

Universidad Nacional Autónoma de México

Posgrado en Antropología  
Facultad de Filosofía y Letras  
Instituto de investigaciones Antropológicas

CAMBIOS EN EL RÉGIMEN AGRO-ECO-ALIMENTARIO DE  
PAJAPAN, VERACRUZ

T E S I S

QUE PARA OPTAR AL GRADO DE  
DOCTOR EN ANTROPOLOGÍA

P R E S E N T A

Pedro Rodríguez Ruíz

DIRECTORA DE TESIS:  
DRA. ANA BELLA PÉREZ CASTRO

COMITÉ TUTORAL:  
DR: HERNÁN J SALAS QUINTANAL  
DR. MIGUEL ANGEL ADAME CERÓN

MÉXICO, D.F. 2012



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## Dedicatoria

A mi compañera María Antonieta, a mi hija Yunuén,  
mi hijo Emiliano y a gatix.

A mi Padre Carlos Rodríguez González  
mi madre Teresa Ruíz Loyola  
y mis hermanas y hermano.

A Concha Germán, a los abuelos queridos: Lucia  
Bes y Luis Germán

## Agradecimientos

Agradezco a la Doctora Ana bella Pérez Castro por sus valiosas aportaciones y paciencia en la conformación de la investigación, por las observaciones y entusiasmo para llevarlo a término. Al Doctor Hernán J Salas Quintanal por sus puntuales observaciones que dieron forma al trabajo y aquellas recomendaciones que por su valor académico considero fundamentales para la formación de otros antropólogos y al Doctor Miguel Ángel Adame Cerón con quien además de compartir una entrañable amistad, reconozco su sensibilidad y compromiso antropológico, su paciencia y escrupulosa formación académica que siempre se reflejaron en importantes observaciones.

Agradezco al posgrado de Antropología de la Facultad de Filosofía y Letras y al Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México, por la beca DGGAPA que recibí durante los estudios de maestría. Así como al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología CONACyT por la beca otorgada para la realización de los estudios de doctorado.

Agradezco a todos mis profesores y profesoras de la Escuela Nacional de Antropología e Historia que me guiaron por el sendero antropológico siempre fascinante, agradezco que supieron transmitir sus conocimientos, sabiduría y emoción que descubrí desde los estudios de licenciatura, este camino en el que he aprendido no solo a preguntarme y comprender a los “otros” su riqueza cultural, política, social e histórica, sino al mismo tiempo la propia realidad de la que formo parte.

Por otra parte agradezco el apoyo brindado por CONACYT para la realización de una estancia doctoral de ocho meses en la Universidad de Zaragoza, España, misma que tuvo como objetivo el “Seminario internacional en antropología de la alimentación: alimentación, salud, tecnología, sociedad (2002-2003)”. a cargo del Dr Amado Millán Fuertes de quién obtuve valiosas aportaciones y de fundamental importancia para la elaboración de la discusión teórica y actualización de los diferentes enfoques en este campo de estudio.

Agradezco a la Universidad Autónoma de la Ciudad de México UACM, en la cual colaboré como profesor-investigador por todo el apoyo brindado tanto logístico, académico y laboral con el otorgamiento de un año sabático mismo por el cual fue posible llevar a término el presente trabajo de tesis.

En estos agradecimientos ocupan un lugar muy especial todas aquellas personas quienes me brindaron desinteresadamente un poco de su valiosísimo tiempo e interés para responder a mis inquietudes, todos ellos habitantes de la comunidad de Pajapan, a quienes dedico en respuesta de mi agradecimiento los resultados de este largo proceso de investigación, teniendo clara conciencia de que el único y más legítimo objetivo es el que pueda contribuir a lograr la plenitud de la realización humana y que en este caso por el tema que me ocupo sea la alegría y la satisfacción de haber comido y comido bien. A don Isidro Martínez y Antonio Rosas de Culturas Populares de Pajapan, a todo el personal del H Ayuntamiento Constitucional de Pajapan que me facilitó la información requerida, así como al personal de la clínica de salud de Secretaría de Salud de la localidad y a las Brigadas Universitarias que me proporcionaron valiosa información, a las mujeres “tabaleras” doña Hipólita y doña Juana quienes me permitieron conocer algunos de los secretos culinarios que guardan con recelo, a los abuelos de la comunidad don Simón, don Genaro y don Alejandrino y familia con quienes fue posible compartir gustosos momentos relacionados siempre con la comida y a todos aquellos grandes hombres y musas inspiradoras que seguramente omitiré por falta de espacio, pero que han dejado una huella imborrable en mi persona y contribuido a la noble tarea antropológica.

<b>Introducción.....</b>	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO I.- El estudio antropológico de la alimentación.....</b>	<b>18</b>
Antropología y alimentación: consideraciones teóricas.....	18
Alimentación como cultura .....	29
La cultura alimentaria.....	34
El estudio antropológico de la alimentación indígena en México: la alimentación étnica...	41
Sistemas alimentarios tradicionales y modernos.....	46
Recursos naturales y alimentación.....	50
Cambio productivo y alimentación en Pajapan.....	53
<b>CAPÍTULO II.- Antecedentes históricos de la región.....</b>	<b>58</b>
Época prehispánica.....	60
De la época colonial al siglo XIX.....	61
El Porfiriato.....	64
Las primeras décadas del siglo XX.....	68
La segunda mitad del siglo XX: el acaparamiento de tierras. ....	69
<b>CAPÍTULO III.- El contexto regional de Pajapan.....</b>	<b>73</b>
La Sierra de Santa Marta.....	73
El municipio de Pajapan.....	77
La cabecera municipal: El pueblo de Pajapan.....	82
Características sociodemográficas.....	87
Migración.....	88
Escolaridad e instituciones educativas.....	88
Vivienda.....	90
Costumbres alimenticias.....	92
Salud y asistencia alimentaria.....	94
Medios de producción.....	99
Organización del trabajo.....	101
Organización política.....	102
Organización religiosa.....	103
<b>CAPÍTULO IV.- Prácticas alimentarias familiares y comunitarias: cambios en el régimen alimentario de Pajapan.....</b>	<b>105</b>
De lo rural a lo urbano.....	106
Cambios estructurales y cambios coyunturales.....	110
Características sociales y prácticas alimentarias de las familias en Pajapan.....	112

La organización familiar.....	113
El tamaño de las familias.....	115
Filiación étnica de las familias.....	116
La escolaridad de los padres.....	116
La ocupación de los padres.....	118
Características de las viviendas.....	120
Categorización de las familias.....	120
El abasto de alimentos: principales actividades productivas.....	122
La agricultura.....	122
La ganadería.....	124
La pesca.....	127
La caza y recolección.....	127
Otras fuentes de obtención de alimentos.....	128
Sociabilidad alimentaria: el intercambio de alimentos.....	132
Frecuencia en el consumo de alimentos.....	136
Preparaciones cotidianas.....	139
Ideología alimentaria: la comida festiva en Pajapan.....	140
Fiestas familiares: “El día del padre”.....	144
La mayordomía de las posadas.....	147
Festividad comunitaria “La mayordomía” La mayordomía de San Juan de Dios.....	148
La organización de la mayordomía.....	150
La mayordomía de San Juan de Dios.....	153
Comida y salud: La comida medicinal.....	156
Prácticas alimentarias y cambios en el entorno comunitario en Pajapan.....	158
Ritmos y prácticas alimentarias en el entorno de Pajapan y sus cambios.....	161
El comienzo de la modernización.....	163
La carretera y la línea de transportes del Sotavento.....	165
El mercado y las tiendas.....	169
Educación, nutrición y religión en la difusión de modas y modelos alimentarios.....	173
Educación y nutrición en los jóvenes.....	175
Las comunidades religiosas y los cambios alimentarios.....	178
La migración, los que regresan traen otras costumbres y gustos.....	181
<b>Capítulo V.- Transición social y transición alimentaria.....</b>	<b>183</b>
Transición social y alimentaria.....	183
Qué cambia, qué persiste, qué se gana y qué se pierde en la alimentación en Pajapan.....	188
<b>Capítulo VI.- Hacia un sistema alimentario sustentable.....</b>	<b>193</b>
Política agroalimentaria en México.....	193

Desarrollo sustentable y alimentación.....	198
Importancia del desarrollo sustentable para la alimentación.....	201
<b>Conclusiones finales</b> .....	203
<b>Anexos</b>	214
Recetario de comida tradicional de Pajapan.....	214
<b>Bibliografía</b> .....	224



# INTRODUCCIÓN

En México el problema de la alimentación se ha abordado como un inconveniente de la producción de alimentos y de salud nutricional. Si se trata de la alimentación indígena lo que ha predominado es la idea de que el atraso en que se encuentran estos grupos tiene su origen en los alimentos que consumen, lo cual ha llevado a pensar en la factibilidad de promover un cambio en sus patrones tradicionales de alimentación. Esta idea, forjada desde la época colonial por cronistas y viajeros, ha orientado las investigaciones y repercutido en las propuestas de acción posteriores.

En los años veinte del siglo pasado se sugería que el cambio debía empezar con la sustitución progresiva de los alimentos nativos. La supuesta “insuficiencia nutritiva del maíz” llevó a que Manuel Gamio propusiera en la dieta de la población indígena del Valle de Teotihuacán la incorporación de otros alimentos, por ejemplo el frijol de soya, como alternativa a los graves problemas de nutrición en la región (Peláez, 1997:7). La “mala condición de salud nutricional” de las poblaciones indígenas, insistía Gamio, sólo podía ser atendida recurriendo a los más recientes descubrimientos de la ciencia nutricional.

Manuel Basauri en la década de los treinta, a partir de sus estudios en la Sierra tarahumara, consideró el análisis fisiológico de los alimentos como factor en la evaluación del desarrollo de las capacidades energéticas de las poblaciones indígenas. Más tarde Carlos Basauri y Alfonso Fabila sugerían incluir en los estudios etnográficos datos sobre alimentación (*idem*). En la época del cardenismo el interés por la alimentación estuvo vinculado con el surgimiento de las instituciones nacionales de nutrición. En la década de los cincuenta hay una importante producción en la literatura por el tema culinario, debido a que se empezaba a descubrir la enorme riqueza alimentaria de México. Por otro lado, estaban los estudios epidemiológicos que buscaban la vinculación entre enfermedades y alimentación con Julio de la Fuente al frente de éstos (*ibid.*:8).

En la década de los sesenta se marcó un parteaguas con lo sostenido por Guillermo Bonfil, quien afirmaba que la superestructura ideológica influía tanto

biológica como socioculturalmente. Con ello reconocía la importancia de la cultura en la alimentación. A esto se agregaba lo dicho por Margaret Mead en la Conferencia Internacional e Interprofesional de Alimentación, llevada a cabo en Cuernavaca, Morelos, donde destacaba el papel de los antropólogos en los estudios sobre alimentación (*idem*).

Estos acontecimientos marcaron un rumbo en los posteriores estudios que se enfocaron a las poblaciones rurales, principalmente los grupos indígenas. Magalí Daltabuit consideró la importancia de la historia de la alimentación en los estudios de las comunidades. Luis Alberto Vargas, Gretel Peltó y Perti Peltó propusieron en los estudios aplicados la importancia de evaluar las condiciones nutricionales y alimentarias de la población de los ejidos (*idem*). Posteriormente se desarrollaron los primeros trabajos monográficos sobre el maíz y el chile. El Instituto Nacional de la Nutrición abre una división sobre nutrición de la comunidad con el objetivo de apoyar y realizar investigación en las diferentes regiones indígenas. Además es trascendental mencionar publicaciones como *Cuadernos de Nutrición*, donde se involucraron los problemas sociales, económicos y culturales como el origen de las deficiencias nutricionales (*ibid.*:7-9).

A pesar de las diferentes orientaciones en los estudios sobre alimentación en las regiones rurales e indígenas en México, prevalece la idea de que el atraso en que se encuentran las comunidades indígenas se debe a las insuficiencias de su dieta, a la carencia de recursos y al bajo rendimiento de las tierras agrícolas.

Actualmente los programas de asistencia alimentaria que se desarrollan en las regiones indígenas siguen partiendo de los mismos supuestos. Por un lado, cambiando las costumbres alimentarias locales mediante programas de educación nutricional introduciendo alimentos en la mayoría de los casos industrializados; por otro, la incorporación de nuevas tecnologías en la agricultura: semillas mejoradas, abonos y fertilizantes que han hecho más dependiente la alimentación en estas regiones, obligando en muchos casos al abandono de las actividades agrícolas por considerarse poco rentables. Al respecto señala Arturo España (1988:90) “la alimentación es uno de los campos donde la antropología siempre buscó la manera de cambiar los hábitos

y las costumbres indígenas que se consideraron como manifestaciones de una cultura”.

Si bien, las investigaciones sobre la condición nutricional indígena antes mencionadas han ayudado a comprender los problemas de salud que enfrentan estos grupos, poco nos explican sobre los factores sociales y culturales que determinan lo que la gente come y por qué lo come, aún cuando se incorporan variables socioeconómicas como el nivel de ingreso o escolaridad. Para Gonzalo Aguirre Beltrán (1997) un patrón dietético, no es un complejo aislado del contexto cultural en que se produce, sino forma parte de un todo interrelacionado que funciona como una unidad. Antes de proponer el reemplazo de algún alimento es fundamental la comprensión de los valores sociales y culturales asignados a los alimentos; lo contrario puede llevar a un desequilibrio dietético de fatales resultados. Por lo que se propone el estudio de los factores sociales y culturales que determinan lo que las personas comen.

El presente trabajo se llevó a cabo en la comunidad indígena nahua de Pajapan que habita la región de la Sierra de Santa Marta en el sur del estado de Veracruz. Este municipio comparte procesos y problemáticas sociales, económicas, políticas y culturales con las demás comunidades que conforman esta región considerada como una de las de mayor biodiversidad ecológica en el país y que sustenta una riqueza cultural milenaria. Es lugar de asentamiento de la cultura olmeca, quienes utilizaron y domesticaron por primera vez la planta del maíz.

Actualmente y de manera contradictoria a su pasado, las comunidades tanto mestizas como indígenas de la región, se encuentran sometidas a intensos procesos y problemáticas que las han transformado. No obstante que dichos procesos tienen su origen desde la colonización española de la región, así como en posteriores despojos sufridos durante el Porfiriato, no fueron suficientemente profundos como los que comienzan a darse a partir de la década de los años cuarenta del siglo XX, cuando diferentes factores se fueron sucediendo y contribuyeron a la transformación de la región impactando de manera diferenciada en cada comunidad, la colonización con población mestiza venida del centro del estado de Veracruz, los proyectos de desmonte y la implantación del modelo de ganadería extensiva favorecieron de manera

definitiva el cambio de uso del suelo en la sierra Santa Marta con las consecuentes repercusiones en la vida social, cultural, política y económica de las comunidades.

Si bien estos procesos afectaron a todas las comunidades de la región de la sierra Santa Marta, ello sucedió de diferente forma en cada una de ellas. En Pajapan, el desmedido crecimiento ganadero fue uno de los factores más importantes y que tuvo un papel transformador en esta comunidad indígena, debido a que se desarrolló con más intensidad que en otras de la región, donde fue más fuerte la colonización. La ganadería logró expandirse a partir del acaparamiento de tierras comunales y ejidales, lo que significa que el crecimiento de esta actividad fundamentalmente se dio a costa de la agricultura. Mediante este mecanismo primero se extendería sobre los espacios de selva y bosque y posteriormente sobre la reserva territorial dedicada a la producción de maíz, es decir, en los llamados acahuales, lo que tuvo implicaciones importantes para la alimentación. El libre acceso que habían tenido los campesinos a las tierras comunales y ejidales les permitió por mucho tiempo un manejo sostenido de las zonas de cultivo, así como la obtención de una importante variedad y cantidad de alimentos que complementaron su dieta.

La forma extensiva como se desarrolló la ganadería, al no considerar los ciclos de recuperación del suelo, impactó negativamente el sistema milpero ocasionando erosión y pérdida de fertilidad de la tierra, por lo que el sistema tradicional de agricultura indígena de rosa tumba y quema dejó de tener la funcionalidad que tenía, así como el contexto en el cual se había desarrollado, generando un importante deterioro del medio natural.

Para el esquema alimentario de las comunidades indígenas como Pajapan, que hacían un uso diversificado del medio y del que obtenían casi la totalidad de sus alimentos, este proceso tuvo importantes repercusiones. La agricultura practicada por los campesinos indígenas se vio alterada perdiendo su carácter diverso empobreciendo la alimentación. Habría que agregar a lo antes dicho los graves problemas de contaminación de ríos, arroyos y lagunas debido al mal manejo de los agroquímicos utilizados como insumos agrícolas, que también redujeron las posibilidades de aprovechamiento de una importante variedad y cantidad de especies acuáticas que habían formado parte de la alimentación cotidiana y tradicional. Un aspecto relevante para el tema alimentario en

relación con los recursos naturales en la región, es que este periodo corresponde al de una mayor reducción de la cubierta vegetal y al mismo tiempo al de la pérdida en la autosuficiencia alimentaria. Pues las áreas de cultivo del maíz se fueron reduciendo y se ocuparon las tierras menos fértiles, causa por la cual declinó la producción de alimentos.

A pesar de que el auge ganadero abarcó casi cuatro décadas (1950-1990), éste entra en la última década del siglo XX en crisis, y lo que tenemos a principios del siglo XXI son una serie de secuelas producto de un pasado inmediato resultado de la imposición de un modelo productivo especializado y devastador por la forma como se llevó a cabo.

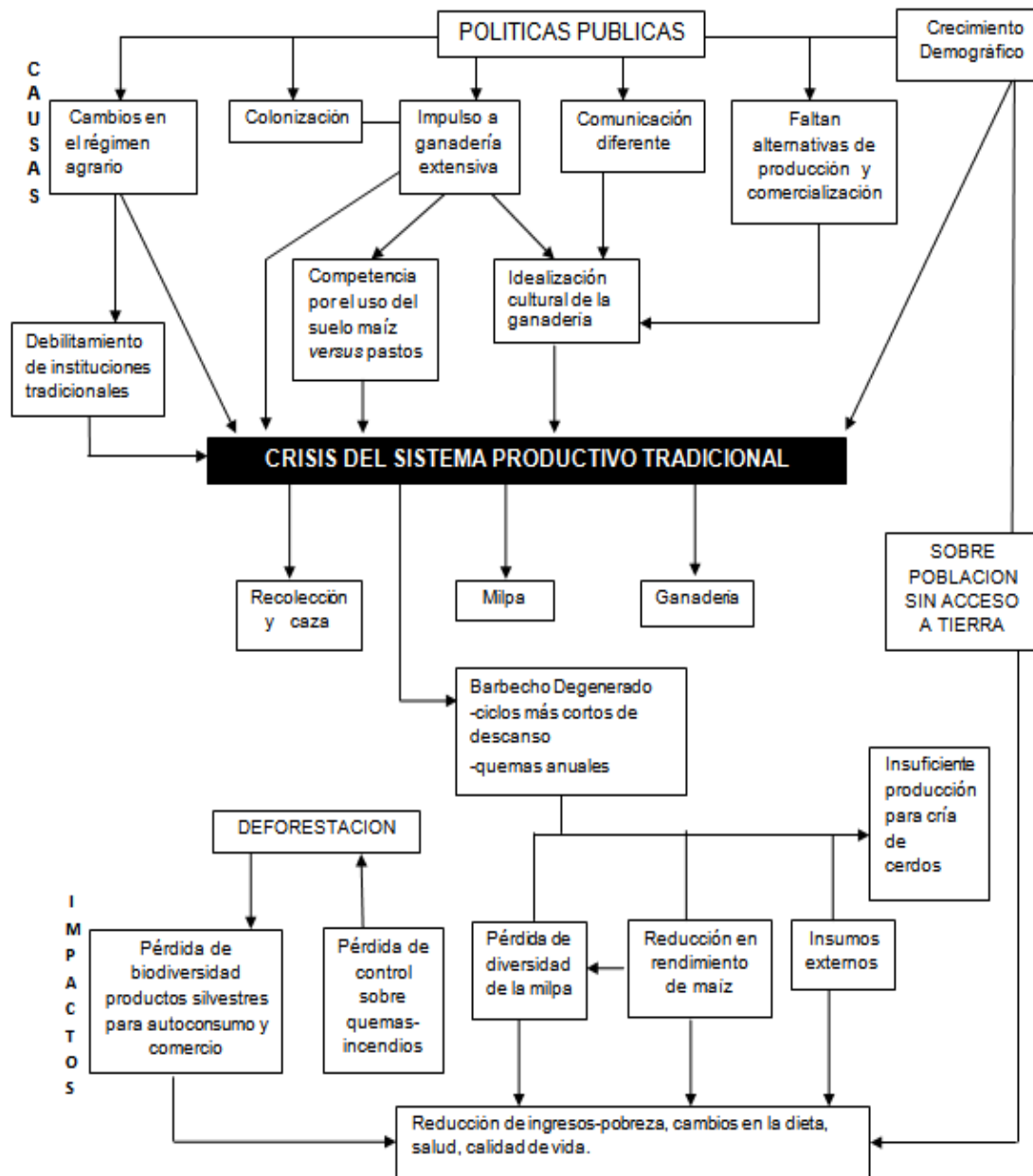
No obstante la vigencia de la problemática alimentaria en la región, se ha hecho referencia de manera indirecta, en relación a las condiciones de marginalidad y pobreza, cambios en la dieta, salud y calidad de vida, deterioro ecológico y socioeconómico en el que la crisis del sistema productivo tradicional ha sido central para explicar las transformaciones (ver Esquema 1). Los aspectos sociales y culturales del proceso alimentario no han sido abordados directamente, en su lugar se ha señalado la deficiencia en la producción de alimentos a nivel regional, resultado de los cambios en el sistema productivo y sus efectos en el ambiente ecológico (Velázquez y Paré, 1997; Barrera, 1995; Paré et al., 1997; Fernández, Tarrío y Villafuerte, 1993; Velasco, 1993; y Oswald, 1998). Dichos autores coinciden en señalar en sus estudios realizados en el norte centro y sur de Veracruz y en el estado de Tabasco, el quebranto de la autosuficiencia en la producción de alimentos de esta región como consecuencia de la crisis del sistema agroproductivo indígena.

La idea central de este trabajo es que los cambios en el sistema alimentario de las áreas rurales están relacionados en un principio con el ámbito de la producción, sus estrategias y transformaciones y a su vez con el comportamiento cultural que se manifiesta en el consumo alimentario. Para tal fin se propone conocer los factores determinantes en la ingesta alimentaria en Pajapan a partir del estudio de organización social para el abasto, la obtención, preparación y consumo de los alimentos en las familias y la comunidad. El trabajo se enfoca hacia el conocimiento y la descripción de aquellos elementos que determinan lo que la comunidad come, tomando en cuenta que la base

agrícola en la que se sustenta la alimentación ha sufrido modificaciones y lo que ahora se consume tiene que ver con el cambio en el ámbito de la producción y el consumo de los alimentos.

Al respecto cabe preguntarse ¿hasta qué punto las transformaciones en el sistema de agricultura tradicional indígena han producido alteraciones en los comportamientos culturales del consumo de alimentos?. Existen en la actualidad indicadores afirmativos a tal cuestionamiento, revelados por factores que pueden estar contribuyendo directamente en la transformación alimentaria, como son: el tránsito hacia una sociedad semiurbana, la dependencia alimentaria tanto local como regional, la diversificación de la oferta alimentaria, desaparición de alimentos locales, los programas gubernamentales de asistencia alimentaria, difusión de modas y modelos alimentarios transnacionales y extranjeros entre los jóvenes, la patente desnutrición entre la población infantil y adulta, la diferenciación social y económica como base del acceso a los alimentos, la desestructuración de la unidad doméstica como unidad de producción, la disminución del componente agrícola en el abasto de alimentos, la inserción de las mujeres en actividades laborales fuera del hogar, el incremento de la población urbana, la ampliación de la red de transporte y carreteras, el incremento de las comunidades religiosas, la ampliación de la infraestructura en educación y más recientemente la aceleración y aumento de la migración.

## Esquema 1. Esquema conceptual del deterioro ecológico y socio-económico



Fuente: Lazos y Paré, 2000

De manera que se pretende mostrar en el estudio, cómo los cambios ocurridos en el sistema productivo y sus efectos en el medio ambiente no sólo han repercutido en la disponibilidad y diversidad de la dieta reflejada en los niveles de nutrición y de salud de la comunidad, sino que también han tenido efectos en los valores, en las prácticas y los consumos, es decir, en la cultura alimentaria.

Podemos preguntarnos si el deterioro ecológico de Pajapan ha producido un consecuente deterioro en el sistema alimentario. De la misma forma es posible cuestionarse hasta qué punto la transformación productiva especializada (ganadería y agricultura comercial) ha provocado el paso de un sistema alimentario tradicional a otro moderno y en qué aspectos de la cultura alimentaria se han producido cambios y en cuáles se ha dado una continuidad, además de cuáles son los factores sociales y culturales que están contribuyendo a la transformación alimentaria.

Si partimos que en la comunidad de estudio el consumo de alimentos tiene una relación directa con la producción agrícola, es decir, lo que se produce va a ser determinante en lo que se consume, por lo tanto los cambios que ocurren en el sistema productivo, métodos y técnicas de producción, formas de organización del trabajo, acceso a la tierra y del ambiente, afectan de manera inmediata la diversidad y disponibilidad de alimentos, reflejándose en una carencia alimentaria, observable en función de los bajos niveles nutricionales de la población, cuya base explicativa se encuentra en la consecuente desestructuración social de los procesos primarios del sistema alimentario, es decir, la producción y la distribución de los alimentos. Los efectos también alcanzan los niveles de socialización de preparación y el consumo de los alimentos, reflejados en nuevas prácticas de abasto y preparaciones en las familias y la comunidad.

Uno de los rasgos más relevantes de la desestructuración del sistema alimentario tradicional hacia uno moderno, consiste en cómo se compone el abasto. Al respecto señala D'Garine (1988), los criterios que caracterizan a los sistemas alimentarios tradicionales, son la cantidad de alimentos de autoproducción, la cantidad de elaboraciones caseras, las características geográficas y la dimensión temporal (época del año en la que se obtienen ciertos productos). En contraste con los sistemas alimentarios modernos, en los que el ingreso económico es lo más importante y donde el mercado se convierte en una de las principales fuentes de obtención y abasto de los alimentos, propiciando nuevos significados y prácticas de consumo en las que lo primordial es el valor económico.

Con el fin de conocer en qué consisten los cambios en la alimentación de Pajapan y su tendencia, se determinó que para el conocimiento de las



prácticas y los comportamientos relacionados con la producción, distribución, preparación y consumo que se desarrollan en torno de la alimentación, se enfatizan los aspectos sociales y culturales que dan cuenta de la estructura del orden social existente así como de la relación entre la sociedad y su entorno.

El trabajo se propone como objetivo general conocer cuáles son los factores que permiten la reproducción o el cambio en las prácticas alimentarias, que en conjunto dan lugar a la construcción de la cultura alimentaria. Como objetivos particulares: a) caracterizar el sistema alimentario existente en la comunidad, con base en el estudio de las prácticas alimentarias familiares y comunitarias, b) reconstruir la historia alimentaria de la comunidad, a fin de entender el sentido de los cambios en la alimentación, c) determinar cuáles son los rasgos de la cultura alimentaria que han cambiado y cuáles han permanecido.

La investigación se ubica en el campo de la antropología de la alimentación. A partir de dicha disciplina se buscó una orientación teórica que permitiera la comprensión del hecho alimentario de forma dinámica y en el contexto en el cual se desarrolla, además de una metodología y técnicas de búsqueda y recolección de los datos para observar y dar cuenta de uno de los fenómenos más complejos y cotidianos de cualquier grupo social como es la alimentación.

No obstante que en la antropología de la alimentación se han desarrollado posibles acercamientos al fenómeno alimentario en el sentido teórico y metodológico; sistema alimentario, modelo de consumo alimentario, patrón de consumo alimentario, sistema culinario. Si bien han tomado en cuenta aspectos relevantes de la alimentación en función de lo material y lo simbólico, destacan el predominio de las variables socioeconómicas dejando los aspectos históricos, culturales y sociales como simples agregados de éstas. Considero que la noción de cultura alimentaria unifica los elementos anteriores. Apenas bosquejada por algunos autores (Oceguera, 2000; Millán, 2000; Gracia, 2002) como un campo problemático y de análisis, esta categoría permite la aproximación a la realidad alimentaria tomando en cuenta su complejidad que comprende a las prácticas, las representaciones y las relaciones sociales que desarrollan los individuos y las colectividades en un contexto histórico y que se encuentran en constante transformación.

En el sentido metodológico, no son abundantes los trabajos en la antropología de la alimentación que sugieran algún procedimiento específico para la investigación de los procesos alimentarios. En todo caso lo que las experiencias indican es que son las técnicas de observación directa y participante, así como la entrevista, las que permiten conocer la organización social de los grupos e individuos alrededor de la alimentación. Como señala Martínez (1996) la elección metodológica implica una posición epistemológica, las técnicas y los métodos están ligados a un determinado paradigma o teoría, de manera que nuestro papel respecto al objeto que se investiga implica la forma que se propone para la comprensión del mundo social estudiado. El proceso de cambio alimentario que se propone analizar en este trabajo cuya atención se enfoca en los factores sociales y culturales, supone una base metodológica con un enfoque principalmente cualitativo, lo que significa que los métodos cuantitativos se utilizarán de forma complementaria en la comprensión de la realidad que se pretende abordar. En los estudios donde lo que se busca es el significado que la realidad tiene para el individuo y la manera en que estos significados se vinculan con sus conductas, los métodos cualitativos son de mayor utilidad (Castro, 1996:64). Los censos y encuestas son instrumentos que se usan complementariamente a los anteriores permitiendo profundizar y confirmar los datos obtenidos en campo.

La alimentación, como un proceso social y cultural, se asocia a los factores de orden cualitativo no verificables mediante procedimientos medibles. El hecho alimentario, como ya se ha mencionado, es atravesado por múltiples aspectos relacionados con los valores, las creencias, el estatus social, la identidad, y que en muchos casos sólo pueden ser conocidos a partir de las experiencias de los sujetos y en la dinámica de la sociedad en la que viven.

Los diversos acercamientos provienen de la necesidad de contar con un estudio etnográfico, el cual permite abordar el comportamiento alimentario a partir de lo que construyen los propios actores. Es por medio de la oralidad y los discursos construidos por los informantes que la etnografía expresa el punto de vista de los actores sociales (emic), útil en la comprensión de lo verdaderamente significativo para el grupo, en la forma como organizan el conocimiento y sus experiencias alimentarias (Gracia, 2002:19). Lo importante, señala Gracia, es abordar el *decalage* que pueda existir entre la visión que las

personas proporcionan de sus prácticas alimentarias y lo que en realidad hacen, una diferencia no fácil de reconocer y valorar cuando el contacto que se produce entre el interlocutor y el observador se reduce a escasos minutos de diálogo o a supervisar el inventario de registros alimentarios.

El estudio de los cambios en la alimentación, tiene un carácter temporal. Las características socioeconómicas, geográficas y culturales son la síntesis de un proceso histórico que está detrás de las prácticas empíricas (Pantin *et al.*, 1998). Metodológicamente lo anterior implica, por un lado, la reconstrucción de la historia alimentaria de la comunidad de estudio (diacrónico), lo cual se pretende alcanzar a partir de las historias personales de algunos informantes, ancianos en su mayoría. Y por otro, el aspecto actual (sincrónico) corresponde a las prácticas alimentarias cotidianas de abasto, distribución y consumo que realizan las familias.

Como se ha decidido priorizar los aspectos socioculturales, se retoma la propuesta de Kaplan y Carrasco (1999) en la que sugieren para estudio de las prácticas alimentarias cuatro niveles de observación en dos espacios y dos tiempos específicos:

1).- El abasto de alimentos: principales actividades productivas

- Agricultura (tipo de propiedad de la tierra, superficie en hectáreas, agricultura comercial/autoconsumo, superficie dedicada a la producción de maíz, espacio de producción y destino de producción)
- Ganadería (tipo de propiedad, superficie en hectáreas, tipo de animales, número de bovinos, animales domésticos, espacio de producción y destino de la producción)
- La pesca (producción para el autoconsumo, producción para la venta)
- Caza y recolección (caza de animales silvestres y recolección de plantas tanto alimenticias como medicinales)
- Otras fuentes de abasto de alimentos (programas asistenciales alimentarios)

2).- El consumo

- Frecuencia en el consumo (tipo de alimento y frecuencia de consumo)
- Las preparaciones cotidianas (elaboraciones cotidianas y sustituciones)

### 3).- La sociabilidad alimentaria

- El intercambio de alimentos (por normas culturales de amistad, vecindad o parentesco)
- El obsequio de alimentos (como objeto de regalo, intercambio u ofrecimiento)
- Alimentos obtenidos por festividades familiares
- Relaciones sociales alimentarias mercantilizadas (compra y consumo de alimentos en lugares públicos)

### 4).- La ideología alimentaria

- Conceptos relacionados con los alimentos (buenos, malos, fríos y calientes)
- Tabúes alimentarios (preferencias, prescripciones y prohibiciones)

La observación se realizó en dos espacios específicos, las familias y la comunidad -incluyendo a los informantes clave y jóvenes de la preparatoria-. Para conocer cómo se ven reflejados en las prácticas cotidianas actuales, de abasto y socialización de los alimentos, son las familias el espacio empírico privilegiado de observación y en la reconstrucción de la historia alimentaria de Pajapan el escenario de observación empírica es la comunidad. La diferenciación entre estas dos esferas de observación obedece más a la forma, pues en realidad se trata de dos espacios complementarios e interactuantes. Indagar en los momentos y los hechos que han influido en el cambio alimentario precisa un enfoque temporal, donde sea posible explicar los cambios a partir de las experiencias de los actores, sus modos, costumbres, hábitos, rutinas y prácticas tanto individuales como colectivas.

### **Las familias**

La descripción de los principales rasgos, composición y características socioeconómicas de las 30 familias<sup>1</sup> estudiadas permitió conocer los diferentes

---

<sup>1</sup> Se considera familia para fines de estudio sociocultural a los grupos domésticos conformados por los integrantes que pueden ser familia nuclear, extensa o compuesta como se detalla más adelante. Y se logró

factores y estrategias desarrolladas por éstas como formas de acceso a los alimentos. Las prácticas alimentarias de abasto, socialización, preparación y consumo son estrategias que desarrollan las familias para resolver la comida cotidiana; los cambios ocurridos en estos niveles nos indican las tendencias, los factores y los elementos distintivos de la cultura alimentaria.

Características de las unidades domésticas:

- Organización familiar (tipología de las unidades domésticas: nuclear, esposo-esposa, jefatura femenina y jefatura masculina)
- Tamaño de las familias y ciclo familiar (número de miembros y edades en las que se encuentran tanto padres como hijos)
- Filiación étnica (indígena, mestizo u otro)
- Escolaridad de los padres (instrucción escolar formal de los padres)
- Ocupación de los padres (profesional, jornaleros, oficios, autoempleo)
- Características de las viviendas (materiales de construcción y servicios)

El criterio de selección de las familias estudiadas se realizó siguiendo el criterio aplicado por el INEGI (2010), en el cual se considera que diferentes grupos familiares tienen una clara distribución socio espacial de acuerdo a sus posibilidades socioeconómicas. Tomando en cuenta dicho criterio, se seleccionaron familias cuya ubicación física del domicilio se encuentra en las calles céntricas del pueblo y otras en la periferia.

En cuanto a los métodos y técnicas para la recopilación de datos en las familias, la aplicación de la encuesta-cuestionario (ver anexos) ayudó en la obtención de información sobre las características socio-económicas y prácticas alimentarias de las unidades domésticas. Este instrumento se aplicó de manera diferenciada a mujeres y hombres jefes de familia. Con base en la información obtenida mediante a esta herramienta, se encontraron categorías definidas de familias. Este instrumento se compone de variables socio-económicas que permiten entender el perfil de las familias y la composición del abasto y de datos cualitativos socioculturales como la socialización, consumo, preparaciones y la ideología alimentaria.

---

estudiar a treinta familias de acuerdo a su distribución espacial en la comunidad; dividiéndose quince en la periferia y quince en el centro.

Asimismo, la aplicación de entrevistas a profundidad (ver anexos) para conocer los elementos del orden significativo en las prácticas alimentarias realizadas por las familias, éstas se enfocaron a la persona encargada de elaborar los alimentos. Cabe decir que la aplicación de las entrevistas a las mujeres, implicó cierta dificultad debido a que no es bien visto que un investigador se interese por el tema de la comida, toda vez que éste es un tema en general reservado a las mujeres. Por otro lado como ya se ha mencionado la observación participante tiene una importancia relevante, se requiere de estar presente y participar como una forma de comprender los diferentes procesos que se dan alrededor de la alimentación tanto en las familias como en la comunidad.

## **La comunidad**

La evolución de la vida comunitaria está relacionada con la introducción de nuevos y diferentes medios de comunicación, transportes servicios e infraestructura, la difusión de patrones y/o estilos de consumo. En el trabajo de campo que se desarrolló en distintas etapas, se aplicaron entrevistas a diferentes actores que han tenido un papel relevante en la transformación de la fisonomía y ritmos de la comunidad; ancianos, mujeres y hombres mayores, conocedores de los alimentos tradicionales, personas con cargos políticos, comerciantes, jóvenes, comerciantes y practicantes de distintas religiones protestantes quienes aportaron información para reconstruir la historia de la comunidad. Como dice Braudel (1984) la reconstrucción de la historia de las cosas es partir de la observación de lo cotidiano.

El cuestionario sobre alimentación que se aplicó a jóvenes de preparatoria del Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos núm. 11 en Pajapan, de las carreras de contabilidad y de tecnología de suelos y fertilizantes, si bien se compone de datos cuantitativos generales, está enfocado a recoger información sobre las ideas y valores de este sector de población al respecto de la alimentación.

Los cuatro niveles de observación en la comunidad se componen de la siguiente manera:

1. El aprovisionamiento: el comercio, la oferta alimentaria en la comunidad
2. El consumo: oferta de alimentos en lugares públicos
3. La sociabilidad: prácticas de consumo en lugares públicos
4. Ideología alimentaria: festividades colectivas (mayordomías) prohibiciones, prescripciones y creencias alimentarias

En relación con las prácticas de abasto de alimentos que realiza la comunidad se aplicó un censo a 35 establecimientos comerciales (ver pag 176) distribuidos en las calles céntricas y en la periferia del pueblo que expenden alimentos preparados y no preparados, con el fin de tener información sobre la oferta alimentaria presente en la localidad, así como las tendencias del consumo. Cabe decir que se realizó de manera constante observación participante, en distintos espacios y tiempos de las familias y en la comunidad.

### **Los tiempos:**

El consumo habitual y cotidiano que realizan las familias, está marcado por los ritmos y horarios de los que se sientan a la mesa, que siguen ciertas normas, pautas y limitaciones. Su conocimiento, observación y registro proporciona información sobre la forma como se organiza la comida, las preparaciones, los tiempos y las tendencias. En las familias también se considera el tiempo festivo, que provee una parte de los alimentos que se consumen.

En la comunidad los tiempos corresponden a las prácticas colectivas de abasto, comercio y consumo en lugares públicos que llevan a cabo distintos consumidores y le dan una cierta fisonomía a la comunidad. La oferta de alimentos presente en una determinada comunidad en ocasiones se relaciona con los rasgos de identidad cultural que llegan a definir a los lugares, inclusive en el sentido turístico.

El consumo extraordinario es el momento de la fiesta y el ritual por excelencia en donde se da un desbordamiento de los alimentos, de la comida, donde es posible observar la organización de la comunidad alrededor de la preparación de la comida festiva. Por lo anterior se consideró fundamental la

observación participante de estos momentos en la comunidad, con el fin de registrar el uso que tienen los alimentos en los rituales colectivos poniendo especial énfasis en las fuentes de obtención, los tiempos y lugares de elaboración así como la participación de los diferentes grupos y personas relacionadas con la trama de la alimentación. Hay que decir que las fiestas y los rituales son prácticas que continúan funcionando como una forma de resistencia a cualquier innovación y que son al mismo tiempo donde se da la reorganización cultural de la alimentación.

### **La estructura de la investigación:**

El trabajo se ha dividido en seis capítulos:

En el primer capítulo se abordan las consideraciones teóricas del estudio antropológico de la alimentación, cuáles han sido los enfoques desde los que se ha estudiado la alimentación en México, el concepto de cultura alimentaria, la relación entre recursos naturales y alimentación en función del cambio productivo, el cambio en el modelo productivo de Pajapan, para finalmente abordar la propuesta metodológica desarrollada en el trabajo.

El segundo capítulo abordan los antecedentes históricos, en función del contexto regional en el sur de Veracruz y local de la comunidad de estudio desde la época prehispánica hasta la primera mitad del siglo XX.

En el tercer capítulo se describen las principales características ecológicas, socio-demográficas, económicas y culturales de la Sierra Santa Marta que comprende el contexto regional y posteriormente de Pajapan como uno de los cinco municipios que conforman la Sierra, haciendo énfasis en los cambios registrados en la comunidad y la historia social relacionada con las prácticas alimentarias.

En el capítulo cuarto muestra estudios y diagnósticos elaborados en la región, datos estadísticos, censos económicos y de población, así como los datos recogidos en campo por otras investigaciones y los propios. El cual se divide en dos subcapítulos:

**Prácticas alimentarias familiares y los cambios en el régimen alimentario.** Se analizan los cambios sociales y culturales de las familias, así como sus características y prácticas alimentarias. Las principales



actividades productivas primarias y secundarias que conforman el abasto alimentario familiar. Por otro lado están otras fuentes de abasto en las familias, que empiezan a conformar una parte del ingreso de alimentos, como son aquellos que se obtienen de los programas gubernamentales, así como las prácticas de sociabilidad.

**Prácticas alimentarias y cambios en el entorno comunitario.** Se intenta reconstruir la historia social y colectiva en torno a los procesos de la alimentación, a partir de la información recogida en campo. La idea es recuperar la historia colectiva de Pajapan en torno de los procesos alimentarios, a partir de los diferentes actores y grupos sociales.

En el quinto capítulo se revisa nuevamente la relación entre alimentación y recursos naturales, con base en los cambios y permanencias de la cultura alimentaria presente en Pajapan; se plantea una transición social y alimentaria.

En el capítulo sexto se elaboran algunas propuestas sobre lo que podemos llamar “sistema alimentario sustentable”, la política agroalimentaria en México y cómo se ha encaminado hacia la vulnerabilidad alimentaria y la importancia de construir para México un sistema alimentario sustentable.

Por último, un anexo que contiene un recetario de la comida tradicional de Pajapan.

# Capítulo I. EL ESTUDIO ANTROPOLÓGICO DE LA ALIMENTACIÓN

## **Antropología y alimentación: consideraciones teóricas**

La alimentación humana ha suscitado el interés de diversas disciplinas tanto biológicas como sociales. La diversidad de expresiones culturales en que se manifiesta el hecho alimentario humano refleja a la vez su especificidad. La alimentación humana es un “hecho social” en el que intervienen representaciones provenientes de la cultura. Es un acto que interesa por su cotidianidad. El ser humano tiene que comer todos los días y ordena muchas de las actividades que realiza en función del consumo de los alimentos. Es a través de ella que se expresan los rasgos más específicos de una determinada cultura.

No es difícil entender por qué la alimentación humana se ha considerado objeto de estudio para diversas disciplinas, en particular de la antropología.

El desarrollo de esta subdisciplina, llamada antropología de la alimentación, ha sido mayor en países como Francia, Inglaterra, Estados Unidos y últimamente España, cuyo estudio se ha dado bajo sus correspondientes tradiciones antropológicas, la europea y norteamericana, respectivamente. En México el interés en este campo, del que se tratará más adelante, se ha enfocado hacia la antropología nutricional de carácter aplicado (Peláez, 1997).

En sus inicios, hace más de un siglo, la antropología se ocupó de los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo: tabúes, totemismo, sacrificio y la comunión. Los primeros antropólogos, interesados por estos temas, se enfocaron hacia los aspectos religiosos de las prácticas relacionadas con el consumo de alimentos, haciéndose algunos de los primeros cuestionamientos en relación a lo que comían esas otras sociedades, diferentes a las europeas del siglo XIX. Se subrayó la relación entre sexo y comida, interpretados fundamentalmente en términos místicos o simbólicos.

El propósito inicial era advertir de la evolución de las instituciones sociales, a partir de la búsqueda de explicaciones racionales de costumbres y creencias sobrevivientes rechazadas por el cristianismo (Goody, 1982).

El desarrollo posterior de la investigación antropológica en este campo ha tenido la característica de ser discontinuo y disperso. El estudio de la alimentación humana se ha realizado a partir de aproximaciones y orientaciones de carácter general, desde las que todavía no ha sido posible elaborar una propuesta teórica concreta. No se está ante ningún paradigma ni hechos verificables, sino ante una gran variedad de modos de aproximarnos; hablamos más de enfoques que de teorías (*idem*).

Desde el punto de vista metodológico se continúa trabajando desde enfoques unidisciplinarios y básicamente descriptivos (etnografía, folclore, consumo), y la colaboración con otras disciplinas es poco frecuente. Al respecto las contribuciones y acercamientos entre antropólogos, nutricionistas, biólogos, psicólogos y otros profesionales del comportamiento alimentario, refuerzan la idea de contar con más consideraciones interdisciplinarias, sobre los orígenes biológicos y la transmisión cultural de las costumbres alimentarias, así como las pautas del consumo (Messer, 1995).

Los enfoques y aproximaciones antropológicas al estudio de la alimentación humana tienen su sustento en las más importantes corrientes teóricas de la antropología: funcionalismo, estructuralismo y materialismo cultural. Su desarrollo converge y se ha visto influenciado por estas corrientes, desde las que es posible entender su aportación explicativa al fenómeno alimentario. El interés inicial por los aspectos religiosos de ciertos alimentos mantuvieron a la indagación antropológica lejos de los vínculos con otros aspectos de la cultura y organización social. La búsqueda de los significados en el contexto de una dimensión moral y social llevó a poner énfasis en las costumbres e ideas relacionadas con la comida, entonces lo que estuvo aislado se contextualizó, las creencias y rituales se fijaron dentro de procesos sociales más amplios. Se fijó la atención en el contexto de los rituales y costumbres; la solidaridad de la comunidad, las relaciones sociales y los lazos de parentesco que se establecen o se refuerzan al momento de comer. En otras palabras, se comenzó a poner atención en el papel e importancia de los alimentos en los contextos sociales y culturales mayores.

Como antecedente de los primeros estudios que pudiéramos considerar funcionalistas está el de Robertson Smith (1889),<sup>2</sup> que sugiere la significación de la comida sacrificial. En su análisis sobre ciertas costumbres e ideas antiguas sobre el comer y el beber, la comida es vista como un acto social. El “comensalismo”, es decir, el acto de comer juntos, cumple funciones sociales de solidaridad, de moral y comunión. De acuerdo a estas ideas, quienes comen juntos están ligados mediante un lazo de amistad y de obligaciones mutuas. Al comer y beber juntos se establecen lazos de hermandad y se refuerzan los lazos de amistad.

Siguiendo con la idea de la función social del alimento, Radcliffe-Brown (1922),<sup>3</sup> señala que la obtención del alimento es la actividad social más importante, en el sentido de que es a través de los alimentos como se manifiestan los sentimientos. Radcliffe-Brown, quien realizó estudios entre los habitantes de las islas Andamán, en la Bahía de Bengala, observó la función que cumplen los alimentos durante las ceremonias de iniciación; mediante los alimentos el individuo es obligado a sentirse mayor, renunciando a ciertas comidas sabrosas, acto que se confirma con la participación de toda la sociedad. Es este acto ritual en el que los alimentos tienen un significado de valor social más que religioso.

De las contribuciones más importantes en la tradición funcionalista en el análisis de los alimentos se encuentra la de la antropóloga británica Audrey Richards (1939), quien realizó uno de los estudios más completos entre los bamba del norte de Rodhesia (actualmente Zambia), poco antes de la segunda guerra mundial. No obstante que estaba más preocupada por la significación expresiva del alimento, uno de sus principales focos de atención fue la baja nutrición de los pueblos colonizados, producto de los cambios sociales y culturales impuestos por los británicos en las colonias. En una de sus primeras monografías, *Hunger and Works in a Savage Tribe* (1932), intentó probar que el hambre es el determinante principal de las relaciones humanas en estos grupos. No obstante esta preocupación, Richards orientó su trabajo en la búsqueda de significados de algunas costumbres que no habían sido consideradas importantes dentro de la economía social, como el dar y recibir y

---

<sup>2</sup> En Goody, 1982:25.

<sup>3</sup> *Ibid.*:26.

la preparación de los alimentos por las mujeres, hechos que simbolizan según Richards una relación legal y económica a la vez que hacen posible expresar sentimientos de parentesco. En la búsqueda de significados y función de los alimentos, su trabajo se orientó al consumo, lo que la obligó a tratarlo en relación con el contexto productivo, asegurando que el sistema alimentario tiene una base primaria basada en el hogar del grupo de parentesco, donde se practica el reparto y distribución de los alimentos y una extensión secundaria que se refiere al sistema productivo más amplio, es decir, la producción comunitaria de alimentos. Para Richards alimentarse constituía la satisfacción básica de las necesidades biológicas pero a su vez servía para cubrir necesidades sociales, pues insistió que en la búsqueda de los alimentos la sociedad humana requiere de la cooperación.

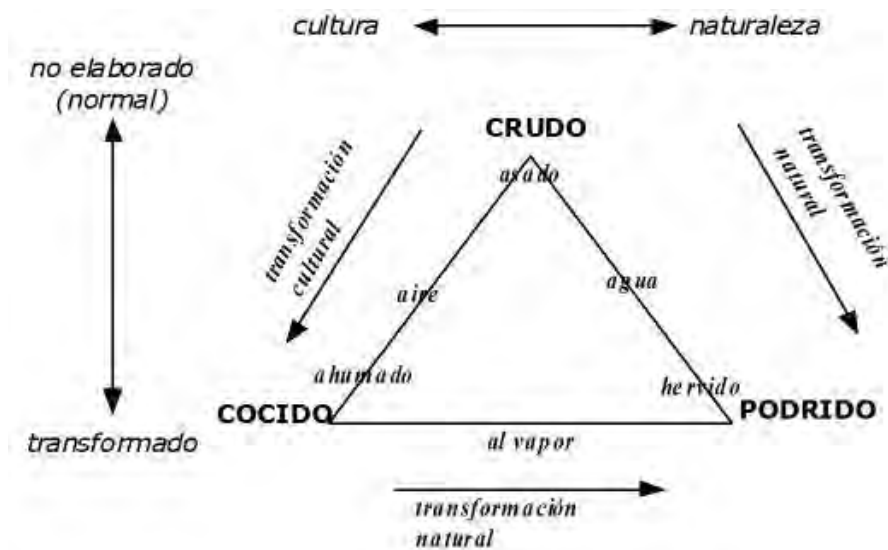
No obstante la insistencia en el carácter de la alimentación como símbolo Richards enfatizó más en las determinantes culturales de la alimentación, afirmando la significación sociológica y la importancia que tenía el estudio de las costumbres alimenticias. Se orientó hacia el estudio del consumo y de forma paralela al estudio de los procesos de producción de alimentos. Con sus trabajos se establecieron las bases para comprender la interrelación entre provisión de alimentos, la organización social y la nutrición, es decir, se estableció el cimiento de lo que más tarde se entendería como sistema alimentario. Un proceso integral que comprende desde la producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos.

Lo que importaba era validar y aceptar los comportamientos culturales por el sentido que toman en relación al conjunto de la sociedad. Siendo esta una de las aportaciones más importantes de la explicación funcionalista, la importancia de considerar los comportamientos culturales alimentarios en el contexto donde toman sentido y tienen una función, sin embargo desde una limitada relación diacrónica y ahistórica. Desde el análisis funcional se intenta atribuir de significado a aquello que supone no lo tiene, “comer juntos significa lazos de hermandad o amistad”, “comer es un símbolo, un símbolo expresa una estructura, entonces comer juntos expresa una relación entre el símbolo y la estructura” (Goody, 1982:28).

La crítica a la explicación funcionalista se puede centrar en dos aspectos relevantes: sentido y función, lo que resulta en asociaciones simples, comer y

sentimientos, comer y sacrificio que no implica necesariamente un conocimiento profundo de la sociedad, sino la búsqueda de ciertas constantes definidas y codificadas en forma estructurada como fue desarrollado por los estudios socioculturales de la alimentación con base estructuralista a partir de los trabajos de Lévi-Strauss en sus obras *Lo crudo y lo cocido* (1966), *De la miel a las cenizas* (1972) y *El origen de los modales de la mesa* (1975), que dieron un giro a la visión funcionalista.

Su planteamiento supone la existencia de una estructura subyacente en el pensamiento humano, posible de ser explicada mediante el análisis de una de las instituciones sociales como la cocina. El análisis estructural parte de que hay una homologación entre las estructuras profundas de la mente humana, *l' esprit humain*, y las estructuras de la sociedad.



**El triángulo culinario, Lévi-Strauss (1975)**

En un principio Lévi-Strauss se propuso lograr tal objetivo analizando aquellos problemas de carácter universal como el tabú del incesto y posteriormente lo hizo con el alimento. En este último aspecto desarrollaría el “triángulo culinario” que de manera equivalente a como explicó el tabú del incesto centró su atención en el fuego como elemento de transformación del alimento crudo al cocido. Es decir, al fuego lo consideró como factor crítico que separaba “naturaleza de cultura”, proceso que vio como determinante en el *surgimiento de la humanidad*.

Mediante operaciones similares a las utilizadas por la lingüística, destacó los rasgos distintivos de la cocina en función de unidades mínimas culinarias que llamó “gustemas”. La intención era, a partir de operaciones binarias comparar en un nivel abstracto los rasgos seleccionados para establecer contrastes. Este método de análisis lo aplicaría comparativamente a la cocina francesa y la inglesa.

En lo que pudiéramos considerar una etapa posterior, Lévi-Strauss utilizó el modelo lingüístico de “triángulo culinario” sólo que centrado en las preparaciones “triángulo de recetas”, basado de igual manera en su lógica de oposición, en este caso entre lo elaborado y lo no elaborado y entre “naturaleza y cultura”.

El análisis estructural de Lévi-Strauss no consideraba diferencias del enfoque funcionalista de Audrey Richard y un conocimiento exhaustivo de la sociedad, por el contrario, su interés se centró en buscar constantes, que representan actitudes inconscientes de la sociedad, reflejo de la mente humana. La aplicación del modelo lingüístico y su constante preocupación por las estructuras profundas de la mente humana, limitaron el análisis de Lévi-Strauss, impidiendo dar cuenta de las causas efectivas que influyen y son determinantes en la transformación de la cultura alimentaria. Sin embargo, sienta las bases para sucesivas aproximaciones que se fijarían más en los comportamientos alimentarios que en cuestiones universales (Gracia, 1997).

En este sentido, una de las más trascendentes contribuciones al análisis sociocultural de los alimentos desde la perspectiva estructural-funcionalista es la de la antropóloga inglesa Mary Douglas (1979). En *“El mundo de los bienes”* enfatizó sobre el carácter expresivo de los alimentos, señalando que constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres que simbolizan las relaciones sociales. Posteriormente, centrada en las comidas, propuso en su análisis *“Las estructuras de lo culinario”* (1995), cómo éstas se encuentran definidas y codificadas culturalmente. Las comidas, como pudo demostrarlo comparando acontecimientos diferenciados (ingredientes, horarios, gustos) de la cocina inglesa, tienen un carácter estructural y sintáctico. Es decir, el acontecimiento social del consumo se da en un contexto organizado, según reglas y fórmulas repetitivas que prescriben una sucesión de actos que las componen, en tiempos y lugares.

En el análisis estructural de Douglas se hace diferencia entre los elementos centrales y los periféricos, subrayando que son estos últimos donde pueden introducirse los cambios, debido a que constituyen la parte menos estructurada, mientras los elementos centrales son más renuentes a las innovaciones; ejemplo de ello es la comida preparada en domingo.

La observación de la comida, señalaba Douglas, debe darse en el contexto del consumo diario, pues es donde se pueden ponderar los procesos repetitivos y al analizar sistemáticamente contrastes y combinaciones se puede conocer el significado.

La limitante del enfoque estructural radica en su persistente interés de explicar el sistema cultural en función de su propia lógica o estructura, ya sea desde la supuesta “homologación entre las estructuras profundas de la mente humana y las estructuras de la sociedad” propuesta por Lévi-Strauss o bien por el análisis estructural de las pautas culturales estructuradas de Mary Douglas. En contraste con los planteamientos de Richards, quien se enfocó más hacia la producción de alimentos, Lévi-Strauss y Douglas limitaron su explicación en las constantes culturales. Lo que imposibilita observar diferencias en el interior de las culturas, influencias externas, así como factores históricos y materiales. No obstante con sus estudios se sentaron las bases tanto teóricas como metodológicas para el análisis antropológico de la alimentación. La observación de la comida en el contexto del consumo diario, así como el análisis estructural a partir de elementos centrales y periféricos, de suma utilidad para la observación sobre el cambio alimentario propuestos por Douglas. Así como la explicación estructural de la transformación del alimento en comida de Lévi-Strauss, incorporada en una de las más interesantes elucidaciones sobre la evolución de la humanidad del biólogo español Faustino Cordón (1979)<sup>4</sup> donde se destaca el papel del fuego en el proceso de humanización. Algunos de los elementos anteriores los retomaría la propuesta materialista sobre los alimentos y en la que uno de los más importantes exponentes fue Marvin Harris (1985).

---

<sup>4</sup> Faustino Cordón Bonet (1979) destaca en su libro *Cocinar hizo al hombre*, el papel central del fuego y su domesticación para el cocimiento de los alimentos, la transformación del alimento en comida como una de las funciones específicas de nuestra especie, cocinar.



