



El Colegio de la Frontera Sur

Alimentación cotidiana y especial en la comunidad de Pathuitz, Municipio de Chilón, Chiapas

Tesis

Presentada como requisito parcial para optar al grado de

Maestra en Desarrollo Rural y Recursos Naturales

Por

Ana Laura Gómez Pérez

2017



PORTADILLA DE TESIS DE MAESTRÍA

El Colegio de la Frontera Sur

19, de Mayo de 2017.

Las personas abajo firmantes, miembros del jurado examinador de:

Gómez Pérez Ana Laura hacemos constar que hemos revisado y aprobado la tesis titulada: **Alimentación cotidiana y especial en la comunidad de Pathuitz, Municipio de Chilón, Chiapas**

para obtener el grado de Maestro (a) en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural

Nombre

Firma

Director/a _Dra. Erin I. J. Estrada Lugo_____

Asesor /a _Dra. Georgina Sánchez Ramírez_____

Asesor /a M. C. Christiane Junghans_____

Sinodal adicional _ Dra. María Lorena Soto Pinto _____

Sinodal adicional _ Dra. Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo _____

Sinodal suplente _ Dr. Jorge Urdapilleta Carrasco _____

Agradecimientos

A Isabela Pérez Méndez y Sebastián Álvarez Vilchís, por el apoyo en el trabajo de campo, en la realización de las traducciones, pero sobre todo por su compañía, confianza y amistad. Así como a cada persona que asiste y son parte de la Segunda ermita Guadalupeana en Pathuítz, que me permitieron compartir su cotidianidad y sus fiestas.

A mi tutora la Dra Erin Estrada Lugo, por su acompañamiento en el proceso de la maestría, por compartir su experiencia, conocimiento, tiempo y su escucha. A mis asesoras a la Dra. Georgina Sánchez y M. C. Christiane Junghans quienes con interés en el tema, asesoramiento, correcciones y su tiempo, han aportado a mi crecimiento personal.

A ECOSUR por abrirme sus puertas y ser parte de mi formación académica. Al CONACYT por la beca otorgada para realizar la maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural. Así también agradezco a Hermilio Cruz y Mario Zuñiga por su colaboración en la búsqueda bibliográfica.

A las amigas y amigos que la vida me ha permitido conocer en este proceso y han hecho con su amistad, que este camino sea aún más agradable: Alejandra, María Zenaída, Esperanza, Sandra, Ámbar, Ana María y Ubaldo.

A Julián por pintar mis días inesperadamente.

A mi familia, por el amor, respeto y apoyo: A Luis Enrique por la elaboración del mapa del área de estudio, a Diana Yaneth por su tiempo en la lectura del presente trabajo, a Saraín e Isabel por siempre estar ahí y ser luz, a Rosí por ser mi cómplice. Martita y Abel gracias por la oportunidad de la vida, por ser motivo de inspiración, de lucha y esperanza.

ÍNDICE

ÍNDICE DE CUADROS, FIGURAS Y FOTOGRAFICO	8
RESUMEN	10
INTRODUCCIÓN	11
Transformación en la alimentación	12
La problemática de la alimentación en México	13
Preguntas de investigación	18
Objetivo general	19
Objetivos específicos	20
METODOLOGÍA	20
Unidad de análisis	20
Elementos de análisis	21
Técnicas de investigación	21
Trabajo de campo	22
Entrevistas y talleres	23
Análisis de la información, alcances y compromisos	24
CAPÍTULO I. ASPECTOS TEÓRICOS	26
1.1 Antropología de la alimentación	26
1.2 Ritualidad en la alimentación	29
1.3 Organización social	30
1.4 Sistema de cargos	32
1.5 Perspectiva de género	33
CAPÍTULO II. CONTEXTO SOCIOAMBIENTAL	35

2.1 Ubicación	35
2.2 Hogares	37
2.3 Escolaridad	37
2.4 Salud	38
2.5 Producción	39
2.6 Ayuda alimentaria	40
2.7 Indicadores en el municipio de Chilón	41
RESULTADOS	43
CAPÍTULO III. ORGANIZACIÓN SOCIAL EN EL SISTEMA ALIMENTARIO	43
3.1 División sexual del trabajo en la alimentación	43
3.2 Alimentación cotidiana	48
3.2.1. Producción - obtención de la alimentación cotidiana	48
3.2.2. Preparación de alimentos cotidianos	50
3.2.3. Comensalidad y distribución de los alimentos	52
3.2.4. Consumo de alimentos cotidianos	54
3.2.5. Cambios alrededor de la alimentación cotidiana	60
3.3 Alimentación especial	61
3.3.1. Producción - obtención de la alimentación especial	63
3.3.2. Preparación, distribución y consumo	64
3.3.3. Fiesta de la virgen de Guadalupe y del Niño Jesús	65
3.3.4. Fiesta de la milpa	68
3.3.5. Producción - obtención de los alimentos para la fiesta de la milpa	69
3.3.6. Distribución y consumo de los alimentos en la fiesta de la milpa	70

3.3.7. Fiesta del agua	71
3.3.8. Preparación, distribución y consumo en la fiesta del agua	71
3.3.9. Clausura de cursos	76
3.3.10. Otras celebraciones especiales	77
3.3.11. Conmemoración del nacimiento y petición por salud	77
3.3.12. Cambios en la alimentación especial	79
CAPÍTULO IV. SIGNIFICADO DE LOS ALIMENTOS Y LOS ESPACIOS ASOCIADOS	81
4.1 Significado entorno a los alimentos y eventos	82
4.2 Los espacios en la alimentación	89
CAPÍTULO V. DISCUSIÓN Y CONCLUSIÓN	99
LITERATURA CITADA	130
ANEXO 1. Descripción del taller participativo sobre la alimentación	143

ÍNDICE DE CUADROS, FIGURAS Y FOTOGRAFICO

Cuadro 1. Principales productos producidos en el municipio de Chilón, Chiapas	39
Cuadro 2. Principales especies ganaderas en el municipio de Chilón, Chiapas	40
Cuadro 3. Actividades productivas y reproductivas de mujeres y hombres	45
Cuadro 4. Producción-obtención de alimentos cotidianos	48
Cuadro 5. Utensilios y tecnología en la elaboración de alimentos	51
Cuadro 6. Elementos y platillos de consumo cotidiano	52
Cuadro 7. Alimentos que se ingiere por sexo y la intención por género	54
Cuadro 8. Estimación nutricional de cuatro alimentos de consumo frecuente	56
Cuadro 9. Frecuencia de consumo de alimentos por grupo doméstico	58
Cuadro 10. Cambios entorno a la alimentación cotidiana	60
Cuadro 11. Lugar de obtención-producción de los alimentos para las fiestas en Guaquitepec	64
Cuadro 12. Alimentos especiales	72
Cuadro 13. Alimentos e ingredientes de las comidas especiales	74
Cuadro 14. Producción - preparación de alimentos para cumpleaños o petición especial	78
Cuadro 15. Motivos por lo que se ofrecen los alimentos	86
Cuadro 16. Espacios de las actividades cotidianas	90
Cuadro 17. Espacios para las actividades en eventos especiales	92

FIGURAS

Figura 1. Mapa del área de estudio	36
Figura 2. Actividades del grupo doméstico en la milpa	47
Figura 3. Frecuencia de consumo por grupo doméstico	55
Figura 4. Cargos en Guaquitepec, en relación a la alimentación y festividades	63
Figura 5. Cargos en Pathuitz, en relación a la alimentación y festividades	66
Figura 6. Cargos en la organización de eventos agrícolas	69
Figura 7. Calendario de festividades	75

FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1. Alimentos como ofrenda al ojo de agua en Pathuitz, Chilón	85
Fotografía 2. Capitanes de la fiesta de Santa Ana celebrada en Guaquitepec, Chilón	95
Fotografía 3. Beso a la bandera	97

RESUMEN

En el marco de la crisis mundial, resultado de la cada vez más acentuada homogeneización alimentaria, en el que la industria de los alimentos influye en todas las escalas sociales sobre las prácticas alimentarias, en esta investigación, se analizó la alimentación cotidiana y especial en la comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas. Para ello, se consideraron aspectos como la organización social en el proceso alimentario, la participación diferencial de hombres y mujeres en tal proceso así como significados y cambios en torno a la alimentación.

El estudio se aborda desde la antropología de la alimentación y la perspectiva de género, siendo ambos enfoques complementarios para visibilizar la importancia de los trabajos que realizan y los espacios que ocupan hombres y mujeres en el sistema alimentario. Los espacios y las actividades que se realizan en ellos y que están íntimamente ligados a los significados que son asignados culturalmente, lo cual, en su conjunto pueden dar respuestas al por qué y al para qué se siguen realizando eventos donde los alimentos tienen un papel y significado importante. Además, se destaca la importancia de los tres sistemas productivos con los que cuenta la comunidad de Pathuitz: la milpa, el cafetal y el traspatio, los cuales aportan elementos a la comida cotidiana y especial. La importancia de los espacios donde convergen las relaciones de poder entre hombres y mujeres, las diferencias entre géneros en la organización de actividades, los conocimientos acerca de las especies alimenticias y el significado intrínseco inmerso en la alimentación, son factores que permiten que las personas de Pathuitz, sigan manteniendo una producción para el autoconsumo, confiriéndoles un sentido de identidad que reafirma sus relaciones de parentesco y les permite mantener

sus redes de apoyo, para así hacer frente a cambios globales. Se concluye que el sistema de cargo al igual que los grupos domésticos regula y coordina dentro de la comunidad la organización de las ceremonias y dicta las normas de qué, cuándo, con quién y cómo consumir diferentes platillos para cada ocasión.

Palabras claves: Alimentación, género, significados, organización, sistemas productivos.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación se realizó en el contexto de una problemática con varias aristas, entre ellas se puede mencionar: la homogeneización alimentaria, el aumento de los precios de los alimentos (Rodríguez, 2007), el abandono de los sistemas de producción, los programas de gobierno para mejorar la canasta alimentaria para la población vulnerable y la globalización que repercuten en cambios en los sistemas alimentarios a nivel local (Nájera y Álvarez, 2010) y que impactan la autosuficiencia en la alimentación de comunidades rurales campesinas e indígenas, cuya identidad dinámica se proyecta en su alimentación, reflejándose en cambios de prácticas alimentarias. La investigación tuvo la finalidad de analizar los saberes y significados culturales entorno a la alimentación cotidiana y especial dentro del contexto de homogeneización alimentaria a nivel global que ha desencadenado dependencia de ciertos alimentos (aceite, azúcar, café, lenteja, arroz, leche, frijol, etc.), así como analizar las relaciones de poder, a partir de la desigualdad de género en los espacios, el acceso de recursos y el reconocimientos de los trabajos que realizan en la

cotidianidad y en eventos especiales, en el proceso alimentario en la comunidad tseltal de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas.

Transformación en la alimentación

La transformación de las prácticas alimentarias ha ocurrido más aceleradamente en las zonas urbanas que en las localidades rurales, pero las últimas no han sido ajenas a este proceso (Meléndez y Cañez, 2009). Dicha transformación ha sido a consecuencia de que las prácticas culinarias están desvalorizadas, y retroceden sin cesar ante la competencia de las grandes industrias (Flandrin, 1987); este proceso se ha dado a través del signo de modernización y globalización económica, la expansión de los sistemas comerciales y el apoyo de los medios de comunicación, en su conjunto han llevado a la transformación de los hábitos alimentarios, ya que cada vez es más común tener los alimentos industrializados disponibles (Ortiz *et. al.*, 2005). Lo anterior ha propiciado abandono o disminución del consumo de dietas tradicionales a favor de otras más comerciales, lo que se observa tanto en zonas urbanas como rurales (Ortiz *et. al.*, 2005) y además provoca modificación en la relación entre la sociedad con la naturaleza, la tecnología y la cultura (Meléndez y Cañez, 2009). Por lo que nos enfocaremos, en la amenaza que enfrentan las gastronomías o culinarias locales por la industria de la alimentación en las últimas décadas (Ishige, 1987).

La problemática de la alimentación en México

La globalización económica dominada por las grandes corporaciones multinacionales y las políticas de libre comercio, perjudican y provocan cambios en la alimentación en comunidades rurales (Rubio, 2011; Rosset y Martínez, 2004) que desemboca en una crisis alimentaria debido al constante incremento de precios en los productos básicos, mayor consumo de alimentos procesados e incremento de la disponibilidad de éstos, que ha derivado en una homogeneización en la alimentación, debilitando la seguridad alimentaria y llevando a la pérdida de la soberanía alimentaria (Nájera y Álvarez, 2010; Solís - Becerra y Estrada - Lugo, 2014). Esta última, para la vía campesina, es el derecho que tiene cada pueblo de elegir sus políticas agropecuarias, proteger y reglamentar la producción agropecuaria nacional así como el mercado doméstico, para tener un desarrollo sustentable y decidir en qué medida ser autosuficientes (Rubio, 2011; Rosset y Martínez, 2004).

México pasó entre los años 2008 y 2012 de 21.7 a 27.4 millones de hogares con carencia de seguridad alimentaria (SEDESOL, 2014). Uno de los factores que ha propiciado lo anterior, es el incremento constante de los precios de los alimentos y la importación masiva de alimentos subsidiados, obligando a los agricultores locales a abandonar sus tierras¹ (Rubio, 2011; Rosset y Martínez, 2004).

¹ En el período de 1999-2002 los subsidios agrícolas fueron de 750 millones de dólares (González-Estrada y Orrantía- Busto, 2005). Del 2006 al 2012 la exportación agroalimentaria fue de 52,728 millones de dólares, exportando: jitomate, legumbres, aguacate y pimiento, mientras que las importaciones fue de 72,882 millones de dólares principalmente de maíz, soya y trigo (Uribe-reyes, 2013).

En México 900 mil indígenas viven en una entidad federativa distinta al lugar de su nacimiento, la mayor parte es procedente del sur del país, y son atraídos a los campos industrializados (INEGI, 2016). Las personas de Pathuitz en su mayoría migran al interior del estado (San Cristóbal de las Casas, Tuxtla Gutiérrez y Ocosingo) de forma temporal.

El repunte de precios no sólo afecta a los mercados agrícolas, sino fundamentalmente en países como México tienen un doble efecto con la desaceleración de la economía de Estados Unidos (Rubio, 2011; Ferguson, *et al.*, 2009). Durante el periodo en el que la crisis económica y energética coincidió con la crisis alimentaria, México mantuvo las alzas de precios relativamente bajo control. En los siguientes seis años (2006 - 2012), el país tuvo una inflación anual promedio de 4.4% y el alza promedio en los precios de los alimentos fue de 6.8% anual (FAO, 2012) con un salario mínimo de \$47.16 en el 2006 y de \$60.57 para el 2012 (CONASAMI, 2015).

Datos recientes otorgados por la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico, muestran que del 2005 al 2014 el aumento de los precios fue de 23.2% (OCDE, 2017), y el salario mínimo para ese año fue de \$63.77. En enero del 2017 la inflación fue del 5%, (Banco de México, 2017) mientras que el salario mínimo vigente es de \$80.04 (CONASAMI, 2017).

La serie de factores antes descritos, hacen que la problemática alimenticia a nivel nacional, tenga consecuencias en la inequidad para el acceso a los alimentos en la población mexicana, provocando cambios en las prácticas alimentarias de las familias. Con repercusiones en la salud de la población, derivando en enfermedades degenerativas. En el 2009 México era uno de los 30 países con más baja inversión en este rubro; los principales problemas de muerte y enfermedad, son las enfermedades crónicas no transmisibles, en la que destacan la diabetes mellitus, vasculares y cáncer. En nuestro país cada año mueren 74 mil personas a consecuencia de la diabetes y sus complicaciones, más de 15 millones de personas entre los 20 y 69 años se conocen hipertensos (ENSANUT, 2012); el sobrepeso u obesidad en mujeres es del 35.2%,

mientras que siete de cada 10 adultos presenta sobrepeso y la mitad de estos tienen obesidad. El 13.6% menores de cinco años, presentan desnutrición en México, teniendo como resultado un serio problema de salud pública (ENSANUT, 2012). El Panorama es complicado, desde la pobreza, la insalubridad, violencia social, las llamadas prácticas de riesgo entre otras prácticas de consumo, pasando por relaciones sociales (Cortázar *et. al.*, 2009).

Si bien hay una tendencia general hacia la homogeneización de los modelos alimentarios debido a la mundialización de la economía alimentaria, en varios casos los estilos alimentarios locales se mantienen y los productos tradicionales continúan elaborándose. Existen múltiples razones que explican la permanencia de un cierto apego a los alimentos locales, una de ellas es de orden material: ya que el dinero es algo demasiado escaso como para derrocharlo en alimentación, otras son simbólicas, las personas se sienten emocionalmente ligadas a las costumbres alimentarias de su infancia, generalmente marcadas por la cultura (Garine, 1987). Son precisamente esos apegos ligados a las tradiciones, que le dan significado a los alimentos, y es uno de los elementos a investigar.

En ese sentido, los alimentos tienen un papel más allá del gastronómico, al involucrar diversos platillos en su religiosidad y ritualidad, fenómeno cultural que va de la mano con el ciclo agrícola (Iturriaga, 2007). Como es el caso en comunidades indígenas, donde la alimentación es parte intrínseca de su cosmovisión.

La alimentación, desde la antropología estructuralista, es un campo fundamental de investigación, en el que se puede descubrir la culinaria de una sociedad, que obra como un lenguaje y expresa su estructura (Levi-Strauss, 1965). Pero qué comemos, cómo lo

comemos, con quién y en qué momento comemos, son cuestiones culturales (Jiménez, 2006), en la que intervienen relaciones intrapersonales.

Estas cuestiones culturales enmarcan cierta relación entre hombres y mujeres en la división del trabajo, qué dan respuestas a las preguntas ¿Qué? ¿Cómo? ¿Con quién? ¿Cuándo? ¿Dónde?. En relación al estudio de género en México el Instituto Nacional de las Mujeres, tomó en cuenta el uso del tiempo de hombres y mujeres, la división del trabajo y del espacio, los resultados fueron que las mujeres participan en mayor medida en el trabajo doméstico que los hombres, el 93% de las mujeres preparan los alimentos, resultado de los roles de género que prevalecen en nuestra sociedad (INMUJERES, 2007). Gracia (2009) en su trabajo ¿Qué hay hoy para comer?, menciona que las mujeres terminan haciéndose cargo de la alimentación familiar y Vizcarra (2008) analiza las desigualdades de género, viendo el papel de la mujer pobre en la seguridad alimentaria y el combate contra el hambre; Pérez et al., (2008) realizan el trabajo: “el proceso y las practicas alimentarias en mujeres de dos comunidades rurales de México” visitando las casas de mujeres- y acompañándolas a festejos en la comunidad de Chichicastepec en Oaxaca y la localidad mestiza de Huatecalco en Morelos, donde la pareja de las mujeres indígenas interviene más en la provisión de los alimentos que la pareja de las mujeres mestizas.

Mary Douglas como Barthes (citados por Expeit y Gracia, 2012), plantean que los alimentos constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres, que manifiesta la estructura social y simboliza las relaciones sociales las cuales indican: organización del trabajo, poder, jerarquización y diferencia de clases, (Bourdieu, 1998; Lamas, 2003). En este sentido, en la presente investigación se analizó

las relaciones de poder entre hombres y mujeres en la cocina, en cuanto a la participación en lo público (alimentación especial) y en lo privado (alimentación cotidiana), así como su organización social en el proceso alimentario, en el cual se encuentran inmersos sus saberes y significados. Se pretende dar cuenta y visibilizar las relaciones de poder, en un acto cotidiano y especial como es la alimentación, esto como respuesta de su cosmovisión tseltal, la cual ha permitido sostener sus sistemas productivos a pesar de la situación global económica, social y política en la que están inmersos.

El escrito se desarrolla en cinco capítulos, además de la presente introducción; donde se incluyen las preguntas de investigación, objetivos, descripción del método y las herramientas utilizadas en el trabajo de campo, sistematización y análisis de la información, así como los compromisos adquiridos con la comunidad.

En el primer capítulo se presenta el aspecto teórico que permite explicar los datos empíricos. También desde la antropología de la alimentación, se abordan los significados y saberes alrededor de los alimentos, de los sistemas de producción, así como la estructura social que sostiene, contribuye y organiza la producción de alimentos locales consumidos por la comunidad, los cuales les confiere identidad. Desde la perspectiva de género, se trata de comprender y explicar las relaciones de poder en el espacio para el hombre y la mujer, patente en todo el proceso alimentario. En el mismo capítulo se abordan los conceptos como género, división sexual de trabajo, espacio público y privado, grupo doméstico, sistema de cargos, entre otros, los cuales se contextualizan desde niveles políticos, sociales y económicos para la presente investigación.

En el segundo capítulo se expone el contexto socioambiental, económico y de salud pública del municipio de Chilón y en específico de la comunidad de Pathuitz. En el tercer capítulo, se presentan los resultados, se describe e identifica el proceso alimentario, su organización social y las relaciones de poder entre hombres y mujeres, así como las instituciones que lo norman y coordinan.

En el cuarto capítulo se identifican los significados alrededor de los alimentos que se siguen conservando, así como los espacios que son utilizados para hombres y mujeres.

En el quinto capítulo se aborda la discusión y conclusión a partir de los resultados, con otros trabajos similares.

Las preguntas que guiaron la investigación fueron las siguientes:

Pregunta general:

Ante el embate de un sistema mundial homogeneizante ¿Cómo es el proceso de la alimentación cotidiana y especial en torno a los significados, espacios y las relaciones de poder entre hombres y mujeres, en la comunidad tseltal de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas? Que tiene riqueza en sus rituales, derivado de su cultura.

Preguntas específicas:

1. ¿Cómo se organizan las personas para llevar a cabo la obtención, producción, preparación, distribución y consumo de alimentos cotidianos y especiales?
2. ¿Cuáles son los alimentos que consumen y cuáles han sido los cambios en la alimentación cotidiana y especial en los últimos 50 años?
3. ¿Qué tipo de significados existen alrededor de la alimentación cotidiana y especial?
4. ¿Cómo son las relaciones de poder en el espacio entre mujeres y hombres en la alimentación?

OBJETIVO GENERAL

Analizar el papel que juegan los saberes y significados culturales en torno a la alimentación cotidiana y especial dentro del actual contexto de homogeneización alimentaria, visibilizando las relaciones de poder entre mujeres y hombres, en la participación de lo público (alimentación especial) y lo privado (alimentación cotidiana), en la comunidad de Pathuitz del Municipio de Chilón, Chiapas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Identificar y describir los mecanismos de organización, obtención, producción, preparación, distribución y consumo de los alimentos cotidianos y especiales.
2. Identificar y documentar los ingredientes y los cambios en la utilización de estos, en la alimentación cotidiana y especial.
3. Analizar el conocimiento y significados en torno a la alimentación cotidiana y especial.
4. Visibilizar y problematizar desde la perspectiva de género las relaciones de poder entre hombres y mujeres en lo privado (alimentación cotidiana) y lo público (alimentación especial) para la organización en torno a la alimentación.

METODOLOGÍA

Se realizó una investigación de temporalidad diacrónica, de corte cualitativo para dar respuesta a los cuatro objetivos específicos, y desde el método cuantitativo para conocer el consumo de alimentos de las personas de Pathuitz. Desde la antropología de la alimentación y de la perspectiva de género. Ambos enfoques se entrelazan en la investigación para dar respuesta a las preguntas de investigación planteadas.

Unidad de análisis

La unidad de análisis para la alimentación cotidiana es cada persona integrante del grupo doméstico de residencia (aquellos que viven en el mismo lugar), que a través de entrevistas semi-estructuradas, recorridos en el cafetal y milpa compartieron su conocimiento. Por grupo de actividad se entiende aquel conjunto de personas que pueden estar emparentadas por consanguinidad o por parentesco ritual (compadrazgo), y se organizan para actividades específicas como las ceremonias. Los asistentes a la

segunda ermita Guadalupana de Pathuitz realizan diversas ceremonias, a lo largo del año, y se organizan por sistema de cargo, donde se encuentran los informantes clave.

Elementos de análisis

Los elementos que se observaron del proceso alimentario, engloba la producción u obtención, preparación, distribución y consumo en el cual se describen los mecanismos que hacen posible cada una de las partes del proceso, que permite ver la división sexual del trabajo, los espacios en que se realizan y quienes lo realizan, conocimiento culinario, significados y organización.

Técnicas de investigación

- Entrevistas semi-estructuradas a grupos domésticos.
- Entrevistas abiertas a informantes clave (personas con algún cargo en la estructura ceremonial).
- Observación participante en días cotidianos, acompañando en recorridos en los sistemas de producción y participación en las diferentes celebraciones.
- Revisión bibliográfica, hemerográfica.
- Taller participativo con hombres y mujeres (Anexo 1) que asisten a la segunda ermita Pathuitz Guadalupana, Municipio de Chilón, Chiapas:

Trabajo de campo

El trabajo de campo se realizó de enero a agosto del 2016, en la comunidad de Pathuitz, y dos visitas en el 2015 en la celebración de la fiesta de Santa Ana en Guaquitepec, municipio de Chilón. De las dos ermitas católicas que existen en Pathuitz, ambas llevan el mismo nombre de Guadalupana. Para el presente trabajo se realizó el contacto con personas que asisten a la segunda ermita Pathuitz Guadalupana, en la que asisten habitantes de la comunidad de Pathuitz y de Mequeja, que realizan diversas ceremonias a lo largo del año.

A la comunidad se realizaron dos visitas al mes y según correspondiera al calendario de rituales, también se visitaron comunidades aledañas como Mequeja, Guaquitepec y la cabecera municipal de Oxchuc para acompañar y hacer observación en las festividades. En Mequeja vive la persona que tiene uno de los dos cargos de principales en la ermita en la cual se estuvo; en Guaquitepec se llevan a cabo tres fiestas: la de Santa Ana, San Juan y de la Virgen de Natividad; en la cabecera municipal de Oxchuc se realiza la fiesta de la milpa y se culmina en la segunda ermita Pathuitz Guadalupana (el diagrama de la organización de las fiestas y comunidades se presenta en el capítulo tres). Para los rituales que no se logró asistir se realizó la recopilación de la información a través de entrevistas, taller participativo y revisión bibliográfica - hemerográfica partiendo de los trabajos realizados en el área, en la década de 1970 a la más reciente información publicada.

Se realizaron recorridos en cafetales y milpa, así como la observación del traspatio o *pat'na* (huerto) semejante a lo que describe Mariaca (2012) como un subsistema de producción, que funge como el mayor proveedor de alimento para las familias, en

donde se puede encontrar especies domesticadas y en proceso de domesticación. La finalidad fue conocer los alimentos e ingredientes obtenidos en cada uno de estos espacios productivos. Además se aplicó una tabla de frecuencia de alimentos, por una semana para conocer su alimentación diaria a 11 grupos domésticos (integrados de 2 a 10 personas) que asisten a la ermita, dando un total de 51 personas.

Entrevistas y talleres

Se realizaron entrevistas semi-estructuradas a 11 grupos domésticos, conformados entre 10 y dos personas, y que comparten tanto residencia habitacional como la de producción de alimentos. Las entrevistas se aplicaron al hombre y a la mujer, ya sea estando juntos o separados, en ocasiones se encontraban hijos e hijas y ellos también participaban en la entrevista.

En total se realizaron entrevistas a 26 personas y se abordaron aspectos de la alimentación cotidiana, organización de los grupos domésticos y del sistema de cargo, además incluía un apartado para la alimentación especial, con la finalidad de investigar acerca de los cargos, las celebraciones, los alimentos con significado especial y la forma de prepararlos.

