

# ***Marchantas* in the Capital Region of Veracruz: the food knowledge of a productive/commercial activity**

---

Laura Mendoza López  
María de Lourdes Barón León\*

## **Abstract**

In the city of Perote, seat of the municipality of the same name, belonging to the Capital Region of Veracruz, peasant women from other municipalities in the region who go door-to-door selling traditional seasonal foods, grown in backyard gardens by themselves or their families, are called *marchantas*. The aim of this article is to bring to light the food knowledge that the *marchantas* possess in order to develop their productive/commercial activity and to learn through whom it was transmitted to them. This knowledge includes: how and where it is obtained, and how to prepare, serve and consume these products; to know the seasons, places and techniques necessary to obtain them, etc. (Aguirre, 2016; Troncoso, 2019). Through a census, in-depth interviews, and participant observation, the food knowledge they possess was identified, as well as from whom and how they acquired it. It was found that the *marchantas* learn from childhood, and, as we will see, the women of the family and the community, as well as some male relatives, are of particular importance in this learning process at certain stages of the transmission of knowledge.

**Keywords:** Food knowledge, traditional foods, *marchantas*.

## **Marchantas de la Región Capital de Veracruz: los saberes alimentarios de una actividad productiva/comercial**

## **Resumen**

En la ciudad de Perote, cabecera del municipio homónimo, perteneciente a la Región Capital de Veracruz, se les llama *marchantas* a las campesinas provenientes de otros municipios de la región, que se dedican a vender de puerta en puerta alimentos tradicionales de temporada, cultivados en huertos de traspacio por ellas o sus familias. El objetivo de este artículo consiste en visibilizar los saberes alimentarios que poseen las *marchantas* para poder desarrollar su actividad productiva/comercial y a través de quién o quiénes les fueron transmitidos. Estos saberes incluyen: cómo y dónde se obtienen, la forma de prepararlos, servirlos, además de consumirlos; a conocer las temporadas, los sitios y técnicas necesarias para obtenerlos, etc. (Aguirre, 2016; Troncoso, 2019). A través de un censo, entrevistas a profundidad, así como observación participante, se identificaron los saberes alimentarios que ellas poseen, así como de quiénes y cómo los adquirieron. Se encontró que las *marchantas* aprenden desde la infancia, y, como veremos, son de particular importancia en este proceso de aprendizaje, las mujeres de la familia y la comunidad, así como de algunos familiares hombres, en ciertas etapas de la transmisión de los saberes.

**Palabras clave:** Saberes alimentarios, alimentos tradicionales, *marchantas*

---

Universidad Autónoma Chapingo, Maestría en Ciencias en Desarrollo Rural Regional, km 38.5, carretera México-  
Texcoco, Chapingo, Texcoco, Estado de México. C. P. 56230.

\*Corresponding author: baron\_leon4@yahoo.com.mx ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2717-9931>

Received: November 9, 2022

Accepted: March 28, 2023

## Introduction

When we eat, we start from the knowledge we have obtained from other members of our group, which tells us what we can and cannot consume (Aguirre, 2016). Generally, this knowledge also informs us as to how and where to obtain food, how to prepare, serve and consume it, and to know the seasons, places and techniques necessary to obtain it, etc. (Troncoso, 2019). This set of knowledge is called food knowledge (Aguirre, 2016). This is the result of sustained interaction between an individual's ancestors and their surrounding environment (Nabhan, 2006). They are usually transmitted orally, although they are also acquired when carrying out group activities such as gathering, planting, cooking or eating with others (Troncoso, 2019).

In recent years, the food knowledge possessed by peasants and indigenous peoples has gained noteworthy relevance in the international community because it allows for a sustainable and viable management of resources in food production (Huenchuan, 2002). Through the productive skills that this knowledge favors, it is intended to counteract the adverse environmental effects produced by modernity. However, and despite the growing interest that such knowledge has acquired, some people consider that it has no place in the modern world. Nevertheless, like many other forms of wisdom that come from time immemorial and are transmitted from generation to generation, they are a deep-rooted part of Mexican culture (Bonfil, 1987).

Furthermore, according to Huenchuan (2002), most of the studies that have been carried out on this food knowledge lack an approach that takes into account the differences between genders, thus obtaining only partial information on this knowledge. This author explains that the existence of a gender division of labor in food-related processes is usually omitted, assuming that men and women of the same ethnic group have identical food knowledge. For this reason, she recommends keeping in mind the gender differences<sup>1</sup> inherent to the social group when conducting research on this topic.

---

<sup>1</sup>Gender is understood as the series of ideas, behaviors, attitudes, activities, functions, responsibilities and meanings assigned to individuals based on the sex with which they are born; these may vary from one group to another (Lagarde, 1994).

## Introducción

Cuando comemos, partimos de los conocimientos que hemos obtenido de otros miembros de nuestro grupo, los cuales nos señalan aquello que sí podemos consumir y lo que no (Aguirre, 2016). Generalmente, estos conocimientos también nos indican cómo y dónde obtener los alimentos, la forma de prepararlos, servirlos, además de consumirlos; a conocer las temporadas, los sitios y técnicas necesarias para obtenerlos, etc. (Troncoso, 2019). A este conjunto de conocimientos se le llama saberes alimentarios (Aguirre, 2016). Estos son el resultado de la interacción sostenida entre los ancestros de un individuo y el medio ambiente que les rodeaba (Nabhan, 2006). Habitualmente se transmiten de manera oral; aunque también se adquieren al momento de realizar actividades grupales como recolectar, sembrar, cocinar o comer con otros (Troncoso, 2019).

En los últimos años, los saberes alimentarios que poseen los campesinos y los pueblos indígenas han obtenido notoria relevancia entre la comunidad internacional debido a que permiten un manejo sustentable y sostenible de los recursos en la producción de alimentos (Huenchuan, 2002). A través de las habilidades productivas que estos saberes favorecen, se pretenden contrarrestar los efectos ambientales adversos producidos por la modernidad. Sin embargo, y a pesar de la creciente notoriedad que dichos saberes han adquirido, algunas personas consideran que estos no tienen cabida en el mundo moderno. Sin embargo, como muchos otros saberes que vienen de tiempos inmemoriales y se transmiten de generación en generación, son parte de ese México profundo (Bonfil, 1987).

Además, para Huenchuan (2002), la mayoría de los estudios que se han realizado respecto de dichos saberes alimentarios, carecen de un abordaje que tome en cuenta las diferencias entre los géneros, obteniéndose así información parcial sobre dichos saberes. Esta autora explica que habitualmente se omite la existencia de una división genérica del trabajo dentro de los procesos relacionados con la alimentación, dándose por hecho que hombres y mujeres de un mismo grupo étnico poseen idénticos saberes alimentarios. Por ello, recomienda tener presentes las diferencias de género<sup>1</sup> propias del

---

<sup>1</sup>Entendemos por género la serie de ideas, comportamientos, actitudes, actividades, funciones, responsabilidades y significaciones que se asignan a los individuos a partir del sexo con el cual nacen; estas pueden variar de un grupo a otro (Lagarde, 1994).

The present study was carried out in the Capital Region of the state of Veracruz, an area in which peasant women<sup>2</sup> leave their communities to sell fruits, vegetables, seeds and mushrooms, among other products, door to door. They mainly go to the municipal seats of the region to offer their products, which are grown by them or a member of their family in backyard gardens. In the city of Perote, these vendors are known as *marchantas*. In this regard, the Larousse Cocina dictionary (2022) clarifies that the word *marchanta* could be derived from the French *merchand* (merchant). However, in Mexican literature, *marchanta* is used to refer to women engaged in trade, mainly food, in the markets of the country's center-south region.

