



Detalles sobre la publicación, incluyendo instrucciones para autores e información para los usuarios en: <http://espacialidades.cua.uam.mx>

**Alma Guadalupe Clemente Pérez, Héctor B. Fletes Ocón, Guadalupe Ocampo Guzmán (Universidad Autónoma de Chiapas, México)**

**Las Abuelas zoques como agentes de cambio en las prácticas alimentarias**  
pp. 04-28

**Fecha de publicación en línea:** diciembre 2021

**DOI:** [10.24275/uam/cua/dcsh/esp/v11n2/Clemente](https://doi.org/10.24275/uam/cua/dcsh/esp/v11n2/Clemente)

© Alma Guadalupe Clemente Pérez, Héctor B. Fletes Ocón, Guadalupe Ocampo Guzmán (2021). Publicado en *Espacialidades*. Todos los derechos reservados. Permisos y comentarios, por favor escribir al correo electrónico: [revista.espacialidades@correo.cua.uam.mx](mailto:revista.espacialidades@correo.cua.uam.mx)

**ESPACIALIDADES.** Volumen 11, Núm. 02, julio-diciembre de 2021, es una publicación semestral de la Universidad Autónoma Metropolitana, a través de la Unidad Cuajimalpa, División de Ciencias Sociales y Humanidades, Departamento de Ciencias Sociales. Con dirección en [Prolongación Canal de Miramontes No. 3855, Col. Ex Hacienda de San Juan de Dios, Tlalpan, C.P. 14387](#) y [Av. Vasco de Quiroga No. 4871, Col. Lomas de Santa Fé,](#)

[Cuajimalpa, C.P. 05300, Ciudad de México, México.](#) Página electrónica de la revista: <http://espacialidades.cua.uam.mx> y dirección electrónica: [revista.espacialidades@correo.cua.uam.mx](mailto:revista.espacialidades@correo.cua.uam.mx). Responsable: Dra. Fernanda Vázquez Vela. Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo del Título número 04-2018-072414222300-203, ISSN: 2007-560X, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este número: María Fernanda Flores Torres (Dendrita Publicidad S. A. de C. V.), [Temístocles núm. 79, int. 3, Colonia Polanco IV Sección, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11550, Ciudad de México](#); Fecha de última modificación: enero del 2022. Tamaño de archivo 602 KB.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del comité editorial.

Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa.

## Directorio

**RECTOR GENERAL:** Dr. José Antonio De los Reyes Heredia

**SECRETARIO GENERAL:** Dra. Norma Rondero López

## Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa

**RECTOR:** Mtro. Octavio Mercado González

**SECRETARIO DE UNIDAD:** Dr. Gerardo Francisco Kloss Fernández del Castillo

## División de Ciencias Sociales y Humanidades

**DIRECTOR:** Dr. Gabriel Pérez Pérez

**JEFE DE DEPARTAMENTO:** Dr. Rafael Calderón Contreras

## Revista Espacialidades

**DIRECTORA:** Dra. Fernanda Vázquez Vela

**ASISTENTE EDITORIAL:** Mtra. Evelyn Guadalupe Cazares Jiménez

**ADMINISTRACIÓN DEL SITIO WEB:** Orlando Hernández Hernández

**EDICIÓN TEXTUAL Y CORRECCIÓN DE ESTILO:** Mtro. Hugo Espinoza Rubio

**FOTOGRAFÍA DE LA PORTADA:** © 2019 Jean-Philippe Delberghé @jipy32, <https://unsplash.com/photos/75xPHEQBmvA>

**COMITÉ EDITORIAL:** Dra. Montserrat Crespi-Valbona (Universitat de Barcelona, España), Dra. Verónica Crossa (El Colegio de México, México), Dra. Marta Domínguez Pérez (Universidad Complutense de Madrid, España), Dr. Marco Aurelio Jaso Sánchez (Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa, México), Dra. Graciela Martínez -Zalce (Universidad Nacional Autónoma de México, México), Dr. Alejandro Mercado (Universidad Nacional Autónoma de México, México), Dr. Jorge Montejano Escamilla (Centro de Investigación en Geografía y Geomática "Ing. Jorge L. Tamayo", México), Dra. Analiese Marie Richard (Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa, México), Dra. Rocío Rosales Ortega (Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, México), Dr. Vicente Ugalde (El Colegio de México, México).

**COMITÉ CIENTÍFICO:** Dr. Tito Alegría (Colegio de la Frontera Norte), Dra. Miriam Alfie (Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa), Dr. Mario Casanueva (Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa), Dra. Claudia Cavallin (Universidad Simón Bolívar, Venezuela), Dr. Humberto Cavallin (Universidad de Puerto Rico), Dra. Flavia Freidenberg (Universidad de Salamanca, España), Dra. Clara Irazábal (Columbia University, Estados Unidos), Dr. Jorge Lanzaro (Universidad de la República, Uruguay), Dr. Jacques Levy (École Polytechnique Fédérale de Lausanne, Francia), Scott Mainwaring (University of Notre Dame, Estados Unidos), Miguel Marinas Herrera (Universidad Complutense, España), Edward Soja † (University of California, Estados Unidos), Michael Storper (London School of Economics, Reino Unido).

*Espacialidades*, tiene como propósito constituirse en un foro de discusión académica que aborda la compleja, contradictoria y multicausal relación entre el espacio y la vida social. *Espacialidades* se inscribe en el debate académico internacional sobre el giro espacial en las ciencias sociales e invita al análisis de diversas prácticas sociales y formas de organización y acción política desde una perspectiva multidisciplinaria que ponga énfasis en las diferentes escalas territoriales. Los textos publicados incorporan métodos y problemas tratados desde la sociología, la ciencia política, la economía, los estudios urbanos, la geografía, los estudios culturales, la antropología, la literatura, el psicoanálisis y el feminismo, entre otros

# Las abuelas zoques como agentes de cambio en las prácticas alimentarias

## Zoque Grandmothers as Agents of Change in Feeding Practices

ALMA GUADALUPE CLEMENTE PÉREZ\*  
HÉCTOR B. FLETES OCÓN\*\*  
GUADALUPE OCAMPO GUZMÁN\*\*\*

### Resumen

Este artículo analiza el papel de las madres-abuelas zoques como agentes centrales en la construcción de las prácticas alimentarias y la identidad de su sociedad. De este modo, contribuye en el conocimiento de la capacidad de agencia para cambiar o perpetuar sus prácticas alimentarias. Para ello se realizó una etnografía en el periodo de ablactación de dos infantes que habitan en poblados con ubicaciones geográficas diferentes, pero adscritos a un mismo grupo zoque llamado Carmen Tonapak. Los datos fueron comparados y analizados desde una perspectiva de la antropología simbólica y social, aunque se consideran otras disciplinas. Se argumenta que en ambas localidades se está construyendo un doble proceso de legitimación de los alimentos: el tradicional, en el cual se crea un espacio de integración del infante al grupo zoque, y el kirawua, con el que se estimula sutilmente el gusto por alimentos industrializados. Además, se identifica un tercer repertorio de conocimientos sobre vegetales o animales de recolección y domesticación que, con mayor o menor intensidad, de acuerdo con su localización, son excluidos reflexivamente del proceso de enseñanza a los jóvenes y niños por considerarlo obsoleto.

**Palabras clave:** Zoque; Identidad; Alimentación; Ultraprocesados; Glocalización.

### Abstract

This article analyzes the role of Zoque mothers-grandmothers as central agents in the construction of feeding practices and the identity of their society. In this way, it contributes to the knowledge of the agency's capacity to change or perpetuate certain elements in local food practices. An ethnography of the ablactation period of two infants living in towns with different geographic locations but assigned to the same zoque group called Carmen Tonapak was carried out. The data were compared and analyzed from a social anthropology perspective, although other disciplines are considered. It is argued that in both localities a double food legitimation process is being built: the traditional one in which a space for the integration of the infant into the zoque group is created, and the kirawua, with which the taste for industrialized foods is subtly stimulated. In addition, a third repertoire of knowledge about plants or animals of collection and domestication is identified, which are reflexively excluded from the teaching process to young people and children because they are considered obsolete.

**Keywords:** Zoque; Identity; Feeding; Ultra-Processed; Glocalization.

**Fecha de recepción:** 27 de enero del 2021

**Fecha de aceptación:** 19 de octubre del 2021

---

\* Estudiante de Doctorado en Estudios Regionales, Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH). C.e.: <[almaclemente1272@gmail.com](mailto:almaclemente1272@gmail.com)>, <<https://orcid.org/0000-0002-3134-0708>>.

\*\* Profesor de tiempo completo, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH). C.e.: <[hector.fletes@unach.mx](mailto:hector.fletes@unach.mx)>, <<https://orcid.org/0000-0001-5603-1808>>.

\*\*\* Profesora de tiempo completo, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH). C.e.: <[guzocamgua@hotmail.com](mailto:guzocamgua@hotmail.com)>, <<https://orcid.org/0000-0002-1904-4498>>.

## Introducción

La estandarización alimentaria industrial se considera uno de los aspectos más importantes de la globalización por sus efectos en la salud (OPS y OMS, 2015), la agudización de las desigualdades socioeconómicas (Otero, 2013; 2014), los impactos en los sistemas de producción agrícola (Linck, Barragán y Navarro, 2014) y la soberanía alimentaria de las sociedades campesinas (Nigh, 2017). Además, en los bagajes de conocimientos, tradiciones indígenas y la desintegración biogenética que ha traído consigo la pérdida de la dieta mesoamericana (Wilk, 2020; Aldana, 2015).

La década de los setenta se identifica como el inicio de un periodo de cambios trascendentales en los patrones de producción y consumo, asociados con la globalización, así como la implementación de tecnologías, estrategias de producción y distribución por parte de la industria alimentaria transnacional (Oosterveer y Sonnenfeld, 2012; McMichael, 2015; Lang y Heasman, 2015; Maya, 2017; Colás, Edward, Levi y Zubaida, 2018). En la actualidad, la industria alimentaria tiene la capacidad para sustituir las formas naturales de producción de los alimentos y ha creado una gama de comestibles “ultraprocesados”,<sup>1</sup> que algunos autores identifican como patrón de alimentación neoliberal de una sociedad que espera que los individuos asuman la responsabilidad moral de sus acciones y decisiones (Som, 2018; Otero, 2013; 2014). Som (2018) hace hincapié en la presión que la resistencia al sistema neoliberal ejerce sobre las mujeres que siguen siendo responsables del trabajo mental, físico y emocional de aprovisionamiento de los alimentos y su contribución para sostener los sistemas alimentarios locales.

Esas tensiones de resistencia o cambio se explican como “procesos culturales emergentes” (Williams, 2000). También pueden ser vistos como la apropiación de significados novedosos, que al principio las personas y las sociedades atribuyen a los alimentos, pero que posteriormente se incorporarían como elementos necesarios en sus propias formas de vida (Mintz, 1996).

Partiendo de estos planteamientos, este artículo analiza la importancia que han tenido los alimentos en la configuración de la identidad zoque, el complejo simbólico que se ha atribuido a las madres-abuelas en la tradición de este grupo cultural y las tensiones que se pueden expresar en el proceso de enseñanza-aprendizaje alimentario en el hogar. Se describe este proceso en los hogares zoques de dos bebés que se vinculan por lazos familiares, pero que habitan en diferentes espacios. Uno, periurbano, en la localidad Nuevo Carmen Tonapak,<sup>2</sup> del municipio Chiapa de Corzo, y otro rural, en la localidad vieja Carmen Tonapak, en el municipio Chapultenango.

La estructura del trabajo es la siguiente: después de esta introducción, se exponen las posturas que han explicado las prácticas alimentarias y sus cambios ante la globalización. Se analiza el consumo alimentario como una economía de bienes simbólicos, donde la industria alimentaria pone en jaque a la cultura tradicional. En el tercer apartado se expone la ruta metodológica y la sistematización de las categorías de análisis de los datos.

Posteriormente, partiendo de que el grupo analizado constituye una gran familia zoque de Tonapak habitando “dos espacios”, se enlaza la historia del grupo a través de sus propias narraciones, incluyendo mitos de origen, su imaginario histórico con los datos extraídos de textos arqueológicos, históricos y antropológicos (Clark y Pye, 2006; Aramoni, 2014; Del Carpio, s.a.). También se exponen algunas descripciones de la organización de las fiestas tradicionales y expresiones de los propios participantes respecto de la mujer y los alimentos.