Las entrevistas abiertas que se realizaron fueron 10. Éstas se aplicaron a las personas que ocupan un cargo, y con ello una responsabilidad en la comunidad. Mediante la entrevista abierta se obtuvo la forma en cómo se organizan, las obligaciones frente a la comunidad de cada cargo, cómo se otorgan los cargos y la importancia de los mismos.

Se realizó un taller en el que asistieron 18 personas entre mujeres y hombres de 14 a 80 años, se promovió la participación y reflexión de la importancia de los productos que obtienen de la milpa y cafetal para su consumo diario, además de recalcar la

importancia de sus sistemas productivos con relación a sus significados. En un segundo momento del taller se buscó visibilizar la participación de la mujer y del hombre, así como de los menores de edad en el sistema alimentario y del valor de cada una de las actividades que se tienen por género. Por último se dialogó acerca del panorama actual alimentario.

Análisis de información, alcances y compromisos

El análisis se realizó a través de un software cualitativo QSR N6, en el cual se codificaron las entrevistas realizadas, con el fin de categorizar y organizar la información obtenida, para su posterior análisis. Además se hizo uso del programa Microsoft Excel, para organizar la tabla de frecuencia alimentaria realizada con los grupos domésticos.

En los talleres, se construyó un calendario con las actividades anuales del hombre y la mujer entorno a la milpa y el calendario festivo. Para ello se utilizó el programa Corel Draw, siendo además éste último, uno de los compromisos adquiridos en la comunidad, en la cual se dejó un cartel para la escuela comunitaria y la edición del video de la fiesta de Santa Ana.

Al tratarse de una comunidad en donde los hombres son bilingües, pero solamente un número reducido de mujeres entienden y hablan español, las entrevistas fueron grabadas con videocámara y grabadora de voz. Se recurrió a la ayuda de un traductor, quien las realizó en lengua tseltal y posteriormente las tradujo al español en código tiempo; cabe resaltar que los traductores fueron una pieza importante en el desarrollo de la presente investigación.

Se buscó tener una interacción con las y los actores de la comunidad y de los que asistían a las diversas celebraciones, respetando sus experiencias, prácticas, conocimiento, cosmovisión y saberes, así como el contexto sociocultural. Para ello se tuvo constante diálogo con la revisión bibliográfica, enfoques teóricos y un constante ejercicio de reflexividad, con la finalidad de construir un ambiente de diálogo con las y los actores involucrados.

CAPÍTULO I. ASPECTOS TEÓRICOS

En el presente capítulo se abordan los enfoques que ayudarán a interpretar y explicar los datos empíricos de la investigación. En un primer momento se presenta el enfoque de la antropología de la alimentación, ya que la alimentación está ligada a la cultura alimentaria de una sociedad o ser humano. En un segundo momento se retoma la perspectiva de género, ya que en la mayoría de las culturas se asocia a las mujeres con la cocina diaria y la cocina especializada como masculina, esto para explicar las relaciones diferenciales de poder en la organización culinaria.

1.1 Antropología de la alimentación

La antropología estudia la alimentación en su dimensión sociocultural aportando elementos para explicar por qué un grupo come de determinada forma (Bertran, 2010). Con una visión integral de los problemas alimentarios y una mirada holística y comparativa analiza los hábitos alimentarios, las normas y patrones sociales que organizan el comportamiento de los individuos. Lo anterior partiendo de la premisa de que la alimentación es un proceso fisiológico, de carácter social e impregnado de significados, y no sólo está compuesta por hábitos, sino también por saberes, con un significado al interior de cada sociedad (Contreras y Gracia, 2005). En general es un campo donde la naturaleza y la cultura entran en contacto (Garine y De Garine, 1999). El ser humano ha subsistido por su fisiología de omnívoro, su carácter social dotado de cultura, de la función simbólica y de la capacidad de recrear micro-entornos, por lo tanto el primer grupo donde comparte su comida es la familia (Garine, 1987), donde se dan una serie de relaciones en torno a la mesa y tienen por objeto unirlos; y la mujer es la encargada de los preparativos y la elección de los productos que se consumiran en la

familia (Garine, 1987), aquí surge la pregunta ¿seguirá siendo así en todas las culturas, tanto en lo público como en lo privado?

Las prácticas alimentarias pueden variar según el lugar, grupo humano, el momento histórico y las tradiciones culturales (Garine, 1987). Para hablar de prácticas alimentarias es necesario primero hablar de hábito, el cual es la repetición de actos de una forma determinada y está ligado a la costumbre. Los hábitos alimentarios están relacionados con el número de comidas al día, horarios, alimentos frecuentes, aspectos emocionales, cantidades, higiene, compra, manejo y almacenamiento de alimentos, los ritos que se realizan, selección de acompañantes, la forma en que se decide cuánto y qué come cada miembro (UNICEF, 2011). Los individuos tienden a adoptar los hábitos alimentarios que practica el grupo social al que pertenecen, por lo tanto, los hábitos alimentarios son las prácticas alimentarias adquiridas a lo largo de la vida y responden a presiones culturales y sociales de la comunidad en la que el individuo se encuentre. (UNICEF Y CECU, 2011).

Las prácticas alimentarias son una actividad que juegan un papel como rasgo de identidad, y también en el sentido contrario como una forma de diferenciarse de los otros (Bertran, s.f), debido a que los alimentos que se consumen en un grupo tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen, así como las técnicas empleadas para procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos, que varían de cultura a cultura y su consumo siempre está condicionado por el significado (Mintz, 2003).

La culinaria es un gesto de la cultura, las técnicas especiales para preparar ciertos alimentos, es el arte de cocinar. En este sentido la cocina es: "el conjunto de los

ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida, el acervo de las representaciones, de las creencias y prácticas que a ella están asociadas, las cuales son compartidas por los individuos que forman parte de una cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones y un conjunto de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos sino también a su cosecha y autoconsumo " (Fischler, 1995: 32).

La cultura alimentaria se encuentra en nuestra vida diaria y es definida por Contreras y Gracia (2005) como el conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas asociadas a la alimentación compartida por los individuos de una cultura o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Todo lo anterior, enmarcado dentro de la gastronomía, la cual deriva del griego "gaster" o "gastos" que significa estómago o "gnomos", conocimiento o ley; por lo que es la encargada del estudio de la relación entre cultura y alimento o conocimiento razonado de todo lo que se refiere al ser humano y su alimentación. Se debe entender como una actividad interdisciplinaria (Gutiérrez, 2012), y según Finkelstein (citado por Nunes, 2007), la gastronomía local es una forma de entender parte de la formación de la cultura, es un elemento identificador de la cultura que delimita el tiempo, espacio, forma y hábitos alimentarios, además se considera como parte del patrimonio cultural intangible.

1.2 Ritualidad en la alimentación

Al comer, no sólo lo hacemos para alimentarnos, sino también por razones ceremoniales y sociales. En los ciclos festivos, ya sean relativos al calendario anual o al ciclo de vida de los individuos, de las familias o instituciones, tienen particularidades gastronómicas que las acompañan e incluso las identifican (Contreras, 1992).

La alimentación en las fiestas es un rasgo que refuerza la pertenencia al grupo, a este tipo de alimento se denomina dieta ritual, se lleva a cabo al interior de un contexto social de carácter religioso, esto le confiere una naturaleza sacra legitimada por el dogma, y ritualizada a través de la tradición y sus componentes cotidianos. La dieta ritual se lleva a cabo bajo normas estrictas de protocolo social, repletas de un fuerte componente económico-medioambiental y su repetición depende de la transferencia empírica del saber y la experiencia en el aprovechamiento del medio ambiente y sus recursos (Chávez, 2010), es así que prácticamente todas las celebraciones se encuentran asociadas con alimentos y preparaciones específicas cuyo significado intrínseco se mantiene oculto o se encuentra revelado (Jiménez, 2006).

Para la dieta ritual algunos de los elementos que entran en juego son: los diferentes periodos de los ciclos festivos, la adquisición de la materia prima, la organización, la decisión de quienes la elaboran, la distribución y consumo en los rituales, sentido y significado de las ofrendas comestibles en los altares, a través de estos mecanismos se fortalece la relación existente entre el espacio sagrado y lo tangible, y al mismo tiempo se fortalecen las identidades. En la misma lógica se realizan y distribuyen los alimentos y bebidas establecidos por la costumbre, término empleado para designar prácticas como por ejemplo, consumir alimentos, bebidas, junto con danzas, música, durante

determinadas ceremonias, se vuelve una acción rodeada de solemnidad, la cual tiene una serie de códigos de comportamientos particulares como el horario, los espacios y un orden (López, 2006).

1.3 Organización social

Las instituciones hacen posible que hombres y mujeres interactúen y se organicen para alcanzar un bien común (Appendini y Nuijten, 2002). Por ello, en las celebraciones es indispensable que todo salga satisfactoriamente, y la comida es parte de los elementos que no pueden faltar y por eso es necesario tener una serie de normas, que regulen el proceso alimentario. Esto es importante, puesto que permite comprender los mecanismos, que regulan y hacen posible la existencia o inexistencia de una soberanía alimentaria. Para la presente investigación nos referimos a los grupos domésticos y el sistema de cargo, ambos regulan la alimentación ya sea cotidiana o especial.

La familia es el primer lugar donde se comparten los alimentos cotidianos, y por ende se organizan para la obtención, producción, preparación, distribución y consumo de los alimentos (Garine, 1987); Robichaux (2005) retoma el concepto de Augustins de sistema familiar y habla de tres principios: el principio de casas, cognaticio y de linaje; en la Mesoamérica actual se describe bajo el modelo de linaje atenuado, regidos por un principio patrilineal.

En el principio patrilineal se observa que el hijo se queda a vivir en casa de los padres cuando se casa y la hija sale de su casa para ir a casa de los suegros. Hasta que el hijo casado puede o hereda una casa propia, vive los primeros años de su matrimonio en el solar de su padre, mientras que el hijo pequeño se queda al cuidado de la madre y el

padre, por lo tanto se le hereda la casa principal. Para el presente estudio, se retoma lo propuesto por Robichaux (2007) sobre la patrilineal limitada que la señala como una agrupación más o menos agnaticia, formada por familias patrilocales, las cuales no dependen de la disponibilidad de la tierra, sino más bien de las relaciones de parentesco, en ella ejerce cierta autoridad las personas mayores sobre los jóvenes. Las relaciones de parentesco regulan los espacios y los comportamientos además de obligaciones con respecto a los otros.

En ese mismo sentido en los grupos domésticos no necesariamente tiene que existir relaciones de parentesco, estos grupos pueden compartir la residencia, o el consumo, o realizar juntos las actividades de producción y actividades o acciones rituales u otras (Robichaux, 2005; Estrada, 2011). Los grupos domésticos que comparten residencia son los que se encuentran bajo un mismo techo, mientras que los grupos de producción o de consumo no necesariamente están bajo el mismo techo, en los grupos de actividad o de acción ritual o diversas, son aquellos en los cuales no necesariamente existen relaciones de parentesco, pero se organizan al tener un objetivo común (Robichaux, 2005; Estrada, 2011).

1.4 Sistema de cargos

La estructura que sostiene y reproduce los códigos de comportamientos en ceremonias, es el sistema de cargos, el cual tiene la facultad de organizar todo lo que concierne a un evento especial o toma de decisiones en la comunidad (Bello *et al.*, 2003). Por lo tanto, la forma de realizar y consumir los alimentos durante días especiales, se lleva bajo cierto orden específico, distinto al cotidiano. Para abordar este tipo de alimentación, nos referimos a esta institución ya que está presente en la comunidad de Pathuitz.

El sistema de cargos es una forma de organizarse en las comunidades indígenas; las comunidades son “un grupo de gentes en estrecha contigüidad por lo general con fronteras geográficas o políticas reconocidas” (Korsbaek, 2009:103), recalca la importancia del proyecto social y el sentido de cumplir las obligaciones con la comunidad. El sistema de cargos es una institución que regula la vida social y cultural de la comunidad, “el sistema de cargos es la institución que se presta a la formulación de un proyecto social, creando así una comunidad” (Korsbaek, 2009: 107). El sistema de cargo al igual que los grupos domésticos regulan y coordinan dentro de la comunidad, la organización de las ceremonias y dictan las normas de qué, cuándo, con quién y cómo consumir diferentes platillos para la ocasión.

1.5 Perspectiva de género

En todos los procesos sociales, existen relaciones que permiten una organización o establecimiento de roles, en la alimentación estas relaciones se manifiestan en forma interfamiliar e intrafamiliar, son relaciones que permiten mantener la organización. Los hombres, mujeres, niños y niñas participan activamente en algún punto del proceso alimentario. Por ello, se utilizó al género como categoría de análisis en las prácticas alimentarias.

El género para la presente investigación parte de la definición de Scott: “el género es un elemento constitutivo de las relaciones sociales basadas en las diferencias que distinguen los sexos. El género es una forma primaria de relaciones significantes de poder”, y toma en cuenta cuatro elementos: los símbolos, conceptos normativos, las instituciones y la identidad subjetiva, por lo que “el género es el campo primario dentro del cual se articula el poder” (Scott, 1996: 33).

Foucault (citado por Piedra, 2004) nos permite ver las relaciones de poder, que no sólo se dan entre sujetos sino a través de ciertos dispositivos de poder, menciona que la relación de poder se construye entre el dominador y el que es dominado, la cual puede ser modificada. Las relaciones de poder entre géneros, conforman una de las dimensiones sociales más importantes, la desigualdad entre hombres y mujeres, que se observa en las diferencias para el acceso a ciertos recursos, la retribución del trabajo, así como el papel que tienen dentro de la familia y la sociedad. Estas desigualdades no son producto de diferencias biológicas de cada sexo, sino de construcciones sociales y simbolizaciones culturales de los sistemas de género / sexo (Marín, 2013).

El rol del género está conformado por un conjunto de normas y prescripciones que dicta la sociedad y la cultura sobre el comportamiento femenino o masculino, sostiene una división básica como es la división sexual del trabajo (Lamas, 2003), que indica quién elabora, produce, sirve y consume ciertos alimentos o quiénes participan en las celebraciones religiosas según el rol que tengan, demostrarán poder y prestigio dentro de un espacio público. Este espacio es de reconocimiento y de competencia, donde el hombre lleva a cabo sus actividades; mientras las actividades que se desarrollan en el espacio privado, son femeninas, las cuales son menos valoradas socialmente, fuere cual fuere su contenido, son las que no se ven ni son objeto de apreciación pública, es decir, cuando una tarea tiende a valorarse tiende a hacerse pública, tiende a masculinizarse y hacerse reconocer (Amorós, 1994).

El consumo de alimentos expresa el estatus de los individuos según múltiples criterios y traduce quizá inconscientemente, como sugiere Levi-Strauss, la estructura profunda de las sociedades. Comiendo, el ser humano exterioriza, ejerce de alguna manera su pertenencia social, ello explica la búsqueda de prestigio y de distinción (Bourdieu, 1998).

Capítulo II. Contexto socioambiental

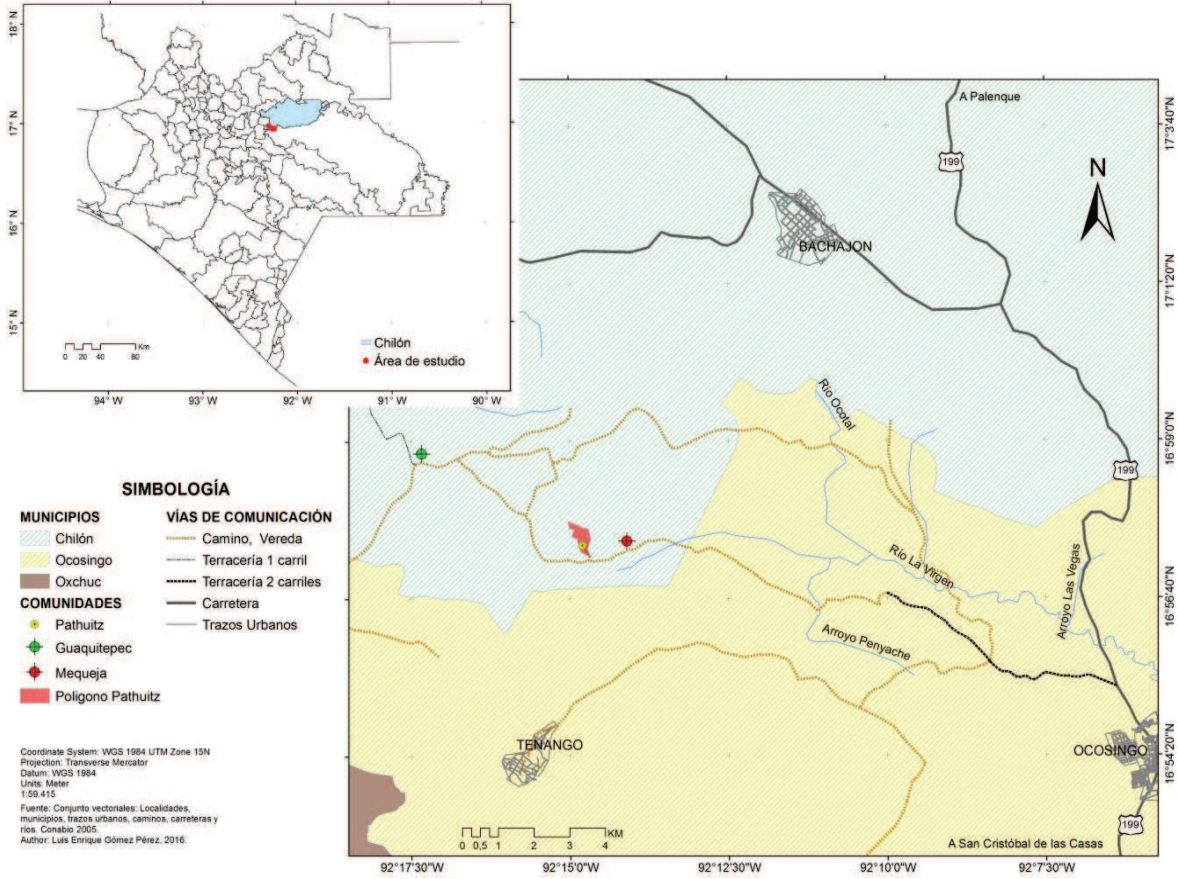
Con el propósito de ubicar y tener un panorama amplio del área de estudio, el siguiente capítulo presenta datos a nivel estatal y municipal (Chilón) los cuales se contrastan en cada indicador, para comprender el contexto social y ambiental de la comunidad de Pathuitz. Cada indicador deja entrever necesidades socioeconómicas, de educación, sanitarias y de servicios de salud.

2.1 Ubicación

El estado de Chiapas está conformado por 118 municipios y 15 regiones socioeconómicas entre las cuales se encuentra la región XIV Tulijá Tseltal Chol que abarca siete municipios, entre ellos Chilón (INEGI, 2010). El municipio de Chilón forma parte de las regiones fisiográficas Montañas del Oriente, Montañas del Norte y Altos de Chiapas, la ubicación altitudinal varía entre los 100 m y los 2,000 m. sobre el nivel del mar. Las formas del relieve son sierra plegada con cañadas, sierra alta escarpada compleja, sierra alta de laderas tendidas y lomerío (INEGI, 2010).

Las principales localidades dentro del municipio de Chilón son: Chilón, Bachajón, Tzajala, San Jerónimo Tulijá y Guaquitepec (CEIEG, 2010). Bachajón y Guaquitepec son localidades de importancia para la comunidad de Pathuitz, los pobladores se trasladan a ellas para obtener servicios de salud, adquirir alimentos y participar en reuniones de la Misión de Bachajón. La comunidad de Pathuitz tiene 434 habitantes, 214 son mujeres y 220 hombres (INEGI, 2010)

Figura 1. Mapa del área de estudio



Elaboró: Luis Enrique Gómez Pérez

Este territorio está organizado con base en *ts'umbales*, organización que retoma la Misión de Bachajón. Un *ts'umbal* tiene la capacidad de inferir y transformar la vida, proviene de la palabra *ts'un* (sembrar), al desglosar la palabra se define como el origen de un grupo de una especie, que tienen la misma raíz (Gómez, 2011).

El *ts'umbal* de Guaquitepec está conformado por las comunidades de Pathuitz, Mequeja, Pinabetal, San Marcos, Ch'uch' te'el, Guadalupe Ictala, San Antonio Bulujib, San José los mangos, San Vicente Buena Vista. Pathuitz, al ser parte del *ts'umbal* Guaquitepec tiene relación (ya sea de parentesco, de amistad, o de compadrazgo) cercana con la comunidad de Mequeja. Pathuitz se encuentra a 1,043 m sobre el nivel del mar, colinda con las comunidades de Mequeja, Pinabetal, Chuch' te'el y el rancho llamado San Luis, los Pirineos.

2.2 Hogares

En el municipio de Chilón existen 19,192 hogares de los cuales 1,994 están encabezados por jefas de familia (INEGI y CONEVAL, 2010). Para la comunidad de Pathuitz, los grupos domésticos en su mayoría los encabezan jefes de familia, el número de integrantes varía según el tipo de grupo del que estemos hablando, el de residencia y de consumo puede llegar a ser de dos personas hasta alrededor de 10 integrantes, según datos observados en campo. Se desconoce el número de hogares que existe en la comunidad, los datos no se encuentran desglosados en la base de datos de INEGI.

2.3 Escolaridad

En el 2010 el promedio de escolaridad de la población de 15 años o más en el municipio de Chilón era de 4.7 años, frente al promedio de escolaridad de 6.7 en la entidad (INEGI y CONEVAL, 2010). La comunidad de Pathuitz cuenta con una escuela de nivel preescolar que lleva por nombre Ricardo Flores Magón y una de nivel primaria llamada Lázaro Cárdenas del Río Salazar, cabe resaltar que dichas instituciones no

cuentan con el número de profesorados suficientes para cada grado, ya que éstas son multigrado.

Para los estudios de nivel medio superior, se trasladan a la localidad de Guaquitepec la cual tiene prestigio por tener una educación inclusiva, con la finalidad de transmitir la cultura a los jóvenes, además promueve la formación de promotores comunitarios. Se han realizado estudios acerca de este proyecto educativo, como el elaborado por Conrado en el 2011 “Educación y apropiación cultural: la experiencia del Bachillerato Fray Bartolomé de las Casas en una comunidad tseltal”, el proyecto educativo se ejecuta en Guaquitepec desde 1996, propuesto desde estructuras internas, para incorporar elementos de su cultura a través de prácticas como la armonía, colectividad y conservación de la naturaleza. Para continuar los estudios de nivel superior se trasladan a Ocosingo y San Cristóbal de las Casas.

2.4 Salud

Las unidades médicas en el municipio de Chilón son 37 (2.8% del total de unidades médicas del estado). El personal médico es de 48 personas (0.9% del total de médicos en la entidad) y la razón de médicos por unidad médica de 1.3, frente a la razón de 4.1 en todo el estado (CONEVAL, 2010).

En Pathuitz existe un auxiliar de salud, con conocimientos básicos para atender necesidades urgentes, cuenta con un dispensario médico; el centro más cercano de salud se encuentra en la comunidad aledaña de Mequeja, donde labora un médico y dos enfermeros. Este servicio, suele ser insuficiente para los habitantes del lugar, para padecimientos que requieren otro servicio se trasladan a la localidad de Guaquitepec, Bachajón y al municipio de Ocosingo.

2.5 Producción

En relación a la producción agrícola, se presentan en el cuadro 1 los datos sobre los cultivos sembrados por superficie, volumen y valor de producción del municipio de Chilón.

Cuadro 1. Principales productos producidos en el municipio de Chilón, Chiapas.

Cultivo	Superficie sembrada (Ha.)	Superficie cosechada (Ha.)	Volumen de producción (Ton.)	Valor de la producción (Miles de pesos)
Café cereza	13,279.00	13,273.00	17,918.55	101,016.54
Frijol	4,205.00	4,205.00	1,597.90	19,713.64
Macadamia	113.00	113.00	33.90	1,023.78
Maíz grano	19,470.00	19,470.00	25,384.60	74,210.76
Naranja	150.00	150.00	1,500.00	3,600.00
Palma africana o de aceite	280.25.00	280.25.00	1,681.50	2,151.29

Fuente: Elaboración propia con datos de CEIEGE, 2015

Con estos datos se puede ver que la producción de maíz es la de mayor magnitud, seguida del café. También se produce macadamia (CEIEGE, 2015), pero es escasa; el cultivo de la macadamia se ha visto como una alternativa para la diversificación de la cafecultura, bajo un proyecto donde se beneficiaron 222 productores del municipio de Chilón, Tila, Yajalón (Desarrollo Agropecuario y pesca, 2006), sin embargo, la producción es muy baja, el proyecto no dio los resultados esperados, por lo menos en la comunidad de Pathuitz, donde se conservan unos árboles, pero la producción no se utiliza para su comercio.

Cuadro 2. Principales especies ganaderas en el municipio de Chilón, Chiapas.

Especie	Valor de la producción (Miles de pesos)	Volumen de producción (Ton.)
En pie bovino	101,978.00	5,716.46
En canal bovino	114,714.90	3,099.00
En pie porcino	67,289.40	2,715.87
En canal porcino	97,392.80	2,111.26
En pie aves	2,949.00	145.93
En canal aves	3,290.50	114.20
En pie guajolote	1,571.70	37.61
En canal guajolote	1,761.20	28.00

Fuente: Elaboración propia con datos de CEIEGE, 2015

Ambos Cuadros muestran las especies de vegetales y animales que se producen en el municipio, y son importantes en la dieta cotidiana y especial en Pathuitz como es el café (que es producido para el consumo y venta), el maíz, frijol, cerdo y aves (producidos para el autoconsumo).

2.6 Ayuda alimentaria

Los programas de alimentos que llegan a las comunidades mediante cocinas o desayunadores del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) son: apoyo alimentario en albergues indígenas, el Programa de Abasto Social de Leche Liconsa, el Programa de Apoyo Alimentario y los programas de organizaciones no gubernamentales que beneficiaron entre 0.7 y 6.6% de los hogares del estado (ENSANUT, 2012). En los municipios de Chilón y Chenalhó, el Sistema DIF Chiapas ha implementado proyectos de ayuda alimentaria directa y de traspatio para mejorar las condiciones de vida de la población vulnerable (Gobierno del Estado de Chiapas, 2014). La comunidad de Pathuitz, recibe el programa social de Prospera, antes llamado Oportunidades, además en las escuelas se tienen los desayunos escolares. La comunidad aledaña, Mequeja cuenta con una tienda Diconsa.

2.7 Indicadores en el Municipio de Chilón

Indicadores de pobreza y vulnerabilidad

En 2010, 95.3% del total de la población en el municipio de Chilón se encontraba en situación de pobreza, un 24.7% presentaba pobreza moderada y 70.6% estaban en pobreza extrema.

En el mismo año la vulnerabilidad por carencias sociales es de 4.2%, este tipo de vulnerabilidad se refiere a la población que presenta una o más carencias sociales y su ingreso es superior a la línea de bienestar². Vulnerabilidad por ingresos es de 0.3%, esto es cuando el ingreso es igual o menos a la línea de bienestar y el 0.2% de la población se considera como no pobre y no vulnerable en el municipio de Chilón (CONEVAL, 2010; 2012).

Indicadores de carencia social

El índice de carencia social³ en 2010, fueron las siguientes: la condición de rezago educativo afectó a 42.6% de la población del municipio de Chilón. En el mismo año, el porcentaje de personas sin acceso a servicios de salud fue de 32.1%. La carencia por acceso a la seguridad social afectó a 95.9% de la población que se encontraban bajo esta condición.

