

# Memoria biocultural del traspatio en comunidades de Chiapas y Tabasco



Guadalupe Rodríguez Galván  
Lourdes Zaragoza Martínez  
Paola Ubierno Corvalán  
Elisabeth Casanova García  
**Coordinadoras**

## **MEMORIA BIOCULTURAL DEL TRASPATIO EN COMUNIDADES DE CHIAPAS Y TABASCO**

Primera edición, noviembre de 2023

Diseño editorial, diseño de portada y maquetación: **Bernardo O. R. De León**

ISBN: **978-607-561-176-1**

D.R. © 2023 UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS

Boulevard Belisario Domínguez km 1081, sin número, Terán, C. P. 29050,  
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexican con número  
de registro de afiliación: 3932

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura de las coordinadoras de la publicación o de la Universidad Autónoma de Chiapas; la información y análisis contenidos en esta publicación son estrictamente responsabilidad de los autores de cada capítulo. Se autoriza la reproducción parcial o total de los textos aquí publicados, siempre y cuando se haga sin fines comerciales y se cite la fuente completa, así como la dirección electrónica de la publicación. La composición de interiores y el diseño de cubierta son propiedad de la Universidad Autónoma de Chiapas. Las fotografías, imágenes y figuras contenidas en el presente documento son responsabilidad y propiedad de los autores de cada capítulo, con excepción de las especificadas.

Esta publicación fue evaluada por pares académicos, mediante un proceso a doble ciego.

Hecho en México

*Made in Mexico*

# **MEMORIA BIOCULTURAL DEL TRASPATIO EN COMUNIDADES DE CHIAPAS Y TABASCO**

Guadalupe Rodríguez Galván  
Lourdes Zaragoza Martínez  
Paola Ubierno Corvalán  
Elisabeth Casanova García  
**Coordinadoras**

Noviembre de 2023



# Contenido

## **Capítulo introductorio**

Memoria biocultural del traspatio  
en comunidades de Chiapas y Tabasco

**Generalidades 13**

**Organización de la información 21**

Introducción

Familiograma

Transecto

Calendario de festividades

Las comidas de mi familia

Historias cotidianas

Glosario

**Referencias 24**

# Memoria biocultural

## de Francisco Sarabia

(Familia Ruíz Molina. Chiapa de Corzo, Chiapas)

### **Introducción 29**

### **Familiograma Ruiz Molina 31**

### **Transecto por el traspato familiar 32**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

Anexo fotográfico del transecto

### **Calendario de festividades y comidas asociadas 49**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

Anexo fotográfico del calendario

### **Las comidas de mi familia 57**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

Anexo fotográfico de las comidas familiares

### **Historias cotidianas 71**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las historias cotidianas

Anexo fotográfico de las historias cotidianas

### **Glosario Francisco Sarabia 89**

### **Reflexiones generales 91**

# Memoria biocultural de la **Ranchería Potrerillo** (Familia May Valencia. Centla, Tabasco)

## **Introducción 97**

## **Familiograma May Valencia 99**

## **Transecto por el traspato familiar 100**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

Anexo fotográfico del transecto

## **Calendario de festividades y comidas asociadas 115**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

Anexo fotográfico del calendario

## **Las comidas de mi familia 121**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

Anexo fotográfico de las comidas familiares

## **Historias cotidianas 140**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las historias cotidianas

Anexo fotográfico de las historias cotidianas

## **Glosario la Ranchería Potrerillo 151**

## **Reflexiones generales 154**

# Memoria biocultural de La Nueva Esperanza

(Familia Vázquez Flores. Mapastepec, Chiapas)

## **Introducción 158**

## **Familiograma Vázquez Flores 160**

## **Transecto por el traspatio familiar 161**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

Anexo fotográfico del transecto

## **Calendario de festividades y comidas asociadas 178**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

Anexo fotográfico del calendario

## **Las comidas de mi familia 185**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

Anexo fotográfico de las comidas familiares

## **Glosario La Nueva Esperanza 205**

## **Reflexiones generales 207**

# Memoria biocultural de Paso de la Sabana (Familia Cuj Pérez. Tenosique, Tabasco)

## **Introducción 211**

## **Familiograma Cuj Pérez 213**

## **Transecto por el traspato familiar 214**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

Anexo fotográfico del transecto

## **Calendario de festividades y comidas asociadas 233**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

Anexo fotográfico del calendario

## **Las comidas de mi familia 243**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

Anexo fotográfico de las comidas familiares

## **Historias cotidianas 267**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las historias cotidianas

Anexo fotográfico de las historias cotidianas

## **Glosario Paso de la Sabana 278**

## **Reflexiones generales 281**

# Memoria biocultural

## de Loma Bonita

(Familia Morales Guzmán. Catazajá, Chiapas)

### **Introducción 285**

### **Familiograma Morales Guzmán 288**

### **Transecto por el traspato familiar 289**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

Anexo fotográfico del transecto

### **Calendario de festividades y comidas asociadas 304**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

Anexo fotográfico del calendario

### **Las comidas de mi familia 311**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

Anexo fotográfico de las comidas familiares

### **Historias cotidianas 334**

Introducción

Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las historias cotidianas

Anexo fotográfico de las historias cotidianas

### **Glosario Loma Bonita 344**

### **Reflexiones generales 346**

# Capítulo Introductorio

Memoria biocultural del traspatio  
en comunidades de Chiapas y Tabasco





## Generalidades

En la región mesoamericana, el traspatio ha representado históricamente un área de transferencia cultural, y por tanto, un laboratorio natural de saberes locales, con especial énfasis en aquellos que vinculan a las personas con el agroecosistema. Este lugar productivo de la vivienda rural recibe diferentes denominaciones, por ejemplo, traspatio, huerto, solar, jardín, patio, sitio, terraza, entre otros (Ubiergo-Corvalán et al., 2021; Rodríguez-Galván et al., 2017).

El traspatio rural es un espacio anexo a la vivienda dispuesto al aire libre, se trata de un lugar biodiverso, donde se practica la producción vegetal y pecuaria de pequeña escala y desde el ámbito doméstico mediante un sistema de vida (Ubiergo et al., 2019; SADER, 2018; SADER, 2017; Rodríguez et al., 2017). El traspatio se considera un recurso local, especialmente en zonas rurales, y se caracteriza por su tamaño limitado, numerosos elementos y componentes, así como por las funciones interrelacionadas de los mismos (Montemayor et al., 2007). Salazar-Barrientos et al. (2015), refieren que la importancia del traspatio rural no solo se

centra en el predio mismo, sino también en su estructura y en los factores internos y externos que lo influyen y definen.

Otra característica del traspatio es que se apoya especialmente en la mano de obra y liderazgo de las mujeres de la familia campesina, contando generalmente con el auxilio de los integrantes más jóvenes de la casa, es decir niñas y niños, así como de personas mayores y ancianas, aunque se debe citar que en algunas ocasiones –especialmente cuando se necesita fuerza física para desarrollar ahí una tarea–, también participan los hombres adultos de la casa (Ruiz-Echeverría et al., 2021; Rodríguez et al., 2022). El traspatio es una de las versiones reconocidas de la agricultura familiar, como una fuente importante para la subsistencia de la población rural pobre (FAO, 2023; Balsa, 2012).

Por otra parte, la agricultura familiar se caracteriza en todo el mundo por cimentarse en una serie de patrimonios, materiales e inmateriales. Los campesinos, agricultores familiares, poseen un importante acervo de conocimientos tradicionales, basados en sus prácticas cotidianas que han evolucionado y perfeccionado durante generaciones, de tal forma que entre sus tradiciones se cuentan sus formas de cultivar, criar animales y gestionar los recursos naturales, a menudo más sostenibles que métodos agrícolas modernos (Berkes, 2007).

Los agricultores familiares tienen una intrínseca conexión con su entorno local, lo que les otorga la posibilidad de adaptarse a las condiciones cambiantes, desarrollando estrategias locales para enfrentar variaciones climáticas impredecibles u

otros siniestros y desafíos sorprendidos en su propio contexto (Chapagain & Orr, 2017). Esta flexibilidad permite a estos campesinos seguir suministrando alimentos y otros productos agropecuarios incluso en circunstancias no favorables, combinando cultivos, ganaderías y otras labores; este mecanismo diversificado contribuye a reducir riesgos y promover resiliencia, brindando además una gama de productos, bienes y servicios para el bienestar doméstico, la generación de ingresos y beneficios ambientales como la conservación del suelo, de la biodiversidad y reducción de insumos químicos (Pretty & Bharucha, 2014; González et al., 2022).

La agricultura familiar se encuentra estrechamente vinculada a las redes sociales locales y uno de sus grandes atributos es el patrimonio humano, ya que brinda acceso al conocimiento y recursos; además, se debe reiterar que ésta provee más del 75% de los alimentos del mundo y que su producción, a menudo se centra en los mercados y consumo locales. Esta agricultura es un elemento destacado para la seguridad y la soberanía alimentaria, particularmente en las zonas rurales, toda vez que asegura que las comunidades tengan acceso a alimentos frescos, saludables y asequibles, incluso en áreas donde hay poco acceso a mercados u otras fuentes de alimentos (Ruiz-Echeverría et al., 2021).

En el ámbito rural se tiene a la agricultura familiar como un activo de valor, ya que proporciona a las comunidades múltiples beneficios; sus conocimientos y prácticas tradicionales, la adaptación local, la producción diversificada a lo largo del año, el capital social, el aseguramiento de alimentos y la gestión

ambiental son componentes esenciales para la sustentabilidad, por lo que, el reconocer este tipo de práctica productiva ayuda a promover la sostenibilidad social, económica y ambiental, al tiempo que se fortalece que las comunidades dispongan alimentos frescos, saludables y asequibles (FAO, 2018).

Prácticas como las anteriormente mencionadas, comúnmente se basan en una comprensión intrínseca de las poblaciones sobre el ecosistema local, su biodiversidad y su equilibrio ecológico (Altieri, 2004). De esta forma, la agricultura familiar permite abonar a la seguridad alimentaria de las poblaciones, mejorar sistemas de vida, gestionar de mejor manera los recursos naturales, proteger el medio ambiente y procurar un desarrollo sostenible, en especial en las zonas rurales (FAO, 2021; Sánchez, 2021).

Relacionado con lo anteriormente expuesto, los sistemas de vida, identificados en distintos contextos igualmente como medios o modos de vida, se estructuran a partir de las capacidades, recursos y actividades que dispone una familia, requeridos para proveer el sustento del grupo social, por lo que la FAO (2020), los utiliza como una de sus estrategias para dar seguimiento y evaluar programas y proyectos que apoya en América Latina. Por su parte, Rodríguez-Galván et al. (2022), citan que el concepto de sistemas de vida se refiere a un conjunto de labores vitales que se cumplen durante toda la vida de un grupo social –por ejemplo, una familia–, con la intencionalidad de procurar las necesidades elementales cotidianas de las personas, básicamente alimento, refugio y vestimenta.

Sobre la unidad de producción familiar, Ruiz-Echeverría et al. (2021), la señalan como un grupo de elementos que permite el día a día de la familia campesina, sosteniendo un modo de vida cuyo potencial se determina por su acceso a bienes, servicios y cualquier otro elemento tangible o intangible del que disponen y que interactúan entre sí.

La unidad de producción familiar (UPF) en principio se basa en las personas que integran a la familia campesina, como su nombre lo destaca; se trata de un complejo que integra todo aquello (material e inmaterial) que se encuentra dentro de sus espacios de producción. Además, la UPF suma esas diferentes superficies de trabajo, ya sean parcelas, potreros, sembradíos, plantaciones, traspacios, huertos, cuerpos de agua como jagüeyes u otros, sin importar que se encuentren cercanos o distantes entre sí, tampoco si son de la propiedad familiar, alquilados o en comodato; se integran simplemente por ser superficies terrestres o acuáticas donde la familia desarrolla agricultura familiar (contemplando los cultivos, producción pecuaria, silvicultura, forestal y acuicultura entre otras opciones productivas primarias) (Toledo et al., 2019; Ubierno-Corvalán et al., 2021).

Por otra parte, el mundo vive hoy día una era de control, o tal vez descontrolada, de la información, que ha complejizado la bioprospección y facilitado la biopiratería, por lo que se ha generado una fuerte discusión sobre los auténticos dueños de los recursos genéticos, biológicos y de saberes, así como sobre la forma en que deberían entregarse los beneficios derivados de estos y sus destinatarios (Toledo et al., 2019). México se identifica como un país megadiverso en distintos sentidos,

destacando especialmente sus variados contextos topográficos y climáticos, así como su importante listado de culturas diversas, ricas en historia, saberes y pormotoras de una destacada agrobiodiversidad (Ubierno et al., 2019). Estos pueblos tradicionales mexicanos, igual que otros en el mundo, históricamente han tenido episodios de despojo por parte de personas o colectivos ajenos a ellos.

Situaciones –en México y el mundo– relacionadas a una apropiación indebida de estos recursos materiales e inmateriales, desató fuertes discusiones y la preocupación de las Naciones lo que condujo en 1994, a que 92 países firmaran en Japón el Protocolo de Nagoya, convenio especializado en la regulación del uso y acceso apropiados sobre los recursos genéticos y los saberes locales tradicional vinculados; dicho convenio tenía como objetivo contrarrestar la biopiratería y despojo cultural que los pueblos originarios tenían desde tiempos históricos (Hernández, 2019).

En el sentido anterior, surgen los protocolos comunitarios bioculturales, considerados en el convenio de Nagoya como una herramienta al servicio de las comunidades locales, para visibilizar la conexión de sus recursos biológicos con su cultura, entorno, instituciones, organización y sistema de vida. La memoria biocultural hoy día consiste en un elemento metodológico que,, apuesta a documentar formalmente la riqueza material e inmaterial de una comunidad, mediante un procedimiento lógico, aprobado desde lo local y de forma colectiva; se basan en dinámicas participativas incluyendo a los actores locales, quienes dan seguimiento a los acuerdos comunitarios (Hernández, 2019; Toledo et al., 2019).

Los saberes campesinos enfocados desde su memoria biocultural, contribuyen a resignificar los valores intrínsecos del entorno, recursos naturales endémicos, bienestar, tiempo y espacio, género, y otras que se relacionan con lo hallado en los terceros actores, tales como saberes biológicos ligados con la clasificación, mejoramiento de salud, tradiciones rescatadas, presencia en el hogar, espiritualidad, transmisión generacional y la enseñanza que se imparte a las generaciones más jóvenes (Joya y Valbuena, 2016). Este tipo de documentos contribuye a que personas ajenas a los pueblos originarios o comunidades campesinas puedan entender y respetar la organización interna, además de reconocer todo aquello que se busca resignificar desde la cultura local (Ruiz-Echeverría et al., 2021).

En el contexto rural, como se ha citado, las familias desarrollan diferentes estrategias que determinan su sistema de vida diario, sin embargo, esa cotidianidad puede determinar una escasa valoración de lo que son, lo que poseen y lo que aportan a otros con base en su organización, conocimiento, trabajo y espacios socioproductivos, y por tanto, una ausencia del reconocimiento sobre la necesidad de heredar una memoria biocultural (Rodríguez et al., 2017; Sánchez, 2021).

Los conceptos que se han señalado en los párrafos anteriores, precisamente se amalgaman a lo largo de la exposición de esta obra mostrando breves y valiosas memorias bioculturales, tomando casos de familias de comunidades campesinas del sureste mexicano; la información se relaciona con la agricultura familiar, el sistema de vida campesino, la unidad de producción familiar, y por supuesto, el traspatio de estas

familias. El texto tuvo como origen el desarrollo de la investigación 'Metodologías para el fomento de la memoria biocultural del traspatio socioproductivo en comunidades rurales de Chiapas y Tabasco', financiada por CONAHCYT en su convocatoria FOP01-2021-01 dedicada a la investigación e incidencia social sobre la producción, protección, reconocimiento y resignificación de las memorias y la diversidad cultural y biocultural en México. Dicha investigación implicó el trabajo organizado y colaborativo de un conjunto de académicos y estudiantes de diversas instituciones, que promovió el trabajo interactivo con familias de las comunidades campesinas de Francisco Sarabia de Chiapa de Corzo, Nueva Esperanza de Mapastepec y Loma Bonita de Catazajá de Chiapas; mientras que en Tabasco el grupo de trabajo colaboró en la Ranchería El Potrillo de Centla y Paso de la Sabana de Tenosique. Las instituciones participantes fueron: Universidad Autónoma de Chiapas; Universidad Popular de la Chontalpa; Universidad Veracruzana; Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias, sede Huimanguillo, y el Consejo Estatal de Sanidad Acuícola de Chiapas (CESACH AC).

El grupo de investigación involucrado conjuntó un esfuerzo de trabajo transdisciplinar e interinstitucional, con enfoque holístico y etnográfico, enfocado desde el traspatio como centro del abordaje para contribuir a plasmar la memoria biocultural de cada familia. El grupo de autores del libro se organizó en equipos de trabajo interdisciplinares, y desde una metodología probada y establecida por ellos mismos con antelación, trabajaron en campo de forma simultánea en localidades campesinas de Chiapas y Tabasco (México). Tal metodología fue constituida como un

proceso con ordenamiento cronológico, a fin de aprovechar en cada ejercicio metodológico (a excepción del primero), información valiosa proveída en el anterior, procurando eficientizar el tiempo que las comunidades brindaban a los equipos de trabajo. El elemento guía considerado para el levantamiento de la información de campo fue el pentágono de los patrimonios del traspatio (Ubierno-Corvalán et al., 2021; Ruiz-Echeverría et al., 2021; Rodríguez-Galván et al., 2022), que integra los variados elementos que dispone la unidad de producción familiar.

## Organización de la información

La información se presenta en cada capítulo, organizada en siete apartados.

### Introducción

Describe el sistema de vida de familias participantes, la conformación de su patrimonio humano, por ejemplo, número género y edad de integrantes, así como de organización interior para desarrollar las labores que permiten la reproducción social del grupo. Aquí se muestra también el liderazgo de personas clave del grupo familiar en cada caso, el giro económico de la unidad de producción familiar, así como algunos matices de la dinámica social interna; de igual forma se deja ver la interrelación de la unidad de producción con su comunidad. Este apartado también comparte la ubicación física de la unidad de producción familiar.

## **Familiograma**

Mediante un formato, adaptado de propuestas manejadas en la psicología, los autores de cada capítulo brindan detalles sobre género, edad, parentesco y cantidad de integrantes de la familia. Dicho esquema permite apreciar la tipología extensa de las familias a cargo de la unidad de producción en todos los capítulos.

## **Transecto**

Este apartado deriva de ejercicios de convivencia y retroalimentación entre las familias participantes y los equipos de trabajo. Se trató de un ejercicio que adaptó una metodología común de la biología, a modo de describir la organización espacial del traspatio y relacionar los recursos ahí disponibles.

## **Calendario de festividades**

Con la ayuda de un formato de calendario estacional se llevó a cabo un ejercicio con las familias, que promovió la priorización individual sobre las fiestas que se consideran importantes, ubicando algunas de común interés para varios integrantes de la familia, así como otras que resultaron destacadas por alguno de sus integrantes.

## **Las comidas de mi familia**

Mediante este ejercicio y con la ayuda de un formato de receta convencional que refiere los ingredientes, utensilios, preparación y cómo se sirve el plato, se identificaron las comidas tradicionales de mayor gusto para cada integrante de la familia;

aunque el ejercicio sugería que consideraran aquellos platillos asociados a festividades locales y que se elaboraran con insumos del traspatio familiar, igualmente se pudo reconocer el interés de las personas por destacar platillos de diario y ocasionales que no necesariamente requieran un festejo para su deleite.

### **Historias cotidianas**

Este ejercicio se apoyó en un 'diario personal', que cada integrante de la familia fue documentando en un plazo de 3 a 4 semanas, narrando lo que fuera de su interés, especialmente sobre la cotidianidad en el traspatio; no obstante, entre la información que se recuperó y se comparte con autorización de los informantes, se tienen relatos de otros aspectos de la vida de los integrantes de la familia.

### **Glosario**

En este apartado, el grupo de autores trabajó revisando todo el material proporcionado por cada familia, para identificar palabras que fueran de uso común por los informantes, pero que para personas ajenas podrían ser de interés ya sea por desconocerlas o porque le signifiquen un concepto distinto. De esta forma, cada glosario destaca el caló de la comunidad en que se ubica cada familia.

Adicional a lo anterior, esta obra cuenta con una riqueza agregada, contenida en los dibujos elaborados por las familias; los cuales han sido plasmado sin editar, encontrando justamente su valor, belleza y dimensión en lo ilustrado en cada caso. Durante todos los ejercicios en las comunidades, el grupo de trabajo puso

a disposición de las familias material de dibujo, para la elección libre de lo que prefería usar cada persona. También incluye diversos anexos fotográficos, los cuales se comparten con autorización de las personas involucradas; en cada fotografía se aprecian fragmentos del sistema de vida de las familias participantes, así como parte de la biodiversidad del traspatio.

De forma general, cada capítulo ofrece una memoria biocultural de cada familia, que refiere aspectos y elementos de sus patrimonios humano, social, natural, físico y económico, matizando con algunos detalles de sus costumbres, tradiciones y creencias. Así, esta obra apuesta de una manera sencilla y accesible al resguardo de la memoria de las familias, las culturas y los sistemas de vida del sureste mexicano.

## Referencias

- Altieri, M. A. (2004). Linking ecologists and traditional farmers in the search for sustainable agriculture. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 2(1), 35-42.
- Balsa, J. (2012). Agricultura familiar: caracterización, defensa y viabilidad. En: *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios*.
- Berkes, F. (2007). Community-based conservation in a globalized world. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 104(39), 15188-15193.
- Chapagain, A. K. y Orr, S. (2017). The water footprint of family farming: A global analysis. *Water International*, 42(8), 964-976.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). (2018). Family farming and the sustainable development goals.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). (2023). Reducir la pobreza. <https://www.fao.org/reduce-rural-poverty/our-work/agricultura-familiar/es/>.

- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). (2020). Propuesta metodológica y experiencias de los PAT en América Latina. <https://www.fao.org/in-action/herramienta-administracion-tierras/modulo-1/propuesta-metodologica/medi-os-vida-sostenibles/es/>.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). (2021). Introducción al Decenio de las Naciones Unidas de la Agricultura Familiar. <https://www.fao.org/family-farming-decade/home/es/>.
- González, Y., Álvarez, J. L., Rodríguez, S. (2022). Caracterización de una Finca Familiar campesina en Transición Agroecológica. *Revista Científica Agroecosistemas*, 10(2), 116-122. <https://aes.ucf.edu.cu/index.php/aes>.
- Hernández O., S.R. (2019). El protocolo de Nagoya en México: un análisis legal del cumplimiento y el papel de los protocolos comunitarios bioculturales. *Revista De La Facultad De Derecho De México*, 69 (275-2), 611–646. <https://doi.org/10.22201/fder.24488933e.2019.275-2.69422>.
- Joya C, C., Valbuena P. A. (2016). Mirada desde la memoria biocultural asociada a las tortugas de la comunidad Etnoeducativa. Tesis de Grado Lic. En Biología. UPN. Colombia. <http://repository.pedagogica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12209/1755/TE-19421.pdf?sequence=1Col>.
- Montemayor M.C., Estrada B.P., Packard J., Treviño G.E., Villahón M.H. (2007). El traspato, un recurso local en los servicios de Turismo Rural Familiar. Alternativa de desarrollo sustentable municipal: Caso San Carlos Tamaulipas, México.
- Pretty, J. y Bharucha, ZP (2014) Intensificación Sostenible en Sistemas Agrícolas. *Anales de Botánica*, 114, 1571-1596. <https://doi.org/10.1093/aob/mcu205>.
- Rodríguez G.G., Zaragoza M.L., Lanari M.R., Pérez C.M. 2017. Agricultura familiar tradicional. Experiencias rurales en México y Argentina. Pág 235. Plaza y Valdes SA de CV.
- Rodríguez-Galván, G., Silva-Gómez, S.E., Zaragoza-Martínez, L., Ubierno-Corvalán, P. y Casanova-García, E. (2022). Metodología

para la valoración porcentual aproximada de información cualitativa sobre sistemas de vida. En: Revista Mesoamericana de Investigación, 2(2), 21-30. <https://rmi.unach.mx/index.php/revistacientifica/issue/archive>.

Ruiz-Echeverría, R.E., Rodríguez-Galván, G., Zaragoza-Martínez, L., Vázquez-Ramírez, F. (2021). Caracterización etnográfica de la unidad de producción familiar Las Piedritas, Mapastepec (Chiapas, México). En: Revista Mesoamericana de Investigación, 1(1), 47-54. <https://rmi.unach.mx/index.php/revistacientifica/issue/view/2>.

SADER. (2017). Agricultura de Traspatio, Producción agrícola en beneficio de comunidades marginadas. <https://www.gob.mx/firco/articulos/agricultura-de-traspatio-produccion-agricola-en-beneficio-de-comunidades-marginadas>.

SADER (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural). (2018). Huerto de traspatio, saludable y sustentable. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/huerto-de-traspatio-sustentable-y-saludable>

Salazar-Barrientos L., Magaña-Magaña M., Latournerie-Moreno L. (2015). Importancia económica y social de la agrobiodiversidad del traspatio en una comunidad rural de Yucatán, México. En: Agricultura, Sociedad y Desarrollo. vol.12 no.1 ene./mar. 2015

Sánchez G.J. (2021). Agricultura Familiar. Economipedia. Enero 2021. <https://economipedia.com/definiciones/agricultura-familiar.html>

Toledo, V. M., Barrera-Bassols, N., & Boege, E. (2019). ¿Qué es la diversidad biocultural? Universidad Nacional Autónoma de México. [https://patrimoniobiocultural.com/archivos/publicaciones/libros/Que\\_es\\_la\\_diversidad\\_biocultural.pdf](https://patrimoniobiocultural.com/archivos/publicaciones/libros/Que_es_la_diversidad_biocultural.pdf)

Ubierno, P., Rodríguez, G., Castro, M., Zaragoza, L. y Guevara, F. (2019). El solar maya-ch'ol y sus saberes etnobotánicos en comunidades al norte de Chiapas, México. Ethnoscintia, 4(1), 1-19

Ubierno-Corvalán, P., Rodríguez-Galván, G., Zaragoza-Martínez, L., Casas, A. (2021). Elementos de la agricultura familiar percibidos por niñas y niños ch'oles en Tumbalá, Chiapas. En: Revista Mesoamericana de Investigación, 1(1), 24-32. <https://rmi.unach.mx/index.php/revistacientifica/issue/view/2>

# Memoria biocultural de Francisco Sarabia

(Familia Ruíz Molina. Chiapa de Corzo, Chiapas)



# Memoria biocultural de Francisco Sarabia (Familia Ruíz Molina. Chiapa de Corzo, Chiapas)

**Guadalupe Rodríguez-Galván<sup>1\*</sup>,  
Lourdes Zaragoza-Martínez<sup>1</sup>,  
Paola Ubierno-Corvalán<sup>2</sup>,  
Elisabeth Casanova-García<sup>3</sup>,  
Pedro Zaragoza-Martínez<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Universidad Autónoma de Chiapas

<sup>2</sup> Centro de Estudios e Investigación en Bioculturalidad, Agroecología, Ambiente y Salud del CONAHCYT

<sup>3</sup> Universidad Popular de la Chontalpa

\*[guadalupe.rodriguez@unach.mx](mailto:guadalupe.rodriguez@unach.mx)

## Introducción

La familia Ruiz Molina radicada en la localidad de Francisco Sarabia, del municipio de Chiapa de Corzo, Chiapas, se compone de 25 integrantes, con una estructura de tipo extenso. Entre todas las personas adultas se organizan y distribuyen espacios y recursos de la unidad de producción familiar, para su trabajo y aprovechamiento conformando así su sistema de vida; la familia es encabezada por la abuela Doña Esperanza Molina Córdoba (71 años de edad) y es completada por las familias de cinco de sus hijos y nietos casados.

La estructura familiar y la extensión de la unidad productiva permite el desarrollo de actividades frutícolas y hortícolas; estas labores se rigen por producción de temporada, así que por tiempos se enfocan en un producto u otro. Además, la propiedad cuenta con un banco de arena por lo que el comercio de este material también es parte de la economía de los Ruiz Molina. También algunos de sus integrantes cuentan con trabajo asalariado y cabe destacar que Doña Esperanza cría sus animales de

traspatio (gallinas, guajolotes, chivos y borregos) y que uno de sus nietos tiene aves de combate.

Esta familia tiene una dinámica de mucha convivencia social entre sus integrantes, ya que las viviendas de Doña Esperanza, las de sus hijos y de los nietos casados, se ubican de forma circundante a un extenso patio común, donde los niños juegan con las mascotas familiares (perros y gatos) y los adultos comparten pláticas y labores de forma cotidiana, activando así la convivencia doméstica.

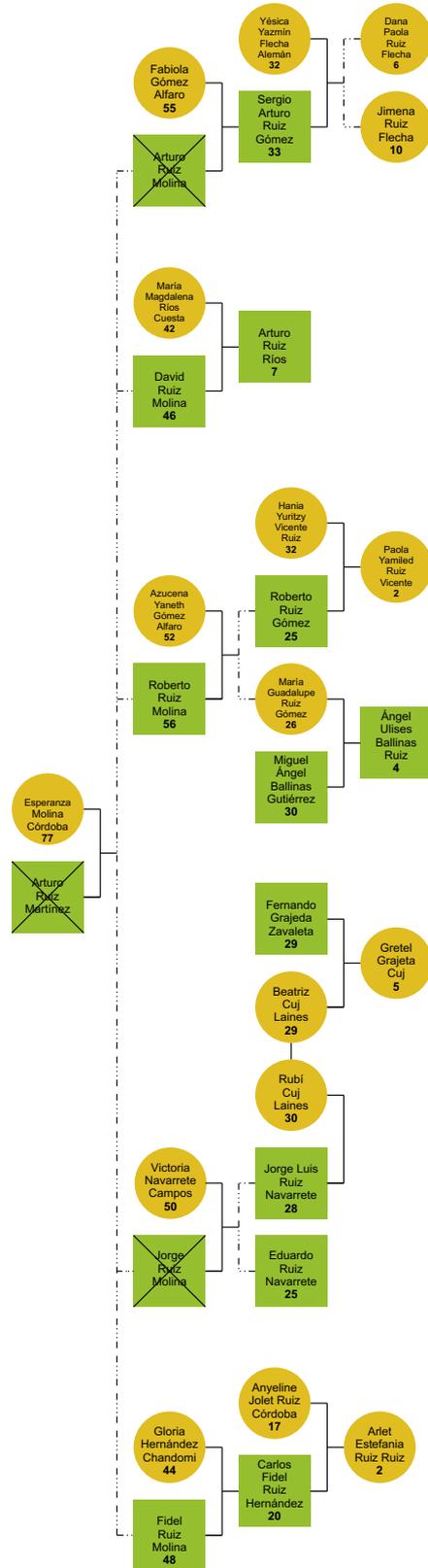
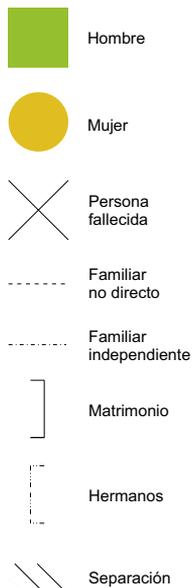
Los Ruiz Molina se caracterizan por desarrollar con frecuencia diferentes actividades en colaboración, ya sean productivas, religiosas, festejos familiares o celebraciones comunitarias, aspecto que a menudo se asocia a comidas tradicionales que se preparan porque son sabores del agrado de los diferentes integrantes de la familia.

La unidad de producción familiar de esta familia se extiende hasta las márgenes del río Santo Domingo, donde asisten con frecuencia a disfrutar chapuzones y nadar, en especial los más jóvenes, mientras que los mayores previenen fruta de temporada o antojitos y aguas frescas para pasar el rato en familia.

La familia Ruiz Molina es muy unida, conservan tradiciones locales y particulares del conjunto familiar y disfrutan del contexto rural donde se ubican, teniendo cerca los beneficios de ciudades que disponen de servicios públicos, como lo es la cabecera municipal de Chiapa de Corzo y la misma capital estatal Tuxtla Gutiérrez.

Es de esta manera que se conforma el sistema de vida que mantiene en unidad a los integrantes de la familia Ruiz Molina.

# Familiograma Ruiz Molina



# Transecto por el traspatio familiar

## Introducción

Este ejercicio metodológico tuvo como objetivo, que la familia Ruíz Molina reconociera los patrimonios de su traspatio o parcela. En este caso participaron ocho integrantes de la familia, Gretel Grajeda Cuj, de 5 años, Arturo Ruíz ríos, de 7 años, Paola Yamiled Vicente Ruíz, de 4 años, Arlet Estefanía Ruíz Ruíz, de 2 años, Fernando Grajeda Zabaleta, de 29 años, Dana Paola Ruíz Flecha, de 6 años, Victoria Navarrete Campos, de 50 años, Esperanza Molina Córdoba, de 77 años.

El desarrollo del ejercicio implicó la organización del equipo de trabajo, de modo tal que las personas que lo integraron tomaron la responsabilidad de diferentes funciones, como fue el caso del responsable del material fotográfico, quien pidió permiso a la familia para tomar fotos y video mientras se desarrolla el ejercicio.

Este ejercicio se basa en la herramienta participativa denominada transecto. Un integrante del equipo reunió a la familia en un punto de la unidad de producción familiar y explicó el objetivo de este ejercicio; indicó que se haría una caminata, procurando atravesar en diagonal el traspatio. Explicó que debían poner mucha atención a lo que observaban durante la caminata porque después, cada persona dibujaría lo que vio en unos papelógrafos que se tenían preparados. Detalló que se disponía hasta 90 minutos para hacer la caminata y reiteró

que la caminata se hace en grupo familiar, pero los dibujos serían individuales.

Al concluir la caminata y retornar al punto de partida, se indicó a la familia que disponían de hasta 60 minutos para plasmar en su dibujo el traspatio, incluyendo todo lo que recordaran del transecto y se pidió que anotaran con nombres locales los recursos que observaron, como animales, plantas, instalaciones, herramientas y otros elementos importantes para ellos.

Las personas del equipo que estuvieron como apoyo, se mantuvieron atentas a cualquier auxilio que requiriera cualquier persona de la familia durante la caminata o el tiempo de dibujo; igualmente auxiliaron al responsable del ejercicio y repartieron botellas de agua al regresar, luego distribuyeron los papelógrafos y colocaron al centro de la mesa un bote con crayolas y lápices de colores.

Mientras la familia dibujaba, el responsable del ejercicio se acercaba a cada persona para alentarle y transcurrido el tiempo establecido, anunció que se recogerían los dibujos.

El cierre del ejercicio se hizo con una breve retroalimentación de cada integrante de la familia sobre lo contenido en los dibujos y los recursos tangibles e intangibles que ahí se plasmaron y su valor en relación a la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida.