En el quinto apartado, se analizan los repertorios significativos objetivados en los alimentos, con los que los zoques de Tonapak construyen categorías diferentes y legitiman las maneras de ser, y los razonamientos por los cuales comer puede significar una herramienta de integración o exclusión. Se examina también la forma en que ellos adjudican una relación significativa de los alimentos a periodos específicos de su historia.

---

<sup>1</sup> El Sistema Nova cataloga los ultraprocesados como aquellas formulaciones comestibles elaboradas de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas que se venden en los supermercados, tiendas de conveniencia y locales de comida rápida listos para consumirse o calentarse y no requieren preparación culinaria en casa (OPS y OMS, 2015).

<sup>2</sup> En la división geográfica de Chiapas aparece como Tonapac, pero en este artículo se escribe Tonapak, porque los habitantes locales señalaron que ésta es la manera correcta de escribirse, aunque el gobierno la escriba con “C”.

En el sexto apartado, se ofrece una descripción etnográfica del aprendizaje alimentario de los niños zoques de Carmen Tonapak. Se rescatan algunas ideas para analizar el proceso de aprendizaje alimentario que experimenta el lactante en el periodo de ablactación,<sup>3</sup> con lo que el niño va conformando su propia identidad. Se consideran también las significaciones que otorgan las madres-abuelas zoques a los alimentos, al elegir las comidas apropiadas para los niños.

En las conclusiones se señala que en los procesos de cambio y permanencia de las prácticas alimentarias intervienen agentes de la propia comunidad zoque, pero también otros que se consideran externos. La tradición zoque ha depositado en la mujer una fuerte carga simbólica respecto a la proveeduría alimentaria. Las madres-abuelas en el hogar desempeñan un papel importante en la forja de identidad de los menores, en la que administran alimentos y sus significados para integrar al niño a su grupo zoque y a una sociedad moderna, pero pueden descartar algunos alimentos del proceso de enseñanza por considerarlos obsoletos.

## Procesos territoriales alimentarios

Las prácticas alimentarias se consideran ámbitos de la construcción cultural que las sociedades realizan en territorios concretos a través de la historia, por lo que reflejan aspectos importantes de las identidades de los pueblos. Giménez (2005) distingue esos espacios identitarios como “territorios refugio” que, más allá de sus divisiones geográficas, están delimitados por “hitos” de naturaleza simbólica y cultural.

Como parte del proceso de expansión del mercado global, los alimentos ultraprocesados se internalizan cada vez más en los espacios rurales (Martínez, 1989; Nigh, 2017; Colás *et al.*, 2018). Esto activa tensiones y procesos de cambio en las formas de comer y, en ese sentido, en las identidades de los pueblos. Bertran (2017) señala que la población rural no es ajena a los factores macro, pero a nivel micro son capaces de emitir respuestas. Se trata de un proceso de construcción de la cultura alimentaria contemporánea, en un entramado de decisiones como formas de “domesticar la globalización”.

En las últimas tres décadas, que corresponden a la más reciente globalización, se identifica un proceso de mercantilización, industrialización y mecanización de la agricultura, que ha facilitado el acondicionamiento, tratamiento y distribución de alimentos a todo el mundo (Oosterveer y Sonnenfeld, 2012; Lang y Heasman, 2015; Colás *et al.*, 2018: 76,183). Esta tendencia disminuye la dependencia de la disponibilidad de los alimentos respecto de las condiciones ambientales de producción (Colás *et al.*, 2018: 183). La utilización de conservadores y empaques ha facilitado la expansión del mercado alimentario de las zonas urbanas hacia las zonas rurales, transformando y acomodando las formas de comer. En tanto particularidad histórica del capitalismo, McMichael (2015) concibe estos procesos bajo la noción de “régimen alimentario de capital”. En éste se promueven valores de lo universalmente agradable al paladar, sano, inocuo, confiable, accesible a nivel popular y avalado técnicamente en laboratorios. Dichos valores pueden transferirse a otros espacios, en los que las personas asumen un papel de agentes capaces de enseñar, aprender, elegir, legitimar o impugnar las formas del comer (Featherstone, 1991).

Esta tendencia a la estandarización puede aparentar, como señala Nigh (2017), una mayor disponibilidad de alimentos, pero conlleva una reducción de la variabilidad de la dieta. Ello ha implicado más riesgos que en el pasado, pues comer en el mundo moderno no siempre contribuye a mantener y fortalecer la salud (García y Bermúdez, 2014). Los gobiernos han desempeñado un papel en este proceso al subsidiar la agricultura hacia ciertos alimentos, como el maíz con

---

<sup>3</sup> Término usado en pediatría para referirse al periodo de cese de la lactancia materna para nutrir al niño con nuevos alimentos (ANMM, 2015: 145). La OMS (2020) lo concibe como “alimentación complementaria”, con lo que describe el proceso que se inicia con la introducción gradual y paulatina de alimentos diferentes a la leche humana, en un periodo que va de los seis a los veinticuatro meses de edad de los infantes. Lo considera un periodo crítico en el crecimiento, ya que las carencias de nutrientes y enfermedades contribuyen a aumentar las tasas de desnutrición en los menores de cinco años a nivel mundial.

finés industriales, en sus formas más procesadas de almidones y aditivos. Con ello se fomenta un tipo de “dieta neoliberal”, que incluye alimentos procesados baratos, densos en energía, con alto contenido de grasas y nulo valor nutrimental (Otero, 2013; 2014). Esto ha acentuado las diferencias sociales, afectando la salud de los grupos con menor poder adquisitivo.

No obstante, considerar ‘la dieta neoliberal’ como un complejo cultural global, aparecería diferenciada de “la dieta mesoamericana”. Ésta se concibe como un sistema alimentario que se gestó en el periodo arcaico y que se ha preservado con el uso de especies nativas integrales en sistemas de cultivo, como el maíz, frijol, calabaza, chiles, tomates, ciruelos, magueyes y nopales, elaborados con técnicas precerámicas, como el molcajetado, el secado, la cocción en piedras calientes, cenizas y hojas, y con las que se pueden crear platillos como pinoles, atoles, tepaches, tamales y salsas (Colunga *et al.*, 2015, citados en Aldana, 2015).

Con el término “interconexiones”, Wolf (2006) sugiere que el intercambio de bienes y conocimientos es un proceso que ha estado presente en el desarrollo de los pueblos no occidentales, aunque pocas veces ha sido claramente narrado en la historia universal, específicamente la escrita, a través de la mirada de Europa (2006: 2). En el presente artículo, esto ayuda a comprender que los pueblos zoques tuvieron interrelaciones e interdependencias con otros pueblos y culturas desde antes de la llegada de los españoles, y que el proceso de intercambio de conocimientos alimentarios con otras sociedades ha sido y sigue activo, incluso mediante de relaciones de dominación.

En ese sentido, la globalización puede ser considerada un factor en la reinención de lo local (las comidas tradicionales) y un mecanismo político de manifestación de las diferencias (Appadurai, 1991; Wilk, 2020). De ahí lo “glocal” que Robertson y Giulianotti (2006: 10-11) proponen para comprender cómo “las culturas locales tienen una mayor capacidad para adaptar, moldear y redefinir el sentido de cualquier fenómeno global con objeto de satisfacer sus necesidades, creencias y costumbres”.

Según Mintz (2003), en el intercambio mercantil existe un doble proceso de significación de los alimentos: por una parte, los alimentos tienen una historia fundada en su producción y comercialización en el mundo, respondiendo a políticas económicas de los países. No obstante, también existe un proceso en el que los alimentos se interiorizan y llegan a conformar significados muy diferentes para las sociedades que los producen y consumen. La “intensificación” de los alimentos puede reconocerse cuando el sentido o significado proviene de otros sitios, como otra clase social o un razonamiento de Estado, y su consumo se convierte en algo “extraordinario, ceremonial y especialmente significativo”. La “extensificación”, tiene lugar cuando esos significados se extienden y las sociedades interiorizan los alimentos antes novedosos, transformándolos en “algo ordinario, cotidiano y esencial” (Mintz, 1996: 222-223).

Es importante traer a la discusión de las prácticas alimentarias la forma crítica con la que Williams (2000) comprende la “tradición” y “lo emergente”. Las comidas tradicionales, entendidas como manifestaciones culturales, requieren de ciertas clases de personas que seleccionan racionalmente los elementos simbólicos para depositarlos en los alimentos, mientras que surgen nuevos significados, valores y prácticas que a menudo se consideran como personales o privadas (Williams, 2000: 137-139). Este autor considera “residuales” algunos elementos culturales del pasado que son conservados voluntariamente porque ciertas clases de personas los mantienen operantes y efectivos en las relaciones sociales del presente, es decir, se hacen “tradición”. Lo “emergente” se comprende como “las nuevas significaciones y valores, nuevas prácticas, nuevas relaciones y tipos de relaciones que se crean continuamente” (*ibíd.*: 140). Son manifestaciones que suelen ser negadas y excluidas por el sistema legítimo de la sociedad donde se expresan. A menudo se consideran personales o privadas, naturales o subjetivas, aunque forman parte de una conciencia práctica, que es vivida en el presente. “Una experiencia social que todavía se halla en proceso” (*ibíd.*: 150).

Finalmente, Bourdieu (1998) y Som (2018) ayudan a comprender que la reproducción y construcción de los sistemas alimentarios locales implican algún tipo de resistencia al sistema alimentario neoliberal y que ello ha requerido un mayor esfuerzo activo y voluntario por parte de las mujeres. Los agentes “dotados de diferentes volúmenes y estructuras de capital, luchan para reproducirse socialmente” (Bourdieu, 2011: 25), al tiempo que construyen sus propias estrategias de inscripción de clase para perpetuar las prácticas, relaciones y orden de su sociedad, donde los recursos simbólicos y materiales se encarnan y a la vez se capitalizan en una dinámica de poder y negociación.

Las mujeres siguen siendo responsables del trabajo mental, físico y emocional de aprovisionamiento de los alimentos en los hogares que apoyan los sistemas alimentarios locales. La dimensión del trabajo mental implica tomar en cuenta las necesidades y deseos de otros, planificar las comidas de acuerdo con las realidades materiales y culturales, así como negociar constantemente con el cambiante sistema agroalimentario. Al hacerlo, contribuyen al bienestar ambiental y social (Som, 2018: 81; Patel y Moore, 2017: 133).

## Metodología

En este trabajo, las prácticas alimentarias se conciben como las técnicas empleadas para encontrar, conservar, procesar, preparar, servir y consumir los alimentos (Mintz, 2003: 28). Constituyen sistemas simbólicos que representan el pensamiento y significación del mundo y, en ese sentido, formas de lenguaje de donde se desprenden discursos sociales y personales (Geertz, 2003). Esto hace considerar que “el gusto” conforma estructuras sociales representadas por ciertas comidas y que, más allá de la sensación atribuida al cuerpo biológico para satisfacer el hambre, la preferencia de elegir entre un alimento u otro puede esconderse en la apariencia de una decisión personal, pero necesariamente requiere una toma de decisiones y valoraciones respaldadas por un sistema de significación que termina por encarnarse en las personas (Bourdieu, 1998).

Este texto se basa en una investigación que se enfocó en responder a la pregunta ¿cómo ocurre el proceso de cambio y permanencia de las prácticas alimentarias de los zoques de Nuevo Carmen Tonapak? (Clemente, 2017). El objetivo del presente análisis es comprender las agencias que se ponen en la balanza para cambiar o perpetuar ciertos elementos en las prácticas alimentarias que, parafraseando a Wilk (2020: 1), pueden parecer “tan amenazantes” como para mostrar “la debilidad de la cultura local, la decadencia de las tradiciones indígenas y la pérdida de autenticidad e identidad”. La población que se estudia es un grupo zoque desplazado que conserva formas culturales particulares y que inevitablemente está inmerso en la globalización y la expansión del mercado de comida industrializada.