² línea de bienestar es la suma de los costos de los productos de la canasta alimentaria y no alimentaria, para conocer a la población que cuenta con el acceso a los bienes y servicios para satisfacer necesidades básicas, haciendo uso del total de sus ingresos (CONEVAL, 2010)

³ se refiere a los derechos fundamentales de las personas en el aspecto de desarrollo social y es medido mediante seis indicadores de carencia social: rezago educativo, acceso a los servicios de salud, acceso a la seguridad social, calidad y espacios de vivienda, acceso a los servicios básicos en la vivienda y acceso a la alimentación, como parte de la metodología del CONEVAL, para la medición de la pobreza (CONEVAL, 2012).

El porcentaje de personas que reportó habitar en viviendas con mala calidad de materiales y espacio insuficiente fue de 62.5%. Mientras que un 91.6% reportó habitar en viviendas sin disponibilidad de servicios básicos, lo que significa que las condiciones de vivienda no son las más adecuadas.

La incidencia de la carencia por acceso a la alimentación⁴ fue de 45.3%, (CONEVAL, 2010). Todos los porcentajes antes mencionados para evaluar los indicadores de carencia social en el municipio de Chilón, son altos, y no existen datos comparativos desglosados por localidades, por lo tanto no se puede contrastar los datos, sin embargo se puede aludir acerca del contexto y las carencias sociales de la comunidad de Pathuitz.

⁴ El acceso a la alimentación es un indicador que se construyó a partir de la Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria (EMSA), que considera a los hogares donde residen personas, y se valora los últimos tres meses, sí por motivo de falta de ingreso monetario, sus integrantes o alguno de ellos han tenido una alimentación baja en variedad, ha dejado de desayunar, comer, cenar, consumió menos alimento de lo que pensaba o debía comer, se quedó sin alimento, sintió hambre pero no se alimentó, sólo se alimentó una vez o no consumió nada durante el día.

RESULTADOS

Capítulo III. Organización social en el sistema alimentario

En el presente capítulo, se aborda la forma en que se organizan en la cotidianidad y en eventos especiales, para llevar a cabo la alimentación en la comunidad de Pathuitz, al mismo tiempo cómo el género atraviesa las relaciones inmersas en la organización, y cómo esto modera la distribución de las tareas cotidianas y especiales, que a su vez son parte de un proceso alimentario desde la producción-obtención del alimento hasta su consumo. Esta misma distribución de trabajo y prestigio permea en el sistema de cargos y en los grupos domésticos.

3.1 División sexual de trabajo en la alimentación

El rol del género está conformado por un conjunto de normas y prescripciones que dicta la sociedad y la cultura sobre el comportamiento femenino o masculino, sostiene una división básica como es la división sexual del trabajo (Lamas, 2003). Además determina la función para la organización social, la distribución de trabajos, limpieza, sembrado de alimentos y elaboración de estos.

En la comunidad de Pathuitz, con respecto a la obtención de los ingredientes de la alimentación cotidiana y especial se observó que hombres y mujeres van a la milpa o al cafetal y realizan las diversas actividades en equipo y en la cosecha por lo general va toda la familia, tanto la pareja como los hijos (as).

Los hombres durante el taller identificaron actividades productivas que realizan cotidianamente, por ejemplo sembrar maíz (Figura 2), café, yuca, chile, camote. En el mismo taller, mujeres y hombres no hicieron mención de que efectivamente ambos realizan dichas actividades, ya que ellas acompañan a su pareja o a los miembros del grupo doméstico a la milpa, al cafetal y colaboran en diversas actividades.

Las mujeres cuidan-producen las plantas comestibles y animales que se encuentran en el traspatio de la casa, colectan y transportan la leña, posteriormente los hombres son los que la hacen en partes más pequeñas (cortar la leña) para su posterior uso.

Los niños(as) son los encargados de realizar los mandados a las tiendas cercanas de la comunidad para comprar los alimentos industrializados como: galletas, chicharrines y bebida de cola. Cuando son productos que se tienen que comprar en el exterior de la comunidad, como paquetes de bebida de cola, es el hombre quien se transporta al lugar para su compra. En el siguiente Cuadro se muestra la distribución de trabajo que ellos y ellas mencionaron en el taller y que asumen como propios de un hombre y una mujer en la comunidad, aunque en la práctica hay una colaboración entre ambos (mujer y hombre) donde además los hijos también colaboran.

Cuadro 3. Actividades productivas y reproductivas de mujeres y hombres

Lo que hace la mujer	Lo que hace el hombre
Preparar el fuego	Sembrar café (las diferentes variedades)
Preparar el café	Sembrar maíz
Cocer frijol	Sembrar frijol
Elaborar tortillas	Sembrar yuca
Elaborar los alimentos	Sembrar camote
Barrer la casa	Sembrar chile
Alimentar a los animales	Limpia todo lo que siembra
Lavar ropa	Rajar leña
Bordar	Construir casa
Trapear la casa	

Fuente: Elaboración propia con datos del taller

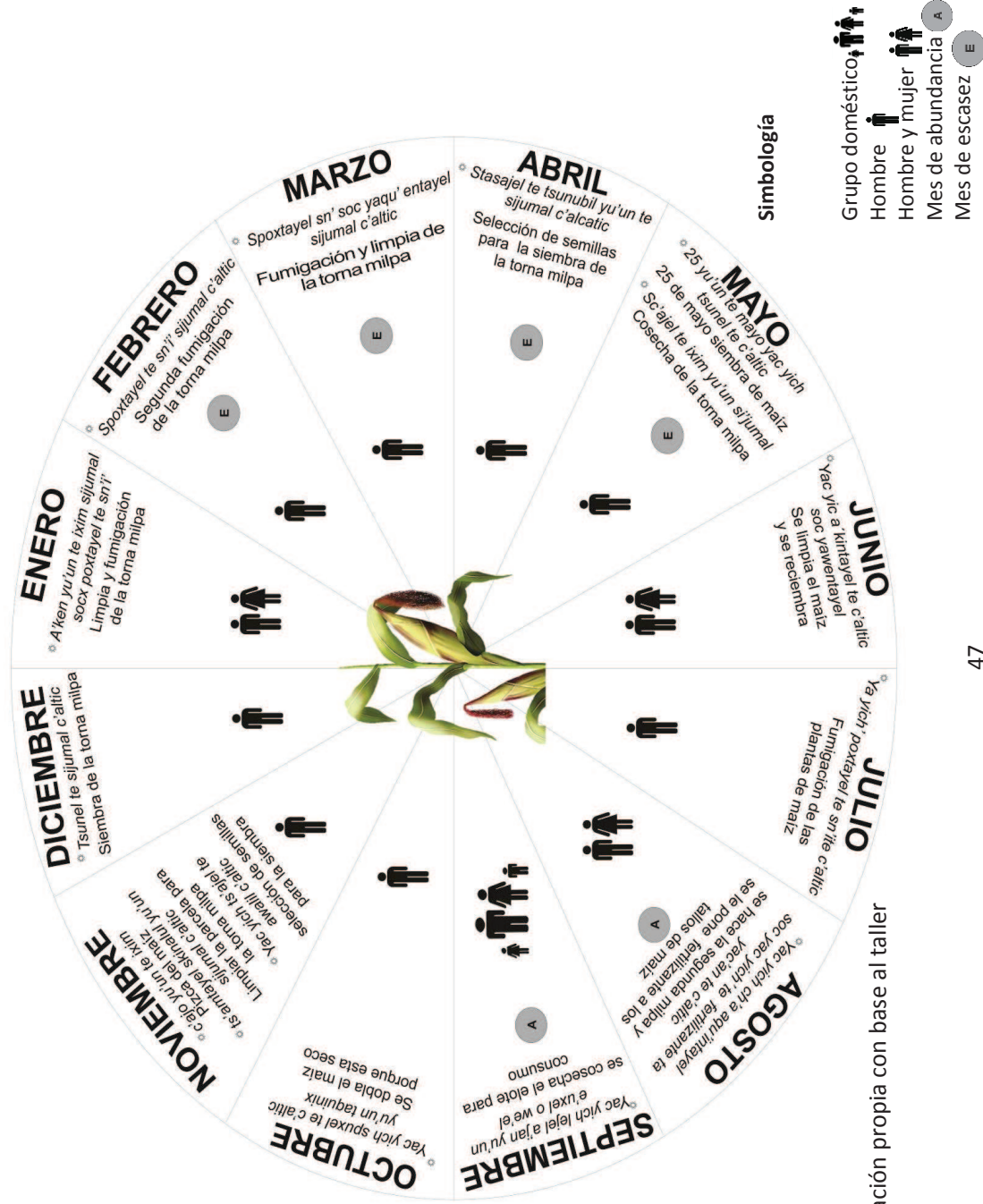
Los hombres asumen actividades en relación a la producción de alimentos (sembrar, limpiar, cosechar, transportar), propias de su género. Mientras que las mujeres dijeron lo relacionado con el proceso de preparación de lo que produce el hombre, es decir las actividades reproductivas, sin tomar en cuenta el cuidado de los hijos(as), cuidar el traspatio y el trabajo en la milpa y cafetal que ellas realizan.

“Cuando la mujer va a la milpa, ella es quien se encarga de traer los alimentos, pero si el hombre va solo pues él los tiene que traer los alimentos a la casa. Yo cuando voy solo a la milpa siempre le pido a mi esposa que me mande un morral grande para traer las verduras o los alimentos que encuentro en la milpa. Mi esposa ya sabe que siempre traigo verduras y ella ya sabe qué morral me manda para meter las verduras”

(Entrevista a productor, comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2015).

Con respecto a lo anterior podemos aludir, que sí bien existe por parte del hombre colaboración en la obtención y transporte de los alimentos cotidianos, la responsabilidad es delegada cuando la mujer va a la milpa, lo cual es frecuente. Por ende, podemos comprender que la mujer sigue siendo la responsable de tomar las decisiones sobre la dieta diaria, lo que le otorga poder.

Figura 2. Actividades del grupo doméstico en la milpa



Fuente: Elaboración propia con base al taller

3.2 Alimentación cotidiana

3.2.1. Producción - obtención de la alimentación cotidiana

Los principales sistemas productivos con los que cuenta la gente de Pathuitz son la milpa, el cafetal y el traspatio o *pat'na* (que en otros lugares le llaman huerto familiar o solar). Estos proporcionan los alimentos primarios que se consumen en la dieta cotidiana, en menor medida los productos que se obtienen de tiendas dentro de la misma comunidad o localidades cercanas (Guaquitepec y Ocosingo).

Cuadro 4. Producción –obtención de alimentos cotidianos

Alimento	Milpa	Cafetal	Traspatio	Tienda
Aguacate (<i>Persea americana</i> Mill.)			X	
Arroz (<i>Oryza sativa</i> L.)				X
Azúcar				X
Bebida de cola				X
Bolsas de pasta				X
⁵ Café (<i>Coffea arabica</i> L.)		X		
⁶ Calabaza (<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne) y (<i>Cucurbita argyrosperma</i> K. Koch)	X			
Calhidra				X
Camote (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.)	X			
Caña (<i>Saccharum officinarum</i> L.)	X			
Cebollín (<i>Allium schoenoprasum</i> L.)			X	
Chaya (<i>Cnidioscolus aconitifolius</i> (Mill.)l. M. Johnst)	X			
⁷ Chayote (<i>Sechium edule</i> (Jacq.)S.W)	X			
Chile (<i>Capsicum sp</i>)	X			
Chile en lata				X
Cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.)			X	
Cilantro (<i>Eryngium foetidum</i> L.)			X	
<i>Culux</i> (<i>Cichorium intybus</i> L.)		X		
⁸ Frijol	X			
Galleta				X
Gallina			X	
Guajolote			X	

⁵ Las variedades que usan son: katura, Mundo Novo, Bourbon, Oro Azteca y Garnica

⁶ De la calabaza se consume, el fruto, semillas y las flores se comercializan en el mercado de Ocosingo

⁷ El consumo del chayote es del fruto y de la punta del chayote (los zarcillos)

⁸ *Phaseolus lunatus* L. *Phaseolus coccineus* L. *Phaseolus vulgaris* L. *Phaseolus acutifolius* A. Gray.

Guayaba (<i>Psidium guajava</i> L.)		X		
Hierba Mora (<i>Solanum americanum</i> Mill.)	X			
Huevo			X	X
Limón (<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle)			X	
Machetón (<i>Inga paterno</i> Harms)		X		
⁹ Maíz (<i>Zea mays</i>)	X			
Mango (<i>Mangifera indica</i> L.)			X	
Mostaza (<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern)	X			
Mumun Piper auritum kunth)			X	
Naranja (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck)			X	
Pan dulce				X
¹⁰ Panuwat (<i>Gonolobus pectinatus</i> Brand.)		X		
Pato			X	
Plátanos (<i>Musa x paradisiaca</i> L.)		X		
Po'om (<i>Spondias mombin</i> L.)			X	
Puerco			X	
Sal				X
Te limón (<i>Lanta sp.</i>)			X	
Tomatillo (<i>Solanum lycopersicum</i> L.)	X			
Tsuy (<i>Sinclairia discolor</i> Hook. & Arn.)	X			
Xaxib (<i>Senna multijuga</i> (Rich.) H.S. Irwin & Barneby)		X		
Yuca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)	X			

Fuente: Elaboración propia con datos de entrevistas y observación participante, 2016

De los 44 alimentos que se muestran en el Cuadro 4, 14 provienen del traspatio o *pat'na*, 13 de la milpa, siete del cafetal y 10 de tiendas cercanas a la comunidad; los huevos que consumen pueden ser comprados en las tiendas o producidos en el traspatio.

La alimentación se complementa con productos de temporada como el *zats*¹¹, hongos y lo que obtienen de los ríos cercanos como caracol, camarón, peces y tortugas. En el proceso de obtención y producción de estos alimentos se organizan por grupos

⁹ Producen cuatro variedades de maíz: blanco, amarillo, morado y negro

¹⁰ Fruto que se prepara con azúcar

¹¹ Larva de la mariposa nocturna *Arsenura armida* que se congrega en árboles de caucho (*Ficus elástica* Roxb. ex Hornem), su principal hospedero.

domésticos de consumo y de producción. La leña¹² que utilizan como combustible la adquieren del cafetal y de la milpa, esta puede ser colectada por la mujer o el hombre.

3.2.2. Preparación de alimentos cotidianos

Las mujeres de los grupos domésticos son las que elaboran la alimentación cotidiana. Ellas identifican actividades reproductivas propias y cotidianas como preparar el fuego, café, cocer frijol, hacer tortillas, alimentar a los animales. Además de otras actividades como barrer la casa, lavar la ropa, trapear la casa, bordar (Cuadro 3). Se coordinan entre sí para la división del trabajo al interior de la casa, así como para el trabajo en la milpa o cafetal. Ellas desde los 9 años comienzan a aprender elaborar los diferentes tipos de tortillas, preparar alimentos cotidianos, y demás actividades reproductivas, conocimientos que son transferidos de sus madres en la cotidianidad.

En la elaboración de los platillos cotidianos hacen uso de la siguiente tecnología: estufas ahorradoras para preparar las tortillas en comales de barro (*samet*), calentar agua, elaboración de café que se sirve con un recipiente (*tuts*)¹³, el cocimiento de frijol lo hacen en ollas de barro llamadas (*oxom*) y el nixtamal (maíz con cal) lo cuecen en ollas de aluminio sobre fogones de leña. Los molinos para moler el nixtamal pueden ser industriales o mecánicos, esto más bien depende de las posibilidades económicas de cada grupo doméstico. En canastas de palma suelen tener el maíz o frijol (*Moch*) o

¹² Las especies que se utilizan para combustible son: roble (*Cedrela odorata* L.), pino (*Pinus sp.*), *Chalum* (*Inga sp.*) Caspirol (*Inga laurina* (Sw.) Willd.) y timbre (*Acacia angustissima* (Mill.) Kuntze)

¹³ Fruto de *Crescentia cujete* L. es utilizado como recipiente para servir bebidas (café)

colocan las verduras (*itaj*) que traen de la milpa o cafetal. Para transportar agua, frijol o maíz, o también para colocar las tortillas utilizan un recipiente llamado *jay*¹⁴.

Cuadro 5. Utensilios y tecnología en la elaboración de los alimentos

Nombre	Descripción
Fogones ahorradores de leña	Para la elaboración de tortillas, café, frijol y calentar agua
Fogones de leña	Para cocer el nixtamal, tamales, frijol
Molinos industriales/ mecánicos	Para triturar el nixtamal y tener la masa para el pozol y la tortilla
Olla de barro (<i>oxom</i>)	Cocer frijoles
Ollas de aluminio	Cocer nixtamal, café
Ollas, sartenes, cucharas de peltre	Elaboración de arroz, pastas y huevos
Canasta (<i>moch</i>)	Recipiente grande para colocar y mantener fresca las verduras, y colocar el maíz al momento de desgranarlo
<i>Jay</i>	Recipiente para colocar las tortillas recién hechas, además de transportar agua, colocar el frijol o el maíz
Comal de barro (<i>Samet</i>)	Elaboración de las tortillas
Vasos y platos	Estos pueden ser de plásticos o de cristal
Prensa	De metal para elaboración de tortillas

Fuente: Elaboración propia con datos de pláticas informales y observación, 2016

Los platillos que se preparan y consumen cotidianamente son el frijol hervido, tortillas, atol (*ul*), pozol (*mat's*), variedad de verduras (*itaj*) hervidas para el pozol, pastas, arroz, café, caldo de gallina, tubérculos (papa, camote, yuca) con tomate, chayote hervido, tamal de mole, huevo con cebollín y tomatillo, caldo de hongos, *panuwat* en dulce, plátano frito o asado, el chile en macerados para complementar los platillos. Además de los que son de temporada como el caldo de *zats* en caldo y frito, frutas por ejemplo: naranjas, guayabas, mango, jocote (*po'om*), chilacayote (*mayil*) y aguacate.

¹⁴ Fruto de *Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.

Cuadro 6. Elementos y platillos de consumo cotidiano

Semillas locales	Verduras locales	Frutas locales (puede ser de temporada)	Productos procesados localmente	Productos industrializados
Frijol Maíz Café	<i>Itaj</i> : chayote, calabaza, chaya, <i>tsuy</i> . Preparación: hervidos con sal y chile, se consume junto al pozol. Tubérculos: papa, camote, yuca. Preparación con tomate, cebollín y Tomatillo.	Plátano frito o asado Panuwat en dulce Aguacate	Tortillas Atol (<i>ul</i>) Pozol (<i>mat's</i>) Caldo de gallina Tamal de mole Huevo con cebollín y tomatillo Caldo de hongos Caldo de <i>zats</i>	Pastas Arroz Bebidas de cola (pepsicola)

Fuente: Elaboración propia con datos de trabajo de campo, 2016

Los alimentos industrializados que se presentan en el anterior cuadro, no son los únicos, podemos ver el consumo de fritura y otros en el Cuadro 9 de frecuencia de consumo. El tamal de mole se realiza en días cotidianos, este platillo no tiene presencia en eventos especiales, como sí lo tienen el *norocho*, *pats'* que son envueltos en hoja de wan (*Renealmia alpinia* (Rottb.) Maas), en forma de tamal.

3.2.3. Comensalidad y distribución de alimentos

La comensalidad, los espacios y tiempo en los que se comparten los alimentos por lo general se da en el espacio de la cocina, juntos (padres, madres e hijos/as), momento para platicar y compartir las últimas noticias. La distribución de los alimentos en la cotidianidad no tiene un orden, en ocasiones la mamá le sirve primero al papá, pero el consumo de los alimentos se realiza al mismo tiempo. Al igual que la posición que cada persona tomó en la mesa, no hay un orden, el papá o la mamá pueden estar sentados en cualquiera de los lados de la mesa, indicando que no existe una distinción de poder en la mesa en la cotidianidad, sino que todos y todas son iguales.

“No hay un orden, depende quien está sentado primero en la fila o en la orilla de la mesa” (Entrevista a productora, comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2015).

Las porciones son iguales para hombres y mujeres, así como niños y niñas que pertenecen al grupo doméstico, la persona que sirve las porciones, será siempre la que esté en la orilla de la mesa, cerca del fogón, que por lo general es una mujer. A los niños se les puede servir menor cantidad, pero si piden más se les proporciona. En la hora del pozol, todas se sirven en una misma taza y comparte entre ellas, de la misma forma en una misma taza de pozol beben todos los hombres puesto que pertenecen al mismo grupo doméstico, lo que les da un sentido de unión familiar.

“Las porciones son iguales, depende la panza, si alguien no se llena se le sirve otra hasta que se quede lleno y satisfecho” (Entrevista a productor, comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2015).

El hecho de que las porciones sean iguales para los y las integrantes del grupo doméstico, es una muestra de que para ellos, todos merecen la misma cantidad, nadie está por encima del otro u otra. Al padre o a la madre no le toca más alimento. Las mujeres (a partir de los 9 años) del grupo doméstico son las que distribuyen los alimentos, las últimas en sentarse a la mesa, con las mismas porciones, algo que para ellas esta normativizado, puesto que es parte de sus labores y actividades propias designadas por la cultura, repitiendo con ello patrones de comportamiento.

3.2.4. Consumo de alimentos cotidianos

Tanto el hombre como la mujer tseltal, consumen los mismos alimentos; mencionaron que no existe un horario específico para el consumo, pero se alimentan de tres a cuatro veces al día.

Durante el taller participativo, mencionaron los alimentos que consumen cotidianamente hombres y mujeres, coincidiendo en alimentos como el frijol, verduras, chayotes, sin embargo también tuvieron diferencias en los alimentos que consumen, lo cual se debe en buena medida a que las mujeres son las que preparan los alimentos, por lo tanto esa cercanía, hace posible que hayan mencionado mayor número de alimentos que los hombres. El Cuadro 7 refleja lo que ellas y ellos mencionaron durante el taller sobre: ¿Qué come una mujer y qué come un hombre?

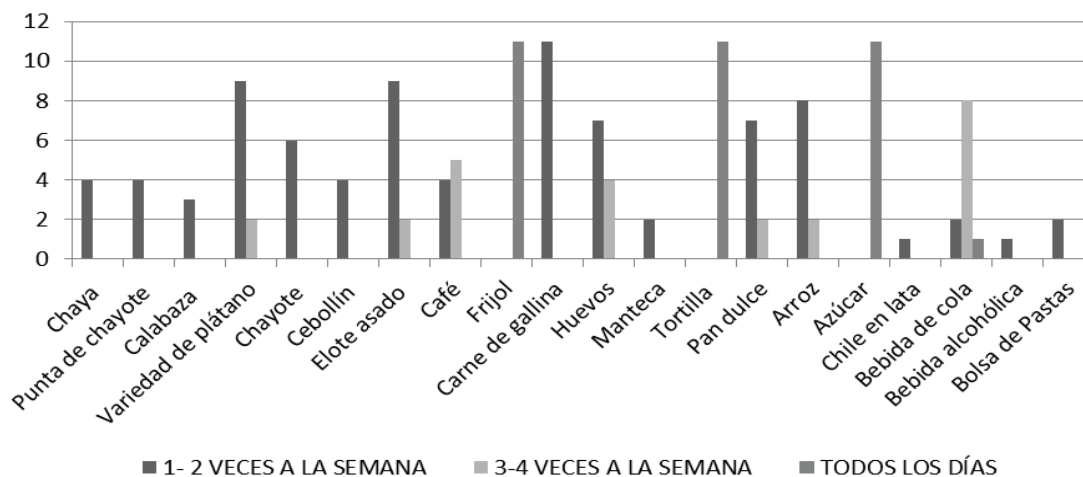
Cuadro 7. Alimentos que se ingieren por sexo

Lo que come una mujer	Lo que come un hombre
Frijol, maíz, verduras, plátano, naranja, chayote, tomate, chile, yuca, cebollín y mango	Frijol, maíz, verduras, plátano, naranja, chayote, tomate, calabaza, caracol, aguacate y hongos
tortilla, pozol, café	pozol
arroz, pastas	carnes
carne de res	

Fuente: Elaboración propia con datos del taller participativo.

Los alimentos que mencionaron tanto hombres y mujeres complementan la dieta diaria del grupo doméstico. Aunque pareciera que tienen diferencias de consumo por género, según lo observado, no ocurre así; la mujer fue específica en decir que consume carne de res y los hombres sólo mencionaron carne. Los tipos de carnes¹⁵ que se consumen son de gallina, puerco y res para ambos sexos, en las mismas proporciones; cabe decir que de estos tres tipos de carnes, se consume con mayor frecuencia la carne de gallina, y en menor frecuencia la de res, mientras que moderadamente se consume la carne de puerco. En la siguiente gráfica, se observa algunos de los alimentos reportados en la tabla de frecuencia de consumo aplicada a 11 grupos domésticos, donde se muestra el alto consumo de frijol, azúcar, tortilla, carne de gallina (ver datos completos en el cuadro 9).

Figura 3. Frecuencia de consumo por grupo doméstico (n=11)



Fuente: Elaboración propia con datos de tablas de frecuencia

¹⁵ A partir de un reglamento interno que elaboraron los principales y autoridades ejidales, se prohibió la cacería hace diez años. Anteriormente solían cazar jabalís, tepescuintle, conejo y armadillo.

La tabla de frecuencia de alimentos aplicada a 11 grupos domésticos, se observó que las tortillas hechas a mano y frijol se consumen diariamente. Resalta el alto consumo de bebidas de cola, en menor frecuencia el consumo de cerveza, chiles y salsas en latadas. ¿Cuáles son las implicaciones nutricionalmente hablando de consumir estos alimentos con la frecuencia que señalaron las personas de los grupos domésticos? De acuerdo con Pérez Lizaur y colaboradores (2008) podemos hacer una estimación general de cómo están nutricionalmente, por ello se tomó en cuenta cuatro alimentos de consumo frecuente: frijol, tortilla, azúcar y bebida de cola. Tan sólo en el consumo de estos cuatro alimentos se puede obtener: en proteínas 54.14 g, lípidos 13.62 g, carbohidratos 382.39 g, calorías 1838 kcal en un día, pero sólo la tortilla y el frijol proporcionan 1404 Kcal, datos que se reflejan en el siguiente Cuadro, donde se consideran las porciones y su equivalentes nutricionales.

Cuadro 8. Estimación nutricional de cuatro alimentos de consumo frecuente

Alimento/Porciones	Proteínas	Lípidos	Carbohidratos	Calorías
FRIJOL (por tazas/ 3 tazas)	8.8g	1.0g	18.6g	97kcal
	26.4	3.0	55.8	291
TORTILLA (por tortilla/ 21 tortillas)	1.3g	0.5g	10.2g	53kcal
	27.3	10.5	214.2	1113
AZÚCAR (3 Cd/6 Cd)	0.0g	0.0g	8.8g	34kcal
	0.0	0.0	52.8	204
BEBIDA DE COLA (600ml/600ml)	0.44g	0.12g	59.54g	230kcal
	0.44	0.12	59.54	230
TOTAL	54.14g	13.62g	382.39g	1838kcal

Fuente: Elaboración propia con base a las equivalencias de Pérez Lizaur y colaboradores (2008)

Se tomarón los cuatro alimentos como ejemplo para realizar el Cuadro, pero sí a esta dieta diaria le agregamos los alimentos que consumen moderadamente, de tres a cuatro veces a la semana como: plátano, elote, café, huevo, pan dulce, arroz y galleta,

los valores nutricionales aumentan: en proteínas 98.54 g, lípidos 49.12 g, carbohidratos 705.59 g, calorías 4,035 kcal en un día.