Gretel Grajeda Cuj; mujer, 5 años

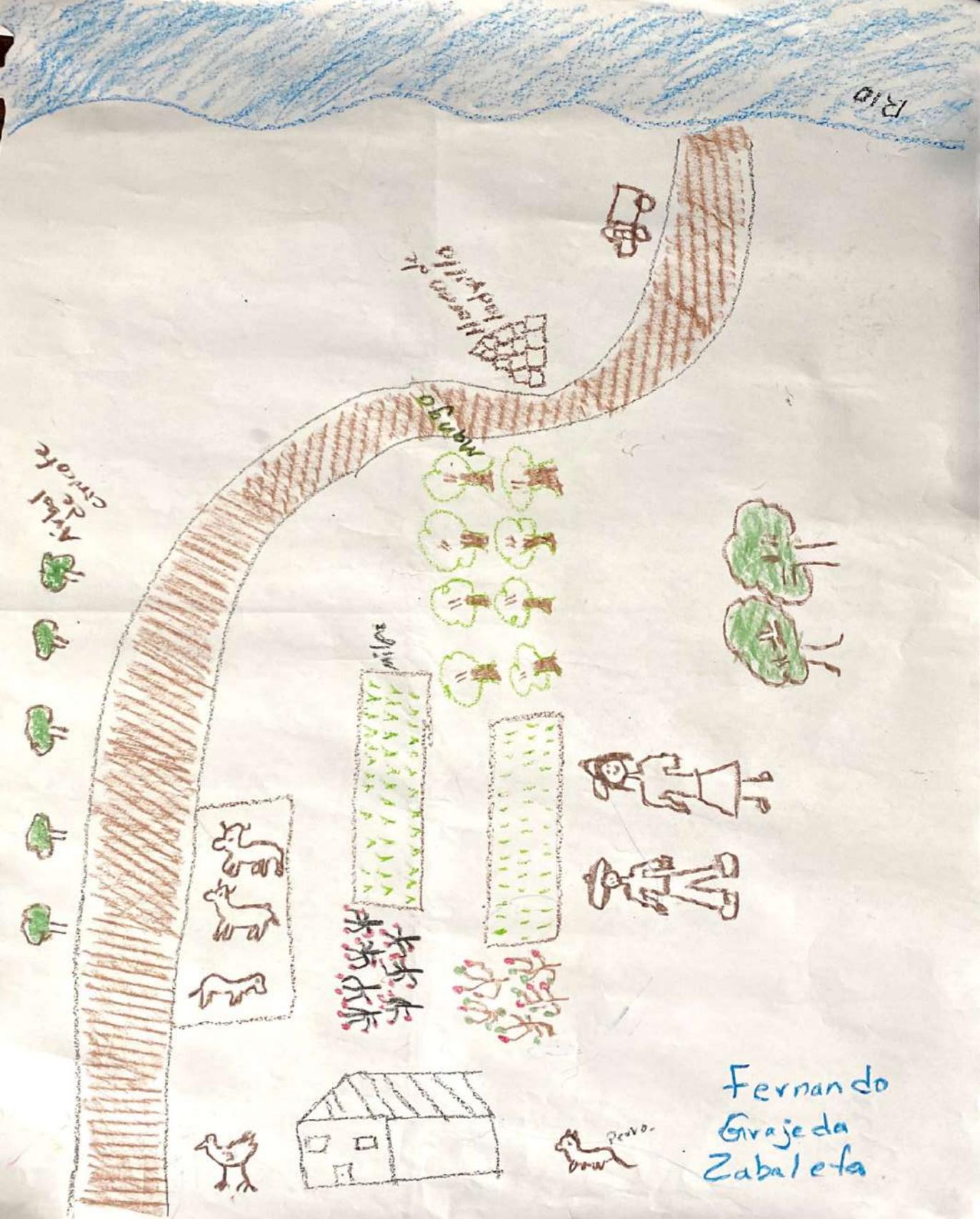
ARTURO

7 años



Arturo Ruíz Ríos; hombre, 7 años





Fernando Grajeda Zabaleta; hombre, 29 años

Dana Paola Ruiz



Dana Paola Ruíz Flecha; mujer, 6 años

colonia

Francisco

Sarabia

Gracias por visitarnos  
 Maestros  
 Julia -  
 Pedro  
 Lupita  
 armando  
 compañeros y maestros  
 de Fernando  
 2/04/2022

Buelvan pronto

CUPAPE

atenta  
 Vicky

entrada

al rancho

masa elisa  
 plaza  
 plaza  
 plaza

ferro  
 capitán

chivos

Yumbo al Viejo

Tortuga

Mangos

Jacotes

Jacotes



Victoria Navarrete Campos; mujer, 50 años

Esperanza



Esperanza Molina Córdoba; mujer, 77 años



Arlet Estefania Ruíz Ruíz; mujer, 2 años

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

El transecto realizado en el traspatio de la familia Ruíz Molina fue representado por el dibujo de cada integrante, en esta actividad participaron cinco mujeres entre 2 y 77 años, y dos hombres de 7 y 28 años de edad. Entre todos los miembros conjugaron una diversidad de componentes, destacando imágenes de animales, elementos de infraestructura, conjunto de plantas, personas, paisaje, materiales de construcción como arena y ladrillos y formas sin una definición concreta realizada por los más pequeños de la familia.

Los elementos de infraestructura en el traspatio fueron los detalles más simbolizados, casi todos los miembros muestran la casa, vivienda o habitación en las representaciones junto a caminos bien detalladas en todo el dibujo. Los corrales de chivos, borregos y aves de producción bien delimitados, además espacios de plantas cultivadas, como el maíz. Para la familia es destacable tener un transporte, y esto se evidencia en el diseño del vehículo. Seguidamente se reflejan los animales, se ven las gallinas, pollos, patos y chivos como parte de su componente de producción familiar, y el perro como su animal de convivencia.

El río se observa en la mayoría de las composiciones, donde se incluyen peces, lo que puede estar representando un componente importante a nivel natural y de beneficio para la familia. Asimismo, en el transecto figuran árboles de gran tamaño que asemejan frutales cultivados, entre los que destaca el nombre del “jocote” (*Spondias purpurea*) y sus frutos rojos

bien coloreados. Varios dibujos muestran a las personas que representan a la familia valoradas dentro de las actividades que se incluyen entre los elementos del traspatio.

Tanto hombres como mujeres muestran similitud de elementos distribuidos en la composición del traspatio, posiblemente las personas mayores y los niños mostraron menos componentes; pero sus representaciones fueron muy detalladas en cuanto a los elementos que se perciben de importancia para ellos. En el caso de Esperanza de 77 años, detalla con claridad los tipos de plantas cultivadas, muchas de estas incluidas en su forma de alimentación cotidiana, sugiriendo un valor de interés posiblemente por su trabajo doméstico en el traspatio.

El transecto del traspatio, representado en las ilustraciones de la familia Ruíz Molina de la localidad de Sarabia, muestra su importancia en el ámbito de las actividades cotidianas, valorándolo como parte de los elementos físicos, naturales y económicos que conforman el patrimonio de la familia. Además, los recursos vegetales y animales que ahí se localizan están determinados por una herencia e historia sociocultural específica, nutrida de los saberes de generaciones pasadas y las adaptaciones e influencias externas del presente, toda vez que actualmente la familia, a diferencia de los tiempos de los abuelos, dispone de tecnología que brinda acceso inmediato al conocimiento existente en el mundo entero, relacionado a distintas prácticas de la agricultura familiar.



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto

# Calendario de festividades y comidas asociadas

## Introducción

El objetivo de este calendario fue identificar las fiestas de mayor importancia para los integrantes de la familia Ruíz Molina, el responsable del ejercicio explicó a la familia que la intención era identificar las fiestas locales que se vinculan con el traspaso y que suceden a lo largo del año, procurando observar las fechas de festejo, quiénes participan, qué se utiliza de la UPF y los vínculos sociales y culturales de tales festejos.

La persona responsable de capturar el material fotográfico pidió permiso a la familia para tomar fotografías y otorgada esa licencia el responsable del ejercicio entregó a cada integrante de la familia una tarjeta tamaño media carta y al centro se colocó el bote de crayolas y lápices; les pidió que indicaran en la tarjeta la fiesta más importante para él o ella, refiriendo el nombre de la celebración, la fecha, cómo se celebraba y la comida que se preparaba para ese evento; explicó también que las tarjetas podían llenarse con texto o dibujos. Se promovió con la familia el análisis de las fiestas tradicionales, se lanzaron preguntas sobre los festejos, razón, tradiciones implicadas, rituales, insumos, comidas, historias, participantes, invitados y cooperaciones.

Al terminar la primera tarjeta, los integrantes de la familia la devolvieron al facilitador del ejercicio, quien les entregó una segunda tarjeta y pidió que registraran el mismo tipo de

información sobre su segunda fiesta más importante. Se recogieron las segundas tarjetas y se entregó una tercera solicitando el mismo procedimiento y al concluir la tercera ronda se pegó en la pared un lienzo de papel que ya contenía una matriz del calendario, conformada por 12 columnas referentes a cada mes. De forma conjunta, familia y equipo de trabajo, pegaron cada tarjeta en el mes de celebración correspondiente, por lo que la familia pudo apreciar los meses de más festejos, así como coincidencias de festividades importantes para varios de sus integrantes.

Para la conclusión de este ejercicio se pidió a los integrantes de la familia una breve retroalimentación sobre el valor de la información recogida, relacionada a sus tradiciones, la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida. Las respuestas fueron variadas, consiguiendo identificar un mejor ánimo de estimación por parte de las mujeres de la familia, mientras que las niñas y los niños destacaban el espacio como un área amplia que les permite practicar con mucha libertad cualquier juego que implique correr, desplazarse o usar un espacio considerable.

En esta actividad participaron ocho integrantes de la familia adultos y niños; Gretel Grajeda Cuj, de 5 años, Arturo Ruíz Ríos, de 7 años, Paola Yamiled Vicente Ruíz, de 4 años, Fernando Grajeda Zabaleta, de 29 años, Beatriz Cuj Laines, de 28 años, Dana Paola Ruíz Flecha, de 6 años, Victoria Navarrete Campos, de 50 años, Esperanza Molina Córdoba, de 77 años, así mismo el equipo de trabajo se mantuvo atento por si alguno de los integrantes requería ayuda adicional al momento de realizar la dinámica.

## Calendario de fiestas y comidas asociadas

Mes	Fiestas	Comidas tradicionales	Actividades agrícolas
Enero	Año Nuevo Fiesta Grande de Chiapa.	Cochito horneado, tasajo con pepita.	
Febrero			Cosecha de jocote AA.
Marzo		Frijol con chicharrón	Iguana en pepita o entomatada p sihuamonte.
Abril	Semana Santa (flores blancas) y quema de judíos Aniversario del Abuelo Arturo. Cumpleaños Angelito y Roberto	Pescado frito o balado. Mole, arroz, sopa de pan, barbacoa, pastel.	Cosecha de ciruela, mango.
Mayo	10 de mayo visitan los hijos; San Isidro; Feria de Galecio (pueblo vecino).	Mole, barbacoa, cochito; chanfaina, tamales de puerco o pollo.	Se levanta el elote; se prepara la siembra para maíz de temporal y calabaza.
Junio			Se prepara la siembra de maíz de temporal y calabaza (se contrata tractor, antes usaban yunta).
Julio	Cumpleaños de la Abuela Esperanza.	Barbacoa de chivo, chanfaina, sopa de arroz, macarrón, cochito horneado.	
Agosto	Época de lluvias.		Cosecha de cebolla y tomate verde.
Septiembre	Época de lluvias; Fiestas patrias.		Tasajo con pepita.
Octubre			Se prepara la siembra de cebolla y tomate verde, todos participan.
Noviembre	Cumpleaños del Abuelo Arturo.	Tasajo con pepita.	
Diciembre	Navidad.	Cochito horneado, mole, arroz, pollos rellenos, lomos rellenos, velo de novia.	

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

En la localidad de Francisco Sarabia, el calendario recabó información de una familia que profesa la religión Cristiana, lo cual de entrada, fue indicativo de que encontraríamos diferencias con las familias católicas, debido a que no se rigen de acuerdo a las fiestas patronales católicas. De este modo, para la familia Ruiz el cumpleaños de la abuela es el festejo más importante, ella es la tomadora de decisiones y también la jefa de familia. Para el festejo se prepara cochito horneado, pero el guizado más importante, es la barbacoa hecha de carne de chivos, que son propiedad de la abuela. Para la familia esta celebración sólo es comparable con la navidad o el año nuevo. Desde luego que se celebran otros cumpleaños en la familia, pero no se convoca a toda la familia y la celebración es en menor proporción.

No obstante que la familia profesa una religión distinta a la católica, es posible observar que son las comidas tradicionales las que conjuntan culturalmente a sus integrantes con el resto de la comunidad, pues son elaboradas casi en las mismas fechas que las festividades católicas, toda vez que para su elaboración son empleados insumos de temporada.

Los integrantes más jóvenes de la familia –niñas, niños y adolescentes–, esperan con ilusión las festividades patronales que se celebran en la cabecera municipal de Chiapa de Corzo, aunque también les causa expectativas las que ocurren en pequeñas comunidades vecinas. Lo anterior obedece a que en esas ocasiones tienen la oportunidad de divertirse con las

comparsas relacionadas al santo patrono que se homenajea, los bailes populares que conllevan la asistencia de grupos musicales en vivo, y mejor aún, con los juegos mecánicos y otras atracciones como los juegos de canicas, tiro al blanco o el juego de aros que se ensartan en botellas y que si logran el puntaje requerido les obsequia un regalo o juguete.

Particularmente, la fiesta más esperada por todos en Francisco Sarabia –de hecho, en muchas otras partes del estado–, es la ‘Fiesta Grande de Chiapa de Corzo’, también conocida como la Fiesta de Enero, que se celebra del 4 al 23 de enero de cada año en la cabecera municipal. Esta fiesta se distingue entre muchos otros elementos, por la participación de los Parachicos (hombres ataviados con un traje negro con bordados de colores, complementado con listones de colores y sarapes, quienes portan una máscara tallada en madera, además de una montera elaborada en ixtle y unas sonajas metálicas denominadas chinchines) y las ‘Chiapanecas’ (mujeres que portan el vestido tradicional de Chiapaneca, bordado en tul generalmente de color obscuro, con flores muy grandes de llamativos colores). Esta larga festividad se sostiene en motivos religiosos (celebra al Señor de Esquipulas, San Antonio Abad y San Sebastián) e incluye una larga serie de actividades, todas ellas acompañadas de bebidas y comidas tradicionales; destacando entre estas últimas, la Pepita con tasajo, misma que la familia Ruiz elabora como parte de sus costumbres de enero, con insumos de su propia parcela y con la receta de familia.

En cuanto a las actividades agrícolas, la familia cuenta con un área de cultivo conocida como ‘tierra de vega’, ubicada al mar-

gen del río Santo Domingo, lo cual le da una característica de riqueza. Precisamente del río Santo Domingo se obtiene agua para el riego del cultivo de maíz, lo que propicia disponer de maíz de riego y de temporal; además, la familia cultiva cebolla y tomate verde, producción que destina a la comercialización en los mercados locales durante la temporada de cosecha, participando toda la familia en las tareas relacionadas a tales cultivos. En la parcela también se producen frutales que se destinan al consumo de la familia vendiendo los excedentes.

En un ejercicio de interacción con las niñas y los niños de la familia, ellos mencionaron que, en temporada de cosecha de mango, van a la parcela a cortar fruta, especialmente por las tardes para saciar el antojo, mientras hacen la tarea escolar o cuando ya la han terminado. En su plática niñas y niños refirieron al menos tres variedades de mango y dos de ciruela, indicando que estas frutas las conocen de toda la vida, debido a que siempre han dispuesto de esta producción en su patio, por lo que les gusta consumirlas, además que son muy ricas y como refirieron algunos de ellos, son alimentos sanos, ya que entre bromas las compararon con frituras comerciales las cuales también les gustan, pero reafirmaron que son más sanas las frutas.





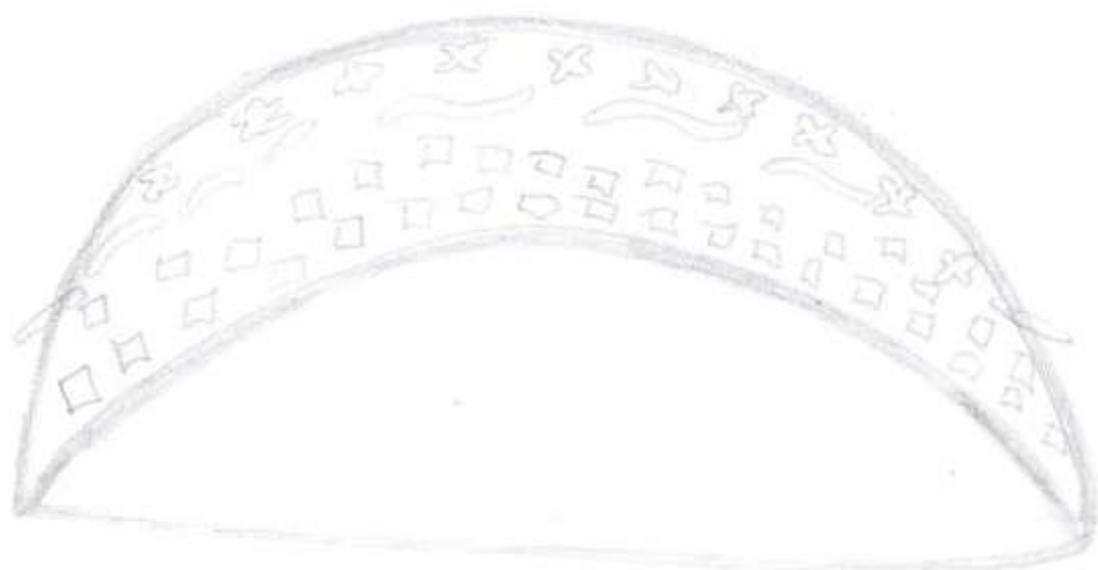
Registro fotográfico; calendario

# Las comidas de mi familia

## Introducción

El objetivo de este ejercicio era que la familia compartiera información importante sobre las comidas tradicionales que elabora con insumos de su parcela o traspatio y que permiten celebrar algún motivo local. Como en los ejercicios anteriores, la persona responsable de fotografía pidió permiso para tomar fotos y video mientras se desarrollaba el ejercicio. La persona facilitadora del ejercicio les mencionó que la intención era que cada persona eligiera un platillo que la familia preparara, podía ser un plato de fiesta o comida de diario, pero el requisito era que a la persona le gustara mucho esa comida; explicó que entregaría un formato de receta que se llevaba preparado, con varios apartados y preguntas, mismo que detalló, y les indicó que para llenar esa receta no se tenía tiempo limitado a fin de que lo hicieran con tranquilidad.

El equipo de trabajo entregó un formato de receta a cada persona de la familia y en esta ocasión participaron cinco integrantes en la dinámica; Beatriz Cuj Laines, de 28 años, Fernando Grajeda Zabaleta, de 29 años, Victoria Navarrete Campos, de 50 años, Hania Vicente Ruíz, de 32 años y la señora Esperanza Molina Córdoba de 77 años. El equipo se mantuvo atento a cualquier duda y al finalizar entregó un refrigerio a cada participante y bromeando un poco al respecto continuó con el ejercicio de retroalimentación, en el cual se escuchó la opinión de todos los integrantes de la familia en torno a los platillos mencionados y su importancia en su sistema de vida.



## Tacos de carne de cerdo

Beatriz Cuj Laines; mujer, 28 años

## Tacos de carne de cerdo

**Historia:** Se preparan para fiestas familiares y de cumpleaños.

**¿Quién lo prepara?** Mi madre.

**¿Quién te enseñó?** Mi madre me enseñó a los 15 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Para festejar un cumpleaños.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Cebolla blanca	- Tortilla	- Cuchillo - Tabla para picar - Platos
- Chile habanero	- Carne de cerdo	
- Cilantro	- Ajo	
- Tomate	- Sal	
- Limón	- Aceite	
	- Pimienta	

### Preparación

Se lava la carne de cerdo y se hace en bisteces se le agrega limón al gusto, sal, ajo y pimienta. Se deja reposar media hora por mínimo. Posteriormente se fríen los bistecs en una freidora con aceite, que no quede muy tostada la carne, después se pica la carne trocitos.

Para la salsa se pica el tomate bien fino y se agrega el cilantro picado. Aparte se corta cebolla en rodajas y se fríe.

### ¿Cómo se sirve?

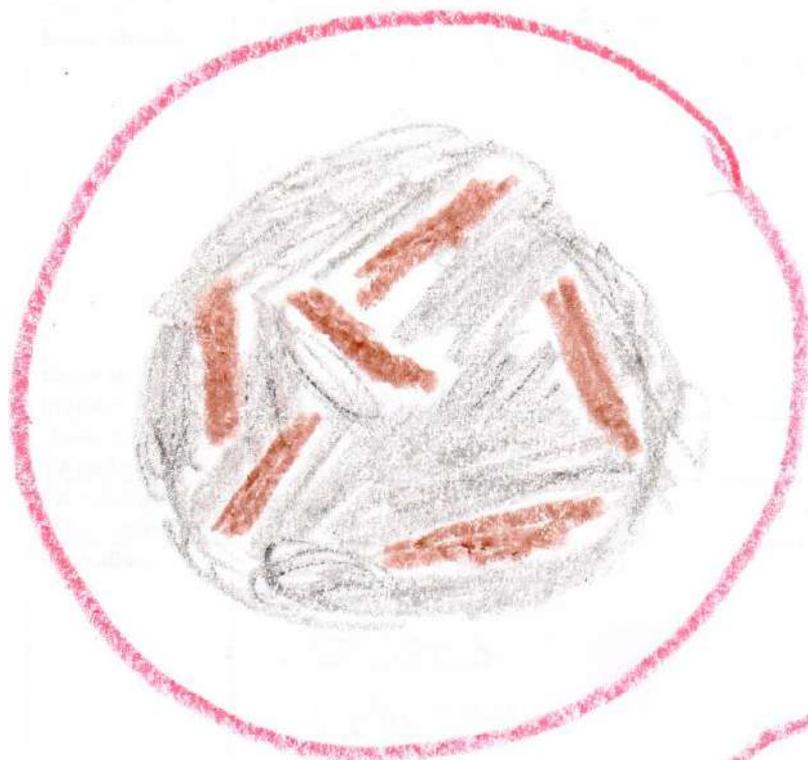
Las cebollas se salpican de aceite y se calienta, se sirve en plato extendido, en la tortilla se sirve la carne picada, la cebolla frita y la salsa de tomate con cilantro, sal al gusto.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

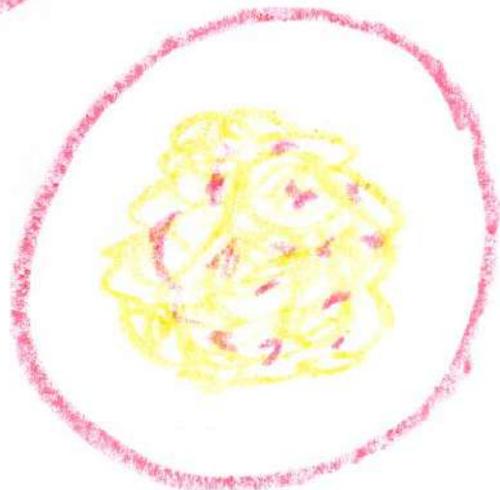
Es muy rico.

“...Es más saludable consumir alimentos del traspatio...”

# PEPITA CON TASAJO



TORTILLA



beeroz

## Pepita con tasajo

Esperanza Molina Córdoba; mujer, 77 años

## Pepita con tasajo

**Historia:** Comida de fiesta, fiesta grande, siempre se ha hecho, comida preferida de esposo e hijos.

**¿Quién lo prepara?** Doña esperanza.

**¿Quién te enseñó?** Mi mamá desde chiquita a los 10 años, a mí y mis dos hermanas.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Comida de fiesta y hogar.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Tasajo - Pepita	- Tomate - Cebolla - Diente de ajo - Arroz - Epazote	- Sartén - Cazuela - Licuadora - Cuchara - Machucador

### Preparación

El tasajo se pone a hervir para que ablande y suelte la sal, el tomate se tamula y se reboza.

Se remoja arroz, con 2 chiles guajillos y se licua.

La pepita seca, se dora, al sartén con todo y cascara, y se licua con agua del tasajo

Al tomate sofrito se le incorpora la pepita pasada por un colador, y la salsa de arroz y chiles, se menea y cuando está cocinando se agrega un cubo de caldo de pollo sin dejar de mover.

Se incorpora el tasajo escurrido. Se limpia de grasa cuando hierve.

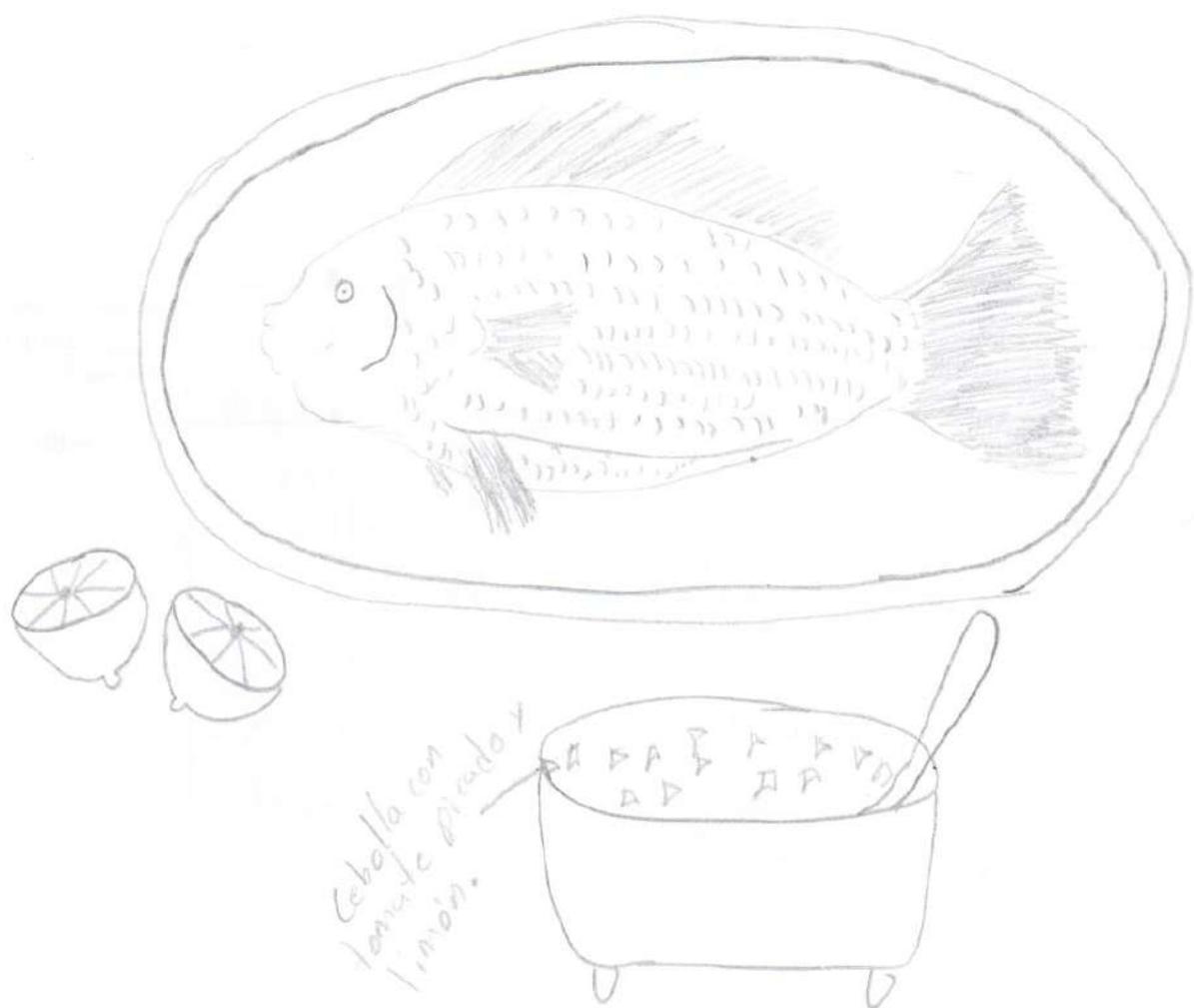
### ¿Cómo se sirve?

En plato hondo se sirve la pepita con tasajo y tortilla.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es muy rico en vitaminas, mis padres me lo enseñaron. Yo comparto con mis hijos y nueras su sazón de familia.

“...La pepita se produce aquí en mi casa y tiene mucha proteína...”



## Mojarra asada

Fernando Grajeda Zabaleta; hombre, 29 años

## Mojarra asada

**Historia:** Se prepara cuando llega algún familiar de visita o cumpleaños.

**¿Quién lo prepara?** Mi suegra.

**¿Quién te enseñó?** Mi suegra cuando tenía yo 23 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Visitas y cumpleaños.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Cilantro - Limón - Chile habanero	- Mojarra - Pimienta molida - Ajo molido - Sal - Tortilla - Tomate - Cebolla	Pinzas, cuchillo, tabla para eviscerar el pescado, parrilla para asar, leña para brasa, fogón.

### Preparación

Se selecciona la mojarra con un peso de 350-400 gr, se eviscera, pero no se descama, se agrega el ajo, pimienta y sal y se pone a azar en la brasa y se espera a que se cueza lentamente.

Se prepara una ensalada de cebolla, tomate y chile, todo picado, y se le agrega sal y limón.

### ¿Cómo se sirve?

Se limpia una hoja de plátano, ahí se sirve el pescado, acompañado de la ensalada que se preparó, sal y limón.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Es un platillo saludable, delicioso y fácil de preparar.

“...Los insumos de traspatio son más ricos, económicos y le dan mejor sabor y olor a las comidas...”



Licudora



Caso de barr



Cucharon



cuchillo

## Pollo en cochito

Hania Yuritzí Vicente Ruíz; mujer, 32 años

## Pollo en cochito

**Historia:** Hervir el pollo con sal se licua, se licuan tomates, cebolla, chile guajillo, y ancho, pimienta, clavo y tomillo. Se le agrega lo que licuamos al pollo y se le incorpora hojas de hierba santa cortadas en tiritas y se deja hervir hasta que se cueza y se sirve acompañado de arroz blanco.

**¿Quién lo prepara?** Hania Yuritzí.

**¿Quién te enseñó?** Mi mamá a los 14 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Cumpleaños o para un fin de semana.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo - Hoja de hierba santa - Tomates - Cebolla	- Tomillo - Pimienta - Clavos de olor	Licudora, cazo de barro, cuchillo y una cuchara.

### Preparación

Hervir el pollo con sal, licuar tomates con cebolla, chile guajillo, chile ancho, tomillo, pimienta, clavos de olor, se cuele con un colador y se le deja caer al pollo (sal al gusto). Se cortan las hojas de hierba santa en tiritas y se le agrega al pollo, se tapa y cuando se coce la hoja ya está listo.

### ¿Cómo se sirve?

En un plato horno con arroz blanco y tortillas de mano.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Une a la familia por el sazón que es familiar.

“...Es muy rico porque el pollo es de la casa y la mayor parte de los ingredientes son frescos de aquí...”



Uaporeta



maíz



chile hualillo

Pozole



## Pozole

Victoria Navarrete Campos; mujer, 50 años

## Pozole

**Historia:** Es una comida muy tradicional de mi pueblo.

**¿Quién lo prepara?** Victoria.

**¿Quién te enseñó?** Mi mamá tenía 25 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Fiestas, cumpleaños.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Maíz pozolero - Chile guajillo		- Vaporera

### Preparación

Se pone el maíz a hervir con cal para que tire el cuerito, ya que tiró se lava, se pone a cocer con carne de puerco, cabeza, patitas, cuerito. Se licua el guajillo, 2 ajitos, cebolla y se agrega al puerco y el maíz.

### ¿Cómo se sirve?

En plato hondo, acompañado de lechuga, rábano y tostadas.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Es mexicano, es rico, a todos les gusta, rinde, es nutritivo y completo.

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

La familia Ruiz Molina tiene un traspatio diverso en cuanto a especies animales y vegetales y a pesar de que en su discurso, algunos integrantes de la familia refieren varios usos de frutos que obtienen de su terreno, no lo refieren totalmente en la herramienta que registró las recetas de la familia; por otra parte, la zona donde se asienta esta familia es cercana a un río y una actividad común para algunos miembros de la familia es salir a pescar y consumir los productos que obtienen de la actividad, sin embargo, tampoco lo registraron en la herramienta, ya que en muchos casos estos ingresos del sistema de producción del traspatio no se contabilizan o resultan desapercibidos en la cotidianidad; incluso en una receta donde refieren el consumo de mojarra (*Oreochromis niloticus*), lo anotan como un insumo que se compra en el mercado.

Esta herramienta es útil para identificar todos los aportes del traspatio a la alimentación de las familias que lo gestionan, particularmente para la propia familia que con este ejercicio sencillo se crea una idea más clara de los aportes y del ahorro que le significan. La visibilización de los aportes del sistema de producción de traspatio es una medida de conservación de estos sistemas, ya que las familias aprecian los valores que pueden ser monetizados como el ahorro por productos que no se compran de manera externa y también por elementos que se reciclan o reutilizan como la composta, el abono animal, el aprovechamiento del desperdicio doméstico para alimento de animales y por otra parte el ingreso por excedentes que se comercializan o bienes que se intercambian.

Las recetas que registró la familia Ruiz Molina son todas para ocasiones especiales como festejos de cumpleaños, visitas o fines de semana, por lo que no queda registro claro de la comida que se consume cotidianamente, aunque sí se destaca que los alimentos del traspatio se aprecian por ser más nutritivos, frescos, saludables y sabrosos en comparación con los que se producen en explotaciones comerciales y con el uso de agrotóxicos o alimentos comerciales. También se refleja en este ejercicio que hay algunos aportes culturales externos en cuanto a las comidas que mencionan, como el pozole que es tradicionalmente del centro y norte del país; aunque la mayoría de los platos son típicos de la zona, tales como la pepita con tasajo, la mojarra asada o el pollo guisado al estilo de “cochito”. También refieren el uso de condimentos propios de la región como la hoja hierba santa (*Piper auritum*) que tienen sembrada y la crianza de aves de traspatio.

En cuanto a los utensilios para elaborar y consumir los alimentos, la familia Ruiz usa fogón de leña para algunas comidas especiales, principalmente de corte tradicional. También usan ollas y cazuelas de barro para el fogón, debido a que ese material no quema en los ‘mangos u orejas’ (agarraderas de los utensilios) y distribuyen mejor el calor, especialmente cuando se usan trastes muy grandes para preparar comidas para muchas personas. También se identificó el uso común de utensilios de madera, en lo que se refiere a cucharas de cocina, ya que en estas los mangos no se calientan como en el caso de las metálicas. Además, los utensilios de barro y madera se consideran tradicionales y aunque se pueden conseguir en los mercados locales, es parte de la tradición, asistir a las ferias del pueblo a comprar este tipo de aditamentos.



Registro fotográfico; comidas familiares

# Historias cotidianas

## Introducción

El objetivo de este ejercicio metodológico fue recopilar información sencilla sobre aspectos cotidianos, de interés para cada persona de la familia, vinculada con el traspatio. Para este caso, al final de la primavera se visitó a la familia y un facilitador del equipo de trabajo entregó un sencillo cuaderno y un lápiz a cada integrante y les pidió que anotaran en este su nombre y edad, y que cada día escribieran o dibujaran algo que hubieran hecho o sucedido y que les pareciera importante por cualquier razón.

El facilitador explicó a los integrantes de la familia que el cuaderno era personal y no se valía anotar o dibujar en el de otra persona; también les compartió que podían escribir o dibujar con libertad cualquier cosa que hubiera sucedido y consideraran importante. Se les indicó que en 15 días aproximadamente se recogerían los cuadernos para escanearlos o fotografiar y posteriormente se les devolvería.