La metodología utilizada fue de corte cualitativo y se eligió la etnografía como método. Para ello se realizó una guía observable de las prácticas alimentarias que sigue la propuesta de Clifford Geertz (2003). Se buscó identificar prácticas alimentarias y sus significados en relación con la identidad, el tiempo y el espacio narrado.

Se partió de dos principios propuestos por Mintz (2003): primero, lo que se come tiene historias asociadas al pasado de quienes comen. El segundo es que los alimentos también tienen sus historias. Lo primero se rescató a través de expresiones de las personas de la comunidad, en lugares donde se observó intercambio alimentario: narrativas memorables, mitos respecto de aquéllos y rituales, ya fueran religiosos o en su vida diaria. Todo ello se documentó en los diarios de campo (DC) que contienen las descripciones, transcripciones y fotografías de Nuevo Carmen Tonapak (NCT) y el viejo Carmen Tonapak (VCT) (Clemente, 2017).

Se estructuraron algunos cuestionamientos que pudieran ser recogidos en conversaciones informales: ¿qué es ser zoque?, ¿quiénes son zoques?, y ¿cuál ha sido el papel de la comida en el devenir de su comunidad? Muchas de estas preguntas fueron expresas, y otras, sobre todo las categorías que le atribuyen a ciertas comidas en correlación con la identidad, se recogieron del análisis en pláticas informales en las que surgieron expresiones como:

Los maestros marginaban a los niños. Los humillaban [los confundían con otro grupo] y les decían: tú eres chamula y comes frijol y tortilla y nosotros somos kaxlan' y por eso ellos ya sólo hablan castellano (Griselda Gómez, DC NCT 26/11/ 2015).

Ser zoque se lleva en la sangre. Un estigma. Hablar la lengua y seguir la tradición. Los zoques siempre hemos sido pacíficos. Los choles son guerrilleros y machistas. Los kirawas son de la ciudad [...], buenos para nada [...], no saben matar gallina. Mis parientes que aún viven en la montaña son muy humildes. Me dicen chamu-fresa [...] no me

gusta la pepita<sup>4</sup> ni el boti.<sup>5</sup> Siempre han existido cacicazgos, incluso de zoques por zoques (diferentes expresiones recogidas en los diarios de campo, Clemente, 2017).

La historia de los alimentos se fue captando de textos de antropólogos, lingüistas, historiadores y economistas, los cuales se compararon con la forma en que los entrevistados narraron la historia de su grupo donde aparecían los alimentos.

El grupo de estudio se seleccionó a partir de la revisión previa de literatura sobre la importancia de “la comida zoque” en los rituales religiosos e historia. Se eligió el poblado de Nuevo Carmen, Chiapa de Corzo. Desde la primera exploración, se entabló relación con las personas de la comunidad, especialmente con mujeres. Los primeros datos arrojaron que las familias que habitan en el primer cuadro del poblado (alrededores del parque, escuelas, iglesia, comisaría, centro médico) se consideran fundadores del poblado al que nombraron “Nuevo Carmen Tonapak” para distinguirlo de su pueblo de origen, en Chapultenango, de nombre Carmen Tonapak, al que se refieren informalmente como “la vieja Carmen”. Se consideran una sola familia zoque, porque son descendientes de seis abuelos<sup>6</sup> que, entre las décadas de 1920 y 1930, fundaron el viejo Carmen, Chapultenango. Sus descendientes se han ido relacionando entre sí a lo largo del tiempo por enlaces matrimoniales y padrinzagos. Con ello se realizó una genealogía y un plano del Nuevo Carmen Tonapak, Chiapa de Corzo (Clemente, 2017), por lo que la investigación se realizó con algunos descendientes de los primeros fundadores.

El trabajo de campo se realizó de noviembre de 2015 a agosto de 2017. Se realizó una estancia de cuatro semanas continuas viviendo en la comunidad Nuevo Carmen, Chiapa de Corzo. Además, se visitó periódicamente el poblado para asistir a sus *Kuy Yapabaré*, fiestas de comida realizadas durante diferentes fechas del año en honor a sus santos. La tradición de las *Kuy Yapabaré* es una celebración de tres días, en los que las mujeres cocinan y los hombres elaboran manualmente velas, y se realiza una serie de representaciones de pasajes históricos a través de danzas, mientras sus músicos tocan piezas ceremoniales con tambores y pitos. Esto es lo que ellos llaman la tradición zoque (Clemente, 2017). Por invitación de una mujer que otorgó el albergue necesario para realizar la estancia en el Nuevo Carmen, y solicitó ayuda de la primera autora para trasladarse a visitar a un familiar enfermo en su antiguo poblado de Chapultenango, se realizó una estancia del 19 al 21 de julio de 2016, en una casa de una familia en el viejo Carmen Tonapak.

Los datos se sistematizaron con base en el concepto “contexto de codificación” (Grossber, 2012). Se identificaron espacios simbólicos, según los referían los propios informantes, la familia, la escuela, la iglesia, la comisaría ejidal, el Centro de Salud, las *Kuy Yapabaré* y los lugares de lo que se llamó “los pequeños empresarios” (tienditas o lugares de reunión de organizaciones de producción).

La información se organizó en los siguientes temas: a) comida (unidades semánticas de alimentos); b) tiempo, lugar (el viejo Carmen, el Nuevo Carmen Tonapak u otro); c) quién lo significa y de quién refieren (identidad) y d) categorías teóricas basadas en Williams (2000).<sup>7</sup> El análisis consistió en identificar repeticiones y correlaciones de los alimentos observados, con los datos narrados.

<sup>4</sup> Las semillas de la calabaza.

<sup>5</sup> Boti es la forma como refieren a especies de frijoles que no son comúnmente conocidos en el sistema comercial. En entrevista, Victorio señaló maíz y frijol de variadas especies: negro, vaina morada, blanco, frijol de canela, pinto, frijol boti (de enredadera), frijo de vara, frijol colorado (que se daba en los palos de yuca).

<sup>6</sup> Fundadores: Gerónimo Gómez González; Valentín Díaz; Pablo González; Juan González; Lázaro Domínguez; Seferino González.

<sup>7</sup> Se clasificaron bajo categorías “residuales” (comida que está presente como símbolo de algún periodo de su imaginario histórico); “procesos emergentes” (cuando a nivel social atribuyen la inclusión como novedosa de ciertos alimentos); “emergencias” (aquellas acciones personales, que pueden parecer casos aislados, como alertas de atención sobre posibles gestaciones de cambios dentro de la comunidad) y, finalmente, “dominantes”, cuando aluden a ciertas prácticas que adquirieron por influencia de agentes de otras sociedades que ellos consideran diferentes a la suya, como identifican a “los españoles”, “los finqueros” “los de fuera” “los pobladores”, pero también ciertas normas internas de la institución de lo que ellos llaman “la tradición” o “el ejido”.

En cuanto al proceso de enseñanza, con base en Bourdieu (1998; 2011), se reconoce a las madres-abuelas como “agentes” con capacidad para cambiar o perpetuar ciertos elementos en las prácticas alimentarias en la forja de la identidad de los menores.

## Una gran familia zoque de Tonapak habitando dos espacios

Uno de los primeros hallazgos fue que este grupo se narra a sí mismo como resultado de la voluntad permanente por reagruparse a través de repetidos desplazamientos geográficos. Narran una serie de escisiones que los ha empujado continuamente a la reconstrucción y restablecimiento de sus prácticas alimentarias, tradiciones e identidad zoque; un proceso de territorialización continuo.

La historia de este grupo que se presenta en este apartado fue construida con las narraciones de personas de la comunidad.<sup>8</sup> La información fue complementada con textos especializados.

La población zoque ocupó históricamente distintas áreas de la región noroccidente del estado de Chiapas. Investigaciones lingüísticas y arqueológicas refieren que provienen de un pueblo de habla proto mixe-zoque llamados mokayas (la gente del maíz), que en el periodo Formativo Temprano habitaba en la costa del Pacífico (Clark y Pye, 2006), y que se desplazó hacia el noroccidente para ocupar una región conformada por parte de Chiapas y sus colindancias con Tabasco, Veracruz y Oaxaca (Aramoni, 2014). Thomas Lee (1989, citado por Aramoni, 2014) señala que, a partir de 1600 a.C., se empezó a dar una diversificación que dio origen a variantes de la lengua, en un periodo que se consolidó hasta el año 600 d.C., de donde se estima que surgieron los asentamientos zoques alrededor del volcán Chichón (Del Carpio, s.a.).

Por narrativas de Bernal Díaz del Castillo, se deduce que cuando llegaron los españoles encontraron cuatro capitanías del pueblo zoque: Zimatán (hoy Cunduacán, Tabasco), Quechula (hoy Tecpatán), Javepa gou ay (hoy Ocozocuahtla) y Guate way o Guajtu guai (hoy Francisco León y Chapultenango). Los abuelos narran el origen de su comunidad en la mítica Cuyactmá, un lugar que existió, según ellos, hace miles de años: “Dicen que, en Francisco León, que nosotros llamamos Cuyactmá, se reunió un grupo y que inventaron diferentes palabras y se dispersaron” (entrevista a Eleuterio, NCT, Chiapa de Corzo, 2 de noviembre de 2016). Cuyactmá podría relacionarse, por la ubicación que describen los informantes y el parecido fonético, a una descripción que Marcos Becerra (1985) hace de Cuyatema o K op yatun ma<sup>9</sup> (en lengua zoque significa “los que fueron arrojados”), un lugar situado en la antigua Magdalena, como fue renombrada por los frailes dominicos en la segunda mitad del siglo XVI, y que hoy podría reconocerse como una región que abarca parte de los actuales municipios de Francisco León y Chapultenango.

Con base en datos lingüísticos, Becerra (1985) argumenta que estos grupos zoques vivieron un periodo de dominación de un grupo prehispánico proveniente del centro de México. Ellos nombraron a ese lugar Coalpitán, que en náhuatl significa “serpientes prisioneras”.

Las personas de Tonapak (en el actual municipio de Chapultenango), ubican Cuyactmá como el punto de inicio de una diáspora de un primer grupo zoque originario y se deduce que este grupo de estudio sería descendiente de los antiguos pobladores de Guajtu guai, habiendo sufrido una serie de desplazamientos, dispersiones y reagrupaciones históricas, conservando elementos de su lengua y tradiciones, aunque también con cambios reconstruidos por el propio grupo (Inali, 2008).

<sup>8</sup> Griselda Gómez (NCT 26/11/2015); Eleuterio Gómez (NCT, 11/08/2016; 2/11/2016); Fermín, Gómez (VCT, 19/07/2016); Gabriel Gómez (NCT, 23/08/2016); Feliciano Díaz (NCT, 17/08/2016; 24/12/2016); Idolina Díaz (NCT 26/11/2015); Daniel Gómez (NCT, 18/08/2016); José Mondragón (NCT 17/11/2016); Victorio Lorenzo (NCT 13/08/16); Florentino Gómez (11/08/2017).

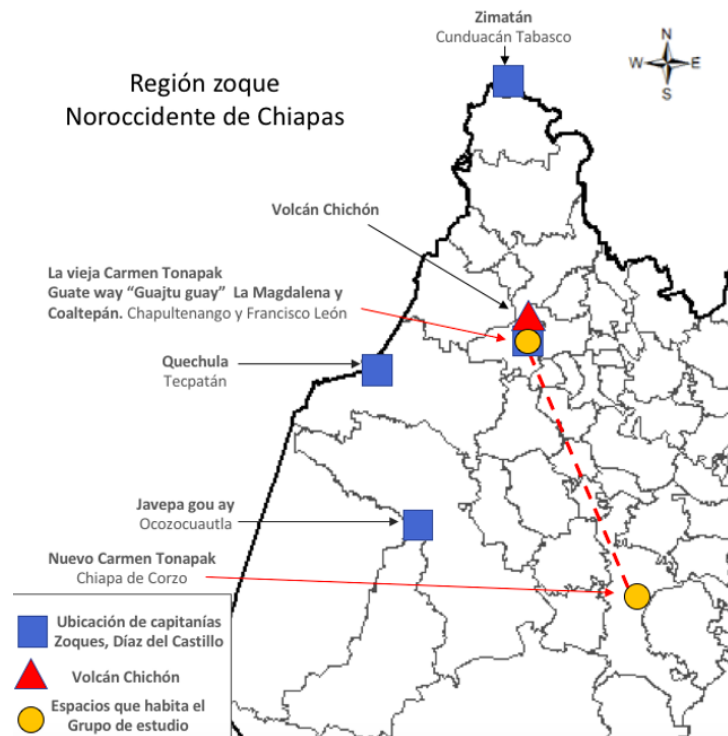
<sup>9</sup> Que se asumen como una comunidad nómada.