Pero si las cifras nutricionales anteriores, le sumamos los alimentos que se consumen una o dos veces a la semana como son el chayote, calabaza, tomatillo, cebollín, aguacate, papa, rábano, carnes (se tomó los valores de carne de gallina, puesto que se observó el consumo de este tipo de carne, exceptuando la carne de pescado, res y puerco), manteca, aceite, frituras y bolsas de pastas, tenemos aportaciones en proteínas 121.64 g, lípidos 84.42 g, carbohidratos 869.49 g, y un total en calorías de 4,700 kcal (esto sí se consumiera todos los alimentos en un solo día). Los alimentos como la chaya, punta de chayote, *tsuy*, *ik'os*, caña, atol, chile en lata, salsa, chicharrines, no se encontraron sus equivalentes.

En el siguiente Cuadro se presenta la frecuencia con los que se consumen los alimentos, ya antes mencionados y que nos ayudará a comprender lo antes descrito.

Cuadro 9. Frecuencia de consumo de alimentos por grupos doméstico (n=11)

Alimentos	Nombre científico	Nombre en tseltal	1-2 Veces a la semana	3-4 Veces a la semana	Todos los días
VERDURAS Y FRUTAS					
Panuwat	<i>Gonolobus pectinatus</i> Brandegee	Panuwat	2		
Chaya	<i>Cnidoscolus aconitifolius</i> (Mill.) I.M. Johnst.	E'k	4		
Punta de chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Snich'umate	4		
Tomatillo	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Ich'ok	3		
Calabaza	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne y <i>Cucurbita argyrosperma</i> K. Koch	Ch'um	3		
Variedad de plátano	<i>Musa x paradisiaca</i>	Lobal	9	2	
Tsuy	<i>Sinclairia discolor</i> Hook. & Arn	Tsuy	5		
Chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Ch'umate	6		
¹⁶ Ik'os	<i>spathiphyllum</i> sp.	Ik'os	2		
Cebollín	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Werux	4		
Elote asado	<i>Zea mays</i>	Wojbil ajan	9	2	
¹⁷ Café	<i>Coffea arabica</i> L.	Capel	4	5	
Aguacate	<i>Persea americana</i> Mill	On	6		
Caña	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Waleeh	2		
Papa	<i>Solanum tuberosum</i> L.		3		
Rábano	<i>Raphanus sativus</i> L.		1		
¹⁸ Frijol		Chene'k			11
CARNES Y DERIVADOS					
Carne de pescado		Tibal wakax	4		
Carne de res		Tibalwakax	11		
Carne de gallina		Tibal mut	11		
Huevos		Tomut	7	4	
Carne de		Tibal chitam	8		

¹⁶ Se utiliza la flor para consumo es de la familia Araceae (*spathiphyllum* sp.)

¹⁷ El café es de consumo frecuente en los grupos domésticos, este y las bebidas de cola son las principales acompañantes de los alimentos al momento de consumirlos. Por lo general no preparan ninguna otra agua de sabor de frutos

¹⁸ *Phaseolus lunatus* L. *Phaseolus coccineus* L. *Phaseolus vulgaris* L. *Phaseolus acutifolius* A. Gray

cerdo					
Manteca		<i>Lew</i>	2		
ALIMENTOS PROCESADOS LOCALMENTE					
Tortilla		<i>k'unu waj</i>			11
Atol de maíz		<i>Ul</i>	2		
Pan dulce			7	2	
PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS					
Arroz	<i>Oryza sativa L.</i>		8	2	
Galletas				1	
Huevo		<i>Tomut</i>	3		
¹⁹ Azúcar					11
Aceite			2		
Chile en lata			1		
Bebidas de cola			2	8	1
Salsa			1		
Frituras			1		
Chicharrines			1		
Bebidas alcohólicas			1		
Bolsas de pastas			2		

Fuente: Elaboración propia con datos de tablas de frecuencia

En la comunidad, los alimentos procesados que se consumen y se compran son pocos, cabe destacar que el consumo de bebidas de cola es relativamente alto, aportando proteínas 0.44g, lípidos 0.12g, carbohidratos 59.59g, y calorías 230 kcal, por cada 600ml diarios. El consumo de bebidas de cola, en ocasiones puede ser de hasta 900ml por persona, puesto que se compran en presentaciones de 3 l, dos o tres bebidas de cola al día, por lo que podría traer fuertes consideraciones de salud con el tiempo, como obesidad, desnutrición, hipertensión, diatebes. Otro dato que es necesario precisar, es que los grupos domésticos que realizaron este ejercicio están conformados de 2 a 10

¹⁹ El consumo de azúcar es diario y ellos se refieren a la azúcar que le agregan al café, puesto que no preparan aguas de sabores

integrantes, generando un total de 51 personas, implicadas en el ejercicio de frecuencia de alimentos.

3.2.5. Cambios alrededor de la alimentación cotidiana

En la aplicación de las entrevistas semi-estructuradas se indagó acerca de los posibles cambios en la alimentación diaria como podemos observar en el siguiente Cuadro.

Cuadro 10. Cambios en torno a la alimentación cotidiana

Antes	Actualidad
Producían su piloncillo	Compran azúcar
Producción de té de limón en el traspatio para consumo y para hacer el nido para los pollos	Ya no se produce
La cal se preparaba con piedras blancas de los ríos y se quemaban	Compran calhidra
Se quemaban las conchas de caracol para producir la calhidra	
Los puercos nacían y crecían en la montaña y sólo se cazaban	Hay que cuidarlos en el traspatio o comprarlos
No usaban agroquímicos y existía mayor diversidad de alimentos	Usan fertilizantes, herbicidas y plaguicidas en la milpa. Disminución de la producción

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos de las entrevistas semi-estructuradas

El Cuadro (10) refleja algunas de las cosas que tienen que comprar y que antes ellos mismos producían hace 40 a 50 años; ahora compran productos industrializados, pero no siempre por falta de recursos con los que antes lo elaboraban, sino porque les resulta práctico y fácil acceder a la azúcar, calhidra y agroquímicos. Además explican que antes no existía tienda en la comunidad y todo lo que consumían lo producían; sin embargo, señalaron que la forma de cocinar y la forma de preparar los alimentos sigue siendo como se las enseñaron, por lo que los conocimientos culinarios han sido

transmitidos de generación en generación; lo que no sucede con la forma de obtención de los ingredientes, como el caso de la calhidra y piloncillo, que los han dejado de producir ellos, por tanto son saberes que se han ido quedado en el olvido y las personas no tienen el interés de practicar y aprender. Ahora, tienen que comprar productos como la calhidra que es parte fundamental de la nixtamalización, lo anterior no es positivo en función de su soberanía alimentaria.

3.3 Alimentación especial

Para abordar la alimentación especial, en la comunidad de Pathuitz, se consideró tres tipos de eventos: aquellos que son parte del sincretismo religioso, eventos agrícolas y eventos cívicos. En cada uno de los eventos la organización para el proceso alimentario es diferente. Otro tipo de alimentación especial, es la que se lleva a cabo en cualquier momento del ciclo anual, como son las bodas, colecta de leña, ceremonia de conmemoración del nacimiento-petición por algún favor.

Celebraciones del sincretismo

Para el desarrollo de los resultados, explicaremos por festividad el proceso alimentario. Las fiestas que los habitantes de Pathuitz reconocen como las más grandes son las que se realizan en Guaquitepec: San Juan, Santa Ana y Virgen de Natividad (eventos del sincretismos), esto no quiere decir que se consideren como las fiestas más importantes.

Para la realización de estas fiestas existe una serie de cargos con diversas funciones, que permiten tener un orden en el desarrollo de cada celebración (Figura 4). En estas tres fiestas hay cuatro capitanes diferentes, los cuales son elegidos por cuatro

alcaldes, dos son provenientes de Guaquitepec y dos de otras comunidades. En cada fiesta el cargo de capitán se va rotando con otras comunidades por año. Cada capitán se traslada con su familia de su comunidad de origen a Guaquitepec; para celebrar la fiesta. En el año 2015 le tocó a la comunidad de Pathuitz, todos los capitanes son originarios de esa comunidad.

Los capitanes de Pathuitz se trasladaron a Guaquitepec para buscar a sus *otseselmats'* hombres mayores de edad quienes miden y pesan todo lo que el capitán proporciona, a las *pasmats'etik* dos mujeres ancianas que preparan el *Chilim* (bebida de maíz tostado y molido), *Mantecatulwaj* (tortilla pequeña y cuadrada), *Pat's* (maíz nixtamalizado y molido envuelto en hoja de wan²⁰) y las *paswajetik* que son cuatro mujeres que se encargan de la preparación o la transformación de alimentos como las tortillas (Cuadro 13).

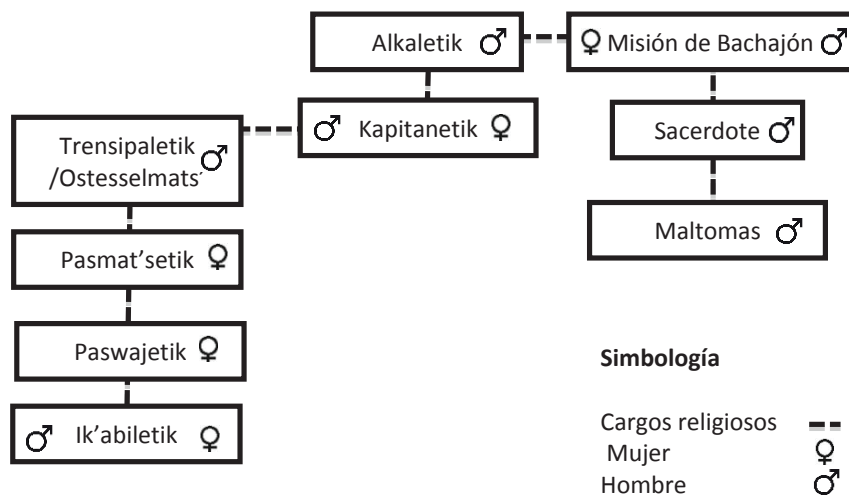
Cada mes y a mitad del año los capitanes y los *ik'abiletik*, personas que ayudarán a los capitanes en la organización de la fiesta se reúnen para hacer ayunos en la iglesia, con la finalidad de pedir una vida larga y por el trabajo que realizaran durante el año para la celebración de la fiesta.

El sistema de cargo de Guaquitepec, en relación a las celebraciones de San Juan, Santa Ana y de la Virgen de Natividad, se presenta en la Figura 4, con datos de Maurer (1984) y Urdapilleta (2015)²¹.

²⁰ Hoja de wan (*Renalmia alpinia* (Rottb.)Maas)

²¹ Urdapilleta (2015), describe el sistema de cargo para Guaquitepec, y los divide en tres (religiosos, civiles y de la Misión Bachajón). Los maltomas son los que cuidan las velas y ofrendas en la iglesia en Guaquitepec.

Figura 4. Cargos en relación con la alimentación y festividades en Guaquitepec



Fuente: Elaboración propia con base a datos de campo

3.3.1. Producción – obtención de la alimentación especial

Los capitanes en estas festividades son los encargados de proporcionar y producir los ingredientes de los platillos que se sirven en esos días, para ello ahorran y producen un extra durante un año para poder cumplir con el cargo. Con la cantidad necesaria de maíz, frijol, chile y dos cerdos, cada capitán dará de comer a todos los que asistan a la fiesta. Existen otros productos que se compran para la fiesta en Guaquitepec o en Ocosingo.

Cuadro 11. Lugar de obtención- producción de los alimentos para las fiestas en Guaquitepec.

Milpa	Cafetal	Traspatio	Tienda
Maíz (<i>Zea maíz</i>) Frijol Chile (<i>Capsicum sp.</i>) Leña	Café Hoja de plátano (<i>Musa x paradisiaca</i> L.) Hoja de wan (<i>Renealmia alpinia</i> (Rottb.)Maas)	Cerdo (<i>Sus scrofa</i>), Hierba buena (<i>Mentha viridis</i> (L.) L.) Cebollín (<i>Allium schoenoprasum</i> L)	Sal Azúcar Tomate Achiote (<i>Bixa Orellana</i> L.) Harina para pan Levadura Piña (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.) Panela

Fuente: Elaboración propia con datos de entrevista y observación

3.3.2. Preparación, distribución y consumo

En la elaboración de los platillos especiales participan tanto los hombres como las mujeres y representa una responsabilidad, “no es un juego”, ya que tienen un cargo en sus manos, por lo que, cada persona cumple con una función en la organización alimentaria, para realizar la fiesta satisfactoriamente:

“En la fiesta tienen que estar los otseselmats’, las pasmats’etik y las paswajetik, ellos y ellas son las que se encargan de todo en organizar, preparar y distribuir los alimentos para nuestros principales y visitantes” (Entrevista a capitán, Guaquitepec, municipio de Chilón, Chiapas, 2015).

3.3.3. Fiesta de la Virgen de Guadalupe y del niño Jesús

Las fiestas de la Virgen de Guadalupe y del niño Jesús (eventos del sincretismo), se realizan en la segunda ermita de Pathuitz Guadalupana, los días 12 y 28 del mes de Diciembre respectivamente.

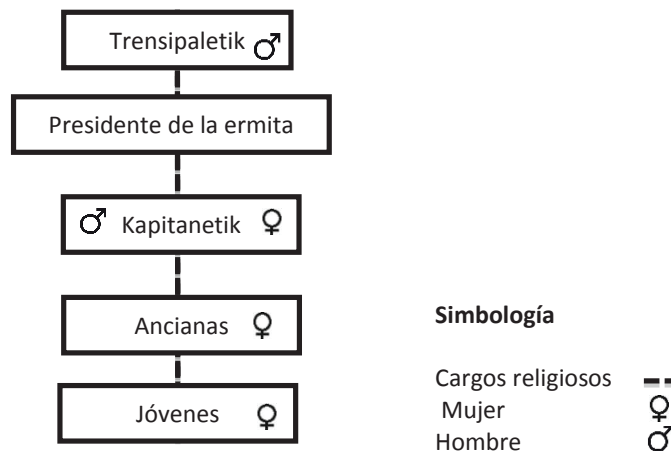
En la ermita de Pathuitz existen dos personas con cargo de principal²², los cuales organizan y coordinan las fiestas, apoyando a los que tienen el cargo de capitán en estas dos celebraciones. El capitán puede ser un hombre o una mujer no necesariamente casada, adquieren este cargo de forma voluntaria. Las y los capitanes se prepararán durante un año de forma espiritual (ayunos y oraciones) y material (siembra de maíz y frijol, cuidado de gallinas y puerco).

El desarrollo del cargo de capitán se da en tres tiempos, en los cuales se reúnen para celebrar el proceso del cargo que se divide de la siguiente manera:

1. *Ts'unnes y'atel* (enero) siembra de cargo o toma de cargo
2. *Olil jawil* (junio) celebración de la mitad del año de cargo
3. *Syomel y'atel* (noviembre) fin del cargo

²² El cargo de principal es el más importante dentro del sistema de cargo de la comunidad de Pathuitz, el cual tiene ingerencia en toma de decisiones de la vida comunitaria.

Figura 5. Cargos en Pathuitz, en relación con la alimentación y festividades



Fuente: Elaboración propia con base a trabajo de campo

La fiesta de la Virgen de Guadalupe la celebran dos capitanes y para la fiesta del niño Jesús son cuatro personas con el mismo cargo. A la mitad del año las o los seis capitanes de estas dos fiestas se juntan y proporcionan las gallinas que se comen en junio en *Olil jawil*.

La celebración del 12 de Diciembre (día de la Virgen de Guadalupe) se festeja durante el año; porque los capitanes de esta fiesta junto con todos los que asisten a la ermita se reúnen cada dos meses en días domingos, en fechas próximas al día 12 de los meses Enero, Marzo, Junio, Agosto, Noviembre, Septiembre. Para realizar rezos que comienzan alrededor de las 6:00 am y compartir alimentos. Los dos capitanes reúnen 45 huevos cada uno y hacen el *sakil* que es un platillo elaborado con pepita de calabaza (*Cucurbita máxima* y *C. argyrosperma*), masa de maíz blanco o amarillo, huevo hervido, y acompañado por la bebida de atol o bebida de cola.

Los capitanes de la Virgen de Guadalupe proporcionan dos gallinas en tres momentos especiales para celebrar el cargo de capitán, (*Ts'unnes y'ate*, *Olil jawil*, *Syomel y'atel*),

mientras que los capitanes del niño Jesús proporcionan una gallina solamente en *Oll jawil*.

El 11 de Diciembre por la noche se realiza los maitines²³ (sin el saludo de *pat'otan*) en la casa de los dos capitanes y se consume *noroch* (tortilla o tamal), chicharrón, atol, bebida de cola y *pox*, al día siguiente 12 de diciembre, se come cerdo (*chitam*) y caldo de gallina, no se come *sakil*. El caldo de gallina es especial para la gente que no puede consumir cerdo.

Los hombres se encargan de matar el cerdo, mientras que las mujeres lo preparan en caldo, al igual preparan las tortillas y el *noroch* suficiente para los asistentes. Las ancianas preparan el atol de maíz y supervisan a las mujeres en la cocina, quienes a su vez, observan a las ancianas cómo preparar alimentos especiales, lo anterior nos visibiliza la división sexual del trabajo en esta celebración y la transmisión del conocimiento. Los alimentos se consumen y sirven en la casa del capitán el día 11 y el 12 de Diciembre en el comedor, que se encuentra a un costado de la ermita, acondicionado para la fiesta.

No existe diferencia en las porciones, distribución y los tiempos en los que se sirve los alimentos para mujeres y hombres.

La fiesta del niño Jesús el día 28 de Diciembre, se divide en tres tiempos: en el primer tiempo alrededor de las 6:00 am se hace la ceremonia (rezo, oración) dirigido por los dos principales de la ermita, se come caldo de gallina con atol de maíz amarillo. En el

²³ “Los Maitines forman parte del oficio divino cuyo rezo es obligatorio para los clérigos. Son danzas en la casa de los capitanes, alcaldes y en la iglesia, donde se dirige un saludo *Pat'o'tan* (Maurer, 1984)

segundo momento, al medio día se hace otra ceremonia (rezo, oración) en la que se comparte tamalito de *noroch* con atol de maíz amarillo, estos alimentos son elaborados por las mujeres y mujeres ancianas. Para finalizar se realizan rezos y oraciones por la noche, enseguida se come pan dulce (es elaborado por algunas mujeres) con café. Los ingredientes en la elaboración de los alimentos son proporcionados por los cuatro capitanes. En los tres tiempos todos consumen en el mismo espacio y las porciones son iguales para mujeres y hombres, sin hacer diferencia por cargos, no existiendo diferencias en las proporciones, por el hecho de ostentar algún cargo.

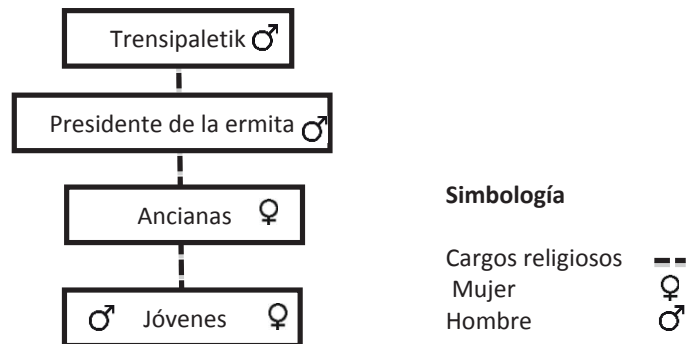
Celebraciones agrícolas

Las celebraciones agrícolas en Pathuitz son: la fiesta de la milpa, la fiesta del agua y la petición de agua, esta última se realiza cuando ya se sembró y necesitan las lluvias para tener buena cosecha, todas las fiestas son organizadas y dirigidas por los principales de la ermita, no existe el cargo de capitanes para la celebración de estos eventos (Figura 6).

3.3.4 Fiesta de la milpa

La fiesta de la milpa es reconocida como la más importante, y señalan que no se podría dejar de festejar; participan y la realizan todos los años en el mes de abril en el municipio de Oxchuc en la Iglesia de Santo Tomás durante tres días, el último día se realizan oraciones en la ermita de Pathuitz.

Figura 6. Cargos en la organización de eventos agrícolas (Milpa y del Agua)



Fuente: Elaboración propia con base a trabajo de campo

3.3.5. Producción – obtención de los alimentos para la fiesta de la milpa

Todo lo que se consume en esos días es adquirido en el mercado y tiendas de abarrotes de la cabecera municipal de Oxchuc por cada grupo doméstico, excepto el café que se toma, que es de la cosecha de sus cafetales, frijol y el material para hacer la bebida tradicional *wamal* (elaborada con la raíz de *chintulic* (*Cyperus articulatus* L.) y pimienta (*Piper nigrum* L.)). Los demás productos como: tortilla blanca (así le dicen a las tortillas de maseca que compran en las tortillerías), mango, aguacate, jocote, papa y cebolla lo compran en el mercado. El queso, chile en lata, mostaza, camarón, pan, carne de res y bebida de cola son comprados en tiendas de abarrotes de Oxchuc.

El café lo preparan las mujeres y el *wamal* (bebida de fiesta) lo elaboran en coordinación junto con su pareja, el resto de lo que consumen no necesita ninguna otra preparación, ya que estos son comprados en el mercado y los comen directamente, como por ejemplo: queso, camarón y aguacate.

El último día por cada grupo doméstico, salen a comprar al mercado y a las tiendas de Oxchuc, para llevar productos y consumirlos en Pathuitz, como por ejemplo: carne de res para caldo (es más difícil obtener esta carne en la comunidad).

Al llegar a Pathuitz, cada persona se dirige a su casa, en donde elaboran y consumen lo que compraron en la cabecera municipal de Oxchuc, con la finalidad de compartir con los y las integrantes del grupo doméstico que no asistieron a la fiesta. Por la tarde las personas se trasladan a la segunda ermita Pathuitz Guadalupana, para finalizar la fiesta de la milpa, hacen oraciones y rezos dirigidos por los principales. En esta última etapa de la fiesta no comparten alimentos.

3.3.6. Distribución y consumo de los alimentos en la fiesta de la milpa

Los alimentos que son transportados o adquiridos en Oxchuc, al momento de comer, se reúnen por grupo doméstico de consumo, pero todos los asistentes a la fiesta comparten el mismo espacio, que es el atrio de la iglesia de Santo Tomás en Oxchuc. Las proporciones en los alimentos son iguales para todas las personas de cada grupo doméstico; los únicos alimentos que comparten son las bebidas de *wamal*, *pox*, bebida de cola, durante las danzas.

3.3.7. Fiesta del agua

La fiesta del agua, se realiza en un ojo de agua en la comunidad de Pathuitz, durante un día a principios del mes de mayo (no necesariamente el 3 mayo), para esta fiesta no hay capitanes, los que dirigen la fiesta son los principales. Lo que se consume en ese día proviene de todos como: las verduras y la gallina la cual es degollada y cortada en piezas antes de ser trasladada al ojo de agua ya lista para su cocimiento, las verduras llegan limpias y en trozos. Al llegar al ojo de agua se preparará el fuego para cocer el caldo; cada grupo doméstico debe de llevar sus tortillas, bebida de cola, además de los platos y vasos.

3.3.8. Preparación, distribución y consumo en la fiesta del agua

El platillo caldo de gallina con yuca (*Manihot esculenta*), chayote (*Sechium edule*), repollo (*Brassica oleraceae* var. *capitata* L.), se obtiene del traspatio o de la milpa, se consume acompañado con tortilla de maíz morado y bebida de cola. Lo preparan las ancianas (así le dicen a las mujeres casadas con experiencia) de la comunidad y entre algunos hombres y mujeres sirven y distribuyen los alimentos. Para el consumo de los alimentos se dividen por grupos domésticos. Las bebidas de *wamal*, *pox* y *cacao* se consumen durante las danzas, lo distribuye uno de los hombres del grupo, y todo el grupo puede consumir estas bebidas, los niños(as) no pueden consumir *pox*.

En el Cuadro 12 se muestra lo que se consume en cada una de las celebraciones y quienes organizan y elaboran los platillos, en el Cuadro 13 se describe cada uno de los platillos y bebidas mencionados con los nombres en tseltal.

Cuadro 12. Alimentos especiales

Nombre de la Celebración	Organizador(ra) de la ceremonia	Alimentos	Procedencia de los ingredientes	Persona(s) que elaboran los alimentos	Duración de la ceremonia
Semana santa (Variable, Marzo- Abril)	-Mujeres del grupo doméstico ²⁴	- <i>Setbil waj</i> -Caracol -Camarón - <i>Wamal</i>	-El maíz y frijol de la milpa -De ríos cercanos	Mujeres del grupo doméstico de consumo y producción	Una semana
Fiesta de la milpa (Abril)	-Presidente ²⁵ - 2 Principales ²⁶ -Mujeres ancianas	- <i>Chi'il waj</i> - <i>Wamal</i> - <i>Pox</i> -Bebida de cola	-El maíz y frijol de la milpa -Cafetal -Ocosingo y Oxchuc	-Las mujeres del grupo doméstico -El <i>wamal</i> lo elabora una pareja	Tres días
Fiesta del agua (Mayo)	-Presidente -2 Principales -Patronato del agua ²⁷	-Caldo de gallina -Tortilla -Bebida de cola - <i>Wamal</i> - <i>Pox</i> -Cacao	- El maíz de la milpa, los animales del traspatio y el <i>chintulic</i> para el <i>wamal</i> de cafetal, las bebidas de Ocosingo y tiendas cercanas	-Mujeres ancianas de la comunidad	Un día
Petición de lluvia (Julio)	-Presidente -Principal	-Atol - <i>Xuxil waj</i> -Bebida de cola - <i>Wamal</i> - <i>Pox</i>	-El maíz y el frijol de la milpa - Traspatio -Ocosingo y tiendas cercanas	-Mujeres ancianas de la comunidad -Una pareja de la comunidad	Medio día
Fiesta de San Juan (Junio)	4 Alcaldes 4 Capitanes 4 <i>Ostessel'mats'</i>	-Frijol -Atol -Tortilla	-El maíz y el frijol de la milpa	Ostessel'mats' Pasmats'etik Paswajetik	De 5 a 8 días

²⁴ Las mujeres de cada grupo domésticos preparan los alimentos para su familia durante esa semana

²⁵ Presidente de la segunda ermita de Guadalupe, en Pathuitz

²⁶ Cargo de Principal de la segunda ermita de Guadalupe en Pathuitz

²⁷ El patronato de agua: son las personas encargadas de cuidar y vigilar, todo lo referente al ojo de agua, que es de uso común.