Es importante mencionar que de todo lo que cada persona registró en su cuaderno, para fines de la memoria biocultural se extrajo sólo aquello que estuviera vinculado de alguna forma al traspatio o sistema de vida familiar y es lo que se presenta a continuación.

Sobre este ejercicio, la familia Ruíz Molina devolvió al equipo de trabajo ocho cuadernos.

**Arturo Ruíz Ríos**  
Hombre, 8 años

05/04/2022

“...Voy a regar el maíz con mi mamá tres veces al día en la mañana, la tarde y la noche...”

07/04/2022

“...Fui a cortar jocote con mi primo Angelito, me gusta comerlo con chamoy...”

08/04/2022

“...Hoy volvimos a regar el maíz que sembró mi papá, siempre lo regamos para que se dé mucho...”

09/04/2022

“...Fuimos a buscar mango con mi mamá, ella los pela y me los da en un plato...”

13/04/2022

“...Me gusta mucho comer el caldo de pollo y más como lo prepara mi mamá...”

14/04/2022

“...Le llevo pastura a mis borregos, mi papá dice que lo ayude porque a veces él llega cansado...”

**Beatriz Cuj Laines**  
Mujer, 28 años

02/04/2022

“...Me gusta convivir con nuevas personas, fue entretenido que participaran los adultos con los niños, todos dibujando y coloreado...”

03/04/2022

“...Hoy le preparé empanadas diminutas a mi hija y así consentirla siempre busco la forma de que mi niña vea divertida la comida y pueda comer bien...”

05/04/2022

“...Disfruto cocinar con mi esposo, hoy preparamos la comida juntos, a él le gusta mucho el caldo de pollo...”

07/04/2022

“...Hoy fuimos a cortar jocotes y comimos todos juntos, pasamos una tarde conviviendo, mi esposo, hija y amigos de mi niña...”

08/04/2022

“...Hoy fuimos a bañarnos al río, a la ida nos fuimos en moto taxi porque si está algo lejos de la casa, tardamos un rato bañándonos y de regreso subimos caminando...”

11/04/2022

“...Hoy fuimos a cortar jocotes maduros para mandarle a mis papás, ya que donde ellos viven, no se da el tipo de jocote que cultivan aquí, a ellos les gusta mucho...”

13/04/2022

“...Hoy fue mi cumpleaños, mi esposo me llevó a comer fuera de la casa y después comimos pastel, a mi niña le gusta, la pasé muy bien con mi familia...”

16/04/2022

“...Hoy fui a visitar a mi tío, el hermano de mi papá, ahí mismo le compramos pescado fresco que el cultiva en jaulas flotantes, esas mojaras tienen un sabor riquísimo que no se compara con otras, por eso solo nos gusta ir a comprarle a él...”

## **Dana Paola Ruíz Flecha**

Mujer, 6 años

07/04/2022

“...Me gustó ir al río a bañarme...”

11/04/2022

“...Hoy fui a pepenar mango en compañía de mi tía Viki...”

13/04/2022

“...Hoy me compraron un chicharrón preparado, me gusta comerlo con chile...”

## **Eduardo Ruíz Navarrete**

Hombre, 25 años

04/04/2022

“...Fuimos de pesca al río junto con mi prima, logramos capturar varias mojarras grandes, me desestreso en el río buceando...”

06/04/2022

“...Hoy fui a ayudar a mis tíos a trabajar en la extracción de arena, cerca del río, cada semana le toca a uno de la familia apoyar en el llenado de volteos de arena...”

13/04/2022

“...Hoy fui a capturar pescado al río, me acompañó mi primo el Güero, logramos agarrar varias mojarras medianas...”

14/04/2022

“...Fui a visitar a mi novia, aproveché para llevarle unas mojarras que anteriormente había agarrado en el río...”

16/04/2022

“...Nuevamente fui a bucear al río, esta vez fui solo y logré capturar varias mojarra grandes, cada día que voy agarro más mojarra porque ya tengo más práctica...”

## **Edwin Grajeda Zabaleta** Hombre, 29 años

02/04/2022

“...Este día fue muy emotivo, de ahí que pude aprender diferentes metodologías como los transectos, te cuento mi día, dibujos y calendarios estacionales. Igualmente me gustó convivir con la familia y maestros de la UNACH...”

03/04/2022

“... Este día noté que mi cultivo de melón en la terraza empezó a ser atacado por la plaga de pulgón, por lo cual le apliqué un insecticida y se me pasó la mano con la dosis, ya que le quemó las hojas, finalmente estaba muy arrepentido...”

06/04/2022

“...En este día me tocó viajar a Villaflores a un evento de divulgación por parte de la UNACH, estuvo interesante la presentación de los diferentes trabajos que los maestros y alumnos realizan, por ejemplo: composta, quesos, miel, plantas frutales entre otros...”

10/04/2022

“...Hoy fuimos a visitar a un tío político y tomamos unas fotos sobre su producción de peces, cerdos y gallinas de traspatio...”

11/04/2022

“...Hoy fuimos temprano a un curso de sembrando vida, que trató sobre alternativas de uso para la siembra de plantas en temporada de sequía. En la tarde fuimos a trabajar unas metodologías participativas con la familia Nevare Cuj...”

12/04/2022

“...Hoy fui a pescar con la tarraya y pesqué mojarras blancas. Una la prepararon en caldo y las otras las hicieron fritas. Hoy fue cumpleaños de mi esposa, le compré un pastel y mi suegra preparó pollo en mole...”

14/04/2022

“...Hoy fuimos a mover el bocashi que se preparó en el CAC de Sembrando Vida...”

15/04/2022

“...Hoy fuimos a la playa a convivir con la familia, por ser Semana Santa, llevamos pozol y tortas de jamón con queso amarillo, juntamos fuego a orilla de la playa y tostamos las tortas...”

17/04/2022

“...Hoy castramos la colmena de abejas meliponas, con ayuda de mi suegro, mi hija y mi esposa, también preparamos otra caja para poder duplicar la colmena...”

25/04/2022

“...Hoy fuimos a cortar jocote maduro para comer con chamoy. Hice tarea todo el día...”

26/04/2022

“...Hoy fui a cortar mango ataulfo para comer y hacer paletas, también hice tareas y algunas lecturas...”

## Esperanza Molina Córdoba

### Mujer, 77 años

02/04/2022

“...Siendo las 9 de la mañana del sábado nos visitaron los maestros de Fer, gracias a Dios estuvimos felices, entretenidos, olvidados de las tristezas un rato, después de presentarnos bajamos al río, comimos bolis, contemplamos el río, nos venimos a casa, hablamos de tradiciones del estado de Chiapas, sus comidas y sus fiestas, de nuestra vida cotidiana, estuvimos felices...”

04/04/2022

“...Buen día, amanecí brava, matando gallina porque hice comida para mi hijo que lo iba a visitar. En la tarde corté jocote, lo hice en dulce a las 5 de la mañana me fui a Villaflores, estuve contenta con su familia y que al venirme tomé taxi y al bajar, bajé cubetas, bolsas y dejé mi cartera con el dinero y llaves y la credencial, me di cuenta cuando iba a pagar el otro taxi que me trajo a Sarabia, aquí me prestaron, que día pasé, todo tiene que ver en esta vida...”

06/04/2022

“...Buen día, después de mi cafecito mantení mis animalitos, pasamos a ver la milpa, tomamos un pozol frío, los quehaceres de diario, lavar, pensar que vamos a hacer de comer, hicimos caldo de pescado y en la tarde salir a tomar refresco al patio, no salimos este día, nada más fuimos al río un rato, saludos y bendiciones, hay que ser felices como sea y como se pueda...”

07/04/2022

“...Un poco triste, otro año de mi hijo Jorge, tomamos cafecitos y nos fuimos a Suchiapa con Viky a comprar un arreglo,

estuvimos un momento porque nos corrió una quemazón, más tarde hicimos tamalitos de elote, convivimos un rato aquí en el patio hablando de los tiempos pasados cuando estaban nuestros seres y cómo era la vida antes...”

*08/04/2022*

“...Un día especial para Angelito, cumplió sus 4 añitos, hubo pastel, mole, piñatas y cantamos las mañanitas, bailamos, vinieron los maestros los saludé, estábamos si les invito su pescado una su cubeta vinieron, a vender de 2 kilos cada mojarra, fue un día feliz...”

*09/04/2022*

“...Amaneció fresco nublado fuimos al panteón a ponerle agua a los arreglos que con la quemazón un día antes estaban negros de tizne, eran blancos los arreglos, estuvimos un rato, el aseo de la casa, comimos, bajamos al río un rato, cortamos jocote, aquí la familia hizo tamalitos de elote, se junta la familia a platicar, hace calor, la vida de rancho más tranquila, teniendo salud somos bendecidos...”

*10/04/2022*

“...La vida cotidiana, la nuestra así es, un gracias a Dios primeramente, un café, un baño, a desayunar, la reunión en la iglesia, una de alabanza y una lectura bíblica igual, saludarnos y conversar cómo nos trata la vida, solemos esperarnos que baje el sol y la comedera, no debe faltar, sandía, jocote, dulces naranjas...”

*12/04/2022*

“...Esperé a mi sobrino aquí en casa ya que venía al aeropuerto a dejar a su familia, se iban a Estados Unidos, familia

de la esposa, ella es maestra de inglés, la mamá de la niña, los invité a desayunar un rico pozol frío, platicamos un rato y se fueron, puesto que la vida sigue, ibán a su trabajo, ya no salimos a cortar jocote...”

*13/04/2022*

“...Nuestra vida de rancho, no trabajamos en Tuxtla, no tenemos una profesión, pero trabajamos aquí, es otra manera natural, todo hecho a mano y tenemos animalitos como gallinas, patos, gansos, chivos y pescaditos del río, nos entretenemos manteniendo nuestros animalitos y así somos felices...”

*15/04/2022*

“...Gracias a Dios aquí alistando los antojitos que le gustaban a mi esposo, ya dos años que está con Dios, temprano fuimos a comprar flor, le fuimos a barrer, a poner flores, aquí se hizo comida, tamales, nos llegó visita que sabían que hacía ya sus dos años...”

*18/04/2022*

“...Un día especial para Pao y cumplió sus 6 añitos, estuvo acompañada de sus seres queridos, hubo piñata, pastel, dulces, regalos, baile, mole, taco frito y horchata, bueno, fue un día especial...”

*19/04/2022*

“...Un día más gracias a Dios, la vida del rancho nuestros días cotidianos, aunque digan que es aburrido, para mi en especial no, porque hay libertad de críar mis animalitos, gallinas, gansos, patos, chivos y se consume lo trabajado, se siembra milpa, melón, pepino, cebolla y soy muy feliz aquí en Sarabia, lo digo Esperanza Molina Córdova...”

21/04/2022

“...Después de un cafecito, bajé a ver mi milpa que ya estaba dando punto para vender porque dijo mi hijo que falta como 10 días y como hacía calor nos pasamos a cortar mango y cupapé, bueno, aquí así se le dice, para ustedes es siricote, y nos fuimos al río a bañar...”

## **Gretel Grajea Cuj**

Mujer, 5 años

03/04/2022

“...Le di primera vez alimento a mis pollitos...”

04/04/2022

“...Me gusta tener abrazados a mis pollitos. Mi tía me compró un arco con flechas y me gusta jugarlo con mis amigos Paola, Angelito y Arturo...”

07/04/2022

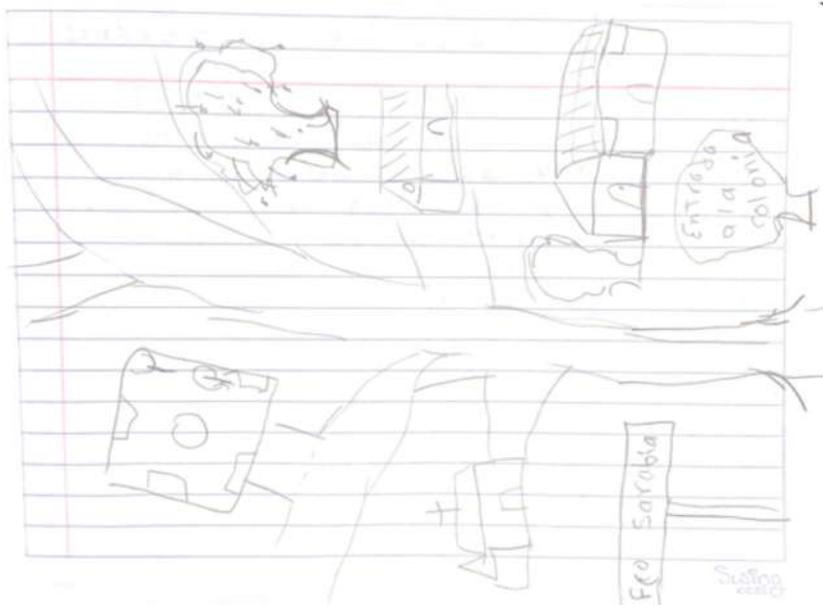
“...Saco a mis pollitos del cartón y me gusta alimentarlo y siempre le cambio el agua...”

## **Victoria Navarrete Campos**

Mujer, 50 años

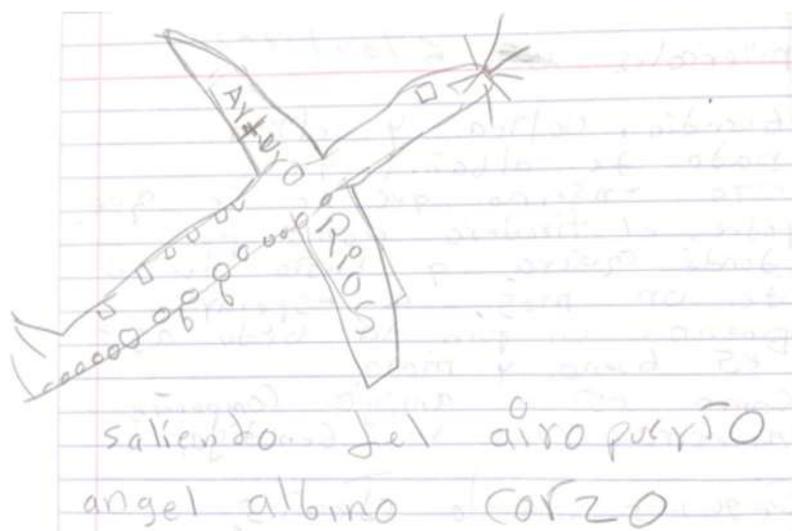
02/04/2022

“...Tuvimos una clase, un aprendizaje con compañeros maestros de Fer, todos aprendimos un poco sobre tradiciones, comidas, cultivos, fiestas de lo cotidiano del estado de Chiapas. Estuvimos felices nos olvidamos de tristezas un rato, unos momentos, comimos, pasamos al río, hicimos dibujos sobre lo que observamos, estuvo padrísimo ese día...”



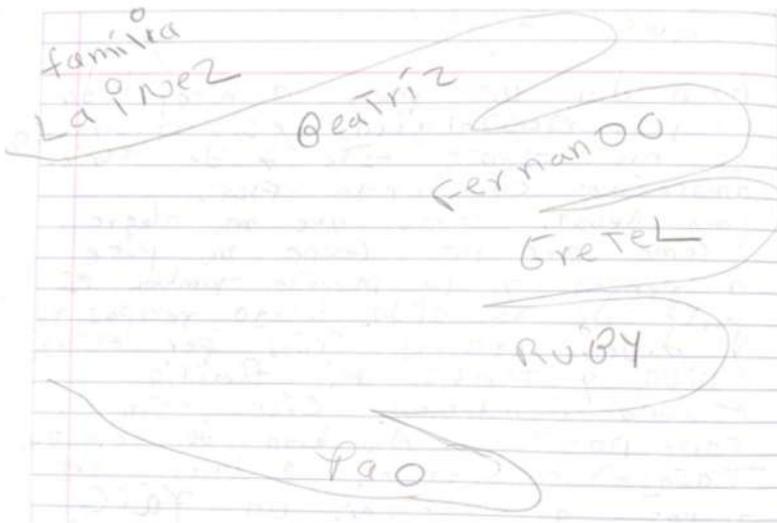
04/04/2022

“... Buen día, gracias a Dios bonito el rancho, cantan los gallos, berrean los chivos, se les da comida a los animalitos y luego también los humanos, a desayunar...”



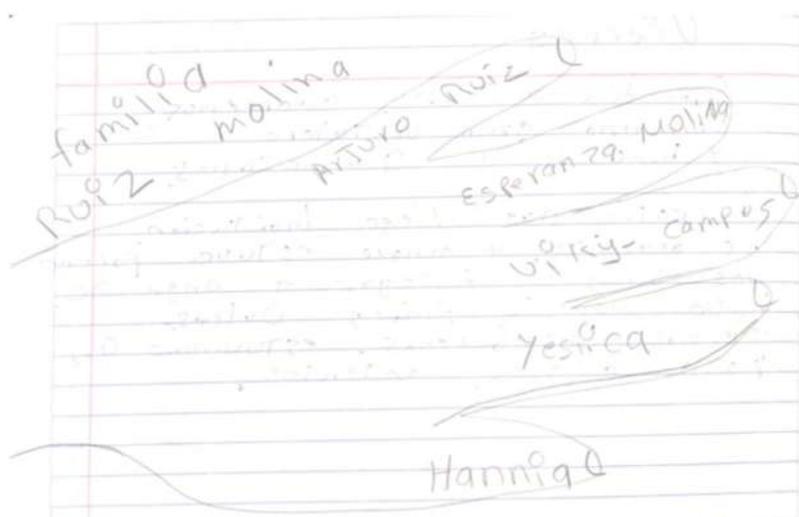
05/04/2022

“...Buen día a todos aquí haciendo corajes, tomó el albañil y no vino, la obra parada le marcamos y no contesta, bueno, mañana vendrá, todo lleno de polvo, bueno, nos sentamos a platicar, luego fuimos a cortar jocotes, ya van a acabar y bueno, lo cotidiano del rancho, espero que ustedes maestros la estén pasando bien en sus casas en la escuela donde anden. Dios los cuide...”



07/04/2022

“...Buen día un poco achicopalada, chipil, nostálgica, es aniversario de mi esposo, este 2 de abril amanecimos comprando flor para llevar, como que me alegro como que no, bueno, me puse a pensar que la muerte también es parte de la vida, luego recapité y dije gracias Señor por estar viva y también mi familia, es una bendición, Dios está con nosotros, a la hora de la comida tasajo con frijol y luego nos fuimos al panteón un rato a recordar lo bueno y las vivencias con nuestros seres queridos...”



09/04/2022

“...Gracias a dios un día más, amaneció fresco con viento, como a las 10 fuimos a ponerle agua y a levantar los arreglos en el panteón, los que habíamos llevado, aquí en la casa normal el aseo de la casa, no salimos ya que en la tarde hicimos tamalitos de elotes, se junta la familia a platicar igual de lo que hicimos en la semana, dentro de lo que cabe bien, teniendo salud somos bendecimos...”

10/04/2022

“...La vida cotidiana, agradecida un día más nos presta Dios, un cafecito, el desayuno, a las 11 nos vamos a la iglesia y la tarde nos vamos la familia a convivir al panteón, llevamos sandía, cervecitas, algún chicharrón, esa es nuestra vida cotidiana y a comer jocote...”

13/04/2022

“...Gracias a Dios temprano a poner frijolitos con chicharrón, para la comida, lo cotidiano de quehaceres de la casa, como

hace calor bajar al río, aprovechar los últimos jocotitos, no salimos estos días...”

*14/04/2022*

“...gracias, amanecemos rico el calorcito, igual no salimos, vino una sobrina de México a convivir un rato con la familia, les dieron vacaciones por la Semana Santa, cocimos una olla de elotes hervidos...”

*17/04/2022*

“...Llegó el día, a matar gallinas, guajolotes y barbacoa, fuimos a Suchiapa a comprar arreglos, de una vez pasamos a barrer y a dejarlos, estuvimos un momento, nos venimos porque ya estaba llegando la gente aquí con mi suegra, comimos y nos fuimos en la tarde al panteón a dejar los arreglos de todos porque trajeron la gente que vino...”

*19/04/2022*

“...Llegó Gretel de su tierra natal fue al cumple de su abuelo Alfredo, me mandaron pan de barriga es un pan relleno de queso delicioso y yo mandé jocote y me mandan pan, frijol pelón, plátano macho, un intercambio de cosas...”

*20/04/2022*

“...Calorcito ya quiere llover, fuimos a cortar jocote y los últimos, ayer quiso llover, los tira todos y agarran gusano y ya acabó hasta el próximo año, a ver si ustedes también cuentan a donde fueron y comieron...”

*22/04/2022*

“...Nos invitaron a matar pollos para la fiesta, a comprar las piñatas, a picar, zanahoria, papa para la botana y en la tarde

llevé a mi perrita a vacunar y hablando de vacunas también nosotros nos vacunamos y nos agarró un aguacero en la moto taxi y todos nos mojamos, pero alegre quedo fresco, pero sin luz se iba y venía...”

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las historias cotidianas

Con certeza se disfruta mucho leer estos fragmentos de la historia cotidiana de la familia Ruiz Molina, es fácil dejarse llevar por la imaginación y trasladarse a los momentos, sabores y tareas que nos relatan.

Se aprecia en el discurso de las mujeres adultas el disfrute de la vida de rancho, como ellas mismas la mencionan, además de referirse siempre agradecidas por la salud que conservan. Entre las diferentes referencias se percibe la disponibilidad de productos de la tierra, como frutas, elotes y gallinas, que disfrutaban en familia, ligadas a sus tradiciones, a su trabajo cotidiano, ya sea en la casa, la parcela, el río o el banco de arena.

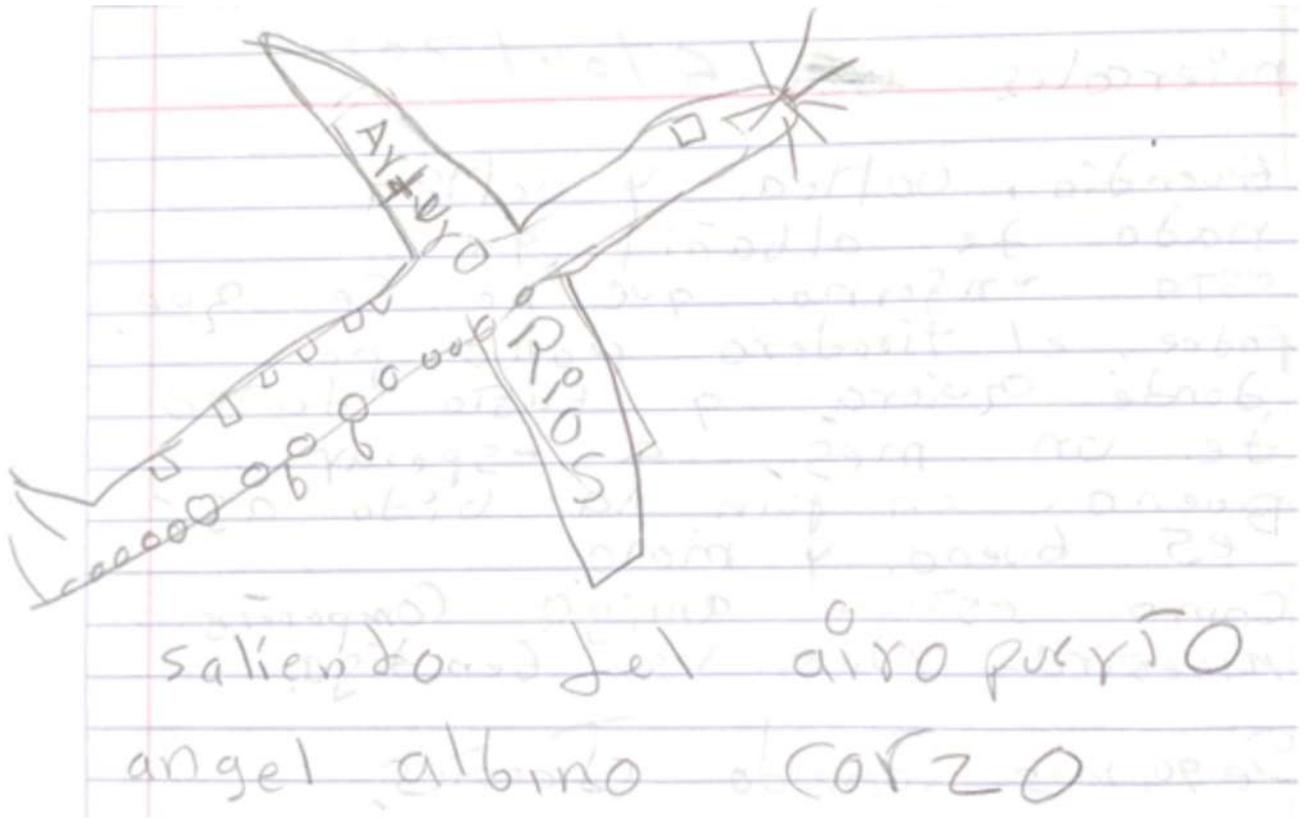
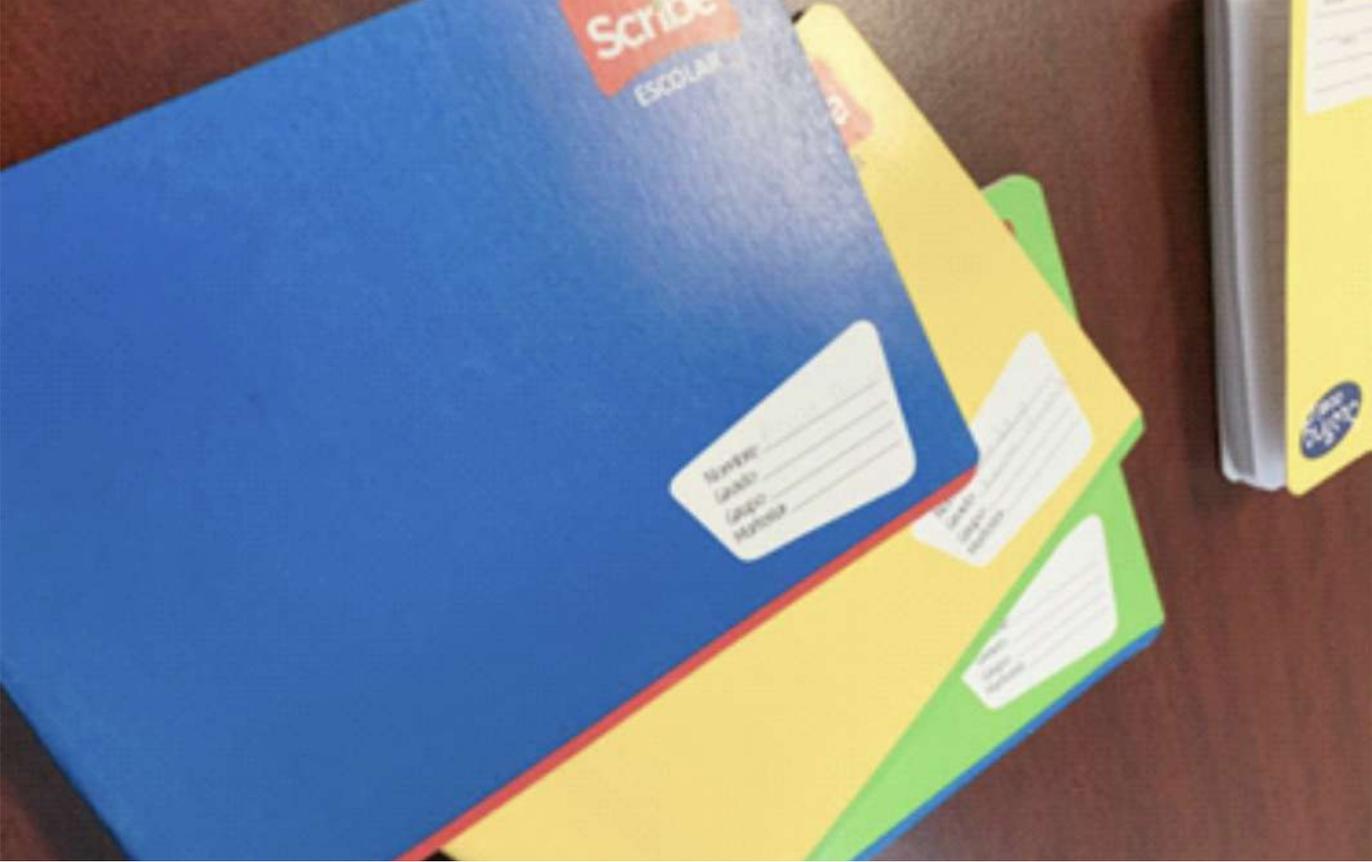
Por otro lado, niñas y niños describen con detalle cómo se divierten y recrean en el traspatio, recogiendo frutos, ‘trepándose’ a los árboles, jugando, correteándose entre ellos y haciendo travesuras. También se aprecia el trabajo asignado a las personas más pequeñas de la casa, especialmente en cuanto a ayudar a alimentar a los animales de traspatio; asimismo refieren a su familia, mencionan lo que hacen con sus mayores, lo que les enseñan sobre las costumbres y las tradiciones de su pueblo y de su propia casa.

Otro aspecto que cabe destacar del ejercicio del diario de las historias cotidianas, es cómo la familia, pero especialmente las niñas y los niños disfrutaban la ubicación de la unidad de producción tan cerca al río Santo Domingo; en los relatos describen cómo acuden ahí a nadar y divertirse, aprovechando para pescar con atarraya artesanal, tan frecuentemente como les es posible. Igualmente cuentan sus anécdotas graciosas o que en algún momento ha colocado a algún integrante de la familia en riesgo, pero que ahora les causa diversión el suceso; escriben cuánto les complace recibir visitas, conocer gente nueva, hacerles muchas preguntas para identificarles mejor, compartirles lo que tienen y entretenerse con nuevas actividades. Esto es sin duda, parte del sistema de vida de la familia ligado a su idiosincrasia, y su natural disposición y apertura a conocer nuevas personas, conocimientos y formas de ser y hacer.

La información recopilada mediante este ejercicio con la familia Ruiz Molina responde de forma oportuna a la intención de documentar la memoria familiar, ya que, a través de sus relatos amenos, divertidos y nostálgicos, permiten que otras familias rurales identifiquen aspectos comunes y otros diferenciados. Gracias familia Ruiz Molina por compartir su espacio y modo de vida, mismos que podrán ser apreciados por personas de otros lugares y de otras generaciones que disfruten esta lectura.



Registro fotográfico; historias cotidianas



Registro fotográfico; historias cotidianas

# Glosario

## Francisco Sarabia

**Achicopalada:** Que está desanimado triste o deprimido.

**Berrear:** Sonido que emiten las vacas y ovejas o animales similares.

**Bisteces:** Trozos o filetes de carne.

**Brava:** Persona enojada o valiente.

**Chipil:** Aquella persona que, por estar sensible o triste desea recibir cariño o ser consolada.

**Cubo de caldo de pollo:** Concentrado comercial de caldo de pollo para condimentar los alimentos.

**Cuerito de maíz:** cutícula que desprende el grano de maíz durante el proceso de nixtamalización.

**Cueza:** Raíz del chayote (*Sechium edule*) muy apreciada en la localidad, que se cocina de diferentes maneras.

**Cupapé:** Fruto endémico también conocido como siricote (*Cordial dodecandra*).

**Draga:** Máquina excavadora de material terroso, también nombrado paylover.

**Eviscerar:** Extraer vísceras de algún animal para su consumo.

**Fiesta Grande:** Se refiere a la Fiesta anual tradicional de Chiapa de Corzo que se celebra del 8 al 23 de enero.

**Fogón:** Espacio en la cocina destinado para cocinar con fuego.

**Hierbasanta:** Hoja que se usa para condimentar los alimentos (*Piper austritum*)

**Machucador:** Utensilio que se usa en la cocina para machacar condimentos o insumos.

**Menear:** Técnica utilizada para revolver o combinar alimentos.

**Pepita:** Semilla de calabaza sin la cobertura natural que les protege. En el caso de Chiapa de Corzo se refiere al guiso tradicional elaborado con semillas de calabaza.

**Pozol:** Bebida tradicional a base de maíz y cacao, consumida más comúnmente en el estado de Chiapas y Tabasco.

**Rebozar:** Sofreír.

**Sihuamonte:** Comida típica del sur de México, cuya particularidad es que se asa previamente la carne con la que posteriormente se elaborará un caldo.

**Tamular:** Martajar o machacar un alimento.

**Tazajo:** Carne de res, cortada en tiras largas, a la que se le agrega sal y es secada al sol.

**Ventolera:** Ráfaga violenta de viento que se levanta de golpe y dura poco.

# Reflexiones generales

## Familia Ruíz Molina

La interacción con la familia Ruiz Morales de la localidad Francisco Sarabia, permitió conocer el sistema de vida de una familia extensa, tradicional, del municipio de Chiapa de Corzo (Chiapas, México), donde el traspatio que se ensambla con la parcela familiar, provee un espacio físico para la reproducción económica y social. Es una familia que respeta el valor de la palabra de los mayores, por lo que reconoce el liderazgo de la abuela, quien participa de forma importante en la toma de decisiones familiares. Esa conducción de la abuela, Doña Esperanza, se percibe igualmente en el resguardo de las tradiciones de la familia, ya que ella fomenta en los más jóvenes las fechas importantes de celebrar o de conmemorar, desde cumpleaños, fiestas del pueblo y aniversarios luctuosos de quienes fueron importantes integrantes de la familia.

Las fechas importantes de la familia se vinculan irremediablemente a comidas gustosas que son parte de la historia de los Ruiz Morales, las cuales con frecuencia obtienen sus insumos desde la propia unidad productiva, aquilatando un orgullo por los recursos que han heredado de padres y abuelos, considerando productos y subproductos animales y vegetales del traspatio, la parcela y silvestres, pero también incluyen los saberes, tradiciones y rituales que fortalecen su identidad. Lo anterior fue orgullosamente presumido en los dibujos que elaboraron desde las y los más pequeños de la familia

hasta los mayores, compartiendo los intereses específicos de cada persona; así, por ejemplo, se observan ilustraciones que enfatizan los cultivos y frutales, los animales domésticos en producción, las mascotas, la infraestructura de trabajo, los caminos de acceso y los recursos hídricos, en especial, el río Santo Domingo.

Algo que se debe destacar, es el orgullo de las niñas y los niños por su parcela y lo que ahí hay; los más pequeños de la familia presumen sus animales, árboles, frutas, la maquinaria de trabajo, las comidas que preparan las madres tías y abuela; de igual forma ostentan su alegría por las fiestas del pueblo, que trae consigo golosinas y diversión que sólo sucede en esas ocasiones.

Sobre las comidas más gustosas para los Ruiz Morales, se debe referir que la recopilación de las recetas identificó que esas preparaciones se aprenden de forma práctica, por lo común de mujeres mayores a más jóvenes, casi siempre de las madres o las abuelas; pero también permitió percibir cómo los niños hombres, participan de forma indirecta en la elaboración de los platillos –por ejemplo, ayudando con las compras de los insumos que se hacen en el último momento en un comercio de la localidad–, y ese tipo de colaboración les da una clara idea de los ingredientes e incluso cantidades de condimentos en platillos específicos, o también, del proceso de elaboración –por ejemplo, cuando aprenden por la práctica que no se puede dejar de mover una preparación porque se ‘corta’ o hecha a perder la comida, y el regaño de las madres y abuelas no se

hace esperar, así que es una lección que se aprende y atiende muy pronto.