Los zoques de Nuevo Carmen Tonapak afirman que provienen de Chapultenango, donde sufrieron varias movi­lidades de zonas altas a zonas bajas del mismo municipio, ocasionados por hechos políticos históricos, como la etapa de trabajo forzado que experimentaron sus abuelos en las haciendas de caña en el siglo XIX o la Revolución mexicana suscitada a principios del siglo XX, que los obligó a esconderse en las montañas para no ser parte de la lucha armada. Narran que sus abuelos o padres no querían formar parte del ejército de Emiliano Zapata, pero tampoco “mapachista”, como se llamó en Chiapas a un grupo armado de hacendados contrarrevolucionarios para los que trabajaban sus abuelos. Esta situación terminó en la década de 1930, cuando se fundó Carmen Tonapak, Chapultenango, como parte de las políticas del nuevo reparto agrario (Ortiz, 2012). El nombre de la comunidad refiere a la virgen del Carmen y a Tonapak, que significa “huesos quemados”.<sup>10</sup> Ahí vivieron cincuenta años, en los que también describen varios cambios, como la siembra y cosecha de cafetales y el emprendimiento de dos integrantes que, en los años sesenta y setenta, pusieron sus propias tiendas de abarrotes en el poblado, la primera del señor Domingo, ya fallecido, y la segunda de don Florentino, aún vivo, y que volvió a reestablecer su negocio en el Nuevo Carmen, Chiapa de Corzo.

En 1982, la sorpresiva erupción del volcán Chichón, los desplazó nuevamente. El gobierno les dio asilo en varias regiones cercanas de Chiapas y Tabasco, pero la mayor parte logró reagruparse para ser ubicada en lo que fue un rancho llamado El Rodeo, a ocho kilómetros de la carretera de Chiapa de Corzo hacia Acala, predio que les concedió el gobierno, al que llamaron Nuevo Carmen Tonapak (mapa 1).

**Mapa 1. Desplazamiento territorial del pueblo zoque Carmen Tonapak**



FUENTE: elaboración propia, con aproximaciones basadas en datos de Becerra (1985), Del Carpio (s.a.), Lowe (1994), Díaz del Castillo (1976) y narrativas de los actores.

<sup>10</sup> Esta fue la traducción que hicieron los fundadores zoques.

Después de unos años de la fundación, cuando los estragos del volcán fueron resarcidos por la naturaleza, muchos de los habitantes retornaron a su viejo poblado en la montaña. Hoy una parte de este grupo habita en Chiapa de Corzo, un área periurbana semirural, y otra, en una zona rural en las montañas de Chapultenango. La comunidad de Tonapak, tanto de Chapultenango como de Chiapa de Corzo, se asume como una sola familia que tiene hermanos, tíos, primos o abuelos que habitan en uno o en otro poblado. Aunque habitan en diferentes poblaciones, se reúnen periódicamente, sobre todo en fiestas especiales.

Uno de los entrevistados señaló de las fiestas de la Asunción en Chapultenango:

Esa fiesta es la que une al pueblo zoque, ya que los grupos de todas partes, como Ocotepéc, Coapilla, Copainalá y las diferentes partes de Chapultenango [como lo es la comunidad de Francisco León, antes Magdalena y el viejo Carmen] se reúnen ahí cada año a adorar a la Virgen de la Asunción. Por eso, el corazón de mi mamá suspira por ir a Chapultenango en esas fechas. No sólo por la virgen, que ya es bastante, sino porque encuentra a su gente, su pueblo, sus amigos, ¡un de aquí soy! (Wilberto Gómez, viaje de NCT a Ixtapa DC 15/08/2016).

Los datos que se describen a continuación están documentados en los diarios de campo en Nuevo Carmen Tonapak (de fechas 26/11/2015; del 11 al 23/08/2016; 17/09/2016; 23-24/12/2016 y 11/04/2017; y del viejo Carmen Tonapak del 18-21/07/2016). En los hogares de esta familia extensa de ambas localidades se observa que los primeros fundadores que aún viven tienen entre setenta y ochenta años, y habitan su propio solar, casados o viudos. Pero persiste una estructura familiar habitando en el solar: parejas matrimoniales de abuelos, entre cincuenta y sesenta años, activos en sus labores diarias; hijos, entre veinte y treinta años, y nietos, infantes entre dos y once años. También hay coincidencias en las formas de organización alimentaria. Los abuelos se dedican a la agricultura y a otras actividades adicionales para proveer los recursos de satisfacción de las necesidades, mientras que las abuelas eligen lo que se come y las formas de prepararlo. Las hijas ayudan en estas labores, pero sobre todo en el aseo.

La tradición zoque de este grupo deposita atribuciones simbólicas sobre la mujer y su papel de preservación y provisión alimentaria. Tanto en el viejo como en el Nuevo Carmen Tonapak, en la realización de las Kuy Yapabaré, la comida adquiere significación importante de figura femenina, sobre la provisión de la comida que asocia relacionadamente el maíz, la virgen María y a los “mamacon” (la gran madre) una significación femenina representada por una pareja de hombre y mujer que son los padrinos de la fiesta (Clemente, 2017: 88):

Allá está la *tuché* —señala a una mujer que está elaborando el caldo de puerco en el fogón de leña—, nosotros le decimos “la madre del pueblo” debe llenarse de hacerlo y de hacer bien para que a nadie le falte (Javier Gómez, DC 24/12/2017).

La *tuché* es la encargada de cocinar el caldo de cerdo, cocer los frijoles, freír el chicharrón con su propia grasa, supervisar el ahumado de la carne; mientras el armado de los tamales es realizado en el interior de las casas de las fiestas, donde ayudan a cocinar las mujeres y se reúnen las abuelas con sus hijas madres y sus nietas, adolescentes y niñas (imagen 1). Al mismo tiempo, frente al altar, usualmente colocado en los patios de las casas, los hombres hacen velas manualmente para la adoración.

El grupo zoque de Carmen Tonapak, tanto de Chiapa de Corzo, como de Chapultenango, no ha sido ajeno al fenómeno de expansión de la industria alimentaria y los medios de comunicación. En ambas localidades, se observan las televisiones prendidas, mientras las mujeres hacen sus tareas del hogar y existen tienditas de abarrotes.

Actualmente el poblado de Chiapa de Corzo cuenta con calles pavimentadas, drenaje, acceso a vías y medios de comunicación. Los niños, a temprana edad, tienen acercamiento a la programación de televisión abierta o por cable, estaciones de radio, y visitan tiendas de abarrotes en su poblado, además de acudir de paseo periódicamente a la capital del municipio o del estado con sus familiares. Las fuentes de información alimentaria son muchas y diversas. La agricultura y producción animal tienen ciertas problemáticas porque las condiciones son semiáridas, con temperaturas muy altas. Uno

**Imagen 1. Madres-abuelas en las Kuy Yapabaré**

FUENTE: : archivo propio, Nuevo Carmen Tonapak, 24/12/2016.

de los cambios más significativos que manifestaron los fundadores de Chiapa de Corzo, fue la imposibilidad de cultivar café, como lo hacían de manera rentable en su antiguo poblado de Chapultenango.<sup>11</sup> Gabriel González también narró:

allá teníamos todo para comer: animales de corral, yuca, calabaza, camote, plátano, nanche [...], muchas frutas, pero faltaban otras cosas, necesitábamos comprar azúcar, sal, jabón y la manta para la ropa (12/08/2016).

En contraste, la vieja Carmen Tonapak está ubicada en una montaña que todavía cuenta con condiciones muy difíciles de acceso. Sus carreteras son muy viejas y de un solo carril, y en periodos de lluvia presentan deslaves y socavones. El acceso de la carretera al poblado es aún más complicado, porque es un camino de lodo e inundaciones pantanosas, en un trayecto aproximado de una hora. Sin embargo, al interior, en una pendiente de la loma, ya existe una calle pavimentada que cruza el poblado y a sus costados muestra un largo caserío de caña brava, que contrasta con las antenas parabólicas que se asoman en sus cobertizos. A diferencia del Nuevo Carmen, Chiapa de Corzo, aquí las condiciones climáticas son húmedas, de ambiente templado, altitud y fertilidad propicias para la agricultura, pastizales y siembra de café.

Hay algunos cambios más evidentes, como la adopción del maíz de patente y el desplazamiento del maíz criollo. En Chiapa de Corzo ya no hay maíz que pueda considerarse nativo. El que ellos consideran de su propia transformación, es una especie que reproducen de semillas que les otorgó el gobierno, pero producen con mayor frecuencia el de semilla patentada con fines comerciales.<sup>12</sup> En el viejo Carmen también se observa la siembra de maíz comercial, pero se observa una mayor intención de preservar especies de sus propias semillas criollas. Esto se observó en el desgrane de un hogar y en la forma de decorar su altar.

Cuando se preguntó a los zoques campesinos la razón por la cual en el NCT Chiapa de Corzo no siembran ya el maíz criollo que solían sembrar en el viejo Carmen Chapultenango señalaron que este cambio lo implementaron en los primeros años de la reubicación en Chiapa de Corzo, porque:

En ese tiempo tenía buen precio, estaba en tres cincuenta la tonelada. El maíz mejorado con doce lonas llega a mil doscientos o mil cuatrocientos kilos. En cambio, al otro [el criollo], hay que meterle veinte lonas para que te dé mil kilos. Ahí es que nosotros fuimos cambiando la siembra poco a poco, fuimos mejorando. Y sí, el maíz mejorado da (Javier Gómez, NCT 27/07/17).

<sup>11</sup> Feliciano Díaz, 23/12/2016; Idolina Díaz NCT 26/11/2015; Daniel Gómez NCT 18/08/2016; José Mondragón NCT 17/11/2016; Florentino Gómez NCT, 27/07/2017

<sup>12</sup> Linck *et al.* (2014) advierten que desde mediados del siglo XX, con el proceso de la globalización y la difusión de un nuevo modelo de control de riesgos, se provocó una disociación radical entre producción agrícola y elaboración de los alimentos.

Los alimentos que ellos consideran de la tradición zoque, se exponen en el altar como ofrenda a sus santos y se comparten en las Kuy Yapabaré. Algunos pueden sugerir un significado de prehispánidad, como el maíz (aunque sea de especie comercial) y la yuca, pero también ron de caña, refrescos embotellados y galletas de marca. Las velas, que sugieren alguna relación con la recolección de panales silvestres, hoy son elaboradas de parafina. Surgieron datos importantes que hacen considerar la resistencia e interconexión como rasgos de apropiación territorial, en oposición a lo que se ha comprendido como sincretismo. En las Kuy Yapabaré la comida tiene un papel muy importante en un acto de comunión, como lo son las hostias de trigo en las iglesias, pero llevar los rituales y santos a las casas de los mamacón, pudo haber tenido lugar en el periodo de las haciendas, cuando las fincas no contaban con capillas o iglesias, o haber sido práctica secreta —como señalaron los entrevistados— en el periodo de los cristeros (Fermín Gómez, DC VCT 19/07/2016). Cabe mencionar que se observó que ellos oficiaban sus rituales en un zoque antiguo; muchas palabras no son del vocabulario de todos, por lo que requiere una preparación particular de alguien que es asignado como “tataí”, que va legando por generaciones su conocimiento (DC NCT, 24/12/2016). Este dato es importante si recordamos que la misa católica se oficiaba obligatoriamente en latín hasta 1965.