Del enfoque de los estudios de “cultura y personalidad” y su traslado hacia los estudios dietéticos, con énfasis en la ecología de la producción de Steward, surgieron los análisis del materialismo cultural (Messer, 1995:34-36). Posteriores a la segunda guerra mundial, los estudios se interesaron por explicar las estrategias dietéticas de los pueblos nativos. Tal como fue el caso de los estudios de corte cognitivo etnoecología, que buscaban dar cuenta de las clasificaciones que de los recursos del entorno se hacían (suelos, especies o alimentos). Por ejemplo, las clasificaciones hechas por los bosquimanos kung para compararlas con las descripciones científicas. El objetivo era conocer la gestión que de los recursos naturales y los procesos de producción hacían los pueblos nativos, así como la evolución de los ecosistemas, para lo cual en muchos casos se echó mano de la lingüística antropológica. Surgió entonces el interés por comprender las pautas nativas en la adquisición de los alimentos, como la carne. Se desarrollaron hipótesis materialistas sobre el hambre, la escasez y el canibalismo que han sido muy criticadas (*ibid.*:35).

En el análisis detallado entre factores materiales y culturales, que influyen en la elección de los alimentos, está el extenso trabajo de Marvin Harris “*Bueno para comer*” (1985), donde intentó descifrar los enigmas de las elecciones alimentarias. Harris parte de la premisa de que en la selección de lo que se come hay mucho de arbitrario, pues los hábitos alimentarios pocas veces son prácticos o racionales y las más de las veces son inútiles y hasta nocivos. Sin embargo, puede ser explicado racionalmente.

Aludiendo a un relativismo cultural, como una manera de reconocer más que de ridiculizar los gustos culinarios de los diversos pueblos, reconoce que no obstante que los alimentos puedan transmitir mensajes y posean significados hay que preguntarse qué aparece antes, si los mensajes o significados, o las preferencias o aversiones. Ampliando una máxima que retoma de Lévi-Strauss, que dice que algunos alimentos son “buenos para pensar” y otros “malos para pensar”, para Harris el hecho de que sean buenos o malos para pensar depende si son buenos o malos para comer, pues el alimento primero debe nutrir el estómago colectivo antes de alimentar la mente colectiva (*ibid.*:12). Pensando en la necesidad primaria de nutrirse, esta relación puede ser explicada expresando la relación entre la lógica del costo-beneficio, núcleo central de su tesis materialista; la cual dice que los alimentos preferidos

(buenos para comer) presentan una relación favorable costo-beneficio, es decir, vale el esfuerzo para producirlos y prepararlos, mientras que en los alimentos evitados (malos para comer) la relación costo-beneficio es negativa.

Harris pretende demostrar que las grandes diferencias entre las cocinas del mundo pueden tener su explicación entre las oportunidades y limitaciones que ofrece el medio. Tal afirmación se sustenta en el hecho de que las cocinas donde las elaboraciones cárnicas son abundantes (cocinas carnívoras) están relacionadas con bajas densidades de población y altas posibilidades tecnológicas y ecológicas. Mientras que las cocinas en las que predominan las elaboraciones a partir de vegetales (herbívoras) se asocian con poblaciones numerosas cuya base tecnológica no puede satisfacer al mismo tiempo la cría de animales y el consumo humano, como es el caso de la India —en la que la prohibición del sacrificio del ganado debe asegurar primero animales para el trabajo agrícola, el consumo de leche y combustible para cocinar—. De este modo Harris responde a la pretendida explicación religiosa sobre el tabú de las vacas en la India, aludiendo a las razones de orden material.

El punto es que si bien en la lógica materialista lo desconcertante puede parecer racional, aunque no siempre, para Harris no es cosa fácil calcular los costos y beneficios que subyacen a todas las preferencias. Un ejemplo puede ser una economía de mercado como la de Estados Unidos, donde bueno para comer significa bueno para vender, independientemente de las consecuencias nutritivas (*ibid.*:13).

No obstante su persistente énfasis en lo material, Harris allanó el camino para posteriores puntos de vista relacionados con la importancia de considerar el contexto en el que se dan y desarrollan las elecciones alimentarias. Al mismo tiempo, surgió otra gran faltante, ausente tanto en el análisis funcional como en el estructural y el material, la perspectiva temporal (histórica) para comprender los cambios en las prácticas culturales alimentarias en el contexto de la evolución de las sociedades.

En este sentido apuntan las importantes aportaciones hechas por Fernand Braudel; en su libro *Civilización material, economía y capitalismo siglos XV – XVIII*, donde aborda el estudio de los alimentos en relación con los procesos de producción y cambio en Europa, desde uno de los enfoques más novedosos. Braudel, trata en una amplia sección sobre los alimentos que llama *vida*

*material*, para designar a esa otra economía de la autosubsistencia y del trueque de los servicios, a partir de un ámbito de observación muy reducido, que es la economía de mercado de los siglos XV-XVIII. Misma que opone a la economía mayor del capitalismo (Braudel, 1984:2). En el mismo sentido que lo hace Mintz (1979) como veremos más adelante, Braudel se pregunta sobre el sentido que tiene hacer una historia social del uso de los nuevos alimentos. Que no es otra cosa que introducir la idea de vida cotidiana en el terreno de la historia. Dice Braudel “Lo cotidiano está marcado por pequeños hechos apenas señalados en el tiempo y en el espacio” cuanto más se acorta el espacio de observación, aparece el acontecimiento sucesivo; el acontecimiento quiere ser, se cree, único; el suceso al repetirse se convierte en generalidad, o mejor, aún en estructura: Invade todos los niveles de la sociedad, caracteriza maneras de ser y de actuar continuamente perpetrados (ibid.:7), un ejemplo de lo dicho son las maneras de la mesa que se practican y son acontecimientos que solo se observan cuando miramos de cerca y que a manera de repetirse se convierten en generalidades, en estructuras de lo cotidiano.

Reconstruir la historia de las cosas, que componen la vida material no es trabajo inútil, permite por el contrario entender los contrastes entre una sociedad y las demás. Las formas de vestir, de comer, de alojarse, los lujos, los instrumentos monetarios, etc, hablan de lo que son las sociedades.

En la misma perspectiva, están los trabajos de Goody (1982) y de Mintz (1979) quienes se preocuparon por el contexto sociohistórico en que se han desenvuelto los alimentos.

En su estudio comparativo de las cocinas de Estados jerarquizados característicos de las sociedades euroasiáticas y los Estados hieráticos asociados a las sociedades africanas, sugiere Goody que a partir de un análisis etnográfico e histórico los cambios y las continuidades en la cultura alimentaria de estas sociedades sólo se pueden explicar en relación a su sistema social, económico y político en sus vínculos con la sociedad y la economía mundial. El estudio del significado no excluye necesariamente el estudio del cambio, debido a que las estructuras simbólicas no son atemporales, estáticas van cambiando y se transforman en el tiempo y el espacio. Las diferentes formas del consumo en una sociedad de clases no son simples representaciones de una cultura que es intemporal, en ésta persiste el conflicto y el conflicto puede

generar cambio. En éste análisis, la cocina se desarrolla en términos no de gustemas sino en términos de las estructuras del hogar y la clase. El análisis de los alimentos debe vincularse con los procesos de producción de los bienes materiales y la reproducción de la sociedad, es decir, con la distribución del poder y la autoridad en la esfera económica, social y política. El análisis contextual de Goody no fragmenta el sistema alimentario en una de sus partes (preparaciones) por ejemplo, por el contrario, la alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural del que forma parte. Las formas en que las sociedades se aprovisionan de alimentos y los transforman para consumirlos se pueden entender como diferentes fases del sistema alimentario: producción, distribución, preparación, consumo y eliminación.

Goody reintroduce la dimensión histórica y comparativa en el estudio de la cuisine, la cual es el resultado de cambios e influencias externas e internas donde el conflicto está presente. En un análisis integral plantea un proceso conformado de cuatro áreas principales; donde dominan los factores económicos orientados a la producción primaria, el trabajo y la tecnología de producción, otro orientado al proceso de asignación de los alimentos fase claramente política, una tercera de preparación y específica de la cocina y de las artes culinarias y una cuarta fase la del consumo, la del comensalismo. En esta última es donde aparecen los banquetes, las comidas familiares, las comidas comunitarias, etc.

Goody intenta vincular la naturaleza de las diferentes cuisines a los modos en que el alimento es producido, y de relacionar el sistema de producción agrícola con la cuestión de los “modales” que se diferencian por sus estilos de vida. Una tarea nada fácil, sobre todo si se toma en cuenta que es común pensar ambas cosas por separado.

En *Tiempo, azúcar y dulzura* Mintz (1979) recurre, al igual que Goody, al análisis del contexto alimentario. Demuestra en su estudio sobre el consumo del azúcar en las sociedades industrializadas que éste no puede ser reducido a una explicación sobre una preferencia innata en el ser humano hacia lo dulce; su enfoque histórico y antropológico revela que muchas de las relaciones del sistema alimentario están más allá de ciertos límites geográficos. Considera que el estudio de los sistemas alimentarios implica una dimensión temporal y

espacial, así como la dinámica seguida por los diferentes grupos sociales y que en la construcción de una antropología de la vida moderna se debería llevar a cabo una historia social del uso de los nuevos alimentos en las sociedades contemporáneas y no sólo de las culturas marginales.

Con base en las anteriores aproximaciones antropológicas al fenómeno alimentario, el enfoque materialista de Braudel, Goody y Mintz, son de utilidad en la comprensión de la cultura alimentaria como se propone en el presente trabajo. La idea de cultura alimentaria como eje de explicación del cambio alimentario en Pajapan es posible si se consideran los cambios y transformaciones en una dimensión histórica. En el marco de la comprensión alimentaria en su dimensión cambiante y material, es preciso su entendimiento como parte de la cultura.

### **La alimentación como cultura**

De entre las múltiples y variadas actividades que realizan los grupos humanos para la reproducción cotidiana, la alimentación es quizá la más imprescindible de todas, pues comer supone en principio cubrir una necesidad primaria que es nutrirse. Los seres humanos tenemos que ingerir determinados alimentos para dotar a nuestro organismo de elementos nutritivos, proteínas, calorías, etc. Éstos son necesarios e indispensables para realizar las funciones de crecimiento y reproducción de la vida. La sobrevivencia de los individuos y las sociedades depende de este acto cotidiano y repetitivo. Si todos somos miembros de la misma especie sería lógico atenerse a pensar que la alimentación fuera igual o por lo menos similar, de manera que la unidad biológica de la especie indica que compartimos una misma anatomía y fisiología y, por tanto, tenemos el mismo sistema digestivo. Sin embargo, lo que sabemos relativo a la alimentación que realizan diferentes grupos es que aun aquellos que comparten el mismo entorno natural no necesariamente presentan comportamientos alimentarios similares. Un ejemplo de ello son los tasmanios y europeos occidentales que viven en un entorno y clima similares, y sin embargo sus sistemas culturales y por lo tanto alimentarios son diferentes (Forde en Millán, 1996:558). Si bien podemos suponer que son los factores de orden biológico los que actúan a un nivel selectivo básico de lo que comemos,

así como ciertas características de “comestibilidad” de los alimentos (características organolépticas), ni uno ni otro son suficientes para explicar ¿cómo es que algunos alimentos que se reconocen como comestibles en una sociedad no lo son en otras e inclusive se llegan a considerar repugnantes? Lo cierto es que no todo lo que se puede comer es consumido y ninguna sociedad consume todo lo comestible que existe a su alrededor. Comer significa seleccionar entre aquellos alimentos que consideramos social y culturalmente aceptables, aun si en tal selección se dejan fuera elementos nutricionales.

Al respecto nos dice Fischler (1995:36): “el hombre es un ser omnívoro, que se debate en la angustiada paradoja de la elección por lo que come, según la cual, la alimentación del ser humano se sitúa entre la neofobia —prudencia, miedo a lo desconocido y resistencia a la innovación— y la neofilia —tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad y de variedad”.

Es mediante un proceso de selección que escogemos lo que comemos entre los recursos alimentarios potenciales que nos rodean y lo hacemos con base en un bagaje culturalmente aprendido. Nos alimentamos tal y como lo hace la sociedad a la que pertenecemos y la cultura define lo que es comestible y lo que no lo es. Así, cada sociedad dispone de unas reglas no escritas sobre sus prácticas alimentarias (De Garine, 1995). Las prácticas que se desarrollan en torno a la alimentación son cruciales para la reproducción social de las sociedades humanas.

Marvin Harris (1985), empeñado en buscar una respuesta en la lógica de lo material (costos y beneficios) a las preferencias y a las aversiones dietéticas humanas, termina reconociendo que ésta habrá que buscarla no en la índole de los productos alimenticios sino en la estructura del pensamiento subyacente del pueblo que se trate, pues en la definición de lo que es apto para el consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión, abarca además las tradiciones gastronómicas, es decir, la cultura alimentaria.

La selección alimentaria está en función de condicionantes socioculturales y no tanto de necesidades fisiológicas. Las prescripciones, así como las exclusiones, de lo que se come como de aquello que se rechaza, son en muchos casos incomprensibles y a veces hasta irracionales.<sup>5</sup> A esta elección

---

<sup>5</sup>En la búsqueda de explicaciones eficientes del comportamiento alimentario y de sus determinantes encontramos que la alimentación humana está regida por múltiples factores (naturaleza, cultura, sociedad,

deben también su peculiaridad las diferentes cocinas y preparaciones basadas en lo que Fischler (1995:13) llama la “gramática culinaria”. Con este concepto se refiere a la selección que una sociedad realiza entre los diferentes recursos de que dispone, que se explica entre otras cosas por el gusto, el sabor, las creencias o el estatus. Es, entonces, un acto tan cotidiano como comer, que se encuentra profundamente atravesado por diferentes niveles y dimensiones de lo religioso, lo ritual, lo identitario, lo simbólico, lo económico, ecológico y psicológico.

El ser humano, en tanto ser social, halla su biología implicada en una especie de reciprocidad con la cultura; “la ingestión significa la integración de lo ingerido, la transformación del que come en lo que come” (Millán, 1996:568). De ahí el viejo aforismo alemán de “somos lo que comemos”, pues comer al enemigo valiente supone apropiarse de su valor o comer al animal considerado como fuerte significa integrar sus cualidades. Para Millán la creencia de “ser lo que se ingiere” se fundamenta en principios mágicos que sirven de criterios de realidad en otras sociedades y que son aún eficientes en nuestro comportamiento actual.

A partir de lo que comemos marcamos diferencias sociales y de clase, establecemos semejanzas étnicas y jerarquizamos a las personas en diferentes grupos. Una forma de comer es, a su vez, una forma de concebir el mundo, porque la incorporación de los alimentos supone también la incorporación de sus propiedades morales y que contribuyen a formar nuestra identidad individual y cultural (Gracia, 2002:17-19).

Más allá del alimento mismo están las relaciones sociales que se establecen entre las personas. La comida es un elemento básico en las relaciones sociales de intercambio y reciprocidad que muchas de las veces se sellan con los alimentos. Dar y recibirlos es una forma de mantener y promover las relaciones sociales entre las personas, es una forma de sociabilidad.

---

grupo, experiencia individual, memoria social, sustancias materiales, representaciones simbólicas, interior, mundo, cuerpo, otro, ego, etc.) y que constituyen una intersección de campos específicos: genética, fisiología, nutrición, ecología, economía, sociología, antropología, psicología, historia, etc. El llamado arbitrio cultural, contrapuesto al racionalismo biológico, ecológico, económico, se funda en una racionalidad sociocultural distinta al racionalismo determinista. Aunque la alimentación humana requiera de un enfoque pluridisciplinar, ni la biología, ni la ecología, ni la economía son suficientes para explicar el comportamiento alimentario. Tampoco pueden sustituir al enfoque sociocultural en la interpretación del comportamiento alimentario y de su diversidad. Millán, Amado, “Racionalidad e irracionalidad alimentarias. La problemática del arbitrio sociocultural”, en *Arbitrario cultural*, 2004, p. 15.

A la alimentación también se le puede considerar en términos de los bienes. Como lo sugiere Mary Douglas: “mejor dejemos de pensar que los alimentos son fundamentalmente para la subsistencia y asumamos que son necesarios para hacer visibles y estables las categorías de la cultura, sirven para establecer y mantener relaciones sociales” (1990:75).

El hecho alimentario es cultura. Los alimentos, y concretamente los comportamientos alrededor de ellos, tienen que ver con elaboraciones simbólicas en las que se ven representadas las diferentes actividades y preferencias pertenecientes a la clase social, la edad, el sexo, el género, dentro de las cuales hacemos patentes nuestras preferencias alimentarias. Comemos lo que nos agrada comer o rechazamos aquello que no tiene que ver con nuestras experiencias cotidianas, con nuestras ideas.

Las conductas alrededor de la alimentación constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo; “lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos” (De Certeau, 1999). Cada alimento está acompañado de una encrucijada de historias, ritos, códigos, ritmos y elecciones que son puestos en práctica en los hábitos alimentarios que compartimos con los demás. Los alimentos que elegimos están cargados de contenidos y de historia y de historias del contexto donde se sirven. La comida sirve como protocolo a diferentes situaciones sociales de convivencia, de hospitalidad, de poder; cómo se sirven y preparan los alimentos expresan los modos mediante los cuales los individuos proyectan sus identidades, se expresan a sí mismos y con los demás.

Es el momento de la comida, donde aparecen los alimentos tanto crudos como cocidos, donde se expresa la identidad pero también las diferencias entre los grupos sociales; en la práctica de comer juntos o separados, así como la identificación con lo que comen las distintas colectividades (Goody, 1982).

Desde el punto de vista sociocultural son las circunstancias sociales que rodean a la alimentación las que resultan significativas (Barthes en Contreras, 1995:12). Los contextos sociales del consumo alimentario, como la comida familiar, la comida escolar, la comida del trabajo, así como la que se elabora en los momentos festivos, constituyen elementos de primer orden e influyen en las decisiones de los individuos a la hora de comer. Los contextos del consumo



alimentario evocan claramente circunstancias sociales de aceptación o de rechazo<sup>6</sup> que acompañan al acto de comer.

Las prácticas y los comportamientos alrededor de la alimentación dejan ver no sólo lo que los individuos comen sino nos revelan la naturaleza y estructura de un orden social dado, la existencia de los diferentes grupos y su dinámica dentro de cada sociedad, el conjunto de relaciones que prevalecen y cómo se construyen y transmiten sus identidades, y cómo lo hacen a partir de una forma concreta para procurarse el sustento (Contreras, 1993:14). Al respecto agrega Gracia (2002:18) que este análisis no puede hacerse sin relacionarlo al reparto del poder y la autoridad dentro de la esfera económica y política, en consecuencia también con el sistema de estratificación social y de la división del trabajo.

Un aspecto que interesa destacar es el vínculo entre la sociedad y su entorno; entre los recursos naturales y la alimentación. Los hechos alimentarios también nos permiten conocer el uso que del entorno natural se hace, sobre todo en aquellas sociedades donde una parte considerable de la dieta proviene de los recursos naturales disponibles. Los factores ambientales actúan como factores de selección alimentaria, en el sentido de que éstos pueden imponer límites y condicionamientos (escasez y estacionalidad). Sin embargo, no son determinantes en el sentido de lo que finalmente se decide comer, porque aunque se depende de los recursos disponibles se elige a partir de condicionamientos culturales, que en ocasiones poco tienen que ver con la abundancia o escasez. El acceso al entorno natural se efectúa a través de una representación cultural del mismo, dentro de una concepción establecida por la cultura (Millán, 1996:558). Complementando esta idea, De Garine (1998)

---

<sup>6</sup> Las preferencias y los rechazos en la alimentación son aprendidos socialmente: la aceptación de ciertos alimentos puede estar asociada a experiencias positivas, así como el rechazo a situaciones negativas, provocando malestar o alergia. Los alimentos elegidos producen estados psicológicos agradables (reducen la tensión, calman la ansiedad, etc.) mientras que los rechazados previenen el tener que hacer frente a sentimientos desagradables (culpa, angustia, etc.). A través de su dimensión imaginaria el alimento proyecta en las personas sensaciones adquiridas desde la más temprana edad. Los miedos conscientes a los alimentos se adquieren por la vivencia de situaciones traumáticas concretas (atragantamientos o alimentos fetiche que evocan la infancia). En los alimentos se manifiestan relaciones de poder: el niño llora y la madre le proporciona el alimento, el picoteo y atracones pueden estar representando conflictos, la bulimia puede ser una confusión entre la necesidad de alimento y la necesidad de afecto, algunos alimentos recuerdan tiempos de escasez o de guerra (comida de pobres), representan el castigo. Preferimos o rechazamos algunos alimentos también por el efecto físico que causan (Seminario de Antropología de la Alimentación, Zaragoza, España, 2002-2003).

sugiere que los recursos alimentarios disponibles no pueden estar sujetos sólo a las limitantes ecológicas locales, sino que en la decisión de lo comestible intervienen informaciones mediáticas y no mediáticas que influyen sobre las actitudes y el comportamiento relacionado con el sustento.

Hasta aquí he destacado a la alimentación como un hecho social y complejo que si bien comprende la ingesta de los nutrientes, es antes que nada un proceso mediante el cual seleccionamos, preparamos y consumimos los alimentos, y lo hacemos tomando en cuenta diversos factores económicos, sociales y culturales, así como geográficos y ambientales que nos permiten explicarnos por qué comemos lo que comemos.

Enseguida trataré de ubicar la idea de cultura alimentaria en relación con otros aportes y su importancia para explicar el proceso de cambio alimentario.

### **La cultura alimentaría**

Como ya lo he mencionado, el tema alimentario ha sido un constante foco de interés en todas las disciplinas antropológicas y de otras como la sociología y psicología. Se ha llegado al consenso de considerar que el fenómeno alimentario, por su complejidad, debiera ser analizado mediante un enfoque multidisciplinario que posibilite el estudio en su totalidad. Existen escasas experiencias cuyo trabajo se ha enfocado a sistematizar la producción de conocimiento y menos aún las hay en la construcción de un cuerpo teórico en esta área del comportamiento cultural. Sin embargo, aunque escasas, contamos con importantes y valiosas aproximaciones que se han encargado de recoger la producción de estudios socioculturales de la alimentación, principalmente en Europa y Estados Unidos.

Al respecto podemos citar dos trabajos que surgen como parte del Seminario Internacional sobre Estructuras Sociales y Desnutrición en el Mundo, auspiciado por la UNESCO. En 1985 el primero lo realizaron conjuntamente Fischler y De Garine (1988), con el título “Ciencias humanas y alimentación: tendencias actuales de la investigación europea”, en el cual se propusieron clasificar, con base en grandes lineamientos, los enfoques unidisciplinarios y multidisciplinarios de la alimentación propuestos por las ciencias humanas. El otro trabajo, más ligado al campo de la antropología nutricional, es el de Pelto

(1988), “Tendencias de la alimentación en antropología nutricional”, que se ocupó de revisar las tendencias de la investigación en antropología nutricional y sobre todo aquellos trabajos que tenían una relación con los temas de la nutrición humana y el hambre mundial.

Con base en la persistente ausencia de una propuesta teórica en el campo antropológico que trata a la alimentación, Goody (1982) ofrece dentro de las principales tradiciones teóricas de la antropología un panorama general sobre el interés que han prestado los antropólogos al estudio del alimento desde el siglo XIX. En este mismo sentido se encuentra el trabajo de Messer (1995), “Perspectivas antropológicas sobre la dieta”, quien a partir de un análisis de los diferentes problemas abordados por la antropología en relación con la alimentación, presenta el estado de la cuestión, enfocándose a explicar cómo han sido abordados desde las diferentes perspectivas teóricas.

No obstante que los trabajos antes citados nos permiten una aproximación sistemática respecto a la antropología de la alimentación, todavía no es posible contar con una teoría general de la alimentación, pues ésta sigue siendo una tarea pendiente (Pantin *et al.*, 1998).

Sin embargo, se puede afirmar que aunque no estamos ante un enfoque antropológico unitario y opuesto a otros modos de aproximación a la realidad alimentaria, ya se tienen un mínimo de generalizaciones y de hipótesis que se pueden organizar en un programa teórico común, cuyo núcleo consiste en defender la idea de sistema alimentario (Gracia, 1997:15).

Lo que importa es que alrededor de esta idea central se han construido diversas definiciones que han contribuido a la conceptualización que de ella han hecho diferentes autores (Khare, 1988; Fischler, 1995). Así, el sistema alimentario alude a la alimentación como un sistema de comunicación social, de seguridad alimentaria y de supervivencia colectiva, como un subconjunto del orden económico, también a un conjunto de ingredientes y técnicas a las que son asociadas representaciones, creencias y prácticas o bien como aquel modo de clasificación que prescribe el comportamiento, tanto de las prácticas materiales como las simbólicas relacionadas con la alimentación (*idem*).

Existen otras aproximaciones, derivadas de la idea de sistema alimentario, como son la construcción de *modelos de consumo alimentario* y los *patrones de consumo alimentario*. La primera se refiere al nivel de acceso a los bienes

alimentarios a través del abastecimiento, la capacidad de producción y el poder de compra, como condiciones objetivas en el marco de las actividades económicas y de infraestructura (Pantin *et al.*, 1998). En ésta, no obstante que el conjunto de estas variables permiten el conocimiento y la explicación de un modelo alimentario predominante y hacen visible los niveles de diferenciación en el interior de los grupos sociales, la construcción de estos modelos de consumo no contempla los condicionamientos culturales que explican las conductas específicas del consumo, basadas en las preferencias; se enfocan más a destacar el predominio de variables socioeconómicas dejando los aspectos culturales como agregados de éstas. Mientras que los patrones de consumo alimentario se basan más en la economía y sugieren que las diferencias en el comportamiento de consumo alimentario de los individuos, de grupos y de familias corresponde más al lugar que ocupan en la escala de ingreso. Es decir, el gasto tope que pueden alcanzar e influye en la elección por lo que se consume en cantidad y calidad, así como en los cambios que se dan posteriormente (Torres y Trápaga, 2001). Para estos autores los aspectos económicos como el ingreso, el gasto y la oferta en el consumo de alimentos son los principales modeladores en lo que llaman *patrón de consumo alimentario*. Mismo que revela que en realidad es un reducido número de productos que integran un consumo dominante. Este concepto considera que aunque los rasgos regionales influyen en el patrón de consumo y están presentes en las formas diferenciadas de preparación, de variabilidad y disponibilidad de los productos regionales, éste se moldea de acuerdo a la oferta alimentaria homogénea, presente en el ámbito nacional que influye en los rasgos regionales distintivos. Es decir, relega las circunstancias históricas y culturales del consumo alimentario. Sin embargo, al mismo tiempo consideran que los patrones de consumo alimentario expresan unidades territoriales y políticas que permiten señalar las dinámicas y los límites de las conductas culinarias que cambian y se transforman conservando las pautas originales.

Ambos modelos coinciden en que dan prioridad a las variables socioeconómicas que influyen en la alimentación, no obstante que contemplan los condicionamientos y conductas culturales, así como las circunstancias históricas y regionales, al final éstas terminan figurando como agregados, donde los aspectos económicos son los determinantes en lo que se consume.

En la persistente necesidad de explicar la alimentación como un proceso complejo en el que intervienen cultura, economía e historia, González (1998) propone que es necesario eliminar la creencia de que las cocinas son la suma de recetas. En todo caso es necesario entender el sistema culinario que las sustenta. Este sistema culinario se construye, según González, a partir de diferentes variables que establecen relaciones dialécticas en función de unidades territoriales y/o políticas como son la clase social, la etnia, cultura del trabajo, género y religión, de manera que entre mayor sea el espectro social habrá una cocina más elaborada y ésta a su vez puede convertirse en una señal de identidad y un marcador de estatus. El concepto de sistema culinario es útil en la medida que permite entender la dimensión social de la alimentación y los rasgos específicos que cada cultura ha desarrollado. Los diferentes esquemas culinarios, dice González, pueden describir mapas alimenticios dinámicos que no tienen mucho que ver con las unidades administrativas sino con la gastronomía<sup>7</sup> de un pueblo o una región.

En lo general, la idea de sistema alimentario alude más a la descripción y funcionamiento de la alimentación como un aspecto aglutinante de la sociedad, un sistema que ordena y que organiza todas las actividades sociales, productivas e ideológicas, pero que lo limita a una explicación sistémica y funcional. Los procesos alimentarios cambian y se transforman, son dinámicos, se inscriben temporal e históricamente en relación al resto de los componentes sociales la historicidad de estos procesos da cuenta en buena medida de la lógica de los cambios.

En el sentido de sistema alimentario pero que incorpora factores ecoambientales y socioculturales, está la propuesta de Miguel Ángel Adame (1988:62), quien desde la perspectiva del materialismo histórico, antropología y ecología, plantea una perspectiva unitaria que llama "Sistema ecoalimentario humano" para el estudio del sistema alimenticio en el México prehispánico. Señala que es uno creado históricamente, concreto y abierto a las transformaciones económico sociales con base en las necesidades de la praxis

---

<sup>7</sup> La gastronomía es ante todo un discurso, en el que se habla entre otras cosas de mapas políticos, sociales e ideológicos (Seminario Antropología de la Alimentación, Zaragoza, España, 2002-2003).

humana. Los sujetos sociales producen sus sistemas ecoalimenticios a lo largo de la historia: prueban, descubren, seleccionan, unen, aceptan, etc., y los incorporan a su ser social. Así el sistema ecoalimenticio está inserto en el devenir histórico y si las sociedades producidas son limitadas y/o contradictorias igualmente el sistema ecoalimenticio tendrá dichas características. Por ejemplo, se escindirá, se enajenará, etc., se crearán dietas privilegiadas según grupos, clase, etc., se volverán sistemas desequilibrados, nocivos y cosificados, etc. Por el contrario, si las sociedades y sus individuos producen armonía en el sentido de dominio, equilibrio comunitario y libre gestión de sus necesidades de consumo y las capacidades de producción y creatividad, entonces se crearán sistemas ecoalimenticios y dietas de la misma naturaleza.

Continúa diciendo Adame (*ibid.*:63) que la conjunción de los diversos factores en relación a la satisfacción de las necesidades alimenticias y nutricionales colectivas e individuales nos dirían acerca del tipo de sistema en que existe una determinada sociedad, nos hablaría de su calidad de dieta, y por ende nos daría indicadores sobre la calidad de vida humana, por ejemplo los niveles de salud y energía de los individuos, así como de sus deficiencias y enfermedades. De manera que se necesita una categoría que permita entender a la alimentación en el contexto de sus cambios y transformaciones, que considere tanto los factores biológico-nutricionales, como los socioculturales e históricos y los ecológico-económicos. Por lo que se propone trabajar con la noción de cultura alimentaria al considerar que unifica los elementos antes mencionados. Esta noción ha sido apenas esbozada en algunos trabajos, como revisaremos más adelante.

La noción de cultura alimentaria como se propone desarrollar en el presente trabajo comprende a las sociedades humanas como configuraciones histórico-sociales resultado de determinadas prácticas materiales y simbólicas, y en tanto resultado de una construcción histórico-social la cultura alimentaría es entendida en el contexto de las relaciones sociales. No es que la idea de sistema alimentario se contraponga a la de cultura alimentaria, en todo caso son complementarias. Desde el punto de vista del presente trabajo el sistema alimentario que alude a una explicación sistémica y funcional, si bien incorpora la dimensión sociocultural a partir del reconocimiento de la alimentación como

un sistema de comunicación, de representaciones, de creencias y de prácticas -estas últimas tanto simbólicas como materiales e inclusive culinarias- busca un modo de clasificación de tales prácticas. De ahí que sea posible incluir en la idea de sistema alimentario las variables socioeconómicas, patrones de consumo, modelos de consumo, esquemas culinarios, mapas alimenticios, etc., cuyo objetivo es describir el funcionamiento del sistema de la alimentación como un todo que ordena y organiza la vida social por completo. Además, como ya se ha mencionado, los procesos alimentarios no son estáticos, cambian y se transforman, por lo que considerarlos inmersos en un sistema y con una función determinada es de entrada reducido. Por otro lado, por igual importante es decir que deja fuera la historicidad de dichos procesos y por lo tanto no permite observar las transformaciones de dichas prácticas alimentarias, ni los mecanismos que las impulsan. Se puede decir que se está en una fase de construcción teórica en la que las diferentes aportaciones son importantes y la noción de cultura alimentaria puede ser considerada como tal, como son las que analizaremos enseguida.

La idea de cultura alimentaria ha sido apenas bosquejada por algunos autores (Oceguera, 2000; Millán, 2000; Gracia, 2002), sin ser más que una definición.

Para el antropólogo David Oceguera Parra (2000:7-8) la cultura alimentaria es una totalidad concreta que resulta de múltiples determinaciones y en cuya síntesis reúne diversas representaciones, prácticas y relaciones sociales que involucran a un espectro de públicos consumidores “construidos” históricamente y en procesos continuos de transformación. La cultura alimentaria es entendida como un conjunto de representaciones, prácticas y relaciones sociales. En su trabajo “La cultura alimentaria de Colima” Oceguera propone que en el estudio de la cultura alimentaria se busca un balance entre el ámbito de las prácticas (o costumbres) que realizan cotidianamente tanto los individuos como las colectividades, las representaciones o aspectos simbólicos, así como entre las relaciones sociales que se producen y reproducen alrededor de la alimentación, todas ellas claves en el conocimiento de una institución cultural de profunda significación.

Para la antropóloga Mabel Gracia Arnaiz (2002:17) la cultura alimentaria “es el conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener

del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso”.

Para Amado Millán la cultura alimentaria, o “cultura de la alimentación”, como la llama, tiene de base una premisa básica: la necesidad biológica de alimentarse se expresa socialmente como una respuesta cultural. Millán, aludiendo a Fischler, sostiene que “un sistema culinario está vinculado a una cosmovisión”. La cultura de la alimentación es por descripción, un concepto interrelacionado y jerarquizado de elementos específicos que generan unas prácticas y unas representaciones relativas a la producción del cuerpo y mantenimiento de la sociedad, que varían en el tiempo y el espacio. De un lado, comprenden sustancias: materias primas, ingredientes (básicos y complementarios), condimentos, formas de cocción y combustibles, transformación: procesos de obtención (producción, mercado), conservación, transporte, elaboración de las preparaciones, consumo y utilización o eliminación de los residuos. Mientras que por otro lado, la cultura de la alimentación implica a unos organismos biológicos dotados de cultura en interrelación con el ambiente y el entorno sociocultural (2000:72-74).<sup>8</sup>

Desde el punto de vista cognitivo comporta un orden clasificatorio (comestible, permitido, prohibido, abominable, etc.), además de sus correlaciones afectivas. Implica un conjunto de saberes que se transmiten socialmente a través del aprendizaje de los roles. La cultura de la alimentación también es una estructuración de procedimientos, normas, combinaciones, representaciones y valores, que determinan la aceptación o el rechazo, la ocasión del consumo, el estatus, los significados y la identidad. Se puede entender a la cultura de la alimentación como las maneras pautadas de percibir, sentir, pensar y ser relativas a la alimentación y que son comunes a un grupo sociocultural.

Las definiciones anteriores proporcionan los elementos básicos para aproximarse a la realidad alimentaria, tomando en cuenta que ésta es

---

<sup>8</sup> Traducción propia del catalán, “Cultures alimentàries i globalització”, en *Revista d’etnologia de Catalunya*, núm. 17, noviembre, 2000 pags 72-74.



compleja; comprenden un conjunto de prácticas, representaciones y relaciones sociales que desarrollan tanto los individuos como las colectividades y se encuentran en constante transformación, pero que al mismo tiempo definen la cultura alimentaria de un pueblo en un momento y un espacio determinado. Su estudio nos permite conocer las costumbres, valores, estatus, identidad relacionados a la forma de comer. Es una forma de percibir el mundo. La cultura alimentaria comprende a su vez la definición del sistema alimentario en su dinámica y en relación con las demás formas del comportamiento alimentario, no es estática, sino histórica. En este sentido la cultura alimentaria permite la inclusión de una doble dimensión, simbólica y material, e incluye todos los aspectos que definen las prácticas cotidianas, no sin perder de vista que la cultura alimentaria forma parte de los procesos mayores y tiene su contraparte en el ámbito local. Es decir, en la cultura de una comunidad o región, donde se dan formas de resistencia y de incorporación que no necesariamente corresponden a tiempos y ritmos de lo ocurrido a nivel más amplio.

Para el estudio de la “Cultura alimentaria de Pajapan” es necesario revisar cómo algunos paradigmas que han guiado los estudios que tratan de la alimentación indígena en México. Se trata de dejar de considerar a la alimentación indígena como un problema exclusivamente de carencias nutricionales y de falta de medios económicos y tecnológicos para la producción de alimentos. Empezar a entenderla en toda su complejidad, en el contexto en el cual surge, desarrolla y se transforma considerando las implicaciones sociales, económicas, históricas y culturales que la hacen posible. Sin duda una tarea nada fácil cuando de alimentación indígena se trata.

### **El estudio antropológico de la alimentación indígena en México: la alimentación étnica**

Para Arturo España (1988:83-90) el campo de la alimentación responde en los estudios antropológicos a los momentos de auge de esta misma ciencia. Reconoce diferentes etapas que permiten ver la influencia que las corrientes antropológicas ejercían en los estudios alimentarios. En primer lugar, las

descripciones que hicieron de los productos alimenticios los cronistas y viajeros, Badiano, Sahagún y Hernández. Posteriormente estudios que sin ser propiamente antropológicos lograron captar la riqueza y la diversidad de la alimentación indígena. Ambos ayudaron a forjar la idea de que la dieta indígena estaba basada en la clásica tétada mesoamericana: maíz, frijol, calabaza y chile. Lo que serviría para sostener que el pueblo mexicano carecía de una cultura alimentaria, o bien, que ésta era precaria, lo cual repercutiría en las propuestas para resolver el problema de la alimentación indígena, considerada desde un principio como un problema nutricional.

Más tarde están los estudios influenciados por el culturalismo de las primeras décadas del siglo XX, donde la alimentación se reconocía como una de las partes constituyentes de la cultura étnica, en los que se trataron de analizar los hábitos, las creencias, costumbres, mitos y tabúes respecto de la alimentación. Este enfoque permitió entender cómo los alimentos tradicionales habían asegurado la subsistencia indígena. Para este enfoque la indígena era reconocida como una “cultura atrasada”, lo cual llevó a pensar en cambiar los elementos que originaban el atraso. Esta visión de lo indígena repercutió y se sostuvo en la orientación que se daría más tarde a los estudios sobre alimentación, que es posible reconocer en etapas posteriores.

Durante el Porfiriato surgió una concepción racial fundada en los distintos tipos de alimentación; la superioridad o inferioridad raciales a partir de tres razas: la del trigo, la del arroz y la del maíz. Francisco Bulnes, uno de los colaboradores más cercanos de Porfirio Díaz, asignó a los indios de México un papel de inferioridad racial debido a que su dieta estaba basada en el maíz, sosteniendo que los pueblos que habían alcanzado la superioridad eran los europeos y el estadounidense, cuya alimentación era a partir del trigo.

En el periodo posrevolucionario se plantean por primera vez las formas de resolver la situación de atraso en que se encontraban los diferentes grupos indígenas del país, se reconoce al régimen alimentario como el origen de tal atraso y se propone que éste podía ser resuelto mediante el mejoramiento de la dieta indígena, con la incorporación de otro tipo de alimentos. Fue Manuel Gamio (1922) quien en su amplio estudio sobre la población indígena del Valle de Teotihuacán se percató de que el maíz como alimento base resultaba insuficiente, debido a su baja calidad nutritiva y propuso la incorporación de la

soya en la dieta indígena. Gamio, como alumno de Franz Boas, se interesó por los estudios interdisciplinarios e integrales donde se consideraba la influencia del ambiente en el desarrollo cultural y físico; de esta manera la alimentación era susceptible de ser modificada al considerarla como uno de los elementos de la cultura que podían variar y depender del medio geográfico.

Para la década de los cuarenta, con el cardenismo, impulsor de cambios drásticos con la industrialización y modernización de la vida del país, y como parte de la orientación política de ese momento, surgió una corriente en América Latina que se proponía impulsar el establecimiento y desarrollo de instituciones nacionales dedicadas al estudio de la nutriología. Así surgen en México el Instituto Nacional de Nutriología y el Hospital de Enfermedades de la Nutrición. El primero realizó estudios en los que se evidenciaban los intereses de la Fundación Kellogg's sobre la composición de los alimentos mexicanos y también sobre los efectos que las técnicas tradicionales de preparación tenían sobre las propiedades nutritivas de los alimentos.

La alimentación parecía ser la piedra angular para resolver los problemas indígenas, según el doctor Juan Comas (1942). Era posible modificar los problemas de la mala nutrición de los indios atendiendo a los más recientes descubrimientos de los datos proporcionados por la dietética. Para Comas el interés se dirigió no sólo hacia la modificación de alimentación, sino también la relación que ésta guarda con la salud. Esta propuesta la retomó Julio de la Fuente cuando descubre la posible influencia de la desnutrición en la enfermedad que sufrían los indios zapotecos (De la Fuente, 1945).

En los amplios estudios etnográficos que se realizan en esta época se incluyeron datos sobre la alimentación, en los que se siguió considerando lo insuficiente de la dieta, la carencia de recursos económicos y el bajo rendimiento de las tierras agrícolas, problemas que no podían resolverse sin antes realizar estudios que ayudaran a comprender las condiciones de vida de la población indígena y así ayudarlos a aprovechar los recursos y mejorar su nivel de subsistencia. Para los antropólogos, lograr tales objetivos implicaba que la acción educativa debía cumplir un papel preponderante para mejorar el nivel de vida y los hábitos alimentarios.

En los años cincuenta se realizaron estudios para profundizar en aquellos aspectos de la vida de las comunidades indígenas que designaban

características originales del trabajo y de la vida comunitaria, así como la función de los alimentos en el desarrollo de los pueblos, estudios que sin duda estuvieron influenciados por la corriente culturalista.

Una época que puede distinguirse como poco abundante en estudios sobre alimentación fue la década de los sesenta, marcada por los señalamientos de Margaret Mead (1963), quien se pronunció por el papel que tenían los antropólogos en este campo y la orientación que debían tomar los estudios para responder las interrogantes acerca de la resistencia indígena a cambiar, hecho que según Margaret Mead había observado a partir de la detección de la “necesidades sentidas”.

Los programas de asistencia gubernamental a los grupos y familias marginadas se iniciaron en la década de los setenta y contemplaron como uno de sus principales objetivos la influencia de los cambios en las formas de producción y de consumo de alimentos. Estos programas gubernamentales que incluían la asistencia técnica consideraron que su realización sólo sería efectiva si se contaba con estudios antropológicos previos.

La alimentación en México fue uno de los campos donde la antropología casi siempre buscó la manera de cambiar los hábitos y costumbres indígenas que se consideraron manifestaciones de una cultura atrasada, además de no haber sido un campo de investigación continuo, sino que respondía a las políticas gubernamentales y a los cauces antropológicos en boga (España, 1988).

De manera similar, como las principales corrientes antropológicas han influido en los estudios sobre la alimentación, se puede decir que en los estudios realizados en México, en este campo los enfoques culturalista y funcionalista, han sido predominantes y han contribuido a reforzar la idea sobre la alimentación indígena como atrasada e incompleta. Los actuales programas alimentarios que se desarrollan en las regiones indígenas siguen partiendo de los mismos supuestos: cambiar las costumbres alimentarias locales mediante programas de educación nutricional.

Se hace imperante modificar el enfoque que ha dominado el tema alimentario de las regiones indígenas de nuestro país. Destacando la dinámica de su cultura alimentaria, su sentido cambiante que permita entender y documentar no sólo los cambios y transformaciones sino cómo están

estrechamente vinculados con el sistema económico y político de la sociedad en su conjunto. Además de la riqueza cultural contenida en los conocimientos respecto de los alimentos.

Estamos por lo tanto muy lejos de reducir el complejo fenómeno cultural alimentario indígena al clásico binomio hambre-nutrición, como en variadas ocasiones se le querido ver. El núcleo cultural en el que se sustenta la alimentación indígena, la clásica tétrada mesoamericana, todavía vigente, es en todo caso un acto de resistencia a los cambios impuestos por la modernidad capitalista, y que sin embargo pervive. Es importante reconocer la existencia de un núcleo cultural prehispánico en la cultura alimentaria indígena como símbolo de identidad alimentaria, así como referencia de la cultura alimentaria indígena actual.

Distintos y muy importantes esfuerzos se han realizado al respecto. Ejemplo de ello es el trabajo de Luis Alberto Vargas y Leticia Casillas (1996) "El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI", donde se hace un recorrido histórico destacando lo que se le ha llamado "mestizaje culinario", es decir, la forma como se fueron asimilando e integrando desde las técnicas de cultivo y crianza de animales traídos del Viejo Mundo, preparaciones, procedimientos y hasta utensilios de cocina, así como las que aportaron los territorios conquistados a la culinaria no sólo europea sino de todo el mundo. La importancia de estos enfoques radica en que demuestran que es posible hablar de una cultura alimentaria indígena, que ha sufrido profundas transformaciones a lo largo de los siglos y que no obstante todavía continúan.

Se debe considerar que los cambios ocurridos en las formas de alimentación de las últimas cuatro décadas han tenido un carácter más profundo, lo que implicado una transición de los sistemas alimentarios tradicionales hacia otra cultura alimentaria diametralmente opuesta, es decir hacia una moderna. Es conveniente por lo tanto contrastar los elementos que definen a un sistema alimentario tradicional de uno moderno, con el fin de poder determinar en que momento se encuentran las sociedades que estudiamos y sobre todo comprender las tendencias del cambio.

## **Sistemas alimentarios tradicionales y modernos**

Los sistemas alimentarios tradicionales están plenamente identificados con los pueblos y comunidades indígenas. La relación que guardan estos pueblos con sus tierras y territorios tradicionales constituye uno de los rasgos de sus rasgos característicos. La identidad cultural está directamente relacionada con su aptitud para consumir alimentos tradicionales y darle continuidad a sus prácticas alimentarias vinculadas a su cultura y sistemas de valores, representados en sus ceremonias religiosas, así como en su música, bailes y mitos (Woodley, et al, 2010:12). Erróneamente también se han asociado a esquemas alimentarios precarios y monótonos, que carecen de estructura u organización, que responden a las necesidades inmediatas de alimento de grupos étnicos y que se encuentran constantemente amenazados en sus recursos y sus prácticas culturales consideradas como signos de atraso. El trabajo etnográfico realizado en la regiones indígenas de México, ha demostrado lo contrario argumentando que en las sociedades campesinas indígenas la comida además de tener un estrecho vínculo con los diferentes ciclos agrícolas y los procesos de trabajo relacionados con ellos, está organizada en una especie de gramática que estructura todas las prácticas y comportamientos sociales relacionados con los alimentos y su cosmovisión.

No obstante, los sistemas alimentarios tradicionales se muestran amenazados constantemente y muestran cierta fragilidad que se traduce en nuevas formas de adaptación o de transición hacia sistemas híbridos o modernos. Entre los diversos factores que han contribuido a su desestructuración, podemos mencionar; el modelo dominante de desarrollo que enfatiza el crecimiento económico ignorando o menospreciando las consideraciones culturales que tiene cada sociedad, la privatización de la tierra en los territorios tradicionales, la legalización de los procedimientos de explotación, la introducción de los organismos genéticamente modificados (OGM) y el impacto del cambio climático que ha traído una importante extinción de especies genéticas causada por sequías, inundaciones y variaciones extremas en las temperaturas. Por mencionar solo algunas de las causas que amenazan la permanencia de los sistemas alimentarios tradicionales.

Como ya ha sido señalado por D' Garine (1998), cuatro son los criterios que pueden describir a los sistemas alimentarios tradicionales; a) la dimensión geográfica, estos sistemas están ubicados en un medio ambiente específico y regional, b) Dependen en su mayor parte de los recursos disponibles a nivel local, c) Tienen una dimensión diacrónica, es decir, dependen del tiempo y de las variaciones estacionales. c) tienen un fuerte componente de autoabasto y de alimentos de autoconsumo, donde predominan las comidas caseras.

Aludiendo a un esquema concéntrico D' Garine sostiene que los sistemas tradicionales se centran en un alimento básico cuyo valor afectivo y simbólico es primario porque se encuentra en el núcleo de sistema alimentario. Un ejemplo de ello en la cocina mexicana es el maíz, a partir del cual se llevan a cabo múltiples elaboraciones, tanto de alimentos de consumo cotidiano como de consumo festivo o ritual. En este mismo esquema se encuentran los alimentos cuyo nivel de consumo secundario, son consumidos con frecuencia pero no tienen tanto valor afectivo y simbólico, pero sí valor nutritivo en este orden están las leguminosas, frutas y verduras. Finalmente los alimentos periféricos que se comen ocasionalmente según las estaciones y las oportunidades de consumo como en los mercados y fiestas, ofrecidos por vendedores ambulantes. En éste último nivel están las comidas hogareñas donde también operan las modas y las innovaciones. Es un campo muy dinámico y se encuentra en contacto con las influencias externas a diferencia de los alimentos primarios donde son más difíciles las influencias.



Este esquema es de suma importancia ya que permite observar cómo se componen los sistemas alimentarios tradicionales. La idea que hay alimentos que se encuentran en el núcleo del sistema alimentario, debido a su fuerte carga simbólica y afectiva, al mismo tiempo permite ir descifrando algunos hilos conductores para la comprensión de los sistemas alimentarios étnicos, pues con base en estos alimentos se desarrollan todas las demás actividades sociales y culturales y marcan los ritmos de los eventos sociales, religiosos y del ciclo anual agrícola.

En cuanto a los sistemas alimentarios modernos podemos decir que una de las características más importantes, es que están condicionados principalmente por el nivel de ingresos económicos. Sin embargo todavía persisten dentro de los países modernos diferencias regionales, entre la alimentación cotidiana, festiva, la consumida fuera del hogar (restaurantes y bares) y la de prestigio, además de una cierta nostalgia por la comida de las abuelas, etc. A pesar de que puede haber diferencias y contrastes entre la alimentación cotidiana, festiva, de trabajo, e inclusive de clase, están condicionados en mayor medida por el nivel de ingresos y porque la gente tiende a comer de acuerdo con sus posibilidades económicas del estrato social al que pertenece.<sup>9</sup>

En las sociedades modernas es posible comer cualquier alimento, en cualquier momento, en cualquier sitio, si se dispone de suficiente dinero. No hay duda entonces que el nivel monetario aparece como la variable explicativa más importante en un sistema alimentario moderno (D'Garine, 1998). Además de los anteriores, hay otros elementos que caracterizan a los sistemas alimentarios modernos. Son sistemas hiperhomogéneos, es decir, están basados en el predominio de una oferta estandarizada de consumo de alimentos producidos industrialmente. Los procesos industriales, se han implementado en la producción elaboración y distribución de los alimentos bajo los mismos criterios que se aplican a la producción industrial de cualquier mercancía, aparece con ello el "alimento mercancía" que responde más a los requerimientos del mercado de ganancias que a la alimentación de los sujetos (Contreras, 2005: 414). En este sentido está el sistema alimentario capitalista

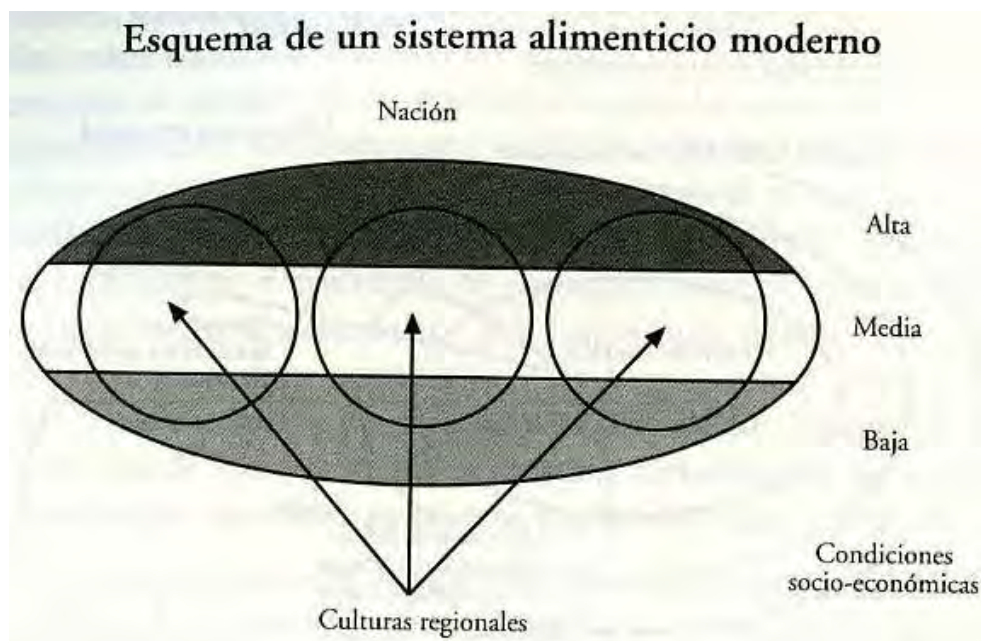
---

<sup>9</sup> Bourdieu, en su análisis contrasta entre lo que él llama la comida de "necesidad" de la clase obrera y la comida "distinguida" de la clase burguesa, sugiriendo con ello que existe una alimentación de clase (Bourdieu, 1979).



(SAC) como lo llama Jorge Veraza (2007:17-31) propio del modo de vida moderno, que se basa en el modo de producción capitalista, cuyo rasgo distintivo es ser inadecuado esencialmente a las necesidades consuntivas de los seres humanos y por ser adecuado a las del capital.

El sistema alimentario moderno necesita de la implementación de modos y hábitos alimentarios acordes con la producción industrial. El desarrollo de una sociedad moderna-industrial-urbana, que contribuya al desarrollo de transportes rápidos y eficientes a partir de los cuales sea posible trascender los límites estacionales y geográficos de los alimentos, la implementación y promoción de modas y tendencias del consumo alimentario con base en el desarrollo de los medios de comunicación y de publicidad dirigidos especialmente a sectores específicos de la población y el desarrollo de formas personalizadas y rápidas de comer, la oferta de alimentación rápida fast food basada en el marketing publicitario y una cierta racionalidad dietético-nutricional.



(D'Garine, 1988)

No obstante la supremacía de los sistemas alimentarios modernos sobre los tradicionales, nos dice Jesús Contreras (2005) estos siguen operando bajo ciertos rasgos paradójicos como la masificación del consumo y la persistencia de la diferenciación social. Y aún en un sistema de consumo tan homogéneo

las diferencias de edad, nivel de instrucción, nivel de ingresos, la estructura familiar, origen étnico o la categoría socioprofesional son importantes al momento de solucionar la alimentación cotidiana.

### **Recursos naturales y alimentación**

El peso de la ecología en las maneras de comer puede ser mayor en aquellas sociedades que viven en regiones rurales, donde se depende para el abasto alimentario de la disponibilidad de los recursos naturales existentes en el medio en el cual viven. En estas sociedades los recursos del entorno son factores de selección en cuanto a lo que se come, de forma tal que la diversidad de alimentos que se consume se remite a lo disponible, limitando la alimentación a la variedad existente en el medio en que se habita.

Se pueden consumir alimentos fuera de su ciclo estacional a partir de la aplicación de estrategias y técnicas de conservación. Los recursos del medio son factores condicionantes, limitantes, pero no determinantes de lo que finalmente se decide comer. La abundancia de un cierto recurso usado como comestible no necesariamente implica un máximo consumo. Un ejemplo de ello es la gran diversidad de recursos que posee el trópico húmedo que no por eso conlleva a un mayor consumo, e inclusive puede llegar a ser un factor limitante. Señala Millán (1996) que a una mayor variedad de recursos corresponde una mayor cantidad de prohibiciones. En todo caso, aunque se depende de los recursos disponibles en el medio, se elige a partir de condicionantes culturales, el parentesco, el estatus o el poder, que poco tienen que ver con la abundancia o escasez de los recursos disponibles en el medio. Como menciona este autor, la intervención humana en el medio se ejerce a través de una acción técnica, que es una construcción social transmitida socialmente y a partir de una representación cultural del mismo, dentro de una concepción del entorno establecida por la cultura, por lo que no se puede considerar el entorno como un medio sólo natural sino cultural (enculturado).

Respecto al uso que hacen los campesinos de los recursos naturales se maneja por lo común que en los sistemas productivos enfocados hacia el autoconsumo, característico de éstos, se realiza una sobreexplotación del medio en el cual habitan; se cree que son sociedades que viven en el límite y al

borde del hambre y de la catástrofe, sin posibilidades hacia el futuro. Se argumenta que ello se debe sobre todo a que utilizan técnicas rudimentarias con las cuales se logra poca eficiencia y al mismo tiempo el campesino se ve involucrado en una producción limitada al autoconsumo, que en la mayoría de los casos es inmediato, donde además no se da un intercambio suficiente con el mercado.

En apariencia estas observaciones se hacen más visibles cuando se contrasta entre las condiciones sociales y de salud que persisten en las comunidades campesinas indígenas y los recursos naturales existentes en el entorno donde viven, lo cual ha llevado a pensar que estas sociedades existen en función directa de los recursos inmediatos de que disponen. Si partimos de lo dicho antes, respecto a que el entorno no es del todo natural sino que es fundamentalmente una construcción social, podemos entender que la utilización y las formas de clasificar lo que es alimento y lo que no lo es, así como las diversas estrategias productivas aplicadas para obtener los alimentos y otros bienes, responden a determinadas prácticas culturales y a lo que cada sociedad entiende por su entorno. De acuerdo con Descola y Pálsson (2001) este conocimiento constituye un corpus coherente y sistemático que se expresa contextualmente en acciones e interacciones cotidianas, en conocimiento vivido, que aun cuando cualquier individuo sea incapaz de expresar con claridad los principios elementales de sus propias convenciones culturales, constituyen patrones subyacentes o lineamientos que guían sus acciones en el medio que lo rodea.