Fiesta de Santa Ana (Julio) Fiesta de Natividad (Agosto)		- <i>Chilim</i> - <i>Pat's</i> -Pozol -Chile -Café -Pan dulce - <i>Chilha'</i> -Caldo de cerdo con Achiote - <i>Noroch</i> -Bebida <i>ich</i> -Chicharrón -Moronga <i>Mantecatulwaj</i> - <i>ich</i>	- Traspatio -Ocosingo y tiendas cercanas de Guaquitepec	Ik' abiletik	
Fiesta de la Virgen de Guadalupe	- Principal -4 Mujeres ancianas -2 Capitanes	-Caldo de cerdo - <i>Noroch</i> -Atol -Tortilla -Bebida de cola - <i>Sakil</i> -Caldo de gallina -Café	-El maíz y el frijol de la milpa - Traspatio -Ocosingo y tiendas cercanas	-4 Mujeres ancianas de la comunidad	Cada dos meses durante todo el año y el 12 de diciembre
Fiesta del Niño Jesús	-Principal -4 Capitanes	-Caldo de gallina -Atol - <i>Noroch</i> - <i>Pox</i> -Pan -Café - <i>Wamal</i> -Bebida de cola	-El maíz y el frijol de la milpa - Traspatio -Ocosingo y tiendas cercanas	-4 Mujeres ancianas de la comunidad -Una pareja de la comunidad	Un día








Fuente: Elaboración propia con base a entrevistas y observación participante

Cuadro 13. Alimentos e ingredientes de las comidas especiales

Comida/bebida	Ingredientes-Preparación
<i>Setbil waj</i>	Tortilla que se le puede llamar memela: a la masa de maíz blanco o amarillo se le agrega calabaza hervida para que tome color y sabor. El frijol hervido y molido va al interior de la tortilla.
<i>Chi'il waj</i>	Tortilla elaborada con maíz amarillo, en el momento de pasar el nixtamal al molino se mezcla con frijol entero cocido, la masa resultante se utiliza para la elaboración de la tortilla.
<i>Xuxil waj</i>	Tortilla hecha con frijol entero cocido, se mezcla con la masa de maíz blanco u amarillo
<i>K'unu waj</i>	Tortillas que pueden ser de maíz blanco, amarillo, morado.
<i>Noroch</i>	Se le conoce como tortilla o tamal, esto último por su forma y elaboración, para su cocimiento se envuelve en hoja de wan. Lleva frijol molido al interior.
<i>Pat's</i>	El maíz es nixtamalizado y molido, la masa resultante es envuelta en hoja de wan
<i>Wamal</i>	Bebida que se prepara con la raíz de chintulic molido, se deja caer en agua caliente y se le agrega azúcar.
<i>Cacao</i>	Bebida de cacao tostado y molido, en agua y azúcar
<i>Chilim</i>	Bebida de maíz tostado molido, se mezcla con azúcar y agua
<i>Chilha'</i>	Bebida hecha de trozos de piña, panela y agua, se cuecen juntos y el agua resultante de la mezcla se llama así.
<i>Ich</i>	Bebida de trozos de jengibre, pimienta y chile molidos, esta mezcla se disuelve en agua caliente con azúcar.
<i>Mantecatulwaj</i>	Tortillas cuadradas pequeñas, a la masa de maíz amarillo se le agrega manteca, azúcar, para que tome un sabor dulce y se les da forma pasando el olote por encima, antes de que estén en el comal
<i>Sakil</i>	Platillo de consistencia espesa, elaborado con pepita de calabaza, masa de maíz y huevo hervido.

Fuente: Elaboración propia con datos de trabajo de campo

Figura 7. Calendario de festividades

<p>ABRIL</p> <p><i>Fiesta de la milpa</i></p> <p>Alimentos: se obtienen de mercado y tiendas. Pero llevan elaborado <i>chilhuaj</i>, <i>wamal</i>, <i>pox</i>, café</p>  <p>Espacio: Iglesia de Santo Tomás en Oxchuc y la segunda ermita de Guadalupe en Pathuitz</p>	<p>MAYO</p> <p><i>Fiesta del agua</i></p> <p>Alimentos: caldo de gallina, <i>k'unuwaj</i>, <i>wamal</i>, <i>pox</i>, cacao, bebida de cola</p>  <p>Espacio: ojo de agua y segunda ermita de Guadalupe en Pathuitz</p>	<p>JUNIO</p> <p><i>Fiesta de San Juan</i></p> <p>Alimentos: frijol, <i>k'unuwaj</i>, <i>pat's</i>, <i>noroch</i>, <i>mantecatulwaj</i>, caldo de cerdo, atol, <i>chilim</i>, <i>ich</i>, <i>chilhu'</i>, pozol y café</p>  <p>Espacio: Guaqueitepec</p>
<p>JULIO</p> <p><i>Fiesta de Santa Ana</i></p> <p>Alimentos: frijol, <i>k'unuwaj</i>, <i>pat's</i>, <i>noroch</i>, <i>mantecatulwaj</i>, caldo de cerdo, atol, <i>chilim</i>, <i>ich</i>, <i>chilhu'</i>, pozol y café</p>  <p>Espacio: Guaqueitepec</p>	<p>AGOSTO</p>	<p>SEPTIEMBRE</p> <p><i>Fiesta de la Virgen de Natividad</i></p> <p>Alimentos: frijol, <i>k'unuwaj</i>, <i>pat's</i>, <i>noroch</i>, <i>mantecatulwaj</i>, caldo de cerdo, atol, <i>chilim</i>, <i>ich</i>, <i>chilhu'</i>, pozol y café</p>  <p>Espacio: Guaqueitepec</p>
<p>OCTUBRE</p>	<p>NOVIEMBRE</p> <p><i>Día de muertos</i></p>	<p>DICIEMBRE</p> <p><i>Fiesta de la Virgen de Guadalupe</i></p> <p>Alimentos: <i>sakij</i>, caldo de cerdo, caldo de gallina, <i>k'unuwaj</i>, <i>noroch</i>, <i>pox</i>, café, atol, bebida de cola</p>  <p><i>Fiesta del niño Jesús</i></p> <p>Alimentos: caldo de gallina, <i>k'unuwaj</i>, <i>noroch</i>, <i>pox</i>, <i>wamal</i>, café, bebida de cola</p> <p>Espacio: segunda ermita de Guadalupe en Pathuitz</p>
<p>ENERO</p>	<p>FEBRERO</p> <p><i>Semana santa (Variable)</i></p>  <p>Alimentos: <i>setbil waj</i>, <i>wamal</i></p> <p>Espacio: Guaqueitepec</p>	<p>MARZO</p>

Fuente: Elaboración propia con datos de taller participativo

Eventos cívicos

3.3.9. Clausura de cursos

En el egreso de los niveles escolares, existe una cooperación comunitaria, así como el apoyo del comité de padres de familia y candidatos políticos para la compra - obtención de alimentos, que en su mayoría no son locales como las gallinas de granja que se elaboran en caldo con repollo y se acompaña con bebidas de cola. Se sirven en el comedor de la escuela alrededor de las 11:00 am. Los alimentos que se sirven son para padres y madres de familia, padrinos, madrinas de generación y de los niños (as) que egresan de los niveles de preescolar y básico.

Los alimentos son elaborados por las esposas de los hombres que tiene un cargo dentro del comité de la escuela. La elaboración del platillo especial se realiza en la cocina de la escuela; ellas llegan desde temprano para poder elaborar las tortillas y el caldo de gallina en cantidades considerables para alrededor de 200 personas. Después del desayuno, sigue la ceremonia de clausura, bailables y al finalizar a cada padrino o madrina así como al ahijado(a) se les entrega una botella de bebida de cola de 250 ml para agradecer y evidenciar el status que ocupa en esos momentos los celebrados y celebrantes.

3.3.10. Otras celebraciones especiales

En la comunidad se llevan a cabo celebraciones de bautizo, confirmaciones y bodas, pero un evento especial que en particular atrajo la atención es la que se realiza para conmemoración de nacimiento y petición por salud.

3.3.11. Conmemoración del nacimiento y petición por salud

Este tipo de ceremonia sólo se realiza en fechas como cumpleaños y para pedir salud. Se lleva a cabo el día del nacimiento de la persona y se repite a la semana cuando se tiene asignado un nombre al recién nacido. Posteriormente, se conmemora cada dos meses hasta que cumple cuatro años; después se efectúa cada año hasta que cumple los 18 años. Además esta ceremonia se realiza cuando la persona se enferma.

Los alimentos que se consumen en la ceremonia son proporcionados por el papá y mamá o en su caso por otros familiares de la persona, este hecho nos muestra unión entre los integrantes del grupo doméstico de consumo para poder celebrar. Lo que se consume es preparado por las mujeres del grupo doméstico. La distribución de los alimentos es de forma equitativa, así como su consumo, el cual se da en el mismo momento de la celebración y se espera a que termine de comer la última persona presente, para poder levantarse de la mesa, como una forma de respeto unos con los otros(as) y con la madre tierra.

Cuadro 14. Producción - preparación de alimentos en conmemoración del nacimiento o petición especial

Alimento	Obtención-Producción	Preparación
Bebida de cola	Tiendas	Consumo directo
Atol	El maíz: Milpa Azúcar y canela: Tiendas	De maíz amarillo, se remoja dos días, luego se cuece sin cal, posteriormente pasa por el molino y se amasa. Luego se bate, se cuele, sin dejar de mover en el fuego, se le agrega canela, se le puede o no agregar azúcar.
<i>Xuxil waj</i>	El maíz y frijol: Milpa	El frijol entero cocido, se mezcla con la masa de maíz blanco u amarillo y se elaboran las tortillas en el comal
Caldo de gallina con repollo	Traspatio	La gallina se cuece en una olla distinta a las de las verduras, al servir se mezclan

Fuente: Elaboración propia con datos de entrevista abierta y observación participante

Al principio se sirve una pequeña porción de bebida de cola a los presentes en la mesa, enseguida un vaso de atol junto con tortilla (*Xuxil waj*), al consumir el atol y la tortilla *Xuxil waj* se sirve una porción de la pechuga de gallina deshebrada sin caldo, en porciones iguales a todos(as), está porción es agregada al plato individual que si contiene caldo y verduras, otra pieza de gallina y se acompaña con tortilla, además de un vaso lleno de bebida de cola; durante ese momento nadie se puede levantar de la mesa, ni salir del cuarto hasta que todos terminen.

3.3.12. Cambios en la alimentación especial

Uno de los cambios que las personas señalaron es en relación a la bebida tradicional. El *pox* (bebida fermentada de caña de azúcar) ha sido reemplazado por otras bebidas. En las fiestas que se realizan en Guaquitepec (fiesta de Santa Ana, San Juan y de la Virgen de Natividad) se sustituye por el *chilha'* bebida elaborada con piña (proviene del mercado de Ocosingo y tiendas de Guaquitepec) y panela hervida sin fermentar. En las fiestas que se realizan en la segunda ermita de Guadalupana y en Oxchuc (fiesta de la milpa, fiesta del agua, de la Virgen de Guadalupe y del Niño Jesús) se toma *pox* pero en cantidades menores, y solo se consume en el momento de las oraciones, junto con el *wamal* bebida elaborada con la raíz del *chintulic* (*Cyperus articulatus* L) y azúcar, también se consume la bebida de cola como la pepsicola. Para algunas personas la sustitución del *pox* por otras bebidas parece ser un cambio positivo:

“Con nuestros antepasados no era así, se consumía mucho trago, este costumbre se cambió cuando se empezó a escuchar la palabra de Dios, allí fue cuando se empezó a disminuir el consumo de trago, actualmente ya no queremos consumir trago” (Entrevista a cargo de *otsesel mats*, Guaquitepec, Chiapas, 2015).

El papel de la Misión de jesuitas en Bachajón se refleja en el cambio radical en cuanto al consumo y abuso de bebidas embriagantes en Guaquitepec y en comunidades aledañas durante las fiestas. En Pathuitz cuentan las personas, que en cada celebración se consumía hasta 20 litros de *Pox*, ahora sólo se consume un litro entre todos, el cual se compra con una persona que lo elabora en Ocosingo.

En cuanto a los alimentos que se consumen en las fiestas que se celebran en Guaquitepec y las que se realizan en la comunidad de Pathuitz y Oxchuc, las personas señalan que no hay cambios, el maíz y el frijol son la base de los diferentes tipos de alimentos que se preparan para estas celebraciones. Tales datos se confirmaron a través de la observación participante en las celebraciones, donde se observó el proceso de obtención del maíz y el frijol, así como su preparación sin el uso de otros productos como el maíz de Maseca.

En las celebraciones para conmemorar el nacimiento o realizar alguna petición, de igual forma no existe consumo de *pox* pero sí consumo de bebida de cola durante ese día, al inicio es servido por porciones pequeñas y esperan a que todos terminen para que comiencen a ingerir los alimentos, cómo una muestra de respeto para los y las presentes.

En los eventos cívicos, el caldo es de pollo de granja, anteriormente consumían las gallinas provenían del traspatio, ya que los egresados de los niveles eran en menor cantidad puesto que la infraestructura no tenía la capacidad para recibir a los alumnos y el interés de los padres a que los hijos estudiaran era menor. En este evento no existe consumo de ninguna bebida tradicional, pero sí se ingiere cerveza, este último no tiene ningún significado especial e igual puede ser consumido en cualquier otro día, esta bebida es excluida en todos los eventos especiales, al no tener significado y al ser elaborado al exterior, no tiene sentido de apropiación.

Capítulo IV. El significado de los alimentos y los espacios asociados

En el presente capítulo se despliegan los diferentes significados que existen alrededor de la alimentación en la comunidad de Pathuiz; estos platillos junto con los eventos, el espacio en los que se consumen tienen significado y sentido para la gente de la comunidad. El maíz es parte de la alimentación básica (cotidiana) y entorno a él se explica por qué y para qué se realizan estos eventos con significado especial, que les confiere identidad.

Los significados de los alimentos han ido cambiando con el tiempo y han llevado a una resignificación, éstos no sólo buscan satisfacer las necesidades biológicas, si no también lo relacionan con el significado que le dan a la tierra, a la naturaleza, también pueden relacionarse con el status social dentro de la comunidad, o el significado puede ser originado por una religión. El significado de un platillo o un alimento puede interpretarse como un lujo, o ser parte de un festejo, o significar una ofrenda para una figura o santo de la religión, o ser la ofrenda para una deidad o elemento importante para la gente de la comunidad, como la tierra, el maíz o el agua en su cosmovisión (Nunes, 2007).

La alimentación cumple una función social. El consumo de determinado alimento permite adquirir, simbólicamente, algún atributo, así como los alimentos pueden tener un status imaginario, son portadores de sentidos y ejercen efectos simbólicos, reales, individuales y sociales (Fischler, 1995). Los valores y significados que se les da a los alimentos están relacionados con creencias religiosas, con la percepción del mensaje publicitario, con el estrato social y económico. Los alimentos de prestigio (aquellos que

dan buena reputación a alguien) pueden no ser los mismos en todos los estratos sociales, a veces los productos o alimentos cotidianos en las clases superiores se consideran de prestigio en los estratos bajos (Bertran, s.f).

En este sentido, se presentan los alimentos con significados de agradecimiento, petición y perdón para los eventos que son parte del sincretismo, eventos agrícolas y eventos cívicos, en los cuales los significados se hacen presente bajo la cosmovisión tseltal.

4.1 Significados entorno a los alimentos y eventos

Como se mencionó en el capítulo 3, las fiestas que son consideradas las más grandes por los habitantes de la comunidad de Pathuitz, son las que se celebran en Guaquitepec: la fiesta de San Juan, Santa Ana y de la Virgen de Natividad; en esta última se congregan vendedores de frutas, verduras, textiles, plásticos y juegos mecánicos, eventos musicales. Por otro lado, las fiestas más importantes, por el significado que tienen para las personas son: la fiesta de la milpa que se celebra en Oxchuc, la ceremonia al interior de la propia milpa que se realiza antes de la siembra, y la fiesta del agua. El elemento central a partir del cual se elaboran los diferentes alimentos o platillos es el maíz:

“La más importante en el año, es la fiesta de la milpa, porque en esa fiesta se ofrenda y se le reza a la tierra y a Dios como símbolo de agradecimiento por todo lo que nos han dado” (entrevista a productora, comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2016).

Por medio de rezos u oraciones se agradece a la tierra todos los alimentos recibidos, no sólo el maíz sino además todos aquellos alimentos que proporciona la milpa como el frijol, chile, calabaza y verduras. Por ende esta fiesta es la que no se puede dejar de realizar. Como se mencionó se ofrenda bebida de cola, *wamal*, *pox*, semillas de maíz y frijol, además de veladoras por cada grupo doméstico.

“En la fiesta de la milpa y del agua pedimos bendiciones ante Dios, pedimos lluvia, agua, alegría, felicidad; vida eterna y agradecemos a la tierra por todos los alimentos que nos sigue dando” (Entrevista realizada al cargo de principal, Mequejá, Chilón, 2016).

Además no sólo se le pide el alimento del cuerpo, sino también el bienestar del ser al manifestar que piden alegría, felicidad, vida eterna; por ello, al maíz se le cubre con otro sentido simbólico, y se convierte en el intermediario (al ser la base de la ofrenda) con Dios y las deidades de la madre tierra que les permite a la gente de Pathuitz hacer la petición para mantener uno de los valores de la comunidad, la armonía para y entre la gente de la comunidad.

“En la fiesta de la milpa se le pide a la tierra y a Dios que nos mande lluvia libre de vientos y granizos para que no afecte nuestros cultivos, también se le pide que haya menos calor para que no se seque las plantas de maíz” (entrevista realizada a mujer productora, Pathuitz, Chilón, 2016)

También se realizan con el objetivo de pedir protección ante aquellos sucesos naturales que no están a su alcance evitar, al pedir protección no sufrirán los inconvenientes

climáticos, para así tener una buena producción. Esta fiesta es especial para pedir lluvia, puesto que las fechas de siembra están próximas, otros dicen que en esta fiesta se pide todo, ¿Qué es pedir todo?, es el alimento de cada día, maíz, frijol²⁸, bienestar para la familia.

Después de presentar sus semillas y ofrecerlas, se regresa a la comunidad, donde días después de la visita a Oxchuc y antes de sembrar se realiza nuevamente una ceremonia al interior de la parcela, donde se siembra una cruz en el centro de la milpa:

“Hacen una ceremonia como símbolo de agradecimiento y de pedir perdón y permiso a la tierra para que los cultivos desarrollen mejor. Algunas familias lo siguen practicando ésta creencia y se ve la diferencia de la milpa con alguien que no realiza esta ceremonia, si se le pide permiso a la tierra antes de sembrar, los cultivos se desarrollan mejor y da buenos frutos” (Entrevista a productor, Comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2016).

Realizar este tipo de celebraciones y participar en la fiesta de la milpa, les permite asegurar una buena producción y alimentación para todo el año, siempre y cuando se le pida permiso a la tierra de sembrar en ella, de usarla para obtener un beneficio, este es el principal factor que, desde su cosmovisión, hace posible tener una buena producción, el mantener una relación con la tierra de respeto, y ella como buena madre da abundantes frutos.

²⁸ Todos los grupos domésticos siembran su propio maíz y frijol en la milpa, siembran dos veces al año y les alcanza para autoconsumo de todo el año

La segunda fiesta importante es la del agua, se realiza en Pathuitz, en el ojo de agua y se festeja un mes después de la fiesta de la milpa. El agua es indispensable para una buena cosecha.

“La tierra está viva, escucha todo lo que le decimos y nos da todo lo que le pedimos, por eso nosotros llegamos a hacer una ceremonia en el ojo de agua para seguir en contacto y en armonía con la tierra y con Dios; en la ceremonia alimentamos con sal al ojo de agua y a la tierra la alimentamos con cacao y pechuga de pollo” (entrevista al cargo de principal, comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2016).

Fotografía 1. Alimentos como ofrenda al ojo de agua en Pathuitz, Chilón



Autor: Ana Laura Gómez Pérez, comunidad de Pathuitz, Chilón, mayo 2016.

En esta petición, está presente el *wamal*, el *pox*, agua de sal, y bebida de cola, se ofrendan a la tierra y se comparten entre todos el *pox*, *cacao* y *wamal* todos los que asisten a la fiesta pueden consumir de estas bebidas y fumar cigarrillos.

“También en esta fiesta se toma refrescos y se fuma cigarro, el cigarro sólo se usa en el momento de la ceremonia, es decir, cuando están bailando y rezando; se prende el cigarro y se deja prendido en el suelo para que fume la tierra” (entrevista a productora, comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2016).

Los alimentos que se ofrecen son cigarros encendidos, bebida de cola, *wamal*, *pox*, atol, pechuga de pollo, cacao, para la madre tierra y para el ojo de agua: pechuga de pollo y agua de sal, son servidos porque desde su cosmovisión la tierra esta viva, por lo tanto para ellas y ellos la tierra puede fumar, comer, beber y escuchar sus peticiones y rezos.

Al ofrecerle estos alimentos a la tierra, a la milpa y al ojo de agua es porque reconocen al ser vivo, semejante a ellos y ellas, que además les proporciona todo lo necesario la vivir y comer.

Cuadro 15. Motivos por lo que se ofrecen los alimentos

Fiesta de la milpa y del agua	
Significado	Motivos
Agradecer Bendición Petición	-Todo lo que nos ha dado -Lluvia, felicidad, agua, alegría, vida eterna -Libre de vientos y granizos -Cuidar los cultivos -Buenos frutos -Armonía
Santa Patrona de Natividad y a Dios	
Petición	-Que no haya hambre -Que no haya sed -Que no se enfermen -Alimentos y economía
Fiesta de Guadalupe y del Niño Jesús	
Petición	-Libre de enfermedad –problemas -Lo necesario en lo económico, material y espiritual
Ceremonia de conmemoración de nacimiento y petición	
Perdón y protección	-Evitar que la tierra se enoje por lo que se le hace

Fuente: Elaboración propia a partir de las entrevistas semi-estructuradas y abiertas

En las fiestas grandes que se realizan en Guaquitepec, la celebración de San Juan, Santa Ana y Natividad, también se le da un sentido especial a la alimentación, con los códigos de comportamientos se hacen oraciones para la siembra del cargo, el saludo, los maitines y el guardar las banderas, para cada una se hacen oraciones, en las que se pide a la santa patrona sus favores. En ambos testimonios observamos el papel del *Otsse! mats*²⁹ que funje como mediador y eleva peticiones a Dios para los cargos de capitán:

“A mí me toca rezar a Dios para intercedir por los capitanes hacia los capitanes para pedir maíz y frijol, me toca rezar para pedir dinero, yo pido bendiciones para su cafetal, todo lo que necesita, todo le tenemos que pedir a nuestra Santa Patrona, pedimos a que no haya hambre, pedimos a que no haya sed para los pasados” (son las personas que han sido capitanes) (Entrevista acargo de *Otsse! mats*, Guaquitepec, municipio de Chilón, Chiapas, 2015)

También se hacen rezos para los *Ik'abiletik* (personas que ayudarán a los capitanes), para pedir a Dios que no se enfermen a la hora de la fiesta de los Capitanes, y así se pueda llevar a buen fin todos los días de fiesta.

En las celebraciones de la Virgen de Guadalupe y del Niño Jesús, que se llevan a cabo en la segunda ermita de Pathuitz, de igual forma se hace la siembra del cargo (rezos), donde se pide no sólo el alimento, si no también salud mental, espiritual y armonía.

²⁹ El cargo y termino de *Otsse! mats* se utiliza en Guaquitepec, pero también se puede utilizar el termino de principal, este nombre es común en la comunidad de Pathuitz,

“Se le pide a la tierra y a nuestro Dios padre que los capitanes sean libres de enfermedades, de problemas; de preocupaciones y de enojos. Se les bendice a los capitanes para que trabajen duro un año para que puedan tener lo suficiente para realizar la fiesta, se le pide riqueza tanto económico, material y espiritual” (Entrevista a cargo de principal, comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2016).

En el caso de la conmemoración de nacimiento o alguna petición de salud de igual forma se realizan rezos a favor de la persona que es el festejado o tiene la necesidad. En el altar se colocan, flores, velas, incienso, y un vaso de atol de maíz amarillo y pechuga de pollo sin caldo. Durante la ceremonia la primera a la que se le sirve el alimento es a la madre tierra y enseguida a todos los presentes. Todos deben de guardar silencio y no salir del lugar donde se está comiendo por respeto a la madre tierra, se entiende que si se realiza lo contrario es de mala educación y la tierra se podría ofender. La personas encargada de las oraciones puede ser un hombre o una mujer, estas personas no tienen ningún cargo en el sistema de cargo en la comunidad, sino la capacidad de poder hacer este tipo de rituales, se mira como un regalo o don de Dios.

Para las celebraciones de las fiestas cívicas, existe la ausencia de alguna oración, petición, agradecimiento, así como la omisión de bebida que se usa para las fiestas importantes para la comunidad; la alimentación que se proporciona no se reviste de algún significado especial, solo se realiza el acto cívico.

“También hay otras celebraciones que se hacen en la comunidad, pero para nosotros no tiene ninguna importancia, tales como las fiestas que se hacen en la escuela como el día diez de mayo y la clausura de ciclo escolar; eso no tiene que ver nada con nuestros usos y costumbres” (Entrevista a productora, comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2016).

Al no tener relación con sus costumbres, no tienen un significado especial para las personas, son fiestas donde la asistencia es alta, pero esto se debe a lo llamativo de los bailes y la música que en ese día se presenta, de hecho el consumo de bebidas alcohólicas en estos eventos sí se permite y se da en grandes cantidades.

4.2. Espacios en la alimentación

En esta sección se presenta lo observado sobre los espacios públicos y privados que ocupan las mujeres y los hombres de la comunidad de Pathuitz; cuáles son los espacios que ocupan y qué papel desarrollan las personas en éstos.

Espacios imaginarios en los que hombres y mujeres tienen cierta participación como en el sistema de cargos, en el que existen motivaciones por parte de personas: ¿qué los lleva a aceptar y participar en los cargos de las celebraciones?. Los espacios físicos son observados a través de los distintos lugares y momentos en el que hombres y mujeres realizan sus actividades. Por ejemplo, la cocina es un espacio privado, el cafetal y la milpa son tomados como espacios públicos.

Los cuerpos sexuados, se manifiestan en una diferenciación del trabajo que realizan hombres y mujeres, la cual asigna determinadas tareas para uno y otro sexo y además establece jerarquías basadas en la clasificación que mediante códigos, se hace lo que

se considera público y privado, y se representan en espacios y tiempos, por lo tanto los roles no son estáticos (Vázquez, 2009).

La división sexual del trabajo conlleva así a la asignación de espacios divididos desde lo que se considera propio para el género masculino o femenino, se retoma el Cuadro 3. del capítulo tres acerca de las actividades cotidianas que realiza un hombre y una mujer tseltal, para presentar las diferencias en cuanto a los espacios:

Cuadro 16. Espacios de las actividades cotidianas

Lo que hace la mujer	Espacio	Lo que hace el hombre	Espacio
Preparar el fuego	Cocina	Siembra de café	Cafetal
Preparar el café	Cocina	Siembra de maíz	Milpa
Cocer frijol	Cocina	Siembra de frijol	Milpa
Hacer tortilla	Cocina	Siembra de yuca	Milpa
Barrer la casa	Casa	Siembra de camote	Milpa
Alimentar a los animales	Traspatio	Limpia todo lo que	Milpa /Cafetal
Lavar ropa	Traspatio	siembra	Casa
Bordar	Casa	Rajar leña	Casa
Trapear la casa	Casa	Construir casa	Milpa
		Sembrar chile	

Fuente: Elaboración propia con datos del taller

En la cotidianidad hay un reconocimiento de los espacios destinados a hombres y mujeres, también se puede observar la participación de las mujeres y menores de edad en las actividades y espacios de la milpa o el cafetal, solamente que esa participación puede llegar a invisibilizarse en el proceso de producción- obtención de los alimentos, ya que sólo se considera una “ayuda” y no una reproducción de la fuerza de trabajo por parte de las menores.

Las actividades que lleva a cabo la mujer en el procesamiento y elaboración de los alimentos, cotidianamente no es bien visto que el hombre lo haga y en realidad no lo realiza. Se observó que ellos saben bordar y no recibieron ningún tipo de burla o gesto ofensivo por ello, ellos bordan por lapsos pequeños como una forma de distraerse. Mientras que la siembra de diversas plantas no sólo lo realiza el hombre, sino la mujer suele hacerlo cotidianamente y no es mal vista, todo lo contrario.