La luna, “la mamá luna” está asociada a sus rituales de siembra, pero también eslabonada a nivel simbólico con la práctica y representación de los roles, como la virgen-la mujer-el maíz y la fertilidad (Clemente, 2017). En estas fiestas de tres días continuos, los mamacón deben donar cerdos o reses para compartir entre los invitados. Aunque en las Kuy Yapabaré las técnicas de elaboración son el ahumado en leña y el aprovechamiento integral de la grasa del puerco, todos los invitados deben aportar una despensa a los mamacón en los que se observó café y pinol, pero también azúcar, sal y botellas de aceite como forma de agradecimiento, “así es la tradición”, señaló Yolanda Díaz (DC 17/08/2016).

Estas significaciones se transfieren a los hogares, donde la educación alimentaria de los nietos se comparte entre abuelas y madres. Las abuelas se perfilan como agentes que pretenden transmitir un repertorio de conocimientos alimentarios de la tradición familiar zoque, mientras que las madres, con cierto grado de educación formalizada o que cuentan con experiencias más urbanas, procuran prácticas alimentarias que consideran saludables, aunque sus fuentes de información sean más variadas. Ambas, sin embargo, intentan satisfacer y formar integralmente a un sujeto que está en autoconstrucción de su particularidad, lo que pone en tensión constante la identidad indígena y la permanencia, cambio u olvido de ciertas formas de comida.

Conforme los niños de la comunidad crecen, adquieren ciertos márgenes de movilidad corporal independiente y con esto comienza su propio desplazamiento físico y significativo a través de varios espacios sociales; van así dibujando trayectorias individuales de las cuales recogen nuevas experiencias en las formas de comer. Reconfiguran constantemente su gusto particular, que es manifestación voluntaria de la identidad individual, lo que les permite afirmarse pertenecientes a la comunidad zoque, además de integrarse a otro tipo de grupos sociales, ya que algunos tienen la posibilidad de asistir a escuelas o trabajos, dentro y fuera de su propia comunidad, donde existen otros grupos con configuraciones alimentarias diferentes, es decir, establecen diferentes tipos de relaciones alimentarias intersociales. El 2 de febrero, en el festejo de La Candelaria, se observó a un grupo de jóvenes acompañados por su maestro, que acudieron a la iglesia a entregar un “zomé”<sup>13</sup> decorado con globos y platos de plástico. Se les preguntó a algunos: “¿cuál sería el mejor platillo que pudieran probar el día de su cumpleaños?” A lo que surgieron varias expresiones: ¡Pizza! ¡pastel de carne! ¡pastel de fresas! (DC 2/2/2017). Pero cuando se preguntó: ¿qué es lo que más les gusta de lo que cocina su abuelita?, un niño de doce años dijo: “*Soj Ane* (tortilla de frijol), y el *Pore ane*, (marquesote<sup>14</sup>). Otra joven de tercero de secundaria señaló:

<sup>13</sup> Arco decorado con frutas, flores y hojas, que se pone en los portones de las iglesias, muy representativo de lo que se conoce en Chiapas como cultura zoque.

<sup>14</sup> El marquesote es un pan a base de harina de maíz mezclada con harina de trigo, huevos y azúcar, y se coce sobre hojas de plátano utilizando dos platos de barro que hacen una especie de técnica de horneado sobre el fogón de leña.

Ay... no sé. No sé.... No me gustan las hierbas, ni el comino, ni el brócoli, ni la acelga, ni la cuña, ni el quelite, ni la pepita, ni el boti... bueno, el boti sí me gusta, pero cuando lo hacen frito. Mmmm... no sé... Ah... ya sé, me gusta el espagueti, con carne asada, salsita verde... ¡Mmmmm! Y el pastel de fresas. Hay que ir a Chiapa a comprarlo (Teresa Gómez, NCT 16/08/2016, es descendiente en cuarta generación de uno de los fundadores).

## ¿Qué comen los zoques de Tonapak?<sup>15</sup>

En Nuevo Carmen Tonapak es posible distinguir tres categorías con las que ellos designan las comidas: la primera, “comida de montaña”, que acostumbraban en Chapultenango antes de la erupción del volcán, y se refiere sobre todo a ciertos alimentos de recolección o caza silvestre (cuadro 1):

La chapaya es comida de lacandón, se parece al chichón que comíamos nosotros en la montaña, pero es más amargo”. La chaya de montaña siempre ha habido, pero la espinosa [...], la que tiene aguante [...], ésa nunca se ha comido (conversación con Adelina Gómez, Griselda Gómez e Idolina Díaz en la cocina DC 18/08/2016).

Allá sólo en la montaña había árboles. Los árboles de cacao no son tan altos (Daniel Gómez, 13/08/2016).

Iban al campo, a la montaña, a buscar árboles que tuvieran miel (panales) abejas [...] trozan la rama y le quitan la miel y la cera (Victorio Lorenzo, NCT 13/08/16).

En segundo lugar, “comida kirawa”, con lo cual señalan todos los alimentos de la industria de conservación que son fáciles de preparar y que se pueden comprar en el mercado moderno. Comer kirawa es comer como se come en la ciudad:

“¿Nunca has matado una gallina?” A lo que Gabriela le contestó: “Es que ella ya compra el pollo en las tiendas mamá”, e Iracema señaló: “Ah, eres kirawa, pura comida de kirawa” (NCT, Chiapa de Corzo, agosto de 2015).

Esta categoría resultó de la convivencia y la informalidad. Se convirtió en un recurso de burlas sobre la poca habilidad demostrada en la cocina o en el campo:

Mujer caminante: Ahora sí, Idolina [...] (palabras en zoque).

Investigadora (tratando de interpretar una lengua que no conoce): ¿ya ves? hasta la gente está sorprendida de que, a tu edad y con este sol, hayas ido a cargar tanto.

Idolina: No. Me está diciendo “ahora sí, Idolina, llevaste a la kirawua a conocer el campo” (DC NCT 18/08/2016).

Y, finalmente, “comida zoque”, para referirse a los alimentos que tienen lugar en el imaginario histórico y religioso de la tradición, y que son colocados en los altares de las Kuy Yapabaré (cuadro 2).

<sup>15</sup> Es importante especificar que en este trabajo sólo se considera a los zoques de Carmen Tonapak. Ya que tal como existen actualmente variantes de la lengua existen también muchos grupos diferentes de zoques, con diferencias en las formas de comer y en los rituales de comida en sus fiestas tradicionales (Clemente, 2017) e INALI (2008).

**Cuadro 1. Comida de montaña<sup>16</sup>**

Chuti	Caracol chuti preparado con frijol cocido [...], una receta que mi mamá hacía en el viejo Carmen (Idolina Díaz, visita a Paso Achiote DC 16/08/2016).	Caracol pequeño de agua dulce; especie de recolección en los ríos de las montañas. En Chiapa de Corzo lo consiguen de diversas comunidades aledañas, ya que está en peligro de extinción y en su actual comunidad no cuentan con ríos ni arroyos.
Chichón y Chapaya, bellamora, puntas de chayote, Jo <sup>^</sup> ma y cacaté	Comí con Idolina, tenía para los demás un caldo de res [y] una horchata procesada [...], y para ella sacó la “chapaya” que sólo era para ella y su esposo. Ella dijo: “¿quieres probar comida de lacandones? Yo digo de lacandones porque es de montaña. ya a casi nadie le gusta porque es amarga. Quieren más salado. Pero es muy buena para el azúcar. En un ratito te baja el azúcar” (13/08/2016) Lo mismo sucedió con el cacaté. Me dio a probar, pero nadie más lo comió. “El chichón no es amargo. Allá comíamos mucho chichón yo creo que por eso nunca vimos a nadie que tuviera azúcar. Nooo si es que allá teníamos de todo. Bellamora y [...] otras cosas (Idolina, 15/08/2016). “Las puntas de chayote que son las hojas y tallos delgados para comer con huevo y también es medicina [...] Jo <sup>^</sup> ma Es una palma. Si se acostumbra allá, se come el fruto y el tronquito tierno (Conversación Adelina Gómez, Griselda Gómez e Idolina Díaz en la cocina D.C 18/08/2016)	Son frutos que acostumbraban comer en la montaña y los consideran de recolección por ser silvestres. El primero de ellos es el nombre con el que popularmente se conoció al volcán que hizo erupción en 1982, conocido por este grupo como la Pyogba Chu <sup>'</sup> we, la segunda es similar. Becerra referencia la chapaya como especie <i>Astrocaryum mexicanum</i> del sendal chapai (Becerra, 1985:95) también referencia al chichón como especie <i>Atrocaryum mexicanum</i> , del nombre maya chichum. Cacaté es una semilla dura que contiene dentro una almendra amarga.
Jabalí	Cuando viajamos al viejo Carmen, lo primero que nos pidió nuestra guía zoque, fue que pasáramos a visitar al cazador para que nos vendiera Jabalí (DC VCT 19/07/2016). Mientras que Gabriel, un hombre de los más ancianos del pueblo, al preguntarle qué comida extraña del viejo Carmen, señala: “los tipos de carne: venado, tepescuincle, armadillo, Jabalís (Gabriel Gómez, NCT, 23/08/2016).	Jabalí de collar blanco ( <i>Pecari tajacu</i> ) familia de mamíferos conocidos como cochinos de monte o jabalís americanos. En algunas danzas zoques es representado con cierto sentido mítico. Las personas aún los cazan en las montañas de Chapultenango.
Najkpásun	Calabaza. Se observó que aprovechan su fruto para hacer dulce, o ponerlo a los caldos. En Kuy Yapabaré sólo se observó que utilizan sus semillas (pepitas), que se muelen para preparar un asiento que deja el chicharrón de puerco. Es para el relleno de los tamales de puerco. Aparecen en los cultivos debajo del maíz, nunca se observó que comieran las flores. Aunque una mujer de la ciudad de Chiapa, que formó parte de la brigada de ayuda de la pastoral de la iglesia, señaló que cuando recién llegaron le invitaban a comer quesadillas de flor de calabaza (Alba López, DC 17/09/2016).	Calabaza es su nombre hispánico. Se utilizaba para denominar al único género de cucurbitácea cultivado en España, la Lagenaria. Con la conquista de América, los colonizadores españoles extendieron el término para referirse a los géneros cucurbita endémicos de la zona de América Central.

<sup>16</sup> Extraído de su correlación filtrada en el análisis como residuales. Está presente en el hogar, pero destinado a los adultos, por no ser considerados del gusto de los jóvenes y niños.

Hierba mora	<p>Nos ofrecieron una cena de “hierba mora”, una hoja muy parecida a la acelga, pero de mucho mejor sabor. No es amarga y tiene un sabor excepcional acompañada con una tortilla hecha a mano. Mercedes comentó que su esposo las había recolectado de la milpa... que era una hierba silvestre, que crecía bajo el maíz, luego... el esposo me confesó que él las recolectaba y luego tiraba sus semillas debajo de la milpa para que se reprodujeran (DC VCT 19/07/2016).</p> <p>“Hierbamora, sí había y sí hay, Sólo que quiere tirada la semilla. Hay que tener cuidado porque los pollos comen las hojas y las semillitas, igual que la del chipilín” (Idolina NCT, 18/08/2016).</p>	<p>Es una planta herbácea postrada o erecta de 30 a 80 cm de altura, también conocida como una especie quelite en otras partes de México.</p> <p>En el viejo Carmen la siembran en surcos del maíz. En el Nuevo Carmen dicen que las siembran en el traspatio. Nunca se observó en el NCT como alimento, en cambio en el viejo Carmen nos la ofrecieron con huevo, y habían varias de ellas crudas a lado de la chapaya sobre la mesa, lo que hizo parecer que es parte de su despensa cotidiana.</p>
Guajolote	<p>En las dos Carmen Tonapak lo reproducen en sus traspacios y lo reservan para las fiestas familiares importantes. Esto se observó en la primera comunión de uno de los jóvenes. Una de las observaciones importantes es que en la navidad no hacen cenas familiares (D.C 24/12/2016) Sobresale que hoy el pollo es una comida cotidiana en los hogares de Nuevo Carmen. Usualmente compran en una pollería instalada en el poblado, pero también reproducen los suyos en su traspatio. Cuando se preguntó: ¿por qué no se comen los de autoproducción? Idolina contestó “Porque esto es para cuando uno no tiene”. “Hay que pensar: si lo comemos ¿cómo se reproducen?”. Después observé que los de producción propia los reservan para días que consideran especiales.</p>	<p>Considerado por los mayas un animal sagrado, el Guajolote (<i>Melagris gallopavo</i>), mejor conocido en tiempos modernos como Pavo, es el único animal doméstico originario del norte del Continente Americano y fue domesticado por los nativos mexicanos desde épocas prehispánicas. Su nombre mexicano “Guajolote”, proviene del náhuatl “huexólotl”, que se traduce como “viejo monstruo” o “gran monstruo”, haciendo alusión a sus características físicas.</p> <p>La observación aquí es que el guajolote no es una especie que se considere endémica de la región sureste de México; fue domesticado y adoptado por diferentes culturas en el periodo de dominación mexicana.</p>