Perote is located in the semi-desert area of the state; its climate is dry and cold most of the year. Due to these climatic conditions, its inhabitants have historically needed to buy food from neighboring municipalities that have better soils and temperatures, such as Altotonga and Jalacingo (Hoffmann, 1988). In this regard, Malinowski and De la Fuente (1957) state that the market, as an organizing agency, integrates the participants into a social dependency, without making distinctions with respect to ethnic group or social class. In the case of Perote, the need to obtain food generated links between the surrounding populations and the people of Perote that go beyond the mere exchange of goods.

The *marchantas* provide the population of Perote with 112 different products throughout the year; of these, 95 are food, 14 are plants for medicinal use and 3 are types of ornamental plants (Mendoza, 2022). In addition, 78 % of the food products they sell are exclusive, meaning that they cannot be obtained through any other form of commerce within the city. Seventy-three percent of these exclusive products are ingredients used in the preparation of the region's traditional dishes (Mendoza, 2022).

Despite the diversity of products and the importance they have in the food culture of the popula-

grupo social al momento de realizar una investigación sobre este tema.

El presente estudio se realizó en la Región Capital del estado de Veracruz, zona en la cual, las campesinas<sup>2</sup> salen de sus comunidades para vender de puerta en puerta frutas, hortalizas, semillas y hongos, entre otros productos. Acuden principalmente a las cabeceras municipales de la región para ofrecerlos; se trata de productos cultivados por ellas o algún miembro de su familia en huertos de traspatio. En la ciudad de Perote, a estas vendedoras, se les conoce como marchantas. Al respecto, el diccionario *Larousse Cocina* (2022) aclara que, la palabra marchanta podría derivarse del francés *merchand* (mercaderes). Sin embargo, en la literatura mexicana, marchanta se utiliza para referirse a las mujeres dedicadas al comercio, principalmente de alimentos, en los mercados del centro-sur del país.

Perote se localiza en el semi desierto del estado; su clima es seco y frío la mayor parte del año. Debido a estas condiciones climáticas, sus habitantes, históricamente han necesitado comprar alimentos provenientes de municipios vecinos que gozan de mejores suelos y temperaturas, como Altotonga y Jalacingo, Hoffmann, (1988). Al respecto, Malinowski y De la Fuente (1957), aseguran que el mercado, como agencia organizadora, integra a los participantes en una dependencia social, sin hacer distinciones respecto del grupo étnico o la clase social. En el caso de Perote, la necesidad de obtener alimentos generó vínculos entre las poblaciones aledañas y los peroteños que van más allá del mero intercambio de mercancías.

Las marchantas proveen a la población peroteña 112 productos diferentes a lo largo del año; de estos, 95 son alimentos, 14 plantas de uso medicinal y 3 tipos de plantas ornamentales (Mendoza, 2022). Además, el 78 % de los productos alimenticios que ellas venden son exclusivos, esto significa que no se pueden conseguir a través de cualquier otra forma de comercio dentro de la ciudad. El 73 % de estos productos exclusivos son ingredientes utilizados en la preparación de los platillos tradicionales de la región (Mendoza, 2022).

<sup>2</sup>According to Chayanov (1974), the peasant model is characterized mainly because the objective is to produce what is necessary to satisfy the needs of the families that practice it. In this model, the concepts of capitalist logic, such as income, surplus value, profit and wage labor, are useless to understand the relationships that are established in it, as well as the motivations that sustain it.

<sup>2</sup>De acuerdo con Chayanov (1974), el modelo campesino se caracteriza principalmente porque el objetivo es producir lo necesario para satisfacer las necesidades de las familias que lo practican. En él, los conceptos propios de la lógica capitalista, tales como renta, plusvalía, ganancia y trabajo asalariado resultan inútiles para comprender las relaciones que en este se entablan, así como las motivaciones que lo sostienen.

tion, the municipal authorities of Perote consider the activity of the *marchantas* as trivial, since they perceive it only as a survival activity [Linton, J. C., interview, November 2021]. For this reason, they have sought to prevent the presence of *marchantas* in the streets of the city. The food knowledge that the *marchantas* possess and that they need to carry out their productive/commercial activity is rendered invisible by this perception.

The aim of this article is to bring to light the food knowledge possessed by the *marchantas*, as well as from whom and where they learned it. Likewise, we hypothesize that the activity of the *marchantas* is not only one of survival, as the authorities of Perote claim, but that it is also an activity that produces and reproduces a diverse range of food knowledge, thanks to which the people of Perote have been able to survive in spite of the city's adverse environmental conditions.

## Methodology

This research required a mixed methodology that allowed the implementation of techniques from both quantitative and qualitative methods (Sandelowski, 2000, p. 247). The fieldwork was carried out from October 2020 to February 2022 in the streets of downtown Perote and in the towns of Estanduela, Adolfo Moreno and Tepiululco, all belonging to the municipality of Altotonga, Veracruz.

The first step was to review the bibliography that would enable us to learn more about the *marchantas* in the region, about possible theoretical approaches, about similar studies in other latitudes and about the different studies in the region that, given the absence of these women in the local literature, could, however, provide background information on the subject. Several walks through the streets of Perote were also taken, with the aim of promoting a first approach with the *marchantas*. During this time, emic and etic<sup>3</sup> observations were recorded in a field diary. However, due to the lack of documentary information regarding the number of *marchantas* that come to the city, as well as the products they

A pesar de la diversidad de productos y de la importancia que estos tienen en la cultura alimentaria de la población, las autoridades municipales de Perote consideran fútil la actividad de las *marchantas*, pues la perciben solamente como una actividad de supervivencia [Linton, J. C., entrevista, noviembre del año 2021], razón por la cual, han buscado impedir la presencia de las *marchantas* en las calles de la ciudad. Esta percepción invisibiliza aquellos saberes alimentarios que poseen las *marchantas* y que requieren para realizar su actividad productiva/comercial.

El objetivo del presente artículo es visibilizar estos saberes alimentarios que poseen las *marchantas*, de quiénes y dónde los aprendieron. Asimismo, como hipótesis planteamos que, la actividad de las *marchantas* no es únicamente de supervivencia, tal como lo aseguran las autoridades de Perote, sino que se trata de una actividad que produce y reproduce una diversa gama de saberes alimentarios, gracias a los cuales, los peroteños han podido sobrevivir a pesar de las condiciones ambientales adversas de la ciudad.

## Metodología

Esta investigación requirió de una metodología mixta que permitiera implementar técnicas propias de los métodos cuantitativo y cualitativo (Sandelowski, 2000, pág. 247). El trabajo en campo se desarrolló a partir de octubre del año 2020, hasta febrero del año 2022, en las calles del centro de Perote y en las localidades de Estanduela, Adolfo Moreno y Tepiululco, todas pertenecientes al municipio de Altotonga, Veracruz.