En los eventos especiales los espacios se reconfiguran para su uso, así como los significados que se les otorgan. En las fiesta de San Juan, Santa Ana y de la Virgen de Natividad, se observó que la participación masculina es más activa en los espacios reconocidos habitualmente como privados (cocina) donde las mujeres tienden compartir su espacio, y es relevada por el hombre al cocinar, actividad considerada femenina en la cotidianidad. Por ello el espacio privado se reconfigura, al igual que la actividad que se realiza en ellos. Por eso la actividad de cocinar se convierte en importante y publica, proporcionado al hombre un status ante los demás. En el siguiente Cuadro se refleja la actividad en las que participan tanto hombres como mujeres en eventos especiales así como el espacio en que se realiza y lo que ésto significa para las relaciones.

Cuadro 17. Espacios para las actividades en eventos especiales

Evento	Actividad	Quién	Espacio	
Sincretismo	Fiesta de San Juan, de Santa Ana y de Natividad	Aceptar cargo	Hombre y mujer	Casa
		Sembrado de cargos ³⁰	Hombre	Iglesia
		Preparación de alimentos	Hombre y mujer	Cocina, cerca del altar y traspatio
		Distribución de los alimentos	Hombre y mujer	(Casa y fuera de la casa)
		Consumo	Hombre y mujer	En el traspatio y en la cocina
		Rezos y baile ³¹	Hombre	Casa, iglesia
		Beso a la bandera	Mujer	Traspatio
		Guardar la bandera	Hombre	Casa
	Fiesta de la Virgen de Guadalupe y del Niño Jesús	Sembrar el cargo	Hombre y mujer	Ermita
		Preparación de los alimentos	Mujer	Cocina
		Distribución de los alimentos	Hombre y mujer	Ermita
		Consumo	Hombre y mujer	Ermita
		Rezos y baile	Hombre y mujer	Ermita
	Agrícolas	Fiesta de la milpa	Preparación de los alimentos	Mujer
Comprar los alimentos			Hombre y mujer	Mercado de Oxchuc
Distribución y consumo			Hombre y mujer	Atrio de la iglesia
Rezos y baile			Hombre y mujer	Iglesia
Fiesta del agua		Preparación de los alimentos	Mujer	En el ojo de agua
		Distribución y consumo	Hombre y mujer	En el ojo de agua
		Rezos y baile	Hombre y mujer	En el ojo de agua y la ermita
Conmemoración del nacimiento-		Preparación de los alimentos	Mujer	Cocina

³⁰Sembrar un cargo es una ceremonia de rezo y baile ante Dios y ante la madre tierra para pedirles que los capitanes puedan cumplir y ejercer su cargo. Se trata de que los capitanes se entreguen ante Dios para servir, es un rezo que se hace y se pide que los capitanes sean libres de enfermedades, de problemas, preocupaciones, enojos y puedan tener lo suficiente para realizar la fiesta, riqueza tanto económica, material y espiritual.

³¹En la fiestas del sincretismo que se celebran en Guaquitepec: San Juan, Santa Ana y de la Virgen de Natividad los hombres son los únicos que bailan. Mientras que las demás fiestas, las mujeres y hombres bailan en el mismo espacio, en distinto orden, al frente del altar o de los musiqueros y coperales los hombres, unos pasos más atrás bailan las mujeres. Los musiqueros y coperales son los que tocan distintos instrumentos en las fiestas

petición		Distribuir los alimentos	Hombre y mujer	Cerca del altar
		Consumo de alimentos	Hombre y mujer	Cerca del altar
Cívicas	Clausura de fin de año	Preparación de los alimentos	Mujer	La cocina
		Servir en la mesa los alimentos	Hombre	El comedor
		Ceremonia cívica	Hombre	Lugar deportivo

Fuente: Trabajo de campo

Las fiestas grandes que se realizan en Guaquitepec tienen distintas actividades en diferentes lugares, desde que se recibe el cargo en la casa de la pareja hasta que esta culmina y en el que se tienen que tomar decisiones como aceptar o no esa responsabilidad, pues se considera de suma importancia para la gente de la comunidad.

“Platiqué con mi señora esposa para ver si podíamos asumir el cargo [de capitanes], mi esposa dijo que estaba bien porque es un cargo importante y no es un juego; junto con mi señora esposa aceptamos este cargo” (Entrevista a capitán, Guaquitepec, municipio de Chilón, Chiapas, 2015).

Es un cargo de prestigio, e importante para aquellos que han sido elegidos para servir en esas fiestas. La participación de la mujer es activa se observa al momento de asumir el cargo, porque es una decisión consensada, e incluso en algunas ocasiones se puede llegar a buscar el consejo y el acompañamiento de los padres y madres, al considerarse que tienen más experiencia. Ambos, como pareja toman la decisión en consenso, el hombre no impone su deseo, ni la mujer, sino todo lo contrario, esto se debe tomar en plena armonía, por lo que la relación de poder es equitativa.

Sin embargo, en los días de las celebraciones, la esposa del capitán está pendiente del desarrollo en armonía de la fiesta, pero la relación de poder es visible al ser el hombre que participa en la comida, maitines, bailes, actividades de carácter público, ellos además portan una vestimenta de color rojo llamada *caseka*, para que las demás personas los reconozcan y distingan a las personas que son capitanes ese año.

“La ropa es para que la gente te vea que ya le estás sirviendo al pueblo y que ya estás asumiendo un cargo; tu esposa es la que te tiene que vestir y peinarte para empezar a caminar hacia la iglesia para seguir con la fiesta” (entrevista a cargo de capitán, comunidad de Pathuitz, municipio de Chilón, Chiapas, 2016)

Si bien el cargo de capitán tiene sentido de servicio, este servicio se hace público con el cambio de vestimenta y es para decirles a las personas que están cumpliendo ante la santa patrona para que todos y todas tengan lo necesario, y ella provea con salud y alimentos. Asumiendo un cargo, asumiendo responsabilidades de dar lo necesario (maíz, frijolo y chile) para la celebración. El cargo no sólo le da responsabilidades, sino prestigio, status delante de los demás.

Esta ropa de color rojo simboliza la sangre de Jesucristo, y la ropa que María levanta llorando, representa el respeto y el amor que se le tiene a Jesucristo, por ello el hecho de que se vistan con la *caseka* es para que las personas se den cuenta y observen que se le está sirviendo a Dios y a la comunidad. Se realizan recorridos en caballo, con la bandera del mismo color por la calle principal y danzan en la iglesia, en esos momentos la mujer queda invisibilizada, puesto que sólo el hombre se cambia de ropa y realiza estas actividades. La esposa viste al esposo y peina en el interior de un espacio donde

los y las habitantes de Guaquitepec no observan. Ella es la encargada de la buena presentación del esposo ante los demás.

Fotografía 2. Capitanes de la fiesta de Santa Ana celebrada en Guaquitepec, Chilón.



Autor: Ana Laura Gómez Pérez, 2015, Guaquitepec, Chilón, Chiapas

En la preparación de los alimentos participan los hombres y mujeres en papeles determinados. Los encargados de sacrificar el cerdo, de dividir las porciones que le tocará a cada uno de los participantes, de cocer el nixtamal y tamalitos (se cuecen en cazos de acero en el traspatio o en un lugar más abierto). Las mujeres elaboran las tortillas, los tamalitos y el pan en la cocina. El *otsse/ mats'* (un hombre) es quien está al pendiente de la elaboración de todos los alimentos y él indica las cantidades que se harán para cada uno de los días, él también es el que prepara la bebida especial llamada *Chilha'* en la sala cerca del altar. Mientras que dos mujeres (ancianas) son las

que elaboran los alimentos especiales *mantecatulwaj*, *chilim* y *pats'* en la cocina y en la sala cerca del altar.

El consumo de los alimentos se realiza en distintos espacios, las mujeres lo hacen en la cocina y los hombres en la sala cerca del altar o en un pequeño corredor.

Durante la ceremonia de los maitines³² que se da a partir de las 7 u 8 pm sólo asisten los hombres, mientras que las mujeres se quedan en las casas descansando, los hombres son los que comen, bailan y participan en este momento, al igual durante el saludo de *Pat'o'tan* que los principales recitan, son palabras memorizadas que se dan en la puerta de la casa. Al igual que en las danzas que se realizan en las afueras de las iglesias.

Existe un momento esperado, en el que el papel de la esposa del primer y segundo capitán es sobresaliente, dicho momento es el beso de la bandera, todas las miradas de la concurrencia están en ellas, para ver la ejecución del acto, En el patio de la casa del primer capitán y a son de la música y de rodillas sobre un tapete de juncia (hojas de pino), las mujeres le dan un beso a la bandera que será expuesta sobre una plataforma de madera llamada *Cha'kajalte* hecha para la ocasión dentro del patio de la casa de los principales. Este momento es central para todas las mujeres, es un momento donde la esposa es reconocida en un espacio público, por un lapso corto de tiempo.

³² “Los Maitines forman parte del oficio divino cuyo rezo es obligatorio para los clérigos. Son danzas en la casa de los capitanes, alcaldes y en la iglesia, donde se dirige un saludo *Pat'o'tan* (Maurer, 1984)

Fotografía 3. Beso a la bandera



Autor: Xhail Bello Estrada, 2015, Guaquitepec, Chilón, Chiapas

Para las festividades que se celebran en la ermita como las de Guadalupe y Niño Jesús los alimentos los preparan las mujeres en la cocina o en lugares abiertos por lo general en el traspatio. El consumo se realiza en la cocina de la ermita todos juntos hombres, mujeres y menores de edad, es decir todos comparten el mismo espacio para el consumo. Los rezos los dirigen los principales, pero, cabe destacar que las mujeres en estas celebraciones de Pathuitz participan en los rezos y en las danzas. Cuando danzan tienen un orden en el espacio, los hombres en una primera fila y las mujeres en una segunda fila, todos danzan al mismo tiempo. También aquí se toma y siembra el cargo como pareja, un dato importante es que las mujeres que no están casadas pueden acceder a este cargo y prepararse durante el año para la celebración. En las celebraciones al interior de la comunidad de Pathuitz, las relaciones cambian a

comparación de las fiestas en Guaquitepec. En Pathuitz se observa la inclusión activa de la mujer.

En los eventos agrícolas, como el de la milpa y el del agua, en cuanto a los rezos y danzas se realizan de la misma forma antes descrita. En la fiesta de la milpa ambos danzan afuera de la iglesia y dentro de la iglesia de Santo Tomás en Oxchuc, pero las mujeres nuevamente en una segunda fila y el consumo de los alimentos se realizan por grupos domésticos, compartiendo el espacio, todos juntos en el atrio de la iglesia.

En la fiesta del agua, de la misma manera es la danza al aire libre en el ojo de agua, la preparación de la comida se da en el ojo de agua así como la distribución y el consumo de esta, los hombres ayudan a servir los alimentos, en estas dos fiestas no hay cargo para la celebración, los que dirigen son los principales y el presidente de la iglesia, cargos a los cuales sólo pueden acceder los hombres.

En los eventos cívicos de igual forma la elaboración de los platillos los realizan las mujeres en la cocina de la escuela y en el comedor los hombres distribuyen los alimentos (el caldo, las tortillas y la bebida de cola). La dirección del evento está a cargo de los profesores y el comité de padres de familia de las escuelas, tanto hombres como mujeres pueden escuchar y observar el evento en el domo de la escuela. Es un evento abierto al público, pero el consumo de los alimentos, es solo para estudiantes, profesores, padres y madre del hijo(a) y madrina o padrino según sea el caso.

Capítulo V. Discusión y conclusión

Se parte de que la alimentación cotidiana y especial son producto de una cosmovisión que les da sentido e identidad a las persona de la comunidad de Pathuitz, donde se visibilizan dos instituciones sociales locales de largo aliento (Appendini y Nuijten, 2002; Maurer, 1984; Urdapilleta, 2015): El parentesco a través de la acción y organización de los grupos domésticos (Estrada Lugo, 2011), donde las mujeres en los espacios privados para la comida cotidiana son las encargadas, y el Sistema de Cargos (Bello *et.al.*, 2003; Korsbaek, 2006), donde el hombre es el más visible, ocupa los espacios públicos. Ambas instituciones regulan y coordinan tanto la alimentación cotidiana como la alimentación especial, de acuerdo a los resultados del estudio, se puede decir que en el proceso alimentario convergen instituciones, conocimientos-prácticas-significados y toda una organización social que les da sentido, pero sobre todo una identidad, que influyen en el sistema alimentario de la comunidad.

La distribución de labores cotidianas y especiales, en Pathuitz, se realiza a través de roles de género. El hombre y la mujer tienen designación de trabajo desde temprana edad, ellos son llevados a la milpa y cafetal, y ellas son enseñadas a hacer los diferentes tipos de tortillas, cocer el frijol; las actividades se pueden distinguir en productivas y reproductivas, según sea el caso. Como primer momento discutiremos la organización en la alimentación cotidiana y consecutivamente la alimentación especial.

La organización por grupo doméstico de producción y consumo les permite tener a las personas de la comunidad de Pathuitz, suficiente maíz y frijol designado para el autoconsumo durante todo el año y no tienen la necesidad de comprar. La Producción de café de igual forma es suficiente para el año y les alcanza para vender con los coyotes o en el mercado de Ocosingo con revededores, por lo que el pago por el café no es justo. El maíz, frijol y café son básicos en la alimentación cotidiana.

Como se ha expuesto en el trabajo, los ingredientes y alimentos para la elaboración de los diversos platillos tanto para la comida cotidiana como para la comida especial en Pathuitz, provienen de la milpa, traspatio (*pat'na*) y del cafetal, este último además de brindarles elementos para la alimentación, es la principal fuente de ingresos monetarios; este sistema de producción ha sido afectado en años anteriores por la roya, lo cual tiene afectaciones directas en la economía familiar.

En la comunidad de Pathuitz vemos reflejado, la importancia del traspatio en la alimentación cotidiana porque de ahí se obtiene el mayor número de especies alimentarias. Al igual, que en el trabajo de Solís- Becerra y Estrada-Lugo (2014) señalan al huerto familiar como uno de los lugares de obtención de las verduras silvestres. De la misma forma, los resultados obtenidos en el estudio de los huertos (solares) en el sureste de México, en la localidad de Xmejía, municipio de Holpelchén, Campeche donde los sistemas que proveen los alimentos cotidianos son la milpa y el huerto familiar, más de la mitad de los ingredientes utilizados provienen de los huertos (Cahuich-Campos, 2012). Los dos estudios antes mencionados tuvieron lugar en poblaciones indígenas, y comparando con los resultados encontrados en Pathuitz, se

reafirma que el traspatio es un subsistema con alta diversidad biológica, que sustenta la alimentación indígena. Un subsistema que en el caso de Pathuitz se encuentra en proceso de transformaciones ya que los espacios designados para traspatio, es cada vez más pequeño. Existe preocupación por parte de las personas, ya que cada vez tienen menos tierras para construir sus casas y para que produzcan su alimento. En los últimos años ha habido enfrentamientos que han causado la muerte de personas, al tratar de defender sus tierras. Esta situación se hace cada vez más crítica al no contar con soluciones a corto plazo. Por lo que principalmente jóvenes han migrado a ciudades cercanas para trabajar y buscar otro medio de sustento.

Como se mencionó la mayor producción en el municipio de Chilón es de maíz, seguido del café y el frijol (CEIEGE, 2015), el maíz y frijol son los alimentos básicos en la alimentación diaria en Pathuitz producidos en la milpa. El sistema milpa de Pathuitz se manejan catorce especies y variedades que contribuyen a la alimentación, Mayorga (2016) habla de la triada alimenticia: el maíz, frijol y el chile, como productos agro mesoamericano, con historia dentro de la gastronomía mexicana, que han dado lugar a diversos platillos chiapanecos, de ahí la importancia que la comunidad tenga estas tres especies en su alimentación. Si bien la comunidad de Pathuitz cuenta con diversidad de plantas comestibles que provienen de la milpa, también tienen un problema latente, alrededor de este sistema, pues la producción ha disminuido en los últimos años, esto aunado al uso de plaguicidas y fertilizantes, así como su uso incorrecto, esta serie de factores pueden generar problemas de salud, como envenenamiento por consumo de alimentos contaminados o intoxicación por plaguicidas (OMS, 1990).

Hernández Xolocotzi (2001, 1995) y Altieri (1991) señalan que a lo largo de la historia las sociedades agrarias han desarrollado un calendario agrícola, para organizar y programar las actividades. En la comunidad de Pathuitz, las personas han organizado las actividades dependiendo del ciclo fenológico en el que se encuentre el cultivo que vayan a cosechar o sembrar, de este factor dependen los platillos cotidianos que se consumen y abastecen la alimentación del grupo doméstico en todo el año.

Hasta el momento las personas de Pathuitz mantienen sus semillas locales, tienen el conocimiento sobre el manejo de ellas. Lo anterior es favorable ya que las semillas locales se encuentran mejor adaptadas, y pueden tener mejor respuesta durante una sequía; en la misma lógica, el hecho de que tengan un sistema diversificado contribuye a la estabilidad en la producción (Altieri y Nicholls, 2009). A pesar de tener factores a favor, las personas de Pathuitz, no son ajenas a los efectos globales del cambio climático. Puesto que los modelos de cambio climático, anuncian que los impactos negativos serán compartidos, los cuales pueden condicionar el crecimiento y producción de los cultivos (Altieri y Nicholls, 2009).

Para los mayas - Chortis de Guatemala lo cosechado les alcanza para algunos meses, aunado que en tiempos de escasez se eleva el precio del maíz, eso se complica si le agregamos los gastos adicionales de alimentación (López, 2002). A diferencia de los mayas- Chortis, la comunidad tseltal de Pathuitz, no necesitan comprar maíz, su producción es para el autoconsumo, pero tienen meses donde la producción es menos (escasez), esto no quiere decir que se queden sin maíz (Figura 2). Este panorama lleva a la reflexión, en un futuro cercano y frente a la situación agraria actual, ¿este

autoabasto seguirá siendo posible?, al respecto las personas de Pathuitz expresaron cierto temor al ver que las cosechas año con año son menores en comparación con las que obtenían hace 20 o 30 años. El panorama se les complica, ya que la producción de café su principal fuente de ingreso monetario, en los últimos años ha disminuido a causa de la roya, lo cual los coloca en situación vulnerable, al no contar con los medios para hacer frente a la enfermedad del café.

La producción de animales y plantas de uso comestible en la comunidad de Pathuitz, se encuentra a cargo de mujeres. Ellas cuidan y manejan dichas especies en el traspatio y en ocasiones las comercializan, en comunidades aledañas o en el municipio de Ocosingo. Es una comercialización a pequeña escala, que representa una fuente de ingreso para ellas. Por ello, el traspatio es un espacio estratégico para las mujeres, que les permite obtener de forma cercana los alimentos y seguir con las labores en el hogar. Las actividades en este espacio refuerzan el papel de colaboradoras y cuidadoras, al considerar que la mayor parte de los productos alimenticios se obtienen de este espacio y son destinados para la familia (Maldonado, 2016), es parte del papel de la mujer en la alimentación, los cuidados y las estrategias agroalimentarias que ellas realizan con la finalidad de sostener la vida (Trevilla, 2015). Sin embargo, en Pathuitz a pesar de que el traspatio tenga un sentido importante en la alimentación y su cuidado tenga beneficios para las familias y que además sea un espacio en el que ellas se relacionan, ellas no tienen acceso a la propiedad, ya que las mujeres no heredan las tierras en Pathuitz; son los hombres los que pueden heredar tierras para vivienda y siembra. Lo que las deja excluidas sobre toma de decisiones de distribución y uso de la tierra.

En la comunidad de Pathuitz las mujeres distribuyen sus actividades en torno a la milpa, mientras alguna(s) hija, nuera, suegra se queda en la casa, para el cuidado del traspatio, limpieza de la casa, bordar y preparación de los alimentos a consumir en ese día, las demás mujeres esposas e hijas (os) se van a la milpa o cafetal, junto con los hombres. En contraste el trabajo realizado en Teopisca, se encontró que las mujeres elaboran alimentos para su venta, y el ritmo de trabajo no les permite disponer del tiempo para el cuidado de este espacio, por lo tanto ellas no tienen una atención especial (Sólis- Becerra y Estrada-Lugo, 2014). En cambio en Pathuitz el trabajo de la mujer se ve reflejado en la milpa, ellas siempre acuden a este espacio de trabajo aunque no sea totalmente reconocido como parte de una actividad que le corresponda y que es adjudicado de acuerdo al rol de género.

En este sentido Trevilla (2015) para Tenejapa, explica el apego que tienen las mujeres a la milpa porque de ahí obtienen los alimentos, mientras que los hombres ven en el cafetal una forma de obtener ingresos y algunos no quieren regresar a la milpa. Para la mujer y el hombre en Pathuitz, la milpa es importante ya que las especies que ahí producen es la base de la alimentación. Mientras que el cafetal si bien es importante, carece para ellos de un significado especial, por lo que el cultivo de café no releva a la milpa, como sí sucede en Tenejapa. Si bien no lo reemplaza, también es cierto que el cafetal es una fuerte fuente de ingreso, y los hombres tienen interés de poder comercializar y elevar su producción, por lo tanto, a largo plazo es probable que el cafetal ocupe mayor territorio que la milpa, pero ¿la milpa seguiría conservado su significado? lo cual se discutirá más adelante.

En Pathuitz si el hombre va solo a la milpa él trae los alimentos para consumir, si la mujer va con él, es ella la que se encarga de llevarlo a casa para prepararlo. La mujer sigue siendo responsable de la alimentación, y la participación del hombre es evidente. Caso similar en comunidades de Oaxaca y Morelos donde se encontró que el marido de las mujeres indígenas se involucra e interviene más en la provisión de los alimentos que la pareja de las mujeres mestizas (Pérez *et al*, (2001). Si bien se tiene designando culturalmente este rol en la mujer, como la encargada de la alimentación en todo el proceso, para el caso de comunidades indígenas (Pathuitz), lo anterior sigue siendo así hasta cierto punto, ya que el hecho que el hombre se encuentre involucrado en el proceso, provoca que las relaciones de poder, sean distintas y exista un entendimiento, apoyo entre ambas partes.

Las ancianas tienen un papel importante, puesto que son quienes elaboran los platillos especiales en la comunidad de Pathuitz (En Guaquitepec hombres y mujeres preparan). Nájera (2009:109) dice: “Particularmente las mujeres, desarrollan la mayor parte del proceso de la preparación de los alimentos, desde agregarle sal a los platillos hasta preparar grandes cantidades de atol destinado para alguna celebración comunitaria”; Los conocimientos sobre las formas de preparación de los alimentos en la cotidianidad se transfieren de madres a hija(s). Las mujeres son poseedoras de los saberes culinarios, por ello, las ancianas en la comunidad adquieren un rol importante al ser las transmisoras de tal conocimiento a generaciones recientes. Existe interés en aprender por parte de las mujeres jóvenes, aunque en ocasiones migran temporalmente por trabajo o estudios fuera de la comunidad.

La comensalidad en la cotidianidad se da en armonía, así como la distribución de los alimentos, sin afanes de tomar ventaja por uno u otro plato ya servido; en esos momentos se da pie a las conversaciones sobre las novedades, preocupaciones. No hay diferencias de género a la hora de la comensalidad, las porciones son iguales para los y las integrantes del grupo doméstico en Pathuitz, y todos se pueden servir una porción más si así gustan.

La forma de organizarse en la alimentación especial tiene sus variantes, según sea para eventos del sincretismo, agrícolas o cívicos. En los eventos del sincretismo y agrícolas es de suma importancia el sistema de cargo, que es el que coordina las festividades. Los principales y los capitanes fungen como mediadores del pueblo. En el mismo sentido, entre los tojolabales también tienen fiestas, donde la alimentación especial es importante y resalta la importancia del *b'ankilal* (que es el hermano mayor) para coordinar la repartición de los trozos de carne de res, en el *kojtak'in* (práctica que realizan en Todos los Santos y Día de Muertos) Nájera (2009). Distinto a lo que sucede en Pathuitz, donde los capitanes, principales, mujeres ancianas, mujeres y hombres ayudantes se reparten las actividades.

Cambios en la alimentación en la comunidad de Pathuitz

Las políticas de salud y de nutrición tienen el importante reto de llevar a cabo acciones que correspondan a las necesidades locales (Barquera *et al.*, 2001); tomando una serie de medidas para mejorar los indicadores de carencia social, pobreza y vulnerabilidad en Chilón, por ende la comunidad de Pathuitz, la cual recibe insumos como fertilizantes y

agroquímicos para la producción de alimentos, que tiene relación con el aumento o disminución de la producción.

Las políticas y los programas relacionados con el consumo tienen un efecto directo en el estado nutricional y pautas de consumo, como los programas de asistencia alimentaria, los desayunos escolares, además del programa de alimentación y nutrición familiar y uno de sus ejes estratégicos es la canasta básica alimentaria enfocadas a las familias indígenas y rurales (Barquera *et al.*, 2001), en el mismo sentido Arredondo (2014) , señala que las políticas públicas para combatir la desnutrición y la pobreza alimentaria no tienen el conocimiento acerca de los beneficios nutricionales que pueden proporcionar los huertos, y en el caso de Pathuitz además del huerto, también el sistema milpa y el cafetal donde existe una variedad de verduras que no han sido reportadas con su equivalencia nutricional como la chaya, la punta de chayote, *tsuy*, *ik'os*, que son ingeridos en la alimentación cotidiana y provienen de estos sistemas y complementan la alimentación diaria.

De acuerdo al Cuadro de frecuencia de alimentos, una persona de Pathuitz, ingiere aproximadamente 54.14g proteína diaria al consumir los alimentos frecuentes frijol, tortilla, azúcar y bebidas de cola, de acuerdo al Sistema mexicano de alimentos (Pérez Lizaur *et. al.*, 2008). La OMS recomienda que lo óptimo en consumo de proteínas debe ser de 0,8 a 1g por peso corporal; las proteínas se complementan si tomamos en cuenta los otros alimentos que se consumen tres o cuatro veces a la semana o bien una o dos veces, alcanzando valores de 121.64g proteínas, aunque esto puede variar dependiendo de la alimentación que se tenga en el día.

El frijol y tortilla que proporcionan 1404 kcal, de las 1800 kcal que debe consumir una persona, misma que puede ser alcanzada con verduras y frutas, carnes que además les proporcionan vitaminas y minerales, pareciera que las personas de Pathuitz tienen lo suficiente en requerimientos proteínicos, de lípidos, carbohidratos y calorías. El problema radica en el consumo diario de azúcar, que le agregan a las tazas de café y el consumo de bebidas de cola, alcanzado con ellas las 1838 kcal, que si bien fuera de los azúcares, no contienen otros recursos nutritivos, si no al contrario el consumo frecuente es factor a desarrollar sobre peso, diabetes, hipertensión, colesterol y otras enfermedades crónicas degenerativas. Si no tomáramos en cuenta el consumo de bebidas de cola, las personas cuentan con suficientes alimentos que les pueden brindar el complemento en proteínas, lípidos, carbohidratos y kilocalorías que necesita el cuerpo además de vitaminas y minerales, fibra. En futuras investigaciones se tendría que ahondar en medidas físicas de las personas, y parámetros clínicos, para tener precisión sobre la nutrición de la gente de Pathuitz, ya que el consumo de tortillas de maíz junto al frijol, así como los diversos alimentos derivados de éstos (atol, tamales, pozol) tienen un alto contenido proteínico y calórico. Cuentan con diversidad de especies en sus sistemas productivos que ofrecen el complemento en la alimentación, pero no son ajenos a la emergente homogeneización alimentaria, por lo que las pastas y el consumo de arroz se encuentran en su consumo semanal, abriéndose paso en la alimentación cotidiana; recordemos que el trigo, arroz, maíz, sorgo, centeno, cebada, raíces, tubérculos y plátanos, son considerados alimentos básicos (FAO, 2015), en el caso de Pathuitz a través de la tabla de frecuencia se puede observar su consumo y que han ido ganando lugar dentro de la alimentación.

