entre las que encuentran la ruda (*Ruta graveolens L.*), el maltanzin (*Scutellaria guatemalensis*), el hinojo (*Foeniculum vulgare Mill.*), zacate limón (*Cymbopogon citratus (DC.) Stapf*), el ajenjo (*Artemisia annua L.*), la manzanilla (*Matricaria chamomilla L.*), el limón (*Citrus limon (L.) Burm. f.*), el tesedrón (*Aloysia citrodora Palau*), por mencionar algunas. De acuerdo con los entrevistados, actualmente, se utilizan entre 14 y 27 plantas para preparar la bebida, lo que depende del conocimiento de cada productor.

Su proceso de preparación es tradicional. Aunque se desconoce la fecha exacta en la que comenzó a elaborarse, entre los masehual se menciona que “lo elaboraban los abuelos” y que es una bebida que ha traspasado generaciones.

Actualmente se tiene un registro de 23 productores, quienes habitan en diferentes juntas auxiliares del municipio (Roberto y Alfredo, comunicación personal, julio 2021). Cada yolixpero —acepción que identifica a los productores de Yolixpa— produce la bebida en su propia casa con la receta que cada uno conserva, para lo cual emplean utensilios cotidianos, pero exclusivos, para este fin.

Los productores mencionan que hasta el momento no se han requerido permisos para comercializar la bebida, dado que su venta es dentro del municipio. Es así que existen tres maneras de comercializar el Yolixpa: (a) los productores que venden en sus hogares pequeñas cantidades de la bebida (menos de 100 ml); (b) los que venden los días sábados de tianguis o en los locales comerciales (medio litro o más), y (c) los que venden en las ciudades a través de familiares o amigos (Figuras 2 y 3).

Figura 2: *Yolixpa* tradicional **Figura 3:** Vendedora de *Yolixpa*, centro de Cuetzalan

Figure 2. Traditional Yolixpa Figure 3. Saleswoman from Yolixpa, downtown Cuetzalan



Fuente: trabajo de campo, Cuetzalan del Progreso (2020). Source: field work, Cuetzalan del Progreso (2020).

En cuanto a la definición más aceptada por los pobladores es que el término *Yolixpa* deriva de la combinación de dos palabras náhuatl que son: *Yolix* (pecho) y *pa*, dando sentido a medicina, porque medicina en náhuatl se traduce como *Pajti*. No obstante, cada productor concibe y da sentido a la bebida desde su propia experiencia y cosmovisión; debido a esto se pueden encontrar definiciones como “cerca del corazón” o “medicina para el corazón”. Para algunos *Yolix* significa “corazón” e *ixpa* significa “salud (por la persona que va consumir esta bebida)”, mientras en otros casos *Yolixpa* lo traducen como “corazón alegre” debido a que el consumo de la bebida provoca una condición

de embriaguez, que se asocia a sentimientos de alegría, razón por la que “el corazón se pone contento” (R. Guerrero, comunicación personal, junio 2020).

El Yolixpa, de acuerdo con algunos productores, es un remedio medicinal que cura todos los males, incluso los sobrenaturales como el mal aire y el mal de ojo (G. López, comunicación personal, julio 2020). El Yolixpa es más que un alcohol, es un espíritu (C. Flores, comunicación personal, julio 2020), es una herencia cultural que ha permanecido en el municipio de Cuetzalan por años y lo reconocen con el sobrenombre del “todopoderoso” dado que, por concepción y cosmovisión nahua, el Yolixpa es una bebida sagrada porque representa la bebida de los dioses de ese pueblo originario y, por ello, posee propiedades curativas (M. Morales, comunicación personal, junio 2020).

Si bien en Cuetzalan el uso de Yolixpa es cotidiano, algunos yolixperos advierten que se tiene que tener cuidado para consumirlo y esto se debe a que la mayoría de las plantas medicinales que se utilizan en la preparación de la bebida son hierbas calientes y, en cantidades altas, puede ser dañina para algunas personas; por eso los productores recomiendan un consumo regulado, tal como comparte C. Flores:

En lo personal yo recomiendo principalmente a las personas que son diabéticas, que sufren de la presión o con problemas respiratorios no consumir el Yolixpa, debido a que la mayoría son hierbas calientes como la manzanilla, el ajenjo, el té limón y esto puede provocar que las personas que sufren de diabetes comiencen a sentir bochornos, se les suba la presión, por eso es recomendable [que si desean consumirlo lo hagan] en cantidades moderadas y [sea] un Yolixpa rebajado con agua hervida o sustituir el aguardiente con vino de Jerez es más recomendable para ellos. (C. Flores, comunicación personal, julio 2020)

Lo anterior está asociado a la concepción de alimentos fríos y calientes que, para los grupos indígenas, están relacionados con la salud y el bienestar de las personas; de tal forma que este sistema dual es un componente de la cosmovisión mesoamericana y se basa en el equilibrio entre humanos, medioambiente, animales y plantas.

Como remedio, la cantidad de Yolixpa a consumir es variable, pero sea cual sea la enfermedad que se quiera curar, se recomienda consumir únicamente tres sorbos al día, uno después de cada comida (I. Narciso, comunicación personal, 2020). Otros productores recomiendan el uso del Yolixpa, sin endulzante, en los baños de vapor, principalmente para las mujeres después del parto. Respecto a ello S. Manzano mencionó que

Cuando las mujeres salen del parto se les recomienda que deben tomar tres baños de agua con hierbas muy calientes, es aquí donde las parteras de años atrás recomendaban agregarle tres chorritos de Yolixpa a su agua para ayudarle aún más a recuperarse. (S. Manzano, comunicación personal, 2020)

Lo señalado por S. Manzano alude a la práctica mesoamericana del temazcal en los pueblos originarios, que persiste en la actualidad y que está relacionada a la costumbre de que las mujeres parturientas tomen baños calientes con hierbas, como método de limpieza integral y para recuperar el equilibrio y la salud, en el plano corporal y simbólico (Aparicio, 2006). En Cuetzalan también se usa el temazcal para que a las mujeres no les quede inflamado el estómago y el vientre por todo el aire que penetra en su cuerpo durante el parto; es así como las parteras recomiendan el Yolixpa en esta práctica que, al estar compuesto de plantas curativas y calientes, contribuye a dicho fin.

Como puede observar el lector y la lectora, existe una diversidad de creencias, conocimientos y prácticas que le otorgan gran valor biocultural a la bebida, por lo que su permanencia es imprescindible para los pobladores del municipio en cuestión.

El festival del Yolixpa, escenario turístico de claroscuros para los actores involucrados del pueblo masehual

En reconocimiento al valor cultural del Yolixpa, la Dirección de Turismo Municipal celebró el primer Festival del Yolixpa en el año 2014. Posterior a esa fecha, se realizaron cinco versiones más del festival y se canceló en 2020 y 2021 por la pandemia. El festival fue la punta de lanza para posicionar a la bebida como uno de los elementos de mayor importancia cultural, simbólica y económica del municipio; tiene una duración de dos días y se realiza entre la última semana de julio y la primera semana de agosto, para aprovechar la temporada vacacional y de preferencia tiene que ser los días sábado y domingo por el arribo de turistas al municipio.

Originalmente esta celebración se presentó como “un evento degustativo, de convivencia sana, con el fin de involucrar a la población local con el turismo, permitiendo el intercambio de conocimientos y experiencias” (M. Morales, comunicación personal, junio 2020); adicionalmente, se esperaba que el festival permitiera reconocer el trabajo y los conocimientos de la comunidad local y la labor que desempeñan por la conservación y permanencia de los saberes tradicionales del municipio.

Es así que en el festival del Yolixpa, año con año, se presentan elementos del patrimonio biocultural que a continuación se enuncian brevemente:

- Participación de los *tatiaxcas* (sabios y ancianos de la comunidad), pues se cree que son quienes otorgan la fuerza y la paz en el evento, a razón de su edad y experiencia de años de vida.
- Ceremonia de iniciación, bienvenida, colocación del collar de flores y el rezo, realizadas para atraer energías positivas y distinguir a personas que ocupan un cargo importante en el evento.
- Son del *Xochipitzahua* (representa la unión de los lazos familiares) para amenizar el evento.
- Muestra gastronómica y artesanal.
- Participación de la reina del huipil (representante de la cultura nahua) y de la reina del café (representante del turismo).
- Danza de los voladores, la más representativa del municipio.
- Desde el 2017 se promueve el uso del traje típico en las niñas y la participación de los niños en la danza de voladores, esto con el fin de enseñar y cultivar las prácticas y saberes de la cultura nahua desde la infancia.

Con el paso de los años, durante el festival, los elementos culturales propios de los nahuas de Cuetzalan se han combinado con otros ajenos, dando lugar a una cultura apropiada (Bonfil, 1988). Al parecer, esto se ha hecho con la finalidad de incentivar la llegada de más turistas y visitantes a la celebración y de incrementar su consumo; por ejemplo, se han creado derivados del Yolixpa (galletas, dulces y pasteles de Yolixpa) que principalmente son orientados al público infantil; además se diseñó una botella gigante con litros de Yolixpa, con la cual se reparten gratuitamente “tragos” de la bebida al público presente en el festival. También se han sumado instituciones educativas con bailables para amenizar el evento.

En lo que respecta a la gestión del festival, se resume de la siguiente manera: planeación, implementación y comercialización. Participan diversos actores locales, que son participantes activos, individuales o colectivos que, por su heterogeneidad, cuentan con distintas capacidades de saber, decidir y actuar; de ahí la importancia del enfoque centrado en el actor, para la comprensión de las diferentes formas sociales para encarar y resolver conflictos (Long, 2007).

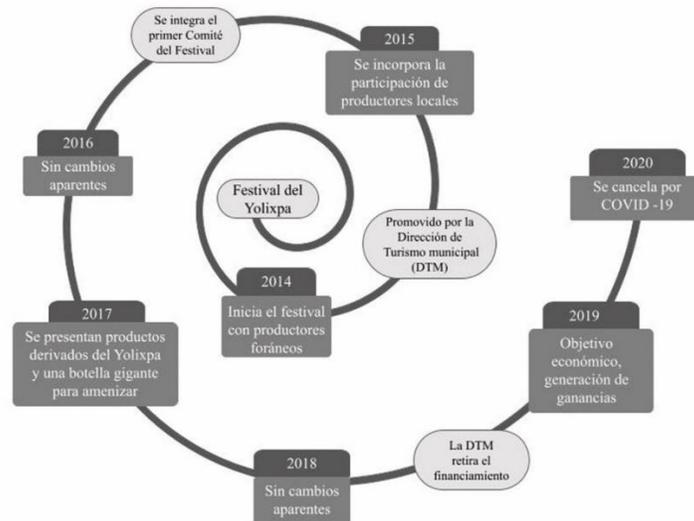
En un inicio la gestión del festival estuvo a cargo de los representantes de la Dirección de Turismo Municipal, considerados como actores gubernamentales. Actualmente es el comité organizador del festival, que se integra por cinco personas procedentes de las juntas auxiliares del municipio (San Andrés Tzicuilan, Yohualichan, San Miguel Tzinacapan, Cuetzalan centro), quienes realizan estas actividades. Por su parte, los expositores en el festival son prestadores de servicios turísticos que operan en el municipio (hoteleros, restauranteros, comerciantes y agencias turísticas locales y productores de Yolixpa locales y foráneos). Respecto a los gastos necesarios para la realización del festival, el financiamiento fue otorgado por la dirección de turismo municipal hasta la emisión del 2018; asimismo, la SECTUR federal se encargó de cubrir los gastos de promoción, también hasta 2018.

Cabe señalar que en el último festival, realizado en 2019, ni la SECTUR ni la dirección de turismo municipal otorgaron financiamiento para el desarrollo del festival, quedando la gestión en manos del comité y de los productores. Esta decisión unilateral transgredió en gran medida el objetivo cultural del evento, debido a que los productores tuvieron que realizar aportes económicos para su realización y entre ellos se asumió la consigna de recuperar la inversión.

De acuerdo con lo anterior, si bien se identifican similitudes logísticas en las primeras cuatro emisiones del Festival del Yolixpa, en la opinión de los entrevistados son tres los años donde se aprecian cambios significativos en la gestión de la celebración y, por tanto, son considerados de mayor impacto para la bebida (Figura 4).

Figura 4: Fechas de mayor importancia en los seis festivales del *Yolixpa*

Figure 4: Most important dates in the six Yolixpa's festivals



Fuente: Elaboración propia (2021). Source: own elaboration (2021).

A decir de los entrevistados, entre las razones que incidieron en los cambios señalados en la figura anterior destaca la popularidad ganada por el festival y el consecuente incremento de la afluencia turística. En ese sentido, el Festival del Yolixpa ha sido una de las acciones más importantes, desde la visión de los pobladores, para posicionar al Yolixpa en la escena turística.

Sobre el impacto que tienen las fiestas y festivales creados para el turismo existen opiniones contrapuestas. Por ejemplo, Andrés (2004) señala que los festivales son escenarios donde se generan mejoras sociales para las generaciones venideras y que tienen importancia en la formación de identidades nacionales y regionales; a su vez, indica que fomentan la unión entre los pobladores de las distintas comunidades que asisten al festival, por lo que son una vía para revitalizar y conservar prácticas culturales locales y para fomentar la interacción y el diálogo intercultural. Por su parte Herrera (2018), Requena (2017) y Velaverde *et al.* (2021) señalan que las fiestas desencadenan tensiones, privatización y exclusión cuando comienzan a visualizarse únicamente como atractivo turístico, perdiendo su sentido original.

En el caso del Festival del Yolixpa y en la opinión de los productores entrevistados, esta celebración tiene connotaciones negativas y es vista como algo perjudicial para el patrimonio “porque es una manera de vender la cultura y el saber del pueblo” (C. Flores, comunicación personal, junio 2020).

La evidencia empírica sugiere que si bien año con año el festival se realiza con las mejores intenciones, no siempre ha derivado en resultados óptimos y equitativos. Originalmente el festival promovía la interacción y la comunicación entre los locales y externos, así como la valoración cultural e identitaria de la bebida, mas el aumento de la afluencia turística en el festival incrementó la demanda de la bebida, lo que a su vez incidió en su transformación. Las transformaciones del

Yolixpa identificadas en este estudio son de tres tipos: de producción, de intercambio y de significado.

En cuanto al proceso de elaboración, los cambios son evidentes tanto en las técnicas como en los insumos requeridos. Los productores mencionan que anteriormente el Yolixpa se obtenía de un proceso de decocción y maceración de 32 plantas medicinales, y actualmente solo se usa la maceración en vitrolero poniendo a reposar entre 14 y 27 plantas medicinales. Asimismo, el tiempo de reposo ha disminuido pues ante la demanda de la bebida algunos productores maceran la preparación durante 3 o 4 días, cuando lo recomendable es hacerlo por 30 días o más, a fin de obtener todas las propiedades de las plantas y un mejor sabor. Por otro lado, respecto a los insumos, el aguardiente que se utilizaba para su elaboración se obtenía de un destilado artesanal pero, actualmente, ante la falta de productores de aguardiente, este se compra con gente foránea del municipio, así como algunas plantas medicinales que se han dejado de cultivar.

En cuanto a la presentación de venta del Yolixpa, observamos que algunos productores agregan colorantes y endulzantes artificiales a la bebida para agradar a la vista y el paladar del turista; así mismo la venta de la bebida en el festival actualmente implica ser “estética”, es decir, en botellas de cristal y con etiquetas de presentación para captar la atención del consumidor. El elemento estético ha dejado fuera del juego a productores tradicionales que, al no contar con ingresos suficientes, distribuyen la bebida en botellas de plástico sin etiquetas.

