

Alimentación campesina tseltal como resistencia social

Por **Jesús Geovani Alcázar Sánchez**¹

Palabras Claves: diversidad, agroecosistemas, familia, saberes, hábitos alimentarios

Las familias campesinas son instituciones sociales fundadas a partir de los vínculos de parentesco, relaciones de convivencia, actividades de solidaridad y cooperación en el cultivo de la tierra (Galeski, 1997). Los define como campesinos su permanencia en el campo, su dedicación al usar el suelo para producir agricultura, su autonomía productiva y sus relaciones con el mercado (Hoffmann, 2016). Al mismo tiempo su alimentación se ha caracterizado por ajustes en sus estrategias frente a escenarios inestables, que bien pueden ser económicos, ambientales, políticos o sociales (Guzmán, 2014).

Esta investigación partió de un estudio de casos conformado por 38 familias: El Pach (9 familias), y Sibactel (18 familias) en el municipio de Tenejapa; y la comunidad de Chilolja (11 familias). En el municipio de San Juan Cancuc. Las familias de estas comunidades comparten beneficios alimentarios de la agricultura familiar, debido a que poseen una gran diversidad agroecosistemas como la milpa, el cafetal, el trapatio y el acahual.

Tanto la practica agrícola como los hábitos alimentarios de las familias funcionan como un engranaje de conocimientos que se reproducen en la oralidad de generación en generación. Desde muy temprana edad a los niños se les enseña a sembrar, a las niñas a transformar lo que se obtiene de la siembra; se les prepara para toda una vida de trabajo en el campo, donde tengan ellos la oportunidad de elegir su alimentación.

La alimentación campesina se compone de un plato muy variado compuesto por maíz, frijol, calabaza, chile, plátano, verduras, carne de gallina, huevos, entre otros. Del maíz se derivan una

¹ Candidato a Doctor en Ciencias en Desarrollo Rural Regional, por la Universidad Autónoma Chapingo.
alcazar_44_49@hotmail.com

gran cantidad de subproductos como tortillas, tamales, pozol, tostadas y pan. En las fiestas tradicionales la alimentación forma parte de las costumbres, por ejemplo: el dos de noviembre, día de la

santa cruz, fundación del ejido, fiesta de santo patrón, cumpleaños y bodas se acostumbra preparar alimentos tradicionales derivadas del maíz y el frijol: tamales y tortillas de elote, tamales de frijol con hierba santa, atole, tortillas rellenas de frijol, calabaza y cocido de carne de res, acompañadas de pozol, refresco de cola o agua de frutas

Cada platillo de comida que los tseltales preparan conserva elementos culturales, productivos y sociales. La alimentación en las familias es un vínculo entre los sujetos sociales y la comunidad rural. Sin embargo, de manera gradual la cultura global de comercialización de alimentos industrializados está modificando las prácticas y costumbres socioculturales de la población que hasta hace pocas décadas basaba su alimentación en la producción de autoconsumo.

Referencias

Galeski, B. (1997). *Sociología del Campesinado*. Barcelona: Editorial Península.

Guzmán, E. (2014). Transformaciones campesinas. Reflexiones desde la teoría y las experiencias. En E. Guzmán, y N. Guzmán (coords.). *Conocimientos y organización en la gestión de recursos. Experiencias en regiones rurales de México*. México: UAEM y Juan Pablos Editor.

Hoffmann, O. (2016). Divergencias construidas, convergencias por construir. Identidad, territorio y gobierno en la ruralidad colombiana. *Revista Colombiana de Antropología*. 52(1). pp. 17-39. doi: <https://doi.org/10.22380/2539472X1>