Cuadro 2. Comida zoque<sup>17</sup>

Plátano macho	<p>En esta comunidad lo refieren como una tradición que sus progenitores aprendieron de los frailes y de las fincas. Lo comen maduro y crudo.</p>	<p>El plátano o banano se introdujo al continente americano en 1516. Su cultivo comercial se inició a finales del siglo XIX y principios del XX.</p>
Aguardiente	<p>“Hay una historia de esclavitud de las fincas Sonora y La Asunción, fincas de don Alberto Pérez y Virgilio Pérez, que tenían alambiques de aguardiente de caña. Los primeros de Carmen Tonapak y que trabajaban ahí eran Bernardino González y Pablo González” (Eleuterio Gómez 19/08/2016). “Yo creo que es que el señor Pérez, el del aguardiente ahí aprovechaba para venderlos. Porque todos tomamos mucho” (Gabriel Gómez, 12/08/2016).</p>	<p>Es un alcohol de grado alimenticio obtenido por destilación. En el altar zoque, se observó un ron obtenido de caña de la marca Charrito. Narran que antes se ofrecía el que se obtenía de un alambique ubicado en las fincas cañeras donde sus progenitores trabajaban como peones.</p>

<sup>17</sup> Extraído de lo correlacionado con la categoría “tradicional” y “tradición zoque” vista en las fiestas Kuy Yapabaré y de los alimentos expuestos en los altares.

Cerdo	<p>El cerdo es el alimento principal de las Kuy Yapabaré. Lo usan de manera integral: el primer día otorgan la lonja en chicharrón, acompañado por un caldo de frijol, tortillas manecas, acompañadas por pinol, café y galletas de animalito. El segundo día se hacen tamales de asiento de chicharrón con pepitas de calabaza molidas y tamales de frijol tierno o yuca con frijol (éstos últimos sólo el 2 de febrero). Narran que en el pasado los mamacón, como les dicen a los organizadores de las fiestas, criaban en sus traspatios o corrales a los animales, pero, debido a los nuevos lineamientos de Prospera, en el presente los compran en una granja cercana.</p> <p>El segundo día se empieza a cocinar un caldo con él y ahuman parte de su carne, mientras los hombres elaboran velas de parafina, aunque dicen que sus antepasados utilizaban cera de abejas, un aprendizaje legado por los frailes dominicos. El caldo se comerá el tercer día.</p> <p>“Allá [en la vieja Carmen], los cerdos comían puro maíz criollo, se cocinaba en ollas de barro” (María de la Luz Gómez, 27/07/17).</p> <p>Y Eusebio en el mismo Nuevo Carmen, la crianza del cerdo ha tenido cambios:</p> <p>“Antes [en el NCT, Chiapa], para hacer las fiestas, sólo necesitabas comprar tu marranito. Lo íbamos a comprar a San Cristóbal, así chiquito. Y lo podíamos guardar acá. No había los que cuidan como ahora “Prospera” y vienen doctores, vecinos y su orín y llega el olor. Pero antes no lo sentías, vivías igual como querías” (Eusebio Gómez, NCT 27/07/2017).</p>	<p>Fue la última especie animal que viajó con Cristóbal Colón a Cuba en 1493. Las especies tanto asiática como europea llegaron a México hasta el siglo XVI con los españoles capitaneados por Hernán Cortés y al reproducirse dieron origen a los cerdos criollos. La importación en México, de una raza especializada para la porcicultura tuvo lugar hasta mediados del siglo XX.</p> <p>Existen algunos traslapes, utilizan técnicas de ahumado con cerdos que ya son comprados en dos granjas agroindustriales, una ubicada en el cruce de Chiapa de Corzo y otra en la colonia López Mateos, según informó Eusebio Gómez (D.C 27/07/2017).</p> <p>En su forma más procesada, en embutidos, como jamones y salchichas de marca comercial se observó en tres tiendas de Nuevo Carmen Tonapak: “Don Florentino”, “Don Ángel” y otra más frente al parque. En el viejo Carmen se observaron tiendas más pequeñas que no venden productos refrigerados, pero sí algunas verduras y frituras embolsadas.</p>
Yuca	<p>“Antes se daba yuca, pero aquí se da también, pero es muy costoso porque hay que echarle mucho agua y como no hay... aquí se evita eso. Pero antes, allá sí, donde vivíamos hay yuca. Yuca en dulce, pero ahora en vez de yuca entra la galleta” (Feliciano Díaz, 24/12/2016).</p> <p>“La yuca, por cierto, allá se sembraba tres días antes que se fuera la luna y tres días después, porque pensaban que la luna pasaba por debajo de la tierra y que eso les beneficia” (Victorio Lorenzo, 13/08,2016).</p> <p>“¡Yuca! Ahora sí que la gente ya sabía cuándo sembrarla y cosecharla. Comíamos mucha yuca. Aquí no se da. La gente trata de sembrar, algunos que otros pero no es lo mismo. Allá en cambio hay yucas buenas, que se cuecen bien rápido, aquí cuesta. El dulce de yuca se ha dado siempre en la fiesta de la Candelaria. Se da plátano también, pero eso es de todas las fiestas. Pero la yuca en dulce sólo en la Fiesta de La Candelaria: el 2 de febrero. La cocinaban con panela, no con azúcar. Es que allá era todo diferente” (María de la Luz Gómez 17/07/2017)</p>	<p>O mandioca, es originaria del centro de América del Sur y se ha cultivado en la mayor parte de las zonas tropicales y subtropicales del continente americano. La importancia que tiene dentro de la alimentación zoque actual es tal, que Clark y Pye (2006) trataron de detectar si había sido tan importante como el maíz para los grupos protozoques, incluso iniciaron estudios arqueológicos en busca de datos que arrojaran el consumo de yuca o alguna especie de mandioca en los periodos Arcaico Tardío y Formativo Temprano. En Chiapa de Corzo no se cultiva por lo que se importa de Chapultenango o se compra en los mercados. En las fiestas ceremoniales la usan para hacer masa para los tamales de frijol (sustituyendo el maíz), también la cocen y muelen con azúcar para hacer una pasta dulce que se envuelve en hojas de po <i>paij</i> unas hojas de una especie que traen de Chapultenango)</p> <p>“Po paij, (hojas de zopilote). Estas son especiales para los tamales, las traen de la montaña” (Feliciano Díaz, 23/12/2016)</p>
Refrescos gaseosos y galletas de animalitos	<p>“La galleta de animalito desde hace muchos años se da en la fiesta. Pues el tendero de Chapultenango siempre lo tenía. El señor que está aquí en la esquina, Don Florentino. En la tienda de Don Florentino, allá en Chapultenango, encontrabas Jumex, encontrabas refrescos Fanta, pero de las botellas pequeñas de vidrio, muy pocas, pero había. Sí se ponía en la tradición, tal vez pocas pero sí se ponían. Lo probaban nada más, pero sí de por sí fue tradición” (María Gómez, D. en 4a g. de Gerónimo Gómez , enfermera Centro de Salud NCT 27/06/17)</p>	<p>Según narran, se incorporaron a mediados del siglo XX por dos tenderos que los introducían novedosamente al viejo Carmen Tonapak. Aunque son alimentos ultra procesados, forman parte de los altares y de las fiestas. Paradójicamente no son considerados “comida kirawa”, parecen más bien como normalizados dentro de la tradición.</p>

FUENTE: : elaboración propia, con información obtenida del trabajo de campo, Clark y Pye (2006), Secretaría de Economía (2020) e Inaes (2020).



Hay un proceso de resignificación de los alimentos que fue útil para que este grupo damnificado pudiera reconstruir a través de sus prácticas y tradición un territorio zoque sobre las tierras del rancho El Rodeo, área que les otorgó el gobierno para su reubicación en Chiapa de Corzo. A través de la ritualidad de la tradición y la enseñanza de sus prácticas alimentarias, atribuyen significados de algunos alimentos que han sido útiles para la forja de la identidad zoque. Al igual que se refleja con su lengua materna, existen aún prácticas alimentarias con cierto margen de independencia, tanto del mercado, como de la tradición que, con algunos razonamientos, están siendo lapidadas, porque comer ciertas especies está siendo relacionado con el indigenismo:

Antes a nosotros, nos habían tratado muy mal los españoles, casi españoles, caciques, por ser del zoque. Los que no hablaban español no se pudieron defender. Cuando tuvimos hijos, pensamos que era mejor que ya no parecieran zoques, que aprendieran bien el español. Y por eso nosotros ya no hablamos con ellos en zoque (Sixto, d. en 2ª g. de Juan González, agricultor NCT 2/11/2016).

Yo lo entiendo como un “desprecio” por nuestra forma de hablar o nuestra clase indígena. El indígena es estigmatado (sic), despreciado, porque hablan lengua, como dice el obispo. Si no sales, no entiendes (Fermín Gómez, d. en 4ª g. de Gerónimo Gómez, DC VCT 19/07/2016).

## Pinol, yogur o teta

Hay elementos que prevalecen y se traslapan entre la comida de montaña, las Kuy Yapabaré y el hogar. Por ejemplo, el adobo de achiote, para los pollos o pavos y el pinol. También hay otros de la industria que se encuentran tanto en las Kuy Yapabaré, como en las casas, como los refrescos y las galletas. El pinol, una receta de maíz tostado y molido generalmente para elaborar bebida, es habitual beberlo en la mañana y en la noche. Es un alimento que, de forma ligera, con agua, forma parte importante del periodo de destete de los niños en esta cultura, ya que los zoques no toman leche de vaca (Griselda Gómez, 13/08/2016). Con el ejemplo del pinol, este apartado expone un comparativo de las prácticas de enseñanza y aprendizaje alimentario observados de este grupo zoque, pero en diferentes poblaciones.<sup>18</sup> En Chiapa de Corzo se observa el caso de Pedro, su madre Gabriela (una mujer de treinta años, maestra de profesión y madre soltera) y su abuela Iracema (una mujer que dice desconocer su edad exacta, pero a la que se calcula aproximadamente 55 años), mientras que en el viejo Carmen Tonapak, Chapultenango, se presenta el caso de Eduardo, nieto de Federico, agricultor de cincuenta años, su abuela Meriele de 48 años y ama de casa y su hijo, joven de veinticinco y su esposa de veintitrés.

Cuando se tuvo el primer acercamiento a “mamá Gabriela”, en Chiapa de Corzo, su bebé Pedro tenía seis meses. A partir de ese momento y durante un año y medio, se realizaron visitas periódicas, recuperando testimonios del aprendizaje del qué y cómo comer del niño. Pedro ya estaba en el periodo de ablactación.

En la primera visita, Pedro degustaba pequeñas porciones de varias comidas. Cualquier cosa que mamá Gabriela le daba a probar era para él una experiencia sensorial nueva. Gabriela le proporcionaba, además de leche materna, cucharadas de caldo de pollo cocinado por la abuela Iracema, algunas verduras trituradas. También le daban a probar insistentemente pinol, que, durante el periodo de observación, Pedro nunca aceptó de manera voluntaria.

