



El Colegio de la Frontera Sur

Prácticas Alimentarias en comunidades del pueblo
Tojolabal

TESIS

Presentada como requisito parcial para optar al grado de
Maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural

por

Antonio de Jesús Nájera Castellanos

2009

AGRADECIMIENTOS

Primero y ante todo, a Dios, por haberme permitido participar en esta experiencia de vida que me fortalece y da sentido a mi quehacer como persona. Agradezco su infinita bondad hacia mí, me promueve a ser útil cada día.

A mis padres, que además de ser la gran raíz y pilares en mi vida, me han enseñado a vivir la vida con humildad y dignidad. Eso me convoca a mantenerme firme en mis convicciones.

A Nayeli, por ser mi confidente y compañera en este proceso y en todos los que hemos compartido juntos. Por tu apoyo incondicional, tu paciencia y el amor que en todo momento me brindas, eso me fortalece.

Al pueblo de Rosario Bawits, una cañada fría, pero fraterna y de muchas enseñanzas y de aprendizajes continuos. En especial a la familia de Sántiz Gómez, con don Marcelino, doña Rosario, Teresa, Romeo y Memo, y la familia de don Javier Hernández, creo que sin su ayuda hubiera resultado bastante complicado el trabajo, a ustedes gracias.

Al pueblo de Bajucú, en especial a la familia de Hermelindo y de Juan, su valioso apoyo, me abrió el camino para dialogar con las familias.

A los ancianos y ancianas tojolabales, que compartieron parte de su memoria histórica y que hoy queda plasmada en este documento. A todos ustedes gracias.

A la Dra. Guadalupe Álvarez, quien siguió muy de cerca este proceso y me brindó la confianza necesaria en todo

momento; al Dr. José Luis Escalona, sus consejos fortalecieron mucho el trabajo de investigación, gracias por compartir su experiencia en este trabajo, fue fundamental; al Dr. Fernando Limón, quien motivó a realizar un trabajo con compromiso y convicción.

A la Misión de Guadalupe, a los hermanos Maristas y en especial al ingeniero Abel Hidalgo, por permitirme conocer los "otros" tojolabales, los que viven en la montaña, quienes viven en condiciones bastante precarias, pero fortalecidos en la Esperanza de un nuevo re-nacer.

Agradezco enormemente al pueblo tojolabal, sobretodo a las diferentes comunidades en las que me dieron la oportunidad de convivir con ustedes, creo que esta experiencia marca mi caminar por este mundo.

Al CONACyT, su beca fue importante para la investigación.

*Ts'akatalex a petsanilex sok b'a jujune' ja wenlexi
jmoj alijel jumasa yuja waxa k'anawex oja na'ex sb'aj
ja b'a jastaloni sok wanix k'ana'awi' ilex
jitsants'akatal*

DEDICATORIA

A mi padre Olivio, quien me sigue enseñando que el trabajo y esfuerzo hacen del ser humano un sujeto útil. A mi madre Isabel quien con su cariño, amor y consejos me fortaleció durante todo este proceso. A mis *wats*/hermanas (Marce, Mari y Lupis) que han sido un pilar importante en mi vida, de apoyo y comprensión en todo momento. Gracias por formar la parte más importante de mi raíz y de mí ser.

A don Marcelino Sántiz Gómez, por haber creído en mí y en mi trabajo. Y por haberme aceptado en su casa como un integrante más de la familia, mi gratitud es grande.

Al "challitas", niño tojolabal de la montaña. Su situación de vida y la de muchos otros, evoca fortaleza y lucha por un mejor mañana para la niñez y juventud.

Al pueblo tojolabal, por permitirme conocer parte de su vida, está es una forma de devolverles su palabra, contenida en este texto. Especialmente a los niños/as y jóvenes tojolabales, quienes están sufriendo cada vez más, los embates de la colonización del pensamiento.

INDICE

RESUMEN.....	7
INTRODUCCIÓN.....	8
CAPITULO 1.- LAS COORDENADAS DE LAS PRÁCTICAS Y CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN	
TOJOLABAL.....	12
1.1 La alimentación como problema de investigación y su presencia en estudios sociales.....	13
1.2 Generalidades del pueblo tojolabal.....	16
1.3 Contextualización del área de estudio.....	19
1.3.1 Ejido Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas.....	20
1.3.1.1 Espacios de venta de alimentos en la localidad.....	23
1.3.2 Ejido Rosario Bawits municipio de Las Margaritas, Chiapas.....	24
1.3.2.1 Espacios de venta de alimentos en la localidad.....	29
1.4 La antigua <i>Chonab´</i> o Comitán de Domínguez.....	29
1.4.1 Mercados municipales de Comitán de Domínguez.....	31
1.4.2 Los puestos y locales de venta de productos comestibles, al interior de los mercados municipales de Comitán.....	31
1.4.3 Comedores, restaurantes y fondas.....	32
1.4.4 Barrio de El Cedro en Comitán de Domínguez.....	33
CAPITULO 2.- ABORDAJE METODOLÓGICO.....	35
2.1 Consideraciones iniciales.....	35
2.2 Información previa que guió el trabajo de campo.....	38
2.3 La propuesta de investigación en las comunidades de estudio.....	39
2.4 Los estudios sobre los tojolabales y la alimentación.....	42
2.5 Método y técnicas en la construcción de los datos.....	50
CAPÍTULO III.- LA OBTENCION DE LOS ALIMENTOS.....	63
3.1 La milpa y su relación con las familias.....	65
3.2 Trojes para almacenar el Maíz.....	71
3.3 Etapas del maíz.....	72
3.3.1 La Tapisca.....	73
3.3.2 Tipos de maíz.....	75
3.4 Instrumentos utilizados en el Cultivo.....	76
3.5 Distribución del trabajo entre la familia.....	78
3.6 Cultivos complementarios.....	79
3.6.1 Hortalizas.....	80
3.7 Recolección de alimentos.....	82
3.7.1 Instrumentos en la Recolección.....	84
3.8 El Sitio de la casa.....	84

3.9 La Caza.....	85
3.9.1 Instrumentos en la Caza.....	86
3.10 Cría de animales entre las familias tojolabales.....	87
3.11 Productos e Intercambios entre comunidades de La Cañada Tojolabal.....	91
3.12 El <i>K'uanel</i> como Rito Agrícola.....	94
3.13 Compra de productos alimenticios.....	98
3.14 El trabajo remunerado, otra forma de complementar la obtención de alimentos.....	103
CAPITULO 4.- LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	106
4.1 La cocina.....	108
4.2 los muebles.....	110
4.3 Utensilios de uso cotidiano.....	116
4.4 Responsables de las tareas diarias en la preparación.....	123
4.5 Técnicas de cocción.....	125
4.6 Proceso de conservación de la carne.....	127
4.7 Fermentación de alimentos.....	130
4.8 Una parte de la gastronomía tojolabal.....	132
4.9 El <i>kojtak'in</i> una práctica ritual en el proceso de preparación.....	134
4.10 Transformación del maíz.....	139
CAPITULO V.- EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.....	144
5.1 La comida diaria.....	144
5.2 Formas en que son consumidos los alimentos.....	150
5.3 El k'in santo como práctica ritual en el consumo.....	152
5.4 Las comidas especiales.....	157
5.5 Los utensilios y la convivencia en el consumo.....	162
5.6 Chiles y salsas.....	166
5.7 Las principales bebidas tojolabales.....	169
5.8 Alimentos que se consumen actualmente.....	172
CAPÍTULO VI.- CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN DE LAS COMUNIDADES DE ESTUDIO.....	175
6.1 La llegada de la Iglesia Católica y la Misión Tojolabal.....	178
6.2 Los Servicios de Salud y el Plan Tojolabal.....	181
6.3 La llegada de la carretera y de los vendedores “ambulantes”.....	184
6.4 La fundación y función de las escuelas, en el cambio de las Prácticas Alimentarias.....	191
6.5 Las Iglesias Protestantes y los cambios.....	193
6.6 Los apoyos y programas gubernamentales.....	196
6.7 Reflexiones finales en torno a la alimentación tojolabal.....	200
BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA.....	205
ANEXOS.....	211

RESUMEN

Tras la liberación del yugo finquero, los tojolabales obtuvieron su “libertad” para engancharse a una nueva forma de vida, que ha traído consigo, cada vez con mayor frecuencia, modificaciones y cambios en diversas prácticas cotidianas, entre ellas las Prácticas Alimentarias. Tanto las vías de comunicación y diversos actores sociales como la iglesia, los servicios de salud, los apoyos y programas gubernamentales, y los proveedores, son los principales factores que han incidido en las últimas cuatro décadas, en los cambios de las Prácticas Alimentarias de las familias tojolabales, particularmente en el consumo.

PALABRAS CLAVE: *Prácticas Alimentarias, Cambios, Factores, Consumo, Tojolabales.*

ABSTRACT

After Liberation from the yoke farmer, the Tojolabals gained their freedom to hook into a new form of life that have brought, with increasing frequency, various modifications and changes in everyday practices, including dietary practices. Communication channels and various social actors like the church, health services, support and programs government and providers are the factors that have influenced the past four decades, changes in dietary practices of Tojolabals families, particularly in consumptions.

INTRODUCCIÓN

“Antes no había nada, solamente frijolitos los que siembran, los que no, hay unas matas de hierbas en la milpa, van los muchachitos con sus morralitos y lo llevan para que lo metan en la olla, en la caldera, lo hacen, lo hierven y empiezan a comer con una agüita de chile, un poquito de aguacate, lo comemos”¹

La alimentación como nos menciona Contreras (2007:17) es *“un hecho complejo y diverso. La alimentación no puede, de ninguna manera, reducirse a una cuestión de ingredientes, transformados o no. Tampoco es un fenómeno solo nutricional ni puede confundirse con la dieta. La alimentación es un fenómeno multidimensional en el que interactúa la biología y las respuestas adaptativas desarrolladas en cada concreto lugar y tiempo...es también un fenómeno social, cultural, identitario”*, es decir, la alimentación está permeada por aspectos biológicos articulados con los antropológicos y tiene concreciones según la cultura de cada uno de los grupos en donde se desarrolla esta práctica.

Por ello, el presente trabajo de investigación se plantea como una posibilidad de reflexión en torno a la alimentación de dos comunidades del pueblo tojolabal, así como de los factores que han incidido en el cambio de sus prácticas alimentarias. Fundado en un principio dialógico y en la perspectiva epistémica consecuente, esta investigación estableció un proceso de diálogo con los sujetos de las comunidades donde se llevó a cabo el proyecto, con la convicción de que es en y desde el diálogo donde se da un encuentro y a la vez una toma de conciencia entre el yo y el otro, y el otro y yo, tal como nos dice Limón (2007: 351) *“el diálogo es encuentro y toma de conciencia en el*

¹ Fragmento de entrevista con el señor Silverio López Hernández, el día 04 de abril de 2004, en la localidad de Bajucú, municipio de Las Margaritas.

mirarse cara a cara; es dar la palabra, recibiendo la de otro y la propia ya modificada; es reflexión y transformación y por tanto es trascenderse a sí mismo, dejando atrás lo mismo”, y a través de este reflexionar acerca de los cambios y transformaciones que se están generando. De la misma manera, se busca poder contribuir al conocimiento de otras formas de alimentación, vistas como prácticas culturales propias de un pueblo en particular, el cual está en continua interacción con otros pueblos y otras culturas.

El estudio se realizó en dos comunidades de la denominada Zona de Tierra Fría o Cañada Tojolabal, Bajucú y Rosario Bawits, ambas con diferencias significativas en cuanto al desarrollo comunitario, pero unidas por un mismo pasado histórico de dominación. Las dos localidades cuentan con población indígena en su totalidad, además de ser bilingües, es decir, hablan tanto el idioma tojolabal como el español.

De esta manera, en un primer momento, se elaboró una etnografía en relación a las prácticas alimentarias de las dos comunidades de estudio, en las que se optó por una reconstrucción histórica, desde el periodo conocido como *Baldío* hasta la actualidad. Esto con el firme propósito de ir conociendo en cada una de las etapas de vida de los sujetos participantes, las prácticas alimentarias que habían desarrollado a lo largo de los diversos periodos vividos.

La segunda etapa del estudio, versó sobre la identificación de los factores que incidieron en mayor medida, en los cambios de la alimentación tojolabal, especialmente en las prácticas alimentarias. Bajo este esquema, se posibilitó conocer los “nuevos” alimentos que han sido introducidos a la dieta cotidiana, y que van en aumento, sobretodo entre las generaciones jóvenes.

Después de haber planteado nuestro tema de estudio, resulta necesario abordar la composición de la tesis. De esta manera, el presente escrito está integrado por seis capítulos, que describen en gran medida las prácticas alimentarias del pueblo tojolabal, así como los cambios que se han dado en la alimentación y los factores que han contribuido a diversas modificaciones en dichas prácticas.

El capítulo primero, denominado *Las coordenadas de las prácticas y cambios en la alimentación tojolabal*, aborda de manera general los antecedentes del pueblo tojolabal, reflexionando en torno a su origen y las sucesivas etapas que han marcado pauta en su devenir de este pueblo. De igual forma, se presenta una revisión de trabajos de investigación relacionados con las prácticas alimentarias. Y finalmente, se incluyeron elementos relacionados a la descripción de las coordenadas del proceso de alimentación y cambio, en la que se pretende contextualizar el área de estudio, así como aquellos otros espacios que forman parte del proceso de la alimentación y de los cambios en ella.

Enseguida presentamos un segundo capítulo, denominado Abordaje Metodológico, mismo que implicó un acompañamiento con diversas familias, por 6 meses de trabajo de campo en ambas comunidades. Particularmente para la construcción y recolección de la información se hizo uso de entrevistas en profundidad, observación participante, recorridos por la comunidad, pláticas con ancianos, revisión bibliográfica, pero sobretodo se vivió con las familias cada parte del proceso de las prácticas alimentarias. El registro de la información se llevó a cabo a través de libretas y diario de campo, fotografías, grabaciones de voz y video, mismos que permitieron ir reconstruyendo parte del proceso histórico de ambas comunidades en relación a sus prácticas alimentarias. Finalmente, el análisis partió de la constante reflexión en torno a los diversos sucesos y la incidencia de actores que han incidido en el cambio de la alimentación de las familias en ambas comunidades de estudio.

En el capítulo tres, se configura la etnografía de las prácticas alimentarias, a partir de la descripción y reconstrucción de la primera parte de dichas prácticas, de allí que se titule *La obtención de los alimentos*. Abordando diversos elementos que conforman la posibilidad de obtener los alimentos que las familias de ambas comunidades necesitan, para la preparación de los platillos en la cotidianidad. Se abarcan aspectos, desde los que están vinculados con la recolección y la caza, hasta aquellos que tienen que ver con procesos de compra y venta, es decir, de mercado.

Como seguimiento al capítulo anterior, se plantea un cuarto capítulo llamado *Preparación de los alimentos*, en el que se aborda el segundo momento del proceso de las prácticas alimentarias. Se abarcan temas como la cocina y lo que implica este espacio en la vida de las familias; así también, muebles, utensilios, responsables de la preparación de los alimentos, técnicas de cocción, procesos de conservación de la carne, la fermentación de ciertos alimentos. Además se plantea un acercamiento a una parte de la gastronomía tojolabal, misma que es elaborada, en su mayoría, por las mujeres en ambas comunidades de estudio. Destaca el papel de las mujeres, como habilidosas en la preparación de los alimentos, aún cuando participa en las labores del campo, en el cuidado de los hijos y de la casa.

La etnografía de las prácticas alimentarias, se complementa con el capítulo quinto, denominado *El consumo de alimentos*. En este se presentan, aquellos aspectos, que de alguna mantienen relación con el consumo de los alimentos; desde la comida diaria, pasando por la forma en que son consumidos entre las familias, hasta prácticas rituales que tienen que ver con el consumo de alimentos, tal es el caso durante las fiestas del Día de Muertos.

Finalmente, el capítulo sexto, *Los cambios en la alimentación de las comunidades de estudio*, se plantea como un espacio en el que se reflexiona, analiza y se discute en relación a los principales factores que han incidido en la modificación y cambios de la alimentación en ambas comunidades tojolabales, particularmente en la práctica alimentaria. Se basa, fundamentalmente en tratar de comprender, que el proceso de cambio en la alimentación, no obedece únicamente a un solo factor aislado, sino que se trata de todo un entramado de factores que de alguna u otra manera, mantienen relaciones y que además, se han convertido en los principales generadores de la introducción de “nuevos alimentos” que hasta hace un par de décadas no formaban parte de la dieta cotidiana de las familias.

Como parte integral del presente trabajo de investigación, se dedicó una apartado en *Anexos*, en el que se presenta un listado de palabras y frases en idioma tojolabal y traducidas al español; además de algunas fotografías tomadas durante el trabajo de

campo, que ilustran ciertos procesos de las prácticas alimentarias y de la cotidianidad de las familias, conformándose esquemas de trabajo que permitieron entrelazar los elementos necesarios para la reflexión que se presenta a través de esta tesis.

CAPÍTULO I

LAS COORDENADAS DE LAS PRÁCTICAS Y CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN TOJOLABAL

“Antes, antes, no había fogón, entonces solamente en el suelo hacemos el fuego, pero después que pensamos que es mejor hay fogón, porque en el suelo entra mucha hormiga en el suelo, después, hicimos el fogón y vimos que más mejor, entonces lo hicimos todo”²

El presente capítulo se plantea como un primer acercamiento al estudio de las prácticas alimentarias³ y sus cambios, a lo largo de las diferentes etapas por las que el pueblo tojolabal ha pasado. De allí, que las coordenadas de la alimentación, permitan visualizar el entramado de relaciones sociales que se generan a partir de procesos que tienen que ver con la alimentación de los sujetos y la interacción entre ellos.

Por lo que la alimentación, dado que es un fenómeno social, influyen las condiciones climáticas y la producción agropecuaria, pero también las comunicaciones, las escuelas, las iglesias, el comercio, etc., de allí la complejidad y a la vez la posibilidad de entender la situación actual de pueblos indígenas, como el tojolabal, a partir de su alimentación y sus cambios. Mismos que se han generado a través de diversos factores

² Fragmento de entrevista con el señor Marcelino Santis Gómez, de fecha 05 de marzo de 2009, Rosario Bawits, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

³ Magallanes y colaboradores (2005: 2-3) plantean las prácticas alimentarias como *aquellas actividades relacionadas con la alimentación de los individuos, las cuales engloban creencias y hábitos en torno a la comida*. Para efectos de la presente investigación, se retoma esta conceptualización de prácticas alimentarias, complementándose con la aportación de Vargas y De Garine (2005), mismos que entienden dichas prácticas como el “proceso de obtención, preparación y consumo de los alimentos” .

interrelacionados que han incidido de alguna manera, en la modificación y cambio en la dieta cotidiana de las familias. Implicaciones que tienen que ver, no sólo con el consumo, sino también con las formas de obtener los alimentos y prepararlos.

1.1 La alimentación como problema de investigación y su presencia en estudios sociales.

La alimentación ha jugado un papel importante en el desarrollo de los individuos como sujetos individuales y colectivos, ha posibilitado la presencia y existencia de los seres a lo largo de la historia.

La alimentación como nos menciona Contreras (2007) es *“un hecho complejo y diverso. La alimentación no puede, de ninguna manera, reducirse a una cuestión de ingredientes, transformados o no. Tampoco es un fenómeno solo [sic] nutricional ni puede confundirse con la dieta. La alimentación es un fenómeno multidimensional en el que interactúa la biología y las respuestas adaptativas desarrolladas en cada concreto lugar y tiempo...es también un fenómeno social, cultural, identitario”*, es decir, la alimentación está permeada por aspectos biológicos articulados con los sociales, políticos, económicos y culturales cada uno de los grupos en donde se desarrolla esta práctica.

En las últimas décadas, la práctica alimentaria de la población a nivel mundial ha entrado en un proceso de modificación, tanto en las formas de obtención como en las de preparación y consumo. Se tiene la preocupación por un aumento cada vez mayor, del sobrepeso y la obesidad en los jóvenes y adultos, tanto de países desarrollados como de aquellos que están en vías de desarrollo.

Así también, las modificaciones de los regímenes de alimentación y los cambios alimenticios en las últimas décadas, ha generado que en algunos países se inicien proyectos de investigación para delimitar los condicionantes de tales modificaciones. Los cambios son vinculados principalmente con los ingresos de las familias y la oferta

cada vez mayor de productos industrializados con un alto contenido de grasas saturadas y calorías, tal como hace mención Unal *et al.* (2005:39) *“en contraposición a la insuficiencia de alimentos en muchos países hay un movimiento de transición nutricional que apunta a un población con gran disponibilidad de calorías y proteínas de origen animal, para la que, en especial en países ricos y en sectores con un nivel intermedio para el acceso, desde hace algunas décadas es excesivo el consumo de grasas saturadas y calorías”*.

En cierta medida, *“el consumo excesivo de calorías guarda relación con la industria de alimentos, la intensa mercadotecnia de sus productos y el vertiginoso crecimiento de las cadenas de comida rápida, que a precios relativamente bajos venden alimentos poco saludables por su alto contenido de grasas y calorías y, en general, sin verduras ni frutas”* (Archajoo *et al.*, 2007: 39). El factor de la mercadotecnia ha jugado uno de los papeles esenciales en la distribución de productos cuya calidad nutricional estaría en entredicho, como el caso de las frituras cuya distribución ha llegado hasta los lugares cuyo acceso es difícil y que por su bajo costo son aceptados por los individuos, sin siquiera saber si el valor nutricional tiene beneficio para la salud.

Esto ha conducido a la preocupación por el sobrepeso y las enfermedades relacionadas con la obesidad como la hipertensión, la diabetes mellitus o la hipercolesterolemia, cuyos padecimientos se han convertido en los ejes centrales para la realización de estudios científicos encaminados a buscar estrategias de revertir el aumento cada vez mayor de este problema de salud pública. Convirtiéndose hoy en día la obesidad como una de las mayores causas de muerte a nivel mundial, como menciona la Organización Panamericana de la Salud (2003) *“la obesidad es una causa prematura de muerte importante y los obesos presentan con mayor frecuencia enfermedades cardiovasculares, diabetes mellitus tipo II, algunos cánceres y complicaciones de diversas enfermedades”*.

La Organización Mundial de la Salud, en el año 2004 hizo la enunciación que *“el consumo de azúcar desempeña también un papel importante en la aparición de la obesidad. Por ejemplo, en Brasil, el consumo de azúcar excede en casi el 50% el valor*

máximo recomendado por la OMS". La aparición de un mayor consumo de azúcares y grasas, en las últimas décadas se han relacionados con la población más pobre, como menciona Sebba Marinho *et al* (2005:317) *"los factores sociodemográficos, escolaridad, renta familiar y local de habitación están asociados a los patrones de consumo y a los cambios del comportamiento alimentario"*.

Particularmente en México, el tema de la alimentación y muy en especial los trabajos de investigación han girado en torno al problema de salud que representa el sobre peso y la obesidad, ya María Consuelo Velázquez (2004), hacía la aseveración de que *" en los últimos 11 años, la obesidad en México creció casi 50%, debido a la poca variedad en la ingesta de alimentos y a la alimentación en exceso y desequilibrada en nutrientes...el cambio en los patrones de alimentación ha influido en el aumento de obesos en el país, pues ha crecido el consumo de la llamada "comida rápida" o fast food"*. Mientras que hay quienes se han interesado en la alimentación desde la perspectiva de la salud y las percepciones del cuerpo y la imagen corporal como elemento para la construcción de un modelo estético a seguir.

Además de los trabajos de investigación sobre alimentación relacionados con la salud de la población, en las últimas décadas se han comenzado a realizar investigaciones en torno a la alimentación desde una perspectiva antropológica y sociológica, tal es el caso de la Antropología de la Alimentación.

Paris Aguilar Piña (2006) menciona que actualmente, *"quienes de manera continúa y sistemática han establecido un conjunto de relaciones disciplinarias y antecedentes generales de una antropología de la alimentación han sido...Igor de Garine (1988; 1997; de Garine y Vargas, 1997; de Garine y de Garine, 1999), Jack Goody en su Cocina, cuisine y clase (1995) y Jessica Kuper (1984)"*.

Aún cuando se tiene un grupo especializado en México que aborda aspectos relacionados con la alimentación en la investigación antropológica, Paris Aguilar menciona que *"los estudios de antropología de la alimentación en México son escasos...pues los apoyos institucionales y financieros para estos proyectos benefician relativamente a aquellos relacionados con costo-beneficio protéico-calórico, mismos*

que constituyen una mínima parte del universo de investigación contenido en el fenómeno de la cultura de la alimentación” (2006: 123).

1.2 Generalidades del pueblo Tojolabal

Aproximándonos a la historia del pueblo tojolabal, diversas fuentes indican que sus orígenes como grupo son muy variados. Para algunos especialistas el grupo proviene de los altos Cuchumatanes en Guatemala, como menciona Carlos Navarrete a través de un estudio etnográfico al decir que *“los chujes mantienen la tradición oral de haber desalojado de San Mateo Ixtatán a sus antiguos vecinos tojolabales durante una disputa por las minas de sal que existen en el pueblo: incluso señalan que éstos se localizaban en la cercana zona arqueológica conocida como el k’atepam (templo viejo o derruido), que se yergue enfrente del pueblo, separada de éste apenas por una barranca”* (Navarrete en Ruz, 1990:46). Esta aseveración mantiene una relación muy estrecha con la romería (peregrinación) en honor a San Mateo que año con año realizan indígenas tojolabales, quienes anteriormente, caminando desde sus comunidades, llevaban a cabo un recorrido hasta el poblado de San Mateo Ixtatán en Guatemala, para darle cierta veneración al santo patrón y al mismo tiempo continuar estableciendo relaciones sociales con el grupo indígena chuj.

Mario Humberto Ruz (1990:47), sugiere que *“la explicación más plausible es que el grupo haya permanecido, en los inicios de la Colonia, en las zonas selváticas o montañosas cercanas. Transcurrido el tiempo, el grupo se viera finalmente obligado, por el avance conquistador, el celo misionero o el empuje de otros grupos cercanos, a descender paulatinamente al somontano; fincas reputadas como de mayor antigüedad”*. Si la presencia de este grupo indígena en territorio chiapaneco es muy controvertida, lo importante que cabe destacarse es que con el paso del tiempo y las transformaciones sociales que se han suscitado, han hecho que muchas de sus prácticas socioculturales

estarían inmersas dentro de los procesos de cambio y en este cambio las prácticas en la alimentación no serían la excepción.

El pueblo tojolabal, cuya palabra proviene de las raíces *tojol* que significa verdadero, legítimo y *ab'al* que resulta ser lengua, idioma o palabra, la denominación del pueblo se traduce como *la palabra verdadera, la legítima*. De allí que Carlos Lenkersdorf mencione que *“lo tojol, es el comportamiento de rectitud que se puede lograr y que se puede perder...no se nace sino se hace tojol. Es una posibilidad no alcanzada por todos, representa un camino y ninguna posesión o propiedad. Se ofrece a todos a condición de excluir la soberbia que implica la cerrazón a los otros”* (1996: 22).

Los tojolabales después de la conquista española y tras el proceso de sometimiento de la que fueron objeto por los patrones de las haciendas fundadas a partir del siglo XVIII, convirtiéndolos en peones acasillados, hoy en día se encuentran como hombres y mujeres libres, aunque la forma de sometimiento sea otra.

Durante la época finquera, el ser mozo acasillado o *baldiano*, eran términos que se usaban indistintamente para designar la situación de opresión en la que se encontraba gran parte del pueblo tojolabal, como menciona Cuadriello y Megchún (2004:50-51)⁴ *“ser tojolabal llegó a significar, inequívocamente, aquella población de mozos y acasillados de las fincas de la región de Las Margaritas, Comitán y Altamirano —junto a población tzeltal—, y en menor medida de La Trinitaria y La Independencia”*.

El periodo finquero entre las familias tojolabales, y muy en particular entre los varones, se recuerda como una de las épocas de mayor sufrimiento, de un trabajo desmedido y de violencia constante de la que fueron parte, niños (as), jóvenes, adultos y ancianos

⁴ Estos autores mencionan, que en el universo de estas fincas, la distinción entre “acasillados” (trabajadores sujetos por sus deudas) y “baldíos” (hombres libres que arrendaban tierras), si bien operante, no resultó tan marcada como en otras regiones de la entidad, gracias a que localmente estas categorías designaban a los mismos sujetos: se trataba de una población dependiente de las tierras del patrón, que a cambio de su acceso a éstas debía entregar un monto de trabajo gratuito, el baldío, y que en el tiempo restante recibía un pago mínimo por las tareas realizadas, un pago que lucía muy poco tanto para peones como para finqueros, pues, como se sabe, mientras los primeros veían crecer inexorablemente el rubro de los pasivos, los segundos sabían que esas deudas resultaban francamente impagables.

(as). Parecería que la memoria histórica de la que parten, se encuentra circunscrita a las fincas, recuerdan muy poco acerca de un pasado prehispánico que los ligue concretamente a un espacio o a un tiempo. Lo que pudo mantenerse aún con los embates de la vida de acasillamiento, fueron algunas prácticas médicas como el trabajo de todas aquellas personas que eran considerados “sanadores”, entre ellos los hierberos o curandero (*ajnanum*), pulsador (*pitachik*), parteras (*mexepal*), hueseros (*ts'ak b'akinum*) y los brujos (*pukuj*). Otro aspecto que se mantuvo fue la tradición oral, a través de los diferentes mitos sobre el origen del maíz, mismos que actualmente son recordados por los ancianos y algunos adultos.

Con la liberación del yugo finquero y tras la llegada de la Reforma Agraria durante los años 30s y 40s del pasado siglo, particularmente durante la época de Lázaro Cárdenas, la población tojolabal dejó de estar bajo el dominio de los patrones y se inició una etapa nueva con la conformación de asentamientos poblacionales establecidos como ejidos.

El pueblo tojolabal tiene asentamientos en los municipios de Las Margaritas, Altamirano, La Independencia, Comitán, La Trinitaria y actualmente también en el municipio de Maravilla Tenejapa. Tomando en cuenta estos municipios, se tiene que *“hoy en día, 90 por ciento de los 37 667 tojolabales que viven en el sureste de Chiapas se localizan principalmente en los municipios de Las Margaritas y Altamirano”* (Cuadriello y Megchún, 2004:5).

Especialmente para efectos de la investigación, el municipio de Las Margaritas se localiza en los límites del Altiplano Central y de las Montañas del Norte, predominando el relieve montañoso, sus coordenadas geográficas son 16° 19' N y 91° 59' W, su altitud es de 1,520 msnm. Este municipio es el que alberga la mayor cantidad de comunidades tojolabales y en consecuencia su población es mayoritariamente indígena.

Para algunos autores, el territorio tojolabal se divide en 3 zonas ecológicas en las que se asientan una gran cantidad de comunidades. Está la zona de tierra fría, a la que es

conocida también como Cañada Tojolabal⁵, una segunda zona es la de los valles⁶ y finalmente la tercera zona es la región de las cañadas de la selva lacandona. El único ejido tojolabal, del que tengo noticia, que está fuera de esta demarcación, se encuentra en tierra caliente denominado Nueva Venecia, sus pobladores son antiguos originarios del ejido de Veracruz, esta colonia tojolabal pertenece al municipio de La Trinitaria.

Cada una de estas zonas, tienen sus características propias que las van haciendo peculiar y permite hacer diferenciaciones entre una y otra. De esta manera, la zona de tierra fría, ha sido una de las regiones que más ha preservado celosamente ciertos rasgos importantes que identifican al pueblo tojolabal, mismos que pueden verse en la vestimenta típica, en el idioma, en prácticas rituales como las romerías, la memoria de la época del *baldío* que se tiene tan fresco y vivo este periodo de sacrificio y dominación. A diferencia de los valles y de la zona selva, siendo ésta última, una de las regiones que tuvo un fuerte impacto por la migración del grupo durante los años 50s, aunque los movimientos migratorios se iniciaran en los 20s hacia el sector de la montaña, como menciona Martínez Lavín (1974:4) *“recién desencadenada la Revolución diversos grupos tojolab´ales se dirigieron aquí [sector de la montaña] para buscar sus “nacionales”: sus ejidos. La colonización fue temprana desde los 20s, sin embargo ya para los cuarenta comenzaba a saturarse y también a enviar pobladores a la selva”*.

Para los fines de esta investigación, el trabajo se delimitó básicamente en la zona de tierra fría, misma que es considerada como la de mayor densidad tojolabal, de nueva cuenta Martínez Lavín describe a esta zona como *“una zona maizera, se encuentra cercana a Margaritas y comunicada por las dos carreteras...la presión demográfica por la tierra es intensa, lo que la ha convertido en centro de expulsión. Desde los 30s está*

⁵ Para Rivera y Tinoco (2003:8), la cañada tojolabal se encuentra ubicada en la zona alta de los municipios de Las Margaritas y Altamirano, del estado de Chiapas, y es llamada así porque es en este territorio en donde se asienta un gran número de población tojolabal. Para el municipio de Las Margaritas esta microrregión está integrada por 21 localidades, ubicándose a lo largo de la ruta carretera que comunica a los municipios de Comitán y Altamirano.

⁶ De acuerdo con Cuadriello y Megchú (2004), la zona de los valles abarca desde el centro hacia el extremo sureste del municipio de Las Margaritas, mientras que la zona de las cañadas de la selva lacandona, delimita hacia el sur, en su porción más baja, por el río Santo Domingo.

organizada en ejidos” (1974:4). Entre las localidades que conforman dicha zona, se eligieron dos comunidades de estudio, Bajucú y Rosario Bawits, ambas con un pasado histórico similar, pero actualmente con rasgos diferenciados.

1.3 Contextualización del área de estudio

Gran parte del trabajo de investigación, se llevó a cabo en dos comunidades tojolabales, particularmente del área de Zona de Tierra Fría o Cañada Tojolabal; las comunidades de estudio fueron: Bajucú y Rosario Bawits, ambas pertenecientes al municipio de Las Margaritas, Chiapas.

El municipio de Las Margaritas, se encuentra ubicado en las coordenadas 16° 18' 55'' N y 91° 58' 54'' O, con una altitud de 1,521 metros sobre el nivel del mar; teniendo un total de población de 17, 267 habitantes y cuenta con una extensión territorial de 5,307.8 km². De las más de 395 comunidades que conforman el municipio de Las Margaritas, para efectos de la investigación, se planteó el proyecto en las 2 comunidades mencionadas.

Tanto Bajucú como Rosario Bawits, mantuvieron hasta la década de finales de los 30s y principios de los 40s, el mismo proceso histórico del periodo de las Haciendas, periodo de dominación por parte de los finqueros sobre el grueso de la población que se mantuvo como peones acasillados.

1.3.1 Ejido Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas

El ejido de Bajucú tiene una altura de 1720 msnm, se encuentra localizado a 27.5 km de la Ciudad de Comitán en dirección al municipio de Altamirano. Es la sexta comunidad con el mayor número de habitantes, antecediéndole la cabecera Municipal, Plan de Ayala, 20 de Noviembre, Jalisco y Chiapas.

Según la historiadora María Trinidad Pulido, *“en 1930 aparece como propietario Eduardo Culebro Ruíz y llegó a tener una extensión de 5 mil 610-51 hectáreas. Al señor Culebro Ruíz se le solicitaron 982 hectáreas para formar la colonia del mismo nombre en 1934, y la resolución definitiva se dio en 1955”* (2000: 290).

Sin embargo, la memoria de los más ancianos de la comunidad, recuerdan como patrona (*ixawal*), antes de don Eduardo Culebro, a la señora Rosario Castellano, conocida por el grueso de la población como doña Chayo, Chayota o Güegüechona, de quien se cuentan múltiples anécdotas sobretodo de los últimos años (hasta poco antes de la llegada de las tropas Carrancistas en 1930, aproximadamente) que estuvo al frente de la hacienda de Santa Bárbara Bajucú. Se cuenta que la patrona Rosario Castellanos, cuando los carrancistas y los “judiciales” estaban persiguiendo a los finqueros, ella, se vestía a la usanza de las mujeres *baldianas*, es decir, con la vestimenta originaria (nagua y blusa bordada) esto con la finalidad de ser confundida con alguna otra mujer. Durante este periodo de persecución, se escondía en las cuevas cercanas a las tierras donde se sembraba milpa, sobretodo en una parte que se conoce como *pat xochila'* y en la cueva del zopilote (*naj usej*). Sin embargo, se dice que al interior de la cueva, estaba acondicionada con los muebles necesarios (como camas, mesas y sillas) para que la patrona (*ixawal*) pudiera sobrevivir por algunos días.

Don Luis, recuerda que se cuenta que la patrona murió de susto, durante la época de persecución y se dice que fue enterrada en el interior de la iglesia que se erigió en honor a Santa Bárbara y San Isidro, iglesia que data de 1908. De esta manera es cómo llegó a su fin, uno de los patrones más temidos por los *baldianos* durante la época finquera.

La comunidad de Bajucú está integrada por una población indígena de 1609 habitantes, distribuidos en 359 familias. Tiene como colindantes al norte González de León y Rosario Bawits, al sur con el ejido de Lomantán, al oriente con Plan de Ayala y al poniente con Hidalgo, La Piedad y Jusnajab. Bajucú está dividida en 4 barrios, que son: Santa Bárbara, Emiliano Zapata, Francisco Villa y Venustiano Carranza, nombres de personajes libertadores de los pueblos indígenas y campesinos.

Las familias mayoritariamente se dedican al cultivo de granos básicos (maíz y frijol) para la subsistencia. Entre los principales cultivos que se producen en Bajucú, están el maíz y el frijol, esto debido, en parte, al uso de pesticidas o mata-montes, han hecho que productos como el tomate de cáscara, la calabaza o el tsilacayote se tenga una

producción muy baja, como menciona Hermelindo Aguilar, poblador de la comunidad de Bajucú:

“ahorita la gente ya fumiga la milpa con plaguicidas, pesticidas, pues ya ahorita nada más queda el maíz si lo fumigas con los plaguicidas matas el frijol, la calabaza, el tomate, entonces, más antes digamos que los viejitos, en el caso de mis papás, ellos todavía lo limpian con coa la milpa todavía no manejaban lo que es los plaguicidas, pero ya actualmente la gente están utilizando mucho los plaguicidas, por eso solamente el maíz es lo que lo salva, ya las otras cosechas los mata el plaguicida, ahorita ya es una costumbre que se realiza de esa forma, y es una forma más fácil para cosechar el maíz⁷”

Una parte considerable de las familias, construyen hortalizas, en las que producen alimentos como: rábanos, lechugas, zanahorias, acelga, ajopuerros (*ajaperro*), ajo (*axux*), cilantro (*kulantu´*), perejil. Hierbas de olor: como epazote (*kakapo´oj*), ruda, hierbabuena (*arabueno*), orégano, tomillo. Hierbas medicinales como la manzanilla, terramicina, graciosa (para infecciones urinarias) y sábila.

Se cuenta con una Unidad Médica Rural (UMR), que atiende tanto a la población de Bajucú, como de tres comunidades más: Rosario Bawits, La Libertad y Gonzales de León (antes *Napite´*).

Según la UMR se tienen contemplados 35 promotores voluntarios en cuanto a salud, además de dos parteras, una de ellas está interrelacionada con la clínica ayudando en el seguimiento de los embarazos de las mujeres que se dan en la comunidad, mientras que la otra ejerce la actividad como partera pero no tiene relación con los servicios de salud, ejerce de manera independiente.

Dos son los niveles de educación que se pueden encontrar en Bajucú; el nivel básico, contempla un Preescolar atendido por 3 maestros frente a grupo, una Primaria Bilingüe

⁷ Fragmento de entrevista realizada con el señor Hermelindo Aguilar, ejido Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas, 04 de abril de 2009.

con 13 maestros y una Secundaria Técnica con una plantilla docente de 14 maestros. En el nivel medio superior, la comunidad cuenta con un Telebachillerato con 3 maestros que atienden a los jóvenes tanto de Bajucú como de las comunidades aledañas, entre ellas Rosario Bawits.

La población económicamente activa mayor de 12 años en la localidad de Bajucú, se distribuye de la siguiente manera: como amas de casa o estudiantes se tienen contempladas 703 personas, como agricultores 324 personas, como empleados tanto en la comunidad como fuera de ella 51, en la construcción como peones de albañilería 18 personas, 15 personas se tipifican como comerciantes y se tienen 17 personas desempleadas. En relación a estos datos, se puede observar que se trata de una localidad agrícola con tendencias a la diversificación del empleo.

Los servicios de abastecimiento de agua y la disposición sanitaria de excretas, se tiene que 349 familias cuentan con agua entubada equivalente al 97% de las familias que habitan la localidad. Lo que se refiere a la disposición de excretas, se manejan 3 formas sanitarias: de Letrina Sanitaria hacen uso 75 familias, la Fosa Séptica es utilizada por 45 familias y Sanitarios con Drenaje, cuya participación de familias es mayor, con 227.

Por lo general, cada familia cuenta con dos construcciones, una de concreto que ha sido producto, ya sea de algún apoyo gubernamental de vivienda o bien de las remesas enviadas por familiares que trabajan en Estados Unidos. Y una segunda, construida de madera con teja o lámina galvanizada, utilizada en la mayoría de las familias, como cocina.

En relación a los grupos religiosos existentes en la comunidad, se cuenta con la presencia de cuatro religiones formalmente establecidas, de las cuales la Católica cuenta con un número total de 1488 seguidores, seguida del culto Adventista con 80 personas, Pentecostés con 28 personas y finalmente se tienen contabilizadas 12 personas que profesan la religión de Testigos de Jehová; cada religión realiza sus cultos en sus respectivos templos.

1.3.1.1 Espacios de venta de alimentos en la localidad

Al interior de la comunidad, se tienen contabilizadas 22 tiendas de abarrotes, mismas que ofertan una diversidad de productos comestibles que las familias comienzan a consumir cada vez con mayor frecuencia, por ejemplo, los huevos de granja, las galletas, frutas y verduras, refrescos, frituras, dulces, enlatados (sobretudo chiles) y pastas como las sopas. Las tiendas ubicadas frente a algunas escuelas o muy cercanas a estas, procuran mantener una mayor diversidad de productos para que los educandos tengan un mayor consumo de los productos, sobretudo refrescos, lácteos (yogurt sobretudo), dulces, galletas empaquetadas y frituras (Sabritas y Totis).

Además de las tiendas de abarrotes, se tienen cada vez más, la llegada de “camionetas vendedoras”, mismas que llevan a vender una serie de productos alimentarios y de uso familiar, como cebolla, tomate rojo, papa, limón, mango, melón, manzana, guineo, sandía, piña, naranja, carne de pollo, pollo empanizado o rostizado, harina de maíz, pan, queso, pescado y hasta hace un año, tortillas hechas en máquina.

Estas camionetas vendedoras, llegan todos los días a la localidad para vender sus productos, mismos que son comprados por la población. Cada vez ha ido en aumento la presencia de estos vendedores, pues tanto ellos como la población, han encontrado un medio de subsistencia y a la vez un medio para diversificar la dieta cotidiana de alimentación. Aunque el consumo de estos productos que no formaban parte de la dieta usual de las familias, está en función de contar con el recurso económico para poderlos comprar.

Por otra parte, al interior de la comunidad, ya se comienzan a tener las primeras “carnicerías”, aunque propiamente no se desarrollan como tal, más bien, se denominan como personas que harán *kojtak'in* para vender. Por lo que, cada ocho o 15 días, algunas personas sacrifican una o dos reses y venden la carne por kilos a la población de Bajucú. Tanto la carne de res como la de puerco, se vende de la misma forma.

Otra forma para la adquisición de alimentos en Bajucú, es a través de los intercambios que se generan con otras comunidades. Es decir, algunas personas sobretudo mujeres, son quienes llegan a intercambiar y en ocasiones a vender algunos productos de sus comunidades de origen, por ejemplo, mora, café, frijol, pescado chico, camarón, caracol

o tsilacayotes, entre algunos productos. El intercambio se da por maíz, frijol, huevos de gallinas de rancho o bien por gallinas.

1.3.2 Ejido Rosario Bawits, municipio de Las Margaritas, Chiapas

De acuerdo con la tradición oral de los pobladores, el nombre de Rosario Bawits, se debe primeramente al nombre que tenía la antigua finca de Rosario y en honor a la virgen que lleva el mismo nombre, quien desde los inicios de la finca era la santa patrona del lugar. Y Bawits, que proviene de las raíces tojolabales *ba* que es debajo y *wits* = cerro, en conjunción Bawits significa *debajo del cerro*, denominación que se le asigna a la localidad por encontrarse precisamente en la parte plana rodeada de cerros.

Algunos ancianos de la localidad, cuentan a través de la tradición oral, que Rosario Bawits, pertenecía a la patrona Rosario Castellanos, misma que además de tener Bajucú y Rosario, era dueña de las comunidades vecinas, San Antonio y Buena Vista Bawits. El trabajo que se desarrollaba, era demasiado pesado en términos de esfuerzo físico, ya que las jornadas laborales eran de seis de la mañana a seis de la tarde, ya fuera sembrando maíz y frijol, cuidando los animales, llevando agua para la casa, abriendo las puertas, espantando a los pájaros para evitar que se coman los cultivos, haciendo tortillas, preparando comida o bien acarreando piedra para las diversas construcciones. Esto generaría descontento entre los *baldíanos*, quienes al ver el grado de explotación en el que se encontraban inmersos, algunas familias escaparon de este yugo para trasladarse a otras fincas, como Napité (hoy González de León) o Jotaná (hoy Plan de Ayala).

Sin embargo, en Rosario fueron únicamente cuatro familias las que se quedaron trabajando, se recuerdan los nombres de: Nazario Santis, Anastasio Hernández, Eleuterio Pérez y Patrocinio Pérez; mismos que serían los primeros fundadores y habitantes del actual ejido Rosario Bawits. Así también, se recuerda que la patrona Castellanos, no pudo vender esta propiedad debido a que las leyes federales cada vez perseguían con mayor fuerza a los patronos de las fincas, por lo que tuvo que huir y dejar la finca en manos del caporal de apellidos Ventura Castro.

Este personaje quedaría a cargo de la debilitada finca, ya que al comenzar a desaparecer los patronos⁸, durante la década de los 30s y 40s, en muchas localidades tojolabales que vivían bajo el yugo finquero, comenzaban a organizarse colectivamente para tomar posesión de las tierras del patrón y comenzar a apropiarse de ciertas cantidades de tierras para el cultivo familiar. Fue don Ventura Castro, quien se cuenta vendió la imagen de la virgen del Rosario que se encuentra en la ermita de la localidad, antes de dejar definitivamente este lugar. En esta localidad nunca hubo una Casa Grande en la que descansara o pasara algunos días la patrona, más bien se tenían una troje de considerables dimensiones en la que se almacenaba la producción de granos (sobretudo de maíz) tanto de Rosario como de San Antonio y Buena Vista Bawits.

Por otra parte, Rosario Bawits cuenta con una población indígena de 564 habitantes distribuidos en 141 familias. La localidad no cuenta con alguna clínica de salud rural, únicamente se tiene un comité de salud nombrado por acuerdo de asamblea, con 16 promotoras voluntarias y una partera que mantiene relación con la Unidad Médica Rural ubicada en Bajucú.

Cuenta también con una población mayoritaria cuya edad oscila entre los 15 y 29 años de edad, habiendo una diferencia pequeña entre hombres y mujeres (280 y 284, respectivamente).

En cuanto al servicio de educación, Rosario Bawits cuenta únicamente con el nivel básico de educación, es decir, en la localidad se encuentra un preescolar con dos maestros a cargo, por lo que uno de ellos se encarga de dos grupos y el otro tiene a su cargo un grupo de alumnos y la dirección. Entre ambos docentes (profesoras) se

⁸ Se cuentan muchas historias acerca de la actitud de los patronos hacia los *baldíanos*, por ejemplo, se dice que cuando algún patrón quería salir de la comunidad y llegar a Comitán, utilizaba entre 7 y 8 personas, 4 de ellas lo llevaban cargando en una especie de cama, mientras él iba acostado ingiriendo aguardiente. Las otras 3 personas restantes, se dedicaban a tocar algunas piezas musicales, pues llevaban guitarra, violín o tambor y carrizo (flauta), en cada parada de descanso que hacían los mozos. Eran recorridos demasiado pesados, si tomamos en cuenta que durante esta época no existía camino alguno de terracería, eran únicamente caminos de brecha.

encargan también de la cuestión administrativa y de limpieza de la escuela a la falta de este personal. Por su parte, se tiene una escuela primaria bilingüe con únicamente tres maestros que atienden los seis grupos, es decir, un maestro atiende a dos grados escolares. Y finalmente, se tiene una telesecundaria con dos maestros frente a grupo que atienden a los tres grupos y el cargo de dirección. La escolaridad de la población mayor de 12 años en la localidad, de acuerdo con el diagnóstico de salud 2009, se tiene lo siguiente: 67 personas se les tipifica como analfabetas, 106 saben leer y escribir, 91 terminaron la primaria, 102 personas finalizaron la secundaria, el bachillerato solo 29 lograron terminarlo y únicamente se tiene registrado un profesionista.

Por otra parte, la población económicamente activa mayor de 12 años en Rosario Bawits, se emplea principalmente en las labores de la casa, como estudiante y como agricultor. Pues tiene la estadística que el primer rubro de ama de casa y estudiante ocupa el 56% de la población, con un total de 220 personas, siguiendo el agricultor con 147 personas equivalentes al 37.1 %. Enseguida y con menor escala, está el empleo de 12 personas como peones de albañilería, seis sujetos se dedican a trabajar como empleados en diversos trabajos fuera de la localidad, cuatro personas son considerados como comerciantes y se tienen contemplados a cinco desempleados.

En lo que se refiere a los grupos religiosos que se encuentran asentados en la localidad, el diagnóstico toma como una comunidad 100% católica, cuando durante las visitas y pláticas con algunas familias, me han mencionado y corroborado que en la comunidad existen nueve familias que están practicando la religión de Pentecostés. Hasta hace cuatro o cinco meses, el culto lo realizaban en Bajucú, en compañía con las demás familias que practican esta religión, pero durante el mes de mayo comenzaron a celebrar el culto en la casa de una familia en Rosario Bawits. Ha sido difícil para estas familias profesar esta religión al interior de la comunidad, debido a que no aceptan que exista otra religión que no sea la católica, se han tenido confrontaciones al grado de amenazarlos con expulsarlos, sin embargo, las familias pentecostés han tratado de usar los medios legales para que esto no suceda. En cuanto a cooperaciones y reuniones,

estas familias no han puesto resistencia, continúan cooperando y asistiendo con la diferencia que ya no profesan el mismo culto con el grueso de la población.

En cuanto a los servicios de abastecimiento de agua y la disposición sanitaria de excretas, la comunidad cuenta con 130 tomas para agua entubada que llega a la casa del número de familias antes mencionado. La disposición de excretas, se hace mediante la construcción de letrinas sanitarias donde participan 134 familias y únicamente cinco familias cuentan con una fosa séptica. Como se puede observar, no se cuenta con drenaje como se tiene en la localidad de Bajucú.

Las viviendas de la localidad, en su mayoría cuentan con más de dos cuartos, uno de ellos siempre es utilizado como cocina y los demás como dormitorios o bodegas. Únicamente 10 familias cuentan aún con fogones en el suelo y 21 de ellas tienen pisos de tierra.

En Rosario Bawits 127 familias participan en el programa gubernamental denominado Oportunidades, faltando 14 del total de familias que integran la comunidad. Con este programa se benefician 60 menores de cinco años principalmente.

A manera de resumen, en ambas comunidades se cuentan con diversos espacios de obtención de alimentos, por ejemplo, las tierras de cultivo, mismas que pueden encontrarse tanto en la parte de valles como en la de cerro, por ello se tienen diferencias en la producción debido a la calidad de las tierras. Así también, se encuentra el monte, donde principalmente se recolectan alimentos silvestres como hongos o frutos; el llano, aunque es una extensión mucho más despejada, en cuanto a árboles y follaje vegetal, que el monte, se pueden recolectar ciertos tipos de hongos también; el sitio, que es una extensión de tierra considerable (no sobrepasa de los 200 metros cuadrados) que se encuentra de forma anexa a la casa, en la que se pueden obtener principalmente frutas como la naranja, lima, durazno, café, aguacate y guayaba principalmente. Además de las tiendas de abarrotes (tanto al interior de las comunidades como fuera de ellas) posibilitan una obtención de productos alimenticios a través del intercambio del producto por un recurso económico.

También se tienen espacios para la preparación de los alimentos como las cocinas, espacios de suma importancia en todo lo relacionado a la preparación de los diversos platillos que los integrantes de la familia consumen. Abarca desde el “estado natural” de los alimentos, pasando por la transformación (cortes, condimentación, cocimiento, etc.) hasta los últimos toques al momento de servir el platillo en la mesa o alrededor del fogón.

Finalmente, el consumo de alimentos, que se desarrolla principalmente en la cocina, ha sido desde por lo menos 100 años, el espacio en el que se han tejido y construido relaciones sociales entre los diversos integrantes de las familias. Aunque también, el consumo se puede dar en la parcela o en el monte, dependiendo del lugar en el que se trabajará, en ocasiones se hace una fogata en una parte de la parcela para calentar los alimentos que llevan para degustar, por ejemplo, huevos fritos, frijoles cocidos o fritos, agua o posol.

1.3.2.1 Espacios de venta de alimentos en la localidad

En la localidad de Rosario Bawits, los espacios de venta de productos alimenticios, se circunscribe mayoritariamente a las tiendas de abarrotes. Únicamente se cuenta con 5 tiendas que proveen de algunos alimentos a la población rosareña, de estas, solo dos se mantienen abiertas al público durante las mañanas y parte de las tardes, ya que la mayor parte de los integrantes de las familias, tienen que apoyar en las labores agrícolas y por lo tanto, quedarse al cuidado de la tienda en ocasiones resulta no tan benéfico.

La oferta de productos comestibles en las tiendas de la localidad, es mínima a diferencia de los productos que se ofertan en las tiendas de Bajucú. Únicamente se ofrecen a la venta, productos como galletas, refrescos, jugos, sabritas, aceite, huevos, harina de maíz

1.4 La antigua *Chonab´* o Comitán de Domínguez

El municipio de Comitán de Domínguez, es la cuarta ciudad en importancia en el estado de Chiapas, antecedida por Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de Las Casas y Tapachula. Sus coordenadas geográficas son: al Norte 16°36' de latitud Norte; al sur 16°02' de latitud; al este 92°09' de longitud oeste; al oeste 92°21' de longitud. El municipio de Comitán colinda con los siguientes municipios: Al norte: Amatenango del Valle, Chanal Y Las Margaritas; Al este: Las Margaritas, La Independencia y La Trinitaria; Al sur La Trinitaria y Tzimol y Al oeste Tzimol, Socoltenango, Las Rosas y Amatenango del Valle. Se encuentra a una hora y media de distancia de la ciudad de San Cristóbal de Las Casas y a dos horas de la capital del estado, circulando por la carretera Panamericana.

Comitán o *Chonab´* como le llaman todavía la mayoría de los tojolabales, por lo menos en los últimos 100 años se ha convertido en uno de los espacios más importantes en la adquisición e intercambio de alimentos. Por una parte, esta ciudad se ha convertido en un eje rector en la vida de la mayoría de las comunidades tojolabaleras, pues es en ésta, donde se abastecen de los principales alimentos que consumen cotidianamente, por ejemplo, café, sal, panela o azúcar, carne de res, verduras y frutas, además de comprar algunos otros productos para uso personal y familiar, como telas para la confección de sus vestidos, los adornos que llevan (encajes e hilos), utensilios de peltre y muebles de madera, por mencionar algunos productos.

Ya desde la época en la que los tojolabales se encontraban como peones acasillados, visitaban la antigua *Chonab´*. Algunos lo hacían para comprar algunos alimentos que necesitaban en sus hogares, mientras que otros, lo hacían porque llevaban el *mandado* que el patrón de la finca mandaba para la casa que se tenía en Comitán, por ejemplo, los *baldíanos* transportaban⁹ queso producido en las fincas.

Tras haber quedado libres del yugo finquero y la aparición de las primeras líneas de autotransporte, las visitas a la ciudad de Comitán se hicieron cada vez más frecuentes.

⁹ Resulta necesario aclarar, que durante esta época, estos peones acasillados transportaban el queso en grandes cajones de madera, cuya transportación se realizaba cargado y a pie, desde la finca hasta la casa del patrón en la ciudad de Comitán.

En ocasiones, no solo llegaban a comprar los productos que eran necesarios en la casa, sino también, llevaban algunos productos o animales para vender, frutas como la naranja, el durazno o la lima, animales como gallinas o puercos, y de esta forma obtener un recurso económico que les posibilitaba comprar algunos de los productos mencionados anteriormente.

1.4.1 Mercados municipales de Comitán de Domínguez

Entre los principales espacios que visitan los tojolabales de la Cañada Tojolabal, en la ciudad de Comitán, están los mercados municipales, principalmente el denominado 1° de Mayo y la Central de Abastos 28 de Agosto. Aunque en un principio, mayoritariamente las visitas se hacían al primer mercado mencionado, esto por encontrarse en el centro de la ciudad y estar muy cercana al barrio de El Cedro, lugar en el que se han mantenido ubicadas las líneas de autotransportes, que viajan de Comitán a la ciudad de Altamirano.

Principalmente, el mercado 1° de mayo se convirtió en el espacio de compra más demandado por las familias tojolabales que llegaban a Comitán, desde sus comunidades de origen. Se compraban frutas como mango, sandía, naranja, manzana, y verduras, como chayote o papa, así mismo frijol y maíz. Por otra parte, arriban al mercado en compra de carne de res para elaborar el caldo de res o bien compran carne para asar.

1.4.2 Los puestos y locales de venta de productos comestibles, al interior de los mercados municipales de Comitán.

Los locales de venta de productos, principalmente en ambos mercados municipales de Comitán, se distribuyen según los productos que se vendan, de esta manera se tiene un espacio que está dedicado exclusivamente a todo lo relacionado con las carnes (res, puerco, pollo, mariscos); a los alrededores se ubican locales dedicados a la oferta de verduras y frutas, además se pueden encontrar puestos que venden diversos productos

manufacturados por comunidades cercanas a Comitán, por ejemplo, utensilios de barro y madera o artesanía de palma. Se cuenta también con un espacio dedicado a la comercialización de granos como el maíz y frijol.

En los últimos 5 años, al interior de los mercados municipales, se ha incrementado la instauración de locales dedicados a la venta de productos de importación, así como de discos “piratas” de música y video.

Y finalmente en la periferia, se encuentran ubicados los productores que llegan de las diversas comunidades campesinas e indígenas, tanto de Comitán como de municipios circunvecinos, entre ellos de Las Margaritas. Principalmente se venden productos relacionados con las hortalizas: rábanos, lechugas, acelgas, zanahoria, cilantro, perejil, chayote, calabazas, coliflor, brócoli y durante algunos recorridos he encontrado la venta de hierbas como la mostaza, hierba mora, chipilín, momón y berro. Algunas frutas de temporada, como el mango, nance, guineo, plátano, pitahaya y papa-usa.

Productos, que en la mayoría de las veces son comprados a bajos costos a los productores por intermediarios, sin embargo, en los últimos años se han estado construyendo organizaciones con el propósito de mejorar los precios de sus productos y evitar los revendedores, de allí que en este 2009 se haya establecido un espacio para que los productores, introductores y canasteras vendan sus productos traídos desde sus comunidades, este espacio es conocido actualmente como Centro de Productores Campesinos (CEPROCAM).