Ningún grupo humano clasifica como alimento todo el potencial de recursos naturales que le son accesibles, lo que hace suponer que en efecto en las sociedades campesinas no existe una subutilización de los recursos alimentarios sino una diferente racionalidad. Toledo (1991), quien establece un contraste entre sistemas modernos y las culturas campesinas, argumenta que estas últimas tienden a desarrollar y poner en marcha sistemas ecológicamente correctos para la apropiación de los recursos naturales, lo que implica una diferente racionalidad ecológica. Sin embargo, esta lógica aceptada por mucho tiempo ha tenido implicaciones epistemológicas en el sentido que dificulta una comprensión ecológica de las sociedades campesinas. Es decir, no permite entender cuál es la relación sociedad-ambiente, analizado por Ingold (2001), en

la figura del “forrajero óptimo” frente a la del hombre “económico”. Sostiene que esta visión es producto de la ecología evolucionista que ha llevado a la construcción de una ficción antiecológica, que en el fondo es la idea del óptimo como un ser natural dotado de un conjunto de capacidades y disposiciones antes de su relación con el medio ambiente; en otras palabras, mientras el campesino representa lo óptimo y lo natural, el hombre económico no es más que una desviación, un sesgo de lo óptimo. Por lo que habría que preguntarse cuál es la verdadera relación de la sociedad campesina indígena, si ya está dada por su aparente disposición.

Producir para el autoconsumo no supone ausencia de sentido práctico ni ignorancia de costos y beneficios, implica acciones que se ubican en el fin último de satisfacer las necesidades en relación con las determinantes del ambiente. Es una tendencia que se da en las culturas indígenas (Perales, 1992). En todo caso la racionalidad que rige estos comportamientos del campesino está en función de su relación con el ambiente en que prima la reproducción del grupo doméstico antes que la obtención de un beneficio adecuado al capital invertido, y es debido a ello que muchas veces funcionan como tipos nominales de beneficio negativo (González y González, 1991:33). Ejemplificando el caso de la teoría de búsqueda óptima Messer (1995:35) nos dice que ésta supone que en la elección de qué, dónde y cómo adquirir los alimentos la gente maximiza sus ganancias en relación a sus esfuerzos. Sin embargo, y de forma contraria, los datos culturales sugieren que la gente distribuye su tiempo y energía para satisfacer ciertas preferencias de gusto. Para Messer valorar estos factores que se desvían de las pautas óptimas puede ayudar a construir categorías ecológicas y nutricionales “nativas”, a efectos de facilitar más y mejores comparaciones científicas e interculturales.

En el presente trabajo y atendiendo a la relación entre recursos naturales y alimentación esbozada antes, se intentará demostrar que si bien los recursos naturales de los cuales se dispone como fuente primaria de alimentos pueden ser un factor limitante en la alimentación -es decir, para explicar “qué se come”-, no son un factor condicionante -para entender el “porqué se come”-. Los recursos naturales de que disponen las sociedades no constituyen la razón última en lo que se come y por qué se come; esta respuesta habrá que

buscarla en la cultura alimentaria, pues “el mayor peso en la selección de lo comestible corresponde a la cultura” (Contreras, 1993:25).

De la misma manera las respuestas culturales no actúan de forma aislada, sino que se dan en contextos sociales y productivos específicos donde adquieren sentido, por lo tanto el aprovechamiento de los recursos naturales como bienes alimentarios debe ponerse en relación con las actividades de producción y reproducción de los bienes materiales, que en Pajapan ha implicado la transición de la producción agrícola indígena a un modo especializado de producción ganadera y de agricultura comercial, con su respectiva forma de consumo alimentario, la cual explicaré a continuación.

### **Cambio productivo y alimentación en Pajapan**

La incorporación de las economías de subsistencia a la economía de mercado ha dado como resultado una paulatina desarticulación de los modos de producción tradicionales y en consecuencia profundos cambios en los esquemas alimentarios. En estas economías la agricultura de subsistencia contribuye sustancialmente al esquema de abasto alimentario que realizan los sectores más pobres de la población campesina. La agricultura de subsistencia<sup>10</sup> es un sistema de producción desarrollado por las familias rurales que viven de la tierra para satisfacer sus necesidades básicas de alimento, vestido y abrigo, es una estrategia de interdependencia compleja que se desarrolla a partir de la contribución de todos los miembros de la familia (Daltaubuit, 1992).

De la secuela de cambios y transformaciones que implica la adopción de un modelo productivo especializado Toledo (1985:67) reconoce tres principales: a) la disminución y supresión de la diversidad ecológica, b) la desaparición de los diferentes sistemas productivos y c) una decreciente diversidad alimentaria. Esto repercute de manera directa en los productores de alimentos, empobreciendo y haciendo monótonas las dietas, al depender de unos cuantos

---

<sup>9</sup> Esta definición corresponde a lo que Chayanov llamó “economía campesina”, la cual se basa en la premisa de la existencia de un equilibrio entre la producción y el consumo, objeto de un amplio debate que ha llevado a formar dos corrientes opuestas: “campesinistas” y “descampesinistas” (Heynig, 1982).

productos que requiere el mercado, viendo reducidos sus niveles de nutrición y amenazada su autosuficiencia.

Estudios como el de Dewey (1991) en la Chontalpa, Tabasco, han dado cuenta de los cambios nutricionales como resultado del paso de una estrategia productiva basada en el uso diversificado de los recursos orientada básicamente al autoconsumo, hacia un modelo especializado de ganadería y agricultura comercial, principal causa que originó el deterioro nutricional de los campesinos.

El análisis de las condiciones nutricionales es un factor importante para evaluar los efectos del cambio de un sistema productivo a otro. Sin embargo, estas condiciones derivan no sólo del sistema productivo sino también de los patrones culturales de consumo que se ven modificados. En este sentido habría que acentuar, como dice Meillasoux (1983:453 citado en Pérez Castro, 1998:21), el capitalismo se beneficia directamente cuando los campesinos se alimentan con sus propios recursos. Pues “la tendencia del capitalismo siempre ha sido la de proveerse de trabajadores ‘hechos y formados’ en las sociedades domésticas rurales que dispongan todavía de tierras susceptibles de mantener la vida y alimentar a su progenitura, incluso en los periodos en los que no haya trabajo”.

La distribución y socialización de alimentos en los rituales y festividades tienen la función de poner a la disposición de toda la comunidad o gran parte de ella alimentos de prestigio,<sup>11</sup> que de otra manera no llegarían a los hogares más humildes (Aguirre, 1997:17). La tradición culinaria también se ve modificada. Ésta comprende los ingredientes, que son sustituidos por otros, las maneras de preparar y servir los alimentos, así como los tiempos y lugares del consumo, es el acto mismo de comer, que para los hogares campesinos está

---

<sup>11</sup> La carne figura como uno de los alimentos a los que se les asigna un alto valor. Su consumo se da en forma socializada asociada casi siempre a ritos y festividades de importancia, como las mayordomías. A ello se debe el escaso consumo de carne entre la población indígena, no únicamente a factores económicos. La realidad demuestra ciertos desengaños y fracasos al tratar de explicar este hecho a partir sólo de los recursos económicos. En México tenemos ejemplos bien documentados que atestiguan cómo el proceso de industrialización del país, que repercutió en la mejoría en las condiciones económicas y la disposición de una amplia variedad de alimentos a través del comercio, no se tradujo en una mejora inmediata en la dieta indígena. Menciona Aguirre Beltrán que se debe considerar el valor cultural adscrito a los alimentos para comprender que las mejoras técnicas relacionadas con la crianza de ganado ovino en el caso de la comunidad tzotzil de Chamula, o bien el sacrificio y consumo de carne de res entre los tarahumaras, se ve en todo caso limitado por el valor mágico-religioso o bien la carga emocional en el *tonarí* en el caso tarahumara (Aguirre, 1997:17).

asociado a los tiempos del trabajo en el campo y la participación de cada uno de los miembros en las diferentes tareas alrededor de la alimentación. Los cambios en la alimentación están relacionados con una variedad de relaciones sociales, de proximidad, fraternidad, estatus, parentesco, reafirmación, congregación, etc. Estas se entrelazan como una compleja trama que se encuentra detrás de las condiciones de nutrición y de desnutrición. Para la población indígena estas formas se conjugan con su cosmovisión (*ibid.*:16-19).

Pajapan, igual que otras comunidades indígenas de la Sierra Santa Marta, ha experimentado procesos de cambio en los patrones productivos tradicionales, cambios que han repercutido en todos los ámbitos de la vida originadas por la adopción de un modelo productivo especializado, como ha sido la ganadería extensiva para esta región. Los conflictos agrarios que derivaron en el cambio del régimen de propiedad, la parcelación de la tierra, la transformación de las autoridades tradicionales, la monetarización de la economía, así como la acción coercitiva del Estado a través de las instituciones políticas y de programas gubernamentales, que intervinieron en otros procesos productivos como el café, la caña de azúcar, la pesca y el petróleo. Existen en Pajapan programas gubernamentales de corte asistencial como Progresía (ahora Oportunidades), Procampo y otros de tipo alimentario que maneja el DIF (Programa de Distribución de Productos a Bajo Precio) y el Programa de Asistencia Alimentaria Familiar, cuyo impacto en la comunidad todavía no ha sido estudiado.

El proceso de ganaderización como eje de análisis en los estudios realizados en diferentes comunidades indígenas ha permitido determinar una “zonificación económico-ecológica”, y establecer cronológicamente los cambios sociales, económicos y ecológicos más relevantes relacionados con esta actividad (Paré *et al.*, 1997). Tomando en cuenta distintos parámetros de desarrollo culturales, étnicos y naturales se ha podido conocer la presencia de diversas estrategias de aprovechamiento que propiciaron un tipo de uso del suelo más que otro. De acuerdo con esta zonificación Pajapan se puede caracterizar como una comunidad que económica y ecológicamente se encuentra en una región ganadera-maicera, donde predomina el uso del suelo dedicado a los pastos para el ganado, y en la que el cultivo del maíz no se ha

abandonado y subsiste lo que se podría denominar una cultura del maíz<sup>12</sup> (Paré, 1993:142-143).

En Pajapan la ganadería se introduce desde los años cuarenta por ganaderos mestizos de Coatzacoalcos, y se extendió rápido debido al acaparamiento de las tierras comunales, lo que provocó el desplazando de la población hacia tierras más altas y menos fértiles en las laderas del volcán San Martín. Muchos campesinos quedan sin acceso a la tierra comunal. En las dos primeras décadas después de su introducción, de 1950 a 1970, la actividad agrícola tuvo un crecimiento mayor que la ganadería. Esta tendencia se revirtió a partir de 1970. Lo anterior sugiere la hipótesis de que mientras en un primer momento el avance de la ganadería se dio en especial sobre las áreas boscosas, en una segunda etapa, a partir de la década de los setenta, se expandió fundamentalmente sobre la superficie agrícola, afectando de manera notable las áreas dedicadas a la producción de maíz (*ibid.*:132).

Hasta la primera mitad del siglo XX prevaleció en Pajapan un modelo productivo basado en el uso diverso del medio, el cual proporcionaba una dieta variada que además se complementaba con los productos obtenidos de la caza y la pesca en selvas y bosques (Lazos y Paré, 2000:38).

Se puede decir que la mayoría de los campesinos obtenía lo suficiente, para el autoconsumo de maíz y frijol. Esta autosuficiencia implicaba, además, la complementación con los productos de que se podía disponer en bosques y selvas a los cuales todos tenían acceso, debido a la forma comunal de tenencia de la tierra. La expansión de la ganadería sobre las tierras agrícolas y de descanso (acahuales) ocurrió en una segunda etapa, a partir de los años setenta, y está relacionada con la pérdida de la autosuficiencia alimentaria. Esto implicó que por un lado, la reducción de la superficie dedicada a la producción de maíz para el autoconsumo; y por otro, la reducción en términos absolutos de áreas de bosques y de selvas. La reducción de las zonas forestales afectó una parte del componente alimentario de las comunidades indígenas debido a que en estos espacios se obtenía una gran diversidad de

---

<sup>12</sup> El término “cultura milpera” refleja mejor lo que se entiende por cultura del maíz, ya que este término se refiere no sólo al cultivo principal, sino que implica un sistema de cultivo diversificado, un tipo de organización laboral específico, una distribución del consumo, una vida cotidiana típica, una búsqueda de la autosuficiencia alimentaria y un conjunto de ceremonias y rituales asociados a la milpa (Lazos, 1996:192).



productos que complementaban la dieta (Bukles y Chevalier, 1995), además de plantas comestibles y medicinales que crecían de forma silvestre.

Los cambios y transformaciones descritos antes, además de otros factores externos -como los programas gubernamentales de desmonte y colonización que promovieron la actividad ganadera mediante créditos-, contribuyeron al abandono de la práctica tradicional del cultivo del maíz. La cultura milpera fue perdiendo funcionalidad (Lazos y Paré, 2000), creando una situación de mayor dependencia alimentaria y modificando patrones culturales de alimentación. Es importante, como lo señala Ana bella Pérez Castro (1998), que no obstante la penetración y expansión del capitalismo en las sociedades rurales éstas siguen existiendo, preguntarse cómo hacen para persistir, por qué perduran y fundamentalmente cómo logran reproducir a nivel microsocial sus condiciones de vida como poblaciones rurales, a pesar de estar sometidas a este sistema de explotación. Las condiciones de reproducción social responden a esa aptitud de toda estructura desigual para incorporar los procesos de igualación que debe experimentar una forma transformada de desigualdades. La transformación del sistema productivo que han experimentado las sociedades rurales en el contexto capitalista ha incidido en todas las estructuras sociales, incluyendo las pautas y comportamientos que tienen que ver con una forma específica de alimentarse, como lo veremos más adelante.

## Capítulo II. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA REGIÓN

Para comenzar, se retomará la reflexión que hace Alfredo Delgado (2000) respecto a la conformación de regiones en el sur veracruzano. Señala que si bien el sur de Veracruz es un espacio geográfico bien delimitado -comprendido entre los ríos Papaloapan al noreste y el Tonalá al sureste, que limita al norte con el Golfo de México y al sur y suroeste con los estados de Oaxaca y Chiapas-, en la actualidad se pueden identificar desde diferentes criterios culturales, sociales y geográficos varias regiones en su interior, tales como: los Tuxtlas, la Sierra de Santa Marta, la Cuenca del Papaloapan, la Cuenca del Coatzacoalcos, el Corredor Industrial, el Valle del Uxpanapa y los llanos de Playa San Vicente-San Juan, además de otras asignaciones como son el área metropolitana olmeca, Veracruz meridional, el Sotavento e Istmo veracruzano. En relación con la idea de conformación de regiones en el sur de Veracruz, continúa explicando este autor, éstas no han existido siempre; en todo caso se han configurado como producto de la actuación de los diversos grupos y actores a lo largo de procesos históricos particulares, de manera que las regiones se construyen socialmente y por lo tanto son construcciones históricas. La diferenciación regional es el resultado de procesos históricos mediante los cuales se configuran los espacios, su caracterización y delimitación cambia según el tiempo y lugar, su extensión varía a partir de los criterios o rasgos distintivos elegidos para definirlo, según la autodescripción de sus habitantes.

En relación al tema que nos ocupa, la vinculación entre alimentación y región es fundamental. La idea de que es posible interpretar las costumbres alimentarias con base en su localización tiene relación con el hecho de que una particular forma o costumbre de alimentarse corresponde a una determinada región que la identifica. En este sentido nos dice Giménez (1994), refiriéndose a la cocina como práctica cultural, que es una de las instituciones que se ubican y distribuyen en un espacio geográfico determinado, la región cultural nace de la historia y se define mediante la articulación de diferentes microrregiones, dentro de una unidad expresada en cierto estilo de vida y con

determinadas formas simbólicas, distribuidas por toda la región y consideradas como emblemáticas.

Al respecto de la relación entre la cocina, sus ingredientes, preparaciones y las regiones o microrregiones a las que corresponden, Lorenzo Ochoa (2008) sugiere que la toponimia es una herramienta útil para la delimitación de microrregiones (el caso de la Huasteca) a partir de la distribución de ciertos platillos y sus ingredientes originarios que son característicos de un determinado paisaje, por lo cual es posible delimitar una región de carácter reducido. Una microrregión la va conformando una particular cocina que la llega a caracterizar. Menciona como ejemplo, entre otros, a los alimentos de origen lagunar como el pegelagarto (*Laepidoseus viridis*). Al hablar de él no se piensa en regiones tropicales de donde es originario, sino de Tabasco y una forma específica de consumirlo: asado o en tamales.

La región es reconocida como una de las más importantes y representativas de la gastronomía del sur del país. Su designación y distinción, rica en aromas y sabores, se debe a la cuantiosa y variada diversidad de recursos naturales que los primeros pobladores supieron transformar en preciados bienes alimentarios. La larga permanencia y estabilidad de las primeras sociedades de debió al aprovechamiento racional desde los pantanos hasta los bosques. La diversidad de formas simbólicas existentes en este territorio sureño nos indican la presencia de una región sociocultural en torno a una particular forma de alimentarse, conformada desde tiempos antiguos que hace falta definir, conocer, caracterizar y reconstruir, ya que se transforma al mismo tiempo que desaparecen los cuantiosos recursos naturales que la sustentan y de la cual trataremos de dar cuenta a la vez que se explican los procesos en los que se enmarca.

Si bien se sabe que el “paraíso terrenal” (El Tlalocan, para los nahuas) existente en esta región y descrito por los cronistas ha sufrido profundas transformaciones, éstas han ocurrido predominantemente en la actualidad. Pues como sostienen Nahamad (1989) y Báez (1990), la reorganización productiva que significó el sometimiento colonial no tuvo la dinámica suficiente para transformar las estructuras sociales y de producción de los pueblos indígenas. Estos siguieron conservando su organización productiva basada en el parentesco, debido a que el despojo de que fueron objeto tuvo más un

carácter legal, de acuerdo a la legislación colonial, que legítimo, lo que permitió que los indígenas continuaran asentados y laborando dentro de su territorio, que sin pertenecer a ellos requería de su fuerza de trabajo para el mantenimiento de las encomiendas y el pago del tributo a la Corona.

No sería sino hasta el siglo XX que se darían profundos cambios a partir de la introducción y expansión del modelo de ganadería extensiva, lo que sentaría las bases para la transformación y modernización de la región.

## **Época prehispánica**

Es aceptado comúnmente que el sur de Veracruz ha estado poblado desde épocas prehispánicas por dos grupos étnicos: los popolucas, descendientes de los olmecas, y los nahuas, llegados a la región a partir de migraciones emprendidas desde el altiplano central, ocurridas durante los periodos Clásico y Posclásico (Delgado, s/f:11).

Con base en estudios lingüísticos se ha podido saber que el área estaba ya diferenciada como tal desde 1200 a. C., periodo durante el cual florece la cultura olmeca de La Venta y en el que los grupos mixe-zoques fueron los más representativos (Báez, 1990). Para este periodo los zoque-popoluca procedentes de Chiapas y Tabasco se asentaron en el área que ocupan hoy en día hace aproximadamente 14 siglos. Los primeros asentamientos humanos en la región corresponden a la cultura olmeca, que se desarrollan como sociedad y cultura entre 1700 a. C. y 400 d. C. y la abandonan hacia el año 900 a. C. Los olmecas, considerados como la primera civilización de Mesoamérica, se desarrollaron en el sur de Veracruz y el noreste de Tabasco en tres sitios hasta ahora estudiados por los arqueólogos y considerados como los más importantes: San Lorenzo Tenochtitlan, La Venta y Tres Zapotes, esta última con la ocupación más tardía, entre 200 a. C. y 300 d. C.

El fraccionamiento de la unidad zoqueana está ligada a la ocupación por grupos nahuas procedentes del altiplano central en el periodo Clásico. Los arribos de estos grupos conocidos como *pipiles* se debieron a la expansión y dispersión teotihuacana ocurrida en 700 d. C., en el Posclásico, por gentes nahuas (toltecas) que se expandieron hacia el sur de Veracruz y Centroamérica. Estos últimos arribos se dan dos siglos antes de la conquista

por grupos militaristas y mercaderes que tomaron el control de una área originalmente zoque-popoluca que fue nahuatlizándose (García de León, 1989).

No obstante la larga permanencia de los olmecas en el sur de Veracruz, éstos no dejaron muchas huellas de sus formas de organización social. Los pocos restos encontrados en los sitios de La Merced, El Manatí y El Mecayal por los arqueólogos Carmen Rodríguez y Ponciano Ortiz (1997), corresponden a fragmentos de cerámica decorada –frecuentemente- con figuras de animales, artefactos líticos de obsidiana encontrados en contextos domésticos y restos orgánicos procedentes de su alimentación. La decoración en platos, ollas, vasos y tecomates con figuras de peces, aves y otros animales, los instrumentos de piedra usados tal vez para pelar o descamar pescados, semillas de frutos comestibles como el jobo (una especie de ciruela) y granos de una leguminosa parecida al frijol, nos hablan más de su vida cotidiana y dejan entrever el uso que hicieron de los abundantes recursos naturales, en lo que seguramente se basó su prolongada permanencia en la región (Delgado, 1999).

El sur de Veracruz se hallaba fraccionado poco antes de la conquista en distintos señoríos, entre los que se encontraban algunos de mayor importancia: Tlacotalpan, Cotaxtla, Tuxtla y Coatzacoalcos, estos dos últimos independientes del imperio azteca (Báez, 1990; García de León, 1969; Delgado, s/f).

### **De la época colonial al siglo XIX**

Coatzacoalcos fue fundada por Gonzalo de Sandoval en mayo de 1522 y fue la primera población española del sur de Veracruz conocida con el nombre de Villa del Espíritu Santo. Su jurisdicción abarcaba desde los límites de Los Tuxtlas, hasta el oriente de lo que hoy es el estado de Tabasco y parte de los actuales estados de Chiapas y Oaxaca. Desde su fundación contó con un ayuntamiento, mismo que a partir de 1525 tomó la categoría de alcaldía mayor. El lugar fue abandonando paulatinamente hasta que en 1672 fue incendiada por los piratas y totalmente destruido, pasando a Acayucan la cabecera de la alcaldía mayor (Delgado, s/f). La provincia de Coatzacoalcos al momento de la

conquista contaba con cerca de 76 pueblos y unos 50,000 habitantes en total. Unos veinte años después de la llegada de los españoles la población habría de verse reducida considerablemente hasta 3,000 individuos; el despoblamiento se atribuye a las enfermedades de la viruela y sarampión. Minzapa, lugar de origen de los antiguos pajapeños, era en la época colonial uno de los pueblos que pertenecían a la provincia de Coatzacoalcos.

Después de la conquista, igual que en todo el territorio de Nueva España, los conquistadores iniciaron un proceso de enajenación legal de las tierras ocupadas originalmente por indígenas. Explica Báez (1990:67) que una vez que se había organizado el gobierno virreinal, la provincia de Coatzacoalcos fue visitada por las autoridades encargadas de imponer la tasación tributaria a cada uno de los pueblos, obligando a la mayoría a tributar en especie maíz, cacao y algodón. Minzapa logró negociar con la Corona para entregar el tributo en dinero. Para los pueblos indígenas la conquista significó el despojo de sus tierras, las que fueron entregadas a los soldados españoles o a sus descendientes en encomiendas. La obligación de entregar un tributo que fijaba la Corona se hacía a cambio de enseñarles la religión cristiana. Los pueblos indios tributaban a sus encomenderos una variedad de productos comestibles como el cacao, guajolotes, maíz desgranado, frijol, tortugas y cántaros de miel; además de piezas de ropa, manteles, equipales, algodón e ixtle. En Los Tuxtlas el tributo entregado a Hernán Cortés incluía además pescado, huevos, chile y sal.

Las pesadas cargas de trabajo impuestas a los pueblos para el pago de tributos debidas a la demanda de ciertos productos por los conquistadores obligó en cierta medida a los pueblos a la especialización de la producción. La obligación de entregar tributo en especie traería cambios en ese entonces como ahora. La producción local, basada en la diversidad por los productos regionales, estuvo condicionada por el mercado colonial, lo cual probablemente trajo cambios importantes, tanto en la cultura gastronómica indígena como en la de los conquistadores españoles (Delgado, 1999).

Las mercedes constituyeron otro mecanismo de despojo y saqueo de tierras comunales indígenas, en este caso entregadas a colonos españoles para el establecimiento de hatos ganaderos, lo que significó la desaparición de bosques y pueblos enteros en la época colonial.

En las tierras mercedadas los hacendados impedían a indígenas realizar actividades de recolección de miel, plantas y frutos silvestres, en muchos de los casos se les impedía pescar, cazar, atrapar cangrejos en las playas; cuando se les daba permiso, éste se condicionaba a cambio de varios días de trabajo. El despojo de que fueron objeto los pueblos indígenas durante los repartimientos de tierras tuvo un carácter paradójico: al mismo tiempo que se les despojaba de sus tierras se permitía que permanecieran en ellas, pues se requería de su fuerza de trabajo para el mantenimiento de la encomienda y el pago del tributo. Esto permitió que los indígenas continuaran asentados y laborando dentro de su territorio aún cuando no les perteneciera, de acuerdo con la legislación colonial. El despojo de la tierra tuvo un carácter más legal que legítimo (Báez, 1990:67).

El dominio colonial, en el plano político, económico e ideológico, significó una reorganización. Sin embargo, ésta no tuvo la dinámica suficiente para transformar en su totalidad las estructuras sociales y productivas, debido a que la comunidad indígena siguió sustentada en la propiedad comunal de la tierra y en una estructura social basada en el parentesco, por lo que no se vio totalmente afectada por la pérdida del derecho de sus tierras, mientras en ellas siguieron desarrollándose como sociedades comunales.

Al final de la época colonial Minzapa recibió la dotación de tierras por parte de la Corona española reconociéndose su propiedad con los Títulos Primordiales, fechados en 1788.

Durante los tres siglos de dominio colonial, que se caracterizaron por los despojos y la explotación, se agregan los constantes asedios por parte de los piratas que obligaban a los pueblos indígenas a mudarse buscando refugios seguros en las montañas. De las incursiones de piratas franceses e ingleses que asolaron la región la que más se recuerda es la de Laurens Graff, que la tradición oral identifica como "Lorencillo". En una aparatosa incursión, en 1683, entró en el antiguo Minzapa y otros pueblos asentados en las márgenes del río Coatzacoalcos y del Golfo de México asesinando, secuestrando, castrando hombres y violando mujeres, destruyendo casas e iglesias y quemando milpas. Algunos de los pueblos que migraron de su lugar original hacia el que ocupan actualmente fueron: Cosoleacaque, Jáltipan, Oteapan, Zaragoza, Pochutla y San Francisco y Santa María Minzapa (García de León, 1969).

Durante el periodo independiente un hecho que suscita interés en la definición del sitio que ocupa actualmente Pajapan fue la intervención francesa. Según se sabe por informantes ancianos entrevistados por García de León y por otros que actualmente siguen relatando la historia, por 1863, cuando la intervención francesa, hubo enfrentamientos entre el ejército francés y el ejército mexicano por la ocupación de Cosoleacaque y Minatitlán. Dichos enfrentamientos se llevaron a cabo muy cerca de Minzapa, lo que ocasionó temor entre sus pobladores obligándolos a cambiar de sitio. La tradición oral también indica que antiguamente la Laguna del Ostión estaba más hacia el norte y que el Viejo Pajapan (hoy conocido como Minzapa Viejo) se hallaba en la orilla de la laguna, lo que hacía de este pueblo un blanco de frecuentes ataques. Suero De Cangas (en *ibid.*) menciona en sus relaciones geográficas dos Minzapa: San Francisco Minzapa y Santiago o Santa María Minzapa. El primero subsiste como congregación del municipio de Pajapan y el segundo desapareció, debiendo quedar en el sitio actualmente conocido como Minzapa Viejo o Casas Viejas. De ese viejo Minzapa llegaron los primeros pobladores del actual Pajapan, los metsa:men (los de metsa:pan), como son conocidos por sus vecinos nahuas. De igual forma, García de León indica que la tradición oral tiende a confundir entre los franceses piratas del siglo XVII con los franceses que en el siglo XIX trataron de fundar una colonia en el río Coatzacoalcos y los que durante la guerra de intervención libraron combates cerca de Cosoleacaque.

## **El Porfiriato**

Con el gobierno de Porfirio Díaz (1876-1911) se inicia desde el último cuarto del siglo XIX un nuevo proceso regional de concentración de la tierra. El proyecto liberal del régimen pretendió abrir a toda costa paso al desarrollo capitalista. Este propósito se concretaría en la región a partir de la colonización extranjera y con la aplicación de una legislación tendiente al desmantelamiento de las tierras comunales. El objetivo era desincorporativizar a la sociedad y “desindigenizar” las masas rurales para construir una democracia de pequeños propietarios (Prevot Shapira, 1994:243). Desde una falsa visión los científicos



miraban al trópico como un espacio despoblado y de abundantes riquezas que permanecían sin ser aprovechadas.

Casi desde el principio del régimen porfirista se inició un proceso de concentración de la tierra en manos extranjeras y particulares, que el gobierno instrumentó mediante modificaciones en la legislación agraria favoreciendo la inversión del capital en sectores como ferrocarriles, la colonización agrícola y la minería y cuyo objetivo fue crear cambios en las formas de propiedad de la tierra. En 1883 se llevaron a cabo políticas de colonización bajo la Ley de Baldíos, a partir de la cual se declaraban como terrenos abandonados todas aquellas tierras que no contaran con un título de propiedad formal. La Secretaría de Fomento fue la encargada de llevar a cabo el proceso de delimitación y posesión de terrenos baldíos. En 1886 se cometieron una serie de irregularidades debido a la falta de precisión en los límites de las tierras y la ausencia de títulos de propiedad, lo que originó que fueran declaradas como baldíos grandes extensiones de tierra originando inmensos latifundios, puestos en manos de extranjeros y políticos del régimen.

El cantón de Acayucan, Minatitlán, parte de Los Tuxtlas, las tierras comunales de Soteapan y Mecayapan así como los terrenos de la hacienda Corral Nuevo (dentro de las que quedaron incluidas las tierras de Pajapan) fueron adjudicados al licenciado Manuel Romero Rubio, padre de la esposa de Porfirio Díaz, quien llegó a tener una extensión de 149,404 hectáreas. Se estima que sólo en el distrito de Acayucan de las 594,000 hectáreas de extensión que tenía, 295,551 estaban en manos de cuatro familias que vivían en el área y cuatro compañías extranjeras. Buckles y Chevalier (1995) señalan que entre las principales compañías beneficiadas figuran la Veracruz Land and Cattle Company, Mexican Real Estate Company, El Águila y la Petroleum Company; además de las tierras de primera calidad que estos grandes latifundistas poseían, controlaban el comercio regional y la transportación.

En 1889 se crea la Ley sobre la Subdivisión de la Propiedad Territorial, que prescribía la subdivisión de las tierras colectivas en pequeñas propiedades. Los terrenos comunales debían de dividirse, según esta ley, en tantas fracciones como miembros hubiera en las comunidades, situación que propició una gran especulación por parte de los ayuntamientos que inmediatamente se dieron a la tarea de vender lotes aún cuando los límites no estaban bien definidos.

Registra Báez (1990:77) que para 1894 algunas comunidades como Oluta, Texistepec y Soconusco aunque no estaban divididas en pequeñas propiedades ya se habían fraccionado en grandes lotes, como efecto de dicha ley.

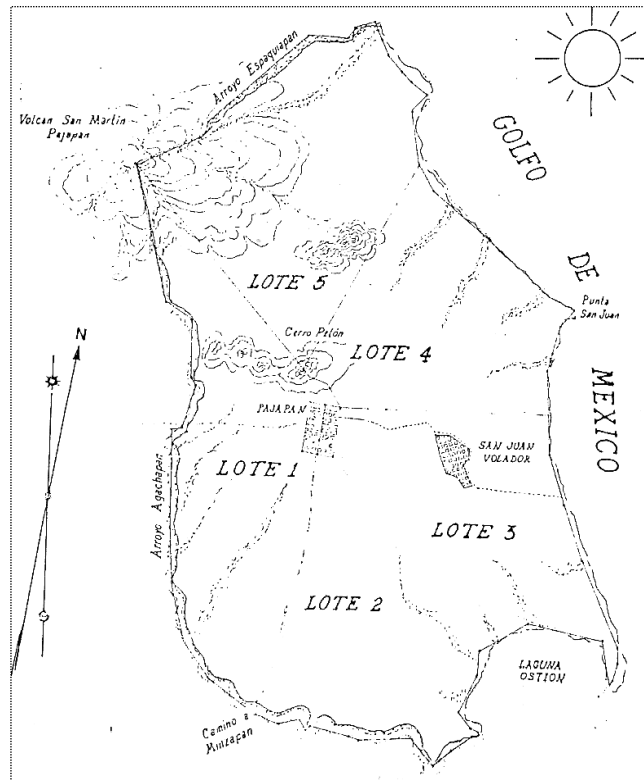
En Pajapan la Ley de Baldíos de 1833 obligó a dividir en lotes<sup>13</sup> de acuerdo a las tierras comunales, haciendo válidos los títulos de propiedad reconocidos en la comunidad desde tiempos coloniales como Títulos Primordiales. La subdivisión en cinco lotes (ver Mapa 1) permitió a Pajapan cumplir con las reformas liberales de división en propiedades individuales sin perder el acceso a la tierra, conservando un sistema de gobierno propio, representado en la figura de los jefes de lote más las instituciones nacionales, a la vez que estableció el fundamento legal para resguardarse de los despojos de especuladores, a diferencia de las comunidades vecinas de Sotepan y Mecayapan, que fueron declaradas baldíos. Este hecho explica en gran parte la participación marginal de Pajapan en el movimiento revolucionario (Buckles y Chevalier, 1993).

Al final del siglo algunos terrenos fueron declarados como baldíos y vendidos a la compañía inglesa Pearson, que había iniciado trabajos de exploración en busca de yacimientos petrolíferos, lo cual causó una mayor indignación por parte de los indígenas despojados, quienes ya organizaban un movimiento armado en Sotepan encabezado por Hilario Salas y que estallaría en el “movimiento revolucionario de 1906”.

---

<sup>13</sup> Esta forma de tenencia llamada condueñazgo resultó de la creación de un nuevo sistema de administración, basado en la combinación de la propiedad privada y el cuerpo político nativo. Cada uno de los cinco lotes en que fue dividida la tierra tiene un título de propiedad y un señor de edad elegido de por vida por la comunidad al puesto de jefe de lote, a cada lote correspondía una manzana en la comunidad. El jefe de lote tenía entre sus responsabilidades la representación de la comunidad ante las amenazas externas y la organización de las faenas para abrir el lindero del lote (Buckles y Chevalier, 1993:119).

## Mapa 1. Subdivisión en lotes



Fuente: Chevalier y Buckles (1995)

La revolución se recuerda en Pajapan como una época en la que grupos revolucionarios y contrarrevolucionarios entraban al pueblo a su antojo causando grandes desastres, motivo por el cual fue prácticamente abandonado y luego azotado por una epidemia de viruela en 1916.

En 1926 Pajapan fue descrito por el arqueólogo danés Franz Blom y el etnólogo norteamericano Oliver La Farge, en su travesía en busca de los antiguos vestigios mayas, en una expedición auspiciada por la Universidad de Tulane

como un pueblo más sofisticado que Tatahuicapan, situado a las faldas del volcán San Martín, donde en general persistía un método de labranza de rosa, donde no hay arados y se usan machetes para cortar la maleza, el maíz es el principal cultivo y para el que se destina el área más grande de sus campos, con él se planta frijol, melón, papaya, piña, camote y calabaza. Cultivan un arbusto que llaman ajón que usan para dar sabor a las carnes y en las selvas tienen pequeñas cantidades de café (Blom y La Farge, 1986).

En esta expedición se reportó la existencia de un monolito encontrado en la cima del volcán San Martín, mismo que más tarde se asociaría con la figura mítica del Dios Jaguar o dios Chane, extraído del lugar y llevado al Museo de Antropología de Jalapa en 1968.<sup>14</sup>



**Dios Jaguar**

Tomada de <http://www.arqueomex.com/images/FOTOSNUM87/cerro>

## **Las primeras décadas del siglo XX**

Los cambios ocurridos hacia fines del siglo XIX y principios del XX con el Porfiriato y la revolución no transformaron en lo fundamental a la comunidad de Pajapan, pues se siguieron conservando las formas de propiedad y de trabajo basadas en la propiedad comunal de la tierra gestada en etapas anteriores. Es a partir de la introducción de la ganadería y su expansión basada en el acaparamiento de tierras que se desarrollaron procesos que traerían cambios

---

<sup>14</sup> El Dios Jaguar es una de las esculturas más evolucionadas del arte olmeca. Es la representación de un sacerdote que porta un tocado con rostro felino y plumas de quetzal. Sus brazos posan sobre una barra con el símbolo de *teotl*, que indica divinidad. Tiene cinco cruces que aluden a los puntos cardinales y centro de la tierra y 13 cielos superpuestos verticalmente, parte de la cosmovisión mesoamericana. Para los indígenas actuales de la región de la sierra representa al chaneque, “el dueño del monte”, de los animales y plantas (Paré *et al.*, 1997:8).

radicales en las relaciones económicas, productivas, ideológicas, familiares y ambientales, originadas esencialmente en función de las transformaciones del modelo productivo de agricultura tradicional a uno especializado de ganadería extensiva.

Este paso provocó el cambio en el régimen de propiedad, la parcelación de la tierra, la transformación de las autoridades tradicionales, la monetarización de la economía y la crisis de valores basados en la economía de subsistencia, la participación diferenciada de campesinos, ganaderos y la acción coercitiva del Estado.

Se puede decir que hasta mediados de los cuarenta prevaleció en Pajapan un modelo productivo basado en el uso diversificado del medio, que proporcionaba una alimentación variada, pues además de los productos obtenidos de la agricultura y la cría de animales domésticos, ésta se complementaba con la caza, la pesca y la recolección en selvas, bosques, ríos y lagunas. La mayoría de los campesinos eran autosuficientes, por lo menos en maíz y frijol (Lazos y Paré, 2000:38).

La correspondencia rígida entre residencia y derechos de tierra característica del *calpulli* prehispánico no se presentaba. Testimonios citados en Buckles y Chevalier (1993) confirman que cuando no se podían pagar los impuestos correspondientes a un lote, se podía hacer la faena en otro y vivir o cambiar de manzana de un año a otro. El trabajo agrícola se realizaba sin ningún problema, todos los campesinos marchaban bien, eran unidos y muy respetuosos de sus acuerdos internos, lo que permitió que algunos campesinos compraran animales de pastura, efectuando los primeros “encierros de terreno” (Martínez, 1991).

### **La segunda mitad del siglo XX: el acaparamiento de tierras**

A partir de 1940 se introducen en Pajapan los primeros bovinos por ganaderos de Coatzacoalcos, quienes aprovechan los amplios espacios de tierras comunales para usarlas como pastos.

La ocupación se efectuó mediante un convenio conocido como “a medias”, mecanismo mediante el cual comenzaría una rápida expansión ganadera

basada en el acaparamiento de tierras comunales. Para 1950 ya había escasez de tierras a causa del aumento de “encierros” hechos por campesinos indígenas de Pajapan, que ocuparon las tierras más fértiles de la parte sur del municipio. Los terrenos, muchos de ellos cercados con alambre, hicieron inaccesible el uso de las áreas de cultivo tradicionalmente destinada a la agricultura, viendo los campesinos disminuidas zonas de cultivo ante el avance de la ganadería. El acaparamiento de tierra en manos de ganaderos representó el desplazamiento de la agricultura a causa de la expansión de la ganadería. Esta expansión tomó distintas formas en diferentes etapas. Para explicar los efectos que este proceso tuvo en el sistema alimentario de Pajapan interesa enfatizar los cambios ocurridos a partir de la década de los setenta, cuando se inicia el proceso de parcelación de las tierras comunales.

Esta década sin duda está relacionada con diversos factores que en definitiva propiciaron la división de la tierra comunal, dejando sentadas las condiciones para una mayor desigualdad social que encontramos acentuadas en Pajapan en la última década del siglo XX.

Ante el brutal acaparamiento de las tierras y la injusticia que ello representaba por parte de los dueños del ganado, los campesinos despojados o aquellos que no tenían acceso a la tierra comunal promovieron la parcelación, es decir, el usufructo individual en tierras de uso mancomunado (Lazos y Paré, 2000:42).

El reparto individualizado de la tierra se vio como solución a las ilegalidades cometidas por los acaparadores, que para 1971 poseían al menos 60% de la tierra fértil de Pajapan. Este proceso no se dio en forma pacífica, pues los ganaderos para no ser afectados por la inconformidad de los campesinos despojados optaron por el control de las autoridades ejidales y municipales a través de la Asociación Local y la Unión Regional Ganaderas, formadas al amparo de los intereses de los ganaderos y protegidas por el poder público, llegando a darse algunos actos de violencia (Velázquez, 2000).

El parcelamiento si bien solucionó algunos conflictos también creó otros, Lazos y Paré (*idem*) definen esta situación de la siguiente manera:

El parcelamiento ahondó la diferenciación social entre los ejidatarios y los avecindados con base en el acceso a la tierra, favoreció el individualismo en la apropiación del

recurso, provocó la ruptura de las instituciones comunitarias (por ejemplo, la organización de las mujeres para ir a leñar), marginó a la mayoría de los campesinos, generó el sentimiento de la propiedad del terreno de cultivo y, con esto último, justificó la toma de decisiones por una sola persona olvidándose del interés común. Es así como se modificaron los compromisos comunales y cada individuo fue libre de actuar en la parcela asignada.

En los setenta hacen su aparición los programas de crédito gubernamentales en las cabeceras municipales, fomentando aún más el sector pecuario. Este factor externo contribuyó a la expansión ganadera sobre las áreas agrícolas. El parcelamiento de la tierra y la dotación de tierra en las partes altas provocó la devastación de la selva y bosques, etapa relacionada con una mayor destrucción del medio ambiente, debido a que de alguna manera se debía demostrar el uso de la tierra. Poco a poco las zonas de cultivo de maíz se van reduciendo, dedicando más superficie a los hatos ganaderos. La pérdida en la autosuficiencia alimentaria a la que me he referido con anterioridad está relacionada con el avance de la ganadería en un primer momento, y más tarde con la pérdida de interés por la agricultura, al considerarla una actividad poco rentable. Los campesinos excluidos del reparto tuvieron que emigrar en busca de trabajo asalariado en las ciudades petroleras cuyo boom económico estaba empezando y buscar otras alternativas de subsistencia. La pesca se convirtió desde ese momento en la principal actividad económica de los campesinos pobres, que se complementaba con otros empleos. En las décadas de los ochenta y la primera mitad de los noventa el crecimiento fue menor y éste se dio principalmente por medio del alquiler y venta de los derechos agrarios. Durante el gobierno de Miguel de la Madrid se abandonan las políticas proteccionistas bajo las cuales se había desarrollado la ganadería e inicia una crisis estructural de ésta, que persiste hasta la fecha.

El crecimiento ganadero de la última década del siglo XX, bajó hasta 26% en el periodo comprendido entre 1990-1995, comparado con el mayor incremento registrado entre 1960-1990 de 180.4%. Otros factores que influyeron en la crisis ganadera estuvieron relacionados con el giro en el tipo de créditos y apoyos al financiamiento a esta actividad. A partir de los noventa comenzaron a circular en la sierra nuevos apoyos otorgados por diversas agencias y grupos internacionales, cuyas acciones estuvieron enfocadas a la

conservación y producción sustentable (Velázquez, 2000). Y por la parte gubernamental, a través de la Semarnap y Sedesol, se dirigieron acciones tendientes al fomento de las prácticas productivas agrícolas, forestales y de saneamiento ambiental. A partir de lo cual la ganadería y la manera como se había expandido, fue cuestionada abiertamente desde el discurso ambientalista y a partir del concepto de sustentabilidad.

No obstante la crisis señalada, con base en datos del último censo agrícola, ganadero y forestal (2007) la ganadería sigue siendo la principal actividad económica a nivel municipal. En Pajapan se dedica el 51.43% del suelo productivo a las actividades ganaderas, y solo el 23.8% a la agricultura. En contraste con las otras dos comunidades indígenas de la sierra Santa Marta; Mecayapan donde se destina el 44.96% a la ganadería y el 43.5% a la agricultura y Soteapan 46.89% y 40.94% respectivamente. Otros datos importantes del mismo censo son la superficie dedicada a la producción de frijol y maíz. En Pajapan 18.5 has se dedican a la producción de frijol y 1,818.71has a la de maíz, en Mecayapan 27.0has al frijol y 3,663.08 has al maíz y en Soteapan 54.76 has y 12,340 has respectivamente. Lo cual revela que la ganadería sigue siendo una actividad económica redituable económicamente hablando, como lo analizaremos más adelante, pues Pajapan tiene una de las existencias de ganado bovino más importantes de la Sierra.

Pajapan es ahora una comunidad agraria con bienes comunales, donde la individualización del acceso a la tierra y de los productos de ésta ha significado una mayor dependencia alimentaria, de la que se hablará más adelante.



## CAPÍTULO III. CONTEXTO REGIONAL DE PAJAPAN

### La Sierra de Santa Marta

La Sierra de Santa Marta se localiza en el litoral del Golfo de México al sur del estado de Veracruz. Está conformada por dos macizos montañosos de origen volcánico: Los Tuxtlas al norte y Santa Marta al sur. Es una extensión que comprende desde unos cien kilómetros al sureste del puerto de Veracruz hasta unos cuarenta kilómetros al noreste de las ciudades de Coatzacoalcos y Minatitlán (ver Mapa 2). La región tiene gran importancia desde el punto de vista ecológico, económico y cultural; en ella se localizan importantes recursos naturales, alberga una cantidad considerable de flora y fauna representativa del trópico húmedo y es considerada como una de las regiones de mayor diversidad biológica del país. Las características físicas y geográficas propias de la Sierra contribuyen a su complejidad biológica y riqueza ecológica. Por un lado el gradiente altitudinal que inicia en el litoral de la costa y planicies en el Golfo de México hasta las mayores alturas que alcanza 1,700 msnm (metros sobre el nivel del mar) del volcán de Santa Marta, permitiendo una interrelación entre diferentes paisajes y una amplia gama de ambientes biológicos y pisos ecológicos con distintas condiciones climáticas y de suelos que favorecen la diversidad de flora y fauna (Paré *et al.*, 1997).

Otro factor es su ubicación geográfica. La Sierra de halla situada entre las coordenadas 18° 30' de latitud norte y los 95° 05' de longitud oeste, es decir, en una latitud de transición entre dos regiones geográficas, la región neotropical y la región neártica. Debido a ello se puede encontrar una importante biodiversidad de ambas regiones. Es la representación más septentrional del ecosistema selvático en el norte del continente americano (Dirzo y Miranda, 1993), y el último reducto de un continuo de este ecosistema que se extendía desde Tamaulipas hasta Centroamérica (Estrada, 1993). Debido a su importancia ecológica y para resguardo de las especies únicas que en ella habitan, en 1980 fue declarada Zona de Protección Forestal y Refugio de la Fauna Silvestre.<sup>15</sup> En el decreto de 1988 fue recategorizada por la

---

<sup>15</sup> El decreto mediante el cual fue declarada la zona como un área protegida en 1980 no aclaró las medidas que permitirían la conservación de los recursos que se pretendía proteger. La desinformación sobre la declaración del área protegida generó entre los pobladores la idea de que el gobierno expropiaría todas las

Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología (Sedue) como Reserva Especial de la Biosfera (Semarnap, INE, Conabio, 1995). A partir de entonces Los Tuxtlas-Santa Marta conforman un área protegida única de 135,912 hectáreas con un área núcleo de unas 82,300 hectáreas.

**Mapa 2. Ubicación geográfica de Pajapan**



Por sus características fisiográficas la Sierra tiene una importancia estratégica como reguladora del equilibrio hidrológico para toda la región. Funciona como una barrera fisiográfica que atrae la humedad del mar a la vez que la retiene, observándose en ella por dicho fenómeno uno de los registros más altos de precipitaciones de cerca de los 5,000 mm que ocurren principalmente en las laderas que miran hacia el Golfo de México, donde hay abundantes lluvias durante casi todo el año, a diferencia de la parte occidental donde las precipitaciones corresponden sólo a la temporada de verano.

En la Sierra se originan diversos ríos, algunos de gran importancia que alimentan los principales cuerpos de agua de la región como son el lago de Catemaco, la Laguna de Sontecomapan y la Laguna del Ostión, así como las

---

áreas con cubierta forestal, a lo que respondieron acelerando la tala de las selvas e interpusieron un amparo contra la protección (PSSM, GEF y CIMMYT, 1996).

diferentes subcuencas que se originan en la Sierra, que son la principal fuente de abastecimiento de agua potable a las ciudades de Acayuacan, Coatzacoalcos, Minatitlán y la zona industrial de la planicie. Hay además una gran cantidad de ríos y arroyos que representan una fuente importante de abastecimiento para las localidades serranas. En su conjunto de las fuentes hidrológicas que se originan en la Sierra Santa Marta dependen aproximadamente un millón de personas (CRUO-UACH *et al.*, 1997; Paré, 1997).

Desde el punto de vista económico la Sierra se encuentra diferenciada en dos subregiones socioeconómicas (CRUO-UACH *et al.*, 1997). Al norte y alrededor del volcán San Martín Tuxtla se encuentran los municipios con una mayor integración a la economía productiva nacional: Santiago Tuxtla, San Andrés Tuxtla y Catemaco, con una población predominantemente mestiza, de tradición productiva ganadera, de tenencia privada de la tierra y de grandes superficies (35 a 100 has en las colonias y de 20 en los ejidos), así como de un crecimiento demográfico bajo. Al sur, la Sierra de Santa Marta, también conocida como Sierra de Sontecomapan, de poblamiento indígena antiguo, la integran los municipios de Soteapan y Hueyapan de Ocampo, de habla popoluca, y Mecayapan, Tatahuicapan y Pajapan, de habla nahua. Los sistemas productivos de estos municipios, cuya tenencia de la tierra es predominantemente ejidal (20 has), están orientados en especial a las actividades productivas primarias: agrícolas, ganaderas, pesqueras y forestales, en las cuales predominan los métodos productivos tradicionales. Esta subregión ha establecido una relación económica y comercial más inmediata con las ciudades de Coatzacoalcos, Minatitlán, Acayuacan y Jáltipan, que se localizan al sur de la misma y donde se encuentra el complejo petrolero e industrial más importantes del estado. Cabe resaltar que los municipios de Santa Marta han experimentado en las últimas dos décadas un rápido incremento poblacional y éste ha sido principalmente de tipo urbano en el orden de casi 90%. Los cinco municipios de Santa Marta congregan a once comunidades con más de 2,500 habitantes, lo que demuestra la gran presión que existe sobre el suelo para la conformación de nuevas unidades urbanas.

No obstante la importancia que tiene la Sierra, en las últimas cinco décadas del siglo XX ha sido escenario de acelerados procesos de transformación, tanto

ambientales como políticos y sociales. Una considerable cantidad de planes, proyectos e investigaciones han dirigido sus esfuerzos y objetivos hacia la conservación de la biodiversidad, planeación y mejoramiento de los procesos productivos y de la calidad de vida de sus pobladores, asimismo han contribuido a sentar las bases de un futuro desarrollo sustentable de la región.<sup>16</sup> Sin embargo, el desarrollo entendido de esta manera sigue estando lejos de construirse, aún no ha sido posible aplicar planes de manejo que garanticen la protección y el uso sustentable de los recursos naturales. Además se han seguido permitiendo nuevos asentamientos urbanos y operando procesos extractivos como los aserraderos en el área protegida, no importando la prohibición de éstos. El inadecuado manejo y la inexistente vigilancia con que se desarrollan las actividades productivas han originado deforestación, pérdida de especies vegetales y animales así como el agotamiento de las tierras y la contaminación de las cuencas y cuerpos de agua. En la Sierra existen graves problemas sociales derivados de la marginalidad presente en la mayoría de la población. Los cinco municipios que la integran siguen considerándose de un alto y muy alto grado de marginalidad, y entre los primeros cien a nivel nacional de acuerdo a datos del Conapo (2010).<sup>17</sup>

El municipio de Pajapan y concretamente la población de la cabecera municipal donde se realiza la investigación se ven afectadas por los procesos antes descritos. Para comprender la importancia que este contexto tiene para el estudio es relevante destacar las características del municipio y la localidad a partir de las cuales se pueden explicar los procesos bajo estudio: la alimentación y los recursos naturales.

---

<sup>16</sup> La orientación que ha seguido el desarrollo sustentable para la región comprende una concepción estratégica en la que conservación y desarrollo están estrechamente vinculados, el uso sustentable de los recursos debe enfrentar problemas sociales, como la pobreza, y no se limita a la prohibición tajante del acceso de los habitantes a los recursos (Paré *et al.*, 1997:72).

<sup>17</sup> El grado de marginalidad es el resultado del siguiente conjunto de variables: población analfabeta de más de 15 años, población sin primaria completa de más de 15 años, ocupantes en vivienda sin drenaje ni servicio de sanitario exclusivo, ocupantes en vivienda sin servicio de energía eléctrica, agua entubada, con hacinamiento y piso de tierra, población en localidades menores de 5,000 habitantes y población ocupada con ingreso menor de dos salarios mínimos, conapo.gob.mx Índices de Marginación, Colección índices sociodemográficos, Conapo, 2010.

## El municipio de Pajapan

El municipio de Pajapan se localiza en la vertiente sur de la Sierra de Santa Marta. Tiene una superficie de 305,098 km<sup>2</sup> y ocupa 0.42% de la superficie del estado de Veracruz. Limita al norte y oeste con el municipio de Mecayapan, al sur con los municipios de Chinameca y Cosoleacaque, al sureste con Coatzacoalcos y al este con el Golfo de México. El territorio del municipio se encuentra dividido por la mitad de acuerdo al tipo de tenencia de la tierra: hacia el norte están las tierras comunales, cuya superficie de 19,154 hectáreas son terrenos planos y de poca altura ubicados a las faldas del volcán San Martín Pajapan, el límite geográfico del municipio en la parte norte; al sur se encuentran las tierras con régimen de pequeña propiedad y ejidos donde se asientan las localidades y rancherías de San Juan Volador, Minzapa, Coscapan, Temoloapan, Benito Juárez, Mangal, Batajapan, Tecolapan, Toronjal y Jicacal, esta última en la ribera de la Laguna del Ostión, límite geográfico del municipio en el extremo sur. Debido al crecimiento demográfico de la última década se han agregado otras comunidades como son: Playa Linda, Nuevo Mangal, Pescador, Lázaro Cárdenas, Úrsulo Galván, José María Morelos y Pavón, Lorenzo Azúa Torres, Rosa Burunda de Herrera, La Victoria del Maíz, Playa y Peña Hermosa, con una población total en el municipio de 14,621 habitantes.



La variación de altitud del municipio comprende desde el nivel del mar y las orillas de la Laguna del Ostión hasta los 1,180 msnm en la parte más alta del volcán San Martín Pajapan. Esta diferenciación de niveles permite una variación climática que va desde el clima tropical húmedo a nivel del mar hasta los 600 msnm, al clima subtropical húmedo por encima de los 600 msnm. Los niveles de altitud y las formas de relieve accidentado son factores que contribuyen a formar un mosaico ecológico complejo, donde se albergan comunidades vegetales diversas: los manglares en las partes bajas del litoral costero, la selva alta perennifolia, la selva baja perennifolia, el bosque caducifolio y los bosques de encinos y pinos en las partes más altas.

La gran diversidad de flora y fauna ha representado un gran potencial de alimentos en cuanto a cantidad y diversidad que los nahuas de Pajapan han aprovechado. Un ejemplo es la variedad de fauna acuática, una de las principales fuentes de alimentos para las comunidades: cangrejos, camarones, langostinos, mojarra, huavina, julie y bobo se capturan todos los días por pescadores cuyo producto se destina en parte para el autoconsumo y en parte para la venta en las comunidades cercanas. No se puede dejar de mencionar que la pesca representa en la actualidad para aquellos campesinos sin tierra la más importante alternativa de subsistencia, hecho que ha generado la incorporación a esta actividad de un mayor número de pescadores que subsisten de la explotación de este recurso lacustre y marino. Esta actividad ha provocado que algunas especies de peces y crustáceos estén desapareciendo debido a la sobreexplotación, además de los efectos de la deforestación de bosques y selvas y la contaminación de las aguas por el uso de agroquímicos en la agricultura y ganadería. Sin embargo, a diferencia de lo que ocurre actualmente, la pesca, señala García de León (1976),<sup>18</sup> antiguamente parece haber sido más importante para los nahuas de Pajapan de lo que es ahora. Otros recursos son los diferentes tipos de manglares rojo, blanco y negro que crecen a la orilla de laguna que se utilizan para la construcción de casas y para la elaboración de diversos bienes.

---

<sup>18</sup> La naturaleza de este hallazgo es de tipo lingüístico. Antonio García de León señala que entre los nahuas del Golfo existía una gran variedad de nombres de la fauna acuática aprovechable, nombres para señalar las partes del pez, varios verbos para pescar y terminología referente a instrumentos de pesca, lo que está indicando la importancia de esta actividad en el pasado.



Laguna del Ostión

Conforme se sube hacia la Sierra, la vegetación de tipo sabana tropical brinda otro tipo de diversidad natural. En las localidades de San Juan Volador y Minzapa predominan el tipo de plantas herbáceas como zacates, palma real, palma de coyol y palma redonda, cocoteros, ceiba y cedros. Parajes donde a pesar del intenso uso del suelo para las actividades pecuarias es posible encontrar especies de fauna menor oriunda de la zona como conejos, ardillas, armadillos, tejones y tlacuaches. Otros animales mayores como tepezcuintles, jabalíes, monos, seretes, tigrillos han emigrado hacia las partes más altas buscando refugio. Debido a la deforestación tan intensa de que ha sido objeto la zona se encuentran en forma escasa árboles cuyos frutos de nanche, zapote mamey, caimito, paqui, guaya y huitzama han formado parte de la dieta tradicional de los pajapeños.



