

DEL POSOL A LA COCA COLA: CAMBIOS EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN DOS COMUNIDADES TOJOLABALES¹

Antonio de Jesús Nájera Castellanos
Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo

Resumen: *Tras la liberación del yugo finquero, los tojolabales obtuvieron su "libertad" para engancharse a una nueva forma de vida, que ha traído consigo, cada vez con mayor frecuencia, modificaciones y cambios en diversas prácticas cotidianas, entre ellas las prácticas alimentarias. Las vías de comunicación y diversos factores sociales y económicos como la iglesia, los servicios de salud, los apoyos y programas gubernamentales y la comercialización, han incidido en las últimas cuatro décadas en los cambios en las prácticas alimentarias de las familias tojolabales, particularmente en el consumo.*

Palabras clave: *Prácticas alimentarias, cambios, factores, consumo, maya-tojolabales.*

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

Key words: *Diet practices, social change, maya-tojolabals population, consume factors*

Introducción

Durante las últimas décadas en México, la interacción de procesos económicos, sociales y culturales se ha dinamizado de manera significativa para propiciar diversas transformaciones; que si bien han implicado el acceso a mejores oportunidades y servicios para la mayoría de la población, también han evidenciado importantes problemas y consecuencias no deseables, sobre todo en áreas rurales y pobres, donde los sistemas agrícolas no responden al unísono a estos cambios económicos y sociales (García-Barrios, 1992).

Enviado a dictamen: 18 de febrero de 2010
Aprobación: 23 de abril de 2010
Revisiones: 1

Antonio de Jesús Nájera Castellanos, candidato a maestro en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural por El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), Unidad San Cristóbal. Temas de especialización: etnografía, rituales, religión y alimentación. Correo electrónico: tojolabal_23@hotmail.com.
Guadalupe del Carmen Álvarez Gordillo, doctora en Ciencias Biológicas y de la Salud. Es investigadora de ECOSUR. Temas de especialización: salud pública, alimentación y salud, prevención y control de enfermedades crónicas y degenerativas y gestión del riesgo de desastres. Correo electrónico: galvarez@ecosur.mx.

Lo anterior, ha conducido una gradual consolidación de la hegemonía de una cultura global. La globalización supone un sistema económico caracterizado por la libre circulación de capitales que afecta a todos los ámbitos de la economía y actividad humana. Desde una perspectiva antropológica, no hay duda de que la industria alimentaria es una actividad que se ha globalizado (Rebato, 2009). La influencia de ésta, sobre amplios sectores de la población ha significado la modificación de prácticas y costumbres socioculturales, entre los que se incluyen las prácticas alimentarias. Por tanto, alimentación y cultura forman parte de una misma realidad social y hablar de una perspectiva multidimensional primeramente supone contextualizar la problemática desde las prácticas, los consumos y los valores alimentarios en las sociedades que están cambiando y adaptándose al nuevo contexto social.

Según Gracia (1997), las aproximaciones teóricas para explicar el cambio alimentario, se pueden clasificar en dos grupos diferentes: 1) la direccionalidad del cambio alimentario y 2) la contextualización de la cultura alimentaria.

Para abordar el tema desde la direccionalidad del cambio alimentario, es preciso aludir al contexto más amplio que a nivel global determina de manera creciente, las prácticas alimentarias contemporáneas. Este contexto resulta de un largo proceso histórico a través del cual el desarrollo económico, tecnológico y urbano han interactuado para gradualmente configurar un patrón hegemónico de consumo alimentario, en el que, independiente de aportaciones particulares de las culturas locales, todas las sociedades modernas y en proceso de modernización, tienden a insertarse. De tal modo, ya sea que se trate de población adulta, joven o infantil, nuestra cotidianidad alimentaria en diversos grados, está ineludible y crecientemente circunscrita dentro de este patrón (Expeixtz B., 2005).

Desde esta perspectiva, la direccionalidad del cambio está determinada porque el sistema alimentario es parte de las transformaciones globales que afectan a

las estructuras sociales e individuales. Esta explicación del enfoque estructuralista, sobre centro/periferia explica el cambio en una dirección desde el centro hasta la periferia y desde la periferia hasta la centro de las dietas y de otros elementos del sistema alimentario. La direccionalidad también se ha explicado a partir de las variaciones que se registran de tipo vertical entre los actores sociales, que van desde abajo hasta arriba y viceversa y de manera horizontal, entre iguales. La alimentación con una función de diferenciación social, donde las sociedades altamente jerarquizadas en clases sociales, rangos o castas y que separa el consumo de las élites del resto de la población (Gracia, 1997).

El grupo de explicaciones en relación a la contextualización de la cultura alimentaria, al cual nos adscribimos, argumentan las variaciones a través de los condicionantes contextuales producidos en el sistema alimentario. En primer lugar, la contextualización se da espacial y temporalmente y nos remite a la consideración de la delimitación y reconstrucción histórica. Es importante comprender su interdependencia con el sistema sociocultural, y analizarla en interrelación con el consumo, la producción y la estructura socioeconómica para evitar que se dejen de lado factores de orden jerárquico o subestimar los constreñimientos de tipo externo (biológicos climáticos, ecológicos) que se imponen a las actividades sociales.

Las transformaciones alimentarias incluyen simultáneamente procesos de desaparición/sustitución, pero también de adición de elementos que afectan al sistema alimentario, a sus prácticas y valores. Todos estos procesos se generan en las diversas esferas —económica, social, cultural, política, religiosa, ecológica— que conforman los modos de vida. Según Gracia (1997), el cambio alimentario es una idea dinámica y evolutiva, que no puede dissociarse en ningún momento de su entorno.

Bajo estas aproximaciones, este estudio destaca la importancia histórica y del sistema sociocultural en las formas de aprovisionamiento y transformación

de los alimentos que incluye las fases de producción, distribución, preparación y consumo (prácticas alimentarias) de dos comunidades maya-tojolabales, Bajucú y Rosario Bawits, del municipio de Las Margaritas, Chiapas. Así como los factores que han promovido en las últimas cuatro décadas, modificaciones y cambios en las prácticas alimentarias.²

De acuerdo con Kaplan y Carrasco (2002), la investigación etnográfica nos permite registrar y comprender la realidad de la cultura alimentaria, como uno de los ámbitos privilegiados de la cultura por su sensibilidad a la incidencia de los factores de cambio sociocultural, de integración social y aculturación. El estudio de la alimentación nos permite aproximarnos a aquellos factores desde una perspectiva cercana a los individuos, con mayores posibilidades para empezar a fundamentar propuestas de intervención sanitaria, lejos de la percepción estereotipada habitual.

La investigación implicó un acompañamiento con diversas familias, por seis meses de trabajo de campo en ambas comunidades, en donde se convivió con las familias cada parte del proceso de las prácticas alimentarias. Particularmente para la construcción y recolección de la información se hizo uso de entrevistas en profundidad con personas de diferentes edades, observación participante, recorridos por la comunidad y revisión bibliográfica. El registro de la información se llevó a cabo a través de libretas y diario de campo, fotografías, grabaciones de voz y video, mismos que permitieron ir reconstruyendo parte del proceso histórico de ambas comunidades en relación a sus prácticas alimentarias. Finalmente, el análisis partió de la constante reflexión en torno a los diversos sucesos históricos de las comunidades y la incidencia de diversos actores en el cambio de las prácticas de alimentación.

El área de estudio

Las comunidades de estudio, forman parte del municipio de Las Margaritas, Chiapas. Para algunos

autores como Martínez Lavín (1974) y Cuadriello y Megchun (2004), el municipio está dividido geográficamente en tres zonas, la primera es la de tierra fría o cañada Tojolabal, la segunda se trata de los valles, y finalmente, la tercera es la zona de las cañadas de la Selva Lacandona.