1.4.3 Comedores, restaurantes y fondas

En ambos mercados municipales mencionados con anterioridad, cuentan con un área destinada a los comedores y fondas, en las que se preparan una serie de platillos que son ofertados a la población que asiste durante las compras diarias. Particularmente, entre las personas que provienen de las distintas comunidades tojolabales, asisten a las fondas y restaurantes del mercado 1° de mayo, para consumir algunos platillos preparados por las cocineras del lugar. Principalmente, se da un consumo bastante fuerte del platillo conocido como *cocido* o caldo de res, de acuerdo a las trabajadoras

de estos establecimientos, este platillo es el que más consume la “gente de comunidad”, como el grueso de la población conoce a los tojolabales y de más pueblos indígenas. Además del cocido, el caldo de pollo, el mole y el asado de puerco con arroz, son los platillos que tienen un mayor consumo en los diversos comedores, fondas y restaurantes que existen en los mercados municipales de Comitán. Es en estos espacios, en los que se da también un fuerte consumo de refrescos embotellados, pues el platillo se acompaña de un refresco, ya sea por cada integrante de la familia o bien se comparte una pieza del líquido con otro integrante, es decir, un refresco para dos personas.

1.4.4 Barrio de El Cedro en Comitán de Domínguez.

El barrio de El Cedro se ubica en el Noroeste de la ciudad de Comitán, y ha sido, uno de los menos estudiados por los cronistas y demás estudiosos de la vida de esta ciudad. Sin embargo, es el barrio que ha mantenido la mayor concentración de población indígena, especialmente tojolabal; espacio en el que se han tejido relaciones entre tojolabales y *kaxlanes* (mestizos), destacándose las de comercio.

Se ha constituido como fiel testigo del paso de los tojolabales desde tiempos en que éstos eran peones acasillados en las fincas, ya que dicho barrio era la principal entrada a la ciudad de Comitán de las diversas comunidades que conformaban la Cañada Tojolabal. Este era uno de los caminos de paso que los *baldíanos* tenían que atravesar para llegar a las casas de los patrones, llevando diversos productos de las fincas, por ejemplo se acostumbraba llevar maíz o frijol o queso.

En las últimas décadas se ha convertido en el punto importante de reunión de las diversas comunidades que componen la cañada tojolabal, y además, ha sido el paso de comunidades pertenecientes al municipio de Comitán que se desenvuelven como productoras y vendedoras de frutas y verduras producidas a partir de hortalizas, mismas que son destinadas para los 2 mercados municipales más importantes que tiene la ciudad de Comitán: 1º de Mayo y 28 de Agosto (Central de Abasto).

Este punto de reunión se debe a que en dicho barrio se encuentran ubicadas las 2 cooperativas de transporte más importantes (Lucha Campesina y Unión de Pueblos Mayas Tojolabales), mismas que tienen a su cargo la ruta que va de la ciudad de Comitán al municipio de Altamirano y puntos intermedios, siendo estos últimos, los diversos poblados en los que se encuentran asentadas las familias tojolabales de la zona de tierra fría o cañada tojolabal.

La llegada de las líneas de autotransporte datan de a finales de los años 70s y principios de los 80s, cuando surgieron los primeros autobuses del servicio público que alcanzaban a llegar hasta la comunidad de Lomantán. Con el paso de los años, la apertura y revestimiento de los caminos, hizo posible la incorporación de otros autobuses y combis que hacían recorridos hasta la ciudad de Altamirano.

La mayor frecuencia y la presencia cada vez más de tojolabales en el barrio de El Cedro, comenzaron a aparecer tiendas de abarrotes, veterinarias, establecimientos para la venta de fertilizantes y un pequeño mercado, ubicado alrededor del imponente Cedro que se mantiene hoy en día. Seguirían las rosticerías de pollos, fondas y cantinas (conocidas como Restaurant-Bar), siendo estas últimas las que irían en aumento, hasta ser reguladas por los servicios de salud municipal de Comitán. Las vías de comunicación, en especial, el transporte hizo posible cada vez más la presencia tojolabal en Comitán

CAPITULO 2

ABORDAJE METODOLÓGICO

Este segundo capítulo, se dedica básicamente al proceso metodológico que se desarrolló a lo largo de la investigación de las prácticas alimentarias en las comunidades de estudio. Tiene que ver con el método y las técnicas utilizadas para la construcción de los datos, a partir del continuo diálogo con diversos actores y sujetos tanto de la comunidad como fuera de ella. Por otro lado, los instrumentos de registro que se manejaron durante todo el trabajo y que permitieron en gran medida documentar cada fase del proceso y finalmente realizar los análisis necesarios y pertinentes que permitieran construir conclusiones como las que se presentan en los capítulos posteriores; de allí que el nombre de este capítulo, *Abordaje Metodológico*.

2.1 Consideraciones iniciales.

El deseo por profundizar en las practicas de alimentación del pueblo tojolabal, me llevó a centrar mi atención particularmente en una de las tres áreas geográficas en las que algunos autores como Martínez Lavín (1974) y Hadlyyn Cuadriello Olivos y Rodrigo Megchún Rivera (2004), dividen la distribución del pueblo tojolabal, en este caso la Zona de Tierra Fría. Lo que significó reducir aún más mi campo de trabajo a dos comunidades, Bajucú y Rosario Bawits, ambas con grados diferenciados de aspectos como el mercado, la comunicación y los servicios básicos.

Para poder entender y sobretodo comprender las prácticas alimentarias de las familias en la cotidianidad, era necesario comprometerse al acompañamiento por un lapso de tiempo, mismo que no fue posible hacerlo por un período mayor a los dos meses y medio en cada una de las comunidades, debido a los tiempos que se tienen asignados en el posgrado en que estamos inmersos. Sin embargo, esto no significó un obstáculo para acompañar a las familias a lo largo de las actividades cotidianas de la vida indígena y campesina, principalmente en las labores culinarias.

Participar desde los primeros días de trabajo de campo en actividades como rozar la caña seca que había quedado de la cosecha anterior o bien acompañar durante la temporada de aradura de la tierra. La época de sembrar maíz y frijol, resultó ser una de las actividades que fortalecieron los lazos y las relaciones sociales que se establecieron con las familias, principalmente de Rosario Bawits, pues fue esta la primera comunidad a la que me incorpore durante los primeros dos meses y medio de trabajo de campo.

Las cocinas fueron otro de los espacios en los que se desarrolló gran parte de las actividades de investigación, el diálogo constante con los integrantes de la familia fue fundamental para ir construyendo el entramado de conocimientos que se convirtieron en los resultados que hoy se plasman en esta investigación. Principalmente, las mujeres jugaron un papel importantísimo durante mis estancias en las cocinas, pues fueron piezas clave para que la observación fuera lo más participante posible y al mismo tiempo jugaron el papel de traductoras en muchos de los registros en tojolabal.

De esta manera la participación de las mujeres, los varones, niños (as) y ancianos (as), permitieron comprender las prácticas alimentarias, desde una acción participante.

Otro aspecto importante fueron los recorridos a espacios de comercio y mercado, tanto en el interior de las comunidades de estudio como fuera de ellas. Así como de aquellos espacios donde se llevan a cabo rituales como el aprovechamiento colectivo de carne de res llamado *kojtak'in*¹⁰ o bien las romerías; además de fiestas y un par de sepelios

¹⁰ El *kojtak'in* como práctica ritual colectiva, será abordado con mayor detalle en el capítulo dedicado a la preparación de los alimentos.

en los que estuve presente, y que de manera muy profesional y con mucho respeto del suceso, me permitieron conocer los alimentos ofrecidos por los dolientes a las personas que acompañan el proceso de velorio y sepelio de algún ser querido.

Desde el interior, se realizaron recorridos para conocer las tiendas de abarrotes, su número, los productos que se ofertaban a la población, así como la magnitud de cada una de éstas. Así se logró comparar las tiendas que existen en Bajucú, las cuales presentan una mayor cantidad y diversificación de productos de abarrotes. Mientras que las de Rosario Bawits, reducidas en número y con una oferta pobre de productos, circunscribiéndose a aquellos que son de primera necesidad para las familias.

Este análisis de las tiendas, conduciría a pensar en otros espacios de abastecimiento; por un lado las familias de Bajucú mantienen una mayor demanda de productos de las tiendas particulares que existen en la comunidad y de las camionetas que llegan a vender diversos productos diariamente, mientras que Rosario Bawits, el espacio de abastecimiento mayor sería la ciudad de Comitán, especialmente en los mercados municipales, tiendas de abarrotes, almacenes y empresas transnacionales como Bodega Aurrera. Estos recorridos de observación y en algunos de participación, posibilitaron ir conociendo con mayor detalle las prácticas alimentarias de las comunidades tojolabales de estudio, así como de los cambios que han tenido, producto de diversos factores que serán abordados en los capítulos subsecuentes.

Aún cuando se hace mención que se destinaron dos meses y medio para cada una de las comunidades de estudio, el proceso no resultó tan rígido, ya que en algunos momentos en que era necesario trasladarse a la comunidad contigua, que es Bajucú, se tuvo la oportunidad de participar en actividades similares a las que se estaban desarrollando en Rosario Bawits, esta estrategia permitió ir registrando las similitudes de procesos y actividades que se desarrollaban en ambas comunidades.

De esta manera, la alimentación desde la perspectiva que se plantea en el estudio, no se trata nada más de un tema que busca visualizar las prácticas alimentarias tojolabales como un proceso general o circunscrito únicamente a los alimentos, sino la alimentación como un elemento interesante para registrar cambios fundamentales en la

vida de estas poblaciones, ya que está relacionada con la vida cotidiana, la religión, la nutrición, las prácticas productivas y comerciales, el poder, la salud y el bienestar social. Es decir, el estudio de la alimentación y sus cambios es fundamental para analizar el cambio en la vida social y la cultura en su conjunto.

2.2 Información previa que guió el trabajo de campo.

Previo a mi estancia en ambos ejidos, había tenido la oportunidad de establecer ciertas relaciones de amistad con algunas personas tanto de Rosario Bawits como de Bajucú. Esto debido a mi presencia y acompañamiento en comunidades tojolabales, por lo menos desde hace 5 años. Particularmente, a través de las Romerías que realizan año con año, permitiendo con ello una mayor vinculación con algunas comunidades tanto de la Cañada Tojolabal como de la Montaña.

El acompañamiento en las romerías, me permitió establecer relaciones de amistad con diversos actores clave dentro de este ritual, compartiendo diálogos, comidas, trabajos y fiestas, tanto con tamboreros como carriceros (flauteros), encargados, rezadores, diáconos católicos y aquellos fieles que acompañan esta tradición de padres y abuelos. Durante los recorridos, mi afán por guardar parte de la memoria histórica del pueblo me di a la tarea de fotografiar y filmar parte del desarrollo de la romería y en esta dinámica devolverles a ellos parte de este acervo fotográfico.

Esta oportunidad de visitar de manera más puntual sus hogares llevándoles las fotografías tomadas durante las peregrinaciones, me resultó una estrategia efectiva para afianzar en gran medida las relaciones de amistad con las familias.

Durante la primera temporada de trabajo de campo, que resultó ser entre los años 2003-2008, durante las peregrinaciones y visitas a comunidades como Yashá, Plan de Ayala, Lomantán, Bajucú y Gonzales de León, me permitió ir entrelazando relaciones de amistad con las familias de las localidades mencionadas.

Tras los múltiples encuentros y diálogos, conozco al diácono de la zona Jerusalén¹¹, don Marcelino quien además de ser una autoridad religiosa en la comunidad de Rosario Bawits, fue uno de los fundadores del ejido. Esta relación posibilitaría en gran medida el trabajo de campo de la presente investigación.

Algo similar resultó en Bajucú, con Hermelindo y Juan, con quienes había tenido un acercamiento a través del Centro de Investigaciones en Salud de Comitán (CISC)¹² y este resultaría en una posibilidad para el trabajo de campo en Bajucú.

La revisión bibliográfica de los diversos estudios que se han realizado en torno al pueblo tojolabal, poniendo especial atención en el tema de la alimentación, guió en gran parte la investigación. Ello permitió conocer que en la gran mayoría de los trabajos de investigación abordan únicamente algún aspecto relacionado con la alimentación, sin embargo, no hay un estudio específico de ésta, que trate de profundizar y dar una visión amplia de la alimentación entre los tojolabales.

2.3 La propuesta de la investigación en las comunidades de estudio

Tras haber realizado un recorrido exploratorio por las comunidades de Yashá, Lomantán, Plan de Ayala, Bajucú y Rosario Bawits; finalmente decidí llevar a cabo la investigación en las dos últimas comunidades, ambas con un pasado histórico muy similares, pero con ciertas diferencias, ya que desde la época finquera Bajucú se desarrolló como el lugar en el que se tenía instalada la casona y en la que vivía la patrona, doña Rosario Castellanos; mientras que Rosario Bawits se desempeñaba ante

¹¹ Particularmente en la Cañada Tojolabal, se tienen dos diáconos católicos tojolabales que ayudan a la Iglesia Católica en la atención de los diversos sacramentos religiosos, la zona de Jerusalén estuvo a cargo del diácono Marcelino Santis Gómez y la zona *Juntaj b'ejtik* (el mismo camino) esta a cargo del diácono Pedro García Pérez.

¹² El Centro de Investigación en Salud de Comitán (CISC) es una organización civil dedicada a generar conocimientos sobre temas de salud, género y sociedad en la región fronteriza del estado de Chiapas. Promueve los derechos sexuales y reproductivos, avanza en la construcción equitativa de las relaciones de género, busca garantizar el acceso justo a través del diálogo y el intercambio de información entre actores y grupos poblacionales a las instancias públicas de salud y la formación de recursos humanos. El CISC se constituye como organización no gubernamental (ONG) el 19 de Abril de 1991. Los fundadores fueron el Dr. David Halperin junto con el Dr. Pablo Farías y M.C. Rolando Tinoco Ojanguren, actual director de la institución. Información obtenida de la página oficial del CISC, www.cisc.org.mx. La presencia de Hermelindo Aguilar y Juan Méndez como investigadores de campo, en el equipo de trabajo del CISC ha sido fundamental para las relaciones que se van tejiendo con las diversas comunidades tojolabales. Ambos son originarios del ejido de Bajucú, municipio de Las Margaritas y fueron colaboradores bastante comprometidos en la presente investigación.

todo como un espacio en el que se tenía una troje de considerable tamaño para guardar el maíz que se recogía de la cosechas de los diversos poblados cercanos, propiedad¹³ de la señora Castellanos. Así mismo, aunque las dos se desarrollan a partir de la agricultura para el autoconsumo, ambas tienen características que las hacen diferenciarse una de la otra.

Por una parte, Bajucú se encuentra más próxima a la carretera estatal que comunica a ciudades como Comitán, Altamirano o Las Margaritas, principalmente, esto ha posibilitado la llegada de vendedores, proveedores que abastecen de diversos productos a las tiendas de abarrotes que existen en la localidad, los servicios públicos de luz, agua y drenaje han llegado con mayor rapidez a ésta, al igual que los niveles educativos y los servicios de salud. La conformación de mayor cantidad de grupos religiosos, sociales, políticos y productivos, resulta ser más evidente en esta localidad que en Rosario.

Mientras que Bawits, su desarrollo ha sido gradual y no ha llevado el mismo ritmo que Bajucú, pues hay una mayor distancia a la vía de comunicación antes mencionada, el número de tiendas es mucho menor, alcanzando apenas las 5 y de estas dos o tres permanecen abiertas todos los días, pues las encargadas de las restantes tienen que apoyar en las labores agrícolas y por tanto no tienen el tiempo para cuidar y atender el “negocio de abarrotes”. Así mismo, los servicios básicos, únicamente se cuenta con agua entubada y luz eléctrica, el drenaje no ha llegado y el uso de la letrina es bastante común. A diferencia de Bajucú que cuenta con el nivel Bachillerato, en Rosario únicamente se tiene preescolar, primaria y telesecundaria, además de no contar con alguna Unidad Médica Rural que atienda las necesidades básicas de salud de la población.

Aunque en Rosario se han conformado grupos sociales, políticos y productivos, la apertura a la conformación de otros grupos religiosos distintos a la religión católica, no se ha dado como en Bajucú, más bien hasta hace aproximadamente 8 meses,

¹³ Entre los poblados cercanos que producían maíz y se almacenaba en la troje de Rosario Bawits, está: San Antonio Bawits, Buena Vista Bawits y La Piedad, todos estos están a escasos kilómetros de Rosario.

alrededor de 8 familias iniciaron a practicar un culto no católico (Pentecostés) y por ello se dieron una serie de fricciones y confrontaciones entre los católicos y los no católicos, a tal grado de querer expulsar a las familias pentecostés, sin embargo, se ha mantenido hasta el momento un ambiente de diálogo entre las dos partes, mediadas por las autoridades competentes. Sin embargo, ello no quiere decir que las familias pentecostés no sufran de hostigamiento por parte de los católicos.

Rosario, a diferencia de Bajucú, ha sido una comunidad en la que se tienen presentes hasta nuestros días, diversas prácticas que la población bajucuera ya no realiza o las realiza en menor grado, entre ellas, las romerías, las fiestas de semana santa o la fiesta de Todo Santos, principalmente

El haber observado y convivido con familias en ambas comunidades de estudio, permitió entender cómo la alimentación y sus cambios han sido evidentes y producto de diversos factores que han estado interrelacionados, sobre todo en las tres últimas décadas. Para comprender este proceso de modificación y cambio en la alimentación con mayor detenimiento, se le ha dedicado un capítulo especial para abordar esta problemática.

Por otra parte, tenía en cuenta que en Bawits, conocía únicamente a una familia, el reto entonces, era tratar de establecer relaciones con el mayor número de familias para poder convivir con ellas y tener la posibilidad de relacionarme con los integrantes y con el dato, en este caso los procesos de alimentación, que trataba de construir de manera conjunta.

A mi llegada a la comunidad, fue necesario que se tomara el acuerdo de mi estancia en la comunidad a través de una asamblea, para ello el 21 de enero de 2009, se llevó a cabo una asamblea para tomar el acuerdo sobre la aceptación de mi presencia. Durante el desarrollo de ésta, se presentaron momentos álgidos entre algunos ejidatarios y don Marcelino¹⁴, y no se llegó a un acuerdo. Sin embargo, con las

¹⁴ Don Marcelino junto con Arnulfo Hernández, jugaron un papel importante durante el desarrollo de la asamblea, al tratar de suavizar la discusión sobre la aceptación o no de mi persona y el proyecto a desarrollar en Rosario Bawits

posteriores visitas a la localidad, la situación se fue suavizando y ante una nueva asamblea se dejó claro el objetivo y la propuesta del trabajo de investigación que se realizaría, quedando de común acuerdo entre los ejidatarios que cada quien tenía la responsabilidad y la libertad de establecer relación con mi persona. De esta manera, en las subsecuentes visitas, podía comenzar a tener acercamientos con nuevas familias.

Mientras que en Bajucú, no se realizó asamblea alguna y la forma de acercamiento con las familias fue directamente con la ayuda de la familia de don Hermelindo Aguilar y don Juan Méndez , quienes ayudaron en gran medida como mediadores para el pleno desarrollo de la investigación con las múltiples familias que participaron en este proceso.

2.4 Los estudios sobre los tojolabales y la alimentación

El afán por conocer y comprender las diversas dinámicas sociales en las que se desenvuelven los pueblos indígenas, me llevó a centrar la atención en el pueblo tojolabal. Tras vivir en la ciudad de Comitán y visitar de alguna forma el barrio de El Cedro¹⁵, sobretodo a partir de los años de bachiller, me encauzó a tratar de buscar una mayor interrelación con este pueblo.

Por ejemplo, la romería en honor a San Caralampio¹⁶ efectuada el 10 de febrero de cada año, en la cual la participación de los tojolabales se ve presente desde hace varias décadas, posibilitó un mayor acercamiento de mi persona con el pueblo. Estos serían los primeros acercamientos que tendría y que con el paso del tiempo, se concretaría primeramente con un estudio sobre el ritual de las romerías que realizan y posteriormente con este proyecto de investigación que ECOSUR y CONACyT hicieron posible a partir del posgrado en el que me encuentro inmerso.

¹⁵ Este barrio en la ciudad de Comitán, ha sido uno de los puntos de mayor confluencia de tojolabales que llegan de las diferentes comunidades que conforman la cañada tojolabal, principalmente. Ha sido el uno de los barrios históricos de Comitán, en el que se han fundidos la cultura indígena con la de los *kaxlanes* (mestizos).

¹⁶ Uno de los santos patronos que se festeja en Comitán y que además la presencia de tojolabales es bastante nutrida.

Pero ¿por qué este contexto?, resulta difícil en ocasiones poder describir el por qué de tal o cual contexto, pero tengo claro que el contexto en que se desarrolla la investigación es un espacio con grandes potencialidades para la comprensión y el conocimiento de las diversas prácticas que pueblos, como el tojolabal, continúan llevando a cabo, aún con la infinidad de cambios y modificaciones, productos de diversos factores que han contribuido en cierta medida.

Se han realizado interesantes trabajos de investigación en relación al pueblo tojolabal, que tratan de rescatar, reconstruir o bien comprender variados sucesos que han acontecido y que continúan aconteciendo en la vida de este pueblo. A continuación se hace una revisión de estudios que abordan con grados diferenciados de profundidad la cultura tojolabal.

En 1982, Mario Humberto Ruz realiza una detallada revisión de investigaciones en torno a la cultura tojolabal en la literatura antropológica, mencionando que “*del total de 19 trabajos publicados sobre algún aspecto de la cultura tojolabal, y los 7 que permanecen inéditos, el 50% exploran temas lingüísticos y de éstos sólo ocho fueron escritos durante el presente siglo*” (pág.23). De tales estudios revisados, los divide en tres apartados: los que abordan únicamente la *Lingüística* del idioma tojolabal, otros que retoman la *Lingüística con notas etnográficas* y finalmente aquellos que destacan aspectos como la *Etnología, Antropología Física y Sociología*.

De los estudios realizados y revisados por este autor, únicamente Basauri (1931) le dedica un apartado sobre fisiología y patología del grupo, donde describe particularmente la alimentación del adulto, destacando el régimen alimenticio y ciertos elementos que constituyen la alimentación diaria de los tojolabales (particularmente del área del municipio de La Independencia). Etnografía que tras los resultados de la presente tesis, se ponen en entredicho el régimen alimentario que llevaban los tojolabales durante la década de los 20s y 30s, cuando se llevó a cabo el estudio.

Años más tarde Martínez Lavín (1974) en *Los tojolab'ales: una tentativa de aproximación sociológica*, permite visualizar la situación de los tojolabales desde su aspecto geográfico hasta el histórico, pasando por la situación demográfica y lingüística del grupo. Así mismo, hace una reflexión interesante acerca de los sistemas de tenencia de tierra, trabajo, producción, comercio y además de tratar sobre la explotación y la violencia de la fueron objetos. Donde desde una postura crítica y reflexiva, se nos presenta la situación de vida del pueblo, frente al modelo occidental que pretende transformar la cotidianidad del grupo. Se retoman muy pocos elementos en cuanto a la alimentación, y más bien se centra en el consumo de diversos productos. Un dato importante que resalta son las diversas formas y significados que puede tener el verbo comer "*si se trata de comer carne es "kuxtik", si se trata de comer grano suave es "titik", si solo lo que se come es fruta es "lotik", si se habla de comer tortillas es "wetik", y finalmente se tiene "wakotik" para hablar de comer en general*" (pág:7).

Para enero de 1976, Martínez Lavín presenta un nuevo trabajo mimeografiado acerca de la *Migración tojol'ab'al*, donde se muestra un estudio detallado de las formas y los factores presentes en las comunidades de origen. Donde los pobladores de éstas, por diversas razones que describe, se ven obligados a dejar sus asentamientos para colocarse en nuevos sitios, dándose muy puntualmente una migración intensiva a la región de la Selva.

Un tercer escrito de Martínez, aparece en mayo de 1976 titulado *Migración tojol'ab'al y destribalización*, cuyo trabajo es dedicado a la migración de los tojolabales y a los procesos de destribalización¹⁷. Considera que el factor migración es el que estaría

¹⁷ Por destribalización Carlos Martínez Lavín (mayo de 1976) entiende como la "sustitución de elementos y relaciones culturales residuales de la época prehispánica y colonial por elementos y relaciones que facilitan la integración con la cultura envolvente, en este caso la capitalista" (pág.: 1).

generando una serie de cambios y sustituciones de elementos y relaciones culturales que mantenía el pueblo tojolabal, y que además, este proceso estaría facilitando la integración de una gran cantidad de elementos que conforman el modelo hegemónico occidental.

Para 1983, aparece un trabajo bastante completo acerca de los tojolabales, del cual se obtienen cuatro volúmenes; se trata de *Los Legítimos Hombres, una aproximación antropológica al grupo tojolabal* de Mario Humberto Ruz como editor. Esta aproximación aparece como resultado del trabajo de un grupo de investigadores del Centro de Estudios Mayas de la UNAM, quienes no únicamente deseaban realizar una descripción del grupo, sino que pretendieron facilitar la comprensión global de los problemas que enfrentan actualmente los tojolabales, desde un nivel individual como a nivel comunidad. Sin duda alguna, para tratar de conocer y comprender a la cultura tojolabal es necesario recurrir a este tipo de trabajos pues pueden considerarse como una bibliografía básica, ya que reúne en gran medida diversos aspectos del grupo como es acerca de lo orígenes, la lingüística del grupo, su antropometría, las rutas de comunicación, su medio geográfico, la cosmovisión, su forma de organización social, los sistemas de salud, tradiciones y diversas narrativas que de alguna manera están vinculadas con la parte de cosmovisión y creación del mundo. Sin embargo, a lo largo de la revisión de los diferentes volúmenes, no se retoma la cuestión de alimentación como un punto central para profundizar, sino que se hace una somera mención acerca de ciertos alimentos que consume el grupo.

Por su parte, Paniagua Mijangos (1986) en *Notas sobre vida y economía en una comunidad Maya-Tojolabal de los Altos de Altamirano* plantea un estudio como parte de un trabajo comparativo mucho más amplio sobre la economía y la vida social de tres localidades tojolabales, sin embargo, para este caso particular aborda únicamente al ejido Candelaria, del municipio de Las Margaritas. Donde realiza una somera descripción del entramado de relaciones que se dan en dicha localidad y que a partir de

sus hallazgos, servirán para plantearse una comparación con otras dos localidades más.

Entre los trabajos realizados acerca de la cultura tojolabal, se destaca también la literatura y el arte de la narración, por ejemplo Gómez Hernández (1990) en *Los Cuentos del Tío Conejo*, nos presenta un cuento tojolabal como parte de la memoria colectiva, siendo la narrativa una vía para interpretar colectivamente algunos sucesos de la historia del pueblo, donde se dejan ver ciertos elementos que explican la forma en que perciben su realidad. Mientras que para Carlos Lenkersdorf, quien su campo de acción ha sido el estudio del idioma tojolabal a través de la lingüística y a partir de ésta permitir tener un acercamiento mucho más directo con el pueblo, posibilitando una mayor comprensión de la vida cotidiana de los tojolabales. Dentro de sus obras, se pueden distinguir : *Sujeto-objeto, aportes a la sociolingüística el español y el tojolb´al* (1990), donde realiza un análisis y una comparación en relación a la estructura sintáctica, tanto del español como del tojolabal, resaltando la importancia del idioma como un elemento articulador en la organización y resistencia del pueblo a través de la historia.

Los Hombres Verdaderos, voces y testimonios tojolabales (1996) junto con *Filosofar en clave tojolabal* (2002), ambos textos en los que Lenkersdorf realiza un planteamiento interesante acerca de la intersubjetividad y la forma en que conciben y se relacionan los tojolabales con los “otros” y con la naturaleza; se abordan aspectos que van más allá de la filosofía, la lingüística o la antropología, se trata más bien de la forma en que concibe este pueblo, todo aquello que esta a su alrededor como, que los objetos al igual que las personas tienen corazón y que el pensamiento de ellos, no reside en el cerebro como se hace creer en la concepción occidental, sino que el centro del pensar está en el corazón.

Nuevamente, encontramos a Paniagua Mijangos (1991) con su trabajo *Uso de suelo, migración y trabajo asalariado en dos comunidades tojolabales*, siendo éste una

continuación del primero que iniciara en el año de 1986. El autor plantea con su estudio, poder contribuir al conocimiento de la situación agraria en la región fronteriza, particularmente acerca de las características socioeconómicas del pueblo tojolabal y la forma en que ha impactado este factor en la calidad y estado de vida de las familias del grupo.

El trabajo de Limón (1991), sobre la *Transición en el consumo de prácticas médicas en la región tojolabal de la Selva*, retoma la alimentación en el apartado de Consumo Familiar; se centra en describir ciertos elementos y prácticas cotidianas, pero sin profundizar mayormente en el tema. Por ejemplo, describe cómo en las comunidades de su estudio, el alimento básico que es el maíz, se combina con otros productos obtenidos de la naturaleza o bien se compran algunos alimentos procesados en menor escala, en las tiendas comunitarias.

En 1992, Ruz presenta un nuevo trabajo acerca de los tojolabales titulado *Savia india, floración ladina. Apuntes para una historia de las fincas comitecas (siglo XVIII y XIX)*, donde se reflexiona en torno a la situación del pueblo tojolabal durante los siglos XVIII y XIX, particularmente en la época de los finqueros, donde estos despojaron, a gran parte de la población tojolabal, de sus tierras y de su libertad, para acabar convertidos en peones de las haciendas al servicio de los frailes dominicos y hacendados ladinos.

Por su parte, en *Memoria Baldía. Los tojolabales y las fincas, testimonios*, Gómez y Ruz (1992) hacen una recolección de testimonios de tojolabales que vivieron en las fincas de los hacendados trabajando como *baldíos*, periodo en el que sufren una violencia fuerte a la integridad personal como a sus labores de trabajo. Se deja ver la organización y diferenciación del trabajo y la forma en que los peones acasillados, en este caso tojolabales, eran tratados. A lo largo del trabajo se pueden encontrar cierto tipo de alimentos que consumían los baldianos y de la racionalización en la que se encontraba el maíz por parte del patrón hacia los peones.

Gómez Hernández (1995), presenta un trabajo acerca de *Los santos milagrosos aparecidos en poblaciones tojolabales*, en el que nos describe las diferentes apariciones de santos en algunas comunidades, presentando los testimonios de las personas que habrían encontrado las imágenes o que estaban a cargo de su cuidado. Sin embargo, dentro del mismo texto plantea la posibilidad de generar ciertas interrogantes, en torno a la credibilidad de estos sucesos o la probable participación de ciertos actores sociales en la generación de estos hechos para desvincular cierto momento, como fue el zapatismo.

Para 1996, Gómez Hernández junto con otros investigadores del Centro de Investigaciones en Salud de Comitán (CISC), realizan un trabajo de monografía del ejido San Mateo Veracruz, en éste se dedica mínimamente un párrafo, donde se mencionan los cultivos básicos y algunos productos que se pueden adquirir en las tiendas de la comunidad. Así mismo, se hace una coedición del autor junto con María Rosa Palazón y Mario Humberto Ruz (1999) acerca de *Palabras de nuestro corazón: mitos, fábulas y cuentos maravillosos de la narrativa tojolabal*, donde se destaca un conjunto de narrativas que forman parte de la cultura del pueblo en estudio.

Por su parte, Gemma Van Der Haar (1998) en *El fin de las fincas comitecas de la zona alta tojolabal: Historia de un desenlace*, retoma la presencia tojolabal en la época de las fincas, cuando estos fueron convertidos en peones al servicio de los grandes finqueros comitecos. Hace un recuento de las principales fincas, cómo llegaron a su fin y qué pasó posteriormente a 1940, cuando se da el proceso de la Reforma Agraria.

A través del trabajo de investigación de Mayorga y Sánchez (2000), el Consejo Nacional para las Culturas y las Artes (CONACULTA), presenta un recetario indígena de Chiapas donde aborda una breve descripción (casi una página) acerca de los productos que los tojolabales utilizan para su alimentación, donde se destaca el maíz, frijol y calabaza en la dieta básica, aunada con productos que la naturaleza les proporciona como animales, hierbas y frutos silvestres. Así también, se presentan

diversas recetas de platillos que consume el pueblo, ya sea en la cotidianidad o bien en alguna celebración importante.

Delfina Gómez, junto con Hermelindo Aguilar y Juan Méndez, elaboran *Voces de Maíz, relatos tojolabales (2001)*, donde la temática central del trabajo es la narrativa del pueblo.

Mientras que para Mattiace (2002) en *Renegociaciones regionales del espacio: identidad étnica tojolabal en Las Margaritas, Chiapas* plantea que la identidad étnica del pueblo, necesita ser renegociada para la construcción e incorporación de modelos que promuevan situaciones de inclusión y de justicia para Chiapas, pero muy en particular a los grupos indígenas. Siendo estos mismos, quienes posibilitaran reivindicar la identidad regional a partir de la organización social basada en la comunidad. Para este mismo año, el Programa de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Mesoamérica y el Sureste (PROIMMSE), publica *Historia y vida de nuestros pueblos volumen I (2002)*, una serie de relatos que forman parte de la oralidad de los diversos pueblos indígenas de Chiapas, dentro de los cuales los tojolabales también están presentes.

Para los años 2005 y 2006 se revisaron tres publicaciones en torno a la cultura tojolabal, el primero de Tinoco (2005) *La construcción local del padecimiento: Intoxicaciones por plaguicidas en localidades tojolabales*, donde plantea que más que un padecimiento en la salud, se trata de un acontecimiento social que tiene repercusiones no solo a nivel individual sino también a nivel de comunidad. Mientras que los trabajos de Rodríguez (2006) *Tojolwajabal. El tambor verdadero. La agrupación tojolabal de tambor y carrizo* y el de Moreno (2006) *Ciclo de romerías tojolabales: rituales agrícolas dentro y fuera del territorio*, nos muestran parte de los elementos que conforman uno de los rituales más importante entre los tojolabales, que son las romerías o rituales agrícolas. Mismas que son practicadas con el deseo de llevar ofrendas a los santos patronos para obtener abundantes cosechas y bienestar para las diferentes comunidades.

En el año 2006, la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI), a través de Hadlyyn Cuadriello y Rodrigo Megchún presentan una monografía del pueblo *tojolabal*, aunque parecería que trata de convertirse en un estudio completo, la situación de la alimentación se circunscribe únicamente al *kojtak'in*, ritual que se acostumbra realizar antes del día de muertos.

La diversidad de trabajos abordados, aun cuando retoman ciertos elementos que tienen que ver con la alimentación, desde mitos hasta algunos aspectos con la producción, preparación o consumo, ninguno profundiza o da una visión más amplia de la alimentación tojolabal. Es por ello, que la presente investigación, se planteo como objetivo central, describir la alimentación, en particular las prácticas alimentarias de los tojolabales de la zona de tierra fría y conocer los diferentes factores que han incidido en las modificaciones y cambios que se han suscitado en dichas prácticas.

2.5 Método y técnicas en la construcción de los datos

Después de una revisión de literatura antropológica sobre la alimentación y los tojolabales, como parte de la metodología, se realizó en un primer momento un estudio de exploración aproximadamente de dos meses en diversas comunidades de la Cañada Tojolabal, en los Valles y Montaña. Para la primera zona, se visitó Yashá, Lomantán, Plan de Ayala, Bajucú y Rosario. Así también tuve la oportunidad de visitar el ejido Veracruz en la parte de los Valles y en la zona de la Montaña estuve presente en la comunidad denominada San Antonio La Esperanza. Esta exploración resultó útil para priorizar aquellos aspectos que permitieron tener una mayor comprensión de la temática a estudiar. La idea surgió como sugerencia de común acuerdo con el comité tutorial para ir delimitando los aspectos o categorías e ir desechando aquellas que no estuvieran acorde con los objetivos planteados para la investigación.

Tras las visitas a las diferentes comunidades de las tres zonas geográficas, fui encontrando ciertos elementos que diferenciaban las localidades. Algunas como Yashá,

serían comunidades que están muy propensas al cambio en algunas prácticas, como la lengua, probablemente debido a la cercanía a ciudades como Comitán y Las Margaritas, aspecto que se está diluyendo (idioma originario) cada vez más entre las generaciones jóvenes, al igual que adultos, no así con los ancianos. Mientras que el lado opuesto sería San Antonio La Esperanza, particularmente en el Anexo Los Pinos, una comunidad enclavada en la montaña, cuya situación y condición de vida los ha llevado a mantenerse en resistencia y autonomía. Esta comunidad se encuentra en condiciones precarias, con ningún servicio más que el religioso por parte de los Hermanos Maristas, sin luz, sin agua entubada, sin escuelas, sin servicios médicos, dependiendo sobre todo del maíz y de la explotación de la madera.

A la par de la exploración en las comunidades, los registros en la libreta de campo y las reflexiones eran las actividades que realizaba todos los días. Esta práctica fue útil para elegir de manera más concreta las comunidades de Bajucú y Rosario Bawits, como localidades de estudio para llevar a cabo la investigación en torno a sus prácticas alimentarias. Resultó interesante, debido a que Bajucú, su proximidad a la carretera asfaltada y a centros poblaciones con mayor urbanización, hacían que la localidad tuviera un desarrollo con mayor rapidez, a diferencia de Rosario Bawits, misma que se encuentra a 9 kilómetros más de distancia para llegar a la carretera federal, es decir, se encuentra más alejada de la carretera asfaltada. Y por lo tanto, las posibilidades de servicios como vías de acceso, transporte, comercio, tiendas, iglesias, escuelas, luz, agua o drenaje, son diferentes entre una y otra. Estas diferencias posibilitaron tratar de hacer comparaciones en ambas comunidades de estudio, lo que promovería el enriquecimiento del estudio, a través del análisis y la reflexión de las prácticas y los cambios que se han generado en la alimentación.

Para tratar de conocer y comprender la alimentación tojolabal, en particular sus prácticas alimentarias, fue necesario definir ciertas categorías para organizar y facilitar la recopilación, el registro y la interpretación de los datos construidos tanto en campo como con las fuentes secundarias. Para ello, se dividieron las Prácticas Alimentarias en

tres categorías centrales, que fueron Obtención, Preparación y Consumo de Alimentos, esto con la finalidad de ir conociendo y registrando cada una de estas categorías que conforman el proceso de las Prácticas Alimentarias. Resulta necesario aclarar que esta forma de organizar el trabajo de investigación, no define la práctica alimentaria del pueblo como algo lineal y estático, sino como un proceso dinámico. Es decir, en ciertos momentos nos encontrábamos en la etapa del Consumo, enseguida con la Obtención o bien a la inversa, esto permitía ir enriqueciendo las notas de campo que servirían para los futuros análisis.

En cada categoría también se tuvo la necesidad de ir organizando los datos a través de sub-categorías que permitieran ir describiendo cada una de las fases del proceso de las prácticas alimentarias. En lo que respecta a la categoría de Obtención, se tuvieron en cuenta sub-categorías como: la milpa, lo recolectado, el sitio, la cacería, cría de animales, compra de productos, intercambio de productos entre comunidades y rituales agrícolas como el *k'u'anel*.

Para la categoría de Preparación de los Alimentos se apoyó en sub-categorías como: cocina, muebles, utensilios de uso cotidiano, responsables de las tareas, técnicas de cocción, conservación de la carne, fermentación de alimentos, transformación del maíz y prácticas rituales vinculadas con la preparación de ciertos alimentos.

Finalmente, el Consumo de Alimentos, como una de las categorías centrales, mantuvo en gran medida relación con las siguientes sub-categorías que hicieron posible darle contenido a la categoría planteada. Entre las sub-categorías se encuentran: comida diaria, formas de consumo, comidas especiales, utensilios y convivencia, alimentos no permitidos y de consumo actualmente, chiles y salsas y rituales de consumo,

Así, durante la etapa del trabajo de campo, las jornadas de trabajo iniciaban desde las 6 de la mañana aproximadamente, ya que desde muy temprano empezaban las labores en la cocina a cargo de las mujeres, sobre todo porque tenían que lavar el maíz que

sería triturado en los molinos eléctricos. Enseguida, las labores culinarias comenzaban a incrementarse, era necesario iniciar con la preparación de café, posol y desayuno para los integrantes de la familia. Después de tomar el desayuno, se alistaban los instrumentos y herramientas para el trabajo en la milpa o bien dependía de la actividad que se tuviera, en ocasiones se tenían trabajos de aradura y de siembra o bien era necesario quedarse en casa para ir al bosque por leña o desgranar maíz para el consumo.

A lo largo de la estancia, resultó enriquecedor participar activamente en las diferentes labores que llevaban a cabo los integrantes de las familias, ya que en ocasiones acompañaba al padre de la familia a la milpa, otras veces iba con algunos jóvenes por la leña al bosque y finalmente, con las mujeres al interior de la cocina, se desarrolló gran actividad de enseñanza y aprendizaje de ellas hacia mi persona, esto permitió ir describiendo cada una de las fases en que se organizó el trabajo de investigación.

Para tratar de conocer y comprender la parte histórica de las prácticas alimentarias, las conversaciones principalmente con adultos y ancianos (as) fueron de suma importancia, ya que a lo largo del proceso abrieron su corazón y su memoria, para compartirme parte de la historia que ellos conocen y que la tienen guardada, para que pueda ser evocada y traducida al lenguaje escrito en trabajos como éste y como muchos otros que pretenden conocer y comprender algunas prácticas del pueblo y la cultura tojolabal.

Por otra parte, durante la estancia en ambas comunidades de estudio, la recolección de la información, sobretodo tuvo como eje central el diálogo constante con las diversas familias que permitieron de alguna manera conocer una parte del inmenso mundo de la alimentación tojolabal. A partir de la construcción de relaciones de confianza, que se fueron generando con el paso de los días, la observación participante jugó un papel importante. Ésta me permitió ir registrando continuamente cada parte del proceso de la alimentación tojolabal; esta técnica etnográfica estuvo presente a lo largo de toda la investigación, ya que resultó ser una herramienta preponderante en los diferentes

espacios en que se desenvolvían las prácticas cotidianas, de esta manera estaba presente en los hogares, en las tierras de cultivo, entre las calles de las comunidades y en ciudades como Comitán y Las Margaritas.

Especialmente al interior de la comunidad y en los espacios de cultivo, desde muy temprano trataba de levantarme muy aproximado a la hora en que se levantaban las mujeres principalmente, pues eran ellas las que iniciaban el proceso alimentario con el lavado y la molienda de los granos de maíz, enseguida y acompañado en todo momento de mi libreta de campo, hacia recorridos por la comunidad tratando de ubicar los molinos que existen en el interior de las comunidades de estudio. Al regreso del molino centraba mi atención en una familia que me daba la disposición de pasar a platicar y convivir durante ciertas horas particularmente en la cocina, a partir de las invitaciones y estar presente en las cocinas, el registro estaba presente en todo momento, así como las preguntas hacia los sujetos participantes también con bastante frecuencia, tratando de indagar la mayor cantidad de sucesos y hechos relacionados con la alimentación diaria. Por ejemplo, durante esta etapa permitió ir recopilando en gran parte los diversos utensilios e instrumentos que son utilizados en la preparación de los alimentos, así como la forma en que éstos eran preparados y consumidos.

Las observaciones consistieron sobre todo en registrar las formas en que la gente obtiene sus productos para alimentarse, la preparación de los diversos alimentos y finalmente el consumo de éstos. De esta manera, durante mi estancia tuve la oportunidad de estar participando en prácticas como el corte de caña, quema de rastrojo, la aradura, la siembra, fertilizada o la fumigada. A medio día, a la hora del descanso, era uno de los espacios temporales más idóneos para evocar pláticas y recuerdos con la familia que acompañaba. Por lo general, a las 12 del día nos sentábamos en el suelo, se prendía una fogata para calentar los alimentos que se llevaban para consumirlos (esto dependía del estado climático) o bien en ocasiones únicamente se llevaban las botellas llenas de posol preparado, junto con un par de botellas llenas de agua para lavarse y enjugarse la boca. Bajo la sombra de algún árbol

o sobre el pasto, aprovecha el momento de descanso para conversar con las personas en torno al tema que parecía que podrían conocer. De tales conversaciones se obtuvieron mitos sobre el origen del maíz, la vida de las familias durante el *baldío*, lo que se comía antes, en fin, una serie de temas que fueron enriqueciendo poco a poco la comprensión y descripción de las prácticas alimentarias tojolabales.

El uso de la observación participante como técnica etnográfica, se convirtió en una herramienta indispensable tanto en las comunidades de estudios como en otros espacios como las tiendas y los mercados municipales a los que frecuentaban las familias. Por ejemplo, se hizo uso de esta técnica para hacer una exploración en el barrio de El Cedro¹⁸ y en los mercados municipales de Comitán.

Durante algunos días me trasladaba al barrio de El Cedro y tras algunas caminatas por las calles, se observaba la dinámica del lugar y trataba de identificar las personas que llegaban de Rosario o Bajucú, esto permitía observar qué compraban, a dónde se dirigían o bien qué cosas llevaban para la comunidad, todo esto en relación a los alimentos.

Por su parte, en los mercados municipales de Comitán, empleaba algunas jornadas de observación al interior de éstos, para conocer qué alimentos compraban, si consumían algunas comidas de los diferentes comedores que hay establecidos o bien si llevaban algunos productos para vender en los mercados. Algo muy similar ocurrió en Las Margaritas, al observar sobretodo las tiendas de abarrotes en las que se abastecían principalmente de productos para las tiendas particulares que tienen en las

¹⁸ El barrio de El Cedro, ha tenido y sigue teniendo gran significancia en la vida de la ciudad de Comitán, Ha sido el punto de entrada de las diferentes comunidades tojolabales que componen la cañada tojolabal que va de Comitán a Altamirano, además de las colonias campesinas pertenecientes a Comitán, quienes se han desempeñado en ávidas comercializadoras de productos de hortalizas como rábanos, lechugas, cilantro, perejil y algunas hierbas como el tsul o la mostaza. En este mismo barrio, se han asentado las dos principales líneas de transporte de la cañada tojolabal, Lucha Campesina y la Unión de Pueblos Maya Tojolabales, la primera simpatizante del Partido Revolucionario Institucional (PRI) y la segunda al Partido de la Revolución Democrática (PRD).

comunidades, sobretodo había una adquisición bastante fuerte de refresco de cola embotellados de 2 ó 3 litros, cuyos paquetes sobrepasaban los 5 ó 6, conteniendo cada uno 6 refrescos. Esto daba pie a realizar interpretaciones en torno al consumo de este tipo de productos al interior de las comunidades.

El preguntar constantemente en torno a nombres y expresiones en tojolabal, enriqueció el trabajo de investigación, ya que a partir del registro de nombres en tojolabal, es posible que en lo posterior se pueda hacer un análisis lingüístico sobre los alimentos que tienen nombre tojolabal y que han estado con el pueblo desde hace mucho tiempo como la sal (*atsam*), y de aquellos que no tienen nombre y que son de reciente incorporación a la dieta, como el refresco, productos enlatados o “sabritas”.

Tras las diversas pláticas que se desarrollaban durante las labores de trabajo o bien durante las vistas en las casas de las familias que amablemente accedieron a participar en la construcción de los datos que se presentan en este trabajo de investigación, fue necesario elaborar guiones para entrevistas en profundidad, sobre todo con el propósito de recopilar información necesaria acerca de los factores que han incidido en los cambios y modificaciones en las prácticas alimentarias, así como de los cambios mismos.

Además del uso de la observación participante como técnica etnográfica en la obtención y construcción de los datos, la entrevista adquirió significación en la recolección de datos concretos a partir de preguntas orientadas y concretas en relación a los diferentes procesos que componen las prácticas alimentarias. En especial se hizo uso de las entrevistas en profundidad, ya que a través de éstas se tuvo la posibilidad de tener una visión mayor del tema de investigación.

De esta manera, al estar afianzados con la familia o personas con las que convivía, les hacía el comentario de pretender hacer una entrevista para conocer aspectos históricos o cotidianos acerca de la obtención de sus alimentos, la preparación y consumo,

además de los cambios más significativos que eran concebidos por ellos. Para la realización de las entrevistas, elaboré algunas guías de entrevista tomando en cuenta el proceso que deseaba conocer y además la edad y rol social de la persona. De esta manera tuve la posibilidad de platicar con algunos *b'ankilales*¹⁹ tanto de Rosario Bawits como de Bajucú, jóvenes estudiantes, jóvenes agricultores y adultos.

Para realizar las entrevistas, trataba de visitar a las familias por la tarde, cuando la jornada de trabajo había terminado, esto entre las 4 o 5 de la tarde. En ocasiones mientras esperaba a que degustaran la comida preparada y en seguida hacer la entrevista, aprovechaba para observar los alimentos, las preparaciones y diversos objetos que se encontraban en la cocina. Durante las visitas a las familias, ya fuera por las entrevistas o bien para acompañarlos a los trabajos en el campo, amablemente me convidaban de los platillos preparados o bien de alguna bebida preparada como posol, avena o refresco. Además de que mis relaciones se iban fortaleciendo, me permitió probar alimentos que jamás había probado, como la mostaza, el *kulix* o el panal dorado.

B'ankilales como don Luis en Bajucú o don Marcelino en Rosario Bawits, demostraron gran interés en poder participar y contarme todo lo que sabían acerca de su comunidad y la alimentación, parecería que fue una oportunidad que esperaban para evocar el pasado contenido en ellos.

Por otra parte, durante la recolección de la información, consulté a algunos actores sociales que tuvieron incidencia durante algunas décadas sobre la Cañada Tojolabal y otras zonas de presencia tojolabal, considerándolos como fuentes secundarias. De esta manera se tuvo el acercamiento con la Castalia, órgano católico que a través de la Misión Tojolabal trabajó en el acompañamiento de las comunidades desde los años 60s hasta la actualidad, en especial con el Presbítero católico Ramón Castillo Aguilar, quien

¹⁹ *B'ankilal*, término usado por los tojolabales para designar al hermano mayor o quienes han alcanzado una edad de respeto, sobretodo los ancianos.

me concedió una entrevista en relación al trabajo de la iglesia especialmente en la zona de estudio.

De la misma forma, hubo la oportunidad de conversar con el médico Roberto Antonio Gómez Alfaro y la Dra. María Elena Álvarez, quienes serían personajes comprometidos con la promoción del Plan Tojolabal²⁰ coordinado por el Hospital General de Comitán en estrecha relación con la Escuela Superior de Medicina del Instituto Politécnico Nacional (IPN). Buscaban realizar una medicina diferente, en la que se integrara el conocimiento local de las comunidades, con el oficial de las instituciones de salud. Particularmente, sería éste, uno de los organismos que fomentaría la elaboración de hortalizas, granjas de aves y otros animales de corral, para el “mejoramiento” de la alimentación de las diversas comunidades indígenas en las que tuvo presencia el plan.

Así también a lo largo de la investigación, resultó provechoso para el proceso revisar constantemente literatura relacionada con el tema de investigación y especialmente con el pueblo tojolabal, toda vez que permitió ir dialogando con los diversos autores, generando un enriquecimiento de la visión que se tiene. Tras haber efectuado una revisión bibliográfica de los trabajos de indagación que diversos investigadores sociales han realizado, se fue determinando la posibilidad de realizar la investigación como un aporte al conocimiento de la alimentación.

²⁰ El Plan Tojolabal, en palabras del Dr. Roberto Gómez Alfaro “era un proyecto que tuvo el hospital en la década de los 80s, era un proyecto donde se trataba de hacer una medicina diferente [la que consistía] en darle atención a los más desprotegidos, quienes eran ellos?, fundamentalmente los indígenas era la zona tojolabal, hay que decir que teníamos dos planes, el plan tojolabal que era encargado con los indígenas tojolabales de la zona de Margaritas y el plan de la Selva que también era un trabajo con indígenas fundamentalmente emigrante de los Altos de San Cristóbal que llegaron a la selva a colonizar y que estaban en unas condiciones de miseria increíbles, ahí [se] encontraban provenientes de Huixtán, Tenejapa, etc., que llegaban en condiciones de pobreza extrema, estos dos programas; el programa de la selva y el programa tojolabal era una medicina alternativa, fundamentalmente se buscaba utilizar los recursos propios de la comunidad tecnificarlo y mejorarlo, que queríamos decir con ello; que al chaman, al rezador, a la comadrona, etc., nosotros les dábamos una preparación técnica para que pudieran en un momento determinado hacer las cosas que sabían hacer un poquito mejores, una mejor tecnología y pudieran captar las enfermedades de un primer nivel de atención atenderla y las que no pudieran resolver, canalizarlo al hospital de Comitán” (Entrevista realizada el 07 de abril de 2009, Comitán Chiapas).

Entre los instrumentos de registro que se utilizaron a lo largo de la investigación, está la libreta de campo, en la que se registraron en todo momento procesos, acontecimientos, objetos, esquemas, mapas de las comunidades, utensilios, nombres y expresiones en tojolabal. Para facilitar la recolección y el registro de algunos datos relevantes en relación a la contextualización de ambas comunidades, se usaron dos libretas de campo, una para cada comunidad. En ellas se emplearon esquemas prácticos para describir los aspectos económicos, políticos y sociales que se desarrollan en el interior de ellas.

De esta manera, el aspecto Económico-Productivo estaba integrado por rasgos como: principales cultivos, productos destinados para el consumo, cantidad, lugares de intercambio, de abasto y de comercio, tiendas de abarrotes, productos en venta, los que se consumen con mayor frecuencia, la existencia de mercados, si eran fijos o móviles, ¿cada cuánto llegan?, ¿qué venden?; si las personas se trasladan a otra localidad para comprar, herramientas y equipo de trabajo y finalmente los salarios.

Por su parte, en los aspectos sociales se analizaron básicamente rubros como la Infraestructura, que abarcó: Vías de acceso a la localidad, condición en que se encuentran los caminos, ubicación de panteones, la posibilidad de tránsito de los caminos todo el año. Otro rubro fueron los Medios de Comunicación, especialmente si las comunidades contaban con teléfono, correo, radio, televisión, cablevisión y periódico. En esta parte social, estuvo también presente la cuestión de Vivienda y Servicios, relacionado a los materiales de construcción, si eran poblaciones concentradas o dispersas, luz eléctrica, drenaje o letrina, agua potable o entubada, si se tienen hortalizas y qué se tiene sembrado.

De igual forma, se abordó el rubro de Educación, integrado por: cantidad de escuelas, niveles que se ofertan, si son bilingües u oficiales, si se cuenta con el personal completo o no, condiciones en que se encuentran los inmuebles, materiales de construcción, matrícula por nivel, programas de alimentación, ¿qué alimentos ofrece?,

¿dónde se abastecen?, ¿Quiénes participan en la elaboración? En este mismo campo social, se abordó los sistemas de Salud, para conocer el tipo de clínica que existe en las localidades, personal médico, funcionamiento (horarios), si existen médicos “tradicionales” que apoyen, campañas de prevención, pláticas sobre alimentación, principales enfermedades y causas de muerte.

En el aspecto Político, se registraron temas en relación a la forma de organización social, particularmente la asamblea, presencia de partidos políticos y organizaciones comunitarias. Para el aspecto Religioso, se tomó en cuenta, las religiones practicadas en el interior de las comunidades, religión predominante, número de iglesias o templos, prácticas culturales asociadas a la religión, en especial las romerías.

Finalmente se retomó la Unidad Doméstica, destacando el número de integrantes, actividad económica que desarrollan, ¿Quién se encarga de cocinar?, ¿qué alimentos se consumen con mayor frecuencia?, ¿cuáles no se consumen?, ¿a qué se debe?, espacios en el que pasan mayor tiempo juntos, lugar de compras de alimentos, tipos de muebles, material de construcción y prácticas de consumo.

A través de la organización de estos aspectos en la libreta de campo, se permitió recopilar y registrar los datos que sirvieron para la construcción de la descripción y análisis de la práctica alimentaria tojolabal.

Por otra parte, el diario de campo, se convirtió también en uno de los instrumentos de registro de gran utilidad. Ya que la redacción y descripción de los diferentes procesos que se observaban a diario, se convirtió en un hábito que realicé al finalizar las jornadas de trabajo, especialmente por las noches.

Los instrumentos de registro como la cámara fotográfica y de video, permitieron captar algunos procesos y objetos en desuso, y que puedan ser útil como un registro fotográfico, por ejemplo, el *tsilub waj* (torteador), que hasta hace un par de décadas era

utilizado ante la falta de la prensa de madera para aplanar las bolitas de masa para elaborar las tortillas. La fotografía resultó para mí, una posibilidad de registro bastante rica e interesante, pues a partir de ésta en ocasiones me remitía a ellas para observar de nueva cuenta algunos objetos que formaban parte de las cocinas. Me daba a la tarea de tratar de fotografiar toda la cocina o bien por partes, para que en lo posterior, analizara cómo estaba compuesta y qué era lo que contenía. Enriqueciendo de tal forma, el trabajo de investigación.

La grabadora fue otro recurso de suma importancia durante las entrevistas en profundidad y durante las conversaciones cotidianas con las personas, su uso fue fundamental sobre todo cuando se abordaban temas históricos, surgía en mí el deseo de guardar la memoria de las personas como una posibilidad de reconstrucción histórica del pueblo tojolabal.

Propiamente inmerso en el trabajo de campo se desarrollaron diversas actividades de acompañamiento de las familias en las labores diarias, como ayudar a moler el maíz para el posol hasta estar presente y participar en la siembra. Así también resultaba necesario tener pláticas por las tardes con las personas adultas para conversar algunos aspectos históricos de la alimentación y el sentir que tenían ante las modificaciones y los cambios que se están dando actualmente.

Durante este proceso, se elaboraron textos escritos a partir de las notas de observación, se sistematizaban y enseguida se leía junto con la familia, esto para que los integrantes fueran haciendo observaciones y de esta manera se fuera enriqueciendo lo que se había registrado, esta técnica permitió ir revisando de manera más puntual si lo que se registraba era lo que realmente sucedía.

Finalmente, la información que se obtuvo de todo el proceso de trabajo de campo se fue analizando a partir de los datos que se fueron obteniendo de las pláticas y las entrevistas con diversas personas involucradas, así como de la exploración de sentidos

y significados que para las personas tenían, en relación a los alimentos que consumen cotidianamente y durante algunas celebraciones especiales, llámese fiestas patronales, graduaciones, cumpleaños, bodas, sepelios, rituales y peregrinaciones.

De allí que se trate de un análisis cualitativo, porque se basa en información no cuantificada cuya base se construye a partir de los relatos y notas de observación que buscan, más que datos, sentidos y prácticas y cambios en los sentidos y las prácticas, que no pueden ser analizados de manera cuantitativa solamente. Por ejemplo, no es lo mismo comer carne de res que fue comprada con los *bayunqueros*²¹ o con alguna familia de Bajucú que sacrifica alguna para la venta, que comer carne de res producto de un *kojtak'in*²² y más aún si es durante los festejos de día de muertos, ni que comer carne comprada en Comitán. De igual forma, no es lo mismo consumir un refresco entre los católicos y los adventistas, ya que los primeros tienen permitido el consumo de cualquier clase y color de refrescos embotellados, a diferencia de los adventistas quienes tienen prohibido el consumo de todos aquellos líquidos y alimentos de color oscuro (específicamente el negro), llámese refrescos de cola. Finalmente otro ejemplo más, no es lo mismo comer tortillas elaboradas a partir de maíz producido en la misma comunidad, que comerlas a partir de maíz procesado como la harina de maíz. Esto implica prácticas de obtención, preparación y consumo, específicas y diferentes en cuanto al consumo de diversos alimentos.