Campesino pajapeño

En las partes más altas del volcán San Martín Pajapan predomina la selva de tipo tropical y en la cúspide los bosques de roble, encino, liquidámbar, ocotes y pinos, así como una gran cantidad de helechos. En estas áreas no hay población por lo que es el refugio de loros, palomas, chachalacas, zopilotes y pichones, así como de venados, serete, tepezcuintle, jabalíes y gato montés. Aunque la caza de animales silvestres ahora se realiza en forma esporádica, debido a la escasez de animales y la prohibición de esta práctica. En las pocas áreas de bosque y selva que quedan la gente de Pajapan asegura que con un poco de paciencia todavía es posible cazar animales en el monte, pues aunque se refugian en sitios difíciles de encontrar hay personas que conocen cómo llegar a ellos. En un estudio realizado por Stuart (en Buckles y Chevalier, 1995) en la localidad de Peña Hermosa, cercana a Pajapan, encontró que todavía hasta los años setenta la caza de animales silvestres proveía hasta 70% de la carne consumida en esta comunidad y que unos 15 animales silvestres eran



considerados potencialmente comestibles. Menciona a los armadillos, las pacas, las iguanas, pecaris, tapires, mapaches, tortugas y pájaros. Una gran variedad de platillos eran preparados con la carne de animales silvestres, testimonio de ello es la rica tradición culinaria regional: platillos elaborados con carne de jabalí, tepescuintle, chango, zanate, venado e iguana dan cuenta de su intenso consumo (Arias y Delgado, 1999:62). Actualmente la carne silvestre ha sido sustituida por la carne de cerdo, pollo o res que se vende en el mercado,<sup>19</sup> o bien se han dejado de preparar los platillos tradicionales. La caza de animales silvestres para la venta en el mercado urbano contrasta con el uso que se hacía antes como un recurso aprovechable existente al alcance de todos (Buckles y Chevalier, 1995:214). Sin embargo, disponible y al alcance bajo ciertas reglas sociales y culturales que permitieron su aprovechamiento y conservación, pues se cuenta en Pajapan que a manera de mito estaba limitada la caza de animales silvestres sólo para aquellos que respetaran reglas y creencias.

La flora silvestre de las áreas selváticas y boscosas, hoy destruidas en gran parte, proveían de una abundante variedad de plantas y hierbas comestibles endémicas de las montañas, de las que cabe mencionar por su importancia como ingredientes primordiales en la elaboración de varios platillos tradicionales: el chocho (*Astrocariun mexicana*), el tepejilote (*Chamaedorea tepejilote*), el moste (*Clerodendum lingustrinum Jaca*) y diferentes tipos de hongos cuya forma de obtención por recolección implicaba un arduo trabajo para las familias (Arias y Delgado, 1999).

El municipio de Pajapan posee una gran cantidad de ríos y arroyos, formados a partir de las filtraciones del volcán San Martín y de un ciclo de lluvias abundantes y de larga duración (junio-octubre), que varía entre 2,500 y 3,000 mm anuales, lo que permite la práctica de la pesca en ríos y arroyos así como en la Laguna del Ostión, donde son capturadas especies diferentes, de caracoles, mayacastes (camarón de río), peces y mariscos que se consumen de forma cotidiana. Sin embargo, el uso y aplicación de diferentes artes y técnicas modernas en la pesca, así como el uso de agroquímicos en la agricultura y la ganadería, han provocado la desaparición de muchas especies

---

<sup>19</sup> La cría de avestruz en Pajapan para comercializar la carne fue un proyecto que tuvo pocos resultados.

propias de ríos y arroyos que ahora sólo se consiguen esporádicamente y a un alto costo económico y ambiental.



Mayacastes (camarón de río)

Un fenómeno característico de la zona son los nortes frecuentes entre los meses de noviembre a enero, durante los cuales sopla viento fuerte proveniente del norte que provoca una baja en la temperatura, obligando a los pobladores a protegerse del frío.

### **Cabecera municipal: el pueblo de Pajapan**

Aproximadamente a 200 metros sobre el nivel del mar se encuentra el pueblo de Pajapan, cabecera del municipio. En esta localidad la vegetación de selva baja caducifolia ha sido casi reemplazada en su totalidad por árboles cultivados de mango, chicozapote, cocoteros, limones y tamarindos; la fauna se ha reducido a los animales domésticos: caballos, gallinas, patos, guajolotes y cerdos que las familias crían en los solares y traspacios de las casas para el autoconsumo. El pueblo de Pajapan es un asentamiento urbano de aproximadamente 131 hectáreas, de forma rectangular, de dos kilómetros de largo en sentido norte-sur y de un kilómetro y medio en sentido este-oeste, al centro del cual se ubica el edificio de la presidencia municipal, la iglesia católica, el mercado, la escuela primaria, la biblioteca pública, las oficinas de la Asociación Ganadera, la terminal de autobuses del Sotavento y diversos comercios. El pueblo está situado en una meseta más o menos plana,

ligeramente inclinada hacia el sur, donde colinda con las rancherías de Tecolapa y San Juan Volador.



Cabecera municipal de Pajapan

Hasta 1968 el pueblo permaneció fraccionado en cuatro manzanas que correspondían a la división agraria en lotes comunales del municipio; ahora se encuentra dividido en sectores formados por 140 manzanas<sup>20</sup> (ver Mapa 3), donde se asientan 2,291 viviendas (INEGI, 2010). Los servicios, como la pavimentación de las vialidades, el alumbrado público, alcantarillado y drenaje sanitario, habían permanecido sin cambios significativos. Sin embargo en los últimos años se pavimentaron algunas calles. No sólo la calle principal, donde se localiza la presidencia municipal, el mercado y la iglesia, está recubierta con pavimento, sino algunas otras del primer cuadro. De igual manera sólo las calles del centro del poblado estaban iluminadas por la noche, ahora se han instalado luminarias en otras partes, principalmente cerca de los centros educativos, como la secundaria. Respecto al servicio de alcantarillado y drenaje sanitario con el cual no se contaba hasta hace muy poco tiempo, situación que ocasionaba graves problemas con las aguas residuales

---

<sup>20</sup> En el recorrido de campo realizado en noviembre de 2011 se pudo documentar que ya existen dos colonias nuevas habitadas por personas del mismo pueblo.

domiciliarias que en algunos casos eran vertidas a las calles, se ha introducido este servicio en la parte céntrica del pueblo. No obstante en la época de lluvias se siguen formando encharcamientos que hacen en algunos casos que las calles se vuelvan intransitables en esa temporada.



Palacio Municipal de Pajapan



quema de todo tipo de desechos, ocasionando contaminación. El excesivo consumo de ostión es otra fuente de acumulación de desechos; a simple vista se puede observar la acumulación de las conchas en los patios de las casas y en ocasiones en las calles. No obstante que se ha propuesto su recolección para reintegrarlas al mar, resulta complicado debido a la falta de presupuesto para llevar a cabo esta tarea.

El pueblo de Pajapan se encuentra relativamente bien comunicado en la actualidad. Ahora sólo se recuerdan los largos viajes que se hacían a pie desde Pajapan hasta Coatzacoalcos, muchas de las veces cargando mercancías para vender en aquella ciudad. Desde la década de los ochenta, cuando fue pavimentada la carretera que llega hasta Pajapan, se cuenta con el servicio de transporte de pasajeros de segunda de la línea del Sotavento Pajapan-Minatitlán. En 2002, con la ampliación de la carretera, fue posible abrir otra ruta entre Pajapan y la ciudad de Acayucan, cuyo tiempo de recorrido era menor. Sin embargo, debido a la poca demanda de pasajeros esta línea fue suspendida. Otra forma de comunicación más rápida para llegar a la ciudad de Coatzacoalcos es por lancha, a través de la Laguna del Ostión. Para tal efecto se cuenta con una ruta de taxis cuyo recorrido comunica a Pajapan con localidades intermedias y la localidad de Jicacal, situada en la Laguna del Ostión, de donde salen lanchas hacia Barrillas en el municipio de Coatzacoalcos. Además de taxis Pajapan cuenta con camionetas rurales que dan servicio a los poblados cercanos y a las playas recién abiertas al turismo visitante de Peña Hermosa y Playa Linda.

Existe en la comunidad una caseta telefónica con altavoz, que ha servido lo mismo para comunicar llamadas telefónicas que reciben los habitantes como para anunciar eventos sociales y políticos de la comunidad. Al mismo tiempo por este medio se informa a la comunidad de la venta de alimentos frescos.

Pajapan no tiene día de mercado. En los últimos diez años se ha instalado una vez a la semana, en una de las calles del centro del pueblo, un mercado cuyos artículos a la venta no incluyen alimentos. De igual manera la comunicación de larga distancia por teléfono se ha ampliado, instalándose casetas telefónicas en lugares públicos (tiendas), algunas de las cuales cuentan con teléfonos celulares que ofrece este servicio. Se han tendido cableados en el pueblo para la conexión de teléfonos particulares. En 2003 se

registraron apenas seis, mientras que para 2010 ya habían conectados 113 teléfonos fijos y 17 con servicio de Internet (INEGI, 2010).



Autobuses del Sotavento y camionetas rurales

### **Características sociodemográficas**

En las últimas tres décadas Pajapan ha experimentado un incremento poblacional acelerado. Según datos citados por Nahamad (1989) para 1980 la localidad contaba con 4,000 habitantes; dos décadas después, es decir para el año 2000, alcanzó un total de 7,303 habitantes (INEGI, 2000); y para 2010 se tiene un total de 8,434 habitantes (INEGI, 2010). Es decir, en sólo tres décadas se alcanzó más del doble de población.

La estructura de la población en Pajapan se encuentra de la manera siguiente: 43.2% son menores de 14 años, 20.4% son jóvenes entre 15 y 24 años, 28.1% son adultos jóvenes entre 24 y 49 años, mientras que la población adulta de más de 60 años es tan sólo 8.3%. Así, tenemos que más de la mitad de la población es mayoritariamente joven en etapas escolares y en crecimiento biológico, una tercera parte son adultos jóvenes en etapa productiva y reproductiva, mientras que la población de viejos es considerablemente menor.

De acuerdo con los datos poblacionales presentados para Pajapan, la mayor parte de su población es demandante de educación, salud y alimentación, mientras que la tercera parte es demandante de trabajo. En Pajapan, al igual que en el municipio de Mecayapan, se concentra el mayor porcentaje de población indígena náhuatl, 79% de las personas residente en el pueblo.

## **Migración**

Hasta la última década del siglo XX Pajapan se ubicó en la categoría migratoria de regular atracción poblacional, a diferencia de los otros municipios indígenas que conforman la Sierra que se ubicaron en las categorías extremas de fuerte atracción, para el caso de Soteapan, y de fuerte expulsión para Hueyapan de Ocampo (INEGI, 1990). La población migratoria del municipio se había dirigido tradicionalmente hacia las ciudades de Minatitlán y Coatzacoalcos, las zonas de plantaciones comerciales y zonas ganaderas del interior de la Sierra y lo había hecho en forma temporal. Sin embargo, ha empezado a aparecer en algunos municipios el fenómeno migratorio hacia el norte del país, cuantificado en el último censo (INEGI, 2010) que considera a Pajapan como un municipio donde la expulsión de población es más reciente, a diferencia de lo que sucede en Oteapan y Soteapan, donde este fenómeno tiene más tiempo. En Pajapan se ha podido constatar su existencia a través de la caseta telefónica,<sup>21</sup> pues en ella registran el destino y procedencia de las llamadas.

## **Escolaridad e instituciones educativas**

En la comunidad se cuenta con seis preescolares, cuatro escuelas primarias: dos pertenecientes al Sistema Federal Bilingüe y dos al Sistema de Educación

---

<sup>21</sup> La persona encargada de la caseta telefónica no lleva un registro sistemático de las llamadas, además puede variar quién registra las llamadas. Sin embargo, asegura que es cada vez mayor el número de personas que piden comunicarse con un familiar que se encuentra fuera del país, o bien llamadas provenientes de Estados Unidos. Un dato complementario se refiere a la cada vez más frecuente salida de un autobús con destino a Ciudad Juárez, Chihuahua. Cabe decir que antes salía de Oteapan y ahora lo hace desde Pajapan, por lo menos una vez al mes. Aseguran que a partir de ello se empiezan a ver cosas que antes no se veían en Pajapan, como la delincuencia y la drogadicción. Hay un señor que les vende drogas a los jóvenes que regresan de Sinaloa o Juárez y que es allá donde aprenden a comportarse como malvivientes. Afirman que “ya da miedo andar por la noche en el pueblo”; “ha regresado gente muerta”; “que regresan muy flacos y enfermos”; “que un muchacho murió de sida”; que “ahora hasta las muchachas andan tomando con los hombres por ahí” (Pajapan, noviembre de 1993).



Pública del estado, la Secundaria Técnica Industrial ETI núm. 83, el Colegio de Nivel Medio Superior (Cecytev núm. 11) y más recientemente con el Instituto Tecnológico Superior ITESO, un centro de educación para adultos del Instituto Nacional de Educación para los Adultos (INEA), el albergue escolar indígena “Hilario Salas” del entonces Instituto Nacional Indigenista y la biblioteca municipal. Esto atrae a estudiantes de localidades cercanas. Según datos censales de una década atrás, casi la mitad de la población, 46.9%, sabe leer y escribir; 29.1% no ha recibido ninguna instrucción y son considerados como población analfabeta; 23,4% recibió instrucción posterior a la educación primaria (secundaria, escuela técnica o comercial); 0.6% tiene instrucción superior (INEGI, 2000). El alto porcentaje de población que sabe leer y escribir se debe más a la edad escolar que al grado promedio de escolaridad, pues para la localidad éste alcanza 2.6, es decir el segundo año y medio de primaria. Actualmente las cifras han variado más en función del aumento de la población en edad escolar de entre 6 y 14 años que saben leer y escribir (80.0%), mientras que el analfabetismo ha disminuido relativamente poco (23.7%) y el grado promedio de escolaridad a aumentado a 4.66 (INEGI, 2010).

Es importante mencionar el impacto que ha tenido la escolarización entre la población de Pajapan. Al respecto señalan Chevalier y Buckles (1995:263) que si bien ésta ha tenido un beneficio inmediato en cuanto su utilidad para la realización de todo tipo de transacciones en el mercado y con la burocracia del gobierno, también ha jugado un papel como agente de asimilación cultural<sup>22</sup> de la población indígena. Para estos autores ha sido determinante la relación que tiene el nivel de escolarización y la disminución de hablantes de la lengua local, además de haber contribuido a la transformación de las relaciones familiares y de valores. Lo cual tiene importantes repercusiones en la alimentación y cómo se lleva a cabo en función de la trasmisión y adquisición del saber alimentario y el aumento en los índices de escolaridad de las mujeres.

---

<sup>22</sup> Señalan Lazos y Paré (2000:152) que la escuela después de la tierra ha sido una de las principales reivindicaciones para los indígenas y sin embargo ha representado al mismo tiempo un pilar fundamental en el proceso de integración de los pueblos indios a la nación, en el sentido del no reconocimiento de la riqueza cultural. El papel de los maestros en relación con la conservación de la diversidad cultural ha sido más una base de apoyo para las tareas integracionistas que un puntal de las reivindicaciones de las identidades étnicas.



Escuela Secundaria Técnica Industrial No 83

## La vivienda

Trabajos anteriores (García de León, 1976:127-128) describen el predominio del tipo de vivienda tradicional, cuya construcción consistía en una habitación con paredes de madera y techo de zacate, la cocina siempre estaba aparte y se construía de paredes de barro y también techo de zacate.



Vivienda tradicional en Pajapan

Podemos advertir que este tipo de vivienda ya no es predominante. En Pajapan se observa una transformación del espacio habitacional. Un aspecto notorio son las cocinas, aunque la mayor parte de las viviendas la siguen conservando

como un espacio aparte. En las construcciones nuevas ya no se construye el tapanco que servía de troje para almacenar el maíz, pues los materiales modernos de construcción<sup>23</sup> han influido en su diseño. Las paredes de tabique, piso de cemento y techo de lámina no permiten el uso de este espacio como antes se hacía.

Las cocinas construidas con estos materiales deben ser más abiertas debido a que requieren de mayor ventilación, lo que ha desvirtuado su diseño.

El solar dedicado comúnmente a la cría de animales y al cultivo de plantas comestibles para el consumo familiar empieza a ser transformado en jardín. La incorporación de las familias a programas gubernamentales como Progresá, ahora Oportunidades, ha provocado que éstas se diferencien unas de otras, a partir de haber cercado el solar con malla ciclónica, exigencia del programa. Esto además de generar las subdivisiones del terreno, inclusive de un mismo grupo doméstico, propicia su uso como jardín para cultivos de ornato.

Como ya se mencionó en el pueblo hay un total de 2,291 viviendas, de las cuales 84.9% cuentan con luz eléctrica, 85.3% con agua entubada en el predio, mientras que un poco más de la mitad, 59.0%, cuenta con drenaje sanitario. En contraste con el porcentaje de estos servicios que se tenía hace una década, actualmente el 93.2% de las viviendas ya tienen luz eléctrica, agua entubada 86.2% y el drenaje sanitario 87.3% (INEGI, 2010). Por lo que se puede observar una mejora en la dotación de estos servicios en las viviendas.

Un aspecto distintivo de la forma de vida en Pajapan es la utilización de la leña como combustible en los fogones. Según datos censales, sólo 7.3% de la población consume gas butano. No obstante la preferencia por la leña, el uso de gas como combustible utilizado principalmente para cocinar empieza a ser más usual. En Pajapan el camión que reparte los cilindros de gas viene de Minatitlán y antes entraba al pueblo una vez por mes, mientras que ahora lo hace dos o tres veces por semana. Las personas dicen que el uso del gas para cocinar cambia el sabor a la comida y es peligroso, por lo que se puede pensar

---

<sup>23</sup> Antes en Pajapan los materiales de construcción como el cemento y el tabique eran traídos desde Minatitlán. Ahora se ha instalado en el pueblo una fábrica de blocks para la construcción, por lo que empieza a ser notorio el reemplazo de los materiales locales, además de diseños modernos que no contemplan espacios tradicionales como el tapanco, donde se almacenaba el maíz, o la ubicación de la cocina como un espacio aparte, debido principalmente al fogón (recorrido de observación de campo Pajapan, junio de 2001).

que la utilización de este combustible en sustitución de la leña no es por gusto. Incluso señalan que la leña es más difícil de conseguir, por lo que el gas o la conversión del fogón por una estufa Lorena<sup>24</sup> resulta alternativo.



Estufa Lorena

Otros datos que complementan a los anteriores se refieren a la disposición de bienes y tecnologías en las viviendas como son: el automóvil 6.2% de las viviendas, refrigerador 47.1%, televisor 69.7%, lavadora 20.3%, computadora 4.2%, radio 56.8%, teléfono fijo 8.0%, teléfono celular 20.7% e Internet 0.7% (INEGI, 2010). Con lo que se puede comprender las modificaciones del espacio doméstico, pues se requiere de otros lugares que no existían en las viviendas tradicionales. Los datos anteriores en conjunto también están indicando el grado de urbanización de la población.

### **Costumbres alimenticias**

En Pajapan es costumbre comer dos veces al día; por la mañana y por la tarde, la cena no se acostumbra. Sin embargo, con base en la observación se puede afirmar que por la noche sigue siendo importante para la convivencia familiar tomar café con pan o bien se fríe plátano y camote que se acompaña

---

<sup>24</sup> La estufa Lorena (construida de lodo y arena) es una tecnología ecológica, mediante la cual se utiliza eficientemente la leña.

igualmente con café negro. Si se trabaja en el campo antes de salir se toma café y se lleva comida para calentar. Antes se acostumbraba llevar a las labores alfajores, una especie de dulce hecho con pinole y miel.

La alimentación ha cambiado como consecuencia de la forma de vida actual; ritmos y contenidos ya no son los mismos. Como ya se ha señalado, la variedad de alimentos que se obtenía por recolección de áreas naturales y de las milpas es actualmente difícil de obtenerlos, lo que ha empobrecido la dieta. La comida cotidiana consiste en alguno de los siguientes alimentos que suelen acompañarse con tortillas hechas a mano: frijoles en caldo, arroz sancochado, quelite en caldo, mole de masa con ejotes, huevos cocidos, estrellados o en caldo de tomate de rancho, caldo de res con arroz, pollo asado a la brasa, tamales de chipile, sopa de pasta, pescado y ostiones. Las bebidas de uso diario son el café negro solo, café negro con *patolote*, café pinol (hecho de maíz), el agua con saborizante artificial (kool-aid) o de fruta y el consumo cada vez mayor de refrescos y cerveza. Al respecto de las bebidas tradicionales, dice García de León (1976) que prácticamente se ha perdido la costumbre de preparar *tepache*, que se elabora a partir de la fermentación de cáscaras de piña y panela (piloncillo). Cabe decir que en Pajapan la forma de endulzar los alimentos era con miel o bien con la panela, que se elaboraba artesanalmente en el pueblo. El aguardiente de caña de producción local era muy conocido debido a que en su preparación se ponían hierbas de quelite o albahacar.

Queda un trapiche en el pueblo que produce jugo de caña en pequeñas cantidades, utilizado para endulzar el *pozol* (bebida ofrecida en las mayordomías). La panela ha sido sustituida por el azúcar refinado y el aguardiente se compra fuera del pueblo.



El trapiche

Para cada evento social se tiene una forma especial de preparar los alimentos: comidas festivas para bodas, quince años, novenarios, eventos inaugurales y familiares. La representación más fiel alrededor del quehacer gastronómico son las mayordomías, por tener profundas connotaciones religiosas. La comunidad entera participa en forma voluntaria. Las mujeres llamadas tabaleras son las conocedoras de los alimentos adecuados para cada festividad. Los hombres participan acondicionando el fogón, sacrificando a las reses, cerdos y moviendo los objetos pesados; los niños son participantes pasivos; las niñas desde temprana edad aprenden a palmear las tortillas, atizar el fogón y son iniciadas en el conocimiento de los secretos culinarios a través de la trasmisión oral y de generación en generación (Arias, 1999).

### **Salud y asistencia alimentaria**

La comunidad cuenta con una clínica de Salud Rural de la Secretaría de Salud, a través de la Jurisdicción Sanitaria 11 de Coatzacoalcos. A cargo de ésta se encuentra un médico de base, un pasante en medicina y una enfermera, además de la Brigada Universitaria en Servicio Social de la Universidad

Veracruzana, cuyos estudiantes en nutrición, trabajo social, enfermería, odontología y clínica química desarrollan actividades de apoyo. La clínica se limita a la atención del primer nivel, es decir, la consulta familiar; en casos en los que se requiere del segundo y tercer nivel, es decir, de especialidad y hospitalización son canalizados a instituciones cercanas a través del DIF de la localidad. Actualmente el DIF está trabajando con la comisión de salud del municipio para atender a la población de escasos recursos mediante el apoyo de viáticos y traslados a los hospitales regionales. Otra función que realiza la clínica es la impartición de cursos y pláticas a grupos de mujeres sobre temas relacionados con el cuidado de la salud y la nutrición.



Clínica de Salud en Pajapan

Con base en los datos reportados semanalmente por la clínica de salud en el periodo de febrero de 1998 a febrero de 1999 y reportados en el Diagnóstico Situacional de la Localidad de Pajapan, a cargo del médico en turno, doctor Luna Vargas, encargado de la clínica, las principales causas de enfermedad para ese lapso fueron:

### PRINCIPALES ENFERMEDADES EN PAJAPAN

ENFERMEDAD	F. RELATIVA	F. ABSOLUTA
PARÁSITOS	65	5%
AMIBAS	198	14%
GRIPE	845	62%
INFECCIÓN DEL OÍDO	38	3%
TBP	12	0.8%
NEUMONÍA	45	3.2%
SARNA	5	0.3%
FLUJO VAGINAL	85	6.2%
DERMATITIS	14	1%
ERISPELA	7	0.5%
DIABETES	14	1%
CONJUNTIVITIS	3	0.2%
HTA	15	1.1%
PAROTIDITIS	3	0.2%
CIRROSIS	1	0.1%
HEPATITIS	6	0.4%
DISPLASIA	8	0.5%
TOTAL	1384	100%

Fuente: Diagnóstico Situacional de Pajapan, 1998-1999. Clínica de Salud, S.S.A.

El considerable número de infecciones respiratorias (62%) son atribuidas por el mismo médico, quien reporta los datos, a la constante variación en el clima; la mayor parte del año llueve y durante los meses de invierno ocasionalmente baja la temperatura y hay fuertes vientos debido a los nortes. Señala el médico que a pesar de ello la gente no acostumbra cubrirse, lo que origina constantes infecciones respiratorias.

Por otro lado, las principales causas de tan alto porcentaje de enfermedades gastrointestinales las atribuye a la falta de precauciones higiénicas, tanto en el momento de preparar los alimentos como al momento de consumirlos. Para el médico de la clínica todavía no es posible erradicar de la población la práctica del fecalismo al aire libre y a ras del suelo, además que a este problema se



suma la libre deambulaci3n de gallinas, cerdos, perros, patos por casas y calles.<sup>25</sup>

Las principales causas de mortalidad seg3n datos obtenidos del registro civil del municipio de Pajapan fueron:

#### PRINCIPALES CAUSAS DE MORTALIDAD

CAUSAS DE MORTALIDAD	F. ABSOLUTA	F. RELATIVA
SEPTICEMIA	2	9%
SANGRADO DE TUBO DIGESTIVO	1	4.3%
HIPOTERMIA	1	4.3%
FALLA ORGÁNICA GENERALIZADA	6	26%
SHOCK SÉPTICO	3	13%
ALZHEIMER	1	4.3%
ACIDOSIS RESPIRATORIA	1	4.3%
SHOCK HIPOVULÉMICO	2	9%
INFARTO AGUDO AL MIOCARDIO	1	4.3%
PARO CARDIORRESPIRATORIO	1	4.3%
ANOXIA POR AHORCADURA	2	8.6%
COAGULACIÓN INTRAVASCULAR	1	4.3%
ALCALOSIS RESPIRATORIA	1	4.3%
TOTAL	23	100%

Fuente: Diagn3stico Situacional de Pajapan, 1998-1999. Cl3nica de Salud. S.S.A.

Es importante seÑalar, para el inter3s del presente estudio, que el considerable n3mero de muertes por falla orgánica generalizada y shock séptico, refiere el doctor Luna Vargas, encargado de la cl3nica, se deben a los problemas derivados de la vejez y la desnutrici3n.

No obstante, que los problemas de salud est3n relacionados con la desnutrici3n en la mayor3a de casos. El diagn3stico sobre el estado nutricional

<sup>25</sup> La libre deambulaci3n de animales dom3sticos, principalmente cerdos, ha significado un grave problema debido a la resistencia de la poblaci3n para criarlos en encierro, pues ello significa un gasto adicional para su alimentaci3n y la construcci3n del chiquero. El ejemplo de proyectos que llevan a cabo las comunidades, como el de Ocozotepec, todav3a est3n lejos del alcance de toda la poblaci3n.

en niños menores de un año y de uno a cuatro años elaborado por la clínica para el periodo 2002<sup>26</sup> arrojó los siguientes datos:

#### **ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑOS MENORES DE 1 AÑO**

Estado nutricional	Menores de 1 año	%
Desnutrición	74	72.5
Desnutrición leve	16	15.5
Desnutrición moderada	9	9.0
Desnutrición severa	2	2.0
Sobrepeso	1	1.0
Total	102	100

#### **ESTADO NUTRICIONAL DE NIÑOS DE 1 a 4 AÑOS**

Estado nutricional	De 1 a 4 años	%
Desnutrición	246	55.0
Desnutrición leve	120	27.0
Desnutrición moderada	69	15.0
Desnutrición severa	12	2.7
Sobrepeso	1	0.3
Total	448	100

Dados los problemas nutricionales detectados en Pajapan, principalmente en la población infantil, se llevan a cabo diversos programas de asistencia alimentaria, cuya adscripción está relacionada con la presencia en las familias de niños con problemas nutricionales. De acuerdo a la información del DIF (Desarrollo Integral de la Familia), institución encargada de llevar a cabo dichos programas. Éstos cubren poco menos de 10% de las familias (510), con campañas como el PASAF (Programa de Asistencia Alimentaría a las Familias), cuya despensa consiste en productos básicos, los cuales se proporciona a un reducido costo. Hay cocinas rústicas y comunitarias de

<sup>26</sup> Los datos sobre el estado nutricional se tomo de una muestra de 550 niños que acudían a consulta externa en la clínica de salud ,Diagnóstico situacional de la localidad de Pajapan, Médicos en servicio social 2002

(Unicef) y Programa de Leche U.H.T. Productos a Bajo Costo funciona por convenios con comerciantes mayoristas, quienes hacen llegar los productos a la comunidad. Con base en lo observado, se puede decir que la mayoría de estos productos son de baja calidad.

### **Medios de producción**

El agotamiento del modelo de agricultura de autoconsumo y la monetarización de la economía, debido a la concentración de la tierra por la ganadería, hizo surgir en la comunidad la especialización del trabajo y con ello los diversos oficios y ocupaciones que actualmente existen en Pajapan. El carácter comunal del trabajo y de la tierra que permitían la cooperación entre las familias en forma de “ayuda mutua” basada en la reciprocidad ha dejado paso a una organización del trabajo basada en el salario.

Daltabuit (1992:92) dice que el acceso desigual a los medios de producción es la base para la diferenciación social en las sociedades campesinas y por lo tanto el nivel socioeconómico de un hogar varía de acuerdo a las diferentes estrategias para adquirir recursos. Al mismo tiempo se ven afectadas por su estructura y tamaño, lo que determina la carga de trabajo de sus miembros y el acceso a los medios de producción (tierra y ganado) y al trabajo asalariado. En Pajapan el acceso a los medios de producción y al trabajo en el que se combinan varias actividades sigue siendo el factor más importante de diferenciación social y es al mismo tiempo un factor determinante en la forma como las familias se abastecen de alimentos.

Para Chevalier y Buckles (1995:47) los hogares de Pajapan pueden clasificarse en tres categorías económicas, con base en el perfil ocupacional, la propiedad de la tierra y de ganado así como de las actividades económicas complementarias:

- 1) Hogares con economía de subsistencia y trabajo asalariado. Estos hogares combinan la economía de subsistencia (cultivo de maíz, frijol y cría de animales) con el trabajo asalariado (rural o urbano), o viven de una de estas dos actividades, tienen menos de cinco cabezas de ganado. Representan 47% del total.

- 2) Hogares con producción de mercancías en pequeña escala. Las cuales derivan sus ingresos de una de las siguientes actividades, o de la combinación de éstas: la cría de ganado en pequeña escala (menos de 25 cabezas), agricultura para la venta, oficios (carpintería, panadería, mecánica), pequeño comercio (compran y venden fruta, verdura, pan, pescado, mariscos, aves, cerdos, cerveza, ropa y alimentos preparados por lo menos dos veces por semana); estos representan 47% del total.
- 3) Hogares que disponen de un capital invertido en más de 25 cabezas de ganado y en negocios como tiendas, taxis, cuartos para rentar. Representan 6% del total.

Si bien estas categorías siguen vigentes, casi una década y media después se puede encontrar que hay un incremento de población que no tiene tierra ni ganado y que en el caso de desarrollar actividades sólo obtienen un salario mínimo mensual. Un porcentaje importante de la población realiza trabajo en diversos oficios y trabajos por su cuenta, así como personas que ya no se dedican a las actividades agrícolas.

De acuerdo con los datos censales (INEGI, 2010) los sectores secundario y terciario están teniendo un mayor incremento en cuanto a población económicamente activa (PEA). De las 3,047 personas que representa 36.12 % de la población, 17.9 % desarrolla sus actividades económicas en el sector secundario, 34.1 % en el sector terciario, mientras que 47.9 % lo hace en el sector primario como jornaleros y peones. No obstante que las actividades primarias siguen siendo en las que se ocupan la mayoría de la población económicamente activa, lo realizan como trabajo asalariado, es decir no necesariamente en sus parcelas. Casi una tercera parte de la población económicamente activa realiza diversas actividades por su cuenta o de autoempleo. Como ya se ha mencionado, la crisis del modelo productivo ha obligado a los campesinos sin tierra a recurrir a la pesca como alternativa económica y de autosubsistencia. Aunque esta actividad no figura en los datos del censo representa la fuente de trabajo y de ingreso económico más importante para una parte de la población<sup>27</sup>. Un aspecto visible en el pueblo

---

<sup>27</sup> Es importante comentar que en la última década han empezado a aparecer en el pueblo personas indigentes que deambulan por el pueblo.

es el incremento de pequeñas tiendas, negocios familiares ubicados en el mismo domicilio, donde se vende fruta, verduras y algunos productos de elaboración propia, además de que pocas cuentan con molino de maíz. Igualmente el incremento de cervecerías, así como pequeños locales que abren por la tarde-noche y ofrecen antojitos.

En el pueblo se desarrollan diversas ocupaciones y oficios como son taxista, mozo, tendero, albañil, comerciantes ambulantes, etc.

### **Organización del trabajo**

La organización para el trabajo se desarrolla básicamente a partir de las relaciones de parentesco, donde la familia constituye la unidad básica de producción. Para Verónica Vázquez (1995), quien analizó el papel de las mujeres en el proceso de ganaderización en Pajapan, la organización para el trabajo es inseparable de las relaciones que se establecen en la unidad doméstica, donde los lazos conyugales funcionan al mismo tiempo como relaciones de producción. La herencia de los bienes, en especial la tierra y el ganado, se da a través de la filiación con un grupo doméstico patrilineal, en el que hombres y mujeres tienen acceso a la tierra, sólo que de manera diferenciada dada la patrilocalidad. Ésta consiste en que los hombres adquieren mayores beneficios en cuanto autoridad, acceso a la tierra y a los bienes por el hecho de vivir en el mismo lugar a lo largo de su ciclo de vida, en tanto las mujeres pierden el derecho a la propiedad paterna cuando se casan. El jefe de familia regula el acceso a la tierra y a los bienes y tiene derecho de usar la fuerza de trabajo de la familia. Al morir éste, los bienes, la casa y parcela pasan al hijo varón más joven, quien se encarga de su madre y del funeral de su padre, mientras que los demás hijos varones obtienen ayuda para construir su casa y las mujeres sólo recibirán como herencia los artículos de cocina de su madre.

## Organización política

En Pajapan como cabecera del municipio se encuentra el H. ayuntamiento constitucional, en el que las autoridades municipales están representadas de la siguiente manera:

### H. AYUNTAMIENTO DE PAJAPAN.



La estructura política actual es relativamente reciente. En el pasado se mantuvo una relación estrecha entre política y religión representada por el bastón de mando, que simbolizaba la autoridad que detentaban los principales de la iglesia y del ayuntamiento. El bastón pasaba de manos del ayuntamiento a manos de la iglesia en la semana santa. Esta estructura predominó hasta mediados de los años treinta, momento en el cual no existía en la comunidad una lucha interna que condicionara el acceso a las estructuras formales de poder, como se dio más tarde entre ganaderos y campesinos. El principio fundamental para llegar a los cargos políticos y religiosos fue el estatus, donde la edad, el sexo y el prestigio eran primordiales. La prestación de servicios, a partir del desprendimiento de bienes en fiestas religiosas, era la principal fuente de prestigio y este era acumulado fundamentalmente por los mayordomos, quienes destacaban por su vocación de servicio y adquirían la experiencia necesaria para llevar a cabo los asuntos públicos de la comunidad. La participación de las mujeres en los asuntos públicos era más bien rara y se reducía a la socialización de la información entre los miembros de la familia. Los jóvenes ocupaban puestos menores como *topiles*, campaneros o policías a

partir de los cuales obtenían experiencia para el futuro desempeño de cargos superiores.

Actualmente la elección de los cargos políticos se realiza mediante la postulación o competencia de candidatos de los partidos políticos y a partir de la votación ciudadana, donde los intereses políticos y económicos siempre están presentes.

### **La organización religiosa**

En contraste con la década anterior cuando la mayoría de las personas en Pajapan practicaban el culto católico y apenas 12% (censo de 1990 en Lazos y Paré, 2000:133) de la población profesaba alguna religión protestante, en la actualidad el avance de estas últimas ha sido notorio, de acuerdo con datos del último censo (INEGI, 2010). Así, 50% sigue practicando el culto católico, mientras 25% ya lo hace en alguna de las ocho iglesias protestantes presentes en la comunidad: Testigos de Jehová, Pentecostés, Sálem, Evangélica Presbiteriana, Betania y otras, cuyo culto, valores y creencias pueden estar influyendo en las prácticas relacionadas con la alimentación. Un ejemplo de ello es la prohibición del consumo de la sangre del bovino en la festividad de la mayordomía de San Juan de Dios.<sup>28</sup> Sin embargo, la organización de las fiestas católicas sigue dominando la atención de los pajapeños, a pesar de que una parte importante de la población participa sólo como observadora. La iglesia católica está situada en el centro del pueblo y permanece cerrada la mayor parte del año, abre los días de fiesta religiosa, cuando se celebra alguna misa y cuando los feligreses llevan velas a sus santos de devoción e incluso cuando la temporada de lluvias se acerca hacen oraciones para pedir que haya lluvia y tengan buenas cosechas.

La fiesta más importante en la comunidad es la del santo patrono del pueblo, San Juan de Dios, celebrada el 8 de marzo. Durante esta fiesta llegan a Pajapan una gran cantidad de personas de diferentes localidades. Con este motivo se organizan carreras de caballos, toreadas, eventos y bailes populares

---

<sup>28</sup> Tradicionalmente para la mayordomía de San Juan de Dios, celebrada antes de la preparación de las tierras para el ciclo de verano, se acostumbra la matanza de una o varias reses donadas por el mayordomo, mismas que se preparan en caldo o barbacoa, y en cuyas preparaciones siempre se utiliza la sangre. Para la mayordomía de 2002 la sangre fue desechada, argumentando que era pecado consumirla.

por las noches. La mayordomía de San Antonio de Padua se celebra el 13 de junio. Para el día de muertos se llevan a cabo preparativos desde cuatro días antes. En julio se realiza una peregrinación a Catemaco, en honor a la virgen del Carmen; es una de las más importantes que se realizan en Pajapan y dura varios días.

**Cuadro 1. Calendario festivo religioso de Pajapan**

<b>Mes</b>	<b>Día</b>	<b>Festividad</b>
Febrero	2	La Virgen de la Candelaria
Marzo	8	La mayordomía de San Juan de Dios, (es la fiesta más importante)
Mayo	12	San Isidro
Junio	13	Mayordomía de San Antonio de Padua, (segunda en importancia)
Junio	27	Corazón de Jesús
Junio	29	San Pedro y San Pablo
Julio	12	La Virgen del Carmen (Peregrinación a Catemaco)
Agosto	15	Santa Cecilia
Octubre- Noviembre	30-3	Todos los santos (días de muertos)
Diciembre	16-24	Posadas de fin de año
Diciembre	31	Cabo de año



## **Capítulo IV. PRÁCTICAS ALIMENTARIAS FAMILIARES Y COMUNITARIAS: CAMBIOS EN EL RÉGIMEN ALIMENTARIO**

Este capítulo está integrado de dos partes. En la primera se trata de conocer la dinámica de las diferentes prácticas alimentarias que realizan las familias; en la segunda se busca reconstruir la historia colectiva en torno a los procesos alimentarios con base en un conjunto de factores e irrupciones en la vida comunitaria, bajo cuyas circunstancias se han introducido modificaciones en la alimentación, destacando los elementos que han propiciado los cambios.

En las sociedades urbanas factores como el manejo y procesamiento industrial de los alimentos, la introducción de tecnología en el espacio doméstico culinario, la nueva valoración del tiempo y de los ritmos sociales, la generalización del trabajo femenino y la difusión de información sobre la alimentación y la nutrición, parecen destacarse como determinantes en la aceleración de las modificaciones en la alimentación cotidiana y tienden a convertirse en importantes precursores con capacidad de orientar el sistema alimentario y en consecuencia la cultura alimentaria. Cabe preguntarse ¿cuáles son los factores del cambio y cómo están orientando la alimentación en los espacios rurales?

El sistema alimentario de un grupo social determinado es una realidad en la cual el conjunto de comportamientos y prácticas fluyen al compás y en la dirección del orden económico y social, y toman sentido en el contexto del cual forman parte, pero también muestran su singularidad, es decir, la cultura alimentaria.

Las tres últimas décadas han representado para el campo y las sociedades que en este espacio conviven y se reproducen profundos cambios y transformaciones como consecuencia de la penetración de las relaciones capitalistas de producción y de intercambio, así como por la introducción de nuevas formas culturales y de trabajo.

El aspecto más visible de estos cambios ha sido la dotación de infraestructura en servicios y comunicaciones que han dado lugar a una compleja relación de formas productivas, sociales y culturales exigidos casi siempre por una nueva dependencia con el mercado (Pradilla, 2002). Sin

embargo, éstos no se han dado en forma generalizada, sino principalmente en aquellos pueblos rurales en los que por su localización en zonas de mayor desarrollo se convirtieron en puntos de comercialización de insumos y productos.

Señala Pradilla (*ibid.*) que la penetración del capitalismo en el mundo rural lejos de haber terminado con la relación desigual entre la ciudad y el campo la ha profundizado. La aparente mejora se relaciona con las exigencias del mercado que requiere de la circulación del excedente. En casos extremos la integración se ha dado a través de diversos procesos de descomposición económica y social, como el narcotráfico y la migración, asegura.

Las sociedades rurales se han visto insertas en las últimas décadas en acelerados procesos de cambio en los que la urbanización las está transformando radicalmente. Los pueblos rurales por pequeños, aislados y pobres que sean sufren de la penetración de los productos industriales y es a través del comercio que se les ha integrado al mercado del consumo, dejando de producir sus vestidos, utensilios domésticos, alimentos, etc., convirtiéndose parte de la población en empleados o comerciantes por su propia cuenta (*ibid.*). Los cambios registrados, entre ellos los alimentarios, parecen ser bastante rápidos debido a su inserción y la forma como están ocurriendo.

Estos acelerados procesos de transformación de los espacios rurales han llevado a pensar la validez de lo “rural” como objeto de estudio. Esta “nueva realidad” en el campo ha desatado una importante discusión de la que me interesa destacar algunos puntos útiles para entender los cambios alimentarios a los que me referiré más adelante.

### **De lo rural a lo urbano**

Los acelerados cambios y transformaciones de los espacios en el campo y sus pobladores durante las últimas décadas han llevado a repensar la validez de lo “rural” y su vigencia. La “nueva realidad rural” implica que ahora coexisten en un mismo espacio estilos y formas tanto rurales como urbanas, en el que los aspectos distintivos de lo rural se encuentran en proceso de transición, hacia formas híbridas en las que empieza a dominar un estilo moderno-urbano y donde todavía no es posible dar por hecho la desaparición de lo rural.

Es este el escenario donde se sitúan los cambios en la alimentación en Pajapan. Esta comunidad se encuentra posiblemente en una transición de las formas y de los valores basados en la cultura rural, cuyo sustento fueron la agricultura y sus correspondientes formas comunitarias de convivencia, hacia otras más heterogéneas en las que, sin embargo, es posible encontrar valores y comportamientos propios de la cultura original conviviendo con modos de vida identificados como urbanos.

A lo rural se le ha relacionado de manera estigmatizada con la naturaleza, con el espacio desordenado, con los subordinados, con una forma de vida despreciada e inferior, con la desigualdad y el atraso, de manera que la superación de ese atraso radica en la especialización de las ocupaciones, es decir, en la posibilidad de desligarse principalmente de las actividades de producción de alimentos, cuya posibilidad se encuentra en la ciudad, que es el ideal de la civilización, el espacio donde se despliega la cultura, el orden, la administración y el progreso (Ladrón de Guevara, 2002).

Para Llambí (1996) y Pradilla (2002) lo rural en el discurso de las ciencias sociales se ha vinculado a tres fenómenos fundamentalmente:

- a) La baja densidad demográfica y un patrón de asentamiento disperso.
- b) El predominio de la agricultura y otras actividades primarias en la estructura productiva de una localidad o región.
- c) Patrones culturales o estilos de vida diferentes a los de los centros urbanos.

Las transformaciones experimentadas en las últimas décadas en los espacios rurales son sin duda las de mayor trascendencia, éstas se han identificado concretamente como procesos resultantes de la extensión de la producción industrial y su relación asalariada en el campo, así como de las políticas de bienestar, expansión de servicios, vías de comunicación y centros de educación que han modificado paulatinamente prácticas, valores y necesidades de los habitantes rurales. El acceso a los medios de comunicación, la aparición de nuevas opciones laborales y la posibilidad de adquirir en los mismos poblados muchos bienes de consumo que fabrica la industria, han sido determinantes en lo que ahora entendemos por lo rural (Estrada, 2002:29).

En las expresiones culturales lo tradicional se combina con lo nuevo, dando lugar a formas particulares que no son ni lo uno ni lo otro. Aparecen nuevas y diversas manifestaciones ideológicas, religiones que se adecuan o cuestionan valores y prácticas de la cultura tradicional, la música empieza a ser sustituida por expresiones modernas promovida por los medios de comunicación, radio y televisión, siendo los jóvenes sus principales receptores. Los ritmos y los tiempos del trabajo asalariado terminan imponiéndose a los ritmos del trabajo en el campo del que se depende cada vez menos, en la alimentación los horarios de las comidas se ajustan más a los horarios escolares y de las jornadas laborales que a los jornales del campo, el abasto y la preparación de alimentos dependen en mayor medida del ingreso que determina el acceso a los alimentos existentes en el mercado. El resultado son modos de vida cambiantes, diferentes a la concepción tradicional del pueblerino pero también al del urbano, el futuro deja de estar asociado a la actividad agrícola y se sitúa en la dinámica que impone la ciudad y el consumo (*ibid.*). Lo urbano y la urbanización es el contexto en el que se desarrollan los demás procesos, es el elemento “organizador” de la transformación rural. Es la nueva realidad.

Para la comprensión de esta “nueva realidad”<sup>29</sup> en el espacio rural, Llambí (*op. cit.*) identifica tres componentes principales:

- a) Un acelerado proceso de contraurbanización o suburbanización como consecuencia de un mayor consumo de los espacios rurales por las industrias de la construcción, turísticas, recreacionales y ambientales.
- b) Una profunda transformación de las actuales actividades primarias al incrementarse los empleos en el sector secundario y terciario.
- c) Los patrones culturales y estilos de vida rurales son frecuentemente percibidos como “atrasados”, y están siendo transformados ante el avance de los valores vinculados a la modernidad o estilos de vida urbanos.

La discusión en torno al reconocimiento de esta nueva realidad ha llevado a dos posiciones. Por un lado los que sostienen que son los cambios producto de

---

<sup>29</sup> La discusión sobre la “nueva realidad” rural surge ante al reconocimiento de ésta en el espacio rural europeo y su transformación a partir de los acuerdos comerciales de la Comunidad Europea (Llambí, 1996).

una nueva situación estructural, económica, social y política en el campo. Y por otro quienes sustentan que ante los cambios experimentados lo “rural” pierde utilidad y vigencia y en su lugar otros conceptos como “nueva rusticidad”, “nueva ruralidad” o “la ruralidad” dan una mejor respuesta a lo que actualmente es lo rural. Ambas posiciones consideran que los nuevos componentes rurales se dan en el contexto de acelerados procesos de urbanización.

Además están aquellos que sostienen que se trata más de un estadio en el proceso de desarrollo del capitalismo y que en el mundo ha implicado la destrucción formal o real de las formas y relaciones precapitalistas en la producción agraria, la pérdida de la población campesina y el avance de la urbanización. Se trata, desde este punto de vista, de una fase en la que se está ante la desaparición de la población del campo como campesinado (Pradilla, *op. cit.*).

Se puede estar en parte de acuerdo con ambas explicaciones, sin embargo lo que importa es poder reconocer y explicar lo verdaderamente nuevo en este proceso, cómo se está desarrollando, a qué combinaciones ha llevado, qué relaciones se han establecido, qué se pierde y qué se gana. No obstante, desde mi punto de vista, lo rural debe seguir constituyendo un foco de análisis en el que en todo caso se deben incluir los nuevos procesos y los nuevos actores, de manera que su vigencia queda plenamente justificada.

Es importante considerar que a diferencia de fases anteriores la escala y la rapidez con la que están ocurriendo los cambios obliga a considerar el papel de los agentes globales. Sin desconocer que se puede correr el riesgo de privilegiar una explicación que busque enfatizar los aspectos que reconozcan las tendencias homogenizadoras y desconocer los aspectos diferenciadores, es decir, la capacidad de respuesta local, de ahí el tema que nos ocupa, los cambios en la alimentación, son fuente recurrente de observación de las permanencias y transformaciones en una sociedad.

Regresando a nuestro contexto de estudio, y retomando lo antes señalado, diríamos que lo que interesa explicar es sintomático de dicho proceso. En Pajapan se vive un proceso similar al que ocurre en muchos otros lugares, no obstante lo importante es explicar las particularidades con la que estas transformaciones ocurren. Para lograr dicho objetivo, se propone la

observación de dichos cambios en dos ámbitos de la realidad local del lugar de estudio: en las familias y la comunidad, que a continuación se explican.

### **Cambios estructurales y cambios coyunturales**

Con el objetivo de comprender los cambios en la alimentación y el contexto en el que se dan, se propone exponer éstos de acuerdo a un orden que va de lo particular, con base en lo observado en las familias, a lo general, observado en la comunidad. Al respecto, se diferencian entre los cambios estructurales y los coyunturales. Los primeros están relacionados con la producción, sus métodos, técnicas y formas de trabajo. Dentro de éstos se encuentran los efectos en el ambiente que derivan de la aplicación de una forma específica de apropiación y utilización de los recursos naturales. En lo político estos cambios se han reflejado en las formas de propiedad de la tierra, que han desplazado a las anteriores formas de uso y apropiación comunal por aquellas acordes con un modelo agrario de productores y de consumidores fraccionados privados.

Con la parcelación del territorio llevada a cabo desde fines de la década de los setenta se ha visto concretado este objetivo y con ello el surgimiento de intereses individuales por encima de los comunitarios, y donde la ganaderización actuó como proceso económico rector por lo menos desde mediados de los cincuenta, introdujo nuevos procesos de trabajo, métodos productivos y técnicas que alteraron a los anteriores, basados en la agricultura de autoconsumo, así como la organización social de abasto y consumo. Sin embargo, a la crisis de este modelo, visible desde mediados de los ochenta, se sumó el declive de la industria petrolera, manifiesta en una contracción del crecimiento industrial. Ambas contribuyeron estructuralmente a la transformación demográfica y laboral de Pajapan y de otras comunidades indígenas insertas en el contexto y los ritmos de los principales centros de desarrollo regional del sur de Veracruz, como Coatzacoalcos y Minatitlán.

Como respuesta a las necesidades de una creciente población, la demanda de servicios y de infraestructura urbana comenzó a transformar las condiciones de vida de los pobladores de los pueblos rurales. Pajapan como cabecera del municipio cuenta con 8,434 habitantes reportados en el último censo de población (INEGI, 2010); de acuerdo con el criterio demográfico es considerado

como un asentamiento urbano. Otras variables, como el incremento de la población laboral en el sector terciario (comercio y servicios), confirman lo dicho e indican una recomposición de las principales actividades económicas y productivas.

El incremento de población cuyo trabajo ha dejado de girar en torno a las actividades económicas primarias (agricultura, ganadería, pesca y forestal) demuestra la presencia de una sociedad cuya subsistencia depende del trabajo asalariado y del dinero, es decir, de una economía predominantemente monetaria.

Hasta aquí se han señalado aquellos elementos que conforman el contexto de los cambios estructurales. Sin embargo, otras transformaciones surgen como consecuencia de la concreción del sistema económico y social, y se relacionan con la organización política y social, ocurriendo en tiempos y espacios definidos. Estos cambios coyunturales se manifiestan en lo local y tienen fuerte dependencia de presiones extralocales e impactan de forma definitiva el régimen y el patrón de consumo de alimentos. Con ellos aparecen nuevos consumos y consumidores creando una nueva fisonomía de lo rural, donde conviven al mismo tiempo los signos de la modernidad urbana y del consumo con aquellos rasgos distintivos de la cultura original, donde los primeros acaban siendo los dominantes. Estos cambios dan la impresión de que se va más de prisa, son perceptibles de una generación a otra y pueden alcanzar a todos los estratos sociales, aunque en forma diferenciada.

En la comunidad de estudio estos cambios están vinculados con la construcción de la carretera en los setenta y la reciente ampliación de ésta hasta el mar,<sup>30</sup> lo cual ha abierto la expectativa del turismo en la comunidad. El funcionamiento de la línea de transporte público desde los ochenta, la construcción del mercado, políticas gubernamentales de asistencia alimentaria (programas de nutrición y alimentación del DIF y de abasto a través de Liconsa), los programas de educación para la salud y nutrición llevados a cabo por la Secretaría de Salud (SS), a través de la clínica de salud del pueblo, la

---

<sup>30</sup> La ampliación de la carretera hasta el mar se realizó en dos fases. La primera comunicó con la comunidad vecina de San Juan Volador a mediados de los noventa, facilitando la conexión entre ambas poblaciones. Sin embargo, la que mayores expectativas ha abierto es la extensión que llegará hasta el mar, a la comunidad de Jicacal. Con ésta se ha generado la expectativa del turismo. Así en Pajapan ya se están llevando a cabo proyectos turísticos, como un hotel con características ecológicas, y se hacen traslados especiales de turistas a las playas.

ampliación de la cobertura escolar con la construcción de las escuelas, el comercio que ha introducido otros bienes y otros alimentos, la participación de las mujeres en el trabajo fuera de casa, el incremento de las comunidades religiosas y la degradación del ambiente. Estos cambios, aunque constituyen parte de la estructura básica para el funcionamiento de la comunidad, también han contribuido a crear la conciencia de modernización y mejoría, pues la dotación de éstos ubica a Pajapan por encima de otras comunidades indígenas de la Sierra de Santa Marta.

La observación en las familias se centró en los cuatro niveles de análisis propuestos: las formas de abasto, la sociabilidad, el consumo y la ideología alimentaria.

### **Características sociales y prácticas alimentarias de las familias en Pajapan**

Respecto al espacio doméstico y su entorno, señala Gracia (1997) que éste es un sitio privilegiado no sólo para comprender el comportamiento alimentario cotidiano, sus conflictos y estrategias, sino además su reproducción y transformación. No obstante la importancia de éste, hay que considerar la información que ofrece el entorno en tanto producción, circulación y consumo de alimentos, pues en numerosas ocasiones los comportamientos alimentarios extradomésticos se organizan desde la casa. Un ejemplo de ello es la creciente tendencia en la alimentación contemporánea de las comidas realizadas fuera de casa. Para la autora es el espacio doméstico el lugar donde se adquieren gustos y hábitos en materia de alimentación y en el que a través de determinadas relaciones de convivencia, participación y responsabilidad de los miembros del grupo, se proyecta información sobre el sistema alimentario y su reproducción.

Las prácticas alimentarias de abasto, sociabilidad y consumo practicado por las familias tienen consecuencias en el entorno comunitario y a su vez el espacio doméstico se ve afectado por éste. Se puede decir que las decisiones en cuanto lo que se come, a qué hora se come y con quién se come, se dan de alguna manera en el ámbito de la casa. Los ritmos, horarios y ocupaciones de los miembros de la familia, así como la disponibilidad de los alimentos, son



factores externos que influyen en las decisiones al interior del espacio doméstico. Cabe preguntarse cuáles son las características sociales de las familias y en qué forma condicionan las prácticas y los comportamientos en torno a la alimentación

Aun en una comunidad indígena como Pajapan las familias no son grupos homogéneos. Se diferencian por su composición y tamaño, el lugar físico de ubicación de la residencia y están jerarquizadas socialmente según el acceso de sus miembros a la tierra y trabajo y su filiación étnica. Para dar respuesta a las anteriores interrogantes resulta imperante conocer el perfil de las familias, sus características socioeconómicas y demográficas.

Los datos corresponden a un conjunto de 30 familias, en las que la caracterización de las unidades domésticas se realizó con base en los siguientes criterios:

- Organización familiar (tipología de las unidades domésticas: nuclear, esposo-esposa, jefatura femenina y jefatura masculina)
- Tamaño de las familias y ciclo familiar (número de miembros y edades en las que se encuentran tanto padres como hijos)
- Filiación étnica (indígena, mestizo u otro) +Escolaridad de los padres (instrucción escolar formal de los padres)
- Ocupación de los padres (profesional, jornaleros, oficios, autoempleo)
- Características de las viviendas (materiales de construcción y servicios)

Con el fin de tener una referencia comparativa de los datos se cotejan con los reportados por el censo de población a nivel de la localidad (INEGI, 2010).

### **La organización familiar**

Por el tipo de organización familiar<sup>31</sup> se encontró que en el grupo de estudio es predominante la estructura nuclear. Es decir, la familia está organizada con

---

<sup>31</sup> Sin entrar aquí en detalle sobre las discusiones relativas, y en ocasiones contradictorias, de los distintos discursos que abordan el complejo de la familia, la propuesta tipológica que sobre los grupos domésticos hacen los historiadores del grupo de Cambridge, citado por Segalen Martine, consiste en: a) “Sin estructura familiar”, que corresponde a personas que comparten el mismo hogar o personas solas; b) “Simples” corresponde a la célula familiar compuesta de padre, la madre y los hijos o bien del viudo y sus hijos o de la viuda y sus hijos y donde están excluidos cualquier otro pariente; c) “Extensos”, compuesto de la familia simple más parientes ascendentes, descendentes o colaterales, es decir, un jefe o una madre de familia, por un hermano, un sobrino o un nieto, y d) “Múltiples”, en el que cohabitan varias familias emparentadas, también llamadas “polinuclear”. Apunta que el reencuentro entre la antropología, la sociología y la historia ha descubierto que el hecho familiar es universal, mientras que los arreglos de ésta

base en los padres e hijos fundamentalmente; se trata de 70% de las familias. Las unidades domésticas donde convive una pareja de cónyuges sin hijos representan 13.2%. Este tipo de estructura familiar está relacionada con dos situaciones básicas: son parejas jóvenes que al momento de la encuesta no reportan hijos; o son parejas mayores que se encuentran en la etapa final del ciclo familiar, cuando los hijos deciden vivir fuera de la casa paterna. Por otro lado, 10% de los casos se trata de hogares donde vive un hombre mayor solo, sin pareja y sin hijos.