El estudio se realizó en dos comunidades de la denominada zona de tierra fría o cañada tojolabal, Bajucú y Rosario Bawits, ambas con diferencias en cuanto al desarrollo económico comunitario, pero unidas por un mismo pasado histórico de dominación. Las dos localidades cuentan con población indígena en su totalidad, hablantes del tojolabal como lengua materna y del español como segundo idioma de interacción social.

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

Según la historiadora María Trinidad Pulido:

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

Mientras que la localidad de Rosario Bawits, se encuentra en la misma dirección y a la misma altitud, con la diferencia que ésta se localiza a 9.2 kilómetros de distancia de Bajucú, en dirección norte.

Desde la época finquera, ambas comunidades se diferenciaron fuertemente, ya que Bajucú adquirió mayor importancia que Rosario, debido a que en esta localidad se concentraba el poder y la casa principal de la patrona. Además, en Bajucú se contaba con dos

tiendas de raya, las que ofertaban sus productos con los *baldianos* de la finca.

Rosario Bawits, se consideraba únicamente como un granero, ya que en esta localidad se encontraba construida una enorme *troje* (*ts'ulub* en tojolabal) en la que se almacenaba el maíz producido en localidades vecinas, como San Antonio Bawits, Buena Vista Bawits y La Piedad.

Ambas comunidades (Bajucú y Rosario Bawits) tuvieron procesos de desarrollo diferentes, ya que Bajucú al estar ubicada junto a la carretera estatal Comitán-Altamirano, diversos servicios y actores sociales, tuvieron fuerte presencia en la comunidad. De esta manera, obtuvo primeramente los servicios de energía eléctrica, agua entubada, drenaje y teléfono satelital, así como de escuelas, desde el nivel preescolar hasta el bachillerato. De igual forma lo haría primero la iglesia católica y años después, las religiones protestantes.

Para Rosario Bawits, esto no sucedió de la misma manera, debido a su enclavamiento en la cañada, y su mayor lejanía a la carretera estatal, su crecimiento económico y de servicios ha sido gradual. Actualmente cuenta con agua entubada, luz eléctrica, los primeros teléfonos satelitales y los niveles educativos de preescolar, primaria y telesecundaria, pero aún no cuenta con drenaje y unidad de salud. Hasta el 2009, toda la comunidad se consideraba católica, sin embargo, algunas familias comienzan ya a tener un acercamiento con la religión pentecostés, lo que ha generado descontentos al interior de la misma.

Las tierras de cultivo en ambas comunidades son similares, se tienen valles y zonas cerriles. La ganadería se practica muy poco, ya que los terrenos se consideran pobres, debido a su geografía accidentada; el ganado vacuno que tienen las familias no sobrepasa las cuatro cabezas, y de éstas, por lo general dos son utilizadas como mancuerna para el arado.

Otra diferencia importante entre ambas comunidades es el número y variedad de productos en las tiendas de

abarrotes. Por ejemplo, en Bajucú se cuenta con más de veinte tiendas de abarrotes grandes y variadas, distribuidas en los cuatro barrios que componen la comunidad; mientras que en Bawits únicamente se tienen cinco tiendas que abastecen a la comunidad; dos únicamente atienden a los compradores a lo largo del día, pues los tenderos tienen que participar en las labores agrícolas, lo que les imposibilita atenderlas durante todo el día. Además, las tiendas de Bawits son pequeñas y ofertan poca variedad de productos.

La alimentación tojolabal

Hasta 1970 aproximadamente, los tojolabales basaban su dieta alimentaria principalmente en el maíz y frijol, complementándola con algunos alimentos obtenidos a través de la caza, la recolección y de animales de corral, como las gallinas. Por ejemplo, el venado, tepezcuintle, conejo o ardillas eran consumidos con cierta frecuencia, además de frutos y hierbas silvestres como la mora, guayaba agria, mostaza, hierba mora, col o una diversidad de hongos comestibles que se encontraban en abundancia, entre el follaje de los pinos y encinos que existen en la región.

El maíz se consumía en forma de tortillas o posol³ (bebida hecha con maíz molido, agua y azúcar) y otros platillos elaborados por las mujeres, quienes a través de técnicas rudimentarias lograban prepararlos, por ejemplo para moler el maíz, tenían que levantarse desde las cuatro de la mañana para comenzar a triturar los granos a través de la piedra de moler (*cha'* en tojolabal). Tampoco se tenían prensas para tortear, más bien existían instrumentos como el *ts'ilub waj*, que era un torteador fijo sobre el que se elaboraban las tortillas, dándoles la forma redonda con las palmas de las manos.

El consumo de productos que se compraban, eran relativamente pocos, entre éstos se encontraba la sal y la panela y años después el azúcar y el pan. Además de productos para el uso personal y familias, como calderas,

ollas, jabón y tela para la confección de prendas de vestir. Estos productos se adquirían, ya fuera en las tiendas de raya del patrón de la finca, o bien en la ciudad de Comitán, a la que tenían que llegar caminando desde sus comunidades de origen.

También durante esa época, fue importante el intercambio de productos para la adquisición de maíz, ya que al haber escasez del grano, no podrían acceder a la base de su alimentación como era la preparación de tortillas y posol. Esto generaba que se tuvieran que hacer recorridos por las comunidades aledañas para intercambiar productos como la cal, el ocote, frutas o alguna artesanía que se fabricara en la localidad, a cambio de mazorcas de maíz.

El consumo de carnes, era esporádico, principalmente se consumía carne de cerdo durante las festividades de Semana Santa, mientras que la carne de res se ingería en las fiestas de Todos Santos, en las que se practicaba el *kojtak'in*.⁴ Esta práctica que implicaba organización de la comunidad para la repartición del alimento, se debía principalmente a la falta de recurso económico de las familias, pues eran peones acasillados de las fincas, cuya vida se centraba en el trabajo de las tierras del patrón sin recibir un sueldo, un “trabajo de balde”, de allí que a este periodo se le conozca como el *baldío*. Si a esto le agregamos la inexistencia de tiendas y proveedores, la dieta cotidiana de las familias, dependía en gran medida de los granos básicos y de los alimentos que la misma naturaleza les podía proveer.

Sin embargo, tras haber dejado el periodo de opresión (entre la década de los treinta y los cuarenta) del que fueron objeto gran parte de los tojolabales durante más de cien años, trabajando como peones acasillados en las fincas de los terratenientes conocidos como patronos (*kajwalaltik*), al iniciar una nueva etapa de “libertad” se engancharon a una nueva forma de vida, que ha traído consigo, cada vez con mayor frecuencia, modificaciones y cambios en diversas prácticas cotidianas, entre ellas las prácticas alimentarias.

Alimentación de tres generaciones

Este estudio permitió reconstruir la alimentación de por lo menos tres generaciones, es decir, abuelos, padres e hijos. Durante la época de los abuelos, la forma de obtención de los alimentos, se basaba principalmente en la baja producción de granos (maíz y frijol), productos que en parte eran proporcionados por el patrón de la finca o bien producido por ellos mismos. Se combinaba con algunos frutos recolectados, principalmente hongos silvestres y frutos como la mora, guayaba agria o manzana criolla; además de la cacería, la cual les permitía obtener cierta cantidad de carne de animales como el venado (*kujlal chej*), tepezcuintle (*jalaw*), armadillo (*ib'oy*) y ardilla (*chu*).

La forma de preparar sus alimentos, se basaba principalmente en técnicas de cocción como el asado o el hervido. Pues el freír conllevaba la utilización del sazónador (ya sea manteca de cerdo o aceite) y por tanto un gasto económico extra, por lo que las dos primeras técnicas de cocimiento eran las más utilizadas. El lugar de consumo de los abuelos, era sentados en el suelo, alrededor de una improvisada fogata; los utensilios utilizados para cocinar eran elaborados de barro.