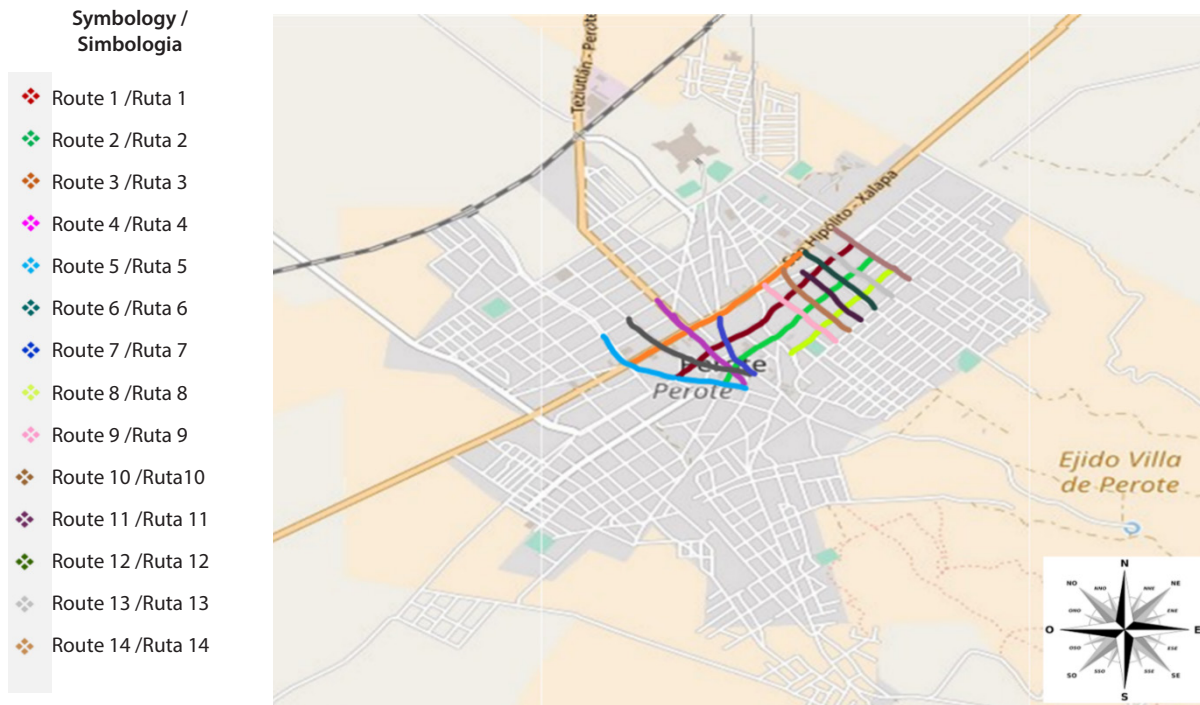
Lo primero, fue revisar bibliografía que nos posibilitara conocer más sobre las *marchantas* en la región, sobre los abordajes teóricos posibles, sobre estudios similares en otras latitudes y sobre los diferentes estudios de la región que, ante la ausencia de estas mujeres en la literatura local, pudieran, sin embargo, proveer de información de contexto sobre el tema. También se realizaron diversos recorridos por las calles de Perote, esto con el objetivo de propiciar un primer acercamiento con las *marchantas*. Durante este tiempo, las observaciones emic y etic<sup>3</sup> fueron registrándose en un diario de campo. Sin

<sup>3</sup>For ethnography, the field diary is considered a tool that contains the data observed at the research site. The data recorded are of two types: emic (data provided by the study subjects), and etic (doubts, feelings, impressions and reflections of the observer).

<sup>3</sup>Para la etnografía, el diario de campo se considera una herramienta que contiene los datos observados en el sitio de la investigación. Los datos que se registran son de dos tipos: emic (datos proporcionados por los sujetos de estudio), y etic (dudas, sentimientos, impresiones y reflexiones del observador).



**Figure 1. City of Perote. Streets covered during the marchantas census.**  
**Figura 1. Ciudad de Perote. Calles recorridas durante el censo de marchantas.**



Source: Author-made with image from Google Maps September 25, 2022.

Fuente: Elaboración propia con imagen de Google Maps 25 de septiembre 2022.

sell or their origin, it was decided to divide the field research into two stages: during the first, a census<sup>4</sup> was carried out, while in the second, five *marchantas* were interviewed in depth.

For the first stage, a census questionnaire was designed with 22 questions organized into four sections: 1) Identification data; 2) Crop diversity; and 3) Food knowledge. Subsequently, during the months of November and December, the census was carried out in the streets of the first square of Perote. A total of 23 *marchantas* were counted.

The census showed that the *marchantas* come mainly from three municipalities, Altotonga and Jalacingo, both in Veracruz, as well as from San Gabriel Chilac, in Puebla<sup>5</sup>. It also showed that the largest number of *marchantas* are from the towns of Adolfo Moreno and Estanzuela in Altotonga; in addition, it was learned that 91 % of the *marchantas* are women over 40 years

embargo, la falta de información documental respecto del número de marchantas que llegan a la ciudad, así como de los productos que venden o el origen de estos, se decidió dividir la investigación en su parte de campo, en dos etapas, durante la primera se realizó un censo<sup>4</sup>, mientras que en la segunda se entrevistó a profundidad a cinco marchantas.

Para la primera etapa se diseñó un cuestionario censal de 22 preguntas organizadas en cuatro apartados: 1) Datos de identificación; 2) Diversidad de cultivos; y 3) Saberes alimentarios. Posteriormente, durante los meses de noviembre y diciembre se recorrieron las calles del primer cuadro de Perote aplicando el censo. En total fueron contabilizadas 23 marchantas.

El censo mostró que las marchantas provienen principalmente de tres municipios, Altotonga y Jalacingo, ambos veracruzanos, asimismo de San Gabriel Chilac, en Puebla<sup>5</sup>. También mostró que el mayor

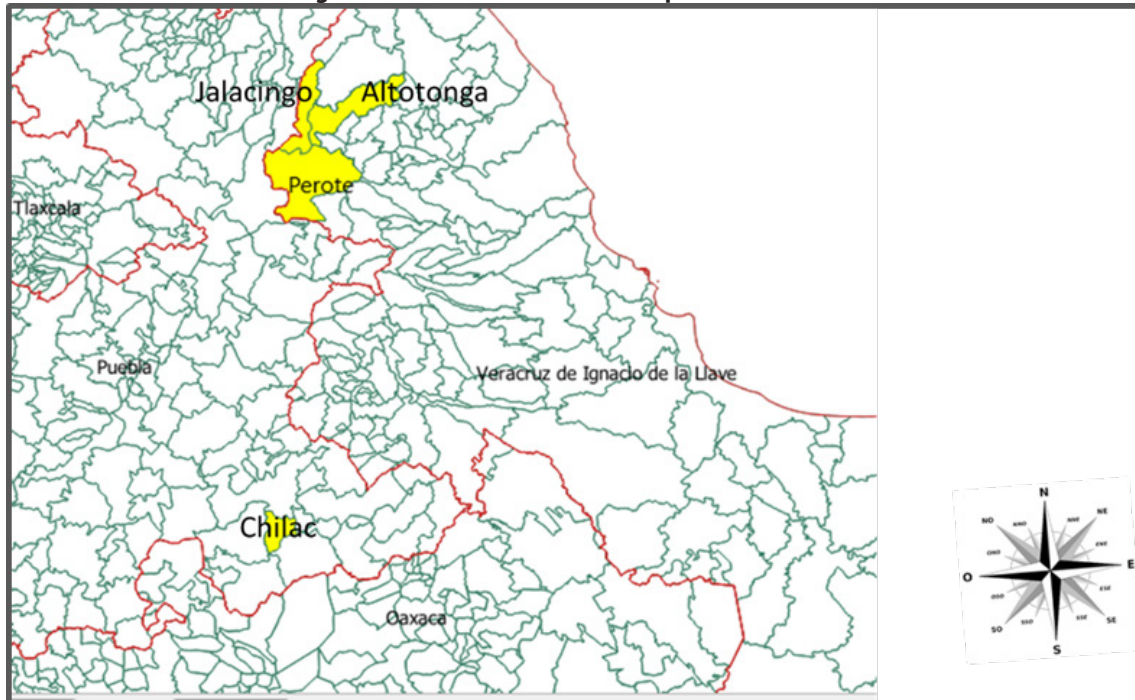
<sup>4</sup>The data obtained through the census determined the characteristics that had to be met by the marchantas interviewed.

<sup>5</sup>San Gabriel Chilac is a municipality located in the southern part of the state of Puebla. Formerly, this territory belonged to the lordship of Tehuacán (Gil and Nelly, n.d.).