Para las familias con jefatura femenina el censo de población (*ibid.*) reporta 18.6% del total de familias en la localidad de Pajapan. Para este grupo de población, sólo hay un caso. Otro tipo de unidad familiar es donde cohabitan los hermanos mayores sin los padres. En general, se puede decir que los datos se corresponden con los obtenidos por Chevalier y Buckles, quienes reportaron 66% de familias nucleares, 7.8% de parejas viviendo solas, las cuales se encuentran al final o al principio del ciclo familiar, 2.0% de hombres viviendo solteros o bien de hombres mayores o viudos; las unidades domésticas con jefatura femenina la cuantificaron en 3.4% (*ibid.*).

**Cuadro 2.**

**TIPOLOGIA DE LAS UNIDADES DOMÉSTICAS**

Estructura	Núm familias	%
Nuclear	21	70%
Esposo y esposa	4	13.2%
Uniparental- masculino	3	10%
Uniparental- femenino	1	3.4%
Otro	1	3.4%
Total	30	100%

Fuente: encuesta aplicada en la localidad de Pajapan (trabajo de campo, 2002-2003)

---

son muy diversos según las sociedades de que se trate. Segalen, Martine, *Antropología histórica de la familia*, 1992, pp. 42-43.

## **El tamaño de las familias**

Para el tamaño de la unidad doméstica (número de miembros) y el ciclo familiar (edades en las que se encuentran tanto padres como hijos), ver cuadro 3. Las familias con estructura nuclear (66.6%) se diferencian de acuerdo a la edad de los padres. Aquellas en las que las edades fluctúan entre 20 y 40 años tienen hijos en etapas escolares (menores de 12 años) y el número promedio de miembros es de 4.0. Otras en las que los padres son de mayor edad (41 y 70 años) tienen hijos mayores de 12 años e inclusive mayores de 20; éstas suman 40% del total de las familias en estudio y son también las de mayor tamaño, con 6.3 individuos promedio. El tamaño de la familia con jefatura femenina es de 5.0 miembros y la madre tiene una edad de 40 años. En los demás casos se trata de parejas viviendo solas, que como se mencionó se encuentran al principio o al final del ciclo familiar. Por último, hay hombres mayores que por diversas razones se encuentran viviendo solos.

El predominio de familias con estructura doméstica nuclear tiene implicaciones en la manera como se resuelve la alimentación, debido al papel que desempeñan las mujeres en el trabajo de cocinar y de nutrir a todos los miembros de la familia. Se sabe que aún en las sociedades industrializadas el trabajo doméstico de alimentar, esta delegado como una responsabilidad propia de las mujeres y que cubre múltiples actividades tales como la producción, el aprovisionamiento y las compras, almacenaje y la conservación, la preparación y el cocinado, el servicio y el lavado y recogida de utensilios, el reciclaje de sobras, así como tareas de horticultura prestamos e intercambios entre los grupos domésticos (Gracia, 1996:117). No obstante la existencia de otros arreglos familiares en Pajapan; jefatura femenina o jefatura masculina, parejas solas sin hijos y de hombres o mujeres viviendo solos, la comida cotidiana sigue siendo una responsabilidad de las mujeres sobre todo cuando la unidad doméstica se compone de hijos e hijas menores de edad.

**Cuadro 3.**

**TAMAÑO DE LA UNIDAD DOMÉSTICA Y CICLO FAMILIAR**

<b>Tipología</b>	<b>Miembros</b>	<b>Edad-padres</b>	<b>Edad-hijos</b>	<b>Núm de familias</b>	<b>%</b>
Nuclear	4.2	20 a 41	< de 12 años	8	26.6
Nuclear	6.3	40 a 70	< de 20 años	12	40.0
Esposo y esposa	2.0	28 a 55	S/hijos	4	13.5
Uniparental-masculino	1.0	30 a 50	S/hijos	3	10.0
Uniparental-femenino	5.0	40	< de 12 años	1	3.3
Otro	4.0	—	S/hijos	1	3.3
S/datos				1	3.3
Total				30	100

Fuente: encuesta propia aplicada en la localidad de Pajapan

**Filiación étnica de las familias**

En 30% (9) de los casos se trata de familias en las que el padre, la madre o ambos cónyuges son de tipo mestizo originarios de Chicontepec, Minatitlán, San Juan, Mecayapan, Hidalgotitlán, Oaxaca y el puerto de Veracruz, y viven en Pajapan a partir de que contrajeron matrimonio.

**La escolaridad de los padres**

En cuanto a la escolaridad de los padres (ver Cuadro 4) 40% son familias en las que ambos padres no han recibido ningún tipo de instrucción escolar, en 20% ambos padres tienen algún grado de escolaridad, primaria o secundaria, aunque dentro de este rubro se consideró a una pareja de maestros. Las familias en las que sólo el padre tiene algún grado de escolaridad suman 23.4% y se trata siempre de algún grado de educación primaria. Existen también otros casos los que sólo las mujeres tienen algún grado de educación primaria, 13.3% (no se trata de jefaturas femeninas), y finalmente un caso en el

que todos los miembros tienen educación profesional. Por lo que en conjunto tienen educación básica primaria y secundaria aproximadamente 60% de los casos.

**Cuadro 4.**  
**ESCOLARIDAD DE LOS PADRES**

<b>Padres</b>	<b>Nivel escolar</b>	<b>Núm. de familias</b>	<b>%</b>
Con escolaridad ambos padres	Primaria y/o secundaria	6	20
Sin escolaridad ambos padres	Ninguno	12	40
Con escolaridad (padre)	Primaria	7	23.4
Con escolaridad (madre)	Primaria	4	13.3
Otros	Profesional	1	3.3
Total		30	100

Fuente: encuesta propia aplicada en la localidad de Pajapan

Para el INEGI (2010) la población tanto masculina como femenina mayor de 15 años considerada alfabeta alcanza 30%, mientras que la población analfabeta 29.1% y la población con instrucción superior es de 0.06%.

En contraste con el bajo nivel de escolaridad que en general se tiene en el medio rural de nuestro país, en Pajapan el alto porcentaje de población que sabe leer y escribir se debe al grado promedio de escolaridad, es decir, son niños y jóvenes quienes están acudiendo a las escuelas, mientras que sus padres como ya lo vimos son parte del 30% de la población que no recibió ningún tipo de instrucción formal. Como se ha insistido en el cambio alimentario en la comunidad, uno de los elementos que lo generan, está relacionado con la trasmisión y adquisición del saber alimentario y el aumento en los índices de escolaridad de las mujeres (Gracia, 1996:101). Todavía hasta hace relativamente poco tiempo era importante lo que se enseñaba de madres a hijas a partir de la tradición oral, Sin embargo como se analizará más adelante la instrucción formal escolar empieza a tener mayor peso en lo que las nuevas generaciones saben sobre alimentación.

## La ocupación de los padres

Como veremos, el abasto a partir de productos provenientes de las actividades agrícolas están siendo suplantados por los adquiridos en el mercado.

De acuerdo con las distintas categorías de ocupación encontradas en el conjunto de familias de estudio, para los jefes de familia (Cuadro 5a) se pueden agrupar de la siguiente manera: profesionales (médico o maestro), 6.6%; dedicados a las labores del campo, ya sea en la parcela propia o como jornaleros, 23.4%; los que realizan ocupaciones complementarias en diversas actividades (campo, comercio, oficios y la pesca), 53.4%, y los casos de quienes se ocupan en un solo oficio, 6.6% (un ejemplo son los panaderos, trabajo que requiere de tiempo completo). Es importante señalar que aunque casi en 80% de las familias las actividades productivas se relacionan con el campo, éstas han sufrido un desplazamiento hacia otras, principalmente las de autoempleo como el comercio, pues en la mayoría de casos éstas se tienen que complementar con otras distintas a las agrícolas. Habría que agregar que la baja productividad de las parcelas, en su mayoría producción de autosubsistencia, obliga a tener que complementar los ingresos con otras fuentes como la pesca, que se ha convertido en una importante actividad económica para un número creciente de familias y una importante fuente de abasto de alimentos.

Según datos censales (INEGI, 2010) sólo 19.3% de la población económicamente activa realiza sus actividades productivas en el sector primario, mientras el resto se ocupa como asalariados, en el comercio y en diversas actividades por su propia cuenta o de autoempleo. Lo anterior está indicando que el abasto o composición del abasto alimentario de las familias ya no depende de los ingresos provenientes de las actividades primarias sino del salario cuando se tiene trabajo, o del ingreso que se compone de diversas actividades económicas que se realizan complementariamente, dadas las limitantes laborales presentes en las comunidades indígenas.

**Cuadro 5a.**

**OCUPACIÓN DE LOS PADRES (hombres)**

<b>Actividades</b>	<b>Núm. familias</b>	<b>%</b>
Médico o maestro	2	6.6
Campo/jornalero	7	23.4
Campo/comercio, oficio, pesca	16	53.4
Un oficio	2	6.6
S/información	3	10.0
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta propia aplicada en la localidad de Pajapan

Las mujeres (Cuadro 5b) en su mayoría se dedican a las labores del hogar, 66.6%. 18.5% además realiza otra actividad complementaria relacionada con el comercio o productiva en las labores agrícolas, como la cría de animales domésticos en los solares o parcelas, e inclusive participan como promotoras sociales. En tres casos también laboran como docentes.

La permanencia de las mujeres como responsables de las unidades domésticas desarrollando actividades relacionadas con la reproducción, ha permitido la continuidad de las prácticas, valores y comportamientos relacionados con la alimentación. Sin embargo, empieza a tener importancia la participación de las mujeres en otras actividades fuera del hogar, como son aquellas que tienen la función de complementar el ingreso económico desarrolladas en el comercio, así como las relacionadas con programas del gobierno o proyectos académicos que han planteado la importancia de la participación de las mujeres en la vida pública de sus comunidades.

**Cuadro 5b.**  
**OCUPACIÓN DE LAS MADRES**

<b>Actividades</b>	<b>Núm. de familias</b>	<b>%</b>
Hogar	18	66.6
Hogar/campo, Comercio, Promotoras	5	18.5
Maestras	3	11.2
S/información	1	3.7
Total	27	100

Fuente: encuesta propia aplicada en la localidad de Pajapan

### **Características de las viviendas**

En relación con las características de las viviendas 96% de las familias tiene hogar propio, con uno a dos cuartos, 66%; un cuarto para la cocina, 96%; con cuarto para baño, 83.3%; mientras que 6.6% tienen hasta dos cuartos de baño.

El techo de las viviendas está construido de cemento en 30%, de lámina 46.7%. Combinan lámina y zacate 6.6% y sólo zacate 16.6%.

El material del piso es de tierra en 30%; de cemento, 63.3%; cemento y barro, 6.7%. El material de las paredes es de tabique en 66.6%; de bejuco y barro, 16.7%; de madera, 6.7%; madera y lámina, 10%.

99% tiene agua entubada; no tiene drenaje, 90%; 10% tiene fosa séptica. 100% de las viviendas quema la basura debido a la casi inexistencia de la recolección de la misma. Por último, 90% tiene luz eléctrica, mientras una mínima parte, 10%, no tiene ese servicio.

### **Categorización de las familias**

Con base en el tipo de propiedad de la tierra, la ocupación del jefe de familia y la ubicación del domicilio dentro del poblado, se encontraron las siguientes categorías:



- a) En 36.6% de los casos (11 familias) el tipo de tenencia de la tierra pertenece al régimen de propiedad comunal, ejidal o propiedad privada en extensiones que van de 6 a 24 hectáreas y hasta 150. Se dedican a la agricultura comercial, renta de pastos, cría y engorda de ganado, poseen tiendas en el pueblo y tienen ubicado su domicilio en el centro del pueblo.
- b) En 40% de los casos (12 familias) tienen tierra en renta o prestada en áreas de 5 a 1.5 hectáreas, no tienen ganado, combinan el trabajo del campo de sus pequeñas parcelas o como jornaleros con la pesca, el comercio y diversos oficios como carpinteros, albañiles, panaderos. De esta categoría de familias ocho tienen ubicado su domicilio en la orilla del pueblo y cuatro en el centro.
- c) En 23.4% (7 familias) poseen únicamente el terreno urbano donde se ubica la vivienda, entre las actividades que desarrollan están principalmente la pesca que complementan con el trabajo como jornaleros en potreros, y desarrollan oficios como la albañilería. En esta categoría seis familias tienen ubicado su domicilio en la orilla del poblado y una en el centro.

En términos generales se puede decir que sólo un tercio de las familias del estudio tiene acceso a la tierra y al trabajo, mientras que dos terceras partes rentan, tienen prestada la tierra o cuentan únicamente con el solar urbano. Otro aspecto a destacar está relacionado con el uso del suelo, mientras mayor es la extensión de tierra menor es lo que dedican a la producción de productos para el autoconsumo y de manera inversa. Como veremos enseguida, los productos provenientes de las actividades primarias empiezan a ser los menos importantes en el abasto de las familias, debido a ello se han visto en la necesidad de diversificar las fuentes de ingreso económico desarrollando diversos trabajos y oficios que realizan principalmente en el medio urbano. En Pajapan se tiene una clara distribución de la población del orden centro-periferia, más cercana a lo que Castells (1974:262) llama “comunidad urbana” y que define en términos de la especialización y división social del trabajo.

## **El abasto de alimentos: principales actividades productivas**

Como ha sido planteado al inicio del trabajo, el sistema alimentario de una comunidad rural como Pajapan, está relacionado con las actividades productivas que realizan las familias. El abasto de alimentos guarda relación con el acceso y disponibilidad de tierra y trabajo, además de las formas de distribución y redistribución presentes en las prácticas culturales vinculadas con la sociabilidad, intercambio y festividades que son parte de la cultura alimentaria.

Con base en los datos encontrados se describirán las diferentes prácticas productivas, de abasto y de consumo alimentario; agricultura, ganadería, pesca, caza y recolección. Así como otras fuentes de abasto de alimentos como los programas alimentarios del gobierno, el intercambio de alimentos entre las familias y las festividades de donde también se obtienen alimentos.

### **La agricultura**

En Pajapan, la agricultura es la principal actividad productiva vinculada directamente con la producción de alimentos y depende del tipo de propiedad y extensión de tierra dedicada a esta actividad (ver Cuadro 6).

Respecto a la propiedad de la tierra se puede hacer la siguiente categorización: propia, comunal/ejidal, rentada, prestada y urbana. La extensión varía desde grandes extensiones hasta los terrenos urbanos de unos cientos de metros cuadrados. Se puede notar que se realizan dos tipos de agriculturas: la comercial de monocultivo, en la que los principales cultivos locales como frijol, malanga, chile jalapeño, yuca, jícama, camote, caña de azúcar, tomate, cebollín, frutas como mango, sandía, naranja, limón e inclusive hierbas como el acuyo utilizado como condimento, se siembran en mayor o menor medida y como un recurso para obtener un ingreso económico.

Hay que notar que esta agricultura depende de la disponibilidad de tierra que se tenga. Las familias que sólo poseen terreno urbano (familias sin tierra) se ven marginadas de esta actividad económica. Estos productos generalmente están bien cotizados en el mercado, razón por la cual se vende

casi la totalidad de la producción, de manera que los alimentos que llegan a la mesa de las familias son en realidad muy pocos.

El otro tipo de agricultura es la de autoconsumo y se reduce casi exclusivamente al maíz. En este cultivo existen diferencias en cuanto a la extensión que se le dedica: en terrenos grandes de 4 a 16 y más hectáreas, el tipo de propiedad de la tierra es propia, comunal/ejidal, la superficie dedicada al maíz es baja, no mayor de 1.5 hectáreas; mientras que en terrenos menores a 1.0 hectárea, donde la tierra es rentada o prestada, se dedica o bien la totalidad de la superficie o la mitad. En los pequeños terrenos y solares urbanos se cultivan o colectan para el autoconsumo algunos alimentos asociados a la milpa como son quelites, tomatillo y cebollín, que crecen en forma silvestre sobre todo en aquellos terrenos en los que no han sido utilizados los químicos. Las hierbas medicinales y otras alimenticias son otros productos obtenidos en estos espacios para el consumo familiar. Se puede decir que la agricultura ha dejado de proveer considerablemente los alimentos básicos a las familias e inclusive del principal alimento en la dieta como es el maíz.<sup>32</sup>

---

<sup>32</sup> El desabasto de maíz es considerable. De acuerdo con entrevistas realizadas a tres comercializadores de este grano en Pajapan: Conasupo (tienda comunitaria), el señor Macedonio Cruz y un comerciante de Tatahuicapan, durante 2003 se observó que se presentan dos épocas bien marcadas. La mayor comercialización es de marzo a julio (no hay cosecha en la comunidad); se comercializan hasta 13 toneladas semanales que se traen presumiblemente del estado de Sinaloa. Esta cantidad aumenta si consideramos que existen alrededor de 21 molinos de nixtamal de los cuales sólo 17 consumen alrededor de 4.330 kg. semanalmente. En total se estima que semanalmente en época de secas se comercializan alrededor de 17.33 toneladas, lo cual disminuye en temporada de cosecha. Sin embargo, lo preocupante de esta situación es que aun en temporada de cosecha se continúa “importando” maíz de la región de Acayucan, Soteapan (San Pedrito y Soteapan) y de Mecayapan (San Andrés, Chamilpa).

**Cuadro 6. Agricultura**

Tipo de propiedad	Superficie en has	Agricultura comercial	Agricultura autoconsumo	Sup. de maíz has	Espacio producción	Destino producción	Núm. familias	%
Propia	De 4 a 16	Chile jalapeño, frijol, yuca, jícama, malanga, mango, coco, sandía, cebollín	Maíz	De .5 a 1.5	Parcela y solar	Autoconsumo y venta	10	33.3
Comunal y ejidal	De 4 a 150	Plátano, camote, jícama, yuca, mango, naranja, frijol	Maíz	De .5 a 1.0	Parcela y solar	Autoconsumo y venta	4	13.3
Rentada	De .5 a 1.0	Camote y yuca	Maíz	De .5 a 1.0	Parcela	Autoconsumo y venta	2	6.6
Pres-tada	De .5 a 1.5	Yuca, camote, acuyo, sandía, tomate, caña, palma	Maíz	De 1.5 a 5	Parcela	Autoconsumo y venta	7	23.4
Urbana	De 300 a 600 m <sup>2</sup>		Huerto			Autoconsumo	7	23.4
Total							30	100

Fuente: encuesta propia realizada en Pajapan

### La ganadería

El ganado no representa en Pajapan un producto alimentario básico, la carne de los bovinos tiene hasta hoy un uso predominantemente ritual y festivo. Según información obtenida del rastro de la comunidad, se sacrifican para el

consumo local un promedio de dos reses diarias, lo cual representa un bajo consumo de carne si tomamos en cuenta el tamaño de la población.

Para las familias que poseen ganado (46.6%) éste simboliza estatus social y su principal actividad económica, pues el tamaño promedio de sus tierras es mayor de cuatro hectáreas y son terrenos propios, comunales o ejidales. Asimismo un terreno grande les permite subarrendar pastos, tener ganado propio y rentar la tierra. Actividades a las que dedican casi la totalidad de su propiedad, en detrimento de las actividades agrícolas.

En los casos de familias que no poseen ganado (30%) tienen tierra rentada o prestada, la cría de animales domésticos -conejos, pollos, guajolotes y cerdos- es importante como fuente de abasto de alimentos y fuente de ingresos para enfrentar contingencias económicas familiares como enfermedad, deudas, fiestas, el pago de los estudios de los hijos, etc. Es importante la cría de animales domésticos en estas últimas familias, pues de ahí depende una parte significativa del abasto de alimentos que llega a la mesa, su producción se destina tanto al autoconsumo como a la venta. Las familias con extensiones mayores de tierra y ganado realizan esta actividad tanto en parcelas como en los solares y no dependen de su producción para el abasto familiar. Otra categoría de familias son aquellas que sólo tienen terreno urbano (23.4%), en cuya extensión de 300 a 600 m<sup>2</sup> logran tener un huerto familiar y la cría de animales que destinan básicamente al autoconsumo familiar. Han empezado a surgir en la última década asentamientos urbanos en la periferia de Pajapan. Dos colonias hacia la salida de Peña Hermosa, donde sólo hay terrenos urbanos pequeños. Las personas mayores dicen que fue un presidente municipal quien repartió esos terrenos y que son los más jóvenes quienes ahí viven.

En la actualidad se han desarrollado programas para estimular la cría de animales domésticos en encierro (principalmente por problemas sanitarios), lo cual contradictoriamente ha generado desinterés, sobre todo en las personas mayores.

**Cuadro 7. Ganadería**

Tipo de propiedad	Sup. en has	Tipo de animales	Núm. de bovinos	Animales domésticos	Espacios de producción	Destino producción	Núm. De familias	%
Propia	De 4 a 16	Bovinos y caballos	De 3 a 30	Guajolotes, pollos, cerdos	Parcela solar	Venta consumo	10	33.3
Com/ejidal	De 4 a 150	Bovinos y caballos	De 3 a 80	Guajolotes, pollos, cerdos	Parcela solar	Venta consumo	4	13.3
Rentada	De .5 a 1.0	No tiene		Guajolotes, pollos, cerdos, patos	Solar	Venta consumo	2	6.6
Prestada	De .5 a 1.5	No tiene		Guajolotes, pollos, cerdos	Solar	Venta consumo	7	23.4
Urbana	De 300 A 600m <sup>2</sup>	No tiene		Pollos	Solar	Auto-consumo	7	23.4
Total							30	100

Fuente: encuesta propia aplicada en la localidad de Pajapan

Éstas creen que representa mucho problema y gasto, pues ahora no se tiene maíz de sobra para alimentar a los animales. La cría de animales domésticos no representaba casi ningún gasto extra para los campesinos que siempre disponían de un excedente de maíz, o bien criaban animales en libertad en solares y traspatios. El encierro de los animales ha despertado el interés por el

cultivo de plantas de ornato en los traspatios de los solares urbanos, resulta contradictorio pues estos espacios estuvieron ocupados con la cría de animales domésticos, es decir se les daba un uso productivo.

## **La pesca**

Del total de las familias 20% (6) practican la pesca como una actividad productiva constante, pues de ésta se obtienen alimentos para el autoconsumo y destinan una parte a la venta, obteniendo ingresos para la adquisición de otros bienes. Esta actividad se desarrolla en forma complementaria a otras, como la albañilería o el comercio. Es importante señalar que son estas familias las que carecen de tierra y de otros medios de trabajo como el ganado. La tierra la tienen prestada, rentada o en todo caso sólo poseen un pequeño terreno urbano. Estas familias viven a la orilla del pueblo. Por mucho tiempo la pesca fue una actividad fundamental y fuente alimenticia primordial para la mayor parte de los habitantes de la Sierra Santa Marta, sin embargo su reciente escasez se debe entre otras razones al deterioro de las aguas y su fauna originada por las técnicas abusivas empleadas por la gente inconsciente que han envenenado los ríos con el uso de garrapaticidas como medios masivos de obtener peces (Lazos y Paré, 2000:118).<sup>33</sup>

## **La caza y recolección**

Consideradas anteriormente como importantes fuentes proveedoras de alimentos la colecta en el monte, tanto de plantas alimenticias como medicinales, así como la caza de animales silvestres, aportaban un elevado porcentaje de alimentos de origen vegetal, así como de proteína animal a la dieta de los pajapeños.

Ambas prácticas proveedoras de una importante cantidad y diversidad de alimentos a lo largo de todo el año, han perdido relevancia. Con respecto a la colecta únicamente tres familias la reportaron y la desarrollan limitándose a

---

<sup>33</sup> El trabajo realizado por Elena Lazos y Luisa Paré (2000), *Miradas indígenas sobre una naturaleza entristecida*, refiere a la comunidad indígena nahua de Tatahuicapan principalmente; sin embargo, algunos problemas como la pesca son similares en Pajapan.

buscar alimentos como quelites y el *asquiote*, bejuco usado en la elaboración de una bebida tradicional llamada *popo*, además de algunas plantas medicinales. Casi ninguna de las familias del estudio practica la caza de animales silvestres. Es más, se menciona con frecuencia la extinción de especies consideradas comestibles o de la prohibición de su captura.<sup>34</sup>

Con el objetivo de saber sobre la valoración de los alimentos que se obtienen u obtenían del monte y las causas de su desaparición, se preguntó sobre los alimentos que antes se consumían y que en la actualidad ya no es posible obtener. 50% de las familias se refirió al camarón y caracol de arroyo, cangrejos, iguana, armadillo, tortuga, mazate, venado, tepezcuintle y jabalí como los más faltantes, es decir que la mitad de las familias le otorgan mayor importancia a la carne obtenida de los animales silvestres que a otros alimentos obtenidos del mismo medio. Al mismo tiempo 20% se refirió a los alimentos vegetales como son los quelites, tomatillo (tomate silvestre), tepejilote, chocho y frutas como el zapote mamey; el resto menciona que no recuerda lo que había antes.

En cuanto a las causas de su desaparición, 80% de las familias la asocian con el uso de químicos y la contaminación que éstos han producido, al uso de la tierra como negocio, a la deforestación y la falta de fertilidad. Estas mismas familias mencionan que este problema se viene dando desde hace 30 años.

Indispensable para la elaboración de alimentos ha sido la leña como combustible. 70% de las familias del estudio sólo usan leña, 20% utiliza tanto ésta como el gas y 10% sólo gas. Todas las familias coinciden en su escasez y aseguran que fue a partir del parcelamiento de los terrenos que es más difícil obtenerla, por lo que ahora se compra, sobre todo si se carece de una parcela.

### **Otras fuentes de obtención de alimentos**

Los programas asistenciales alimentarios representan otra fuente directa e indirecta de obtención de alimentos para las familias. En Pajapan los programas

---

<sup>34</sup> Actualmente se llevan a cabo proyectos cuyo objetivo es aumentar la población de venado, poniendo en marcha el respeto a las vedas, responsabilidad que han asumido directamente los mismos comuneros y ejidatarios. Ejemplo de ello es la ranchería de San Juan Volador, perteneciente al municipio de Pajapan, donde el resultado ha sido el efectivo incremento de las poblaciones de estos animales, hecho que constatan las personas de Pajapan al asegurar que estos animales ya rondan de nuevo las cercanías del pueblo. Señor Isidro Martínez, Pajapan.



gubernamentales de asistencia alimentaria (DIF-Unicef)<sup>35</sup> se han e enfocado principalmente a la población escolar y de adultos mayores, quedando solamente algunos que atienden a la población abierta:

- Programa de desayunos escolares y espacios de alimentación, encuentro y desarrollo (población escolar). Se preparan diario desayunos calientes con base en los productos que cada mes se abastece a las cocinas, en especial se elaboran a base de soya y amaranto. En el municipio de Pajapan se cuenta con nueve cocinas en las modalidades de rústica y comunitaria. Siete de ellas atienden principalmente a población escolar y las dos restantes a población abierta. Sus propósitos son elevar el nivel de rendimiento escolar y nutricional de los beneficiados. Se aporta una cuota de recuperación, la cual ingresa a la tesorería del patronato de la misma cocina; sirve para adquirir otros productos complementarios. El total de beneficiarios es de 1,918 niños.
- Espacio de alimentación y desarrollo (población abierta familias).
- Programa de cocinas rústicas y comunitarias (población abierta).
- Programa de galleta nutritiva para población menor de cinco años propensos a la desnutrición (población abierta). Atiende a 200 beneficiarios. Diario reciben un paquete de galletas que va acompañado de un tetrabrik de leche, de acuerdo a los días hábiles que marca el calendario escolar.
- Programa de leche para la primaria (sólo población escolar). Consiste en la distribución diaria de un tetrabrik de leche, de acuerdo con el calendario escolar. El programa atiende a un total de 1,485 niños desde el primer grado hasta el sexto grado de primaria, de un total de 15 escuelas en cada ciclo escolar, incluyendo la cabecera municipal y las localidades. El propósito es elevar el rendimiento escolar y evitar el consumo de golosinas.
- Programa de asistencia alimentaria (familias en desamparo y sujetos vulnerables). Consiste en la distribución mensual de despensas a familias de más escasos recursos económicos y que no cuentan con ningún

---

<sup>35</sup> Información tomada del informe de la presidenta del DIF municipal para 2004.

apoyo gubernamental. El propósito es elevar el valor nutricional de las familias beneficiadas y está distribuido de la siguiente manera: 10% para familias en desamparo (52 beneficiadas), 30% para mujeres embarazadas y lactantes (155 beneficiarias), 15% para discapacitados (78 beneficiados), 45% para adultos mayores (233 beneficiados). Da un total de 518 beneficiados.

- Programa de desayunos escolares fríos y atención a menores de cinco años en riesgo (población escolar y no escolar). Consiste en una ración (tetrabrik) diaria de leche saborizada (fresa, chocolate y vainilla), de acuerdo con los días hábiles que marca el calendario escolar. Su propósito es aminorar el riesgo de desnutrición infantil. Se distribuye de la siguiente manera: desayunos escolares fríos (353 beneficiarios), atendiendo un total de 11 centros escolares. Atención a menores de cinco años en riesgo, 565 beneficiados. Este programa cubre la población de la cabecera y 17 municipios de Pajapan.
- Programa de distribución de alimentos a bajo costo (población abierta).
- Programa despensas del DIF (población abierta familias).

Es importante hacer notar que en contraste con los programas del DIF vigentes,<sup>36</sup> éstos han disminuido de los nueve ya señalados a cinco:

- Programa de sujetos vulnerables (discapacitados, desempleados, madres solteras, adultos mayores), consistente de una despensa alimenticia mensual; el total de beneficiados es de 85.
- Desayunos escolares fríos (preescolar y 1º y 2º de primaria), brik de leche sin sabor, barra de amaranto; total de beneficiados 700.
- Desayunos escolares calientes. El DIF manda despensa a las escuelas para que las madres elaboren alimentos para los niños a bajo costo. Se requiere un mínimo de 90 alumnos por escuela para poder operar. Son 10 el total de escuelas beneficiadas.
- Desayunos para adultos mayores, consistente en un brik de leche, gelatina y amaranto; total de adultos mayores beneficiados 105.

---

<sup>36</sup> La información sobre los programas actuales en operación la proporcionó el director del DIF en Pajapan, Crispín Feliciano Maximiano (2011-2013).

- Pensión alimenticia para población de 70 años en adelante, consistente de un apoyo económico trimestral. Se realizan visitas en las que se observa que los beneficiarios administren los recursos.

Ninguno de los programas vigentes es para población abierta, están restringidos a población específica escolar, vulnerable y adultos mayores. La cobertura se redujo significativamente dado que disminuyeron la cantidad de programas

Por otro lado, la comunidad contó hasta hace algunos años con una tienda comunitaria de Liconsa, que se encargaba de distribuir alimentos a bajo costo. Sin embargo, ésta fue trasladada a la comunidad de San Juan Volador debido a que en Pajapan se cuenta con la mayoría de los programas del DIF. A diferencia de los anteriores, el Programa de Desarrollo Humano Oportunidades<sup>37</sup> (antes Progresá) no es alimentario propiamente. Sin embargo, contempla un apoyo alimentario consistente en dinero, para que las familias beneficiadas mejoren la calidad, cantidad y variedad de los alimentos que consumen. Además de ser útil para compensar el alto costo de los alimentos.

Los apoyos económicos considerados en el esquema tradicional de Oportunidades se distribuyen de la siguiente manera:

- Apoyo alimentario \$225.00 (por familia).
- Alimentario Vivir Mejor \$120.00 (por familia).
- Apoyo infantil Vivir Mejor \$105.00 (por niño).
- Energético para cubrir gastos de luz, carbón, combustible, velas, etc., \$60.00 (por familia).
- Adultos Mayores \$315.00 (por adulto mayor).

Cabe decir que el programa de adultos mayores es de reciente incorporación al esquema de apoyos Oportunidades; y casi la mitad de los beneficiarios están en Pajapan. Todos los apoyos que otorga Oportunidades se calculan por mes y se entregan cada dos meses. Antes se beneficiaba con un monto único de \$290.00 y en algunos casos se daba la papilla alimenticia. Esta última no fue

---

<sup>37</sup> Guía de incorporación para titulares beneficiarias de Oportunidades. Gobierno Federal-Sedesol, 2011 (montos actualizados al primer trimestre de 2011).

bien aceptada, inclusive se comenta entre las personas beneficiarias que ni los animales se la comían.

Del total de familias del estudio 60% (18) no cuentan con este tipo de programas; los motivos, dicen, es "...que no han tenido suerte". Otra razón puede ser que no tienen hijos pequeños o no lo necesitan. 40% (12) participan alternativamente en el programa Oportunidades, en los programas escolares del DIF y en los de distribución de alimentos a bajo costo.

Una observación que se desprende de la forma como operan estos apoyos gubernamentales a la alimentación en una comunidad como Pajapan. Se han convertido en la vía para introducir entre la población el consumo de alimentos industrializados, leche, aceite, harinas de maíz y de trigo, enlatados como atún y sardinas, sopas, mayonesas, soya, etc., e ir desplazando a los alimentos locales que se obtenían frescos y variados, convirtiéndose los alimentos procesados industrialmente en parte importante de los ingredientes en la elaboración de las comidas cotidianas. Estos programas siguen reproduciendo los viejos postulados de los inicios del siglo XX, respecto al problema nutricional de las comunidades indígenas en México, que sostenían, como se mencionaba en la introducción de este trabajo, que "el cambio debía de empezar por la sustitución progresiva de los alimentos nativos, considerando que éstos padecen de una insuficiencia nutritiva".

Un siglo después la política orientada hacia el problema de la alimentación en las comunidades indígenas, si bien resulta ser un paliativo y puede resolver en lo inmediato la carencia alimentaria, está creando en el mediano y largo plazo una expectativa de dependencia y un hábito de consumo basado en productos industriales, alejada de las posibilidades que ofrece la producción agrícola campesina o de los alimentos disponibles en los solares de las casas. Además produce una competencia entre las familias por ser parte de los supuestos beneficios que proporcionan dichos programas y de la tendencia hacia una dependencia económica para alimentarse.

### **La sociabilidad alimentaria: el intercambio de alimentos**

Al igual que en muchas comunidades indígenas en Pajapan el conjunto de bienes alimentarios que consumen las familias son obtenidos por la producción

local, así como también por otras vías, donde las relaciones sociales y las normas culturales de amistad, vecindad o de parentesco permiten y hacen posible la circulación de alimentos como objetos de intercambio, regalo u ofrecimiento. Si bien la reciprocidad en la que los alimentos están presentes es una constante en la vida cotidiana, son los momentos de la festividad cuando el intercambio es más evidente.

El reparto está asociado a la seguridad, que en términos culturales implica un sentido de inclusión, es decir, quien reparte está asegurando ser incluido en una red de relaciones sociales de reciprocidad que beneficia de manera permanente a los miembros de la comunidad, además de sentirse incluidos en el grupo.

Sin embargo, cuando la individualidad contraviene a la idea de partir y repartir tiene efectos en los ingresos alimentarios de las familias, las normas sociales y culturales de sociabilidad se modifican y en su lugar la no sociabilidad da pauta a nuevas conductas alimentarias. Surgen las prácticas de almacenaje, como lo demuestra el comentario de don Antonio Rosas Marcelino de Pajapan:

Antes la gente acostumbraba compartir la comida, por ejemplo si ya maté un cochino le invitaba al vecino un taco y a su vez cuando el vecino hacía la comidita él me mandaba para compartir, y así todos nos ayudábamos... desde que la tierra se dividió la gente ya no ve por los demás. Ahora cuando matamos un cochino, sólo repartimos entre los puros parientes, y lo que sobra lo guardamos, ahora la gente quiere guardar lo que más se pueda, ya casi nadie avisa cuando mata cochino, eso sólo en las fiestas, y como somos pobres no tenemos cómo guardar la carne.

En la sociabilidad, por referirme a la comunidad de Pajapan, los ritmos y horarios giraban en torno al trabajo en el campo. Esta actividad dictaba los tiempos de comer y de las demás actividades de reproducción de las familias. Asimismo, en la comida y sus contenidos, ingredientes y preparaciones se limitaban a lo obtenido en el campo, de aquello que “La cotidianidad campesina tiene un gran sabor a maíz, pues éste no sólo es el alimento y el cultivo más importante de todos los días sino que requiere de una serie de actividades que conforman parte de la vida diaria de los campesinos” (León y Guzmán, 1999).

Los componentes de la dieta pajapeña no hablan de una combinación monótona sino variada y temporal, pues la variación de lo que se comía dependía de la disponibilidad temporal, además se entremezclan los gustos, los sabores, los olores, colores, etc.

Los rituales y festividades que al ser trastocados se encuentran en una fase de reconceptualización o de reconstrucción, donde probablemente los nuevos alimentos industrializados presentes en Pajapan -en oposición a las diferentes categorías anteriores- demuestran esta transición, presente en las generaciones más recientes de jóvenes, pero también en los adultos que lo viven contradictoriamente. Como lo demuestra la siguiente afirmación hecha por un joven estudiante de preparatoria: “Aquí no es que no nos guste el jamón y todo eso. Aquí tenemos carne fresca, pescado y mariscos”.

La compra de alimentos y los consumos fuera de casa constituyen también una forma de sociabilidad mercantilizada, pues estas relaciones se realizan entre personas y en lugares públicos donde se ofertan otros alimentos. Como lo menciona Jesús Contreras (1993) los alimentos constituyen un medio universal para expresar sociabilidad, estrechez, identidad, compatibilidad, aceptación y convivencia entre quienes los comparten y se sientan a la mesa. La comensalía, es decir, el acto de comer constituye una forma primaria de convivencia familiar y extra familiar y es una forma de consagrar la vecindad. Es en las festividades donde las comidas se convierten o facilitan la interacción social mediante el reparto, se crean lazos entre los miembros en una especie de sociabilidad alimentaria (D' Garine, 1995)

Cuando Mauss (1950) hablaba del “don” se refería a éste como una ofrenda esencialmente de alimentos, cuyo objetivo era el establecimiento de lazos sociales entre los individuos y grupos, en los que la comida que se da es simbólicamente la comida que se regresa al donante en este mundo y su garantía para el más allá; compartir es lo más natural en cuanto a comida se refiere, no compartir la comida con otra gente supone matar su esencia y destruirla para uno mismo y para los demás.

Los lazos sociales creados a partir del intercambio de alimentos suponen prácticas de organización, preparación y consumo, así como tiempos y ritmos para la sociabilidad alimentaria. Las elaboraciones culinarias responden al “qué se come”, “a qué hora se come” y “con quién se come”, marcando pautas

sociales y de convivencia específicas. Los consumos son así establecidos por la sociedad y reproducidos por la familia.

En este apartado se analiza la sociabilidad alimentaria y el consumo de las familias, partiendo de la idea de que son las relaciones sociales de parentesco, vecindad y amistad, formas por las cuales también se obtienen alimentos. Es en las relaciones de intercambio y reciprocidad donde el objeto son los alimentos que podemos encontrar información sobre los consumos habituales y cotidianos, así como de las preparaciones y sus ingredientes. Los patrones de abasto y preparación pueden seguir ciertas pautas, normas y limitaciones, sin embargo en el consumo cotidiano es donde se reflejan con mayor nitidez las innovaciones y al mismo tiempo las resistencias, dos pasos de una misma trayectoria: la reorganización cultural de la alimentación.

Sobre las formas de abasto de alimentos a partir de relaciones sociales, se preguntó sobre tres variantes: la obtención de alimentos por regalo, por intercambio y aquellos obtenidos en las festividades familiares. La mayor parte de las familias, 24 (80%), mencionaron que actualmente ya nadie regala nada, antes se acostumbraba regalar comida, frutas o verduras entre las personas, ahora, dicen, "...no hay que confiar de lo que regalan las personas".

El resto de las familias, 6 (20%), ven esta práctica como una costumbre regular. El regalo u obsequio de alimentos se realiza principalmente entre mujeres: hermanas, amigas, vecinas, con la madre, la suegra. Los alimentos mencionados que se obtienen por regalo son casi siempre "comidas" preparadas como el arroz, el pollo, los tamales y otros que se obtienen de los cultivos en la parcela o el solar, chayote, calabaza, camote y plátano. La carne, aunque en general no es objeto de regalo, si es de venado se llega a regalar entre parientes por el simple hecho de compartirla. Este tipo de carne es muy valorada, inclusive fue considerada comida de mayordomía, pero debido a su escasez fue establecida la veda para la caza del venado, con lo que su carne se convirtió en un bien sumamente preciado.

La reciprocidad con alimentos, entendida como una acción de compartir, regalar o pagar, se lleva a cabo con tal regularidad y cotidianidad que puede pasar inadvertida entre las personas, o bien considerarse irrelevante. Sin embargo es más evidente cuando se comparte un excedente de productos del campo o se prepara comida especial, es decir, en los momentos de

abundancia. En los festejos familiares se prepara carne de cochino y se acostumbra ofrecer una ración para llevar un itacate como símbolo de aprecio. Regalar e intercambiar son entendidos de forma similar y reflejan la misma acción, compartir los alimentos.

Los alimentos juegan un papel esencial en las relaciones que se establecen de vecindad y parentesco. Son una forma de manifestar hospitalidad, afecto y distinción, así como interés o reconocimiento por las personas.

La importancia que se le otorga a una visita en la casa está relacionada con los alimentos que se preparan para recibirla. Diríamos que en primer lugar están los parientes y de éstos los más importantes son los compadres y los suegros, en segundo lugar los vecinos y amigos.

En 10 familias (30%) se prepara comida especial para recibir a suegros y compadres con comidas como el caldo de pollo, caldo de pescado o caldo de carne, los mariscos y arroz. Se ofrece de tomar refresco o café, por lo que estas son comidas con las se distingue la jerarquía del parentesco.

Cuando se trata de vecinos, solamente una familia prepara comida especial, cuatro les ofrecen café, agua o refresco y el resto consideran no ofrecen nada. A los amigos 25 (83.3%) consideran que no es necesario ofrecerles nada y 5 (16.7%) sólo ofrecen de tomar agua, refresco o café.

### **Frecuencia en el consumo**

En Pajapan se acostumbra hacer básicamente dos comidas, desayuno y comida del medio día. Sin embargo, la relación encontrada en las familias del estudio muestra que 10 familias (33.3%) hacen dos comidas, y las que hacen tres comidas son 20 (66.7%). Esto se debe a que las 20 consideran la cena como la tercera comida, consistente de café y pan dulce, que en ocasiones se acompaña de empanaditas, camote, yuca o tortilla fritas en aceite o con manteca.

Es costumbre comer todos los miembros de la familia juntos. En contraste con lo que sucedía antes, cuando los horarios de las comidas se ajustaban a los tiempos del trabajo en el campo, actualmente las comidas se realizan con base en los horarios de los escolares. Es decir, para el desayuno entre las 8:00 y las 10:00, para la comida entre las 14:00 y 16:00 y para la cena entre las



20:00 y 21:00 horas. La mesa se organiza en torno del lugar donde se ubica el fogón: afuera, en un espacio acondicionado para tal efecto llamado *ranchito*, o dentro, en la cocina, cuando el fogón se encuentra en el interior.

Las familias que utilizan el gas como combustible para la elaboración de los alimentos comen en un espacio interior, donde han colocado la mesa para esos fines. En algunos casos se “reciben” en la mesa a tíos, abuelos o primos, pero sólo en el desayuno y la comida, no en la cena.

En cuanto a la frecuencia en el consumo de alimentos, se puede observar en el siguiente cuadro aquellos de mayor abasto local que se incluyeron para la aplicación de la encuesta.

**Cuadro 8.**  
**FRECUENCIA EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS**

Alimento	Diario	No usa	1 a 2 / sem.	C/15 días	C/30 días	Temporal
Maíz	100%					
Frijol	50%	3.3%	43.4%	3.3%		
Arroz	40%	3.3%	53.4%		3.3%	
Calabaza	13.4%					86.6%
*Tubérculos	52.3%		16.7%			31%
Carne/res		3.3%	46.7%	40%	10%	
Carne/pollo	3.3%		70.1%	26.6%		
Carne/ puerco		23.3%	46.6%	6.8%	23.3%	
Pescado y mariscos	10%		80%	10%		
Manteca	6.7%	93.3%				
Miel	3.3%	66.6%	13.3%		13.3%	16.8%
Plátano	26.6%		46.8%			26.6%
Azúcar	70%	6%	24%			
**Enlatados	13.3%	43.3%	16.6%		26.8%	
Aceite	76.6%	20%	3.4%			
***Lácteos	33.3%	26.6%	23.3%		16.8%	
Pan y pastas	66.6%	20%	13.4%			
****Chatarra		63.9%	26.6%	9.5%		

Fuente: encuesta aplicada en la localidad de Pajapan (2001-2003)

\* Tubérculos (propios de la región como camote, malanga y yuca)

\*\* Alimentos enlatados (sardinas, atún, salsa de tomate, mayonesa, mayonesa, chiles y sopas)

\*\*\* Lácteos (leche, queso, yogurt, mantequilla y crema)

\*\*\*\* Alimentos chatarra (frituras industrializadas)

Se puede notar respecto a la frecuencia en el consumo de los alimentos enlistados la formación de cuatro grupos diferentes:

- 1) El primero lo integran alimentos de consumo básico como son el maíz, frijol, arroz, calabaza y tubérculos propios de la región (camote, malanga y yuca).
- 2) El segundo son los alimentos cárnicos de res, pollo, puerco, pescados y mariscos.
- 3) El tercero, los alimentos de origen natural como la manteca, la miel y frutas.
- 4) En el cuarto grupo están los alimentos procesados industrialmente como el azúcar, alimentos enlatados (sardinas, atún, salsa de tomate, mayonesa, chiles y sopas), aceite, lácteos (leche, queso, yogurt, mantequilla, crema), harinas (galletas, pan dulce y blanco, sopa de pasta, harina de trigo) y frituras industrializadas.

La frecuencia en el consumo de estos alimentos puede dar una idea sobre la composición de la dieta y sus tendencias. Se trata de una dieta cuya base son los alimentos del primer grupo, mismos que registraron los porcentajes más altos del consumo diario y a la que habría que agregar pescado, mariscos y plátano, debido a que son bastante abundantes y accesibles en la región. En seguida están algunos de los alimentos procesados del cuarto grupo, los cárnicos ocupan el tercer lugar en frecuencia de consumo y por último aquellos alimentos cuyo consumo responde a las preferencias, gustos o prohibiciones y en todo caso son poco accesibles por su costo y escasez, por ejemplo la miel, la manteca y los alimentos enlatados.

En general se puede decir que aunque se mantiene una dieta a partir de alimentos locales ésta tiende a componerse de alimentos cuyo abasto externo depende de los recursos económicos de las familias, pues la mayor parte se obtiene en el mercado.

Otro aspecto observado es la frecuencia en el consumo de carne y lácteos lo que puede estar indicando cambios en la dieta de los pajapeños, debidos a la influencia de esquemas de alimentación propios de ámbitos urbanos. Principalmente los lácteos aparecen con mayor frecuencia en la oferta

alimentaria presente en los establecimientos mercantiles (ver pag. 176). El bajo consumo de comida chatarra se debe a su alto costo, sin embargo es en las escuelas donde más se consume.

Por último se analiza la composición de las diferentes comidas (desayuno, comida y cena), que proporciona información sobre las elaboraciones habituales y sus posibles cambios. En esta última parte también se describen algunas de las elaboraciones culinarias preparadas para las festividades familiares.

### **Las preparaciones cotidianas**

En Pajapan se acostumbra hacer dos comidas: desayuno y comida de medio día. Para este efecto y con respecto al primero, se han podido detectar dos tipos de desayuno. El primero es más “occidentalizado” y se sirve desde temprano, entre las 7:00 y 8:00 y consiste de un plato de huevo, frijoles, o plátano frito, tortilla y de beber, café negro, atole de maizena o de maíz (un solo caso, jugo de naranja), leche (no siempre) y pan de dulce. Este tipo de desayuno lo consumen 12 familias, equivalente a 43.3% del estudio.

El segundo es más tipo almuerzo. Consiste de un primer plato de sopa de pasta o arroz, un segundo plato de caldo de pescado, caldo de pollo o algún marisco (ostión o almeja), quelite en masa, tortilla y de beber café negro, agua de sabor artificial kool-aid o de frutas naturales (limón, tamarindo, melón, naranja, horchata), refrescos embotellados o cerveza. Lo consumen 17 familias, el equivalente a 56.7% del total.

Respecto a la comida del medio día se encontró que las preparaciones cotidianas de las familias estudiadas se diferencian entre las que la elaboran con carne y sin carne. En el primer caso la comida consiste de un plato de sopa, arroz, frijoles o lentejas, un guisado de carne de pollo, puerco, res o pescado y mariscos, tortillas y de beber café, agua de sabor natural o artificial o refresco embotellado. Este tipo de comida lo consumen 18 familias, equivalente a 60%. El otro menú carece de carne y consiste en arroz, sopa, frijoles o lentejas como primer plato y como segundo un guisado de quelite con masa, o de huevo, tortillas y de beber café, refresco o agua de sabor natural o artificial. Este menú lo consumen 12 familias, equivalente a 40% de las familias.

En general se puede decir que en las elaboraciones y productos gastronómicos, tanto en el desayuno como en la comida del medio día, empieza a tener importancia la presencia de alimentos como el huevo, las carnes y los alimentos enlatados, lo que puede estar indicando las influencias externas. Es importante anotar que la información obtenida por el método de recordatorio de 24 horas utilizado en los estudios nutricionales para evaluar los contenidos en las preparaciones cotidianas, si bien no refleja las tendencias en el tiempo sí puede dar información sobre lo que las familias acostumbran a preparar cotidianamente, sus diferencias y similitudes.

De los nueve casos donde hay personas mestizas, ya sea el padre, la madre o ambos, se buscó conocer el tipo de preparaciones que elaboran para el desayuno y la comida y se encontró que cinco preparan el tipo 1 para desayunar; las otras cuatro el tipo 2. Para la comida del medio día la totalidad de estas familias prepara un plato en el que el ingrediente principal es la carne. Estas mismas señalaron que en Pajapan no es posible encontrar otras verduras como el brócoli, las espinacas o acelgas, debido a que no se conocen y nadie las consume.

### **La ideología alimentaria: la comida festiva en Pajapan**

La organización social alrededor de la comida comprende de manera especial lo relacionado con las festividades. La comida es el punto de referencia que le da personalidad al festejo y está acorde con las diferentes formas de celebrar. En efecto, para toda celebración hay siempre una forma especial de preparar los alimentos. Ideología alimentaria es una expresión que conjuga comida e ideas, es decir, la relación que se establece entre las formas de pensar y comer, o bien cómo en el comer se concretan ciertas ideas, una cierta cosmovisión que incluye prohibiciones y prescripciones, formas de pensar y de comer en una ecuación inseparable que se manifiestan cuando de festejar se trata (González, 1995).

En la siguiente cita Isabel González (*ibid.*:167) ilustra el sentido y representación de la comida festiva:

Es en la fiesta, terreno de oposiciones en el que los lances se lidian bajo el manto simbólico del rito alimenticio, donde se manifiesta al realce en el comer, es un contrastado juego que deviene en pluralidad y riqueza cultural. La comida de la fiesta abre la puerta de la hospitalidad, es un gesto de aceptación de lo ofrecido, goce de los sentidos, satisfacción e incluso embriaguez, pues se trata de romper el ritmo cotidiano, la razón y la medida.

De entre la gran variedad de alimentos festivos la carne es sin duda la comida por excelencia. El primer lugar lo ocupa la de res, y la forma más tradicional de prepararla es en caldo. Para festividades importantes, como bautizos y casamientos, se prepara en barbacoa (esta última preparación es muy reciente en Pajapan); para quince años, e incluso cumpleaños, se acompaña con una pasta de espagueti. Se considera de mejor gusto preparar y servir barbacoa en una festividad familiar, pues la carne de res en caldo es considerada comida de mayordomía.

La carne de cerdo tiene un lugar muy importante en Pajapan. El *taxogoguil* (ver recetario) es una comida tradicional que se elabora especialmente en bautizos y casamientos, pues hay un gusto generalizado por este platillo. También se prepara en carnitas y como chicharrones en casi cualquier evento familiar.

La carne de pollo en caldo es la manera más tradicional, con mole se considera más elaborado (el mole no se prepara en Pajapan, las personas le llaman mole de frasco, debido a que lo compran ya envasado). La carne del guajolote, totol, también se acostumbra preparar con mole para los eventos familiares.

Otro animal bien apreciado por su carne es el conejo, se prepara en caldo y en salsa de chile ancho. Se come en los cumpleaños o para festejar el día del compadre. Por su parte la iguana es preparada a la masa con *mosti* (moste)<sup>38</sup> o el armadillo al achiote, son tan escasos que cuando se llegan a tener su preparación amerita un pretexto para festejar.

La amplia variedad de mariscos, como ostiones, almejas, caracoles, tegogolos, mayacastes, camarones y diferentes tipos de peces, se preparan a

---

<sup>38</sup> Moste, hoja de *Clerodendrum linguistrinum* Jacq (Bustamente Rábago). En Veracruz, planta cuyas hojas verdes y pequeñas se aprovechan para ciertos guisos (Santamaría). María Stoopan, *La cocina veracruzana*, 1992, p. 51.

la manera tradicional en caldos o en ceviches y se sirven en los eventos familiares como complemento de otras preparaciones.

Es costumbre en los eventos familiares que la comida se acompañe con bebidas como el café negro, agua de sabor (artificial), pinol (tipo café pero de maíz), refrescos y cerveza embotellados y como bebida alcohólica el aguardiente de caña.

Se puede observar que las familias preparan tamales a lo largo de todo el año. Se les considera una comida festiva y ritual, pues su elaboración está preferentemente reservada a las celebraciones familiares y a las festividades colectivas como el día de Todos los Santos (día de muertos), posadas y cabo de año (31 de diciembre). Los tamales también están presentes en la mayordomía, aunque no como platillo principal sino para acompañar. Es el caso de los tamales dodobla, como se le conoce al tamal de sal y de frijol, que se sirven acompañando el caldo de res, la comida más importante de la mayordomía.

Existen diferentes tipos de tamales en Pajapan: el tamal de piedra, que se elabora con el sobrante de los chicharrones de cerdo, conocido como mosmocho. Es un tamal de sal que se envuelve en hoja de maíz para su cocimiento, y una vez cocido se espera al día siguiente para cortarlo en trozos. Se pone al comal y para comerlo se acompaña con café negro. Se dice que sabe a pan de centeno. El tamal de piedra se ofrece en las posadas de diciembre.

Otros tipos de tamal es el de chipile con quelite, pero también hay el tamal de elote, de pescado o de mariscos. Unos y otros son preparados en cualquier fecha del año para eventos familiares. El tamal de cochino (Ta'mal coyamee') es de masa de maíz que se cuece en hoja de berijao<sup>39</sup> y se rellena de trozos de cabeza de cerdo. Éste se prepara especialmente para los rezanderos en las mayordomías (Arias y Delgado, 1999:76).

La elaboración de tamales lleva varios días, desde que se va a buscar el maíz a la milpa hasta el momento de su elaboración. Las tareas son: la deshojada de maíz, el acarreo de leña, la lavada de las ollas y la molienda. En ellas participan todos los miembros de la familia. Cabe decir que si bien en

---

<sup>39</sup> Berijao, hoja de *Calatea insignis* (Bustamante Rábago). Hoja similar a la del plátano. María Stoopan, *op. cit.*:47.

algunos casos se ha dejado de utilizar la manteca de cerdo para la elaboración de los tamales y en su lugar se comienza a utilizar el aceite comestible industrializado, es un sentir generalizado el hecho de que no saben igual; el aceite les cambia el sabor, no les gustan. Se asume que la grasa del cerdo es dañina para la salud (según el discurso médico). Sin embargo, la manteca de cerdo sigue siendo un ingrediente insustituible. Por otro lado, tampoco es común que se utilice harina de maíz industrializada para elaborar los tamales, aunque su uso comienza a tener importancia en la elaboración de tortillas con máquinas tortilladoras.<sup>40</sup>



Elaboración de tamales

Las familias en Pajapan han celebrado tradicionalmente eventos relacionados al ciclo de vida: bautizos, casamientos y funerales. Sin embargo, las celebraciones familiares de eventos como quince años, cumpleaños, día de la madre, día del padre, día del compadre empiezan a ser más frecuentes, sobre todo en aquellas familias donde hay integrantes jóvenes. Aquí se reseñan tres eventos; uno familiar, la celebración del día del padre y dos colectivos: la mayordomía de las posadas y la mayordomía del santo patrono, festividades

---

<sup>40</sup> El establecimiento de tortillerías mecanizadas donde se elaboran tortillas con harina de maíz maseca o minsa en Pajapan ha ido creciendo, pues actualmente hay al menos cuatro tortillerías de este tipo en la zona centro del pueblo.

en las que se estuvo presente durante las temporadas de trabajo de campo en la comunidad y en las que fue posible documentar aspectos relevantes del entramado sociocultural en el que la comida tiene un papel central.

### **Fiestas familiares: el día del padre**

Como ya se mencionó, antes las celebraciones familiares se realizaban principalmente alrededor de eventos relacionados con el ciclo de vida: bautizos, casamientos y funerales. Sin embargo, ahora son más usuales los festejos o celebraciones familiares relacionados con ciertas figuras importantes en la familia, como son el día del compadre, el día del niño, el día de la madre, quince años, el día del padre, etc. La celebración de los quince años, considerada como rito de paso en las mujeres, es muy reciente y sobre todo en las familias donde hay integrantes jóvenes. Estas celebraciones son publicitadas por los medios de comunicación, en especial la televisión, o bien se fomentan en los centros educativos.

El día del padre no es un festejo muy cebrado en Pajapan. Digamos que su celebración depende de la importancia de la figura del padre para la familia de que se trate, situación que es diferente para la madre, cuya figura es clave para la cultura nacional independientemente de la familia.