Por su parte, la generación de los padres, cambió considerablemente, ya que nacieron fuera del régimen de peonaje del que fueron objeto la vida de los abuelos, es decir, dejaron el *baldío* y se convirtieron en hombres libres. Esto posibilitó nuevas formas de obtener los productos necesarios para la alimentación. De esta forma, la obtención de los granos básicos mejoró, primero con la posibilidad de tener mayores extensiones de tierras para el cultivo, enseguida con la utilización de fertilizantes químicos, mismos que promovieron un incremento en la producción. Aunado a ello, la inclusión de un mayor número de productos alimenticios comprados, entre ellos la carne (res y puerco), frutas y verduras.

En cuanto a la preparación de los alimentos, ésta varió debido a que se comenzó a contar con un mayor número de muebles y utensilios para esta actividad, como el fogón, fabricado de concreto o madera, relleno de tierra con ceniza. Los utensilios de barro gradualmente fueron cambiándose por artículos de plástico o peltre, mismos que comenzaron a ser comprados con la visita de vendedores ambulantes.

El consumo se modificó, inicialmente se dejó de comer en el suelo, ya que aparecieron las sillas y mesas de madera y se ubicaban alrededor del fogón de por lo menos un metro de altura. El ingerir los alimentos alrededor del fogón no se modificó, aun en las generaciones jóvenes.

Finalmente, la generación de los hijos, misma que puede ser considerada en los últimos quince años, ha entrado a una dinámica de cambio mucho más rápida que la que sufrieron sus padres. Esta generación aunque participa en la obtención de ciertos alimentos de consumo (maíz y frijol), están viviendo en un proceso en el que la forma de obtener los alimentos, es a través de la compra. Por tanto, resulta necesario contar con el recurso económico suficiente para la compra de productos como huevos, azúcar, café, sal, y cada vez más maíz y frijol.

La preparación de los alimentos ha cambiado considerablemente, en ocasiones se tienen productos que ya están elaborados a los que únicamente es necesario sazónarlos y servirlos como platillos ya terminados. Mientras que en otros, únicamente hay que quitarles la envoltura. Otros como la harina de maíz, comienzan a ser utilizados con mayor frecuencia entre las familias para la elaboración de tortillas.

El consumo de esta generación, ha cambiado considerablemente, debido a que se han introducido “nuevos” alimentos a la dieta cotidiana, entre ellos, los refrescos embotellados de diversos sabores, principalmente de cola, productos enlatados, lácteos, frutas y verduras.

La llegada de la Iglesia católica

Para los años sesenta y tras el proceso de emancipación que se había logrado en las comunidades tojolabales, la aparición de la iglesia católica en las comunidades de estudio resultó ser una posibilidad de reflexión de la vida cotidiana. De esta manera se inició la labor misionera de la Castalia,⁵ particularmente a través de la Misión Tojolabal. La iglesia católica, estaría presente con un fuerte trabajo evangelizador y de transformación social. Particularmente en la alimentación, serían las religiosas y el equipo de pastoral, quienes colaboraban en esta Misión de la Castalia, promotores de nuevos alimentos para la dieta de las familias. Por un lado se les enseñó la construcción de tablones para la siembra de hortalizas, sobre todo de verduras como el rábano, la zanahoria y la lechuga, y por el otro, la cría de animales de corral como gallinas ponedoras y conejos, así como en menor escala la apicultura.

La labor de la iglesia, además de ser una institución evangelizadora y haber enseñado la construcción de hortalizas, también se organizaron las primeras tiendas comunitarias conocidas como Cooperativas de Consumo, cuyo propósito fue, como hace referencia el sacerdote católico Ramón Castillo:

Para vender productos que hacían falta y no productos en ese tiempo les llamábamos productos suntuarios, todavía no había sabritas, sino cosas como a ellos les sirve, como jabón que no fuera en polvo, azúcar, sal, que son cosas que van a comprar, entonces eran lo que vendían.

Otro aspecto que la iglesia católica promovió durante estos años de incursión a las comunidades tojolabales, fue la preparación de alimentos, sobre todo durante los diversos cursos que se comenzaron a desarrollar en la Castalia con el propósito de formar *promotores de alfabetización* llamados *catequistas*, quienes además de

su labor evangelizadora a través de *La palabra de Dios*, promovían la alfabetización a gran parte de la población de las comunidades tojolabales.

Los cursos de formación teológica, duraban alrededor de tres meses, estudiando *La palabra de Dios*, así como la alfabetización de los participantes, quienes se desarrollaban en las instalaciones de la Castalia, en la ciudad de Comitán. Éstos se continuaban en las comunidades, pues se buscaba combinar el trabajo que se hacía en la ciudad y llevarlos también a las comunidades para promover un trabajo colectivo. Durante los cursos que se realizaban en la ciudad, aquellos hombres y mujeres que participaban y que eran originarios de diversas comunidades tojolabales (sobre todo se trataban de jóvenes), se les enseñó a preparar diversos alimentos a través de las religiosas que apoyaban la Misión Tojolabal.

De esta manera, las familias comenzaron a preparar algunos platillos que no estaban acostumbrados a consumir, entre ellos, el arroz; alimento que se convertiría en uno de los más consumidos por las familias junto con las sopas de pasta. Particularmente el arroz, se convirtió en un alimento “ritual”, ya que durante la Semana Santa, única y exclusivamente entre los católicos se les tiene, hasta hoy en día, permitido consumir arroz, ya que el frijol en grano no puede ser consumido durante esta festividad, pues se cree que quienes comen de esta forma el frijol, están consumiendo *garrapatas*.⁶

Los servicios de salud

Los servicios de salud harían lo propio con las comunidades de estudio y con todas aquellas que conforman la cañada tojolabal. Para ello, en la década de los ochenta, el Hospital General de Comitán en coordinación con la Escuela Superior de Medicina del Instituto Politécnico Nacional (IPN), implementó dos planes de salud, el Plan Selva y el Plan Tojolabal. Este último fue el proyecto de salud desarrollado en gran parte de la Cañada Tojolabal, con presencia en Bajucú y Rosario Bawits.

En este plan Tojolabal y de la Selva se trataba de integrar el trabajo rural, el trabajo de la comunidad, de las comunidades de 100, 200, 500 habitantes menos... El plan tojolabal era un proyecto que tuvo el hospital en la década de los 80s, era un proyecto donde se trataba de hacer una medicina diferente... era una medicina alternativa, fundamentalmente se buscaba utilizar los recursos propios de la comunidad, tecnificarlo y mejorarlo ¿Qué queríamos decir con ello? Que al chamán, al rezador, a la comadrona, etcétera, nosotros les dábamos una preparación técnica para que pudieran en un momento determinado hacer las cosas que sabían hacer un poquito mejores, una mejor tecnología y pudieran captar las enfermedades de un primer nivel de atención y atenderla, y las que no pudieran resolver, canalizarlo al hospital de Comitán... no era un hospital que se salía de la comunidad, sino al contrario que penetraba a la comunidad, que quería estar en la comunidad y que estaba en la comunidad.⁷

El plan de salud, no sólo consistía en el mejoramiento de la salud de la población tojolabal, sino también contribuyó en el fortalecimiento de la implementación y consumo de hortalizas, además promovió la introducción de gallinas ponedoras y conejos.