<sup>4</sup>Los datos obtenidos por medio del censo determinaron las características que debían cumplir las marchantas entrevistadas.

<sup>5</sup>San Gabriel Chilac es un municipio localizado en la parte sur del estado de Puebla. Antiguamente, este territorio perteneció al señorío de Tehuacán (Gil y Nelly, s/f).

**Figure 2. Location of the municipalities identified.**  
**Figura 2. Localización de los municipios identificados.**



Source: Author-made.

Fuente: Elaboración propia.

of age. It also showed that 95 % of the *marchantas* produce at least one of the foods they sell.

Based on an analysis of the results of the census, it was decided to conduct in-depth interviews with the producing *marchantas*, with priority given to the older ones, in order to take advantage of their experiences and vision of the activity over time. The *marchantas* who met these requirements were invited to participate in the next stage of the field study. Five of them agreed to be interviewed: three were from Adolfo Moreno, aged 68, 65 and 42 years old; another one was from Estanduela, 51 years old; and, finally, one was from Tepiulco, 72 years old<sup>6</sup>.

Subsequently, a questionnaire guide was designed to conduct the in-depth interviews, which contained 58 open-ended questions. The five interviews were recorded, transcribed and analyzed.

## Results and discussion

In the case of Perote, we now know that 83 % of the *marchantas* are from the municipality of Altoton-

número de *marchantas* son originarias de las localidades de Adolfo Moreno y Estanduela en Altotonga; además, se supo que el 91 % de las *marchantas* son mujeres mayores de 40 años de edad. Igualmente evidenció que el 95 % de *marchantas* producen por lo menos uno de los alimentos que venden.

A partir de analizar los resultados del censo, se determinó entrevistar a profundidad a las *marchantas* productoras, prioritariamente aquellas de mayor edad, esto con el propósito de aprovechar sus experiencias y visión de la actividad a través del tiempo. Se invitó a las *marchantas* que cumplieran con estos requisitos a participar en la siguiente etapa del estudio en campo; cinco de ellas aceptaron ser entrevistadas: tres eran originarias de Adolfo Moreno de 68, 65 y 42 años respectivamente; una más era de Estanduela de 51 años; y finalmente, una originaria de Tepiulco, de 72 años de edad<sup>6</sup>.

Posteriormente se diseñó un cuestionario guía para realizar las entrevistas a profundidad, el cual contenía 58 preguntas abiertas. Las cinco entrevistas

<sup>6</sup>We consider it important to point out that although most of the people who sell these types of products door-to-door are women, men also do it; we observed this during our field visits.

<sup>6</sup>Consideramos importante señalar que, si bien, la mayoría de las personas que venden este tipo de productos de puerta en puerta son mujeres, los hombres también lo hacen; eso lo observamos durante los recorridos en campo.

ga, 13 % from Jalacingo, and 4 % from San Gabriel Chilac.

The age of the *marchantas* ranges from 19 to 76 years old. Most of the *marchantas* who come to Perote are between 60 and 69 years old (44%); the next largest group is those between 40 and 49 years of age (22%); the third largest group is made up of those between 50 and 59 years of age and those between 70 and 79 years of age (13%). The smallest age group is those between 15 and 25 years of age (8%). No *marchantas* between 26 and 39 years of age were identified during the census.

The predominant presence of *marchantas* over 40 years of age (66%), as well as the almost non-existent presence of young people could suggest an aging of this activity or a lack of generational replacement; however, in the case of Perote, this situation has nothing to do with the abandonment of the activity, but rather with the stages of growth and reproduction of the women in these localities.

In this regard, during the census, some *marchantas* offered answers that explain the above. For example, Mrs. Alicia Ramírez, 41, commented: "Some plant them (crops), my sister, she can't come, she has her little boy, so I bring them. That way we both help each other, I have something to sell and she sells what she is planting". [Field diary: November 11, 2021].

That said, for the *marchantas* of Perote, their activity is not limited to selling, they also cultivate, gather, and identify plants, as well as their different parts; they know the use of the plants, as well as the seasons for obtaining them, etc. This is why we will now break down each activity below, specifying the knowledge that they require, as well as the people and places where they acquire it.

### Learning to cultivate

Cultivation is the main source through which the *marchantas* obtain the products they consume and sell in Perote. They learned to cultivate mainly from their mothers, as 23 % of those surveyed said, while 7 % said they had learned from their father, 1 % from their grandmother and 1 % from their grandfather. Although the influence of the mother or father is important, 68 % said they had learned from someone other than those mentioned above. Of these, 73 % said they had learned in their community, while the

fueron grabadas, transcritas y analizadas.

### Resultados y discusión

En el caso de Perote, ahora sabemos que el 83 % de las *marchantas* son originarias del municipio de Altotonga; el 13 % de Jalacingo, y el 4 % provienen de San Gabriel Chilac.

La edad de las *marchantas* oscila entre los 19 y 76 años. La mayoría de las *marchantas* que llegan a Perote tienen entre 60 y 69 años (44 %); el siguiente grupo con mayor presencia son aquellas que tienen entre 40 y 49 años (22 %); el tercer grupo con mayor presencia está conformado por quienes tienen entre 50 y 59 años y las *marchantas* que tienen entre 70 y 79 años (13 %). El rango con menor presencia es quienes tienen entre 15 y 25 años (8 %). Durante el censo no se identificó alguna *marchanta* que estuviera entre los 26 y 39 años.

La presencia predominante de *marchantas* con más de 40 años (66 %), así como la casi nula presencia de jóvenes podría sugerir un envejecimiento de esta actividad o falta de relevo generacional, sin embargo, en el caso de Perote, esta situación nada tiene que ver con el abandono de la actividad, sino con las etapas de crecimiento y reproducción de las mujeres de estas localidades.

Al respecto, durante el censo, algunas *marchantas* ofrecieron respuestas que explican lo antes planteado, por ejemplo, la señora Alicia Ramírez, 41 años, comentó "Algunas las siembran, mi hermana, ella no puede venir, tiene su niño chiquito, yo las traigo. Así nos ayudamos las dos, yo tengo qué vender y ella vende lo que está sembrando". [Diario de campo: 11 de noviembre del año 2021].

Ahora bien, para las *marchantas* de Perote, su actividad no se limita a vender, también cultivan, recolectan, identifican plantas, así como de las distintas partes de estas; saben del uso de las plantas, así como de las temporadas de obtención, etc. Es por lo que a continuación desglosaremos cada actividad, puntualizando los saberes que estas requieren, además de las personas y lugares donde los adquieren.

### Aprender a cultivar

El cultivo es la principal fuente a través de la cual, las *marchantas* obtienen los productos que consumen y venden en Perote. Ellas aprendieron a cultivar

other 27 % said they had learned from other girls while playing.

When asked what they meant by having learned in their community, 100 % of them answered that their families collaborated with others to sow or harvest the crops; they know this as *mano vuelta*, which is the provision of mutual help between families, which allows them to carry out agricultural work for which the number of members that a family has is insufficient. During these *mano vuelta* activities, the *marchantas* learned to cultivate and harvest as a community. In this regard, Mrs. Rocío Vázquez, 47, commented:

*Here we're used to mano vuelta ... I help you harvest, you help me harvest. We used to do it that way, but now we don't; well, not so much anymore because now, with the man we used to work like that, now he already has his sons-in-law, so they go on their own, and so do we, as the family is growing ...* (Vázquez, 2022).

The *marchantas* who responded that they had learned to cultivate while playing with other girls were asked to specify which girls they had played with and where. Two of them mentioned learning from an older sister while helping her in the garden; another said she had learned from neighbors while helping with *mano vuelta* chores.