Lo hasta aquí expuesto es coincidente con estudios que evidencian que la valoración turística de los bienes patrimoniales desencadena procesos complejos de mercantilización, de dependencia económica, problemas éticos y de pérdida de identidad (Alonso y de la Cruz, 2021; Maffini y Maldonado, 2019). En otras palabras, con este trabajo se revela también que la integración del patrimonio biocultural al escenario turístico induce cambios que lo afectan transversalmente, no solo en las prácticas sino también en los saberes y sentidos que lo constituyen.

Cabe mencionar que quienes suscriben este trabajo no cuestionan la venta de la bebida, sino más bien la forma e intensidad con la que esta se realiza.

Sin tener datos precisos, se sabe que el Yolixpa es fuente de ingreso para las familias de Cuetzalan. Su elaboración y venta ha estado presente en toda la trayectoria turística del municipio e incluso antes; no obstante, la exigencia de más Yolixpa para más consumidores, potencializada desde la creación del festival, ha ocasionado también el cambio de sentido y de significado de la bebida. Es así que el Yolixpa en Cuetzalan está transitando por procesos de mercantilización y de resignificación, de tal forma que su valor comercial —como mercancía— se impone ante el valor de uso —como medicina— y, además, el significado de bienestar, de salud y de alegría del Yolixpa, que antiguamente prevalecía, ahora está cediendo el paso al Yolixpa como licor tradicional (Figuras 5 y 6). En este sentido es preciso matizar y señalar que hay productores que mantienen el valor cultural e identitario del Yolixpa, pero que a su vez reconocen que cada vez son menos los que conservan la bebida “como la hacían los abuelos”.

Figura 5: Yolixpa medicinal
Figure 5. Medicinal Yolixpa



Figura 6: Yolixpa ofertado como licor
Figure 6. Yolixpa offered as liquor



Fuente: trabajo de campo, Cuetzalan del Progreso (2020). Source: field work, Cuetzalan del Progreso (2020).

El valor económico del Yolixpa que ahora se prioriza se ha materializado, desde el año 2010, en la marca patentada de nombre Yolixpa Teepak, en manos de un joven oriundo de Cuetzalan. Esta nueva marca de Yolixpa propició que en cada evento turístico promovido por instancias gubernamentales municipales, estatales y nacionales, siempre se participe con esta marca, dejando a un lado el Yolixpa de los productores. La razón es simple: “la marca cumple con los estándares de calidad que se requieren para participar en dichos eventos” (M. Morales, comunicación personal, junio 2020). Es así que el Yolixpa Teepak se posicionó en el mercado internacional después de haber obtenido la medalla de plata en San Francisco World Spirits Awards 2019, una competencia de bebidas espirituosas que le otorgó reconocimiento y prestigio a la bebida con marca, relegando el Yolixpa de los pobladores en todos los sentidos; en el económico, la diferencia de precios lo dice todo, \$700/l del Yolixpa Teepak frente a los \$80/l del Yolixpa tradicional.

En este orden de ideas, Balarezo discute el impacto de las marcas en el mercado actual, que exige cada vez más volúmenes de producción que, en la mayoría de los casos, no es posible cubrir con procesos artesanales, por lo que las marcas y la industrialización que estas implican, son vistas como amenazas a la cultura y a lo tradicional; el autor señala: “La producción industrializada en masa ha deteriorado los valores de calidad, unicidad, y producción manual, sustituyéndolas por ventajas económicas” (Balarezo, 2016: 7). Por su parte, Gómez-Cuevas *et al.* (2020) mencionan que la alta demanda y las exportaciones de las bebidas tradicionales propician y transforman la originalidad del proceso artesanal de elaboración; como caso de estudio los autores mencionan que el tequila enfrenta un proceso de aculturación tras la alta demanda del producto, que ha provocado

la disminución en su calidad; por tanto, los autores sugieren el rescate de las prácticas de elaboración artesanales, que poseen mayor sentido de pertenencia, para evitar su desvalorización.

En correspondencia con lo señalado por Gómez *et al.* (2020), en la opinión de los productores entrevistados, en el caso del Yolixpa la demanda, la promoción y la forma en que se ha gestionado el festival han influido en las transformaciones de la bebida, de su significado, del proceso de elaboración y de su uso. Asimismo, refieren que el aumento de la demanda conlleva la disminución de la calidad de la bebida, principalmente en las temporadas altas cuando la actividad turística en el municipio incrementa.

Es así que los productores entrevistados reconocen que el Festival del Yolixpa genera aportaciones económicas, empero son de mayor impacto las repercusiones negativas, ya que más que un encuentro cultural que propicie la apropiación cultural e identitaria de los locales, la celebración se aprecia como una actividad que lucra con la cultura y propicia la pérdida de los saberes tradicionales; además, desde el punto de vista de los yolixperos y habitantes del municipio de Cuetzalan, el festival no ofrece relaciones equitativas dado que los actores institucionales y gubernamentales son los que más se benefician —social y políticamente— de estas actividades, por la frecuente interacción hacia el exterior. Tales resultados coinciden con lo expuesto por Devesa *et al.* (2012) quienes señalan que los festivales propician el desplazamiento de los residentes y homogeneización cultural.

Lo hasta aquí expuesto corresponde a las consideraciones en torno al Festival del Yolixpa, desde la mirada de los productores y habitantes del municipio, que en suma tienen opiniones negativas sobre la celebración. Es notable que esta valoración contrasta con la de los actores gubernamentales y prestadores de servicios, para quienes el festival representa ingresos económicos considerables y porcentajes de ocupación hotelera cercanos al 100%, lo que propicia desarrollo económico (González y Morales, 2017).

Según los actores gubernamentales y prestadores de servicios entrevistados, el Primer Festival del Yolixpa (2014) provocó la afluencia de cerca de 6.000 turistas (M. Morales, comunicación personal, junio, 2020) y con ello el consumo de productos locales. Estos actores afirman también que el festival se ha convertido en un espacio de interacción y de diálogo entre residentes y turistas nacionales y extranjeros “donde más que competir por vender [el festival] es una fiesta de sana convivencia y entre ellos [los productores] intercambian sus conocimientos y no existe rivalidad” (M. Morales, junio 2020). Incluso, de acuerdo con los actores gubernamentales y los prestadores de servicios entrevistados, el Festival del Yolixpa, además de dar a conocer la cultura local del municipio y las prácticas tradicionales, genera conciencia ecológica entorno a la conservación del patrimonio natural al generar nuevas formas de vender y disminuir el impacto ambiental y permite que otras comunidades cercanas, e inclusive otros estados, reconozcan el trabajo que realizan los pobladores de Cuetzalan para la conservación de su patrimonio natural y cultural. Este reconocimiento es importante para los pobladores porque incrementa su popularidad como destino turístico y reafirma su título de Pueblo Mágico.

La Tabla 1 resume los efectos percibidos por los distintos actores-productores, actores gubernamentales y prestadores de servicios que participaron en el estudio sobre el Festival del Yolixpa en Cuetzalan del Progreso.

Tabla 1. Repercusiones positivas y negativas del festival del Yolixpa

Table 1. Positive and negative repercussions of the Yolixpa Festival

Actor	Efectos positivos	Efectos negativos
Productores locales	<ol style="list-style-type: none"> 1. Derrama económica en el municipio. 2. Demanda y mayor consumo de productos locales. 3. Ingreso para sus familias. 4. Reconocimiento del patrimonio del municipio. 5. Apoyo a algunos productores locales que participan en el evento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El festival lucra con la cultura. 2. El festival propició el surgimiento de una marca (Yolixpa Teepak) que afectó la valoración del Yolixpa artesanal y desplazó el Yolixpa de los productores en los eventos turísticos a nivel estatal 3. El festival provocó cambios en el significado, elaboración y usos de la bebida. 4. En los primeros años no se tomó en cuenta la participación de los productores locales. La gente que participa actualmente es, en su mayoría, del centro del municipio, comerciantes o intermediarios que cuentan con locales y etiquetas. 5. El festival incentivó la demanda de productos con sabores y colores diferentes, lo que ocasionó que los productores de Yolixpa se adaptaran a las preferencias del turista. 6. El festival indujo a que muchos de los productores locales cambiaran la forma de presentar la bebida; ahora se incluyen etiquetas de presentación y envases de cristal, lo que incrementa los costos y el desplazamiento de los productores que no lo hacen así. 7. El festival propicia la competencia entre vendedores de la bebida en el mercado local. 8. Genera demasiada basura y deterioro del paisaje.
Gubernamentales y prestadores de servicios	<ol style="list-style-type: none"> 1. Intercambio de saberes entre los locales y el turista. 2. Reconocimiento del patrimonio del municipio. 3. Demanda de productos locales e incremento del ingreso económico de las familias que los producen. 4. Fomenta la conciencia ecológica; se prohíbe el uso de plásticos y desechables y se opta por el uso de barro, bambú o bolsas de papel. 5. Innovación y mejoras en productos locales, generando así nuevas oportunidades en el mercado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. La mala organización y comunicación con las autoridades correspondientes. 2. Consumo en exceso de la bebida, por parte de los habitantes, genera tensiones entre habitantes y turistas. 3. El desacuerdo con algunos productores que se niegan a participar porque consideran que el festival únicamente es un espacio para vender. 4. Únicamente se lleva a cabo dos días al año. 5. No se cuenta con más actividades que motiven la asistencia de más turistas, debido a que hace falta la participación de más gente especializada en el tema.

Fuente: elaboración propia con base en el trabajo de campo (2020). Source: own elaboration based on field work (2020).

De acuerdo con lo observado en el trabajo de campo, aunado a las opiniones presentadas en la tabla anterior, se deduce que las celebraciones turísticas vinculadas a bienes patrimoniales, ferias o festivales, generan resultados que son valorados de distinta manera, debido a los diversos intereses y ópticas que convergen para su realización. Es el caso del Festival del Yolixpa, donde confluyen objetivos culturales y económicos con efectos percibidos positiva y negativamente, contraste que puede resumirse con el uso de la paremia “Cada uno habla de la feria como le va en ella”, pues en términos generales significa que cada persona se refiere a las cosas de acuerdo con el perjuicio o beneficio que obtiene de estas.

Lo hasta aquí expuesto evidencia claroscuros en el Festival del Yolixpa, efectos positivos y negativos que convergen y se contraponen según la perspectiva de los actores que intervienen en el proceso de gestión (Long, 2007). No debe olvidarse que la celebración es un ejemplo de evento turístico, creado para el entretenimiento de los espectadores sobre la base de un bien patrimonial (Canclini, 1982); de tal manera que en su estructura y relato se integran elementos culturales, propios, ajenos y apropiados, que forman parte de la oferta de consumo turístico y que se distancian de lo observable en las fiestas tradicionales, populares o rituales que acontecen en los pueblos y que cumplen funciones sociales de bienestar colectivo, de comunidad y comunalidad (Díaz, 2004). Es así que la definición analítica de la celebración observada permite entender el contraste entre los beneficios y perjuicios percibidos por unos y otros actores, donde unos denuncian las tensiones y transformaciones de significados, conocimientos y prácticas, así como la reproducción del proyecto moderno-colonial (Herrera, 2018; Carrera, 2021), mientras que otros celebran la oportunidad de valorar el patrimonio y dinamizar el territorio (González y Morales, 2017; Espetix, 2004).

Lo anterior enfatiza la necesidad de promover procesos de patrimonialización en donde los sujetos sociales, individuales y colectivos sean capaces de ser constructores del patrimonio y no solo depositarios del mismo, lo que implica las acciones de incluir, escuchar y compartir. Asimismo se requiere de incentivar y fortalecer una conciencia patrimonial que permita a los sujetos comprender los procesos sociales y culturales que los vinculan lo que, eventualmente, les permitirá no solo valorizar un bien, sino todo el repertorio de bienes territoriales de los que disponen (Bustos, 2004).

Conclusiones

De acuerdo con los resultados expuestos en este estudio, se identificaron diversos actores involucrados en el Festival del Yolixpa en Cuetzalan del Progreso, Puebla. Estos son: productores, habitantes, actores gubernamentales y prestadores de servicios turísticos, y cada uno de ellos refiere efectos positivos o negativos de la celebración, con base en sus intereses y en la valoración que le otorgan a la bebida.

Este festival ha repercutido en la transformación de elementos del patrimonio biocultural de Cuetzalan, pero particularmente de la bebida tradicional del Yolixpa. Desde la mirada de los actores gubernamentales y los prestadores de servicios el festival genera crecimiento económico para los pobladores, otorga reconocimiento del patrimonio del municipio, promueve el encuentro y vínculo entre lo local y lo externo, entre otros factores. En contraste, los productores y habitantes entrevistados señalan que este festival ha derivado en cambios significativos que repercuten

negativamente en la bebida, tales como el proceso de elaboración, la presentación, el significado, el surgimiento de una marca, la excasa participación de los locales, así como la pérdida de saberes tradicionales, entre otros.

Es precisa una gestión del festival desde una mirada integral y responsable, que reconozca y promueva beneficios económicos justos y equitativos para los diversos actores, pero más importante aún, que abogue por la revalorización de la bebida como patrimonio biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del Progreso.

Se reconoce el esfuerzo que han realizado los actores locales por posicionar al Yolixpa en la esfera turística a través del festival; no obstante, es necesario que este patrimonio biocultural sea concebido y gestionado como tal, cuyo valor implica creencias, conocimientos y prácticas y no únicamente sabores, colores y tamaños. Es así que el festival del Yolixpa requiere que tanto productores como actores gubernamentales y prestadores de servicios trabajen en la búsqueda de equilibrios que les permitan aprovechar la plataforma turística del festival y del municipio en general, sin el detrimento del patrimonio. Para ello se recomienda el desarrollo de mecanismos que incrementen la participación de más actores locales y fortalezcan su capacidad de agencia; esto a partir de principios de corresponsabilidad y reciprocidad, donde el diálogo de saberes es fundamental y, con ello, el reconocimiento del yo y del otro, de intereses, percepciones y opiniones compartidos y divergentes, dirigidos a la práctica turística biocultural en Cuetzalan del Progreso.

CAPÍTULO 4: DIÁLOGO INTERCULTURAL

El siguiente capítulo responde a la pregunta específica 3 ¿Qué acciones se necesitan realizar para la gestión *del Yolixpa*, desde los principios del turismo biocultural del pueblo nahua, Cuetzalan del progreso Puebla?

Por lo tanto el objetivo de este capítulo fue valorar el alcance del diálogo intercultural como mecanismo para la gestión y permanencia del *Yolixpa* a través de técnicas cualitativas, entrevistas a profundidad, observación participante, tendaderos sociales, dinámicas grupales para el desarrollo del encuentro diálogo intercultural que se llevó a cabo con los diversos actores sociales del municipio de Cuetzalan.

El presente capítulo que se postuló en la convocatoria *Ra Ximhai* Vol. 18 Núm. 6 Especial julio-diciembre “Pedagogías Interculturales y decoloniales: Perspectivas teóricas y metodologías nuestromesoamerica” fue aceptado y está en prensa.

El Diálogo Intercultural Como Mecanismo Para La Gestión Del Patrimonio Biocultural. El Caso Del *Yolixpa* Del Pueblo Nahua De Cuetzalan Del Progreso, Puebla

Margarita Núñez-Bonifacio⁷; Adriana Montserrat Pérez-Serrano⁸

Resumen

La conservación del patrimonio de los pueblos originarios depende de establecer vínculos entre comunidades distintas y fomentar la convivencia, el bienestar y la paz entre los pueblos; en este sentido el diálogo intercultural es un mecanismo de comunicación que busca educar individuos que fomenten sociedades más abiertas, plurales y dinámica donde sea posible construir mejores oportunidades de vida.

En el municipio de Cuetzalan del progreso los *masehual* han establecido, dentro de su cotidianidad, formas de comunicación basadas principalmente en valores familiares y comunitarios, que se han establecido dentro de su sociedad y que, en algunos casos, se reproducen en la interacción con los turistas que llegan al municipio desde hace más de cuatro décadas.