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

La llegada de la carretera

Antes de la llegada de la carretera, en la década de los cincuenta y sesenta, las familias se trasladaban con poca frecuencia a la ciudad de Comitán o Las Margaritas para abastecerse de alimentos y otros productos de utilidad familiar. Principalmente, se compraba sal, café, panela o azúcar y pan, como productos básicos para complementar la dieta cotidiana. En algunas ocasiones, algún integrante de la familia, por lo general el esposo, era quien se trasladaba a alguna de estas ciudades para vender gallinas o algún producto de temporada (sobre todo fruta como el durazno), de esta manera obtener cierto recurso económico que serviría para comprar alimentos como los mencionados u otros productos de primera necesidad. Por ellos, actualmente se puede observar en los mercados públicos y diversos establecimientos de venta de productos, que son los esposos que mayoritariamente hacen los tratos con los vendedores y son quienes llevan el dinero para las compras.

Los traslados hacia estas ciudades, resultaban desgastantes, pues quien contaba con algún caballo era menos cansado que aquél que tenía que hacerlo caminando desde Bajucú o Rosario Bawits hasta Comitán o Las Margaritas. Esto generaba que los viajes se realizaran cada 15 días o bien cada mes, dependiendo de la necesidad que se tuviera.

La llegada de la carretera en ambas comunidades de estudio y aquellas que componen la Cañada Tojolabal, resultó ser el factor de mayor importancia en la transformación de diversas prácticas en la vida cotidiana de las familias.

Al finalizar los años sesenta, existía una brecha⁸ cuyas condiciones de tránsito a lo largo del año, hacían que únicamente los camiones trozeros⁹ pudieran transitar por ella. Durante los meses de seca, el camino era transitable, los camiones podían llegar hasta el ejido de lo que actualmente conocemos como Lomantán. Sin embargo, las mismas necesidades tanto de las empresas madereras como de los habitantes que estaban

establecidos en las diferentes comunidades a lo largo de la cañada, lograron que se hiciera una primera carretera de terracería.

Durante los primeros años de los setenta, entre 1973 y 1976, se inician los trabajos para la apertura de la primera brecha de terracería que pasaría por las comunidades de estudio, es decir, iniciaba en la localidad de Bajucú y se prolongaba hasta La Piedad, pasando por Rosario Bawits. Alrededor de estos años, aparecen las primeras organizaciones de transporte público. En la parte de la Cañada Tojolabal, se funda para el año de 1978 la organización denominada Lucha Campesina, que inició con autobuses con traslados de Comitán a Altamirano. De esta manera recuerdan algunos de sus integrantes de dicha organización:

Cuando inició la línea de transporte, habían puros autobuses, era pura terracería. Salía a las 2 de la mañana de Altamirano y llegaba como a las 7 de la mañana a Comitán. Pero si salía de Comitán, lo hacían a la 1 de la mañana y llegaban a Altamirano entre 7 y 8 de la mañana, era pura terracería y muchos atascaderos.

Mientras que la organización de autotransporte Tierra y Libertad, se formaría en el año de 1981, con recorridos que iban de Las Margaritas a la zona de Guadalupe Tepeyac. La apertura de las carreteras, tanto la que comunica a Comitán con Altamirano, como aquella que conduce de las comunidades de estudio a la carretera estatal mencionada anteriormente, aunado a la presencia del transporte público, generó entre las diversas comunidades, modificaciones y cambios en la vida cotidiana de los pueblos.

Los vendedores de alimentos y productos de consumo personal

Anterior a la llegada de los vendedores con carro al interior de las comunidades, había vendedoras que

acostumbraban, sobre todo de Yashá o Justo Sierra, llegar a vender o intercambiar algunos productos como frijol, café, azúcar, panela o pan, con la población tanto de Bajucú como de Rosario Bawits. Como menciona doña Ángela López.¹⁰

Antes, salíamos mucho, íbamos a Bajucú o a Rosario, a vender algunas cositas, como tomate rojo, café, chorizo, azúcar o panela, según lo que aguantara mi morraleta. El viejito Pancho [Francisco, su esposo], él se iba a Rosario a vender tela para las mujeres y encajes. Ahora ya no es negocio, se gasta en el pasaje y hasta llegan muchos vendedores ya.

Al igual que ella, muchas mujeres y hombres de comunidades circunvecinas y próximas a las ciudades como Comitán o Altamirano, encontraron en la venta de ciertos alimentos u otros productos, una forma de obtener ingresos económicos, además de promover gradualmente el cambio en la alimentación familiar.

En el inicio de la década de 1980, la presencia de *bayunqueros* o vendedores de alimentos y productos, se fue haciendo más cotidiana con el paso de los años. Éstos se convertirían en los primeros agentes promotores, en el consumo de nuevos productos alimenticios. Es decir, apenas aparecieron las primeras carreteras, se encontraban por los caminos camionetas y distribuidores que vendían diversos productos alimenticios y de consumo personal y familiar. Durante esta etapa, la Coca Cola no pudo faltar, aún cuando los caminos no eran los aptos para ingresar, recuerdan algunos ancianos, que con mucho esfuerzo entraban los carros de esta empresa refresquera y en ocasiones con el riesgo de accidentes.

La llegada de los *bayunqueros*, marcó una nueva etapa en la vida de las familias, sobre todo porque trajo consigo ciertos cambios tanto en la forma de obtener como en el consumo de algunos alimentos. Las sopas, el arroz, los refrescos, las frituras y verduras como el jitomate

(tomate colorado), fueron los primeros productos que empezaron a consumirse con mayor frecuencia.

Durante esta década de 1980, comienzan a aparecer las primeras tiendas de abarrotes, sobre todo en Bajucú. Pues la carretera de terracería, permitía por una parte a los dueños trasladarse a la ciudad para abastecerse de los productos de venta y por la otra, posibilitaba a los proveedores llegar a ofrecer sus productos.

De esta manera, las vías de comunicación y el transporte, no solo posibilitaron la presencia de nuevos alimentos, sino que facilitaron en gran medida el consumo de nuevos productos como frituras, refrescos, alimentos enlatados, frutas, verduras, carnes, huevos de granja, embutidos, lácteos, dulces, galletas y alimentos instantáneos entre las familias.

La llegada de los proveedores en 1994, aumentó considerablemente después de la pavimentación, de la carretera estatal Comitán-Altamirano, con visitas cada semana de diversas empresas a abastecer las tiendas, sobre todo en Bajucú, ya que en Rosario Bawits la Coca Cola, Pepsi Cola, Sabritas o Gamesa, no llegan todavía. Los proveedores de las diversas empresas de alimentos que llegan a la localidad, se han convertido en los últimos años, en los promotores de la incorporación de nuevos alimentos de consumo, a través de la mercadotecnia visual (posters y volantes) que se dejan en las tiendas y de las diversas “promociones”, que incrementan el consumo de productos como las frituras, los dulces y los refrescos, sobre todo entre la población joven. En los niños y jóvenes de primaria y secundaria, el consumo de Totis¹¹ (fritura de harina) ha ido en aumento por lo menos en los últimos cinco años, debido a los bajos costos que maneja la empresa productora, con un costo (\$0.50, por pieza) se venden muy bien en escuelas primarias.

Aunando a la pavimentación de la carretera estatal Comitán-Altamirano (1994), la presencia de camionetas vendedoras se incrementó notablemente, generando con ello, una mayor cultura de consumo de diversos productos entre las familias, sobre todo en Bajucú,

debido a la cercanía de la carretera pavimentada. Durante esta década y hasta hoy en día, la oferta de productos se incrementó notablemente y con ello el consumo de alimentos que no constituían, hasta hace un par de décadas, parte de la dieta cotidiana. Por ejemplo, se incrementó el consumo de refrescos embotellados, frituras, dulces, frutas como la sandía o la piña, verduras como el tomate rojo y la cebolla, carne de res, puerco y pollo, este último ya se vende rostizado, empanizado o crudo.