This leads us to the analysis of the places where they learned to farm. In this regard, the *marchantas* responded as follows: 100% of those who cultivate responded that they had learned while helping their mother or grandmother in the backyard garden. From their fathers and grandfathers they learned to cultivate on the plot. In this region of the state, the plot is a space in which products with commercial value are grown, mainly legumes, and in which, as Chayanov (1974) points out when describing the characteristics of the peasant economy, the labor of all family members is required to be able to produce; in this case, the whole family works on the plot, sowing and harvesting the products grown on them. Although it is important to point out that the knowledge acquired in the plot differs somewhat from what it is learned in the garden, this is due to the type of inputs required by the crops grown in the

principalmente de sus madres, así lo dijo el 23 % de las censadas; mientras que el 7 % dijo haber aprendido de su papá, el 1 % de su abuela y 1 % de su abuelo. Si bien la influencia de la madre o el padre es importante, el 68 % dijo haber aprendido de otra persona distinta a las antes mencionadas. De estas, el 73 % dijo haber aprendido en comunidad, mientras que el otro 27 % dijo haber aprendido de otras niñas mientras jugaban.

Cuando se les preguntó a qué se referían con haber aprendido en comunidad, el 100 % de estas contestó que sus familias colaboraban con otras para sembrar o cosechar las siembras, a esto lo conocen como *mano vuelta*, se trata de ayuda mutua entre familias, la cual permite realizar las labores agrícolas para las cuales, el número de miembros con los que cuenta una familia resulta insuficiente. Durante estas actividades de ayuda prestada las *marchantas* aprendieron a cultivar y a cosechar en comunidad. Al respecto, la señora Rocío Vázquez, de 47 años, comentó:

*Acá acostumbramos la mano vuelta... Yo te ayudo a pizar, tú me ayuda a pizar. Antes así le hacíamos; pero ahorita ya no, bueno, ya no tanto porque ahorita, con el señor que trabajábamos así, ahorita ya tiene sus yernos, así ya van ellos, y nosotros también, como va creciendo la familia, ya no...* (Vázquez, 2022).

A las *marchantas* que respondieron haber aprendido a cultivar mientras jugaban con otras niñas, se les pidió que especificaran con qué niñas y en dónde jugaban. Dos de ellas mencionaron haber aprendido de una hermana mayor mientras les ayudaban en el huerto; una más dijo haber aprendido de las vecinas mientras ayudaban en las faenas de *mano vuelta*.

Esto nos lleva al análisis de los lugares en los que aprendieron a cultivar. Al respecto las *marchantas* respondieron de la siguiente manera: el 100 % de las que cultivan respondieron haber aprendido mientras ayudaban a su madre o abuela en el huerto de traspatio. De sus padres y abuelos varones aprendieron a cultivar en la parcela. En esta región del estado, la parcela es un espacio en el cual se cultivan productos con valor comercial, principalmente leguminosas; y en el cual, tal como lo señala Chayanov (1974) al describir las características de la economía



two spaces. For example, in the backyard gardens the *marchantas* learned how to obtain the seeds of some plants and vegetables, as well as how to reproduce species using cuttings, while in the plot they learned where to buy the seeds, as well as fertilizers, pesticides, fungicides, and so on.

In terms of obtaining seeds, 85 % of the *marchantas* who grow at least one of the products they sell in Perote said they know how to obtain the seeds of their crops. Twenty percent of the *marchantas* who know how to obtain seeds said they had learned exclusively from their mother, while 10 % said they had learned only from their grandmother, and 10 % only from their father. Sixty percent said they had learned from their mother and one other person; of these, 20 % said they had learned from their mother and father; 40 % said they had learned from their mother and grandmother; 20 % had learned from their mother and grandfather; 15 % had learned from their mother, father and grandmother; and, lastly, 5 % had learned from their mother, grandmother and a sister.

As we can see, in most cases, it is the women who teach other women how to cultivate the products of the backyard garden, while the men teach what is related to the crops grown in the plots. This confirms the existence of different food knowledge based on the gender division in food-related processes (Huenchuan, 2002).

### Learning to gather

Ninety-six percent of the *marchantas* know how to gather, but only 43 % of those surveyed said that they sell at least one product obtained from gathering.

Those who engage in gathering started learning how to do so when they were girls. Thirty-two percent of the *marchantas* learned from their mother and grandmother alike; 31 % learned exclusively from their grandmother, while 9 % learned only from their mother; 9 % learned from both parents; and 19 % learned from other people. This segment of other people is divided as follows: 11 % learned from an older sister or brother, 5 % learned from older cousins and 3 % learned while playing with the other village children. In this regard, Mrs. Araceli Ambrosio, 47, commented:

campesina, se requiere de la mano de obra de todos los miembros de la familia para poder producir; en este caso, toda la familia participa trabajando en la parcela sembrando y cosechando los productos cultivados en ellas. Aunque es importante señalar que, los conocimientos que adquieren en la parcela difieren un poco de los que aprenden en el huerto, esto se debe al tipo de insumos que requieren los cultivos de unos y otros espacios. Por ejemplo, en los huertos de traspatio las marchantas aprendieron a obtener las semillas de algunas plantas y hortalizas, así como a reproducir especies utilizando esquejes; mientras que en la parcela aprendieron en dónde comprar las semillas, al igual que los fertilizantes, los plaguicidas, fungicidas, etcétera.

En cuanto a la obtención de las semillas, el 85 % de las marchantas que cultivan, por lo menos, uno de los productos que venden en Perote dijeron saber obtener las semillas de sus cultivos. El 20 % de las marchantas que saben obtener las semillas dijeron que aprendieron exclusivamente de su mamá; mientras que el 10 % dijo haber aprendido únicamente de su abuela; 10 % aprendió de su padre. El 60 % dijo haber aprendido de su madre y de otra persona más; de estas, el 20 % dijo haber aprendido de mamá y papá; el 40 % afirmaron haber aprendido de su madre y abuela; el 20 % aprendieron de su madre y abuelo; el 15 % aprendió de su mamá, papá y abuela; finalmente, el 5 % aprendió de su mamá, de su abuela y de una hermana.

Como podemos observar, en la mayoría de los casos, son las mujeres quienes enseñan a cultivar a otras mujeres los productos del huerto de traspatio; mientras que los hombres enseñan lo relacionado con los cultivos de las parcelas. Esto confirma la existencia de diferentes saberes alimentarios a partir de la división genérica en los procesos relacionados con la alimentación (Huenchuan, 2002).

### Aprender a recolectar

El 96 % de las marchantas saben recolectar, sin embargo, únicamente el 43 % de las censadas dijo vender por lo menos un producto obtenido a través de la recolección.

Las que recolectan, aprendieron a hacerlo desde niñas. El 32 % de las marchantas aprendió de mamá y abuela por igual; el 31 % aprendió exclusivamente

*When we would go to the bush for remedies, my cousin Lupe would later scold us because we would cut any herb and she would tell us "look at how the leaves are, what you're carrying is useless"* [Field diary: November 28, 2022].

Generally speaking, accompaniment is the main way of transmitting knowledge; one learns while observing how other people do it. The same happens with knowledge related to harvesting, as exemplified by Mrs. Rocío Vázquez:

*When I was a little girl I used to go with my mother, my cousins and my aunts to the bush for mushrooms and blackberries, then more kids would join us; now I take my granddaughter so that she knows, right now just for blackberries, but not mushrooms until she grows a little more, lest a bad one gets in and I don't realize it* (Vázquez, 2022).

Both testimonies could suggest that gathering is a female task; however, this does not exclude the participation of men, especially because during the first participant observations carried out in the region, it was found that the men are the ones who search for and gather Caesar's mushrooms (*Amanita caesarea*) in the bush so that the women can sell them in Perote.