En relación a los relatos de la vida cotidiana, al igual que los dibujos, deja ver las personalidades de cada integrante de la familia, la sensibilidad, gustos, preocupaciones e ilusiones de cada uno. Y de nueva cuenta, en esos relatos salta el orgullo por lo que son y lo que tienen en la propia unidad de producción, como encuentran motivos y espacios de recreo y diversión en su propio entorno, combinando las añoranzas y los sueños de cada persona; pero, además dejan ver el conocimiento empírico acumulado con los años en cada individuo sobre sus cultivos y crianzas pecuarias, sobre las plagas y remedios. Esas narraciones comparten situaciones simples de la vida que significan de un momento a otro ajustar la programación de tareas y organización de la familia; incluso muestran dinámicas de movilidad humana, cuando comparten momentos de los viajeros, aquellos que viven más allá de las fronteras de nuestro país, permitiendo ver cómo la socioeconomía de nuestros pueblos tradicionales es dinámica, gestando así culturas vivas, en un mundo global.

En general, conocer el sistema de vida de la familia Ruiz Morales fue un placer, por su calidez y plática abierta, por su disposición a compartir detalles de su historia e identidad, así como de lo que poseen y resguardan y también de lo que introducen y prueban para regenerar su unidad de producción. Gracias familia Ruiz Morales por permitirnos conocer parte de su memoria biocultural.



# Memoria biocultural de la Ranchería Potrerillo

(Familia May Valencia. Centla, Tabasco)



# Memoria biocultural de la Ranchería Potrerillo (Familia May Valencia. Centla, Tabasco)

**Elisabeth Casanova-García<sup>1\*</sup>,  
Guadalupe Rodríguez-Galván<sup>2</sup>,  
Patricia Cervantes-Acosta<sup>3</sup>,  
Jorge Quiroz-Valiente<sup>1</sup>,  
Antonio Hernández<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Universidad Popular de la Chontalpa

<sup>2</sup> Universidad Autónoma de Chiapas

<sup>3</sup> Universidad Veracruzana

\*afgha@hotmail.com

## Introducción

Los May Valencia, de la ranchería El Potrerillo, perteneciente al municipio de Centla en Tabasco, conforman una familia de tipo extenso de ocho integrantes, descendiente del grupo chontal maya, encabezada por Don Antonio May May (48 años de edad) y Doña Olga Valencia Valencia (42 años), quienes comparten su sistema de vida con Doña Eligia May (68 años), mamá de Don Antonio, sus hijas Ely Yoni (20 años) y Leni Josefa (13 años), así como con María Estela (30 años), Tania Vega (27 años) y Esteban Santiago May Vega (7 años), hermana, cuñada y sobrino de Don Antonio, respectivamente.

Doña Eligia es hablante de lengua chontal, misma que entienden Don Antonio y Doña Olga, pero en general la familia se comunica principalmente en español; sus integrantes se dedican a las labores agropecuarias, combinando con las actividades de cuidados a la familia y algunas opciones de comercio de pequeña escala, como es la venta de pollo destazado y la elaboración de pasteles.

Los May Valencia se consideran católicos y se apegan a las tradiciones relacionadas, participando en la iglesia en tareas vinculadas a las festividades; igualmente se interesan en actividades tradicionales de su comunidad, no necesariamente ligadas a la religión, como lo es el Teatro Comunitario.

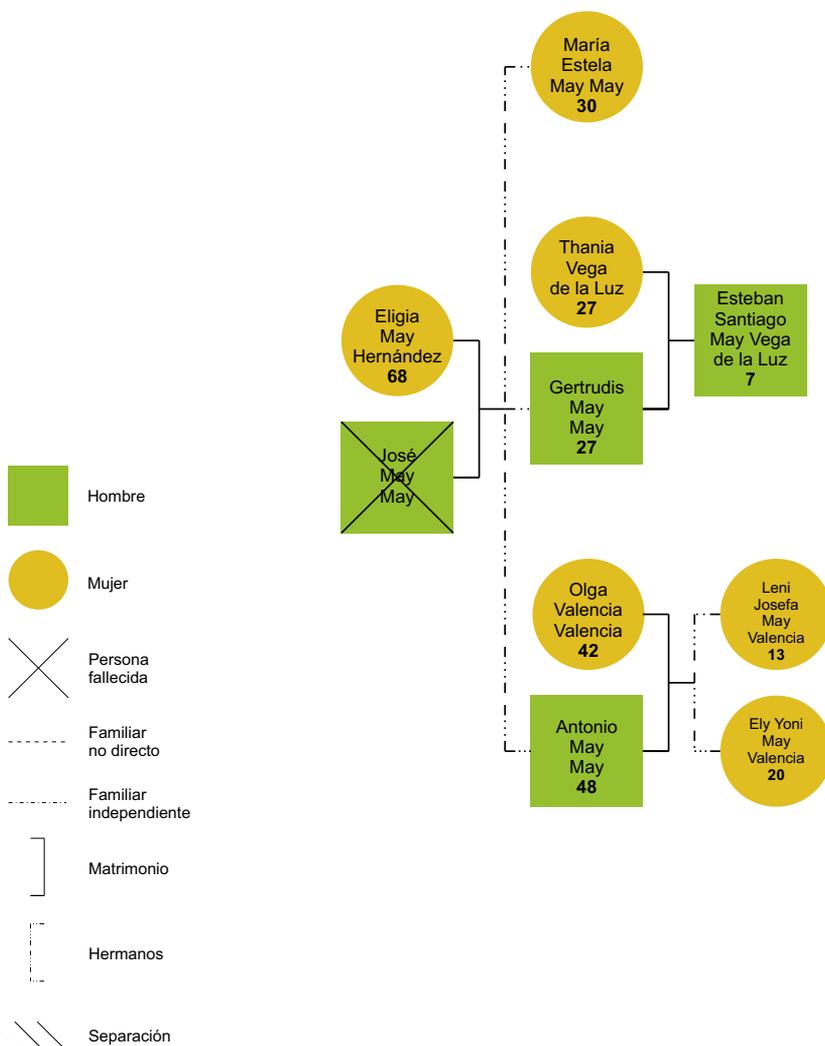
Ellos se mostraron orgullosos de su sistema de vida rural y en especial presumieron la diversidad de su traspatio, el fresco paisaje que les brinda y los beneficios materiales e inmateriales derivados de éste; se caracterizaron por su disposición a compartir su conocimiento, espacios y productos y mantuvieron una actitud alegre permanentemente.

Al ser una familia principalmente compuesta por mujeres, muchas de las tareas del hogar se ven repartidas entre ellas y se aprecia buena organización y mantenimiento de la casa y el traspatio; aunque se perciben roles de género tradicionales definidos, la familia está abierta al apoyo y colaboración sin distinción marcada en el sentido de género.

Los May Valencia viven en una zona aledaña a cuerpos de agua y complementan la producción de su traspatio con productos de la pesca y recolección; eventualmente realizan labores con ganado mayor, pero en otro espacio, no circundante a la casa.

# Familiograma

## May Valencia



# Transecto por el traspatio familiar

## Introducción

Este ejercicio metodológico tuvo como objetivo, que la familia May Valencia reconociera los patrimonios de su traspatio o parcela. En este caso participaron siete integrantes de la familia, Antonio May May de 48 años, Eligia May Hernández de 68 años, Esteban Santiago May de Vega de la Luz de 7 años, Leni Josefa May Valencia de 13 años, Litzzy May Vega de 2 años, Olga Valencia de 42 años y Thania Vega de la Luz de 27 años y dos integrantes fue observadores ya que refirieron estar trabajando en su negocio local.

El desarrollo del ejercicio implicó la organización del equipo de trabajo, de modo tal que las personas que lo integraron tomaron la responsabilidad de diferentes funciones, como fue el caso del responsable del material fotográfico, quien pidió permiso a la familia para tomar fotos y video mientras se desarrolla el ejercicio.

Este ejercicio se basa en la herramienta participativa denominada transecto. Un integrante del equipo reunió a la familia en un punto de la unidad de producción familiar y explicó el objetivo de este ejercicio; indicó que se haría una caminata, procurando atravesar en diagonal el traspatio. Explicó que debían poner mucha atención a lo que observaban durante la caminata porque después, cada persona dibujaría lo que vio en unos papelógrafos que se tenían preparados. Detalló que

se disponía hasta 90 minutos para hacer la caminata y reiteró que el recorrido se hace en grupo familiar, pero los dibujos serían individuales.

Al concluir la caminata y retornar al punto de partida, se indicó a la familia que disponían de hasta 60 minutos para plasmar en su dibujo el traspatio, incluyendo todo lo que recordaran del transecto y se pidió que anotaran con nombres locales los recursos que observaron, como animales, plantas, instalaciones, herramientas y otros elementos importantes para ellos.

Las personas del equipo que estuvieron como apoyo, se mantuvieron atentas a cualquier auxilio que pidiera cualquier persona de la familia durante la caminata o el tiempo de dibujo; igualmente auxiliaron al responsable del ejercicio y repartieron botellas de agua al regresar, luego distribuyeron los papeles y colocaron al centro de la mesa un bote con crayolas y lápices de colores.

También repartieron aguas y sándwiches, mientras las personas dibujaban. Mientras la familia dibujaba, el responsable del ejercicio se acercaba a cada persona para alentarle y transcurrido el tiempo establecido, anunció que se recogerían los dibujos.

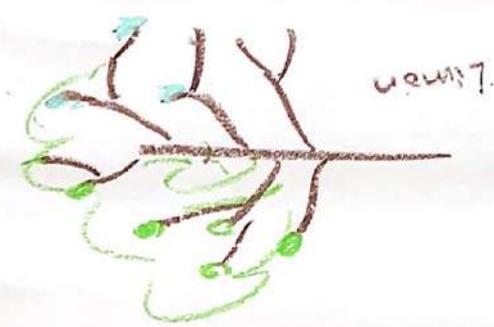
El cierre del ejercicio se hizo con una breve retroalimentación de cada integrante de la familia sobre lo contenido en los dibujos y los recursos tangibles e intangibles que ahí se plasmaron y su valor en relación a la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida.

Antonio May May  
AÑO 48



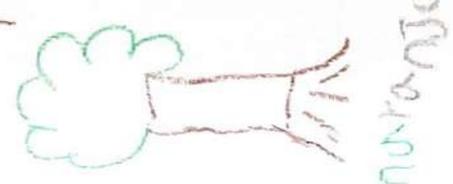
Antonio May May; hombre, 48 años

Eligia May Hernández  
82 años



Eligia May Hernández; mujer, 68 años

Esteban Santiago  
may vega de la luz



naranja



coco



tinto



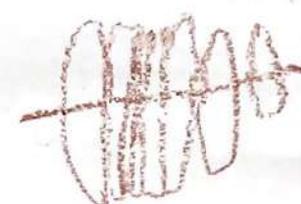
mángo



perito



Savilla



leña



maíz



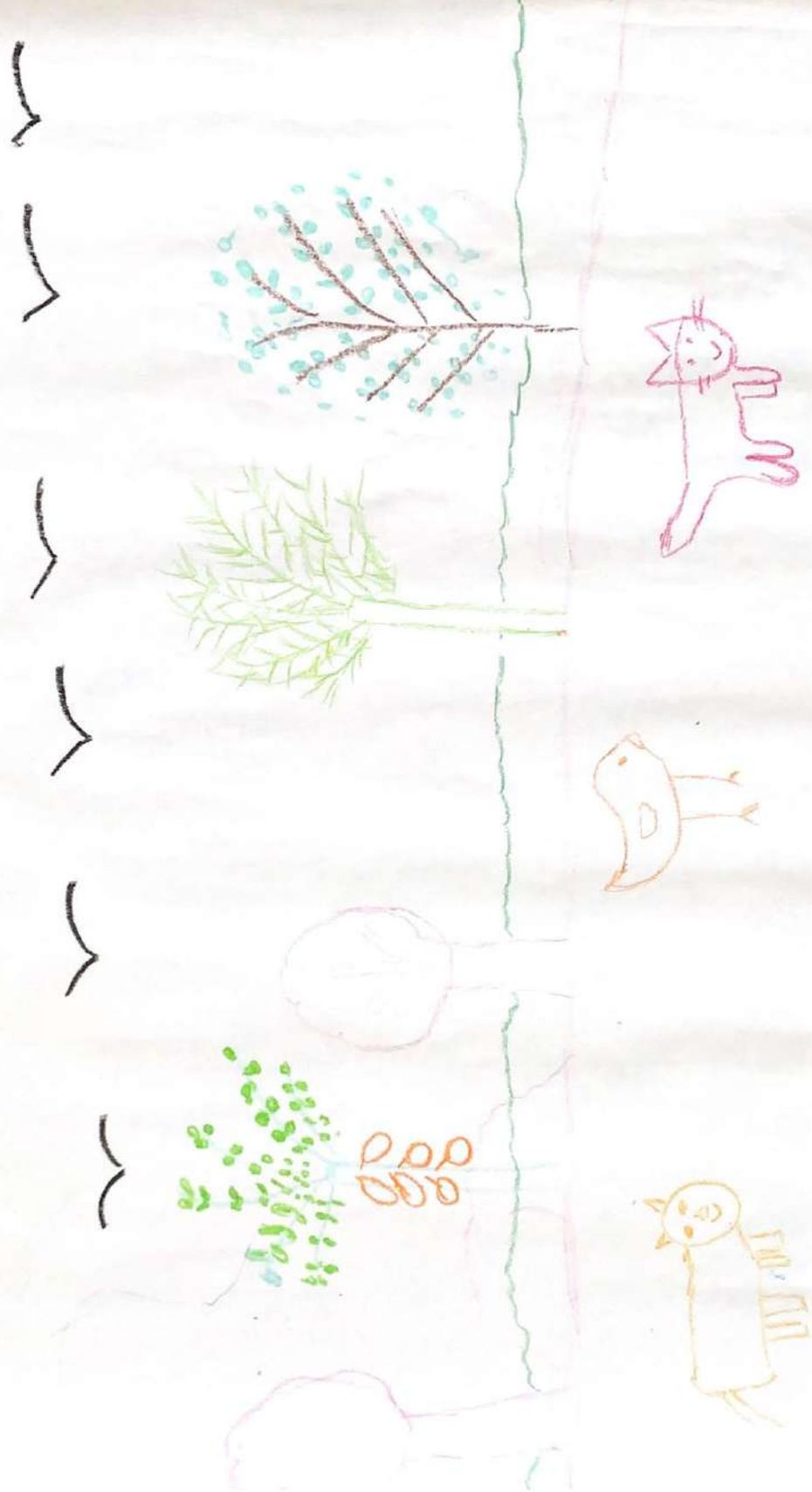
gusto



Sirgvela

Esteban Santiago May Vega de la Luz; hombre, 7 años

Leni Josefa May Valencia edad: 13



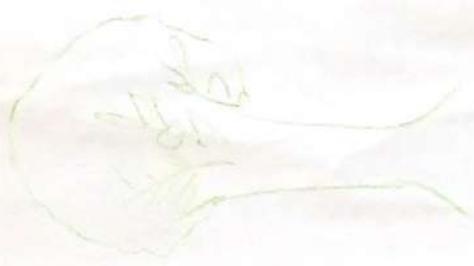
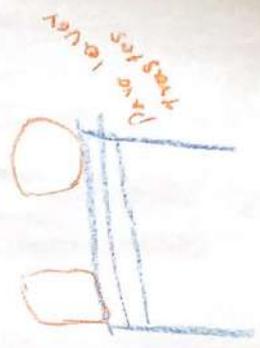
Leni Josefa May Valencia; mujer, 13 años



Litzzy May Vega  
2 años 9 meses

Litzzy May Vega de la Luz; mujer, 2 años y 9 meses

Olga Lidia Valencia V. 42



Olga Valencia Valencia; mujer, 42 años

Thania Vega de la Luz 27



Thania Vega de la Luz; mujer, 27 años

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

El transecto realizado en el traspatio de la familia May Valencia fue representado por el dibujo de cada uno de los integrantes, que participaron en esta actividad. Entre ellos siete fueron mujeres desde 2 a 68 años, y dos hombres de 7 y 48 años de edad. Entre todos los miembros conjugaron una diversidad de componentes, donde destacaron imágenes que asemejan plantas, animales, conjunto de objetos de infraestructura, elementos de paisaje, recursos, materiales o bienes, así como formas sin una definición concreta realizado por los niños de menor edad.

Las plantas fueron los elementos más representados en el traspatio, en este caso se observa una diversidad de árboles frutales que se representan como la papaya, ciruela, limón, naranja, coco y mango; además, grafican un “tinto” árbol muy utilizado para la leña que se muestra como un recurso importante de la familia. Así como también muestran una gran variedad de plantas cultivadas, típicas de la zona y bien representadas en las comidas típicas de la región; entre éstas, la yuca, camote, sandía, maíz, plátano, y chile. También otras hierbas que son parte de estos espacios y la vida cotidiana como plantas con flores, sábila albahaca y maguey. Los animales también figuran como elementos representativos, destacan los pollitos, el guajolote y los cerdos como el componente productivo; el perro y el gato como acompañantes de la familia, y las aves volando como un elemento que representa la fauna local que la familia aprecia como parte de su contexto ambiental.

La familia May Valencia destaca pocas estructuras vistas como parte de la infraestructura del traspatio, sólo figura una casita; por otro lado, Olga de 42 años muestra partes de la cocina de la familia, donde incluye piezas importantes de su cultura alimentaria demostrando la importancia de su trabajo en el traspatio. En tal sentido, las mujeres May Valencia muestran mayor diversidad de elementos que representan al traspatio, aunque para el hombre de la familia es evidente que este espacio es un ambiente muy productivo y es base fundamental para satisfacer las necesidades básicas de la familia, ya que muestran claramente variadas plantas de interés en su alimentación.

El transecto del traspatio representado en las ilustraciones de la familia May Valencia en Centla, muestra su importancia en el ámbito de las actividades cotidianas para su beneficio alimenticio principalmente, y valora estas formas como parte de los componentes natural, económico, físico y sociocultural que forman el patrimonio de la familia.

Lo anterior, aunado a la vocación productiva de las zonas tropicales, les provee de muchas y variadas especies vegetales. Los May Valencia, se sienten orgullosos de la variedad de plantas que poseen y les dan un valor importante en sus hábitos alimenticios, con frecuencia se refieren a su producción como más saludable, más sabrosa y más natural.





Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto

# Calendario de festividades y comidas asociadas

## Introducción

El objetivo de este calendario fue identificar las fiestas de mayor importancia para los integrantes de la familia May Valencia, El responsable del ejercicio explicó que la intención era identificar las fiestas locales que se vinculan con el traspatio y que suceden a lo largo del año, procurando observar las fechas de festejo, quiénes participan, qué se utiliza de la UPF y los vínculos sociales y culturales de tales festejos.

La persona responsable de capturar el material fotográfico pidió permiso a la familia para tomar fotografías y otorgada esa licencia el responsable del ejercicio entregó a cada integrante de la familia una tarjeta tamaño media carta y al centro se colocó el bote de crayolas y lápices; les pidió que indicaran en la tarjeta la fiesta más importante para el o ella, refiriendo el nombre de la celebración, la fecha, cómo se celebraba y la comida que se preparaba para ese evento; explicó también que las tarjetas podían llenarse con texto o dibujos. Se promovió con la familia el análisis de las fiestas tradicionalmente, se lanzaron preguntas sobre los festejos, razón, tradiciones implicadas, rituales, insumos, comidas, historias, participantes, invitados, cooperaciones.

Al terminar la primera tarjeta, los integrantes de la familia devolvieron al facilitador del ejercicio, quien les entregó una segunda tarjeta y pidió que registraran el mismo tipo de información sobre su segunda fiesta más importante. Se recogieron las segundas tarjetas y se entregó una tercera tarjeta solicitando el mismo procedimiento y al concluir la tercera ronda se pegó en la pared un lienzo de papel que ya contenía una matriz del calendario, conformada por 12 columnas referentes a cada mes. De forma conjunta, familia y equipo de trabajo, pegaron cada tarjeta en el mes de celebración correspondiente, por lo que la familia pudo apreciar los meses de más festejos, así como coincidencias de festividades importantes para varios de sus integrantes.

Para la conclusión de este ejercicio se pidió una breve retroalimentación de los integrantes de la familia sobre el valor de la información recogida, relacionadas con sus tradiciones, la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida.

En el ejercicio del calendario de festividades participaron seis integrantes de la familia de forma activa, Antonio May May de 48 años, Eligia May Hernández de 68 años, Esteban Santiago May de Vega de la Luz de 7 años, Leni Josefa May Valencia de 13 años, Olga Valencia de 42 años y Thania Vega de la Luz de 27 años; un integrante se mantuvo como observador.

## Calendario de fiestas y comidas asociadas

Mes	Fiestas	Comidas Tradicionales
<b>Enero</b>		
<b>Febrero</b>	24 de febrero cumpleaños de María Estela May May que se celebra en familia.	
<b>Marzo</b>		
<b>Abril</b>	30 de abril día del niño, lo celebran con dulces.	
<b>Mayo</b>	5 de mayo comienzan las fiestas en la iglesia de la virgen de Fátima. 8 de mayo día de San Miguel. 10 de mayo Día de las Madres, celebración en familia con pasteles y regalos, se celebra la vida de las madres. 13 de mayo fiesta en la iglesia de la virgen de Fátima, se celebra con misa rezando el rosario, marimba, tambores y cohetes.	
<b>Junio</b>	13 de junio día de San Antonio, fiestas en la iglesia, con cohetes y misa, se celebra el santo de su hijo Antonio.	Pavo, pollo, mole, tamales, barbacoa, pozole, tacos, empanadas y tamales.
<b>Julio</b>	22 de julio cumpleaños de Esteban Santiago May Vega, se festeja con regalos, piñatas y pastel.	Pollo, pavo y tamales.
<b>Agosto</b>		
<b>Septiembre</b>		
<b>Octubre</b>	5 de octubre cumpleaños de José.	
<b>Noviembre</b>	1 y 2 de noviembre Día de Muertos se coloca el altar de muertos para su esposo e hijo y se hace un rezo.	El día 1 de noviembre se coloca dulce pan y refresco. El día 2 de noviembre se coloca uliche, tamal, pescado, caldo y pozol.
<b>Diciembre</b>	23 de diciembre cumpleaños de Thania Vega de la Luz. 24 de diciembre se hace una pequeña comida y van a la iglesia a hacer culto por la Navidad. 25 de diciembre navidad, se celebra en la iglesia y con tronadores y chispitas.	Mole barbacoa y escabeche

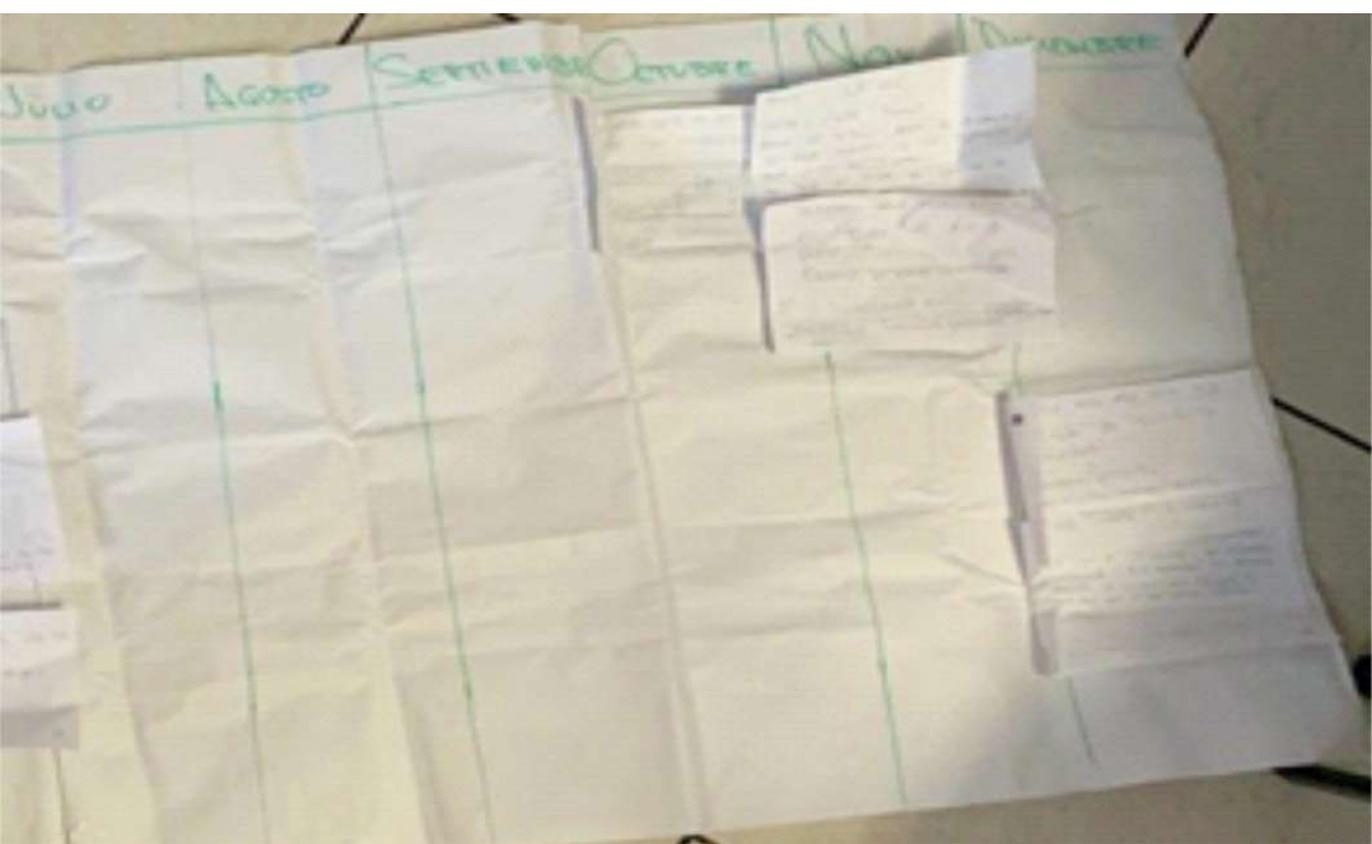
## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

En el norte del estado de Tabasco en la comunidad Potrerillo, trabajamos con la familia May con la cual recabamos información de los festejos y celebraciones que a continuación se mencionan.

Los días de festejo familiar son los cumpleaños de cada integrante de la familia, y se realizan fiestas patronales a partir del mes de mayo, así el día 5 dan inicio las festividades de la virgen de Fátima, las cuales concluyen el 13 de mayo, para el día 13 de junio se celebra el día de San Antonio, luego para la festividad de Todos Santos o Día de Muertos, se festeja los días 1 y 2 de noviembre y se concluyen las festividades patronales el día 24 de diciembre.

Las celebraciones se realizan preparando comidas como mole de pavo o de pollo, uliche, pescado, tamales, barbacoa, pozole, tacos, empanadas, escabeche. Las bebidas para acompañar los festejos son pozol, atoles y refrescos.

La comida es una parte muy importante de las celebraciones tanto sociales como litúrgicas, la familia May Valencia asocia estos festejos con la abundancia, ya que celebrar a un santo es una manera de agradecer los favores y bendiciones obtenidos e igualmente la oportunidad de pedirle nuevas bendiciones para la familia y la comunidad.

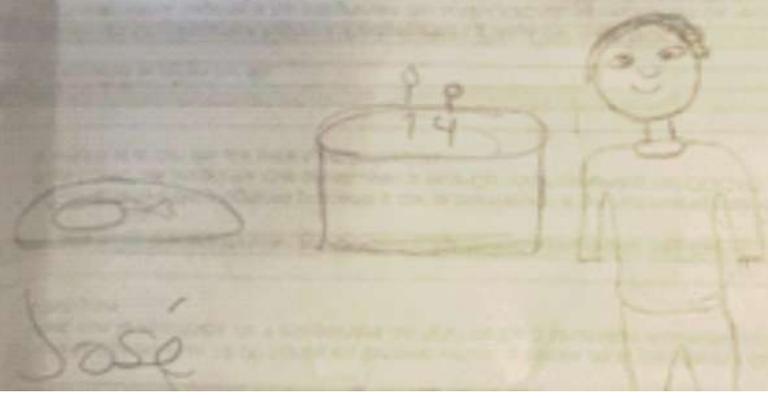


Registro fotográfico; calendario

# MEMORIA OCTUBRE

Comienzo el 5 de octubre

Comamos las mañanitas.



José

# MEMORIA OCTUBRE | Noviembre

Flujo 1, 2/Nov

Calle, ulche, formal

Pone el altar en el espacio y se lea difuntos y un momento que más de 1 mes se hace un rezar a la Virgen que sea con sus rezos

Antonio...  
El día de los difuntos

Resno, se hace op...

- 1º Diferencias por...
- 2º Oficio, formal para...

Registro fotográfico; calendario

# Las comidas de mi familia

## Introducción

El objetivo de este ejercicio era que la familia compartiera información importante sobre las comidas tradicionales que elabora con insumos de su parcela o traspatio y que permiten celebrar algún motivo local. Como en los ejercicios anteriores, la persona responsable de fotografía pidió permiso para tomar fotos y video mientras se desarrollaba el ejercicio. La persona facilitadora del ejercicio les mencionó que la intención era que cada persona eligiera un platillo que la familia preparara, podía ser un plato de fiesta o comida de diario, pero el requisito era que a la persona le gustara mucho esa comida; explicó que entregaría un formato de receta que se llevaba preparado, con varios apartados y preguntas, mismo que detalló, y les indicó que para llenar esa receta no se tenía tiempo limitado a fin de que lo hicieran con tranquilidad.

El equipo de trabajo entregó un formato de receta a cada persona de la familia para esta ocasión participaron siete integrantes de la familia, cinco adultos y dos niños; Antonio May May de 48 años, la señora Eligia May Hernández de 68 años, Olga Valencia de 42 años, Thania Vega de la Luz de 27 años y María May May de 30 años, se le proporcionó ayuda a la abuela Eligia May Hernández de 68 años, así como a los integrantes más pequeños, Esteban Santiago de 7 años y Leni Josefina Valencia de 13 años.



## Uliche de res

Antonio May May; hombre, 48 años

## Uliche de res

**Historia:** Tenemos que tener la carne, lavarla y ponerla a cocer en tina.

**¿Quién lo prepara?** Los invitados.

**¿Quién te enseñó?** Nuestro padre.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Para un rezo.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Maíz - Perejil - Carne de res - Pavo	- Sal	Paleta de madera para mover la comida para que no se me pegue en la tina.

### Preparación

Uliche de res o pavo.

### ¿Cómo se sirve?

En cajete de barro.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es un platillo rico.

“...Es más nutritivo lo que se cría en el campo porque es de pasto natural, no le damos medicina ni producto...”



Mojarra frita, peje caldo

Eligia May Hernández; mujer, 68 años

## Mojarra frita, peje caldo

**Historia:** Siempre se ha comido aquí.

**¿Quién lo prepara?** Mi nuera.

**¿Quién te enseñó?** Así lo aprendimos, desde chiquita.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Cualquier día.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Plátano macho verde	- Sal - Peje - Ajo - Comino - Cebolla - Tomate	- Olla - Cucharón - Cuchillo - Tazón - Parrilla

### Preparación

Ulliche de res o Peje sancochado a la parrilla se corte en postas y se incorpora al caldo, si lo requieren espeso se agrega masa.

### ¿Cómo se sirve?

En taza (tazón), tortilla y chile grano (pizca).

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es rico y no siempre hay.



## Escabeche

Ely Yoni May Valencia; mujer, 20 años

## Escabeche

**Historia:** En mi familia se come desde que tengo uso de razón.

**¿Quién lo prepara?** Mi mamá y yo.

**¿Quién te enseñó?** Mi mamá y yo.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Para cualquier ocasión.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo	<ul style="list-style-type: none"><li>- Zanahoria</li><li>- Cebolla blanca</li><li>- Chile en rajas</li><li>- Hoja de laurel</li><li>- Pimienta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olla</li><li>- Cucharón</li><li>- Charolas</li><li>- Cuchillos</li></ul>

### Preparación

Se pone a cocer el pollo, se deshebra los ingredientes, se hacen, la zanahoria y la cebolla se sofríen y se le agregan los demás ingredientes.

### ¿Cómo se sirve?

En platos de vidrio.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque le encuentro un sabor rico.

“...La que se obtiene del traspatio porque no trae muchos conservadores...”



## El tamal

Memoria biocultural del traspatio  
en comunidades de Chiapas y Tabasco

Esteban Santiago May Vega; hombre, 7 años

## El tamal

**Historia:** Cuando hay rezo, de masa colada, de pato, de pollo y de pavo.

**¿Quién lo prepara?** Mi mamá.

**¿Quién te enseñó?** Mi abuela.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Cuando alguien cumple años.

### Ingredientes

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- La hoja - El pollo - La masa - La cebolla - El maíz - El achote - Comino	- El tomate	- La vaporera

### Preparación

Revuelves la masa con achiote y el comino, se despica y lo echas en la charola, se mete a la olla se pone a fuego lento por dos horas.

### ¿Cómo se sirve?

Se sirve en el plato.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque lleva más pollo.

“...Porque lo siembro y no gasto...”



## Mole

María Estela May May; mujer, 30 años

## Mole

**Historia:** Lo comí por primera vez en cumpleaños, lo preparó mi cuñada y cuando se casó mi hermano.

**¿Quién lo prepara?** Mi cuñada lo preparó.

**¿Quién te enseñó?** Mi mamá me enseñó a hacer los trabajos en la cocina.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Para una fiesta se prepara un mole.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Pavo/pollo/pato</li><li>- Tomate</li><li>- Plátano maduro</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- En la tienda se ocupan todos los ingredientes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fidera</li><li>- Olla</li><li>- Cuchara</li><li>- La parrilla</li><li>- Licuadora</li></ul>

### Preparación

Se lleva galleta, tomate, cebolla, chile de color, chile guajillo, ajo, comino y aceite. Se licua la galleta, los ingredientes, el tomate, cebolla, ajo, comino.

### ¿Cómo se sirve?

Se sirve en un plato, se saca la presa en el plato la comida, debe echa un arroz.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es mi favorito, me gusta el mole porque es el platillo favorito de mi mamá también con arroz y con menudencia.

“...Los animales de traspatio son más sabrosos, las gallinas criollas no las comparamos...”



## Puchero de pollo

Olga Valencia Valencia; mujer, 42 años

## Puchero de pollo

**Historia:** Es una comida de costumbre en la familia como a los 12 años lo empecé a preparar.

**¿Quién lo prepara?** Yo lo preparo.

**¿Quién te enseñó?** Mi mamá a los 12 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Es una comida diaria.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo		- Una olla
- La yuca		- Cucharón
- Calabacita	- Cebolla	- Cuchillo
- Plátano verde	- Ajo	- Taza
- Tomate	- Comino	- Cuchara
- Chile verde		
- Cilantro		

### Preparación

Se despluma el pollo, se lava bien con jabón y limón, se pica y se pone en la olla, se le agrega sal y se deja hervir el pollo, después se le pone la yuca el plátano y la calabacita, tomate, cebolla y cilantro.