De esta manera la información junto con los diversos actores que se seleccionaron, tienen que ver con el interés por la alimentación en comunidades tojolabales. Es decir,

²¹ Bayunqueros, se les conoce a aquellas personas que empezaron a aparecer en las comunidades entre los años 70s y 80s, vendiendo diversos productos comestibles y de uso personal traídos de la ciudad, una característica importante es que llevaban vehículo. Ya que hubieron también vendedores que sus productos eran llevados en morraletas o redes, todo era cargado.

²² El *kojtak'in*, es una práctica ritual realizada sobretodo durante las fiestas de Todo Santos, en la que se compra una res, anteriormente toda la comunidad participaba en la compra y repartición de la carne, hoy en día solo participan aquellas personas que lo desean. En relación a esta práctica se ampliará en los capítulos posteriores.

se trata de aspectos que de alguna manera intervienen con los cambios en la alimentación, o con el contexto de este proceso, y no cualquier dato.

Es por ello, que un hecho aislado, sin tomar en cuenta la diversidad de factores que lo componen, no nos da cuenta del contexto de prácticas y significados que envuelven al hecho, de allí el objetivo principal de un estudio etnográfico como este.

CAPITULO 3

LA OBTENCIÓN DE LOS ALIMENTOS

En el siguiente capítulo, denominado La obtención de los alimentos se presenta como parte de la etnografía relacionada con las diversas formas en el que las familias de estudio, Bajucú y Rosario Bawits, obtienen los alimentos que se consumen a diario.

La práctica alimentaria del pueblo tojolabal, especialmente en las comunidades de estudio, Bajucú y Rosario Bawits, se estructuran a partir de 3 procesos dinámicos que les permiten tener los alimentos que se requieren para satisfacer la necesidad básica

de la alimentación. Pero la alimentación no se circunscribe únicamente al factor biológico, sino también dentro de ésta se encuentran factores económicos, políticos, sociales y culturales, que permiten ir entrelazando la práctica alimentaria como un entramado de relaciones que se van configurando en la cotidianidad del pueblo.

De esta manera, las prácticas alimentarias se conforman principalmente por 3 etapas básicas, que son: la Obtención de los alimentos, la Preparación de estos y finalmente el Consumo. Se trata de de todo un proceso interrelacionado que vincula elementos de relación hombre-hombre y hombre-naturaleza.

La obtención como primera etapa de las Prácticas Alimentarias, tiene como punto de partida todos aquellos elementos que son considerados por el colectivo como alimento. A partir de esta asimilación, el grupo humano visualiza todos aquellos espacios que pueden proveerle de sustentos. Siguiendo a De Garine y Vargas (2006:107), en relación a que en esta primera etapa se menciona que “*se tiene como sustrato a los recursos naturales, que incluyen a aquellos que el grupo obtiene por medio de la predación (colecta, caza o pesca), de la producción sistemática (agricultura y ganadería) o del comercio exterior, por comercio o intercambio*”. Entonces, la relación hombre-naturaleza se va fortaleciendo a partir de lo que puede proveerle de alimentación el entorno natural del espacio en que se encuentra asentado el pueblo.

Para comprender la etapa de la obtención de los alimentos, no basta describir los espacios que proveen éstos, resulta necesario hacer historia sobre la forma en que los pobladores han obtenido los alimentos y las modificaciones que se han dado a partir de sucesos importantes.

Entre los tojolabales que viven en ambas comunidades de estudio, los principales espacios que son utilizados para conseguir alimentos son: la milpa, el monte, el llano, el sitio y los centros urbanos, especialmente de las tiendas de abarrotes y mercados públicos.

Hasta antes de la introducción y uso de herbicidas, la deforestación y el crecimiento demográfico, los pobladores de ambas comunidades, obtenían una variedad

considerable de alimentos a través de la recolección de hierbas que crecían en el interior de la milpa, así como de una variedad de hongos que se encontraban en la parte del monte²³ (montaña) y del llano²⁴. La cacería constituía un medio importante para obtener carne de animales grandes como el venado o tepezcuintle y de animales menores como la ardilla, el gato de monte, el tlacuache, conejo, armadillo y una variedad de pájaros. En la actualidad los animales menores se pueden encontrar todavía, aunque ya no con la misma facilidad que hace algunas décadas, mientras que el venado resulta mucho más difícil cazarlo pues dicen los pobladores que se ha ido rumbo a la montaña y para cazarlo es necesario emplear mayor tiempo, incluso días.

A parte de la recolección, la caza y la producción de granos básicos, la compra de alimentos está constituyendo un medio de adquisición de productos bastante frecuente, complementando con ello las formas de obtención de alimentos para el consumo personal y familiar.

3.1 La Milpa y su relación con las familias

La milpa es una prioridad en la vida de la mayoría de los tojolabales, por ella se vive, por ella se subsiste, sin el producto de ella, el maíz, el vivir resulta difícil. La milpa es ese eje rector, que da sentido al existir y al actuar de los sujetos, permite establecer relaciones intrafamiliares e inter-familiares, constituyendo lazos colectivos que se ven reflejados en el trabajo y la convivencia cotidiana. Continúa siendo seguridad para las familias, sustento, posibilidad de perpetuar la existencia de las futuras generaciones, poco se imagina la vida sin el maíz o la milpa.

La relación con la *nantik lu'um*, con la Madre Tierra es algo especial, entendida como la proveedora y dadora de sustento y vida por generaciones, como menciona Violeta

²³ Por monte, se considera a la parte de las montañas en las que se puede encontrar gran parte de vegetación primaria y secundaria.

²⁴ Llano, le entenderemos como la extensión de tierra en la que existe gran cantidad de pasto, superficies en forma de valles y pocos árboles.

Núñez *“la tierra, la madre, la Madre Tierra. Sí, para los maya-tojolabales – al igual que para diversos pueblos- tierra y madre son lo mismo. No es una mercancía más que pueda ser comprada y vendida. Todo lo contrario: la tierra está viva, tiene corazón. Ella es la que les da el alimento, con ella conviven, de ella viven y es por ella que se han constituido como los hombres y mujeres de maíz”* (2004:15-16).

De forma similar, Carlos Lenkersdorf elabora una reflexión del sentir de los tojolabales en torno a la Tierra *“Nuestra Madre Tierra nos cuida como lo hacen las mamás: nos carga y nos sostiene, es decir, nos alimenta y nos proporciona las cosas que nos hacen falta”* (1996: 117-118). Entonces hablar de la tierra, entre los tojolabales, es hablar de aquella parte que les proporciona sustento, pero también seguridad a lo largo de la vida de los sujetos.

De esta manera, en las comunidades de estudio, por lo general cada ejidatario siembra entre 4 y 5 hectáreas de milpa, en terrenos tanto de valles como en terrenos montañosos. El número de hectáreas que se siembran, depende sobre todo de las manos que se tengan para poder trabajar, es decir, si una familia es numerosa y los hijos están en edad de trabajar la tierra, entonces es seguro que se siembre una cantidad mayor de hectáreas de milpa, pues las raciones de maíz que habrán de ser utilizadas a lo largo del año también lo amerita. Pero si en la familia son pocos los integrantes y no se tienen muchos hijos varones, entonces el número de hectáreas para la siembra disminuye.

El trabajo de la milpa aunque está a cargo del hombre, la ayuda de la mujer en todo el proceso agrícola es de suma importancia. Es posible que el trabajo que realiza la mujer en la milpa sea tan importante que el que realiza el hombre, a diferencia de que esta no maneja la yunta, ni fumiga y no racionaliza el fertilizante que habrá de ser utilizado para abonar las matas de maíz. A continuación se presenta el siguiente cuadro, donde se especifican algunos de los trabajos que realizan tanto el hombre como la mujer:

TRABAJO EN LA MILPA	HOMBRE	MUJER
	• Cortar la caña de maíz.	• Cortar la caña de maíz.
	• Prepara la yunta y arar la tierra	
	• Rociar semillas	• Rociar semillas
	• Sembrar	• Sembrar
	• Resembrar	• Resembrar
	• Limpiar	• Limpiar
	• Medir fertilizante	•
	• Fertilizar	• Fertilizar
	• Limpiar	• Limpiar
	• Tapiscar	• Tapiscar

Para que la milpa se desarrolle y se tenga un buen rendimiento de maíz, los pobladores hacen el esfuerzo²⁵ de comprar uno o dos bultos de fertilizante. El fertilizante, recuerdan algunas familias, se remonta a la década de los 80s, tras los viajes y visitas a la ciudad de Comitán principalmente, se fueron dando cuenta de la existencia de este, pues la mercadotecnia de las veterinarias y centros de distribución de estos productos promovían constantemente el uso de los mismos, así es que iniciaron utilizando un tipo de fertilizante llamado Sulfato. Con el uso constante se cambio por el denominado UREA y más tarde se comenzó a utilizar un tipo de fertilizante que da mayores rendimientos, el 18-46-00, sin embargo, este último resulta demasiado caro para el bolsillo de las familias, por lo que en ocasiones se utiliza UREA con 18-46-00 revueltos o bien únicamente el primero es utilizado. Estos fertilizantes permiten que las mazorcas sean más grandes y permitan un mayor rendimiento del maíz.

²⁵ Termino que utilizan para hacer saber, que para poder comprar un bulto de fertilizante deben de ahorrar dinero, sacrificando algunas compras.

A finales de abril y principios de mayo, es la temporada de fertilizar las matas de maíz, utilizando las primeras aguas de las lluvias para que haga reacción el fertilizante y con esto las matas tengan un desarrollo efectivo.

La milpa pasa por diversas fases que se dan a lo largo del año; el proceso empieza desde la selección de las semillas hasta la tapisca del maíz ya maduro. Las familias, inician el ciclo agrícola preparando la tierra para la siembra, es decir, durante el mes de enero se pueden ver que es necesario rozar toda la caña que quedó de la cosecha pasada, se junta toda esta y se hacen surcos de esta caña en la parte media de la parcela, para que después se le prenda fuego, se queme y las cenizas queden como abono a la tierra. Posteriormente se continúa con la remoción de la tierra, aflojándola a través del arado, mismo que es tirado por un par de toros o novillos (toros jóvenes), se va rayando la tierra, el propósito principal es que esté floja para cuando llegue el tiempo de sembrar. Algunas familias acostumbran sembrar frijol mientras se ara, de allí el nombre de frijol de aradura, pues es en el ir y venir del arado cuando se van regando las semillas para que las que logren germinar se obtenga algo de este producto. Durante el mes de febrero y marzo, las familias se encuentran en las parcelas sembrando, con herramientas como el sembrador o *awute'*, la coa o *antak'in* y las cuerdas con las varas, que habrán de servir para que a lo largo de la parcela se hagan surcos en los que habrá de sembrarse las semillas de maíz. Por lo general, en esta fase de la milpa participan todos los integrantes de la familia, hombres, mujeres y niños, estos últimos si tienen una edad en la que pueden aguantar el sembrador ayudan, sino su trabajo consiste en tirar²⁶ las cuerdas de un extremo a otro e ir poniendo la vara medidora para separar entre surco y surco, como se muestra en el gráfico 1.



²⁶ Terminado empleado para decir estirar una cuerda de un extremo a otro, principalmente en la parcela.

Gráfico 1.- Cuerdas utilizadas para la formación de surcos.

En la siembra, primero se ponen las cuerdas para tener una guía que habrá de seguirse y hacer surcos más derechos. Teniendo las cuerdas listas, con el *antak'in* (coa) se hace una pequeña limpia en la parte en donde se piensa dejar depositadas las semillas, posteriormente con el *awute'* (sembrador), mismo que al tener una punta cónica de fierro conocida como cubo, se introduce en la tierra con fuerza moviéndolo hacia adelante y hacia atrás para que se vaya formando un agujero de aproximadamente 10 centímetros de profundidad en el que se depositaran 5 semillas de maíz por 2 de frijol, se finaliza la siembra colocando algo de tierra en el agujero.

Durante el mes de abril, se realiza la resiembra, en aquellos agujeros en donde no germinó la semilla de maíz y frijol. Se inspeccionan las parcelas en donde se sembró previamente, para percatarse de que hayan salido todas semillas que se sembraron, de no ser así, se vuelven a sembrar las semillas y se espera a que germinen. A finales de este mes, se comienza a fumigar en la parcela para que el monte y la maleza no perturben el crecimiento de las matas de maíz.

Ante las primeras lluvias del mes de mayo, los integrantes de las familias llevan cada quien una cubeta o algún traste que les sirva de contenedor para el fertilizante que se le pondrá a cada mata de maíz, por lo general en este mes se hace la fertilización de las milpas. A finales de mayo y principios de junio, se comienza con la limpia, hay familias que utilizan el azadón como instrumento para llevarla a cabo. La memoria histórica de algunos ancianos, recuerdan que anteriormente cuando eran jóvenes, las limpias se realizaban con la coa, posteriormente se comenzó a utilizar la pala; con este instrumento se trabajo por varios años, hasta que finalmente apareció el azadón, como instrumento necesario para limpiar las matas de maíz.

Durante la limpia, participan tanto hombres como mujeres, en ocasiones son estas últimas que se pueden ver que desde temprano se van a las milpas para limpiarlas, el

trabajo de la mujer tojolabal es en realidad muy activo. Se espera que crezca un poco la mata de maíz, para que aproximadamente en el mes de julio se le ponga otro poco de fertilizante, pues en este mes comienza a reventar la espiga e inicia a aparecer los primeros jilotes, es por ello que se le pone fertilizante para que el jilote se desarrolle y más adelante tenga una maduración buena que posibilite una cosecha abundante.

Para el mes de agosto se vuelve a fumigar y a limpiar las matas de maíz para evitar que crezca el monte a la par de la milpa. A finales de agosto y septiembre, las milpas ya han madurado y con ello el maíz, así es que es tiempo de comenzar a doblar la milpa. En esta fase, se tiene la creencia de que es necesario esperar una luna nueva para que se pueda doblar el maíz, pues de lo contrario puede picarse toda la cosecha.

Finalmente durante los meses de octubre y principalmente en noviembre, se inicia con la tapisca del maíz. En esta etapa de cosecha, es cuando se necesita la ayuda de toda la familia, la participación de los integrantes de esta es fundamental para que pueda tapiscarse todas las parcelas en las que se sembró maíz. En la tapisca, se utiliza una pequeña herramienta que se le llama tapiscador (jach'ub), se trata de un pedazo de alambón de 10 a 15 centímetros al que se le afila la punta, o bien hay algunas personas que fabrican estos tapiscadores con un pedazo de cuerno de venado que tenga punta. Este sirve para introducir la punta entre las hojas del doblador, abriéndolo para que se pueda cortar la mazorca, quede libre de hojas de doblador y finalmente sea puesta en la red.

Hasta hace unos 20 años atrás, las familias acostumbraban quemar un par de cohetes, beber uno o dos litros de aguardiente y preparar una comida para aquellos que habían participado en la tapisca. Sin embargo, hoy se ha terminado esta práctica que se acostumbraba hacer año con año, ahora únicamente se toma el aguardiente para quitar el cansancio y celebrar el final del ciclo agrícola.

Una parte de lo que se tapisca, se deshoja, se transporta de las parcelas a la casa a través de redes y se depositan las mazorcas en las trojes que tienen las casas. Mientras que otra parte de la cosecha se deja con doblador y se almacena en una troje que está cerca de la parcela a la que le dan la denominación de *rancho*, las mazorcas

que se almacenan en este lugar se van colocando en fila, como se muestra en la fotografía siguiente:



Fotografía: Antonio Nájera/Rosario Bawits

A la casa también se lleva una porción considerable de mazorcas con doblador para que sean almacenadas de la misma forma en las trojes que hay en la casa.

Las plantas de maíz, entre las familias tojolabales, no la consideran solamente como una mata que crece a partir de la germinación de los granos de maíz que se sembraron, sino que esta compuesta por una serie de partes a las que cada una se le asigna un nombre.

Cada planta, se inicia desde la raíz a la que le denomina *yech ixim*; enseguida se compone del tallo conocido como *k'a'em*. A las hojas que crecen pegadas al tallo, se les llama *ja'b'en* y finalmente, las espigas reciben el nombre de *ts'utuj*. De estas 4 partes descritas que componen una planta de maíz, únicamente la raíz no es un alimento comestible, ya que las demás partes se consideran alimentos tanto para los

animales como para los sujetos, por ejemplo, el *ts'utuj* en un tiempo de hambre se uso como alimento para la preparación de tortillas a la falta de granos de maíz.

3.2 Trojes para almacenar el maíz

La troje (*ts'ulub*) es construida por los lugareños, como un espacio para el almacenamiento del maíz que se obtuvo de la cosecha. Por lo general, son construcciones de madera con lámina galvanizada, en las que se depositan las mazorcas sin doblador y aquellas mazorcas con doblador apiladas como se ilustra en la fotografía anterior.

En cada casa se tiene por lo menos una troje con un solo compartimento, hay quienes tienen más de una de estas para almacenar el maíz. Mientras que otros tienen una troje, que cuenta con dos o tres compartimentos que sirven para ir clasificando la calidad de maíz. A través de esta clasificación, se separa el maíz que se destinará para semilla (*sniwakil ixim*) del nuevo ciclo; aquel maíz que será utilizado para el consumo (*slekil ixim*) y finalmente aquel maíz que será destinado para los animales como gallinas, puercos o ganado vacuno y caballar. A este último tipo de maíz, se le denomina *molkate* o bien *sk'alal ixim*, debido a que es el maíz menos bueno, está manchado o picado, o bien las mazorcas son demasiado pequeñas y sin granos. Mientras que existe un tipo de mazorca de maíz en la que los granos son mínimos, puede verse en gran medida el olote, a este tipo se le conoce como *pixkul*.



3.3 Etapas del maíz

El maíz se ha constituido como un eje rector en la vida de las familias tojolabales y de la mayoría de pueblos indígenas, por él y para él se vive y entorno a él se desarrollan diversas actividades que forman parte de la cotidianidad de los pueblos, como menciona Gustavo Esteva *“Alrededor de él se tejen las tareas y celebraciones de hombre, mujeres y niños, en la milpa lo mismo que en el hogar: la atención a la parcela, la preparación del nixtamal, la masa y las tortillas, la conservación y cuidado de la cosecha, el desgrane de la mazorca, la alimentación de los animales, la comida cotidiana, las fiestas, los rituales, todo guarda relación con el maíz”* (2007:21).

De allí que para ambas comunidades, el maíz para llegar a ser *ixim* (término tojolabal utilizado para denominar al maíz), necesariamente pasa por algunas etapas antes de llegar a la maduración. La primera etapa por la que pasa el maíz, es la del desgrane y selección de la semilla, la cual debe ser grande, que el corazón de esta sea visible y que no esté picada o tenga alguna imperfección. Una segunda etapa es la de la siembra y germinación de la semilla, la cual comienza con una pequeña planta que va creciendo conforme el agua de lluvia se deja sentir e irriga las tierras de cultivo. Durante su crecimiento, cerca de los 3 meses se le agrega un poco de fertilizante para que crezca, al mes y medio se le coloca otro poco de fertilizante para esperar la siguiente etapa de la planta. La cuarta etapa es decisiva para conocer si se tendrá buena cosecha, es la etapa del jilote (denominado como *ji'*). La quinta etapa por la que el maíz pasa es la de convertirse en elote (*ajan*), el cual es consumido de diversas maneras, tanto asado como hervido o procesado en forma de tamales o tortillas.

La última etapa del maíz, es la de la maduración en la que deja de ser elote y se convierte en *ixim*, en maíz maduro, que servirá como sustento para las familias y los animales que de este dependen como alimento básico. Para que llegue a ser *ixim*, es

decir, maíz en un sentido amplio, tiene que haber adquirido la semilla la maduración necesaria para que se convierta en un grano que sustente, que de fuerza y energía para las labores cotidianas.

3.3.1 La Tapisca

La tapisca de maíz resulta ser una etapa importante durante la cosecha de la milpa familiar, pues de ella depende tener los suficientes granos para el consumo en todo un año. Si se obtuvo una buena cosecha, es seguro que la familia no tendrá necesidad de comprar maíz durante el siguiente año; de no llegar a ser buena, entonces será necesario adquirir algunos bultos del grano para complementar el consumo familiar.

Durante el mes de noviembre se realiza el *jach'ole'*, que es la tapisca o recolección de todas las mazorcas de maíz que se obtuvo de la milpa. Unos días antes de realizar dicho trabajo, el esposo platica con su pareja para organizar la tapisca, se ponen de acuerdo el día que se va realizar el trabajo y quiénes ayudaran, esto con la finalidad de que logre recolectarse todo el maíz, por lo regular en dos días.

Llegado el día acordado, por la madrugada el padre de familia manda a los hijos a buscar²⁷ los caballos y burros, que servirán para cargar el maíz. Una vez que los animales han sido traídos del potrero se amarran en el cerco de la casa y son los hijos quienes empiezan a ponerle los arquillos o monturas, sin embargo, es más común utilizar el arquillo, pues ayudaran a cargar la cosecha. Por su parte, el padre busca las redes (*enub'*) lazos, costales, mecapales (*kuchpat*), tapiscador²⁸ (*jach'ub'*) y machete (*machit*).

Las mujeres preparan el desayuno, muelen el pozol y hacen las tortillas; una vez preparado el desayuno llama a todos los integrantes de la familia y aquellos invitados que ayudaran en el trabajo, para consumir los alimentos preparados antes de

²⁷ Por lo general, estos animales de carga no se encuentran cerca de la casa, es frecuente que se dejen pastando hasta las parcelas de cultivo o en algún potrero que se tenga.

²⁸ El tapiscador es el instrumento principal para realizar el trabajo, está hecho de cuerno de venado o de alambrón con un pedazo de lazo para detenerlo en la mano.

trasladarse al lugar en el que se realizara la tapisca. Al terminar cada uno de ellos, alistan algunas pertenencias personales, los hombres con sus sombreros (*pis-olomal*), las mujeres con pañuelo (*jol-olomal*). Posteriormente los hijos montan los caballos y jalan los burros para dirigirse a la milpa, al llegar a ésta, bajan los todos los instrumentos necesarios para el trabajo, los morrales donde se llevan los alimentos preparados, son puestos en ramas de algunos árboles.

Una vez que todos están listos para iniciar, cargan su red, se ponen el tapiscador en la mano derecha y se dirigen a los primeros surcos e inicia la tapisca. Durante el recorrido por el surco que le toca a cada persona, es costumbre que al encontrar mazorcas grandes se dejan con doblador a estas se les denomina como *snijwakil* mismas que servirá como semilla para el próximo año. Al sentir pesada la red por la cantidad de maíz que contiene, hace una pausa en su trabajo y comienzan a depositar las mazorcas a orillas de la milpa, allí se harán tres montones, uno será el de las mazorcas grandes con doblador que servirán como semilla, un segundo contendrá las medianas sin doblador y finalmente un tercer montón con todas las mazorcas podridos o muy pequeñas.

Una vez terminados todos los surcos de maíz, se hace un descanso para ingerir algunos de los alimentos que la esposa preparó. Las mujeres empiezan a batir el posol dándole primero al papá, después a los hijos y al último ellas. Posteriormente abren la servilleta donde viene el frijol cosido las tortillas y empiezan a comer. Al terminar de comer cada uno busca los costales o redes grandes para llenarlas de maíz para luego ponerlas sobre los lomos de los animales de carga (burros y caballos) y llevar toda la cosecha a la troje de la casa.

Al llegar a la troje primero se apilan las mazorcas grandes con doblador, ya que estas servirán como semilla, en seguida se pone el maíz que se considera que es bueno para el consumo familiar y por lo tanto se le deja en un espacio con mayores dimensiones y finalmente el maíz podrido o menos favorable, se deja en espacios más pequeños. Después de dos días después de la tapisca, es necesario darle un tratamiento especial al maíz recolectado, con el propósito de evitar alguna plaga que descomponga la

cosecha, para ello se le pone algún líquido como el *folidol*, conseguido en las veterinarias o en los establecimiento de venta de productos químicos para el campo.

Cuando la milpa deja buenas cosechas el dueño, al finalizar la tapisca, quema cuetes y enciende velas tanto en la milpa como en la entrada de la troje, esto con la finalidad de agradecerle y pedirle a Dios cosechas buenas para el próximo año. Además en la casa se comparte una comida especial, que puede ser carne de res o pollo preparado por las mujeres, dichos platillos se acompañan con refrescos, aguardiente o cerveza actualmente, esto es lo que le denominan el *chich*.

3.3.2 Tipos de maíz

Los tipos de maíz que se siembran en ambas comunidades, son muy similares. En Rosario Bawits, se siembra principalmente maíz blanco, amarillo y morado, mientras que en Bajucú se siembra el blanco, amarillo, rojo y morado. Gran parte de la semilla sembrada es originaria de estos lugares, aunque en los últimos 10 años aproximadamente, se han introducido nuevas especies de maíz que revientan a los 3 meses, a estas semillas se les da la denominación de *tempraneras*, mientras que las criollas se les llaman *tardonas*, sin embargo, la semilla tempranera aunque florea el maíz más rápido que la tardona, no soportan la sequia de la cuaresma como lo hace esta última, esta es una de las diferencias que se tienen en ambas semillas. El maíz morado y colorado (rojo), son poco comerciables, los compradores prefieren el maíz amarillo o blanco, es por ello que este tipo de semillas se siembran en menor cantidad.

Desgranar las mazorcas de maíz, es uno de los trabajos compartidos entre hombres y mujeres. Durante el desgrane se va seleccionando el grano que sirve para el consumo, de aquel que será utilizado para los animales. Para desgranar los granos de la mazorca se utiliza un olote que esté duro y semi-quemado o bien un pedazo de machete, ambos facilitan que el grano vaya saliéndose del olote. El maíz desgranado, primero es depositado en canastos de plástico para posteriormente guardarlo en costales para su futura utilización.

3.4 Instrumentos utilizados en el cultivo

En el cultivo de la milpa, se utilizan diversos instrumentos que a lo largo de las épocas que preceden el momento actual, han ido modificándose y en algunos casos han integrado elementos nuevos como medios de producción. El instrumento indispensable entre las familias tojolabales es el machete, mismos que por lo general tienen cuatro o cinco piezas de este, pues son de gran utilidad en las actividades cotidianas.

Entre los instrumentos de labranza que se utilizan está el sembrador (*awute'*) junto con el cubo, la coa (*antak'in*), pala, pico, barredor, hacha, azadón, barreta, barretón, limadoras, garabatos, bomba para fumigar, copas medidoras de plástico para fertilizante, cuerdas, vara medidora, arado y en ocasiones tractores (este se utiliza sólo cuando alguna familia posee el recurso económico para rentar uno y arar la tierra, por lo regular son pocas las familias en Rosario Bawits, aunque en Bajucú se utiliza un poco más).

El arado, está compuesto por un par de novillos o toros maduros, yugo, coyunta, narigón, barzón, timón, cuchillas de arado y arcial (especie de látigo que sirve para golpear a los animales para que caminen u obedezcan las órdenes del manipulador de la yunta).

El machete y el hacha son instrumentos imprescindible en las labores agrícolas, el primero acompaña en casi todos los lugares a los que se dirige el hombre o la mujer, mientras que el hacha fuera de la casa es utilizada únicamente por el hombre para derribar algún árbol o para trozar leña. En la casa, la mujer hace uso de esta, para rajar pedazos de leña que servirán para avivar la lumbre del fogón.



Fotografía: Antonio Nájera/Rosario Bawits

3.5 Distribución del trabajo entre la familia

La distribución del trabajo está a cargo del padre o esposo, quien es, el que asigna las actividades que debe realizar cada integrante de la familia. El trabajo se distribuye de acuerdo a los integrantes de la familia, tomando en cuenta la edad y la fortaleza que tenga cada uno. De esta manera, los trabajos que tienen que ver con el trabajo de la milpa y lo que ella implica, principalmente están a cargo del esposo y de los hijos varones.

Por su parte, las mujeres tienen a su cargo todas las actividades que están relacionadas con el cuidado y mantenimiento de la casa. Espacios como la cocina, los dormitorios, las hortalizas, los animales de corral principalmente las gallinas, están al

cuidado de ellas. Sin embargo, su participación en el trabajo no se circunscribe a estas actividades únicamente, sino que también tienen una incidencia bastante fuerte en el trabajo agrícola.

Desde pequeños tanto a hombres como a mujeres se les comienza a enseñar ciertas actividades que realizarán gradualmente a lo largo de sus vidas. Así a los hombres durante los primeros años se les enseña a darles de comer a los pollos chicos y a las gallinas. La siguiente etapa consiste en darles de comer a los puercos si se tienen, sino a los animales de proporciones medianas, como los cerdos, conejos o borregos; mientras se continúa con el crecimiento, el siguiente paso es comenzar a utilizar el machete y seguir dándole de comer a los animales mayores como burros, caballos y ganado vacuno, durante esta etapa que es entre los 12 y 14 años, ya se les lleva a la milpa para que comiencen a adquirir destreza con el machete realizando algunos cortes, limpiando la caña seca o juntado el rastrojo para quemarlo.

Los pobladores inician con el aprendizaje de la siembra y lo que implica este proceso, van por leña a la parte del monte y comienza a manejar, sobre todo los hombres, el hacha para rajar la leña que será utilizada para avivar el fuego de fogón. Mientras que las mujeres, además de aprender estas actividades agrícolas, tienen la necesidad de aprender las diversas labores que se realizan en el interior de la casa. Desde pequeñas comienzan a barrer algunos espacios de la casa, como la cocina o el patio, también inician con el aseo lavando los trastes utilizados en las diferentes comidas. Resulta interesante el aprendizaje que llevan a cabo tanto hombres como mujeres, pues es, a través de una constante observación el modo en el que van adquiriendo los conocimientos necesarios, así, las mujeres antes de experimentar en el arte de hacer tortillas, observa cada movimiento que hace la madre, principalmente, una vez visto cómo hace las tortillas, la aprendiz intenta prácticamente elaborarlas hasta que la misma práctica le va dando habilidad la experiencia necesaria.

Por otra parte, en la división social del trabajo se pueden encontrar principalmente tres formas de realizar el trabajo. Principalmente el trabajo de la familia nuclear es el más común en ambas comunidades, con la participación del padre, madre y los hijos. Está

también el trabajo de la familia extensa, en el que participan además del padre, madre e hijos solteros, también apoyan en el trabajo yernos, nueras, nietos e hijos (as) casados (as). Existe también el apoyo entre compadres, donde intercambian trabajo un día trabajan juntos la parcela de uno de ellos y el siguiente o cuando tenga la necesidad, el compadre al que se le ayudó queda comprometido de apoyar a su par en las labores que necesite. Particularmente cuando se hace uso de la ayuda, sobre todo es necesaria en la temporada de siembra y tapisca, pues el trabajo es bastante fuerte que es indispensable que otros tengan la disposición de contribuir en el trabajo.

Finalmente, la tercera forma de trabajo es la que se hace comunalmente, es decir, en la que todos los hombres de la comunidad participan en algún trabajo que requiera la participación de todos los integrantes, varones, de la localidad. Por ejemplo, rozar algunos potreros, limpiar caminos o brechas, levantar cercos, acarrear tierra para la construcción de alguna aula escolar, en fin, aquellos trabajos que requieren de la participación de un número mayor de individuos y que además se convierte en un beneficio colectivo.

3.6 Cultivos complementarios

Dentro de la milpa, se realizan cultivos complementarios que permiten la obtención de otros productos comestibles que complementan la dieta cotidiana de las familias tojolabales. Entre los cultivos que se llevan a cabo, esta el de la calabaza, tsol, tsilacayote y algunas veces tomate verde de cáscara.

Las semillas de estos cultivos son esparcidas por las mujeres en el momento en que se está arando la tierra. Cuando ya está removida, se van regando las semillas para que en la siguiente vuelta del arado se vayan mezclando con la tierra, a esta técnica de remoción de la tierra con el arado le denominan “*cruzado*”, es decir, inician haciendo surcos con el arado a lo largo de la parcela y después los hacen a lo ancho para que toda la tierra quede removida.

En ocasiones se siembran además de estas especies de semillas, el frijol b'otil al que le llaman frijol de aradura, denominación que se le da debido a que en esos momentos se está arando la tierra con la yunta.

3.6.1 Hortalizas

La cuestión de las hortalizas, sería la propuesta de algunos actores sociales que han estado inmersos en el interior de las comunidades, entre ellas la iglesia católica a través de la *Castalia* y particularmente con la Misión Tojolabal, posteriormente por los servicios de salud oficiales como el Hospital General de Comitán Ma. Ignacia Gandulfo, a través del Plan Tojolabal y continuándose hasta nuestros días con el personal de la Secretaria de Salud, monitoreados por los médicos de las Unidades Médicas Rurales a través del programa Oportunidades.

Las hortalizas se promovieron con el afán de que la población pudiera integrar a su dieta diaria, nuevos elementos alimenticios, en este caso nuevas verduras que posibilitaran una mejora en el estado nutricional de la población tojolabal. Como menciona el Dr. Roberto Gómez Alfaro (2009):

“Intentamos en muchas formas de crear hortalizas, en algunas funcionaron más con los resultados guatemaltecos, verdad, porque ellos ya de por sí traían cierta preparación en ese sentido ya les habían dado en Guatemala, pero el plan tojolabal y plan de la selva los asesoramos mucho cuando llegaron miles de refugiados guatemaltecos... nosotros queríamos fundamentalmente cambiar a través meter otros consumos el arroz, verdad, queríamos a través de las hortalizas, queríamos a través de la cunicultura de los conejos, etc., intentamos la avicultura ya más tecnificada, etc., con gallinas ponedoras, etc., se intentó la horticultura fundamentalmente, pero

*fueron programas que todo mundo los trato de hacer, lo hizo la iglesia, lo hicimos nosotros, lo hizo el INI”.*²⁹

Mientras que la iglesia haría lo mismo a finales de los 60s y principios de los 70s, promoviendo la elaboración de hortalizas como medio para la obtención de nuevos productos para la alimentación familiar. De esta manera el presbítero Ramón Castillo Aguilar, uno de los iniciadores del trabajo pastoral en la Misión Tojolabal, hace la siguiente afirmación en torno a las hortalizas:

*“una de las cosas que aprendieron fue todo lo de las hortalizas, los huertos ya sean colectivos o familiares, para tener verduras, por ejemplo, en aquellas épocas pensábamos que sembraran rábanos, zanahorias, lechuga para la alimentación sobretodo ya que ellos más que todo eran vegetarianos que tuvieran suficientes verduras.”*³⁰

Desde hace más de 30 años, entre los pueblos tojolabales se promovió la elaboración de hortalizas. Hoy en día algunas familias continúan teniendo éstas, otras las dejaron de hacer por un tiempo y finalmente hay quienes están haciéndolas nuevamente. Pero hay también familias que no elaboran hortalizas, ya que consideran que el rendimiento que producen, no se compara con el tiempo y trabajo empleado, por esta razón no las hacen.

Entre los productos que se siembran en las hortalizas, son verduras como el rábano, lechuga, repollo, acelga, ajopuerro, chile, ajo, tuyal (especie de ajopuerro más pequeño)

²⁹ Entrevista realizada al Dr. Roberto Gómez Alfaro, 07 de abril de 2009, Comitán de Domínguez, Chiapas.

³⁰ Entrevista realizada al sacerdote católico Ramón Castillo Aguilar, 12 de mayo de 2009, Comitán de Domínguez, Chiapas.

y algunas hierbas de olor como el tomillo, orégano, epazote, yerbabuena, ruda, albahaca y cilantro.

3.7 Recolección de alimentos

La actividad de la recolección en las familias ha sido fundamental para la obtención de ciertos alimentos que forman parte de la dieta cotidiana. En la recolección se toma en cuenta el tiempo y los espacios, ya que aquellos alimentos que se encuentran en una temporada fuera de esta ya no se volverán a encontrar y se esperara el siguiente ciclo para volverlos a obtener, tal es el caso de los hongos, las verduras (hierbas) y los frutos silvestres. En esta actividad, participan todos los integrantes de la familia tanto niños (as) como jóvenes, adultos y ancianos (as) (estos últimos siempre y cuando puedan caminar y trasladarse a los espacios donde se encuentran los alimentos). La cuestión de la recolección además de la mera actividad de obtener alimentos, se da una transmisión de conocimientos de los adultos a las generaciones más jóvenes, pues esto posibilita que estos últimos vayan aprendiendo a diferenciar un alimento de otro, por ejemplo, diferenciar entre los hongos comestibles y aquellos que son venenosos, al igual de las hierbas y los frutos que se pueden cortar.

Entre los principales espacios en los que se pueden recolectar cierta diversidad de frutos, están: el monte, el llano y la milpa.

En el Monte, se encuentran algunas variedades de hongos, como *K'antsuj*, *Olomajtso*, *Chik'in taj*, *k'anchay*, *Yisim chivo* y *us ya'am*; estas variedades de hongos, se pueden encontrar durante los mese de mayo, junio y julio, durante la temporada de lluvias. En este mismo espacio, se puede recolectar frutas silvestres como las siguientes: *xajkal* (wax), *tsutsub* (uva de monte), *morax* (mora), *tilulte'* (bolitas de color negro, muy parecidas a la mora pero con semilla adentro), *Pajal pata'* (guayaba ácida), *Pata'* (guayaba dulce), *Snikolol* (especie de wax que tiene bolitas en lugar de semillas), *Sat pajulul* (es un árbol que se usa como leña, pero da frutos pequeños de sabor agrio), *Lomte'* (parecido a la uva silvestre pero de color anaranjado), Manzana silvestre y *Xulub chan* (parecido a la mora).

En el caso del llano, los productos comestibles que se recolectan son menores, entre estos se encuentran algunas clases de hongos como el *junguillo*, *b'unkus* y el *ya'ax ak'*.

Mientras que en la milpa, se pueden recolectar algunas hierbas comestibles cuyo consumo entre las familias es frecuente durante la época de lluvias, temporada en la que pueden encontrarse estos entre las matas de maíz. Entre las hierbas que se encuentran están: la mostaza, *kulix*, *kojkolita* y *ts'u'ul*, todas estas son denominadas verduras, cuya preparación principalmente son fritas o hervidas.

Aunque el *tsisim*³¹ en las comunidades de estudio no es recolectado propiamente en estos espacios, hay quienes si por casualidad van a Comitán, Las Margaritas u otro lugar en donde salga este insecto y durante esa visita se encuentran revoloteando este animalito, se dan a la tarea de atraparlos principalmente en los lugares en donde existen mucha luz (focos incandescentes). Esto sucede entre las 5 y 7 de la mañana, cuando no ha salido el sol y solo los focos de las casas y establecimientos están prendidos, es en estos en donde estas hormigas revolotean y a la vez es la oportunidad que tienen los lugareños de atraparlos para después llevarlos a casa y dorarlos sobre un comal, particularmente se usa un comal de barro para que tengan un tostado uniforme. Sin embargo, hay otras personas que se dan a la tarea de ir a otras comunidades como Yaxá o Yalumá en donde se puede encontrar esta clase de hormiga, y juntarse con algún conocido para ir a buscar un *b'ulkojoch* para que se "arranque", es decir, para que se extraigan del nido antes de que salgan volando por la mañana, esta práctica se realiza alrededor de las 3 o 4 de la mañana utilizando un pedazo de ocote con lumbre para ir alumbrando e ir perforando la tierra con algún pico o barreta disponible, durante la extracción del *tsisim*, se debe de tener mucho cuidado para que las hormigas y arrieras más pequeñas no piquen en la mano o en el cuerpo de quien las esté sacando. Así también se consumen el *ako* (una especie de panal), *jubiko*

³¹ *Atta cephalotes*, hormiga alada, de grandes dimensiones, también conocida en el estado de Chiapas como kis, chicatana, nukú, que es consumida principalmente entre los meses de mayo y junio, pues es el tiempo en que ha llegado su madurez y sale de sus nidos bajo la tierra denominados *b'ulkojoch* (en tojolabal).

(otra especie de panal), *mub´* (una especie de panal que se forma en la tierra, pero no es de abejas sino de hormigas, muy similar al termitero).

Algunos ancianos comentan, que el *tsisim* no sale en Bajucú ni en Rosario Bawits, porque son tierras frías, a este insecto le gusta el clima templado, por ello no se encuentra este tipo de insecto en ambas comunidades.

3.7.1 Instrumentos en la recolección

Para la recolección, los principales instrumentos que se necesitan son el machete, los morrales y en ocasiones la resortera o hule para derribar los panales que aún contienen abejas. En el caso de la recolección, el instrumento más importante que se utiliza, son las manos de casi todos los integrantes de la familia, ya que durante las caminatas por el monte o el llano, los sujetos van observando el paisaje y cuando han localizado un producto silvestre comestible, se lanzan a cortarlo, si no son muy duros, utilizan las manos, pero si requiere mayor fuerza o algún corte especial hacen uso del machete.

3.8 El sitio de la casa

Un espacio importante para obtener ciertos alimentos que se consumen en la casa, es el sitio. Este ha sido un espacio que se ha mantenido constante proveyendo algunos elementos que forman parte de la dieta cotidiana de las familias. Por lo general, este espacio se encuentra detrás de la casa o bien frente de ella, se ha convertido en un lugar en el que se pueden encontrar diversas frutas y verduras, todo depende del interés que los dueños del sitio tengan para con este, pues hay algunos en el que los mismo propietarios les han sembrado algunas otras variedades de frutas como el limón.

Diversos son los productos que se pueden encontrar en el sitio, entre ellas esta: naranja, lima, limón, manzana criolla, durazno, melocotón, níspero, café, guayaba, plátano, caña, aguacate bola, aguacate tsits, chayote, puntas de chayote, cueza, se siembran algunas matas de frijol tanto de enredo como el b´otil y además en este

espacio en ocasiones se tienen los pollos y los puercos, ambos puestos en sus respectivas construcciones (gallineros y chiqueros). Se pueden encontrar también algunos tipos de flores, que son utilizadas para adornar los altares familiares o bien sirven de presente para alguna fiesta o evento especial.

Hoy en día, los sitios en Bajucú se están reduciendo en cuanto a la extensión que se tenía contemplado, esto se debe a que ya no hay tierras para asignarles a las familias de reciente formación, por ello, los padres les han comenzado a dar parte de este espacio como medida de provisión de tierra, sobre la cual comienzan a construir las casas de madera o concreto y se van perdiendo algunos productos que se encontraban en el sitio. Ante este cambio, las familias tienen que comprar aquellos productos que tenía y que ahora por esta medida los han perdido. Sin embargo, en Bawits se mantienen casi sin modificaciones y es posible encontrar gran parte de esta diversidad de productos.

3.9 La Caza

La caza de animales silvestres cada vez es más difícil encontrar animales grandes como venados o tepezcuintles, esto debido al crecimiento de las comunidades tal es el caso de Bajucú. Por otra parte, la deforestación de los hábitats en los que se encontraban estos animales, como en el caso de Rosario Bawits. La cacería es considerada una actividad exclusivamente del hombre, pues es este quien dispone de las armas y habilidades para la cacería. Anteriormente se cazaban animales como: venado (*kujlal chej*), tepezcuintle (*jalaw*), conejo (*chich*), ardilla (*chu´*), armadillo (*ib´oy*), pájaros, víboras (*cha´an*) como la de cascabel y en algunas ocasiones ratones pequeños que se encontraban bajo los terrones en las tierras de cultivo.

Hoy en día es un poco difícil encontrar con frecuencia estos animales silvestres, algunos casi ya no existen o bien han migrado a las partes montañosas en donde el acceso es casi imposible. Las ardillas, los pájaros y armadillos, se pueden encontrar con suerte cerca de los centros de población en ambas comunidades, sobre todo durante la época en que la milpa está en elote y en maíz maduro, pues estos animales

encuentran una fuente de alimento fácil y es aquí en donde el cazador puede tomar presa algunos de estos animales.

Las víboras de cascabel, es poco frecuente que se puedan ver, también ellas han ido desapareciendo de las cercanías de estos asentamiento, no se sabe si se han terminado o bien han migrado hacia otro lugar. Se tenía la creencia de que aquel que guardaba los cascabeles de las víboras matadas, era seguro que su muerte sería a través de la picadura de una de ellas, pues los cascabeles que guardaba la persona hacía que llamara a estos mismo reptiles y en el caminar diario se tenía que encontrar por lo menos un ejemplar de estos. Algunos tamboreros acostumbraban poner los cascabeles dentro de los tambores, creían que el sonido cambiaba, pero no se explicaban el por qué de los constantes encuentros con estos reptiles, hasta que algunos decidían sacarlos y tirarlos para evitar ser picados.

3.9.1 Instrumentos en la caza

Entre los instrumentos que se utilizan para la caza están las escopetas, los rifles calibre 22, las resorteras o hules, las lámparas de mano y los perros, estos últimos ocupan un lugar importantísimo en la caza. Cuando se tiene un buen perro para la cacería, hay personas que cambian algún animal de corral como los borregos que son cambiados por un perro cazador. Hay quienes también compran los perros entre los 300 o 400 pesos, pues consideran que les dará un mayor rendimiento durante la caza, por lo que no dudan en pagar estas cantidades por un perro.

Las mismas personas, se consideran instrumento indispensable para la caza, ya que hay quienes son muy habilidosos para linternear, es decir, salir a caminar por la noche y alumbrarse con una linterna de mano e ir buscando los animales silvestres para capturarlos o matarlos con el arma de fuego.

3.10 Cría de animales entre las familias tojolabales

La cría de animales también complementa el proceso de obtención en las prácticas alimentarias. La cría de animales menores como las gallinas, los puercos, patos y borregos (en el caso de Bajucú únicamente), están a cargo de las mujeres, niños y ancianas (os). Mientras que los animales mayores como toros, caballos y burros el cuidado está a cargo del hombre.

De esta manera, se crían animales como: gallinas, patos, guajolotes, puercos, borregos, ganado vacuno, caballos y burros. A las gallinas se les construye un gallinero para que estén cuidadas y no peligren por la noche ante animales roedores como el tlacuache que acostumbra comérselas, sin embargo, por las mañanas se les abre la pequeña puerta del gallinero para que salgan a caminar por las calles. Entre las 9 y 10 de la mañana, las mujeres comienzan a llamar a las gallinas haciendo un ruido semejante al cacareo para que se acerquen y comiencen a comer el maíz que se les tira sobre el piso. Las gallinas andan libremente por las calles de ambas comunidades. Por lo tanto, para reconocer que una gallina es de la propiedad de alguna persona, en la parte del ala se le coloca una pequeña banda de color, misma que sirve como “seña” o distintivo para saber que alguna de ellas es de una o de otra persona.

En Rosario Bawits, han llegado proyectos de gobierno en los que se les hace entrega a las familias de 15 a 20 gallinas ponedoras, mismas que se dejan sueltas para que busquen su alimentación aunado con los granos de maíz que las familias les proveen. Durante las visitas a las familias y de las conversaciones con ellas, no se ha encontrado la cría de pollos de granja en Bawits, a diferencia de Bajucú, en donde algunas familias ya desarrollan la cría de pollos de granja. Esta producción les sirve para vender por kilo la carne, en pie o bien para el consumo familiar.

Lo mismo pasa con la cría de cerdos, hasta hace aproximadamente 9 años la cría de cerdos resultaba toda una fuente ingreso económico como alimenticio en las familias de ambas comunidades, sin embargo, con la disposición oficial por parte de la Secretaria de Salud a través de las Unidades Médicas Rurales, se prohibió la cría de cerdos ya

que representaban un foco de infección para las familias, pues estos andaban con libertad por las calles de las comunidades.

Padres de familia (varones) tanto de Bajucú como de Bawits, recuerdan con tristeza la cría de puercos, pues como se menciona en líneas anteriores, representaba una fuente de ingresos económicos para las familias, ya que llegaban a tener entre las 30 y 40 cabezas de puerco, mismos que eran vendidos con algunas personas que se encargaban de comprar para luego revenderlos con algunos proveedores de carne de puerco de estados como Mérida, o bien en lugares cercanos como Comitán o Las Margaritas, sobre todo eran comprados por personas que se dedicaban a la venta de carne de puerco en establecimientos propios o en los diferentes mercados municipales.

Por su parte, Bajucú adoptó la disposición, mientras que Rosario Bawits hizo lo propio pero algunas familias construyeron pequeños chiqueros en los que continuaron criando puercos de “rancho“, aunque actualmente también se crían puercos de granja. Los puercos de granja en algunas ocasiones son adquiridos con recursos de las propias familias o bien se obtienen por parte de proyectos gubernamentales. Esta cría la realizan para obtener un excedente económico cuando estos están han crecido y engordado lo suficiente y así poder ganar entre 1500 y 1700 pesos por un puerco que pesa aproximadamente 70 u 80 kilogramos.

En Bajucú, hay personas como don Silverio, que se dedica a la cría y venta de carne de puerco. La forma en que los adquiere es mediante los apoyos gubernamentales de “paquetes” de puercos, mismos que comienza a criarlos para que una vez estando lo suficientemente gordos, los sacrifica y vende la carne por kilos, con lo lugareños de Bajucú. Mientras que la cabeza del puerco, la esposa junto con las hijas, la preparan en tamales, mismos que son vendidos a 6 tamales por 10 pesos; por otra parte, las vísceras son preparadas y cocidas para vender porciones de 5 y 10 pesos, y finalmente, el cuero del cerdo es preparado para venderlo como chicharrón. Él y otros tres señores más, se dedican a la matanza y venta de carne de puerco. Mientras que en Rosario Bawits, únicamente se crían los puercos y se venden en pie. En esta

localidad, como en las aledañas (San Antonio Bawits, Buena Vista Bawits y La Piedad) se puede encontrar puercos de rancho.



Puercos de “rancho” y de granja

Fotografía: Antonio Nájera/Bajucú-Rosario Bawits

En la cría de puercos, se han construido chiqueros, los cuales consisten en pequeñas construcciones de madera con techos de lámina galvanizada, en algunas ocasiones el piso es de madera también, pero en otras se ha pavimentado con cemento para hacer el aseo más fácilmente. Algunas familias construyen pequeños comederos de madera, los cuales consisten en cajas rectangulares abiertas por una de sus partes más largas para que a través de esta se deposite el alimento revuelto con maíz. Hay quienes en lugar de estos comederos de madera, utilizan la mitad de un neumático de automóvil para depositar la comida, esto lo he visto con los puercos de rancho a los que únicamente se les engorda con maíz y los desperdicios de comida, principalmente de tortillas y posol.

Los borregos únicamente tienen presencia en Bajucú, han llegado a través de proyectos gubernamentales, en Rosario Bawits no se tienen borregos para la crianza y casi no se consume la carne.

Para ambas comunidades, la crianza de ganado vacuno ha resultado una fuente de ahorro y un instrumento para el trabajo. Por una parte los novillos y toros son una herramienta indispensable durante la temporada de aradura de la tierra, pues a través de ellos y con la ayuda del arado, se puede remover la tierra y alistarla para la siembra del maíz. Mientras que por otra parte, se tienen vacas que servirán para criarlas y venderlas, cuando alguna necesidad apremie a la familia. O bien, en algunas ocasiones, cuando se tiene el deseo colectivo de comer carne, se lleva a cabo el *kojtak'in*³², en Rosario Bawits, el *kojtak'in* se realiza principalmente para las fiestas de Día de Muertos o cuando algún animal se ha quebrado o genera mucho conflicto para el dueño. Mientras que en Bajucú, el *kojtak'in* se realiza cada 15 o 20 días para que la carne se venda por kilos con las familias de la comunidad. Por lo tanto, el *kojtak'in* en *Bajucú* tiene dos connotaciones, por una parte se lleva a cabo como una posibilidad económica para la venta de carne, teniendo un sentido diferente durante el mes de noviembre. Y por otra parte, el *kojtak'in* se realiza con el sentido ritual para la fiesta del Día de Muertos, en donde la mayoría de familias católicas participa en la compra y repartición del animal, para ofrendar a los difuntos una taza con caldo de res.

Por otra parte, los caballos y burros son criados para ser utilizados como animales de carga, sobre todo son indispensables durante la etapa de la tapisca para cargar las redes llenas de mazorcas de maíz, al igual son útiles para cargar leña que se recoge en el monte.

³² El *kojtak'in*, es una práctica que consiste en sacrificar una vaca o toro y repartir la carne entre los participantes que están dispuestos a pagar colectivamente el precio del animal. Para mayor información, consultar libreta de campo del día 29 de enero de 2009.

3.11 Productos e intercambios entre comunidades de La Cañada Tojolabal

A continuación se presentan las principales comunidades y sus productos que intercambian o venden entre comunidades vecinas:

ALIMENTOS Y PRODUCTOS QUE SE VENDEN E INTERCAMBIAN		
LOCALIDAD	PRODUCTOS	VENTA
YASHA	<ul style="list-style-type: none"> • Aguacate • Lima • Durazno • Maíz 	<ul style="list-style-type: none"> • Pan • Embutidos (chorizo y longaniza). • Azúcar • Tomate rojo • Telas
LOMANTAN	<ul style="list-style-type: none"> • Frijol • Tomate de cáscara • Cebolla • Chile • Ollas de barro y demás alfarería. 	
PLAN DE AYALA	<ul style="list-style-type: none"> • Café molido • Caracol (xoch) • Camarón pequeño (xolob´). • Pescado pequeño (yal chay). • Lima • Naranja • Chayote • Ocote 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Morrales • Redes • Mecapales (kuchupat). 	
BAJUCU	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Frijol • Wax (xajkal) • Durazno • Chayote • Tomate de cáscara • Aguacate • Calabaza • Ollas de barro y demás alfarería. 	
ROSARIO BAWITS- BUENA VISTA BAWITS	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Frijol B´otil • Durazno • Café molido • Tomate de cáscara • Calabaza 	
SAN ANTONIO BAWITS	<ul style="list-style-type: none"> • Frijol B´otil • Tsilacayote • Pescado • Wax 	
LA PIEDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Frijol b´otil • Tsilacayote • Chile jalapeño 	

NAPITÉ- SANTA RITA SONORA-IGNACIO ZARAGOZA-PALMA REAL	<ul style="list-style-type: none"> • Ocote • Calabaza • Tomate de cáscara • Caña 	
JUSTO SIERRA- NUEVO MEXICO-VERGEL- VERGELITO	<ul style="list-style-type: none"> • Ocote • Naranja • Lima • Plátano • Pescado pequeño 	
20 DE NOVIEMBRE-LA ILUSION	<ul style="list-style-type: none"> • Naranja • Lima • Plátano • Pollos de rancho 	
VERACRUZ	<ul style="list-style-type: none"> • Jocote • Caña • Aguardiente 	
LA FRONTERA³³	<ul style="list-style-type: none"> • Bateas de madera 	
FRANCISCO SARABIA³⁴		Alfarería (ollas, sartenes, cazos, etc. de barro).

Las comunidades pertenecientes a la Cañada Tojolabal, principalmente, son quienes mantienen este tipo de relaciones inter-comunitarias, en las que no solamente hay un intercambio y venta de productos, sino que también existe un entrelazamiento y

³³ La Frontera, es una comunidad perteneciente al municipio de Chanal y cuya ubicación se encuentra colindante con la localidad de La Piedad, ésta última del municipio de Las Margaritas y cercana a Rosario Bawits. No es una comunidad tojolabal, pertenece al pueblo tseltal, se distinguen por la habilidad de fabricar bateas de madera.

³⁴ Esta comunidad pertenece al municipio de Comitán, sin embargo, ha sido una de las principales distribuidoras de utensilios de barro.

construcción de relaciones sociales, entre unos y otros, es decir, entre quienes ofrecen sus productos, y aquellos que los reciben. Esta negociación no se da desde una perspectiva mercantilista, sino que se da a partir de diálogos que en la mayoría de las ocasiones se terminan degustando algún platillo que el “comprador” convida a quien ofrece los productos.

3.12 El *k’uanel* como rito agrícola

El *k’uanel* o romería como se le conoce en la mayoría de las comunidades tojolabales es uno de los rituales que se continúan realizando durante los primeros seis meses de cada año. Esto tiene sentido con la necesidad que tienen las familias de las comunidades por obtener cosechas que les permitan tener maíz como sustento para todo el año.

De esta manera, las romerías³⁵ se realizan con el propósito de visitar y peregrinar a los santuarios de santos, que los tojolabales han tomado como patronos y ejes rectores en su vida religiosa, la visita se realiza con la necesidad de construir un diálogo con la divinidad, para pedir lluvias y cosechas abundantes, aunado a la buena salud de las familias de las diversas comunidades.

Dentro del ciclo de romerías, se tienen por lo menos 4 romerías que han alcanzado una importancia mayor en la vida de este pueblo, y que están vinculadas fuertemente con el ciclo agrícola. Se inicia con la romería en honor a San Mateo en Ixtatán, Guatemala. Desde la tradición oral, hay quienes piensan que este santo está relacionado con el rayo y en consecuencia tiene que ver con la lluvia. Resulta interesante el peregrinar del pueblo, pues salen desde sus comunidades para viajar hasta Ixtatán, visitando puntos sagrados como el antiguo centro ceremonial de K’atepam que está frente a Ixtatán y enseguida se visita la mina de sal. Hasta hace un par de décadas la peregrinación se

³⁵ Los datos que se presentan en relación a las diferentes romerías tienen sustento en las diversas temporadas de trabajo de campo (2004-2009) que realicé durante el acompañamiento de algunas comunidades tojolabales de la cañada y del valle en las romerías.

realizaba caminando, desde las diferentes comunidades hasta llegar a San Mateo Ixtatán, como menciona (2006):

“Se llevaba a cabo caminando nueve días. El primer día los hermanos tojolabales se congregaban en el templo de Las Margaritas para partir caminando a La Trinitaria, donde descansaban. El segundo día desde muy temprano los romeristas partían del Padre Eterno en La Trinitaria y se dirigían a la comunidad de Lázaro Cárdenas. El tercer día se llegaba a Trinidad y para el cuarto día se encontraban ya en Paloa. Era hasta el quinto día que los hermanos tojolabales llegaban a San Mateo Ixtatán...estando en el templo todos los peregrinos se esperaban un día más tocando tambor y carrizo, quemando cohetes, encendiendo veladoras y realizando todo el ritual correspondiente. Era hasta el séptimo día cuando se regresaba de nueva cuenta a La Trinitaria y en los días siguientes llegaban hasta sus respectivas comunidades”.

A partir de esta migración que el pueblo tojolabal realiza a tierras guatemaltecas, ha permitido el entrelazamiento con el pueblo chuj conviviendo cerca de 2 o 3 días, el tiempo que tarda el recorrido a los puntos principales.

La siguiente visita es al templo de Santo Tomás en el municipio de Oxchuc, Chiapas, la veneración a este santo patrón sigue los mismos lineamientos que San Mateo, la visita se realiza con el propósito de pedir cosechas abundantes y productividad para las comunidades, sobre todo durante el mes de abril. Durante la romería a Santo Tomás, se visitan, espacios propiamente religiosos tal es el caso de las ermitas y espacios al aire libre como los cerros, principalmente aquel en el que se cree apareció Santo Tomás.

La tercera romería en importancia, es la que se celebra en honor al Padre Eterno, en el municipio de La Trinitaria. Ésta es una de las romerías que congrega cientos de fieles católicos, tanto indígenas tojolabales como mestizos de Comitán y comunidades cercanas. Se celebra en el mes de mayo o principios de junio, la fecha es variable; existen 5 imágenes del Padre Eterno que son misioneras, es decir, visitan las diferentes comunidades entre 2 o 3 semanas, el objetivo es bendecir a la población que visita y además recolectar ofrendas para el santuario en La Trinitaria. Dos imágenes están a cargo de 2 comunidades de Las Margaritas, una está en El Encanto, misma que recorre toda la parte de los valles, y la segunda se encuentra en Yashá, imagen cuyo recorrido lo hace a lo largo de toda la Cañada Tojolabal. La tercera imagen se encuentra en Jatón, una localidad perteneciente al municipio de Comitán. La cuarta se encuentra en El Rosario, municipio de La Independencia y finalmente, la quinta y última imagen se encuentra en un poblado cercano a La Trinitaria. Cuyo destino final será el templo de la Santísima Trinidad, ubicado en el centro de La Trinitaria.