La señora trae refrescos, cebolla, mango, plátano, chile, melón, trae como tortilla, ya trae tortilla de maseca, ya preparada porque la gente lo compra también, por ejemplo los meses de mayo, junio todavía no hay maíz se termina pues, es un tiempo en que está un poco en crisis la gente en cuestiones de maíz, entonces es allí donde lo aprovecha lo compran, ahorita está llegando una moto a vender tortillas y no llegaba, creo que lo está vendiendo bien porque diario ya llega a vender tortillas, el kilo está a 8.50 pesos el kilo, la señora que viene los domingos da el kilo a 10 pesos, entonces ya hay una diferencia.¹²

Así como la venta de tortillas de máquina en Bajucú, en los últimos dos años se ha incrementado notablemente. Guillermo López, vendedor que llega con su camioneta todos los días a la localidad, mencionaba que en un día llega a vender hasta 70 kilos de tortillas, aun cuando ya hay dos vendedores en motocicleta que le hacen la competencia. Entre los productos que vende se encuentran: melón, piña, manzana, sandía, cebolla, plátano, guineo, tomate rojo, papa, limón, queso, carne de pollo, pan y harina de maíz.

La harina de maíz industrializada, está siendo consumida fuertemente en las últimas fechas, debido a la falta del grano, sobre todo porque son meses catalogados como difíciles para las familias, es decir, desde mayo hasta agosto aproximadamente, debido a que el maíz que se obtuvo de la cosecha anterior se va

disminuyendo o en algunos casos se acaba por completo. De esta manera algunas familias tienen que comprar por kilos la harina de maíz o bien por bultos de 20 kilogramos, dependiendo de los ingresos y necesidades. Además, entre los productos cuya venta es menor o simplemente las familias no acostumbran a consumir, se encuentran: zanahoria, repollo, lechuga, rábano, papaya, tuna y uva. Las personas no están muy familiarizadas con este tipo de productos por lo que tampoco los vendedores las ofertan frecuentemente.

Guillermo y Ramiro, vendedores en la comunidad de Bajucú, han llegado a la conclusión que “no les conviene” llegar a vender hasta Rosario Bawits o a las comunidades cercanas a ésta, debido a que son poblaciones pequeñas, que compran poco y además están mucho más lejos de la carretera pavimentada, lo que les implica mayor gasto, tanto de combustible como de mantenimiento a sus vehículos.

Otro elemento importante, fueron los viajeros o *chapines*, como se les conoce a los vendedores que llegan de Guatemala llevando diversos productos para su venta en el interior de Bajucú y de las comunidades vecinas, entre ellas Rosario Bawits. Los *chapines*, llegan dos veces al mes, particularmente venden diversos aparatos eléctricos como radios, lámparas de mano, bombillos para lámparas, ropa y algunas familias compran sobres de polvo para preparar refrescos.

Ahora en Bajucú, se pueden encontrar alimentos desde yogurt, frutas, verduras, granos, frituras, bebidas (refrescos), chorizo, longaniza, hasta telas y demás insumos para la confección de prendas de vestir, sobre todo para la elaboración de la vestimenta femenina.

La presencia de las escuelas

La fundación de escuelas del nivel básico y medio superior, como la Secundaria Técnica, Telesecundaria y Telebachillerato, se convirtieron en factores que han contribuido a la modificación y cambios en la obtención, preparación y consumo de alimentos.

Particularmente en Bajucú, la Escuela Secundaria Técnica 122, fue fundada el 1 de septiembre de 2009, con un programa educativo que plantea el abordaje de tres materias que están relacionadas de alguna forma a la alimentación de la población. Por una parte está la materia de Ganadería, en la que se les enseña a los alumnos todo aquello que está relacionado al cuidado de los diferentes animales de corral, de carga o de trabajo. Por ejemplo, se les enseña a los educandos la implementación de pollos de granja (gallinas ponedoras), ya que la escuela cuenta con una nave avícola en la que se desarrolla experimentalmente este tipo de proyectos. El cuidado que se enseña, se inicia desde que los animales son pollos pequeños (días o semanas de nacidos) hasta convertirse en pollos para la venta. La alimentación de estos animales se basa en alimentos industrializados, lo que genera que los animales tengan un crecimiento bastante rápido (2 o 3 meses) y se aprovechen tanto los huevos como la carne. La producción que se obtiene de los pollos de granja (huevos y carne) se venden en el interior de la comunidad o con las familias de los mismos alumnos.

De la misma forma, se ha promovido en la materia de Agricultura, la construcción de hortalizas, que son hechas por los alumnos en compañía con el profesor de la asignatura; principalmente se les enseña a sembrar repollo, rábano, lechuga, zanahoria y frijol. De la misma forma, una vez que estos productos han madurado lo suficiente, son vendidos entre la población estudiantil o bien con familias de la localidad.

Una tercera materia que está relacionada con la alimentación y el aprendizaje de nuevos alimentos, es Conservación e Industrialización de Alimentos. En esta asignatura, los estudiantes aprenden todo aquello que está relacionado con la preparación de ciertos alimentos que no conforman parte de la dieta cotidiana. Por ejemplo, se les enseña la elaboración de chorizo, longaniza, butifarra y dulces como el acitrón.¹³ Además, se les enseña a sacrificar los pollos, a destazarlos y venderlos, con la finalidad de que ellos mismos tengan

una fuente de empleo y socialicen en la comunidad estos conocimientos.

Algunos de los ingredientes que se utilizan en la preparación de estos alimentos, tienen que ser comprados en los mercados, sobre todo de Comitán. Por lo que el docente asignado de impartir dicha materia, lleva a los alumnos a comprar los ingredientes en los establecimientos, con el propósito de que ellos aprendan a comprarlos y a diferenciarlos. En el Telebachillerato los jóvenes participan en la elaboración de pan todos los viernes, producto que es vendido en el interior de la comunidad o entre los alumnos.

Con ello, la escuela está generando ciertos cambios en la forma de obtener los alimentos, así como en la preparación. Estos aprendizajes están siendo asimilados por las generaciones jóvenes, cuyos conocimientos son transmitidos a los demás integrantes de la familia. Por lo que es muy posible, que los alumnos sean los mayores promotores de la elaboración de las hortalizas en sus respectivos hogares.

En Rosario Bawits no sucede lo mismo con los jóvenes, por una parte no se cuenta con los mismos niveles educativos, ya que a diferencia de Bajucú, Rosario tiene una Telesecundaria cuyo plan de estudio difiere en gran medida a una escuela Secundaria Técnica. Los jóvenes no cuentan con un espacio para las prácticas agrícolas, pues el plan de estudio se circunscribe básicamente a conocimientos académicos. Únicamente la escuela primaria, es la que está promoviendo entre los niños la elaboración de hortalizas, mismas que son vendidas por los y las niños (as) entre la población, sin embargo, la producción de estos productos es muy poca.

La llegada de las religiones protestantes

La presencia de las iglesias protestantes a Bajucú inició a finales de los noventa y principios del Nuevo Milenio (2000). Particularmente, la religión adventista del séptimo día fue la primera religión protestante que

trató de ser practicada al interior de la comunidad a principios de los noventa, sin embargo, producto de la confrontación con los católicos, en 1997 se produjo una “expulsión” de aquellas familias que simpatizaban con la religión adventista del séptimo día. Éstas se asentaron en la ciudad de Comitán, dando el argumento, que era por cuestiones de enfermedad en alguno de los integrantes de la familia.

A partir del 2000, la presencia de iglesias protestantes en Bajucú, cada vez fueron adquiriendo mayor presencia. De esta manera, hoy en día se tienen tres religiones más: adventista del séptimo día, pentecostés e iglesia de Dios.