### ¿Cómo se sirve?

En taza de peltre.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque mi mamá nos preparaba el puchero.  
“...Es mejor lo que se cosecha en el campo...”



## Mole

Thania Vega de la Luz; mujer, 27 años

## Mole

**Historia:** Se prepara cuando se celebra un cumpleaños.

**¿Quién lo prepara?** Mi suegra.

**¿Quién te enseñó?** Mi suegra a los 20 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Para los cumpleaños.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo	- Chile - Tomate - Cebolla - Ajo - Comino - Clavo	- Una cacerola - Cuchara

### Preparación

Se coce el pollo, se pica el tomate y la cebolla, y se sofríe en aceite y se muele y se guisa en una cacerola.

### ¿Cómo se sirve?

En un plato extendido.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque tiene un sabor muy rico.

“...Es mejor el pollo de rancho porque es más sano y su sabor es más rico...”

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

La familia May Valencia está conformada en su mayoría por mujeres, lo que se refleja en la abundancia de detalles a la hora de escribir sus recetas, ya que tradicionalmente esta actividad está vinculada a las mujeres de la familia; también está reflejado en este ejercicio el vínculo cultural de la familia a la cultura originaria *yokot'an* (chontal de Tabasco), ya que los miembros mayores aún utilizan su lengua materna para comunicarse, así como algunos préstamos lingüísticos al español; también se registran las aportaciones culturales que son producto de las migraciones de algunos miembros de la familia.

Muchos de los utensilios que utilizan para la elaboración y consumo de los alimentos son de materiales de la región, elaborados artesanalmente y de uso tradicional, tal es el caso del fogón y los cajetes que las personas registraron en las recetas y otros que aunque no los registraron, fueron observados durante las visitas a la casa de la familia, como son tablas de cocina, piedras para procesar algunos alimentos, jícaras ahumadas y otros elementos provistos por el medio natural y por el traspatio, así como “tecnología adaptada”, producto de la reutilización de materiales y objetos.

Las recetas que refieren los miembros de la familia May Valencia, están en su mayoría relacionadas con alguna celebración, ya sea de tipo social, como son cumpleaños o fiestas y rituales como rezos o festividades religiosas, como el uliche que es un plato casi exclusivo de la celebración de Día de Muertos en las comunidades chontales de Tabasco y que conserva su

nombre en la lengua *yokot'an* (chontal de Tabasco). También refieren platos de la comida cotidiana como son el pescado frito, el escabeche de pollo y el puchero de res. Es destacable que tanto en el discurso, como en el registro, algunos miembros refieren que hay alimentos que escasean, que son de temporada o que no siempre hay debido a la sobreexplotación, variación en las estaciones o deterioro del medio ambiente, como el “*peje*” que es como se le llama al pejelagarto (*Atractosteus tropicus*), una especie que se pesca en los ríos y lagunas aledaños.

En cuanto a los insumos obtenidos del traspatio, es destacable la cantidad de elementos que se mencionan, lo que habla de una región muy abundante en vegetación y una cultura de producción rural arraigada en la familia y los refieren como más saludables, sabrosos y seguros de consumir, ya que ellos mismos se encargan de su cuidado; productos como plátano (*Musa balbisiana*), achiote (*Bixa orellana*), perejil criollo (*Eryngium foetidum*), chile amashito (*Capsicum annuum*), calabaza (*Cucurbita pepo*) y yuca (*Manihot sculenta*) que han estado presentes en la alimentación de los pobladores del estado por muchas generaciones, e incluso se encuentran en los mercados de las zonas urbanas, son referidos por la familia como obtenidos de su traspatio, no obstante que la mayor parte de la proteína de origen animal (carne de res, pollo, pato, pavo) que consumen también proviene del traspatio.



Registro fotográfico; comidas familiares



Registro fotográfico; comidas familiares

# Historias cotidianas

## Introducción

El objetivo de este ejercicio metodológico fue recopilar información sencilla sobre aspectos cotidianos, de interés para cada persona de la familia, vinculada con el traspatio. Para este caso, al final de la primera visita a la familia, un facilitador del equipo de trabajo entregó un sencillo cuaderno y un lápiz a cada integrante de la familia y les pidió que anotaran ahí su nombre y edad, y que cada día escribieran o dibujaran algo que hubieran hecho o sucedido y que les pareciera importante por cualquier razón.

El facilitador explicó a los integrantes de la familia que el cuaderno era personal y no se valía anotar o dibujar en el de otra persona; también les compartió que podían escribir o dibujar con libertad cualquier cosa que hubiera sucedido y consideraran importante. Se les indicó que en 15 días aproximadamente se recogerían los cuadernos para escanearlos o fotografiar y posteriormente se les devolvería.

Es importante mencionar que de todo lo que cada persona registró en su cuaderno, para fines de la memoria biocultural se extrajo sólo aquello que estuviera vinculado de alguna forma al traspatio o sistema de vida familiar y es lo que se presenta a continuación.

Sobre este ejercicio, la familia May Valencia devolvió al equipo de trabajo cuatro cuadernos.

**Antonio May May**  
Hombre, 48 años

01/05/2022

“...Me desperté a las 4:00 a.m. estuve viendo un rato mi celular, después mi esposa se levantó a preparar mi café para irme a trabajar, me fui a ver mi ganado que lo tengo en mi terreno...”

03/05/2022

“...Fui a buscar unos cocos en mi terreno para partarlos y ponerlo a secar, después que terminamos nos fuimos a comer...”

04/05/2022

“...Fui a fumigar las plagas que había en las matitas de sandía y luego fui a ver mis vaquitas, cuando regresé a mi casa descansé un rato, luego me fui a bañar, después mi esposa sirvió la comida...”

05/05/2022

“...Estuve trabajando en mi terreno cuando regresé traje leña y un melón a mi casa, el melón lo comimos ese rato, estaba muy dulce...”

10/05/2022

“...Estuve en mi casa para convivir con mi esposa por el Día de las Madres, comimos tamal de pavo y estuvimos conviviendo con toda la familia...”

13/05/2022

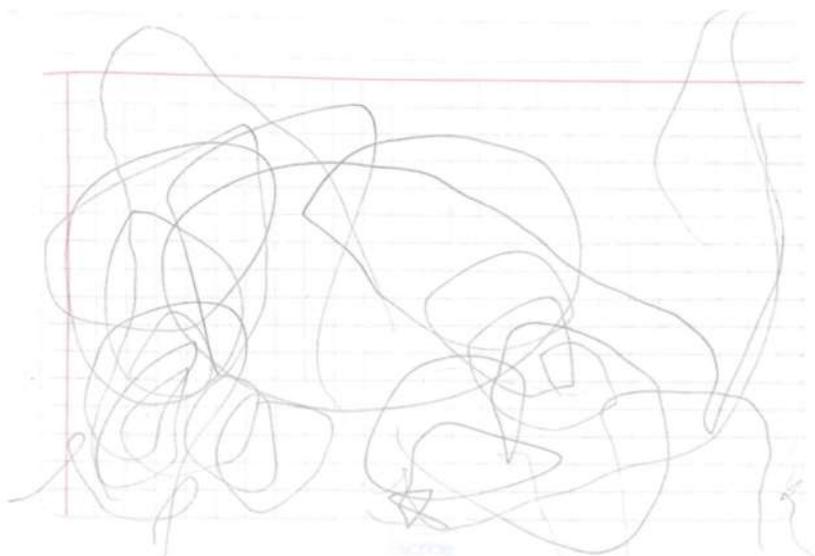
“...Estuve a comprar unas gallinas para hacer tamales ya que me tocaba coordinar en la iglesia, y ahí estuvimos todo el día hasta en la tarde ya que era el último día de la fiesta de la iglesia...”

## Leni Josefa May Valencia

Mujer, 13 años

01/05/2022

“...Me desperté a las 8:00 a.m. y desayuné con mi familia, luego ayudé a mi mamá en los trabajos domésticos, preparamos la comida que fue pescado frito y comimos en familia...”



02/05/2022

“...A las 8:00 a.m. desperté y desayuné con mi mamá y luego fui a lavar los trastes y luego ayudé a lavar el maíz para preparar el pozol, y después ayudé a hacer unos quehaceres de la casa ya que cuando vino mi papá ya estaba listo el pozol para darle que beber...”

**María Estela May May**  
Mujer, 30 años

01/05/2022

“...Me puse a hacer comida en uliche, picamos la comida lo puse a cocer en una olla, le piqué su tomate, cebolla, ajo, comino y le hice sopa de arroz, y me puse a platicar con mi amigo, y me puse a platicar con mi prima en la noche por celular...”

02/05/2022

“...Me puse a lavar ropa en la mañana y de ahí me puse a hacer la comida, el pescado lo escamé, el pescado lo piqué y lo hice en pasta, me puse a freír, le hice una salsa de cebolla con tomate y nos pusimos a comer con mi familia en la mesa, puse tortilla de mano. Nos pusimos a platicar con mi familia, fui a caminar en mi ranchería y a desayunar con mi familia...”

04/05/2022

“...Me puse a vender pollo todo el día, y me puse a hacer comida tortilla y nos pusimos a comer con mi familia, ese día me puse a lavar ropa, porque al día siguiente iba a salir a una reunión en la iglesia porque iban a empezar las fiestas patronales...”

07/05/2022

“...Tuve misa ese día con la familia, todos los días celebración, nos invitaron un vaso de refresco y nos dieron un tamal ese día porque coordinaron los hermanos ese día...”

09/05/2022

“...Me levanté temprano ese día en la mañana y se desayunó, nos pusimos a comer, en la tarde de ese día nos pusimos a aliñar unos pavos para al día siguiente con mi cuñada y una hermana...”

10/05/2022

“...Invitamos para que vinieran a comer ese Día para las Madres, le preparamos unos ricos tamales ese día, vino la mamá de mi cuñada y una hermana, convivimos ese día para festejar el día de las madres, ese día 10 de mayo es un día especial para ellas, convivir en familia, vino mi cuñado con su esposa...”

13/05/2022

“...Este día era el último día de la fiesta patronal, coordinaron dos hermanos, ese día dieron tamal para los hermanos, se les invitó a que se quedaran a convivir un rato, fui a ayudar a mi cuñada porque mi hermano le tocó coordinar ese día estuvo toda la familia...”

14/05/2022

“...Me levanté muy temprano a hacer mi desayuno, me puse a hacer limpieza en mi casa, terminé y me puse a moler y a hacer tortilla hice la comida, ya estando lista la comida nos sentamos a comer con la familia, nos levantamos los trastes para lavarlos y dejar todo en su lugar...”

## Olga Valencia Valencia

### Mujer, 42 años

01/05/2022

“...Me desperté a las 5:00 a.m. a prepararle su café a mi esposo por que se iba a trabajar y le llené su pozol en una botella, después mi esposo se fue a trabajar y encendí el fuego para cocer mi maíz para preparar el pozol, luego me puse a moler el maíz. Después fui a visitar a mi mamá y le llevé pozol, cuando llegué a su casa de mi mamá me dijo que matara un pollo para comerlo en mole, y ahí pasamos un rato conviviendo con mi hermano y a las 5:00 p.m. regresé a mi casa y estuve platicando con mi esposo, luego encerré mis pollos en su gallinero ya en la noche cenamos y nos pusimos a ver la televisión ya después nos fuimos a dormir...”

03/05/2022

“...Me desperté a las 5:00 a.m. para prepararle el desayuno a mi esposo, luego encendí mi fuego para poner a cocer el maíz para cuando mi esposo regrese de su trabajo le dé su pozol. Después me puse a hacer mis deberes del hogar y darle de comer a mis pollos y luego fuimos a preparar la comida para comer. Después en la noche estuvimos platicando con mis hijos y cenamos y nos fuimos a dormir...”

04/05/2022

“...De igual manera me desperté a las 5:00 a.m. para prepararle su café a mi esposo para que se fuera a su trabajo, después cuando vino mi esposo de su trabajo le di de beber su pozol mientras la comida estaba lista, ese día hice pollo en caldo y le preparé una sopa de arroz, después que la comida está lista nos servimos para comer. Ya en la noche cenamos y nos fuimos a dormir...”

05/05/2022

“...Me desperté a las 5:00 a.m. para prepararle el desayuno a mi esposo y le llené su pozol en una botella para que se fuera a trabajar, después fui a acompañar a mi niña al Centro de Salud porque se fue a vacunar, después fui a casa de mi hermana porque era el día de su cumpleaños así que fui con mis hijos a convivir un rato con ella y le preparamos su comida que era pollo estofado, hasta en la tarde vine y platicué con mi esposo, y luego ya en la noche nos fuimos a dormir...”

09/05/2022

“...Como de costumbre me desperté y le preparé su café a mi esposo para que se fuera a trabajar, ya en la tarde nos pusimos a aliñar unos pavos...”

10/05/2022

“...Preparé unos tamalitos de masa colada de presa de pavo, para festejar el Día de las Madres estuvo mi mamá y mi hermana para convivir un rato, después en la tarde nos fuimos a la iglesia...”

12/05/2022

“...Hubo enrama en la iglesia y ya estuvimos, preparamos pozol y dulce para darles a las personas que iban llegando en la iglesia, después hubo misa...”

13/05/2022

“...Estuve en casa de una compañera a preparar unos tamales para la iglesia porque ese día nos tocaba coordinar en la iglesia, después fuimos a la iglesia ya que todo estaba preparado para escuchar la misa, ese era el último día de la fiesta en la iglesia estuvo muy bonito...”

16/05/2022

“...Maté un pavo para hacer mole ya que mi cuñado y mi cuñada estuvieron a visitar a mi suegra, estuvimos conviviendo un rato, luego en la tarde se fueron...”

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las historias cotidianas

Las historias cotidianas, a menudo explican la dinámica familiar dentro y fuera de la casa. Estas escenas de una vida sencilla y tranquila están asociadas a un fuerte sentido del compromiso de la familia como proveedora de bienes materiales e inmateriales, pero también como una organización de la que todos son parte y responsables.

A medida que las nuevas generaciones van creciendo van aprendiendo estas estructuras y las van reproduciendo en contextos actualizados, pero en la mayoría de los casos, conservan la esencia tradicional.

Estas historias reflejan roles de género marcados y asumidos en el caso de las personas ancianas y adultas, pero en las generaciones infantiles y adolescentes se perciben algunos cambios que se pueden llamar evolutivos; seguramente producto del crecimiento económico de la familia, el acceso a la educación escolar, a la tecnología y la modernidad.

También estas historias cuentan las relaciones familiares y de manera muy especial aquellas con el medio natural, ya que muchas de ellas relatan el cultivo, el cuidado y el

aprovechamiento de los recursos naturales que brinda el medio o que ellos sostienen en su diseño productivo.

En cuanto a las rutinas de las personas que viven en zonas rurales, este ejercicio da cuenta de los horarios tan diferentes a los de los entornos urbanos, ya que en este caso, se valoran las primeras horas del día, porque las temperaturas son más bajas y permiten hacer los trabajos más cómodamente o con menor esfuerzo físico, pero también porque estos horarios están relacionados con los de los animales que mantienen en su traspatio y con algunas particularidades de las plantas.



Registro fotográfico; historias cotidianas

Martes 3 de Mayo 2022

Me desperté a las 5:00 am Para preparar el desayuno a mi esposo, luego encendí mi Fuego Para poner a cocer el maíz Para cuando mi esposo regresé de su trabajo le di de su Puzol.

Después me fise a hacer mis deberes del hogar.

y date de cocer a mis papas, y luego fuimos a preparar la comida para comer.

Después en la noche estuvimos platicando con mis hijas y cenamos y nos fuimos a dormir.

Scribble

Miércoles 4 de Mayo 2022

Desigual mañana Me desperté a las 5:00 am Para preparar su café a mi esposa Para que se fuera a su trabajo.

Después cuando vino mi esposo de su trabajo le di de beber su Puzol.

Mientras la comida estaba lista es hora de hacer la olla en caldo y preparar una Sopa de arroz.

Después que la comida está lista nos servimos para comer y en la noche cenamos y nos fuimos a dormir.

Registro fotográfico; historias cotidianas

# Glosario

## La Ranchería Potrerillo

**Achiote:** Adobo elaborado a base de las semillas de una planta común en la región (*Bixa orellana*) y otras especias con la que se forma una pasta para condimentar los alimentos.

**Aliñar:** Aderezar.

**Cajete:** Cuenco o cazuela de barro honda, gruesa, semiesférica, utilizada para servir agua o sopas.

**Charolas:** Recipientes donde se coloca la comida.

**Chile grano:** Es un chile redondo común de la región. Se le puede llamar así al chile amashito (*Capsicum annuum* L.) que es casi redondito.

**Despicar:** Deshebrar la carne de res, pollo o pescado. Sinónimo de desmenuzar.

**Desplumar:** Limpiar de plumas un ave que será condimentada y cocinada posteriormente.

**Enrama en la iglesia:** Adornos que se elaboran con plantas, productos y utensilios locales para las fiestas patronales.

**Escabeche:** Modo de preparación en base principalmente a vinagre, que suele incluir verduras como cebolla, zanahoria y algún tipo de chile.

**Fridera:** Utensilio donde se fríe la comida.

**Galleta para mole:** Galleta a base de agua, harina y sal, conocida como galleta de soda, tradicional en Tabasco, que se utiliza para espesar salsas.

**Masa colada:** Se llama así a la masa que se utiliza para hacer tamales, la cual se diluye en agua y se cuela en un colador o cedazo de cocina para quitar las partículas más grandes. Estos tamales suelen tener una textura muy suave y gelatinosa.

**Menudencia:** Vísceras.

**Paleta de madera:** Espátula que se utiliza para mezclar o mover guisos como moles o carnitas de cerdo, especialmente cuando se elaboran en grandes cazuelas de porciones exageradas.

**Peje caldo:** Se le llama así a la preparación que incluye pescado en un caldo, generalmente claro, con poco guiso.

**Peltre:** Material usado en utensilios de cocina.

**Postas:** Tipo de corte.

**Pozol:** Bebida tradicional a base de maíz y cacao, consumida comúnmente en el estado de Chiapas y Tabasco.

**Presa de pavo:** Pieza o corte de guajolote.

**Puchero de pollo:** Caldo de pollo.

**Rezo:** Celebración religiosa.

**Sancochar:** Hervir en agua.

**Sofreir:** Freír ligeramente algunos ingredientes; es común usar este término con cebolla, ajo y algún tipo de chile.

**Tamular:** Martajar o machacar un alimento.

**Tina:** Recipiente hondo de cocina, de tamaño grande.

**Tomate:** Sinónimo de jitomate (*Solanum lycopersicum*).

**Uliche:** Guiso de gallina o guajolote en el cual el caldo se espesa con masa de maíz.

**Yuca:** Tubérculo o raíz utilizado en la cocina (*Manihot esculenta*).

# Reflexiones generales

## Familia May Valencia

La memoria biocultural de la familia May Valencia permite adquirir una perspectiva horizontal, en cuanto a sus miembros, su pasado, su presente y también da la oportunidad de proyectar algunos aspectos en el futuro. El estudio de la información, pero sobre todo el registro de la misma, son elementos importantes de referencia de largo trazo, develan los límites y las potencialidades de las familias, a la vez que ofrecen datos sobre su economía y organización social.

La Familia May Valencia cuenta sólo con hijas, las cuales reciben instrucción académica de acuerdo a sus etapas y en general tienen conocimiento de la organización del espacio productivo, sin embargo la permanencia del traspatio se ve comprometida por varios aspectos, como la atomización del espacio por herencia de sucesión o bien el abandono de la casa al momento del matrimonio.

Estas reflexiones, podrían ser parte de decisiones mejor organizadas y planeadas, ya que la información plasmada en esta memoria permite el panorama actual, el histograma y algunas proyecciones del futuro, como se comentaba en el párrafo anterior.

Se puede decir que esta memoria es una aportación académica de identificación, registro y colaboración, ya que la metodología es fácilmente asimilable por los miembros de la familia y así mismo se puede repetir por cada nueva familia con fines de preservación de la memoria, pero también como plan de vida.



# Memoria biocultural de La Nueva Esperanza

(Familia Vázquez Flores. Mapastepec, Chiapas)



# Memoria biocultural de La Nueva Esperanza (Familia Vázquez Flores. Mapastepec Chiapas)

**Lourdes Zaragoza-Martínez<sup>1\*</sup>,  
Francisco Vázquez-Ramírez<sup>2-3</sup>,  
Rafael Ruiz-Echeverría<sup>3</sup>,  
Martín Plascencia-González<sup>1</sup>,  
Fernando Grajeda-Zabaleta<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Universidad Autónoma de Chiapas

<sup>2</sup> Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Sustentabilidad, UNACH

<sup>3</sup> Comité Estatal de Sanidad Acuícola de Chiapas AC

\*[maria.zaragoza@unach.mx](mailto:maria.zaragoza@unach.mx)

## Introducción

La familia Vázquez Flores del ejido La Nueva Esperanza del municipio de Mapastepec, Chiapas, se conforma por cinco integrantes, encabezados por Don Santiago Vázquez López (47 años de edad) y Doña Azucena Flores Pérez (45 años); ellos comparten la responsabilidad de diversas labores agropecuarias en la unidad productiva especializada en la acuicultura, particularmente en la producción de alevines de tilapia, con sus hijos José Eduardo (27 años), Luis Alberto (24 años) y Santiago (19 años). Así mismo, la familia tiene especial aprecio y acoge como sobrino a Yair Pérez Morales (12 años), un niño vecino que colabora y comparte tiempo y actividades con ellos.

Los Vázquez Flores complementan su vida cotidiana con un vínculo muy cercano con los padres de Don Santiago, quienes viven en la misma localidad, aunque se dedican a su propia unidad de producción, compartiendo normalmente tiempo y convivencia, pero en especial para cualquier día de festejo; Don Santiago expresa en todo momento su amor, respeto y compromiso con su familia y con sus padres.

Esta familia es oriunda de La Nueva Esperanza, a excepción de Doña Azucena quien llegó de adolescente a la región Soconusco de Chiapas, desde su natal Honduras. Don Santiago menciona que cuando la conoció admiró su dedicación y compromiso y con ella ha fundado la unidad productiva que les ha permitido que todos sus hijos tengan la oportunidad de estudiar, tres de ellos ya egresados de la universidad de carreras relacionadas a su labor productiva.

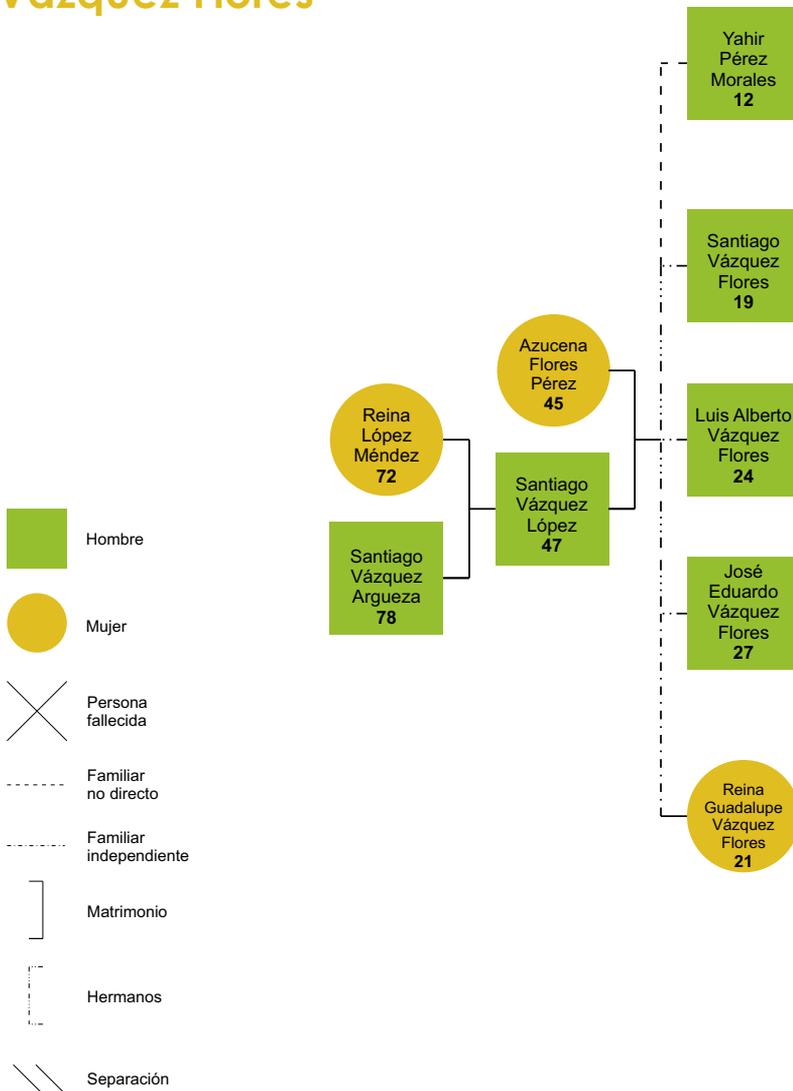
Los Vázquez Flores son un ejemplo de organización y emprendimiento colaborativo familiar ya que, no obstante que el eje de producción es la acuicultura, los hijos de Don Santiago han impulsado la ganadería bovina, la producción de mango y un vivero con especies frutales y maderables. Por su parte, Doña Azucena cría sus gallinas de traspatio, además dos días a la semana atiende un pequeño negocio de antojitos, propiedad de su suegra, quien le permite que elabore y venda empanadas ese par de días cuando la suegra descansa, y ella aporta ingresos a su familia.

Igualmente se destaca que Don Santiago es reconocido en su comunidad y sitios aledaños ya que él apoya a sus vecinos interesados en aprender sobre acuicultura con capacitaciones y cualquier forma a su alcance. Se trata de una familia unida, que aprovecha la experiencia y saberes de Don Santiago papá y Don Santiago abuelo, así como los conocimientos técnico-académicos de sus hijos y la intuición y personalidad activa de Doña Azucena.

Durante las actividades de este proyecto, la familia Vázquez Flores mostró interés por compartir con otras familias campesinas su sistema de vida y pidió aprender sobre los patrimonios de otras unidades de producción y modos de vida.

# Familiograma

## Vázquez Flores



# Transecto por el traspatio familiar

## Introducción

Este ejercicio metodológico tuvo como objetivo, que la familia Vázquez Flores reconociera los patrimonios de su traspatio o parcela. En este caso participaron cinco integrantes de la familia, Don Santiago Vázquez López, de 47 años, Sra. Azucena Flores Pérez, de 45 años, José Eduardo Vázquez Flores, de 27 años, Santiago Vázquez Flores, de 19 años y Yahir Pérez, de 12 años, y tres fueron observadores; dos personas más se sumaron poco después, Don Santiago Argueza, de 78 años y Luis Alberto Vázquez, de 24 años. Se identificó que el integrante más pequeño de la familia, Yahir de 12 años, tenía problemas para entender las indicaciones de la dinámica por lo que se le proporcionó ayuda permanente con el apoyo de un integrante del equipo.

El desarrollo del ejercicio implicó la organización del equipo de trabajo, de modo tal que las personas que lo integraron tomaron la responsabilidad de diferentes funciones, como fue el caso del responsable del material fotográfico, quien pidió permiso a la familia para tomar fotos y video durante el ejercicio.

Este ejercicio se basa en la herramienta participativa denominada transecto. Un integrante del equipo reunió a la familia en un punto de la unidad de producción familiar y explicó el objetivo de este ejercicio; indicó que se haría una caminata, procurando atravesar en diagonal el traspatio. Explicó que debían poner

mucha atención a lo que observaban durante la caminata porque después, cada persona dibujaría lo que vio en unos papelógrafos que se tenían preparados. Detalló que se disponía hasta 90 minutos para hacer la caminata y reiteró que la caminata se hace en grupo familiar, pero los dibujos serían individuales.

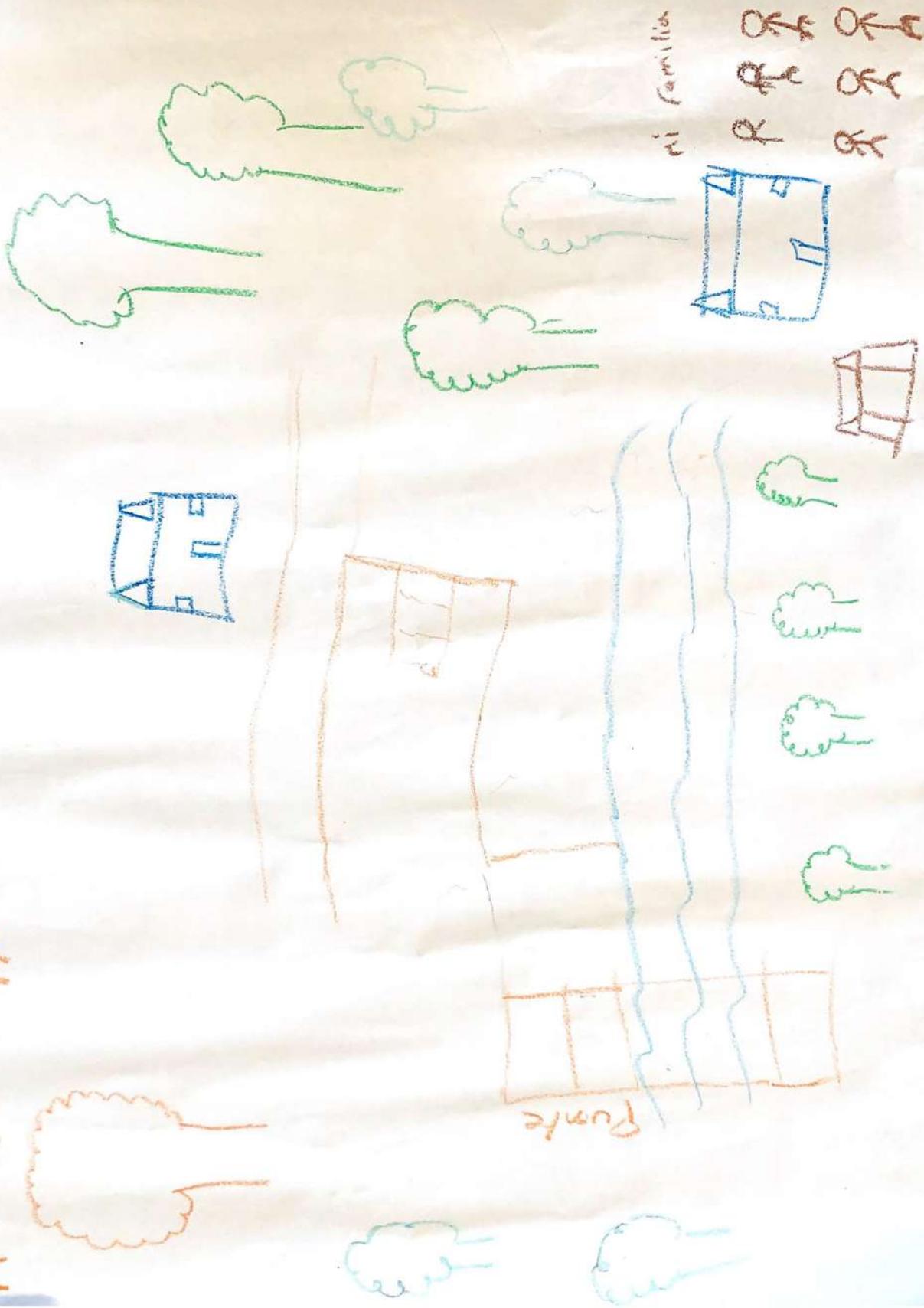
Al concluir la caminata y retornar al punto de partida, se indicó a la familia que disponían de hasta 60 minutos para plasmar en su dibujo el traspatio, incluyendo todo lo que recordaran del transecto y se pidió que anotaran con nombres locales los recursos que observaron, como animales, plantas, instalaciones, herramientas y cualquier elemento importante para ellos.

Las personas del equipo que estuvieron como apoyo, se mantuvieron atentas a cualquier auxilio que requiera cualquier persona de la familia durante la caminata o el tiempo de dibujo; igualmente auxiliaron al responsable del ejercicio y repartieron botellas de agua al regresar, luego distribuyeron los papelógrafos y colocaron al centro de la mesa un bote con crayolas y lápices de colores.

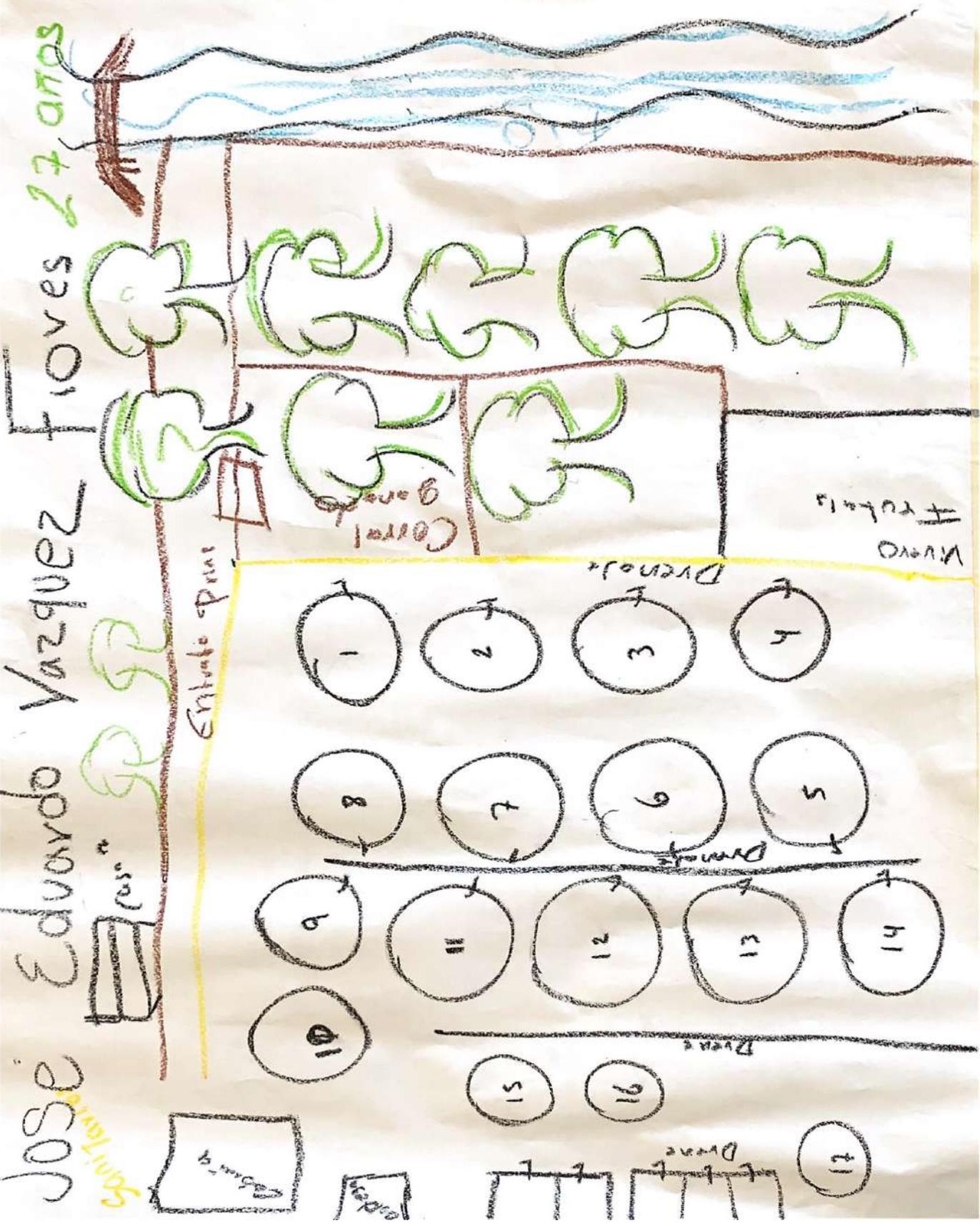
También se repartieron tortas mientras las personas dibujan. Al mismo tiempo, el responsable del ejercicio se acercaba a cada persona para alentarle y transcurrido el tiempo establecido, anunció que se recogerían los dibujos.