Debido a la excelente amistad que se estableció durante varias temporadas de campo con el señor Alejandrino y su familia, cuyos miembros mostraron interés por mi trabajo, además de ser amables y muy hospitalarios, se pudo estar presente en una celebración familiar que en otra situación hubiera sido difícil de presenciar.





Fiesta familiar en Pajapan

La celebración del día del padre es un festejo familiar que reúne a toda la familia. Los preparativos comienzan desde un día antes, cuando se lleva a cabo la matanza del cochino, trabajo que es realizado por el jefe de familia con la ayuda de los hijos varones. Desde muy temprano está todo listo y puesto en la mesa. Como botana se sirve caracol de mar picado y cocido con jugo de limón y las fritas, que es la carne de cerdo como si fueran carnitas acompañadas de cebolla y jitomate picados. Mas tarde el platillo por todos esperado, el favorito del padre de familia, el taxogoguil, para el cual se observó y tomó nota de su preparación. Es el platillo típico de Pajapan.

El ambiente es sencillo y de mucha alegría y cordialidad, acompañado de los músicos que tocan al ritmo de las preferencias del padre de familia. Se ofrece constantemente aguardiente (bebida alcohólica elaborada a partir de la caña de azúcar).



La matanza del cochino

Se pudo observar que en las actividades relacionadas con la elaboración de la comida tanto hombres como mujeres participaron. Pero se realizan tomando en cuenta una diferencia: si se llevan a cabo dentro de la casa y en la cocina, la realizan las mujeres; si se realizaron fuera de la casa, como aliñar el cerdo y preparar el fogón, son actividades en las que también participa el festejado y las realizan los varones. El festejo familiar contempla la presencia de distintas personas, las cuales van llegando en diferentes momentos del día y conforme llegan se les ofrece de comer, vecinos, familiares, etc. Sin embargo los más importantes son los compadres, a quienes se les atiende de manera muy especial.

Los alimentos son consumidos durante todo el día hasta que se terminan. Con los restos de la carne de cerdo que va quedando se preparan los tamales que estarán listos hasta la noche. La elaboración de los tamales se lleva a cabo en un ambiente de convivencia en la que participan indistintamente hombres y mujeres. Acompañados con café se sirven durante la noche en una velada donde participan los miembros de la familia, algunos vecinos y familiares que han venido de fuera de Pajapan, quienes gozan de la convivencia y del abundante festín, donde la satisfacción radica en el hecho de haber compartido un día con abundancia de comida.

## **La mayordomía de las posadas**

Es una festividad religiosa católica, que inicia en la segunda quincena de diciembre y termina con el nacimiento del niño dios o natividad, el 25 de diciembre. Su lógica de organización es semejante a la mayordomía del santo patrono.

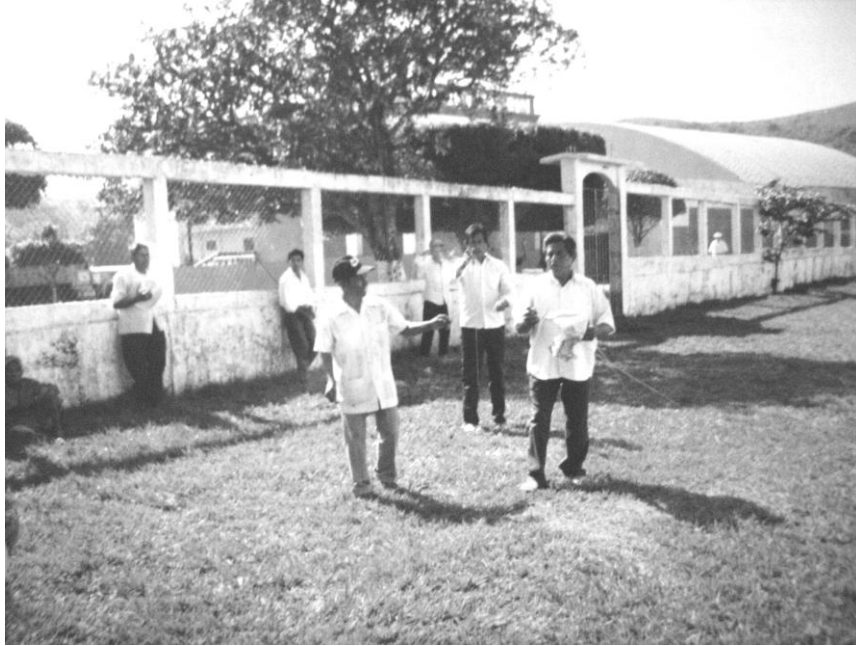
Nacho, un joven estudiante de veterinaria que siempre ha vivido en Pajapan, es muy conocedor de las tradiciones, y relato a grandes rasgos en que consiste esta festividad:

Del 15 al 22 de diciembre se llevan a cabo los velorios, que son lo que corresponde a las ocho posadas previas a la noche buena. Para ello se lanza una invitación a todo el pueblo para dar posada. Se nombran diputados. Como en el caso de los mayordomos, reciben en su casa un día o dos, ofreciendo de comer tamales, arroz, cochino, res o taxogoguil y se bebe agua o café. El alcohol sólo es para los diputados, se hace la leña o leñada y se prepara a lo más un cochino. Así durante los ocho días.

El día 23 recibe el padrino, ofreciendo igualmente de comer.

El día 24 las imágenes de José y María se arreglan para salir de la iglesia al medio día, aproximadamente, en la almohada que se preparó para esa ocasión. Más tarde, entre las seis y las siete, se hace el recorrido con las imágenes por el pueblo, donde se van sumando las personas. Se regresa a la iglesia como a las nueve de la noche y se espera el nacimiento de niño dios hasta las doce. Antes de que nazca se da una vuelta alrededor de la iglesia con la almohada, para arrullarlo al día siguiente.

El 25 de diciembre los padrinos eligen una señorita que va a cargar al niño dios durante todo el día, y de ahí hasta el día 6 de enero en que se bautiza al niño dios; se hace una comida sencilla consistente en buñuelos y atole.



Mayordomía de las posadas

### **Festividad comunitaria: la mayordomía del santo patrono San Juan de Dios**

No obstante la aparición de las iglesias protestantes, sigue persistiendo en la comunidad la práctica de un catolicismo tradicional donde predomina una religiosidad popular muy viva, la cual se hace visible en las fiestas patronales de la mayordomía. En Pajapan éstas corresponden a dos fechas en el calendario festivo: la más importante es la del santo patrono San Antonio de Padua, el 8 de marzo, y la de San Juan de Dios, el 13 de junio. En este apartado se reseñará la fiesta patronal de San Juan de Dios.

Las fiestas patronales suelen involucrar a toda la comunidad, se requiere de la participación ordenada y jerarquizada de todos y cada uno de los miembros de la comunidad y en distintos momentos. Los preparativos, los nombramientos, los responsables, los trabajos ligeros, los trabajos pesados, etc., todo requiere de la participación y del trabajo de los diferentes actores. La importancia de la mayordomía sugiere el refrendo de la devoción hacia el santo patrono, significa el momento de agradecer por las cosechas, es la oportunidad de las peticiones por el agua, la salud, el amor. La mayordomía significa el equilibrio, es el momento del ofrecimiento, de la abundancia, del reparto, de la gratitud.

El festejo patronal reúne y convoca a toda la comunidad hacia un fin común, deja entrever los sentimientos de hermandad, de comunidad, de identidad. La celebración implica la preparación de la comida especial, la que es reservada sólo para el momento festivo, la comida ritual y festiva que es la comida de la mayordomía.



Mayordomía, salida de los santos de la iglesia

En Pajapan hay personas que están bien versadas sobre el funcionamiento y la organización de la mayordomía. Una de ellas es el señor Santos, de unos 35 años, quien conoce los pormenores de esta importante festividad. Como buen conversador también comentó cómo se tiene que ganar la vida:

En Pajapan actualmente hay que hacer de todo para hacerse de un poco de dinero. Manejo un taxi de la ruta que va a Jicacal, por el cual me pagan unos 100 pesos por trabajar casi todo el día... el taxi sí deja para comer, y a pesar de ello otros días los dedico a la milpa, porque aquí en Pajapan lo más importante es asegurar el maíz y el frijol y cuando sobra un poco se puede vender y de ahí conseguir dinero para comprar zapatos y jabón y lo que pidan en la escuela, pues considero que es muy importante que mi hijo termine la escuela...

Además del taxi hay que complementar, cuando se puede, con la pesca en los ríos y arroyos y con un poco de trabajo de machete.

Algunos de los datos proporcionados por el señor Santos respecto de la mayordomía fueron corroborados en una de las temporadas de campo en la que se estuvo presente desde los preparativos hasta el final de la mayordomía.



Santo Patrono San Juan de Dios

### **La organización de la mayordomía**

En un principio el mayordomo entrante nombra a un representante, éste generalmente es un amigo que acepta bajo la condición de no beber durante la fiesta, además de tener la capacidad de saber hablar, puesto que es en esta persona que recae toda la responsabilidad de que se lleve a cabo la festividad.

Este representante se encargará de buscar a dos parejas hombre-mujer llamados diputados, quienes buscarán a las encargadas de preparar la comida. Estas deben ser personas conocedoras y experimentadas en la comida de las festividades patronales; se les conoce con el nombre de tabaleras. Se dice que estas mujeres son viudas y que por lo mismo saben guisar muy sabroso. Respecto a los diputados comenta un joven que ha participado en la organización: son quienes saben bien qué es lo que se va a dar de comer y a la vez son como meseros.



Elaboración de la comida de mayordomía (tabaleras)

Una de las tareas preparativas más importantes es la leñada, y es el representante quien sabe cuándo se tiene que ir a buscar la leña. La leñada, como se le conoce a esta actividad, se realiza dos meses antes de la mayordomía, en abril, y consiste en hacer y juntar la leña que se ocupará en la fiesta mayor del 13 de junio, debido a que para la preparación de la comida se requieren importantes cantidades. Para este trabajo un grupo de hombres voluntarios sale desde muy temprano y regresan en varios viajes. La leña que ya ha sido conseguida por el mayordomo puede ser de distintos árboles: úbero, mango, nanche y otros. Es considerado un trabajo pasado que se ve compensado con una verdadera celebración. Desde muy temprano ya se ha aliñado una res,<sup>41</sup> que se prepara en caldo. Este platillo se sirve con arroz de almeja, tamales dobla (tamal de frijol), tortillas hechas a mano, café negro o agua de sabor artificial, chiles de mata y chiles verdes en vinagre. Como en todo festejo el momento de la comida es cuando se está en su máximo punto, se conversa y se come sin límite. Hombres, jóvenes y niños comen primero y son atendidos por los diputados que hacen las veces de meseros; mientras que las

---

<sup>41</sup> Una información obtenida al momento de estar presente en la matanza de la res para la leñada tiene importancia: se hizo saber que a partir de esa celebración ya no estaba permitido matar la res en el domicilio, por orden del ayuntamiento, debido a los problemas sanitarios que genera y para tener control sobre el robo de animales.

mujeres comen después y aparte, son atendidas por las mujeres diputadas. La leñada se realiza en el domicilio del mayordomo todavía vigente en el cargo.

Otra actividad importante que tiene efecto en este festejo es la elaboración de las ceras que se usarán en la iglesia el 13 de junio.



Elaboración de las ceras

Más tarde mientras se platica se sirve entre los señores una botana llamada *naga shoi*, la que se prepara con carne de res finamente picada a la que se agrega cebolla, cilantro y chile verde, también finamente picados y se cuece con abundante jugo de limón; es una especie de ceviche. Esta comida es elaborada por los hombres y consumida por ellos mismos. Se come sentados o de pie y con la mano o se preparan un taco; se bebe refresco.

Este festejo dura todo el día, es amenizado con la música de la banda del pueblo; en él participan tanto familiares como vecinos. De ahí pasarán un par de meses, tiempo en el cual se llevarán a cabo los preparativos para la fiesta patronal de San Juan de Dios, el 13 de junio, y que consistirá de nuevo en nombrar al representante, los diputados y las encargadas de la comida de la mayordomía.





La banda de música de Pajapan

### **La mayordomía de San Juan de Dios**

Algunas actividades se llevan a cabo desde el 11 de junio. La planchada de las servilletas o *palia* para recibir a las imágenes es realizada por la hermandad del santo patrono San Juan de Dios y está integrada por mujeres.

Para el día 12 se hace la entrada de las velas, a la que acuden todas las personas que han hecho una promesa. Es un acto religioso solemne donde el interior de la iglesia se llena de cirios encendidos. Este termina alrededor del mediodía, momento en el que se ofrece un almuerzo con caldo de res y tamales.

Más tarde, en ese mismo día, son bajadas las imágenes y colocadas en el centro de la iglesia, lo que implica un evidente acto de devoción por parte de los presentes, quienes rezan y rinden plegarias a las imágenes.

Después de las ocho de la noche se celebra el rezo con el que da inicio el velorio, el cual se prolongará hasta la mañana del día mayor, es decir, el 13 de junio. Desde muy temprano se ha aliñado una res que se servirá en caldo con tamales, café y agua de sabor como desayuno. Además de los tamales y café con aguardiente que se han ofrecido durante toda la noche.

El nuevo mayordomo es quien pondrá toda la comida: las reses, los cochinos, el arroz, el azúcar, el frijol, el café, los tamales y el pozole, en el que se utilizan para su preparación aproximadamente unas treinta latas de aguacaña<sup>42</sup> para endulzar. La comida se convierte en el medio universal para demostrar sociabilidad, identidad, aceptación, vecindad. Es en la festividad donde por medio de la comida se facilita la interacción social mediante el reparto. Como lo señala Jesús Contreras (1993) los comportamientos alrededor del hecho alimentario no sólo revelan lo que los individuos gustan comer, sino además dejan ver la estructura social en la que estos comportamientos se llevan a cabo, su naturaleza y orden, el papel que juegan los diferentes grupos y su dinámica en el interior de cada sociedad. Son las relaciones sociales las que prevalecen y finalmente permiten hacer visibles y estables las categorías de la cultura (Douglas, 1990). Como es el papel que juegan hombres y mujeres y los roles que se desarrollan, construyen y transmiten a partir de una forma concreta de procurarse el sustento.

Otro aspecto importante de señalar es la demostración del poder, donde la comida es el medio para evidenciarlo. La mayordomía no es un acto político sino fundamentalmente religioso, sin embargo el representante es el encargado de invitar de manera personal al presidente municipal, quien acude respondiendo a su compromiso como vecino, en un acto de interés y reconocimiento, pero donde también se precisan lazos políticos. Al respecto señala Mintz (1979) que el análisis de los comportamientos y prácticas alrededor de la alimentación no puede dejar de lado lo relacionado al reparto del poder y de la autoridad dentro de la esfera económica y política. El sistema de estratificación social y de trabajo se hace presente al momento del reparto y consumo de los alimentos.

Como a las tres de la tarde se traslada el santo patrono y sus acompañantes a la iglesia, para ser recibidos por el nuevo mayordomo. Entonces ya se han hecho preparativos en su domicilio se preparó la res para el caldo, las mujeres han hecho tortillas desde muy temprano, jóvenes y niños

---

<sup>42</sup> Así es llamado el jugo que se extrae de la caña de azúcar que se usa para endulzar el pozole (bebida elaborada con maíz). Comenta el encargado del último trapiche que queda en Pajapan. Antes se elaboraban hasta unas doce pailas de dulce a la semana, se hacía miel, aguardiente y panela blanda, también conocida como melcocho. Actualmente "...la gente no lo consume... antes se acostumbraba endulzar el café, se hacía calabaza en conserva y muchas cosas. Ahora sólo se prepara en la mayordomía. Ya no conviene hacerlo".

se han dedicado a colocar los adornos en la entrada de la casa por donde pasará el santo patrono. En la iglesia se amarran los santos a la mesita para ser transportados. Este trabajo es realizado por hombres.

En la peregrinación de la iglesia rumbo a la casa del nuevo mayordomo la mayoría de los participantes son hombres. A la entrada del templo se colocan puestos que venden diferentes golosinas, pan de torta (pan de dulce muy rústico) y una especie de donas con azúcar llamadas croquetas. Durante todo el camino se acompaña de música de la banda del pueblo.



Peregrinación por el pueblo

Todo está listo en la casa del nuevo mayordomo. Los alimentos están puestos en la mesa para recibir a los invitados, en medio de un ambiente festivo, de mucho movimiento, fervor, respeto y solemnidad. Los hombres van pasando poco a poco al fondo de la casa en un patio donde se colocó una mesa sin sillas. En la mesa y al centro de la misma se pone un platillo muy apetecible de color marrón rojizo, llamada tonga (carne de res deshebrada con comino en un caldillo espeso y rojizo de axiote y masa de maíz); de tomar se ofrece café y pozole;<sup>43</sup> este último frío es muy refrescante para calmar el acaloramiento de la procesión. El pozole se sirvió en cinco tazas de plástico

---

<sup>43</sup> Comenta doña Juana que antes cuando llegaba la peregrinación a la casa del mayordomo éste la recibía con pozole hecho con aguacaña y había personas que con eso se iban, pues se consideraba como la comida.

que se van alternando de mano en mano; en ellas beben todos los señores, principalmente los mayores. Los platos son servidos por los diputados, quienes sólo ofrecen a los señores. Se come de pie y se sientan cuando terminan o bien cuando toman el caldo de res.

El regreso de las imágenes se lleva a cabo por la tarde. Mientras se come se ponen de acuerdo para realizar la peregrinación rumbo a la iglesia. Al llegar al atrio dan un par de vueltas alrededor del templo para después entrar y subir las imágenes de nuevo a su lugar. Una vez colocadas las imágenes regresan a la casa del nuevo mayordomo, donde continuarán reunidos hasta que se termina la comida. Si no alcanza se mata otro cochino o se hace caldo de pescado. A esto último se le conoce como la “lavada de la olla”. Cuando sobra comida se reparte entre los ayudantes y los diputados. Con esto concluye el festejo y de ahí hasta el próximo año.

Es de hacer notar que algunas cosas han cambiado. Es evidente la presencia de una cantidad importante de personas que no participan en la mayordomía y se mantienen como observadores y al margen en toda la celebración; se trata de quienes ahora practican religiones protestantes. Sin embargo, hay quienes llegan a tener puestos públicos y practican una religión protestante; se les presenta una situación difícil. Es el caso de Pablo Porfirio, síndico del ayuntamiento, quien asegura que debe cumplir con su doble papel, es decir, autoridad y habitante de Pajapan.

### **Comida y salud: la comida medicinal**

Otro aspecto de la alimentación a través del cual se dejan entrever ideas y conceptos concernientes a la particular cosmovisión de una sociedad es la relación que se establece entre la comida y la salud, la “comida medicinal”. La relación entre lo que se come y los distintos padecimientos, así como las correspondientes terapéuticas, conllevan a la identificación de alimentos dañinos al cuerpo y aquellos cuyo consumo se prescribe como medicinal.

La comida utilizada como medicina permite comprender la relación entre la sociedad y su entorno. El uso o rechazo de ciertos alimentos tendrá que pasar por una noción de aceptación cultural, pero también por un conocimiento

práctico del entorno, una comprensión de los ciclos de la naturaleza como proveedora de los alimentos y de medicamentos.

El presente trabajo no se planteó buscar a fondo la relación entre alimentos y salud, sin embargo fueron recuperadas algunas ideas en las entrevistas que considero importantes en esta relación. A continuación se presentan: “La gente de Pajapan ha pasado por muchas calamidades y enfermedades que no se sabía cómo curarlas. La gente de antes sabía que el chango se comía para curar la viruela. Se preparaba en caldo, era muy sabroso y medicinal. Esta comida prácticamente se ha perdido, como la selva donde vivían los changos. Ahora ya no se acostumbra eso del chango”, recuerda don Simón, anciano de Pajapan.

Una plaga de langosta azotó Pajapan y trajo mucha enfermedad y hambre. Se recuerda como una situación desagradable y difícil. Los alimentos escaseaban, el poco maíz que había no alcanzaba y se tenía que ir hasta Coatzacoalcos a conseguirlo. La langosta acabó con todo y después había en Pajapan un olor muy fuerte, como a podrido, que salía de los montones de langostas muertas. Al respecto señala don Elpidio Antonio: “En aquel entonces hubo una epidemia de disentería, muy fuerte, que afectó a los niños. Se recuerda que para contrarrestar los efectos de esta enfermedad se preparaba el cangrejo en caldo como medicina contra este mal”.

Una constante preocupación en la salud de las mujeres en el momento de amamantar, pues de ahí depende el posterior desarrollo de los hijos. En relación a este problema de salud en las mujeres comenta la señora Juana, quien tiene una fonda de comida en el mercado y además es conocedora de la comida tradicional en Pajapan: “Antes había un pescado pequeño llamado pepesca que se untaba en los senos de las mujeres para que se llenaran de leche. De ese pescado había mucho, también se come. El caldo de pescado es muy bueno para las mujeres que están dando de comer”.

Don Genaro García, de 70 años, recuerda que “La lisa y el gallego son dos especies de pescado que tienen mucho olor a mar y no es bueno dárselos de comer a la mujer que está amamantando. A los niños les provoca diarrea y vómito”.

El plátano es un fruto fundamental en la culinaria de Pajapan, en sus diferentes variedades y disponible a lo largo de casi todo el año. Al respecto de su uso medicinal comenta la señora Hipólita, una de las mujeres que más conocen sobre la preparación de la comida de la mayordomía y que ha participado como tabalera (mujeres que conocen de comida): “El plátano dominico o macho, cuando está tierno, se muele con masa y se prepara como atole, se da para el vómito y diarrea, es para niños y para adultos. Además, hace mucho daño comer carne de puerco caliente”.

La comida revela la relación entre la sociedad y su entorno, ya sea como alimento o medicina. En ambos casos procede de un profundo conocimiento y experiencia, cuestionado por la medicina occidental hegemónica. La medicación es cada vez más dependiente del acceso económico a los medicamentos de patente. Aunque escasa, la información recolectada en campo deja ver la existencia de una cierta autonomía médica que está desapareciendo al ritmo en que desaparecen los recursos naturales. Se puede concluir que la salud como parte integral de la alimentación depende al mismo tiempo de la recuperación de los entornos naturales.

### **Prácticas alimentarias: y entorno comunitario en Pajapan**

En esta parte del trabajo me propongo explicar cómo, en qué momento y de qué manera se han introducido nuevos elementos en el universo alimentario de Pajapan.

Se intenta reconstruir una parte de la historia en la que los alimentos son el centro de la dinámica en la comunidad, dar cuenta de las implicaciones sociales y culturales en el ámbito de la alimentación y sus cambios, es decir, de la cultura alimentaria.

En el medio rural hasta hace apenas unas décadas el abasto de alimentos dependía de la producción local, de los recursos naturales disponibles en el medio ambiente y de los conocimientos desarrollados para su conservación o bien de prácticas de consumo inmediato mediante el reparto que tenían como base las pautas tradicionales.

Con base en la experiencia y vivencias de los actores se trata de testificar los cambios y variaciones y comprobar hasta qué punto las vicisitudes alimentarias contribuyen y son parte del desarrollo social y cultural o se han convertido en una limitante.

La cultura alimentaria se observará en el contexto en el que surge, se desarrolla y permanece, lo cual implica que los cambios y las continuidades que interesa explicar sólo pueden ser entendidos con relación al sistema social del que son parte. La alimentación y las formas como ésta varía y cambia están en interdependencia y son parte del sistema social y cultural. Es desde esta perspectiva que los cambios en las prácticas culturales, como la alimentación, tienen un carácter temporal e histórico y dan cuenta de la transformación de la sociedad. Es decir que las diferentes formas de consumo -en este caso los alimentos- que practica una sociedad no son representaciones de una cultura estática, sino que por el contrario responden a las formas culturales que se imponen y manifiestan en corrientes o modas, que muchas de las veces entran en pugna con las formas que llamamos tradicionales. Tienen como carácter distintivo ser excluyentes y acentúan la diferenciación social, además de ser casi siempre extralocales.

Godelier (1991) señala que en las sociedades siempre hay cambios, y sin embargo casi siempre contribuyen más que a cambiar a perpetuar las sociedades. Sugiere analizar los mecanismos que conducen al reemplazo de un sistema social por otro, es decir, poner el acento en la transición social significa analizar las etapas del cambio y los momentos en que se confrontan determinados límites que impiden la reproducción de las maneras de pensar, de producir y de comportarse individual y socialmente, por lo que empiezan a descomponerse y subordinarse a las nuevas lógicas que las dominan, las cuales radican en una nueva relación entre las formas de producción y las formas de poder.

Retomando la idea anterior, en Pajapan se encuentran confrontadas las formas de producir, pensar y actuar a partir de los cambios ocurridos con la modernización de los medios de comunicación, el comercio, la urbanización, etc. Es en las formas de consumo, como la alimentación, donde se dejan ver y se hacen patentes las diferencias entre clases, grupos e ideología; mismos que

van construyendo sus propios significados, es decir, las condiciones de reproducción y de cambio de las que habla Godelier.

Sabemos, como ya se expuso, que la ganaderización repercutió en el patrón alimentario afectando principalmente la disponibilidad de aquellos alimentos cuyo valor e importancia cultural está asociado a la práctica de una agricultura de subsistencia o de autoconsumo, y que los faltantes se fueron compensando con algunas colectas que hasta hace poco se realizaban con incursiones esporádicas al monte o con alimentos obtenidos en solares y traspatios. Sin embargo, a pesar de la importancia de los cambios en la alimentación, éstos no habían sido tan sustanciales como los que podemos observar después de la crisis ganadera de los noventa -en la última década del siglo XX y los primeros años del presente-, cuando uno de los efectos más negativos del desplazamiento productivo de la agricultura por la ganaderización fue la aparición de un sector de la población sin tierra que ha desplazado sus actividades al sector terciario de la economía, gestándose con ello los nuevos consumidores.<sup>44</sup>

Las difíciles condiciones de la producción de alimentos en espacios cada vez más reducidos, las deterioradas condiciones ambientales y ecológicas de la tierra, la imposibilidad de colocar los productos en el mercado, la migración, el enfrentamiento generacional son condiciones que perfilan un escenario muy complicado, como se verá a continuación. La tendencia apunta hacia una mayor dependencia en el aspecto alimentario y en el que probablemente se agraven los problemas de desnutrición y aparezcan cuadros de morbilidad relacionados con los nuevos patrones de consumo en Pajapan, como puede ser la obesidad y la diabetes propios de otros estilos de vida.

---

<sup>44</sup> Ante la aparición del “alimento mercancía” aparece el “sujeto consumidor” -acrítico individuo deslumbrado por la cultura del consumo y capaz de aceptar todos los valores de la rentabilidad industrial como valores positivos de la de la modernización; artificialización, serialización, producción y consumo en masa (Contreras, 2005:443)



## **Ritmos y prácticas alimentarias en el entorno comunitario de Pajapan y sus cambios**

En Pajapan, como en otras comunidades rurales, la tierra ha jugado un papel central en los conflictos y estrategias donde han estado presentes diferentes actores en distintos momentos. Desde el acaparamiento de tierras que predominó durante casi cuatro décadas, el proceso de parcelamiento promovido por el gobierno hasta el abandono de que es objeto actualmente. Lo que ha transformado la vida de la comunidad con sus correspondientes efectos y consecuencias en lo económico, lo político y social.

Desde el punto de vista cultural los cambios en el uso y propiedad de la tierra modificaron las estructuras de los grupos domésticos, influyeron en la estratificación socio-económica, en las transacciones matrimoniales, en los patrones de herencia y asentamiento, los roles domésticos y sistema de parentesco (Vázquez, 1995).

Paralelo a este proceso, la modernización de la vida campesina ha estado ligada fundamentalmente a los cambios en los bienes materiales, donde los alimentos siempre tienen un papel fundamental, el cual ha sido observado en diferentes comunidades como síntoma de una época marcada por los grandes cambios nacionales.

Ejemplo de lo anterior es lo observado por Félix Báez, quien da cuenta de que hasta antes de la construcción de la carretera, en 1964, el contacto entre los zoque-popolucas con las áreas urbanas en el sur de Veracruz era limitada, pues los comerciantes eran los únicos viajeros. Con la carretera se rompió la dependencia con Acayucan y se dio entrada a la mayoría de elementos de la cultura urbana en esta zona: la escuela, el centro de salud con sus programas de desarrollo comunitario de la SSA, así como una gran cantidad de bienes como ropa, utensilios de cocina, jabón, azúcar y sal que los popolucas obtenían en un principio mediante trueque con comerciantes foráneos y que intercambiaban por maíz, huevos y gallinas (1990: 83-84).

Otro ejemplo de lo anterior es la Mixteca baja en Oaxaca, donde Katz y Vargas (1990) analizaron los cambios y continuidades en la alimentación, y llegaron a conclusiones similares: en la etapa de mayor industrialización del país, con la apertura de carreteras en el medio rural, durante la década de los

cincuenta se hicieron accesibles para los mixtecos productos e implementos que modificaron su manera de comer. Bebidas y productos industrializados envasados y enlatados, utensilios de cocina de peltre, aluminio y plástico así como aparatos electrodomésticos. Señalan que uno de los cambios más trascendentes en esta región fue la adopción de las estufas de petróleo y luego de gas, en sustitución del uso de la leña y el carbón.

Al igual que en otras regiones indígenas en la Mixteca la sustitución de leña o carbón por otros combustibles se ha dado en forma contradictoria. Si bien la escasez de leña es a causa de la deforestación, se sigue prefiriendo debido al sabor que se dice tienen los alimentos cocinados con ella.

Desde un punto de vista histórico, Pilcher (2001) habla del México rural posrevolucionario y cómo enfrentó la modernización. En su análisis, que llama "El discurso de la tortilla", sugiere que la modernización del México rural empezó por la industrialización y comercialización del maíz y la tortilla, lo cual tropezó con numerosas resistencias culturales y con un conservadurismo característico de la vida rural mexicana. Ejemplo de ello es la elaboración doméstica y tradicional de las tortillas, pues el uso de máquinas para estas artes implicó la transformación de la vida rural en ámbitos como el de la identidad, pues mediante la elaboración de las tortillas las mujeres demostraban una identidad personal y establecían lazos de afecto, unión o rechazo hacia el esposo y los hijos. Dentro de la cultura dominante la mujer tenía que demostrar sus capacidades como cocinera y esto comenzaba en la molienda. Para Pilcher la utilización de máquinas para la elaboración de tortillas liberó a las mujeres de hambrunas y del aislamiento, y empezaron a comprar tortillas para el consumo diario, en consecuencia usaron el tiempo que ahorran en obtener ingresos fuera del hogar (*ibid.*:169).

Sin embargo, una de las tesis más útiles expuesta por Pilcher se refiere a que el problema nutricional de los campesinos en el México posrevolucionario nunca fue el objetivo, sino lo que realmente importaba era convertir a los trabajadores rurales en la parte productiva de la economía nacional, lo cual, según el autor, tenía diversas aristas y una de ellas, quizá la más importante, era la tierra. El ejido era visto, tanto por los críticos como por los reformadores, como el medio para incrementar la producción rural y financiar la industrialización urbana, y el maíz -que se había identificado como el sustento

de la vida comunal autosuficiente- representaba una barrera a la modernización. La incorporación de los campesinos a la economía nacional no se produjo con la eliminación del maíz, como lo hubiera pensado Francisco Bulnes en la época porfiriana, sino más bien por su conversión en mercancía. La modernización de la cocina campesina jugaría un papel fundamental, pues de esta manera el conservadurismo no era una oposición innata al cambio sino más bien una medida de evaluación de las nuevas ideas (*ibid.*:170).

Pilcher constata lo anterior en su análisis sobre la modernización en las formas de hacer tortillas con la introducción de los molinos de maíz. La modernización implicó cambios no sólo en la producción rural de alimentos sino en su distribución y consumo, para lo que se hizo necesario ampliar y modernizar las redes de caminos y carreteras con el fin de asegurar el abasto hasta los rincones más alejados de la geografía nacional. Con la modernización de las comunicaciones llegó la cerveza y la coca cola, a través de distribuidores que cumplían un papel vital en el abastecimiento a los dueños de las tienditas.

De lo anterior se deduce que la planeación estructural de un país se traduce en la modificación de las prácticas cotidianas mediante una serie de procesos alternantes que van modificando paulatinamente la cultura. La alimentación como parte de la cultura es un referente de cómo operan estos cambios y cuáles son los mecanismos por los que subsisten dichas prácticas. Enseguida veremos que el sur de Veracruz no escapa a este proceso modernizador, que aunque tardío llegó para quedarse a partir de la cuarta década del siglo XX.

### **El comienzo de la modernización**

No es fácil advertir cada uno de los cambios y sus efectos en forma consciente. El sentimiento de que “ya no es como antes” siempre se hace presente.

La vida campesina anterior a 1940 viene a la memoria en quienes son mayores y se han dedicado a trabajar la tierra. Las comparaciones con el presente se tornan en un constante recuerdo y como una persistente ausencia de “lo que era bueno” se advierte la falta de muchas cosas y la presencia de otras por las que se han sustituido. El pasado se recuerda ambivalentemente como tiempos difíciles. Ejemplo de ello lo fue la hambruna de 1932 que se rememora como una gran tragedia. Recuerdan los ancianos que cuando llegó

la langosta se acabó todo, no había otra opción que comer masa con yuca o con plátano debido a que escaseaba el maíz. Dicen que esos animales arrasaban con todo y después hubo una gran peste, todo olía a podrido, otras veces la masa se comía agria, o se mezclaba con las flores de cocuite<sup>45</sup> y así se hacía más abundante.

Lleno de carencias, pero a la vez como tiempos de abundancia, es rememorado el pasado, donde había para todos; muchos afirman que porque eran menos, para vivir se requería de trabajar mucho y muy duro; reinaban otros valores.

Las personas de antes estaban acostumbrados al trabajo y el mejor pago eran los frutos del mismo, como lo asegura un comerciante:

Antes éramos pocos y no teníamos necesidad de salir; en Pajapan había todo y sólo salíamos para vender o comprar algunas cosas que no teníamos, porque aquí no se vendía nada. Nos íbamos a pie hasta Coatzacoalcos, tardábamos casi un día en ir y otro en venir, salíamos cargando nuestras cosas por el rumbo de la Laguna del Ostión.

Debido a su ubicación Pajapan siempre estuvo aislado. La gente se percibía como pobre que vivía en un lugar muy arrinconado cerca de la sierra de San Martín. Cuentan que los que salían de Pajapan sólo conocían Coatzacoalcos, algunos viajaban diario a pie o a caballo noche y día y por la playa para vender sus frutas.

La ausencia de caminos y su lejanía de los grandes centros urbanos produjo esta idea muy presente en los que ahora son mayores. Sin embargo, dos eventos modificaron esta percepción tanto para los ancianos como para las siguientes generaciones: la construcción de la carretera y la entrada de la línea de transporte de pasajeros hasta el pueblo modificarían el ritmo y la dinámica de la vida cotidiana. No sería un proceso rápido sino lento, prolongado y lleno de contradicciones.

La historia de la construcción de los caminos inicia por 1940, cuando se tendió el primer camino vecinal entre Pajapan y el municipio de Barrillas, en el vecino Coatzacoalcos. Dado que era el tramo más corto y por donde se

---

<sup>45</sup> Cocuite, leguminosae/ *Gliricidia sepium* J. es un árbol también usado para la construcción que crece en los acahuals y que produce una flor de color rosa, la cual es considerada como comestible. Fue utilizada en tiempos de escasez mezclada con maíz para hacerlo más abundante.

transitaba cotidianamente se buscó abrir con el esfuerzo de la gente una rodada rústica para comunicar a Pajapan con la Laguna del Ostión. Una vez terminado este camino una camioneta hacía el servicio de transporte; fue un periodo muy breve debido a las malas condiciones mecánicas del vehículo, por lo que la gente siguió caminando o a caballo.

Sería hasta 1960 cuando debido a la necesidad de contar con un mejor camino se compuso la rodada para meter transporte de camiones, los llamados “amarillos”, para que dieran servicio entre Pajapan y Barrillas, pues para ese entonces ya había una rodada entre Barrillas y Coatzacoalcos.

También por esos años se construyó la carretera de Oteapan a San Pedro Soteapan, es decir, se abrió otra posibilidad de salir y entrar a la Sierra ya no por agua sino por tierra. Sin embargo, hasta 1972 se comunicó por esta vía a Pajapan con la ampliación de la rodada entre Tonalapa y Pajapan, quedando así completado el camino para que la gente pudiera viajar por ese rumbo hacia la ciudad de Minatitlán. Para entrar y salir de Pajapan quedaron de esa manera dos opciones, que hasta la fecha se siguen usando: una por agua, siendo la Laguna del Ostión el rumbo para ir a Coatzacoalcos; la otra por carretera para ir a Minatitlán.

Entre 1978 y 1980 llega hasta Pajapan la carretera pavimentada, es decir, casi 40 años después, y con ella muchas promesas de cambios y progresos. Cuenta don Abad Reyes Martínez, un hombre mayor de 77 años que en su niñez se dedicó a arrear cochinos por la playa:

Antes la vida era más fácil, cuando se iba a hacer la carretera nos prometieron muchas cosas. Por ese entonces llegó el líquido. Antes había camarón, caracoles, milpa, tomate, quelite, camote, en el monte se buscaba algún animalito, se repartía y se invitaba y se hacían tamalitos para el almuerzo. La carretera sirvió para vender los productos, para que entraran los compradores de ganado y de marranos que se ponían a un lado del ayuntamiento. En el 78 con la carretera se tendió la línea de la luz y empezó a haber tiendas.

### **La carretera y la línea de transportes del Sotavento**

El camino pavimentado que entraba a la Sierra de Santa Marta sólo llegaba a Huanzuntlán, un poblado indígena nahua localizado en el municipio de

Mecayapan a unos 20 kms antes de llegar a Pajapan. Para los pajapeños de aquel entonces la carretera representó a la vez mejoras pero también algunos peligros, pues a partir de su construcción recuerdan algunas personas que llegaba mucha gente que no se sabía quiénes eran y a qué venían.

Es muy probable que el aislamiento en que permaneció Pajapan hasta etapas muy recientes haya dejado en sus habitantes un sentimiento de desconfianza hacia lo que proviene del exterior. Cuentan que todavía hace diez años, y un poco más hacia atrás, cuando llegaba alguien ajeno al pueblo las personas acostumbraban esconderse.

Los vehículos y un medio por donde transitar hicieron más fácil y rápido ir y venir, como decían antes “se iba y se venía más rápido”. Como era de esperar los beneficios tardaron en llegar, no así las nuevas preocupaciones para los pajapeños. Para Maximino Martínez, un hombre de 74 años, la carretera trajo ventajas y perjuicios, pues ahora se tienen que preocupar por otras cosas, antes la vida era diferente:

Con la carretera se consiguieron muchas cosas, el agua la entubaron lo que hizo más fácil la vida, pues ahora no hay que ir a los pozos. La electricidad también llegó con la carretera. El molino facilitó para las mujeres no moler con metate el maíz. Pero como le digo, no siempre son beneficios también perjudicó. Al principio pensábamos que iban a llegar otras personas que se llevarían a los niños o que vendrían a vivir a Pajapan, estábamos mejor antes sin esa preocupación, aunque como ya le digo se va y se viene más rápido.



Entrada a Pajapan

La nueva dinámica en la comunidad producto de la entrada de los transportes y la modernización de las vías de comunicación sirvieron para vender los productos, como lo aseguraba un anciano. La misma historia se repite invariablemente en diversos lugares de la geografía nacional y puede considerarse como una de las causas del desaliento a la producción agrícola local. La agricultura se fue especializando en productos cuya demanda se encuentra fuera de Pajapan.

La mejora en las comunicaciones contribuyó en forma decisiva al desarrollo de un comercio local. Un incipiente comercio generado por los ganaderos indígenas locales, poseedores de recursos provenientes de sus múltiples actividades económicas: ganadería, agricultura comercial, renta de tierras, etc., les brindaba la oportunidad de invertir, ante el visible aumento de campesinos ahora sin tierra y potenciales consumidores. A través del comercio en manos de estos ganaderos, con pequeños establecimientos, se dio entrada a nuevos bienes de consumo, nuevos y diferentes alimentos y otros bienes que se harían más necesarios ante la ausencia de producción local.

Para el señor Isidro Martínez el comercio que se desarrolló intensivamente a partir de la carretera, realizado por los primeros comerciantes, le recuerda hasta la llegada de las plagas. Luego serían desplazados por los comerciantes foráneos. Este comercio estableció las pautas para la creación de un mercado local de alimentos. Se cuenta entre las causas más importantes el desaliento de la producción agrícola en Pajapan, el problema agrario al que ya nos hemos referido antes y el avance de la ganaderización sobre las tierras de cultivo agrícolas indígenas. Sin embargo otros procesos avanzarían a la par consolidando el perfil de una diferente etapa en la conformación de Pajapan.

La gente dejó de cultivar el cebollín, tomatillo y otras verduras cuando empezaron a traer de fuera. Cuando hicieron la carretera en las cajas llegó una plaga que antes no conocíamos en Pajapan, esas como lagartijas que les llaman cuijas, que ahora hay por todas partes, ya son una plaga. Venían escondidas en los huacales de la verdura que traían los comerciantes... por la carretera siempre ha llegado gente mala y hasta animales y no se puede tener control.

Para otras personas la carretera implicó conocer cosas que antes no sabían de ellas, como la comida enlatada, el huevo, el aceite, el jabón, etc., que se

podían encontrar en las primeras tiendecitas que iban abriendo en Pajapan. Todo ello fue bueno, considera don Elpidio Antonio García, quien además de dedicarse a la milpa y sus animalitos como él los llama, tiene actualmente con uno de sus hijos, Manuel,<sup>46</sup> uno de los giros más novedosos hasta hace algunos años de comida preparada en Pajapan, una pizzería.



Pizzería "La Mexicana" de Pajapan

Para don Elpidio todos los progresos de los que hablaban los abuelos han llegado poco a poco. Considera que si antes sólo se podían enterar de lo que se hacía afuera por las personas que podían salir o por las que traían cosas diferentes, como la gente que traía comida preparada de Cosoleacaque o de Minatitlán, ahora es más fácil, lo puede uno ver por la televisión. Para don Elpidio la pizza es una comida diferente, especial, que no es para todas las personas, es sólo para aquellos que tienen otra forma de vida. Manuel, quien

---

<sup>46</sup> Manuel explica que la pizzería ya no es novedad en Pajapan como lo fue cuando él empezó, hace casi diez años. Ahora hay por lo menos otros cuatro establecimientos que venden bastante bien. La explicación de ello radica en que el municipio le solicitó la impartición de un curso en la comunidad para la preparación de la pizza, y de ahí algunas personas aprendieron e invirtieron para instalar su propio negocio (diciembre de 2011).

Es notorio que hay una cuantiosa población de jóvenes en Pajapan que buscan estos establecimientos. Algunos ofrecen un espacio confortable para el consumo y en algunos venden también cerveza, lo cual los hace atractivos para los jóvenes.



atiende la pizzería, comenta que vende de ocho a quince pizzas diarias y que son los maestros, los empleados del ayuntamiento y principalmente los jóvenes de la secundaria quienes las compran, habiendo personas esperando a ser atendidas aun antes de abrir. Para Manuel, quien es muy agradable y amable, el mayor anhelo en cuanto al crecimiento de su negocio es repartir a domicilio.

## **El mercado y las tiendas**

Como resultado de las negociaciones por la afectación de tierras para la construcción del puerto industrial en la Laguna del Ostión, se habían exigido a las dependencias del gobierno como parte de la indemnización la construcción de obras de beneficio social a cambio de ceder las tierras. Por tal acuerdo se emparejaron algunas calles del pueblo, se construyó la escuela secundaria técnica industrial y un puente en la Laguna del Ostión, que hasta la fecha no se ha concluido.

Si bien el mercado y el palacio municipal no formaron parte en esta negociación sí fueron construidos por un convenio entre el gobierno del estado y el presidente municipal de aquella época y son resultado del presupuesto asignado al municipio para el mejoramiento e instalación de edificios públicos en 1984.

“En Pajapan casi no se vendía nada”, dicen las personas que han visto cómo cambió la vida en el pueblo. Cuando alguien traía algo, se vendía de casa en casa; el dinero antes no se acostumbraba, se enterraba.

El mercado no se consideraba necesario en un principio y casi nadie iba. Las primeras tiendas fueron abriendo poco a poco, como ya se mencionó, por las familias que desde un principio tuvieron más recursos económicos. A partir de éstos empezaron a invertir en el comercio, además de que fueron ellas las que se abastecían de los productos. Algunas contaban con medios de transporte propios a diferencia de lo que pasa con la mayoría de los comerciantes en pequeño, que dependen de los surtidores foráneos que provienen de ciudades como Minatitlán, Coatzacoalcos, Chinameca y Acayucan.

Con la carretera se modernizó el transporte, se facilitó y se mejoraron las condiciones de comunicación y conexión con el mundo exterior. En la

alimentación se diversificó la oferta, entraron alimentos producidos en otros lugares: los refrescos y cerveza embotellados, el aceite comestible, las sopas de pasta, las galletas, el frijol y el arroz poco a poco fueron desplazando y desalentando la producción de alimentos locales. Actualmente son escasos los productos locales que se comercializan, reduciéndose a unos cuantos, como pan, maíz, frijol, caña, yuca y camote. Se llegan a vender ocasionalmente en algunas tiendas y casi siempre son productos que los dueños de las tiendas obtienen de sus solares y los surten de manera irregular.



La tiendita en la periferia de Pajapan

Sin embargo y a pesar del crecimiento del comercio en la comunidad la oferta de alimentos no es tan amplia, pues se reduce a una canasta básica consistente de unos cuantos productos.

Para conocer la oferta alimentaria presente en Pajapan se llevó a cabo un censo comparativo de establecimientos comerciales relacionados con la venta de alimentos. Treinta y cinco en total distribuidos en las calles céntricas y en la periferia del pueblo. Con lo cual se corroboran ciertos cambios en las tendencias del consumo alimentario relacionados con las transformaciones que venimos comentando.

El censo de los establecimientos ha revelado la existencia de una oferta alimentaria precaria y diferenciada en los establecimientos que se ubican en la periferia de Pajapan, en la que se encontró que el cuadro de alimentos que ofrecen las tiendas consiste básicamente en:

**Cuadro 8. Oferta alimentaria de la periferia de Pajapan**

<b>Leche (en polvo o envase tetrabrik que no necesita refrigeración)</b>
<b>Arroz y frijol</b>
<b>Sopa de pasta, pan y galletas</b>
<b>Aceite, azúcar y huevo</b>
<b>Sardina</b>
<b>Refrescos y dulces</b>
<b>Algunas verduras como jitomate y cebollas</b>

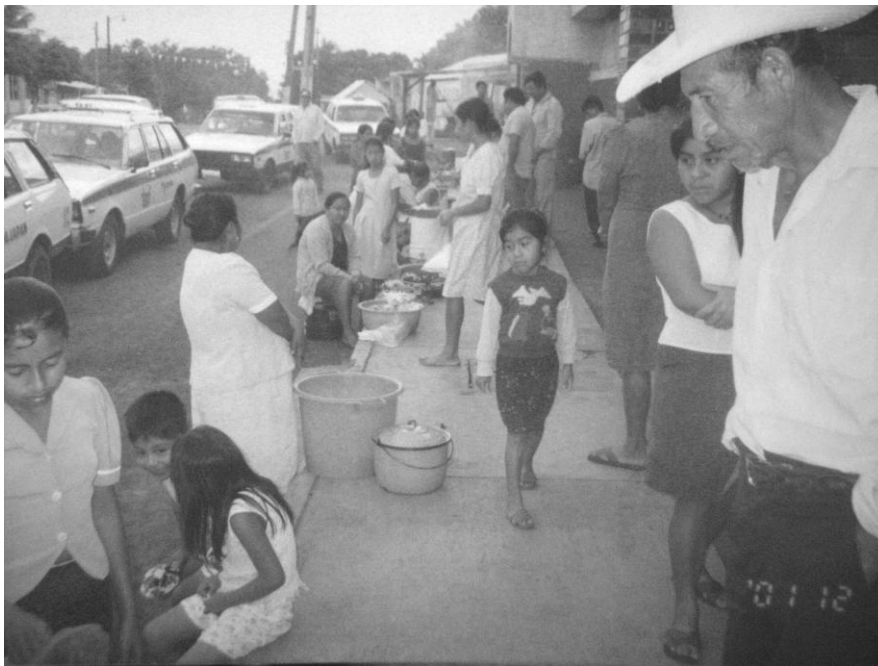
Mientras que en el centro del pueblo la oferta de alimentos es más amplia, en las tiendas es posible encontrar además de los anteriores productos otros como:

**Cuadro 9. Oferta alimentaria del centro de Pajapan**

<b>Leche, mantequilla, queso, crema y yogurt</b>
<b>Arroz, frijol, lentejas, garbanzo y habas</b>
<b>Frutas de la temporada y verduras</b>
<b>Sopas de pasta, sopas instantáneas, pan, galletas, harinas de maíz y de trigo</b>
<b>Aceite, azúcar, chiles en lata, huevo y mayonesa</b>
<b>Jamón, chorizo y salchichas</b>
<b>Atún y sardina</b>
<b>Refrescos, agua embotellada, cerveza, dulces y otros, como chocolates y bombones</b>

La casi inexistencia en la periferia de productos como jamón, salchichas, chorizo, comida enlatada, de frutas como las manzanas y verduras como el brócoli, acelgas y espinacas, se puede explicar en relación con las pautas culturales de consumo. Ejemplo de ello es lo que opinan las personas respecto a las carnes frías: de esta comida no se tiene costumbre en el pueblo; no se considera comida fresca; no la han probado; no son naturales e inclusive no las venden debido a que necesitan refrigerarse. La fruta no siempre se tiene necesidad de comprarla, debido a que en ocasiones se regala o se intercambia entre las familias.

En la elaboración de la comida diaria, la presencia de productos industrializados como el aceite, refrescos, sopas de pasta, mayonesa y otros enlatados han ido sustituyendo a los productos locales. Un ejemplo de ello es el aceite industrializado que empieza a substituir a la manteca de cerdo o de res, usadas en la elaboración de tamales, cambiado su calidad y sabor.<sup>47</sup> Las ideas predominantes sobre la salud nutricional son argumentos aprendidos tanto por la publicidad accesible entre los jóvenes, como de la educación formal. Otro ejemplo es el uso cada vez más extendido de saborizantes artificiales en polvo (kool-aid, Tang, etc.) para preparar agua de sabor, que llegan a ser utilizados inclusive en las comidas festivas más importantes como lo es la mayordomía.



Venta de alimentos frescos en Pajapan

---

<sup>47</sup> En la cultura urbana el fenómeno de la lipofobia, el rechazo a las grasas, tiene que ver con el cambio habido en las normas del peso y el cambio paralelo en las representaciones del cuerpo (Fischler, 1990, en Contreras y Gracia, 2005:319).



La venta de pescado fresco en Pajapan

La sustitución por productos industrializados para la elaboración de la comida diaria ha sido promovida indirectamente por los programas gubernamentales de apoyo alimenticio a las familias, en los cuales se incluye siempre aceite, frijol, arroz, harina de maíz (maseca), lenteja y sardina. Por otro lado, es de mencionar que en Pajapan sigue siendo generalizado el consumo de pescado y marisco, en especial el ostión, que se consume en grandes cantidades. Por ello se instalan diario puestos a las afueras del mercado principal que desde muy temprano ofrecen estos productos frescos y todavía accesibles a la mayoría de la población. Pajapan no tiene día de mercado, es decir, un mercado que se instale en las calles y que ofrezca una amplia variedad de productos, incluyendo alimentos. Lo que hay es un mercado que ofrece principalmente ropa y zapatos.

### **Educación, nutrición y religión en la difusión de modas y modelos alimentarios**

La educación formal impartida en los centros escolares ha jugado un papel instructor e informador. Son las generaciones de jóvenes quienes comienzan a

criticar y cuestionar las normas, valores y prácticas de las generaciones anteriores en torno de la alimentación.

Niños y jóvenes en etapas de formación escolar están adquiriendo conocimientos respecto de los alimentos, hábitos y sus propiedades alimenticias en el ámbito formal que ofrece la escuela, a diferencia de los padres y abuelos que los obtuvieron de generación en generación y a partir de la práctica y de la observación.

Las nuevas generaciones no sólo están aprendiendo en la familia, como las mujeres que se cultivaron en las artes culinarias transmitidas por madres, tías, hermanas y abuelas. Ahora están jugando un papel importante los conocimientos formales obtenidos en la escuela, así como también en la clínica de salud, ambas basadas en la perspectiva de la medicina nutricional que promueven y difunden prácticas y conceptos que se confrontan con las formas y las prácticas alimentarias por mucho tiempo sostenidas.

Se comienza a imponer una idea sobre la alimentación a partir de la ciencia de la nutrición y la salud-estética, aun entre la población que no ha tenido acceso a la educación formal. Se asimila esta visión, difundida por los medios de comunicación más accesibles a la población en general, como la televisión. Un ejemplo de ello es la respuesta de una joven trabajadora en la fonda del mercado, al ser cuestionada sobre sus conocimientos respecto de la alimentación, su réplica fue: “como dicen en la televisión... Yo ya me cuido, no quiero estar gorda como mis hermanas y mi familia”.

Por otro lado la clínica de salud de Pajapan se había encargado de la formación de los alumnos respecto del tema de la alimentación. Su personal médico organizaba los contenidos del programa de biología y salud nutricional del nivel de educación secundaria, como lo han hecho saber profesores de este ciclo escolar. Actualmente esto es distinto y los programas responden a los contenidos oficiales para estas materias y los cursos son impartidos por los profesores de los planteles, sin que por ello haya cambiado la orientación respecto al tema de la alimentación.

## **Educación y nutrición en los jóvenes**

Con el objetivo de conocer cuáles son las fuentes de conocimiento y cuál la percepción que los jóvenes tienen respecto de la alimentación, se aplicó un cuestionario a un total de 42 estudiantes de preparatoria que están en un rango de edad de 15-22 años, de los cuales 24 son mujeres y 18 hombres, en su mayoría practicantes de la religión católica, originarios de Pajapan, hablantes de náhuatl y español e hijos de padres con una ocupación predominantemente campesina.

Se encontró que para la totalidad de los estudiantes la alimentación es una necesidad biológica relacionada con la buena salud, las funciones y necesidades del cuerpo, el equilibrio, la nutrición, una necesidad para mantener la vida, como fuente de energía, para no enfermar y para poder subsistir. Es decir, la idea de que alimentarse es antes que nada una necesidad orgánica es la percepción predominante entre los jóvenes. Esta información se confirmó con otro de los cuestionamientos al respecto de porqué las personas se alimentan, sólo cuatro estudiantes mencionan otras razones por las cuales las personas se alimentan, como son la convivencia social, por identificación, por festejo o bien por trabajo.

Resulta interesante que la totalidad de los jóvenes encuestados prefieren comer en casa, las tres cuartas partes de éstos lo hacen por higiene pues consideran que comer en la casa es seguro, saludable y nutritivo. Menos de la cuarta parte considera que lo hacen por la convivencia y unidad familiar, comodidad, por amor o por el sabor. Es de notar que predomina una percepción biológico-higienista sobre las prácticas alimentarias, pues se destaca como lo más importante la higiene y la nutrición, que son ideas desarrolladas desde la ciencia de la salud nutricional a través de la clínica de salud. Comer fuera de casa no es una práctica muy desarrollada en la comunidad. Entre los jóvenes tiene que ver más con una distracción, o como ellos lo llaman “salir a comer chucherías o golosinas” y nada más. Ya existía la costumbre de salir por la noche a comer las “picaditas”, una quesadilla típica, que hasta hace unos años era lo único que se podía comer en las calles de Pajapan. A pesar de que prevalece la práctica de comer en casa la oferta de alimentos preparados se ha incrementado, pues ahora es posible encontrar

hamburguesas, tacos, tortas, pizzas, además de las tradicionales picaditas. Los jóvenes son los principales consumidores.

Como ya se mencionó la escuela es informativa pero sobre todo formativa respecto del tema de la alimentación, lo que se pudo comprobar al preguntar cuál o cuáles son las fuentes donde se informan los estudiantes de preparatoria. En orden de importancia se menciona en primer lugar a la clínica de salud y luego a la escuela, considerando que en esta última se pueden consultar libros, revistas, folletos u otros materiales como videos, películas y más recientemente internet.<sup>48</sup>

La casa es el último lugar donde los jóvenes se informan de estos temas, además de que muy pocos mencionan a las personas mayores como consejeras en este tipo de conocimientos. Con lo que se corrobora la importancia de la escuela y la clínica en la percepción de los jóvenes en relación a la problemática alimentaria y como formadoras de una perspectiva cuyo enfoque es predominantemente médico, que de ninguna manera fomenta la importancia de una cultura alimentaria.

La mayoría de los estudiantes refiere que sabe preparar algún tipo de comida, éstas son principalmente comidas cotidianas, sólo dos de ellos conocen la preparación de comida tradicional, es decir, conocen cómo se elaboran estos platillos. Es importante decir que sólo seis de los estudiantes mencionaron los mariscos (pulpo, ostión, almeja, cangrejo) como comida cotidiana. Dado que éstos son abundantes en Pajapan resulta paradójico que los jóvenes los estén consumiendo de manera limitada.