El interés turístico hacia Cuetzalan se debe a que cuenta con un amplio repertorio de patrimonio biocultural, conservado por los pobladores durante generaciones; entre los cuales se distingue el *Yolixpa*, bebida medicinal y tradicional que actualmente se halla en un proceso de transformación en cuanto a insumos, elaboración y significados, principalmente; en el que productores, prestadores de servicios turísticos, autoridades, turistas y población local han contribuido.

Los cambios señalados no son homogéneos para todos los actores y esto se debe a que cada actor involucrado tiene cosmovisiones distintas y, por tanto, objetivos diferentes e intereses particulares, dependiendo del rol individual o colectivo que representen; en este contexto de cambios y permanencias vinculadas a la práctica turística cobra relevancia el diálogo intercultural entre los actores sociales, para la salvaguarda del patrimonio, entre ellos el *Yolixpa* y su verdadero valor medicinal y tradicional.

Con base en lo anterior, el objetivo del presente estudio fue valorar la pertinencia y el alcance del diálogo intercultural, como mecanismo de gestión del *Yolixpa*, como patrimonio biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso, Puebla, para ello se empleó una estrategia metodológica cualitativa donde se aplicaron entrevistas a profundidad, observación participante, diálogo intercultural, tendaderos sociales y dinámicas de grupo.

Se observó que si bien son distintos los actores locales vinculados a la gestión del *Yolixpa*, comparten intereses en común en torno a la bebida, sobre todo en la permanencia de la misma y en la recuperación de su valor tradicional; también reconocen que la falta de diálogo ha ocasionado desacuerdos y poca participación; lo anterior se ha visto reflejado en la gestión del festival del *Yolixpa*, en la comercialización, difusión y promoción de la bebida desde un enfoque mercantilista.

⁷ Margarita Núñez Bonifacio. Egresada de la Maestría en Gestión de Turismo Regional Sustentable, El Colegio de Tlaxcala, A.C. Tlaxcala, México, E-mail: margaritanb@coltlax.edu.mx; ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3814-087X>

⁸ Adriana Montserrat Pérez-Serrano. Autora de correspondencia, profesora – Investigadora de El Colegio de Tlaxcala, A.C. Tlaxcala, México. E-mail: adriana_serrano@coltlax.edu.mx; ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0317-0956>

Palabras clave: Patrimonio biocultural, turismo, bebida tradicional, salvaguarda patrimonial

ABSTRACT

The conservation of the heritage of native peoples depends on establishing links between different communities and promoting coexistence, well-being and peace among peoples; In this sense, intercultural dialogue is a communication mechanism that seeks to educate individuals who foster more open, plural and dynamic societies where it is possible to build better life opportunities.

In the municipality of Cuetzalan del Progreso, the Masehual have established, within their daily lives, forms of communication based mainly on family and community values, which have been established within their society and which, in some cases, are reproduced in the interaction with the tourists who have come to the municipality for more than four decades.

The tourist interest towards Cuetzalan is due to the fact that it has a wide repertoire of biocultural heritage, preserved by the inhabitants for generations; among which *Yolixpa* stands out, a medicinal and traditional drink that is currently in a process of transformation in terms of inputs, preparation and meanings, mainly; in which producers, tourism service providers, authorities, tourists and the local population have contributed.

The changes indicated are not homogeneous for all the actors and this is due to the fact that each actor involved has different worldviews and, therefore, different objectives and particular interests, depending on the individual or collective role they represent; In this context of changes and permanence linked to the tourist practice, intercultural dialogue between social actors becomes relevant, for the safeguarding of heritage, including the *Yolixpa* and its true medicinal and traditional value.

Based on the above, the objective of this study was to assess the relevance and scope of intercultural dialogue, as a management mechanism for *Yolixpa*, as a biocultural heritage of the Nahua people of Cuetzalan del Progreso, Puebla, for which a qualitative methodological strategy was used. where in-depth interviews, participant observation, intercultural dialogue, focus group, social clotheslines and group dynamics were applied.

It was observed that although the local actors linked to the management of *Yolixpa* are different, they share common interests around the drink, especially in its permanence and in the recovery of its traditional value; they also recognize that the lack of dialogue has caused disagreements and little participation; The foregoing has been reflected in the management of the *Yolixpa* festival, in the commercialization, dissemination and promotion of the drink from a mercantilist approach.

Keywords: Biocultural heritage, tourism, traditional drink, heritage protection

INTRODUCCIÓN

El sistema social que prevalece aun hoy, después de las crisis sanitaria y económica provocadas por la pandemia de COVID-19, es el capitalismo; donde prima la acumulación de capital, la propiedad privada sobre la común, el intercambio mercantil y las relaciones de producción alienadas. Dicho sistema, extendido a lo largo y ancho de los continentes, ha impuesto sistemas de referencia occidentales y coloniales que, entre otras, por cientos de años ha desplazado y

subordinado los saberes tradicionales de las poblaciones originarias de México y de otros países de Latinoamérica. Es así que las sociedades modernas, caracterizadas por patrones de poder desigual y de superioridad racial niegan la posibilidad de otras culturas y formas de conocimiento (Pérez, 2018).

En contraposición a la colonialidad del poder, emergen propuestas y epistemologías otras, que promueven la deconstrucción y construcción de relaciones sociales equitativas, colaborativas y justas; en donde el diálogo intercultural se considera una de las herramientas de comunicación y educación más importantes; principalmente si se habla de comunidades originarias, donde la forma de comunicación es plural y se lleva a cabo bajo usos y costumbres.

Es así que la construcción de entornos y de oportunidades equitativas requiere que los individuos aprendan a vivir juntos, reconociendo que existen diferencias (de sexo, raza, lengua, religión, cultura), pero también coincidencias y que la convivencia debe construirse a partir del trabajo constante y de la participación activa de los individuos, a fin de eliminar prejuicios y aprender a ser y estar en armonía.

Las consideraciones anteriores son importantes también porque permiten atenuar conflictos derivados de la confrontación de diversos puntos de vista y es en este sentido, donde el diálogo intercultural busca disminuir brechas de desigualdad cultural y social, replanteando las reglas de interacción y rompiendo la historia hegemónica de una cultura dominante y otras subordinadas (Lémur, 2020).

En relación a la práctica turística, el diálogo intercultural es considerado un indicador sociocultural que parte desde la cosmovisión de las poblaciones originarias, siendo esta la base para tomar decisiones sobre el manejo de su patrimonio (Ortiz y Sandoval, 2021); por lo tanto, entender la cosmovisión de los pueblos originarios es el punto de partida para gestionar y salvaguardar el patrimonio, con base en la interacción mutua y valores compartidos; donde el sentir y actuar de los individuos fortalece el reconocimiento de una identidad colectiva, que trasciende la individual.

La gestión, entendida como un proceso de toma de decisiones en torno a la planeación, organización, implementación y retroalimentación; debe involucrar a los actores sociales interesados; particularmente cuando se trata de gestionar patrimonio colectivo en la arena turística; al respecto, la UNESCO (2009) señaló que las propuestas de proyectos a favor de la salvaguarda

del patrimonio deben permitir la escucha de los poseedores de dichos bienes y promover el diálogo igualitario, esto con el fin de que los grupos apoderados no impongan o antepongan sus intereses particulares y se creen espacios de participación equitativos.

Por lo anterior, la institución citada (UNESCO, 2009) señala que es necesario invertir más en la diversidad cultural y en el diálogo intercultural, porque permiten reconocer y respetar las distintas formas de conocimiento y de expresión de las poblaciones originarias, sus costumbres y sus tradiciones; en otras palabras, es necesario permitir a las comunidades expresarse libremente.

Permitir la libre expresión de las comunidades, da la oportunidad de que sean ellos quienes propongan la gestión y manejo de su patrimonio, logrando así fortalecer su autonomía, sus capacidades y su interacción, sin afectar su identidad personal o colectiva. Lo anterior es importante al reflexionar sobre el uso adecuado de su patrimonio ante una sociedad cambiante, máxime cuando las poblaciones originarias se integran a la arena turística; de manera que los esfuerzos conjuntos apuntalen un desarrollo sociocultural real, justo, participativo y equitativo, lo que está relacionado con la interculturalidad (Ballart, 2008)

La interculturalidad, de acuerdo a Walsh (2009) es un proceso en construcción, es una estrategia que busca crear relaciones sociales y cambiar estructuras políticas hacia condiciones de respeto y legitimidad. Se trata de un intercambio en entornos de equidad e igualdad, donde el concepto se crea a partir de la necesidad urgente de promover relaciones positivas entre los grupos culturales, para eliminar –o atenuar– la discriminación, el racismo y la exclusión, y así formar individuos conscientes y sociedades justas, equitativas y plurales. Esta perspectiva, más que un marco analítico es un marco político, de toma de decisiones y acciones, es una perspectiva relacional, centrada en la interacción social de los involucrados y en el reconocimiento de: a) el nosotros y los otros; b) de aportes y limitaciones propias y ajenas; c) de oportunidades y amenazas del entorno, entre otros aspecto de gran relevancia.

Lo anterior cobra relevancia dado que, históricamente, las poblaciones originarias han sido parte de conflictos sociales por la defensa de su territorio y por la demanda de su patrimonio, esto frente a agentes capitalistas, que buscan apropiarse de sus bienes, priorizando relaciones económicas y mercantilizando los recursos naturales y culturales de los pueblos originarios (Martínez y Haro, 2015). En otra escala de interacción, también se generan tensiones cuando prevalece la visión

tecnocientífica sobre la tradicional, relegando o marginando saberes que han sido probados por siglos.

Dicho lo anterior, se parte del supuesto de que las poblaciones originarias, actores gubernamentales, sociales y privados deben establecer acuerdos que deriven en propuestas de gestión y manejo de bienes patrimoniales (Rauch *et al.*, 2018) con el propósito de salvaguardarlos.

La UNESCO (2020) señala que la salvaguarda se refiere al conjunto de medidas dirigidas a la revitalización, permanencia y desarrollo del patrimonio cultural entre las cuales se integran: identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, y transmisión. Es así que la salvaguarda implica transferir conocimientos, técnicas y significados de generación en generación, y no solo la producción de manifestaciones concretas como danzas, canciones, artesanías entre otros (UNESCO, 2022). En ese orden de ideas; es decir, para que lo anterior sea posible, se debe salvaguardar el patrimonio que las comunidades reconozcan como propio y que genere en ellos un sentimiento de identidad, de pertenencia y legado.

Las diversas tensiones sociales, culturales, políticas en torno a la salvaguarda y gestión del patrimonio ponen de manifiesto la necesidad urgente de crear estrategias, acuerdos mutuos y compartir objetivos que no solo se dirijan a restaurar bienes materiales sino, más importante aún, restaurar relaciones socioculturales y socioambientales; se busca generar una gestión eficiente y sostenible, donde se involucre y se invite a la población local a mantener vivo su patrimonio y a fortalecer su identidad, que es el reflejo de su pasado y servirá para su presente y construir su futuro (Navarrete, 2018).

La salvaguarda del *Yolixpa*, como patrimonio biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso, requiere de una gestión basada en los principios de la interculturalidad, que permita a los involucrados co-construir propuestas de mejora desde el respeto y desde las concepciones individuales y compartidas; esto, además de dar permanencia a la bebida y a su valor medicinal tradicional, repercutiría en el fortalecimiento de lazos culturales en torno al patrimonio.

Es así que la gestión del patrimonio cumple un papel muy importante, porque promueve procesos participativos, abiertos e igualitarios, que permiten a los actores disfrutar y aprovechar el patrimonio y, al mismo tiempo, asegurar su continuidad para las generaciones venideras (Monsalve, 2011).

En ese orden de ideas, Carretón (2018) propone cuatro pilares indispensables en la gestión del patrimonio: conocer, planificar, controlar y difundir. El autor aclara que el objetivo principal de la gestión del patrimonio es proteger y difundir, pero también busca sensibilizar y crear mayor conciencia respecto a los beneficios mutuos de la salvaguarda del patrimonio.

Dicha gestión debe encaminarse a conocer y revelar el valor y sentido desde la cosmovisión de los sujetos que poseen, producen y reproducen el patrimonio, porque solo así se generarán procesos significativos y de largo alcance. Además, la gestión debe enfocarse a generar estrategias sostenibles y de cooperación, donde premien la colaboración y la complementariedad entre las comunidades receptoras (Gómez-Díaz *et al.*, 2019) y establecer comunicación asertiva entre los diversos involucrados; todo ello, en conjunto permitiría la participación activa y los intercambios positivos y disminuiría la incidencia de controversias y desacuerdos (Chaparro, 2018),

En la generación de propuestas de gestión del patrimonio, establecer acuerdos en beneficio mutuo de las partes involucradas implica, reconocer al grupo de trabajo en todas sus dimensiones; por lo que, a partir de dicho entendimiento, el diálogo intercultural se considera una herramienta de comunicación igualitaria y equitativa.

Dialogar desde la interculturalidad debe ser un proceso de intercambio abierto y respetuoso de opiniones, percepciones y concepciones, entre personas y grupos con diferentes tradiciones y orígenes étnicos, geográficos, culturales, religiosos y lingüísticos (Álvarez-Calderón *et. al*, 2015).

Por su parte Pérez y Argueta (2011) reconocen la importancia de hacer uso del diálogo de saberes para la resolución de conflictos ante los impactos de la nueva modernidad, para estos autores el diálogo intercultural o diálogo de saberes implica una interacción comunicativa, saber escuchar y llevar a cabo un intercambio de conocimientos, apreciaciones y valores; así como reconocer la razón que permite entablar acuerdos mutuos. Por su parte Ortiz y Sandoval (2021) reconocen la importancia de la cosmovisión de las poblaciones originarias en la creación del diálogo intercultural, misma cosmovisión que permite a los grupos locales tomar decisiones sobre el uso, manejo y acceso de sus recursos y de su patrimonio mismo; para las autoras, el diálogo intercultural es el resultado de una relación comunicacional de respeto y aceptación entre los saberes locales y científicos, lo que requiere de una comunicación colectiva, reflexiva y crítica, a través de la cual se reconozca y se comprenda el sentipensar de cada individuo.

Refiriéndonos a los sentipensares, Fals Borda (2021) señala la importancia de actuar con el corazón pero pensar con la cabeza, solo así se llega verdaderamente a ser un ser sentipensante. Para otros autores, los sentipensares son la fusión de dos formas de percibir la realidad: desde la parte reflexiva y la parte emocional; es decir, combinan en un solo conocimiento formas de pensar y de sentir; se trata de la conexión e integración de emociones y pensamientos; en resumen, es pensar con el corazón y sentir con el pensamiento (De la Torre, 2001; Ramos, 2020).

Los sentipensares son una vía para reflexionar y lograr que los individuos puedan desarrollar la habilidad de comprensión mutua en una sociedad que tiene cambios permanentes, son una concepción formativa, en la que es más fácil adquirir el conocimiento debido a que se integra la parte emocional y la parte cognitiva; lo que construye aprendizajes significativos.

En ese orden de ideas, Cándida (s.f) señala que durante el vivir cotidiano de los individuos, ellos se comunican, actúan e intercambian sus ideas y expresan sus emociones derivadas de las interacciones vividas, las cuales permiten, a los individuos, conocer su entorno. En coincidencia con Cándida (s.f); Bastidas (2020) reconoce que no es posible generar sentipensares o sentipensamientos si antes no se conoce el entorno en donde se desenvuelven los sujetos, por lo que para pensar desde el corazón y desde la mente y co-razonar, es necesario tener un conocimiento amplio del nos-otros.