Cuando tenía un año, sentado frente a un plato, experimentaba comer por sí mismo. Se levantaba de la mesa, “berrincheaba” ante ciertos alimentos y exigía, sobre todo, la leche materna. La preocupación de Gabriela como madre era darle a Pedro lo que ella considera buen alimento, mientras que él escupía o cerraba la boca para repeler el pinol. “¡Es que

<sup>18</sup> Las declaraciones en este artículo se citan con pseudónimos para no comprometer la identidad de los entrevistados. Las citas personales aparecen en la tesis amplia (Clemente, 2017)

## Imagen 2. Jóvenes músicos zoques y niños en las Kuy Yapabaré



FUENTE: : archivo propio, Nuevo Carmen Tonapak, 2/2/2016.

no quiere pino! —decía Gabriela—. ¡Ya sabes cómo es!” Ella también reconocía —incluso con cierto orgullo—, que su bebé empezaba a perfilar su propio carácter, como un acto natural del desarrollo. Gabriela le brindaba la leche materna cuando Pedro se sentía mal o lloraba, así que él recurría frecuentemente a llantos y gritos para obligar a su madre a pegárselo al pecho.

Un año después, cuando el bebé tenía dos años, Gabriela comentó que separar a Pedro de la leche materna se había tornado en un conflicto que involucraba a los abuelos, pues, según contó, ellos ya la habían reprendido por la úlcera que presentaba en un seno, ocasionada por la acidez de la saliva y los dientes de Pedro.

Una vez que Pedro caminó y dijo sus primeras palabras en zoque y castellano, ayudaba a su abuela a limpiar el maíz, alimentando con éste a los patos y pollos del traspatio, crías que han sido sus compañeros de juego; compartía y alimentaba a las aves en un acto de sociabilización reproduciendo la práctica de forma afectiva como aprendió de sus mayores. Desarrolló también el sentido del tacto y destrezas psicomotoras, y la práctica de cooperación para limpiar (espulgar) el maíz, librarlo de piedras, hojas e insectos (DC 12/08/2016). Pedro tiene un primo, casi de la misma edad, que vive en la montaña de Chapultenango, del viejo Carmen Tonapak: Eduardo.

Al bebé Eduardo también se le conoció en el periodo de ablactación, y se observó que, al igual que Pedro, desde temprana edad tuvo contacto con el maíz, con la diferencia de que a Eduardo, en Chapultenango, se le observó sentado en un rincón con un montón de mazorcas apiladas en el suelo y desgranaba una de éstas, con mucha dificultad para sus manos pequeñas. Los papás lo observaban desde la mesa, intercambiaban miradas con las visitas, sonreían y todos le aplaudían. Eduardo manifestaba una sonrisa también de satisfacción (DC 20/7/2016). A diferencia de Pedro en Chiapa de Corzo, Eduardo desarrolla la destreza motriz fina desgranando la mazorca, de la misma forma ha adquirido la experiencia para calcular las proporciones con las que va llenando un bote de la medida necesaria para que su madre haga diariamente el nixtamal<sup>19</sup> para las tortillas y el pozol de consumo familiar (DC 19/07/2016). Además, Eduardo tiene un regalo adicional:

<sup>19</sup> El nixtamal es la cocción del maíz con cal, antes de ser molido, para convertirse en la masa para tortillas y tamales.

una variedad de colores; maíz de granos rojos, morados y amarillos. A pesar de que no lo sabe, está aprendiendo a distinguir tonalidades como expresión de sabores, antes de elegir en qué lengua y cómo nombrarlos.<sup>20</sup>

En ambos casos, la familia recompensa a los niños por su esfuerzo, haciéndoles sentir que su aprendizaje es positivo y que su conducta es aprobada por sus mayores y, por tanto, por la comunidad zoque. El maíz es considerado por el grupo un símbolo de representación de la labor campesina y mitos religiosos, ya que, según sus creencias, alguna vez fue capaz de hablar y caminar por sí mismo,<sup>21</sup> y además es descrito como la misma virgen María (imagen 3):

Muchos dicen que al maíz lo quieren en el mundo, pero también cuentan nuestros ancestros; mi papá, cuando vivía. Él decía que, en un tiempo, dejaron tirado un montón de maíz en el monte y habló el maíz; se oyó pues la madre santísima (fragmento de un discurso de un zoque narrando la Danza de la Siembra, 2/02/17).

Pedro y Eduardo saben desde muy pequeños que el maíz requiere preparación previa y participan en ésta, sosteniendo una relación con sus familiares. Así van significando los alimentos en un entorno íntimo y afectivo, por lo tanto, aprenden a comer y a socializar paralelamente. Dicho de esta forma, al tiempo que el alimento los nutre para el desarrollo biológico va formando parte de una serie de asociaciones afectivas y emotivas del desarrollo de su personalidad, identidad y adscripción zoque, desde lo más íntimo hasta lo comunitario.

Esto no cambia la significación mítica del maíz, ni la identidad zoque, pero sí disocia la integración biológica de la especie nativa a la de un tipo de cultura zoque. Se restringe el espectro de la diversidad, las sensaciones se limitan, los tiempos de proceso y de socialización familiar en la labor del desgrane se hacen más breves, se produce cierta mediación de una máquina que se interpone entre el alimento y los comensales.

En el Nuevo Carmen se traducen las “lonas” en kilos, mientras que en el viejo Carmen la medida de suficiencia del maíz necesario para autoconsumo se calcula en un bote.

### Imagen 3. Ofrenda para la Virgen del Carmen



FUENTE: : archivo propio, Carmen Tonapak, Chapultenango 22/07/2016.

<sup>20</sup> Muchos de los niños en la etapa de ablactación también están aprendiendo a hablar. En las familias más tradicionales se les enseñan palabras en zoque y otras en español. Esto se observó en algunos hogares. En otras, fue al contrario, se observó que los padres eran bilingües, pero los jóvenes sólo hablan castellano.

<sup>21</sup> Narración recogida en campo respecto del mito del Gigante, el maíz y el frijol (Clemente, 2017).

En ambas localidades, el pinol no se acostumbra endulzado. Todos lo beben sin azúcar, al igual que el pozol (DC 11,12 y 16, 2016). Pero, en el caso de Chiapa de Corzo, se observó que en algún momento Gabriela le dio de beber a Pedro un yogur ultraprocesado de marca comercial (DC NCT, 13/08/2016). Gabriela piensa que es un alimento inocuo y rico en nutrientes. Se observa que a Pedro le gusta el yogur, a diferencia del pinol. Considerando la facilidad que tiene Gabriela para adquirirlo, listo para consumirse, en la tienda de abarrotes de su propiedad, el producto se dispone al alcance de Pedro, teniendo como mediadora a su mamá. Pedro entonces utiliza su mejor táctica para conseguirlo: negarse a comer. Gabriela no es reflexiva, corre a su tienda y entrega a su bebé el yogur. Para ella, esto significa, además, un alivio, porque le evita molestias en su seno (DC Tuxtla Gutiérrez, 11/04/2017).

Habría que cuestionar si se puede atribuir a Pedro un gusto moderno en tanto que aún no tiene edad para hacer una reflexión profunda de lo que significa para él y su familia la comida tradicional zoque, vinculada a lo que ellos llaman el “orgulloso pasado de sus ancestros” (Javier Gómez, Kuy Yapabaré de las velas 2/2/2016). Ni explicar qué significa para él este yogur, pero el gusto o preferencia posiciona a Pedro en una relación de poder. La interpretación del mensaje de Pedro es el siguiente: “pinol, definitivamente no; ultimátum: yogur o teta”. Pedro afronta una lucha simbólica a través de la negociación que implica no sólo a su madre, sino la tradición y el “ser zoque”. La familia se preocupa porque Pedro no quiere pinol. Sin embargo, acceden a complacer su deseo al otorgarle el yogur.

No se podría decir que en la montaña de Chapultenango no pasa esto: pero a Eduardo nunca se le vio rechazar el pinol; por el contrario, lo aceptaba de forma complaciente, aunque también comía las “galletas Marías” que su abuela le daba antes del desayuno (DC 20/07/2016). Si bien el viejo Carmen Chapultenango posee características geográficas y caminos muy complicados para el acceso de productos industriales, también los hay, aunque en menor proporción. La distancia hacia las urbes, los caminos empinados, peligrosos y enlodados, reducen el abasto y rotación de los abarroteros.

Las condiciones de la localización en donde vive Pedro lo convierten en un agente que elige el yogur antes que el pinol y transita significativamente del medio familiar tradicional al medio moderno, sin que con ello se hable de un empoderamiento, se trata más bien de una toma de posición y una forma de poder sobre su entorno social mediante la confirmación de su gusto, desligándose de su tradición zoque y reproduciendo prácticas de consumo a las que se les asignan significados más generales, como “kirawa”.

Es preciso observar la actitud de proveedora complaciente de la abuela Iracema, quien suele tener a su cargo la alimentación familiar diaria y ofrece a los adultos guisados a base de vegetales cultivados, como flor de calabaza, hierba mora, o de frutos silvestres como chichón o chapaya; o moluscos de recolección del río, como el chuti y de colación el cacaté y, en cambio, aplica criterios de distinción, al atender con otros alimentos a sus nietos menores, porque explica: “es que ya no les gusta lo amargo, prefieren más salado”. La abuela da por hecho que las generaciones jóvenes tienen un gusto distinto, acorde con lo moderno, porque no tuvieron la experiencia de vivir en “la montaña”, lo que para ella ahora ha resignificado como “una forma de vivir humilde”.

En el caso de las galletas, la historia oral en la comunidad permite identificar que su introducción en las prácticas alimentarias forma parte de procesos históricos que han examinado algunos autores en diferentes contextos (Oosterveer y Sonnenfeld, 2012; Colás *et al.*, 2018; Moguel y Azpeitia, 1989; Moreno, 2009); sin embargo, se concretiza a través de las primeras tiendas en el viejo Carmen. El tendero de una de aquéllas, aún con vida, reestableció su tienda en el Nuevo Carmen Chiapa de Corzo y en entrevista narró que en Chapultenango

Yo puse mi tienda por allá de 1970. Me gustó poner un negocio porque allá la gente cosechaba puro café [...] y yo tenía mi negocito. Me llevaban café, maíz para que comprara. Cuando les pagaba su café, ellos empezaban a comprar galletas, azúcar, jabón. Quiere decir que venían a hacer cambio con ese veinte de café que me llevaban, de dos a tres kilos. A la gente le gustaba así. Había otra tiendita, la del señor Domingo, que ya falleció, pero él no lo hacía así, puro negocio, pura venta. Entonces, la gente confiaba en mí (Don Florentino Gómez, 11/08/2017).

En la comunidad, el consumo de galletas se intensificó, respondiendo a la industria como una novedad del abarrote, que se imitó y se probó hasta formar parte de las tradiciones religiosas, como un símbolo necesario para recordar que, en alguna

época, en Chapultenango, experimentaron la libertad de poseer sus propias tierras de trabajo, un periodo que ellos recuerdan como de abundancia, porque producían café, cacao y ganado para la comercialización, con fines muy diferentes a los de su propia cultura alimentaria, como narraron los bisabuelos que perdieron su producción con la explosión del volcán.<sup>22</sup> Se observa que, en ambos poblados, las galletas ya no son una novedad, ni privativas de los rituales, ya que de manera cotidiana las mujeres las otorgan a los niños antes del desayuno.

Con lo anterior, se propone con Williams (2000) que cualquier elección de consumo personal es “emergente”, ya que refiere a una estructura simbólica y a un intercambio de alimentos y significados, por tanto, es una manifestación cultural.

Están las tiendas, el abasto, la compra familiar, las valoraciones de necesidad que ejercen quienes administran directamente el alimento. Esto incluye un sistema de relaciones sociales en torno a los alimentos que hacen posible que en el hogar exista la posibilidad de elección. De la misma forma que se requiere de la voluntad, energía y socialización para importar hojas *po paijs*, desde las montañas del viejo Carmen, necesarias para los tamales en las Kuy Yapabaré.

## Conclusiones

Desde una perspectiva “glocal”, en este trabajo se argumentó que la “comida zoque”, la “comida kirawa” y la “comida de montaña” coexisten en las prácticas alimentarias respecto a la subjetividad y experiencia de una sociedad que se aferra a la identidad zoque para delimitar su propio territorio, respondiendo a un proceso de carácter político (Appadurai, 1991), mientras que los flujos globales de información y mercancías la atraviesan. Se evidenció que, dentro de una comunidad de adscripción zoque, pueden coexistir significados globales y locales respecto a los alimentos.