Junto con la católica, suman cuatro religiones en esta comunidad, no así en Rosario Bawits, donde la mayor parte de la población profesa la religión católica y en los últimos ocho meses han empezado nueve familias a predicar la religión pentecostés, cambio que les ha traído conflicto al interior de la comunidad, aún sin llegar todavía a una posible expulsión.

Particularmente, la religión adventista del séptimo día, ha prohibido entre sus fieles, el consumo de carne de puerco y la sangre¹⁴ de los animales (res, puerco, pollo o animales silvestres), así como todo aquel alimento que sea de color oscuro o negro, por ejemplo, el maíz morado o el frijol negro, tampoco el café o refrescos de cola y el pan no debe contener manteca de cerdo. Se tiene la creencia de que aquellos alimentos que tienen una coloración oscura o negra, al ingerirlos pueden “manchar el corazón”.

Las personas que están vinculadas a la religión adventista del séptimo día, mencionan que tienen la justificación de no consumir este tipo de alimentos en el Antiguo Testamento, particularmente en libro de Levítico capítulo 11 versículo 1-8 pues están regidos a través de la Ley de Moisés, que dice aquello que se puede y no comer, como se menciona a continuación:

Yavé habló a Moisés y a Aarón, diciéndoles:
«Hablen a los hijos de Israel y díganles: Estos

son los animales terrestres que pueden comer. Ustedes comerán el animal de pezuña partida, hendida en dos uñas y que rumia. Pero no comerán el camello que rumia y que no tienen dividida la pezuña, sino que será para ustedes impuro. El conejo que rumia, pero no tiene la pezuña dividida, será impuro para ustedes. Lo mismo la liebre. El cerdo que tiene la pezuña partida, hendida en dos uñas, pero no rumia, será impuro para ustedes. Ustedes no comerán su carne y tampoco tocaran su cadáver: serán impuros para ustedes» (Biblia Latinoamericana, 1995: 125-126).

Las personas han dejado de consumir estos alimentos y los han cambiado por alimentos como el té de limón, refrescos de sabores, carne de res y pan elaborado con aceite.

Mientras que las demás religiones protestantes su fundamento se encuentra en el Nuevo Testamento, particularmente en el libro de Timoteo capítulo 4 versículos 3-4. Por lo que éstas, promueven entre sus seguidores, que todo alimento que se consume es bueno, porque Dios se los ha mandado y no tiene porque ser rechazado como en la religión adventista del séptimo día. Como se menciona a continuación:

Estos prohíben el matrimonio y no permiten el uso de ciertos alimentos, a pesar de que Dios los creó para que los comamos y luego le demos gracias. Así lo hacen los creyentes que conocen la verdad. Porque todo lo que Dios ha creado es bueno y no hay por qué rechazar un alimento que se toma dando gracias a Dios (Biblia Latinoamericana, 1995: 431).

De esta manera, las “nuevas” religiones que han llegado a ambas localidades han sido promotoras de cambios en la alimentación de las familias que comparten estas ideologías. Mismas que están incrementándose de manera continua entre la población, sobre todo de Bajucú.

Los apoyos y programas gubernamentales

Finalmente, los apoyos y programas gubernamentales de alimentación, sobre todo los desayunos escolares, se han convertido en agentes promotores de la introducción y consumo de nuevos alimentos como la soya, la sardina o el atún, particularmente entre los niños y niñas de preescolar y primaria, en ambas localidades.

Con relación a los desayunos escolares, cada bimestre el gobierno federal a través de los gobiernos municipales, entregan una dotación de alimentos para aquellas escuelas inscritas en este programa. La dotación es de acuerdo al número de estudiantes que tenga la escuela e incluyen sopa, atún, sardina, soya, arroz, frijol, leche, avena, aceite vegetal, galletas, cacahuete, amaranto, azúcar, harina de maíz¹⁵ y mazapán.

Para la preparación de estos alimentos, las madres de familia se turnan para elaborar los platillos, aunque también los maestros han influido de alguna manera en la forma de prepararlos, sobre todo las profesoras de los preescolares. La mayoría de estos productos, se fríen con aceite y se sazonan con algunos vegetales como el tomate rojo o la cebolla, esto con el propósito de darle un sabor diferente a los platillos preparados.

Resulta interesante, cómo los niños han introducido a su dieta productos como la soya, el atún o la sardina, cuya introducción parecería que es espacial y temporal, es decir, sólo cuando están en la escuela y particularmente cuando hay la oportunidad de un desayuno escolar; en sus domicilios la dieta se basa en frijoles, tortillas y huevos. Aunque alimentos como la avena o el arroz con leche, se están preparando y consumiendo con mayor frecuencia entre las familias, esto ha sido producto, por un lado, del aprendizaje que han tenido las madres, debido a las constantes preparaciones de los platillos durante los desayunos, y por otro, el gusto que se ha generado entre los y las niños (as) al ingerir este tipo de bebidas.

El apoyo gubernamental, tanto federal como estatal ha contribuido en cierta forma para que las poblaciones, sobre todo los adultos mayores y ancianos, tengan cierto recurso económico para la compra cada vez más frecuente de productos alimenticio. Esta población, por lo general reciben un recurso económico del programa federal 70 y Más y del programa estatal *Amanecer*, que en la mayoría de las veces se utilizan para los gastos de la casa, así como para medicamentos en algunas ocasiones y sobre todo para la compra de alimentos, especialmente pan y carne. Durante los cobros de ambos programas gubernamentales, el consumo de frituras, refrescos, yogurt, galletas y dulces, se incrementa notablemente. Así como de frutas de temporada, por ejemplo la sandía, la piña o la naranja. De igual forma, se incrementa la presencia de los vendedores. Actualmente, con la presencia del programa gubernamental *Oportunidades*, además de que las familias perciben una cantidad de recurso económico por hijo (a) que se encuentre estudiando, se imparten pláticas a cargo del personal que labora en las Unidades Médicas Rurales, con objetivo de promover una alimentación balanceada y enseñarles ciertas técnicas en la preparación de los alimentos que se consumen a diario.

Tenemos que aprender a cocinar tienen que aprender a cocinar... Que ya desayunamos frijol con tortilla, un huevo y un pedazo de queso, en la tarde vamos a buscar qué vamos a dar, sino hay otra cosa que huevo y frijol, bueno vamos a agarrar el que tiene licuadora y el que no con piedra, voy a moler mi frijol, voy a echar mi sartén con un poquito de manteca o aceite y ya que quedó aplastadito lo echo en el sartén, van a ver que agarra otro sabor. Si quedó tortillas frías de ayer, pónganlas a secar échenle otra vez un poco de aceite, frianla, frita la tortilla. Ya está frita la tortilla agarren su frijol y embárrensela la tostadita, con un tomate hagan una su salsa y qué rico es, salsa con una tostada con frijol. Qué vamos a comer, tortilla con frijol pero más sabroso (lo enfatiza).¹⁶

Particularmente, las pláticas están dirigidas a las mujeres, quienes son las encargadas de la preparación de los alimentos en la familia. Estos procesos de enseñanza por parte de la clínica, promueven cambios en las prácticas alimentarias de las familias, principalmente en los aspectos de preparación y consumo de alimentos.

Conclusiones

Los principales factores que han intervenido en el cambio de las prácticas alimentarias de las comunidades de estudio son las vías de comunicación, los servicios de salud y educativos, la incorporación de nuevas religiones y los programas de alimentación y apoyos gubernamentales. Estos factores han tenido mayor incidencia en el ejido de Bajucú, debido a su cercanía con centros poblacionales como Comitán, Altamirano o Las Margaritas, a través de la carretera estatal.