### Learning the parts and uses of plants

*Marchantas* are well aware that from the same plant one can take advantage of the flowers, stems, leaves, fruits, roots and seeds. Because of this, among the products they offer, there may be different parts of the same plant species, as in the case of chayote (*Sechium edule*), from which the fruits, stems, flowers and roots are sold.

In addition to food products, the *marchantas* sell products that are used for medicinal purposes and others that combine both uses.

One hundred percent of the *marchantas* know at least one way to cook or consume the products they sell. Regarding the medicinal use of these products, 80 % of the *marchantas* know at least one of the medicinal benefits of the products they sell.

In this regard, 87 % of the *marchantas* indicated that they had learned the food uses of the plants and their usable parts from their mothers. This is explained

de su abuela; mientras que el 9 % lo hizo solamente de su mamá; el 9 % aprendió de ambos padres; el 19 % aprendió de otras personas. Este segmento de otras personas se divide de la siguiente forma: 11 % aprendieron de alguna hermana o hermano mayor, 5 % aprendió de primos mayores y 3 % aprendió mientras jugaba con los niños del pueblo. Al respecto, la señora Araceli Ambrosio, de 47 años, comentó:

*Cuando íbamos al monte por remedios, mi prima Lupe luego nos regañaba porque cortábamos cualquier hierba y nos decía "fíjate cómo son las hojas, eso que llevas no sirve"* [Diario de campo: 28 de noviembre del año 2022].

Ahora bien, generalmente el acompañamiento es la principal manera de transmitir los conocimientos; se aprende mientras se observa cómo otras personas lo hacen. En los saberes relacionados con la recolección pasa igual, tal como lo ejemplificó la señora Rocío Vázquez:

*De chiquilla iba con mi mamá, mis primas y mis tías al monte por hongos y moras, luego se nos pegaban más chiquillos; ahora yo llevo a mi nieta para que sepa, ahorita nomás por moras, los hongos nomás que crezca un poco más, no vaya a ser que se meta uno malo y no me dé cuenta* (Vázquez, 2022).

Ambos testimonios podrían sugerir que la recolección se trata de una tarea femenina, sin embargo, esta no excluye la participación de los hombres, sobre todo, porque durante las primeras observaciones participantes realizadas en la región, se pudo constatar que son los hombres quienes buscan y recolectan en el monte los hongos tomatillos (*Amanita caesarea*) para que las *marchantas* los vendan en Perote.

### Aprender a conocer las partes y los usos de las plantas

Las *marchantas* saben bien que de una misma planta se pueden aprovechar las flores, los tallos, las hojas, las frutas, raíces y semillas. Debido a esto, entre

ned by the fact they helped their mothers with household chores such as food preparation; 70 % learned the medicinal uses of the plants from their grandmothers when they accompanied them to gather these plants and 20 % learned from their mother, while the remaining 10 % learned from a sister. In this regard, Mrs. Eloina Aburto commented on how she learned about the medicinal use of certain plants:

*This one, my grandmother used to tell me, was spurred anoda or black nightshade, that's good for when your stomach is very hot. So yes, there are things that my grandmother taught me, especially those about using plants to cure ourselves. She also told me about chamomile -this is good for when you have diarrhea, you should drink it-, or Santa Maria, that is made into tea when you have diarrhea or a cold stomach, you have to prepare the tea for them. I listened to her telling the ladies things she knew about the plants. [Field diary: December 21, 2021].*

Other *marchantas* confirmed the information provided by Mrs. Eloina Aburto.

Consumers are also a source of learning for *marchantas*, as 13 % have learned from their buyers some use that they were previously unaware of. An example of this was commented on by Mrs. Dionisia Abad, 60 years old:

*I sell tree tomatoes because I know that they are used to prepare sauces and as fruit, that was what I knew, but then they come to buy them and just like you, I also start asking questions and find out what they buy them for, especially when I realize that they often come for a reason... People tell me that they are good for sugar, there are men who eat them to control their diabetes. [Field diary: November 30, 2021].*

The *marchantas* were also asked if they have taught other women how to sell, identify, gather, cultivate or obtain the seeds. Ninety-one percent of the *marchantas* said yes; 81 % of these responded that they have taught their daughters and grandchildren; the remaining 19 % have only been able to pass this knowledge on to their daughters. Of this last group, two *marchantas* are known to be grandmothers;

los productos que ellas ofrecen, puede haber diversas partes de una misma especie de planta, como, por ejemplo, los erizos (*Sechium edule*), de estos se venden los frutos, las guías, las flores y las raíces.

Además del uso alimentario, las *marchantas* venden productos que son utilizados con fines medicinales y otros que combinan ambos usos.

El 100 % de las *marchantas* conocen por lo menos una manera de cocinar o consumir los productos que ellas venden. Sobre el uso medicinal de estos, el 80 % de las *marchantas* conocen por lo menos uno de los beneficios medicinales que tienen los productos que venden.

Al respecto, el 87 % de las *marchantas* indicaron que los usos alimentarios de las plantas los aprendieron de su madre, así como las partes aprovechables de estas; esto se puede explicar, porque ayudaban a sus mamás con las tareas domésticas tales como la preparación de los alimentos; el 70 % aprendieron de sus abuelas los usos medicinales de las plantas al acompañarlas a recolectar y el 20 % aprendieron de su mamá, mientras que el 10 % restante aprendió de una hermana. Al respecto, la señora Eloina Aburto comentó cómo aprendió sobre el uso medicinal de ciertas plantas:

*Esta, me decía mi abuelita que era paxquelite o la hierba mora, esa sirve para cuando se tiene mucho calor en el estómago. O sea que sí, hay cosas que me enseñó mi abuelita, sobre todo, esas, las de usar las plantas para curarnos. También me decía de la manzanilla –esta sirve para cuando tienen diarrea, se la deben tomar-, o la Santa María, esa se prepara en té cuando tienen diarrea o enfriamiento en el estómago, hay que prepararles el té. Yo la escuchaba que les decía a las señoras, cosas que ella sabía, sobre las plantas. [Diario de campo: 21 de diciembre del año 2021].*

Otras *marchantas* confirmaron la información brindada por la señora Eloina.

Los consumidores son también una fuente de enseñanza para las *marchantas*, el 13 % han aprendido a través de sus compradores algún uso que ellas desconocían. Un ejemplo de esto lo comentó la señora Dionisia Abad, de 60 años:

*Yo vendo los tomates de árbol porque sé que se*

however, because their children live elsewhere, they have not been able to teach their grandchildren. Fifty-three percent of the daughters who were taught by their mothers have become *marchantas*.

### Learning to sell

According to Velázquez (2010), people living in the localities located in the Bocasierra of the Sierra Norte de Puebla have the idea that a boy or girl learns when he or she constantly performs the same activities; because of this, from an early age they begin to participate in the tasks that correspond to their gender and abilities. Twenty percent of the *marchantas* learned to sell in Perote while accompanying another adult woman to sell. In this regard, Mrs. María Lino, 59, commented:

*They bring you with a little bucket or a roll of something, and you just come to play; well, I saw it as a walk, it wasn't hard for me, the hard part was walking. At first I was very embarrassed, especially because nobody wanted to buy from us. I would tell my mom -let's go, nobody wants to buy from us-, and she would answer me – come on, come on, go to that door while I knock on this one, don't pretend to do it, I'll see you from here- and yes! She would make sure that I knocked. [Field diary: December 14, 2021].*

Ninety-one percent of them learned from a woman; 7 % of the *marchantas* learned to sell from their father, and the other 2 % learned from their grandfather.

The *marchantas* who learned from a woman responded as follows: 51 % learned from their grandmother, while 45 % learned from their mother, 2 % from a sister, 1 % from an aunt, and, lastly, 1 % learned from a neighbor.