Finalmente, la cuarta y última romería que se realiza durante el primer semestre del año, y que tienen que ver con el advenimiento de las lluvias, es aquella que se celebra en honor a Santa Margarita, patrona del municipio de Las Margaritas y de las comunidades tojolabales. La fecha de esta celebración es a partir del día 11 de julio, prolongándose en ocasiones hasta el día 13. Principalmente, la población que más asiste, es gente que proviene de las diferentes comunidades tojolabales, tanto de la Cañada Tojolabal, como de la parte de los Valles y de la Montaña.

Se tienen también otras romerías, que son consideradas menores, debido a que se encuentran a lo largo de todo el año, y no necesariamente tienen un sentido agrícola. Entre éstas, se encuentran principalmente las romerías en honor a: la virgen de la Candelaria en el municipio de Socoltenango; a San Bartolo en Venustiano Carranza; a San Caralampio en Comitán de Domínguez; a San Carlos en Altamirano; al Señor del

Trapiche en Tulancá³⁶ y a San José en la localidad de San José Obrero, municipio de Comitán de Domínguez.



Fotografía: Frente a la Cruz del Milagro Las Margaritas, Chiapas/Antonio Nájera

Dentro de la romería se tienen presentes diversos elementos que forman parte de esta peregrinación, por ejemplo se tienen rezadores, abanderados³⁷, tamboreros³⁸, carriceros³⁹, ofrendas⁴⁰, la imagen del santo patrón y principalmente el contingente. De estos elementos, algunos tienen significados que establecen relación con el ciclo agrícola, de esta manera, se cree que el cohete es el trueno anunciando las lluvias, los

³⁶ Tulancá, localidad perteneciente al municipio de Amatenango del Valle, Chiapas.

³⁷ Abanderados, se les conoce a las personas que son designados por la comunidad para que porten la bandera que identifica al comunidad participante.

³⁸ Tamboreros, son los músicos "tradicionales" que participan en la romería tocando el tambor (*wajab'al*).

³⁹ Carriceros, son los músicos "tradicionales" que tienen a su cargo tocar la flauta hecha de carrizo (*ajmay*).

⁴⁰ Entre las ofrendas que se llevan para el santo patrón, están: velas, veladoras, flores (de campo y de invernadero), incienso, cohetes, aguardiente y música (tambor y carrizo).

tambores es la lluvia propiamente dicha y finalmente las banderas son las diversas comunidades a las que la lluvia llegara para mojar y germinar las semillas sembradas.

De esta manera, rituales como las romerías se continúan haciendo, aunque ha disminuido considerablemente el número de participantes, con el propósito de mejorar la producción y sus rendimientos, esto a través de un ritual que invoca a las divinidades enviar bendiciones a través de lluvias equilibradas, es decir, ni abundantes ni escasas.

3.13 Compra de productos alimenticios

La actividad de la compra, cada día se convierte en una actividad que va en aumento entre las familias de ambas comunidades, desde luego con un grado de diferenciación entre una y otra. En Bajucú, la compra y venta de productos entra en una dinámica de mercado continuo, debido al flujo de comunicación que se ha establecido con la llegada de la carretera, tanto la que se encuentra en el interior de la comunidad como la asfaltada que comunica a centros urbanos como Comitán, Altamirano o Las Margaritas.

La apertura de la carretera ha sido primordial para la llegada de vendedores de diversos productos, los hay quienes venden frutas y verduras, golosinas y frituras, ropa, carnes (puerco, res y pollo), productos de alfarería (ollas, sartenes, cántaros de barro), productos para la limpieza como escobas, trapeadores, líquidos aromáticos, productos de abarroses y tortillas hechas en tortillería.

En el interior de las comunidades se pueden encontrar tiendas de abarroses, las cuales venden una diversidad de productos comestibles con la población, se puede observar la diferencia en ambas comunidades, por una parte en Bajucú se tienen contabilizadas un número de 24 tiendas, mientras que en Rosario Bawits únicamente se cuenta con 5 tiendas, mismas que no se atienden con el mismo tiempo destinado que en las de Bajucú. Esto se debe a que en Bawits, las tenderas son mujeres y en su mayoría no solo se dedican a atender la tienda, sino que también participan en el trabajo agrícola por lo tanto en ocasiones cierran la tienda y van al campo. En Bajucú sucede lo contrario, quienes atienden son las esposas o los hijos cuando no van a la escuela o

por las tardes y permanecen abiertas desde las seis o siete de la mañana hasta las siete u ocho de la noche.

Los espacios para la compra principalmente son dos: los establecimientos fuera de la comunidad y los establecimientos en el interior de la comunidad. En el primer espacio, abarca los mercados de la ciudad de Comitán, principalmente el mercado 1° de mayo que se encuentra en la zona centro de la ciudad, el barrio de El Cedro⁴¹ en donde se pueden encontrar una diversidad de tiendas de abarrotes, vinos y licores, de materiales eléctricos y para la construcción, veterinarias, venta de fertilizantes y algunas fondas y pequeños restaurantes. Y el mercado municipal 28 de Agosto o Central de Abastos, lugar en el que se tiene una mayor dimensión y diversidad en la venta de productos, tanto del campo como industrializados.

La ciudad de Comitán ha sido un centro rector desde la época en la que el pueblo tojolabal se desarrollaba como baldiano, era a la casa de los patrones a donde peones y trabajadores, tanto de Bajucú como de Rosario Bawits, tenían que llevarles quesos, maíz, frijol, algunos animales de corral y frutas de temporada. Durante estas visitas, los baldíanos observaban los productos que se vendían en los diferentes establecimientos de la ciudad, mismos que gradualmente fueron adquiriendo.

⁴¹ El barrio de El Cedro, ha sido uno de los barrios con amplia tradición, ha sido un punto de reunión de los tojolabales que llegan de las diversas comunidades que conforman la cañada tojolabal y comunidades campesinas pertenecientes al municipio de Comitán. En este, se encuentran localizadas las líneas de autotransporte, cuya principal ruta es Comitán- Altamirano, viceversa y puntos intermedios.

Con el paso de los años, Comitán se fue conformando como un espacio de comercio⁴² en donde se podía adquirir la mayoría de los productos que se necesitaban en la casa. Para las primeras décadas de vida emancipada de los tojolabales (los 40s y 50s), a la ciudad de Comitán se viajaba para comprar productos como la panela, el café, muy rara vez carne de res (esto a raíz que no se contaba con suficiente recurso económico para comprar), sal y una que otra vez pan. Hoy en día se considera un eje rector en el comercio, pues es aquí en donde se realizan con gran frecuencia la compra y venta de productos.

De allí que al tener la necesidad de comprar productos básicos, pero si las familias no cuentan con el recurso económico, deciden llevar a vender algunos animales de corral, como gallinas o bien productos de temporada que son producidos en la comunidad, al mercado o al barrio de El Cedro en Comitán, ya que es en este lugar en el que se concentra gran parte de los autotransportes que viajan a toda la cañada tojolabal y por consiguiente existe una gran afluencia de personas que adquieren productos que no se dan en sus comunidades de origen. Hace aproximadamente 20 años, las familias llevaban a vender gallinas, puercos pequeños, maíz, frutas de la temporada (en el caso de Rosario Bawits principalmente comercializaba durazno) y productos de alfarería. Actualmente únicamente llevan fruta de temporada como el durazno y algunas gallinas para vender, pero ahora lo hacen tanto en el barrio de El Cedro como en el mercado municipal Central de Abastos.

⁴² La ciudad de Comitán, es denominada *Chonab´* entre las comunidades tojolabaleras y es el principal espacio de comercio, cuya presencia tojolabal cada vez ha adquirido mayor importancia. Uno de los principales factores por lo que esta localidad se ha convertido en este centro rector comercial de la Cañada Tojolabal, en parte se debe históricamente porque en Comitán se encontraban ubicadas las casas de los patrones de las antiguas fincas, a las que los peones llegaban para dejar parte de los productos que se producían en las tierras del patrón. Otro factor importante, es la distancia que existe de Comitán a las comunidades de estudio, por ejemplo, de Bajucú a Comitán existen 27.5 kilómetros de distancia, mientras que de Rosario Bawits a la ciudad mencionada, se tienen 36. 5 kilómetros de distancia. Aproximadamente el tiempo de transporte de ambas comunidades de estudio a *Chonab´*, es de 50 minutos y una hora con 15 minutos, respectivamente.

Por otra parte, con las mayores posibilidades de acceso a través de caminos mejor revestidos, como en el caso de Bajucú y Rosario Bawits, localidades que durante la década de los 70s se comienza a realizar la apertura del camino de terracería, permitió una transformación en la vida de ambas comunidades. Por una parte, se da la posibilidad de una comunicación con centros poblacionales con mayor urbanización y por la otra, se comienzan a presenciar las primeras modificaciones en la dinámica social de las localidades. En lo que se refiere a la alimentación, la apertura de la carretera permitió, por una parte la llegada de vendedores ambulantes a través de camionetas, vendiendo productos básicos que se acostumbraban consumir entre las familias. Esto facilitaba la obtención de ciertos productos para las familias, ya que además de tenerlos en la misma comunidad, el precio con el que ofertaban los productos los vendedores no era considerado elevado para las familias y además en ocasiones se manejaba el sistema de *fiado* o *intercambio de productos* también forma parte de este proceso de comercio.

Por otra parte, la llegada de la carretera permitió la posibilidad de comercio y en consecuencia la adquisición e introducción de nuevos alimentos a la dieta de las familias, particularmente en Bajucú, ya que en Rosario tardó un poco más la llegada de vendedores ambulantes, al igual que la frecuencia de las visitas de estos.

En la actualidad en Bajucú los vendedores se encuentran a diario en la localidad, existen alrededor de 7 camionetas vendiendo diversos productos que llegan constantemente, la población se ha afianzado con ellos, en ocasiones los vendedores les dejan fiadas algunas cosas para pagarlas en 8 días o bien existe la posibilidad de intercambiar productos como gallinas o maíz para saldar la cuenta. Por lo tanto la gente ya no tiene que trasladarse hasta los mercados de Comitán para comprar productos alimenticios y de uso familiar.

Mientras que en Rosario Bawits, los vendedores llegan cada 3 días a vender diversos productos, como frutas, verduras, carne, plásticos (cántaros, zapatos, ánforas, etc.) y cada 15 días llega un vendedor de alfarería vendiendo ollas y sartenes de barro de diferentes tamaños. En esta localidad, la gente tiene que salir con mayor frecuencia que

en Bajucú, a la ciudad de Comitán para comprar aquellos alimentos que les son necesarios o que se desean comer, por ejemplo carne, azúcar, sal o café. Sin embargo, la periodicidad de trasladarse a la ciudad para comprar depende básicamente de que se tenga o no, dinero. Algunas familias van de compras cada 8 días, pero hay quienes van cada 15 días, dependiendo cómo se encuentre la economía familiar.

Otro espacio fuera de la comunidad donde se puede comprar o intercambiar productos, son las comunidades vecinas⁴³. Así el intercambio de productos se da de acuerdo a lo que se produce en cada comunidad. Quienes realizan este intercambio lo hacen porque la necesidad de recursos económicos les conduce a la venta de los productos que tienen en la comunidad, hay quienes promueven este intercambio porque saben elaborar productos artesanales como la alfarería, morrales o redes, otros porque han encontrado en la venta de productos una forma de obtener ganancias económicas y hay quienes realizan el intercambio o venta porque necesitan de los productos que se producen en las comunidades aledañas, productos como el maíz o el frijol principalmente.

Por otra parte, los espacios en el interior de ambas comunidades para la compra, son las tiendas. En ambas comunidades se tienen tiendas, pero se tienen diferencias en cuanto al número y surtido con el que cuentan los establecimientos de abarrotes. En Bajucú se tienen contabilizadas 24 tiendas, mismas que ofertan gran cantidad de productos comestibles y de uso familiar, los exhibidores están a la vista de los compradores y al entrar lo que se puede observar son frituras como sabritas, galletas, dulces y refrescos.

A diferencia de las tiendas en Rosario Bawits, las cuales son únicamente 5, no tienen el mismo grado de productos en oferta, son tiendas más pequeñas, la exhibición de los productos se hace a través de pequeños estantes, además de que estas se encuentran en el interior de las casas y no son tan visibles como las que existen en Bajucú.

⁴³ En relación a la compra e intercambio de productos entre comunidades, en párrafos siguientes se abordará con mayor detalle.

La actividad de comprar, no puede decirse que es exclusivamente femenina o masculina, depende del lugar en el que se hace la compra. Si éstas las realizan fuera de la comunidad, el hombre es el que se traslada a Comitán o a las comunidades vecinas a comprar, algunas veces lo acompaña la esposa. Pero si se trata de comprar en las tiendas que hay en la comunidad, es la mujer quien tiene a cargo esta actividad.

Entre los principales productos que se compran, están las frutas (mango, naranja, mandarina, piña, dependiendo de la temporada), algunas verduras (papa, chayote y muy en menor escala zanahoria), carne de res, de puerco y de pollo, pan, galletas, azúcar (anteriormente se compraba panela), sal, arroz, sopas, aceite (ya muy pocas familias utilizan todavía manteca de cerdo), refrescos, huevos de granja.

Durante los meses de cuaresma, la gente tiene que comprar un mayor número de productos ya que los alimentos resultan mas escasos, pues aún se está sembrando, no hay lluvias que posibilite el crecimiento de ciertos alimentos que se obtengan del monte, del llano o de la milpa, mientras que durante la época de lluvias, el panorama alimenticio para las familias cambia, ya que se pueden obtener diversos alimentos que crecen con la ayuda de la lluvia.

3.14 El trabajo remunerado, otra forma de complementar la obtención de alimentos.

El ganar un recurso económico como complemento a lo que la cosecha puede proporcionar para subsistir, en las comunidades de estudio, los jóvenes principalmente han encontrado en la migración una posibilidad de obtener ciertos recursos económicos que les posibilite tener un excedente para la compra de ciertos productos de uso común y alimentario que necesariamente son indispensables para la familia.

El fenómeno de la migración ha sido un proceso en el que se encuentran inmiscuidas ambas comunidades de estudio. Tanto Bajucú como Rosario Bawits, desde hace más de 50 años, la migración se practicaba con el mismo propósito de obtener ganancias para la familia; los principales lugares a los que se migraban era a las comunidades de los alrededores, en las que se ofertaba la mano de obra para trabajos de labranza,

teniendo como remuneración en ocasiones mazorcas de maíz o ciertas cantidades de dinero. Otro lugar importante en la migración fue la ciudad de Comitán, ya que los lugareños se trasladaban a ésta para emplearse en la limpia de terrenos (lo que implicaba cortar el zacate, juntarlo y quemarlo) que las familias comitecas tenían.

Posteriormente, los varones principalmente, comenzaron a migrar a ciertas fincas de tierra caliente⁴⁴, de igual manera trabajaban en la tapisca de maíz, corte de algodón o frutas como el melón. Durante esta temporada, los viajes de trabajo se prolongaban hasta 15 o 20 días, tiempo que duraba el pacto concretado entre el trabajador y el patrón.

Las diversas salidas de trabajo que se realizaban, serían las pautas para hacer migraciones mucho más retiradas, de esta manera las personas migraban a la Ciudad de México, Monterrey, Morelos, Campeche (especialmente en Playas del Carmen) y Quintana Roo (Cancún), sobre todo se comenzaron a emplear en la construcción como maestros de obra, albañiles y peones.

Enseguida, en el interior de las comunidades a finales de la década de los 90s se comenzó a generar una fuerte demanda por la migración hacia los Estados Unidos de Norteamérica, trabajando como indocumentados en los diversos empleos que se ofertan en el país vecino. La migración hacia este país, se convirtió en un detonador en el interior de las comunidades de estudio, ya que el flujo de jóvenes y adultos para trabajar como indocumentados comenzó a incrementarse, pues las remesas que llegaban a las familias posibilitó formas diferentes de vida, muy particularmente en las prácticas alimentarias, ya que esto permitiría que con los recursos económicos que una familia con algún familiar migrante, se pudieran comprar nuevos productos alimenticios que no habían tenido la posibilidad de comprarlos cuando no se tenía el suficiente dinero para adquirirlos, por ejemplo, la carne, frutas y verduras.

⁴⁴ Término que se le conoce a municipios que se encuentran cerca de la Frontera con Guatemala, como Chamic, Comalapa y Chicomuselo.

Otra fuente de empleo, sobretodo para las mujeres ha sido la migración a las ciudades de Comitán, Altamirano o Las Margaritas, en empleos que tienen que ver con las labores domésticas. Algunas se dedican exclusivamente a las labores de aseo de casas-habitación, mientras que otras que han desarrollado ciertas destrezas se convierten en cocineras en casas particulares. Esto último también ha generado el aprendizaje de nuevas formas de preparar ciertos alimentos que en lo posterior es socializado en la comunidad, por ejemplo las salsas de tomate rojo.

Con el salario que perciben ya sea quincenal o mensualmente, posibilitan y complementan el recurso para la obtención de los alimentos necesarios que se consumen cotidianamente.

El factor de la migración hacia la ciudad de Comitán ha estado muy presente entre la población tojolabal, especialmente en Bajucú, algunos jóvenes migran para trabajar como *boleros*⁴⁵ o bien algunas mujeres se dedican a vender frituras como chicharrines⁴⁶, palomitas de maíz, cacahuates dorados, papas fritas y golosinas, entre la que destacan los chicles, dulces y cigarros, principalmente en el centro de la ciudad. Convirtiéndose también una forma de generar recursos económicos para el sustento necesario de las familias.

⁴⁵ Por *boleros*, entenderemos a aquellas personas que se dedican a limpiar, engrasar y pintar zapatos. Trabajo extendido en la mayoría de las poblaciones urbanas y cuyo espacio de trabajo se encuentran principalmente en los parques centrales.

⁴⁶ Frituras elaboradas a base de harina, mismas que por lo general son cocinadas por los mismos vendedores de estos productos.

CAPITULO 4

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Un segundo momento en el proceso de las prácticas alimentarias, sin duda, es la preparación de los alimentos, mismos que son transformados bajo diversas técnicas e instrumentos que especialmente las mujeres utilizan.

Durante el proceso de preparación, el espacio y el tiempo son dos factores que se mantienen interrelacionados. Parecería que la cocina es el único espacio en el que se desenvuelve el proceso de la preparación de los alimentos, sin embargo, no es así, ya que fuera de ésta también se lleva a cabo la elaboración de ciertos platillos. En la parcela se recrean parte de los elementos que componen la cocina, es decir, en este espacio se enciende la fogata que habrá de servir para re-calentar los alimentos que se llevan para comerlos al medio día, además del fuego, los utensilios están presentes, como las calderas para calentar el café o el agua que servirá para tomar el posol tibio.

La forma en que se sienta la familia, también recrea al círculo que día con día hacen en torno al fogón.

Por otra parte, el tiempo es otro factor que permite distribuir las actividades de la preparación, con las del trabajo cotidiano. Es una posibilidad que les ha permitido, sobre todo a las mujeres, quienes son las responsables más directas de esta actividad, combinar el trabajo de la cocina del que se realiza en la parcela.

Resultan interesantes los procesos de las prácticas alimentarias, pues en éstas, se puede hablar de procesos en los que la incidencia del hombre o de la mujer son bastante notorios, por ejemplo, en la Obtención, aunque la mujer realiza un arduo trabajo durante una parte en la obtención de los alimentos, se considera un proceso masculino, en el que el hombre, por lo general el esposo, es quien tiene la responsabilidad de proveer de los requerimientos alimenticios que la familia necesita. Desde aquello que es producido hasta lo que es necesariamente comprado.

El proceso de la preparación, se circunscribe a una responsabilidad mayoritariamente femenina, teniendo una mínima colaboración los varones. 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.

El trabajo que se desarrolla en la preparación es basto, pues los alimentos necesariamente deben pasar por una transformación previa, que les permita a las encargadas poder elaborar los platillos; por ejemplo, en la elaboración del caldo de gallina, es necesario que el animal sea sacrificado estirándole el cuello para que se desnude y muera; enseguida se deja colgada de ambas patas en algún lazo para que la sangre se concentre en la cabeza del animal muerto. Mientras esto sucede, se tiene una cubeta u otro recipiente con agua calentándose para que una vez muerto el animal, sea introducido en el agua hirviendo permitiendo con ello que las plumas se ensuavezcan, ya que el siguiente paso será desplumar a la gallina. Una vez quitadas

todas las plumas, es necesario que sobre el fuego que se tiene en el fogón, se vaya pasando cerca el cuerpo del animal para que se quemen las pequeñas plumas que no salieron con el agua caliente. Cuando ha sido “chamuscado” el cuerpo del animal, se continúa destazándolo, quitándole las vísceras y todo aquello que no es comestible. Se parte en pedazos el cuerpo y es colocado en una olla con agua para su cocimiento, agregándole verduras como la papa y el chayote, tomate rojo, ajo, sal y pequeñas ramas de epazote, para darle un sabor distinto.

A partir de este proceso de preparación del caldo de gallina de rancho, se deja ver que el trabajo realizado por la mujer requiere de un tiempo especial para llevar a cabo cada paso en la elaboración, se trata de todo un ritual que debe seguirse para hacer de los alimentos, platillos apetitosos para todos los integrantes de la familia.

4.1 La Cocina

La cocina, es el espacio por excelencia donde se lleva a cabo la mayor parte de los procesos que conforman las prácticas alimentarias. Desde preparar los alimentos hasta consumirlos y compartirlos entre quienes conforman o no la familia.

Es también el lugar en el que las familias tienen una mayor convivencia, y donde se van tejiendo relaciones entre padres e hijos o bien entre ancianos y generaciones jóvenes, las pláticas diarias son nutridas y el diálogo entre unos y otros es constante, construyendo una serie de valores, actitudes y reflexiones que se van a prendiendo en la cotidianidad.

Mayoritariamente es considerado un espacio femenino, pues aquí la “dueña” de la cocina, es la mujer, sin embargo, más que ser la “dueña”, es quien tiene a su cargo las bastas tareas que se realizan en este espacio. Actividades que se inician desde muy temprano (entre 5 y 6 de la mañana) y se terminan entre las 8 y 9 de la noche.

Durante la época de los abuelos, hace poco más de 100 años, las familias únicamente contaban con una sola pieza construida de madera, la cual era utilizada como dormitorio, cocina y bodega donde se guardaban los principales insumos y herramientas utilizadas durante las jornadas de trabajo. Las cocinas-dormitorio-bodega estaban construidas con una especie de zacate que crecía en los alrededores de estos asentamientos poblacionales. Con este zacate se construían las casas, sin embargo, eran muy frágiles pues a la menor brasa que se levantara del fuego que era utilizado para el cocimiento, se comenzaban a quemar hasta quedar totalmente destruidas. Cuando no se usaba el zacate como material para la construcción, se utilizaba las cañas secas de maíz, las cuales se colocaban una tras otras para ir conformando las paredes de la casa, aunque el techo continuara siendo de zacate.

Con los años, los pobladores fueron dejando este tipo de casas, fueron modificándolas, construyéndolas a partir de la madera que les podía proporcionar el bosque al que tenían acceso. En esos años, no se contaba con moto-sierra como actualmente se usa para derribar algún árbol, sino que hacían uso de hachas, palas o machetes para ir derribando los árboles que les servirían para obtener las tablas y construir las casas.

Durante este tiempo, algunas comunidades tuvieron otras habilidades y destrezas para transformar la madera. Localidades como Hidalgo, comenzaron a manufacturar una especie de tablas conocidas como tejamanil, el cual era comprado por lugareños de Rosario Bawits y Bajucú para la construcción de las casas. Tiempo después, algunas personas de dichas comunidades aprendieron a fabricarlas. Para este entonces, las casas eran construidas de tejamanil o tablas con techo de teja de barro, esta última también fabricada en el interior de las comunidades.

Con la llegada al poder de algunos gobiernos como el de José López Portillo, a las comunidades, particularmente las de estudio, se les brindó algunos apoyos en el mejoramiento de viviendas, por lo que hubo una nueva transformación en cuanto a este rubro. Durante esta época, se les proporcionó a casi la mayoría de las familias, láminas galvanizadas para la construcción de nuevos cuartos, para ser utilizados como dormitorios. De esta manera, ahora la mayoría de la población contaba con dos piezas

construidas, una era utilizada como cocina y bodega, mientras que la segunda era utilizada como dormitorio. Así pues, se cambió la teja de barro, por lámina galvanizada.

Finalmente, durante los últimos 20 años aproximadamente, sufre otra transformación las construcciones de casas de la población tojolabal, llegan de nueva cuenta apoyos para el mejoramiento de las viviendas, dándoles esta vez cemento, blocks, armex y un apoyo económico para contratar personal dedicado a la construcción. De esta manera se comenzaron a construir casas de concreto, que en algunos casos fueron utilizados como dormitorios, mientras que otras familias las utilizaron como bodegas.

En otros casos, algunas familias al contar con algunos miembros de estas trabajando como migrantes en el país del norte (EUA), con el envío de remesas, fueron también modificando en gran medida la construcción de las casas, a tal grado que se tienen construcciones de concreto de 2 plantas, principalmente en Bajucú, donde es notorio ver este tipo de edificaciones.

Algunas de las cocinas, sufrieron modificaciones, al pasar de tablas y tejas de barro a construcciones hechas de block, tablas de madera y techos de lámina galvanizada, como se muestra en la siguiente figura.

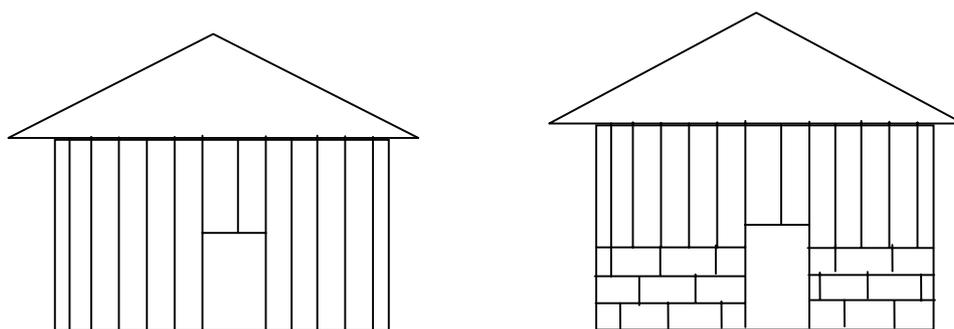


GRAFICO No.2.- Construcciones de cocinas en Rosario Bawits

Actualmente, las cocinas están construidas en forma rectangular, la construcción de éstas son en su mayoría de madera, aunque existen aquellas que han utilizado el block para recubrir una altura de aproximadamente medio metro. Se complementa con tablas de madera y techo de lámina galvanizada, los pisos son de concreto, adquiridos también a través de proyectos gubernamentales para el mejoramiento de las viviendas.

4.2 Los Muebles

Particularmente en las cocinas, la utilización de muebles ha ido modificándose gradualmente con el paso de los años. De esta manera, partiendo de la memoria histórica de quienes me ayudaron a reconstruir parte de este proceso de las prácticas alimentarias, recuerdan que en las cocinas de los abuelos los muebles utilizados eran muy pocos, únicamente se contaba con unos pequeños bancos que no sobrepasaban los 20 centímetros de grosor, mismo que eran elaborados por los mismos pobladores utilizando la madera del árbol denominado *ujkun* o colorín, el cual entre sus características particulares sobresalen la resistencia y suavidad para tallarlo. Estos eran utilizados para sentarse alrededor del fuego que se hacía con leña, propiamente no existían los fogones como se conocen actualmente, la mayor parte de las actividades se hacía en el suelo, por ejemplo, sentarse en el piso para comer los alimentos preparados, sin embargo, la necesidad de cambiar los costales como medios para sentarse sobre la tierra hizo que se construyeran los asientos de madera ya mencionados a los que se le dio la denominación de *banco* (s).

Posteriormente se fueron construyendo otros bancos para sentarse, fabricados con madera de pino, de nueva cuenta los lugareños fueron quienes los construyeron. Con la llegada de la carretera y el mayor flujo de las líneas de autotransporte, las familias comenzaron a llegar con mayor frecuencia a la ciudad de Comitán, posibilidad que les permitió comenzar a comprar sillas pequeñas de madera, las cuales sustituyeron a los antiguos *bancos*. Estas sillas tienen menores dimensiones que las acostumbradas a utilizar, esto se debe a que la construcción de las mesas y los fogones de las familias esta a una altura no mayor a los 40 o 50 centímetros. Son pocas las sillas que en una

cocina se pueden encontrar, en promedio se tienen 3 o 4 para ser utilizadas por los integrantes de la familia, algunos otros tienen algunas bancas de madera de 1 metro o un metro y medio de largo, para ser utilizadas como asientos cuando se tienen visitas o un mayor número de integrantes de la familia.

Sin embargo, durante los últimos cinco años, la utilización del plástico ha tenido mayor incidencia en las comunidades de estudio, pues para algunas familias las sillas de madera han sido cambiadas por sillas de plástico que venden las camionetas o bayunqueros que llegan a vender al interior de las comunidades o bien las adquieren en las tiendas de plásticos en Comitán principalmente.

Por otra parte, las mesas eran poco conocidas por las familias, las comidas se ingerían en el suelo, alrededor del fuego que se hacía en una de las esquinas de la cocina. Durante la llegada de las primeras brigadas de los servicios de salud, se le recomendó a la población comenzar a utilizar mesas, sobre todo con el propósito de evitar enfermedades principalmente gastrointestinales, derivadas del contacto continuo con el polvo que producía la tierra y evitar con esto también, el acercamiento con los animales de corral y domésticos (principalmente puercos, perros y gatos) ya que estos mantenían en su mayoría gran cantidad de bichos como pulgas, garrapatas y chinches. Algunas personas continuaron con la ingesta de alimentos sentados en la tierra, mientras que la mayoría de familias comenzaron a utilizar mesas, algunas las compraban en el mercado de Comitán, otras familias construían ellas mismas las mesas que habrían de utilizar. Estas últimas eran mucho más rústicas debido a que no contaban con los instrumentos de carpintería necesarios para la elaboración de estas.

Otras personas construyeron mesas para su uso, a partir de los recuerdos que se tenían de la casa de los patronos durante la época del Baldío, pues en la casa del patrón se tenían mesas y como los baldíanos, en ocasiones muy remotas tenían la oportunidad de aproximarse algunos metros cerca del comedor, se fijaban como era la forma y para lo que servía. Esta posibilidad de acercarse se debía a que la madre de algún niño o joven, trabajaba como cocinera en la casa de la patrona, en el caso particular de ambas comunidades, doña Rosario Castellanos conocida como la

“gueguechona” o doña “chayo” o “chayota”. La vida de las cocineras al igual que la mayoría de baldíanos durante la época de los finqueros, se trata de una vida donde la opresión y la violencia constante, era el régimen bajo el cual se mantuvieron hasta el siglo XX, no se recuerda cuántas cocineras tenía la patrona, lo que recuerdan algunas familias participantes en esta reconstrucción histórica, es que habían algunas mujeres que se dedicaban a elaborar las comidas diarias, otras tenían a su cargo la molienda del maíz que habría de servir para hacer las tortillas. Cuenta don Matildo que a las mujeres que les tocaba elaborar las tortillas, cuando alguna tortilla no estaba en su punto, es decir, tortillas con un cocimiento en el que no estaban ni crudas ni quemadas, se les reprimía fuertemente con docenas de azotes sobre la espalda de las mujeres, utilizando varas o chicotes de cuero. En algunas ocasiones a parte de los azotes, la patrona o los caporales tomaban una tortilla que estaba cociéndose sobre el comal y la untaban caliente sobre la cara de la mujer que elaboraba las tortillas, con el propósito de quemarles el rostro y aprendieran a cocinarlas como los patrones deseaban. Esta forma de violentar la dignidad y la vida de las mujeres cocineras en la casa de los patrones, se mantenía constante, por lo menos una vez cada mujer que vivía en la finca tenía que servir a la patrona o al patrón en la elaboración de las tortillas.

Sin embargo, aun cuando las familias tienen una o dos mesas (pues sus dimensiones son pequeñas al igual que la sillas), no las utilizan con mucha frecuencia durante las comidas, principalmente utilizan las partes libres o esquineros del fogón para colocar los platos y vasos en donde se ha servido la comida. O bien, la utiliza el esposo o alguna persona adulta o anciana al que se le demuestra respeto, por lo general puede ser un abuelo. Pero si una visita a llegado a la casa y es necesario servirle algo de comer, entonces, la mesa se convierte en uno de los muebles que mayor sentido tiene, pues lo que importa es hacer sentir bien al visitante, antes de ponerle los platos y vasos donde comerá, se lava la superficie de la mesa con agua para que este limpia cuando coma el visitante. Resulta que en la cotidianidad, realmente es poco el uso que se le da a la mesa entre las familias para llevar a cabo el consumo de los alimentos.

Por otra parte, el fogón es otro elemento indispensable al interior de la cocina, pues es a través de este que se pueden cocinar la mayor cantidad de alimentos que una familia

ingere. Los primeros fogones comienzan a aparecer durante la misma época en que se inicia la utilización de mesas de madera; para la construcción de los fogones, algunas familias recibieron un apoyo gubernamental para la construcción de estos, dotándolas de blocks de concreto y cemento.

Se tienen fogones hechos de block con cemento mientras que otros han hecho un cajón cuadrangular o contenedor de madera al que se le pone tierra y ceniza en las capas superiores. La altura depende del uso de cada familia, hay quienes tienen el fogón apenas de 30 centímetros de alto, otras es un poco más alto a la altura de las rodillas y finalmente algunos más usan un fogón cuya altura puede coincidir unos centímetros menos de la cintura de una persona normal de estatura.

Las familias han tomado al fogón, no solo como medio de cocción de los alimentos que se preparan a lo largo del día, sino también es utilizado como un elemento de calefacción en donde pueden encontrar calor para calentarse las manos y las piernas cuando hace frío por las mañanas o por las noches, por lo general son todos los días que el frío se deja sentir en ambas comunidades. Acercan sus pequeñas sillas y rodean el fogón buscando calentar algunas partes del cuerpo, como las piernas y las manos. De esta forma es cómo la familia se reúne para tomar el café con tortillas por la mañana y en la mayoría de ocasiones es en esta forma en la que degustan el desayuno. Muestra la importancia que ha tenido el fuego y con ello los fogones entre las familias tojolabales, ya que estos no solo son utilizados como medios de cocción o calefacción durante los días fríos, sino como elementos articuladores en la construcción y entrelazamiento de relaciones familiares y sociales día con día.

Por otra parte, sobre el fogón, se tiene una parrilla de metal en la que descansa un comal que puede ser de metal o de barro, el cual es utilizado para el cocimiento de las tortillas, dorar café y semillas de calabaza. Alrededor de la parrilla, se tienen ollas denominadas *yal oxom* en las que se mantiene en constante cocimiento frijoles; junto con las ollas, se tienen varias calderas en las que se calienta agua o café para el consumo familiar.

El fuego se enciende entre las 5 o 6 de la mañana, se comienza a avivar la lumbre con la ayuda de leña seca y el olote de las mazorcas que fueron desgranadas. Ya sea la mujer o algún hijo pequeño comienzan a soplar el fuego para que tenga una mayor intensidad y el cocimiento de los alimentos, principalmente de las tortillas sea más rápido.

La ubicación del fogón parecería que tiene que ver con un sentido de pertenencia a cuestiones femeninas, ya que es construida por lo general en uno de los esquineros de las cocinas y particularmente al lado izquierdo, como si se tratara del lugar en el que se desenvuelve la mujer, pues se considera que el lado derecho es la pertenencia del hombre.

En algunas cocinas se pueden encontrar algunos trasteros rústicos, los cuales son utilizados para colocar trastes de uso cotidiano o bien para guardar algunos productos comestibles como tortillas, azúcar, sal, pan, latas que contienen café o alimentos que sobraron de un día anterior. En relación a los trasteros, es necesario mencionar que algunas familias los poseen, mientras que otras utilizan únicamente una mesa para colocar los diversos productos de uso cotidiano.

En el interior de la cocina, se cuenta también con una mesa desmontable a la que se le denomina *chenub' ak'inte'*, la cual es utilizada para amasar el maíz molido que servirá para elaborar las tortillas. Anteriormente también era utilizada para colocar la piedra conocida como *cha'*, para moler maíz o cualquier otro grano necesario para la alimentación.

Algunas familias, han desarrollado ciertas habilidades para la construcción de muebles hechos a partir de madera para el uso cotidiano en la cocina, como los conocidos porta cántaros, los cuales son usados para colocar los cántaros de plástico llenos con agua, misma que sirve tanto para cocinar como para lavar los trastes que han sido utilizados en cada comida que realizan las familias.

Las paredes de tabla de la cocina, son también utilizadas como porta vasos, pues a través de clavos que se insertan a un costado del trastero, se van colocando los vasos

de peltre que son utilizados para beber agua o café, también se colocan algunos sartenes y cucharas de peltre.

Pocos son los muebles que se pueden encontrar en la cocina de una familia tojolabal, van desde una o dos pequeñas mesas, una mesa de mayores dimensiones para amasar, 3 o 4 sillas, un fogón, un estante, una base improvisada sobre la que se sostiene un molino manual que es utilizado para moler el maíz que habrá de servir para el posol y ollas o trastos como contenedores de agua. Mientras que fuera de la cocina, se tiene un estante en el que se colocan la mayor parte de las ollas de barro que son utilizadas a diario para el cocimiento de maíz, frijol o cualquier otro alimento que amerite su cocimiento en una olla de barro.

A continuación se presenta un gráfico con los principales muebles que componen la cocina de una familia tojolabal:

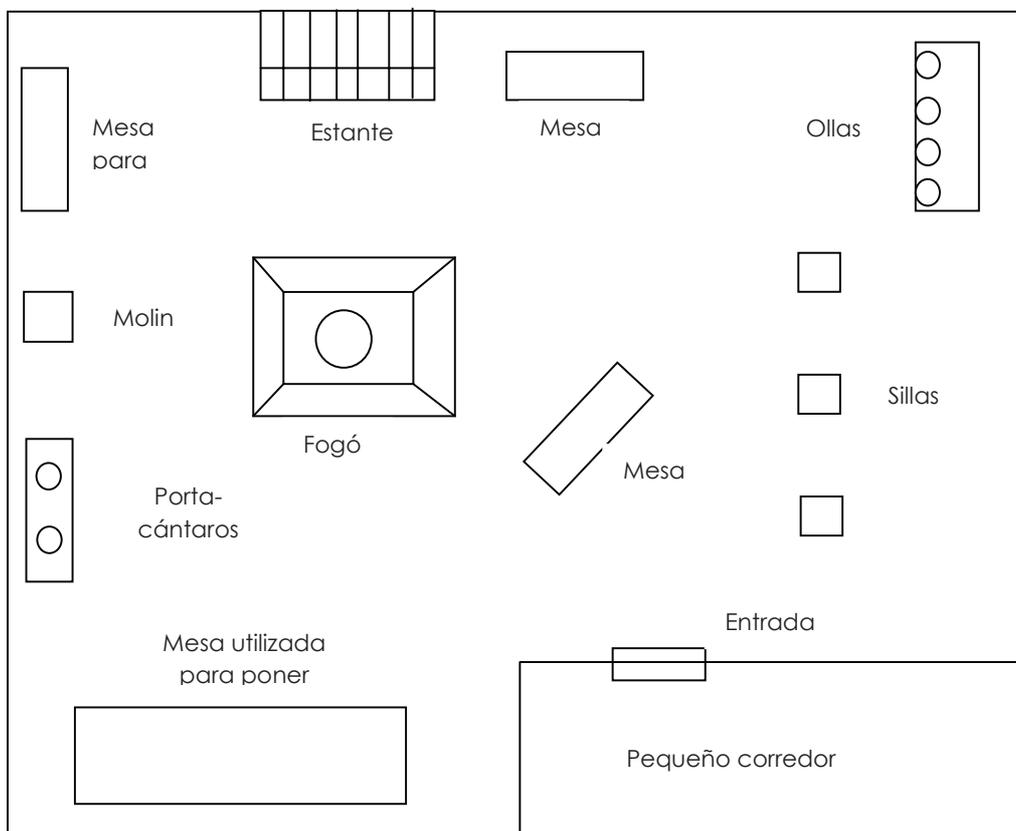


Gráfico No. 3.- Principales muebles en una cocina de Rosario Bawits/Bajucú

4.3 Utensilios de uso cotidiano

Los utensilios empleados en las cocinas de las comunidades de estudio para la preparación de los alimentos, son variados y la mayoría de estos han pasado por un proceso de modificación con el paso de los años. Por ejemplo, las cucharas se elaboraban de madera, pero con los años, se fueron cambiando por aquellas hechas de plástico, aluminio o peltre.

El barro era el material de construcción de la mayoría de utensilios que se usaban hace más de 50 años atrás, con base en él, se elaboraban sartenes (*lu'um sarten*), ollas de diferentes tamaños (*oxom*), cántaros para transportar agua (*ch'ub'*), ollas denominadas *tinaja'* como depósitos de agua para el consumo y utilidad diaria de las familias, se hacían también comales (*lu'um samet*), parrillas (*lu'um yojket*), cazos, algunos tarros para beber agua y jícaras de dos tamaños, las más pequeñas les llamaban *sek*, mientras que las más grandes se les denominaba *b'el*, ambas eran utilizadas como contenedores para los alimentos que se ingerían a diario.

Poco a poco, los utensilios de barro fueron modificándose y cambiándose por otros tipos de materiales, de esta manera con la llegada de vendedores y la carretera de terracería en ambas comunidades de estudio, posibilitó un mayor contacto con centros poblacionales urbanizados como Comitán, Altamirano o Las Margaritas. Trayendo consigo que el barro se fuera sustituyendo por productos hechos a base de plástico y en los últimos diez años modificar este por el peltre y aluminio. De esta manera, el cántaro de barro que se usaba anteriormente, se cambió por uno de plástico, más ligero y de diferentes colores. Los *lu'um samet* o comales de barro, se cambiaron por comales de fierro que se venden en diferentes establecimientos de la ciudad de Comitán,

principalmente en los mercados municipales (1° de Mayo y 28 de Agosto), así como en el barrio de Jesusito⁴⁷ y el Cedro. Algo similar sucedió con las parrillas o *lu'um yojket*, la *tinaja* y los sartenes, al ser cambiados por fierro, plástico y peltre respectivamente.

Durante el proceso de preparación de algunos alimentos, las ollas son los utensilios de mayor uso en la cocina, por lo que hay diferentes tamaños y el uso es diverso, por ejemplo, se tienen ollas pequeñas a las que se les denomina *yal oxom* en las que se cuece frijol o algunas hierbas. Existe otro tipo de olla que sirve para cocer el maíz, recibe el nombre de *yox mal ixim*, tiene mayores dimensiones que las utilizadas para cocer el frijol. Un tipo más de olla es aquella que se le denomina *ch'ijchina'b'*, la cual es una olla que tiene una serie de agujeros para que pueda drenar el agua, ya que esta es utilizada para lavar el maíz después de que se ha nixtamalizado. Y finalmente están las *niwan oxom* u ollas grandes, las cuales tienen mayor capacidad que las anteriores ya que estas son utilizadas para preparar grandes cantidades de atol o caldo de res, principalmente.

Las ollas de barro, antes de comenzar a utilizarse en la cocina, pasan por un proceso de "curación", es decir, cuando son nuevas, es necesario recubrir la parte exterior de estas con calhidra y agua para generar una especie de impermeabilizante que impida la filtración de líquidos o preparaciones caldosas que se hagan en la olla. Enseguida que la superficie ha sido recubierta con la mezcla, se coloca junto al fuego para que el agua

⁴⁷ El barrio de Jesusito en Comitán, ha sido uno de los barrios más antiguos de la ciudad. Éste se distingue porque en él se encuentra la mayor cantidad de establecimientos de talabartería en el que se pueden encontrar huaraches, riendas para caballos, herrajes de fierro, cueros de vacuno.

Por su parte, el barrio de Tojolabal se ha incrementado en la presencia de ollas de barro, se encuentran las diversas variedades de ollas de barro y por la presencia de otros armados barrios muy cercanos a El Cedro. En los que se vendan diversos productos



de cal sea absorbida por el barro de la olla y de esta manera se obtenga una mayor resistencia.

Fotografía.- Diversos tipos de ollas/ Antonio Nájera

La prensa o torteadora es otro de los utensilios de suma importancia entre las labores cotidianas de preparación en la cocina. Anteriormente no se utilizaba la prensa con la que ahora aplanan las pequeñas bolitas de masa para hacer las tortillas, hace algunas décadas, la prensa no era utilizada en las comunidades de estudio, más bien en sus inicios las tortillas se elaboraban con las manos, a través de estas se les iba dando la forma y extendiendo la pelotita para hacer un disco plano que después de aplanado, se colocaba en el comal que era de barro y se esperaba a que se cociera y estuviese lista la tortilla.

Posteriormente por la misma necesidad de las personas, principalmente las mujeres, se construyó un torteador, el cual consistía en un pedazo de madera con la forma de un disco con un grosor que dependía de quien lo hacía pero no iba más de los 8 o 10 centímetros, la base de este era un poste que se sembraba en la tierra para que estuviera firme y no se moviera, de esta manera quedaba el torteador de madera en un lugar de la cocina.

Sin embargo, se tuvo la necesidad de mover el torteador de un lugar a otro y entonces se le quitó el poste inmóvil y en lugar de éste se le puso tres patas a la altura del pecho de la persona que iba a tortear la masa, a este instrumento se le llamo *tsilub' waj*, instrumento que sirvió en gran medida en el trabajo cotidiano de las mujeres. Por otra parte, en lugar de naylor como se utiliza para que la masa no se peque en las paredes de la madera, se usaban hojas de plátano cuyo procedimiento cotidiano era, poner un pedazo de hoja abajo, en medio la bola de masa y otro pedazo de hoja de plátano arriba para que así la mujer principalmente, comenzara a aplanar la masa y le fuese dando la forma de un disco para que posteriormente se colocara sobre el comal y se cociera.



Fotografía.- *ts'ilub' waj* /Antonio Nájera

Algunas familias comenzaron a frecuentar los mercados de la ciudad de Comitán y pudieron observar la existencia de prensas para hacer las tortillas, hubo quien compró la prensa y la llevó a la comunidad, se socializó el instrumento y más tarde gran cantidad de familias comenzaron a utilizarla, dejando el *tsilub' waj* y utilizando la

prensa. Actualmente este es el medio más eficaz que utiliza la gran mayoría de las familias en ambas comunidades de estudio, sin embargo, existen también familias, sobre todo en Bajucú, que por su status económico les ha posibilitado poder adquirir a través de la compra, tortillas hechas en maquina llevadas desde la ciudad. Esto ha generado que se estén dando transformaciones interesantes en las labores cotidianas, principalmente de las mujeres, pues las actividades como las de “tortear”, van pasando aun segundo plano y se integran otras actividades en la vida de las mujeres. Por ejemplo, ahora hay una mayor participación en nombramientos especiales como presidentas del programa Oportunidades o bien como promotoras o asistentes de salud.

Por su parte, el molino es también otro utensilio de gran utilidad en la cocina, durante la época de los abuelos que se remonta a poco más de 100 años aproximadamente, no existían los tipos de molino que se pueden encontrar actualmente al interior de las comunidades tojolabales. Durante esta época, se utilizaba en gran medida la piedra de moler llamada *cha´* en tojolabal, está compuesta por una piedra alargada en forma de taco y una superficie rectangular plana, juntas posibilitan moler granos, la *cha´* era común utilizarla para moler el maíz que servía tanto para hacer las tortillas como para el posol que se acostumbraba beber a medio día; este trabajo estaba a cargo de las mujeres quienes desde muy temprano (entre las 3 y 4 de la mañana) para que a los primeros rayos de sol comenzaran a elaborar las tortillas. Durante varios años, esta piedra era la única forma que posibilitaba la molienda de granos para el consumo, sin embargo, enseguida llegaron los primeros molinos manuales conocidos como *juch´ub´ixim*. Tal como nos menciona uno de los actores que me permitieron conocer las prácticas alimentarias de ambas comunidades

“Primero teníamos el molino chiquito, lo compramos en Comitán, antes, antes cuando vimos que es más mejor el molinito este, hay comprábamos molino cada quien compraba, hay muelen el maíz de nixtamal, hay muelen posol, hay muelen de todo. Pero ya después cuando vino un proyecto con el molino grande nixtamal en el grupo, entonces ahora ya solo

*muelen el posol y después para masa pues, allí en el molino lo muelen, ya es más fácil, pero la piedra ya no*⁴⁸.



Fotografía.- *juch'ub'ixim* utilizado por las familias tojolabales

Antonio Nájera

Con la conformación de las organizaciones sociales, la población se vio favorecida con la llegada de algunos apoyos gubernamentales, tales el caso de los molinos eléctricos que tienen una mayor capacidad para moler granos de maíz. Al principio en la comunidad de Rosario Bawits se inició con un solo molino, que era utilizado por la mayoría de las familias de la localidad, sin embargo, la conformación de grupos en el interior de ésta, promovió que se hicieran solicitudes para obtener un molino por cada grupo conformado, de esta manera se obtuvieron otros 3 molinos más. Esto permitió que cada familia que simpatiza con algún grupo en la comunidad, pudiera asistir al molino del grupo para procesar el maíz que les sería útil la elaboración de las tortillas y demás platillos. El costo de la molienda, es de 1 peso por dos litros de maíz que se lleva, es un costo bajo y que además facilita las labores cotidianas de las mujeres.

Por su parte, en Bajucú llegaron también proyectos de molinos, pero como la comunidad es de mayores dimensiones tanto en extensión como en demografía que Rosario Bawits, el número de estos aumentó al igual que la conformación de grupos. Se

⁴⁸ Entrevista realizada al señor Marcelino Gómez Sántiz con fecha 05 de marzo de 2009 en la localidad de Rosario Bawits, municipio de Las Margaritas.

tienen detectados actualmente, 7 grupos que operan al interior de la comunidad, 5 de ellos pertenecen al Partido de la Revolución Democrática (PRD), uno más simpatizante del Partido Revolucionario Institucional (PRI) y finalmente un grupo del Partido Acción Nacional (PAN), sin embargo, ante la llegada de los molinos, únicamente se tenían 5 grupos a los que se les dotó de un molino a cada uno de ellos.

En ciertos hogares, donde el status económico ha tenido una mayor relevancia en la vida cotidiana, se pueden encontrar molinos de uso particular, mismo que son usados sin la necesidad de trasladarse hasta donde se encuentra el molino del grupo

Hasta hace 1 año, en el 2008 comenzaron a utilizar algunas familias tortillas hechas en maquina, con esto se da una nueva modificación a la dinámica que se venía desarrollando en las últimas décadas. Esto ha traído consigo que algunas labores cotidianas que realizaban las mujeres, se vayan eliminando y se ocupen en otras, por ejemplo, ser presidenta del programa gubernamental Oportunidades o bien tener una colaboración más estrecha con los servicios de salud como promotoras. Con la introducción de la tortilla maquilada contribuye a facilitar las actividades, pero también genera la responsabilidad de tener el recurso económico para adquirir uno o dos kilos de tortilla diario.

Para mantener calientes las tortillas, se utiliza un pumpo (*tsuj*) en el que son depositadas éstas después de haber salido del comal. Algunas familias, ya no utilizan el pumpo y lo han cambiado por vasijas de plástico con una servilleta de tela en su interior, sobre la cual son depositadas las tortillas. En ambos utensilios, la forma en que son colocadas es por capas formando un círculo.



Fotografía.- Pumpo para las tortillas/ Antonio Nájera

4.4 Responsables de las tareas diarias en la preparación

En cuanto a la preparación de los alimentos, el papel de la mujer es sumamente importante, su actividad se inicia desde muy temprano hasta anochecer. La cocina es el espacio en el que adquiere significado y relevancia su actividad como cocinera y encargada de transformar los alimentos en platillos, para la nutrición de los integrantes de la familia.

Entre las actividades que realizan las mujeres a diario se encuentran las siguientes:

- Ir al molino para moler el maíz.
- Elaborar las tortillas.
- Preparar los alimentos (tomar café, desayuno, medio día, comida y cena).
- Distribuir y servir las diferentes comidas.
- Lavar los trastes utilizados.
- Asear la casa (barrer y levantar algunas basuras).
- Trabajar en la milpa (roza, tumba, quema, siembra, limpia, abona, tapizar).
- Cargar agua.
- Ir al monte por la leña.
- Darle de comer a los animales (gallinas y puercos).
- Desgranar maíz.
- Cuando hay enfermos o ancianos (as) estar al cuidado de ellos.

También las mujeres participan activamente en las labores agrícolas con gran compromiso, pues contribuyen en gran parte para la obtención de los alimentos que son indispensables para el consumo familiar.

El espacio de la cocina está a cargo de las mujeres, sin embargo, existen algunas actividades de preparación fuera de la cocina en los que no necesariamente participa la mujer, por ejemplo, durante la práctica del *kojtak'in*, son los hombres sobre quienes recae la responsabilidad de sacrificar a la res, obtener la sangre, despielarla, trozar la carne y repartirla. A lo largo del *kojtak'in*, la mujer tiene una pequeña participación, que es la de lavar todas las vísceras del animal pues éstas también son aprovechadas y repartidas durante esta práctica.

En el campo, de igual forma la responsabilidad de la mujer es preparar una pequeña fogata para calentar los alimentos que se llevaron, preparar el café y el posol para que el esposo, los hijos o acompañantes prueben los bocados.

4.5 Técnicas de cocción

Entre los tojolabales de las comunidades de estudio, tienen varias técnicas de cocción que les han permitido que los alimentos sean más apetecibles, transformando de esta manera el estado natural de algunos alimentos.

La primera técnica de cocción que es muy utilizada es el hervido, bajo esta técnica se preparan la mayoría de hierbas que se recolectan (*kulix*, mostaza, flor de calabaza o *k'anip*, *kojkolita*, *ts'u'ul*), así también la carne de res es hervida para prepararse en caldo junto con algunas verduras como chayotes y papas; lo mismo sucede con la carne de pollo. En algunas ocasiones los huevos son también hervidos, con el propósito de que su interior, tanto la yema como la clara, tengan un cocimiento y queden “duros”, por lo que reciben el nombre de “huevos duros”.

Las aguas de chile, también recaen bajo esta técnica, pues se pone a calentar sobre el fuego una caldera con agua, para que después se vierta en una taza que es utilizada como salsera y se le agregue una vez que el agua está casi hirviendo, un puñado de cilantro y chile machacado junto con algunas piscas de sal, para que tenga sabor el agua de chile y sea el complemento del platillo preparado.

Los elotes también son preparados a través de la técnica de cocción de hervido, sobre todo durante la temporada en el que las milpas ya comienzan a tener elote, se cortan algunos y se llevan a la casa, particularmente en la cocina para que pongan a hervir y enseguida se coman. Al elote, se le quitan algunas hojas que lo envuelven, pero se deja con la mayor parte de estas, se sumergen en agua con sal o azúcar, dependiendo del gusto de la familia, una vez que fueron puestos en una olla con agua, se coloca sobre el fuego para que inicie el proceso de cocimiento, continuamente se va checando que el grano del elote esté cocido. Una vez cocido, se deja que se enfríen y enseguida se comienzan a pelar, a quitarles las hojas y dejar el elote libre de hojas y listo para comer. Algunas familias acostumbran beber algunos vasos del agua que se utilizó para cocer los elotes, pues consideran que tiene propiedades curativas para los riñones.

Otra técnica de cocción utilizada es la de asar, la cual es utilizada principalmente para el cocimiento de la carne de res o puerco. Cuando se ha cazado algún animal, es responsabilidad del hombre prepararlo en el lugar en que fue cazado, es decir, le quita la piel o las plumas y las vísceras, y es llevado hasta la cocina para que sea la mujer quien ponga la carne del animal ensartada en asadores de metal y sea puesta muy cerca del fuego para que se ase.

El elote es otro de los alimentos que se asa, se coloca junto sin quitarle las hojas que lo cubren, sobre el fuego y se espera que los granos se hayan asado para retirarlo del fuego, quitarle las hojas y comerlo.

El freír como técnica de cocción, está relacionada con la utilización de manteca de cerdo o aceite vegetal como elemento sazonador para la transformación de los alimentos. Hasta hace un par de décadas, la utilización de manteca de cerdo entre las familias de las comunidades era bastante común, en ocasiones cuando se sacrificaba

algún puerco, la manteca que se obtenía servía para el uso de la familia. Sobre todo en la época de Semana Santa, el sacrificio de puercos era bastante común, aprovechándose la carne para el consumo y utilizando la manteca para sazonar el frijol, ya que se tenía y actualmente algunas familias tienen la creencia, que durante esta fecha no es recomendable comer el maíz únicamente hervido ya que se está comiendo garrapatas, entonces para que esto no suceda, se fríe el frijol o bien se muele pero debe de ser frito.

Otra forma de cocimiento es el tostado, es decir, aquella forma en la que necesariamente debe de existir un comal para poder colocar el alimento que se quiere preparar. Bajo esta forma de cocción, encontramos las semillas de calabaza (*b'ak'um*), las cuales son separadas de la pulpa de la verdura, lavadas, se dejan secar y enseguida son puestas sobre un comal de barro, para que el calor del fuego, las vaya dorando hasta que estén lo suficientemente tostadas se saquen del fuego y pasen al siguiente proceso, que es la molienda.

Una vez que las semillas están lo suficientemente tostadas, se trituran en la piedra de moler (*cha'*) agregándoles algunas pizcas de sal, para que quede en forma de polvo y se agregue en los frijoles durante el desayuno o la comida, dando un sabor diferente a este platillo.

Bajo esta forma de tostado, encontramos también las tostadas de maíz y el café. Por una parte, las tostadas, su proceso de elaboración resulta muy similar a la de las tortillas, con la diferencia que necesariamente tienen que mantenerse un tiempo mayor al fuego para que adquieran una consistencia de mayor dureza que las tortillas. Mientras que el café, después de haber pasado por todo el proceso de corte, despulpe, lavado, secamiento y quite del cascabillo; se continúa con la etapa del *dorado*, es decir, se coloca un comal de barro sobre el fogón para después colocar las semillas de café e iniciar con el proceso de dorado, este tipo de comal, contribuye en gran medida para que no se doren demasiado los granos, pero tampoco estén crudos. La persona que está a cargo del tueste del café, tiene el deber de mover constantemente los granos para que el tostado sea uniforme. Finalmente, los granos de café que fueron dorados

enseguida serán molidos para obtener café en polvo, mismo que se constituirá como bebida indispensable en las cocinas de las familias tojolabales.

4.6 Proceso de conservación de la carne

En la localidad se han desarrollado técnicas de preservación de alimentos que data de la época de los abuelos, en este caso la preservación de la carne, por la falta de un refrigerador, enfriador u otro medio que posibilite la preservación de los productos, como se describe a continuación:

Lo primero que se realiza es dividir la carne que tiene hueso y aquella que está en posta o que no tiene hueso. Vamos a ver que para la primera parte (carne con hueso), como el día anterior cuando se sacrificó la vaca, las partes fueron cortadas en pedazos, entonces estos estaban colocados en una cubeta de plástico. Estando en esta, se fueron seleccionando los pedazos de carne con hueso y se ensartaron en el asador, tal como se observa en las fotografías que fueron tomadas en relación a este acto (registro gráfico en las fotografías del día 09/03/09).