Refiriéndonos específicamente al municipio de Cuetzalan del progreso, Puebla, por su amplia trayectoria turística, de más de 40 años, se sabe que los *masehual* interactúan día con día con personas propias y ajenas al municipio, a la región y a su cosmovisión; por años, los nahuas de Cuetzalan del progreso han convivido con grupos totonacos y mestizos; dicha interacción no ha sido del todo armónica, incluso ha resultado conflictiva, principalmente con el grupo totonaco, tal como lo menciona Hinojosa *et al.*, (2015) quien indica que los conflictos interétnicos se deben a procesos históricos, como el desplazamiento de los totonacos por el grupo nahua. A lo anterior, se suman diversas tensiones derivadas por la actividad turística, que en Cuetzalan tuvo inicio en la década de los 80's del siglo pasado y que fue potenciada en el 2001, con el nombramiento de Pueblo Mágico y, posteriormente, en 2014, con la invención del Festival del *Yolixpa*, el cual lleva

seis emisiones⁹; las primeras dos fueron gestionadas por un Comité de instancia gubernamental local y las siguientes por un Comité de injerencia social-local.

En relación al tema del *Yolixpa*, se identificó que los actores que están vinculados a la práctica turística y a la gestión de la bebida —Productores, comité del festival del *Yolixpa*, prestadores de servicios turísticos— trabajan de forma independiente y por lo tanto no llevan a cabo un dialogo intercultural que les permita poder interactuar, tomar acuerdos y proponer formas de trabajo en conjunto, para lograr la permanencia del *Yolixpa* tradicional. En este orden de ideas, el objetivo del presente estudio fue valorar la pertinencia y el alcance del diálogo intercultural, como mecanismo de gestión del *Yolixpa*, como patrimonio biocultural del pueblo nahua de Cuetzalan del progreso, Puebla.

MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Para el presente estudio se empleó una estrategia metodológica cualitativa, que se justifica por las características del territorio en el cual se realizó. Cuetzalan del progreso se ubica en la Región de la Sierra Noreste del estado de Puebla. Tiene una población de 49,864 habitantes, de los cuales el 69.37% son hablantes de la lengua indígena náhuatl y el 0.4 % habla totonaco (INEGI, 2020).

Los nahuas de Cuetzalan se hacen llamar a sí mismos, *macehualmej* o *macehuales* que quiere decir campesinos, reconociendo su relación cercana con la naturaleza a través de tres espacios: el universo, lo terrestre y el devenir del ser humano. Para estos habitantes su identidad, su memoria y su lengua son los elementos más importantes en los que basan su pertenencia cultural; por generaciones han conservado valores, usos y costumbres basados en su cosmogonía y en la relación con su mundo simbólico (Hinojosa y Ruiz, 2015).

El municipio de Cuetzalan cuenta con un ecosistema natural con alto grado de humedad y biodiversidad característico del bosque mesófilo de montaña o bosque de niebla, considerado como

⁹ El festival se creó en 2014, pero las emisiones de los años 2020 y 2021 se cancelaron a razón de la pandemia por COVID-19

uno de los ecosistemas más importantes de nuestro país, debido a la relevancia biológica y ecológica que posee (CONABIO, 2014).

La diversidad natural y cultural del municipio lo han caracterizado como un mosaico biocultural que ha sido explotado por la actividad turística por más de cuarenta años, haciéndolo acreedor a reconocimientos turísticos (Herrera, 2018): en la década de los 90 se otorgó el distintivo de “Pueblo con vocación turística” dentro del Programa Sierra mágica; en el 2002 formó parte del programa federal Pueblos Mágicos y en el año 2021 la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021) le otorgó el sello Best Tourism Villages, por fomentar el turismo como motor de desarrollo y bienestar de la comunidad.

Dichas acciones han intensificado la actividad turística en el municipio de Cuetzalan; lo que es evidente en los datos estadísticos que se presentan a continuación: a un año del nombramiento como Pueblo Mágico (2003), el turismo generó una derrama económica de \$44,560,662 de pesos, para el año 2010 fue de \$72,490,855 de pesos y para el año 2018 generó un total de \$232,775,435 de pesos (Programa municipal de Desarrollo Turístico, 2018). Hasta antes de la pandemia, el turismo en el municipio generó empleo e ingresos para el 59.3% de la población económicamente activa (PEA), lo que quiere decir que seis de cada 10 personas de 12 y más años de edad, trabajan en el sector turístico en el municipio (Data México, 2020).

El trabajo de campo se desarrolló en dos etapas, durante las cuales el diálogo intercultural estuvo presente en todo momento. En el entendido de que la salvaguarda del patrimonio biocultural en general y del *Yolixpa* en lo particular, implica la participación de los actores involucrados, en el estudio participaron productores, actores gubernamentales y prestadores de servicios turísticos, los cuales fueron identificados y entrevistados a través de un muestreo no probabilístico (bola de nieve). Se empleó la técnica de la entrevista a profundidad para conocer los diferentes puntos de vista de los actores, en torno a los significados del *Yolixpa*, los cambios y permanencias en la bebida, sobre el festival del *Yolixpa* y las problemáticas y oportunidades que tiene la bebida en el turismo del municipio. Este ejercicio de reconocimiento individual y primera etapa del diálogo, entre la autora principal y los actores locales, se complementó con observación participante y se realizó durante los meses de junio y julio del 2020.

Posteriormente, se preguntó a los entrevistados si estarían dispuestos a participar en un encuentro con otras personas interesadas en el *Yolixpa* y a partir del consentimiento mutuo, se organizó la segunda fase del trabajo de campo y del diálogo, en este caso colectivo, que se realizó en julio del 2021.

Para la planeación del encuentro, se llevaron a cabo visitas domiciliarias y se realizaron llamadas telefónicas a los actores locales para definir la fecha y el horario posible para llevar a cabo el encuentro, a fin de respetar sus tiempos y no interferir en sus actividades cotidianas. Se optó por emplear esos medios de comunicación dadas las medidas sanitarias impuestas por la COVID-19, que imperaban en el verano del 2021.

Una vez establecida la fecha, horario, lugar y confirmada la asistencia de los involucrados; se diseñó el plan de trabajo con los principales temas que dirigirían el encuentro, el cual tuvo como ejes los principios del diálogo intercultural y la filosofía de los sentipensares; con la finalidad de perfilar propuestas de valorización vinculadas a la gestión y salvaguarda del *Yolixpa*, desde los productores, actores gubernamentales y prestadores de servicios.

En el encuentro se llevó a cabo en cuatro momentos 1) Romper el hielo, 2) Reconociendo el valor biocultural del *Yolixpa*, 3) Situación actual del *Yolixpa*: Problemáticas y oportunidades, y 4) propuestas de acción para la gestión y permanencia del *Yolixpa*.

Durante el desarrollo del encuentro se utilizaron dinámicas grupales “rompe-hielo” para motivar la participación de los asistentes; posteriormente se desarrolló un diálogo dirigido a partir de preguntas que permitieron conocer los perfiles de los asistentes al encuentro, sus intereses y las problemáticas y oportunidades que cada uno de ellos percibía sobre el *Yolixpa* y el turismo.

Otra técnica empleada para promover la interacción entre los asistentes fue la de los tendedores sociales, que se utilizaron para recabar las propuestas en relación a cuatro áreas: la producción, la promoción, la comercialización y la vinculación académica.

En las dos etapas de trabajo de campo participaron productores de *Yolixpa*, prestadores de servicios turísticos, actores gubernamentales y académicos.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En acuerdo mutuo con los actores locales y se llevó a cabo el encuentro “Diálogo intercultural y sentipensares, mecanismos para la gestión del *Yolixpa* en Cuetzalan” el cual se realizó en el mes de julio del 2021.

Dicho encuentro tuvo varios propósitos: el primero y el principal, que los involucrados se conocieran y reconocieran; que se compartieran emociones, percepciones, experiencias y expectativas sobre el *Yolixpa* y el turismo; validar la información recopilada durante la primera fase de trabajo de campo (entrevistas y observación participante) y finalmente, perfilar propuestas de acción en torno a los temas dialogados.

De acuerdo con las entrevistas realizadas, existe distanciamiento entre los diversos actores locales vinculados al *Yolixpa* —productores, actores gubernamentales y prestadores de servicios turísticos— es decir, que cada uno trabaja por sus propios intereses, dejando a un lado la opinión de los demás involucrados. Este distanciamiento, producto de cuestiones sociales, políticas y demás ha ocasionado que algunos productores se nieguen a participar en el festival del *Yolixpa*, que se tenga una mala impresión del trabajo del comité del festival, de las autoridades municipales y del prestador de servicios que, desde la opinión de los entrevistados, solo buscan el valor económico del patrimonio. El conocimiento de las razones del distanciamiento entre actores y, en general, de los intereses y expectativas de los involucrados, es un primer paso para la construcción de espacios de diálogo. En este sentido, Long (2007) señala que los actores locales son participantes activos, que poseen diferentes formas de actuar y de solucionar conflictos, por lo que el desarrollo de la agencia local colectiva, requiere la comprensión de las distintas formas sociales de pensar y actuar, manifestadas desde la voz de los propios actores.

No obstante el distanciamiento expresado por los entrevistados, hubo disposición de algunos de ellos por participar en el encuentro, lo cual fue una muestra de su preocupación por la transformación acelerada del *Yolixpa*, así como de su interés por “limar asperezas” y dar permanencia a la bebida.

Dadas las condiciones de restricción sanitaria, derivadas de la tercera ola de contagios por COVID-19, el encuentro fue limitado en el número de personas, de tal forma que se privilegió la participación de actores que representaran a los distintos tipos de involucrados: sector

gubernamental, social, privado y académico. Las características generales de los participantes se integran en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Caracterización de los participantes del encuentro "Diálogo intercultural y sentipensares, mecanismos para la gestión del Yolixpa en Cuetzalan"

Tipo de actor	Origen / Procedencia	Función / actividad
Productores	Yohualichan y San Andrés Tzicuilan, juntas auxiliares de Cuetzalan del progreso	Productores de <i>Yolixpa</i> , artesanos y comerciantes.
Prestador de servicios turísticos	Papahatapan, junta auxiliar de Cuetzalan del progreso	Guía de turismo de aventura
Comité del festival	San Miguel Tzinacapan, junta auxiliar de Cuetzalan del progreso)	Coordinar la gestión del festival del <i>Yolixpa</i>
	Cuetzalan Centro	
Investigadora en formación (posgrado)	Originaria de Zapotitlán de Mendez, Puebla; avencidada de Cuetzalan del progreso (nueve años)	Facilitadora del proceso
Estudiante de posgrado	Puebla, Puebla	Apoyo en la logística del taller
Docente – investigadora en institución de posgrado	Puebla, Puebla	Apoyo en aplicación de técnicas participativas

En el cuadro 1 se observa que los participantes del encuentro son de diferentes procedencias geográficas y también de orígenes étnicos y sociales diferentes; sin embargo, el diálogo intercultural sentó las bases para entender que, si bien hay diferencias culturales y sociales, al mismo tiempo hay coincidencias entre los participantes; particularmente entre la facilitadora del proceso y autora principal del trabajo.

Es de notar que los pobladores de Cuetzalan tienen diversas formas de identificarse entre ellos mismos; desde la voz de los actores locales, los originarios del municipio; es decir, las personas ahí nacidas y educadas se autonombran *masehual* que quiere decir campesino y son considerados los auténticos nahuas de Cuetzalan, ya que son ellos quienes conservan conocimientos, cosmovisiones y prácticas ancestrales. Existe otro grupo catalogado como *koyomes*, que son

quienes habitan en el centro de Cuetzalan, que tienen una posición económica estable, no hablan náhuatl, ni tienen relación con el patrimonio biocultural de la comunidad; y por último, el grupo más reciente ha sido identificado como el de los foráneos, este grupo está integrado por personas que no son originarios ni avecindados, sino que tienen estadías ocasionales como los turistas, agencias de turismo, hoteleros o restauranteros, entre otros.

De acuerdo con lo anterior, en el encuentro participaron *masehuales*, *koyomes* y foráneos, quienes evidentemente poseen marcos de referencia y cosmovisiones distintas; no obstante, el diálogo fue posible dado que la primera autora de este documento es avecindada y a pesar de pertenecer a una cultura diferente (totonaca), durante la primera etapa del trabajo de campo, ella y los productores, integrantes del comité y los prestadores de servicios participantes, identificaron que sus culturas —nahua y totonaca— tienen similitudes, que se manifiestan en algunas prácticas bioculturales presentes en ambos grupos, como los rituales, el respeto a la madre tierra, a la lengua entre otros.

Es así que, a partir del reconocimiento de dichas similitudes entre facilitadora y participantes, la apertura al diálogo intercultural fue posible bajo la confianza, el respeto, el conocimiento previo de la comunidad y de sus prácticas bioculturales.

Por su parte, las participantes foráneas fueron aceptadas en el diálogo por mediación de la facilitadora del proceso y del encuentro.

Con el encuentro “Diálogo intercultural y sentipensares, mecanismos para la gestión del *Yolixpa* en Cuetzalan” se buscó que cada actor fuera capaz de compartir y proponer elementos para la gestión óptima del *Yolixpa*, que permita su permanencia en el municipio con su valor biocultural-medicinal y no como licor, que es como actualmente se vende y se refiere a la bebida, a razón de su demanda creciente por el turismo. En coincidencia con el interés mencionado, Quispe, Ayaviri y Maldonado (2018) señalan la importancia que tienen los actores sociales en el desarrollo comunitario y en la gestión del patrimonio; para estas autoras el desarrollo local debe ser gestionado por los propios actores sociales, quienes deben proponer los modos de producción, los procesos de desarrollo y de bienestar de la comunidad, de tal forma que los demás actores (institucionales y gubernamentales) deben trabajar bajo esas mismas pautas; por el contrario, si no se toma en cuenta la participación y la voz de los actores locales, las propuestas no serán encaminadas a buscar el bien colectivo.

Al inicio del encuentro, los participantes se observaban nerviosos, callados e incluso tensos, dado que el ejercicio les generaba dudas y emociones diversas. Para romper con ese silencio y motivarlos a participar se utilizaron dinámicas, como la de la papa caliente, a partir de las cuales fue posible conocer las expectativas que a cada uno de ellos le provocaba el encuentro, recopiladas en la figura 1.

Figura 1: Expectativas del encuentro con los actores sociales del *Yolixpa*

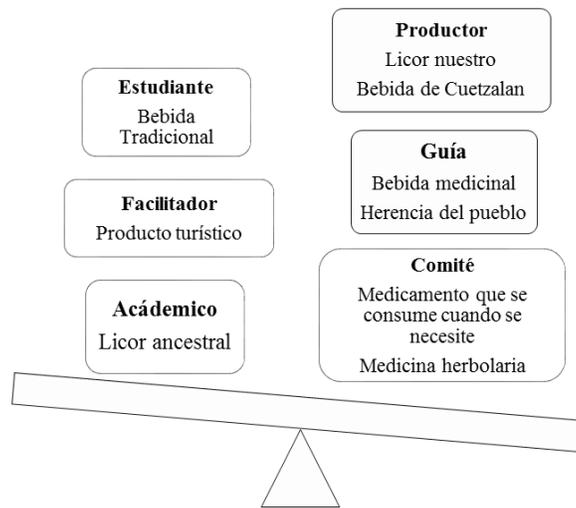


Como se aprecia en la figura 1, las posibilidades fueron diversas donde las dudas y las inquietudes eran comprensibles, dado que para algunas personas era su primera vez en participar en encuentros de este tipo; por lo que el reto fue lograr que ellos se involucraran y despejaran sus dudas, para adentrarse y reconocer la importancia de estos ejercicios de diálogo y, a partir de ello, crear propuestas para gestionar su patrimonio.