El cierre del ejercicio se hizo con una breve retroalimentación de cada integrante de la familia sobre lo contenido en los dibujos y los recursos tangibles e intangibles que ahí se plasmaron y su valor en relación a la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida.

AZUCENA FLORES PÉREZ 45 AÑOS

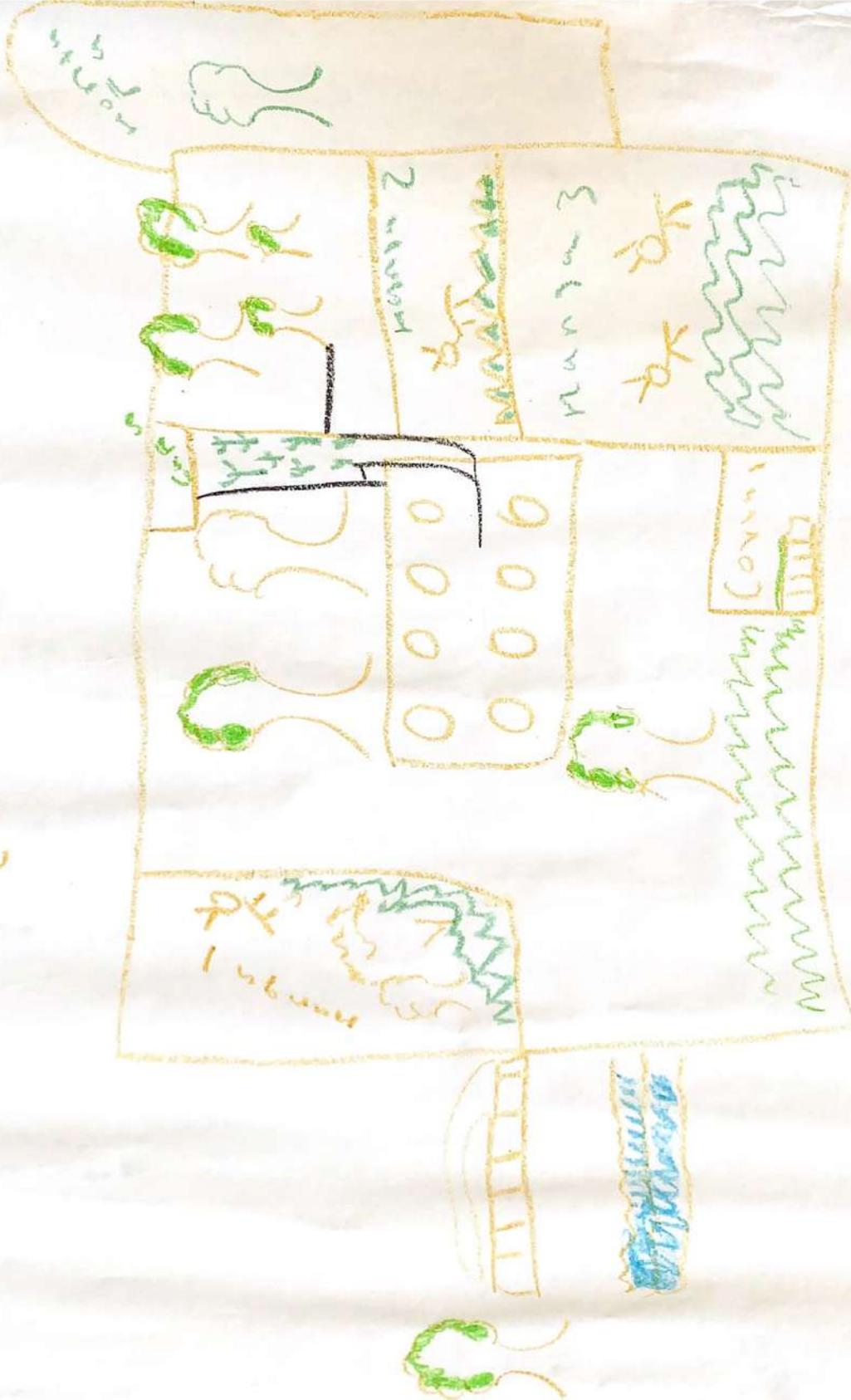


Azucena Flores Pérez; mujer, 45 años



José Eduardo Vázquez Flores; hombre, 27 años

Luis Alberto 24 años



Luis Alberto Vázquez Flores; hombre, 24 años



SANTIAGO VÁZQUEZ ARGUEZA D. 50 A

SANTIAGO VÁZQUEZ ARGUEZA

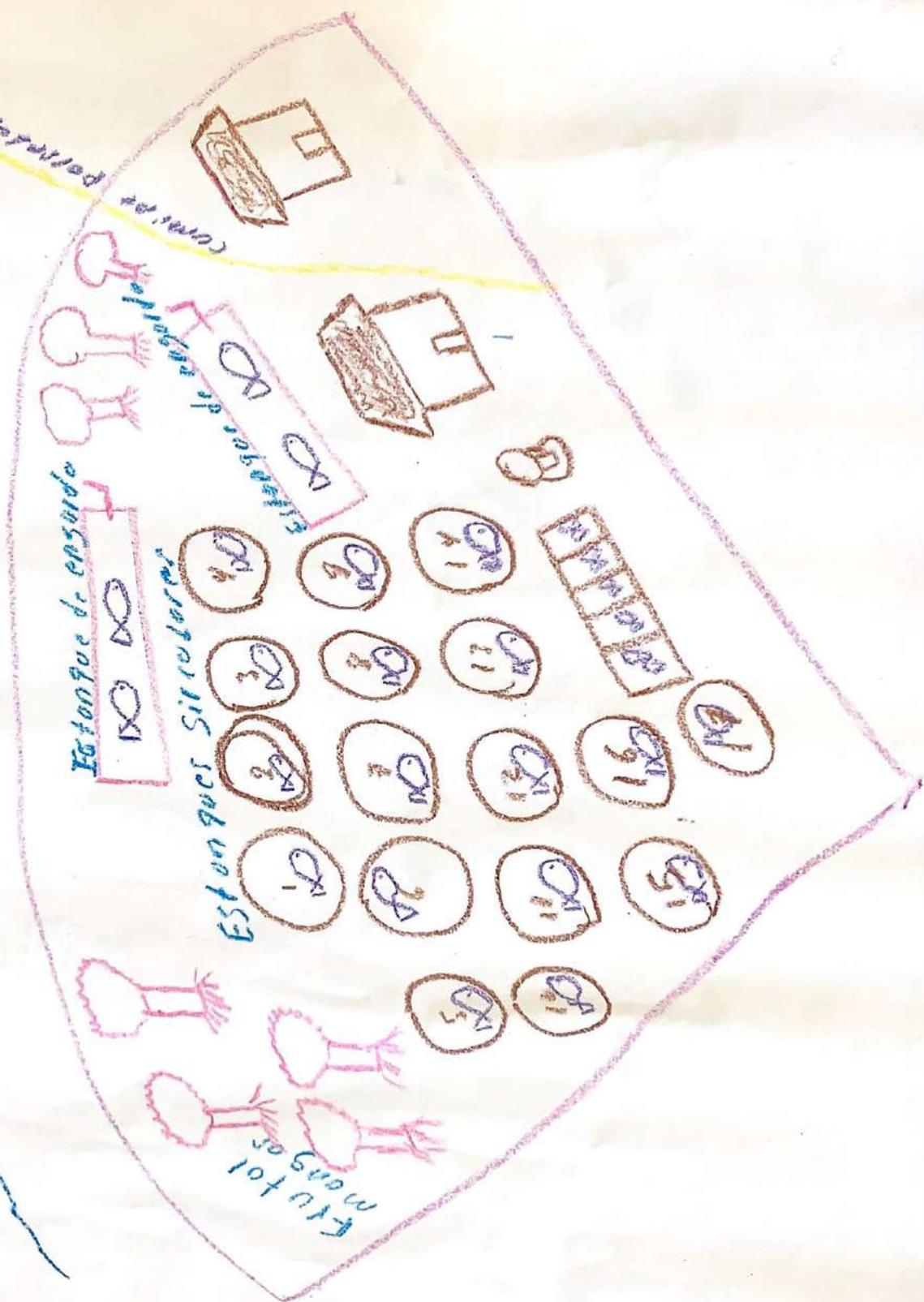
Del 1943, 78 Años

Santiago Vázquez Argueza; hombre, 78 años

Santiago Vázquez López 47 años

Río

o. (partida de terreno)



Santiago Vázquez López; hombre, 47 años

Santiago Vázquez Flores 19 años



Santiago Vázquez Flores; hombre, 19 años



## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

La caminata del transecto por el traspatio de la familia Vázquez Flores fue representada por el dibujo de cada integrante, en esta actividad participaron siete personas en su mayoría hombres entre 12 y 78 años, y una mujer de 45 años de edad. Entre todos conjugaron varios componentes de este espacio familiar, donde destacan imágenes de plantas, conjunto de objetos de infraestructura, animales, elementos de paisaje y personas.

Las plantas fueron los elementos más representados en el traspatio, en este caso se observan abundantes árboles de gran tamaño distribuidos de forma ordenada en todos los espacios, algunos de los dibujos señalan que son cultivos de mango, en este caso, Santiago y Luis Alberto también representan otros tipos de plantas cultivadas. Generalmente incorporan varias formas de casas o viviendas en la zona del traspatio, también un baño y cabaña; se visualizan algunos cercos, andadores, corral de ganado, y puente. De igual manera, lo que más destaca en el diseño del traspatio de la familia son los estanques acuícolas bien trazados, incluso con detalles muy significantes. Esto último demuestra cabalmente que la producción acuícola es una actividad económica de gran importancia para esta familia.

Los animales no se muestran como elementos destacados, sin embargo, dibujan los peces entre las infraestructuras, lo que muestra con mayor claridad el valor de esta actividad económica. Por otra parte, Azucena de 45 años, es la única que representa símbolos de personas, e indica que es su

familia, lo que cerciora la importancia del valor humano como elemento dentro de estos espacios. El transecto del traspatio representado en las ilustraciones de la familia Vázquez Flores en Mapastepec, muestra su importancia en el ámbito de las actividades económicas, y valora estas formas como parte de los componentes económico, físico y sociocultural que forman el patrimonio de la familia.

La participación conjunta de todos los integrantes de la familia Vázquez Flores en la dinámica de traspatio, muestra el nivel de organización familiar que los caracteriza, siendo este rasgo, su principal fortaleza como grupo de trabajo, como microempresa y como familia, lo que sin duda distingue a esta unidad de producción de otros pequeños productores familiares de la misma localidad.

Interpretando los papelógrafos obtenidos a través de esta dinámica metodológica, permite observar la importancia que el patrimonio físico representa para la familia, especialmente considerando su vivienda e infraestructura, mismo que se aprecia a la par del patrimonio natural sobre todo al considerar el agua y la biodiversidad de su entorno, que conforman la base para el desarrollo de las diversas labores económicas que llevan a cabo como parte de su sistema de vida.



## Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto

# Calendario de festividades y comidas asociadas

## Introducción

El objetivo de este calendario fue identificar las fiestas de mayor importancia para los integrantes de la familia Vázquez Flores, el responsable del ejercicio explicó a la familia que la intención era identificar las fiestas locales que se vinculan con el traspatio y que suceden a lo largo del año, procurando observar las fechas de festejo, quiénes participan, qué se utiliza de la UPF y los vínculos sociales y culturales de tales festejos.

La persona responsable de capturar el material fotográfico pidió permiso a la familia para tomar fotografías y otorgada esa licencia el responsable del ejercicio entregó a cada integrante de la familia una tarjeta tamaño media carta y al centro se colocó el bote de crayolas y lápices; les pidió que indicaran en la tarjeta la fiesta más importante para él o ella, refiriendo el nombre de la celebración, la fecha, cómo se celebraba y la comida que se preparaba para ese evento; explicó también que las tarjetas podían llenarse con texto o dibujos. Se promovió con la familia el análisis de las fiestas tradicionales, se lanzaron preguntas sobre los festejos, razón, tradiciones implicadas, rituales, insumos, comidas, historias, participantes, invitados, cooperaciones

Al terminar la primera tarjeta, los integrantes de la familia devolvieron al facilitador del ejercicio, quien les entregó una segunda tarjeta y pidió que registraran el mismo tipo

de información sobre su segunda fiesta más importante. Se recogieron las segundas tarjetas y se entregó una tercera tarjeta solicitando el mismo procedimiento y al concluir la tercera ronda se pegó en la pared un lienzo de papel que ya contenía una matriz del calendario, conformada por 12 columnas referentes a cada mes. De forma conjunta, familia y equipo de trabajo, pegaron cada tarjeta en el mes de celebración correspondiente, por lo que la familia pudo apreciar los meses de más festejos, así como coincidencias de festividades importantes para varios de sus integrantes.

Para la conclusión de este ejercicio se pidió una breve retroalimentación de los integrantes de la familia sobre el valor de la información recogida, relacionada sus tradiciones, la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida.

En esta actividad participaron ocho integrantes de la familia; Don Santiago Vázquez López, de 47 años, Sra. Azucena Flores Pérez, de 45 años, José Eduardo Vázquez Flores, de 27 años, Santiago Vázquez Flores, de 19 años, Yahir Pérez, de 12 años, Don Santiago Argueza, de 78 años y Luis Alberto Vázquez, de 24 años y uno se mantuvo como observador; en esta ocasión como en la anterior, se proporcionó ayuda al integrante más pequeño, Yahir de 12 años, ya que se identificó que contaba con problemas para leer y escribir.

## Calendario de fiestas y comidas asociadas

Mes	Fiestas	Comidas Tradicionales
<b>Enero</b>	6 de enero, cumpleaños de la abuela que se celebra con una reunión familiar, flores, pasteles y comida (que ella misma prepara). 6 de enero Día de Reyes donde se visitan a familiares, y van de paseo a Costa Rica (una comunidad cercana) además cortan mangos y elotes. Cumpleaños de Yahir que se celebra saliendo al mar para nadar y con pastel.	Pescado como pigua y camarones. Mole, guisados, estofados y arroz con huevo duro. Pollo en caldo.
<b>Febrero</b>		
<b>Marzo</b>	25 de marzo, fiesta de la Virgen de la Asunción, se celebra en la iglesia y con la comunidad, en misa.	Pollo, estofado o mole.
<b>Abril</b>	30 de abril Día del Niño, se celebra con juegos y juguetes.	Tortas de jamón y refrescos
<b>Mayo</b>	10 de mayo Día de las Madres y cumpleaños de Santiago Vázquez Flores que se celebra con pastel y comida para las mamás, además de reunión en casa de la abuela o salida al mar.	
<b>Junio</b>		
<b>Julio</b>	20 de julio cumpleaños de José Eduardo, se celebra con pastel y comida.	
<b>Agosto</b>		
<b>Septiembre</b>	5 de septiembre, cumpleaños del abuelo Santiago Vázquez, se celebra con comida y regalos.	Caldo de Gallina
<b>Octubre</b>		
<b>Noviembre</b>	20 de noviembre, desfile y ferias de Mapastepec donde se reúne toda la comunidad para festejar y escuchar a los grupos musicales que llegan	
<b>Diciembre</b>	24 de diciembre, se celebra la Navidad en familia y se reúnen en la iglesia. 31 de diciembre se celebra la Víspera de Año Nuevo en la iglesia y después en casa de la abuela para convivir con todos los familiares, se queman triques y se despide el año.	Pollo o pavo, con agua de horchata y café. Pollo estofadito.

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

En el calendario de la familia Vázquez, de la localidad La Nueva Esperanza en Mapastepec, Chiapas, nos permite conocer a una familia acuicultora que radica muy cerca de la costa del Pacífico chiapaneco. Aquí las festividades tanto patronales como familiares se celebran con ingredientes producto de la recolección, cultivo y captura, entre ellos las piguas (crustáceos de río, conocidas en otros lugares como acamayás), camarones y pescado.

Para salir de la “rutina” de comer sólo productos acuícolas, se prepara mole o guisados como estofados de carne de pollo o de cerdo o de res con verduras, arroz con huevo duro y también pollo en caldo. Para las celebraciones de fin de año se prepara pollo o guajolote horneado o pollo estofado y como bebidas, se prepara agua de horchata y café.

Para el día del niño se preparan tortas de jamón y se acompaña con refrescos embotellados.

En esta familia se celebran los cumpleaños a nivel familiar con comidas de la preferencia del festejado y para convivir, la familia se va de paseo al mar a bañar y divertirse. Es de festejo el Día del Niño (abril) y el Día de la Madre; este último, es la fecha que convoca a toda la familia para asistir a la casa de la abuela. La asistencia es casi obligatoria para toda la familia y como es una festividad muy alegre, ocasionalmente también se festeja acudiendo de paseo al mar.

Las festividades patronales que la familia celebra son tres, el día de los Santos Reyes (6 de enero), el día de la Virgen de la

Asunción (25 de marzo) y la Navidad (el 24 de diciembre). La fiesta cívica referida por la familia fue el día de la Revolución Mexicana (20 de noviembre) para la cual se lleva a cabo el desfile conmemorativo y por último, la festividad de fin de año.

La familia Vázquez Flores, no se reconoce como perteneciente a algún grupo indígena, sus integrantes se asumen campesinos y refieren que su tipología se apega a la de una familia mestiza, por lo tanto, no se identifican con aspectos culturales arraigados a algún grupo étnico, como ceremonias o rituales, por ejemplo; en consecuencia, no se tienen rasgos identitarios de naturaleza cultural como lengua, vestimenta, danza o folklore que los distinga. Sin embargo, el sentido de pertenencia social, ambiental y económica en el que está inmersa la familia, permite la construcción simbólica de su identidad apegada a una nueva ruralidad.



Registro fotográfico; calendario



Registro fotográfico; calendario

# Las comidas de mi familia

## Introducción

El objetivo de este ejercicio era que la familia compartiera información importante sobre las comidas tradicionales que elabora con insumos de su parcela o traspatio y que permiten celebrar algún motivo local. Como en los ejercicios anteriores, la persona responsable de fotografía pidió permiso para tomar fotos y video mientras se desarrollaba el ejercicio. La persona facilitadora del ejercicio les mencionó que la intención era que cada persona eligiera un platillo que la familia preparara, podía ser un plato de fiesta o comida de diario, pero el requisito era que a la persona le gustara mucho esa comida; explicó que entregaría un formato de receta que se llevaba preparado, con varios apartados y preguntas, mismo que detalló, y les indicó que para llenar esa receta no se tenía tiempo limitado a fin que lo hicieran con tranquilidad.

El equipo de trabajo entregó un formato de receta a cada persona de la familia y en esta ocasión participaron siete integrantes en la dinámica; el equipo apoyó a dos integrantes de la familia, Yahir Pérez, de 12 años y Santiago Vázquez Argueza, de 78 años, para poder escribir y entender las instrucciones de la actividad, el equipo de trabajo estuvo atento a cualquier duda que pudiera surgir durante la aplicación de la herramienta, al finalizar se realizó una retroalimentación de los platillos mencionados y la importancia en relación con su sistema de vida, el último integrante en entregar su formato fue Don Santiago de 78 años.



Caldo de pata con panza

Azucena Flores Pérez; mujer, 45 años

## Caldo de pata con panza

**Historia:** Me gusta comer el platillo porque lo cocinaba mi mamá.

**¿Quién lo prepara?** Yo.

**¿Quién te enseñó?** Yo solita a los 25 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** En cualquier ocasión.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Epazote - Limón	- Garbanzo - Cebolla - Tomate - Ajo - Sal - Guajillo	En una olla y cucharas.

### Preparación

Lavar bien la pata y panza de vaca y todos los ingredientes, luego se pone en la lumbre una olla con suficiente agua y todo los ingredientes.

### ¿Cómo se sirve?

Con tortilla, cilantro, chile picadito y limón.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque lo hacía mi mamá y me gusta mucho

“...Pues tengo de los dos, comprar en el mercado y aquí en el traspatio...”



## Pollo guisado con arroz

José Eduardo Vázquez Flores; hombre, 27 años

## Pollo guisado con arroz

**Historia:** A los 15 años mi abuelita me enseñó a prepararlo al igual que otros alimentos.

**¿Quién lo prepara?** Mi abuela y mi mamá.

**¿Quién te enseñó?** Mi abuelita a los 15 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Toda ocasión.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo	- Chile guajillo - Laurel - Pimienta - Cebolla - Ajo	- Sartén para sofreír los ingredientes - Olla para cocinarlo

### Preparación

Se hierven los chiles guajillos y se sofríe el ajo la cebolla con pimienta y laurel, se cuele en una olla con las piezas de pollo se deja una hora a fuego medio.

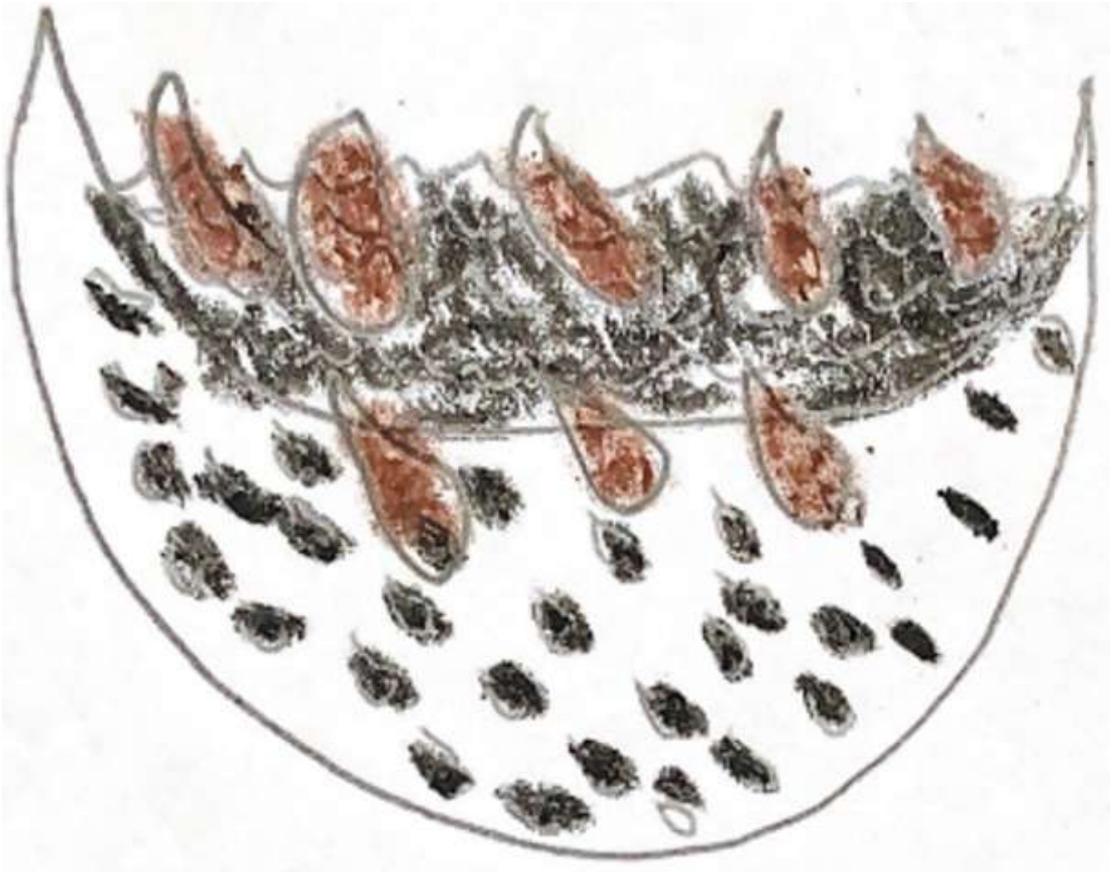
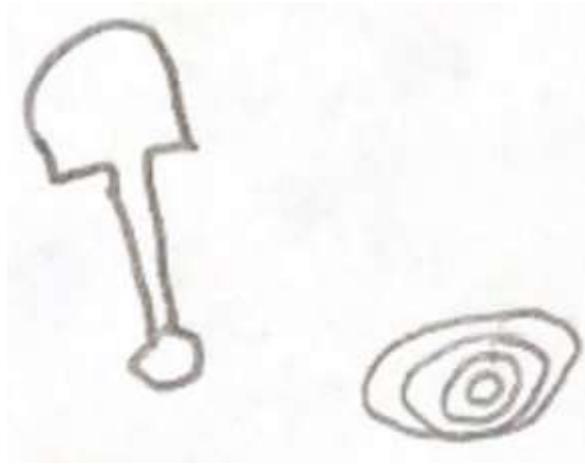
### ¿Cómo se sirve?

En un plato con arroz o pasta.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Mi abuelita me lo preparaba de pequeño y me gusta mucho por eso me enseñó a prepararlo.

“...En las carnes por la dudosa procedencia del mismo...”



## Frijoles con chicharrón

Luis Alberto Vázquez Flores; hombre, 24 años

## Frijoles con chicharrón

**Historia:** Siempre lo prepara mi abuelita y es muy rico.

**¿Quién lo prepara?** Mi abuelita.

**¿Quién te enseñó?** Mi abuela y mi mamá.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Más cada que mi abuelita está en su rancho.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Chile - Tomate - Chayote - Calabaza	- Cebolla Rábano - Chicarrón - Frijoles - Ajo	- Fogón - Leña - Olla - Chicarrón - Frijoles - Platos - Cucharas - Comales - Sal

### Preparación

Frijol, olla, agua, sal, chicharrón, cebolla y ajo.

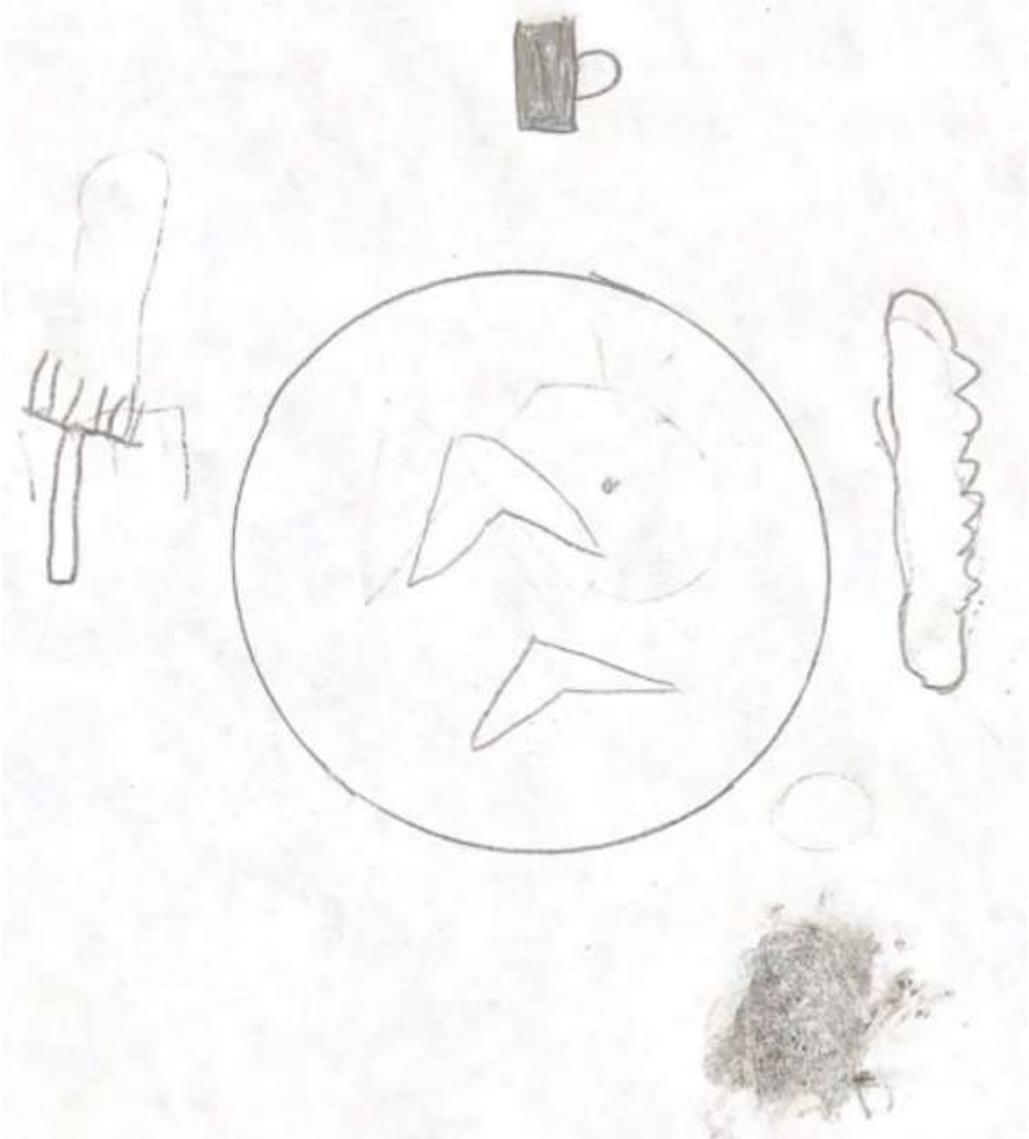
### ¿Cómo se sirve?

En platos hondos.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Agarra un muy buen sabor el frijol con el chicarrón.

“...Pues se va el mercado a comprarlas, pero desconozco del tratamiento que tienen...”



## Pollo frito

Yahir Pérez Morales; hombre, 12 años

## Pollo frito

**Historia:** Se elabora cuando hay una festividad o cumpleaños.

**¿Quién lo prepara?** Mamá.

**¿Quién te enseñó?** No lo sabe hacer.

**¿Para qué ocasión se prepara?** En festividades.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo	- Pasta - Papa - Cebolla - Tomate	- Sartén

### Preparación

Se echa mantequilla y luego sal y se fríe y luego lo saca y lo sirve con un refresco.

### ¿Cómo se sirve?

Se sirve el ala con pasta y limón.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque sabe bueno.

“...El que se cría aquí es más nutritivo porque come gusanitos, tierrita y plantitas...”



## Guisado de cochito

Santiago Vázquez Argueza; hombre, 78 años

## Guisado de cochito

**Historia:** Para celebrar mi cumpleaños.

**¿Quién lo prepara?** Lo prepara mi esposa.

**¿Quién te enseñó?**

**¿Para qué ocasión se prepara?** Cuando se celebra un cumpleaños.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cochito</li><li>- Guajillo</li><li>- Chile ancho</li><li>- Ajo</li><li>- Consomé</li><li>- Hoja de laurel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Olla</li><li>- Cucharón</li><li>- Cuchillo</li><li>- Leña</li></ul>

### Preparación

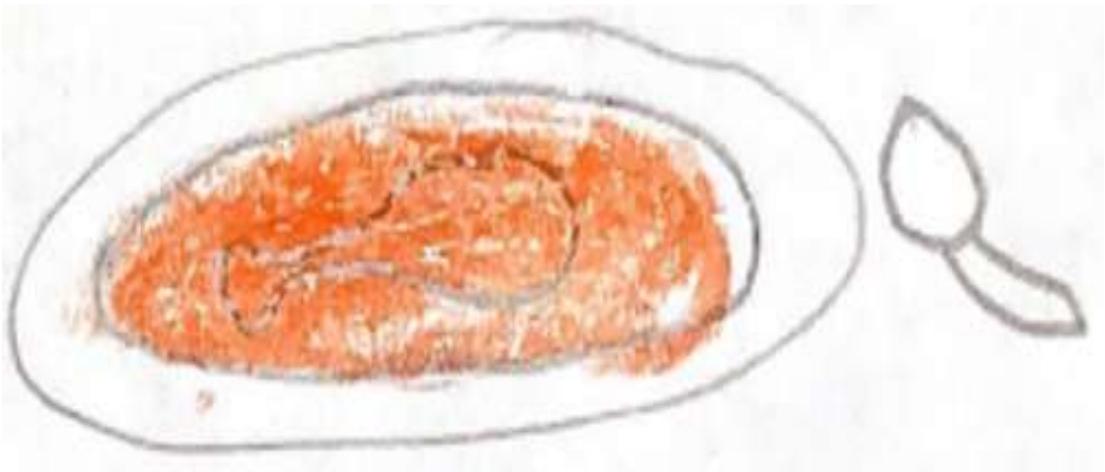
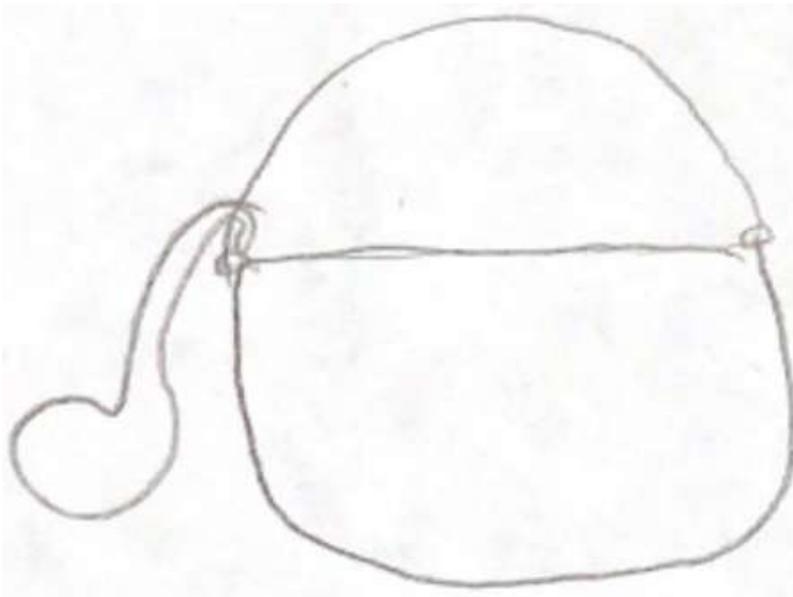
Primero se cuece la carne, después se le pone los ingredientes y se le agrega agua y sal al gusto y se coce por una hora.

### ¿Cómo se sirve?

Con un plato, un refresco y unas tortillas.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es muy delicioso y por su sabor.  
“...Lo del traspatio es más saludable...”



## Mole de pollo

Santiago Vázquez Flores; hombre, 19 años

## Mole de pollo

**Historia:** Ya que este platillo lo da mucho mi abuelita en los cumpleaños y fechas de reuniones.

**¿Quién lo prepara?** Mi mamá y mi abuelita.

**¿Quién te enseñó?** Lo cocina mi abuelita o mi mamá.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Para fechas importantes como cumpleaños.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Los pollos	- Chile guajillo - Chile ancho - Galleta	- Fogón - Leña - Olla - Comales - Plátanos - Tenedores

### Preparación

Se mata y prepara, el pollo, se despluma, se hierve se le pone los ingredientes.