La carne en el asador debe de ir lo más alineada posible, se busca que los pedazos no queden muy flojos, por lo que en todo momento se va cuidando y buscando qué pieza se ensarta primero y cuál después. Cuando ya se tiene lleno un asador y todavía se tiene carne, entonces se toma otro asador y se ensarta la carne que quedó.

Teniendo listos los asadores con la carne, se consiguen 2 pares de parrillas, en este caso son *lu'um yojket*, es decir, parrillas de barro o tierra como ellos las conocen. Estas parrillas se ponen en los extremos de un lado del fogón para que sobre ellos descansen los asadores.

Cuando se han puesto los asadores sobre los *yojket*, se acercan a la lumbre del fogón para que se vayan asando poco a poco los pedazos de carne. Este cocimiento previo de la carne, servirá para que pueda preservarse en buen estado y no se descomponga por un tiempo de 15 a 20 días. Sirve también para que la carne al estar fresca, se vaya

secando poco a poco, va cambiando de color, es decir, del rojo que es la coloración de la sangre, a un color negruzco como si fuera azúcar quemada. Se le van dando varias vueltas al asador para que se vaya asando por igual todos los pedazos de carne ensartados y el cocimiento se de dando por igual en cada trozo.

Cuando se ve, que todos los trozos de carne están asados y tienen la misma coloración, se levantan los asadores y se cuelgan sobre unos lazos amarrados a las bigas que sostienen el techo de la cocina. Estos lazos están colocados a una distancia aproximada de 1.50 o 2 metros del fogón para arriba, el hecho que se coloquen lazos por encima del fogón es porque también el humo ayudará a la preservación de la carne, pues el humo que expiden los leños al quemarse, permite que la carne se vaya ahumando, se seque aún más y se preserve en buen estado por un lapso mayor de tiempo.

Para la carne que no tiene hueso o denominada en “posta”, el primer paso que hay que realizar es, hacerla en tasajos, es decir, cortar tiras de carne de aproximadamente 4 centímetros de grosor. Después de esto, se le comienza a poner abundante sal en todo el tasajo para que se vaya salando y después se coloque sobre los lazos junto con la demás carne asada con hueso y dejar que se vaya ahumando, secando, no le junte gusano y se logre una preservación más efectiva.

El uso de refrigerador es bastante restringido en Rosario Bawits, pues se tiene un aproximado de 5 familias que cuentan con uno de ellos, relacionándolas con aquellas que tienen una pequeña tienda de abarrotes y es usado para mantener fríos algunos productos como refrescos, jugos o yogurt. Mientras que en Bajucú, quienes cuentan con refrigerador son aquellas familias que tienen mayores recursos económicos o también que cuentan con algún establecimiento de abarrotes, que además de tener un refrigerador hay quienes tienen enfriadores. El número de tiendas posibilita ver la diferencia entre una comunidad y otra, mientras que en Rosario Bawits se contabiliza a penas 5, en Bajucú se tienen 22 tiendas funcionando con sus respectivos refrigeradores.

Aunque ya existe el uso de refrigeradores, las técnicas para la preservación de la carne continúan siendo un medio efectivo para mantenerla en buen estado durante algunos días.

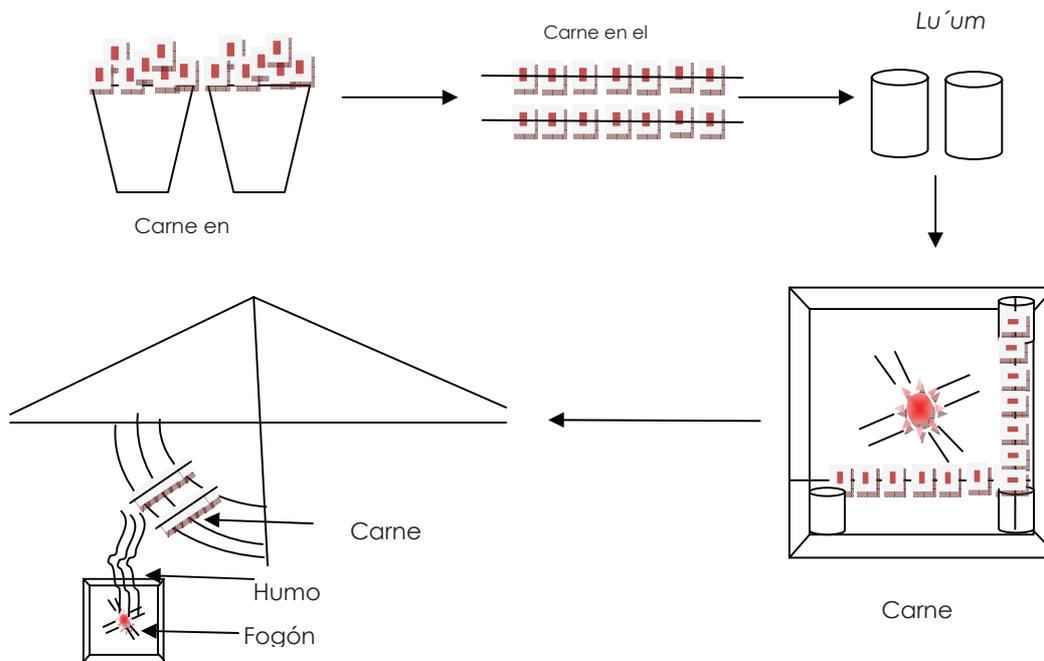


Gráfico No.4.- PROCESO PARA LA PRESERVACION DE

4.7 Fermentación de alimentos

Entre las comunidades de estudio, se realizan algunas fermentaciones en relación a productos como el maíz y la caña de azúcar (en comunidades vecinas), para la preparación de alimentos como el atol y el posol o en el caso de la caña de azúcar con la *chapuza*, bebida embriagante preparada a partir de la fermentación y destilación de la panela.

La preparación del atol agrio (*pajal mats* en tojolabal y *jocoatol* conocido en la región de Comitán), es un ejemplo del proceso de fermentación que el pueblo tojolabal realiza con el propósito de transformar y elaborar bebidas y platillos para ocasiones especiales como las fiestas comunitarias.

El atol agrio, para muchos pueblos chiapanecos es considerado una bebida importante utilizada tanto en rituales como en fiestas religiosas y eventos como fiestas de santos patrones, casamientos, bautizos o graduaciones. Para el pueblo tojolabal, el *pajal mats* como es denominado en tojolabal al atol agrio, se continúa elaborando en algunas comunidades como Lomantán de manera colectiva, no por ello en las comunidades de estudio se ha dejado de elaborarlo. Esta preparación, por lo general está vinculada a la fiesta del santo patrón y se realiza con la participación de todos aquellos que son católicos, ya que cada participante aporta cierta cantidad acordada de maíz.

Cuando se ha reunido el maíz de cada participante, es necesario que algunos ofrezcan ollas de barro grandes, con capacidad aproximadamente de 19 y 20 litros. Las cuales serán usadas para cocer el maíz, con fuego que ha sido preparado sobre el piso con abundante leña; el cocimiento del maíz va acompañado además del agua, de un número considerable de puños de cal, esto dependiendo de la cantidad de maíz puesta en la olla.

Las mujeres, participan en cada momento del proceso, desde lavar el maíz hasta mover constantemente el atol en preparación. Este es un espacio donde las mujeres pueden fortalecer sus lazos de amistad y comunicación constante, pues durante la estancia se puede observar y escuchar una constante plática entre las participantes donde se distinguen expresiones de asombro, de alegría, de atención, hay risas e intercambio de expresiones y palabras.

Para preparar el *mats* es necesario llevar a cabo los siguientes pasos:

Primero se desgrana el maíz en un canasto, para que la “basura” que trae el olote no se junte con el maíz desgranado, una vez hecho esto, es necesario poner en una cubeta de plástico la cantidad de maíz que se desee. Se le agrega agua para lavarlo, cuando el grano de maíz ha sido lavado, se coloca en una cubeta de aluminio con agua y tres puños de cal para que se cueza el maíz.

Se deja que se enfríe, para que después se ponga todo el maíz cocido en otra cubeta con agua y se deja bien tapada, puede ser con alguna manta o bien con alguna tapa

que tenga el recipiente, para que no entre ningún animal. Después de dos días que se ha dejado remojándose, se comienza a mover con una vara todo el maíz desgranado, esto con la finalidad de que se vayan mojando todos los granos y a la vez se vaya agriando. Esto se lleva continuamente moviendo cada 3 días.

A los 8 días de remojo, se vuelve a poner en un canasto para lavar el maíz nuevamente y después llevarlo al molino para que lo procesen y quede molido el maíz. Se lleva a la casa y se comienza a amasar como si se estuviera haciendo masa para hacer las tortillas. Cuando la masa a quedado uniforme, se coloca toda la masa en un traste grande, puede ser un tambo de plástico, para batir con la mano la masa. El paso siguiente es agregarle agua, con cierta medida para que no quede muy espeso ni muy claro.

Una vez hecho estos pasos, poco a poco se va colando la mezcla que se hizo y se va colocando en otro traste, en este caso una olla de barro de aproximadamente 20 litros. Se deja la olla bien tapada una noche para que vaya agarrando sabor. Al día siguiente, le quitan el agua que quedó por encima de la mezcla, hecho esto, se coloca la olla sobre el fuego, generalmente el fuego se hace fuera de la casa en el patio. Sin embargo, se trata de no llenar por completo la olla, para que así se pueda mover; estando en el fuego cociéndose se mantiene moviendo constantemente, pues si se deja de mover un solo instante se comienzan a formarse grumos de la mezcla y puede ya no servir. Se recomienda también que cuando se está moviendo, no pueden ver esta práctica las mujeres embarazadas, según la tradición y la creencia, pues aunque ya este en su punto de cocimiento el atol se “corta”, pierde fuerza y queda claro.

Cuando se observa que ya está cocido, se le agregan 3 kilos de azúcar, si el maíz puesto en la olla equivale a 1 quartilla, si en lugar de azúcar se le pone panela hay que agregarle 2 kilos esto para que tenga un sabor agradable y dulce.

4.8 Una parte de la Gastronomía tojolabal

Durante los últimos años, la gastronomía tojolabal cada vez se ha hecho más variada y diversa. El maíz ha sido el elemento básico, para la elaboración de diversos platillos

que componen gran parte de la gastronomía de las familias tojolabales en ambas comunidades de estudio

De esta manera, se han establecido 3 categorías para conocer parte de la gastronomía tojolabal, estas son: platillos cotidianos, platillos ocasionales y otros platillos. En cualquiera de ellas, el trabajo de la mujer en la preparación es fundamental para la elaboración del platillo, ya que este quehacer culinario ha sido transmitido de generación en generación, de madres a hijas y muy poco de madres a hijos varones.

Desde la cotidianidad, la gastronomía tojolabal, se basa principalmente en la preparación de platillos como: frijol cocido, frijol con huevo, huevos revueltos, huevos pasados por agua, huevo en forma de tortilla. Estos platillos se complementan con tortillas, sal, chile y bebidas como posol y café.

Mientras que los platillos de la categoría de ocasionales, están en función de la temporada y disponibilidad de los ingredientes (alimentos) necesarios para la preparación de los platillos. Bajo esta denominación encontramos la preparación de las hierbas silvestres que crecen entre la milpa durante la temporada de lluvias, mismas que son preparadas freídas o hervidas. En este mismo apartado encontramos los hongos silvestres, mismos que son preparados ya sean asados o en caldo.

Bajo la categoría de platillos ocasionales, también se encuentran los caldos, mismos que no son consumidos de manera frecuente, dependen en gran medida de la disposición económica para comprar ciertos alimentos, como la carne de res y pollo, o bien, del deseo por consumirlo. Es decir, un caldo de pollo puede comerse cada 8 o 15 días, dependiendo del deseo que tenga la familia por comer este platillo, la posibilidad de sacrificar alguna gallina o bien porque los ingredientes se tengan y amerite elaborarlo, por ejemplo cuando se tiene carne de conejo o venado que fue cazado.

Por lo general, en la preparación de los caldos, no puede faltar la carne, ya que es el elemento que le da sabor al caldo. De esta manera, tenemos caldos de carne de: res, pollo, conejo y venado, principalmente. Aunque logré registrar la preparación de 2 tipos de caldos, en los que no está presente la carne, el de calabaza y el de hongos. De

todos ellos, se destaca el de res, debido a que durante las festividades de muertos, adquiere un significado ritual, ya que se convierte en el platillo por antonomasia para las almas de los difuntos.

Durante las ocasiones especiales, como una fiesta familiar⁴⁹, comunitaria o el sepelio de algún difunto, se elaboran tamales. Entre las principales variedades que se tienen, están los de: cabeza de puerco, elote (*pats*), *pitul*⁵⁰ y pollo, estos últimos mezclados con un recado preparado por las mismas cocineras. A este platillo, le acompaña atol de maíz agrio (*mats* o *pajal mats*), café o refresco, siendo este último el que está tomando mayor presencia en las celebraciones, tanto en frecuencia como en cantidad.

Finalmente, se tienen otros platillos, mismos que son preparados por las mujeres de las diversas familias de ambas localidades, entre ellos se encuentran las tortillas rellenas de frijol molido denominadas *ch'enk'ul waj* tortillas de elote llamadas *ts'ejeb*, guisos de calabaza, calabaza en dulce, tsilacayote en dulce, y asado de puerco⁵¹.

4.9 El *kojtak'in*, una práctica ritual en el proceso de Preparación

El *kojtak'in* es una práctica que en la gran mayoría de las comunidades del pueblo tojolabal realizan, principalmente se lleva a cabo en los días de *Todos Santos* y *Día de Muertos*, pues tiene un sentido de ofrenda para los difuntos. La principal ofrenda, es un caldo de res preparado el 30 de octubre de cada año, es preparado con los mejores trozos de carne que les fue repartido durante esta práctica.

El *kojtak'in* consiste en la compra, preparación y distribución equitativa de carne de ganado vacuno. No es solo el factor de reparto el que se hace presente, sino también son los lazos de cooperación colectiva que se establecen entre la comunidad o bien

⁴⁹ Dentro de las fiestas familiares podemos encontrar cumpleaños, bautizos, matrimonios y graduaciones.

⁵⁰ El tamal de *pitul*, es una variedad de tamal que está elaborado a partir de masa y granos de frijol enteros integrados a la masa. En la región de la ciudad de Comitán reciben el nombre de *pitaul*.

⁵¹ Carne de cerdo con recado.

entre quienes participan en esta práctica, lo que la hace interesante. Ya que cada uno de los participantes ayuda en el proceso de la matanza de la res, el corte de las piezas de carne, así como en la repartición; tomando en cuenta que en todo momento se hacen acuerdos de manera colectiva, por ejemplo, si el tamaño del pedazo de carne es el apropiado. O bien, cuando ha de venderse alguna pieza de la res, como las patas, la cabeza, la cola o la piel, se acuerda entre todos cuánto habrá de costar cada pieza. Ante ello, se deja ver que tanto, la organización como la colectividad, es fundamental para la toma de acuerdos. Quizás se piense que esta práctica promueve en gran medida la igualdad, sin embargo, es cuestionable ya que en la mayoría de las ocasiones se puede percibir que a lo largo del proceso hay cierta vigilancia de los participantes al iniciar con la repartición de la carne, por ejemplo, que los trozos de carne sean similares entre unos y otros.

Durante el trabajo de campo, se dejó ver que el *Kojtak'in* no es una práctica exclusiva del día de muertos, puede llevarse a cabo en cualquier fecha del año, aunque con un sentido y significado diferente que en *Todos santos*. De esta manera, durante la visita realizada el 29 de enero de 2009 a Rosario Bawits, desde muy temprano los hombres ya tenían amarrada la mancuerna de novillos (2 toros jóvenes), los cuales serían sacrificados en el *kojtak'in*, el número de participantes fue de 48. Es preciso aclarar que anteriormente, entre 20 y 30 años atrás, participaba toda la comunidad en esta práctica, sin embargo, con el paso de los años se fue modificando y ahora participan aquellos que desean comer carne de res y que además tendrán el dinero que se necesita para pagar entre todos el costo del animal.

Dos días antes, los participantes toman el acuerdo de que se quiere hacer *kojtak'in*, por lo que es necesario buscar los animales que habrán de ser comprados y sacrificados. En esta ocasión, entre los ejidatarios de la misma comunidad se compró una mancuerna de novillos, los cuales no se pagaron en efectivo ni al momento sino que el dueño llegó a un arreglo con el grupo de participantes y proporcionó el animal en calidad de *fiado* para pagarlo en dos meses. Se llevó a cabo el arreglo del costo de los animales, pactándose la cantidad de \$14,300 por ambos novillos.

Una vez teniendo los animales, se dejan por la tarde para que pasten (coman zacate) cerca de la comunidad y al día siguiente se lleven a la parte central de la comunidad para que sean sacrificados.

El día de la *matada*, como algunos pobladores le llaman, desde muy temprano se juntan los hombres, principalmente adultos y algunos jóvenes, para ir a traer la mancuerna y comenzar a *manearlos*, el maneo consiste en amarrar fuertemente al animal de las patas y tumbarlo al suelo para que a la hora que se sacrifique no patalee o golpee a alguna persona.

Cuando el animal está perfectamente amarrado, por lo general, son las personas (de entre 50 o 60 años) quienes toman un cuchillo filoso y palpa con los dedos de su mano sobre la parte del pecho del animal buscando la ubicación del corazón para introducir el cuchillo y de esta manera perforar el corazón del animal y se inicie una hemorragia. Cuando se le ha introducido todo el cuchillo (aproximadamente 25 cm.) el flujo de sangre del animal es en grandes proporciones, la cual es colectada en una taza de peltre y esta misma es puesta (la sangre) en un bote de plástico de mayor capacidad (19 litros). De una res se puede obtener hasta un bote lleno, es decir, 19 litros de sangre. En este caso se lograron coleccionar 2 botes con sangre, cuyo contenido será el primer elemento del animal que será repartido en partes iguales entre todos los participantes.

Cuando la sangre ha terminado de salir por la perforación, se desamarra al animal, pues ya ha muerto, y se agarra de las patas para ponerlo “boca arriba” con la parte de la panza mirando al cielo. Cuando está en esta posición algunos se encargan de comenzar a despielar (quitar la piel) al animal. Se inicia con un corte que va desde la parte de la trompa hasta el ano y a partir de allí se comienza a quitar toda la piel del animal, es una forma de quitarse la ropa y quedar al desnudo.

El primer corte que se le hace al cuerpo de la res, es en la parte de las patas, las cuales son cortadas con cuchillo y se comienza a cortar al animal por partes. Se inicia con el corte de las piernas y brazos y poco a poco se va cortando la parte de las costillas, pues es necesario cortar con cuidado para no romper la parte del estómago pues allí se

encuentran las vísceras que contienen, aún excremento, por lo que se procura no romper el estómago para no contaminar la carne con los desechos del animal.

Mientras se está cortando el cuerpo de la res, algunos participantes van al cerro en busca de ramas de árboles que servirán como una especie de cama sobre la que se pondrá toda la carne que se ha cortado. Con las ramas se hace una especie de círculo y una vez cortadas las primeras piezas de carne, son depositadas en éste.

Durante el descuartizamiento de la res, todos participan en el corte, algunos primero y otros después. Lo fundamental es que todos ayuden en todas las actividades que tengan que ver en esta práctica. Cuando se ha cortado todo el animal, se comienza con el acuerdo sobre la venta de la cabeza, las patas, la cola y la piel. El acuerdo se va tomando en voz alta y se les pregunta cuánto habrá de costar cada pieza de estas. La cabeza fue vendida en \$5.00 pesos, cada pata se vendió en \$6.00 y \$8.00 las patas del novillo más grande, la cola uno de los participantes la compró en \$1.00 y finalmente las pieles de los dos novillos se vendieron, una en \$65.00 y la otra en \$200.00, el precio fue fijado por el tamaño del animal.

Como ya se han vendido estas partes del animal y en total suman la cantidad de \$333.00, ahora es necesario descontar a la cantidad de \$14, 300, producto de la suma de ambos animales. Descontando \$333.00, quedó la cantidad de \$13,967 los cuales se dividieron entre los 48 participantes, quedando por pagar \$291 pesos por cada persona que participó en la compra de carne del *kojtak'in*.

Realizadas las operaciones matemáticas sobre la cantidad de dinero que tendrá que pagar cada participante en un lapso de 2 meses, se comienza a repartir la sangre que se obtuvo de los animales. Primero los participantes llevan un pequeño traste de plástico o peltre y forman un círculo, en este caso el reparto está a cargo de dos personas mayores o *b'ankilales*, quienes con un vaso van sirviendo una ración en cada traste hasta que todos tienen la "misma cantidad" de sangre, ni uno más ni uno menos. Finalizada esta primera repartición de la sangre, se toma un descanso de media hora para desayunar, aunque se queda una cuadrilla de 4 personas cuidando la carne para que los perros que merodean cerca de la carne no se la coman.

La segunda fase del *kojtak'in*, se inicia con la llegada de nueva cuenta de todos los participantes, quienes se fueron formando en parejas para comenzar a cortar la carne en pedazos proporcionales. Se toma el acuerdo del tamaño de cada pedazo de carne que habrá de cortarse, todos quedan en común acuerdo que el tamaño equivaldría a un trozo que entrara en la palma de la mano. Tomado este acuerdo, cada pareja inicia con el corte de la carne, en todo momento haciendo 48 cortes que equivalen al número de participantes. De esta manera se corta el bofe (pulmones), el hígado, el corazón, la panza, la tripa, el hueso, el cebo, carne en posta, el suadero, en fin cada una de las partes del animal.

Cuando ya está cortada toda la carne en pedazos proporcionales, se inicia la tercera fase del *kojtak'in*, que es la repartición. Ésta comienza con la conformación de un círculo con todos los participantes quienes llevan sus botes o trastes de plástico donde se depositarán la carne que les corresponde. El reparto está a cargo de un *b'ankilal*, y es éste quien comienza las rondas poniendo una pieza en cada uno de los trastes; de esta manera pone un pedazo de carne, de hueso, de cebo, de panza, de hígado, de bofe, de corazón y de todas aquellas otras partes que formaron a la res.

Entre los instrumentos que se utilizaron en esta práctica, están: cuchillos, hacha, machetes, lima para afilar (limadores), lazos, vasos y jícaras de peltre, botes de plástico y troncos de madera que sirvieron para cortar algunas partes que tenían hueso o partes duras donde era necesario utilizar la hacha.

Es interesante observar que en la mayor parte del proceso, existe una mayor participación de los hombres en esta práctica, pues la presencia de la mujer se circunscribe a estar al pendiente del recipiente propio donde colocan la parte de sangre que les corresponde y la carne, además de tener una participación mínima en la limpieza de las vísceras. En este último caso, fueron las mujeres quienes lavaron con agua el estómago y los intestinos, quitándole todo el excremento que tenían, para luego llevar estas piezas ya limpias a donde se encontraba reunida toda la carne. Esta es la

única participación de la mujer, aunque en la casa será ella la que se dedique a preparar un platillo con la carne que les correspondió del *kojtak'in*.

Por otra parte, haciendo una reflexión en torno al término *kojtak'in*, esta palabra puede dividirse en *kojta* que sería como compartir, algo colectivo y *k'in* cuya traducción es fiesta, entonces bajo esta diferenciación de raíces lingüísticas estaríamos hablando de que el *kojtak'in* es una fiesta compartida, es decir, hay participación de la colectividad en algún festejo, en este caso el Día de Muertos. Mientras que la segunda reflexión en cuanto al término, giraría en relación a *koj* cuyo significado promovería también compartir o dividirse algo, complementándose con *tak'in* que quiere decir dinero, estaríamos ante una interpretación en el que el *kojtak'in*, sería dividirse una deuda de dinero en partes iguales. Sin embargo, estas reflexiones quedaran para los futuros trabajos de investigación que pueda realizar o bien para aquellos que se interesen en esta temática.

Como se mencionaba anteriormente, hoy en día el *kojtak'in* ha cambiado considerablemente, ya que podría hablarse de dos sentidos y significados a lo largo del año. Uno sería la carga ritual que representa sobretodo durante las fiestas de Todo Santos, en las que el caldo de res, es el alimento por excelencia tanto para los difuntos como para los familiares. Mientras que por otro lado, esta práctica ha cambiado, sobretodo porque ahora adquiere un sentido monetario, es decir, en Bajucú se habla de *kojtak'in* cada 8 o 15 días, es decir, ya existen personas que sacrifican reses para venderlas por kilos entre la población. Han encontrado en la venta de carne de res una forma para obtener recursos económicos.

4.10 Transformación del maíz

El maíz, ha sido y sigue siendo el alimento básico de los pueblos mesoamericanos. De esta manera, para el pueblo tojolabal el maíz juega un papel relevante en su vida diaria, pues es utilizado tanto como sustento alimenticio de la familia hasta como producto de intercambio para la obtención de cierto recurso económico que será utilizado para las necesidades de la familia. Por ejemplo, cuando se tiene alguna necesidad económica por enfermedad, es viable vender uno o dos bultos de maíz de la cosecha obtenida, y

con ello conseguir algo de dinero para satisfacer la prioridad que se tiene, como menciona Hermelindo Aguilar:

“En dado caso en una necesidad ya lo venden por cuartillas, que lo vendan por toneladas no, nadie lo vende, solo por cuartillas o quizás un costal o un bulto, lo venden por alguna necesidad de la familia, ya sea por alguna enfermedad urgente o alguna otra cosa”⁵²

El maíz es usado de diversas maneras, como se presenta a continuación:

- Es empleado como alimento para el consumo de la familia, especialmente en forma de tortillas, tortillas dulces o tsejeb´, tostadas, posol, atol y en tamales. En cuanto a este último, existen por lo menos 6 tipos de tamales que se elaboran en ambas comunidades, los cuales son: de cabeza de puerco, pollo, res, mole, elote (*pats*), de bola⁵³ y frijol (a los que se les llama *pitul*).
- El grano es utilizado como alimento para los animales, como son: gallinas, puercos, caballos, burros y ganado vacuno.
- La parte de la hoja y la caña que se le denomina doblador, es utilizada como comida para los animales en especial del ganado vacuno.
- Antes de madurar, el maíz se come en forma de elote o jilote.
- Se destina cierta cantidad de maíz para la venta (en este caso la familia de don Marcelino destinó 2 bultos).

⁵² Fragmento de entrevista realizada a Hermelindo Aguilar, 04 de abril de 2009, ejido Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

⁵³ Los tamales de bola, están preparados a partir de masa de maíz, rellenos con recado y carne de puerco. Su nombre se debe a la forma en que están envueltos.

- Y finalmente el olote (*b'akal*) es utilizado como leña para avivar la lumbre del fogón, para desgranar⁵⁴ el maíz y finalmente, se sustituye como papel higiénico, siendo utilizado para limpiarse.

La transformación del maíz se realiza con el propósito de preparar algunos alimentos tomando como materia prima, el grano.

El proceso se inicia desde que los granos del maíz están en la mazorca, mismos que deben ser desgranados poco a poco con la ayuda de un olote semi-quemado o un pedazo de fierro que facilite el desgrane. Durante este procedimiento, que por lo general es la mujer la que tiene a su cargo, se va separando los granos que habrán de servir para el consumo familiar de aquellos que serán utilizados como alimento para animales como las gallinas o los puercos.

Los granos que son utilizados para el consumo, son granos que no tienen picaduras o manchas, tienen el corazón en el centro y tiene mayores dimensiones que el utilizado para los animales. A continuación se almacenan los granos de maíz en costales llamados zarandas y conforme se necesita se va sacando por vasijas.

El siguiente paso consiste en poner el maíz en las ollas (*yox mal ixim*), utilizadas especialmente para poner a cocer el maíz. Además del maíz, se le agrega agua y un puño de cal, la ración de este último elemento depende de la cantidad de maíz que se piensa utilizar. Una vez puesto con agua de cal, se coloca sobre una parrilla para que el fuego haga el proceso de cocimiento y esté preparado para utilizarlo en los diversos platillos que se preparan a partir de éste. Este es el proceso de nixtamalización, donde la cocinera tiene que estar muy pendiente de que el cocimiento del maíz sea el necesario, tanto para que no salga muy crudo ni se pasa de cocimiento, con el propósito de que los platillos salgan apetecibles.

⁵⁴ Cuando el olote es utilizado para desgranar, sufre un tratamiento especial, es decir, resulta necesario pasarlo sobre el fuego del fogón para que se queme y adquiera una consistencia de mayor dureza, misma que servirá para quitar los granos de la mazorca.

La incorporación de la cal en el cocimiento, se debe a que ayuda para que la capa que recubre al grano se despegue y ya quede únicamente el grano pelado, es decir, se le quite la cascara que recubre la superficie del grano. Por ejemplo, cuando el maíz que se coció sale muy reventado, la masa es muy pegajosa y la tortilla no se cuece bien, las tortillas quedan de color oscuro y adquieren un sabor diferente, esto se debe a que la cantidad de cal fue demasiada. O bien si se le pone muy poca cal, no “pela el maíz” es decir, la capa superficial del grano no se quita y por lo tanto el procesamiento en algún platillo es más difícil. Pero si también, se le deja cocer demasiado el maíz revienta, y este ya no es útil para elaborar tortillas, pues su consistencia es pegajosa y es dificultoso elaborarlas, en ocasiones el maíz reventado es utilizado para la elaboración de tamales.

Cuando ya fue cocido, es necesario lavarlo perfectamente para quitarle los residuos de cal que pudieran haber quedado. Por lo general se utilizan las *ch'ijch'inab'* (ollas con perforaciones), pues a través de las perforaciones que tiene la olla, es posible que junto con el agua limpia que se le vierte se vayan limpiando los granos de maíz cocidos. Enseguida es puesto en un recipiente, puede ser una cubeta de plástico o de aluminio, en espera para que al día siguiente se transforme en un producto molido.

Por las mañanas, es común ver a la mayoría de mujeres dirigirse al molino eléctrico con las cubetas con maíz cocido, para que el maíz que llevan en grano sea molido y en lo posterior, utilizado para hacer diferentes preparaciones comestibles con éste.

Regresando a la casa, las mujeres comienzan a lavar la masa en donde amasaran el maíz molido, lo hacen con un poco de agua y frotan la superficie para que esté libre de cualquier impureza que pudiera tener. Enseguida comienzan a verter poco a poco el maíz molido y le agregan pocas cantidades de agua, el propósito de esto es hacer una mezcla con consistencia a la que se le denomina masa, para llegar a esta, la mujer necesita amasar constantemente esta preparación hasta lograr uniformar la cantidad del maíz molido. En ocasiones, cuando la masa se encuentra muy mojada, es necesario elaborar una especie de tortilla gruesa, de mayores dimensiones que las acostumbradas y se colocan sobre el comal para que se calienten lo suficiente y

enseguida se incorporen de nueva cuenta a la masa y de esta manera ir disminuyendo lo húmedo que pudiera estar.

Con esta masa, se pueden preparar diferentes alimentos o platillos, principalmente están las tortillas, pero también las tostadas, los tamales y como complemento de algunas comidas, como el asado de puerco.

En relación a las tortillas, se tienen diferentes denominaciones según la calidad de ésta, por ejemplo a la tortilla que está en su *punto*, es decir, que es presentable se le denomina *Waj*. Aquella tortilla que se ha quemado y se ha pasado de cocimiento se le llama *Tsiquel Waj*, mientras que la tortilla que aún está cruda y no ha sido cocida se le denomina *Tseel Waj*. Existen también tortillas a las que se les agrega cierta cantidad de azúcar para darles un sabor dulce, a estas se les denomina *ts'éjeb'*, aunque su elaboración es poco frecuente pero en algunas ocasiones se elaboran. Otro tipo de tortillas pero estas combinadas con frijol molido, conocidas como *ch'enk'ul waj*, se elaboran a partir de tortillas de menor tamaño pero con un grosor mayor a las que se acostumbradas hacer, esto con el propósito de incorporarles en el interior frijol molido y dejarlas en el comal para que logren un cocimiento y enseguida se puedan degustar acompañadas de alguna salsa de tomate rojo o solas.

Las tortillas se elaboran con el propósito de acompañar los platillos o comerlas solas, pero también son utilizadas como plato, servilleta para limpiarse la boca y como cuchara.

Con la masa también se preparan tamales, entre los que destacan los de puerco, de pollo, de frijol y de maíz. En Rosario Bawits, se elaboran los tamales durante la celebración de alguna fiesta familiar o bien durante algún difunto, sin embargo, en Bajucú, además de elaborarlos para las fiestas, algunas familias han emprendido la posibilidad de hacer tamales para venderlos en el interior de la comunidad.

En ocasiones, la masa es utilizada como complemento de algunos platillos preparados, por ejemplo para el asado de puerco, mismo que durante la preparación del recado que

lleva el platillo, se le agrega cierta cantidad de masa con el propósito de hacer rendir la mezcla.

Por otra parte, con el maíz molido además de preparar masa, también se puede hacer posol, el cual es bebido frío o tibio según el gusto de las personas. También se puede elaborar atol, tanto el agrio (*pajal mats*) que es utilizado para algunas fiestas familiares o comunitarias, como el atol de chile (*ich' mats*) que se elabora para las mujeres después del parto, se prepara para que este atol produzca en las nuevas madres leche suficiente que les permita amamantar a sus recién nacidos.

CAPITULO 5

EL CONSUMO DE ALIMENTOS

El consumo se convierte en una de las etapas más importantes del proceso de la alimentación, ya que es a través de este que los alimentos se preparan de diversas maneras. Esta etapa no se circunscribe únicamente a la ingesta de los alimentos, sino que *“abarca la forma en que se come, analizando, entre otros elementos, el lugar que ocupan los comensales, el tipo de objetos que se emplean para servir y consumir los alimentos (vajillas, cubiertos), la secuencia de los platillos, las bebidas que los acompañan y todo aquello que gira en torno al momento de comer”* (De Garine y Vargas, 2006:114). De allí que no solo es un proceso biológico, sino que también los factores sociales, culturales, económicos y políticos juegan un papel importante en la selección y elección de los alimentos a consumir.

5.1 La comida diaria

Las familias consumen diariamente, por lo menos un alimento que está elaborado a partir de maíz, ya sea en forma de tortillas, posol o en ocasiones especiales tamales. Ello ha generado que el maíz sea considerado como un alimento básico, imprescindible para la vida de las familias, sin éste la vida está incompleta y la existencia del hombre resultaría de lo más difícil o casi imposible.

Durante la cotidianidad de las familias tojolabaleras, se realizan 5 comidas en el transcurso del día: el tomar café, desayuno, medio día, comida y cena/tomar café. Mismas que deben ser cubiertas día con día con el propósito de mantener las energías y fuerzas necesarias para el trabajo diario.

La primera que se hace, que es tomar café, consiste en comer tortillas calientes que están saliendo del comal, una taza de café, una taza de posol tibio y si hay la posibilidad económica de comprar galletas o pan. Esta primera ingesta de alimentos se realiza a las 6 de la mañana, cuando se han levantado de la cama y se preparan para realizar alguna actividad fuera de la casa, como ir a la parcela por el caballo o por los novillos para alistar la yunta.

Entre las 7 y 8 de la mañana, las mujeres comienzan a preparar el desayuno, que por lo general consiste en frijoles cocidos, huevos fritos, tortillas, café y finalizando con una taza de posol. Los alimentos que se preparan para el desayuno, en ocasiones tienen que ver con las temporadas del año, ya que durante la época de lluvias, se preparan con mayor frecuencia alimentos con base en las hierbas que se recolectan en la milpa. Se cuecen la mostaza o el *kulix*, y se acompañan con frijoles y una preparación de chile al que se le denomina *yal ich'*, que es una especie de agua de chile, que permite hacer del platillo un alimento más apetitoso.

A medio día se hace un descanso en el lugar en el que se está trabajando, que puede ser la milpa o la casa, en este pequeño receso de trabajo se da la posibilidad de batir y tomar posol, algunas familias llevan preparado el posol desde sus casas, es transportado en botellas de plástico o ánforas pequeñas de 1 o 2 litros de capacidad. Hay quienes acostumbran llevar aún las bolas de posol junto con las tazas y el agua que les servirá para batirlo en la milpa. En ocasiones, se lleva también algún guiso, como por ejemplo frijoles hervidos, tortillas y huevos freídos, alimentos que se degustan alrededor de una fogata que se prepara para re-calentar lo que se ha llevado para comer. Estando en la milpa, nuevamente la imagen de la mujer como cocinera y encargada de preparar y servir el platillo a cada integrante de la familia se deja ver evidentemente.

En el caso de Bajucú, existen familias que combinan el consumo del posol con refrescos embotellados, es decir, existen algunos días en los que se lleva el posol preparado pero en otros casos se compra un refresco de 3 litros. Esta práctica está resultando más frecuente entre las familias, se puede observar gran cantidad de botellas de plástico vacías.

Cuando se han terminado las labores en el campo, las familias regresan a las casas entre las 2 o 3 de la tarde, a la llegada las mujeres que acompañaron y ayudaron en las labores agrícolas, comienzan a preparar la comida. Mientras que aquellas que se quedaron en la casa, ya tienen preparado el platillo que se comerá. Entre los platillos que comúnmente se consumen están, los frijoles cocidos o freídos y sazonados con

tomate rojo, en ocasiones se le agregan huevos y se convierte en una mezcla que le da otro sabor a cada ingrediente que se utilizó. En ocasiones también se prepara arroz o sopa de pasta para que se consuma entre todos los integrantes de la familia, desde el más pequeño hasta el anciano. La carne de res de puerco o de pollo, su consumo depende en gran medida del recurso económico que se tenga, ya que hay familias que pueden consumirlo 2 veces por semana, mientras que la mayoría lo hace cada 15 u 8 días.

Durante las comidas se sirve agua pura o agua preparada con alguna fruta del sitio y de temporada, también el café se consume con bastante frecuencia durante las comidas. Actualmente, el consumo de refrescos durante las comidas y demás momentos para la alimentación, se está llevando con mayor frecuencia que hace un par de décadas no se presentaba. Particularmente en la localidad de Bajucú, el consumo de este es mayor que en Rosario Bawits. La ingestión de los refrescos embotellados, está en función de las posibilidades económicas para poder adquirirlos, ya que en una familia que dependen únicamente de los productos que les proporciona el trabajo agrícola, difícilmente podrán consumir una botella de este con mayor frecuencia, a diferencia de aquellos cuyo ingreso no se basa únicamente en la agricultura, sino que dentro de los integrantes de la familia se tienen aquellos que trabajan como migrantes en el país del norte, ya sea que estén empleados en algún trabajo fuera de la comunidad o bien que se tenga alguna profesión como profesores bilingües.

Finalmente, la última comida la realizan ya entrada la noche, cuando se preparan para el descanso, por lo general la familia se vuelve a reunir en torno al fogón para calentarse del frío que hace por la noche. Mientras están reunidos, las calderas que contienen café se mantienen calentando, ya que durante esta parte del día se sirve únicamente una taza de café con tortillas. Si alguien tiene hambre aún, entonces se prepara un huevo freído en aceite y acompañado de frijoles con tortillas. Actualmente entre las familias se consumen galletas o pan durante la noche para acompañar el café, y hay quienes aún beben una tasa de posol tibio

Es interesante la forma en que las mujeres consumen sus alimentos, ya que ellas en un segundo momento se dan el tiempo para el consumo pues la responsabilidad que se les ha atribuido, es la de servir primero a todos y cada uno de los integrantes de la familia y posteriormente ser ellas las que tomen los alimentos preparados. Las mujeres por lo general se sientan cerca de uno de los extremos del fogón y a diferencia de los hombres, ellas toman todo el pumpo de tortillas y se sirven de estas hasta que han quedado saciadas, mientras que a los hombres se les va poniendo porciones en platos extendidos para que ellos vayan tomándolas. Otra variante es que las mujeres, para tomar el café con tortillas, estas últimas las parten en pedazos y las colocan en el interior de la taza de café para hacer una especie de sopa y después se coma esta mezcla, mientras que los hombres lo que hacen es enrollar la tortilla en forma de taco o doblada y es acompañada con sorbos de café.

Dentro de las comunidades existen tipologías de alimentación, mismas que se van conformando a partir de los ingresos económicos y de producción que llega a obtener cada familia. Están las familias que se dedican exclusivamente al trabajo agrícola con la producción de maíz y en menor escala de frijol, complementando los ingresos con los apoyos gubernamentales como es Oportunidades, Procampo, Amanecer y 70 y mas (estos dos últimos enfocados exclusivamente a personas de la tercera edad). Las que además del trabajo agrícola, tienen hijos (as) migrantes que envían remesas a los padres o esposas (os), aunado también a los apoyos gubernamentales. Un tercer tipo de familias son aquellas donde algún integrante se ha convertido en parte del magisterio como profesor bilingüe en escuelas de nivel básico, principalmente en Primarias, además de este ingreso, la familia continua trabajando la tierra y finalmente están las familias que además del cultivo de tierra tienen alguna combi o camioneta de pasaje comunitario o bien alguna tienda de abarrotes, siendo pocas las familias que tienen estas posibilidades.

A partir de estos ingresos, la forma de alimentación se va diferenciando, mientras más recurso económico se tenga disponible en la familia, la diversificación de los alimentos

es mayor. Hay un consumo más frecuente de carne, al igual que refrescos embotellados, panes o galletas, huevos de granja, productos enlatados (principalmente chiles) y sopas.

A diferencia de aquellas en las que el ingreso depende mayoritariamente de los granos básicos, complementan la dieta diaria con los alimentos que les proveen ciertos animales, en este caso huevos frescos y en ocasiones esporádicas se sacrifica una gallina o un gallo dependiendo la necesidad de consumo de carne. Con la instauración de proyectos gubernamentales, como los Desayunos Escolares a los centros educativos se les proporcionan cada bimestre, destinados únicamente al nivel básico (preescolar, primaria y secundaria), productos alimenticios como atún, sardinas, arroz, azúcar, sal, avena, frijol, maseca, aceite, galletas, soya, lenteja, avena, café, leche en polvo, dulces, mazapán y cacahuates mismo que son preparados por las madres de los alumnos.

La dotación en ocasiones es insuficiente para ofrecer los desayunos diariamente, sin embargo, el personal docente ha implementado estrategias para proporcionarles el desayuno a los niños y jóvenes 2 o 3 veces por semana, de esta manera se han incorporado a la dieta cotidiana productos que hasta hace un par de décadas eran poco conocidos por las familias. En ocasiones cuando se tiene excedente de alguno de estos productos, es repartido a las madres de los alumnos para que sean consumidos en casa, principalmente aceite y maseca.

ALIMENTACION COTIDIANA	
BAJUCÚ	ROSARIO BAWITS

<p>1.- TOMAR CAFÉ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café • Tortilla/si hay dinero se puede comprar galletas o pan. • Tasa de posol tibio 	<p>1.- TOMAR CAFÉ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una taza de café. • Tortillas. • Sal. • Pan o galleta, si hay dinero.
<p>2.- DESAYUNO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frijol (cocido o frito con aceite). • Huevos revueltos/estrellados. • <i>Yal ich'</i> (agua de chile con cebolla) se acompaña con aguacate, se come con tortillas cuando no hay frijol. • Café . • Tortillas. • A veces carne de puerco o res. 	<p>2.- DESAYUNO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frijol cocido. • Huevos revueltos, revueltos con frijol o estrellados. • Hierbas como la mostaza o el <i>kulix</i>. • Tortillas. • Sal. • Agua de chile/salsa de tomate rojo. • A veces carne de res asada. • Café. • Posol tibio.
<p>3.- MEDIO DÍA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posol tibio o frio. • Algunos refresco. • Se comen tacos de frijol cocido o huevo revuelto. • Tortillas. 	<p>3.- MEDIO DIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posol tibio (aproximadamente 1 litro). • Frijoles cocidos. • Tortillas. • Huevos estrellados.
<p>4.- COMIDA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frijol con tomate rojo o verde, sazonados con aceite. 	<p>4.- COMIDA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frijol cocido o freído con aceite. • Huevos con frijoles y tomate rojo.

<ul style="list-style-type: none"> • Arroz. • Sopa de pasta. • Café o agua. Cuando hay dinero se puede comprar refresco, quien tiene dinero puede tomar diario refresco. • A veces carne, cuando hay dinero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa de pasta. • Arroz. • Agua pura, agua de alguna fruta del sitio. • Café.
<p>5.- CENA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café con tortilla. • Si hay hambre un huevo revuelto o estrellado. • Tasa de posol tibio. 	<p>5.- CENA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café. • Tortillas. • Algunos toman posol tibio.

5.2 Formas en que son consumidos los alimentos

Las formas de consumo entre las familias tojolabales son variadas, van desde aquellas que se realizan en espacios que se conciben familiares como lo es la cocina, hasta aquellas en las que se preparan y se consumen con un sentido ritual y colectivo como el *kojtak'in* durante el *k'in santo* o el *ulal tanel* que consiste en visitar a parientes y amigos llevándoles algunos alimentos que prepararon, es una forma de intercambiar alimentos preparados como una demostración de amistad y hermandad.

El *k'in santo* ha sido una de las prácticas que la gran mayoría de pueblos indígenas mantiene presente hasta nuestros días. Durante esta práctica ritual se prepara y se consume principalmente el caldo de res, como uno de los platillos que no pueden faltar durante estas fechas, acompañado de otros alimentos como chayote y elote hervido, calabaza en dulce, frutas como guineo, naranja, mandarina o lima. Para ello es necesario obtener la carne a partir del *kojtak'in*, siendo una práctica colectiva en la que se sacrifica una res que es comprada por la mayoría de ejidatarios de la comunidad y repartida en partes iguales, desde carne en posta hasta sebo y huesos.

Hasta hace una década la mayoría de las familias consumían el caldo de res con la ración que habían obtenido del *kojtak'in*, esto se preparaba durante el día 31 de octubre para que amaneciera preparado para los días 1 y 2 de noviembre, sin embargo, con la llegada de nuevas religiones la práctica ha cambiado en gran medida. Religiones no católicas como Pentecostés, Adventistas y Testigos de Jehová, ya no realizan el culto a los difuntos por lo que la preparación y consumo de alimentos que se elaboraban con el sentido ritual ya no se llevan a cabo. Ha habido una disminución de participantes durante el *kojtak'in*, aunque se sigue realizando hay una tendencia de que esta práctica vaya en detrimento con el paso de los años.

La forma más usual de consumir los alimentos preparados entre las familias es alrededor del fogón, sentados en círculo alrededor de este. Particularmente las mujeres se sientan en uno de los esquineros que componen el fogón, mientras que los hombres se sientan en las partes laterales de éste.

Son las mujeres quienes tienen a su cargo servir los alimentos a cada uno de los integrantes de la familia, de esta manera se tiene que atender en primer momento al padre o esposo pues es considerado quien tiene la autoridad en el interior de la casa y por lo tanto se le debe mostrar respeto sirviéndole los platillos primero. Enseguida se continúa este procedimiento con los hijos varones mayores, continuando con los menores que pueden ser niñas o niños; por su parte si hay hijas mayores, estas ayudan a su madre en la preparación de los alimentos, así como en el momento de servirlos. Finalmente son las esposas y las hijas las que se sirven al final, en ocasiones los demás integrantes ya han dejado de comer cuando éstas a penas comienzan con la degustación de los alimentos.

Durante la comida, en ocasiones solo a los varones se les proporciona la mesa para que coloquen los alimentos preparados, a diferencia de las mujeres que hacen uso del fogón para colocarlos.

La imagen del padre o esposo durante el consumo, tiene un status diferenciado que el que tiene la mujer, ya que a este se le brindan la mayor cantidad de atenciones por considerarlo como aquel que obtiene los alimentos. En la repartición de piezas o bocados, es a este a quien se le da la mejor pieza, ya que necesita mucha fuerza y energía para las labores realizadas. Sin embargo, desde una postura crítica, esta dicotomía entre aquel que provee lo necesario, quien posee la fuerza para hacer producir la tierra, actualmente está un poco disgregada de la realidad, puesto que son las mujeres que contribuyen en gran medida en el trabajo y por ende en la obtención de los alimentos. El trabajo de la mujer es en gran medida activo, se tiene una constante actividad durante todo el día, desde los diversos espacios que hay en la casa, como todos aquellos trabajos que se realizan en la milpa. Desafortunadamente esta disgregación y preferencia a la imagen del varón se mantiene, aunque los varones comienzan ya a reconocer el trabajo que realiza la mujer durante el ciclo agrícola, considerada como un factor indispensable para asegurar la cosecha de los granos básicos, principalmente del maíz.

Los alimentos no son consumidos únicamente en el espacio de la cocina, sino también se consumen en la parcela, o bien durante algún viaje a otra localidad, por motivos de enfermedad, alguna comisión religiosa o alguna gestión social. El consumo en la parcela, se trata de recrear el escenario que se tiene en la cocina, pues en este lugar se elabora una pequeña fogata con leña y algunas piedras para hacer fuego y posibilita calentar los alimentos pre-elaborados. Los utensilios que se llevan hasta la parcela son muy pocos, se puede encontrar una o dos calderas para calentar agua, tazas de peltre para batir el posol o bien si ya se lleva en botellas o ánforas de plástico ya no se hace uso de las tazas, una botella de plástico con agua que habrá de servir para lavarse y enjuagarse la boca, y las servilletas de tela en las que se envuelven los alimentos, que en la mayoría de las veces se trata de platillos como frijoles cocidos, huevos fritos, chile y tortillas.

5.3 El *k'in santo* como práctica ritual en el Consumo

El culto a la muerte desde la cosmovisión de la cultura maya-tojolabal, continúa siendo un legado que abuelos y padres han dejado a las generaciones jóvenes que hoy habitan en los territorios de ambas comunidades de estudio. Entre el pueblo tojolabal, al igual que los demás pueblos indígenas que están presentes en el territorio chiapaneco y más ampliamente en la nación mexicana, se tiene la creencia de una vida más allá de lo terrenal, por ello según los tojolabales de acuerdo con Gómez Hernández (1999:60), el universo se concibe en tres apartados: *sat k'inal*, *lu'um k'inal* o *sat lu'um* y *yib' lu'um*. El *sat k'inal* corresponde al lugar en el que se encuentra Dios y sus ángeles, toda la jerarquía celestial se encuentra en este espacio. Mientras que en el *lu'um k'inal*, es el espacio en el que habitan todos los seres que hay en el mundo terrenal, tanto animales como seres humanos y objetos, pues se tiene la creencia que todo lo que existe en la tierra tiene vida y por lo tanto hay que respetarlo. Y finalmente el *yib' lu'um* que quiere decir, debajo de la tierra, es el lugar en el que moran todos los difuntos que habitaron la tierra. En este espacio se cree que los difuntos que regresan durante el Día de Muertos, habitan y quien cuida este espacio únicamente les dan permiso de regresar al lugar en el que vivían el 1 y 2 de noviembre de cada año.

Las celebraciones del día de muertos entre los tojolabales, se inician desde por lo menos 15 días antes de los días de festejo (1 y 2 de noviembre). Una quincena atrás a las fechas importantes, se comienzan a realizar los preparativos, sobretodo son los hombres quienes van a otras comunidades o bien al interior de la comunidad, para negociar la compra de una res que habrá de servir para el *kojtak'in*. Una vez aceptado el trato, se pide fiado el animal para ser pagado en dos meses por los participantes en esta práctica. Se espera que llegue el día 30 de octubre para sacrificar al animal (res) e iniciar con la repartición de carne que servirá para la preparación del caldo de res.

Hay quienes desde una semana antes, ya han preparado el altar destinado a las almas de los difuntos familiares. Pero hay otros, quienes el mismo 30 de octubre se dirigen principalmente a Comitán para comprar parte de las ofrendas que se pondrán. Durante este mismo día, se elaboran los *ramyetes* (ramilletes) de flores, mismos que consisten en adornar una vara de 50 o 60 centímetros de largo, con flores de campo como el *sunte'*, *yechte'*, *chib' nichim* y noche buena. Cada una de estas flores, se trata de cortar

con tallo, para que puedan ser amarradas a la vara con hilo; este adorno se prepara para llevarlo al día siguiente al aposento de los difuntos y colocar un par en la cruz de cada difunto que se tenga.

El día 31 de octubre, quienes son católicos y algunos de reciente conversión al protestantismo, preparan sus flores y velas para conducirse al *camposanto*. Antes de dirigirse al panteón, los católicos se reúnen en la *ermita* (iglesia), en este caso en la iglesia⁵⁵ de Bajucú, dedicada a Santa Bárbara. Se reúne una cuadrilla de tamboreros junto con el carricero, abanderados y catequistas, quienes rezan un rosario al interior de la iglesia para enseguida partir con todo el contingente hacia el panteón. Este día es dedicado a los *angelitos*, es decir, a todos los difuntos que son menores de edad, principalmente los niños y niñas, aunque también se les hace un recuerdo especial a los abuelos (as). Al llegar al lugar, entran los tambores, banderas y rezadores colocando la imagen de la virgen de Guadalupe sobre una cruz que se encuentra al centro del panteón. En seguida cada persona busca la tumba del familiar difunto y comienza a colocarle los adornos necesarios que fueron elaborados por la familia. Se le prenden velas y veladoras y el contingente espera hasta que éstas se consuman.

Durante la espera en el encendido de las velas, las personas acostumbran llevar refresco embotellado, frituras como las sabritas, paletas de hielo, dulces, aguardiente y algunas frutas como guineo o mandarina. Algunos ancianos recuerdan que anteriormente (aproximadamente 10 años atrás) las personas llegaban en familia, llevaban comida para compartirse en el camposanto mientras “acompañaban” a sus difuntos, sin embargo, la introducción de las iglesias protestantes al interior de la comunidad, ha generado en los últimos años modificaciones y cambios a gran parte de las costumbres del pueblo. De esta manera, ahora quienes visitan a sus difuntos principalmente son los católicos, quienes cada vez son minoría, mientras que para las familias protestantes esta práctica comienza a entrar en desuso, ya no asisten al panteón y tampoco preparan el altar con las ofrendas. Al regreso, de nueva cuenta se

⁵⁵ La iglesia que se encuentra en la localidad de Bajucú, fue construida desde 1909, en la época en la que todavía la finca estaba en manos de la patrona Rosario Castellanos.

pasa a la iglesia a rezar algunas oraciones y enseguida las familias se conducen a su casa para degustar parte de la carne que se obtuvo del *kojtak'in*.

Para el día 1 de noviembre, se tiene la creencia que es el día de los difuntos adultos, haciendo el mismo recorrido, con la diferencia que en este día se adornan las sepulturas de los difuntos adultos. Mientras que para el día 2 de noviembre, es el día de fiesta, en el que se realiza el *ula tanel*, o intercambio de comida entre unas familias y otras. Además es el día en que se consumen los productos que se colocaron en el altar como ofrenda, ya se tiene permitido en este día poder tocarlos o comerlos, pues se tiene la concepción que el alma de los difuntos llegaron por la noche a degustar de los alimentos que se les dejó como ofrenda.

Por otra parte, en lo que se refiere al arreglo del *camposanto* (panteón), por lo menos 15 días antes de los festejos, principalmente los varones (padres e hijos) se dirigen a este espacio en la comunidad y comienzan a *desmontar*, es decir, cortan el monte y zacate que se encuentra alrededor del lugar en el que se encuentra el difunto. En los panteones tojolabales, no existen bóvedas construidas de concreto, existen algunas, pero son de las familias que cuentan con un mayor recurso económico. Sin embargo, el grueso de la población tiene sepultados a sus difuntos en la tierra. Para diferenciarlos, se coloca una cruz de madera en la que se labra el nombre del difunto, su fecha de nacimiento y fallecimiento.

Una vez limpio el espacio en el que se encuentra sepultado el difunto, comienzan a adornar las cruces de madera con una flor de campo denominada *yech mut* (uña de gallina), posiblemente por la forma que tiene. Resulta impresionante ver cómo todas las cruces están adornadas con la misma flor.

La ofrenda que se destina para los difuntos, principalmente es: calabaza en dulce, elote hervido, chayote hervido, una olla de caldo de res con los platos, una cuchara, un traste de chocolate con pan, 2 botellas de aguardiente, café, un vaso y una copa vacía para que el difunto se sirva, sal, agua y dulces (caramelos de panela). Adornada la mesa con imágenes de santos, flores de jutuz, *ek'* (especie de bromelia) y la flor de campana.

Se tiene la creencia de que no se tiene que tocar nada de la ofrenda, hasta después de que los difuntos hayan llegado a servirse. Pues se espera a que las almas lleguen a degustar los platillos preparados.

En la noche del 31 de octubre y del día 1 de noviembre, se desarrolla lo que se conoce como *k'ana tek'ul*, se organiza un grupo de personas que saben tocar tambor, carrizo, guitarra y violín, para salir por las noches a pedir parte de la ofrenda dejada a los difuntos. Visitando la primera casa, el grupo comienza a pedir el *k'in santo*, como es calabaza en dulce, chayote, elote, naranja, lima, guineo, y trago, entonces el dueño de la casa tiene la obligación de darle un pozuelo a cada persona y bailan una pieza con tambor, violín y guitarra entre hombres, para hacer de este festejo algo divertido. Terminando, pasan a la siguiente casa y de igual manera se realiza el baile. Esto lo realizan durante toda la noche hasta las seis o siete de la mañana del día siguiente. Durante una noche tienen que visitar por lo menos media comunidad, para que la siguiente noche visiten la otra mitad que les hizo falta.

El último día, que es el 2 de noviembre se reparte todo lo que lograron conseguir durante el recorrido que hicieron, con esto finaliza esta práctica ritual.

En la fiesta de Todo Santos, entre la población tojolabal se acostumbra llevar a cabo el *ula tanel* principalmente durante el día 2 de noviembre, que consiste en una práctica en la que se realizan visitas entre compadres, hermanos y familiares más cercanos. Durante las visitas uno de los compadres visita al otro sin llevarle nada, pues el primero tiene la obligación de atenderlos, por ello ha preparado una comida especial, misma que será compartida con la familia visitante.

Llegando pasan el primer pozuelo⁵⁶, enseguida se sirve la comida, en este caso caldo de res por ser el platillo que se sigue según la costumbre y se realiza la convivencia, al finalizar la comida se toma el segundo pozuelo. Una vez tomada esta copa de

⁵⁶ Durante el *ula tanel*, se sirven 3 pozuelos de aguardiente como costumbre durante las fiestas de todos santos. El pozuelo es una medida que equivale a una taza pequeña de peltre.

aguardiente, a la familia invitada se le proporciona un vaso de chocolate con pan, mismo que es degustado en convivencia con los dueños de la casa y finalmente se sirve el tercer y último pozuelo de trago. Acabado esto, en un traste se pasa la calabaza en dulce, elote y chayote hervido, para que sea consumido durante ese mismo día, 2 de noviembre. Esta práctica es la obligación que tiene cada familia al ser visitada.

Al salir de la casa, se despiden las familias quemando un cohete, siendo la señal que la familia que sirvió a la visitante, se dirigirá a la casa del compadre y se lleve a cabo de nueva cuenta todo el ritual.

En el *ula tanel*, se tiene una variante, ya que si la visita la realiza un yerno que no está casado aún con la novia, y este visita a los suegros. Tiene la obligación de llevar hasta la casa de los suegros, pan, chocolate, panela o azúcar, trago, guineo y café, como una ofrenda que lleva el yerno, la ofrenda se le conoce como *maj tanal*; el yerno tiene que apartar una botella de trago para comenzar a servir los pozuelos. El suegro invita al yerno a pasar a convivir y se realiza de nueva cuenta el mismo ritual descrito anteriormente.