Después de la presentación de los participantes y de sus intereses, se observó que la mayoría comenzó a perder la timidez; excepto una de las participantes porque al ser la única mujer productora de *Yolixpa* se notó tímida y callada, pero poco a poco se fue integrando a la plática de forma amena. Esto es coincidente con el estudio de Chávez, Camacho y Ramírez (2020), quienes demuestran la importancia del diálogo de saberes como dispositivo de empoderamiento de las mujeres y jóvenes, en actividades productivas y comunitarias.

En el segundo momento del encuentro denominado “Reconociendo el valor biocultural del *Yolixpa*” se logró que los participantes identificaran y comprendieran que el patrimonio tiene distintos significados para las personas y por tanto, formas diferentes de comunicación que cambian conforme el tiempo, la información disponible y los aprendizajes socializados; esto fue evidente al indagar sobre cómo fueron los primeros encuentros entre los participantes y el *Yolixpa*; es decir, cómo conocieron esta bebida, tanto los locales como los foráneos (figura 2).

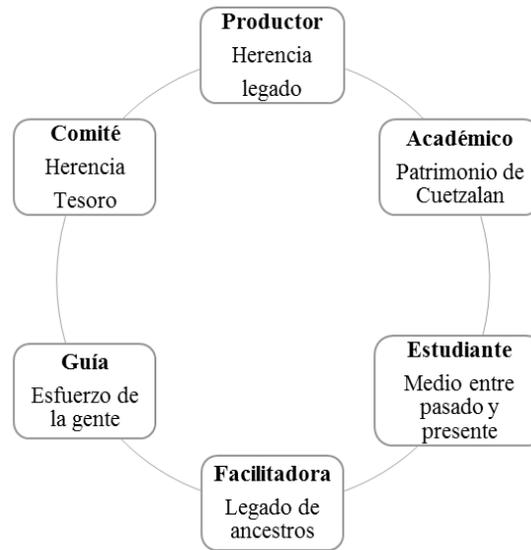
Figura 2: ¿Cómo conociste al *Yolixpa* de Cuetzalan?



Las ideas contenidas en la figura 2 no muestran diferencias notorias entre los pobladores originarios, pero sí entre éstos y los foráneos; esto es porque dichas definiciones se han vinculado y creado de las interacciones sociales y culturales que los participantes, en general, tuvieron con el *Yolixpa*, de tal forma que los nacidos en Cuetzalan heredaron el sentido tradicional-medicinal de la bebida; mientras que los foráneos, siendo turistas “se encontraron” con el *Yolixpa* en un sentido comercial.

En contraste con lo anterior, se reflexionó en torno al significado que actualmente, le dan los participantes al *Yolixpa*. En la figura 3 se observa que sus respuestas, distan de las anteriores.

Figura 3: ¿Qué significa para ti el yolixpa, actualmente?



La figura 3, integra lo que expresaron los actores locales desde sus sentipensares y se observa que el significado para ellos, del *Yolixpa*, tiene más un sentido de pertenencia y de identidad; de acuerdo a los actores participantes esta consideración tiene que ver con lazos de unión, de familia, de comunidad y de conocimientos y prácticas que son heredados por padres y abuelos.

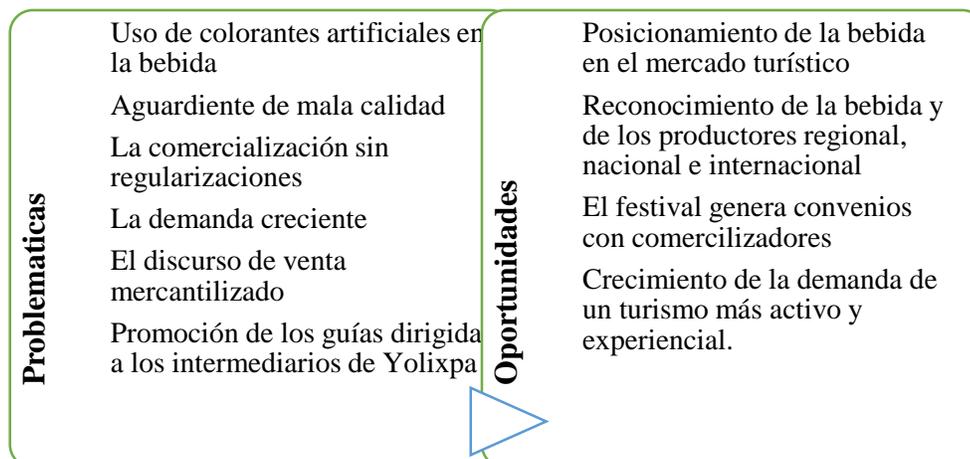
Por otra parte, al cuestionar a los participantes foráneos por las razones por las que ellos consideran que cambiaron de idea respecto al *Yolixpa* (figuras 2 y 3), respondieron que eso se debió a la convivencia con los productores y masehuals y a la compartencia de sus saberes, conocimientos y sentipensares. En este sentido, De los Mozos (2018) reconoce que el diálogo intercultural, tiene el potencial de producir valores nuevos e inclusivos, que posibilitan que distintos actores, sean locales, gubernamentales o externos, desarrollen trabajos colectivos de mutuo beneficio.

Es así que a partir de la interacción, no solo en el encuentro sino en todo el trabajo de campo de más un año, se observó que el diálogo intercultural está sustentado en relaciones de confianza; donde si bien este valor no era compartido entre todos los participantes al inicio, si entre ellos y la autora principal; quien fungió, sin protagonismo, como facilitadora de los procesos de diálogo, individuales y colectivo, y a partir de ello, promovió la co-construcción de propuestas de acción y gestión relacionadas con el *Yolixpa*. Al respecto, Pérez y Argueta (2011) refieren que el desarrollo

de diálogos interculturales, requiere de disposición para el trabajo colaborativo, en donde todos los involucrados se respeten y no se suplanten ni se subordinen unos a otros.

Sin duda, el conocer los significados en relación al patrimonio es fundamental, pero también el reconocimiento colectivo de problemáticas y oportunidades, dado que promueve la empatía, en primer lugar y, en segundo lugar, incide en la reflexión y en la búsqueda de soluciones conjuntas que, por su naturaleza colectiva tienen mayor alcance. Es así que el tercer momento del encuentro estuvo dirigido a reflexionar sobre la situación actual del *Yolixpa*, sus problemáticas y oportunidades (Cuadro 2).

Cuadro 2: Problemáticas y oportunidades del *Yolixpa*



En general, los actores participantes coincidieron que actualmente el *Yolixpa* se ha transformado, lo que ha ocasionado la pérdida del verdadero valor y sentido del *Yolixpa*, que antes tenía un valor de uso medicinal y ahora es tratado como licor, como mercancía. También reconocen que no todo es negativo, lo cierto es que la venta de la bebida ha mejorado el ingreso de las familias productoras; por lo tanto, sentipensaron que no se trata de dejar de vender el *Yolixpa*, pero que si es necesario cambiar la forma en la que se promociona, difunde y comercializa la bebida. Tal y como lo señalan los actores locales, se requiere transformar el valor económico de la bebida y “darle más peso” a su valor cultural, para que se reconozca y se valore el trabajo del productor; esto sería posible si la

gestión del patrimonio Yolixpa considera, bioculturalmente, los cuatro pilares principales a los que hace referencia Carretón (2018): conocer, planificar, controlar y difundir.

Para integrar los cuatro pilares de la gestión, es imprescindible analizar los orígenes de las problemáticas y de la transformación de la bebida, lo que se resume en la figura 4:

Figura 4: Causas de la transformación del Yolixpa en Cuetzalan



Desde la voz de los actores locales la transformación del *Yolixpa* inició con la denominación de Pueblo Mágico en el año 2002, reconocimiento otorgado al municipio como destino turístico que, como se indicó anteriormente, incrementó la afluencia turística y con ello la presión a los bienes patrimoniales culturales materiales e inmateriales de Cuetzalan, incluido el *Yolixpa* que fue reconocido y demandado por los turistas, quienes exigen más sabores y colores de la bebida; a esta presión se sumó el festival del *Yolixpa* ocasionando una transformación acelerada en el significado y proceso de elaboración, a fin de cumplir la demanda que exige este evento turístico.

En coincidencia con lo anterior, Alfonso y de la Cruz (2021) y Maffini y Maldonado (2019) señalan que el posicionamiento de bienes patrimoniales en la esfera turística induce problemas éticos y de

pérdida de identidad, así como la transformación de los saberes y significados; por su parte, Velaverde *et al.*, (2021) señalan que las fiestas privatizan y excluyen a los habitantes y comienza a visualizarse como simple atractivo turístico ocasionando que estos festivales pierdan su verdadero sentido.

En la misma línea de ideas, según los participantes, otro aspecto importante a tener en cuenta en la transformación del Yolixpa ha sido la comercialización de la bebida ya que, actualmente, “se vende por vender” lo que contribuye a cambiar formas y sabores del *Yolixpa*, haciendo evidente el uso del colorante artificial en la bebida, para darle una nueva imagen y presentación. El uso de aguardiente de mala calidad es otro asunto a tratar que tiene que ver con el costo/beneficio del productor que prefiere “invertir menos y ganar más”. Lo señalado por los actores sociales coincide con lo que Balarezo (2016) señala en relación al impacto que tiene la alta demanda de las bebidas en el mercado actual, que exige más volúmenes de producción sustituyendo los valores de calidad, por ventajas económicas. Por su parte, Gómez *et al.* (2020) mencionan que la alta demanda y las exportaciones de las bebidas tradicionales, transforman la originalidad del proceso artesanal de elaboración, derivando en la pérdida de las bebidas.

Por último, la relación que mantienen productores, autoridades y prestadores de servicios turísticos, ha propiciado desacuerdos en la forma de valorizar el *Yolixpa*; por lo tanto, se requiere del compromiso, del diálogo, del trabajo colaborativo de todos los actores sociales para mejorar la comunicación en beneficio de la permanencia y lucha por la preservación del patrimonio.

En cuanto a las oportunidades que tiene la bebida, los actores sociales reconocen que el posicionamiento de la bebida en el mercado turístico ha mejorado el ingreso de las familias que se dedican a su elaboración y venta. Además, la bebida tiene un reconocimiento internacional (*Yolixpa Teepak*) desde el año 2014 y este brinda la oportunidad de gestionar proyectos y de mejorar la calidad de vida de los productores. Gracias a su festival los productores interactúan con gente de distintas partes del estado y de la República, esto abre ventanas de oportunidad para crear propuestas de trabajo y formas de comercializar su bebida a otros municipios e inclusive a otros estados.

Por último la singularidad de la bebida permite a los prestadores de servicios turísticos poder desarrollar experiencias turísticas,, por lo tanto el *Yolixpa* no solo representa un valor económico, también representa una oportunidad laboral y un medio para la difusión y el reconocimiento del municipio.

En otro orden de ideas, después del reconocimiento y reflexión sobre las problemáticas y oportunidades del patrimonio, Henchoz (2010) señala que la gestión del mismo debe incorporar una mirada holística construida entre todos los actores involucrados; entendiendo que cada actor conoce, interpreta y analiza al patrimonio desde sus propios sentipensares, por lo que se requiere de procesos colectivos –como talleres, grupos de trabajo, audiencias– para alinear la gestión del patrimonio y poco a poco comprender las distintas miradas sobre el patrimonio.

En coincidencia con Henchoz (2010) los actores sociales identificaron que los cambios resumidos en la figura tienen mucho que ver con la gestión que tanto productores, prestadores de servicios, turistas, autoridades y habitantes del municipio han llevado a cabo pero de forma independiente, ante la falta de acuerdo, de diálogo y de espacios de intercambio.

Con base en la reflexión anterior, los participantes señalaron como necesaria la participación colaborativa y conjunta para la creación de propuestas de mejora, en las etapas que involucra la gestión (conocer, planificar, controlar y difundir) que en el caso del *Yolixpa* se adecuaron a producción, promoción, comercialización y difusión; así mismo los actores sociales reconocieron que es importante contar con el acompañamiento constante de la académica, para obtener mejores resultados.

De acuerdo a lo mencionado por Loza (2021) la participación de todos los actores sociales involucrados en la gestión del patrimonio, en este caso del *Yolixpa* es importante para la generación de las propuestas de mejora, ya que como se ha mencionado anteriormente todos han contribuido a la transformación acelerada del *Yolixpa*, por lo tanto la salvaguarda de la bebida es responsabilidad de todos.

A continuación, se presentan en la figura 5, las propuestas de mejora que los actores sociales plantearon durante el encuentro que se sostuvo, a través de los tendedores sociales.

Figura 5: La voz de los actores en la gestión del Yolixpa



Como se puede apreciar en la figura 5, la gestión del patrimonio depende de un trabajo colaborativo y en conjunto con todos los actores sociales; es un proceso que debe realizarse por los mismos poseedores del patrimonio y dirigirse a la permanencia del mismo.

En la línea de producción, evidentemente la voz del yolixpero es fundamental porque es en esta dimensión en donde radica el verdadero valor y sentido del *Yolixpa*, por lo tanto las propuestas de los actores sociales van encaminadas a dar este reconocimiento y voz del productor.

En el siguiente apartado, que corresponde a la promoción, los participantes señalaron puntos importantes que se deben considerar cuando se dé a conocer el *Yolixpa*, porque de esta comunicación dependerá el valor que los consumidores (turistas principalmente) le otorguen al *Yolixpa*, en esta parte se reconoce la importancia del papel que desempeñan las agencias de turismo local, autoridades y comité del festival como medios de promoción de la bebida; por lo tanto, las propuestas van encaminadas a buscar una regularización en la forma de promocionar y dar a conocer la bebida, transformando el discurso comercial por uno con sentido más cultural.

En lo que corresponde a la comercialización los actores reconocen que no existe una regularización en los costos de la bebida así como en la forma en la que se presenta; el comercio de la bebida es informal dentro del municipio, por lo tanto es necesario implementar talleres o capacitaciones que brinden, a los productores y demás involucrados, herramientas que les ayuden a tener mayor control sobre el manejo de su bebida.

Por último, los actores señalaron la importancia del asesoramiento académico para el desarrollo de propuestas y proyectos de financiamiento con enfoque biocultural, esto con el objetivo de que todas las propuestas que se desarrollen sean aplicadas y logren los objetivos trazados.

Derivado de los datos anteriores se determinaron acuerdos mutuos y formas de trabajo a fin de tener los elementos necesarios para llevar a cabo una gestión que permita a los locales valorar e identificarse con su patrimonio, así mismo a través de esta gestión se pretende fomentar la interacción y el desarrollo de la capacidad de agencia de los actores locales (Long, 2007)

Como parte de las propuestas encaminadas a lograr la permanencia del *Yolixpa*, después del encuentro (agosto 2021 a mayo del 2022) se han realizado acciones en colaboración con estudiantes y académicos de El Colegio de Tlaxcala, A.C. y con los mismos actores de la comunidad particularmente centradas en las áreas de promoción y comercialización (figura 6).

Figura 6: Mecanismos de apoyo para la gestión del Yolixpa



Los trabajos colaborativos presentados en la figura 6, son una muestra de las varias oportunidades que tienen los actores locales para fomentar la salvaguarda y permanencia del *Yolixpa*. Se reconoce, que para pasar de la teoría a la práctica; es decir, de lo planeado a lo realizado y de los acuerdos a la acción, se requiere del compromiso de todos los involucrados y del trabajo colaborativo, incluyente, participativo y equitativo, donde el dialogo intercultural sea transversal y el intercambio comunicativo sea permanentemente sentipensante y todo ello se proponga desde un enfoque sustentable y biocultural.

CONCLUSIONES

De acuerdo con los resultados expuestos en esta investigación se identificó la presencia de distintos actores vinculados al *Yolixpa* en Cuetzalan del progreso, Puebla —productores, prestadores de servicios, autoridades gubernamentales, turistas, académicos— todos ellos con intereses, objetivos, expectativas diferentes y por tanto formas distintas de valorar e interpretar sus bienes patrimoniales, como es el caso del *Yolixpa*.