Cuando hablamos de cambios en las prácticas alimentarias también nos referimos a los cambios en las preferencias que han experimentado los jóvenes. Al ser cuestionados sobre otros alimentos, tres cuartas partes de los jóvenes respondió que sí le gustaría probar otros alimentos como los que se comen en la ciudad (chuletas, milanesas, chiles rellenos, pollo en salsa katsup, comida de restaurante, hamburguesas, pasteles, tacos al pastor), aludiendo a que tienen curiosidad de probar otras comidas, porque se ven bien, por sentir

---

<sup>48</sup> El uso de internet es de fechas recientes. En 2007 fue instalado el primer café internet de Pajapan. Y se desconoce si había anteriormente máquinas computadoras en la biblioteca, en las escuelas o en que número de casas ya se contaba con este servicio. Se puede deducir que debe haber sido mínimo debido al limitado servicio de telefonía que hay en la localidad.



su sabor, porque gusta, etc. Con lo cual se demuestra que si bien es a través de la familia donde se aprende el valor sobre lo natural, lo fresco y lo casero también manifiestan interés por aquello que es diferente, como las comidas de moda en las ciudades. Tres estudiantes mencionan que están bien con lo que comen en Pajapan y sólo a uno de ellos le interesa probar el venado y el armadillo, considerados comida tradicional. A partir de lo anterior se puede atestiguar que entre los jóvenes se están gestando cambios en las maneras de comer, así como también de pensar, como hemos anotado.

Al indagar sobre su percepción respecto de la problemática alimentaria y su relación con los cambios sociales y en el ambiente, un poco más de la mitad de los estudiantes respondió que en Pajapan no hay escasez de alimentos (pesca, agricultura, monte, el mar, la Laguna del Ostión, mucha diversidad biológica, ganado, etc.), su percepción es de un lugar de abundancia y donde en consecuencia hay mucho alimento. Para la otra mitad de los estudiantes sí hay escasez de alimentos, debido principalmente a problemas sociales como la falta de empleo y la economía que es pobre, además del aprovechamiento insuficiente del mar y que no se trabaja en las tierras como antes; además mencionaron los graves problemas de contaminación del agua y la tierra por usar químicos.

Es importante anotar que este grupo de jóvenes está preocupado por su futuro y el de su comunidad, para lo cual hacen una serie de propuestas, entre las que destacan: crear más empleos, aprovechar más el campo y el mar, cuidar el agua y los recursos naturales (selvas y bosques), producir más alimentos, hacer obras para mejorar las comunicaciones, desarrollar programas de gobierno, buscar trabajo en las industrias, hacer campañas de alimentación y hacer proyectos de semillas. Es claro que perciben problemas en torno a la alimentación, ya que consideran como uno de los problemas que más les preocupan a la pobreza y las condiciones precarias de higiene en que se desarrolla la vida de las personas, así como la contaminación del suelo y el agua que puede llevar hacia una escasez de alimentos.

Entre los jóvenes coexiste una conciencia ambivalente entre el reconocimiento de lo originario y tradicional por ser más natural, con lo que se identifican, pero también -de manera paradójica- el anhelo por lo diferente, lo de otros lugares, lo que tiene o representa más estatus social difundido por los

medios de comunicación principalmente la televisión. Como lo menciona Jesús Contreras (1993:57) el estatus de los alimentos puede venir determinado porque son consumidos por personas de alta posición social, no importando si éstos son nutritivamente pobres, pues la finalidad es aparentar prosperidad económica, como en el caso de la comida rápida industrializada. Un ejemplo son las sopas instantáneas Maruchan que se consumen en las escuelas.

Además de los jóvenes podemos considerar a otros actores sociales del cambio alimentario en Pajapan, como son las comunidades religiosas protestantes, que comienzan a convertirse en la contraparte de algunas prácticas propias de la comunidad como se analizará enseguida.

### **Las comunidades religiosas en los cambios alimentarios**

El incremento de comunidades religiosas en Pajapan ha tenido un impacto en algunos de los cambios que se han venido describiendo. La aparición de estos grupos en la comunidad tiene como una de sus principales premisas la poca o nula participación en la vida pública de la comunidad, a partir de lo cual se han constituido como grupos socialmente segregados del resto de la colectividad.

Sin embargo, debido a sus prácticas cuyo principio ideológico está basado en la orientación religiosa a la que pertenecen, Testigos de Jehová, Pentecostés y de la iglesia Evangélica Presbiteriana son grupos que asumen cierta orientación o criterios respecto de diferentes aspectos de la vida social y uno de ellos es la comida. Prescripciones y prohibiciones respecto de los alimentos, qué se debe comer y cuándo se debe comer, provienen de sus particulares visiones religiosas, que se han hecho sentir en algunas actividades donde los alimentos protagonizan el centro de la atención, como las festividades comunitarias patronales.

La pertenencia a una comunidad religiosa ha implicado una visión diferente de lo que se come, un punto de vista en algunos casos de cuestionamiento y confrontación con las costumbres respecto de la comida en la vida cotidiana y la festiva.

Para el señor Pablo Porfirio, practicante de la religión pentecostés, esta creencia no prohíbe nada de comer “lo que entra a la boca no es lo que contamina sino aquello que sale, ser una mala persona”. Considera que para

este grupo hay dos celebraciones importantes: el aniversario de su fundación, el 22 de mayo, cuando se mata una res y se prepara en caldo. Si bien esta es una comida considerada no buena para comer, debido a que es la usada en la mayordomía y por lo tanto se ofrece a un ídolo, la carne de res es plenamente aceptada debido a que este animal se alimenta de pasto verde. La otra celebración es la navidad, cuando se hacen tamales, carne de res y de pollo en caldo y para los niños se dan dulces. En esta religión, sin embargo, el cerdo es considerado un animal inmundo, que no debe comerse, por lo que rechazan uno de los platillos tradicionales de Pajapan que es el taxogoguil, elaborado con carne de cerdo en frijol, además de otras preparaciones hechas a base de carne de cerdo.

Para la joven pareja de esposos Florentino, de 20 años, y Elvira, de 21, la religión adventista les ha enseñado a respetar más la comida, ahora saben comer, antes comían de todo, no se fijaban en qué ingerían. Consideran que es importante para estar bien (bien con dios). Explican que no se debe comer la carne del cerdo, es mala, tiene grasa y enferma a las personas, mientras que la carne de res sí se puede comer, debido a la misma razón que para los Pentecostés.

De la comida que provee el mar sólo se deben comer aquellos animales que tienen escama. Argumentan que según la Biblia<sup>49</sup> los animales sin escama son inmundos, no se los debe ni tocar, su piel es dañina al hombre; entre estos mencionan la llamada bonita, el sierra, la sardina y el atún. Los tres primeros son muy consumidos en Pajapan. Otras especies que no se deben consumir son el pulpo, el camarón, el ostión, la almeja y el cangrejo. Según los adventistas otras especies no aptas para el consumo humano son el pato, la paloma y el conejo. El pato y la paloma se consumen muy raramente en Pajapan, lo cual hace pensar que los preceptos religiosos no parten en ningún momento de la comprensión de los recursos alimentarios existentes en cada

---

<sup>49</sup> Jesús Contreras (*op. cit.*:39) señala que las prohibiciones y recomendaciones contenidas en los libros sagrados de los judíos han dado lugar a una rica y contrastada literatura acerca de la influencia de la religión sobre las prescripciones alimentarias y las posibles razones de las mismas. Menciona al Deuteronomio, 14, donde se expresa cuáles son los animales prohibidos para los judíos: 6. todos aquel animal que tienen la uña hendida en dos partes y rumia lo podéis comer. Asimismo, 8. tendréis por inmundo el cerdo, porque, si bien tiene la uña hendida, no rumia. No comeréis y ni tocaréis sus cuerpos muertos. 9. De los animales que moran las aguas comeréis aquellos que tienen aletas y escamas; 10. los que están sin aletas ni escamas no los comáis, porque son inmundos. 21. Pero de carne muerta no comáis nada.

lugar, sino de la aplicación de un criterio prescriptivo o prohibitivo indistintamente del lugar de que se trate. Es hasta cierto punto arbitrario, pues no toma en cuenta las condiciones ecológicas específicas ni los recursos alimentarios de que se dispone con base en el conocimiento cultural que de ellos se tiene, por lo que en ocasiones entra en conflicto con las costumbres locales.

Por otro lado esta misma pareja comenta que el campo provee de los mejores alimentos, porque son naturales y abundantes: quelites, legumbres, hortalizas, tomates, cilantro, berros, etc. Consideran al vegetarianismo como la mejor alimentación y debido a ello se han integrado a un grupo de productores del campo, cuyo objetivo es producir sus propios alimentos. Este grupo considera como bebidas dañinas a la salud aquellas de color oscuro como el café y la coca cola, además de estar prohibido entre sus miembros el consumo de alcohol.

Los Testigos de Jehová consideran que los alimentos es algo que se nos da y por lo tanto hay que agradecer al señor (Dios) mañana, tarde y noche, además de las reuniones en la congregación tres veces por semana, por lo que no es posible ocuparse de otros asuntos (vida pública). Para este grupo la sangre es muy importante, pues la Biblia dice que es la fuente de la vida y citan (Hechos 15-29, libro primero del Génesis) que si un animal va a ser sacrificado se debe sacar la sangre, pues ésta no debe servir como alimento y menos para adorar a un santo. Es aquí donde se entra en conflicto, pues la sangre del bovino siempre ha sido un elemento importante de los alimentos ofrecidos en las mayordomías y otras festividades religiosas.

De igual manera está indicado en la biblia que sólo podrá ser comido aquel animal que sea degollado, nunca animales moribundos. Estas ideas han sido de las que más se han difundido e influido en la organización y preparación de la comida en la mayordomía.

Actualmente no se sabe qué se debe hacer con la sangre. La prohibición religiosa ha creado confusión, al grado que se desecha o se niegan a consumirla, lo cual genera desconcierto e inclusive una cierta sensación de culpabilidad, de desperdicio de algo que antes era muypreciado.

En relación con la presencia de las comunidades religiosas y la forma como influyen en las maneras de comer y pensar en una comunidad indígena como

Pajapan, es necesario profundizar en cómo operan los cambios y hasta qué punto están contribuyendo a cambiar la cultura alimentaria.

### **La migración: los que regresan traen otras costumbres y gustos**

Otro factor del cambio alimentario de las dos últimas décadas en Pajapan es el aumento de la migración. Si bien éste pudo ser documentado en el trabajo de campo, fue de manera tangencial, es decir, fue posible saber de los “rancholos” (llamados así, aludiendo a su origen rural) por algunas personas entrevistadas, que mencionaron de forma reiterada la presencia de los jóvenes que han regresado a Pajapan después de pasar una o varias temporadas fuera, trabajando en el norte del país y que regresan con otras vivencias y experiencias. Estas son personas que buscan otro tipo de comida que casi no hay en el pueblo, son ellos quienes más consumen la comida preparada que ya se ha mencionado, son ellos una nueva clase de consumidores. Los rancholos tienen un comportamiento inusual para una comunidad como Pajapan. Las personas manifiestan que recientemente se empiezan a ver grupos de muchachos rayando paredes y bebiendo alcohol en las esquinas. Es importante mencionar que de manera paralela en las últimas dos décadas se han abierto establecimientos donde se vende marisco y cerveza, o bien donde se vende sólo cerveza, de los cuales se tienen constantes quejas y molestias por parte de la población en general, aludiendo a que se empieza a dar en Pajapan el pandillerismo.

Los cambios en el régimen alimentario de Pajapan dejan entrever una evidente situación de cambio social en esta comunidad, que tiene su base en factores estructurales, relacionados con los cambios experimentados por la comunidad a lo largo de varias décadas en los procesos de producción y en las formas de organización del trabajo a partir de una específica forma de apropiación de los recursos naturales, que han derivado además en efectos perjudiciales en el ambiente y en la vida social tanto familiar como comunitaria.

En lo político, este proceso se ha reflejado en las formas de propiedad de la tierra. En Pajapan, al igual que para otras localidades de la Sierra Santa Marta, ha significado la suplantación de la forma de propiedad comunal por la de un

modelo agrario con una lógica en la propiedad privada y con su correspondiente modelo productivo especializado que requiere de un mercado extra local y de consumidores privados en lo local. Asimismo la transformación demográfica y laboral está indicando que Pajapan se ha convertido en una comunidad predominantemente urbana, que experimenta un notable crecimiento del sector terciario, es decir, del sector de la economía dedicada al comercio y los servicios, donde se ubica la mayor parte de la población económicamente activa. De ello resulta un incremento en la dependencia del trabajo asalariado y del dinero, lo que significa una reorganización de todos los demás elementos de la vida social y cultural, entre ellos los relacionados con la cultura alimentaria y como ésta se desarrolla.

Otros factores coadyuvantes están relacionados con la organización política y social de Pajapan, y han ocurrido en tiempo y forma bien definidos. Son visibles en el contexto de la vida cotidiana y se deben a presiones externas, como la instalación, ampliación y modernización de los servicios de transporte, la infraestructura de caminos y carreteras, la introducción de la energía eléctrica, el teléfono, la construcción de infraestructura pública de abasto -como el mercado-, que han implicado la ampliación y diversificación de la oferta alimentaria, las políticas gubernamentales de asistencia alimentaria a través de instituciones del Estado, la ampliación del comercio con un fuerte componente de abasto foráneo, el incremento de las comunidades religiosas, difusión de modas e información sobre alimentación y nutrición, así como el incremento de la oferta educativa en la comunidad.

Enseguida veremos cómo estos cambios son determinantes en la transformación económica, política y social de Pajapan, y están contribuyendo más que a cambios en la sociedad a un cambio de sociedad.

## Capítulo V. TRANSICIÓN SOCIAL Y ALIMENTARIA

### Transición social y alimentaria

Al respecto de la transición social que ya señalaba en el capítulo anterior Godelier (1991) puntualiza que se trata de etapas cruciales en la historia de una sociedad, que son los momentos en que no sólo cambian las maneras de producir sino también de pensar y se manifiestan en el comportamiento de individuos y de la sociedad en su conjunto.

En este sentido en Pajapan se puede hablar de transición entre una conciencia que pretende conservar y reconocer lo originario y tradicional, confrontada con otra cuya experiencia cotidiana se encuentra inmersa en una acelerada y constante transformación. Es común escuchar a las personas decir que “la tierra ya no da nada”, que “la gente ya no quiere trabajar”, que a “los jóvenes no les interesa el campo”, o que se “están perdiendo las tradiciones y costumbres”. Es probable que las nuevas formas de comprender el entorno natural transformado, como el social en constante cambio, y de actuar en él, se están traduciendo en distintos comportamientos, en otras maneras de incidir sobre aspectos que habían permanecido más o menos inalterados, como son el trabajo, la propiedad, la organización política y social, el consumo, las costumbres, la alimentación, etc. Lo cual lleva a pensar que las generaciones actuales tendrán una experiencia distinta, marcada por una mayor y más acelerada vinculación con el contexto global, en contraste con las generaciones anteriores, donde predominó el sentido de la vida rural.

En relación con lo anterior señala Hernán J. Salas (2002:20)<sup>50</sup> que la articulación de la economía local con el sistema global está mediada por una modernización acelerada, lo que significa para los autores involucrados participar de un sistema de vida compartido por actores múltiples cuyo sentido social es heterogéneo y a veces contradictorio, en el que no obstante conviven. Esta convivencia es el tema de la antropología actual, a partir de la cual es posible comprender la coexistencia de tradiciones y modernidades, rasgos

---

<sup>50</sup> El estudio realizado por Hernán J. Salas Quintanal, en la región de La Laguna en el estado de Durango, se enfocó a los cambios ocurridos en ésta a partir de la puesta en marcha de la ganadería lechera.

locales y globales que configuran una situación particular sostenida sobre la construcción de un espacio regional, nacional y global.

Si bien las formas de producción indígena y su cosmovisión del mundo siguen practicándose, principalmente por los ancianos, éstas comienzan a ser desplazadas, a perder la jerarquía que les daba legitimidad en la transmisión de conocimientos a las siguientes generaciones, que ahora viven preferentemente en un espacio más urbano.

El espacio urbanizado donde desarrollan su cotidianidad las generaciones de los “más nuevos”, como son llamados por los abuelos, se convierte en un elemento limitante para la transmisión de conocimientos y prácticas que por mucho tiempo habían dado legitimidad y poder a los que ahora son mayores. Sus maneras de producir, de pensar y de comportarse no sólo están confrontadas, sino también cuestionadas, lo cual impide que se reconozca como un comportamiento y un conocimiento ejemplar, valorado socialmente, como una enseñanza para las nuevas generaciones. No sólo para los más jóvenes, sino también para los adultos, quienes empiezan a adquirir como propios los valores del mercado y del consumo que acompañan a la implantación del nuevo modelo de producción especializado. Señala Hernán J. Salas (*ibid.*) que los grupos sociales se desterritorializan quedando sujetos a tiempos y espacios normalizantes con pretensión de universalización por parte de quienes detentan el poder y que alteran permanentemente las formas productivas, y por lo tanto la vida cotidiana de los grupos, expresión que puede observarse en los cambios de identidades.

En este proceso de modernización, lo característico de los cambios está determinado por la rapidez con la que ocurren; el tiempo y el espacio juegan un papel relevante. Al respecto apunta Hernán J. Salas que la concepción espacio-temporal de la cultura occidental se apodera del espacio procurando eludir la presencia de las capas anteriores, incluyendo los tiempos de la naturaleza que no son respetados. El control del tiempo es poder, poder de controlar a los otros, el tiempo presente y el tiempo futuro, el tiempo pasado y el de los mitos (Attali, 1985:10 citado por Salas, *ibid.*: 26). El poder y control del tiempo atenta contra las identidades tradicionales de los grupos, privilegiando lo instantáneo, en detrimento de los tiempos locales.



Lo planteado por Salas es de suma importancia ya que ayuda a comprender lo dicho por Godelier al respecto de que no sólo hay cambios en la sociedad sino que hay un cambio de sociedad. Continuando con Hernán J. Salas (*ibid.*: 28), nos dice que tiempo y espacio desde la perspectiva de la identidad cultural son las dimensiones de referencia a partir de las cuales los grupos ordenan sus prácticas sociales y les dan sentido, pero no son autónomas, se confrontan y determinan por su relación con otros grupos y en especial con el que domina.

Ejemplo de lo anterior es el apuro por el que pasan los padres con los hijos respecto del valor que los primeros le dan a la educación formal. Ésta representa por un lado la posibilidad de superar la condición social de campesino pobre, pero al mismo tiempo significa un riesgo en cuanto a la pérdida de fuerza de trabajo en el campo y la continuidad y transmisión de las costumbres y tradiciones: “mi hijo ya no quiere estudiar y quedarse en Pajapan, por más que le indico la importancia de hacerlo, quiere ir a trabajar a Coatzacoalcos, en busca de la aventura y una mejor vida, estoy preocupado”, dice Aciano Gutiérrez de Pajapan.

Don Felipe, que ha sido músico desde muy pequeño y ha dedicado toda la vida a la música, dice que “si le enseño a los nietos a tocar los instrumentos, pronto se aburren y prefieren ver la televisión. La cultura se debería promover como si fuera un deporte para que les atrajera a los jóvenes”.

Desde que la tierra dejó de ser predominantemente un bien común, aparecen en la comunidad valores asentados en la individualización. Las nuevas generaciones son sin duda las que cuestionan directamente las visiones de la cultura y prácticas tradicionales, aunque de manera paradójica también reconocen la importancia y trascendencia para Pajapan de conservar prácticas, creencias, tradiciones, etc. Estas generaciones no sólo se confrontan, sino además experimentan y juegan un papel fundamental en la implantación de lo nuevo, de lo diferente, su comportamiento es visible y revelador de su presencia en la comunidad.

No hay que olvidar que lo relevante es identificar estos cambios y ver si las modificaciones que provocan son tan sustanciales como para implicar cambios profundos en la sociedad. La constitución de la nueva sociedad radica en todo caso en la conformación de una nueva articulación entre las formas de producción y las formas de poder (Godelier, 1991:40).

Lo trascendental consiste, en todo caso, en identificar las prácticas y comportamientos alimentarios que actúan con mayor peso, aquellos que no sólo provocan cambios superficiales en las maneras y los consumos que la sociedad hace, sino aquellos que empiezan a transformarla al grado de hacerla transitar hacia una diferente organización en términos de su cultura alimentaria.

La cultura alimentaria apenas esbozada en el presente trabajo (Oceguera, 2000; Millán, 2000; Gracia, 2002) es considerada como una totalidad concreta resultado de múltiples determinaciones y en cuya síntesis reúne diversas prácticas y relaciones sociales que involucran a un espectro de públicos consumidores “construidos históricamente y en procesos continuos de transformación”. Es importante ver que entendida de esta manera la cultura alimentaria deja entrever los cambios profundos que ocurren en el interior de una sociedad, y como tal las prácticas y comportamientos y el significado que cada sociedad les asigna permite ver los cambios y continuidades que operan como referentes simbólicos para un tiempo y espacio determinado.

Al igual que en otros dominios de la sociedad, en la alimentación se hace sentir el peso de los cambios experimentados. En la práctica y comportamientos alimentarios se concretan las formas y modos como la sociedad se organiza para producir, así como para distribuir y finalmente consumir los bienes necesarios. Lo que las personas comen, a qué hora lo comen, con quién lo comen, cómo lo comen, etc., está reflejando una forma específica de la articulación entre la producción y el poder. La producción social de los bienes necesarios para la existencia, es decir, la producción material, precisa a su vez lo que se come y una relación específica con el entorno natural. La implantación en Pajapan del modelo ganadero y la agricultura comercial han implicado en consecuencia un modo de consumo individualizado, una vinculación con el entorno ecológico y una cultura alimentaria diferente.

El consumo alimentario manifiesta cuál es el acceso social a los bienes a partir de una forma concreta de apropiación de la naturaleza. De aquí el vínculo entre producción y alimentación, dos dimensiones asociadas a los contextos sociales que las generan. En el sentido de una ecología política, la relación entre producción y alimentación permite entender las diferencias sociales en el acceso a los recursos y por lo tanto a los alimentos (D'Argemir, 1998).

Con base en lo sostenido antes, podemos decir que en Pajapan es a partir de la implantación del modelo productivo especializado en la ganadería, que se ha precarizado el acceso a los alimentos. A ello contribuyeron de manera encubierta las políticas públicas impuestas por el Estado enfocadas hacia los territorios indígenas. Al respecto cabe mencionar que después de 13 años de la aplicación el programa de certificación (Procede), éste pasó de ser un instrumento técnico del gobierno a una estrategia política para ir desmembrando la vida ejidal y comunal... disfrazada de su verdadera intención, que era desaparecer la propiedad social de la tierra para volverla una mercancía (Griego, 2010:6). Lo que se tiene ahora es un sector importante de la población sin tierra y sin posibilidades de desarrollo en los espacios rurales.

Regresando al punto inicial de este apartado, en que se mencionó que Pajapan se encuentra en un estado de transición social, donde se confrontan las anteriores formas, y cuestionadas por otras que han empezado a imponerse como legítimas, cabe preguntarse cómo adquieren legitimidad y cómo y por qué se acaban imponiendo o rechazando, es decir, cómo en el consumo alimentario se acaban reflejando las relaciones de poder existentes en una sociedad. Al respecto señala Thompson (1998:201-202) los fenómenos culturales están inmersos en las relaciones de poder y conflicto social. Las formas más elaboradas como los rituales, los festivales, las obras de arte son producidos y actuados siempre en circunstancias sociohistóricas particulares, por individuos específicos que aprovechan ciertos recursos y que poseen distintos niveles de poder y autoridad; y una vez que se producen y representan estos fenómenos significativos son difundidos, recibidos e interpretados por otros individuos situados en circunstancias sociohistoricas particulares, que aprovechan ciertos recursos a fin de dar sentido a los fenómenos en cuestión. Como las prácticas alimentarias.

Esta característica conforma una dimensión retórica, por la cual las resultantes de las relaciones de poder determinan los significados considerados social e históricamente "legítimos". Las formas simbólicas son valoradas y evaluadas, aprobadas y refutadas constantemente por los individuos que las producen y las reciben. Son objeto de "procesos de valoración", es decir, de procesos en virtud de los cuales y por medio de los cuales se les asigna cierto tipo de "valor" que se puede intercambiar. Sin dejar

de subrayar la influencia ejercida por la producción de las formas simbólicas y por las relaciones económicas donde dicha producción sucede. Sin embargo, no se desconoce que hay entre las anteriores formas socioculturales y las actuales una constante lucha por sobrevivir de las primeras, por lo que habrá que preguntarse hasta qué punto pueden considerarse cambios o bien continuidades, así como también pérdidas. Si estamos considerando que la cultura alimentaria está en una constante transformación, es probable que estemos frente a la descomposición de una cultura alimentaria cuyas bases fueron la forma de vida campesina indígena.

### **Qué cambia, qué persiste, qué se gana y qué se pierde en la alimentación en Pajapan**

En Pajapan los núcleos familiares están buscando la diversificación de las bases de su existencia económica. Cada vez en menor medida el trabajo campesino y sus productos constituyen el sustento más importante del abasto alimentario y de todos los demás bienes de consumo. Se ha comenzado a experimentar la imposibilidad de reproducirse con sus propias bases materiales, la diversificación de las actividades económicas demuestran la insuficiencia antes señalada. No obstante, los núcleos familiares están mostrando capacidad para adaptarse a las nuevas condiciones sociales y económicas creadas por la expansión de las relaciones mercantiles. Instaurándose una situación de dependencia respecto de las relaciones dominantes y de insostenibilidad del modelo económico y social en el que empieza a estar inmersa la comunidad.

Pajapan, con una población predominantemente indígena, está experimentando una adecuación a un entorno natural transformado económica y ecológicamente; desde el punto de vista alimentario lo podemos considerar precario, escaso y limitante, en contraste con un pasado donde si bien se conoció la escasez lo que predominó fue la autosuficiencia. La escasez y penumbra si bien estuvieron presentes fueron transitorias; a diferencia del pasado ahora se nombran y sobre todo se viven de forma permanente y resulta difícil tener certeza del futuro.

Se pierde autonomía de decidir qué se produce, en qué se trabaja, pues tanto el trabajo como los productos que de este se obtienen están orientados a cubrir necesidades ajenas a la comunidad. La satisfacción por la autosuficiencia y la sociabilidad que ello implicaba así como los estrechos lazos de colaboración en el trabajo y el reparto de sus frutos, están quedando en el pasado. La calidez de la vida comunitaria, los mitos y leyendas que guiaban la conducta social y permitían hacer comprensible el mundo natural y social, pierden funcionalidad en el contexto actual.

Surge la imposibilidad de permanecer en la comunidad, pues ésta no provee de los bienes necesarios que demandan las generaciones actuales. Pues siguen prevaleciendo en la comunidad las ancestrales estructuras rurales.

Qué se gana. Mucho se ha dicho de que la modernidad capitalista ha traído incontables beneficios a las sociedades que experimentan cambios en sus patrones de vida, proporcionando ante todo seguridad, incluyendo a los alimentos. Esta idea está plagada de artificios, como veremos más adelante cuando hablemos de seguridad alimentaria. Una de las críticas más incisivas a las sociedades que no viven dentro del capitalismo moderno ha sido que “se encuentran siempre al margen de la sobrevivencia”. Sin embargo, podríamos decir, resumiendo las respuestas acerca de lo que se ha ganado y lo que se ha perdido, que muy poco se ha ganado y que, de manera paradójica, con la modernidad capitalista es mucho lo que se ha perdido, sobre todo si tomamos en cuenta el valor que tiene la calidad de vida contraste con un estilo de vida en cuya base es el tener, no el ser.

Desde los setenta, que fue extraído el Dios mítico de Pajapan, ya se vislumbraban tiempos difíciles. Un presagio visto desde la cosmovisión indígena nahua, que correspondió desde la óptica occidental a la implantación de un modelo de modernización capitalista impuesto en nuestro país, a partir del cual se vería socavada y expoliada la riqueza. Un modelo cuyos mecanismos de acumulación buscan el mayor enriquecimiento al menor costo posible, en cuanto inversión y esfuerzo, un modelo extractivo que ha imperado en la región y, dicho sea de paso, en los países del tercer mundo.

Pajapan se ha convertido en una población urbana donde empieza a aparecer una nueva generación de personas sin tierra y sin derecho a ella, desvinculados del conocimiento y del trabajo en el campo, a los que no les será

posible experimentar la vida campesina, obligados a convertirse en consumidores de todos los bienes tanto de lo superfluo como de lo necesario, entre ellos los alimentos. Serán los que demanden una oferta alimentaria estandarizada e industrializada totalmente excluyente, es decir, donde para comer se necesite tener recursos económicos producto del dominio de las relaciones mercantiles que atraviesan todo y todas las actividades y relaciones sociales. Ya lo mencionaba Adame (1988) los sujetos sociales crean sus propios sistemas ecoalimenticios a lo largo de la historia, y si las sociedades producidas son contradictorias igualmente el sistema ecoalimenticio creado tendrá dichas características.

Es posible, dadas las condiciones que se han venido describiendo, que se esté perdiendo una de las mayores riquezas de la comunidad, es decir, su tradición gastronómica, Pajapan comparte con otros municipios del sur de Veracruz una de las más ricas y variadas cocinas, la cocina sureña.

Como ya se mencionó, se pierde autonomía y lo que se tiene en su lugar es una mayor dependencia en calidad y cantidad de alimentos. La limitante estacional en la disponibilidad de algunos productos locales que aseguraba alimentos frescos, está dando paso al permanente acceso que ofrece el mercado; sin embargo, el consumo de productos elaborados industrialmente está generando una nueva preocupación, ésta relacionada con la inocuidad de los alimentos, es decir, con la calidad y seguridad de su consumo.

La disponibilidad que ofrece el mercado no implica que desaparezca la escasez. Hay que decir que el abasto en las comunidades indígenas ha tenido como una de sus principales características ser precario y escaso. A la preocupación por “qué comer” se ha sumado la intranquilidad “por lo que se ha comido”, mientras que no ha dejado de ser una constante la carencia de alimentos. Empieza a ser una preocupación moderna el origen y calidad de los alimentos.

Comer empieza a estar más en función del prestigio económico. El acceso a los alimentos ha dejado de ser un hecho de igualdad en el que todos y cada uno dispone indistintamente de ellos, para convertirse en un acto restrictivo, donde ésta se ejerce desde otros significados de los bienes. Los bienes, como los alimentos, se convierten en un elemento de poder. En lugar de suponer que los bienes son fundamentalmente necesarios para la subsistencia y el

despliegue competitivo, asumamos que son necesarios para hacer visibles y estables las categorías de la cultura (Douglas, 1979:74-75). Es sabido que los bienes materiales proporcionan alimento y abrigo, sin embargo, todo parece indicar que al mismo tiempo sirven para establecer y mantener relaciones sociales.

En otras palabras, los bienes sirven para hacer patentes y visibles las diferencias entre las clases sociales, la pertenencia a un determinado grupo, ya sea religioso, político o generacional. En Pajapan los recursos, pero también los alimentos han empezado a tener una connotación de inclusión-exclusión, como se puede constatar con el consumo de algunos alimentos ya señalados, como es el caso de la pizza. Su consumo implica asumir otra forma de vida. O bien en este mismo sentido lo dicho por una maestra, quien vive en la parte céntrica de Pajapan, para quien los alimentos como los lácteos (yogurt, mantequilla y quesos) o verduras como el brócoli no se venden en las afueras de pueblo debido a que ahí vive gente que no sabe comerlos. O bien, el uso de la manteca de cerdo y grasa de res para la elaboración de diferentes platillos ahora se considera de mal gusto y hasta dañino, sustituyéndose por aceite comestible industrializado, lo que le ha cambiado la consistencia y el sabor a platillos tan emblemáticos de Pajapan como los tamales.

Hay que considerar, como bien lo apunta Pérez Castro (1998:36), que los sujetos despliegan diferentes estrategias para reproducir su cultura e identidad, apreciaciones que muestran que las *culturas dominadas, populares o subalternas* no son simples receptáculos de la cultura dominante. Persiste la cultura tradicional, las costumbres, tradiciones, mitos y saberes pero readaptados y a veces enriquecidos con los elementos culturales propios del sistema capitalista y de las nuevas condiciones sociales. De manera que hay adecuaciones a las condiciones y recursos con los que se tiene que reinventar y en el caso de los alimentos reelaborar ajustando a los ingredientes existentes y disponibles que ofrece el mercado.

La nueva oferta alimentaria puede estar disponible en todo momento y con ello se pierde la estacionalidad de los alimentos, es decir, se pierden con el mercado y su oferta alimentaria basada en la mercantilización las anteriores formas de distribución y repartición basadas en el establecimiento de lazos sociales, los cuales aseguraban la circulación de alimentos y otros bienes. Por

lo tanto el acceso a estos por esta vía empiezan a ceder lugar a las leyes de la oferta y la demanda, acompañadas de una ideología del consumo y los nuevos significados de lo que se entiende por comer y por consumir. Ahora comienza a estar mediado por el ingreso monetario, por el salario, por la capacidad de gasto y por una ideología del consumo.

Son las prácticas y comportamientos sociales y alimentarios de quienes han tenido acceso a los conocimientos, a la educación formal dominante, a lo que se ofrece como “lo moderno”, lo no indígena, de aquello que empieza a entenderse como diferente, de aquellos sujetos que se encargan de legitimar su cultura, de aquellos sujetos que buscan distinguir y jerarquizar. La cultura y en el caso que nos ocupa, la cultura alimentaria, está relacionada con las formas de poder, pues funciona a su vez como legitimación. En Pajapan el papel de los ancianos, quienes por mucho tiempo legitimaron la cultura y su reproducción, a partir de su rol como cohercionantes del conocimiento tradicional y ancestral, como por los juicios y valores que permitieron comprender y entender el sentido de la vida y sus objetivos, comienza a ser cuestionado y confrontado por las nuevas generaciones, así como por quienes detentan el poder económico. Es el caso de los ganaderos, quienes introdujeron el comercio establecido como las tortillerías mecanizadas y en buena medida todo tipo de comercio en la comunidad.

Enseguida veremos cómo en Pajapan los cambios a los que nos hemos venido refiriendo son acordes con una reorientación en la política agroproductiva implantada en México desde hace algunas décadas, y que ha llevado a muchas regiones rurales a la dependencia alimentaria, el desastre ambiental y social que se vislumbra a unas décadas de distancia. Lleva a concluir que dicha política versus su modelo agroproductivo es insostenible. Es, como lo veremos, impostergable la reorientación productiva en las regiones rurales de México y la recuperación de la experiencia local.



## Capítulo VI. HACIA UN SISTEMA ALIMENTARIO SUSTENTABLE

### Política agroalimentaria en México

Desde la implantación en nuestro país del modelo económico y político neoliberal con el gobierno de Miguel de la Madrid Hurtado, a partir de 1982, comienza en México un proceso de desmantelamiento del aparato productivo nacional, que en un lapso relativamente corto se vio reflejado en drásticos cambios de la política económica hacia todos los sectores y principalmente hacia el medio rural, impactando directamente desde las decisiones globales de la economía la estructura, la organización social, económica y política de regiones enteras, así como de pequeñas localidades indígenas y campesinas como Pajapan.

Estrategia cuyo objetivo inicial sería la incorporación de los pequeños núcleos productivos rurales a la dinámica económica de la economía globalizada. Más tarde, con el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), se terminaría de concretar dicho proceso, dándose a partir de su firma un mayor impulso a la apertura y desregulación que comenzó en 1985 y que se ratificaría en 1993, con la cual el gobierno mexicano aceptó la especialización negociada de la agricultura.<sup>51</sup> Lo cual implicó la renuncia a la producción de granos básicos que sólo podían ser producidos por empresas modernas ampliamente capitalizadas. En otras palabras, se pondría en marcha una política de desregulación<sup>52</sup> a partir de dichos acuerdos y apertura, con lo cual el Estado mexicano renunciaba a su papel de regulador y mediador en un sector estratégico de la economía, como lo es la agricultura y, lo más importante, se renunciaba así a toda posibilidad de autosuficiencia y de soberanía alimentaria.

---

<sup>51</sup> Un paso estratégico en el proceso de desregularización de la agricultura fue la incorporación de México al Sistema General de Aranceles y Comercio (GATT), en 1986, lo que significó una abrupta reducción de las restricciones y barreras arancelarias sin una política de apoyo a los sectores imposibilitados de enfrentar la competencia internacional (Calva, 1993, 1994 en González y Macías, 2007:50).

<sup>52</sup> El criterio de desregulación proviene de un viraje en política alimentaria, asociado a un cambio en la ideología del desarrollo, derivado de las elites burocráticas del FMI y del BM, cuyo criterio implica la competencia de los sectores agrícola y pecuario en el mercado internacional (*ibid.*:50).

Inmediatamente después de asumir la presidencia Miguel de la Madrid se encargaría de eliminar uno de los últimos proyectos nacionales de autoabasto, el Sistema Alimentario Mexicano (SAM), con el cual se había intentado alcanzar la autosuficiencia alimentaria (Esteva,1981:32). Si bien para la década de los ochenta no se habían logrado las metas propuestas al inicio, con éste se contribuyó a la introducción de cambios tecnológicos en el medio rural, conocidos como modernización del campo. Sin embargo, los programas de autoabasto alimentario, como el SAM, se convirtieron prácticamente en un estorbo para la política de corte neoliberal enfocada hacia el campo.

México es un caso paradigmático por la forma y la premura con la que se dieron los cambios en materia de política agroalimentaria, la puesta en marcha de acuerdos, que para el caso de algunos renglones ni siquiera se cumplió con los plazos acordados en que se llevaría a cabo la apertura comercial y la desregularización. Se dio en un reducido tiempo y con las graves consecuencias que observamos a década y media de distancia: la completa apertura actual del mercado en condiciones de lamentable desventaja para nuestro país con respecto a los otros dos socios comerciales, Estados Unidos y Canadá. Se creó una preocupante y creciente dependencia alimentaria y la casi total devastación del sector agrícola que ahora está subordinado a las reglas del mercado bajo el esquema neoliberal del mundo globalizado.

Se puede decir que el anuncio de retirada del Estado a su responsabilidad de regular, normar y asegurar la productividad en el campo si bien fue dada en la administración de Gustavo Díaz Ordaz con aquella advertencia de que “es más rentable para el pueblo mexicano traer de otros lugares los alimentos que se necesitaban urgentemente que gastar arriesgadamente produciéndolos en el país”, dicho proceso comenzó desde el repliegue del Estado en su obligación de protección, fomento, financiamiento, garantía y control de la producción agrícola desde tiempo antes. Cabe afirmar que cada administración después de 1982 ha contribuido al desmantelamiento del sector agrícola. Ejemplo de ello son los gobiernos de Ernesto Zedillo y Carlos Salinas, con los que se puso en marcha la desincorporación estatal de la infraestructura de almacenaje de granos básicos, así como de las instituciones gubernamentales que aseguraban el abasto como lo fue la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo).

Este tipo de políticas son las que están detrás de las cada vez más repetidas crisis alimentarias, como la experimentada en 2009 en varias partes del mundo y de la cual México<sup>53</sup> padeció de algunos embates. El estado de vulnerabilidad alimentaria coloca a regiones y países en un nivel de riesgo que demuestra, como menciona la FAO, “cuando el valor de las importaciones de un país supera en 25% el valor de sus exportaciones totales existe una situación de riesgo de que éste no cuente con suficientes divisas para comprar alimentos”. Además de la importación existen otros riesgos como es depender de un solo país para garantizar el abasto, pues además de estar sujetos a los acuerdos comerciales los precios de las importaciones están sujetas a las reglas del mercado, que las controlan la mayoría de las veces los mismos países que utilizan a los alimentos como “armas de presión ideológica”, sometiendo o condicionando a aquellos países que los necesitan.

La dependencia alimentaria en México tiene una historia muy bien documentada y abordada ampliamente desde diferentes enfoques (Esteva, 1981; González y Macías, 2007). Sin embargo, lo que importa para el presente trabajo es plantear el escenario en el que se han venido dando los cambios de los cuales ya hemos dado cuenta en apartados anteriores, entender cómo las decisiones en el ámbito de la macropolítica siempre se reflejan en el ámbito de lo local, al nivel de la comunidad, la familia y los individuos.

El abandono de la política agroalimentaria enfocada hacia la autosuficiencia también implicó la introducción de un esquema capitalista en la lógica de producción en el medio rural, modernización del campo, que ha conducido hacia un paulatino abandono de la agricultura indígena que por mucho tiempo abasteció de alimentos suficientes y variados.

En el medio rural, como es la comunidad de Pajapan, lo que tenemos es un proceso que ha ido de un extremo a otro, es decir, se han experimentado cambios desde la producción autosuficiente orientada básicamente al autoconsumo bajo los términos de una agricultura indígena, hasta lo que puede vislumbrarse como el establecimiento de una dependencia alimentaria. Desde

---

<sup>53</sup> El problema más grave se presenta en la balanza comercial agropecuaria, es decir, la que se encuentra directamente relacionada con el campo. En ella todavía en 1991 el país exportaba más de lo que importaba, pero desde 1993 el deterioro de la balanza ha ido en aumento, de manera que en 2006 su déficit es 261% superior al existente en 1993. De hecho México se ha visto obligado a erogar por concepto de compra de alimentos durante el periodo del TLCAN casi 20,000 millones de dólares por encima del valor de sus exportaciones (González y Macías, 2007:55).

luego sin desconocer que si bien Pajapan es considerada una comunidad con características demográficas urbanas, como ya se ha dicho, pero con una estructura productiva rural, dicho proceso de dependencia alimentaria involucra tanto al sector rural como al urbano.

Con las políticas neoliberales, el compromiso del Estado se ha enfocado preferentemente hacia las áreas urbanas<sup>54</sup>, donde se concentra la mayoría de la población. Si bien desde un punto de vista demográfico esto es una realidad, innegable, también sabemos que el modelo económico y político dominante en el país se ha enfocado a concentrar a la población en las ciudades, debido a que en una economía de mercado se requiere fundamentalmente de consumidores, no de productores. Para el modelo económico que se acentuó en las tres últimas décadas, la población urbana es prioritaria, y es para esta población para la que tiene sentido importar la mayor cantidad de alimentos en lugar de producirlos en el país. De lo que se trata es de asegurar el abasto de alimentos no importando de donde provengan.

Una política alimentaria que no se sustenta en la autosuficiencia sino en la seguridad alimentaria considera como eje la dependencia en el abasto, sin importar si se tiene que gastar fuertes cantidades de recursos buscando en la disponibilidad presente en la oferta mundial de alimentos y a partir de ello cubrir la demanda interna de la población que ha sido considerada como prioritaria, es decir, la de los centros urbanos donde se concentra el porcentaje de población más alto. Para un modelo de centralismo económico dominante en nuestro país desde hace ya varias décadas, ahora se complementa con políticas neoliberales de acuerdos globales, que privilegian la importación de los principales insumos, comprometiendo el presente y el futuro del país. Esta es una política que está colocando a México en una riesgosa situación de vulnerabilidad alimentaria.

A partir de una política alimentaria como la anterior, las áreas rurales como Pajapan están doblemente expuestas a la vulnerabilidad alimentaria. La política agroalimentaria es visiblemente irracional y de exageradas dimensiones de incongruencia, pues mientras se requieren de recursos para invertirlos en el

---

<sup>54</sup> Después de por lo menos cuatro décadas de que las políticas del Estado encaminadas a resolver el problema alimentario no han dado resultado. Los gobiernos, uno tras otro, han considerado prioritario el abasto de alimentos principalmente de la población urbana en detrimento de la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas y de las poblaciones futuras (Barceló, 2000:232)

campo, que a todas luces permanece en un completo abandono, estos recursos se desperdician utilizándolos como divisas para pagar enormes cantidades de alimentos que se importan principalmente de Estados Unidos, no importando su calidad e inocuidad. Como se sabe, en el caso del maíz y de otros alimentos, se importan especies transgénicas que se incorporan al mercado mexicano de consumo sin pasar por un control de revisión, o se utilizan como materia prima en la elaboración de una enorme cantidad de productos de los cuales no se advierte al consumidor final.

Como otro elemento de las políticas orientadas a la desregulación que se ha venido mencionando esta la relación desigual frente a los países desarrollados, pues éstos han fomentado la desregulación y desprotección fuera de sus fronteras como parte de su política comercial, mientras que son ellos los que más protegen y regulan en el ámbito de lo doméstico su actividad agroalimentaria. Es una clara política enfocada hacia la protección de los intereses de grandes consorcios agroalimentarios que actualmente controlan la totalidad del proceso económico relacionado con los alimentos, comenzando por la producción, la distribución hasta abarcar el consumo.

La seguridad alimentaria debe implicar hablar de soberanía, autosuficiencia y desde luego de una política agroalimentaria sustentable, donde aparezca nuevamente la importancia de la cultura alimentaria en los términos en los que ha sido planteada en el presente trabajo. La cultura alimentaria sólo es congruente con una visión de la alimentación que involucra todos los aspectos que la hacen posible, en primer lugar la satisfacción de las necesidades alimentarias a partir de la producción agrícola local, donde si bien es necesaria la adquisición de algunos requerimientos, éstos o bien serán los mínimos, o bien los más superfluos, no los más indispensables.

Por otro lado es prioritario una visión de abasto que considere cubrir las necesidades primarias de todas y cada una de las personas, familias y comunidades y sólo a partir de ello considerar la producción para el mercado, además de valorar, revalorar y rescatar las especies nativas en las que está basada la culinaria local, pues en éstas se refleja la riqueza bioalimentaria, es decir, los recursos considerados alimentarios desde una perspectiva de la cultura ancestral de Pajapan. Es importante en ese mismo sentido la dimensión histórico-cultural que ha sostenido una forma específica de aprovechamiento

del entorno ambiental, a la cual ya nos hemos referido antes y que tiene en el sur de Veracruz una tradición milenaria. La pérdida de grandes extensiones de selvas y bosques, debida a la ganaderización y la práctica de la agricultura comercial, hacen urgente la conservación y recuperación de estos espacios, donde se obtenía una variedad de recursos alimentarios que complementaron durante mucho tiempo la alimentación local; además de la práctica de una agricultura diversificada que se salvaguarda con métodos y formas de trabajo cuya apropiación de la naturaleza es comunitaria, así como los aspectos culturales relacionados con las prácticas rituales desarrolladas en la agricultura hacen suponer con certeza la existencia de la idea de sostenibilidad en la cosmovisión indígena de Pajapan.

### **Desarrollo sustentable y alimentación**

No es el lugar para discutir sobre los aspectos teóricos de la sustentabilidad y el desarrollo sustentable, en su lugar apuntaré aspectos de la importancia que tiene la alimentación en el marco de este enfoque sustentable. Además de situar la cultura alimentaria de Pajapan en el contexto de la sustentabilidad, sin dejar de mencionar que la relación entre alimentación y sustentabilidad ha sido objeto de las más recientes deliberaciones en torno a la situación alimentaria mundial, como lo fue el Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria que tuvo lugar en Malí, África.<sup>55</sup>

Considero que lo más acertado a considerar en cuanto a sustentabilidad y su relación con la alimentación parte de la experiencia campesina, es decir, de los trabajadores del campo, por dos razones. La primera tiene que ver con un reconocimiento de este sector en su relevante participación en la producción de alimentos, pues cabe decir que durante mucho tiempo el sostén alimentario estuvo a cargo de los pequeños productores de familiares indígenas,<sup>56</sup> la segunda se refiere a que es este sector, el más relacionado con las prácticas

---

<sup>55</sup> En este foro mundial se dieron importantes pasos desde el punto de vista teórico tanto como el político: la soberanía alimentaria no es sólo un derecho sino también una determinación de la condición política, se necesita de la soberanía política para ejercer la autonomía de los territorios y frente al Estado, es necesario aumentar la productividad y autonomía alimentaria, pero de forma sostenible preservando la naturaleza para las futuras generaciones y produciendo alimentos saludables. Stedile, Joao, 2007:419-420.

<sup>56</sup> Un ejemplo de ello son las comunidades que todavía viven de la agricultura familiar en países como Brasil, donde más de 70% de los alimentos consumidos internamente corresponden a la producción familiar. Marcatto, Celso, 2008:29-30.

productivas que pudiéramos considerar sustentables, que han permanecido y perdurado en algunos casos desde tiempos ancestrales demostrando su viabilidad tanto ecológica como económicamente. La agricultura familiar sigue siendo una de las mejores respuestas al modelo agroalimentario intensivo en capital, en insumos industriales, de grandes extensiones de monocultivo y fundamentalmente exportador que no ha dado respuesta al acceso de los alimentos a la mayoría de la población, ni en las áreas rurales, ni en las urbanas. Además de que con el debido incentivo, acceso a la tierra y tecnología, la agricultura familiar puede proveer de un conjunto de servicios que van más allá de la producción de alimentos como son: la generación de empleos, la conservación de suelos y agua, el manejo sostenible de la biodiversidad y producción de biomasa. La agricultura familiar es la mejor respuesta desde el punto de vista de la sostenibilidad y de la seguridad y de la soberanía alimentaria que se puede dar a la actual crisis de alimentos (Marcatto Celso, 2008:29).

Sin embargo, es desde el discurso científicista y de la demagogia política que las ideas y prácticas alrededor de lo sustentable se han convertido en el punto de partida para poner en marcha acciones equivocadas. La primera de ellas tiene que ver con un criterio dominante donde se relaciona la implementación tecnológica y la efectividad productiva, es decir, donde se considera al conjunto de prácticas productivas y métodos de trabajo campesinos tradicionales como ineficientes en la producción de alimentos. Desde el modelo económico neoliberal se considera a la producción campesina como insuficiente tanto económica como socialmente, debido a que la producción se orienta en especial hacia el autoconsumo, que poco tiene que ver con los requerimientos del mercado, sobre todo cuando este último está controlado por los intereses del gran capital.

Lo sustentable se enfrenta, por así decirlo, a una visión predominantemente economicista, que sólo reconoce como viable aquello que reporta beneficio económico y que puede ser contabilizado en la economía formal. Es el paradigma que ha dominado en política tanto de nuestro país como de otras regiones del mundo.

La anterior idea ha empezado a mostrar sus limitaciones ante las repetidas y constantes crisis que dominan desde hace décadas el escenario político,

económico, social y cultural de los países con problemas estructurales de pobreza y desigualdad que se han acentuado y marcan con más intensidad la polarización entre el ciudad y el campo y sobre todo es en este último donde se acentúa con mayor intensidad la polarización social.

Para esta perspectiva quedan fuera de la contabilidad económica una gran cantidad de factores del ambiente, como el suelo, el agua, el aire, la biodiversidad de fauna y flora, considerados como elementos externos a la renta económica.

El enfoque sustentable trata justamente de incorporar estos factores en el sentido del impulso de un proceso que se autoorganiza y se autorregula.

Es necesario, por tanto, un pacto político y social que permita vislumbrar hacia dónde se debe ir, pues no se puede seguir fomentando una política que sólo favorece a unos cuantos en detrimento de una gran mayoría. Se sabe que esta política está enfocada a hacer funcionar los sistemas de producción y de mercado de los países del norte,<sup>57</sup> quienes otorgan fuertes subsidios a su agricultura, mientras que en los países como México con una fuerte desregulación se está llevando a un desastre sin precedentes renglones tan importantes como la producción de alimentos. Como lo menciona Boege (1996:218) en cuanto al abasto de alimentos no se debe depender del sector capitalista y sus importaciones, sino del campesino que debería recibir estímulos para producir sustentablemente sobre la base de una estrategia de soberanía alimentaria. La seguridad alimentaria es parte y es contemplada como uno de los elementos para el desarrollo sustentable en el medio rural, además de la seguridad ambiental, energética, social, económica y política. Con la aplicación del modelo neoliberal en nuestro país y las reformas al artículo 27 constitucional se ha acentuado la pobreza estructural y la migración. Lo cual hace fundamental incorporar a la población rural, a los campesinos, como sujetos del desarrollo sustentable.

---

<sup>57</sup> En el Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria en Malí, África, se logró caracterizar a los enemigos que impiden la soberanía alimentaria. Se identificó dentro del neoliberalismo a 20 empresas que controlan toda la cadena de producción alimenticia consistente en semillas, herbicidas, comercio agrícola, agroindustria y comercio internacional. Stedile, Joao, 2007:420.



## **Importancia del desarrollo sustentable para la alimentación**

De manera paradójica dos fenómenos sociales destacan en las contradicciones actuales de la expansión civilizatoria del capitalismo: el aumento de la marginación y la pobreza, y directamente relacionado con el problema de la reproducción de la desigualdad, la crisis ecológica del planeta (Alfie *et al.*, 1996:268). Es decir, el capitalismo se plantea como absolutamente contrario a la idea de sustentabilidad, sobre todo en su fase de expansionismo global, como lo mencionan Boff (2002), Leff (2004) y Toledo (2009). Al respecto, este último sostiene: “el proceso civilizatorio homogenizante se caracteriza por su poca tolerancia frente a toda expresión de diversidad genética, biológica, cultural, ecológica o de comportamiento donde se favorece en su lugar a todo aquello que tiende a crear dependencia”. En este modelo lo que se le conoce como desarrollo “equivale a destruir la capacidad de autosuficiencia material y espiritual, es decir, su habilidad para dotarse por sí mismo de alimentos, energía, agua, instrumentos y otros satisfactores, así como de ideas, inspiraciones, sueños y proyectos de vida” (Toledo, 1991, en Alfie *et al.*, 1996:269).

La idea de rentabilidad sostenida que implica el desarrollo sustentable choca con la lógica capitalista del incremento de ganancia, pues para esta última la rentabilidad creciente se obtiene a partir de la producción máxima de bienes al menor tiempo y costo posible, sin considerar el alto costo ambiental. Mientras con el desarrollo sustentable se da prioridad a la conservación y regeneración de los recursos naturales y con ello se asegura la provisión de alimentos.

La eficacia de la economía de mercado sólo puede ser posible si se dejan fuera los cálculos de los costos ecológicos, además de que se excluyen a las comunidades rurales siendo que es el sector campesino uno de los motores fundamentales del desarrollo sustentable, debido en buena medida a que en muchos de los ecosistemas todavía conservados viven comunidades indígenas y se encuentran recursos naturales no explotados y son estas culturas campesinas las que poseen los conocimientos para explotarlos (Carabias *et al.*, 1985).

Una de las alternativas es el retorno a la tecnología tradicional que durante milenios ha sido utilizada por los campesinos y ha demostrado su capacidad para conservar los recursos naturales. No se trata de idealizar sino de reconocer su doble lucha por conservar su tierra y su cultura, que es en última instancia también la lucha por la preservación de su cultura alimentaria. Es en este sentido que lo sustentable se vincula con lo alimentario.

## **Conclusiones finales**

Como fue planteado al inicio del trabajo, los cambios y transformaciones de la cultura alimentaria de Pajapan están directamente relacionados con las alteraciones del sistema de agricultura tradicional indígena. En consecuencia, las prácticas, comportamientos y organización social alrededor de las formas de comer en esta comunidad que estuvieron vinculadas a una cultura y cosmovisión agrícola están perdiendo la funcionalidad que mantuvieron hasta mediados del siglo XX. Con la ganadería como un sistema especializado de producción y por la forma extensiva como se llevó a cabo, se fueron imponiendo en las comunidades indígenas de la región y concretamente en Pajapan condiciones sociales, económicas, políticas, ambientales e ideológicas acordes con este esquema productivo. Escenario que se refleja en la forma como se integra actualmente el patrón de abasto alimentario de las familias y como las ha conducido hacia una situación de vulnerabilidad y dependencia alimentaria (ver esquema siguiente).

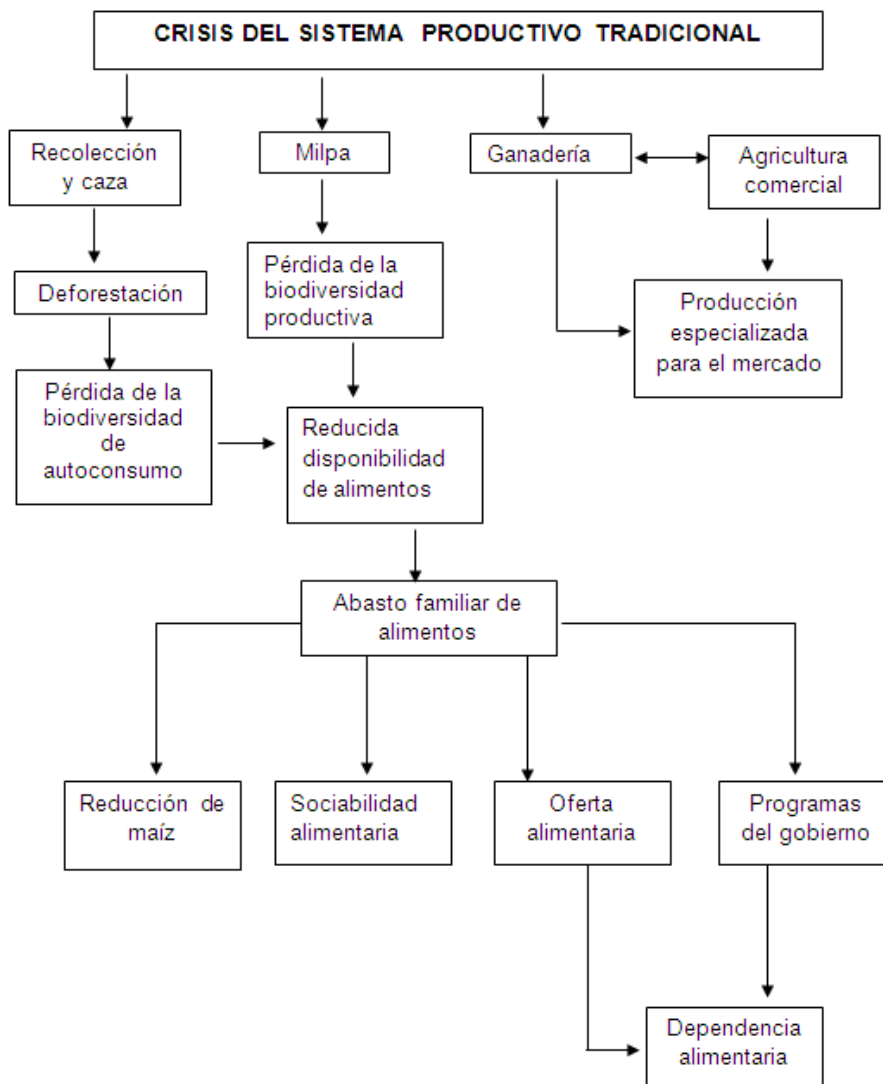
Diferentes factores revelan que posterior a la crisis del modelo ganadero de la última década de los años noventa, la transformación alimentaria es parte de una serie de cambios sociales mayores que se pueden resumir en la pérdida de la autosuficiencia alimentaria, señalada a nivel regional. La visible desnutrición entre la población infantil y adulta, la disminución del componente agrícola en el abasto alimentario de las familias, la substitución de los alimentos locales por los que ofrece el mercado, la desestructuración de la unidad doméstica como unidad de producción y la inserción de las mujeres en las actividades laborales fuera del hogar son elementos del cambio alimentario presentes en las familias. Mientras que la diversificación de la oferta alimentaria a través del comercio, los programas gubernamentales de asistencia alimentaria, la diferenciación social y económica como base del acceso a los alimentos, la acelerada urbanización como el nuevo contexto de consumo de alimentos, la difusión de modas y modelos alimentarios transnacionales y extranjeros por los medios de comunicación entre los jóvenes, la ampliación e introducción de bienes y servicios como el transporte, la ampliación de la carretera, las instalaciones escolares, así como el incremento de las

comunidades religiosas y la migración son elementos presentes en el contexto de la comunidad.