La creencia es que el caldo de res es la comida del difunto y después que este llegue a disfrutar del platillo preparado, los integrantes de la familia pueden hacer uso de la comida que quedó para la convivencia entre familiares.

5.4 Las comidas especiales

Las comidas especiales entre las familias de ambas comunidades de estudio, están relacionadas al tiempo y a los eventos que se desarrollan en la cotidianidad de la comunidad. De esta manera se hacen especialidades durante las fiestas religiosas de la comunidad, que pueden ser el día del santo patrón de la comunidad o de algún otro santo que se venera, por ejemplo en Rosario Bawits se celebra el día 7 de octubre a la virgen del Rosario y el 12 de diciembre a la virgen de Guadalupe. Mientras que en Bajucú se celebra el día de santa Bárbara y también a la virgen de Guadalupe.

Otras celebraciones religiosas relacionadas con la elaboración de comidas especiales, está la Semana Santa y el Día de Muertos, ambas celebraciones con incidencia bastante fuerte entre las familias tanto de Bajucú como de Rosario Bawits.

En cuanto a las fiestas religiosas relacionadas con los santos patronos, anteriormente se preparaban grandes cantidades de atol (*pajal mats* o *mats*) para que todos los asistentes tuvieran la posibilidad de consumir por lo menos uno o dos vasos de atol. Durante estas fiestas, cada familia aportaba cierta cantidad de maíz en grano para preparar el *mats*, durante este proceso eran las mujeres quienes trabajaban en gran medida cociendo los granos, lavándolos, moliéndolos, de nueva cuenta cociéndolos, agregándole los ingredientes necesarios, moviéndolo constantemente y finalmente sirviendo los vasos a los asistentes. Además, se repartía *trago* (aguardiente) entre los asistentes, tanto hombres como mujeres ingerían grandes cantidades de aguardiente trayendo como consecuencia pleitos y en ocasiones extremas muerte. Con el paso de los años y la llegada de nuevas religiones, principalmente en Bajucú, el festejo a los santos patronos fue decayendo, la preparación del atol se dejó de realizar y se cambió el atol por galletas y refresco. Aunque en Rosario Bawits hasta hace poco más de 6 meses comenzó a incorporarse una nueva religión (Pentecostés), la conformación de grupos sociales y políticos en el interior de la comunidad, poco a poco se fue dejando de preparar el *mats* y se modificó de manera similar que en Bajucú, con galletas y refrescos.

Mientras que en las fiestas de Semana Santa y Todos Santos, el consumo es diferente entre una y otra fiesta. Ya que durante la Semana Santa, entre los católicos se tiene la costumbre de no comer el frijol en grano como cotidianamente se come, sino que éste debe ser molido o freído con aceite pues se tiene la creencia de que comer en grano el frijol es comer la garrapata que tienen los animales como el ganado vacuno, perros o gatos. Además se prepara arroz para comer durante los días especiales (jueves y viernes santo), junto con carne de puerco, misma que no puede faltar durante estas fechas; hace un par de décadas, en las comunidades se tenía gran cantidad de puercos, pues las familias se dedicaban a la crianza y venta de este animal, durante la semana santa se sacrificaba a un animal y se hacía en *kojtak'in* para que se repartiera

la carne entre algunas familias. Se aprovechaba la manteca del puerco para freír el arroz y de esta manera no tener que gastar en la compra de este sazónador.

Las graduaciones de alumnos que egresan de algún nivel escolar, como primaria, secundaria o bachillerato, se convierten en otra fecha especial para la elaboración de platillos especiales. Se tiene la costumbre de tener un padrino que acompañe al egresado a recibir los certificados que avalan el egreso y como atención se prepara una comida en la que se invita al padrino, así como a los familiares más cercanos de la/el joven para que convivan y se festeje al niño (a) o al joven. Por lo general, las familias cocinan el platillo denominado “asado de puerco”, mismo que consiste en una preparación en forma de recado combinada con carne de puerco acompañado con arroz, tortillas de maíz hechas por las mujeres, refrescos, y aguardiente. Aunque también hay quienes hacen preparaciones con carne de pollo o de res, o bien se preparan tamales para ser degustados por los presentes en la fiesta.

Durante esta fiesta, los cooperantes de la comunidad en común acuerdo con la Escuela Primaria, principalmente de Bajucú, deciden cooperar cierta cantidad de dinero para que todo el recurso económico que se logró juntar, se disponga para la compra de galletas, horchata o refrescos y dulces, mismos que serán repartidos durante la ceremonia de graduación.

Por otra parte, los platillos especiales también están presentes durante el sepelio de algún difunto en el interior de las comunidades. En este apartado es necesario hacer mención en relación a la religiosidad en ambas comunidades de estudio, Bajucú es una comunidad en la que se ha dado mayor apertura a la presencia de grupos religiosos no Católicos, mientras que en Rosario Bawits, la mayor parte de las familias son católicas no sin mencionar que 9 de ellas comienzan a practicar el culto Pentecostés, mismo que actualmente les ha generado conflicto con las demás familias, conflictos que se han traducido en amenazas de expulsión de la comunidad.

Ante este panorama, la preparación de platillos cuando existe un difunto en la casa de una familia Pentecostés u otra religión no Católica, se realiza de la siguiente manera: durante el velorio del difunto, es decir, un día antes de que sea sepultado, la familia

sacrifica un puerco que habrá de servir para la preparación de la comida que se ofrecerá a quienes acompañan este suceso de duelo. Todas y cada una de las partes del puerco son preparadas en platillos especiales, de esta manera la carne lo preparan en asado de puerco, mientras que con la piel elaboran chicharrón y finalmente de la cabeza hacen tamales. De beber se sirve café o refresco, a excepción de la religión Adventista que no se tiene permitido ingerir café o productos líquidos de color oscuro y mucho menos carne de puerco, por ejemplo los refrescos de cola, únicamente se pueden beber refrescos de favores y colores claros.

Al finalizar la preparación de los platillos, donde las mujeres participan activamente ayudando a la familia del difunto, asignándose tareas para realizarlas conjuntamente, mientras que hay otras actividades que realizan los hombres, como hacer el chicharrón o abrir el espacio donde será sepultado el cuerpo de la persona fallecida.

Durante la caminata al *camposanto* (panteón) hombres y mujeres acompañan a la familia, caminan con alabanzas hasta llegar al lugar en el que el cuerpo quedará sepultado. Al regreso se hace la invitación para que todas las personas que acompañaron al “entierro” degusten el platillo preparado, esto se hace como una forma de agradecimiento por haber acompañado a la familia en tan duro trance, el fallecimiento de algún familiar.

Entre los Católicos, la preparación de platillos durante un funeral se convierte en un suceso que implica un mayor gasto a la familia, ya que tiene que prepararse 3 comidas especiales. Esto se debe a que se tiene la costumbre de preparar un platillo especial para el día de la sepultura del difunto, acto en el que únicamente hombres son los que acompañan al cuerpo hasta el *campo santo*, quedando las mujeres en la casa del fallecido. Al regresar se invita a todos los acompañantes a degustar lo que se preparó, por lo general se prepara caldo de pollo o res, tortillas, chile, sal, limón para el caldo y refresco. Este proceso de duelo no termina con la sepultura, así es que continúan con una novena que dura nueve días en la que realizan una serie de oraciones por las tardes para que, siguiendo la creencia católica, el alma del difunto descanse en paz. Durante las novenas, a los asistentes se les invita a tomar café con pan, todos los días,

aunque a la mitad de la novena se vuelve a preparar una comida para todas las personas que continúan acompañando a la familia con duelo.

Finalmente, en el noveno y último día de los rezos al que le denominan “remate”, las familias católicas acostumbran de nueva cuenta preparar una comida más, como culminación de los rezos por el alma del difunto, por lo general, se prepara de nueva cuenta caldo de pollo o res con verduras como el chayote y la papa. Hay ocasiones en que se sacrifica un puerco y se prepara a la usanza de las familias Pentecostés.

Por otra parte, para *Pedir una novia*, el varón (novio) tiene que preparar una dote que entregará a los futuros suegros, el propósito de llevar a cabo esto, es la aceptación y la anuencia para el casamiento. Para ello, es necesario que el novio haga tres visitas a la casa de la novia, en cada una de ellas se llevan los siguientes productos en un morral de *ixte*⁵⁷: Aguardiente, azúcar (anteriormente panela), café molido, chocolate, maíz, frijol, pan, carne de res y actualmente una botella de caguama (cerveza).

Después del alumbramiento o parto, las mujeres consumen el *ichil mats*, que es una especie de atol de maíz al que se le agrega chile seco (*takin ich*) y pimienta. Este atol se elabora para que la madre que tiene poco tiempo de haber parido, tenga leche para amamantar al bebe recién nacido; tres veces al día, la madre tiene que tomar lo más que pueda de esta preparación, aproximadamente un mes debe de tomarse este atol. Estas madres, también consumen con bastante frecuencia huevos hervidos con epazote y caldo de pollo, en ambas preparaciones debe de agregársele chile seco, pues esta mezcla posibilitara la generación de mayores cantidades de leche para el amamantamiento del recién nacido. La madre, tendrá algunos cuidados para evitar que se le *vaya la leche*, es decir, dejar de producir leche, para ello la mujer tiene que taparse en todo momento la espalda, ya sea con un suéter o con una frazada, así

⁵⁷ Por lo general, al denominar morral de *ixte*, se trata de un morral elaborado a partir de la fibra de una especie de maguey. La elaboración del morral, sobretodo el ejido de Plan de Ayala ha sido el que ha guardado mayormente la tradición de la elaboración y en décadas pasadas, eran los plan de ayaleros los que distribuían este producto entre las diversas comunidades tojolabales. En ocasiones, un morral de *ixte*, podía servir como producto de intercambio por maíz o frijol, dependiendo la necesidad que tuviera el individuo.

mismo tienen que colocarse un pañuelo en la cabeza, para que el aire no llegue a la cabeza y corra hasta las glándulas mamarias y genere con esto la pérdida de la leche materna.

5.5 Los utensilios y la convivencia en el consumo de alimentos

Durante el consumo de los alimentos, las familias acostumbran antes de ingerir cualquier alimento, tomar una taza con agua tibia para lavarse las manos y enjuagarse la boca, esto como una práctica ritual que debe realizarse cada vez que se ingiera algún alimento. Ha sido una práctica que las familias recuerdan que ha provenido de los abuelos, no se sabe si fue propuesta por los servicios de salud o bien es una práctica que tiene muchos años de realizarse y que actualmente con el reforzamiento de la Secretaría de Salud se ha hecho más evidente.

Enseguida se continúa con la preparación de los utensilios que habrán de ser utilizados para servir el platillo preparado. Actualmente se usa el peltre, se tienen platos y tazas de este material que es utilizado con bastante frecuencia, a diferencia de la época de los abuelos en los que mayoritariamente el barro era la materia prima para la elaboración de diversos utensilios.

Sobre la pequeña mesa se colocan los trastes a utilizar, si se trata de algún platillo preparado en forma de caldo, se utilizan tazas ondas, en estos casos se hace uso de cucharas de aluminio. Se acompaña con agua de chile o bien con chile fresco para masticarlo, además de tortillas y sal. Resulta curioso que al elaborar platillos donde hay suficiente líquido, en ocasiones se sustituye el agua o el café que se acostumbra beber, únicamente el caldo sirve para ir tomando sorbos e ir mezclando la parte sólida de las verduras (chayote y papa) y la carne de res.

La utilidad de las tazas tanto para caldos como para platillos no caldosos resulta bastante frecuente, pues ellas pueden ser colocados frijoles cocidos, posol, galletas o pan, platillos de hierbas preparadas como la mostaza o el *kulix*, o bien los huevos freídos con aceite son colocados en este tipo de trastes que hacen uso las familias. Aunado a las tazas se tienen vasos de peltre que son utilizados para depositar el café

que habrá de beberse durante la comida que se esté degustando, así también se tiene un pequeño traste en el que es colocada la sal, misma va siendo consumida para darle mayor sabor a lo preparado o bien se le agrega algunas pizcas sobre la tortilla.

Durante el consumo del esposo o padre junto con los hijos varones, se les coloca sobre la mesa un plato extendido con cierta cantidad de tortillas para que sean consumidas y conforme van terminando estas, las mujeres van colocando más para que el plato nunca quede vacío y los varones queden saciados y con las suficientes fuerzas para ir a trabajar en la milpa. Esto no sucede con las mujeres, ya que éstas, como mencionaba en párrafos anteriores, se sientan en un extremo del fogón y son ellas las que acercan el pumpo con las tortillas o bien la vasija de plástico y se sirven las tortillas que ellas quieran.

La fase en la que los integrantes de la familia están consumiendo los alimentos, resulta un momento especial para llevar a cabo diálogos entre los diversos integrantes, se tocan temas diversos desde aquellos que tienen que ver con la cotidianidad como el estado de las siembras, las lluvias o el poco ganado que tienen hasta temas que tiene que ver con la construcción de valores y transmisión de conocimientos de las generaciones adultas a las jóvenes. Es durante esta misma fase que también se abordan temas políticos, sociales y económicos que afectan no solo a la localidad sino que trasciende estos ámbitos y se ubica en lo nacional, tal es el caso de la presente epidemia de la Influenza, en donde las familias disciernen en torno a este caso, analizan y hacen reflexiones críticas en relación a la veracidad de tal acontecimiento.

De alguna u otra forma, la fase del consumo juega un papel fundamental en la construcción de relaciones intrafamiliares que va posibilitando que las generaciones jóvenes vayan cimentando actitudes, convicciones y valores que se promueven como ideales para la vida en la que se desenvuelven.

Los diálogos que se dan, resultan interesantes ya que en todo momento las conversaciones son nutridas por la participación de todos los presentes.. Ahora parecería que esta forma de comunicación ha cambiado, unos frente a otros intercambian puntos de vista, aunque las jerarquías dentro de la familia se mantienen,

esto no ha sido un impedimento para poder comunicarse los y las jóvenes con aquellos que son considerados adultos y *b'ankilales* (es decir, los adultos de respeto o hermanos mayores).

Por lo regular por las mañanas y por la noche después de los alimentos que se ingieren, se toma una taza de posol tibio como complemento del desayuno o la cena, este se prepara con el maíz molido que ha sido triturado por el molino manual que se tiene en la cocina, las mujeres son las que dosifican (*tantean*) a través de puños la cantidad de maíz que llevará la taza, enseguida se le agrega agua y de comienza a batir con la mano para que se disuelva el maíz y se tenga una mezcla uniforme. En ocasiones para mover el posol, se utiliza un pedazo de palo al que le llaman *chukub mats*, este mismo sirve también para mover el atol; otras veces, para mover el posol se toma la taza con las dos manos y se comienza a hacer movimientos circulares para que la parte sólida del maíz se vaya mezclando con el agua y sea bebida la mezcla por la persona.

En los últimos 50 años, los patrones de consumo en ambas comunidades de estudio han cambiado, se han venido dando cada vez más frecuente el consumo de productos industrializados, mismo que están siendo incorporados a la dieta cotidiana tojolabal. El poder adquisitivo del recurso económico ha jugado uno de los papeles preponderantes para convertir la alimentación básica, consistente en maíz y frijol, complementándola con ciertos alimentos recolectados y cazados, en una alimentación con mayor diversificación alimenticia. Esta diversificación actualmente se encuentra mediada por el recurso económico, ya que al tener esta posibilidad, el consumo de productos “nuevos” se convierte como una forma cotidiana de alimentación, tal es el caso de las frutas de temporada que anteriormente no eran consumidas como el mango, la piña, la sandía o la manzana de importación. Lo que se refiere a las verduras hasta antes de la llegada de la Castalia (en 1968), las principales verduras que eran consumidas eran aquellas que se encontraban tanto en el monte, como en el llano y la milpa, sobre todo durante la época de lluvias, por ejemplo los hongos silvestres, la mostaza, el *kulix*, la calabaza (*k'anib'*), el tsilacayote (*mayil*), *tsolitos* (calabazas tiernas, antes de llegar a la maduración), la flor de calabaza y *ts'u'ul*. Con la llegada de los primeros misioneros

católicos, se inicia una nueva etapa en la vida de ambas comunidades, se comienzan a construir hortalizas en las que se les enseña a las familias a cultivar verduras como el rábano, lechuga, repollo, zanahoria y jitomates.

También el Instituto Nacional Indigenista (INI) hace lo propio con la promoción de las hortalizas y para finales de los 70s y principios de los 80s los Servicios de Salud a través del programa Plan Tojolabal⁵⁸ implementan de nueva cuenta las hortalizas. De igual forma, durante los años 80s con la instauración del Centro de Desarrollo Comunitario “Andulio Gálvez Velázquez”⁵⁹, además de una serie de talleres que se desarrollaron y se desarrollan actualmente, la generación y cuidado de hortalizas ha sido uno de los talleres que se promueve para fomentar la sustentabilidad de las familias. Actualmente, son los servicios de salud quienes están promoviendo de nueva cuenta la cuestión de las hortalizas, mismo que tienen a su cargo inspeccionar los tablones con los productos sembrados.

A través de esta reconstrucción histórica de los actores y las nuevas verduras que fueron incorporadas a la dieta básica, en los últimos 50 años se comenzaron a consumir de manera más frecuente verduras como el tomate rojo y el tomate verde de cáscara, sobre todo para prepararlos con huevo y frijoles o bien en las salsas.

⁵⁸ El Plan Tojolabal, fue un programa de salud desarrollado por el Hospital General de Comitán “Ma. Ignacia Gandulfo” y la Escuela Superior de Medicina del Instituto Politécnico Nacional (IPN), cuyo objetivo era llevar a cabo un trabajo multidisciplinario y vincular la medicina alternativa de las comunidades indígenas con la oficial.

⁵⁹ El Centro de Desarrollo Comunitario (CEDECO) “Andulio Gálvez, Velázquez”, ubicado en el ejido de Saltillo municipio de Las Margaritas, Chiapas, fue puesto en funcionamiento en el año de 1986 estando como gobernador del Estado el Gral. Absalón Castellanos Domínguez. Hasta el año 2000 el centro estaba a cargo de la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), a partir de esta fecha hasta la actualidad el centro cambio de nombre a Comunidad de Aprendizaje para el Desarrollo “Andulio Gálvez, Velázquez”. Existen 3 comunidades de aprendizaje más, 2 ubicadas en la ciudad de San Cristóbal de Las Casas, denominadas Porfirio Hernández Encino “La Albarrada” y “Mujeres floreciendo”, y finalmente la comunidad “*Antsetik tojtik*” ubicada en el municipio de Chalchihuitán. El objetivo primordial de estas comunidades de aprendizaje formación, capacitación, asistencia técnica, producción y servicios dirigidos a personas y organizaciones sociales, civiles, grupos de las zonas rurales e indígenas; de zonas urbano marginales.

El consumo de carne en los últimos años se ha incrementado, mientras que en la época de los abuelos, la carne se comía principalmente en las fiestas de semana santa y día de muertos. Durante la primera fiesta, había un consumo mayor de carne de puerco, producto de los animales que se criaban y se engordaban en el interior de las comunidades, mismos que eran sacrificados y con cuya carne se preparaban diversos platillos, desde una carne asada en el fogón, hasta recados como el asado de puerco y tamales, acompañando al arroz que no podía faltar. En la semana santa quedaba prohibido el comer frijol entero o simplemente cocido, pues se tenía la creencia de que al comer estos, los granos se convertían en garrapatas⁶⁰ y contaminaban el cuerpo y el corazón de los seres.

Mientras que en las fiestas del *k'in santo*, es decir, día de muertos o fiesta de los santos, la carne de res era el consumo por excelencia, mismo que era preparado en caldo una parte y lo demás se consumía de diferentes maneras según el gusto de las familias, por lo general, se consumía asada o en caldo, muy poco frita en manteca o aceite.

Sin embargo, con la llegada de la carretera la posibilidad de consumir carne con mayor frecuencia es mayor. De nueva cuenta el factor económico continúa mediando la disposición de consumo, pues aquella familia que puede adquirir la carne lo puede hacer diario, cosa que es muy poco usual, pero sí hay familias que consumen cada 3 o 4 días carne de res. Mientras que la mayor parte de las familias la consumen cada 8 o 15 días, todo depende del recurso económico que se tenga disponible. Para conseguir la carne de res en ambas comunidades es un tanto diferente, en Rosario Bawits las familias tienen que comprarla en mercados o carnicerías de la ciudad de Comitán o bien de los vendedores que llegan a la comunidad. Mientras que en Bajucú, algunas personas han encontrado en la venta de carne de res, una posibilidad económica para obtener ganancias y de esta forma cubrir las necesidades familiares, es así que en esta localidad se sacrifica una res cada 8 o 15 días y la carne es vendida por kilos.

⁶⁰ Especie de insecto que se encuentra principalmente en los animales como el ganado vacuno, perros o gatos.

5.6 Chiles y salsas

El sabor picante está presente en las diferentes comidas que el pueblo tojolabal ingiere como parte de la dieta diaria.

Durante el consumo de los diferentes platillos que se preparan a diario, las familias han adoptado desde hace varias decenas de años, alimentos que se consideran complementos de la dieta básica tojolabal, entre ellos están los chiles, mismo que son consumidos de diferentes formas y en diferentes momentos de maduración de éstos; color y sabor le dan un toque diferente a las diversas comidas preparadas.

Las familias acostumbran comer las siguientes clases de chiles: jalapeño, siete caldos (*yax ich*), seco (*takin ich*), penpenchile (*mo'ch ich*), guajillo, ancho y el enlatado (serranos o jalapeños en escabeche). De éstos, solo el chile guajillo y el chile ancho, actualmente son utilizados para preparar recados que sirven para elaborar platillos como el asado de puerco, a estas especies de picante primero se les quita las semillas que tienen en su interior, con el propósito de evitar que el picor sea demasiado durante el platillo ya terminado. Una vez que se les quitó todas las semillas, se les coloca en un pequeño contenedor con agua para ponerlos a calentar sobre el fuego del fogón para que se vayan poniendo blandos y posteriormente se licuen o se muelan en la piedra de moler si no se tiene licuadora, y ser colocado en el recado que se ha preparado con anterioridad.

En el caso de los chiles jalapeño y siete caldos, mayormente se consumen frescos cuando están de color verde o rojos, se muerden y se mastican junto con los bocados de comida que cada individuo se lleva a la boca. Cuando no se muerden y se mastican directamente, entonces, son cortados en rodajas a los que se les agrega sal y limón para que tengan un sabor más agradable y hagan más apetecible el platillo preparado para comer. En ocasiones, se hierven para preparar alguna especie de salsa y queden blandos para molerlos, ya sea también en licuadora, en el molino manual o en la piedra de moler (*cha`*).

Mientras que el chile seco llamado *takin ich*, principalmente se asa y se tuesta sobre un comal o bien sobre las brazas, a este se le hacen cortes con los dedos de las manos o bien se machaca en una salsera para preparar agua de chile, agregándole cebolla picada y agua tibia. Hay ocasiones en que son consumidos mediante mordidas, acompañando los bocados de comida. Este tipo de chile es el que mayormente se consume, debido a que puede mantenerse guardado por más tiempo, ya que su periodo de descomposición resulta más tardado que el chile jalapeño o siete caldos, que debido a su estado fresco tienden a descomponerse más fácilmente.

Por lo tanto, el chile puede ser consumido, entero, picado, molido, tostado, asado, machacado o a mordidas. Mientras que el consumo de chiles enlatados, ya se encuentra presente entre las familias, pues el comercio de estos productos ha posibilitado el consumo de chiles procesados, como los chiles serrano, de rajas y en escabeche, estos últimos conteniendo pequeños trozos de zanahoria picosa, verdura que por lo general no es consumida por la población de estudio y sin embargo, en este tipo de chile si es consumida. Los chiles enlatados, son bastante comunes en las tiendas comunitarias. Tanto en Bajucú como en Rosario Bawits, este tipo de productos no pueden faltar en las tiendas pues su comercialización es efectiva y posibilita una pequeña ganancia para el dueño de la tienda.

Por otra parte, además de consumir el chile en las diferentes formas descritas, se ha aprendido a preparar salsas que acompañan los diferentes platillos de consumo. Las salsas se preparan con alimentos como los jitomates y los tomates verdes de cáscara, cebolla, sal y chile, estos elementos se machacan en una salsera de barro o bien en una taza honda, donde se mezclan todos los ingredientes hasta que se obtenga una mezcla de consistencia espesa. Aunque actualmente, combinan esta forma de hacer las salsas con productos enlatados o embotellados que también son salsas picantes, tal es el caso de la salsa mexicana que es un producto enlatado y consumido con cierta frecuencia entre las familias.

La alimentación tojolabal, particularmente la preparación y consumo de los platillos, actualmente no se circunscribe únicamente a la dieta básica, no se trata de mono-

platillos sino que son preparaciones en las que se tienen algunos otros alimentos que son utilizados como complementos y necesariamente deben estar presentes en los diferentes momentos de consumo; entre estos alimentos complementarios están el chile, la sal y el café.

5.7 Las principales bebidas tojolabales

Entre las familias tojolabales, se tienen diferentes bebidas que se consumen, algunas de manera cotidiana y otras con un propósito ritual. De esta manera, estos líquidos complementan los platillos de alimentos que las personas ingieren en la cotidianidad. Por ejemplo, entre las principales bebidas se encuentra el posol de maíz, ya que ésta permite a los individuos “agarrar fuerza” y tener las energías suficientes para realizar las diversas actividades durante las jornadas de trabajo; el posol se bebe por lo menos 2 o 3 veces al día, es decir, durante el desayuno, a medio día y algunas veces por la noche, todo depende de la persona y del gusto para beberlo frío o tibio. Ya sea en tazas de peltre, botellas de plástico o ánforas pequeñas de plástico. El posol con maíz amarillo, se tiene la creencia que es el que más fuerza tiene a diferencia de los otros colores de maíz (negro, rojo, blanco o pinto). Además, cuando el maíz está picado o manchado, el posol no tiene el mismo sabor o bien no se adquieren las fuerzas necesarias para las labores a realizar.⁶¹

Otra bebida importante entre las familias, es el café, mismo que desde tiempos de los abuelos se ingería como bebida cotidiana para acompañar los platillos preparados. De esta manera existe un uso bastante frecuente del café, se toma una o dos tazas por las mañanas, debido a que esta zona es un lugar en el que el clima es frío, de allí que se le conozca como Zona de Tierra Fría. Esto ha generado que el café caliente se beba durante la *toma de café* con galletas, pan o tortillas, posteriormente se beba otro poco durante el desayuno, en ocasiones a la hora de la comida también se ingiere y

⁶¹ Diálogos personales con el joven Marco Antonio López Méndez. Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

finalmente por la noche, antes de dormir, se bebe otras tazas de esta bebida. Ha sido una de las bebidas más comunes entre las familias tojolabales, aunque en Bajucú, se esté modificando el uso de ésta, sobretodo entre quienes profesan la religión Adventista, ya que se les prohíbe el consumo de café y de todos aquellos alimentos que tienen una coloración oscura (café, refrescos de cola, frijol negro, maíz negro).

El agua pura y agua preparada con frutas como la naranja o limón, acompañan muy bien los platillos que se consumen, sobretodo al momento de la comida. El agua pura es también una bebida que acompaña en la mayoría de las veces al posol, debido a que es utilizado este líquido para enjuagarse la boca y quitarse los restantes de maíz que quedaron, o bien para beber y saciar la sed.

La avena, el té de limón⁶² o té preparado con las hojas del árbol de naranja, los polvos endulzantes y colorantes con sabor artificial a frutas, han sido introducidos a la dieta de las familias, aproximadamente entre 10 y 15 años. Es posible que ambos té, tengan un mayor tiempo de uso entre las personas, a diferencia de la avena y los polvos artificiales, estos últimos comenzaron a ser conocidos por los vendedores guatemaltecos, llamados *chapines*, quienes llevaban cargando su mercancía de venta, entre esta se vendía el *toki*, un polvo saborizado que era utilizado por las familias para preparar agua con sabor para beber. De esta manera se comenzaron a elaborar bolis⁶³ y paletas de hielo, sobretodo en las tiendas de abarrotes, quienes cuentan con refrigerador y pueden congelar estos productos.

Los refrescos, hoy en día se han convertido en una bebida de consumo “normal” entre la población de estudio, principalmente de Bajucú. Ya que, durante la estancia de

⁶² El té de limón, se le conoce así porque entre la población tojolabal, le conoce de esta manera a una planta áspera, cuya superficie es cortante si se frota con la mano o alguna otra parte del cuerpo, por lo general, la población de Comitán y los alrededores también conocen a esta planta con el mismo nombre. Realmente desconozco el nombre científico de la planta.

⁶³ Los bolis, aunque se puede considerar una bebida, se trata de agua congelada hasta convertirse en hielo, a ésta, se le agrega algún colorante, azúcar o en ocasiones fruta. Principalmente, el bolis es consumido por la población, en particular, jóvenes y niños/as, durante los recesos de clases o cuando el calor es intenso.

campo en dicha comunidad, se observó que la gente acostumbra llevar a la milpa una botella de refresco de 3 litros para refrescarse y en algunas casas, acostumbran tomar con mayor frecuencia este líquido, aunque depende del recurso económico con que cuente la familia. Esto se debe, en parte, a los bajos costos que tienen estos productos, por ejemplo, los 3 litros de refresco embotellado, su costo se encuentre entre los 13 y 15 pesos, posibilidad a la que pueden tener acceso las familias. Entre los jóvenes de secundaria y bachillerato, el refresco, se ha convertido en una bebida que permite obtener cierto status, es decir, aquel que compra e ingiere refresco con mayor frecuencia que los demás pares, es porque cuenta con el recurso económico necesario para comprarlo. Esto ha conducido, que en algunos casos los jóvenes ya no quieren tomar el posol, pues argumentan *que les hace mal*, es decir, les provoca problemas estomacales como diarreas. Hay otros, que mencionan que les da vergüenza llevar posol como bebida a la escuela, por lo que prefieren beber un jugo o un refresco embotellado.

Por lo menos en el último lustro de tiempo, la población ha empezado a consumir bebidas nuevas, que no eran acostumbradas consumir entre la población, ya que se consideraba comida de *kaxlan*, es decir, alimentos de los no-indígenas. Sin embargo, la aparición de las tiendas de abarrotes, la llegada de proveedores y vendedores, aunado a las diversas campañas de mercadotecnia que acompañan los productos, hoy en día hay un consumo de productos como el yogurt, jugos enlatados y arroz con leche. Esta última bebida, ha sido producto del aprendizaje de las madres de familia, durante la preparación de los desayunos escolares, es por ello, que en los últimos años, el arroz con leche se ha convertido en una bebida bastante consumida por los integrantes de las familias.

Por otra parte, existen también bebidas, que tienen un sentido ritual entre la mayor parte de las familias, aunque, es conveniente mencionar, que en los últimos años han ido decayendo el consumo de éstas. De esta manera se tiene el chocolate, preparado principalmente durante la Semana Santa, Día de Muertos o las Fiestas Navideñas; en ocasiones esta bebida se convierte en un alimento importante que se intercambia con

otras familias, en señal de amistad, aceptación y reforzamiento de los lazos sociales, tal es el caso del *ula tanel*, abordado anteriormente.

El atol (ya sea *mats* o *pajal mats*), se ha convertido en un alimentos de carácter ritual. Lo podemos encontrar como atol de maíz o bien, atol agrio de maíz, es decir, existen principalmente 2 tipos de atol, aquel que no tiene mucho tiempo de fermentación (*mats*), y un segundo, que tiene un periodo de fermentación de mayores días (*pajal mats*). Se tenía la costumbre de prepararlos durante los días del Santo Patrón de la comunidad o en alguna fecha especial, relacionado con festejos religiosos, comunitarios o familiares (bautizos, bodas o graduaciones). Cuando se trataba de festejos a nivel comunitario, la preparación de esta bebida se hacía en grandes cantidades, aportando cada familia cierta cantidad de maíz que era solicitada por los encargados del festejo. De esta manera, las mujeres preparaban las ollas grandes de barro, para poner a cocer las cuartillas⁶⁴ de maíz que servirán para la preparación; en todo el proceso de preparación, las mujeres están presente y principalmente en el consumo, son ellas las que tienen a su cargo, medir la cantidad de atol que se pondrá en los vasos, para convidar a la población que llega al festejo.

5.8 Alimentos que se consumen actualmente

En la actualidad, el consumo de alimentos que las familias hacen, ha cambiado de manera importante; de ser comunidades en las que la dieta cotidiana se basaba en alimentos como el maíz (en forma de tortillas y posol principalmente), frijol, hierbas que se encontraban al interior de la milpa, carnes de animales silvestres y con poca frecuencia de res y puerco, frutos y hongos silvestres recolectados y de vez en cuando refrescos embotellados, sobretodo durante algunas celebraciones o fiestas.

Se han convertido en poblaciones que cada vez están cambiando su dieta alimentaria. Existe un mayor consumo de productos traídos de la ciudad e introducidos a través de

⁶⁴ Cuartilla: medida utilizada por las comunidades tojolabales y por muchos otros grupos poblacionales, sobretodo para la medición de granos como el maíz y frijol. Una cuartilla está compuesta aproximadamente por 4 kilogramos y si la medición es por litros se tiene la capacidad de 5 litros del producto.

la venta, ya sea en establecimientos fijos como las tiendas de abarrotes que existen en las comunidades, o bien a través de los vendedores móviles que se desplazan de una comunidad a otra vendiendo sus productos.

De esta manera, se pueden diferenciar aquellos productos que se adquieren en la tiendas de abarrotes y que las familias consumen, por ejemplo: sopas de pasta, sopas instantáneas, arroz, chiles enlatados, refrescos embotellados, pan⁶⁵, galletas, azúcar, sal, huevos de granja, aceite comestible, enlatados (chiles, frijoles, atún, sardinas, vegetales), lácteos (yogurt, crema, quesos y quesillo), harina de maíz, dulces⁶⁶, y frituras⁶⁷ principalmente.

En las tiendas también se pueden encontrar una serie de frutas y verduras que la población consume, por ejemplo: guineo, naranja, mango, melón, sandía, cocktail de frutas (sandía piña, coco, melón y naranja, agregándole chile en polvo y limón), en ocasiones piña. Verduras como la papa, cebolla, tomate rojo; y semillas como frijol b´otil, frijol negro y maíz amarillo o blanco.

Mientras que a través de los vendedores, se adquieren alimentos, especialmente frutas, verduras y carnes. En cuanto a frutas, las personas adquieren para su consumo, frutas como: guineo, plátano, melón, sandía, piña, naranja, mango, manzana y mandarina.

⁶⁵ En las tiendas se vende pan regional (elaborado en Comitán o San Cristóbal), principalmente los tenderos compran en las panaderías de Comitán. Entre los principales tipos de pan se encuentran: salvadillo, trenzas, regañadas, semitas y cazuelejas. Existe también la venta de pan que proviene de empresas como Tía Rosa, Bimbo y Wonder.

⁶⁶ Logré contabilizar hasta 25 tipos de dulces diferentes que se ofertan en las tiendas, principalmente de Bajucú, entre chicles, caramelos macizos, chiclosos, paletas, dulces con chile, cacahuates endulzados y gelatinas principalmente. Marcas como Canels, Ricolino, Sonrics, son las que ofertan gran cantidad de estos productos, mientras que también se pueden encontrar productos de la tienda dulcera local Didulce, empresa ubicada en Las Margaritas, misma que distribuye sus productos a gran cantidad de localidades entre ellas Comitán y comunidades tojolabaleras.

⁶⁷ En ambas comunidades, el consumo de frituras ha crecido de una manera continua. Sobre todo debido a que algunas de ellas, sus precios son relativamente bajos como el caso de los Totis. Entre otras frituras que se consumen están las frituras (tanto nacionales como guatemaltecas) y cacahuates.

Mientras que entre las verduras, están: las cebollas, tomate colorado, limón, y papa básicamente. Sin embargo, estos vendedores han introducido también la venta de productos como el pan regional, harina de maíz (por kilos o bultos de 20 kilogramos); tortillas de máquina (un vendedor puede llegar a vender hasta 70 kilos entre las familias de Bajucú); carne de pollo, ya sea cruda, rostizada o empanizada, los precios varían de acuerdo a la preparación. Algunos otros vendedores, además de estos productos llevan embutidos como el chorizo o longaniza, vendiéndolos ya sea por piezas o por kilos; de la misma manera carne de res o puerco.

En resumen, la introducción de nuevos alimentos a la dieta de la población de estudio, ha sido cada vez mayor y a ritmos ligeros, producto de diversos factores que han incidido en cambios en cuanto a las prácticas alimentarias y que se abordaran en el siguiente capítulo. De manera muy particular, el consumo de refrescos embotellados, ha crecido notablemente entre la población de Bajucú, no así de Rosario Bawits. El consumo de este producto en parte se debe a que los costos son realmente bajos, ya que para adquirir un refresco de 3. 300 litros del líquido, únicamente es cuestión de pagar 13 o 14 pesos. Ha generado que el refresco se lleve a la parcela para ser bebido durante el periodo de descanso de la jornada de trabajo. Por un lado, el consumo de este producto se comienza a ver más evidente en los campos de cultivo y por el otro, el consumo de posol comienza a disminuir entre aquellos sujetos cuya bebida son los refrescos embotellados.

Para algunos adultos que han salido a laborar a la ciudad, especialmente gente originaria de la comunidad de Bajucú y que tiene un trabajo en la ciudad de Comitán, mencionan que su frecuencia de beber posol ha disminuido, esto debido a que les avergüenza llevar posol al trabajo y además porque les comienza a generar problemas estomacales como diarrea. Bajo la misma “excusa”, algunos jóvenes de secundaria y bachillerato manifiestan lo mismo, posiblemente el consumo de posol se convierte en un elemento de vergüenza al interior de la escuela y fuera de la casa, aunque en el hogar se continúe bebiendo, sin embargo, la interpretación de ello podrá dejarse para trabajos posteriores.

CAPÍTULO 6

CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN DE LAS COMUNIDADES DE ESTUDIO

Los cambios en la alimentación de la población tojolabal, ha sido producto de múltiples y variados factores que han contribuido en cierta forma a cambiar las prácticas alimentarias que venían dándose desde la época de los abuelos, hace aproximadamente 80 o 100 años atrás, hasta nuestros días.

Para poder comprender la serie de cambios que se han dado en la alimentación de las poblaciones de estudio, es necesario tomar en cuenta aquellos factores que han sido los principales promotores de modificaciones y cambios en las prácticas alimentarias.

Por ello, el siguiente capítulo pretende dar a conocer estos factores a través de una reconstrucción histórica que comprende parte de la época del *baldío* hasta la época actual en la que se encuentra inmersa la población de estudio, en este caso los ejidos Bajucú y Rosario Bawits, pertenecientes al municipio de Las Margaritas, Chiapas.

Los cambios más significativos se han dado en los últimos 40 años, sobretodo en los aspectos que están relacionados con la obtención y consumo de alimentos, ya sea a través de la introducción de insumos como los fertilizantes y plaguicidas, o bien con la introducción directa de alimentos nuevos que no constitúan parte de la dieta básica de la población.

Don Luis, recuerda, según la tradición oral de su padre quien fuera *baldiano* de la finca de Bajucú (aproximadamente 70 u 80 años atrás), el patrón en esta época era doña Rosario Castellanos⁶⁸. Ella mantenía 2 tiendas de grandes dimensiones, las famosas “tiendas de raya” en las que se vendían diversos productos necesarios para el consumo de las familias. Por ejemplo, café, panela, azúcar, galletas, pan, cigarros, aguardiente, maíz y frijol; también se vendían productos de uso familiar como jabón, manta o utensilios de cocina.

A lo largo de la época del *baldío*, los pobladores tanto de Rosario Bawits como de Bajucú, eran considerados mozos o peones acasillados, cuyos términos se usaban indistintamente para nombrar al grueso de la población que padecía de la explotación en manos de los finqueros. El *baldío* se caracterizó por un periodo bastante violento, explotador y opresor hacia las familias tojolabales, quienes estaban a merced del patrón.

Algunas familias lograron “escapar” de este régimen y migrar a la montaña y más tarde a la selva, mientras que la mayoría permaneció en las fincas. De esta manera, la gran mayoría de varones dedicaban 3 o 4 semanas de trabajo en las tierras del patrón sin que se les pagara nada, haciendo el trabajo de *balde*, de allí la denominación de *baldío*. Quienes corrían con más suerte, se les pagaba una cantidad miserable, que no cubría las necesidades de la familia. Aunque los varones trabajaban una semana o algunos días, las pequeñas parcelas de milpa, el cansancio, la poca dedicación que se le ponía al cultivo y las condiciones poco favorables de las tierras, hacían que las cosechas para los *baldianos* fueran por demás, raquíticas y en consecuencia tuvieran que pedir *fiados* en las tiendas del patrón⁶⁹.

⁶⁸ Se hace la aclaración que la mencionada Rosario Castellanos, cuyos nombres coloquiales eran “doña Chayo”, “doña Chayota” o la “gueguchona”, no se refiere a la escritora Rosario Castellanos Figueroa. Sino que se trata de otro personaje que por casualidad lleva los nombres muy similares.

⁶⁹ Esta reconstrucción histórica, fue el producto de diálogos con el señor Luis Mendez, de la localidad de Bajucú, municipio de Las Margaritas.

Así, las familias pedían maíz o frijol fiado al patrón, lo que incrementaba en gran medida las deudas que aun con todo el trabajo realizado no podían pagar, era tal que las siguientes generaciones ya estaban comprometidas con el patrón.

La obtención de alimentos, se basaba en gran medida de la poca producción que se lograba de las cosechas de maíz y frijol, complementando la dieta con algunos alimentos que se recolectaban y se cazaban. Sobre todo, a lo largo de esta época, la cacería era una actividad que permitía el consumo de carnes, como la de venado, tepezcuintle, conejo y ardillas, principalmente. Además de ciertas hierbas que se encontraban en el interior de la milpa o bien ciertos alimentos, como los hongos, durante la época de lluvias.

A la falta de maíz, las personas realizaban el trueque o intercambio de productos para obtener ciertas cantidades de maíz. Por ejemplo, se intercambia ocote o cal, por 4 o 5 mazorcas de maíz, de esta manera se iban tejiendo relaciones sociales entre las comunidades, lo que permitió años más tarde la conformación de estructuras mejor organizadas.

Tras las décadas de opresión de los *baldíanos*, recuerda don Luis, que gradualmente las familias se fueron organizando a tal grado que comenzaron a desconocer a la patrona de Bajucú, mientras que en Rosario Bawits, desconocieron al caporal que era don Ventura Castro. La primera decisión que se tomó colectivamente fue la de no comprar más, en las tiendas de la finca, y comenzaron a trasladarse con mayor frecuencia a la ciudad de Comitán.

Aún cuando algunos ya visitaban la antigua *Chonab*⁷⁰, tras la cancelación de compras en las tiendas de raya, la frecuencia a Comitán se fue incrementando. El traslado se realizaba caminando o bien aquel que poseía un caballo hacía uso de él, desde Bajucú o Rosario Bawits el tiempo calculado era de dos o tres días de camino. La primera parada se hacía en Yashá o Yalumá y enseguida se continuaba hasta Comitán. Una

⁷⁰ Término tojolabal que designa la ciudad de Comitán de Domínguez, Chiapas.

vez llegando a la ciudad, se compraban el *mandado*, sobre todo consistía en la compra de café, panela, sal, pan, galletas y posteriormente azúcar.

Las casas eran construcciones de zacate o bien de la caña seca de las milpas, únicamente se contaba con una pieza que era utilizada como dormitorio, cocina y bodega; la mayor parte de las actividades se desarrollaban en torno a este espacio. Al interior, principalmente en el área de lo que se consideraba la cocina, se tenía únicamente algunas piedras que eran utilizadas para mantener la lumbre, utilizada para calefacción y cocimiento de los alimentos. La mayor parte de las actividades se desarrollaba en el suelo, no se tenían mesas ni sillas y la mayoría de utensilios estaban fabricados de barro. Para sentarse, las familias acostumbraban utilizar una zaranda⁷¹ para colocarla sobre el suelo, otras comenzaron a fabricar pequeños bancos de madera, sobre todo a partir de la madera del árbol conocido como *ujkun* (o colorín) por tener una consistencia suave para moldearlo.

Mientras las tropas carrancistas avanzaban, el poder de los finqueros fue entrando en decadencia, como la memoria histórica de los ancianos y adultos de Bajucú recuerdan. Las tiendas fueron declaradas en quiebra, las familias dejaron de comprar los productos que se ofertaban, comenzaron a tomar las tierras del patrón para sus propios cultivos, hasta que finalmente y tras varios años de lucha se lograron las primeras gestiones de la Reforma Agraria, misma que tras algunos años de gestión por parte de las autoridades recién nombradas⁷² lograron la dotación de tierras necesarias a beneficio de las familias tanto de Bajucú como de Rosario Bawits. El reparto de las tierras no fue de manera equitativa, más estuvo mediado el trabajo que se había desarrollado en épocas anteriores, es decir, quien trabajo más le fue asignadas mayores cantidades de tierras. Por lo que actualmente, las familias en ambas comunidades no poseen el mismo número de hectáreas de tierras.

⁷¹ Término utilizado entre las familias de ambas comunidades para nombrar a los costales.

⁷² Es decir, tras el fin de la época finquera, en las diversas comunidades que se habían vivido bajo este régimen, se comienza con la instauración de los primeros intentos de organización social y a través de la elección de personas de la mismas comunidades quienes

6.1 La llegada de la Iglesia Católica y la Misión Tojolabal

Para los años 60s y tras el proceso de emancipación que se había logrado en las comunidades tojolabales, la aparición de la iglesia Católica en ambas comunidades de estudio resultó ser una posibilidad de reflexión de la vida cotidiana.

De esta manera se inició la labor misionera de la Castalia, particularmente a través de la Misión Tojolabal, como menciona el Pbro. Ramón Castillo⁷³ :

“Oficialmente, la Castalia se funda el 12 de diciembre de 1968, acabamos de celebrar ahora en enero los 40 años... en ese tiempo se planteó, te estoy hablando de 1968 cuando, ni el gobierno, ni la iglesia tenían noción de que existiera un grupo llamado tojolabal... la preparación y formación de catequistas...Entonces lo primero que hicimos nosotros, fue alfabetizarlos, la formación de promotores, esos eran los catequistas eran realmente promotores de alfabetización pero las comunidades les pusieron catequistas, no se si sea por venir de la iglesia, pero ellos les pusieron catequistas, en realidad eran promotores comenzando con la alfabetización”.

La iglesia católica, estaría presente desde estas décadas con un fuerte trabajo evangelizador y de transformación social. Particularmente en la alimentación, serían las religiosas y el equipo de pastoral, quienes colaboraban en esta Misión de la Castalia, los principales promotores de nuevos alimentos para la dieta de las familias. Por un lado se les enseñó la construcción de tabloncillos para la siembra de hortalizas y la cría de gallinas y conejos, tal como nos dice el padre Ramón Castillo:

⁷³ Entrevista realizada al Pbro. Ramón Castillo Aguilar el día 12 de mayo de 2009, La Castalia, Comitán de Domínguez, Chiapas.

“Una de las cosas que aprendieron fue todo lo de las hortalizas, los huertos ya sean colectivos o familiares, para tener verduras, por ejemplo, en aquellas épocas pensábamos que sembraran rábanos, zanahorias, lechuga para la alimentación sobretodo ya que ellos más que todo eran vegetarianos que tuvieran suficientes verduras, y como eran tierras vírgenes vieras que hermosura de verduras y aun cuando al principio lo primero que nos encontramos era que nos fuéramos acostumbrando el cambio de hábitos... hasta el día de hoy a muchos les cuesta trabajo consumir rábanos, zanahorias, jitomates pero ahora es ya algo común. También tener gallineros comunes, la cunicultura y me dios loquitos en ese tiempo lo de la miel que todavía subsisten⁷⁴”.

Pero, la labor de la iglesia, además de ser una institución evangelizadora y haber enseñado a las diversas comunidades de su demarcación, entre ellas las de estudio, la construcción de hortalizas, se les enseñó por otra parte, la aparición de las primeras tiendas comunitarias conocidas como Cooperativas de Consumo, el propósito de estas, como hace referencia el padre Castillo *“para vender productos que hacían falta y no productos en ese tiempo les llamábamos productos suntuarios, todavía no habían sabritas, sino cosas como a ellos les sirve como jabón que no fuera en polvo, azúcar, sal, que son cosas que van a comprar entonces eran lo que vendían”*. Y finalmente otro aspecto que la iglesia católica promovió durante estos años de incursión a las comunidades tojolabales, fue la preparación de alimentos, sobre todo durante los diversos cursos que se comenzaron a desarrollar en la Castalia con el propósito de formar *Promotores de alfabetización* mismos que habrían sido llamados *Catequistas*.

Los cursos duraban cerca de 3 meses de formación teológica estudiando *La palabra de Dios*, así como la alfabetización de los participantes, quienes se desarrollaban en las instalaciones de la Castalia, en la ciudad de Comitán. Éstos se continuaban en las

⁷⁴ Entrevista realizada al sacerdote católico Ramón Castillo Aguilar, quien está encargado de la Misión Tojolabal en la Castalia. 12 de mayo de 2009, La Castalia, Comitán, Chiapas.

comunidades, pues se buscaba combinar el trabajo que se hacía en la ciudad y llevarlos también a las comunidades para promover un trabajo colectivo. Durante los cursos que se realizaban en la ciudad, aquellos hombres y mujeres que participaban y que eran originarios de diversas comunidades tojolabales (sobre todo se trataban de jóvenes), se les enseñó a preparar diversos alimentos a través de las religiosas que apoyaban la Misión Tojolabal.

Como se presenta en el siguiente fragmento de entrevista:

“era con las madres, cursos no teóricos [de cocina] sino que ellos mismos preparaban sus comidas, eran realmente prácticos, turnaban a las personas, hombres y mujeres, parejo, por eso hombres y mujeres aprendieron a cocinar y todas las cosas... Se enseñaron a hacer muchas cosas, como a cocinar ciertamente, se cocinaba arroz y otras cosas que ellos estaban acostumbrados a comer como los frijoles, aquí siempre fue, la comida de acuerdo a lo que ellos consumían, pero un poco más sabrosón”

De esta manera, las familias comenzaron a preparar algunos platillos que no estaban acostumbrados a consumir, entre ellos, el arroz; alimento que se convertiría en uno de los más consumidos por las familias junto con las sopas de pasta. Particularmente el arroz, se convirtió en un alimento “ritual”, ya que durante la Semana Santa, única y exclusivamente entre los católicos se les tiene, hasta hoy en día, permitido consumir arroz, ya que el frijol en grano no puede ser consumido durante esta festividad, pues se cree que quienes comen de esta forma el frijol, están consumiendo *garrapatas*⁷⁵.

⁷⁵ Las garrapatas, son arácnidos cuyo nombre científico es *Rhipicephalus sanguineus*. Principalmente se encuentran en la piel del ganado vacuno y de animales como los perros o gatos, mismas que les succiona sangre y se aferran fuertemente a la piel de sus víctimas.

6.2 Los Servicios de Salud y el Plan Tojolabal

De forma muy similar, los Servicios de Salud harían lo propio con las comunidades de estudio y con todas aquellas que conforman la Cañada Tojolabal. Para ello, en la década de los 80s, el Hospital General de Comitán en Coordinación con la Escuela Superior de Medicina del Instituto Politécnico Nacional (IPN), implementó 2 planes de salud, el Plan Selva y el Plan Tojolabal.

Este último sería el proyecto de salud que estaría siendo desarrollado en gran parte de la Cañada Tojolabal, teniendo presencia en Bajucú y Rosario Bawits.

“En este plan Tojolabal y de la Selva se trataba de integrar el trabajo rural, el trabajo de la comunidad, de las comunidades de 100, 200, 500 habitantes menos...El plan tojolabal era un proyecto que tuvo el hospital en la década de los 80s, era un proyecto donde se trataba de hacer una medicina diferente...era una medicina alternativa, fundamentalmente se buscaba utilizar los recursos propios de la comunidad tecnificarlo y mejorarlo, que queríamos decir con ello; que al chaman, al rezador, a la comadrona, etc., nosotros les dábamos una preparación técnica para que pudieran en un momento determinado hacer las cosas que sabían hacer un poquito mejores, una mejor tecnología y pudieran captar las enfermedades de un primer nivel de atención atenderla y las que no pudieran resolver, canalizarlo al hospital de Comitán... no era un hospital que se salía de la comunidad, sino al contrario que penetraba a la comunidad, que quería estar en la comunidad y que estaba en la comunidad”⁷⁶

⁷⁶ Entrevista realizada al Dr. Roberto Antonio Gómez Alfaro, quien se desempeñó como director del Hospital General de Comitán, durante la implementación de estos Planes: Selva y Tojolabal, en estrecha relación con el encargado del proyecto el Dr. Ernesto González de la Torre. 07 de abril de 2009, Comitán, Chiapas.

Sin embargo, el plan de salud, no solo consistía en el mejoramiento de la salud de la población tojolabal, sino también contribuyó en el fortalecimiento de la implementación y consumo de hortalizas, como menciona Gómez Alfaro (2009):

“Nosotros queríamos fundamentalmente cambiar a través de meter [introducir] otros consumos el arroz, verdad, queríamos a través de las hortalizas, queríamos a través de la cunicultura, intentamos la avicultura ya más tecnificada, con gallinas ponedoras, se intentó la horticultura fundamentalmente”

Después de enseñar la producción de estos productos para el consumo de las familias, también se empezaron a gestar cambios en la forma de preparar y consumir los alimentos. Ya que, los sistemas de salud comenzaron con toda una campaña de promoción para la construcción y utilización de mesas de madera para colocar los alimentos y de esta manera dejar de comerlos en el piso. Esto debido a que había un incremento en las enfermedades gastrointestinales (vómito y diarrea), por lo que era necesario iniciar con una transformación en la forma de consumo de las familias tojolabales, así es que, poco a poco fueron elaborando y utilizando la mesa y el fogón. De esta manera nos cuenta don Marcelino:

“entonces ya nos dijo el Centro de Salud que vamos a comer con mesita, con el fogón porque entra mucho pulga, brinca la pulga en el plato, porcelana, en los cajetos, en donde comemos cae mucho polvo, mejor así con mesita y con fogón”⁷⁷

⁷⁷ Entrevista con el Sr. Marcelino Sántiz Gómez, 05 de marzo de 2009, ejido Rosario Bawits, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

Durante los años 80s, la introducción de fertilizantes en la zona de estudio, permitió una transformación y un cambio en la forma de producción que habían tenido hasta hacía algunos años antes a esta década.

La producción, sobre todo de maíz, antes de la llegada de los fertilizantes era un tanto raquítica, no solventaba las necesidades de alimento que una familia tenía a lo largo de todo un ciclo, por lo que se veían obligadas a comprar ciertas cantidades de maíz, dependiendo del consumo que se tuviera como familia.

Con la llegada primeramente de los créditos bancarios para la compra de fertilizantes, la producción tanto de Bajucú como de Rosario Bawits, cambió en gran medida, ya que al implementar en el cultivo de maíz el fertilizante, los rendimientos se incrementaron y con ello la presencia de maíz entre las familias en cada ciclo. Sin embargo, los costos cada vez fueron aumentando, a la par de la degradación de las tierras de cultivo, lo que generó que en los últimos cinco años la producción de maíz esté disminuyendo, asociado a estos factores, estarían posiblemente los cambios climatológicos que se están dando en la región, es decir, la falta de lluvias abundantes y el incremento de las temporadas de sequías.

La presencia de los insecticidas y mata-montes, marcaron cambios tanto en la obtención como en la producción de ciertos alimentos. Ya que con la utilización de estos, por una parte se eliminaba la maleza y los zacates que afectaban los cultivos de maíz y frijol, esto contribuía a mejorar la producción y disminuir el trabajo físico que anteriormente se hacía.

“en el caso de mis papás, ellos todavía lo limpian con coa la milpa todavía no manejaban lo que es los plaguicidas...antes si lo limpiaban con coa lo que es la milpa, muchos sembraban lo que era la calabaza, el tomate, el frijol entre los surcos de la milpa, pero ahorita ya no por el plaguicida que se le echa. Ahorita como que ya no queremos trabajar con la coa, ya es más fácil llevar una

*bomba cargando, con un rato se le echa un cuarto de hectárea de tierra, es más fácil ya*⁷⁸.

6.3 La llegada de la carretera y de los vendedores “ambulantes”.

Por otra parte, hasta antes de la llegada de la carretera, las familias se trasladaban con poca frecuencia a la ciudad de Comitán o Las Margaritas para abastecerse de alimentos y otros productos de utilidad familiar. Principalmente, se compraba sal, café, panela o azúcar y pan, como productos básicos para complementar la dieta cotidiana. En algunas ocasiones, algún integrante de la familia, por lo general el esposo, era quien se trasladaba a alguna de estas ciudades para vender gallinas o algún producto de temporada (sobre todo fruta como el durazno), de esta manera obtener cierto recurso económico que serviría para comprar alimentos como los mencionados u otros productos de primera necesidad. Por ellos, actualmente se puede observar en los mercados públicos y diversos establecimientos de venta de productos, que son los esposos que mayoritariamente hacen los tratos con los vendedores y son quienes llevan el dinero para las compras.

Los traslados hacia estas ciudades, resultaban desgastantes para quienes tenían que hacer el viaje, pues quien contaba con algún caballo, era menos cansado que aquel que tenía que hacerlo caminando desde Bajucú o Rosario Bawits hasta Comitán o Las Margaritas. Esto generaba que los viajes se realizaran cada 15 días o bien cada mes, dependiendo de la necesidad que se tuviera.

La llegada de la carretera en ambas comunidades de estudio y aquellas que componen la Cañada Tojolabal, resultó ser el factor de mayor importancia en la transformación de diversas prácticas en la vida cotidiana de las familias.

⁷⁸ Parte de la entrevista realizada a Hermelindo Aguilar. 04 de abril de 2009, ejido Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

A finales de los años 60s, existía una brecha⁷⁹ cuyas condiciones de tránsito a lo largo del año, hacían que únicamente los camiones trozeros⁸⁰ pudieran transitar por ella. Durante los meses de seca, el camino era transitable, los camiones podían llegar hasta el ejido de lo que actualmente conocemos como Lomantán. Sin embargo, las mismas necesidades tanto de las empresas madereras como de los habitantes que estaban establecidos en las diferentes comunidades a lo largo de la cañada, lograron que se hiciera una primera carretera de terracería.

Durante los primeros años de los 70s, entre 1973 y 1976, se inician los trabajos para la apertura de la primera brecha de terracería que pasaría por las comunidades de estudio, es decir, iniciaba en la localidad de Bajucú y se prolongaba hasta La Piedad, pasando por Rosario Bawits.

Alrededor de estos años, aparecen las primeras organizaciones de transporte público. En la parte de la Cañada Tojolabal, se funda para el año de 1978 la organización denominada Lucha Campesina, que inició con autobuses con corridas de Comitán a Altamirano. De esta manera recuerdan algunos de sus integrantes de dicha organización *“cuando inició la línea de transporte, habían puros autobuses, era pura terracería. Salía a las 2 de la mañana de Altamirano y llegaba como a las 7 de la mañana a Comitán. Pero si salía de Comitán, lo hacían a la 1 am. y llegaban a Altamirano entre 7 y 8 de la mañana, era pura terracería y muchos atascaderos”*⁸¹. Mientras que la organización de autotransporte Tierra y Libertad, se formaría en el año de 1981, con recorridos que iban de Las Margaritas a la zona de Guadalupe Tepeyac.