El encuentro “Diálogo intercultural y sentipensares, mecanismos para la gestión del *Yolixpa* en Cuetzalan” permitió reconocer y comprender que existe diversidad sociocultural entre los involucrados, pero también puntos de convergencia que apuntan a la salvaguarda y permanencia de la bebida. Particularmente importante es, según los actores locales, transformar la visión comercial que se tiene del *Yolixpa* actualmente, para reencontrarse y revitalizar el sentido tradicional-medicinal de este patrimonio, de tal forma que tanto local como foráneo, que productores, prestadores de servicios y turistas comprendan que detrás de la bebida se conservan años de conocimiento, de enseñanzas y prácticas.

Los actores participantes admitieron la utilidad del diálogo intercultural, porque les permitió reconocerse a ellos mismos y a los otros y saber que tienen problemáticas comunes, pero también oportunidades que, en conjunto pueden aprovechar más fácilmente.

Asimismo, el uso del dialogo intercultural propició empatía, entendimientos y acuerdos de colaboración y comunicación colectiva entre los involucrados; enfatizando que no es viable eliminar el valor comercial que tiene la bebida en el municipio, ya que de hacer eso se afectaría a las familias que dependen de la venta de la bebida; no obstante, se busca establecer líneas de acción

que equilibren el valor comercial y cultural de la bebida, así como la forma correcta de producirla, promocionarla y comercializarla.

Las propuestas de trabajo llevadas a cabo y expuestas en este documento son un avance y ejemplo de lo que se puede hacer cuando hay interés mutuo y responsabilidad compartida entre los involucrados, para lograr objetivos comunes. En este sentido, se asume que la gestión del patrimonio biocultural debe ser participativa, incluyente, colaborativa y sentipensante.

Metodológicamente, el diálogo intercultural fue adecuado para el abordaje de los sentipensares relacionados con el *Yolixpa*, como patrimonio biocultural; no obstante, debe tenerse en cuenta que el diálogo no hace referencia a un único momento sino, más bien a un proceso de interacción donde la constancia y la proximidad sentarán las bases de confianza y respeto, necesarias para emprender y sostener acciones conjuntas.

CAPÍTULO 5: CONCLUSIONES GENERALES

A partir de los resultados expuestos en esta investigación, de manera general, se concluye que si es posible diseñar propuestas de gestión del *Yolixpa* desde los principios de un turismo biocultural; los cuales consideran el respeto y reconocimiento del patrimonio de las poblaciones originarias, el dar voz a los actores locales y construir procesos participativos e interculturales.

A partir de esta investigación se sugiere una ruta de trabajo colaborativa donde se parta de la identificación, reconocimiento y recuperación de los saberes locales, de la participación e interés de los involucrados, y de una comunicación basada en el respeto mutuo y de iguales. En este orden de ideas, se propone al Turismo biocultural como una vía para la revalorización del patrimonio de pueblos originarios y su integración a la arena turística.

En lo que respecta al primer objetivo específico se concluye que actualmente si hay un cambio acelerado del *Yolixpa* que ha sido ejercido por todos los actores sociales, unos en mayor o menor cantidad al adaptarse a la demanda del turismo, ocasionando que la originalidad de la bebida se vea opacada por el valor económico que representa en el mercado turístico.

En cuanto al objetivo 2 específico se concluye que en el festival del *Yolixpa*, el valor económico se antepone ante el valor cultural y medicinal de la bebida, propiciando impactos negativos y positivos desde las distintas miradas de los actores, ya que en muchas ocasiones el festival lejos de ser un evento que promueva la participación de los locales, los invisibiliza y los dispersa. En el caso del festival referido, la última emisión 2022 se ha convertido en un espacio de venta y promoción de la bebida transformando su verdadero valor cultural y simbólico.

A partir de la problemática anterior y del trabajo desarrollado en esta investigación se considera que si es posible mejorar la gestión del *Yolixpa* así como de su festival, siempre y cuando exista disponibilidad de dialogar, desde los principios de la interculturalidad, con todos los actores sociales involucrados en dicha gestión. En este sentido el dialogo intercultural funcionó como una herramienta que permitió la comunicación amena entre las partes involucradas a fin de consensuar acuerdos que permitan la permanencia del *Yolixpa*, con base en el entendimiento y reconocimiento de ser un municipio que cuenta con una diversidad sociocultural; de que los distintos actores cuentan con puntos de convergencia (problemáticas y oportunidades) que apuntan a la salvaguarda

y permanencia del *Yolixpa*; es así que se logró reconocer que el *Yolixpa* es un patrimonio de todos y su conservación implica la participación de todos en conjunto.

Las propuestas de gestión deben ser desarrolladas de forma colectiva entre los involucrados bajo una comunicación asertiva, horizontal, de valores, de intereses comunes encaminadas al fortalecimiento de identidades locales, al desarrollo local, pero sobre todo a la salvaguardar del patrimonio biocultural y esto puede ser posible a través de una práctica turística, sustentable, alternativa e incluyente; es decir de un turismo biocultural.

En cuanto al abordaje metodológico, se concluye que los instrumentos aplicados en campo fueron útiles para acercarse a los sentipensares de cada uno de los actores sociales, conocer su contexto y formas de convivir en su cotidianidad, al tener la facilidad de expresarse con seguridad, confianza y poder desarrollar una comunicación horizontal. Durante las entrevistas se recomienda hacer uso de los instrumentos solo por momentos ya que pueden llegar a incomodar a los entrevistados y por lo tanto la comunicación y la profundidad de sus respuestas pueden ser limitadas.

Para el caso de esta investigación se presentaron algunos limitantes como las condiciones de la actual pandemia provocada por la COVID-19, por lo que se tuvo que implementar diversas estrategias y vías para contactar a los actores, como teléfono y Meet.

Las diversas actividades de los participantes fue otra de las limitantes que se tuvo, debido a que cada uno tiene diversos empleos y por lo tanto horarios diferentes, en ocasiones fue difícil coincidir en el mismo horario y día para llevar a cabo las entrevistas o el encuentro.

Durante las charlas que se sostuvo con cada uno de los entrevistados, se notó cierta desconfianza por parte de ellos hacia mi persona, lo que los obligó a ser un poco discretos en sus respuestas a fin de no compartir más información, esto fue evidente dado que no profundizaban en sus respuestas y no dejaban que continuara preguntando más del tema, solicitaban cambiar a la siguiente pregunta. Por lo tanto se recurrió a terminar con las entrevistas una vez que las respuestas comenzaban a ser muy generales y menos profundas. Cuando las entrevistas terminaban, se charlaba con los entrevistados a fin de conocer un poco de sus sentipensar en temas relacionados a su contexto, familia, trabajo, con el fin de encontrar en esas conversaciones puntos de convergencia y comprender las razones que los orillaba a tener esa desconfianza; conforme pasó el tiempo, pude darme cuenta que en la mayoría de los casos los entrevistados han tenido experiencias con otros

estudiantes que han utilizado la información que les comparten para fines económicos, sin darle el reconocimiento que las poblaciones originarias se merecen.

Compartiendo con ellos algunas de mis experiencias vividas se logró encontrar el punto de equilibrio entre lo que quería obtener y lo que ellos estaban dispuestos a compartirme, y así poco a poco comenzaron a darse cuenta que los objetivos de esta investigación fueron únicamente académicos.

En cuanto al trabajo realizado con el comité del festival del *Yolixpa*, se presentaron algunas dificultades como la falta de tiempo de los participantes o intereses diferentes; por lo tanto los representantes del comité se reservaban a compartir información más detallada del evento, de su organización y demás, esta situación afectó a la investigación realizada ya que no se contó con la participación de más miembros del comité ni de otros productores para conocer más a fondo la gestión del festival. En consecuencia, algunas propuestas de mejora que se buscaba crear con ellos para beneficio y permanencia del festival y de la bebida no se realizaron del todo.

Se llevaron a cabo reuniones con todos los miembros del comité del festival, en donde se les hacía la invitación de participar en la investigación y contribuir con esta en la conservación y permanencia del *Yolixpa*, desafortunadamente las respuestas eran las mismas y no hubo mayor participación, por lo que se buscó la manera de llegar a un acuerdo mutuo a fin de no afectar la investigación ni el cargo de los representantes del comité, por lo que se acordó trabajar únicamente con el presidente y secretario del comité quienes participaron en las entrevistas y encuentros que se realizaron durante el trabajo de campo.

Todo lo anterior apunta a aspectos metodológicos que deben ser considerados para lograr el cumplimiento de los objetivos; por un lado, es posible concluir que la confianza se construye; que es el investigador quien debe ser flexible en la búsqueda de información, porque los sujetos de análisis son personas, con preocupaciones y ocupaciones y no entes de experimento.

Con base en estas conclusiones, la investigación presentada contribuye a dar nuevas propuestas sobre el manejo del patrimonio con enfoque biocultural de las poblaciones originarias, como se pudo apreciar en los hallazgos investigativos (Ver tabla 1, pag 20) que otros autores han encontrado en sus investigaciones únicamente se abordan aspectos cuantitativos, dejando a un lado la parte del valor por parte de los actores locales, debido a esto se requieren más investigaciones

que abonen a los sentipensares de los sujetos, para que puedan reconocer la importancia de su patrimonio y de su voz para el manejo y conservación del mismo.

RECOMENDACIONES GENERALES

Los hallazgos encontrados en la presente propuesta apuntan a la necesidad urgente de que las partes involucradas en la gestión y permanencia del *Yolixpa* comiencen a mirarse como un todo, a eliminar asperezas, que los han llevado a distanciarse, restablecer lazos culturales que los hacen parte de una cultura, de un pueblo y sobre todo a estar dispuestos a un dialogo intercultural donde sea posible establecer metas de trabajo orientadas a la conservación del *Yolixpa* y de otros patrimonios de Cuetzalan.

Es necesario que más actores sociales (población local, jóvenes, autoridades) se involucren en la gestión del *Yolixpa* y de su festival para conocer nuevas miradas a favor de la permanencia de la bebida y seguir transmitiendo conocimientos, cosmovisiones y prácticas del pueblo nahua a generaciones nuevas.

Se sugiere que actores gubernamentales y comité del festival consideren la posibilidad de realizar estudios al aguardiente que utilizan los productores participen o no en el festival, ya que al no contar actualmente con un permiso de comercialización, no existe garantía de que el aguardiente que se utilice sea de calidad lo que deriva en un *Yolixpa* de menor calidad; así mismo se sugiere a los representantes del festival llevar a cabo la gestión del evento involucrando a todos los participantes y población en general, utilicen los medios locales para la difusión del evento (la radio comunitaria, tv local y demás), así mismo es necesario priorizar la participación de más productores locales, pequeños comerciantes a fin de contribuir a la economía local, también se recomienda involucrar al turismo a vivir una experiencia única donde se le transmita el verdadero valor que representa la bebida y su festival a fin de transformar la visión comercial que actualmente se tiene del evento.

Se recomienda diseñar un pliego de condiciones para la regularización en los costos de venta, producción, promoción, y presentación de la bebida dentro del festival del *Yolixpa* y del municipio, para tener un mayor control sobre lo que se promueve de la bebida y así poder evitar situaciones

conflictivas entre los diversos productores que en los últimos años comienzan a competir entre ellos por quien vende más o más barato, quien presenta mejor la bebida entre otras cuestiones.

Este pliego de condiciones puede contribuir al resguardo del patrimonio biocultural específicamente del *Yolixpa* ya que establece un manejo regulado de la bebida en la esfera turística y lo más importante es diseñado por los mismos poseedores del patrimonio, de una manera colectiva y en acuerdo mutuo ya que ellos decidirán que quieren compartir o no con los visitantes.

En cuanto a la práctica turística que se lleva a cabo en el municipio, se requiere de una nueva manera de gestionar la actividad, que implique la participación y el involucramiento de los diversos actores, bajo los principios de una práctica turística, sustentable, incluyente, capaz de proveer a los actores el desarrollo de su agencia, y ser partícipes en la conservación y permanencia de su patrimonio.

Por último se recomienda a los productores, prestadores de servicios, autoridades y población local producir, difundir y comercializar al *Yolixpa* en la esfera turística desde una mirada biocultural, a través de historias de vida que permitan al visitante conocer que detrás de la bebida hay una historia, una vida de generaciones que merece respeto y continuidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acea, Y. (2013). Realidad y derecho sobre los conocimientos tradicionales: especial referencia al sector agrícola en Cuba. *Ponencia presentada en el III Encuentro de Jóvenes del CEDEM*. Abril 2013. Facultad de Derecho de la Universidad de la Habana, La Habana, Cuba.
- Alloattei, M.N. (2014). Una discusión sobre la técnica de bola de nieve a partir de la experiencia de investigación en migraciones internacionales. *Universidad Federal de Santa Catarina/UFSC*. Brasil.
- Alonso, M. y de la Cruz, E. (2021). La mercantilización de la comunidad: problemas éticos del turismo comunitario. *RECERCA. Revista De Pensament I Anàlisi* 26(1): 93-110. DOI <https://doi.org/10.6035/recerca.2021.26.1.5>
- Álvarez- Calderón, D., Balbuena, P., Muñoz, R. y Perona, G. (2015). Diálogo Intercultural: Pautas para un mejor dialogo en contextos de diversidad cultural. *Ministerio de Cultura, Perú. Biblioteca Nacional de Perú*.
- Álvarez-Gayou, J.L. (2003). Cómo hacer investigación cualitativa: Fundamentos y Metodología. México: *Paidós Educador*.
<http://www.derechoshumanos.unlp.edu.ar/assets/files/documentos/como-hacer-investigacion-cualitativa.pdf>
- Andrés, J. (2004). Los festivales desde sus diferentes facetas. *Revista Faro* Edición No. 5 Panorámica del Sector y las Industrias Culturales. ISSN 2806-0482. Observatorio Cultura y Economía. <https://culturayeconomia.org/wp-content/uploads/2022/05/Revista-Faro-5-ISSN.pdf>
- Antonio, J., Orozco, S. y Terán, E. (2015). La disminución de la producción artesanal de mezcal en la región del mezcal de Oaxaca, México *Revista Mexicana de Ciencias Agrícola* Vol.6 Núm.6 14 de agosto - 27 de septiembre, 2015 p. 1291-1305 1Colegio de Postgraduados-Campus Puebla.
- Aparicio, A. (2006). El temazcal en la cultura tradicional de salud y la etnomedicina mesoamericana. *Gazeta de Antropología* 22(16).
http://www.ugr.es/~pwlac/G22_16Alfonso_Aparicio_Mena.html