Vizcarra (2008) al analizar las desigualdades de género, analizando el papel de la mujer pobre en la seguridad alimentaria y el combate contra el hambre, señala que las políticas emergentes no parecen ser una solución, más bien son un paliativo, y se vuelve a colocar a la mujer en los mismos roles tradicionales, con las mismas relaciones de poder de corte patriarcal. En Chilón la comunidad de Pathuitz recibe los programas de canasta básica, programa de oportunidades, teniendo que acatar compromisos como citas médicas semestrales, asistencia a talleres y terminar el nivel educativo. Aunque reciben la canasta básica y alimentos escolares, un dato a destacar es que las personas de Pathuitz mencionaron que el recibir dichos programas no han sustituido su dieta alimentaria básica (maíz y frijol) por otros alimentos como lo menciona Cámara (2012, citado por Marín *et al.*, 2013), quién señala que se ha reducido el consumo del maíz y se ha sustituido por productos como la papa y el arroz o pastas de trigo que son económicas. Si bien las personas de Pathuitz no sustituyen el maíz, si consumen pastas, las cuales se están insertando en la alimentación cotidiana, y que son distribuidos por los programas de alimentación.

Para las personas de la comunidad de Pathuitz es importante seguir sembrando y cuidando sus alimentos porque a pesar de obtener ayuda alimentaria como son los desayunos escolares y la canasta básica, las personas exponen que los alimentos que reciben no son nutritivos, además de que no los sacian. Si bien los datos del CONEVAL (2010) señalan que el 45.3% de la población de Chilón se encuentra en carencia por acceso a la alimentación, tales datos no se ven reflejados en la presente investigación. Recordemos que este indicador se basa en una serie de condiciones para decir que una persona está o no en la situación de carencia de alimentos; los habitantes de

Pathuitz producen para su autoconsumo y en pocas ocasiones para el comercio, las porciones de sus alimentos son equitativas a la hora de las comidas y se prepara lo suficiente o un extra para el consumo. La producción también es suficiente para la alimentación de los animales de traspatio y ninguno de los integrantes de los grupos domésticos manifestó haber incidido en hambre.

Los productos que consumen y que son adquiridos en las tiendas o comercios en Ocosingo como sal, azúcar, calhidra, principalmente, son pocos, a diferencia de la localidad de Xmejía en Campeche donde el 38% de los alimentos que son para la dieta diaria son adquiridos de tiendas y/o mercados (Cahuich-Campos, 2012); comparado a las observaciones realizadas en la comunidad de Pathuitz lo adquirido en estos centros sigue representando un porcentaje bajo; pero a largo tiempo, el panorama puede cambiar, como ya se mencionó el consumo de pastas, arroz, salsa casera, bebida de cola están inmersos en la alimentación cotidiana. La dependencia a estos productos puede ir en aumento. Como el caso, de otras comunidades mayas como los tojolabales donde se reporta la compra de alimentos de origen externos que va en aumento, esto debido al fácil acceso al lugar (Nájero, 2009). Si bien el acceso a la comunidad de Pathuitz las carreteras son de terracería y Ocosingo se encuentra a una hora aproximadamente. Tal situación no permanecerá así, puesto que se tiene contemplado el proyecto de la autopista San Cristóbal- Palenque, el cual atravesará varios municipios incluyendo Chilón. Los habitantes de los municipios se han manifestado en contra de este proyecto, puesto que afectará a sus parcelas, montañas, manantiales y lugares sagrados. Esta autopista pasaría muy cerca de las comunidades de Pathuitz, Mequeja y aledaños. Entonces podríamos hacernos más preguntas al respecto. Sí bien puede

traer, beneficios como un mejor acceso a escuelas, hospitales, la realidad es que el flujo de alimentos industrializados será mayor, por lo que posiblemente existirían más cambios en los hábitos alimenticios de los que hasta ahora han tenido.

El producto que ha tenido mayor inserción en los hábitos alimenticios, hasta el momento es la bebida de cola, se utilizan en las ceremonias y con el paso del tiempo ha venido tomando un significado importante en las comunidades, al considerarse parte de la ofrenda. El uso de la bebida de cola en eventos especiales, se da para disminuir el uso de alcohol, en el transcurso de las fiestas. Si bien con el poco consumo de alcohol o bebidas como el *pox* se evita problemas de violencia y de alcoholismo, al reemplazarlo por las bebidas de cola, ha resultado en su incremento e incorporación no sólo en la comida cotidiana sino también en la comida especial, seguramente repercutirá en la salud de la población de la comunidad en el corto plazo: sobre peso u obesidad, diabetes, enfermedades degenerativas. Enfermedades que debido a su situación económica no se puede hacer frente.

La comunidad de Pathuitz, es una de las comunidades donde la Misión de Bachajón³³ ha tenido y tiene influencia. Desde 1958 en la Diócesis de San Cristóbal de las Casas comenzaron con trabajos, en 1963 llegan a Bachajón y en 1968 se sitúan en Chilón y a través de la evangelización y trabajos con las comunidades, han podido realizar cambios a nivel de educación, salud, relaciones de género y trabajan con temas como

³³ Urdapilleta (2015) menciona al grupo de trabajo (DISO) Desarrollo integral sustentable y organizado, dándole importancia al cuidado y defensa de los recursos naturales y el territorio, promoción de procesos productivos desde prácticas agroecológicas, salud integral comunitaria como principal indicador de desarrollo, activación-promoción de sistemas productivos y económicos, promoción y conservación de semillas nativas y prácticas tradicionales, promoción de la soberanía alimentaria y empoderamiento de la mujer desde la Cultura Tseltal.

la soberanía alimentaria, lo que permite que existan esfuerzos por cambios en la forma de producir y comercializar, proyectos que se encuentran en proceso.

La Misión de Bachajón es considerada como un actor importante, para la inculturación religiosa y transformación social en municipios como Chilón (Urdapilleta, 2015). La evangelización de los jesuitas ha influido en cambios radicales en la región, como la disminución o eliminación del consumo de *pox* durante las fiestas, esto coadyuva y favorece la realización y buen fin la responsabilidad de los cargos. En las festividades que se realizan en Guaquitepec, el *pox* se ha sustituido por la bebida no fermentada llamada *chilha'*, mientras en la comunidad de Pathuitz sigue habiendo consumo de *pox*, pero en cantidades bajas, por lo que durante las ceremonias existe consumo de bebidas como el *wamal*, cacao y bebida de cola.

Maurer (1984) ya mencionaba el consumo de comidas y bebidas especiales como: *atol*, *pat's*, *chilim*, *ich*, *chilha'* caldo de cerdo para los días de celebración de Santa Ana, San Juan y de la Virgen de Natividad. Son las mismas que se siguen elaborando hoy en día, a pesar de los cambios en la alimentación y el avance de la comida industrializada. Lo anterior habla de la adherencia y resistencia de no cambiar sus alimentos cotidianos, de el conocimiento en el manejo de especies vegetales y animales que utilizan en la elaboración de los platillos. La persistencia del maíz y frijol es debido a la carga de significados que tienen estos alimentos, por lo que no han sido sustituidos en la alimentación especial, y en la cotidianidad son acompañados con pastas o arroz.

Significados en la alimentación

Los alimentos tienen carga cultural y sentimental. La importancia del espacio en que se lleve a cabo su obtención, preparación, consumo y eventos alrededor de ellos son relevantes e importantes, al reforzar la identidad, la unidad e interacción entre los participantes de las celebraciones.

“Probablemente, los momentos más creativos para la elaboración de platos especiales tienen que ver con la comida ofrecida en los rituales y fiestas, donde se busca lo mejor para deleitar a dioses y comensales (Llorca, 2014: 124)” en la comunidad de Pathuitz hay alimentos especiales que sólo se realizan bajo estricto orden, donde se busca agradecer, pedir protección, pedir alimentos y vida. Las peticiones y agradecimientos se dirigen a la madre tierra y a los santos a través de ofrendas. En Todos los platillos que se preparan en los días especiales, está presente el maíz y el frijol, pero en realidad son platillos sencillos, donde la técnica de cocción es hervida. Mientras que en la alimentación cotidiana algunos alimentos como el arroz y pastas, suelen ser fritas. Entonces podríamos deducir que al estar incluyendo arroz y pastas a la comida cotidiana, también se está incluyendo otros ingredientes como el aceite, por lo tanto existe modificación de las técnicas de preparación en la alimentación cotidiana.

En Pathuitz existen alimentos especiales que se ofrendan a la madre tierra o santos como: un plato con caldo con pechuga de gallina, atol, tortilla, agua con sal, *wamal*, *pox* y bebida de cola. Ellis (2015) dice que “Las ofrendas funcionan para aliviar preocupaciones de la vida cotidiana, generando sensaciones de tranquilidad y paz”. La mayor parte de los alimentos mencionados en la alimentación en Pathuitz son locales,

excepto la bebida de cola, que a pesar de ser origen externo e industrializado, ha tenido buena aceptación por las personas de Pathuitz, a tal punto que se puede observar en los altares, junto al *wamal* y *pox*, bebidas locales con carga cultural. Por lo que la inserción de la bebida de cola se ha dado desde la alimentación especial a la alimentación cotidiana. Teniendo éxito y aceptación, dejando aún lado las consecuencias que les puede traer a la salud de las personas en Pathuitz. Lejos de ver la bebida de cola, como una bebida dañina, se acepta como una bebida que puede generar tranquilidad, como menciona Ellis, (2015).

La no aceptación de la bebida de cola se observa en las fiestas que se celebran en Guaquitepec, donde se ha reemplazado el *pox* por el *chilha'*. Esto no sucede en las diferentes fiestas que celebran en Pathuitz donde el *pox* se consume en bajas cantidades pero además se ha incorporado a la bebida de cola, entonces ¿qué pasa con la bebida tradicional *wamal*?, es consumida en Pathuitz en días especiales con ingredientes locales, pero se observó que se ofrecían más botellas de bebida de cola que de *wamal*. Esta bebida ¿podría estar en riesgo de ser sustituida por la bebida de cola?

En la comunidad de Pathuitz, los significados que les dan a los alimentos, ayudan a restablecer comunicación con la tierra, con Dios, con el agua, con el maíz y se convierten en sagradas como dice Mintz y Bois (2002) que la comida une a las personas y es sagrada al asociarse con seres sobrenaturales. Paponnet-Cantat (2003) menciona que la comida sirve como un lazo inconsciente entre las personas y también, entre la persona y la deidad. Por ello, en la comunidad ofrecer ciertos alimentos

fortalece los lazos de parentesco, amistad e identidad, y les permite seguir con un mismo objetivo. Para las personas en la comunidad de Pathuitz el objetivo que tienen en común es estar en armonía.

La armonía es un valor supremo, es el sueño que guía al pueblo tseltal, y se ve reflejada en sus acciones para realizar un proyecto en “un solo corazón” (Urdapilleta, 2015, Maurer, 1984, García Reyes, 2010). Las festividades que realizan las personas en Pathuitz cobra sentido y significado la ofrenda de los alimentos, que ayudan no sólo a estar bien con la comunidad sino también con la tierra, por ello es necesario el respeto, pedir perdón, permiso en el uso de lo que se le ofrece a la tierra; así como los cargos y el servicio que se ofrece es para lograr un bien común. En un estudio en la costa de Oaxaca encontraron que la dieta se relaciona con expresiones de amor, cariño e individualidad, satisfacción del hambre y nutrición del cuerpo, puntos tomados como condicionamientos socioculturales en la alimentación y por lo tanto son complejos y poderosos (Pérez-Gil *et al.*, 2009), debido al significado impregnado en los alimentos preparados por las mujeres en la costa de Oaxaca. En este sentido en Pathuitz, el significado impregnado a los alimentos es debido a la relación que tienen con la tierra y los santos, en los cuales intervienen hombres y mujeres.

Se puede decir que a través de los significados, no sólo hay una alimentación física, ésta trasciende a lo espiritual; es nutrir emocionalmente al otro, a los hijos, donde las mujeres son constructoras de estos puentes de comunicación y de nutrir el flujo vital (Gutman, 2009). En el caso de Pathuitz con la alimentación especial se nutre ese flujo vital en busca de la armonía y el bien común de todos los que asisten, y se trabaja la

comunicación así como la organización entre los presentes. Algo distinto sucede entre los tojolabales al tener el ritual de *kojtak'in* práctica que realizan el día de todos los santos y de muertos con un sentido monetario y que algunas personas utilizan para obtener recursos económicos. Esto es, las piezas se reparten entre los participantes, pero acuerdan el precio de cada una de ellas.

Las motivaciones en Pathuitz para tener armonía se reflejan en los altares, las ofrendas (el *Pox*, *wamal*, atol, carne de gallina, agua con sal, cigarros, entre otros) al ojo de agua, a los santos y a la madre tierra tienen el propósito, a través de un evento especial, alcanzar el bienestar en la cotidianidad en la comunidad, como señala Ellis (2015:36) “Es un rol de parte de los altares, las ofrendas y en general entre la comida y el bienestar, el puente entre comidas mitológicas y la vida cotidiana de los creyentes”. Esto influye en la alimentación diaria, en la salud de las personas, en la buena cosecha, en la abundancia de lluvias y en su tiempo, pero también cumple propósitos comunitarios, como la paz, el vínculo interno entre personas llamado bienestar, armonía o bien común. Todo lo anterior a través de la espiritualidad en días especiales en la comunidad de Pathuitz.

Mientras las personas en la comunidad sigan ofreciendo ciertos alimentos, tendrán la confianza que recibirán los favores que piden. El ofrecer alimentos especiales a la madre tierra, santos, ojo de agua y compartir con los comensales, tiene el propósito de intercambiar las ofrendas por buena salud, bienestar personal (Ellis, 2015). Este sistema de creencias hace posible el fortalecimiento de la fe, los significados y la

cosmovisión del grupo al que se pertenece, que mientras se sigan ofreciendo ciertos alimentos la protección, armonía, continuará.

En Pathuitz se realizan los rituales de agradecimiento y de petición para pedir a la madre tierra y a los santos una buena milpa, lluvia y que bendiga las semillas. Durante la realización de la milpa las personas sienten la protección de sus deidades y realizan ruegos para sus tierras y animales (Llorca, 2014), es más que sembrar la milpa, es una articulación entre la alimentación con la salud, la religiosidad, la vida cotidiana, familia y la comunidad (Crespo, 2015). Por eso las celebraciones alrededor de la milpa, sostienen la vida cotidiana y eventos especiales en la comunidad.

La fiesta más importante para los habitantes de Pathuitz, es la fiesta de la milpa celebrada en Oxchuc, mencionan que no la pueden dejar de festejar. En relación a lo anterior Crespo (2015:6) dice que “el actor principal de la milpa es el maíz, planta prodigiosa que da sentido al tiempo cotidiano y al tiempo ritual, al espacio de la producción y al espacio simbólico, es masculino y femenino al mismo tiempo, es noción de fertilidad, del nacer y el renacer, es base de la alimentación, de nutrir el cuerpo y el espíritu” así es que podemos entender el por qué las personas en Pathuitz encuentran el sentido a seguir sembrando, el maíz introyectado en su cotidianidad y en momentos especiales, es la base de toda su alimentación física y espiritual, que les permite estar en armonía con su interior y los demás. Estos significados atribuidos a los alimentos hacen posible que los lazos de unión se refuercen, así como el sentido de pertenencia al grupo teselta, que les permite estar en un solo corazón, con las mismas creencias y alimentación.

La comunidad de Pathuitz sigue realizando durante el año ceremonias entorno a la milpa, y cultivando variedades de maíz, frijol y calabaza. Para ellos la tierra tiene vida, es un ser superior, es madre y da alimentos; comprenden su vida entorno a la milpa. Al igual que otros grupos descendientes mayas, como la etnia mam, existe un mito titulado: la creación del hombre y el maíz, donde el maíz es el sustento del ser humano y se relata que éste fue creado al tercer intento, las dos veces anteriores había fracasado debido a que carecían de entendimiento y sentimientos, la recopiladora hace similitud con la cosmogonía maya Quiché en el Popol vuh, donde el ser humano fue creado después de varios intentos (Mejía, 2012). Desde esta mirada, podemos encontrar motivos por los que para el pueblo maya, tiene apego al maíz, ya que en este encuentran el principio de la vida humana. Motivos y significados culturales que son o pueden ser modificados a través de la agroindustria de las semillas transgénicas e híbridas, por este medio las personas pierden no solo las variedades de maíz, sino signos y significados entorno a esta semilla (Crespo, 2015). Es una problemática a escala nacional, donde las semillas locales están siendo sustituidas por las mejoradas, al tener una mayor producción. En el caso de Pathuitz, las personas hacen uso de sus semillas locales y les permite tener variedades de maíz. Por lo tanto, podemos entender su adherencia a sus semillas locales, a través de los significados que se les asigna, y que es necesario revalorar en los pueblos de descendencia maya.

Los espacios, el género y los alimentos

En qué espacios se encuentran la mujer y el hombre y ¿por qué? Así como se observa la división de los trabajos, en el mismo sentido ocurre una separación de los espacios, en públicos y privados.

En Pathuitz, la participación diaria de la mujer en la milpa es importante al igual que en el cafetal. Los espacios que ocupan las mujeres y los hombres en la cotidianidad se comparten, pero cuando ellos y ellas hablan de sus actividades hacen la división de espacios que culturalmente se han estipulado, la milpa y el cafetal son espacios para los hombres mientras que la casa y el traspatio son los espacios para la mujer; donde se lleva a cabo el cuidado de las plantas y animales. En Amatenango del Valle, municipio tseltal, Maldonado (2016) describe que los cultivos agrícolas son conocidos como el área donde trabajan los hombres, encontrando que también la presencia femenina es vital. Por ello, aunque muchas veces no se mencione la participación femenina en algunos espacios, no quiere decir que ella no se encuentre en éste, es una forma de invisibilizarla el negar u omitir su presencia.

Como ocurre a nivel comunitario, el acceso y uso de los espacios y recursos con los que cuenta la unidad de producción familiar está determinado principalmente por las relaciones de género (Maldonado, 2016). Las mujeres en Pathuitz van a la milpa y al cafetal pero su presencia y trabajo no son reconocidos; en las entrevistas siempre se hacía hincapié que el hombre es el que va a la milpa y al cafetal, pero durante la observación cotidiana, se observa a la mujer como productora y proveedora de los alimentos. Trevilla (2015) señala que las mujeres de Tenejapa, trabajan en la milpa en

labores de: limpiar el terreno, aflojarlo, sembrar, abonar, tapiscar y cosechar, labores que llevan a cabo con otras mujeres, ellas han quedado a cargo de la milpa. Las mujeres en Pathuitz dicen que se encuentran en el hogar y en el traspatio (también trabajan en la milpa y cafetal), en ocasiones salen a vender al mercado de Ocosingo, actividad que les permite negociar productos como café, plátano, tomate y tener ingresos económicos.

En Pathuitz las mujeres se desenvuelven en el traspatio que es un espacio considerado femenino, en el desarrollan actividades productivas y reproductivas. En Amatenango del Valle las mujeres y niñas identifican al hogar y el traspatio como los lugares donde pueden realizar las actividades productivas y reproductivas que forman parte de la estrategia familiar de subsistencia; mientras que los varones consideran a las parcelas agrícolas, fuera de la vivienda familiar, como el espacio donde se desenvuelven (Maldonado, 2016). En Amatenango del Valle, el traspatio constituye el espacio en el que se mantienen y refuerzan las relaciones de parentesco, amistad y comunalidad, ya que es donde se desarrollan la mayoría de las actividades cotidianas de las mujeres (Maldonado, 2016) es un espacio físico y simbólico, fuente de vida (Trevilla, 2015). En la comunidad de Pathuitz, si bien es un espacio donde se refuerzan las relaciones entre mujeres del grupo doméstico, este espacio (traspatio) además de la cocina también es un espacio que permite la conversación y la toma de decisiones entre hombres y mujeres del grupo doméstico. Entonces el traspatio si es un espacio reconocido por las mujeres, donde trabajan y se relacionan, pero es un espacio que permite la comunicación y esta división se disuelve cuando el hombre si bien no trabaja en este espacio, sí pueden comunicarse y tomar acuerdos.

La cocina entre los tojolabales es considerada un espacio femenino y la mujer se considera la “dueña” (Nájera, 2009); si bien en Pathuiz la mujer no es considerada como la dueña, si es la que ordena el espacio de acuerdo a sus necesidades y tener actividades diarias en la cocina y traspatio. Este espacio en Guaquitepec, donde se elaboran los alimentos y se lleva acabo las pláticas, comentarios, bromas y novedades, se transforma cuando en las festividades los hombres hacen uso de ella. La cocina entonces no es un espacio privado y se convierte en un espacio público, porque la comida que se prepara no es guisada con prisa y es recibida con elogios considerada como una comida especial (Del valle 1991). Esto sucede en Guaquitepec, donde los hombres colaboran en la preparación de la bebida tradicional *chilha'*, tamales (*noroch*), supervisan las porciones y la preparación de frijol, chile y maíz que se consumirá. Al suceder esto se transforma en un espacio público, donde las porciones que se preparan son mayores en comparación a lo cotidiano, esto se debe a que los hombres prefieren cocinar alimentos más pesados que las mujeres y además que esta actividad la llevan a cabo para impresionar a los presentes, (Rockycky *et al.*, 2016). Esto no sucede en las fiestas de la milpa; a pesar de que son tres días de fiesta, el hecho de que no sea celebrada en Chilón, sino en la cabecera municipal de Oxchuc, hace que tengan que comprar sus alimentos y el café, pero lo siga preparando la mujer en un espacio abierto en la iglesia de Santo Tomás. Al consumir los alimentos, si bien se separan por grupos domésticos, todos y todas comparten el mismo espacio, acto que no es así en Guaquitepec. Para las fiestas del agua, de la Virgen de Guadalupe y del niño Jesús el papel de las mujeres ancianas en la cocina es importante, ellas preparan la comida mientras que el hombre funciona como distribuidor de los alimentos, se integra al servir

y distribuir, pero no en la preparación. Al consumir los alimentos no se separan por grupos domésticos ni por género, comparten la mesa y espacio. Hombres y mujeres en Pathuitz pueden compartir la mesa, la igualdad en porciones y el lugar que ocupen en la mesa es equitativo, caso contrario en Guaquitepec, donde son celebradas las fiestas “grandes” que son las más visibles para el pueblo.

Las mujeres de Pathuitz, si bien pasan una buena parte del día en la cocina o en actividades alrededor de ella, no necesariamente es el único espacio en el que se encuentran cotidianamente, ya que también se les suele observar en el cafetal, en la milpa; pero es cierto, en la cocina se dan los rituales de sociabilidad que ayudan a la cohesión, así como la reproducción material y espiritual de los núcleos sociales. Pérez-Gil y colaboradores (2009) señalan que la comensalidad permite observar como se desarrollan los distintos momentos de consumo en la familia, por ello “la cocina es un espacio donde las mujeres aprenden a preparar la comida, donde, además de comer, se conversa, se toman decisiones, se realizan tareas escolares y del hogar, es el espacio de la casa donde la población femenina pasa el mayor número de horas”. Con respecto a lo anterior, en Pathuitz, la mujer pasa más horas en el traspatio, que en la cocina. Por ello tanto la cocina como el traspatio son espacios donde se permite reforzar la cohesión social.

En Pathuitz si bien no toman decisiones directamente las mujeres, la voz de las mujeres es escuchada, a través de cargos de capitana en las fiestas, tiene ingerencia en la estructura del sistema de cargo, en la alimentación especial, con carga cultural, situación que no es visible en Amatenango del Valle donde la mujer no tiene presencia

en la toma de deccisiones, a pesar de que suele estar en un espacio público, debido al comercio de alfarería, pero en cargos que implique tomar decisiones comunitarias su presencia es nula (Maldonado, 2015). En Pathuitz las mujeres pueden participar en el espacio público en el mercado de Ocosingo al vender o negociar café o plátano, y el hecho de que puedan acceder al cargo de capitana, repercute en un bien común, pero al mismo tiempo les exige cumplir con las cantidades de maíz y frijol, así como gallinas y puercos, exigencia para cumplir la responsabilidad durante un año para cubrir los eventos de la Virgen de Guadalupe y del niño Jesús. Las mujeres pueden tener acceso a este cargo, incluso sin ser casadas y jóvenes, lo que muestra pequeños cambios dentro del sistema de cargo. En la comunidad de Pathuitz las personas creen que las mujeres tienen la capacidad para responder a tal responsabilidad, pareciera un cambio menor, pero trasciende en las relaciones de poder internas dentro de la comunidad de Pathuitz, ya que la mujer cuenta con el respeto y respaldo de la comunidad. Los espacios puentes son considerados espacios de cambios, donde se puede estar adentro (privado) y salir (público) para volver a entrar (Del valle, 1991); es así que el cargo de capitana para las fiestas de la Virgen de Guadalupe y del niño Jesús puede ser considerado como un espacio puente, donde la mujer tiene un espacio dentro del sistema de cargos, que sí bien no es comparado a otros cargos, que acceden sólo hombres por tiempo indefinido (principal), ella está teniendo ingerencia en decisiones alimentarias, de producción y de consumo, organizando con ello, no sólo la alimentación cotidiana sino especial, este espacio puede ser generador de cambios internos en las relaciones de poder, y le da una participación visible a la mujer.

Sin embargo, también hay cargos donde el acceso o visibilizar la participación de las mujeres es nula, como el cargo de principales o presidente de ermitas; es en estos espacios dentro del sistema de cargos que se justifica la dominación y privilegios que se tiene hacia los hombres, por ello el poder se manifiesta en los privilegios o restricciones, discriminación, exclusión en los géneros (Vizcarra, 2008). En este sentido, en las fiestas que se celebran en Guaquitepec, si bien la pareja recibe el cargo, el que sale a la luz pública durante los días que se realice la fiesta es el hombre, él cambia su vestimenta, al igual es él quien tiene una participación intensa durante todo el proceso (maitines, danzas, oraciones). La mujer tiene un momento en el cual es reconocida como la esposa del capitán y ocurre cuando las esposas del primer y segundo capitán besan la bandera; la mujer aparece en un espacio público, “al hombre lo invade el temor pues si ejecutará mal la ceremonia, recibiría una gran *k'exlal-vergüenza*” (Maurer, 1984:298), la mujer por su parte tiene una presión en realizar correctamente tan valioso acto, no sólo para ella sino para su pareja. El ocupar un determinado espacio, tiene relación con un grado de prestigio, que a su vez tienden a dar una posición social y status de las mujeres (Del Valle, 1991), por ello en Guaquitepec durante el beso de la bandera por el espacio que ocupa la mujer en ese momento, el prestigio está en juego al ejecutar correctamente el acto, el hacerlo bien le da a la pareja reconocimiento social; esto en la búsqueda de prestigio y distinción (Bourdieu, 1998).