### ¿Cómo se sirve?

En platos.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es lo que regularmente se consume más y porque es rico.  
“...Que al producirlo en el rancho se aproveche más y puede estar fresco...”

mojarra frita con ensalada



## Mojarra frita

Santiago Vázquez López; hombre, 47 años

## Mojarras fritas

**Historia:** La mojarra la producimos en nuestro proyecto de engorda Vivero Las Piedritas. Lo preparo con una receta de consomé de pollo, cebolla, salsa china y sal al gusto junto y se mezcla con las mojarras para sazonar.

**¿Quién lo prepara?** Santiago Vázquez López.

**¿Quién te enseñó?** Lo aprendí viendo a otros.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Reunión de familia.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Consomé de pollo</li><li>- Salsa china</li><li>- Sal</li><li>- Aceite</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sartén</li><li>- Pinzas para freír</li></ul>
Preparación		
Fritos.		
¿Cómo se sirve?		
Con ensaladas.		
¿Por qué te gusta este platillo?		
Porque es saludable para mi familia. “...Opino que lo producimos en casa es más sano...”		

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

La Familia Vázquez Flores está asociada a un traspatio cuya producción principal es acuícola, aunque esta producción sólo se refleja en una de las recetas. De las demás recetas registradas, la mayoría incluye pollo que también es un animal que se cría en su traspatio y otras recetas donde se incluyen productos de cerdo y vísceras que se obtienen de manera externa. De los insumos que se obtienen también se registran algunas hortalizas y hierbas aromáticas. Aunque no están referidos en este ejercicio, la familia cuenta con varios árboles frutales que utilizan para autoconsumo.

En cuanto al aporte mayor que reporta la familia, es la proteína de origen animal la que tiene una preponderancia y también un grado alto de aprecio, ya que perciben que los animales que son producidos en su traspatio tienen mejor sabor, su procedencia es segura, los productos son más saludables, los animales se alimentan de manera natural y son más frescos que si se obtienen de manera externa. En el discurso se aprecia que producir el alimento que consume la familia es fuente de orgullo, así como de seguridad y bienestar para los integrantes. Igualmente, la generación de productos (peces) para la venta, permite que la familia satisfaga otras necesidades.

Algunos otros insumos para la preparación de los alimentos, como tablas para picar o la leña combustible, también se obtienen del medio natural aunque no se percibe como un insumo, pero les genera ahorro.

La mayoría de las recetas que registró la familia Vázquez Flores, son tradicionales en la familia, se han ido enseñando generacionalmente y se comparten de manera cotidiana o en celebraciones.

La relación que existe entre los recursos agropecuarios, la producción de traspatio y la disponibilidad y acceso a ellos, se constituye como parte de sus patrimonios social y natural, así como la principal fuente de alimentos para la familia, proveyendo insumos para elaborar recetas gastronómicas tradicionales de la región.

Estos sistemas agrobiodiversos implementados a nivel familiar, contribuyen a mejorar la seguridad alimentaria de la familia rural campesina, quienes, a través de esta diversidad de productos, proteína animal y vegetal, garantizando el acceso en cantidad y calidad de alimentos sanos y frescos para la familia, al ser ellos mismos quienes los producen de manera casi natural y orgánica. Además, al tratarse de alimentos que forman parte de una gastronomía local tradicional, el traspatio contribuye a la soberanía alimentaria de los pueblos, al promover el resguardo de germoplasma (animal y vegetal) local. Así como de los saberes comunitarios, en este caso, reflejado en las recetas de familia.

Como se ha señalado, la familia Vázquez Flores, tiene como una de sus principales actividades económicas, la acuicultura, mediante la producción de mojarra tilapia, y ésta significa un alimento de alto valor proteico y que, preparado por la familia se ofrece a las visitas como un gesto de bienvenida; este platillo, descrito entre las líneas de este apartado, se ha convertido en un referente local.



Registro fotográfico; comidas familiares



Registro fotográfico; comidas familiares



# Glosario

## La Nueva Esperanza

**Chayote:** Fruto de planta trepadora, muy consumido en la región (*Sechium edule*).

**Chicharrón:** Piel de cerdo, oreada y frita, de textura crujiente.

**Cochito:** En Chiapas se refiere a un guiso horneado de carne de cerdo, aunque también se denomina así al lechón del cerdo.

**Comal:** Utensilio de cocina en forma de disco.

**Cucharón:** Cuchara grande y profunda utilizada para servir alimentos.

**Cuece:** Guisar algo principalmente con agua hirviendo.

**Desplumar:** Retirar el plumaje a aves para su consumo.

**Engordar:** Proceso en el cual se engorda a los peces en producción acuícola.

**Fogón:** Espacio en la cocina destinado para cocinar con leña.

**Guajillo:** Una variedad de chile secado al sol, no picante, que se usa para saborizar comidas.

**Laurel:** Hojas frescas o deshidratadas utilizadas para sazonar.

**Leña:** Troncos ramas o trozos de madera destinados a hacer fuego.

**Lumbre:** Fuego o material que se usa para calentar o cocinar alimentos.

**Mojarra:** Especie de pescado muy popular en México.

**Mole:** Salsa o guiso generalmente elaborado con muchos ingredientes y una mezcla de varios chiles.

**Pinzas:** Utensilio que se utiliza para freír .

**Refresco:** Se refiere a un preparado de agua con fruta de temporada o una gaseosa embotellada.

**Salsa china:** Salsa espesa elaborada con concentrado de soya, ostión y condimentos endulzantes; de uso común en la región por la ascendencia china de parte importante de su población.

**Sofreír:** Cocer un alimento grasoso, lentamente, a menudo cortados en trozos pequeños.

## Reflexiones generales

### Familia Vázquez Flores

El diseño de la unidad de producción familiar acuícola, que la familia Vázquez Flores ha conseguido a lo largo de su trayectoria, les permite realizar distintas actividades productivas, diversificando así sus estrategias económicas, en la superficie que ésta ocupa. Se reconoce que la unidad de producción depende en gran medida de la capacidad de los integrantes de la familia para llevarlas a cabo, pero también del espacio, de la disponibilidad de recursos con los que cuenta, a los cuales tienen acceso y sobre todo de las necesidades de la familia (autoabasto y venta), lo que les permite contribuir en la calidad de vida de cada uno de sus integrantes.

El uso de estas herramientas metodológicas, permiten en campo, caracterizar a las familias objeto de estudio, se identifican diversos elementos que forman parte de sus cinco patrimonios (humano, natural, físico, social y económico) de los cuales disponen y tienen acceso, pero además permiten la interacción con cada uno de sus integrantes, estableciendo un vínculo disociable entre el investigador y la familia.



# Memoria biocultural de Paso de la Sabana

(Familia Cuj Pérez. Tenosique, Tabasco)



# Memoria biocultural de Paso de la Sabana (Familia Cuj Pérez. Tenosique, Tabasco)

**Fernando Grajeda-Zabaleta<sup>1\*</sup>,  
Guadalupe Rodríguez-Galván<sup>2</sup>,  
Paola Ubierno-Corvalán<sup>3</sup>,  
Pedro Zaragoza-Martínez<sup>2</sup>,  
Elisabeth Casanova-García<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Doctorado en Ciencias Agropecuarias y Sustentabilidad, UNACH

<sup>2</sup> Universidad Autónoma de Chiapas

<sup>3</sup> Centro de Estudios e Investigación en Bioculturalidad, Agroecología, Ambiente y Salud del CONAHCYT

<sup>4</sup> Universidad Popular de la Chontalpa

\*fernandograjeda1993@gmail.com

## Introducción

La familia Cuj Pérez es oriunda del municipio de Tenosique, Tabasco, y desarrollan su sistema de vida en un esquema extenso, integrando las familias de los hermanos Don Nevare y Don Alfredo Cruz Pérez, respectivamente de 67 y 56 años de edad. El conjunto familiar integra a 10 personas: Doña Lourdes Chan Moreno (60 años) y Miguel Ángel Cuj Chan (47 años), respectivamente esposa e hijo de Don Nevare. Mientras que por parte de Don Alfredo se integra Doña Guadalupe Laines Hernández (49 años), su nieta Gretel Grajeda Cuj (5 años), su hijo Alexis Antonio Cuj Laines (31 años), su nuera Alejandra Miguelina Aguilar Gómez (19 años), Lizbeth Aguilar Gómez (11 años) quien es hermana de Alejandra y Calendario Gómez Ferrero (14 años) pariente de las hermanas Aguilar Gómez.

Como parte de su sistema de vida, los Cuj Pérez tradicionalmente se habían dedicado a la producción de caña de azúcar y a la carpintería artesanal, ya que en la región donde viven hay una diversidad de maderas preciosas. Sin embargo, debido a un problema en el ingenio azucarero debieron dejar

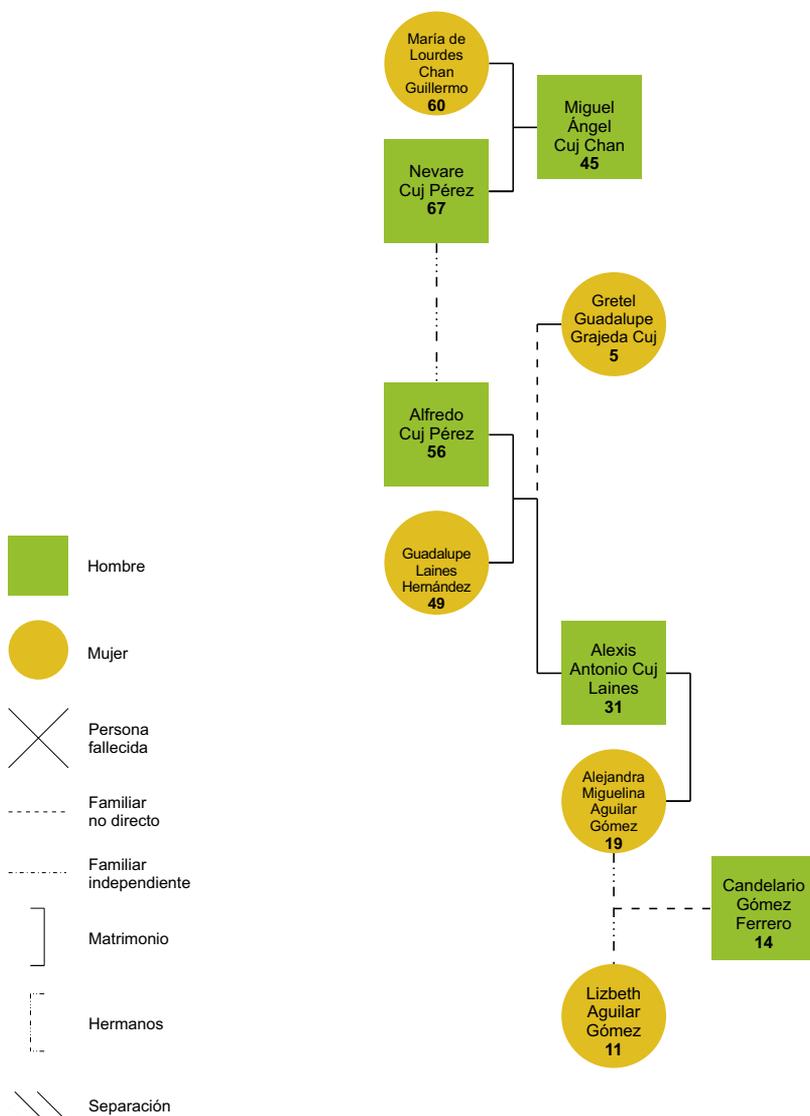
la producción de caña y optaron por la acuicultura, avanzando de forma importante de modo que hoy en día es la actividad económica principal, aunque complementan con la cría de cerdos. Además, como tareas agrícolas los Cuj Pérez se dedican a la producción de cacao y milpa, y se han sumado al proyecto nacional de Sembrando Vida, apoyándose con la siembra de árboles forestales, maderables (especies locales) y frutales como la guayaba y pera de agua. Doña Lourdes por su parte, cría animales de traspatio (gallinas, guajolotes, patos) y es reconocida por su conocimiento en la herbolaria medicinal y la gente de la localidad acude a ella para atenderse de malestares diversos. Otros integrantes de la familia tienen un trabajo asalariado, complementando así la dinámica económica doméstica.

En esta familia se puede destacar el manejo del conocimiento tradicional relacionado a las actividades del campo y cómo han complementado introduciendo la producción y engorda de tilapia, y además dando la oportunidad de que sus hijos estudien y se especialicen justo en la acuicultura.

Los Cuj Pérez reconocen la riqueza y diversidad contenida en su unidad de producción, aprecian disponer ahí recursos vegetales y animales locales, pero también valoran poseer conocimiento tradicional transmitido por generaciones anteriores, mismo que se va enriqueciendo con la participación de quienes la integran hoy en día.

La participación de esta familia en el proyecto de la memoria biocultural se mantuvo siempre con mucha disposición ya que consideran que disponer de los recursos que les permiten trabajar y crecer como familia, en un entorno rural es un beneficio que no todos poseen.

# Familiograma Cuj Pérez



# Transecto por el traspatio familiar

## Introducción

Este ejercicio metodológico tuvo como objetivo, que la familia Cuj Pérez reconociera los patrimonios de su traspatio o parcela. En este caso participaron nueve integrantes de la familia, Alejandra Miguelina Aguilar Gómez, de 19 años, Alexis Antonio Cuj Laines, de 31 años, Candelario Gómez Ferrero, de 14 años, Guadalupe Grajeda Cuj, de 5 años, Guadalupe Laines Hernández, de 49 años, Lizbeth Aguilar Gómez, de 11 años, la señora María de Lourdes Chan, de 60 años, Miguel Angel Cuj Chan, de 45 años y Don Nevere Cuj Pérez de 67 años.

El desarrollo del ejercicio implicó la organización del equipo de trabajo, de modo tal que las personas que lo integraron tomaron la responsabilidad de diferentes funciones, como fue el caso del responsable del material fotográfico, quien pidió permiso a la familia para tomar fotos y video mientras se desarrolla el ejercicio.

Este ejercicio se basa en la herramienta participativa denominada transecto. Un integrante del equipo reunió a la familia en un punto de la unidad de producción familiar y explicó el objetivo de este ejercicio; indicó que se haría una caminata, procurando atravesar en diagonal el traspatio. Explicó que debían poner mucha atención a lo que observaban durante la caminata porque después, cada persona dibujaría lo que vio en unos papelógrafos que se tenían preparados. Detalló que

se disponía hasta 90 minutos para hacer la caminata y reiteró que la caminata se hace en grupo familiar, pero los dibujos serían individuales.

Al concluir la caminata y retornar al punto de partida, se indicó a la familia que disponían de hasta 60 minutos para plasmar en su dibujo el traspatio, incluyendo todo lo que recordaran del transecto y se pidió que cada persona, anotara con nombres locales los recursos que observaron, como animales, plantas, instalaciones, herramientas y otros elementos importantes para ellos.

Las personas del equipo que estuvieron como apoyo, se mantuvieron atentas a cualquier auxilio que requiera cualquier persona de la familia durante la caminata o el tiempo de dibujo; igualmente auxiliaron al responsable del ejercicio y repartieron botellas de agua al regresar, luego distribuyeron los papeles y colocaron al centro de la mesa un bote con crayolas y lápices de colores.

Mientras la familia dibujaba, el responsable del ejercicio se acercaba a cada persona para alentarle y transcurrido el tiempo establecido, anunció que se recogerían los dibujos.

El cierre del ejercicio se hizo con una breve retroalimentación de cada integrante de la familia sobre lo contenido en los dibujos y los recursos tangibles e intangibles que ahí se plasmaron y su valor en relación a la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida.

**Alejandra Miguelina  
Aguilar Gómez**

18 años

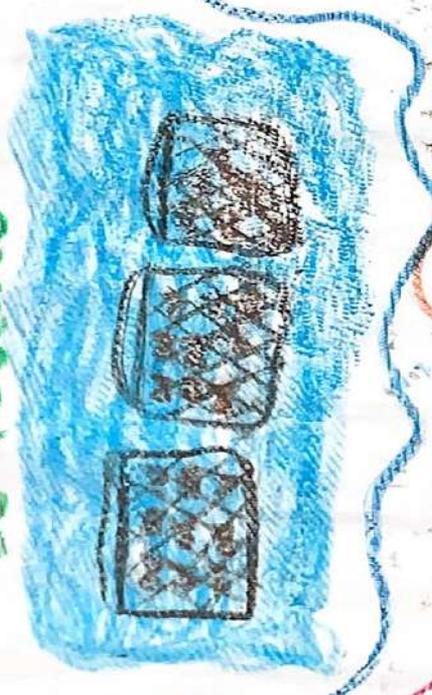
Gallinero



Chiquero



Vivero comunitario  
de Pescado



Cacao



Cañal



Alejandra Miguelina Aguilar Gómez; mujer, 19 años

Alexis Antonio Cuj Laines E. Paso de la Sabana  
Cajon 30



Cerdos



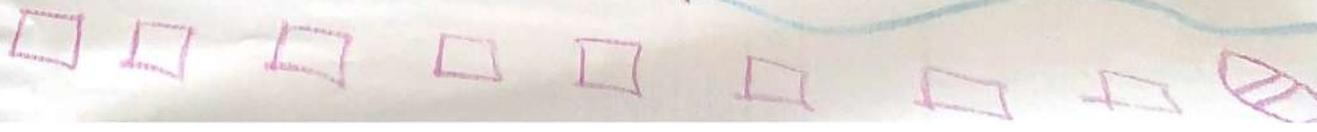
Gallinas



Perrito



Bambu



Alexis Antonio Cuj Laines; hombre, 31 años





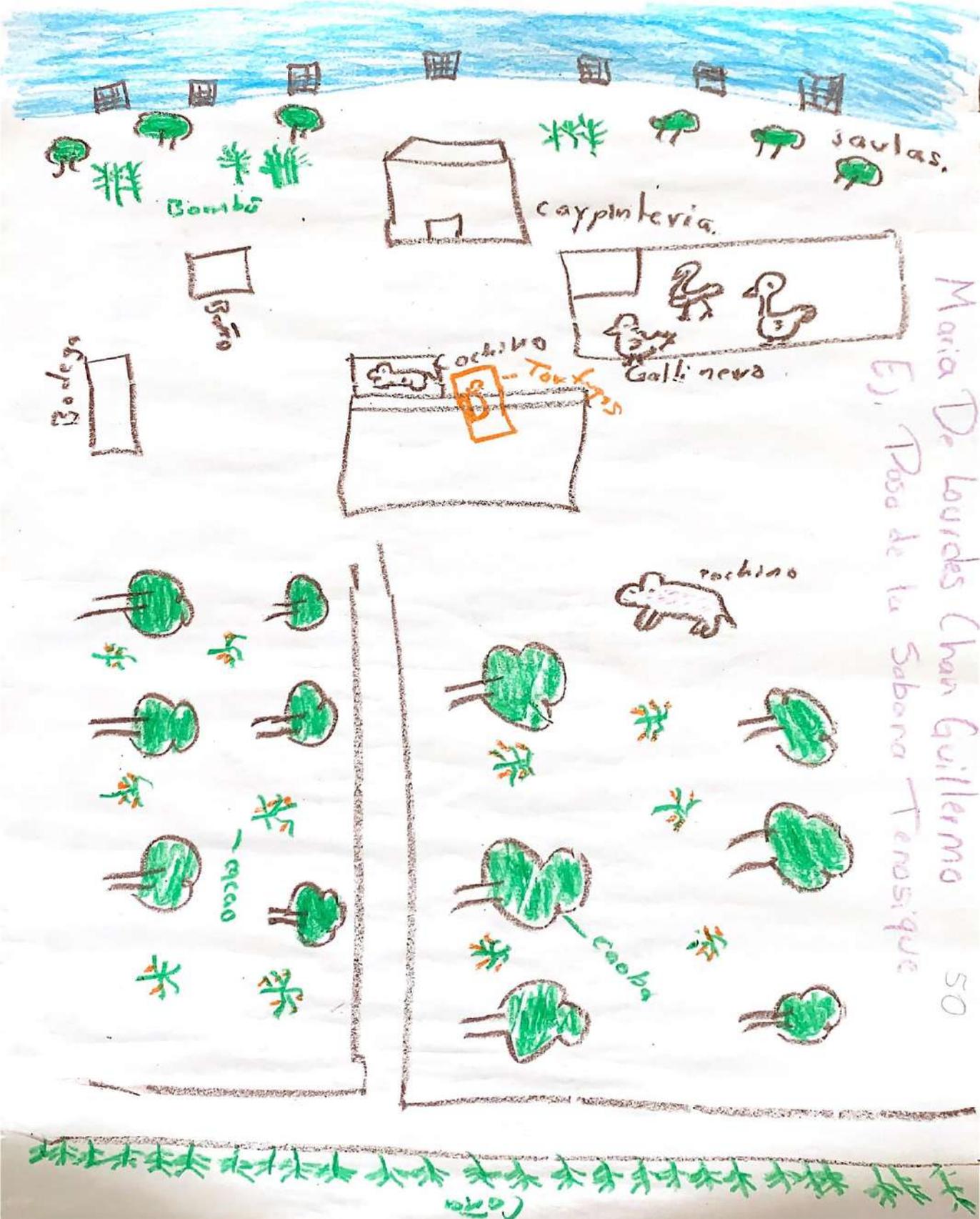
Gretel Guadalupe Grajeda Cuj; mujer, 5 años



Guadalupe Laines Hernández; mujer, 49 años



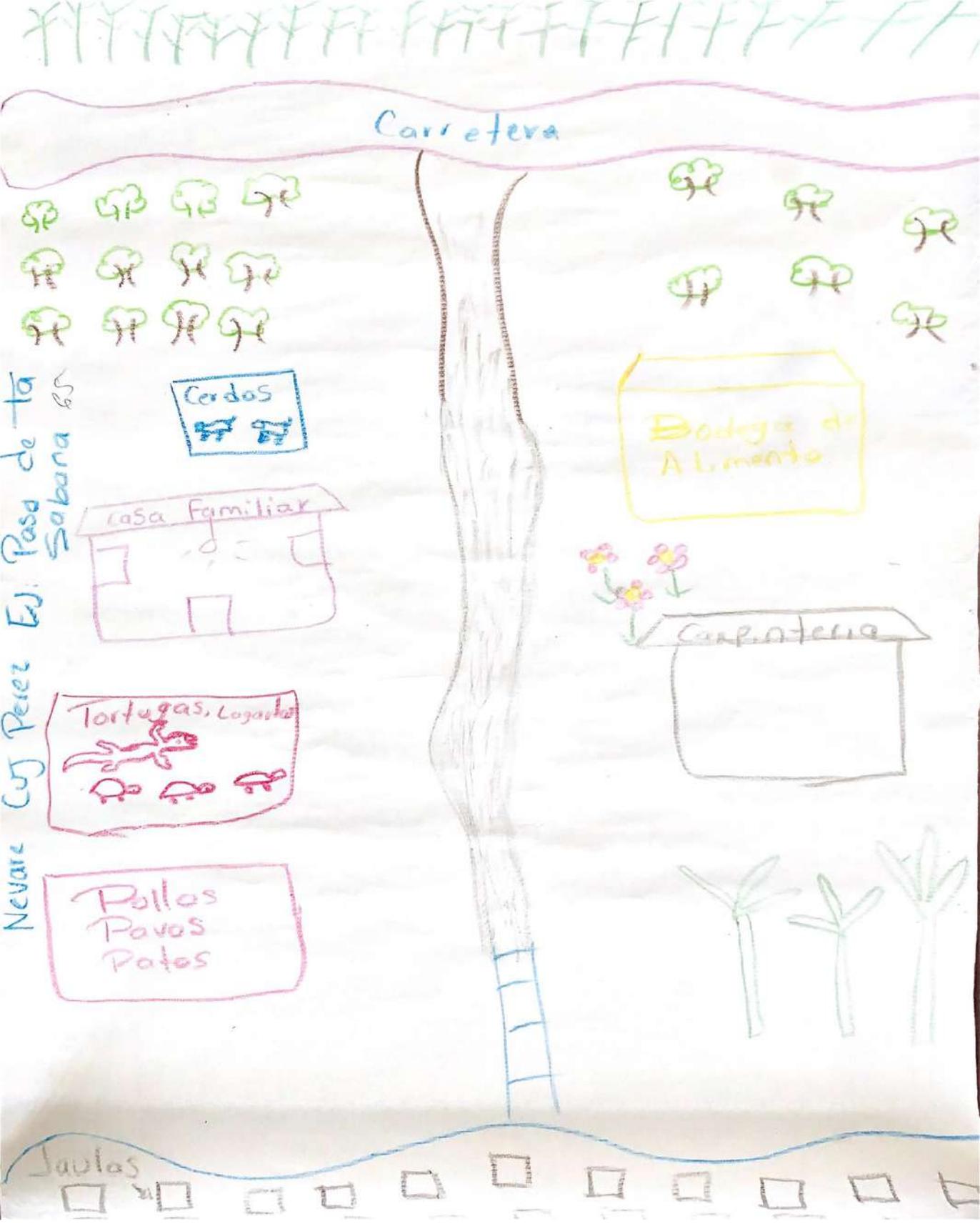
Lizbeth Aguilar Gómez; mujer, 11 años



María De Lourdes Chan Guillermo  
 E), Poso de la Sabana Tenosique  
 50

María de Lourdes Chan Guillermo; mujer, 60 años





Nevare Cuj Pérez Ej. Paso de la Sabana 65

Nevare Cuj Pérez; hombre, 67 años



Niños

225

Memoria biocultural  
de Paso de la Sabana

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

El transecto realizado en el traspatio de la familia Cuj fue representado por el dibujo de cada integrante, en esta actividad participaron de forma similar tanto mujeres como hombres, desde cinco a 67 años de edad. Entre los once participantes conjugaron una diversidad de componentes, entre los que destacan imágenes que asemejan plantas, animales, conjunto de objetos de infraestructura, elementos de paisaje, personas, recursos o materiales, y en algunos casos formas sin una definición concreta realizada por los más pequeños de la familia. Sin embargo, aluden al cariño y apego que los niños y niñas tienen hacia lugar donde viven.

Las plantas fueron los elementos más representados en el traspatio, en este caso se observan varios árboles, hierbas y algunas con flores, así se ilustran plantas de cacao y bambú, lo que demuestran la importancia de las mismas percibida para la familia. Al respecto la mayoría plasma las plantas de caña en sus dibujos, a pesar que en la actualidad la familia no le da ningún uso, esta es valorada como parte de lo que alguna vez fue, su principal fuente de autoempleo que fortalecía su economía.

Los animales también figuran en la composición, entre los que destacan gallinas, pollos y muchos cerdos como el componente principal de producción, también el perro como acompañante de la familia. A su vez muestran tortugas y peces como parte de los animales que aprovechan en su autoabastecimiento y cuidado.

La infraestructura como elemento en el traspatio es evidente, se observa la casa-habitación, cocina y baño, también los espacios de corrales de aves, chiquero de cerdos, bodega y el espacio de carpintería. Así como también destacan las jaulas de los peces que tiene la familia como parte de sus actividades económicas y el transporte tipo lancha. El río es evidente que forma parte de su patrimonio natural ya que es un elemento que complementa su economía y posiblemente es parte de su viabilidad.

Se destaca que la parcela, se encuentra dividida en segmentos bien organizados, esta distribución es aprovechada de manera estratégica, para realizar diferentes actividades productivas, de convivencia, descanso y relajación. Esta diversidad de elementos plasmados en los dibujos de forma ordenada, representa la forma en cómo la familia Cuj Pérez, organiza su sistema de vida.

Entre todos los miembros de la familia no se observaron diferencias significantes en las cantidades de elementos representados, entre todos se cuentan uno a seis elementos presentes en el traspatio. Lo que evidencia, que los elementos están insertos en la productividad desde los animales como los cerdos hasta la actividad de piscicultura, demostrando que la participación del transecto del traspatio representado en las ilustraciones de la familia Cuj de Tenosique, muestra su importancia en el ámbito de las actividades cotidianas, y valora estas formas como parte de los componentes natural, económico, físico y sociocultural que forman el patrimonio de la familia.



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto

# Calendario de festividades y comidas asociadas

## Introducción

El objetivo de este calendario fue identificar las fiestas de mayor importancia para los integrantes de la familia Cuj Pérez, el responsable del ejercicio explicó a la familia que la intención era identificar las fiestas locales que se vinculan con el traspaso y que suceden a lo largo del año, procurando observar las fechas de festejo, quiénes participan, qué se utiliza de la UPF y los vínculos sociales y culturales de tales festejos.

La persona responsable de capturar el material fotográfico pidió permiso a la familia para tomar fotografías y otorgada esa licencia el responsable del ejercicio entregó a cada integrante de la familia una tarjeta tamaño media carta y al centro se colocó el bote de crayolas y lápices; les pidió que indicaran en la tarjeta la fiesta más importante para él o ella, refiriendo el nombre de la celebración, la fecha, cómo se celebraba y la comida que se preparaba para ese evento; explicó también que las tarjetas podían llenarse con texto o dibujos. Se promovió con la familia el análisis de las fiestas tradicionales, se lanzaron preguntas sobre los festejos, razón, tradiciones implicadas, rituales, insumos, comidas, historias, participantes, invitados, cooperaciones

Al terminar la primera tarjeta, los integrantes de la familia devolvieron al facilitador del ejercicio, quien les entregó una segunda tarjeta y pidió que registraran el mismo tipo

de información sobre su segunda fiesta más importante. Se recogieron las segundas tarjetas y se entregó una tercera tarjeta solicitando el mismo procedimiento y al concluir la tercera ronda se pegó en la pared un lienzo de papel que ya contenía una matriz del calendario, conformada por 12 columnas referentes a cada mes. De forma conjunta, familia y equipo de trabajo, pegaron cada tarjeta en el mes de celebración correspondiente, por lo que la familia pudo apreciar los meses de más festejos, así como coincidencias de festividades importantes para varios de sus integrantes.

Para la conclusión de este ejercicio se pidió una breve retroalimentación de los integrantes de la familia sobre el valor de la información recogida, relacionada sus tradiciones, la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida.

En el ejercicio del calendario de festividades participaron nueve personas; Alejandra Miguelina Aguilar Gómez, de 19 años, Alexis Antonio Cuj Laines, de 31 años, Candelario Gómez Ferrero, de 14 años, Guadalupe Grajeda Cuj, de 5 años, Guadalupe Laines Hernández, de 49 años, Lizbeth Aguilar Gómez, de 11 años, la señora María de Lourdes Chan, de 60 años, Miguel Angel Cuj Chan, de 45 años y Don Nevere Cuj Pérez de 67 años, se les proporcionó ayuda a los miembros más pequeños de la familia para escribir; el resto de la familia estuvo presente, pero se mantuvieron como observadores.

## Calendario de fiestas y comidas asociadas

Mes	Fiestas	Comidas Tradicionales
<b>Enero</b>	Cumpleaños se celebra en familia. 6 de enero día de reyes, dan regalos a los niños.	Escabeche. Mole, pan de rosca, chocolate de cacao.
<b>Febrero</b>	2 de febrero día de la Candelaria reúne la familia que partió la rosca y hacen rezo a la virgen de la candelaria. 14 de febrero día de San Valentín, dan regalos a seres queridos se compra pastel con horchata 24 de febrero Día de la Bandera, se celebra en las escuelas haciendo honor a la bandera. Todos los domingos del mes se celebra el carnaval, se tiran huevos y harina entre todos y se hace la representación de "La Pochovera", danza de tigre gorila en todas las colonias.	Champurrado, tamal.
<b>Marzo</b>	18 de marzo, cumpleaños de Lizbeth, visitas de seres queridos y se celebra con regalos y pastel.	Pozole.
<b>Abril</b>	30 de abril Día del Niño, se celebra con dulceros, comidas, regalos y piñatas. Del 11 al 17 de abril Semana Santa, reuniones familiares y vecinos.	Tacos de pollo guisado, Ensalada de pollo escabeche, pescados y mariscos.
<b>Mayo</b>	10 de mayo Día de la Madre, reunión familiar, se realizan comidas al gusto de la madre.	Ensalada de pollo, mole con arroz, estofado, pastel.
<b>Junio</b>	(tercer domingo del mes) Día del Padre, se celebra con reuniones familiares, regalos y pastel.	Mole, estofado, tacos de carne.
<b>Julio</b>	20 de julio cumpleaños de la nieta, se celebra con piñatas pastel y comidas.	Escabeche de pollo y agua de horchata.
<b>Agosto</b>		
<b>Septiembre</b>	15 de septiembre, día de independencia, se hace una feria en el centro de la ciudad y se reúna la gente para el grito de la independencia y se consumen comidas típicas.	Dulces caseros de coco y papaya.
<b>Octubre</b>		
<b>Noviembre</b>	1 de noviembre, Ánimas de Niño. 2 de noviembre Día de Muertos. 13 de noviembre cumpleaños. 30 de noviembre, Despedida de las Ánimas.	Tacos de borrego, tamal de masa colada, tamales dulces, bollito, dulces caseros, champurrado, horchata, chocolate con leche y pozol.
<b>Diciembre</b>	24 de diciembre cena navideña, se revientan cuetes y se reúne la familia para cenar. 25 de diciembre navidad. Del 29 al 31 de diciembre Navidad de Fin de Año reunión familiar y de vecinos. 10 de diciembre cumpleaños de Candelario. 12 de diciembre día de la Virgen de Guadalupe.	

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

En la región sur-oriente de Tabasco se trabajó con la familia Cuj con quien obtuvimos la siguiente información a través del uso de la herramienta de los calendarios.

La familia Cuj reportó que celebra festividades divididas entre las familiares con los festejos de cumpleaños, las patronales correspondientes al santoral católico, y las cívicas. Los cumpleaños se celebran a lo largo del año, festejando por igual a niños y adultos, pero dependiendo de la edad y del estatus que ocupe en la familia es como se realiza el festejo.

Las festividades patronales inicia con el día de Los Santos Reyes (el 6 de enero), el día de la Candelaria (2 de febrero), día de San Valentín (14 de febrero), todos los domingos del mes de febrero se celebra el Carnaval, donde los pobladores tiran huevos rellenos de harina y se representa el baile de La Pochovera, la danza del tigre en todas las colonias de Tenosique. Se celebra la Semana Santa (del 11 al 17 de abril), los días 1 y 2 de noviembre se festeja a Todos los Santos, estos festejos concluyen el día 30 con la llamada Despedida de las Ánimas. En diciembre se celebra a la virgen de Guadalupe, la Noche Buena y la Navidad (24 y 25 de diciembre).

Las festividades cívicas que se reportan en la familia están: el Día de la Bandera (24 de febrero) que se celebra en las escuelas con los honores a la bandera, el Día del Niño (30 de abril), Día de la Madre (10 de mayo). Fue en esta familia en la única que se incorporó a los festejos el del Día del Padre que se lleva a cabo el

tercer domingo del mes (junio); se celebra también el Grito de Independencia el día 15 de septiembre, y es cuando se instala una feria con juegos mecánicos y se lleva a cabo una verbena popular.

La comida que acompaña a los festejos es muy rica y variada, se menciona el escabeche, mole, tamales y tamales de masa colada, pozole, tacos de pollo guizado, tacos de carne, ensalada de pollo, pescados y mariscos, estofado, tacos de borrego, pavo relleno horneado, cocjinilla pibil y tortas de pollo. Los festejos también se acompañan con pan, dulces caseros de coco y papaya, así como coctel de frutas. Entre las bebidas que se preparan para los festejos están chocolate con leche y con agua, champurrado, agua de horchata, pozol.