- Asamblea preliminar “Cuetzalan y su entorno Histórico, Cultural y Natural “Patrimonio de la Humanidad” y Memoria e identidad de una cultura viva en las comunidades indígenas de Cuetzalan; sabiduría, magia, tradición, cosmogonía y heredad del totonacapan, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. <https://sic.cultura.gob.mx/documentos/1275.pdf>
- Ávila, A. y Vázquez L.D (2012). Patrimonio Biocultural, saberes y derechos de los pueblos originarios. <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/coediciones/20121127111932/PatrimonioBiocultural.pdf>
- Ávila, F. y Martínez de correa, L. (2009). Reconocimiento e identidad. Diálogo intercultural utopía y praxis latinoamericana, vol. 14, núm. 45, abril-junio, 2009, pp. 45-64 *universidad del zulia maracaibo*, Venezuela. <https://www.redalyc.org/pdf/279/27911653005.pdf>
- Ayala, R. (2008). La metodología fenomenológica-hermenéutica de M. Van Manen en el campo de la investigación educativa. Posibilidades y primeras experiencias. *Revista de investigación*, 26 (2), 409-430. Recuperado de: <https://revistas.um.es/rie/article/view/94001>.
- Báez, L. (2004). Nahuas de la sierra norte de Puebla. Pueblos indígenas de México contemporáneo. Primera edición 2004. CDI
- Balarezo, D. (2016). Entre la artesanía y la industria. Fusionando sistemas productivos: maderacerámica-totora. *Tesis de maestría*. Cuenca, Universidad del Azuay.
- Balcázar, P., Gonzales-Arrata, N., Gurrola, G.M., Moysen, A. (2004). La investigación cualitativa. Universidad Autónoma de México. *Ciencias sociales* <http://repositorio.minedu.gob.pe/handle/123456789/4641>
- Ballart, J. (2008). Usos del patrimonio, acción social y turismo: hacia un necesario consenso. *Diálogos - Revista do Departamento de Historia e do Programa de Pós-Graduação em Historia*, 12(1) ,103-117. ISSN: 1415-9945. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=305526871005>
- Bañuelos, N. y Salido, P.L. (2012). El mezcal en Sonora, México, más que una bebida espirituosa. Etnobotánica de Agave angustifolia Haw *Estudios Sociales*, núm. 2, marzo, 2012, pp. 173-197 Coordinación de Desarrollo Regional Hermosillo, México

- Barbolla, C., Benavente, N., de Almagro, C.M., Perlado, L., Serrano, C. (2010). Investigación etnográfica. Métodos de Investigación Educativa en Ed. Especial Javier Murillo y Chyntia Martínez. <https://docplayer.es/12314151-Investigacion-etnografica.html>
- Bastidas, L.F. (2020). Sentipensar el Pluriverso: Legado del maestro Orlando Fals Borda para la Sub-versión, la utopía y el buen vivir. DOI: <https://doi.org/10.15648/Collectivus.vol7num1.2020.2532>
- Bebidas tradicionales de México y su importancia cultural retomado de <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/bebidas-tradicionales-de-mexico-y-su-importancia-cultural>.
- Benítez-García, E., Jaramillo-Villanueva, J.L., Escobedo-Garrido, S., y Mora-Flores, S. (2015). Caracterización de la producción y del comercio de café en el Municipio de Cuetzalan, Puebla. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 12(2), 181-198. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722015000200004&lng=es&tlng=es.
- Bernard, A. y Lozano, M. (2004). Las bebidas sagradas mayas: el balché y el saka. *Gazeta de Antropología*, 20, 7.
- Berruecos, L. (2007). Las bebidas indígenas fermentadas y los patrones de consumo de alcohol de los grupos étnicos” *El Cotidiano*, vol. 22, núm. 146, noviembre-diciembre, 2007, pp. 5-11 Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco Distrito Federal, México
- Bello, I. y Pérez, A. M. (2017). Turismo biocultural: relación entre el patrimonio biocultural y el fenómeno turístico. Experiencias investigativas. *Scripta Ethnologica*, volumen (39), 109-128.
- Blasco, T. y Otero, L. (2008). Técnicas conversacionales para la recogida de datos en investigación cualitativa: La entrevista (I). *Centro Nacional de Medicina Tropical. Instituto de Salud Carlos III*.
- Boege, E. (2008). El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas. Ciudad de México, *Instituto Nacional de Antropología e Historia y Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas*. En https://idegeo.centrogeo.org.mx/uploaded/documents/El_patrimonio_biocultural-Eckart_Boege.pdf

- Bonfil, G. (1988). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Anuario Antropológico*. Clásicos y Contemporáneos en Antropología, CIESAS-UAM-UIA. Núm. 86., pp.13-53.
- Bustos, R. (2004). Patrimonialización de valores territoriales: Turismo, sistemas productivos y desarrollo local. *Aportes y transferencias* Vol.8. Universidad Nacional de Mar de Plata, Argentina.
- Bustos, Y.Q. (2017). Sendejo, bebida fermentada de san isidro labrador, municipio de villa Victoria del Estado de México. Un estudio antropológico sobre la tradición alimentaria en las familias González- Sánchez y rubio- López. (Tesis) *Universidad Autónoma del estado de México*.
- Campoy, T. y Gomes, E. (s.f.). Técnicas e instrumentos cualitativos de recogida de datos.PDF. https://proyectos.javerianacali.edu.co/cursos_virtuales/posgrado/maestria_asesoria_familiar/Investigacion%20I/Material/29_Campoy_T%c3%a9cnicas_e_instrum_cualita_recogida_informacion.pdf
- Canclini, N. (1982). *Las culturas populares en el capitalismo*. Ciudad de México, Nueva Imagen.
- Cándida, M. (s.f). Sentipensar bajo la mirada autopoietica o cómo reencantar creativamente la educación *Pontificia Universidad Católica de Sao Paulo* (PUC)
- Carrera, J. (2021). Fiesta como espacio de colonial: El Tinkunaco en Argentina. *Revista RIVAR* 8(23): 134-152. DOI <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4951>
- Carretón, A. (2018). Los cuatro pilares de la gestión del patrimonio. *Blog Patrimonio inteligente* <https://patrimoniointeligente.com/los-cuatro-pilares-de-la-gestion-de-patrimonio/>
- Castilla, F., Burbano, C. y Salazar, D. (2020). La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador). *Turismo y Sociedad*, XXVI, pp. 205-224. doi: <https://doi.org/10.18601/01207555.n26.09>
- Castillo, E. (2000). La fenomenología Interpretativa como alternativa apropiada para estudiar los fenomenos humanos. *Univesidad del Valle*, Cali Colombia, 1-8.
- Chaparro, M.C. (2018). Patrimonio Cultural Tangible: Retos y estrategias de gestión. *Prospectiva* II. Documento PDF
- Chávez, Y.A., Camacho, J.E. y Ramírez, M.L. (2021). Diálogo de saberes como dispositivo de empoderamiento en mujeres rurales. Una experiencia de cultivo, producción y

comercialización de plantas aromáticas. *Tabula rasa*.
<https://doi.org/10.25058/20112742.n37.14>

Collin, L. (1999). “La desvalorización de la identidad, un problema de la situación de contacto”. I parte *SCRIPTA ETHNOLOGICA*, vol. XXI, 1999, pp. 59-79 Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas Buenos Aires, Argentina.

CONABIO, (2014). Bosques mesófilos de montaña de México”.
<https://www.gob.mx/conabio/prensa/bosques-mesofilos-de-montana-de-mexico>

CONABIO, (2020). Alimentos y bebidas
<https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos>. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Cd de México. México.

Consuegra, L., Tipanluisa, D.V., Piedra, C.M., Tipantaxi, D.X. y Peraza de Aparicio, C.X.(2021). La migración de zonas rurales a zonas urbanas en el Ecuador.Artículo de revisión. : *RECIMUNDO* Revista científica mundo de la investigación y del conocimiento. Saberes del Conocimiento; Universidad Yachay Tech DOI: 10.26820/recimundo/5.(Suple1).oct.2021.14-21
URL: <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/1328>

Córdoba, C., Jaramillo, J.L., Córdoba, V., Carranza, I. y Morales, J. (2017). Chocolate casero tradicional en la región de la Chontalpa Tabasco, México, Actores y saberes locales. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional* Número 52, volumen 28. Julio - diciembre 2018 Revista electrónica. ISSN: 2395-9169.

Cota, H. (2016). Cocina Mexicana y Cocina Étnica Mexicana: Etnicidad y Bebidas Tradicionales. *CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía* No. 11 PP. 28 – 60 enero/junio 2016 UAEM

Data MÉXICO (2020). Cuetzalan del Progreso, Puebla. *Data México*. En <https://datamexico.org/es/profile/geo/cuetzalan-del-progreso>

De la Torre, S. (2001). Sentipensar – Saturnino de la Torre. *Neuronilla, Creatividad Integral*.
<https://neuronilla.com/sentipensar-saturnino-de-la-torre/>

De los Mozos, M.R. (2018). Diversidad cultural y diálogo intercultural en la ciudad: el caso de Mångkulturellt centrum en el municipio de Botkyrka, Suecia. *RIEM Revista internacional de estudios migratorios*, 8(2), 287–318. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7012127>

- Devesa, M., Báez, A., Figueroa, V. y Herrero, L. (2012). Repercusiones económicas y sociales de los festivales culturales: el caso del Festival Internacional de Cine de Valdivia. *EURE* (Santiago), 38(115), 95-115. <https://dx.doi.org/10.4067/S0250-71612012000300005>
- Díaz, F. (2004). Comunidad y Comunidad. Culturas populares e indígenas <http://rusredire.lautre.net/wp-content/uploads/Comunidad.-y-0comunalidad.pdf>
- Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M. y Varela-Ruiz, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en educación médica*, 2(7), 162-167. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009&lng=es&tlng=es.
- Enciclopedia de los Municipios México Puebla (2005).
- Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México (sf), <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21043a.html>
- Espetix, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 2(2): 193-213. DOI <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Fernández, E. (2015). La chicha, una refrescante tradición peruana. UCV-HACER. *Revista de Investigación y Cultura*, vol. 4, núm. 1, enero-junio, 2015, pp. 102-107 Universidad César Vallejo Chiclayo, Perú.
- Franco, M., Goyas, R., Navarro, A., Nuño, MR., Tulet, JC., Carreón, MA., Sánchez, AI., Trujillo AG, Zamudio, A., y Zurita, F. (2015). (1.ª ed.). La raicilla: herencia y patrimonio cultural de Jalisco centro universitario de los Valles. Editorial Universidad de Guadalajara. <https://editorial.udg.mx/gpd-la-raicilla.html>
- Fuster, D. (2019). Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico. Propósitos y Representaciones, 7(1), 201-229. Doi <http://dx.doi.org/10.20511/pyr2019.v7n1.267>
- Gaglay, M. (2016). Elaboración de una ruta turística Gastronómica en la sierra norte relacionada con las bebidas ancestrales para impulsar el Turismo (Tesis) *Instituto Tecnológico Cordillera. Escuela de Administración Turística y Hotelera*.
- García, MA. (2007). Conocimiento Tradicional de los Pueblos Indígenas de México y Recursos Genéticos, México disponible en http://www.cdi.gob.mx/dmdocuments/estudio_conocimiento_trad_de_pueblos_indigenas.pdf

- Gracia, M. A. y Horbath, J. E. (2019). Condiciones de vida y discriminación a indígenas en Mérida, Yucatán, México. *Estudios sociológicos*, 37(110), 277-307. <https://doi.org/10.24201/es.2019v37n110.1666>
- Gómez, C. (2004). La globalización y sus implicaciones en la política económica. *Análisis Económico*, vol. XIX, núm. 40, primer cuatrimestre, 2004, pp. 166-184 Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Azcapotzalco Distrito Federal, México
- Gómez-Cuevas, K., Delgado-Cruz, A. y Palmas-Castrejón, Y. (2020). Originalidad del tequila como símbolo de identidad mexicana. Percepción del turista-consumidor a partir de su exportación. *RIVAR* Vol.7.nº21.septiembre 2020: 59-80 <http://dx.doi.org/10.35588/rivar.v7i21.4638>.
- González, F. y Morales, S. (2017). El impacto cultural y social de los eventos celebrados en destinos turísticos. La percepción desde el punto de vista de los organizadores. *Universidad de Murcia Cuadernos de Turismo* N° 40 DOI: <http://dx.doi.org/10.6018/turismo.40.309741>
- González, O., Jacinto, L. y Pérez, M. (2018). El Pozol, una bebida ancestral mexicana como legado cultural inmaterial. *Original ENERO- ABRIL 2018*. Año 24, Número 68. Págs. 29- 37
- Guerra, D J. (2013). La gastronomía tradicional y su incidencia en el desarrollo Turístico de la parroquia Atocha- Ficoa. (Tesis) *Universidad Técnica de Ambato*. Facultad de Ciencias Humanas de la Educación.
- Guzmán, SH., Diaz, RS. y Gonzales, MM. (2017). Plantas medicinales la realidad de una tradición ancestral. ISBN: 978-607-37-0856-2 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias Centro de Investigación Regional Centro Campo Experimental Bajío Celaya, Guanajuato, México *Folleto Informativo* Núm. 1 Noviembre 2017 https://vparedeun.inifap.gob.mx/VUN_MEDIA/BibliotecaWeb/_media/_folletoinformativo/1044_4729_Plantas_medicinales_la_realidad_de_una_tradici%C3%B3n_ancestral.pdf
- Haro, K., y Morales, B. (2013). La globalización, el impacto para México y las economías emergentes *Revista Iberoamericana de Contaduría, Economía y Administración* ISSN: 2007 -9907 Vol. 2, Núm. 4 Julio –Diciembre
- Henchoz, G. (2010). La gestión del patrimonio: Desafíos y estrategias. Guillermo Tella, architect + urban planner. <https://www.guillermotella.com/articulos/la-gestion-del-patrimonio-desafios-para-el-gobierno-local/>

- Hernández-Loeza, S.E. (2011). La participación en los procesos de desarrollo: El caso de cuatro organizaciones de la sociedad civil en el municipio de Cuetzalan, Puebla. *Economía, sociedad y territorio*, 11(35), 95-120. Recuperado en 30 de octubre de 2021, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-84212011000100005&lng=es&tlng=es.
- Herrera, L. (2018). La festividad tradicional de San Miguel Tzinacapan y su transformación como objeto de consumo por parte de los turistas. *Mitológicas*, vol. XXXIII, 2018, pp. 71-92
- Hinojosa, A. y Ruíz, J. (2015). Sustentabilidad y cosmovisión del pueblo Nahua de Cuetzalan del Progreso Puebla, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 1() ,225-230.[fecha de Consulta 20 de octubre de 2021]. ISSN: 2007-0934. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=263139243031>
<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>
- INECOL, (2017). El patrimonio biocultural de México; un tesoro de los pueblos indígenas, disponible en <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/2017-06-26-16-35-48/17-ciencia-hoy/784-el-patrimonio-biocultural-de-mexico-un-tesoro-de-los-pueblos-indigenas>
- Informe mundial de la Unesco: Invertir en la diversidad cultural y dialogo intercultural, (2009)
- Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, (2017) <https://www.incmnsz.mx/opencms/contenido/investigacion/comiteEtica/medicinaTradicional.html>
- Islas-Moreno, A., Rocillo-Aquino, ZI., y Thomé-Ortiz, H. (2021).El papel de las fiestas en la revalorización del pulque, una bebida ancestral del centro de México *Revista RIVAR* Vol. 8, nº 22. Enero 2021: 128-145. DOI <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i22.4780> · ISSN 0719-4994
- Jiménez, A., Thome, H. y Burrola, C. (2016). Patrimonio Biocultural: turismo micológico y etnoconocimiento. *El Periplo Sustentable* Universidad Autónoma del Estado de México <http://rperiplo.uaemex.mx/> ISSN: 1870-9036 Publicación Semestral Número: 30
- Lémur, R. (2020). ¿Qué es el dialogo intercultural y cómo podemos lograrlo?. Basicos Amidi <http://www.amidi.org/dialogo-intercultural/>
- Long, N. (2007). Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor. México D. F.: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social

- <https://books.google.com.mx/books?id=izsWhgyrz7oC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- López, A. (2016). La gastronomía tradicional, patrimonio cultural y factor de desarrollo *Políticas culturales*. Disponible <http://politicasculturales.com.mx/gastronomia-tradicional.html>
- López, M., Reyes, N. y Pinkus, M. (2016). Patrimonio Biocultural y participación comunitaria en Yucatán: una propuesta para la evaluación de políticas públicas. }
- López., Valverde., Fernández y Figueroa (2015) *pueblos mágicos: una visión interdisciplinaria*
- Los destiladores de feni intentan poner de moda un licor ancestral indio (2021). Disponible <https://www.swissinfo.ch/spa/los-destiladores-de-feni-intentan-poner-de-moda-un-licor-ancestral-indio/46754370>
- Loza, A. G. (2021). Procedimiento para la identificación de actores sociales: custodios del patrimonio cultural inmaterial en ciudades patrimoniales. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 19(1), 117–143. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2021.19.008>
- Maffini, N. y Maldonado, G. (2019). Territorio, mercantilización de la naturaleza y turismo en la provincia de Córdoba, Argentina. *Boletín de estudios geográficos*, 111 PP.61-93. <https://revistas.uncu.edu.ar/ojs/index.php/beg/article/view/2491/1806>
- Magaña, M.A., Gama, L., Ma., y Mariaca, R. (2010). El uso de las plantas medicinales en las comunidades Maya-Chontales de Nacajuca, Tabasco, México. *Polibotánica*, (29), 213-262. Recuperado en 29 de julio de 2021, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S140527682010000100011&lng=es&tlng=es.
- Martínez, M. (2005). El Método Etnográfico de Investigación. https://www.uis.edu.co/webUIS/es/investigacionExtension/comiteEtica/normatividad/documentos/normatividadInvestigacionenSeresHumanos/13_Investigacionetnografica.pdf
- Martínez, R. y Haro, J.A. (2015). Derechos territoriales y pueblos indígenas en México: Una lucha por la soberanía y la nación. *Revista pueblos y fronteras digital*, 10(19), 228-256. <https://doi.org/10.22201/cimsur.18704115e.2015.19.52>
- Márquez, A., Hernández, F.J., De la Cruz, R., Chávez, J., Lobato, V., Bautista, E., Kuaxin, A., Gutiérrez, M.G. y Evangelio, C. (2013). Inventario de la riqueza natural, cultural y económica de la comunidad de Yohualichan. *Universidad Intercultural del estado de Puebla*.