Las vías de comunicación, particularmente, el acceso a la ciudad, han jugado un papel preponderante en la presencia de modificaciones y cambios en la alimentación de las poblaciones de estudio, por una parte Bajucú presenta mayores cambios en las prácticas alimentarias que lleva a cabo, a diferencia de Rosario Bawits, comunidad en la que se continúan preservando algunos patrones de alimentación cuyos cambios han sido graduales y un tanto lentos, a diferencia de Bajucú, en la que los cambios cada vez son mayores y rápidos.

Los hallazgos demuestran que las poblaciones de estudio, han entrado a procesos de cambio cada vez con mayor rapidez, sobre todo, aquellas poblaciones que mantienen relaciones más estrechas con centros urbanos, como la ciudad de Comitán. Los cambios en la alimentación se han dado en todo el proceso, desde la obtención y preparación hasta las formas de consumo. Particularmente, en el consumo, el proceso ha presentado cambios de mayor magnitud; por un lado, debido a la llegada de vendedores ambulantes que ofertan productos para el consumo y el incremento de las tiendas de gran variedad de abarrotes, y por el otro,

la facilidad del transporte público que conecta a centros urbanos como Altamirano, Comitán o Las Margaritas.

Parecería entonces que, *en la medida que se tiene acceso a los recursos económicos, la población [en parte] prefiere alimentos industrializados y "modernos"* (Aguirre, 2000: 17). Este acceso económico junto a las campañas publicitarias en los medios de comunicación, han generado que sean los niños y jóvenes quienes tengan un mayor consumo diario de estos alimentos, sobre todo a partir de frituras, bebidas y dulces. Mientras que para las generaciones adultas, el consumo de alimentos envasados principalmente los refrescos, está más en función del recurso económico que se tenga.

El consumo de refrescos se ha convertido en una cuestión simbólica de poder, que denota cierta solvencia económica para la familia, especialmente en Bajucú, que a la llegada del visitante, algún miembro de la familia compra una botella de refresco y la coloca sobre la mesa para que el invitado se sirva hasta saciarse.

De acuerdo con Molina (2006), se aprecia que los cambios responden a *interacciones entre los diversos agentes dan lugar a comportamientos no lineales significativos en el sistema del que forman parte*. La complejidad de las prácticas alimentarias que se ha generado en las últimas cuatro décadas en comunidades tojolabales como Bajucú y Rosario Bawits, obedecen a una serie de factores que han incidido en diversos cambios sociales y culturales al interior de dichas poblaciones. Es decir, los factores que inciden en los cambios, particularmente de las prácticas alimentarias, no se han dado de manera unilineal, sino que han mantenido relaciones unos con otros.

Las vías de comunicación, especialmente la llegada de la carretera y sus implicaciones en el desarrollo de ambas comunidades, marcó la pauta para la conformación de cambios sociales al interior de éstas. Los cambios sociales generados, apuntan a procesos de modernidad, es decir, al surgimiento de *un nuevo tipo de sistema social (como la sociedad de la información o la sociedad de consumo* (Giddens, 1990: 67). Se trata de

modificaciones y cambios sociales que gradualmente han ido tomando presencia en la cotidianidad de poblaciones como la tojolabal. Por lo que *la modernidad es intrínsecamente globalizadora y esto resulta evidente en alguna de las características más esenciales de las instituciones modernas* (Giddens, 1990: 68).

Los resultados encontrados, se vinculan con algunos trabajos realizados, que abordan la problemática de los cambios en la alimentación de las personas a partir de cambios estructurales que tienen que ver con la modernización y sus implicaciones, de esta manera plantea Pereyra y Traversa al mencionar que *la urbanización y los sucesivos cambios en los procesos industriales [vinculados a la modernidad]... han incorporado modificaciones a los hábitos preparativos tradicionales. Estos procesos técnicos acompañados también de importantes cambios sociales (traslados de poblaciones, por ejemplo) han configurado alteraciones de los equilibrios tradicionales* (1999: 129), además de Sebba y colaboradores, mencionan que *los factores sociodemográficos, escolaridad, resta familiar y local de habitación están asociados a los patrones de consumo y a los cambios del comportamiento alimentario* (2005: 317), es decir, factores que tienen que ver con la idea de progreso, que conlleva a formar parte de la modernidad en la que se desenvuelven los sujetos, que en este estudio fue manifiesta en los discursos de pobladores de las comunidades tojolabales. Los trabajos de investigación que hasta ahora han abordado el tema de la alimentación, centran su atención, en gran medida en el binomio alimentación-nutrición, enfocándose básicamente a las repercusiones que conlleva una ingesta de productos bajo nivel nutricional y con un alto grado de carbohidratos, como lo demuestra Gómez y Acosta, (2002); Gracia, 2007; Pérez y colaboradoras (2007); Rivarola y Penna (2006); Pereyra y Traversa (1999) y Duran (2009). Como menciona Durán:

Lo que comemos, el conjunto de prácticas alimentarias y lo que no comemos, es decir, las prescripciones, aversiones o tabúes, constituyen indicadores de

identidad y revelan la pertenencia a un determinado grupo sociocultural" (2009: 367).

De allí, que al registrar las prácticas de consumo, tales como aquellos alimentos que no son permitidos consumirlos en religiones como la adventista del séptimo día, o bien, sobre la preparación y sus cambios, permiten comprender los cambios en la alimentación tojolabal, como producto de múltiples factores entrelazados con el tiempo y la cultura.

La introducción de medios de acceso a lo urbano, ha conducido al consumo de alimentos que no formaban parte de la dieta cotidiana de las familias. Estos, *productos globalizados en los espacios alimentarios locales se produce principalmente a través de los supermercados o grandes superficies de distribución urbanas* (2009: 367), tal es el caso de los mercados municipales de la ciudad de Comitán, principales espacios para la compra de alimentos entre la población tojolabal.

De acuerdo con Contreras:

La alimentación entendida como hecho complejo y diverso. La alimentación no puede, de ninguna manera, reducirse a una cuestión de ingredientes, transformados o no. Tampoco es un fenómeno sólo nutricional ni puede confundirse con la dieta. La alimentación es un fenómeno multidimensional en el que interactúa la biología y las respuestas adaptativas desarrolladas en cada concreto lugar y tiempo...es también un fenómeno social, cultural, identitario", es decir, la alimentación está permeada por aspectos biológicos articulados con los sociológicos y culturales. Además se tienen concreciones según la cultura de cada uno de los grupos en donde se desarrolla esta práctica (2007: 11).

Finalmente, se puede hablar de cambios graduales que están viviendo ambas comunidades de estudio; de ser básicamente sociedades de autoproducción de

alimentos para el consumo familiar, se han convertido paulatinamente en sociedades con una mayor dependencia del mercado de alimentos.

Este estudio nos permite demostrar que sólo a partir de la contextualización de los cambios en las prácticas alimentarias (Gracia, 1997), obtuvimos explicaciones de por qué muchas relaciones cambiantes del sistema alimentario sobrepasan las fronteras espaciales. En la alimentación contemporánea de las comunidades tojolabales, el espacio geográfico de producción coincide menos que nunca con el espacio de translación, operación y consumo. Se intenta explicar el cambio a través de las modificaciones en el entorno sociocultural en el que se desarrolla el sistema alimentario y también con base en las características condicionantes de los grupos sociales que lo conforman. Podemos resumir que los factores modificadores aquí identificados fueron la industrialización de la actividad económica, el incremento del sector servicios, la definición de nuevas estrategias comerciales y la ampliación de las redes de distribución y transporte, así como la intervención de programas gubernamentales en políticas agrícolas/ alimentarias, salud y educación. Estos factores implicaron procesos de desaparición/sustitución, pero también elementos que afectan al sistema alimentario, a sus prácticas y valores; a transformaciones rápidas y profundas en el modo de vida de las comunidades indígenas tojolabales.