### Changes in the products that are sold

One noteworthy aspect that was identified from the research is the changes that the products sold by the *marchantas* in Perote have undergone over the years. The most noticeable change has been the increase in the diversity of products they now sell. Seventy-eight percent of the *marchantas* responded that they now produce and sell more products than their grandmothers did. This is because the *marchantas* have

*usan para preparar salsas y como fruta, era lo que yo sabía, pero luego vienen a comprarlos y así como tú, yo también me pongo de preguntona y averiguo para qué la compran, sobre todo, cuando me doy cuenta de que vienen seguido por algo... Ya la gente me dice que sirven para la azúcar, hay señores que lo consumen para controlarse la diabetes. [Diario de campo: 30 de noviembre del año 2021].*

Asimismo, se les preguntó a las *marchantas* si han enseñado a otras mujeres a vender, identificar, recolectar, cultivar o a obtener las semillas. El 91 % de las *marchantas* dijo que sí; el 81 % de estas respondió que han enseñado a sus hijas y nietos; el 19 % restante únicamente ha podido transmitir estos conocimientos a sus hijas; de este último grupo, se sabe que dos *marchantas* son abuelas, sin embargo, debido a que sus hijos viven en otros lugares, no han podido enseñar a sus nietos. El 53 % de las hijas que fueron enseñadas por sus madres se han convertido en *marchantas*.

### Aprender a Vender

De acuerdo con Velázquez (2010), las personas que viven en las localidades ubicadas en la Bocasierra de la Sierra Norte de Puebla tienen la idea de que un niño o niña aprende cuando realiza constantemente las mismas actividades, debido a esto, desde pequeños comienzan a participar en las labores que les corresponden de acuerdo con su género y capacidades. El 20 % de las *marchantas* aprendieron a vender en Perote mientras acompañaban a otra mujer adulta a vender. Al respecto, la señora María Lino, de 59 años, comentó:

*A una la traen con una cubetita o con un rollito de algo, y no más viene uno a jugar, bueno, yo lo veía como paseo, no se me hacía pesado, lo pesado era caminar. Al principio me daba harta vergüenza, más porque nadie quería comprarnos, yo le decía a mi mamá –ya vámonos, nadie nos quiere comprar-, y ella me respondía –ándale, ándale, ve a esa puerta mientras yo toco en esta, no te hagas, de aquí te veo- ¡y sí! Vigilaba que yo tocara. [Diario de campo: 14 de diciembre del año 2021].*

El 91 % de ellas aprendieron de una mujer; el 7 % de



introduced into their gardens the vegetables that the people of Perote have included in their diets, as well as the fruits that have recently begun to be grown in the region. This has favored plant richness in their gardens, allowing them to adapt to the new food conditions of Perote and to contribute to the diversification of the diet of their families and of the people of Perote.

In addition, the introduction of new species in the gardens of the *marchantas* has allowed them to maintain their presence in the Perote market, which facilitates the conservation of traditional species. This occurs because, being a productive/commercial activity through which they generate a family income, they do not need to be employed in other types of work or abandon their land and migrate to other places. According to the testimonies, the *marchantas* have only added products to their offerings; 78% of the *marchantas* responded that they have not eliminated any of the products that their grandmothers grew, gathered or bought, although some have become scarce, as is the case with Jesuit's tea (*Chenopodium ambrosioides*). Mushrooms have also become scarce, causing them to be sold at a higher price. The *marchantas* attribute this shortage of mushrooms to changes in the rainy season, a product of the deforestation that has occurred in their municipalities during the last two decades, and to population growth, which has required the opening of new spaces for housing. In this regard, Mrs. Guadalupe Ambrosio, 65, commented:

*Before, to get here you had to walk through the forest, it was closed, closed, black, it rained a lot, even a few years ago it would still rain like that. Now the forest is becoming bare, now that everything has an owner and they need to build their little house and have a plot of land to work on, otherwise they cross the border, a lot of young men leave ... (Ambrosio, 2022).*

However, in relation to the scarcity of mushrooms, the age of the forest and the succession of species that could also influence the abundance or scarcity of certain types of mushrooms should be considered.

## Conclusions

Up to this point, we can say that the *marchantas* who come to Perote have the necessary knowledge

las marchantas aprendieron a vender de su papá, el otro 2 % aprendió de su abuelo.

Las marchantas que aprendieron de una mujer respondieron de la siguiente manera: el 51 % aprendió de su abuela, mientras que el 45 % lo hizo a través de su mamá; el 2 % de una hermana, 1 % de una tía; finalmente, el 1 % aprendieron de una vecina.

## Cambios en los productos que se venden

Algo sobresaliente que se identificó a partir de la investigación, son los cambios que han tenido los productos que venden las marchantas en Perote con el paso de los años.

El cambio más notorio ha sido el aumento en la diversidad de productos que ahora venden. El 78 % de las marchantas respondieron que ahora producen y venden más productos que los que vendían sus abuelas, esto se debe a que las marchantas han introducido en sus huertos las hortalizas que los peroteños han incluido en sus dietas; así como las frutas que recientemente se han comenzado a cultivar en la región. Esto ha favorecido la riqueza vegetal en sus huertos, permitiéndoles adaptarse a las nuevas condiciones alimentarias de Perote y, a contribuir con la diversificación de la dieta de sus familias y de los peroteños.

Además, la introducción de nuevas especies en los huertos de las marchantas les ha permitido mantener su presencia en el mercado de Perote, lo cual facilita la conservación de las especies tradicionales. Esto ocurre porque, al ser una actividad productiva/comercial a través de la cual generan un ingreso familiar, estas no necesitan emplearse en otro tipo de labores o abandonar sus tierras y migrar a otros lugares. De acuerdo con los testimonios, las marchantas únicamente han sumado productos a su oferta; el 78 % de las marchantas respondieron que no han dejado atrás ninguno de los productos que sus abuelas cultivaban, recolectaban o compraban, aunque algunos se han vuelto escasos. Tal es el caso del epazote criollo (*Chenopodium ambrosioides*). Los hongos también se han vuelto escasos, provocando que se coticen a un mayor precio. Las marchantas atribuyen esta escasez de hongos a los cambios en las temporadas de lluvias, producto de la deforestación que se ha vivido en sus municipios durante las últimas dos décadas, y al crecimiento poblacional, el cual ha requerido de la

to produce, reproduce and enrich the diets of their families and the people of Perote. In addition, we learned that the activity and knowledge that the *marchantas* have are not limited to the sale of products; they also know how to cultivate, obtain seeds, and identify the food species and their parts that are usable, in addition to knowing the nutritional and medicinal uses of plants.

Another salient aspect of the knowledge of the *marchantas* who come to Perote is that it is mainly women who teach other women, although not all women teach the same thing. We now know that, at least in the case of the *marchantas* of Perote, there is a difference between the knowledge transmitted by the mothers and that transmitted by the grandmothers or sisters. According to the data presented, the grandmothers are the ones who transfer the knowledge related to identification, gathering, and medicinal uses, as well as the marketing of the products, while the mothers teach how to cultivate and how to obtain the seeds. Furthermore, it seems that this differentiation of transferred knowledge is closely related to the reproductive moment in which the transmitting women find themselves; this occurs because the reproductive age of the women determines the type of tasks they perform. We now know that older women are in charge of selling and younger women are in charge of planting.

The *marchantas* also learn from the men in their family, although it was not possible to identify whether, as is the case with female-transmitted knowledge, there is a difference in knowledge based on the age of the transmitters.

The male knowledge acquired by the *marchantas* allows them to participate in the production, conservation and marketing of other types of products, most of which require the purchase of seeds and agrochemicals, contrary to what happens with those grown in the backyard gardens. In addition, it allows them to participate in community activities such as *mano vuelta*.