- Massieu, Y. (2017). Movimiento indígena, ordenamiento territorial y biodiversidad en Cuetzalan, Puebla. *Argumentos. Estudios Críticos De La Sociedad*, (83), 119-148. Recuperado a partir de <https://argumentos.xoc.uam.mx/index.php/argumentos/article/view/50>
- Meneses, F. (2022). Cumple Cuetzalan 20 años como Pueblo Mágico; arribo de visitantes incrementa 343% .México Ruta Mágica. <https://mexicorutamagica.mx/2022/03/11/cuetzalan-anos-como-pueblo-magico-noticias-de-turismo/>
- Medina, J. & Mérida, G. (2016). Acerca del turismo biocultural, hacia la construcción de un modelo. Programa Nacional Biocultura, 1-13. Recuperado de <http://biocultura.prorural.org.bo/?p=803>
- Mérida, G., M. Sánchez, D. Cardona y V. Soliz. (2013). Turismo Biocultural. Tupiza: Un modelo de gestión comunitario para el Vivir Bien. Bolivia: Programa Nacional Biocultura.
- Monsalve, L. (2011). Gestión del Patrimonio Cultural y Cooperación Internacional. MEMORIAS. Revista digital de Historia y Arqueología desde el Caribe colombiano. <https://biblat.unam.mx/hevila/MemoriasRevistadigitaldehistoriayarqueologiadestdelcaribe/2012/vol9/no16/9.pdf>
- Navarrete, J. (2018). Patrimonio cultural y natural: la riqueza de ayer, de hoy y del futuro. Blog ciudades sostenibles <https://blogs.iadb.org/ciudades-sostenibles/es/la-riqueza-del-futuro-patrimonio-cultural-y-natural/>
- OMT (2021): <https://www.unwto.org/tourism-villages/en/villages/cuetzalan-del-progreso/>
- Ortiz, G. (2014). Técnicas de investigación cuantitativa y cualitativa Grado en Criminología.
- Ortiz, Ma.T. y Sandoval, M. (2021). Importancia del diálogo intercultural en el desarrollo turístico en comunidades indígenas totonacas. *ResearchGate. Anales de Antropología* www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia
- Página principal de Cuetzalan (2014) [www. Cuetzalandelprogreso.gob.mx](http://www.Cuetzalandelprogreso.gob.mx).
- Página principal de la Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural (2019)
- Paredes, G. (2019). El Packaging en la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato. *Universidad técnica de Ambato facultad de diseño y arquitectura* Tesis licenciatura.

- Pereyra-Elías, R. y Fuentes, D. (2012). Medicina Tradicional versus Medicina Científica, ¿En verdad somos tan diferentes en lo esencial?. *Acta Médica Peruana*, 29(2), 62-63. Recuperado en 06 de julio de 2021, de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1728-59172012000200002&lng=es&tlng=es.
- Pérez, E., Parga, Ma. Del Carmen y Gonzales, J.C. (2016). Revisión del Agave y del Mezcal. *Revista Colombiana de Biotecnología*. vol. XVIII, núm. 1, enero-junio, 2016, pp. 148-164. Disponible en Bogotá. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=77645907016>
- Pérez, M. (2018). El diálogo intercultural crítico como medio para descolonizar la racionalidad hegemónica de los derechos humanos. *Inter disciplina*, 6(16), 187-206. Epub 24 de febrero de 2021. <https://doi.org/10.22201/ceich.24485705e.2018.16.65640>
- Pérez, M. L. y Argueta, A. (2011). Saberes indígenas y dialogo intercultural. *ResearchGate* Cultura científica y saberes locales <https://www.researchgate.net/publication/267240255>
- Población económicamente Activa (PEA) 2021.
- Pohlenz, J., Javier, T., García, I., Becerra, R., Pérez, G., Muñoz, G., Ledezma, J., Hernández, S., Ávila, A., Sartorello, SC., Pareja, E., Cornalino, V., Chagas, K., Stalla, N., Piñero, D. y Figueredo, S. (2013). Patrimonio Biocultural, territorio y sociedades afroindoamericanas en movimiento 1a ed. – Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO, 2013. 336 p.
- Portilla, M., Rojas, A., y Hernández, I. (2014). Investigación cualitativa: una reflexión desde la educación. Universitaria. Universidad Cooperativa de Colombia sede Pasto. <https://revistas.udenar.edu.co/index.php/duniversitaria/article/view/2192>
- Programa de desarrollo Turístico Cuetzalan (2008)
- Programa Municipal de Desarrollo Turístico (2018)
- Programa sectorial turismo, (2020- 2024). Gobierno del estado de Puebla. <https://planeader.puebla.gob.mx/pdf/ProgramasSectoriales2020/06%20Programa%20Sectorial%20de%20Turismo.pdf>
- Quintero, KV. (2020). El viche y la lucha de las comunidades del Pacífico para protegerlo. *El espectador* Disponible en <https://www.elspectador.com/colombia/mas-regiones/el-viche-y-la-lucha-de-las-comunidades-del-pacifico-para-protegerlo-article/>
- Quintero-Salazar, B., Bernáldez, A., Dublán-García, O., Barrera, V. y Favila, H. (2012). Consumo y conocimiento actual de una bebida fermentada tradicional en Ixtapan del Oro, México: la

sambumbia. *ALTERIDADES*, 22(44), 115-129.
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-70172012000200008&lng=es&tlng=es. ISSN: 0188-7017versión On-line ISSN 2448-850Xversión impresa ISSN 0188-7017

- Quispe, G., Ayaviri, D. y Maldonado, R. (2018). Participación de los actores en el desarrollo local en entornos rurales. *Revista de ciencias sociales - Universidad del Zulia. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales*, 24(3), 62–82. doi:10.31876/rcs.v24i3.24922
- Ragin, C. (2007). La construcción de la investigación social: Introducción a los métodos y a su diversidad. Biblioteca Universitaria. http://metodos-avanzados.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/216/2014/04/Investigacion_ragin.pdf
- Ramírez, C.R. (2007). Etnobotánica y la Pérdida de Conocimiento Tradicional en el Siglo 21. *Ethnobotany Research and Applications*, 5, 241–244. Retrieved from <https://ethnobotanyjournal.org/index.php/era/article/view/133>
- Ramos, J. (2020). Sentipensar la sustentabilidad: Decolonialidad y afectos en el pensamiento latinoamericano reciente. *A contra corriente una revista de estudios latinoamericanos*, Vol. 17, Num. 2 (Winter 2020): 114-127
- Rangel, F. (2019). Feria Nacional de Bebidas Típicas 2019 <https://www.timeoutmexico.mx/ciudad-de-mexico/bares-y-cantinas/feria-nacional-de-bebidas-tipicas-2019>
- Rangel, O. (2019). Génesis de una ciudad turística mexicana al comienzo del siglo XX: el antiguo centro minero de Guanajuato. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 17(4): 827-840. DOI <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.057>
- Rauch, M., Catalán, M. E., Aguilera, G., Valenzuela, I., Maldonado, S. y Martínez, P. (2018). Gestión intercultural para la conservación en Áreas Silvestres Protegidas del Estado: aprendizajes y desafíos. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, núm. 35, 2018, pp. 183-204 Universidad Austral de Chile, Chile <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=45959310011>
- Requena, M. (2017). La fiesta como reproductora de diferencias sociales y como generadora de identidad”. *Prisma Social Revista de Ciencias Sociales* 19: 114-145.
- Reyes, K. de la Paz (2020). Egresada UV catalogó plantas medicinales de San Miguel Tzinacapan. El Universal. Universidad Veracruzana, <https://www.uv.mx/prensa/banner/egresada-uv-catalogo-plantas-medicinales-de-san-miguel-tzinacapan/>

- Rincón, F.A. (2017). Saberes tradicionales y turismo de bienestar: Experiencia en proyectos de investigación Terma colores (Purace, cauca) *Ponencia* presentada en el 2do. Congreso Latinoamericano de Gestión Cultural: pensamiento y acción cultural para la paz y participación ciudadana Cali Colombia 16, 19 y 20 de octubre de 2017.
- Ríos, M. y Alemán, J. (2019). Las bebidas tradicionales del Antiplano Cuadyuvacense y su vinculación con el Turismo. *Tesis de pregrado*. Bogotá, Universidad Externado de Colombia.
- Rodríguez-Peralta, C.M., Pardo-Núñez, J. y Aldrete-González, A.P. (2019). El entorno competitivo del mezcal: La estrategia de las grandes compañías de bebidas espirituosas frente a los pequeños productores de mezcal. *Revista de Desarrollo Económico*. Marzo, 2019 Vol.6 No.18 17-30 Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt)-Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ)
- Rojas, E., Viesca, F., Espeitx, E., y Quintero, B. (2016). El maguey, el pulque y las pulquerías de Toluca, Estado de México, ¿patrimonio gastronómico turístico??. © PASOS.
- Sampier *et al.*, (2010) Metodología de la investigación. Derechos reservados © 2010, 2006, 2003, 1998, 1991 respecto a la quinta edición por: *McGRAW-HILL* / Interamericana editores, S.A. de C.V.
- Sáenz, M. (2020). Bebidas ancestrales y tradicionales de Colombia (Región del Pacífico). Sosquua. *Revista Especializada en Gastronomía* 2(1), pp. 57-66
- Salgado-Lévano, A.C. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. *Liberabit*, 13(13), 71-78. Recuperado en 20 de noviembre de 2021, de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1729-48272007000100009&lng=es&tlng=es
- Sampieri *et al.*, (2014). Metodología de la investigación. 6ta edición. McGRAW-HILL / Interamericana editores, S.A. de C.V.
- Sánchez, E.F. (2017). La comisión Takachiualis: diálogo y confrontación de matrices informativas en San Miguel Tzinacapan. *Tesis de maestría en comunicación y cambio social*. Universidad Iberoamericana Puebla. <https://hdl.handle.net/20.500.11777/4515>
- Sánchez, M. (2005). La metodología en la investigación cualitativa (Artículos y Miscelánea). Mundo Siglo XXI. Revista del Centro de Investigaciones Económicas, Administrativas y Sociales del Instituto Politécnico Nacional, 1: 115-118. <http://hdl.handle.net/10469/7413>

- Sánchez, M., López, E., Flores, M., Jofre, A., Aguirre, J., Morales, E. y Reyes, C. (2010). Estudio preliminar del Axokot, bebida tradicional fermentada, bajo una perspectiva transdisciplinaria. *Investigación, Universitaria Multidisciplinaria* - Año 9, N°9, diciembre
- Sánchez-Alejo, R., Rangel-Villafranco, M., Cristóbal-Sánchez, G y Pérez-Mondragón, A. (2016). Sistematización del conocimiento tradicional asociado al uso de las plantas medicinales en una comunidad mazahua. *Revista Iberoamericana de Educación*. Vol. 3(6).
- Sandoval, C. (2017). Conocimiento ecológico tradicional asociado a la elaboración del Siaab g'ez, bebida tradicional de la comunidad zapoteca de Teotitlán del Valle, Oaxaca, México. *Universidad Politécnica de Catalunya*
- SECTUR, (2014). Guía de incorporación y permanencia Pueblos Mágicos. Ciudad de México, Secretaría de Turismo Federal.
- Secretaría de Turismo, SECTUR (2016)
- Solís, S., Collazos, A. y Calvo, G. (2014). Revalorización de la Chicha, como Patrimonio Cultural de la Ciudad de Sucre. *Universidad mayor real y pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca*, Facultad de Derecho Ciencias Políticas y Sociales. DOI:10.35429/JLA.2020.12.4.21.28 ISSN2523-0263
- Steiner, C. y Reisinger, Y. (2004), Enriching the Tourist and Host Intercultural Experience by Reconceptualising Communication, *Journal of Tourism and Cultural Change*, 2:2, 118 137, DOI: 10.1080/14766820408668172
- Toledo , V M., y Barrera- Bassols, N. (2009). La memoria biocultural; la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. https://www.academia.edu/43013138/La_Memoria_Biocultural_La_Importancia_Ecol%C3%B3gica_de_las_Sabidur%C3%ADas_Tradicionales
- Toledo, V.M., (2015). El Kuojtakiloyan: patrimonio biocultural Nahuatl de la Sierra Norte de Puebla, México 304 pp.; Instituciones participantes: CONACyT, *Red de Patrimonio Biocultural, UNAM*
- Toledo, V. M. (2013). El paradigma biocultural: crisis ecológica, modernidad y culturas tradicionales *Sociedad y Ambiente*, vol. 1, núm. 1, marzo-junio, 2013, pp. 50-60 El Colegio de la Frontera Sur Campeche, México DOI <https://doi.org/10.31840/sya.v0i1.2>
- Torres, M.I, (2017). Bebidas tradicionales: la riqueza mexicana también se sabe. FOOD TRAVEL <https://foodandtravel.mx/bebidas-tradicionales-la-riqueza-mexicana-tambien-se-bebe/>

Tovar y Rojas (2011). Dialogo de saberes, sabidurías ecológicas originarias y desarrollo rural. *Integra educativa* Vol. V/Nº3

UNESCO (2014). *Gestión del Patrimonio Mundial Cultural*. París, Organización de las Naciones Unidas para la Educación.

UNESCO Biblioteca Digital https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000127162_spa
Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México retomado de:
<http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21043a.html>

UNESCO, (2014). Gestión del patrimonio mundial cultural *Manual de referencia*.

UNESCO, (2020). Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003. Edición 2020
https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-_2020_version-SP.pdf

Velarde, I., Barrionuevo, C., Bruno, M. y Laura, M. (2021). Las fiestas como estrategia de valorización de recursos territoriales: experiencias en la Provincia de Buenos Aires, Argentina. Revista *RIVAR* Vol. 8, nº 24. Septiembre 2021: 199-217. DOI <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i24.5191> · ISSN 0719-4994

Walsh, C. (2009). Interculturalidad crítica y educación intercultural. Ponencia presentada en el Seminario “Interculturalidad y Educación Intercultural”, organizado por el Instituto Internacional de Integración del Convenio Andrés Bello, La Paz, 9-11 de marzo de 2009