⁷⁹ Entenderemos por brecha, un camino que no es de terracería ni tampoco de pavimento, sino que ha sido abierto por el continuo tránsito de personas o animales, cuyas condiciones son poco transitables.

⁸⁰ Por camiones trozeros, se entenderá, aquellos camiones que son utilizados para cargar trozos de madera que sirve para las empresas denominadas “Aserraderos”.

⁸¹ Entrevista colectiva, realizada el día 21 de mayo de 2009 a integrantes de la Organización de Transporte

La apertura de las carreteras, tanto la que comunica a Comitán con Altamirano, como aquella que conduce de las comunidades de estudio a la carretera estatal mencionada anteriormente, aunado a la presencia del transporte público, generó entre las diversas comunidades, modificaciones y cambios en la vida cotidiana de los pueblos.

En lo que compete a la alimentación, el cambio en las prácticas alimentarias, a partir de las categorías propuestas (obtención, preparación y consumo), se inicia todo un proceso en el que diversos elementos adquieren relevancia e interrelación unos con otros.

Anterior a la llegada de los vendedores con carro al interior de las comunidades, había señoras que acostumbraban, sobre todo de Yashá o Justo Sierra, llegar a vender o intercambiar algunos productos con la población tanto de Bajucú como de Rosario Bawits. Como menciona doña Ángela López⁸² *“antes, salíamos mucho, íbamos a Bajucú o a Rosario, a vender algunas cositas, como tomate rojo, café, chorizo, azúcar o panela, según lo que aguantara mi morraleta. El viejito Pancho [don Francisco, su esposo], él se iba a Rosario a vender tela para las mujeres y encajes. Ahora ya no es negocio, se gasta en el pasaje y hasta llegan muchos vendedores ya”*. Al igual que ella, muchas mujeres y hombres de comunidades circunvecinas y próximas a las ciudades como Comitán o Altamirano, encontraron en la venta de ciertos alimentos u otros productos, una forma de obtener ingresos económicos, además de promover gradualmente el cambio en la alimentación familiar.

En los inicios de los años 80s, la presencia de *bayunqueros* o vendedores de alimentos y productos, se fue haciendo más cotidiana con el paso de los años. Éstos se convertirían en los primeros agentes promotores, en el consumo de nuevos productos alimenticios. Como menciona Hermelindo Aguilar⁸³:

⁸² Doña Ángela López, es una de las vendedoras que se inició ofreciendo productos en localidades como Bajucú, cuando aún no llegaban las camionetas vendedoras. Entrevista el día 8 marzo de 2009, ejido Yashá, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

⁸³ Entrevista realizada al señor Hermelindo Aguilar el día 04 de abril de 2009. Ejido Bajucú, municipio de Las Margaritas.

“apenas aparecen las carreteras tu encuentras en los caminos toda esa serie de camionetas, distribuidoras...que les llevan de todo, pastas, toda esa alimentación nueva esas comienzan a entrar apenas empiezan a aparecer las brechas y las carreteras que están medias buenononas [en buen estado], la Coca Cola con trabajos caminando (los carros) en los caminos, casi se volteaban con tanto cargamento pero hay llegaban”

La llegada de los *bayunqueros*, marcó una nueva etapa en la vida de las familias, sobre todo porque trajo consigo ciertos cambios tanto en la forma de obtener como en el consumo de algunos alimentos. Las sopas, el arroz, los refrescos, las frituras y verduras como el jitomate (tomate colorado), fueron los primeros productos que empezaron a consumirse con mayor frecuencia.

A lo largo de esta década de los 80s, comienzan a aparecer las primeras tiendas particulares de abarrotes, sobre todo en Bajucú. Pues la carretera de terracería, permitía por una parte a los dueños trasladarse a la ciudad para abastecerse de los productos de venta y por el otro, posibilitaba a los proveedores llegar a ofrecer sus productos y llevárselos hasta el negocio que se tenía.

De esta manera, las vías de comunicación y el transporte, no solo posibilitaron la presencia de nuevos alimentos sino que facilitaron en gran medida el consumo de nuevos productos como frituras, refrescos, alimentos enlatados, frutas, verduras, carnes, huevos de granja, embutidos, lácteos, dulces, galletas y alimentos instantáneos, entre las familias.

Durante los 90s y con la pavimentación de la carretera estatal Comitán-Altamirano (1994), la presencia de camionetas vendedoras se incrementó notablemente, generando con ello, una mayor cultura de consumo de diversos productos entre las familias, sobre todo en Bajucú, debido a la cercanía de la carretera pavimentada. Durante esta década y hasta hoy en día, la oferta de productos se incrementó notablemente y con ello el consumo de alimentos que no constituían, hasta hace un par de décadas, parte de la dieta cotidiana. Por ejemplo, se incrementó el consumo de refrescos embotellados, frituras, dulces, frutas como la sandía o la piña, verduras como

el tomate rojo y la cebolla, carne de res, puerco y pollo, este último ya se vende rostizado, empanizado o crudo.

“La señora trae refrescos, cebolla, mangos, plátano, chile, melón, trae como tortilla, ya trae tortilla de maseca, ya preparada porque la gente lo compra también, por ejemplo los meses de mayo, junio todavía no hay maíz se termina pues, es un tiempo en que está un poco en crisis la gente en cuestiones de maíz, entonces es allí donde lo aprovecha lo compran, ahorita está llegando una moto a vender tortillas y no llegaba, creo que lo está vendiendo bien porque diario ya llega a vender tortillas, el kilo está a 8.50 pesos el kilo, la señora que viene los domingos da el kilo a 10 pesos, entonces ya hay una diferencia”⁸⁴.

Así como la venta de tortillas de máquina en Bajucú, en los últimos dos años se ha incrementado notablemente. Tras mi última visita a campo, don Guillermo López Ramírez, quien es uno de los vendedores que llega con su camioneta todos los días a la localidad, mencionaba que en un día llega a vender hasta 70 kilos de tortilla, aún cuando ya hay 2 vendedores en motocicleta que le hacen la competencia. Entre los productos que vende, están: melón, piña, manzana, sandía, cebolla, plátano, guineo, tomate rojo, papa, limón, queso, carne de pollo, pan y harina de maíz industrializada (maseca).

La harina de maíz industrializada, está siendo consumida fuertemente en las últimas fechas, debido a la falta de maíz que existe en la comunidad, sobre todo porque son meses que son catalogados como difíciles para las familias, es decir, de mayo a agosto aproximadamente, debido a que el maíz que se obtuvo de la cosecha anterior va disminuyendo o en algunos casos se acaba por completo. De esta manera algunas

⁸⁴ Parte de la entrevista realizada a Hermelindo Aguilar. 04 de abril de 2009, ejido Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas

familias tienen que comprar por kilos esta harina de maíz o bien por bultos de 20 kilogramos, dependiendo de los ingresos y necesidades que tengan .

Por otra parte, entre los productos cuya venta es menor o simplemente las familias no acostumbran a consumir, se encuentran: zanahoria, repollo, lechuga, rábano, papaya, tuna y uva. Las personas no están muy familiarizadas con este tipo de productos por lo que tampoco los vendedores las ofertan frecuentemente.

Don Guillermo López y don Ramiro Vázquez, ambos vendedores en la comunidad de Bajucú, han llegado a la conclusión que “no les conviene” llegar a vender hasta Rosario Bawits o a las comunidades cercanas a ésta, debido a que son poblaciones pequeñas, que compran poco y además están mucho más lejos de la carretera pavimentada, lo que les implica mayor gasto tanto de combustible como de mantenimiento a sus vehículos.

Por la cercanía a la carretera estatal Comitán-Altamirano, la llegada de vendedores a Bajucú, cada vez es más frecuente. Esto se ha convertido en una nueva cultura de consumo de la localidad, misma que las personas ya no tienen que trasladarse hasta la ciudad para comprar algunos productos que necesitan, de esta manera, los pueden conseguir en algunas de las 24 tiendas que existen en la localidad o bien en las camionetas que llegan a vender diversidad de productos; desde alimentos, hasta camas, colchones y trastes de peltre o barro.

Otro punto importante, son los viajeros o *chapines*, como se les conoce a los vendedores que llegan de Guatemala llevando diversos productos para su venta en el interior de Bajucú y de las comunidades vecinas, entre ellas Rosario Bawits. Los *chapines*, llegan 2 veces al mes, particularmente venden diversos aparatos eléctricos como radios, lámparas de mano, bombillos para lámparas y ropa. En cuanto a alimentos, algunas familias compran sobres de un polvo preparado para saborizar el agua..

La llegada de los proveedores aumentó considerablemente después de la pavimentación, en 1994, de la carretera estatal Comitán-Altamirano, con llegadas cada

semana de diversas empresas a abastecer de sus productos las tiendas , sobretodo en Bajucú; ya que en Rosario Bawits, los proveedores de tiendas de abarrotes de Comitán o Las Margaritas, Coca Cola, Pepsi Cola, Sabritas o Gamesa, no llegan a abastecer, debido a que la inversión de las 5 tiendas que existen es muy poca.

Los proveedores de las diversas empresas de alimentos que llegan a la localidad, se han convertido en los últimos años, en los promotores de la incorporación de nuevos alimentos de consumo, esto a través de la mercadotecnia visual (posters, volantes, etc.) que se deja en las tiendas y de las diversas “promociones”, que promueven un consumo cada vez mayor de productos como las frituras, los dulces y los refrescos, entre la población joven. Sobretodo los niños y jóvenes de primaria y secundaria, el consumo de Totis⁸⁵ (fritura) ha ido en aumento por lo menos en los últimos cinco años, esto debido a los bajos costos que maneja esta empresa de frituras, costo (\$0.50, por pieza) que pueden cubrir los alumnos del nivel básico.

Ahora en Bajucú, se pueden encontrar infinidad de alimentos que se venden en las tiendas de la comunidad, desde yogures, frutas, verduras, granos, frituras, bebidas (refrescos), chorizos, longaniza, hasta telas y demás insumos para la confección de prendas de vestir, sobretodo para la elaboración de la vestimenta femenina.

6.4 La fundación y función de las escuelas en el cambio de las Prácticas Alimentarias.

Por otra parte, la fundación de escuelas⁸⁶ del nivel básico y medio superior, como la Secundaria Técnica, telesecundaria y Telebachillerato, Se convirtieron en factores que

⁸⁵ La empresa Fritos Totis del Sureste, S. A. de C. V. inicia su funcionamiento el día 12 de enero de 2005. Ubicada en la ciudad de Comitán de Domínguez, Chiapas. Esta empresa distribuye sus frituras a gran parte de las localidades que conforman el municipio de Comitán y municipios vecinos como Las Margaritas, Tzimol, La Independencia, La Trinitaria, Comalapa y demás.

⁸⁶ En el caso de Bajucú, la comunidad cuenta con un Preescolar, una Primaria, una Secundaria Técnica y un Telebachillerato. Mientras que Rosario Bawits, cuenta con un Preescolar, una Primaria y una Telesecundaria.

han contribuido a la modificación y cambios en la obtención, preparación y consumo de ciertos alimentos.

Particularmente en Bajucú, la escuela secundaria técnica 122, fue fundada el 01 de septiembre de 2009⁸⁷, a partir de esta fecha, el programa educativo que maneja, plantea el abordaje de 3 materias que están relacionadas de alguna forma a la alimentación de la población. Por una parte esta la materia de Ganadería, en la que se les enseña a los alumnos, todo aquello que está relacionado al cuidado de los diferentes animales de corral, de carga o de trabajo. Por ejemplo, se les enseña a los educandos la implementación de pollos de granja (gallinas ponedoras), ya que la escuela cuenta con una nave avícola en la que se desarrolla experimentalmente este tipo de proyectos. El cuidado que se enseña, se inicia desde que los animales son pollos pequeños (días o semanas de nacidos) hasta convertirse en pollos para la venta. La alimentación de estos animales se basa en alimentos industrializados, lo que genera que los animales tengan un crecimiento bastante rápido (2 o 3 meses) y se aprovechen tanto los huevos como la carne, que se venden en el interior de la comunidad o con las familias de los mismos alumnos.

De la misma forma, se ha promovido en la materia de Agricultura, la construcción de hortalizas. Mismas que son hechas por los alumnos en compañía con el profesor de la asignatura; principalmente se les enseña a sembrar repollo, rábano, lechuga, zanahoria y frijol. De la misma forma, una vez que estos productos han madurado lo suficiente, son vendidos entre la población estudiantil o bien con familias de la localidad.

Una tercera materia que está relacionada con la alimentación y el aprendizaje de nuevos alimentos, es CIA, es decir, Conservación e Industrialización de Alimentos. En esta asignatura, los estudiantes aprenden todo aquello que está relacionado con la preparación de ciertos alimentos que no conforman parte de la dieta cotidiana. Por ejemplo, se les enseña la elaboración de chorizo, longaniza, butifarra y dulces como el

⁸⁷ Información obtenida de la Estructura Educativa de la Escuela Secundaria Técnica no. 122, ubicada en el ejido de Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

acitrón.⁸⁸ Además, se les enseña a sacrificar los pollos, a destazarlos y venderlos, esto con la finalidad de que ellos mismos tengan una fuente de empleo y socialicen en la comunidad estos conocimientos.

Un dato interesante, es que algunos de los ingredientes que se utilizan en la preparación de estos alimentos, tienen que ser comprados en los mercados, sobre todo de Comitán. Por lo que el docente asignado de impartir dicha materia, lleva a los alumnos a comprar los ingredientes en los establecimientos, con el propósito de que ellos aprendan a comprarlos y a diferenciarlos.

Por otra parte, en el Telebachillerato los jóvenes participan en la elaboración de pan todos los viernes, que es vendido en el interior de la comunidad.

Con ello, la escuela está generando ciertos cambios en la forma de obtener los alimentos, así como en la preparación. Estos aprendizajes están siendo asimilados por las generaciones jóvenes, cuyos conocimientos son transmitidos a los demás integrantes de la familia. Por lo que es muy posible, que sean los estudiantes quienes sean los mayores promotores de cambios en la elaboración de las hortalizas.

Sin embargo, en Rosario Bawits no sucede lo mismo con los jóvenes, por una parte no se cuenta con los mismos niveles educativos, ya que a diferencia de Bajucú, Rosario tiene una Telesecundaria cuyo plan de estudio difiere en gran medida a una escuela Secundaria Técnica. Los jóvenes no cuentan con un espacio para las prácticas agrícolas, pues el plan de estudio se circunscribe básicamente a conocimientos académicos. Únicamente la escuela primaria, es la que está promoviendo entre los niños la elaboración de hortalizas, mismas que son vendidas por los y las niños (as) entre la población, sin embargo, la producción de estos productos es muy poco..

6.5 Las iglesias protestantes y los cambios

⁸⁸ Dulce regional elaborado a partir del tsilacayote (*mayil*) que se produce en la localidad, mismo que se le agrega panela o azúcar durante el cocimiento con agua.

La llegada de las iglesias protestantes a Bajucú, data de la década de finales de los 90s y principios del Nuevo Milenio (2000). Particularmente, la religión Adventista fue la primera religión protestante que trató de ser practicada al interior de la comunidad a principios de los 90s, sin embargo, producto de la confrontación con los católicos, se generó una especie de “expulsión” en 1997⁸⁹ de aquellas familias que simpatizaban con la religión Adventista. Mismas que se asentaron en la ciudad de Comitán; el argumento de las familias protestantes que abandonaron Bajucú, era por cuestiones de enfermedad en alguno de los integrantes de la familia.

En los últimos 9 años, la presencia de iglesias protestantes en Bajucú, cada vez fueron adquiriendo mayor presencia. De esta manera, hoy en día se tienen 3 religiones más, que son: Adventista, Pentecostés e Iglesia de Dios.

Junto con la católica, suman 4 religiones imperantes en esta comunidad, no así en Rosario Bawits, donde la mayor parte de la población profesa la religión Católica y en los últimos 8 meses han empezado 9 familias a predicar la religión Pentecostés, cambio que les ha traído conflicto al interior de la comunidad, aún sin llegar todavía a una posible expulsión.

Particularmente, la religión Adventista, ha promovido entre sus fieles, algunos cambios en el consumo de ciertos alimentos no permitidos. Por ejemplo, se promueve que no se consuma carne de puerco, ni la sangre de los animales⁹⁰ (res, puerco, pollo o animales silvestres), así como todo aquel alimento que sea de color oscuro o negro, por ejemplo, el maíz morado o el frijol negro, tampoco el café o refrescos de cola (negros) y el pan con manteca de cerdo. Se tiene la creencia de que aquellos alimentos que tienen una coloración oscura o negra, pueden manchar el corazón.

⁸⁹ Información retomada de anotaciones que conserva Hermelindo Aguilar, originario de la comunidad Bajucú y además investigador de campo del Centro de Investigaciones en Salud de Comitán (CISC).

⁹⁰ Entre los tojolabales y en algunas poblaciones, se tiene la costumbre de preparar la sangre de los animales, fría con aceite o manteca de cerdo, agregándole tomate rojo, cilantro, cebolla y chile. En Comitán a esta preparación se le denomina *moronga* o *menudo*.

Las personas que están vinculadas a la religión Adventista, mencionan que tienen el sustento de no consumir este tipo de alimentos, en el Antiguo Testamento, particularmente en libro de Levítico capítulo 11 versículo 1-8 pues están regidos a través de la Ley de Moisés. Entonces a través de esta ley, se dice aquello que se puede y no comer, como se menciona a continuación:

“Yavé habló a Moisés y a Aarón, diciéndoles: <<Hablen a los hijos de Israel y díganles: Estos son los animales terrestres que pueden comer. Ustedes comerán el animal de pezuña partida, hendida en dos uñas y que rumia. Pero no comerán el camello que rumia y que no tienen dividida la pezuña, sino que será para ustedes impuro. El conejo que rumia, pero no tiene la pezuña dividida, será impuro para ustedes. Lo mismo la liebre. El cerdo que tiene la pezuña partida, hendida en dos uñas, pero no rumia, será impuro para ustedes. Ustedes no comerán su carne y tampoco tocaran su cadáver: serán impuros para ustedes”
(Biblia Latinoamericana, 1995: 125-126).

Las personas han dejado de consumir estos alimentos y los han cambiado por alimentos como el té de limón, refrescos de sabores, carne de res y pan elaborado con aceite.

A continuación se presenta una tabla de aquellos alimentos que no son permitidos entre las diferentes religiones profesadas en Bajucú:

ALIMENTOS NO PERMITIDOS EN EL CONSUMO			
CATÓLICOS	PENTECOSTÉS	ADVENTISTAS	TESTIGOS DE JEHOVÁ
<ul style="list-style-type: none"> •Aguardiente (aunque principalmente) 	<ul style="list-style-type: none"> •Aguardiente •En ocasiones la sangre preparada 	<ul style="list-style-type: none"> • Aguardiente • Maíz y frijol negro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aguardiente • Sangre preparada.

<p>los varones no respetan este acuerdo).</p>	<p>de animales como la res o el puerco.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Café. • Refrescos de cola (todo aquel que sea de color oscuro). • Carne de puerco. • Sangre preparada. • Pan elaborado con manteca de cerdo. 	
---	---	--	--

Mientras que las demás religiones protestantes su fundamento se encuentra en el Nuevo Testamento, particularmente en el libro de Timoteo capítulo 4 versículos 3-4. Por lo que éstas, promueven entre sus seguidores, que todo alimento que se consume es bueno, porque Dios se los ha mandado y no tiene porque ser rechazado como en la religión Adventista. Como se menciona a continuación:

“Estos prohíben el matrimonio y no permiten el uso de ciertos alimentos, a pesar de que Dios los creó para que los comamos y luego le demos gracias. Así lo hacen los creyentes que conocen la verdad. Porque todo lo que Dios ha creado es bueno y no hay por qué rechazar un alimento que se toma dando gracias a Dios”

De esta manera, las “nuevas” religiones que han llegado en ambas localidades han sido promotoras de cambios en la alimentación de las familias que comparten estas ideologías. Mismas que están incrementándose de manera continúa entre la población, sobretodo de Bajucú.

6.6 Los apoyos y programas gubernamentales

Finalmente, los apoyos y programas gubernamentales de alimentación, sobretodo los desayunos escolares, se han convertido en agentes promotores de la introducción y consumo de nuevos alimentos como la soya, la sardina o el atún, particularmente entre los niños y niñas de preescolar y primaria, en ambas localidades.

En relación a los desayunos escolares, cada bimestre el gobierno federal a través de los gobiernos municipales, entregan una dotación de alimentos para aquellas escuelas inscritas en este programa. La dotación consiste en proporcionar raciones de acuerdo al número de estudiantes que tenga la escuela; entre los productos alimenticios que se otorgan están: sopa, atún, sardina, soya, arroz, frijol, leche, avena, aceite vegetal, galletas, cacahuete, amaranto, azúcar, harina de maíz⁹¹ y mazapán.

Para la preparación de estos alimentos, son las madres de familia quienes se turnan para elaborar los platillos, aunque también, los maestros han influido de alguna manera en la forma de prepararlos, sobretodo las profesoras de los preescolares. La mayoría de estos productos, se fríen con aceite y se sazonan con algunos vegetales como el tomate rojo o la cebolla, esto con el propósito de darle un sabor diferente a los platillos preparados.

Resulta interesante, cómo los niños han introducido a su dieta productos como la soya, el atún o la sardina, parecería que es espacial y temporal, es decir, sólo cuando están en la escuela y particularmente cuando hay la oportunidad de un desayuno escolar, es cuando estos alimentos se incorporan a su dieta básica. Ya que fuera del espacio de la escuela, los niños (as), volverán con su dieta cotidiana de frijoles, tortillas y huevos. Aunque alimentos como la avena o el arroz con leche, se están preparando y consumiendo con mayor frecuencia entre las familias, esto ha sido producto por un lado, del aprendizaje que han tenido las madres, debido a las constantes preparaciones

⁹¹ Aunque se da la dotación de harina de maíz para la elaboración de las tortillas, en ambas comunidades se les pide a los alumnos que lleven tortillas de maíz elaboradas en su casa. Por lo que los paquetes de harina, son repartidos entre las madres de familia, para que ellas las utilicen.

de los platillos durante los desayunos, y otro por el gusto que se ha generado entre los y las niños (as) al ingerir este tipo de bebidas.

Mientras que los apoyos gubernamentales, tanto federales como estatales han contribuido en cierta forma para que las poblaciones, sobretodo los adultos mayores y ancianos, tengan cierto recurso económico para la compra cada vez más frecuente de productos alimenticios. Ya que esta población, por lo general reciben un recurso económico del programa federal *70 y Más* y del programa estatal *Amanecer*, en la mayoría de las veces se utiliza estos recursos para los gastos de la casa, así como para medicamentos en algunas ocasiones y sobretodo para la compra de alimentos, especialmente pan y carne. Durante los cobros de ambos programas gubernamentales, el consumo de frituras, refrescos, yogurt, galletas y dulces, se incrementa notablemente. Así como de frutas de temporada, por ejemplo la sandía, la piña o la naranja. De igual forma, se incrementa la presencia de los vendedores durante el día de cobro.

Actualmente, con la presencia del programa gubernamental *Oportunidades*, además de que las familias perciben una cantidad de recurso económico por hijo (a) que se encuentre estudiando, se imparten pláticas a cargo del personal que labora en las Unidades Médicas Rurales, mismas que tienen por objetivo promover una alimentación balanceada y enseñarles ciertas técnicas en la preparación de los alimentos que se consumen a diario.

“Tenemos que aprender a cocinar tienen que aprender a cocinar... Que ya desayunamos frijol con tortilla, un huevo y un pedazo de queso, en la tarde vamos a buscar qué vamos a dar, sino hay otra cosa que huevo y frijol, bueno vamos a agarrar el que tiene licuadora y el que no con piedra, voy a moler mi frijol, voy a echar mi sartén con un poquito de manteca o aceite y ya que quedó aplastadito lo echo en el sartén, van a ver que agarra otro sabor. Si quedó tortillas frías de ayer, pónganlas a secar échenle otra vez un poco de

aceite, fríanla, frita la tortilla. Ya está frita la tortilla agarren su frijol y embárrensela la tostadita, con un tomate hagan una su salsa y qué rico es, salsa con una tostada con frijol. Qué vamos a comer, tortilla con frijol pero más sabroso (lo enfatiza)⁹².

Particularmente, las pláticas están dirigidas a las mujeres, quienes son las encargadas de la preparación de los alimentos en la familia. Estos procesos de enseñanza por parte de la clínica⁹³, promocionan cambios en las prácticas alimentarias de las familias, principalmente en los aspectos de preparación y consumo de alimentos.

En resumen, los factores que han intervenido en el cambio de las practicas alimentarias de las comunidades de estudio son las vías de comunicación, los servicios de salud y educativos, la incorporación de nuevas religiones y los programas de alimentación y apoyos gubernamentales. Factores que han tenido mayor incidencia en el ejido de Bajucú, debido a su cercanía con centros poblacionales como Comitán, Altamirano o Las Margaritas, a través de la carretera estatal.

Las vías de comunicación, particularmente, el acceso ha jugado un papel preponderante en la presencia de modificaciones y cambios en la alimentación de las poblaciones de estudio, por una parte Bajucú presenta mayores cambios en las prácticas alimentarias que lleva a cabo, a diferencia de Rosario Bawits, comunidad en la que se continúan preservando algunos patrones de alimentación cuyos cambios han sido graduales y un tanto lentos, a diferencia de Bajucú, en la que los cambios cada vez son mayores y rápidos.

⁹² Fragmento de la plática sobre alimentación del programa Oportunidades, impartida por la enfermera de la Unidad Médica Rural del ejido de Bajucú, llevada a cabo en el ejido de Rosario Bawits el día 11 de marzo de 2009.

⁹³ La clínica o Unidad Médica Rural, se encuentra ubicada en la localidad de Bajucú y atiende a las personas de las comunidades como: Rosario Bawits, La Libertad y Gonzales de León (anteriormente Napité).

De esta manera, el acceso ha posibilitado la presencia cada vez mayor de vendedores y proveedores de productos alimenticios, que han introducido entre las familias alimentos que hasta hace un par de décadas no se consumían con la misma frecuencia que hoy día. Además, se convirtió en el factor más importante para la llegada y el traslado de los fertilizantes, que promovieron nuevas formas de producción de los granos básicos, así como un aumento en la producción. Además, este mismo factor, daría paso a la llegada de nuevos niveles educativos y religiones no católicas, ambas instituciones promotoras también de cambios sobretodo en la preparación y en el consumo de los alimentos.

Finalmente, se presenta el siguiente esquema en el que se visualizan los principales factores que incidieron en gran medida, para el cambio en las Prácticas Alimentarias en las familias de ambas comunidades de estudio, generándose un mayor cambio en dichas prácticas en la localidad de Bajucú.

6.7 Reflexiones finales en torno a la alimentación tojolabal

Llegar a este último apartado, resulta del todo interesante y a la vez complejo, pues la alimentación *si bien cubre una necesidad vital, es al mismo tiempo una manifestación cultural que está relacionada con todos los aspectos de la vida de un grupo humano* (Bertran,2006:167). Implica un reconocimiento de complejidades y limitaciones en cada proceso que se genera a partir de la alimentación.

Los hallazgos a lo largo del estudio, demuestran que las poblaciones de estudio, han entrado a procesos de cambio cada vez con mayor rapidez, sobretodo, aquellas poblaciones que mantienen relaciones más estrechas con centros urbanos, como la ciudad de Comitán. Los cambios en la alimentación se han dado en todo el proceso, desde la obtención y preparación hasta las formas de consumo. Particularmente, en el consumo, el proceso ha presentado cambios de mayor magnitud; por un lado debido a la llegada de vendedores ambulantes que ofertan productos para el consumo y el incremento de las tiendas de gran variedad de abarrotes, y por el otro, la facilidad del transporte público que conecta a centros urbanos como Altamirano, Comitán o Las Margaritas.

Parecería entonces que, *en la medida que se tiene acceso a los recursos económicos, la población [en parte] prefiere alimentos industrializados y “modernos”* (Aguirre, 2000: 17). Este acceso económico junto a las campañas publicitarias en los medios de comunicación, han generado que sean los niños y jóvenes quienes tengan un mayor consumo diario de estos alimentos, sobretodo a partir de frituras, bebidas y dulces. Mientras que para las generaciones adultas, el consumo de alimentos envasados principalmente los refrescos, está más en función del recurso económico que se tenga.

El consumo de refrescos se han convertido en una cuestión simbólica de poder, que denota cierta solvencia económica para la familia, corroborada durante mi estancia y recorridos por las casas de algunas familias de Bajucú y Rosario Bawits, donde me encontré, especialmente en Bajucú, que a la llegada del visitante, algún miembro de la familia compra una botella de refresco y la coloca sobre la mesa para que el invitado se sirva hasta saciarse.

De acuerdo con Molina (2006), se aprecia que los cambios responden a *interacciones entre los diversos agentes dan lugar a comportamientos no lineales significativos en el sistema del que forman parte*. La complejidad de las prácticas alimentarias que se ha generado en las últimas cuatro décadas en comunidades tojolabales como Bajucú y Rosario Bawits, obedecen a una serie de factores que han incidido en diversos cambios sociales y culturales al interior de dichas poblaciones. Es decir, los factores que inciden en los cambios, particularmente de las prácticas alimentarias, no se han dado de manera unilineal, sino que han mantenido relaciones unos con otros.

Las vías de comunicación, especialmente la llegada de la carretera y sus implicaciones en el desarrollo de ambas comunidades, marcó pauta para la conformación de cambios sociales al interior de éstas. Los cambios sociales generados, apuntan a procesos de modernidad, es decir, al surgimiento de *un nuevo tipo de sistema social (como la sociedad de la información o la sociedad de consumo* (Giddens, 1990: 67). Se trata de modificaciones y cambios sociales que gradualmente han ido tomando presencia en la cotidianidad de poblaciones como la tojolabal. Por lo que *la modernidad es*

intrínsecamente globalizadora y esto resulta evidente en alguna de las características más esenciales de las instituciones modernas (Op cit).

Los resultados encontrados, se vinculan con algunos trabajos realizados, que abordan la problemática de los cambios en la alimentación de las personas a partir de cambios estructurales que tienen que ver con la modernización y sus implicaciones, de esta manera plantea Pereyra y Traversa al mencionar que *la urbanización y los sucesivos cambios en los procesos industriales [vinculados a la modernidad]...han incorporado modificaciones a los hábitos preparativos tradicionales. Estos procesos técnicos acompañados también de importantes cambios sociales (traslados de poblaciones, por ejemplo) han configurado alteraciones de los equilibrios tradicionales (1999:129)*, además de Sebba y colaboradores, mencionan que *los factores sociodemográficos, escolaridad, resta familiar y local de habitación están asociados a los patrones de consumo y a los cambios del comportamiento alimentario (2005:317)*, es decir, factores que tienen que ver con la idea de progreso, que conlleva a formar parte de la modernidad en la que se desenvuelven los sujetos, que en este estudio fue manifiesta en los discursos de pobladores de las comunidades tojolabales. Los trabajos de investigación que hasta ahora han abordado el tema de la alimentación, centran su atención, en gran medida en el binomio alimentación-nutrición, enfocándose básicamente a las repercusiones que conlleva una ingesta de productos bajo nivel nutricional y con un alto grado de carbohidratos, como lo demuestra Gómez y Acosta, 2002; Gracia, 2007; Pérez y colaboradoras (2007); Rivarola y Penna (2006); Pereyra y Traversa y Duran (2007). Sin embargo, la revisión de literatura antropológica sobre tojolabales y alimentación, por cierto muy poca, presentan la alimentación y la nutrición, no como una cuestión que tenga que ver con la esbeltez y la estética como se plantea en la mayoría de estudios que están relacionados con la alimentación en las últimas décadas, sino que tiene que ver con la fuerza necesaria que debe tenerse para desarrollar el trabajo agrícola. Ya que la mayor parte de la vida de los sujetos, se centra en la autoproducción para su subsistencia, de allí que resulte indispensable ingerir los alimentos necesarios que posibiliten las energías necesarias para los trabajos cotidianos..

Como menciona Durán , *lo que comemos, el conjunto de prácticas alimentarias y lo que no comemos, es decir, las prescripciones, aversiones o tabúes, constituyen indicadores de identidad y revelan la pertenencia a un determinado grupo sociocultural*” (2006: 367). De allí, que al registrar las prácticas de consumo abordadas en el capítulo 6, tales como aquellos alimentos que no son permitidos consumirlos en religiones como la Adventista, o bien, como las descritas en el capítulo 5, sobre la preparación y sus cambios, permiten comprender los cambios en la alimentación tojolabal, como producto de múltiples factores entrelazados con el tiempo y la cultura.

La introducción de medios de acceso a lo urbano, ha conducido al consumo de alimentos que no formaban parte de la dieta cotidiana de las familias. Estos, *productos globalizados en los espacios alimentarios locales se produce principalmente a través de los supermercados o grandes superficies de distribución urbanas (Ibidem)*, tal es el caso de los mercados municipales de la ciudad de Comitán, principales espacios para la compra de alimentos entre la población tojolabal.

Esta investigación complementa una visión de la alimentación, como un aspecto relevante en la cotidianidad de la cultura tojolabal, que hasta ahora parecería ser inadvertido, ya que la mayoría de trabajos se habían desarrollado en torno a otros ámbitos sociales, culturales y religiosos. Uno de los trabajos más importantes sobre la alimentación, es el de Basaurí (1931:67), mismo que plantea que la alimentación tojolabal versaba sobre maíz y frijol “*el primero lo toman en forma de tortillas, tamales, atole y posol...en su régimen figuran legumbres como cebolla, ejotes, lechuga y jitomate; algunos otros vegetales como chayotes, zanahorias, nabos, coles, etc., y con bastante frecuencia carne de res, de cerdo, de carnero y de aves de corral, así como huevos de gallina*”.

A diferencia de Basauri, los pobladores de las comunidades estudiadas mencionaron que el consumo de legumbres como cebolla, ejotes, jitomates, lechuga y zanahoria, aparecen en la dieta cotidiana de las familias tojolabales, a finales de los años 50s del siglo pasado, dichos alimentos comienzan a ser enseñados por diversos actores

sociales a producirlos a través de hortalizas⁹⁴. Y tras el proceso de indagación que se presenta en este escrito, se encontró que ambas poblaciones de estudio aún no consumen la zanahoria, tal como lo planteó Basaurí en 1931.

Otro aspecto mencionado por Basauri, es el relacionado al consumo *con bastante frecuencia de carne de res*; ya que en la revisión bibliográfica y en los hallazgos de este estudio se encontró que la carne de res desde la época del *Baldío* era consumida una vez al año, en los festejos del día de muertos, posteriormente con la liberación del yugo finquero, el consumo se mantuvo de la misma forma y no con tanta frecuencia (Limón,1991: 48) “la carne de ganado [res] la comen tres o cuatro veces al año en *ko'tak'in [sic]*”. Sin embargo, hoy en día, algunos pobladores mencionan en torno a esta reflexión: “*de vez en cuando compramos carne, pues acá en la comunidad matan a veces res, matan carne de puerco y compramos o si tenemos pollos también los matamos de repente, una vez a la quincena* (Hermelindo, informante de Bajucú, 2009)⁹⁵.

Por otra parte, la presente etnografía permite registrar algunas modificaciones y profundizar en algunos aspectos de la alimentación descrito en trabajos de autores como Martínez (1974; 1976), Ruz (1990; 1992), Gómez (1990; 1992; 1995; 1996), Lenkersdorf (1990; 1996; 2005). También el estudio de la alimentación a partir de sus prácticas y cambios que han sufrido con el paso del tiempo, permite visualizar otros cambios sociales que se han generado entre la población tojolabal.

De acuerdo con Contreras (2007:11) la alimentación entendida como *hecho complejo y diverso. La alimentación no puede, de ninguna manera, reducirse a una cuestión de ingredientes, transformados o no. Tampoco es un fenómeno solo nutricional ni puede confundirse con la dieta. La alimentación es un fenómeno multidimensional en el que*

⁹⁴ Diversos actores sociales incidieron en la enseñanza de la construcción de hortalizas. Entre estos se encuentra la iglesia católica, los servicios de salud, el Instituto Nacional Indigenista y programas gubernamentales.

⁹⁵ Fragmento de entrevista realizada a Hermelindo Aguilar, 04 de abril de 2009, Bajucú municipio de Las Margaritas.

interactúa la biología y las respuestas adaptativas desarrolladas en cada concreto lugar y tiempo...es también un fenómeno social, cultural, identitario”, es decir, la alimentación está permeada por aspectos biológicos articulados con los sociológicos y culturales. Además se tienen concreciones según la cultura de cada uno de los grupos en donde se desarrolla esta práctica.

Finalmente, se puede hablar de los cambios graduales que están viviendo ambas comunidades de estudio, es decir, de ser básicamente sociedades de autoproducción de alimentos para el consumo familiar, a convertirse paulatinamente en sociedades con una mayor dependencia del mercado de alimentos.

BIBLIOGRAFIA

- Aguilar Gómez, Delfina, Hermelindo Aguilar y Juan Méndez (2001). Voces de Maíz; relatos tojolabales. Centro de Investigaciones en Salud de Comitán (CISC) y Fondo David C. Halperin para la Educación Indígena. México.
- Aguirre, Patricia (2000). Los alimentos rendidores y el cuerpo de los pobres. En Estrategias Domésticas de Consumo en el Área Metropolitana de Buenos Aires. Tesis Doctoral. Instituto de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de General San Martín.
- Archanjoo, María de Fátima y colaboradores (2007). (In) seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe. Discusión sobre los datos de producción y disponibilidad de alimentos de la FAO y las políticas públicas en Brasil En Desacatos, revista de Antropología Social (2007). Seguridad Alimentaria y desarrollo rural. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS). Número 25. México, D.F.
- Basauri, Carlos (1931). Tojolabales, tzeltales y mayas, breves apuntes sobre antropología, etnografía y lingüística. Universidad de Ciencias y Artes del Estado de Chiapas, colección Facsímil. Estado de Chiapas, México. pp. 31-68
- Bertran, Vilá Miriam (2001). Hábitos alimentarios de los mixtecos en la ciudad de México: Un estudio de antropología de la alimentación. Tesis de Maestría. México: Universidad Iberoamericana. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de México.

- Contreras Hernández, Jesús (2005). La obesidad: una perspectiva sociocultural. Universidad de Barcelona, departamento de Antropología Social.
- Contreras, Jesús (2007). Alimentación y religión. HUMANITAS Humanidades Médicas. No. 16, julio. Universidad de Barcelona.
- Cruz Aguilar Manuel y Pablo Gómez Jiménez (2002). Vocabulario tojol-ab´al – español. 1ª Edición. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México.
- Cuadriello Olivos, Hadlyyn y Rodrigo Megchún Rivera (2006). Tojolabales. Pueblos Indígenas del México Contemporáneo. CDI.
- Durán, Paula. Representaciones sobre la alteridad. Inmigración, contrato intercultural y alimentación.
- Eds. Gómez H., Antonio, María Rosa Palazón y Mario Humberto Ruz (1999). Palabras de nuestro corazón: Mitos, fábulas y cuentos maravillosos de la narrativa tojolabal. Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) – Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH). México, D.F.
- Escobar, Arturo (1995, 2002) citado en Limón, Fernando (2005). El fenómeno del desarrollo. Aproximaciones a la ilusión de mayor dominio en nuestro tiempo. Sociedad y Entorno en la Frontera Sur. Nazar, Austreberta y Et. El Colegio de la Frontera Sur. Pp. 261-280
- Espeitx Bernat, Elena (2005). La alimentación como instrumento: restricciones alimentarias severas, consumos desmesurados y “dietas adelgazantes”. Observatorio Permanente de los Componentes Alimentarios. Barcelona.
- Esteinou, Rosario y Magdalena Barros (editoras) (2006). Análisis del cambio sociocultural. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS). México.
- Esteva, Gustavo y Catherine Marielle (coords.) (2003). Sin maíz no hay país. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México.
- Ferreira de Almeida, María Cándida (2003). Las Comidas Tradicionales en Tiempos de Globalización: la arepa se (trans)viste en hamburguesa. Trabajo final Programa Permanente de Estudios Postdoctorales (PPEP). Colección Papeles de Trabajo, N° 6. Programa Globalización, Cultura y Transformaciones Sociales, FaCES – UCV. ISBN en trámite.
- Giddens, Anthony (1993). Consecuencias de la Modernidad. Alianza Editores. Madrid España.
- Giménez Montiel, Gilberto (2005) *Teoría y análisis de la cultura*. Vol. I Prolegómenos Cap. 7. “Problemas metodológicos”. CONACULTA. México.

- Gómez Hernández, Antonio (1990). Los cuentos del tío Conejo. Anuario, Centro de Estudios Indígenas, volumen III. Universidad, Autónoma de Chiapas. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.
- Gómez Hernández, Antonio (1995). Los santos milagrosos aparecidos en poblaciones tojolabales. Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH)-Instituto de Estudios Indígenas (IEI), volumen V. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.
- Gómez Hernández, Antonio y Mario Humberto Ruz (1992). Memoria Baldía. Los tojolabales y las fincas, testimonios. Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad Autónoma de Chiapas. México.
- Gómez Peresmitré, Gilda y M. Victoria Acosta García (2002). Valoración de la delgadez. Un estudio transcultural (México-España). Universidad Nacional Autónoma de México-Universidad de Almería.
- Gómez, Hernández Antonio et al (1996). San Mateo Veracruz, monografía. Centro de Investigaciones en Salud de Comitán, CISC, A.C. Chiapas, México.
- Gracia-Arnaiz M. (2007). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. Salud Publica Mex 2007;49:236-242.
- Hammersley, Martín y Paul Atkinson (1994). Etnografía. Métodos de Investigación, capítulo 1 y 2. España: Paidós.
- Hammersley, Martyn y Paul Atkinson (1994). Etnografía. Métodos de investigación. 2ª Edición. Editorial Paidós. Barcelona, España.
- Historia y vida de nuestros pueblos, volumen I (2002). Programa de Investigaciones Multidisciplinarias sobre Mesoamérica y el Sureste (PROIMMSE-UNAM). México.
- Lenkersdorf, Carlos (1990). Sujeto- objeto aporte a la sociolingüística el español y el tojolab´al. Anuario de Centro de Estudios Indígenas, volumen III. Universidad Autónoma de Chiapas. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.
- Lenkersdorf, Carlos (1996). Los Hombres Verdaderos: voces y testimonios tojolabales. Siglo veintiuno editores México.
- Lenkersdorf, Carlos (2001). Diccionario tojolabal-español, idioma mayense de los Altos de Chiapas. Volumen 1 y 2. 2ª Edición. México, D. F.
- Lenkersdorf, Carlos (2005). Filosofar en clave tojolabal. Porrúa. Primera reimpresión. Pp. 37-57

- Limón Aguirre, Fernando (2007) *Conocimiento cultural chuj. Memoria y esperanza en un pueblo maya de la frontera de México con Guatemala*. Tesis de Doctorado. BUAP. Puebla.
- Limón, Aguirre Fernando (1991). Transición en el consumo de prácticas médicas en la región tojolabal de la Selva: Un caso de Investigación militante. Tesis de licenciatura en Sociología. Universidad Nacional Autónoma de México. México, D.F.
- Limón, Fernando (2007). Chuj, pueblos indígenas del México Contemporáneo. CDI, Mexico. Pp. 8-19
- López García, Julián (2003). Algunas consideraciones metodológicas en los trabajos de campo en antropología de la alimentación. Experiencias con mayas-ch'orti' del oriente de Guatemala. Departamento de Antropología Social Universidad de Extremadura.
- Magallanes González, Ana y colaboradores (2005). Nutrición del cuerpo y alma: práctica y creencias alimentarias durante el embarazo en Tziscaco, Chiapas. En Revista Nueva Antropología. Enero-abril, año/vol. XIX, número 064. Universidad Nacional Autónoma de México. México, D.F.
- Martínez Lavín, Carlos (enero 1976). Migración tojol'ab'al. Mimeografiado.
- Martínez Lavín, Carlos (julio 1974). Los tojolab'ales: Una tentativa de aproximación sociológica. Mimeografiado.
- Martínez Lavín, Carlos (mayo 1976). Migración tojol'ab'al y Destribalización. Mimeografiado.
- Mattiace Shannan L., Rosalva Aída Hernández y Jan Rus (editores) 2002. Tierra, libertad y autonomía: impactos regionales del zapatismo en Chiapas. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social: International Work Group for Indigenous Affairs. Antropologías.
- Mayorga, Mayorga Francisco y Adriana Fabiola Sánchez (2000). Recetario Indígena de Chiapas, volumen 39. Cocina Indígena y Popular. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes CONECULTA / CULTURAS POPULARES. México.
- Moreno Muñoz, Orquídea (2006). Ciclo de romerías tojolabales: rituales agrícolas dentro y fuera del territorio. Estudios en torno al patrimonio cultural de Chiapas. Dirección de patrimonio e investigación cultural. Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Chiapas (CONECULTA-CHIAPAS). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México.
- Navarrete, Carlos (1980). Las rutas de comunicación prehispánica en los Altos Cuchumatanes, un proyecto arqueológico y etnohistórico. Antropología e

Historia de Guatemala II, no. 2, Ministerio de Educación, Guatemala. En Ruz, Mario Humberto (1990). Los legítimos hombres, aproximación antropológica al grupo tojolabal, volumen I. Universidad Nacional Autónoma de México. México, D.F.

Núñez Rodríguez, Violeta R. (2004). Por la tierra en Chiapas... El corazón no se vence. Historia de la lucha de una comunidad maya-tojolabal para recuperar su *nantik lu'um, su Madre Tierra*. 1ª Edición. México D.F.

Pacheco Ladrón de Guevara, Lourdes C. (2002). Empoderamiento de los jóvenes rurales. Seminario Internacional "La revalorización de los grupos prioritarios en el medio rural". Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Subsecretaría de Desarrollo Rural. México D. F., 1 y 2 de Agosto de 2002.

Paniagua Mijangos, Jorge (1986). Notas sobre vida y economía en una comunidad Maya-Tojolabal de los Altos de Altamirano. Universidad Autónoma de Chiapas-Centro de Estudios Indígenas Anuario vol. I. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.

Paniagua Mijangos, Jorge (1991). Uso del suelo, migración y trabajo asalariado en dos comunidades tojolabales. Anuario Instituto de Estudios Indígenas, volumen IV. Universidad Autónoma de Chiapas. San Cristóbal, de Las Casas, Chiapas, México.

Peña, Saint Martin Florencio y Arturo Luis Alfonzo Padilla, coordinadores (2006). Cambio social, Antropología y Salud. CONACULTA-INAH-PROMEP. México.

Pereyra, Ana y Oscar Traversa (1999). Procedimientos preparativos en las prácticas alimentarias de los habitantes de Buenos Aires y sus alrededores: un esquema descriptivo. Cuadernos del CEAgro No. 1 (129-136). Facultad de Ciencias Agrarias- Universidad Nacional de Lomas de Zamora.

Pérez Gil-Romo SE, Vega-García LA, Romero-Juárez G. (2007).Prácticas alimentarias de mujeres rurales: ¿una nueva percepción del cuerpo?Salud Publica Mex 2007;49:52-62.

Pérez-Gil, Sara Elena, Díez-Urdanivia, Silvia y Vega, Amaranta (2003). El proceso y las prácticas alimentarias en mujeres en dos comunidades rurales de México.1 Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Xochimilco. México, D. F .

Pulido, Solís Ma. Trinidad (2000). Haciendas de Chiapas. Libros de Chiapas. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Rivarola, María Fernanda y Penna, Fabricio (2006). Los factores socioculturales y su relación con los trastornos alimentarios y la imagen corporal. Revista

Intercontinental de Psicología y Educación. Universidad Intercontinental, México D. F. Pp 62.

- Rivera Lona, Bertha y Rolando Tinoco Ojanguren (2003). Lo público versus lo privado, las instituciones sociales y la normativa genérica: el caso de las asambleas comunitarias tojolabales En Revista de Estudios de Género. La Ventana. Universidad de Guadalajara. México.
- Rodríguez León, Félix (2006). Tojolwjabal. El tambor verdadero, la agrupación tojolabal de tambor y carrizo. Estudios entorno al patrimonio al patrimonio cultural de Chiapas (2006). Dirección de patrimonio e investigación cultural. Consejo Estatal para la cultura y las Artes de Chiapas (CONECULTA-CHIAPAS). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México.
- Ruz, Mario Humberto (1990). Los legítimos hombres, aproximación antropológica al grupo tojolabal, volumen I, II y III. Universidad Nacional Autónoma de México. México, D.F. pp. 23-48.
- Ruz, Mario Humberto (1992). Savia india, floración ladina. Apuntes para una historia de las fincas comitecas (siglos XVIII y XIX). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México, D.F.
- Sebba Marinho Maria Cristina Edgar Merchán-Hamann y Ana Carolina da Cunha Floresta Lima (2005). Prácticas Alimentarias y razones para cambios en la alimentación de la población adulta de Brasilia. Universidad de Brasilia. Rev Cubana Salud Pública 2005;31(4):313-8.
- Taylor, S y R. Bogdan (1994). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Ediciones Paidós. Barcelona, España.
- Tegegn, Melakou (2002). El desarrollo y la influencia de los organismos de ayuda. En M. Tegegn, Desarrollo y Poder. Ed. Intermon, Fundación para el tercer mundo, 1ª Edición. Pp. 17-22
- Thompson, John B. (1993) Ideología y cultura moderna. Teoría crítica en la era de comunicación de masas. Capítulo 6. La metodología de la interpretación. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Tinoco Ojangúren, Rolando (2005). La construcción local del padecimiento: Intoxicaciones por plaguicidas en localidades tojolabales En Actores y realidades en la Frontera Sur de México. Hugo Ángeles, Laura Huicochea, Antonio Saldívar y Esperanza Tuñón (coordinadores), COESPO- CHIAPAS, ECOSUR. Chiapas, México.
- Van Der Haar, Gemma. El fin de las fincas comitecas de la zona alta tojolabal: Historia de un desenlace. (1998). Anuario de estudios Indígenas, volumen VII.

ANEXOS

Glosario de términos Español-Tojolabal

ESPAÑOL	TOJOLABAL
Agua de chile con cebolla y aguacate	Ya ' al ich
Agua hervida	Tak'an ja'
Aguacate	On
Ajo	Axux
Ajopuerro	Tuyal
Anona	K'ewex
Aquí estoy	Teyon ili'
Arcial	Ts'u'um
Arco para el caballo	Arkiyo ó tortuga
Ardilla	Chu'
Armadillo	Ib'oy
Artefacto para tortear	Tsilub'waj
Atol	Mats'
Axila	Tumis
Azadón	Lujk'uch tak'in
Azúcar	Sakal askal
Barba	Isim
Barrer basura	Mesub' ts'ilel
Barzón	B'alub'al ts'u'um
Batea	Bateya

Bien con la gracia de Dios	Lek'ayon tsakatal ja kajwal tiki'
Bolita color negro (fruto)	Titulté
Buenos días	San
Buenos días mamá	San nan
Buenos días papá	San tat
Café	Kajpe
Calabacita	K'um
Calabacita, calabaza tierna	Ts'ol
Calabaza	K'um
Calabaza cocida	Tak'an k'um
Caldera	Yetal ja'
Caldo	Yalel wa'el
Camaroncito	Xolob' ó Yal xolob'
Camisa	Tojol k'ual
Camisa	K'ual

Camposanto (panteón)	Campusanto
Canasto	Mo'och
Cántaro de barro	Lu'um ch'ub
Cántaro	Ch'ub'
Caña	K'aem
Caracol	Xoch
Carne	B'ak'et/ waell
Casa	Na'its
Cebolla	
Ceja	Ma'tsab' / Matsub'
Cerro	Wits
Cerros	Witsaltik
Chayote	Tsoyol
Tsilacayote	Mayil
Cilantro	Kulantu'
Coa	Antak'in
Cocina	Na'its b'a wa'el / tojb'il wa'elal
Cohete	Sib'ak
Colorín	Ujkun/Ujkum
Comal	Samet
Comal de barro	Lu'um samet
Comer	Wakon
Comida	Wa'elal
Cómo estamos?	Jastal aya'
Corazón	Altsil
Coshoshté (fruto)	K'oxoxte'
Coyote	Ok'il
Coyunta	Yak'il yuko
Cuando le da ataque	Wax tup yik'
Cuando ya está cocido el tomate de cáscara	Tak'an pix
Cubeta	Balde
Cueza	Ko'osan
De Riego	Ulb'anel
De Temporal	Takin lu'um
Del	B'a
Del cerro	B'awits
Desgranar el olote	Ch'otobal b'akal / Sk'utjel
Día de muertos	K'in Santo

Diente	Ejal
Discapacitados	Milekay b'a jastal ay chamel, ma mix b'eji
Doblador	Jojoch'
Dos tazas	Chab'tsima
Elote asado	Tak'an ajan
Elote hervido	Ts'an ajan
Encino	Chikinib'
Entrá, sentate	Ochan kulanan
Epazote	Kakapo'oj
Especie de ajopuerro con cabeza chica	Tuyal
Es tú hermano	Ja wa moj alijeli'
Espino	K'i'ix
Estamos bien	Lekamayex / Lek'ayo tikon
Falda	Tojol juna
Flor de calabaza	K'anib'
Flor de maíz	Ts'utul ixim
Florecita roja	Chakal nichim
Flores de campo	Jiljil nixim, ek (bromelia)
Fogón	Sti'k'ak'
Frijol	Chenek'
Fruta	Lo' / Tek'ul
Fue a la milpa	Waj b'a alaj
Fue a traer el caballo	Waj yijan kawu
Fuego	K'ak'
Granadilla	Pelul
Guayaba	Pataj
Guayaba más dulce	Chi'il pataj
Hacha	Echej
Hay mucha tierra roja	Jel Chakal lu'um
Hay tasté señora	Tima' aya' a watsa'
Hay una fuente de agua	Sni'k'ate' / ay jun k'a'ate' ja'
Hay una milpa que se llama pasa un arroyo	Yok ja' / jun alaj sb'i'il yok ja'
Hermano mayor	B'an kilal
Hermano menor	Ij ts'inal
Hierbabuena	Aragueno
Hongo	K'an chay
Hongo (especie)	Yax ak
Huacal	Tsima
Huarache	Xanab'

Huesito	Yal b'ak
Hueso	B'ak
Huevo con aceite	Tsuyub'al nolob'
Intercambio de algo	B'olmanel
Jarros	Yal oxom
Jícara de barro	B'el
Jícara de plástico	Tsima
Jocote	Po'om
Jóvenes o señora	Neren tik o ixuke'
Col	Kulix
La base	Yak ak'inte'
La cadera (literalmente es mi cadera)	Jnalan
La cueva	Naj chawuk / k'e'en (ja k'e'eni' (la cueva)
Lámina	Tak'in yolom Waits
Le traje un panito como regalo	Ki'ajanawi juna pan
Lengua de perro	Yak'tsi
Lengua de vaca	Babosa
Lima	Lima
Llano	Job'
Macana	Awute'
Machete	Machit
Madera dura para hacer el banco	Koxoxte'
Madera suave para hacer el banco	Ujkum
Maíz	Ixim
Maíz amarillo	K'an waj ixim
Maíz blanco	Sak waj ixim
Maíz morado	K'ik waj ixim
Masa	Chok'b'el ixim
Mecapal	Tajab'al
Mesa	Lechan te'
Milpa	Alaj
Mocseté	Tiilite'
Molindero	Chenub'ak'inte'
Molino	Juch'ub'ixim
Monte	Yaxal k'ul
Mora	Morax
Morrál	Morrál
Mostaza	Mostaza
Nalga	Choj top
Naranja	Naraja

Narigón	Stak'inil sni' waxax
No está	Mi teyu'a'
No sirve es veneno	Lomte'
Ocote	Taj
Olla	Oxom
Olla con ollitas	Chichinab'
Olla con ollos	Chij chinab'
Olla de barro	Lu'um oxom
Olla para maíz	Yoxmal ixim
Ollas	Oxomal tik
Olote	B'akal
Obligo	Muxuk'
Oreja	Chikin
Paja – sacate	Pa'nait
Pájaro	Chan
Pala	Lechub'lu'um
Palo para mover atol	Chukub'
Panal	Ako ó chab'
Panal grande	Muk'
Panela	Chab'
Pantalón de manta	Tojol wexal
Papa	Kamotiyo
Para barrer basura	Mesub'ts'ilel
Para cargar	Kuch pat
Para indicar el lugar, también es dueño de algo	B'aj
Para que quiere Ud. Hablarle	Ayma' yatel ó Jas yatelawuj
Parrilla	Yojket
Parrilla de metal	Tak'in yojket
Parrilla de tierra	Lu'um yojket
Pasa hermano	Ochan jmoj alijel
Patrón	Ajwalal
Pelo de maíz	Sok' mil ixim
Pepa de calabaza	B'ak'um
Pescadito	Yal chay
Pestaña	Matsub'
Pico	Jok'ub' lu'um
Piedra	Ton
Piedra de moler	Ton Cha'
Plátano	Lob'al
Posol	Pichi'

Prensa	Lats'ub' waj
Préstamo de dinero	Jelanel
Pumpo	Pumpú (tecomate – tsuj)
Ramillete	Ramyete
Red	Enub'
Resortera	Hule
Roble	Yaxte'
Rodilla	Xijk'an
Sal	Atsam
Sancudo	Xenen
Sartén	B'awax tsuyxi nolob'
Sartén de barro	Lu'um sarten
Sembrador	Tsunub'
Semilla	Inat
Silla	Kujlayub'
Silla	Tabarento
Siquinay	Yojoyom
Sol	K'ak'uj
Tabla donde se amasa	Lecham te'
Tabla para masa	Ak'inte' b'a ixim
Tamos bien, con la gracia de Dios	Lek'aytikon ts'akatal ja dyosy
Taza para café	Vaso
Teja	
Tejamanil	Tejamanel na'its
Toma Ud. Pozol	Uk'am wa pichi'
Tomate	Chakal pix
Tomillo	Tomiyó
Torteador	Tsilub waj
Tortilla	Waj
Comer tortilla con sal	We'alt'omo
Tortilla con frijol	Chenk'ul waj
Tortilla cruda	Losb'in waj
Tortilla gruesa	Tsejeb' / pimil waj
Tortilla quemada	Tsiquel waj / jusel waj
Tortilla seca	Takin waj
Trabajador del patrón	
Troje	Ts'ulub'
Tsila parece k ya está repetido	Mayil
Último de los hijos	K'ox
Uña	Ech

Uva silvestre	Ts'usub'
Vamos a persignar	Oj b'isb'aj tik
Vamos a traer leña	O waj kitijan si'
Vaso	Vaso
Venado	Chej
Venir otra vez	Ja kiata jani
Vine a visitar un ratito	Ja kulayata' juts'nú
Vine hablar con el hermano	Jak jk'umu ja jmoj alijeli'
Wax	Xaj kal
Y usted, ¿cómo esta?	Jaxa weni lexma'aya'?
Yugo	Yuko



FOTOGRAFÍA 1.- Familia tojolabal de la comunidad Rosario Bawits, municipio de Las Margaritas, Chiapas.



FOTOGRAFÍA 2.- Mujeres tojolabales de la comunidad Rosario Bawits, municipio de Las Margaritas, Chiapas.



FOTOGRAFÍA 3.- La *despielada*, durante el *kojtak'in*. Hombres de la comunidad de Rosario Bawits, municipio de Las Margaritas, Chiapas.