As we can see, the *marchantas* have the necessary knowledge to be able to continue reproducing the foods that are typical of the food culture of the region, which correspond to the climatic characteristics of the area. Thanks to this reproduction, the individuals who live there can satisfy their need for food

apertura de nuevos espacios para casa-habitación. Al respecto, la señora Guadalupe Ambrosio, de 65 años, comentó:

*Antes, para llegar acá se tenía que venir uno caminando por el monte, estaba cerrado, cerrado, negro, llovía hartito, todavía hace unos años llovía así. Ahora el monte se está quedando pelón, pero es que ya todo tiene dueño y necesitan construirse su casita y tener un solar para trabajar, sino se van para el otro lado, hartito muchacho que se va...* (Ambrosio, 2022).

Aunque, frente a la escasez de hongos habría que considerarse la edad del bosque y la sucesión de especies que también podría influir en la abundancia o escasez de ciertos tipos de hongos.

## Conclusiones

Hasta aquí, podemos decir que las *marchantas* que llegan a Perote poseen los conocimientos necesarios para producir, reproducir y enriquecer las dietas de sus familias y de los peroteños. Además, supimos que la actividad y los conocimientos que poseen las *marchantas* no se limitan a la venta de productos; ellas saben cultivar, obtener semillas, identificar las especies alimenticias y las partes de estas que son aprovechables; además de conocer los usos alimenticios y medicinales de las plantas.

Otro aspecto sobresaliente de estos saberes de las *marchantas* que llegan a Perote es que, son principalmente las mujeres quienes enseñan a otras mujeres, aunque no todas las mujeres enseñan lo mismo. Ahora sabemos que, por lo menos, en el caso de las *marchantas* de Perote, existe una diferencia entre los conocimientos que transmiten las mamás, de aquellos que transmiten las abuelas o las hermanas. De acuerdo con los datos presentados, las abuelas son quienes transfieren los conocimientos relacionados con la identificación, recolección, usos medicinales, así como la comercialización de los productos; mientras que las madres enseñan a cultivar y a obtener las semillas. Además, tal parece que esta diferenciación de conocimientos transferidos está estrechamente relacionada con el momento reproductivo en el que se encuentran las mujeres transmisoras; esto ocurre porque la edad reproductiva de las mujeres determina el tipo de tareas que deben realizar. Ahora sabe-

**Table 1. List of products sold by the marchantas in Perote according to their use.****Tabla 1. Relación de productos vendidos por las marchantas en Perote en función del uso que se hace de estos.**

	Food use / Uso alimentario	Medicinal use / Uso medicinal	Medicinal/Food use / Uso medicinal/alimentario	Ornamental use / Uso ornato
Exclusive / Exclusivo	51	10	6	3
Non-exclusive / No exclusivo	27	4	11	0

without having to travel long distances or migrate to places with better climatic conditions.

*End of English version*

### References / Referencias

- Aguirre, P. (2016). Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. *Salud Colectiva*: Octubre-diciembre. <https://www.scielosp.org/article/scol/2016.v12n4/463-472/#>
- Ambrosio, G. (11 enero, 2022). Aportaciones de las marchantas. (M. L. Laura, Entrevistador)
- Azuela, M. (1944). *La Marchanta*. Ciudad de México: Seminario de Cultura Mexicana.
- Bonfil, G. (1987). *México profundo*. Una civilización negada. Ciudad de México: FCE.
- Chayanov, A. (1974). *La organización de la unidad económica campesina*. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión SAIC.
- Gil, G., y Nelly, J. (s/f). *Historia de la Fundación del Pueblo de San Gabriel Chilacatla*. *Revista Tlalocan*: <https://revistas-filologicas.unam.mx/tlalocan/index.php/tl/search/search?simpleQuery=&searchField=authors>
- Hoffmann, O. (1988). *De los hacendados a los forestales: manejo del espacio, dominación y explotación del bosque en la sierra madre oriental (Cofre de Perote)*. Obtenido de <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00461049>
- Huenchuan, S. (2002). Saberes con rostro de mujer. Mujeres indígenas, conocimientos y derechos. *Revista de Estudios de Género. La ventana*, núm. 15, julio-, 2002, pp. 119-148: <https://www.redalyc.org/pdf/884/88411126008.pdf>
- INEGI. (2020). Altotonga, Veracruz de Ignacio de la Llave (30010). *México en Cifras*: <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=30010#collapse-Resumen>

mos que las mujeres mayores son las que se ocupan de vender y las jóvenes de sembrar.

Las marchantas también aprenden de los hombres de su familia, aunque no se pudo identificar si, tal como ocurre con los saberes de transmisión femenina, existe una diferencia de conocimientos basados en la edad de los transmisores.

Los conocimientos masculinos que adquieren las marchantas les permiten participar en la producción, conservación y comercialización de otro tipo de productos, la mayoría de los cuales, requieren de la compra de semillas y agroquímicos, contrariamente a lo que ocurre con los que se cultivan en los huertos de traspato. Además, les permite participar en actividades comunitarias tales como la mano vuelta.

Como podemos apreciar, las marchantas cuentan con los conocimientos necesarios para poder seguir reproduciendo los alimentos que son propios de la cultura alimentaria de la Región, mismos que corresponden con las características climáticas de la zona. Gracias a esta reproducción, los individuos que ahí viven pueden satisfacer su necesidad de alimentos sin tener que desplazarse grandes distancias o migrar a sitios con mejores condiciones climáticas.

*Fin de la versión en español*

- Lagarde, M. (1994). Perspectiva de género. *Perspectiva de género. Diakonia* (71). pp. 23-29.: <http://repositorio.uca.edu.ni/3967/>
- Larousse-Cocina. (2022). Diccionario gastronómico. *Arousse Cocina*: <https://laroussecocina.mx/palabra/marchante/>
- Linton, J. C. (18 de noviembre de 2021). Las autoridades frente a las marchantas. (L. Mendoza López, Entrevistador)
- Malinowsky, B., y De la Fuente, J. (1957). La Economía de un Sistema de Mercados en México. *Acta An-*

- tropológica*, Época 2, vol. 1, núm. 2. México: CIESAS: [https://antropowiki.alterum.info/index.php/La\\_econom%C3%ADa\\_de\\_un\\_sistema\\_de\\_mercados\\_en\\_M%C3%A9xico](https://antropowiki.alterum.info/index.php/La_econom%C3%ADa_de_un_sistema_de_mercados_en_M%C3%A9xico)
- Mendoza, L. (2022). Preservación de la riqueza vegetal y saberes alimentarios: visibilización de las marchantas en la Región Capital del estado de Veracruz. Tesis de maestría inédita : Universidad Autónoma Chapingo. Mendoza, L. (inédito) Diario de Campo 2020-2022.
- Nabhan, G. P. (2006). *Por qué a algunos les gusta el picante. Alimentos, genes y diversidad cultural*. Ciudad de México: FCE.
- Sandelowski, M. (2000). *Combining Qualitative and Quantitative Sampling, Data Collection, and Analysis Techniques in Mixed-Method Studies*. Obtenido de Research in Nursing & Health, 2000, 23, 246–255: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1002/1098-240X%28200006%2923%3A3%3C246%3A%3AAID-NUR9%3E3.0.CO%3B2-H>
- Troncoso, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspect Nutr Humana*. 2019;21:105-114. DOI: 10.17533/udea.penh.v21n1a08: [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0124-41082019000100105](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105)
- Vázquez, R. (4 enero, 2022). Las aportaciones de las marchantas . (L. Mendoza López, Entrevistador)
- Velázquez, Y. (2010). Comida y significado entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. En C. Good, y L. E. Corona, *Comida, cultura y modernidad en México* (págs. 225- 250). Ciudad de México: ENAH/ INAH/CONACULTA/CONACYT.