Más que una drástica sustitución o mutación cultural, el proceso de cambio y permanencia de las prácticas alimentarias de los zoques de Nuevo Carmen Tonapak, se presenta como un conjunto de apropiaciones. Es un proceso de readaptación alimentaria zoque activa, que se construye en el transcurso de su propia historia en diferentes movilizaciones y relaciones intersociales. Ellos identificaron factores y actores externos al grupo, con cierto nivel de dominio e intervención sobre sus prácticas alimentarias, pero también refieren agentes de la comunidad, como son los dueños de las tienditas o las madres-abuelas que, con suficiente legitimidad social y respondiendo a sus propios intereses, influyen sobre algunos cambios. Al tiempo que se esmeran en preservar algunas recetas y técnicas de preparación, con lo que construyen un espacio significativo de sus alimentos del pasado, se van apropiando de nuevas prácticas y alimentos, de acuerdo con los diferentes tiempos históricos, espacios sociales y necesidades de vida.

Una discusión teórica pertinente radica en la dicotomía de enfoques entre estructura y agencia. Los defensores de la agencia condenan a los estructuralistas por construir sujetos constreñidos por el sistema alimentario. Los estructuralistas señalarían que la agencia se ha convertido en justificación del sistema neoliberal, al considerar que las capacidades alimentarias son resultado del esfuerzo y las decisiones de los individuos.

En esta investigación fue evidente que las galletas y refrescos gaseosos se incorporaron en los rituales religiosos de la población local, incrementándose cada vez más el consumo como resultado de dos flujos: su movilidad poblacional hacia las zonas más urbanas y el acercamiento y expansión de la industria alimentaria hacia las zonas rurales. En concordancia con Flores (2017), se observa que, entre mayor sea la distancia de localización respecto de las urbes, como el caso del viejo Carmen Tonapak, la inclusión de alimentos ultraprocesados en su dieta es menor.

Pero el enfoque glocal y la metodología utilizada hizo posible identificar estos agenciamientos colectivos, como los que demuestran los zoques de Carmen Tonapak y descubrir que existen acervos y prácticas gastronómicas, estructuras simbólicas y recursos alimentarios independientes del sistema de mercado y de su propia tradición, que están presentes sin

<sup>22</sup> Narraciones de Gabriel Gómez (NCT, 23/08/2016), Feliciano Díaz (NCT, 17/08/2016; 24/12/2016); Idolina Díaz (NCT 26/11/2015), Daniel Gómez (NCT, 18/08/2016), Florentino Gómez (11/08/2017).

que la comunidad los identifique como modos de resistencia al sistema hegemónico. La hierbamora, el chuti, el cacaté, el chichón, la yuca, el boti o el mismo maíz criollo están siendo devaluados por ellos mismos como humildes o de montaña, asociados a formas denigradas de lo indígena y, en cambio, los alimentos ultraprocesados aparecen como símbolos de abundancia y poder zoque.

Esto hace evidente que, además de los estudios que denotan las consecuencias estructurales provocadas por los regímenes alimentarios neoliberales, es necesario poner en la mesa los estudios culturales, sobre todo en contextos en los que aún es posible elegir entre alimentos de autoproducción o de la industria de ultraprocesados.

Por una parte, en relación con la agencia, la institucionalidad simbólica de la tradición, que de manera interna se objetiva sobre las abuelas-madres en la forja de identidad zoque, a través del suministro y enseñanza de las formas de comer y, por la otra, la presión que ejercen los mercados de ultraprocesados y sus significados modernos ponen en tensión el papel de estas mujeres que, con el propósito de otorgar a los menores herramientas de inclusión en otros espacios más generales, pueden ocultar acervos culinarios con cierta independencia del mercado.

## Fuentes

- Academia Nacional de Medicina/México (ANMM) (2015). *Guías alimentarias y de actividad física en contexto de sobrepeso y obesidad en la población mexicana*. México: Sistemas Inter-Conacyt.
- Aldana, Pascual (2015). *La dieta mesoamericana: orígenes* [Película]. México: CICY-TVUNAM.
- Appadurai, Arjun (1991). "Las mercancías y la política del valor", en Arjun Appadurai, ed., *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*. México: Grijalbo, pp.17-88.
- Aramoni, Dolores (2014). *Los refugios de lo sagrado. Religiosidad, conflicto y resistencia entre los zoques de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: Coneculta Chiapas.
- Becerra, Marcos (1985). *Nombres geográficos indígenas del estado de Chiapas*. México: INI.
- Bertran, Miriam (2017). "Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México", *Anales de Antropología*, en <<http://dx.doi.org/10.1016/j.antro.2017.05.003>>.
- Bourdieu, Pierre (2011). *Las estrategias de la reproducción social*. Trad. de Alicia Beatriz Gutierrez. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Bourdieu, Pierre (1998). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Trad. de Maria del Carmen Ruiz de Elvira Hidalgo. México: Taurus.
- Carpio, Carlos del (s.a.). *Los zoques de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: Dirección de Investigación y Promoción Cultural/INI Chiapas.
- Clark, John y Mary Pye (2006). "Los orígenes del privilegio en el Soconusco, 1650 a.C.: dos décadas de investigación", *Revista Pueblos y Fronteras Digital*, vol. 1, núm. 2: 1-54.
- Clemente, Alma (2017). "Prácticas alimentarias de los zoques de Nuevo Carmen Tonapak. Interconexiones y reterritorialización de un pueblo errante". Tuxtla Gutiérrez: Unicach, tesis de Maestría en Estudios Culturales.

- Colás, A. *et al.* (2018). *Food, Politics, and Society. Social Theory and the Modern Food System*. Oakland: University of California Press.
- Díaz del Castillo, Bernal (1976). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. México: Porrúa.
- Featherstone, Mike (1991). *Cultura de consumo y posmodernismo*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Flores, Margarita (2017). “Seguridad alimentaria: un concepto multidimensional”, en Felipe Torres, coord., *Implicaciones regionales de la seguridad alimentaria en la estructura del desarrollo económico de México*. México: IIEc UNAM, pp. 19-50.
- García, Martha Elena y Guillermo Bermúdez (2014). *Alimentos sustentables a la carta. De la tierra a la mesa*. México: Conabio/ Calmil.
- Geertz, Clifford (2003). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Giménez, Gilberto (2005). “Comunidades primordiales y modernización en México”, en Gilberto Giménez, *Teoría y análisis de la cultura*. México: Conaculta/Icicult, pp. 221-242.
- Grossberg, Lawrence (2012). “El corazón de los estudios culturales”, en Lawrence Grossberg, *Estudios culturales en tiempo futuro. Cómo es el trabajo intelectual que requiere el mundo de hoy*. Avellaneda: Siglo XXI, pp. 21-71.
- Instituto Nacional de Economía Social (Inaes) (2018). “Porcicultura, una actividad milenaria”, en <<https://www.gob.mx/inaes/es/articulos/porcicultura-una-actividad-milenaria?idiom=es>>, consultada el 1º de octubre de 2020.
- Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (Inali) (2008). “Catálogo de lenguas indígenas nacionales: variantes lingüísticas de México con sus autodenominaciones y referencias geoestadísticas”, en <<https://www.inali.gob.mx/clin-inali/>>, consultada el 1º de octubre de 2020.
- Lang, Tim y Michael Heasman (2015). *Food Wars. The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*. Londres: Routledge.
- Linck, T. *et al.* (2014). “Hacia una economía de la patrimonialización. Las apropiaciones colectivas de lo biótico y lo cognitivo”, en Humberto González y Margarita Calleja, eds., *Dinámica territorial agroalimentaria en tiempos de glocalización*. Zapopan: Universidad de Guadalajara, pp. 69-97.
- Lowe, Gareth (1994). “Comunidades de Chiapas relacionadas con los olmecas”, en John E. Clark, coord., *Los olmecas en Mesoamérica*, México: El Equilibrista, pp. 113-127.
- Martínez, José (1989). “Formación y desarrollo de la industria de conservas vegetales en España, 1850-1935”, *Revista de Historia Económica*, vol. 2, núm. 3: 619-649.
- Maya, Carlos (2017). *Globalización y competencia: Sinaloa y la diversificación de los mercados hortícolas de exportación*. México: Plaza y Valdés.
- McMichael, Philip (2015). *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias*. México: Miguel Ángel Porrúa.
- Mintz, Sidney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: La Reina Roja.

- Mintz, Sidney (1996). *Dulzura y poder*. México: Siglo XXI.
- Moguel, Julio y Hugo Azpeitia (1989). "Precios y política agrícola en dos décadas de desarrollo agropecuario", en Julio Moguel, coord., *Historia de la cuestión agraria mexicana. Política estatal y conflictos agrarios 1950-1970*. México: Siglo XXI, pp. 1-45.
- Moreno, Javier (2009). "La formación de la gran empresa galletera mexicana, 1907-2007", en *Historia Mexicana*, vol. 58, núm. 3: 1045-1092.
- Nigh, Ronald (2017). "Soberanía alimentaria y resistencia campesina. Hacia una ecología política de la agricultura", en Humberto González y Margarita Calleja, eds., *Dinámica territorial agroalimentaria en tiempos de glocalización*. México: Universidad de Guadalajara/Universidad Autónoma de Chiapas, pp. 99-134.
- Oosterveer, Peter y David Sonnenfeld (2012). *Food, Globalization and Sustainability*. Londres: Earthscan/Routledge.
- Organización Mundial para la Salud (OMS) (2020). "Biblioteca electrónica de documentación científica sobre medidas nutricionales (eLENA)", en <<https://www.who.int/elena/es/>>, consultada el 1º de octubre de 2020.
- OPS y OMS (2015). Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas", en <[https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645\\_esp.pdf](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf)>, consultada el 1º de octubre de 2020.
- Ortiz, María del Rocío (2012). *Lengua e historia entre los zoques de Chiapas. Castellанизación, desplazamiento y permanencia de la lengua zoque en la vertiente del Mezcalapa y el corazón zoque de Chiapas*. Michoacán: El Colegio de Michoacán/Unicach.
- Otero, Gerardo (2013). "El régimen alimentario neoliberal y su crisis: Estado, agroempresas multinacionales y biotecnología", *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, núm. 17 (julio-diciembre): 49-78.
- Otero, Gerardo (2014). *La dieta neoliberal*. México: Miguel Ángel Porrúa.
- Patel, Raj y Jason W. Moore (2017). *A History of the World in Seven Cheap Things. A Guide to Capitalism, Nature, and the Future of the Planet*. Oakland: University of California Press.
- Robertson, Roland y Richard Giulianotti (2006). "Fútbol, globalización y glocalización", *Revista Internacional de Sociología*, vol. 64, núm. 45: 9-35.
- Secretaría de Economía (2020). "Monografía del sector plátano en México: situación actual y oportunidades de mercado", en <[https://www.economia.gob.mx/files/Monografia\\_Platano.pdf](https://www.economia.gob.mx/files/Monografia_Platano.pdf)>, consultada el 1º de octubre de 2020.
- Snodgrass (s.a.). *Civilización en Chiapas* [película]. Snodgrass, Lowe Gareth y Thomas Lee (escritores). Universidad Brigham Young.
- Som, Rebecca (2018). "Resistance to the Neoliberal Food Regime in the Sphere of Consumption. Considering the Importance of Mental Labor in Food Provisioning", en Alessandro Bonanno y Steven A. Wolf, eds., *Resistance to the Neoliberal Agri-Food Regimen*, Londres: Routledge, pp. 78-91.



Facultad de Medicina, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) (2017). Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana, en <<http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/>>.

Williams, Raymond (2000). *Marxismo y literatura*. Trad. de Guillermo David. Barcelona: Península.

Wilk, Richard (2020). "Hate/Love for Foreign Food: Neophilia, Neophobia and Globalization", en <[https://www.academia.edu/190056/Hate\\_Love\\_for\\_Foreign\\_Food\\_Neophilia\\_Neophilia\\_and\\_Globalization](https://www.academia.edu/190056/Hate_Love_for_Foreign_Food_Neophilia_Neophilia_and_Globalization)>, consultada el 1º de octubre de 2020.

Wolf, Eric (2006). *Europa y la gente sin historia* México: FCE.