FOTOGRAFÍA 4.- Cortando en trozos la carne, para la repartición entre los participantes.



FOTOGRAFÍA 5.- Proceso de secado del frijol. Comunidad de Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas.



FOTOGRAFÍA 6.- Tienda de abarrotes en la comunidad de Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

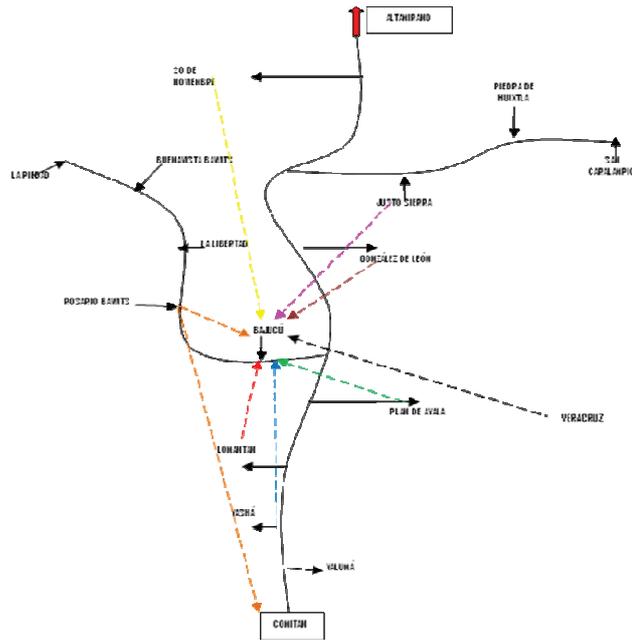


GRAFICO 1.- Principales comunidades de la Cañada Tojolabal.



ESQUEMA 1.- Las prácticas alimentarias y los factores de cambio.

**ARTÍCULO PROPUESTO PARA PUBLICACIÓN EN LA REVISTA LIMINAR,
CESMECA, UNICACH**

**Del posol a la Coca Cola: Cambios en las Prácticas Alimentarias en dos comunidades
tojolabales***

Antonio de Jesús Nájera Castellanos*

Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo**

* **Candidato a** Maestro en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural.

El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), unidad San Cristóbal.

6ta. Calle norte poniente No. 28. Barrio de la Cruz Grande, Comitán de Domínguez, Chiapas.
Código Postal: 30,019.

Temas de especialización: Etnografía, Rituales, Religión y Alimentación.

Número telefónico: Domicilio: 01 963 63 2 51 29, Móvil: 044 963 128 16 56

Correo Electrónico: tojolabal_23@hotmail.com

** Doctora en Ciencias biológicas y de la Salud. Investigadora de ECOSUR. Carretera
Panamericana y periférico Sur s/n, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas.

Temas de especialización: salud pública, prevención y control de enfermedades crónicas y
degenerativas y gestión del riesgo de desastres.

Correo electrónico: galvarez@ecosur.mx

Del posol a la Coca Cola: Cambios en las Prácticas Alimentarias de dos comunidades maya-tojolabales

RESUMEN

Tras la liberación del yugo finquero, los tojolabales obtuvieron su “libertad” para engancharse a una nueva forma de vida, que ha traído consigo, cada vez con mayor frecuencia, modificaciones y cambios en diversas prácticas cotidianas, entre ellas las Prácticas Alimentarias. Las vías de comunicación y diversos actores sociales como la iglesia, los servicios de salud, los apoyos y programas gubernamentales, los proveedores, son los principales factores que han incidido en las últimas cuatro décadas, cambios en las Prácticas Alimentarias de las familias tojolabales, particularmente en el consumo.

PALBRAS CLAVE: *Prácticas Alimentarias, Cambios, Factores, Consumo, Maya-Tojolabales.*

ABSTRACT

After Liberation from the yoke farmer, the Tojolabals gained their freedom to hook into a new form of life that have brought, with increasing frequency, various modifications and changes in everyday practices, including dietary practices. Communication channels and various social actors like the church, health services, support and programs government and providers are the factors that have influenced the past four decades, changes in dietary practices of Tojolabals families, particularly in consumptions.

El presente texto, es un estudio etnográfico que pretende mostrar el proceso de la alimentación de dos comunidades Maya-tojolabales, Bajucú y Rosario Bawits, del municipio de Las Margaritas, Chiapas. Así como los factores que han promovido en las últimas cuatro décadas, modificaciones y cambios tanto en la alimentación, como en las Prácticas Alimentarias¹.

La investigación implicó un acompañamiento con diversas familias, por 6 meses de trabajo de campo en ambas comunidades, en donde se vivió con las familias cada parte del proceso de las prácticas alimentarias. Particularmente para la construcción y recolección de la información se hizo uso de entrevistas en profundidad, observación participante, recorridos por la comunidad, pláticas con ancianos y revisión bibliográfica. El registro de la información se llevó a cabo a través de libretas y diario de campo, fotografías, grabaciones de voz y video, mismos que permitieron ir reconstruyendo parte del proceso histórico de ambas comunidades en relación a sus prácticas alimentarias. Finalmente, el análisis partió de la constante reflexión en torno a los diversos sucesos y la incidencia de diversos actores en el cambio de la alimentación.

CONTEXTUALIZACION DEL ÁREA DE ESTUDIO

Las comunidades de estudio, forman parte del municipio de Las Margaritas, Chiapas. Para algunos autores como Martínez Lavín (1974) y Cuadriello y Megchun (2004), el municipio está dividido geográficamente en tres zonas, la primera es la de Tierra Fría o Cañada Tojolabal, la segunda se trata de los Valles, y finalmente, la tercera es la zona de las cañadas de la Selva Lacandona.

El estudio se realizó en dos comunidades de la denominada Zona de Tierra Fría o Cañada Tojolabal, Bajucú y Rosario Bawits, ambas con diferencias en cuanto al desarrollo económico comunitario, pero unidas por un mismo pasado histórico de dominación. Las dos localidades

cuentan con población indígena en su totalidad, además de ser bilingües, es decir, hablan tanto el idioma tojolabal como el español.

El ejido de Bajucú tiene una altura de 1720 msnm, se encuentra localizado a 27.5 km de la Ciudad de Comitán en dirección al municipio de Altamirano. Es la sexta comunidad con el mayor número de habitantes, antecediéndole la cabecera Municipal, Plan de Ayala, 20 de Noviembre, Jalisco y Chiapas.

Según la historiadora María Trinidad Pulido, “*en 1930 aparece como propietario Eduardo Culebro Ruíz y llegó a tener una extensión de 5 mil 610-51 hectáreas. Al señor Culebro Ruíz se le solicitaron 982 hectáreas para formar la colonia del mismo nombre en 1934, y la resolución definitiva se dio en 1955*” (2000: 290).

Mientras que la localidad de Rosario Bawits, se encuentra en la misma dirección y a la misma altitud, pero con la diferencia que ésta se localiza a 9. 2 kilómetros de distancia de Bajucú, en dirección norte, rumbo a la zona de cañadas.

Desde la época finquera, ambas comunidades se diferenciaron fuertemente, ya que Bajucú adquirió mayor importancia que Rosario, debido a que en esta localidad se concentraba el poder y la casa principal de la patrona. Además, en Bajucú se contaba con 2 tiendas de raya, las que ofertaban sus productos con los *baldianos* de la finca.

Rosario Bawits, se consideraba únicamente como un granero, ya que en esta localidad se encontraba construida una enorme *troje* (*ts'ulub en tojolabal*) en la que se almacenaba el maíz producido en localidades vecinas, como San Antonio Bawits, Buena Vista Bawits y La Piedad.

Sin embargo, ambas comunidades tuvieron procesos de desarrollo diferentes, ya que Bajucú al estar ubicada junto a la carretera estatal Comitán-Altamirano, diversos servicios y actores sociales, tuvieron presencia fuertemente en la comunidad. De esta manera, se logró tener luz eléctrica, agua entubada, drenaje y teléfono satelital. Se tuvo la presencia de la llegada de escuelas, desde el nivel preescolar hasta el bachillerato. De igual forma lo haría primero la iglesia católica y años después, las religiones protestantes.

Para Rosario Bawits, esto no sucedió de la misma manera, debido a su enclavamiento en la cañada, y su mayor lejanía a la carretera estatal, su crecimiento económico y de servicios ha sido gradual, por una parte se tiene agua entubada, luz eléctrica y ya se comienzan a tener los primeros teléfonos satelitales, pero aún no cuenta con drenaje y Unidad Médica Rural (UMR). De la misma forma, únicamente se tienen los niveles educativos de preescolar, primaria y telesecundaria. Hasta el 2009, toda la comunidad se consideraba católica, sin embargo, algunas familias comienzan ya a tener un acercamiento con la religión Pentecostés, aunque esto ha generado conflicto al interior de la misma.

Las tierras de cultivo en ambas comunidades son similares, se tienen valles y zonas cerriles. La ganadería se practica muy poco, ya que los terrenos se consideran pobres, debido a su geografía accidentada; el ganado vacuno que tienen las familias, no sobrepasa las 4 cabezas, y de éstas, por lo general dos son utilizadas como mancuerna para el arado.

Otra diferencia importante entre ambas comunidades, es la presencia de tiendas de abarrotes, ya que difieren en gran medida en cuanto a número y la cantidad de productos que se ofertan en éstas. Por ejemplo, en Bajucú se cuentan con más de 20 tiendas de abarrotes distribuidas en los cuatro barrios que componen la comunidad; mientras que en Bawits, únicamente se tienen cinco

tiendas que abastecen a la comunidad; dos únicamente atienden a los compradores a lo largo del día, pues los tenderos tienen que participar en las labores agrícolas, lo que les imposibilita atenderlas durante todo el día. Además, las tiendas de Bawits son pequeñas y con pocos productos ofertados. Mientras que en Bajucú, éstas tienen mayores dimensiones y la oferta de productos es mayor.

LA ALIMENTACION TOJOLABAL

Hasta hace poco más de 40 años, este pueblo (bawits o bajucú) basaba su dieta alimentaria principalmente en el maíz y frijol, complementándola con algunos alimentos obtenidos a través de la caza, la recolección y de animales de corral, como las gallinas. Por ejemplo la carne de animales como el venado, tepezcuintle, conejo o ardillas era consumidos con cierta frecuencia, además de frutos y hierbas silvestres como la mora, guayaba agria, mostaza, hierba mora, col o una diversidad de hongos comestibles que se encontraban en abundancia, entre el follaje de los pinos y encinos que existen en la región.

El maíz se consumía en forma de tortillas o posol² (bebida de maíz molido, agua y azúcar), platillos elaborados por las mujeres, quienes a través de técnicas rudimentarias lograban prepararlos, por ejemplo, para moler el maíz, tenían que levantarse desde las cuatro de la mañana para comenzar a triturar los granos a través de la piedra de moler (*cha'* en tojolabal). Tampoco se tenían prensas para tortear, más bien existían instrumentos como el *ts'ilub waj*, que era un torteador fijo sobre el que se elaboraban las tortillas, dándoles la forma redonda con las palmas de las manos.

El consumo de productos que se compraban, eran relativamente pocos, entre estos se encontraba: sal, panela y años después azúcar y pan. Además de productos para el uso personal y familias,

como calderas, ollas, jabón y tela para la confección de prendas de vestir. Estos productos se adquirían, ya fuera en las tiendas de raya del patrón de la finca, o bien en la ciudad de Comitán, a la que tenían que llegar caminando desde sus comunidades de origen.

Otro elemento importante durante esta época, fue el intercambio de productos para la adquisición de maíz, ya que al haber escasez del grano, las familias se veían obligadas a tener para la preparación de tortillas y posol. Esto generaba que se tuvieran que hacer recorridos por las comunidades aledañas para intercambiar productos como la cal, ocote, frutas o alguna artesanía que se fabricara en la localidad, a cambio de mazorcas de maíz.

El consumo de carnes, era muy esporádico, principalmente se consumía carne de cerdo durante las festividades de Semana Santa, mientras que la carne de res se ingería en las fiestas de Todos Santos, ya que se practicaba el *kojtak'in*³. Esto se debía principalmente a la falta de recurso económico de las familias, pues eran peones acasillados de las fincas, cuya vida se centraba en el trabajo de las tierras del patrón sin recibir un sueldo, un “trabajo de balde”, de allí que a este periodo se le conozca como el *baldío*. Si a esto le agregamos la inexistencia de tiendas y proveedores, la dieta cotidiana de las familias, dependía en gran medida de los granos básicos y de los alimentos que la misma naturaleza les podía proveer.

Sin embargo, tras haber dejado el periodo de opresión (entre la década de los 30s y los 40s) del que fueron objeto gran parte de los tojolabales durante más de cien años, trabajando como peones acasillados en las fincas de los terratenientes conocidos como patrones (*kajwalaltik*), al iniciar una nueva etapa de “libertad” se engancharon a una nueva forma de vida, que ha traído consigo, cada vez con mayor frecuencia, modificaciones y cambios en diversas prácticas cotidianas, entre ellas las Prácticas Alimentarias.

ALIMENTACIÓN DE TRES GENERACIONES

El estudio permitió reconstruir parte de la alimentación de por lo menos 3 generaciones, es decir, abuelos, padres e hijos. Durante la época de los abuelos, la forma de obtención de los alimentos, se basaba principalmente en la baja producción de granos (maíz y frijol), productos que en parte eran proporcionados por el patrón de la finca o bien producido por ellos mismos. Se combinaba con algunos frutos recolectados, principalmente hongos silvestres y frutos como la mora, guayaba agria o manzana criolla; además de la cacería, la cual les permitía obtener cierta cantidad de carne de animales como el venado (*kujlal chej*), tepezcuintle (*jalaw*), armadillo (*ib'oy*) y ardilla (*chu'*).

La forma de preparar sus alimentos, se basaba principalmente en técnicas de cocción como el asado o el hervido. Pues el freír conllevaba la utilización del sazónador (ya sea manteca de cerdo o aceite) y por lo tanto un gasto económico extra, por lo que las dos primeras técnicas de cocimiento eran las más utilizadas. La forma de consumo de los abuelos, era sentados en el suelo, alrededor de una improvisada fogata; los utensilios utilizados, se basaban principalmente en productos fabricados de barro.

Por su parte, la generación de los padres, cambió considerablemente, ya que nacieron fuera del régimen de peonaje del que fueron objeto la vida de los abuelos, es decir, dejaron el *baldío* y se convirtieron en hombres libres. Esto permitió nuevas formas de obtener los productos necesarios para la alimentación.

De esta forma, la obtención de los granos básicos mejoró, primero con la posibilidad de tener mayores extensiones de tierras para el cultivo, enseguida con la utilización de fertilizantes químicos, mismos que promovieron un incremento en la producción. Aunado a ello, la inclusión

de un mayor número de productos alimenticios comprados, entre ellos la carne (res y puerco), frutas y verduras.

En cuanto a la preparación de los alimentos, varió la forma de prepararlos, debido a que se comenzó a contar con un mayor número de muebles y utensilios para esta actividad, de esta manera, se contaba con un fogón, fabricado de concreto o madera, relleno de tierra con ceniza. Los utensilios de barro gradualmente fueron cambiándose por artículos de plástico o peltre, mismo que comenzaron a ser comprados con los vendedores ambulantes.

El consumo se modificó, inicialmente se dejó de comer en el suelo debido a que se contaba con un fogón de por lo menos un metro de altura, enseguida comenzaron a aparecer las sillas y mesas de madera, que complementaban la forma de consumo entre las familias. El ingerir los alimentos alrededor del fogón no se modificó, aún en las generaciones jóvenes.

Finalmente, la generación de los hijos, misma que puede ser considerada a partir de tres lustros atrás, han entrado a una dinámica de cambio mucho más rápida que la que sufrieron sus padres. Esta generación aunque participa en una parte en la obtención de ciertos alimentos de consumo (maíz y frijol), están viviendo en un proceso en el que la forma de obtener los alimentos, es a través de la compra. Por lo tanto, resulta necesario contar con el recurso económico suficiente para la compra de productos como huevos, azúcar, café, sal, y cada vez más maíz y frijol.

La preparación de los alimentos ha cambiado considerablemente, en ocasiones se tienen productos que ya están elaborados a los que únicamente es necesario sazonarlos y servirlos como platillos ya terminados. Mientras que en otros, únicamente hay que quitarles la envoltura. Otros como la harina de maíz, comienzan a ser utilizados con mayor frecuencia entre las familias, para

la elaboración de tortillas, mismas que en generaciones anteriores no se utilizaba con la misma frecuencia que hoy en día.

El consumo de esta generación, ha cambiado considerablemente, debido a que se han introducido “nuevos” alimentos a la dieta cotidiana, entre ellos, los refrescos embotellados de diversos sabores, principalmente de cola, productos enlatados, lácteos, frutas y verduras.

LA LLEGADA DE LA IGLESIA CATÓLICA

Para los años 60s y tras el proceso de emancipación que se había logrado en las comunidades tojolabales, la aparición de la iglesia Católica en las comunidades de estudio resultó ser una posibilidad de reflexión de la vida cotidiana. De esta manera se inició la labor misionera de la Castalia⁴, particularmente a través de la Misión Tojolabal.

La iglesia católica, estaría presente desde esta década con un fuerte trabajo evangelizador y de transformación social. Particularmente en la alimentación, serían las religiosas y el equipo de pastoral, quienes colaboraban en esta Misión de la Castalia, promotores de nuevos alimentos para la dieta de las familias. Por un lado se les enseñó la construcción de tabloncillos para la siembra de hortalizas, sobretodo de verduras como el rábano, la zanahoria y la lechuga, y por el otro, la cría de animales de corral como gallinas ponedoras y conejos, así como en menor escala la apicultura.

La labor de la iglesia, además de ser una institución evangelizadora y haber enseñado la construcción de hortalizas, también se organizaron las primeras tiendas comunitarias conocidas como Cooperativas de Consumo, cuyo propósito fue, como hace referencia el sacerdote católico Ramón Castillo: *“para vender productos que hacían falta y no productos en ese tiempo les llamábamos productos suntuarios, todavía no habían sabritas, sino cosas como a ellos les sirve*

como jabón que no fuera en polvo, azúcar, sal, que son cosas que van a comprar entonces eran lo que vendían”.

Otro aspecto que la iglesia católica promovió durante estos años de incursión a las comunidades tojolabales, fue la preparación de alimentos, sobre todo durante los diversos cursos que se comenzaron a desarrollar en la Castalia con el propósito de formar *Promotores de alfabetización* llamados *Catequistas*, quienes además de su labor evangelizadora a través de *La Palabra de Dios*, promovían la alfabetización a gran parte de la población de las comunidades tojolabales.

Los cursos de formación teológica, duraban alrededor de 3 meses, estudiando *La palabra de Dios*, así como la alfabetización de los participantes, quienes se desarrollaban en las instalaciones de la Castalia, en la ciudad de Comitán. Éstos se continuaban en las comunidades, pues se buscaba combinar el trabajo que se hacía en la ciudad y llevarlos también a las comunidades para promover un trabajo colectivo. Durante los cursos que se realizaban en la ciudad, aquellos hombres y mujeres que participaban y que eran originarios de diversas comunidades tojolabales (sobre todo se trataban de jóvenes), se les enseñó a preparar diversos alimentos a través de las religiosas que apoyaban la Misión Tojolabal.

De esta manera, las familias comenzaron a preparar algunos platillos que no estaban acostumbrados a consumir, entre ellos, el arroz; alimento que se convertiría en uno de los más consumidos por las familias junto con las sopas de pasta. Particularmente el arroz, se convirtió en un alimento “ritual”, ya que durante la Semana Santa, única y exclusivamente entre los católicos se les tiene, hasta hoy en día, permitido consumir arroz, ya que el frijol en grano no puede ser consumido durante esta festividad, pues se cree que quienes comen de esta forma el frijol, están consumiendo *garrapatas*⁵.

LOS SERVICIOS DE SALUD

De forma muy similar, los Servicios de Salud harían lo propio con las comunidades de estudio y con todas aquellas que conforman la Cañada Tojolabal. Para ello, en la década de los 80s, el Hospital General de Comitán en Coordinación con la Escuela Superior de Medicina del Instituto Politécnico Nacional (IPN), implementó 2 planes de salud, el Plan Selva y el Plan Tojolabal.

Este último sería el proyecto de salud que estaría siendo desarrollado en gran parte de la Cañada Tojolabal, teniendo presencia en Bajucú y Rosario Bawits.

“En este plan Tojolabal y de la Selva se trataba de integrar el trabajo rural, el trabajo de la comunidad, de las comunidades de 100, 200, 500 habitantes menos...El plan tojolabal era un proyecto que tuvo el hospital en la década de los 80s, era un proyecto donde se trataba de hacer una medicina diferente...era una medicina alternativa, fundamentalmente se buscaba utilizar los recursos propios de la comunidad tecnificarlo y mejorarlo, que queríamos decir con ello; que al chaman, al rezador, a la comadrona, etc., nosotros les dábamos una preparación técnica para que pudieran en un momento determinado hacer las cosas que sabían hacer un poquito mejores, una mejor tecnología y pudieran captar las enfermedades de un primer nivel de atención atenderla y las que no pudieran resolver, canalizarlo al hospital de Comitán... no era un hospital que se salía de la comunidad, sino al contrario que penetraba a la comunidad, que quería estar en la comunidad y que estaba en la comunidad”⁶

Sin embargo, el plan de salud, no solo consistía en el mejoramiento de la salud de la población tojolabal, sino también contribuyó en el fortalecimiento de la implementación y consumo de hortalizas. Además de promover la introducción de gallinas ponedoras y conejos.

Después de enseñar la producción de estos productos para el consumo de las familias, también se empezaron a gestar cambios en la forma de preparar y consumir los alimentos, ya que, el personal de salud comenzó con toda una campaña de promoción para la construcción y utilización de mesas de madera para colocar los alimentos y de esta manera dejar de comerlos en el piso. Esto debido a que había un incremento en las enfermedades gastrointestinales (vómito y diarrea), por lo que era necesario iniciar con una transformación en la forma de consumo de las familias tojolabales, así es que, poco a poco fueron elaborando y utilizando la mesa y el fogón.

LA LLEGADA DE LA CARRETERA

Antes de la llegada de la carretera, en la década de los 50s y 60s, las familias se trasladaban con poca frecuencia a la ciudad de Comitán o Las Margaritas para abastecerse de alimentos y otros productos de utilidad familiar. Principalmente, se compraba sal, café, panela o azúcar y pan, como productos básicos para complementar la dieta cotidiana. En algunas ocasiones, algún integrante de la familia, por lo general el esposo, era quien se trasladaba a alguna de estas ciudades para vender gallinas o algún producto de temporada (sobre todo fruta como el durazno), de esta manera obtener cierto recurso económico que serviría para comprar alimentos como los mencionados u otros productos de primera necesidad. Por ellos, actualmente se puede observar en los mercados públicos y diversos establecimientos de venta de productos, que son los esposos que mayoritariamente hacen los tratos con los vendedores y son quienes llevan el dinero para las compras.

Los traslados hacia estas ciudades, resultaban desgastantes para quienes tenían que hacer el viaje, pues quien contaba con algún caballo, era menos cansado que aquel que tenía que hacerlo

caminando desde Bajucú o Rosario Bawits hasta Comitán o Las Margaritas. Esto generaba que los viajes se realizaran cada 15 días o bien cada mes, dependiendo de la necesidad que se tuviera.

La llegada de la carretera en ambas comunidades de estudio y aquellas que componen la Cañada Tojolabal, resultó ser el factor de mayor importancia en la transformación de diversas prácticas en la vida cotidiana de las familias.

A finales de los años 60s, existía una brecha⁷ cuyas condiciones de tránsito a lo largo del año, hacían que únicamente los camiones trozeros⁸ pudieran transitar por ella. Durante los meses de seca, el camino era transitable, los camiones podían llegar hasta el ejido de lo que actualmente conocemos como Lomantán. Sin embargo, las mismas necesidades tanto de las empresas madereras como de los habitantes que estaban establecidos en las diferentes comunidades a lo largo de la cañada, lograron que se hiciera una primera carretera de terracería.

Durante los primeros años de los 70s, entre 1973 y 1976, se inician los trabajos para la apertura de la primera brecha de terracería que pasaría por las comunidades de estudio, es decir, iniciaba en la localidad de Bajucú y se prolongaba hasta La Piedad, pasando por Rosario Bawits.

Alrededor de estos años, aparecen las primeras organizaciones de transporte público. En la parte de la Cañada Tojolabal, se funda para el año de 1978 la organización denominada Lucha Campesina, que inició con autobuses con corridas de Comitán a Altamirano. De esta manera recuerdan algunos de sus integrantes de dicha organización *“cuando inició la línea de transporte, habían puros autobuses, era pura terracería. Salía a las 2 de la mañana de Altamirano y llegaba como a las 7 de la mañana a Comitán. Pero si salía de Comitán, lo hacían a la 1 de la mañana y llegaban a Altamirano entre 7 y 8 de la mañana, era pura terracería y muchos atascaderos”* (nombre, edad de la persona). Mientras que la organización de autotransporte Tierra y Libertad,

se formaría en el año de 1981, con recorridos que iban de Las Margaritas a la zona de Guadalupe Tepeyac.

La apertura de las carreteras, tanto la que comunica a Comitán con Altamirano, como aquella que conduce de las comunidades de estudio a la carretera estatal mencionada anteriormente, aunado a la presencia del transporte público, generó entre las diversas comunidades, modificaciones y cambios en la vida cotidiana de los pueblos.

LOS VENDEDORES DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE CONSUMO PERSONAL

Anterior a la llegada de los vendedores con carro al interior de las comunidades, había vendedoras que acostumbraban, sobre todo de Yashá o Justo Sierra, llegar a vender o intercambiar algunos productos como frijol, café, azúcar, panela o pan, con la población tanto de Bajucú como de Rosario Bawits. Como menciona doña Ángela López⁹ *“antes, salíamos mucho, íbamos a Bajucú o a Rosario, a vender algunas cositas, como tomate rojo, café, chorizo, azúcar o panela, según lo que aguantara mi morraleta. El viejito Pancho [Francisco, su esposo], él se iba a Rosario a vender tela para las mujeres y encajes. Ahora ya no es negocio, se gasta en el pasaje y hasta llegan muchos vendedores ya”*. Al igual que ella, muchas mujeres y hombres de comunidades circunvecinas y próximas a las ciudades como Comitán o Altamirano, encontraron en la venta de ciertos alimentos u otros productos, una forma de obtener ingresos económicos, además de promover gradualmente el cambio en la alimentación familiar.

En los inicios de los años 80s, la presencia de *bayunqueros* o vendedores de alimentos y productos, se fue haciendo más cotidiana con el paso de los años. Éstos se convertirían en los primeros agentes promotores, en el consumo de nuevos productos alimenticios. Es decir, apenas aparecieron las primeras carreteras, se encontraban por los caminos camionetas y distribuidores

que vendían diversos productos alimenticios y de consumo personal y familiar. Durante esta etapa, la Coca Cola no pudo faltar, aún cuando los caminos no eran los aptos para ingresar, recuerdan algunos ancianos, que con mucho esfuerzo entraban los carros de esta empresa refresquera y en ocasiones hasta con el riesgo de volcarse debido al gran cargamento de producto que se llevaba.

La llegada de los *bayunqueros*, marcó una nueva etapa en la vida de las familias, sobre todo porque trajo consigo ciertos cambios tanto en la forma de obtener como en el consumo de algunos alimentos. Las sopas, el arroz, los refrescos, las frituras y verduras como el jitomate (tomate colorado), fueron los primeros productos que empezaron a consumirse con mayor frecuencia.

A lo largo de esta década de los 80s, comienzan a aparecer las primeras tiendas particulares de abarrotes, sobre todo en Bajucú. Pues la carretera de terracería, permitía por una parte a los dueños trasladarse a la ciudad para abastecerse de los productos de venta y por el otro, posibilitaba a los proveedores llegar a ofrecer sus productos y llevárselos hasta el negocio que se tenía.

De esta manera, las vías de comunicación y el transporte, no solo posibilitaron la presencia de nuevos alimentos sino que facilitaron en gran medida el consumo de nuevos productos como frituras, refrescos, alimentos enlatados, frutas, verduras, carnes, huevos de granja, embutidos, lácteos, dulces, galletas y alimentos instantáneos, entre las familias.

La llegada de los proveedores en 1994, aumentó considerablemente después de la pavimentación, de la carretera estatal Comitán-Altamirano, con llegadas cada semana de diversas empresas a abastecer las tiendas, sobretodo en Bajucú; ya que en Rosario Bawits, los proveedores de tiendas

de abarrotes de Comitán o Las Margaritas, como la Coca Cola, Pepsi Cola, Sabritas o Gamesa, no llegan todavía?. Los proveedores de las diversas empresas de alimentos que llegan a la localidad, se han convertido en los últimos años, en los promotores de la incorporación de nuevos alimentos de consumo, a través de la mercadotecnia visual (posters, volantes, etc.) que se dejan en las tiendas y de las diversas “promociones”, que promueven un consumo cada vez mayor de productos como las frituras, los dulces y los refrescos, sobretodo entre la población joven. En los niños y jóvenes de primaria y secundaria, el consumo de Totis¹⁰ (fritura de harina) ha ido en aumento por lo menos en los últimos cinco años, debido a los bajos costos que maneja la empresa productora, con un costo (\$0.50, por pieza) que se venden muy bien en escuelas primarias.

Aunando a la pavimentación de la carretera estatal Comitán-Altamirano (1994), la presencia de camionetas vendedoras se incrementó notablemente, generando con ello, una mayor cultura de consumo de diversos productos entre las familias, sobre todo en Bajucú, debido a la cercanía de la carretera pavimentada. Durante esta década y hasta hoy en día, la oferta de productos se incrementó notablemente y con ello el consumo de alimentos que no constituían, hasta hace un par de décadas, parte de la dieta cotidiana. Por ejemplo, se incrementó el consumo de refrescos embotellados, frituras, dulces, frutas como la sandía o la piña, verduras como el tomate rojo y la cebolla, carne de res, puerco y pollo, este último ya se vende rostizado, empanizado o crudo.

“La señora trae refrescos, cebolla, mango, plátano, chile, melón, trae como tortilla, ya trae tortilla de maseca, ya preparada porque la gente lo compra también, por ejemplo los meses de mayo, junio todavía no hay maíz se termina pues, es un tiempo en que está un poco en crisis la gente en cuestiones de maíz, entonces es allí donde lo aprovecha lo compran, ahorita está llegando una moto a vender tortillas y no llegaba, creo que lo está vendiendo bien porque diario ya llega a vender tortillas, el kilo está a 8.50 pesos el kilo,

la señora que viene los domingos da el kilo a 10 pesos, entonces ya hay una diferencia”¹¹.

Así como la venta de tortillas de máquina en Bajucú, en los últimos dos años se ha incrementado notablemente. Guillermo López, vendedor que llega con su camioneta todos los días a la localidad, mencionaba que en un día llega a vender hasta 70 kilos de tortillas, aún cuando ya hay 2 vendedores en motocicleta que le hacen la competencia. Entre los productos que vende, se encuentran: melón, piña, manzana, sandía, cebolla, plátano, guineo, tomate rojo, papa, limón, queso, carne de pollo, pan y harina de maíz industrializada (maseca).

La harina de maíz industrializada, está siendo consumida fuertemente en las últimas fechas, debido a la falta de maíz que existe en la comunidad, sobre todo porque son meses que son catalogados como difíciles para las familias, es decir, de mayo a agosto aproximadamente, debido a que el maíz que se obtuvo de la cosecha anterior va disminuyendo o en algunos casos se acaba por completo. De esta manera algunas familias tienen que comprar por kilos la harina de maíz o bien por bultos de 20 kilogramos, dependiendo de los ingresos y necesidades.

Por otra parte, entre los productos cuya venta es menor o simplemente las familias no acostumbran a consumir, se encuentran: zanahoria, repollo, lechuga, rábano, papaya, tuna y uva. Las personas no están muy familiarizadas con este tipo de productos por lo que tampoco los vendedores las ofertan frecuentemente.

Guillermo López y Ramiro Vázquez, vendedores en la comunidad de Bajucú, han llegado a la conclusión que “no les conviene” llegar a vender hasta Rosario Bawits o a las comunidades cercanas a ésta, debido a que son poblaciones pequeñas, que compran poco y además están

mucho más lejos de la carretera pavimentada, lo que les implica mayor gasto, tanto de combustible como de mantenimiento a sus vehículos.

Por la cercanía a la carretera estatal Comitán-Altamirano, la llegada de vendedores a Bajucú, cada vez es más frecuente. Esto se ha convertido en una nueva cultura de consumo de la localidad, ya que las personas ya no tienen que trasladarse hasta la ciudad para comprar algunos productos que necesitan; los pueden conseguir en algunas de las 24 tiendas que existen en la localidad o bien en las camionetas que llegan a vender diversidad de productos; desde alimentos, hasta camas, colchones y trastes de peltre o barro.

Otro elemento importante, fueron los viajeros o *chapines*, como se les conoce a los vendedores que llegan de Guatemala llevando diversos productos para su venta en el interior de Bajucú y de las comunidades vecinas, entre ellas Rosario Bawits. Los *chapines*, llegan dos veces al mes, particularmente venden diversos aparatos eléctricos como radios, lámparas de mano, bombillos para lámparas y ropa. En cuanto a alimentos, algunas familias compran sobres con un polvo preparado para saborizar el agua, llamado Toki.

Ahora en Bajucú, se pueden encontrar alimentos desde yogurt, frutas, verduras, granos, frituras, bebidas (refrescos), chorizos, longaniza, hasta telas y demás insumos para la confección de prendas de vestir, sobretodo para la elaboración de la vestimenta femenina.

LAS ESCUELAS Y LA LLEGADA DE LAS RELIGIONES PROTESTANTES

La fundación de escuelas¹² del nivel básico y medio superior, como la Secundaria Técnica, Telesecundaria y Telebachillerato, Se convirtieron en factores que han contribuido a la modificación y cambios en la obtención, preparación y consumo de alimentos.

Particularmente en Bajucú, la escuela secundaria técnica 122, fue fundada el 1º. de septiembre de 2009, con un programa educativo que plantea el abordaje de 3 materias que están relacionadas de alguna forma a la alimentación de la población. Por una parte esta la materia de Ganadería, en la que se les enseña a los alumnos, todo aquello que está relacionado al cuidado de los diferentes animales de corral, de carga o de trabajo. Por ejemplo, se les enseña a los educandos la implementación de pollos de granja (gallinas ponedoras), ya que la escuela cuenta con una nave avícola en la que se desarrolla experimentalmente este tipo de proyectos. El cuidado que se enseña, se inicia desde que los animales son pollos pequeños (días o semanas de nacidos) hasta convertirse en pollos para la venta. La alimentación de estos animales se basa en alimentos industrializados, lo que genera que los animales tengan un crecimiento bastante rápido (2 ó 3 meses) y se aprovechen tanto los huevos como la carne. La producción que se obtiene de los pollos de granja (huevos y carne) se venden en el interior de la comunidad o con las familias de los mismos alumnos.

De la misma forma, se ha promovido en la materia de Agricultura, la construcción de hortalizas, que son hechas por los alumnos en compañía con el profesor de la asignatura; principalmente se les enseña a sembrar repollo, rábano, lechuga, zanahoria y frijol. De la misma forma, una vez que estos productos han madurado lo suficiente, son vendidos entre la población estudiantil o bien con familias de la localidad.

Una tercera materia que está relacionada con la alimentación y el aprendizaje de nuevos alimentos, es CIA, es decir, Conservación e Industrialización de Alimentos. En esta asignatura, los estudiantes aprenden todo aquello que está relacionado con la preparación de ciertos alimentos que no conforman parte de la dieta cotidiana. Por ejemplo, se les enseña la elaboración

de chorizo, longaniza, butifarra y dulces como el acitrón¹³. Además, se les enseña a sacrificar los pollos, a destazarlos y venderlos, con la finalidad de que ellos mismos tengan una fuente de empleo y socialicen en la comunidad estos conocimientos.

Algunos de los ingredientes que se utilizan en la preparación de estos alimentos, tienen que ser comprados en los mercados, sobre todo de Comitán. Por lo que el docente asignado de impartir dicha materia, lleva a los alumnos a comprar los ingredientes en los establecimientos, con el propósito de que ellos aprendan a comprarlos y a diferenciarlos. En el Telebachillerato los jóvenes participan en la elaboración de pan todos los días viernes, producto que es vendido en el interior de la comunidad o entre los alumnos también.

Con ello, la escuela está generando ciertos cambios en la forma de obtener los alimentos, así como en la preparación. Estos aprendizajes están siendo asimilados por las generaciones jóvenes, cuyos conocimientos son transmitidos a los demás integrantes de la familia. Por lo que es muy posible, que los alumnos sean los mayores promotores de la elaboración de las hortalizas en sus respectivos hogares.

En Rosario Bawits no sucede lo mismo con los jóvenes, por una parte no se cuenta con los mismos niveles educativos, ya que a diferencia de Bajucú, Rosario tiene una Telesecundaria cuyo plan de estudio difiere en gran medida a una escuela Secundaria Técnica. Los jóvenes no cuentan con un espacio para las prácticas agrícolas, pues el plan de estudio se circunscribe básicamente a conocimientos académicos. Únicamente la escuela primaria, es la que está promoviendo entre los niños la elaboración de hortalizas, mismas que son vendidas por los y las niños (as) entre la población, sin embargo, la producción de estos productos es muy poca.

La llegada de las iglesias protestantes a Bajucú, data de la década de finales de los 90s y principios del Nuevo Milenio (2000). Particularmente, la religión Adventista fue la primera religión protestante que trató de ser practicada al interior de la comunidad a principios de los 90s, sin embargo, producto de la confrontación con los católicos, se generó una especie de “expulsión” en 1997 de aquellas familias que simpatizaban con la religión Adventista. Mismas que se asentaron en la ciudad de Comitán con el argumento de las familias protestantes que abandonaron Bajucú, que era por cuestiones de enfermedad en alguno de los integrantes de la familia.

En los últimos 9 años, la presencia de iglesias protestantes en Bajucú, cada vez fueron adquiriendo mayor presencia. De esta manera, hoy en día se tienen 3 religiones más: Adventista, Pentecostés e Iglesia de Dios.

Junto con la católica, suman 4 religiones imperantes en esta comunidad, no así en Rosario Bawits, donde la mayor parte de la población profesa la religión Católica y en los últimos 8 meses han empezado 9 familias a predicar la religión Pentecostés, cambio que les ha traído conflicto al interior de la comunidad, aún sin llegar todavía a una posible expulsión.

Particularmente, la religión Adventista, ha promovido entre sus fieles, algunos cambios en el consumo de ciertos alimentos que no están permitidos. Por ejemplo, se promueve que no se consuma carne de puerco, ni la sangre¹⁰ de los animales (res, puerco, pollo o animales silvestres), así como todo aquel alimento que sea de color oscuro o negro, por ejemplo, el maíz morado o el frijol negro, tampoco el café o refrescos de cola (negros) y el pan no debe contener manteca de cerdo para que pueda ser ingerido. Se tiene la creencia de que aquellos alimentos que tienen una coloración oscura o negra, al ingerirlos pueden “manchar el corazón”.

Las personas que están vinculadas a la religión Adventista, mencionan que tienen el sustento de no consumir este tipo de alimentos, en el Antiguo Testamento, particularmente en libro de Levítico capítulo 11 versículo 1-8 pues están regidos a través de la Ley de Moisés. Entonces a través de esta ley, se dice aquello que se puede y no comer, como se menciona a continuación:

“Yavé habló a Moisés y a Aarón, diciéndoles: <<Hablen a los hijos de Israel y díganles: Estos son los animales terrestres que pueden comer. Ustedes comerán el animal de pezuña partida, hendida en dos uñas y que rumia. Pero no comerán el camello que rumia y que no tienen dividida la pezuña, sino que será para ustedes impuro. El conejo que rumia, pero no tiene la pezuña dividida, será impuro para ustedes. Lo mismo la liebre. El cerdo que tiene la pezuña partida, hendida en dos uñas, pero no rumia, será impuro para ustedes. Ustedes no comerán su carne y tampoco tocaran su cadáver: serán impuros para ustedes” (Biblia Latinoamericana, 1995: 125-126).

Las personas han dejado de consumir estos alimentos y los han cambiado por alimentos como el té de limón, refrescos de sabores, carne de res y pan elaborado con aceite.

Mientras que las demás religiones protestantes su fundamento se encuentra en el Nuevo Testamento, particularmente en el libro de Timoteo capítulo 4 versículos 3-4. Por lo que éstas, promueven entre sus seguidores, que todo alimento que se consume es bueno, porque Dios se los ha mandado y no tiene porque ser rechazado como en la religión Adventista. Como se menciona a continuación:

“Estos prohíben el matrimonio y no permiten el uso de ciertos alimentos, a pesar de que Dios los creó para que los comamos y luego le demos gracias. Así lo hacen los creyentes que conocen la verdad. Porque todo lo que Dios ha creado es bueno y no hay por qué rechazar un alimento que se toma dando gracias a Dios”

De esta manera, las “nuevas” religiones que han llegado en ambas localidades han sido promotoras de cambios en la alimentación de las familias que comparten estas ideologías. Mismas que están incrementándose de manera continúa entre la población, sobretodo de Bajucú.

LOS APOYOS Y PROGRAMAS GUBERNAMENTALES

Finalmente, los apoyos y programas gubernamentales de alimentación, sobretodo los desayunos escolares, se han convertido en agentes promotores de la introducción y consumo de nuevos alimentos como la soya, la sardina o el atún, particularmente entre los niños y niñas de preescolar y primaria, en ambas localidades.

Con relación a los desayunos escolares, cada bimestre el gobierno federal a través de los gobiernos municipales, entregan una dotación de alimentos para aquellas escuelas inscritas en este programa. La dotación consiste en proporcionar raciones de acuerdo al número de estudiantes que tenga la escuela; entre los productos alimenticios que se otorgan están: sopa, atún, sardina, soya, arroz, frijol, leche, avena, aceite vegetal, galletas, cacahuete, amaranto, azúcar, harina de maíz¹¹ y mazapán.

Para la preparación de estos alimentos, son las madres de familia quienes se turnan para elaborar los platillos, aunque también, los maestros han influido de alguna manera en la forma de prepararlos, sobretodo las profesoras de los preescolares. La mayoría de estos productos, se fríen con aceite y se sazonan con algunos vegetales como el tomate rojo o la cebolla, esto con el propósito de darle un sabor diferente a los platillos preparados.

Resulta interesante, cómo los niños han introducido a su dieta productos como la soya, el atún o la sardina, cuya introducción parecería que es espacial y temporal, es decir, sólo cuando están en

la escuela y particularmente cuando hay la oportunidad de un desayuno escolar; en sus domicilios la dieta se basa en frijoles, tortillas y huevos. Aunque alimentos como la avena o el arroz con leche, se están preparando y consumiendo con mayor frecuencia entre las familias, esto ha sido producto por un lado, del aprendizaje que han tenido las madres, debido a las constantes preparaciones de los platillos durante los desayunos, y otro por el gusto que se ha generado entre los y las niños (as) al ingerir este tipo de bebidas.

Los apoyos gubernamentales, tanto federales como estatales han contribuido en cierta forma para que las poblaciones, sobretodo los adultos mayores y ancianos, tengan cierto recurso económico para la compra cada vez más frecuente de productos alimenticio. Esta población, por lo general reciben un recurso económico del programa federal *70 y Más* y del programa estatal *Amanecer*, que en la mayoría de las veces se utilizan para los gastos de la casa, así como para medicamentos en algunas ocasiones y sobretodo para la compra de alimentos, especialmente pan y carne. Durante los cobros de ambos programas gubernamentales, el consumo de frituras, refrescos, yogurt, galletas y dulces, se incrementa notablemente. Así como de frutas de temporada, por ejemplo la sandía, la piña o la naranja. De igual forma, se incrementa la presencia de los vendedores durante el día de cobro.

Actualmente, con la presencia del programa gubernamental *Oportunidades*, además de que las familias perciben una cantidad de recurso económico por hijo (a) que se encuentre estudiando, se imparten pláticas a cargo del personal que labora en las Unidades Médicas Rurales, con objetivo de promover una alimentación balanceada y enseñarles ciertas técnicas en la preparación de los alimentos que se consumen a diario.

“Tenemos que aprender a cocinar tienen que aprender a cocinar... Que ya desayunamos frijol con tortilla, un huevo y un pedazo de queso, en la tarde vamos a buscar qué vamos a dar, sino hay otra cosa que huevo y frijol, bueno vamos a agarrar el que tiene licuadora y el que no con piedra, voy a moler mi frijol, voy a echar mi sartén con un poquito de manteca o aceite y ya que quedó aplastadito lo echo en el sartén, van a ver que agarra otro sabor. Si quedó tortillas frías de ayer, pónganlas a secar échenle otra vez un poco de aceite, fríanla, frita la tortilla. Ya está frita la tortilla agarren su frijol y embárrensela la tostadita, con un tomate hagan una su salsa y qué rico es, salsa con una tostada con frijol. Qué vamos a comer, tortilla con frijol pero más sabroso (lo enfatiza)”¹⁴.

Particularmente, las pláticas están dirigidas a las mujeres, quienes son las encargadas de la preparación de los alimentos en la familia. Estos procesos de enseñanza por parte de la clínica, promueven cambios en las prácticas alimentarias de las familias, principalmente en los aspectos de preparación y consumo de alimentos.

CONCLUSIONES

Los principales factores que han intervenido en el cambio de las prácticas alimentarias de las comunidades de estudio son las vías de comunicación, los servicios de salud y educativos, la incorporación de nuevas religiones y los programas de alimentación y apoyos gubernamentales. Estos factores han tenido mayor incidencia en el ejido de Bajucú, debido a su cercanía con centros poblacionales como Comitán, Altamirano o Las Margaritas, a través de la carretera estatal.

Las vías de comunicación, particularmente, el acceso a la ciudad, ha jugado un papel preponderante en la presencia de modificaciones y cambios en la alimentación de las poblaciones

de estudio, por una parte Bajucú presenta mayores cambios en las prácticas alimentarias que lleva a cabo, a diferencia de Rosario Bawits, comunidad en la que se continúan preservando algunos patrones de alimentación cuyos cambios han sido graduales y un tanto lentos, a diferencia de Bajucú, en la que los cambios cada vez son mayores y rápidos.

Los hallazgos a lo largo del estudio, demuestran que las poblaciones de estudio, han entrado a procesos de cambio cada vez con mayor rapidez, sobretodo, aquellas poblaciones que mantienen relaciones más estrechas con centros urbanos, como la ciudad de Comitán. Los cambios en la alimentación se han dado en todo el proceso, desde la obtención y preparación hasta las formas de consumo. Particularmente, en el consumo, el proceso ha presentado cambios de mayor magnitud; por un lado debido a la llegada de vendedores ambulantes que ofertan productos para el consumo y el incremento de las tiendas de gran variedad de abarrotes, y por el otro, la facilidad del transporte público que conecta a centros urbanos como Altamirano, Comitán o Las Margaritas.

Parecería entonces que, *en la medida que se tiene acceso a los recursos económicos, la población [en parte] prefiere alimentos industrializados y “modernos”* (Aguirre, 2000: 17). Este acceso económico junto a las campañas publicitarias en los medios de comunicación, han generado que sean los niños y jóvenes quienes tengan un mayor consumo diario de estos alimentos, sobretodo a partir de frituras, bebidas y dulces. Mientras que para las generaciones adultas, el consumo de alimentos envasados principalmente los refrescos, está más en función del recurso económico que se tenga.

El consumo de refrescos se han convertido en una cuestión simbólica de poder, que denota cierta solvencia económica para la familia, corroborada durante mi estancia y recorridos por las casas

de algunas familias de Bajucú y Rosario Bawits, donde me encontré, especialmente en Bajucú, que a la llegada del visitante, algún miembro de la familia compra una botella de refresco y la coloca sobre la mesa para que el invitado se sirva hasta saciarse.

De acuerdo con Molina (2006), se aprecia que los cambios responden a *interacciones entre los diversos agentes dan lugar a comportamientos no lineales significativos en el sistema del que forman parte*. La complejidad de las prácticas alimentarias que se ha generado en las últimas cuatro décadas en comunidades tojolabales como Bajucú y Rosario Bawits, obedecen a una serie de factores que han incidido en diversos cambios sociales y culturales al interior de dichas poblaciones. Es decir, los factores que inciden en los cambios, particularmente de las prácticas alimentarias, no se han dado de manera unilineal, sino que han mantenido relaciones unos con otros.

Las vías de comunicación, especialmente la llegada de la carretera y sus implicaciones en el desarrollo de ambas comunidades, marcó pauta para la conformación de cambios sociales al interior de éstas. Los cambios sociales generados, apuntan a procesos de modernidad, es decir, al surgimiento de *un nuevo tipo de sistema social (como la sociedad de la información o la sociedad de consumo* (Giddens, 1990: 67). Se trata de modificaciones y cambios sociales que gradualmente han ido tomando presencia en la cotidianidad de poblaciones como la tojolabal. Por lo que *la modernidad es intrínsecamente globalizadora y esto resulta evidente en alguna de las características más esenciales de las instituciones modernas* (Op cit).

Los resultados encontrados, se vinculan con algunos trabajos realizados, que abordan la problemática de los cambios en la alimentación de las personas a partir de cambios estructurales que tienen que ver con la modernización y sus implicaciones, de esta manera plantea Pereyra y

Traversa al mencionar que *la urbanización y los sucesivos cambios en los procesos industriales [vinculados a la modernidad]...han incorporado modificaciones a los hábitos preparativos tradicionales. Estos procesos técnicos acompañados también de importantes cambios sociales (traslados de poblaciones, por ejemplo) han configurado alteraciones de los equilibrios tradicionales* (1999:129), además de Sebba y colaboradores, mencionan que *los factores sociodemográficos, escolaridad, resta familiar y local de habitación están asociados a los patrones de consumo y a los cambios del comportamiento alimentario* (2005:317), es decir, factores que tienen que ver con la idea de progreso, que conlleva a formar parte de la modernidad en la que se desenvuelven los sujetos, que en este estudio fue manifiesta en los discursos de pobladores de las comunidades tojolabales. Los trabajos de investigación que hasta ahora han abordado el tema de la alimentación, centran su atención, en gran medida en el binomio alimentación-nutrición, enfocándose básicamente a las repercusiones que conlleva una ingesta de productos bajo nivel nutricional y con un alto grado de carbohidratos, como lo demuestra Gómez y Acosta, 2002; Gracia, 2007; Pérez y colaboradoras (2007); Rivarola y Penna (2006); Pereyra y Traversa y Duran (2007).

Como menciona Durán , *lo que comemos, el conjunto de prácticas alimentarias y lo que no comemos, es decir, las prescripciones, aversiones o tabúes, constituyen indicadores de identidad y revelan la pertenencia a un determinado grupo sociocultural*” (2006: 367). De allí, que al registrar las prácticas de consumo abordadas en el capítulo 6, tales como aquellos alimentos que no son permitidos consumirlos en religiones como la Adventista, o bien, como las descritas en el capítulo 5, sobre la preparación y sus cambios, permiten comprender los cambios en la alimentación tojolabal, como producto de múltiples factores entrelazados con el tiempo y la cultura.

La introducción de medios de acceso a lo urbano, ha conducido al consumo de alimentos que no formaban parte de la dieta cotidiana de las familias. Estos, *productos globalizados en los espacios alimentarios locales se produce principalmente a través de los supermercados o grandes superficies de distribución urbanas (Ibidem)*, tal es el caso de los mercados municipales de la ciudad de Comitán, principales espacios para la compra de alimentos entre la población tojolabal.

De acuerdo con Contreras (2007:11) la alimentación entendida como *hecho complejo y diverso. La alimentación no puede, de ninguna manera, reducirse a una cuestión de ingredientes, transformados o no. Tampoco es un fenómeno solo nutricional ni puede confundirse con la dieta. La alimentación es un fenómeno multidimensional en el que interactúa la biología y las respuestas adaptativas desarrolladas en cada concreto lugar y tiempo...es también un fenómeno social, cultural, identitario*”, es decir, la alimentación está permeada por aspectos biológicos articulados con los sociológicos y culturales. Además se tienen concreciones según la cultura de cada uno de los grupos en donde se desarrolla esta práctica.

Finalmente, se puede hablar de cambios graduales que están viviendo ambas comunidades de estudio; de ser básicamente sociedades de autoproducción de alimentos para el consumo familiar, se han convertido paulatinamente en sociedades con una mayor dependencia del mercado de alimentos. Lo que conlleva no solo cambios en la forma de obtener los alimentos, sino también en la preparación y consumo de éstos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre, Patricia (2000). Los alimentos rendidores y el cuerpo de los pobres. En Estrategias Domésticas de Consumo en el Área Metropolitana de Buenos Aires. Tesis Doctoral. Instituto de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de General San Martín.
- Contreras, Jesús (2007). Alimentación y religión. HUMANITAS Humanidades Médicas. No. 16, julio. Universidad de Barcelona.
- Durán, Paula. Representaciones sobre la alteridad. Inmigración, contrato intercultural y alimentación.
- Cuadriello Olivos, Hadlyyn y Rodrigo Megchún Rivera (2006). Tojolabales. Pueblos Indígenas del México Contemporáneo. CDI.
- Giddens, Anthony (1993). Consecuencias de la Modernidad. Alianza Editores. Madrid España.
- Giménez Montiel, Gilberto (2005) *Teoría y análisis de la cultura*. Vol. I Prolegómenos Cap. 7. “Problemas metodológicos”. CONACULTA. México.
- Martínez Lavín, Carlos (1974). Los tojolabales: Una tentativa de aproximación sociológica. Mimeografiado.
- Martínez Lavín, Carlos (1976). Migración tojolab'al y Destribalización. Mimeografiado.
- Pulido, Solís Ma. Trinidad (2000). Haciendas de Chiapas. Libros de Chiapas. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
- Sebba Marinho Maria Cristina Edgar Merchán-Hamann y Ana Carolina da Cunha Floresta Lima (2005). Prácticas Alimentarias y razones para cambios en la alimentación de la población adulta de Brasilia. Universidad de Brasilia. Rev Cubana Salud Pública 2005;31(4):313-8.

NOTAS ACLARATORIAS

* El título del presente artículo, hace referencia a las prácticas alimentarias y los factores que han conducido a modificaciones y cambios en dichas prácticas, de dos comunidades tojolabales. De allí que sea *Del posol a la Coca Cola...*, describiendo no sólo el cambio en cuanto al consumo de esta bebida, sino que se trata de un proceso mucho más complejo, en el que también se presentan cambios en la forma de obtener los alimentos y en la preparación, todo ello producto de múltiples factores que se mantienen interrelacionados, unos con otros.

¹Por Prácticas Alimentarias, entenderemos el proceso de obtención, preparación y consumo de los alimentos, de un grupo determinado.

²El posol es una de las bebidas de mayor consumo entre la población de ambas comunidades de estudio. Esta bebida se compone de maíz nixtamalizado y molido, agua y en ocasiones azúcar o chile. En una taza de peltre, por lo general, se coloca la cantidad de maíz molido que se desea ingerir y a continuación se le agrega el agua necesaria. El sujeto puede mover la taza con sus manos o bien puede hacer uso de alguna vara de madera pequeña para remover el contenido. Ha sido una bebida de gran importancia, pues se piensa que es la que da fuerza para realizar los trabajos agrícolas.

³El *kojtak'in*, se considera una práctica ritual que forma parte de las prácticas alimentarias entre los tojolabales. Para conocer con mayor detalle el *kojtak'in*, se recomienda revisar la tesis de maestría Nájera Castellanos, Antonio de Jesús (2009). *Prácticas Alimentarias en comunidades del pueblo Tojolabal*. El Colegio de la Frontera Sur. En el capítulo IV, apartado IV.IX denominado *El kojtak'in, una práctica ritual en el proceso de Preparación*.

⁴La Castalia, se funda oficialmente el 12 de diciembre de 1968.

⁵Las garrapatas, son arácnidos cuyo nombre científico es *Rhipicephalus sanguineus*. Principalmente se encuentran en la piel del ganado vacuno y de animales como los perros o gatos, mismas que les succiona sangre y se aferran fuertemente a la piel de sus víctimas.

⁶Entrevista realizada al Dr. Roberto Antonio Gómez Alfaro, quien se desempeñó como director del Hospital General de Comitán, durante la implementación de los Planes Selva y Tojolabal, en estrecha relación con el encargado del proyecto el Dr. Ernesto González de la Torre. 07 de abril de 2009, Comitán, Chiapas.

⁷Entenderemos por brecha, un camino que no es de terracería ni tampoco está asfaltado, sino que ha sido abierto por el continuo tránsito de personas o animales, cuyas condiciones son poco transitables.

⁸Por camiones trozeros, se entenderá, aquellos camiones que son utilizados para cargar trozos de madera que sirve para las empresas denominadas “Aserraderos”.

⁹Doña Ángela López, es una de las vendedoras que se inició ofreciendo productos en localidades como Bajucú, cuando aún no llegaban las camionetas vendedoras. Entrevista el día 8 marzo de 2009, ejido Yashá, municipio de Las Margaritas, Chiapas.

¹⁰La empresa Fritos Totis del Sureste, S. A. de C. V. inicia su funcionamiento el día 12 de enero de 2005. Ubicada en la ciudad de Comitán de Domínguez, Chiapas. Esta empresa distribuye sus frituras a gran parte de las localidades que conforman el municipio de Comitán y municipios vecinos como Las Margaritas, Tzimol, La Independencia, La Trinitaria, Frontera Comalapa y demás lugares circunvecinos.

¹¹Dulce regional elaborado a partir del tsilacayote (*mayil*) que se produce en la localidad, mismo que se le agrega panela o azúcar durante el cocimiento con agua.

¹²Entre los tojolabales y en algunas poblaciones, se tiene la costumbre de preparar la sangre de los animales, freída con aceite o manteca de cerdo, agregándole tomate rojo, cilantro, cebolla y chile. En Comitán a esta preparación se le denomina *moronga* o *menudo*.

¹³Aunque se da la dotación de harina de maíz para la elaboración de las tortillas, en ambas comunidades se les pide a los alumnos que lleven tortillas de maíz elaboradas en su casa. Por lo que los paquetes de harina, son repartidos entre las madres de familia, para que ellas las utilicen.

¹⁴Fragmento de la plática sobre alimentación del programa Oportunidades, impartida por la enfermera de la Unidad Médica Rural del ejido de Bajucú, llevada a cabo en el ejido de Rosario Bawits el día 11 de marzo de 2009.



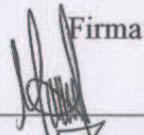
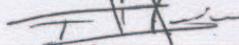
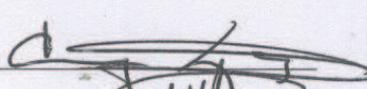
El Colegio de la Frontera Sur

San Cristóbal de Las Casas, Chiapas a 26 de Noviembre de 2009.

Los abajo firmantes, miembros del jurado examinador del alumno hacemos constar que hemos revisado y aprobado la tesis titulada

Prácticas alimentarias en comunidades del Pueblo Tojolabal

para obtener el grado de Maestría en Ciencias

Nombre	Firma
Tutor: Dra. Guadalupe del C. Álvarez Gordillo	
Asesor: Dr. Fernando Limón Aguirre	
Asesor: Dr. José Luis Escalona Victoria	
Sinodal adicional: Dra. Georgina Sánchez R.	
Sinodal adicional: M en C. Rodolfo Mondragón R.	