Notas

¹El título del presente artículo hace referencia a las prácticas alimentarias y los factores que han conducido a modificaciones y cambios en dichas prácticas, de dos comunidades tojolabales. De allí que sea *Del posol a la Coca Cola*, describiendo no sólo el cambio en cuanto al consumo de esta bebida, sino que se trata de un proceso mucho más complejo, en el que también se presentan cambios en la forma de obtener los alimentos y en la preparación, todo ello

producto de múltiples factores que se mantienen interrelacionados, unos con otros.

²Por prácticas alimentarias, entenderemos el proceso de obtención, preparación y consumo de los alimentos, de un grupo determinado.

³El posol es una de las bebidas de mayor consumo entre la población de ambas comunidades de estudio. Esta bebida se compone de maíz nixtamalizado y molido, agua y en ocasiones azúcar o chile. En una taza de peltre, por lo general, se coloca la cantidad de maíz molido que se desea ingerir y a continuación se le agrega el agua necesaria. El sujeto puede mover la taza con sus manos o bien puede hacer uso de alguna vara de madera pequeña para remover el contenido. Ha sido una bebida de gran importancia, pues se piensa que es la que da fuerza para realizar los trabajos agrícolas.

⁴El *kojtak'in*, se considera una práctica ritual que forma parte de las prácticas alimentarias entre los tojolabales. Para conocer con mayor detalle el *kojtak'in*, se recomienda revisar la tesis de maestría Nájera Castellanos, Antonio de Jesús (2009). *Prácticas alimentarias en comunidades del pueblo tojolabal*. El Colegio de la Frontera Sur. En el capítulo IV, apartado IV.IX denominado *El kojtak'in, una práctica ritual en el proceso de preparación*.

⁵La Castalia, se funda oficialmente el 12 de diciembre de 1968.

⁶Las garrapatas, son arácnidos cuyo nombre científico es *Rhipicephalus sanguineus*. Principalmente se encuentran en la piel del ganado vacuno y de animales como los perros o gatos, mismas que les succiona sangre y se aferran fuertemente a la piel de sus víctimas.

⁷Entrevista realizada al doctor Roberto Antonio Gómez Alfaro, quien se desempeñó como director del Hospital General de Comitán, durante la implementación de los Planes Selva y Tojolabal. 7 de abril de 2009, Comitán, Chiapas.

⁸Brecha es un camino que no es de terracería ni tampoco está asfaltado, sino que ha sido abierto por el continuo tránsito de personas o animales, cuyas condiciones son poco transitables.

- ⁹ Por camiones trozados, se entenderá, aquellos camiones que son utilizados para cargar trozos de madera que sirve para las empresas denominadas “aserraderos”.
- ¹⁰ Doña Ángela López, es una de las vendedoras que se inició ofreciendo productos en localidades como Bajucú, cuando aún no llegaban las camionetas vendedoras. Entrevista el día 8 marzo de 2009, ejido Yashá, municipio de Las Margaritas, Chiapas.
- ¹¹ La empresa Fritos Totis del Sureste, S. A. de C. V. inicia su funcionamiento el día 12 de enero de 2005. Ubicada en la ciudad de Comitán de Domínguez, Chiapas, ésta empresa distribuye sus frituras a gran parte de las localidades que conforman el municipio de Comitán y municipios vecinos como Las Margaritas, Tzimol, La Independencia, La Trinitaria y Frontera Comalapa.
- ¹² Fragmento de entrevista al señor Hermelindo Aguilar. Ejido Bajucú, municipio de Las Margaritas, Chiapas. Abril de 2009.
- ¹³ Dulce regional elaborado a partir del tsilacayote (*mayil*) que se produce en la localidad, mismo que se le agrega panela o azúcar durante el cocimiento con agua.
- ¹⁴ Los tojolabales tienen la costumbre de preparar la sangre de los animales, freída con aceite o manteca de cerdo, agregándole tomate rojo, cilantro, cebolla y chile. En Comitán a esta preparación se le denomina *moronga* o *menudo*.
- ¹⁵ Aunque se da la dotación de harina de maíz para la elaboración de las tortillas, en ambas comunidades se les pide a los alumnos que lleven tortillas de maíz elaboradas en su casa. Por lo que los paquetes de harina, son repartidos entre las madres de familia, para que ellas las utilicen.
- ¹⁶ Plática sobre alimentación del programa *Oportunidades*, impartida por la enfermera de la Unidad Médica Rural del ejido de Bajucú, en el ejido de Rosario Bawits el día 11 de marzo de 2009.

Bibliografía

- Aguirre, Patricia (2000), “Los alimentos rendidores y el cuerpo de los pobres”, en *Estrategias domésticas de consumo en el área metropolitana de Buenos Aires*, tesis doctoral, Buenos Aires: Instituto de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de General San Martín.
- Contreras, Jesús (2007), “Alimentación y religión”, en *Humanitas Humanidades Médicas*, núm. 16, julio. Universidad de Barcelona.
- Durán, Paula (2009), “Representaciones sobre la alteridad. Inmigración, contrato intercultural y alimentación” en Medina et al., *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers, Essays in Honour of Helen Macbeth*, colección Estudios del Hombre, serie antropología de la alimentación, México: Universidad de Guadalajara.
- Cuadriello Olivos, Hadlynn y Rodrigo Megchún Rivera (2006), *Tojolabales, pueblos indígenas del México Contemporáneo*, México: CDI.
- Expeitx Bernat E. (2005), *La alimentación como instrumento: Restricciones alimentarias severas, consumos desmesurados y “dietas” adelgazantes*, Zainak 27, pp. 1231-1240.
- García Barrios, L. y Raúl García Barrios (1992), “La modernización de la pobreza: dinámicas de cambio técnico entre los campesinos temporeros de México”, en *Estudios Sociológicos*, volumen X, número 29, mayo-agosto, pp. 263-288.
- Giddens, Anthony (1993), *Consecuencias de la modernidad*, Madrid, España: Alianza Editores.
- Giménez Montiel, Gilberto (2005), “Problemas metodológicos”, en *Teoría y análisis de la cultura*, vol. I, Prolegómenos, cap. 7, México: CONACULTA.
- Gómez Peresmitré, Gilda y M. Victoria Acosta García (2002), *Valoración de la delgadez. Un estudio transcultural (México-España)*, Universidad Nacional Autónoma de México-Universidad de Almería.

- Gracia Arnáiz, María Isabel (1997), "Aproximaciones para explicar el cambio alimentario", en *Agricultura y Sociedad*, núm. 82, pp. 153-181.
- Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco (2002), *Cambio y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña*, Barcelona: Somos Ariel editorial, pp. 97-123.
- Martínez Lavín, Carlos (1974), *Los tojolabales: una tentativa de aproximación sociológica*, Mimeografiado.
- Martínez Lavín, Carlos (1976), *Migración tojol'ab'al y destribalización*, Mimeografiado.
- Pereyra, Ana y Oscar Traversa (1999), *Procedimientos preparativos en las prácticas alimentarias de los habitantes de Buenos Aires y sus alrededores: un esquema descriptivo*, Cuadernos del CEAgro núm. 1, Facultad de Ciencias Agrarias- Universidad Nacional de Lomas de Zamora, pp.129-136.
- Pulido Solís, Ma. Trinidad (2000), *Haciendas de Chiapas, libros de Chiapas*, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
- Rebato Ochoa, Esther M. (2009), *Las nuevas culturas alimentarias: globalización vs. Etnicidad*, Osasunaz, núm. 10, pp.135-147.
- Sebba Marinho, María Cristina, Edgar Merchán-Hamann, et al., (2005), *Prácticas alimentarias y razones para cambios en la alimentación de la población adulta de Brasilia*, Universidad de Brasilia, Revolución Cubana, Salud Pública, núm. 31, pp. 313-318.