En Pajapan se está frente a una realidad que han estado experimentando los espacios rurales desde hace por lo menos tres décadas. Con la llamada “nueva ruralidad” estudiada en otros ámbitos y desde indicadores del desarrollo económico, en décadas anteriores ya se habían destacado los cambios en los patrones de consumo con base en el gasto promedio y la oferta alimentaria propia de un acelerado desarrollo urbano en las regiones rurales. (LLambí, 1996; Pradilla, 2002). En las zonas indígenas, las más afectadas por los problemas económicos de los últimos años se presentó lo que se ha denominado una evidentísima Regresión Dietética. Es decir, se ha detenido la evolución del proceso alimentario rural, zonas que en 1979 estaban mal, ahora están peor, afectando a los sectores más débiles quienes con escasos recursos o decisiones como la migración tienden a compensar las situaciones adversas (Adame, 1994-b ).

Si bien es cierto que se puede hablar de cambios en el esquema alimentario de Pajapan éstos no son absolutos, pues todavía se pueden encontrar formas, valores y prácticas basados en la cultura rural cuyo sustento es la agricultura y sus correspondientes formas comunitarias de convivencia, interactuando con valores y comportamientos propios de un modo de vida plenamente identificado como urbano. La penetración de las relaciones capitalistas en el campo ha significado profundas transformaciones, a partir de las cuales los pueblos y las comunidades indígenas se han integrado a la vida nacional. Es innegable que la dotación de los servicios e infraestructura ha representado una cierta mejoría para estas comunidades, sin embargo se les ha hecho más dependientes pues han dejado de producir en muchos casos sus propios bienes como son los alimentos de los que ahora dependen del exterior para su abasto. En el sentido alimentario, existe una franca desorganización de la estructura dietética familiar, debido entre otros factores a que se ha ido erosionando la cultura ecológica alimenticia popular. La situación en el medio rural es crítica y contradictoria. Muchos de los alimentos que se consumen en el campo, que son producidos por la población rural en la milpa, huertos familiares o son recolectados, no entran en el circuito comercial. En su lugar el mercado ofrece alimentos de bajo valor nutritivo pero a los que se les asigna un alto “prestigio

social” como lo es el alarmante consumo de refrescos gaseosos embotellados (Adame, 1994-a).



Cuadro de elaboración propia

Con los cambios antes señalados no se ha eliminado la desigualdad entre el campo y la ciudad, sino que todo lo contrario, se ha acentuado, ya que la aparente mejoría tiene como trasfondo no las necesidades de la población sino las exigencias del mercado que necesita de la circulación de mercancías. De ahí la ficción construida por la ideología dominante difundida a través de los medios de comunicación, la ciudad como el ideal de la civilización en contraste con el campo como el espacio de desigualdad y atraso. A esta idea son atraídos los jóvenes que ven en la ciudad el lugar de anhelo para lograr una mejor vida o por lo menos diferente a la de sus progenitores. En este sentido aparecen diversas manifestaciones de la vida social que parecen traslaparse,

valores, preferencias, modas, consumos en los que se combina lo tradicional con lo moderno y que sin necesariamente entrar en conflicto van dando lugar a formas particulares que no son ni lo uno ni lo otro.

Pajapan es más una sociedad en transición entre un modo de vida, de producción y pensamiento que se debate entre el reconocimiento de lo tradicional y su valor como fuente de identidad, confrontado permanentemente en la cotidianidad con una acelerada y constante transformación hacia lo moderno y donde la forma de alimentarse juega un papel importante. Godelier (1991) ya señala que hay determinadas etapas en la historia social en que no solo cambian las maneras de producir sino también las de pensar y que se manifiestan en los comportamientos de los individuos y de la sociedad en su conjunto. Estos hechos están claramente marcados por las preferencias y las formas como integran lo que comen familias, la comunidad y los individuos.

Aspectos que habían permanecido más o menos inalterados como la propiedad comunal de la tierra, las formas de trabajo comunitario, la organización política basada en la jerarquía de los ancianos, la organización social y las costumbres relacionadas con la repartición de los alimentos, ya no corresponden a una realidad en la que muchos sujetos no tienen acceso ni derecho a la tierra ni al trabajo. En una sociedad donde comienzan a ser predominante la individualización como valor de convivencia. El tequio y la mano vuelta se ven como prácticas en desuso. En este contexto, los individuos se verán obligados a convivir con distintos intereses, lo que muchas veces se manifiesta como contradictorio entre las costumbres y lo moderno. Es el caso de las comunidades religiosas de tan amplio crecimiento en Pajapan, que exigen a sus miembros la dedicación de tiempo completo a partir de lo cual se puede notar la ausencia de una parte de la comunidad en las actividades donde anteriormente participaba la totalidad de la población.

Con el cambio en el régimen de propiedad de la tierra en Pajapan, surgió la individualización. La parcelación del territorio comunal, no fue otra cosa que una diferente conceptualización en la apropiación de la tierra y de los productos del trabajo que de ella se obtienen. El individualismo se transfirió a los demás órdenes de la vida social, se manifestó en el acceso a los alimentos afectando las prácticas de distribución y redistribución tan ampliamente practicadas por

las comunidades indígenas, ahora sujetas a la capacidad de gasto económico que tiene cada familia como entidades desarticuladas.

En el “nuevo orden” que incluye a la alimentación, la legitimación de las prácticas está dada por quienes detentan el poder y de esa manera alteran no solamente las formas productivas, sino también la vida cotidiana donde se sustenta la identidad. En este sentido, como lo señala Salas (2002), el poder y control del tiempo y del espacio atenta directamente contra las identidades de los grupos, privilegiando lo instantáneo, en detrimento de los tiempos locales. Los tiempos agrícolas transcurren más espaciadamente, corresponden a los tiempos estacionales del clima. En esa medida, ya no corresponden al tiempo y espacio urbano donde todo transcurre rápida y vertiginosamente, generando sujetos desapegados de su entorno tanto natural como social.

No obstante que en los espacios rurales y concretamente de las comunidades indígenas, el entorno permanece sin grandes alteraciones, es decir, la introducción de bienes y servicios se da de forma muy lenta, salvo algunos microespacios sociales de convivencia como las plazas. Los cambios que operan en los espacios céntricos de la comunidad se irradian hacia la periferia abarcando la totalidad de la comunidad. El entorno está transformado económica, social y ecológicamente y si bien es cierto que en el pasado la precariedad estuvo presente, ahora se vive de forma permanente, es difícil tener certeza del futuro. La satisfacción por la autosuficiencia ha dejado su lugar a la dependencia del mercado. Las implicaciones del trabajo comunitario y del reparto de sus productos practicado por las culturas indígenas, ha cedido su lugar al desarrollo de un estilo de vida basado en el valor económico, y no obstante se sigue teniendo la referencia de un pasado cercano donde la vida era abundante y donde se tenían alimentos variados y naturales.

Las generaciones actuales son las de los nuevos consumidores, personas desligadas de la tierra y sin experiencia del trabajo campesino, consumidores que demandaran la oferta estandarizada que ofrece el mercado, excluyente e industrializada y que se habrán de preocupar en el futuro no solo de tener los alimentos, sino de la calidad de los mismos. Con el mercado no desaparece la escasez, por el contrario se acentúa. La oferta actual de alimentos en Pajapan es excluyente. En el centro del pueblo se distribuyen los productos más acordes a la demanda de un sector de la población, con un nivel más alto de

ingresos económicos, y en la periferia la oferta es bastante precaria y escasa, lo que confirma lo dicho al respecto de la escasez.

Comer en Pajapan se ha convertido más en una práctica relacionada con las posibilidades económicas de la clase social a la que se pertenezca. El yogurt, mantequilla, jamón, queso y hasta la pizza son para quienes piensan y son diferentes y además tienen los medios económicos para pagar, mientras que los quelites, calabazas, yuca y pozole son para los pobres económicamente hablando, para quienes siguen dependiendo de lo que obtienen del campo. Ya lo señalaba Contreras (2005) aunque la alimentación moderna es cada vez más homogénea, sigue siendo importante la clase social a la que se pertenece pues ello designará el tipo de alimentación que practicamos. No obstante las dificultades actuales para cubrir los requerimientos alimentarios básicos, la mayoría de la población lleva a cabo estrategias para reproducir su cultura e identidad. Persiste la cultura tradicional, sus costumbres, tradiciones, mitos y saberes pero readaptados y a veces enriquecidos con los elementos culturales propios del sistema capitalista y de las nuevas condiciones sociales (Pérez; 1998:36).

Como se pudo, ver en las familias que conformaron la muestra del presente trabajo, la ganadería sigue siendo la principal actividad económica y proporciona estatus social y económico. Son estas familias quienes siguen teniendo las mayores superficies de tierra destinadas principalmente a las actividades pecuarias y de agricultura comercial, quedando la agricultura de maíz reducida a su mínima expresión. Son los ganaderos quienes con un mayor poder económico han introducido cambios modernizadores en Pajapan, han instalado tortillerías mecanizadas en la localidad, controlan una parte importante del comercio y otros servicios como el transporte y la vivienda. Quizás se debe en parte a lo que ya señalaba David Skerritt (1993:109-115) cuando planteaba lo que él llama “la tentación por la ganadería”, donde considera que en el impulso a los cambios en esta actividad se deben considerar aspectos de tipo tecnológico, así como aquellos de tipo cultural; al respecto de estos últimos se desarrolla una cierta cultura campirana que en términos económicos, políticos y sociales es atractiva para los individuos de origen urbano.



Lo que se puede decir es que una vez concluido el auge ganadero de la última década del siglo XX, el estatus de poder y económico no ha desaparecido del todo en la primera década del siglo presente. En todo caso ha comenzado a ser la base de un nuevo episodio en la historia de una comunidad como Pajapan.

En la actualidad la ganadería sigue siendo vista como una actividad redituable y menos riesgosa, al igual que la agricultura comercial, cuya producción en su totalidad se destina al mercado foráneo y casi nada llega a la mesa de las familias pajapeñas. En contraste, la mayoría de las familias que poseen una reducida extensión de tierra, inclusive a las que les falta o bien la arriendan o la tienen prestada, destinan la totalidad de la superficie al cultivo de maíz, pues como dice un campesino “el maíz es lo principal”.

No obstante, cuando las familias disponen de espacios reducidos para la agricultura de autoconsumo y lo dedican en su totalidad a la producción de maíz, esta producción local no es suficiente por lo que se llega a resentir en la comunidad la insuficiencia de este fundamental alimento. Como se ha podido documentar en el presente trabajo, importantes cantidades de maíz se traen de comunidades cercanas como Acayucan, San Pedro Soteapan y Mecayapan o inclusive de mucho más lejos como Sinaloa.

En otro aspecto como el diseño de las viviendas, ya no se contempla el espacio del tapanco en la parte superior de la cocina, que tenía la función de granero, para almacenar maíz.

Encontramos que las prácticas de obtención de alimentos mediante la caza y la recolección en el monte o la selva se hacen esporádicamente e inclusive son mal vistas. Existen en la comunidad jóvenes tanto hombres como mujeres que además de que no han tenido la experiencia de trabajar en el campo, no conocen el monte o la selva y por lo mismo desconocen algunos alimentos obtenidos en estos espacios o bien sólo han escuchado hablar de ellos.

Las fuentes del abasto alimentario están cambiando, han dejado de ser los alimentos obtenidos de las actividades primarias: agricultura, pesca, caza y recolección los más importantes en esta comunidad; están siendo sustituidos por insumos provenientes del mercado, alimentos cuya producción extralocal está suplantando a los alimentos locales. Lo grave de dicha situación está en la dependencia que se ha generado en el sentido alimentario. Aún cuando todos

los días se puede observar la venta de alimentos frescos a las afueras del mercado local, frutas y legumbres además de pescado y mariscos, en los comercios se observa una cada vez más reducida oferta de productos locales.

El acceso a los bienes alimentarios comunes, que en el pasado se daba por el hecho de ser parte de la comunidad, ha cambiado para la mayoría de la población hacia una transacción de carácter comercial, pues ahora se necesita de un ingreso económico para poder sustentar un consumo alimentario básico. La agricultura y las demás actividades primarias han dejado de ser la fuente principal del ingreso alimentario en las familias. La sociabilidad familiar y comunitaria, cuya base fue el trabajo común en los espacios comunitarios, se ha desplazado por el consumo en el ámbito de lo individual, para el cual se requiere de un ingreso económico, mismo que se desarrolla en un contexto cada vez más generalizado de una economía monetarizada y del trabajo asalariado.

Es el ingreso económico familiar el que ahora determina el ingreso alimentario, además del proveniente de diferentes fuentes como son: los programas gubernamentales de apoyo al campo, los programas de apoyo alimentario a las mujeres y sus familias, las becas escolares a los hijos y los programas de alimentos de bajo costo.

Ahora la alimentación de las familias y de la comunidad está basada en la disponibilidad económica. Pajapan desde el punto de vista alimentario y de la cultura alimentaria resultante de este proceso se parece más a una comunidad urbana. Aparecen en la comunidad los signos característicos de un sistema alimentario dependiente y de una cultura alimentaria cuyas características nos estarían hablando de cambios profundos en las formas de pensar y producir.

La cultura alimentaria muestra las formas de una nueva sociedad, donde las prácticas en las maneras de pensar y producir han entrado en conflicto, donde han sido cuestionadas por las nuevas generaciones y empiezan a ser sustituidas por las formas dominantes. El tiempo agrícola ha dejado de ser importante para la organización de los tiempos de la comida, ahora se está acorde con los tiempos de trabajo asalariado fuera de la comunidad e incluso con los tiempos escolares, que ordenan el tiempo de las familias y las preparaciones. La culinaria pajapeña, tan rica como lo es toda la cocina sureña, comienza a ser sustituida por los consumos y preparaciones industrializados en

sus formas e ingredientes. La dinámica alimentaria en la comunidad ahora está dominada por el universo alimentario que ofrece el mercado con sus productos y preparaciones, un mercado homologante (Millán, 2000).

En Pajapan se tiene cada vez más una oferta alimentaria estandarizada y excluyente como en otras regiones de nuestro país y al mismo tiempo comienza a surgir la intranquilidad por la inocuidad de los alimentos que se consumen. Aparecen también los primeros signos del deterioro alimentario, desnutrición y obesidad propios de las sociedades urbanas, además de la preocupación por la estética y la salud nutricional del cuerpo. La comunidad se encuentra en una etapa de transición social, económica y cultural en la que se hace patente la dependencia alimentaria en el marco de un deterioro de valores sociales, culturales y ambientales. Al respecto de lo dicho anteriormente, es importante mencionar la aparición en la comunidad de empresas dedicadas a la difusión y promoción de productos saludables o de suplementos alimenticios Omnilife,<sup>58</sup> que promueven su consumo como una alternativa a los peligros de la oferta industrializada.

Lo que encontramos en Pajapan es la concreción de un proceso que ha venido ocurriendo y ocurre en muchos lugares del territorio nacional, que al mismo tiempo es producto de un “nuevo orden mundial” que se ha impuesto al tercer mundo. Un modelo devastador y depredador, que tras varias décadas al final ha terminado imponiéndose a la gran mayoría de sociedades y ha conducido a las más recientes pandemias alimentarias de la última década a las cuales México no ha escapado. Ejemplo de ello son las últimas crisis alimentarias que se han recrudecido a partir del año 2000. En ellas se combinan diferentes factores que hacen prever un grave riesgo para la seguridad alimentaria global y sobre todo en países en desarrollo: factores del crecimiento demográfico, aumento en la demanda de biocombustibles y mayor participación del capital financiero en el mercado de materias primas. Apunta un grupo de expertos que elaboró el informe para ser discutido en el G-20, del cual México es miembro, que la mayor volatilidad en los precios de alimentos

---

<sup>58</sup> Empiezan a aparecer en Pajapan empresas que se dedican a la promoción y difusión de “alternativas de alimentación y nutrición” cuyo enfoque plantea la salud nutricional, a partir de nuevos nutrientes, o de suplementos alimenticios producidos industrialmente. diciembre de 2010 [www.omnilife.com](http://www.omnilife.com).

se ha dado a partir de 2000 a la fecha y es mucho mayor que las dos décadas previas (González, 2011).

En nuestro país, esta situación se ha concretado en los periodos de imposición de las políticas neoliberales de las últimas tres décadas, desde las cuales se dismanteló el campo mexicano. Como consecuencia, el sistema agroalimentario buscó favorecer las ganancias de las grandes empresas, principalmente transnacionales. Se han creado las condiciones legales adecuadas para abrir paso a un nuevo episodio de despojo en los espacios rurales. Estamos, en el caso de Pajapan, ante una visible situación de dependencia y vulnerabilidad en relación con los alimentos. De no revertirse esta situación puede colocar no sólo a esta comunidad sino a regiones enteras en un grave riesgo social y político.<sup>59</sup>

Ante tal situación, un enfoque alternativo es impostergable, una salida cuya gestión social pueda partir de la reactivación de las actividades agrícolas con un enfoque sostenible y donde la base fundamental sea que las comunidades retomen el control de los procesos fundamentales, los que aseguran la producción y la reproducción social, como la producción de los alimentos. Retomar la autonomía de decidir cuáles son los requerimientos de alimentación debe ser una acción prioritaria en un contexto como el actual, de dependencia alimentaria. La base debe ser una agricultura familiar sostenible que ocupe la mano de obra existente en el campo y ayude a dinamizar de nuevo la vida rural.

De lo que se trata es de manera urgente restablecer la autosuficiencia alimentaria para dar paso a una auténtica soberanía alimentaria. Bajo tal premisa será viable el establecimiento de una cultura alimentaria basada en las prácticas y valores locales, que puedan dar cauce al resurgimiento de los valores alimentarios abandonados y menospreciados. Una cultura alimentaria que contemple el sostenimiento de los recursos naturales disponibles como condición de la reproducción social y cultura. Una cultura alimentaria que sostenga como principio la autosuficiencia como base de la salud nutricional,

---

<sup>59</sup> Padecen escasez alimentaria casi 50 millones de mexicanos. 46.1% de los mexicanos padece algún grado de escasez de alimentos, 1.8 millones más que en 2009, según cifras del Consejo Nacional de la Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval), *La jornada*, 8 de agosto de 2011, p. 40.

problema prioritario en las regiones rurales e indígenas desde hace mucho tiempo.

No se trata de retornar de manera simple a tiempos anteriores. Plantear eso sería desconocer la realidad actual. En todo caso es retomar el control de los procesos que preocupan a las comunidades mediante prácticas autónomas, en este caso alimentarias. Sabemos que la ganadería no representó casi ninguna posibilidad de mejora en el consumo de proteína animal para las comunidades indígenas, debido entre otros factores a la distintas perspectivas culturales en lo que se consideran alimentos aceptados; lo mismo pasa con los bienes alimentarios producto de la agricultura comercial.

La autonomía en la producción de alimentos tendrá que pasar necesariamente por la revitalización de la agricultura de maíz, debido a que de ésta derivan todos los demás complementos alimentarios culturalmente aceptados. Lo anterior implica diferentes retos. Por un lado, el restablecimiento del ambiente afectado por décadas de saqueo y expoliación, una reorganización de los espacios productivos involucrando los complejos ciclos naturales de recuperación y producción, el reconocimiento indígena en la conceptualización de la naturaleza y su utilización, así como las implicaciones que tiene el uso diversificado del entorno. El mayor reto lo representa la reorganización social, política y económica que tendrá que enfrentarse a las anquilosadas estructuras que después de décadas están interiorizadas, en el marco de una cultura política, económica y social dominante<sup>60</sup>. El reto implicará para las futuras generaciones destrabar poco a poco estas estructuras mediante estrategias constructivas que apunten hacia un futuro posible.

La participación con equidad de todos los actores, de las nuevas generaciones en concordancia con las anteriores deberá permitir un futuro viable, en la construcción de una sociedad que pueda resolver la carencia y dar paso a una cultura alimentaria autosuficiente, soberana y sostenible cuyos valores se traduzcan en el bienestar colectivo.

---

<sup>60</sup> Se proponen alternativas más globales que enfrenten a la situación crítica que vivimos en términos socioeconómicos; éste es el caso de un frente de grupos y organizaciones (grupos al interior del INNSZ, colectivos, redes, grupos de diputados, grupos religiosos, colonos, organizaciones obreras y campesinas) que se constituyeron....., como frente por el derecho a la alimentación. Sus integrantes pidieron elevar a rango constitucional el derecho a la alimentación para que se garantice el bienestar alimenticio y nutricional de los mexicanos y firmaron el Acuerdo Nacional contra el hambre y los Derechos Alimentarios; exhortaron al gobierno Federal a impulsar políticas y programas orientados hacia sectores más vulnerables y exigieron que la asistencia alimentaria no se use con fines políticos (Adame, 1994-b).

## **ANEXOS:**

### **Recetario de comida tradicional de Pajapan**

Como se ha mencionado a lo largo del trabajo la variabilidad y abundancia de recursos alimentarios del trópico húmedo, así como la riqueza cultural en cuanto conocimiento gastronómico, son dos factores que caracterizan a las reconocidas cocinas del sur de Veracruz, cuya importancia es ampliamente reconocida. De ello no escapan las cocinas indígenas que conforman la región de la Sierra de Santa Marta. Pajapan, como una de las comunidades de esta región, comparte una rica y abundante tradición gastronómica que todavía está por explorarse.

De los diferentes espacios ecogeográficos desde la cima del volcán San Martín hasta los amplios y extendidos manglares en la Laguna del Ostión, cuentan los ancianos que se podían encontrar en bosques y selvas desde grandes animales -como tigres, leopardos, venados, jabalíes, culebras, etc.- hasta gran cantidad de pequeños animales que servían como alimento -como tepezcuintle, conejos de monte, iguanas, tigrillos, armadillos-, ingredientes principales en muchas de las más exquisitas recetas de la cocina indígena de la región. Habría que agregar los distintos animales domésticos criados en los solares de las casas.

Sin olvidar las diferentes especies acuáticas tanto del mar como de ríos y lagunas, distintos tipos de peces, pulpos, jaibas, camarones. De los ríos los cangrejos, caracoles, mayacastes, camaron de río. Así como plantas cultivadas y recolectadas en las parcelas y en los acahuales. La riqueza culinaria de esta región estuvo basada en la enorme biodiversidad que ostenta, sin embargo el territorio ha estado sujeto a un proceso de rápidos y acelerados cambios que significaron distintas pérdidas y una de ellas es en el sentido culinario.

Ahora es mucho más difícil encontrar o conseguir algunas especies tanto animales como vegetales, incluso frutas, lo que complica y dificulta la comunicación de la rica herencia y conocimiento alimentario y gastronómico. Suponemos que un primer paso imprescindible es el rescate oral de ese legado intangible, en la memoria de quienes todavía pueden dar a conocer sus

vivencias. Lo anterior desborda los límites del presente trabajo, pero queda planteado no sólo como una tarea pendiente sino necesaria.

Enseguida transcribiré algunas de las recetas obtenidas durante el trabajo de campo. Es importante mencionar que implicó cierta dificultad hablar de alimentación y sobre todo de cocina con las mujeres de Pajapan. Sin embargo, considerando las dificultades de tal tarea, resultó ser una experiencia muy sustancial y de enorme aprendizaje.

## **Atonga**

### *Ingredientes*

Masa

Comino

Tomate

Axiote<sup>61</sup>

Carne de res

Cebolla<sup>7</sup>

### *Preparación*

Se pone a hervir la carne y se deshebra. Aparte se bate la masa y se pone a la lumbre como si fuera a hacerse atole. A ésta se le agrega el tomate y la cebolla en trozos, el axiote y el comino. Al final se agrega la carne y se mueve hasta que se combina todo.

Es una comida de prestigio que se sirve en las mayordomías. O como comida de fiesta en bodas y bautizos.

## **Caracol de tornillo en caldo con Acuyo**

### *Ingredientes*

Caracol de tornillo

Tomate

Cebolla

---

<sup>61</sup> Axiote (tal vez del mexicano Achiotl. Bixa Orellana L.). Árbol de las bixáceas de cuya pasta se hace una bebida que es usada para dar color y sabor a ciertos guisos. Stoopen, 1992.

Ajo

Sal

Acuyo<sup>62</sup>

#### *Preparación*

Se hierva suficiente agua como para caldo y se añaden los caracoles. Una vez cocidos se le añade el tomate, la cebolla, el ajo y la sal. Se deja hervir con estos ingredientes y al final se agrega las hojas de acuyo. Para sacar los caracoles del caparazón se usa una espina de una hierba que crece en los solares. Se sirve y al gusto se le puede agregar chile de mata y limón. Se come con tortilla.

### **Botana de carne de res cruda (*Naga shoi*)**

#### *Ingredientes*

Carne de res

Limón

Cebolla o cebollín<sup>63</sup>

Cilantro

Chile de mata

#### *Preparación*

Se pica finamente la carne cruda de res, se le agrega suficiente limón hasta que se cuece con el jugo. Enseguida se pican la cebolla, el cilantro y el chile de mata muy finamente. Se mezcla hasta lograr que todo quede en forma de ceviche.

Esta comida se consume en forma de botana en las mayordomías. Es preparada y consumida por los hombres después de la comida, ya en los momentos de la plática. Se come con tortilla y se acompaña con refresco embotellado o cerveza.

---

<sup>62</sup> Acuyo (*Piper sanctum* o *Piper umbelatum* L.). Nombre que se le da en la región del sur del país a la planta piperácea cuyas hojas son usadas como condimento. Crece silvestre y profusa en abundancia en toda la región del Golfo. Variantes: acoyo, hoja santa, yerba santa, tlanepa (*ibid.*).

<sup>63</sup> Cebollín-nas (*Allium neapolitanum* C y R) (*ibid.*).



## **Carne de cochino con frijoles (*Taxogoguil*)<sup>64</sup>**

### *Ingredientes*

Carne de cochino

Manteca del mismo cochino

Ajo

Sal

Cebollín

Cebolla

Frijoles hervidos

### *Preparación*

Se compra la carne de cochino o se cría el marrano hasta que crezca; luego se le mata. Los frijoles, el cebollín y el ajo crecen en el solar. La sal antes se iba a traer al mar.

Primero se ponen a cocer los frijoles con agua. Se fríe la carne de cochino en la manteca con cebolla, ajo y cebollín. Cuando los frijoles ya se cocieron se le agrega la carne y por último sal al gusto.

A esta comida se le considera típica de Pajapan. Se prepara para las fiestas de la mayordomía del 8 marzo y del 13 de junio, o bien se llega a preparar para un festejo importante en la familia.

## **Cangrejo con frijol (*panchii-tebisij ajayok*)<sup>65</sup>**

### *Ingredientes*

Cangrejo

Frijol

Sal

### *Preparación*

---

<sup>64</sup> La receta se transcribió tal y como fue escrita por Antonio Silvestre, hijo de don Pascasio Silvestre (Pajapan, 2004)

<sup>65</sup> Receta escrita por Antonio Silvestre.

Los cangrejos se arrancan de los huecos donde se esconden o en la laguna. Los frijoles se siembran en el campo o se compran en el mercado.

Se ponen a hervir los frijoles. Se matan los cangrejos y cuando están hirviendo se lavan hasta que no les quede lodo. Se meten a la olla de los frijoles y por último se agrega la sal. Se sirve un poco de frijol con un cangrejo y se come con tortilla. Se ofrece cuando apenas comienza la fiesta.

### **Ostiones con arroz (*yuj-uaa-uan arroz*)<sup>66</sup>**

#### *Ingredientes*

Ostiones

Arroz

Aceite

Cebolla

Ajo

Axiote

Sal

Comino

Tomate

#### *Preparación*

Los ostiones se consiguen en la Laguna del Ostión. El arroz, el comino, la sal, el perejil y el axiote se compran en las tiendas.

Los ostiones se sacan de su concha. Luego se fríe el arroz con la cebolla, el tomate y ajo. Cuando está dorado el arroz se le agrega el caldo de ostión, el comino, el perejil, el axiote y sal al gusto. Se elabora a cualquier hora del día ya sea para desayuno, comida o cena. Es una comida de trabajo que se ofrece cuando se ha trabajado en la construcción de una casa de barro.

En una temporada de campo cuando se estuvo en los preparativos de la mayordomía, que se lleva a cabo desde abril, en lo que se llama “la leñada”, éste fue uno de los principales platillos. La abundancia de ostión en la zona y

---

<sup>66</sup> Receta escrita por Antonio Silvestre.

su relativa facilidad para recogerlo o bien su bajo precio lo hacen muy accesible a la mayoría de personas en Pajapan.

### **Quelites hervidos con tomate**

#### *Ingredientes*

Quelites

Tomate de milpa

Sal

Agua de pozo o potable

#### *Preparación*

Se pone a hervir el agua y cuando está hirviendo se echan los quelites, el tomate molido y la sal.

Es una comida de pobre, y si se tiene algo más se le puede agregar, por ejemplo calabaza. Se prepara en el desayuno, comida o cena.

Se comenta que en ocasiones la comida consistía sólo de este platillo, de ahí que se consideraba de pobre, además que los quelites crecen en la milpa y no tenían que comprarse.

### **Dulce de alfajor**

#### *Ingredientes*

Maíz blanco

Miel o azúcar

#### *Preparación*

El maíz blanco se cuece en agua y después se muele en el molino de mano. Se hace masa, que se deja resecar al sol hasta que se desmorona. Luego se dora en el comal y al final se amasa con azúcar o miel, como si fuera pan.

A este dulce también se le conoce como comida de trabajo, o comida de milpa, ya que se llevaba cuando se iba a hacer la milpa. Otras veces cuando se hacían los desmontes para los potreros, e inclusive se cuenta que en la

peregrinación a Catemaco, no se comía otra cosa que alfajor. Como no pesa se podía cargar suficiente para ir comiendo.

### **Plátano con pimienta gorda**

#### *Ingredientes*

Plátano macho tierno

Pimienta gorda

Azúcar

Aceite o manteca

#### *Preparación*

Se pelan y se ponen a hervir durante unos minutos los plátanos. Una vez cocidos se dejan enfriar y se muelen; puede hacerse con el asiento de un pocillo. Después se agrega azúcar y la pimienta gorda. Se hacen tortitas y se ponen a freír en aceite.

Esta comida, también considerada de trabajo, se podía transportar fácilmente hasta la parcela y no había necesidad de calentarla. Se acompañaba en ocasiones con café negro o pozole. Otras preparaciones elaboradas con plátano están relacionadas siempre con la comida para el trabajo.

### **Mogomogo <sup>67</sup>**

#### *Ingredientes*

Plátano macho tierno

Azúcar o sal

Manteca de cerdo (ahora se usa más el aceite)

#### *Preparación*

---

<sup>67</sup> Cabe mencionar que es difícil pedir actualmente que alguien prepare el mogomogo. Sin embargo algo similar son los plátanos machos fritos con queso y crema. Consumiendo estos como desayuno pude comprobar su efectividad como comida de trabajo. En las diferentes temporadas de campo realizadas en Pajapan siempre los tomé como primera comida acompañada con café.

Los plátanos tiernos se pelan y se hierven por unos minutos. Luego se muelen en el metate. Se obtiene una masa que se mezcla con manteca y se pone al fuego. El mogomogo de plátano se comía desde muy temprano, antes de salir a trabajar en la milpa. Era la primera comida del campesino pajapeño, que en ocasiones acompañaba con café. Nos dicen Arias y Delgado (1999:77-78), quienes también citan en su recetario esta preparación, que cuando no había que hervir -plátano, camote, yuca, calabaza, chayote, malanga, etc.- simplemente se recalentaba hasta dorar o tostar la tortilla restante del día anterior y con ésta se acompañaba cualquier bebida, sobre todo café. Ahora esta comida se ha sustituido por el pan con café.

### **Tortuga en masa**

#### *Ingredientes*

Tortuga de pantano

Tomate

Cebolla

Ajo

Especie chile guajillo

Hoja de laurel

#### *Preparación*

Se limpia y se pone a hervir la carne de tortuga. Se le agrega la masa y se mueve hasta que espesa. Se pica muy finamente la cebolla, el ajo y la especie y se muele con el chile guajillo. Esta mezcla se le agrega a la masa con la carne y al final se le pone unas hojitas de laurel para dar más sabor a la carne. Esta comida se preparaba en el campo donde había tortugas.

## **Chocho<sup>68</sup> con huevo**

### *Ingredientes*

Chocho

Limón

Chile

Huevo

Cebolla

Tomate

### *Preparación*

Se prepara una salsa con el tomate, cebolla, chile y limón, se pone a la lumbre hasta que se espesa y enseguida se agrega el chocho. Se hace el huevo que se acompaña con este caldillo. Antes se conseguía con mayor facilidad esta especie, por lo que se preparaba con cierta frecuencia. Se consideraba como comida diaria.

## **Tamal de piedra**

### *Ingredientes*

Masa agria

Sal

Manteca de cerdo

Hojas de maíz

Mosmocho (sobrante del chicharrón)

### *Preparación*

La masa se mezcla con la manteca y la sal. Se bate constantemente hasta tener consistencia. Enseguida se mezcla el mosmocho y con la masa se elaboran los tamales que se envuelven en hoja de maíz. Se cuecen y hasta el

---

<sup>68</sup> Es la flor de una palmilla que se corta en los días de cuaresma en las faldas del volcán San Martín Pajapan. Su nombre se debe a que cuando florece plenamente semeja a las barbas de un anciano (Stoopen, 1992).

día siguiente se cortan en trozos y se comen con café. Estos tamales se preparan especialmente para las posadas y son ofrecidos por el mayordomo.

## BIBLIOGRAFÍA

- Adame Cerón, Miguel Ángel (1988), *Sistema alimenticio y cultura ecológica en el México prehispánico*, tesis para obtener el título de licenciado en etnología, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- \_\_\_\_\_ (1994-a), "Panorama general del consumo alimenticio y la nutrición en el México actual", primera parte, periódico El Día, martes 8 de febrero de 1994., sección testimonios y documentos.
- \_\_\_\_\_ (1994-b), "Panorama general del consumo alimenticio y nutricional en el México actual", segunda parte, periódico El Día, miércoles 9 de febrero de 1994, sección testimonios y documentos.
- Aguirre Beltrán, G (1997), "Cultura y nutrición", en *Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación*, Cuadernos de trabajo del Instituto de Investigaciones Antropológicas, Manuel Peláez Casabianca (comp.), México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 10-26.
- Alfie, Miriam, Yolanda Castañeda, Michelle Chauvet y Yolanda Massieu (1996), "El desarrollo sustentable: ¿una opción para mejorar la vida de los campesinos?", en *La sociedad rural mexicana frente al nuevo milenio*, vol. III, México, INAH/UAM/ UNAM/Plaza y Valdés.
- Arias, Rodríguez y Alfredo Delgado Calderón (1999), *Recetario indígena del sur de Veracruz*, México, CNCA, Dirección de Culturas Populares (Cocina Indígena Popular, 11).
- Báez-Félix, Jorge (1990), *Los zoque-popoluca: estructura social*, México, Instituto Nacional Indigenista, Secretaría de Educación Pública (Serie de Antropología Social).
- Barceló, Quintal Raquel (2000), "Seguridad alimentaria, políticas estatales y sustentabilidad", en *Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México*, primer informe, tomo I, Instituto Nacional Indigenista/Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo, pp.230-232.
- Barrera, Narciso (1995), *Historia ambiental de la ganadería en Veracruz 1519-1990*, tesis para obtener el grado de maestro en antropología social, El Grande Coatepec, CIESAS del Golfo.



- Blom, Franz y Oliver Lagarge (1926), *Tribus y templos*, México, INI [edición en español, 1986].
- Buckles Daniel y Chevalier Jaques (1993), "El ejido versus bienes comunales: historia política de Pajapan, Veracruz", en Narciso Barrera e Hipólito Rodríguez (coords.), *Desarrollo y medio ambiente en Veracruz. Impactos económicos, ecológicos y culturales de la ganadería en Veracruz*, CIESAS del Golfo/Instituto de Ecología/ Fundación Friedrich Ebert.
- Boege, Eckart (1996), "El desarrollo sustentable y la producción campesina indígena: una aproximación agroecológica", en *La sociedad rural mexicana frente al nuevo milenio*, vol III, México, INAH/UAM/UNAM/Plaza y Valdes, pp. 231-260.
- Boff, Leonardo (2002), *Ecología: grito de la tierra, grito de los pobres*, México, Dabar.
- Bourdieu, Pierre (1979), *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus.
- Braudel, Fernand (1984), *La dinámica del capitalismo*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Carabias, J, Carlos Toledo y Cristina Mapes (1985), *Ecología y autosuficiencia alimentaria*, México, Editorial Siglo XXI.
- Castells, Manuel (1974), *La cuestión urbana*, 7ª ed., México, Siglo XXI.
- Chevalier, Jaques y Buckles Daniel (1995), *A Land Whithout Gods. Process Theory, Maldevelopment and the Mexican Nahuas*, London, ZED Books.
- Comas, Juan (1942), "El régimen alimentario y el mejoramiento indígena", en *América Indígena*, México, vol. II, abril, núm. 2, pp. 51-60.
- Contreras, Jesús (1993), *Antropología de la alimentación*, Salamanca, EUDEMA (Antropología Horizontes).
- \_\_\_\_\_ (comp.) (1995), "Introducción", en *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Universitat de Barcelona, Publicacions, Ciencies Humanes i Socials.
- \_\_\_\_\_ (2005) *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona. Ariel.

- Consejo Nacional de Población (2000), *Índices de marginación*, México, CONAPO (Indicadores Socioeconómicos).
- \_\_\_\_\_ (2010), *Mapa B.30.10. Veracruz Ignacio de la Llave, grado de marginación por municipio*, Conapo en línea, conapo.gob.mx (consultado el 30 de diciembre de 2011).
- Cordón Bonet, Faustino (1979), *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Editorial Busquets.
- CRUO-UACH, SEMARNAP y PSSM (1997), *Programa de desarrollo sustentable de los Tuxtlas-Santa Marta*, resumen ejecutivo.
- Daltabuit, Magali (1992), *Mujeres mayas: trabajo, nutrición y fecundidad*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México.
- D'Argemir Comas, Dolors (1998), *Antropología económica*, Barcelona, Ariel.
- De Certeau, Michel (1999), *La invención de lo cotidiano, el oficio de la historia*, México, Universidad Iberoamericana/Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente/Centro Francés de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- De la Fuente, Julio (1945), "Sobre la nutrición y la enfermedad de los indios", en *América Indígena*, México, vol. V, julio, núm. 3, pp. 235-239.
- De Garine, Igor (1995), "Aspectos socioculturales de la nutrición", en Jesús Contreras (comp.), en *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Universitat de Barcelona, Publicacions, Ciències Humanes i Socials, pp. 129-170
- \_\_\_\_\_ (1998), "Antropología y alimentación, entre naturaleza y cultura", en *Actas del Congreso Internacional*, La Val de Onsera, Museo Nacional de España, vol. I, pp. 13-34.
- Delgado, Alfredo (1999), "Treinta siglos de gastronomía sureña", en *Recetario indígena del sur de Veracruz*, México, CNCA, Dirección de Culturas Populares (Cocina Indígena Popular, 11).
- \_\_\_\_\_ (2000), "La conformación de regiones en el Sotavento veracruzano: una aproximación histórica", en Eric Léonard y Emilia Velázquez (coords.), *El Sotavento veracruzano: procesos sociales y dinámicas territoriales*, México, CIESAS/ Institut de Recherche pour le Développement.

- \_\_\_\_\_ (s/f), *Etnohistoria del sur de Veracruz*, Dirección de Culturas Populares.
- Descola, Philippe y Gísli Pálsson (2001), "Introducción", en Philippe Descola y Gísli Pálsson (coords.), *Naturaleza y sociedad, perspectivas antropológicas*, México, Siglo XXI.
- Dewey, K. G. (1981), "Nutritional consequences of the transformation from subsistence to commercial agriculture in Tabasco, México", en *Human Ecology* (9), pp. 115-172.
- Dirzo, R. y A. Miranda (1993), "El límite boreal de la selva tropical húmeda en el continente americano: contracción de la vegetación y solución de una controversia", en *Interciencia*, núm. 16, pp. 240-247.
- Douglas, Mary y Baron Isherwood (1979), *El mundo de los bienes: hacia una antropología del consumo*, México, Grijalbo/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Douglas, Mary (1995), "Las estructuras de lo culinario", en Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Universitat de Barcelona, Publicacions, Ciències Humanes i Socials, pp.171-198
- Esteva, Gustavo (1981), "El SAM y la geometría", en Nueva Antropología revista de ciencias sociales, crisis agrícola y estrategia alimentaria, año V, Núm 17, mayo, pp. 19-50.
- Estrada, Alejandro (1992) "Las selvas", Boege, Eckart e H. Rodríguez (eds.), *Desarrollo y medio ambiente en Veracruz*, México, Instituto de Ecología/Fundación Friedrich Ebert /CIESAS del Golfo, pp.199-238.
- España, Arturo (1988), "La alimentación y la nutrición", en García Mora (coord.), *La antropología en México, panorama histórico*, vol. III (Cuestiones medulares), México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 81-94.
- Estrada, Margarita (2002), "Nuevo orden rural: trabajo manufacturero y consumo", en *Ciudades*, núm. 54, abril-junio, Puebla, RNIU, 29-34.
- Fernández, Luis, Tarrío, María y Daniel Villafuerte (1993), "La expansión ganadera en Veracruz: sus impactos en la economía y en la producción de alimentos", en Narciso Barrera e Hipólito Rodríguez (coords.), *Desarrollo y medio ambiente en Veracruz. Impactos económicos*,

- ecológicos y culturales de la ganadería en Veracruz*, CIESAS del Golfo/Instituto de Ecología/ Fundación Friedrich Ebert, pp. 15-33.
- Fischler, Claude (1995), *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
- \_\_\_\_\_ e Igor De Garine (1988), "Ciencias humanas y alimentación: tendencias actuales de la investigación europea", en Ainsworth, G. *et al.*, *Carencia alimentaria, una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/UNESCO.
- Gamio, Manuel (1922), *La población del Valle de Teotihuacan*, México, Clásicos de la Antropología Mexicana, Instituto Nacional Indigenista (Colección INI, 8-I).
- García de León, Antonio (1969), "El universo de lo sobrenatural entre los nahuas de Pajapan, Veracruz", en *Estudios de Cultura Náhuatl*, núm. 8, México, INAH, pp. 279-311.
- \_\_\_\_\_ (1976), *Pajapan, un dialecto mexicano del Golfo*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia (Científica, 43).
- Giménez, Gilberto (1994), "Apuntes para una teoría de la región y de la identidad regional", en *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, año/vol: VI, núm 018, Universidad de Colima, México.
- Gómez, Silvia (1981), "El SAM, intenciones ocultas o fuerzas reales", México, en *Nueva Antropología*, núm. 17, vol. IV, mayo, pp.59-69.
- González, Amador (2011), "Expertos: Serio riesgo en seguridad alimentaria en países en desarrollo", en *La jornada*, 16 de junio de 2011.
- González, Humberto y Alejandro Macías Macías (2007), "Vulnerabilidad alimentaria y política agroalimentaria en México", en *Desacatos revista de antropología social*, núm. 25, septiembre-diciembre, México, CIESAS, pp. 47-78.
- González, Isabel (1995), *Comida de pobre, comida de rico. Los hábitos alimenticios en el occidente andaluz. Siglo XX*, Sevilla, Universidad de Sevilla/Secretariado de Publicaciones.
- \_\_\_\_\_ (1998), "La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas", España, en *Actas del Congreso Internacional*, vol. I, La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología, pp. 245-247.

- González, José y Manuel González (eds.) (1991), *La tierra, mitos y realidades*, Coloquio Internacional Granada [15-18 de abril de 1991], Diputación Provincial de Granada/Antrophos.
- Goody, Jack (1982), *Cocina, cuisine y clase, estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.
- Gracia Arnaiz, Mabel (1997), *La transformación de la cultura alimentaria, cambios y preferencias en el contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*, Madrid, Ministerio de Educación y Cultura, Secretaria del Estado de Cultura, Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales.
- \_\_\_\_\_ (1996), *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Barcelona, Icaria, Antropología.
- \_\_\_\_\_ (2002), "La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España", en Mabel Gracia Arnaiz (coord.), *Somos lo que comemos*, Barcelona, Ariel, pp. 15-38.
- Griego, Ceballos Daniela (2010), La Jornada del campo, núm. 31, 17 de abril de 2010, pp.
- Harris, Marvin (1985), *Bueno para comer*, México, Alianza/CNCA (Los 90).
- Heynig, Klaus (1982), "Principales enfoques sobre la economía campesina", en *Revista de la CEPAL*, abril.
- INE y Conabio (1995), *Reservas de la biosfera y otras áreas naturales protegidas de México*, Gómez Pompa y Dirzo, R (coords.).
- Ingold, Tim (2001), "El forrajero óptimo y el hombre económico", en Philippe Descola y Gísli Pálsson (coords.), *Naturaleza y sociedad, perspectivas antropológicas*, México, Siglo XXI.
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (1990), *XI censo general de población y vivienda*.
- \_\_\_\_\_ (2000), *XII censo general de población y vivienda*.
- \_\_\_\_\_ (2010), *Censo general de población y vivienda*.
- \_\_\_\_\_ (2007), *Censo agrícola, ganadero y forestal*.
- Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco (1999), *Migración, cultura y alimentación: cambios y continuidades de Gambia a Cataluña*, Barcelona, Documentos del Servicio de Publicaciones, Universidad Autónoma de Barcelona.

- Khare, R. S. (1988), "Investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas", en Ainsworth, G. *et al.*, *Carencia alimentaria, una perspectiva antropológica*, Serbal/UNESCO, pp. 16-29.
- Katz, Esther y Luis Alberto Vargas (1990), *Cambio y continuidad en la alimentación de los mixtecos*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México (Anales de Antropología), pp. 15-51.
- La Jornada* (2011), "Padecen escasez alimentaria casi 50 millones de mexicanos", 8 de agosto de 2011, pp. 40.
- Ladrón de Guevara, Lourdes (2002), "La ruralidad", en *Ciudades*, núm. 54, abril-junio, Puebla, RNIU, pp. 55-58.
- Lazos, Elena (1996), "Dinámica familiar y el inicio de la ganadería en tierras campesinas del sur de Veracruz", en Luisa Paré y Martha Judith Sánchez (coords.), *El ropaje de la tierra*, México, Plaza y Valdés/Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 177-242.
- \_\_\_\_\_ y Luisa Paré (2000), *Miradas indígenas sobre una naturaleza entristecida, percepciones del deterioro ambiental entre nahuas del sur de Veracruz*, México, Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM/Plaza y Valdés.
- Leff, Enrique (2004), *Racionalidad ambiental*, México, Siglo XXI.
- Lévi-Strauss, Claude (1972), *De la miel a las cenizas. Mitológicas II*, México, Fondo de Cultura Económica.
- \_\_\_\_\_ (1975), *El origen de las maneras de la mesa. Mitológicas III*, México, Fondo de Cultura Económica.
- \_\_\_\_\_ (1996), *Lo crudo y lo cocido. Mitológicas I*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Luna, Vargas (1998-1999), *Diagnóstico situacional de Pajapan*, Pajapan, Clínica de Salud, Secretaría de Salubridad y Asistencia.
- \_\_\_\_\_ (2002), *Diagnóstico situacional de Pajapan*, Médicos en Servicio Social, Clínica de Salud, Secretaría de Salubridad y Asistencia.
- Llambí, Luis (1996), "Globalización y nueva ruralidad en América Latina: una agenda teórica y de investigación", en Sara María Lara Flores y Michelle Chauvet (coords.), *La sociedad rural mexicana frente al nuevo milenio*, vol. I, Universidad Nacional Autónoma de México/Universidad

- Autónoma Metropolitana Azcapotzalco/Instituto Nacional de Antropología e Historia/Plaza y Valdés, pp. 75-98.
- Marcatto, Celso (2008), "Fortalecimiento de la agricultura familiar", en *Trasfondos de la crisis alimentaria. América Latina en Movimiento*, núm. 433, año XXXII, II época, junio, Quito, publicación internacional de la Agencia Latinoamericana de Información, pp. 29-30.
- Martínez, Carolina (1996), *Introducción al trabajo cualitativo de investigación*, Departamento de atención a la salud, Universidad Autónoma Metropolitana.
- Martínez, Isidro (1991), *Agricultura tradicional y conflictos agrarios en Pajapan*, Dirección General de Culturas Populares, Unidad Regional Sur de Veracruz (Documentos, 7).
- Mauss, Marcel (1950), "Ensayo sobre el don", en *Antropología y sociología*, Madrid, Tecnos.
- Mead, Margaret (1963), *La malnutrición y los hábitos alimentarios*, México, OPS, Publicaciones Científicas.
- Messer, Ellen (1995), "Perspectivas antropológicas sobre la dieta", en Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Universitat de Barcelona, Publicacions, Ciències Humanes i Socials, pp. 27-84.
- Millán, Amado (1996), "Factores condicionantes de la selección alimentaria. Una aproximación sociocultural", en Vicente Castro F. et al. (eds.), *Identidad y fronteras culturales*, Badajoz, PSICOEX, pp. 555-572.
- \_\_\_\_\_ (2000), "Cultures alimentàries i globalització", en *Revista d'etnologia de Catalunya*, núm.17, noviembre, pp. 72-81.
- \_\_\_\_\_ (2004), "Racionalidad e irracionalidad alimentarias", en Amado Millán (comp.), *Arbitrio cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal*, Zaragoza, La Val de Oncera, pp.29-47.
- Mintz, W. S. (1979), *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI.
- Nahamad, Salomón (1989), *Pajapan: historia y economía política de una comunidad campesina*, tesis de licenciatura en antropología social, México, Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa.

- Oceguera, David (2000), *La cultura alimentaria de Colima*, tesis de doctorado, México, Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa.
- Ochoa Salas, Lorenzo (2008), "Topofilia una herramienta para la delimitación de microrregiones culturales, el caso de la Huasteca", México, en prensa.
- Oswald, Ursula (1988), "Estructuras socioproductivas y deterioro nutricional: el trópico húmedo mexicano", en *Carencia alimentaria una perspectiva antropológica*, Serbal/UNESCO, pp. 269-298.
- Ortiz, Ponciano y Carmen Rodríguez (1997), *Las investigaciones arqueológicas en el cerro sagrado Manatí*, Xalapa, Universidad Veracruzana/INAH.
- Pantin, Graciela, María Bellorín y Elizabeth Monascal (1998), "Valores, cultura y alimentación. Un enfoque integral", España, en *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, vol. I, Museo Nacional de Antropología, La Val de Oncera, pp.159-180.
- Paré, Luisa (1993), "La ganadería en la Sierra de Santa Marta, una primera aproximación", en Narciso Barrera e Hipólito Rodríguez (coords.), *Desarrollo y medio ambiente en Veracruz. Impactos económicos, ecológicos y culturales de la ganadería en Veracruz*, CIESAS del Golfo/Instituto de Ecología/ Fundación Friedrich Ebert, pp. 129-166.
- Páre, Luisa, Emilia Velázquez, Rafael Gutiérrez, Fernando Ramírez, Álvaro Hernández, Marta Lozada, Hugo Perales y José L. Blanco (1997), *La Reserva Especial de la Biosfera, Sierra de Santa Marta, Veracruz: diagnóstico y perspectiva*, México, Secretaria del Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca/Instituto de Investigaciones Sociales/Proyecto Sierra Santa Marta.
- Peláez, Manuel (1997), "Consideraciones teóricas; alimentación, nutrición y cultura", en Manuel Peláez Casabianca (comp.), *Cuadernos de trabajo del Instituto de Investigaciones Antropológicas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Facultad de Medicina/Instituto Nacional de la nutrición "Salvador Zubirán"/Departamento de Estudios Experimentales y Rurales, pp. 3-9.
- Pelto, Gretel (1988), "Tendencias de la investigación en antropología nutricional", en Ainsworth G. *et al.*, *Carencia alimentaria, una perspectiva antropológica*, Serbal/UNESCO, pp. 45-66.



- Perales, Hugo R. (1992), *El autoconsumo en la agricultura de los popolucas de Sotepan, Veracruz*, tesis de maestría, Chapingo, Colegio de Posgraduados.
- Pérez, Castro Anabella (1998), *El proceso de proletarización y la reproducción social en Hidalgotitlán, Veracruz*, tesis para obtener el grado de doctora en antropología, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Pilcher, M. Jeffrey (2001), *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ediciones de la Reina Roja/CIESAS/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Pradilla, Emilio (2002), "Campo y ciudad en el capitalismo actual", en *Ciudades*, núm. 54, abril-junio, Puebla, RNIU.
- Prévot, Marie F. (1994), "El sur de Veracruz en el siglo XIX: una modernización a marcha forzada", en Emilia Velázquez y Odile Hoffman (coords.), *Las llanuras costeras de Veracruz, la lenta construcción de regiones*, Xalapa.
- Programa de Desarrollo Regional Sustentable (Proders) (1997), *Los Tuxtlas Santa Marta. Documento preliminar*, Universidad Autónoma de Chapingo/Secretaría del Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca/ Proyecto Sierra Santa Marta.
- Proyecto Sierra Santa Marta (PSSM), Global Environment Facility (GEF), Centro Internacional para el Mejoramiento del Maíz y Trigo (CIMMYT) (1996), *Desarrollo sustentable y conservación de la biodiversidad: un estudio de caso en la Sierra de Santa Marta, Veracruz, México*, resultados preliminares, resumen.
- Ramírez, Rafael (1994), *Conservación de la biodiversidad en la región de los Tuxtlas, Veracruz*, Centro de Estudios Ambientales/Universidad Nacional Autónoma de México/University of Carleton.
- Richards, Audrey (1939), *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, Londres, International Institute of African Languages & Culture, Oxford University Press.
- Salas, Quintanal Hernán J. (2002), *Antropología, estudios rurales y cambio social. La globalización en la región lagunera*, Universidad Nacional

- Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.  
México
- Segalen, Martine (1992), *Antropología histórica de la familia. El grupo doméstico*, Madrid, Taurus.
- Skerrit, David (1993), "La expansión ganadera en Veracruz: sus impactos en la economía y en la producción de alimentos", en Narciso Barrera e Hipólito Rodríguez (coords.), *Desarrollo y medio ambiente en Veracruz. Impactos económicos, ecológicos y culturales de la ganadería en Veracruz*, CIESAS del Golfo/Instituto de Ecología/ Fundación Friedrich Ebert, pp. 109-115.
- Stoopen, María (1992), *La cocina veracruzana*, Gobierno del Estado de Veracruz.
- Stedile, Joao Pedro (2007), "Foro de Malí. Construyendo consensos", en *América Latina en Movimiento*, núm. 419, abril, año XXXI, II época, Quito, publicación internacional de la Agencia Latinoamericana de Información, pp. 4-6
- Thompson, John B. (1998), *Ideología y cultura moderna*, México, Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco.
- Toledo, Víctor M. (1991), "La perspectiva etnoecológica", en *Ciencias*, núm. 4, julio, México, Departamento de Física, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México.
- \_\_\_\_\_ (2009), "Dimensiones de la crisis otro mundo ¿es realmente posible?", en *La Jornada del campo*, núm. 18, 17 de marzo de 2009.
- Torres, Felipe y Yolanda Trápaga (coords.) (2001), *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*, México, Miguel Ángel Porrúa/Instituto de Investigaciones Económicas, UNAM (Colección Jesús Silva Herzog).
- Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas. (1996), "El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI", en Long, Yanet (coord), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp.155-168.
- Velasco Toro, José (1993), "Pobreza y ganaderización en las regiones interétnicas de Veracruz", en Narciso Barrera e Hipólito Rodríguez (coords.), *Desarrollo y medio ambiente en Veracruz. Impactos*

*económicos, ecológicos y culturales de la ganadería en Veracruz*, CIESAS del Golfo/Instituto de Ecología/ Fundación Friedrich Ebert, pp. 82-107.

Velázquez, Emilia (1992), "Reforma agraria y cambio social entre los nahuas de Mecayapan", en *Relaciones*, vol. XII, núm. 50, pp. 23-63.

\_\_\_\_\_ (2000), "Ganadería y poder político en la Sierra de Santa Marta, Veracruz", en Eric Léonard y Emilia Velázquez (coords.), *El Sotavento veracruzano: procesos sociales y dinámicas territoriales*.

\_\_\_\_\_ y Luisa Paré (coords.) (1997), *Gestión de los recursos naturales y opciones agroecológicas para la Sierra de Santa Marta, Veracruz*, México, Instituto de Investigaciones Sociales, Universidad Nacional Autónoma de México.

Vázquez, Verónica (1995), *Gender and capitalist Development in México: The Nahuas of Pajapan, Veracruz*, Ph. D. Thesis, Ottawa, Carleton University.

Woodley, Ellen, Eve Crowley, Jennie Dey de Pryck y Andrea Carmen (2010), *Indicadores culturales de los sistemas alimentarios y agroecológico de los pueblos indígenas*, Roma, FAO, Consejo Internacional de tratados indios (CITI), Norwegian ministry of foreign affairs y Fondo Cristensen.