Las relaciones que tienen en los espacios públicos hombres y mujeres en Pathuitz no son equitativas, y en diferentes momentos de las fiestas y ceremonias las mujeres no son visibilizadas. Las mujeres despliegan múltiples actividades no sólo en días

cotidianos, sino también en eventos especiales o de fiesta. Ellas se mueven en ambos espacios, con participaciones distintas en distintos tiempos, Del Valle (1991:227) dice que “Cuanto mejor se pueda reflejar la gran diversidad del estar de las mujeres espacialmente, será más difícil el encajonarlas en categorías, definir las por estereotipos y encerrarlas en lugares.” Por ello aunque se sigue asignando espacios por género, la realidad es que en caso de Pathuitz, las mujeres no se encuentran en un solo espacio, ellas participan en todas las actividades, de distintas maneras, reforzando las relaciones sociales en búsqueda de la unidad comunitaria.

CONCLUSIÓN

En la comunidad de Pathuitz los ingredientes o elementos para la alimentación cotidiana y especial provienen principalmente de tres fuentes: del traspatio, milpa y cafetal. En las tiendas cercanas, a pesar de ofrecer variedad de productos, hasta el momento son relativamente pocos los alimentos que se adquieren, sin embargo, las bebidas de cola, pastas y arroz han ido ganando espacio en la alimentación cotidiana.

Las personas de Pathuitz cuentan con los conocimientos y el manejo de las especies vegetales y animales; conocimientos respaldados por el significado que les confieren a los espacios y alimentos. Su propia producción abastece hasta el momento el consumo anual y si bien cuentan con diversos programas de gobierno para mejorar la alimentación, estos no son suficientes ni adecuados. En ese sentido sus saberes, cosmovisión, instituciones locales y organización serán un eje que respalde, fortalezca y coadyuve a seguir con sus prácticas alimentarias y rituales que se reflejan en su cotidianidad en búsqueda de la armonía.

Los significados dados a los espacios y a los alimentos, les proporcionan identidad, unidad y adherencia, significados con un mismo propósito, buscar la armonía a través de respetar el lugar, horarios y tiempos donde no deben faltar los elementos como: incienso, flores, música, danzas, bebida y comida especial, para tener en la cotidianidad armonía, salud, buenas cosecha y alegría. Los significados alrededor del maíz permea los eventos especiales hasta la cotidianidad; gira entorno a la milpa, actividades productivas y reproductivas, la alimentación física, espiritual individual y comunitaria. Por ello a pesar del embate de la industria alimentaria, para homogeneizar el consumo

y el despliegue de investigaciones de semillas transgénicas para mejorar la producción, en comunidades como Pathuitz, siguen en resistencia, en dependencia de sus semillas locales, entienden en ellas el principio de su ser como tseltales.

Para sostener una producción y la armonía en la comunidad es necesario contar con instituciones vigorosas (sistema de cargos y el parentesco) que dictan el orden, la estructura, las normas y organización, que les ha funcionado mediante el respeto no sólo a la persona, sino a las deidades (madre tierra y santos) ya que cada cargo es otorgado o pedido para servir a la comunidad y tener un bien común. La mujer en los sistemas de cargo ha sido relegada, al no poder acceder a cargos como el de principal, pero es tomada en cuenta, para cargos como capitanas, sin ser necesario que ella sea casada, se considera que cuenta con las capacidades para ostentar el cargo y las responsabilidades que ello conlleva, así la mujer es visible y tiene un espacio activo en el sistema de cargos, que a futuro puede generar cambios en la estructura del sistema de cargo o en decisiones comunitarias.

La mujer en todo el proceso alimentario lleva la mayor parte de trabajo, es la que sabe qué se consume diariamente, por lo tanto ella lo prepara y distribuye. Aunque la decisión del consumo cotidiano depende de quién vaya a la milpa y cafetal para transportar los alimentos, si va sólo el hombre el decide, pero si va acompañada de la esposa es ella quien tiene que decidir, lo que le otorga poder y que el grupo doméstico depende de ella en la dieta cotidiana. Las madres enseñan a las hijas a elaborar platillos cotidianos, las ancianas con experiencia enseñan a las mujeres jóvenes a

realizar los platillos especiales; la mujer no sólo transmite las formas de preparar los alimentos, transmite solidaridad, cuidado, respeto y vida.

En algunos eventos especiales la mujer es desplazada por los hombres de espacios que son considerados cotidianamente suyos, como la cocina. Durante las festividades la cocina deja de ser un espacio privado y se convierte en público, en las fiestas de San Juan, Santa Ana y de la Virgen de Natividad, donde el hombre elabora bebidas y comidas especiales para los comensales y esta actividad que realiza es reconocida y valorada. Mujeres y hombres son receptores de conocimiento culinario desde temprana edad, ya que se encuentran implícitos en todas las actividades en la milpa, cafetal, traspatio y el hogar.

El cambio más fuerte es la sustitución del *pox* por otras bebidas, que si bien fue un cambio o transformación de significado de un elemento a otro, ha tenido efectos positivos en las relaciones sociales, promoviendo la armonía, pero ha desencadenado un efecto en la salud al aumentar el consumo de bebidas gaseosas, en eventos especiales y cotidianos, su presencia en la alimentación cotidiana cada día es más frecuente en los grupos domésticos. Si bien el consumo del pozol y el atol no están erradicados, estos no son tan deseados como las bebidas de cola. Para las fiestas hay alimentos que son insustituibles (maíz y frijol) por su carga simbólica, pero ¿qué posibilidad hay que se puedan sustituir como se hizo con el *pox*, otros alimentos locales? Si bien la sustitución del *pox* ha sido un cambio benéfico para disminuir la violencia, a ser remplazado por las bebidas de cola sin duda ha dado y dará pie a problemas de salud. Es necesario tomar medidas al respecto, proporcionando la

información necesaria a las personas de la comunidad, para que ellos tengan el conocimiento de los daños directos a la salud por el consumo de las bebidas de cola y propiciar la reflexión entorno a los cambios de hábitos alimenticios.

En la comunidad de Pathuitz no se consumen cantidades altas de productos industrializados, sigue existiendo apego a los alimentos que obtienen de sus sistemas productivos. Para tener una producción que les permite el autoconsumo, la forma de organizarse hombres y mujeres, así como sus instituciones sociales son un factor clave que además han sido fortalecidas por la Misión Bachajón.

En un principio se planteó estudiar el sistema alimentario de la comunidad, pero dado que se encuentra organizado a través de instituciones (sistema de cargo local y el sistema de parentesco local), la investigación abordó la organización desde estos tres sistemas, sin embargo, en posteriores investigaciones, es recomendable aproximarse por medio de estas dos fuertes instituciones que norman, identifican, legitiman y fortalecen la cosmovisión tseltal, por su estructura organizativa; que además no son ajenos a la pobreza estructural y las políticas públicas, y dar cuenta de su importancia en la producción de diversos alimentos como el maíz con componente nutricional y de significado.

LITERATURA

- Altieri, M., & Nicholls, C. 2009. "Cambio climático y agricultura campesina: impactos y respuestas adaptativas". *LEISA revista de agroecología*. 24(4). 13-22.
- Altieri, M. A., 1991. "¿Por qué estudiar la agricultura tradicional?". *Agroecología y Desarrollo*. 1(1). 16-24.
- Amorós, Celia., 1994. "Espacio público, espacio privado y definiciones ideológicas de 'lo masculino' y 'lo femenino'". En: Amorós, Celia. *Feminismo, igualdad y diferencia*. UNAM, PUEG. *Tertulia. Una ventana hacia la vida de las mujeres*. México. P. 23-52.
- Appendini K y Nuijten., 2002. "El papel de las instituciones en contextos locales". *Revista de la CEPAL*. 76. 71-88
- Arredondo, O., 2014. "Mi dulce negocio, la insensatez gubernamental". [Periódico en línea] Disponible en: <http://www.sinembargo.mx/opinion/18-08-2014/26484>. (Consultado Febrero 2017).
- Banco de México., 2017. "Inflación". Disponible en: <http://www.banxico.org.mx/portal-inflacion/inflacion.html>. (Consultado Marzo 2017).
- Barquera S, Rivera – Dommarco J, Gasca- García A., 2001. "Políticas y programas de alimentación y nutrición en México". *Salud pública México*. 43(5). 464-477.
- Bello, E B., López M. A., Alvarado D. S. H., 2003. "Elementos de autonomía indígena: la importancia del sistema de cargos". En: Montoya G., Bello E., Parra M.R., Marica R. (Eds.). 2003. *La frontera olvidada entre Chiapas y Quintana Roo*. CONECULTA-SIBEJ-ECOSUR. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. p. 177-210.

- Bertran, Vilá, Miriam. s.f. "La alimentación indígena de México como rasgo de identidad". Disponible en: <http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/Beltram2.pdf> (consultado Octubre 2015)
- Bertran, M., 2001. "Hábitos alimentarios de los mixtecos en la ciudad de México: Un estudio de antropología de la alimentación". Tesis de Maestría. México. Universidad Iberoamericana.
- Bertran, M., 2010. "Acercamiento antropológico de la Alimentación y salud en México". *Revista de Saúde Colectiva*. 20 (2). 387-411.
- Bourdieu, Pierre., 1998. "La dominación masculina". *Anagrama* S.A. p. 7-159.
- Cahuich- Campos, D., 2012. "El huerto maya y la alimentación maya cotidiana de las familias campesinas de X- Mejía, Holpechén, Campeche". En: Mariaca M. R. (compilador) *El huerto familiar del sureste de Mexico*. Secretaría de Recursos Naturales y Protección ambiental del Estado de Tabasco. El Colegio de la Frontera Sur. p. 197- 229.
- Chávez, U., 2010. "Entre alimentos, comidas y rituales. Algunas notas sobre la gastronomía prehispánica, la dieta ritual y la etiqueta gourmet mexicana a la luz de la "Historia General de las Cosas de la Nueva España", de fray Bernardino de Sahagún. *Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades*.12 (20). 2-50.
- CECU, 2011. "Hábitos alimentarios saludables". *CECU*. Retrieved February 1. Disponible en: www.ceu.es/publicaciones/habito. (Consultado Octubre 2015).
- CEIEG., 2015. "Perfiles municipales". Disponible en: <http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/perfiles/Inicio>. (Consultado Noviembre 2015)

CEIEG., 2010. "Población". Disponible en: <http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/home/wp-content/uploads/downloads/productosdgei/CIGECH/Poblacion.htm>. (Consultado Julio 2016).

CONASAMI., 2017. "Salarios mínimos generales por área geográfica". Disponible en: http://www.conasami.gob.mx/t_sal_gral_areaGeog.html. (Consultado Marzo 2017).

Coneval., 2010. Informe de evolución histórica de la situación nutricional de la población y los programas de alimentación, nutrición y abasto en México. Disponible en: <http://www.coneval.org.mx/InformesPublicaciones/Paginas/Mosaicos/Informe-de-Evolucion-historica-de-situacion-nutricional-de-la-poblaci%C3%B3n.aspx>. (Consultado septiembre de 2016)

CONEVAL., 2010. "Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social, Chiión , Chiapas". Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/31490/Chiapas_1_.pdf. (Consultado Agosto de 2016)

CONEVAL., 2012. "Informe de pobreza y evaluación del estado de Chiapas". Disponible en: <http://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Documents/Chiapas/principal/07informe2012.pdf>. (Consultado agosto 2016)

Conrado V. B. C. A., 2011. "Educación y apropiación cultural: La experiencia del Bachillerato Fray Bartolomé de Las Casas en una comunidad tseltal". Tesis de maestría. El Colegio de la Frontera Sur. 49 p.

- Contreras, Jesús., 1992. "Alimentación y cultura: Reflexiones desde la antropología". *Revista chilena de antropología*. No.11. 95- 111.
- Contreras J., y Gracia, M., 2005. "Alimentación y cultura", Perspectivas antropológicas. *Investigaciones Sociales*. 11 (19). 387-392.
- Contreras, Jesús., 2007. "Alimentación y religión". *HUMANITAS Humanidades Médicas*. Núm. 16. 1-22.
- Contreras, J. y Gracia, A., 2007. "Alimentación y cultura". Perspectivas antropológicas. *Investigaciones Sociales*. 11(19). 387-392.
- Cortázar R. V, Gasca G. A, Franco M. M., 2009. "Crisis y salud. Una relación compleja de derechos negados". *Salud urbana*. 6(9). 103-110.
- Crespo L. F., 2015. "Patrimonio biocultural: haciendo milpa, ética y crisis civilizatoria". Coloquio internacional. Construyendo nuestro futuro común: por una gestión ética del Patrimonio Cultural Inmaterial. Álamos, Sonora. p.1- 25.
- Del valle T., 2011. "El espacio y el tiempo en las relaciones de género". KOBIE (serie antropología cultural) Bilbao Bizkaiko Foru Aldundia-Diputación Foral de Bizkaia N.ºV. 223-236
- Díaz, A., 2006. "Las mujeres indígenas en México: un análisis desde la perspectiva de género". *Quaderns-e de l'Institut Català d'Antropologia*. (8). 1-17.
- Ellis R., 2015. "La comida y los orishas de santería: alimentando el bienestar de los creyentes". *Departament of foreign languages & literatures*. Colorado State University. 84 P.
- ENSANUT., 2012. "Encuesta nacional de salud y nutricional". <http://ensanut.insp.mx/informes/Chiapas-OCT.pdf>. (Consultado Agosto 2016).

- Espeitx, E., y Gracia, M., 2012. "La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones", Áreas. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, (19). 137-152.
- Estrada Lugo Erin I.J., 2011. "El parentesco maya contemporáneo. Grupo doméstico y usos del parentesco entre mayas de Quintana Roo, México". Ed. Académica Española. Alemania. 392 p.
- Garine, I. D., y De Garine, V., 1999. "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura". *Alimentación y Cultura*. España. Museo Nacional de Antropología. p.13-34.
- Garine, de I., 1987. "Alimentación, cultura y sociedad", *El Correo Una ventana abierta al mundo*. (5). 4-7.
- Gracia, A., 2009. "¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y las relaciones de género". *Caderno espacio femenino*. 21(1). 209-237.
- Gobierno del estado de Chiapas., 2014. Municipio de Chilón, disponible en: <http://www.chiapas.gob.mx/gobierno-municipales/chilon>. (Consultado Julio 2016).
- Gómez., 2011. "La organización territorial por linaje en Oxchuc, Chiapas". Tesis de maestría. El Colegio de la Frontera Sur. 87p.
- González E. A; Orrantia B. M. A., 2006. "Los subsidios agrícolas de México". *Agricultura Técnica en México*. 32(3). 323-331.

- Gutiérrez, de A. C. I., 2012. "Historia de la gastronomía". Por red tercer milenio. Estado de México. p.6- 157.
- Gutman, L., 2009. "La revolución de las madres el desafío de nutrir a nuestros hijos". Del nuevo extremo integral. Buenos aires, Argentina. p.251.
- Desarrollo Agropecuario y Pesca., 2006. Presupuesto ejercido octubre- diciembre 2006. Secretaría del campo, acciones y resultados. Disponible en: http://www.haciendachiapas.gob.mx/rendicion-ctas/cuentas-publicas/informacion/CP2006_4to/Tomoll/DesAgrop.pdf. (Consultado Agosto 2016).
- FAO., 2012. Precios internacionales de los alimentos seguridad alimentaria en México. Boletín trimestral NO. 1 p.1-16.
- FAO., 2015. Perspectivas por sectores principales, producción de cultivos. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/004/y3557s/y3557s08.htm>. (Consultado Septiembre 2016)
- Ferguson, B.G., Morales, H., Gonzáles, A.R., Íñiguez, P., Martínez, T.M.E., McAfee, K., Nigh, R., Perfecto, I., Philpott, S.M., Pinto, L.S., Vandermeer, J., Vidal, R.M., Ávila, R.L., Bernardino, H., Realpozo, R.R., 2009. "LA SOBERANÍA ALIMENTARIA: CULTIVANDO NUEVAS ALIANZAS ENTRE CAMPO, BOSQUE Y CIUDAD", *Agroecología*. (4). 49-58.
- Fischler, C., 1995. "El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo". Colección Argumentos, Ed. Anagrama, Trad. Barcelona, España. p. 424.
- Flandrin, J. L., 1987. "Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas".Manuscrito: *revista de historia moderna*. 6. 07-30.

Hernández Xolocotzi, Efraím. 1995. La cosecha inadvertida de la agricultura tradicional en México. En. Hernández Xolocotzi, E., Bello Baltazar, E., Levy Tacher, S. (compiladores). La milpa en Yucatán. Un sistema de producción agrícola tradicional. Colegio de Postgraduados. P. 631-642

Hernández Xolocotzi, Efraím. 2001. Exploración Etnobotánica y su metodología. Publicación No.1, Serie: Exploración etnobotánica, decima sexta reimpresión, Universidad Autónoma Chapingo.

INEGI., 2010. Datos generales. Disponible en: <http://www.microrregiones.gob.mx/zap/datGenerales.aspx?entra=125&ent=07&mun=031>. (Consultado Agosto 2016).

INEGI., 2016. MIGRACION, “ESTADÍSTICAS A PROPÓSITO DEL... DÍA INTERNACIONAL DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS (9 DE AGOSTO)”1 DATOS NACIONALES. Disponible en: http://www.inegi.org.mx/saladeprensa/aproposito/2016/indigenas2016_0.pdf (Consultado Marzo 2017)

INMUJERES., 2007. “El impacto de los estereotipos y los roles de género en México”. Disponible en: http://cedoc.inmujeres.gob.mx/documentos_download/100893.pdf. (Consultado Agosto 2016).

Ishige, N., 1987. “El hombre comensal”. *El Correo Una ventana abierta al mundo*. (5). 18-22.

Iturriaga, J. N., 2007. “La identidad alimentaria mexicana como fenómeno cultural”. *Archipiélago. Revista Cultural de Nuestra América*. 14(56). 47-49.

- Jiménez, M. A de J., 2006. "Recuperando significados: el sentido ritual del pozole en la sociedad azteca". *Teoría y Praxis*. (2). 25-32.
- Korsbaek, L., 2009. "El comunalismo: CAMBIO DE PARADIGMA en la antropología Mexicana a raíz de la globalización". *Argumentos*. 59 (22). 101-123
- Lamas M., 2003. "La antropología feminista y la categoría "género"". Nueva Antropología. *Revista de Ciencias Sociales*. 30 (8). 173-198.
- Levi-strauss c., 1965. El triangulo culinario. *L'Arc*. Vol 26.19-29
- Llorca L. I., 2014. "La cocina en la comunidad campesina de Vicos de los Andes peruanos: entre la <<tradición >> local y la globalización mundial". Université laval. Québec, Canadá. 174 p.
- López García, J., 2002. "Restricciones culturales en la alimentación de Mayas Chortis y Ladinos del Oriente de Guatemala". Universidad Complutense de Madrid, Servicio de Publicaciones.
- López, E. O., 2006 "Mequé Gûicúy (comida de fiesta) y Mequé Ujcu y (bebida de fiesta) Tiempo, Espacio, y orden en la gastronomía ritual zoque". En: Aramoni, C., Lee, W. T., Lisboa, G. M. (Coordinadores), Presencia zoque una aproximación multidisciplinaria, Presencia zoque. UNAM. México. p. 17 – 141.
- Mariaca Méndez, R., & Méndez, R. M., 2012. *El huerto familiar del sureste de México*. Secretaria de Recursos Naturales y Protección Ambiental del Estado de Tabasco. El Colegio de la Frontera Sur. México. 536 p.
- Maldonado L. L G., 2016. "Mujeres: barro y maíz. Estrategia de subsistencia de la agricultura tradicional de Amatenango del Valle, Chiapas". Tesis de maestría. El Colegio de la Frontera Sur. 238 p.

- Marín, C. A. D., Sánchez R. G., Maza R. L. L., 2013. "Prevalencia de obesidad y hábitos alimentarios desde el enfoque de género: El caso de en Dzutón, Yucatán, México". *Estud. Soc.* 22(44). 64-90.
- Marín, C. A. D., 2013. "Estado nutricional y cultura alimentaria en Dzutón, Yucatán: una mirada desde el género". Tesis de maestría. El Colegio de la Frontera Sur. 165 p.
- Maury, S.E. A., 2010. "Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antropo-semiótico de la alimentación", *Gazeta de Antropología*, 26 (2). 1-13.
- Maurer, E., 1984. "Los tzeltales ¿Paganos o cristianos? Su religión ¿sincretismo o síntesis?" Centro de Estudios Educativos, A. C. p. 37 – 465.
- Mejía R. C. N., 2012. "Tradición oral de los mames del volcán tácana de Chiapas: recuperación e interpretación de la narrativa oral". Tesis de licenciatura. Universidad autónoma de Chiapas. Facultad de Humanidades. 90p.
- Meléndez, T. J. M y Cañez De la F, G. M., 2009. "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México". *Estudios sociales.* 17 (SPE). 181-204.
- Mintz, S., And Du Bois C. M., 2002. "The anthropology of food and eating". *Rev. Anthropol.* 31. 99-119
- Mintz, S., 2003. "Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el Pasado". *Colección La falsa tortuga.* México: CIESAS, Ediciones de la Reina Roja.
- Nájera, C. A. de J., 2009. "Prácticas alimentarias en comunidades del pueblo Tojolabal". Tesis de maestría. El colegio de la Frontera Sur. 260 p.

- Nájera, C. A. de J., y Álvarez G. del C., 2010. "Del pozol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos comunidades tojolabales", *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*. (1).173--190.
- Nunes dos Santos. C., 2007. "Somos lo que comemos: identidad cultural y hábitos alimenticios" *Estudios y perspectivas en turismo*. 16 (2). 234 -242.
- OCDE., 2017. "México el país de la OCDE con el mayor aumento de los precios en los alimentos". Disponible en: <http://www.animalpolitico.com/2015/12/mexico-el-pais-de-la-ocde-con-el-mayor-aumento-de-precios-de-alimentos/>. (Consultado Marzo 2017).
- Ortiz, G. S. A., Vásquez, G. V., Montes, E. M., 2005. "La alimentación en México: Enfoques y visión a futuro", *Estudios Sociales*. 8(25). 8-34.
- Paponnet-Cantat, Christiane. 2003. "The Joy of Eating: Food and Identity in Contemporary Cuba". *Caribbean Quarterly*. 49 (3). 11-29.
- Pérez, S., S. Díez y A. Vega., 2001. "El proceso alimentario en mujeres de dos comunidades rurales de México" en *Salud Pública de México*.49 (5).
- Pérez-Gil, S. E., Romero, A. G., & Ortega, D. M., 2009. "La comida, los significados y los espacios de comensalidad en mujeres de la costa de Oaxaca". En Castro Sánchez, AE, editor. *Salud, nutrición y alimentación: investigación cualitativa*. México: UANL. p. 211-40.
- Pérez, S. y S. Díez., 2007. "Estudios sobre alimentación y nutrición en México: Una mirada a través del género" en *Salud Pública de México*. 6 (49). 445-453.

- Pérez Lizaur AB, Palacios-González B., Castro-Becerra AL, 2008. "Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes". 3ª ed. México: Fomento de Nutrición en Salud AC.
- Piedra, G. N., 2004. "Relaciones de poder: leyendo a Foucault Desde la perspectiva de género" *Revista de ciencias sociales*. 4 (106).12-141.
- Robichaux, D L., 2005. "Principios patrilineales en un sistema bilateral de parentesco: residencia, herencia y el sistema familiar mesoamericano". En D. Robichaux (comp.): Familia y parentesco en México y Mesoamérica: unas miradas antropológicas. México. Universidad Iberoamericana. P. 167-272.
- Robichaux, D L., 2007. "Familias Nahuas en la edad industrial: cambios y permanencias en la estructura y organización domésticas en Tlaxcala". En D. Robichaux (Comp.): Familias mexicanas en transición: unas miradas antropológicas. Universidad Iberoamericana. P.117-150
- Rokicki, M., Herder, E., Kuśmierczyk, T., & Trattner, C., 2016. "Plate and prejudice: gender differences in online cooking". In *Proceedings of the 2016 Conference on User Modeling Adaptation and Personalization*. p. 207-215
- Rodríguez G.G., 2007. "Imaginar la soberanía alimentaria y las oportunidades para las agriculturas del México globalizado". *Desacatos*. (25).101-114
- Rosset, P., y Martínez, M. E., 2004. "Soberanía alimentaria: reclamo mundial del movimiento campesino", *Institute for Food and Development Policy Backgrounder*. 9(4). p. 1-6
- Rubio, Blanca., 2011. "Soberanía alimentaria versus dependencia: las políticas frente a la crisis alimentaria en América Latina". *Mundo Siglo XXI, revista del CIECAS-IPN*. 7(26). 105-118

- Solís- Becerra y Estrada- Lugo., 2014. "Prácticas culinarias y (Re) conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el colectivo Mujeres y Maíz de Teopisca, Chiapas, México", Revista *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*. 7(2). 148-162
- Scott, J. W., 1996. "El género: una categoría útil para el análisis histórico". En: Lamas Marta Compiladora. El género: la construcción cultural de la diferencia sexual. PUEG, México. P. 265-302.
- Stross, B., 2010. "This world and beyond: food practices and the social order in mayan religion". In *Pre-Columbian Foodways* . Springer New York. p. 553-576
- SEDESOL, 2014. "Cruzada nacional sin hambre, elementos técnicos de diseño, planeación e instrumentación del programa nacional México sin hambre". Disponible en: [http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Cruzada/Programa Nacional I Meexico Sin Hambre Elementos Metodologicos.pdf](http://www.sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Cruzada/Programa_Nacional_Meexico_Sin_Hambre_Elementos_Metodologicos.pdf). (Consultado Agosto 2016).
- Trevilla E. D. L., 2015. "Sostenibilidad de la vida: las estrategias agroalimentarias de mujeres indígenas en zonas cafetaleras de Tenejapa". Tesis de maestría. El Colegio de la Frontera sur. 149 p.
- UNICEF., 2011. "Formación de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables", En: from www.unicef.org/venezuela/spanish. (Consultado Noviembre 2015).
- Urdapilleta C. J., 2015. "Jun pajal o'tanil: Construcción social de un modelo de educación comunitaria en el área de influencia de la Misión Bachajón". Tesis de Doctorado. El colegio de la Frontera Sur. 382 P.




Uribe-Reyes., 2014. "El sector agropecuario en México, una historia de marginación".

En Análisis Plural. Segundo semestre de 2013. 143 -166.

Vizcarra, I., 2008. "Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres y el

combate al hambre" en *Nueva Época*. (57).141-169.

ANEXO 1. Descripción del taller participativo sobre la alimentación

Objetivo	Dinámica	Experiencia de aprendizaje
<p>Crear un ambiente de confianza y reflexionar sobre la importancia del trabajo en equipo</p>	<p>Presentación</p> <p>Dinámica lúdica</p>	 <p>Si todos cooperamos y mediante el diálogo, se pueden solucionar problemas en la comunidad y llevar a cabo actividades en conjunto</p>
<p>Reflexionar acerca de los alimentos que consumen hombres y mujeres, así como los alimentos que se consumen en todo el año y en fechas importantes que refuerzan su identidad</p>	<p>¿Qué come y qué actividades cotidianas realiza un hombre y una mujer tseltal?</p>	<p>Los alimentos son muy importantes para el cuerpo, así como cada una de las actividades que se realizan para un buen funcionamiento de la familia, como las actividades alrededor de la alimentación</p> 
	<p>Calendario de ceremonias y del sistema milpa tseltal.</p>	<p>Cada una de las celebraciones son importantes, no se pueden dejar de realizar, son parte de las creencias, al igual que la milpa porque de ahí obtienen lo más importante para comer todos los días</p>  <p>Hombres y mujeres tseltales tienen conocimientos y herramientas que les permite conservar y asegurar su alimentación</p>