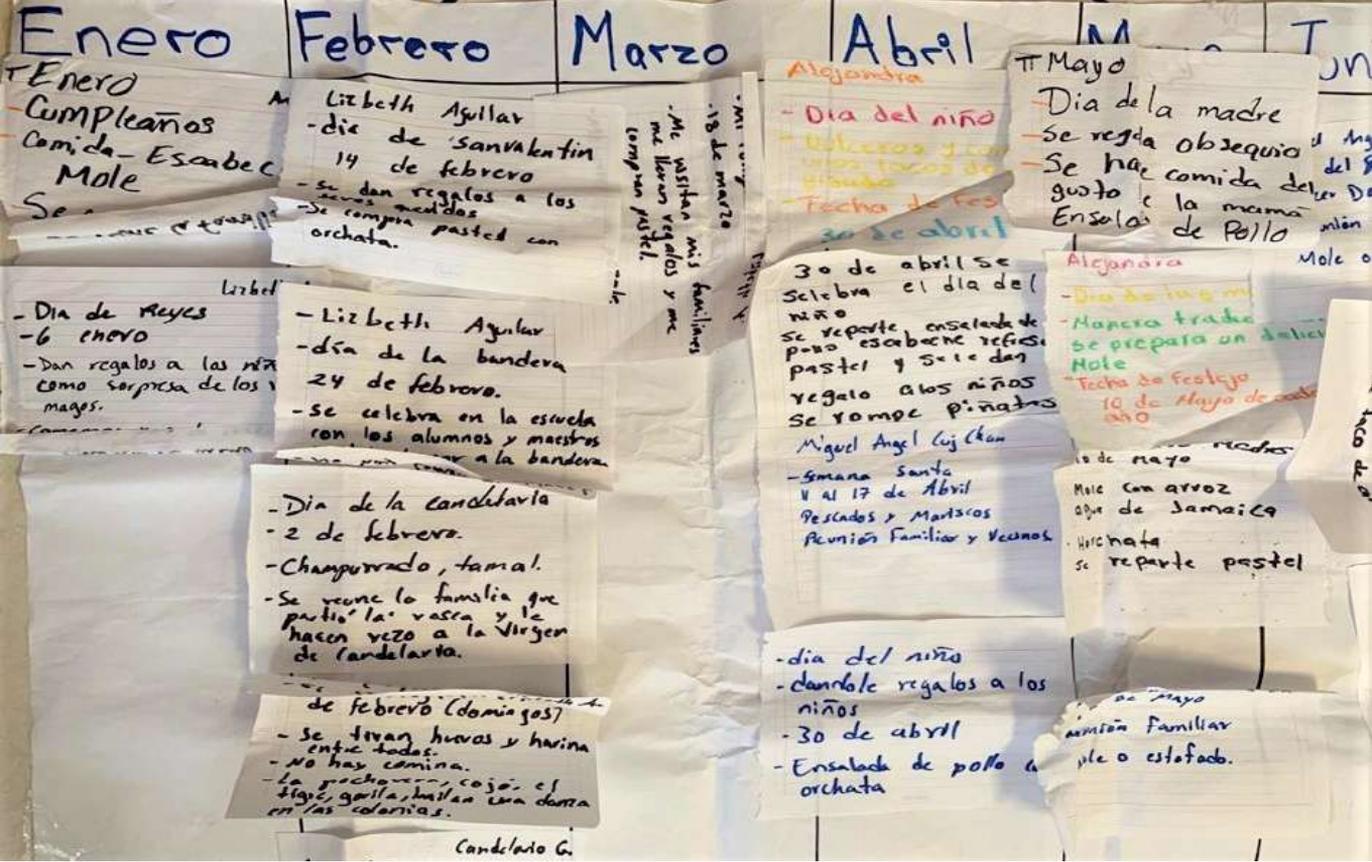
Como es posible observar con la información recabada, las festividades cívicas y patronales son las que rigen la vida social de las comunidades, pues es cuando se reúnen las familias y se celebra a nivel comunitario, con comidas y bebidas elaboradas aún con insumos locales; así como con bailes que permiten lucir ropa nueva, lo cual es parte de las actividades propias o de identidad de las fiestas patronales. Es durante estos eventos que se fortalecen los vínculos comunitarios de solidaridad y en los cuales, se fortalece la identidad colectiva.

Los calendarios como herramienta metodológica y como elemento de evidencia de la riqueza cultural, ofrecen la posibilidad de recabar y mostrar a las familias la diversidad gastronómica que posee y que sin duda puede ser representativa de cada comunidad. Así pues, tamales de carne de cerdo, de pollo, tamales de masa colada, de frijol, chaya, de repollo, de chipilin, y de dulce,

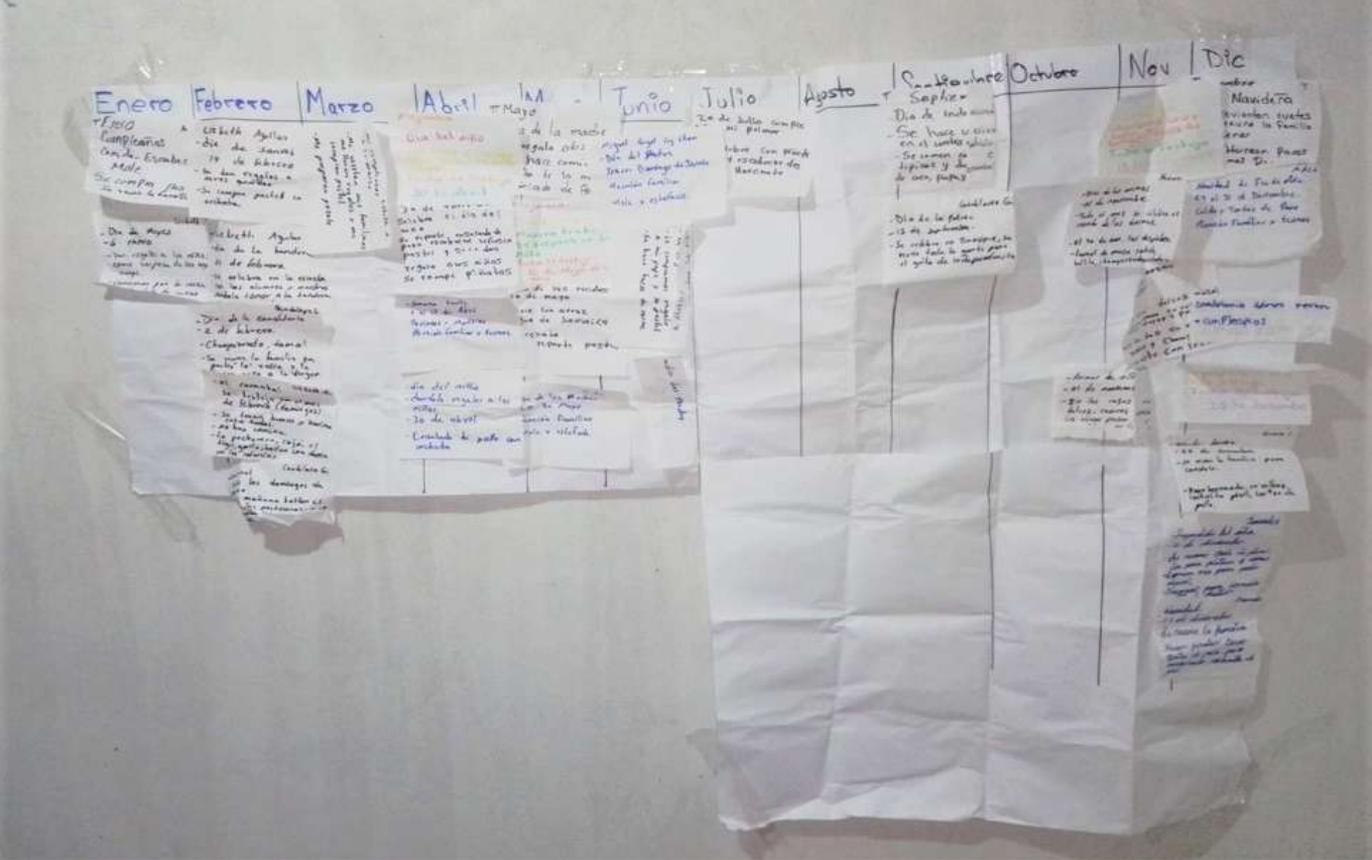
cochinita pibil, pescado asado, escabeche, uliche, mole, estofado, pavo relleno, tacos de carne, tazajo con pepita, zihuamonte de iguana o de res, empanadas de pescado, carne pollo, camarón, iguana en pepita o entomatada, frijol con chicharrón, cochito horneado, pescado baldado, sopa de pan, chanfaina. Bebidas como el pozol de cacao, pozol blanco, horchata de coco o de arroz, champurrados, atoles, chocolate con agua y con leche, agua de jamaica, tamarindo; son evidencias de la vida gastronómica-cultural de las comunidades, que permiten conocer características de la vida económica y productiva de las familias.

La herramienta permite identificar los cambios en el estilo de vida de las familias, pues se refleja en los alimentos que se preparan para los festejos y que generalmente es para los integrantes más jóvenes de las familias. En los ejercicios se observaron algunas de estas manifestaciones con la preparación de tortas de jamón, hamburguesas, espagueti, soufflé de papa, sándwich de pollo y pastel; y como bebidas, principalmente los refrescos embotellados, estas modificaciones de algún modo pueden servir a la comunidad para observar que es posible la desaparición de comidas tradicionales o que en el mejor de los casos pueden ser la adaptación de saberes culinarios.

A manera de conclusión es posible decir que la herramienta fue de fácil adaptación y comprensión para las familias que las emplearon y participaron en el protocolo, que es una herramienta que permite la integración de los tres elementos y con ello, la generación de información importante de los patrimonios bioculturales con los que las familias cuentan en los entornos rurales.



Registro fotográfico; calendario



Registro fotográfico; calendario



Registro fotográfico; calendario



## Registro fotográfico; calendario

# Las comidas de mi familia

## Introducción

El objetivo de este ejercicio era que la familia compartiera información importante sobre las comidas tradicionales que elabora con insumos de su parcela o traspatio y que permiten celebrar algún motivo local. Como en los ejercicios anteriores, la persona responsable de fotografía pidió permiso para tomar fotos y video mientras se desarrollaba el ejercicio. La persona facilitadora del ejercicio les mencionó que la intención era que cada persona eligiera un platillo que la familia preparara, podía ser un plato de fiesta o comida de diario, pero el requisito era que a la persona le gustara mucho esa comida; explicó que entregaría un formato de receta que se llevaba preparado, con varios apartados y preguntas, mismo que detalló, y les indicó que para llenar esa receta no se tenía tiempo limitado a fin que lo hicieran con tranquilidad.

El equipo de trabajo entregó un formato de receta a cada persona de la familia y en esta ocasión participaron nueve integrantes en la dinámica. El equipo se mantuvo atento a cualquier duda y al finalizar entregó un refrigerio a cada participante y bromeando un poco al respecto continuó con el ejercicio de retroalimentación, en el cual se escuchó la opinión de todos los integrantes de la familia en torno a los platillos mencionados y su importancia en su sistema de vida.



Mojarras en caldo con arroz

Alejandra Miguelina Aguilar Gómez; mujer, 19 años

## Mojarras en caldo con arroz

**Historia:** Cultura tradicional de la comunidad.

**¿Quién lo prepara?** Alejandra Miguelina.

**¿Quién te enseñó?** Mi madre y a los 14 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Se consume solo cuando es temporada de pesca.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pescado (se pesca).	- Tomate - Cebolla - Arroz - Cilantro - Sal - Recado surtido - Aceite - Ajo	- Olla - Cuchara - Tabla para picar - Cuchillo

### Preparación

- Principalmente se pone el agua, necesitaremos que el agua hierva
- Consecutivamente se sofríe el arroz junto con ajo, tomate, cebolla, recado surtido.
- Cuando el agua ya haya hervido se agrega el pescado y lo que sofreímos, y esperamos hasta que el arroz este bien cocido y así ya estará listo.

### ¿Cómo se sirve?

Se sirve en un plato, como decoración y al gusto, se le echa cilantro y directo a la mesa.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es delicioso y es muy tradicional en mi familia y en la comunidad.  
“...Siempre es más delicioso todos los productos de campo que comprados...”



## Pejelagarto asado

Alexis Antonio Cuj Laines; hombre, 31 años

## Pejelagarto asado

**Historia:** Platillo típico del estado y comida típica de la familia.

**¿Quién lo prepara?** Yo.

**¿Quién te enseñó?** Mi mamá.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Cuando es temporada de captura de los pejelagartos o en Semana Santa.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pejelagarto - Limón - Chile habanero	- Cebolla - Sal	- Cuchillo - Parrilla - Leña

### Preparación

Se raja, se le sacan sus vísceras, se lava, se le pone sal y se le pone a asar en la brasa (parrilla), se pica la cebolla, se le agrega sal y el limón para curtirla y listo.

### ¿Cómo se sirve?

En un plato ancho.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es muy rico.

“...Porque es bueno consumir estos alimentos porque son más naturales y nutritivos...”



## Pollo adobado

Candelario Gómez Ferrero; hombre, 14 años

## Pollo adobado

**Historia:** Comida tradicional de la comunidad.

**¿Quién lo prepara?** Mi mamá.

**¿Quién te enseñó?** Mi mamá a los 12 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Temporada de pollos.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo - Cilantro	- Tomate - Cebolla - Adobo - Papa	- Olla - Fogón - Cuchillo - Cuchara - Pala

### Preparación

Se empiezan a echar los ingredientes y luego dejás como 30 minutos para que se cueza.

### ¿Cómo se sirve?

Con una cuchara y en un plato.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Me gusta porque está muy delicioso.

“...Los ingredientes del campo pueden ser más saludables...”



Caldo de hierba mora con huevo

Guadalupe Grajeda Cuj; mujer, 5 años

## Caldo de hierba mora con huevo

**Historia:** Mis abuelos lo consumían a menudo y después mi papá aprendió a prepararlo y ahora a mí me gusta comerlo.

**¿Quién lo prepara?** Mi papá.

**¿Quién te enseñó?** Con apoyo de la madre.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Cualquier día que se nos antoje.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- 30 a 40 Hojas de hierba mora. - 5 huevos.	- Aceite - Sal - Cebolla - Tomate - Ajo - Pimienta - Consomé de pollo	- Fridera - Cuchara - Plato hondo - Cuchillo

### Preparación

Se pone la fridera con aceite, una vez que este caliente se agregan los huevos en forma de torta ya que estén fritos se apaga a la estufa. En una olla se agregan las hojas de hierba mora bien lavadas, se agregan 2 litros de agua aproximadamente, sal, ajo, pimienta, cebolla y tomate picadito y 2 cucharaditas de consomé de pollo, una vez que empieza a hervir se agrega el huevo en torta, se deja hervir y listo.

### ¿Cómo se sirve?

En un plato hondo y con su cuchara.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Es muy rico, me gusta tomar el caldo por su sabor.  
“...Es más saludable consumir ingredientes de traspatio...”



## Pochitoque en caldo

Guadalupe Laines Hernández; mujer, 49 años

## Pochitoque en caldo

**Historia:** Comida tradicional del estado de Tabasco y la familia.

**¿Quién lo prepara?** Yo.

**¿Quién te enseñó?** Mi suegro me enseñó cuando tenía 15 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** En Semana Santa.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Tomate - Plátano verde - Agua - Cilantro	- Pochitoque - Sal - Ajo - Recado surtido - Masa - Manteca de cerdo	- Cuchillo - Palas - Olla - Fogón - Leña

### Preparación

Se pelan los pochitoques con agua caliente se pone a cocer junto con el tomate el recado, y ya que está bien suave los pochitoques se le agrega las tunas de masa con manteca y ya que se cocen listo el platillo de pochitoque.

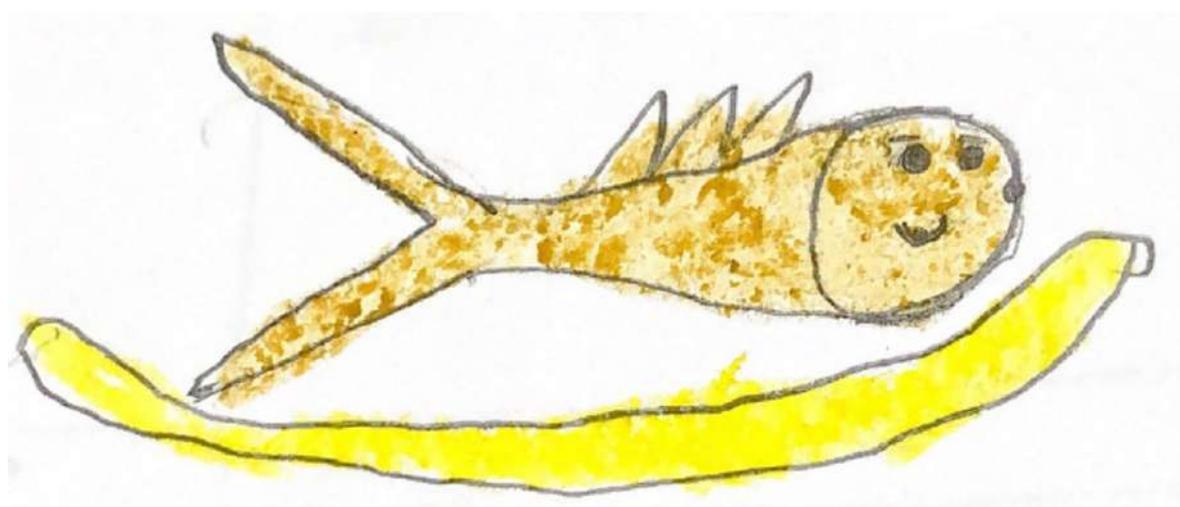
### ¿Cómo se sirve?

En platos hondos con su cuchara y tortillas de mano.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Por el sabor y lo exótico del platillo

“...Que no gasto económicamente y es más saludable porque lo riego con aguas limpias de pozo...”



Robalo

Lizbeth Aguilar Gómez; mujer, 11 años

## Robalo

**Historia:** Cultura tradicional de la comunidad.

**¿Quién lo prepara?** Mamá.

**¿Quién te enseñó?** Mi madre a los 8 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Temporada de pesca.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Tomate - Cebolla - Limón - Pescado	- Cebolla - Sal	- Olla - Cuchara - Fuego

### Preparación

Primero ponemos a hervir el agua y luego se fríe todo lo demás, y ya luego lo cocinas todo junto y ya está listo.

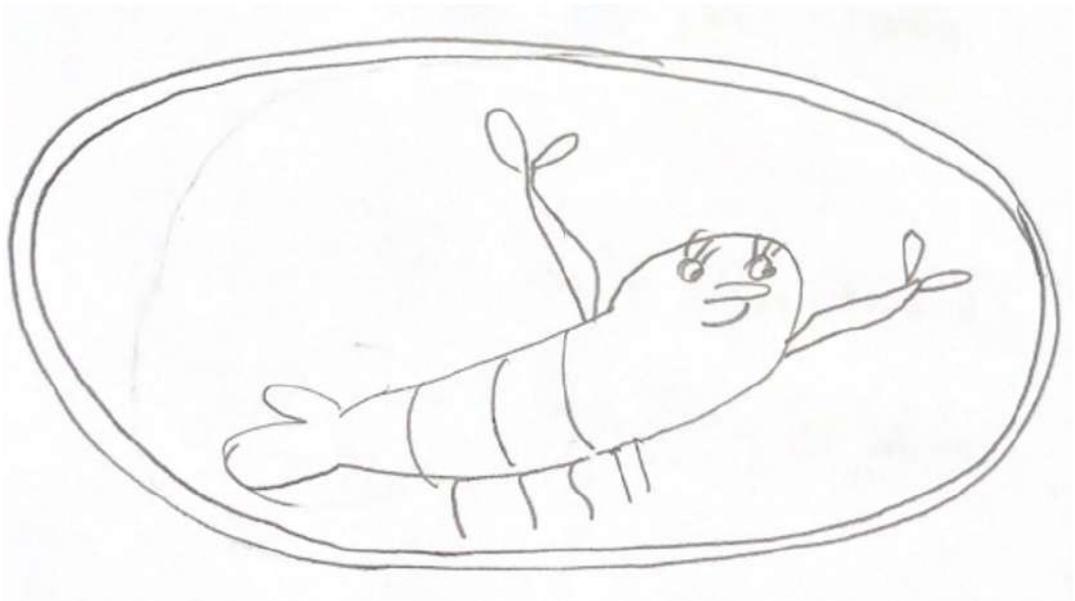
### ¿Cómo se sirve?

Se sirve con una cuchara y un plato.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es muy rico.

“...Los ingredientes que cosechas son mejor tienen mejor sabor...”



## Piguas al mojo de ajo

María de Lourdes Chan Guillermo; mujer, 60 años

## Piguas al mojo de ajo

**Historia:** Es una comida tradicional solo se consumen por temporada.

**¿Quién lo prepara?** Yo.

**¿Quién te enseñó?** Mis abuelos a los 15 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Ocasional, cuando es temporada.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Limón	- Pigua - Sal - Ajo - Mayonesa - Aceite	Capturar en octubre o noviembre cuando crece el río.  - Tabla para picar - Cuchillo - Plato - Freidora

### Preparación

Se le corta la cabeza a la pigua se parte a la mitad la pigua, se le agrega limón, ajo, limón y sal.

Después en una freidora con aceite caliente se pone a freír hasta que quede crujiente.

### ¿Cómo se sirve?

En un plato ancho se sirve la pigua y mayonesa al gusto, para que le dé un toque delicioso.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es delicioso con un sabor exquisito.

“...Comer algunos productos del campo es más saludable...”



Caldo de bobo liso en verde

Miguel Ángel Cuj Chan; hombre, 45 años

## Caldo de bobo liso en verde

**Historia:** Comida típica de la reunión, se consume desde que llegaron los primeros pobladores y, según los viejos, es una comida afrodisiaca.

**¿Quién lo prepara?** Lo prepara la jefa de la casa (mamá).

**¿Para qué ocasión se prepara?** Generalmente se prepara fines de semana.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Hoja de muste - Cebolla cambray - Bobo liso o bagre	- Ajo - Pimienta - Comino - Orégano	- Olla de peltre - Cucharones - Cuchillo - Cuchara - Fogón

### Preparación

Se calienta un poco de agua donde se remoja por un ratito el bobo para que se le pueda quitar la baba, luego se le raspa la baba, se le quitan las vísceras y se postea, luego se ponen a cocer en una olla las pastas, después de 15 minutos se le añaden las hojas de muste y los demás guisantes. En 30 minutos más de cocimiento está listo.

### ¿Cómo se sirve?

De preferencia en pato hondo de barro.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

El sabor del caldo es muy agradable, su carne maciza y muy nutritivo “...Definitivamente son más nutritivos y sanos los insumos cultivados y criados en traspatio...”



## Jueche horneado

Alexis Antonio Cuj Laines; hombre, 31 años

## Jueche horneado

**Historia:** Desde los antepasados se comía el jueche o armadillo.

**¿Quién lo prepara?** Yo.

**¿Quién te enseñó?** Mi abuelo.

**¿Para qué ocasión se prepara?** En tiempos de creciente, octubre o diciembre.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Naranja agria - Agua - Limón - Chile habanero	- Jueche - Sal - Ajo - Pimienta	- Cuchillo - Olla - Leña

### Preparación

Se pone a calentar agua, ya que está hirviendo se le agrega al jueche y se raspa con el cuchillo, hasta pelarlo todo y quede bien blanco, se le sacan las tripas, se lava, se pone a cocer hasta que quede bien suave luego se escurre, se le agrega naranja agria, sal, ajo y pimienta, se deja horneando hasta que quede dorado y listo.

### ¿Cómo se sirve?

En un plato ancho se sirve con limón y chile habanero al gusto.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es muy rico su sabor

“...Es mejor consumir productos de traspatio ya que son más saludables ...”

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

El traspatio de la familia Cuj es muy diverso en especies vegetales y animales tanto locales como introducidas, silvestres y domésticas. La zona donde se encuentra esta familia presenta vegetación selvática en la vega del río Usumacinta, cerca de la frontera con Guatemala, así como presencia de grupos indígenas por tradición y por migración; estas características se reflejan en sus costumbres alimenticias y en el diseño y gestión de su traspatio, ya que mantienen especies silvestres como lagartos y quelonios, estos últimos son de consumo habitual en todo el estado de Tabasco. También cuentan con un taller de carpintería donde procesan maderas locales. En cuanto a la crianza de animales domésticos, crían aves de corral, cerdos y peces en viveros.

La mayoría de las recetas que refiere la familia Cuj están relacionadas a productos obtenidos de la pesca, como el pejelagarto (*Atractosteus tropicus*), el pochitoque (*Kinosternon acutum*), el bobo (*Ictalurus meridionalis*), robalo (*Centropomus poeyi*) y pigua (*Macrobrachium carcinus*); estos productos son de consumo tradicional en todo el estado, ya que se asienta en tierras bajas, rodeadas de ríos, lagunas, pantanos y la costa del Golfo de México. También refieren el consumo de “jueche” (voz que proviene del maya *huech*) o armadillo (*Dasypus novemcinctus*), producto de la caza; en cuanto al aporte del traspatio, como en la mayoría de las familias donde se aplicó esta herramienta, reconocen el aporte de la proteína animal a la alimentación familiar; en este caso particular de la

familia Cuj, en forma de aves de corral, huevos y peces. En la parte vegetal, refieren el uso de frutas como cítricos, plátano (*Musa paradisiaca*), hierbas aromáticas y condimenticias propias de la zona y de las costumbres locales; aunque también registran la hierba mora (*Solanum nigrum*) cuyo consumo se asocia más a la zona de Los Altos y Norte de Chiapas, cuya frontera con Tenosique podría explicar el consumo y producción de esta planta en la unidad de la familia Cuj.

En cuanto a la preparación de los alimentos, la familia Cuj conserva recetas tradicionales, y las elabora con los insumos propios de la zona que producen en su traspatio. Aunque no lo refieren en los registros, producen cacao (*Theobroma cacao*) que cosechan y procesan para elaborar pozol con cacao, que es una bebida típica del sureste de México, compartida con estados como Tabasco, Chiapas, Oaxaca y Yucatán. Los utensilios que utilizan son también tradicionales, tienen objetos de madera que elaboran artesanalmente, utilizan hojas de plátano para contener algunos alimentos y fogón de leña para prepararlos.

La familia expresa orgullo por su producción y reconoce que la vida ligada a este tipo de producción es más saludable por el consumo de alimentos frescos y “naturales”, así como el uso de remedios a base de plantas medicinales que también sostienen en su traspatio.



Registro fotográfico; comidas familiares



Registro fotográfico; comidas familiares



Registro fotográfico; comidas familiares

# Historias cotidianas

## Introducción

El objetivo de este ejercicio metodológico fue recopilar información sencilla sobre aspectos cotidianos, de interés para cada persona de la familia, vinculada con el traspatio. Para este caso, al final de la primera visita a la familia, un facilitador del equipo de trabajo entregó un sencillo cuaderno y un lápiz a cada integrante y les pidió que anotaran su nombre y edad, y que cada día escribieran o dibujaran algo que hubieran hecho o sucedido y que les pareciera importante por cualquier razón.

El facilitador explicó a los integrantes de la familia que el cuaderno era personal y no se valía anotar o dibujar en el de otra persona; también les compartió que podían escribir o dibujar con libertad cualquier cosa que hubiera sucedido y consideraran importante. Se les indicó que en 15 días aproximadamente se recogerían los cuadernos para escanearlos o fotografiar y posteriormente se les devolvería.

Es importante mencionar que de todo lo que cada persona registró en su cuaderno, para fines de la memoria biocultural se extrajo sólo aquello que estuviera vinculado de alguna forma al traspatio o sistema de vida familiar y es lo que se presenta a continuación.

Sobre este ejercicio, la familia Cuj Pérez devolvió al equipo de trabajo nueve cuadernos.

**Alejandra Miguelina Aguilar Gómez**  
Mujer, 19 años

12/04/2022

“...Estoy muy cansada, hoy limpié el gallinero donde tengo mis pollitos, les cambie el piso donde están para que el lugar no esté contaminado y así estén libre de enfermedades...”

16/04/2022

“...Me siento algo molesta y triste porque no pude ir a la playa porque está crecido el río y no podemos ir pero bueno, ya vendrá la época de playa...”

**Alexis Antonio Cuj Laines**  
Hombre, 31 años

12/04/2022

“...Fui a atarrayar con mi esposa al río pasamos toda la tarde juntos y gracias a dios logramos capturar algunos pescados. ...”

13/04/2022

“...Hoy fue el cumpleaños de mi hermana le pudimos festejar porque está de visita, le compramos pastel, coctel de frutas y mi mamá hizo mole porque le gusta mucho y a nosotros también ...”

14/04/2022

“...Hoy es Jueves Santo, fui a apoyar a mi tío a vender pescado, pues es un día muy pesado y vende mucho por la Semana Santa...”

15/04/2022

“...Hoy vendimos junto con mi tío más de 300 kilogramos de pescado, mi esposa me llevó desayuno y un rato pude convivir con mi hijo pues tuvimos mucho trabajo vendiendo pescado hasta la noche...”

**Candelario Gómez Ferrero**  
Hombre, 14 años

11/04/2022

“...Hoy convivimos con una hermana y comimos pescado y estuvo muy rica la comida y estuvo muy padre la comida...”

12/04/2022

“...Hoy fui a visitar a mi tío y vimos los peces que tiene un vivero de pescado y vi cómo le dio de comer y estuvo chido...”

**Guadalupe Grajeda Cuj**  
Mujer, 5 años

13/04/2022

“...Hoy fuimos al vivero (Sembrando Vida), con mis abuelos, mi mamá y el gordito y yo lo llevaba en el triciclo, en el vivero jugué tierra con el gordo. Hoy fue cumpleaños de mamá, comimos pastel, pollo rostizado y mole...”

16/04/2022

“...Hoy fuimos a la playa, me enterraron en la arena y al gordo también, le tiraba bolas de arena a mi papá, el gordo agarraba palos para jugar, tomé pozol y comí torta...”

17/04/2022

“...Hoy fui al cumpleaños de un señor (vecino) comí carne de cochino y espagueti, pero yo solo comí el espagueti y un poquito de carne de cochino, también comí pastel que tenía fresas, después recogí dulce. En la noche vimos películas con mi mami (abuela)...”

## **Guadalupe Laines Hernández**

Mujer, 49 años

12/04/2022

“...Hoy fuimos al vivero comunitario de “Sembrando Vida” a regar plantas y convivir con el facilitador y compañeros del programa, comimos mojarras asadas...”

13/04/2022

“...Festejamos a mi hija Beatriz por su cumpleaños, pasamos un bonito día, conviviendo en familia comimos mole y pastel...”

14/04/2022

“...Hoy hicimos dulce de ciruela y comimos con pozol a mis nietos les gusta mucho y jugamos...”

16/04/2022

“...Fuimos a un cumpleaños de un vecino, nos dieron cochinita, refrescos y pastel, la pasamos muy bonito porque hubo música en vivo y tocaron los mariachis...”

## **Lizbeth Aguilar Gómez**

Mujer, 11 años

11/04/2022

“...El día de hoy llegó mi tía y nos la pasamos muy bien, fuimos a comer tacos y al parque y nos divertimos mucho...”

## **María de Lourdes Chan**

Mujer, 60 años

11/04/2022

“...Hoy vinieron a visitarme mis sobrinos y anduvieron recorriendo la parcela platicamos y nos divertimos un rato...”

15/04/2022

“...Hoy llegaron muchos conocidos a comprar pescado que mi esposo cultiva de paso llegaron a visitarnos varias personas, fue un día muy entretenido...”

16/04/2022

“...Hoy hice pozol para mi esposo e hijos, comimos dulce de cocoyol y nos acostamos un rato en hamacas y descansamos un buen rato...”

17/04/2022

“...Hoy pase un día muy contenta llegaron todos mis hijos y nietos a visitarnos, mi esposo y yo preparamos mojarras azadas, me gusta cuando nos vienen a visitar...”

## Miguel Angel Cuj Chan

### Hombre, 45 años

11/04/2022

“...Hoy fue un día muy emotivo porque la familia vino a visitarnos y convivimos con algunas experiencias sobre las recetas tradicionales y fiestas del Ejido y de la comunidad ...”

12/04/2022

“...Hoy fui a Tenosique a comprar unos materiales que necesitaba para las jaulas de los peces, por lo que vine bien cansado y regresando me acosté en la hamaca, luego bajé al río a alimentar los peses...”

13/04/2022

“...Hoy tuvimos una reunión familiar vinieron mis hermanos y comimos pescado. También siempre voy a checar las jaulas de peces por si tienen hambre o por si están enfermas...”

15/04/2022

“...Hoy fue un día de mucho éxito, vendimos mucho pescado, vinieron bastantes clientes a comprar por lo que nos levantamos desde las 5 de la mañana, también le pedimos ayuda a unos familiares y amigos para poder atender a toda la gente, terminamos bien tarde, ya casi hasta las 7 de la noche, bien cansados pero satisfechos por la venta en Semana Santa...”

16/04/2022

“...Hoy también nos levantamos a las 5 am ya estaban algunos clientes esperando a que les vendiéramos pescado, ayer y hoy viernes son considerados Días Santos, por lo que la gente compra pescado para comer. Hoy también atendí a los

cochinos y tortugas, apenas me dio tiempo para darle de comer a todos los animales...”

17/04/2022

“...Hoy disminuyó un poco la venta, pero aun sigue comprando la gente, ya disminuyó la cantidad de peces por lo que ya casi no tenemos tanto trabajo en alimentar los peces. Fui a ver si no había alguna guanábana o cacao listo para el corte, ya que mi mamá sale a vender al pueblo...”

## **Nevare Cuj Pérez** Hombre, 67 años

12/04/2022

“...Hoy Preparé un dulce de cocoyol, ya tenía tiempo que no comíamos de ese dulce pues la mata apenas empieza a regar los cocoyoles...”

13/04/2022

“...Hoy bañé a ñoño, un cerdo muy grande que es el semental de las chonchas (cochinos hembras) me gusta acariciarlo y a él también, es muy mansito...”

14/04/2022

“...El día de hoy si resultó muy pesado ya que inició la Semana Santa y son los trabajos pesados, tuvimos mucho trabajo sacando y vendiendo pescado de nuestras jaulas de cultivo ...”

15/04/2022

“...Hoy Viernes Santo es el segundo día más pesado de la semana santa, afortunadamente cuento con el apoyo de mi hijo y sobrinos que me apoyan sacando las mojarras. Llegan

muchas personas de diferentes lugares a comprar nuestro pescado cultivado en las jaulas flotantes, es una satisfacción muy bonita saber que a la gente les gusta nuestro producto ya que son mojarra de varios tamaños hasta de 2 kg cada mojarra...”

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las historias cotidianas

La información analizada de la herramienta Historias Cotidianas, permitió conocer cómo contribuye cada uno de los integrantes de la familia en las actividades laborales en el traspatio y parcela, expresando la satisfacción y alegría por el trabajo que realizan. Se registraron actividades vinculadas a la crianza de animales para su consumo (peces, cerdos, pollos, gallinas), y manejo de quelonios, jicotea (*Trachemys venusta*), mojina (*Rhinoclemmys areolata*), pochitoque (*Kinosteron acutum*), guao (*Staurotypus triporcatus*) y cocodrilos (*Crocodylus moreletii*).

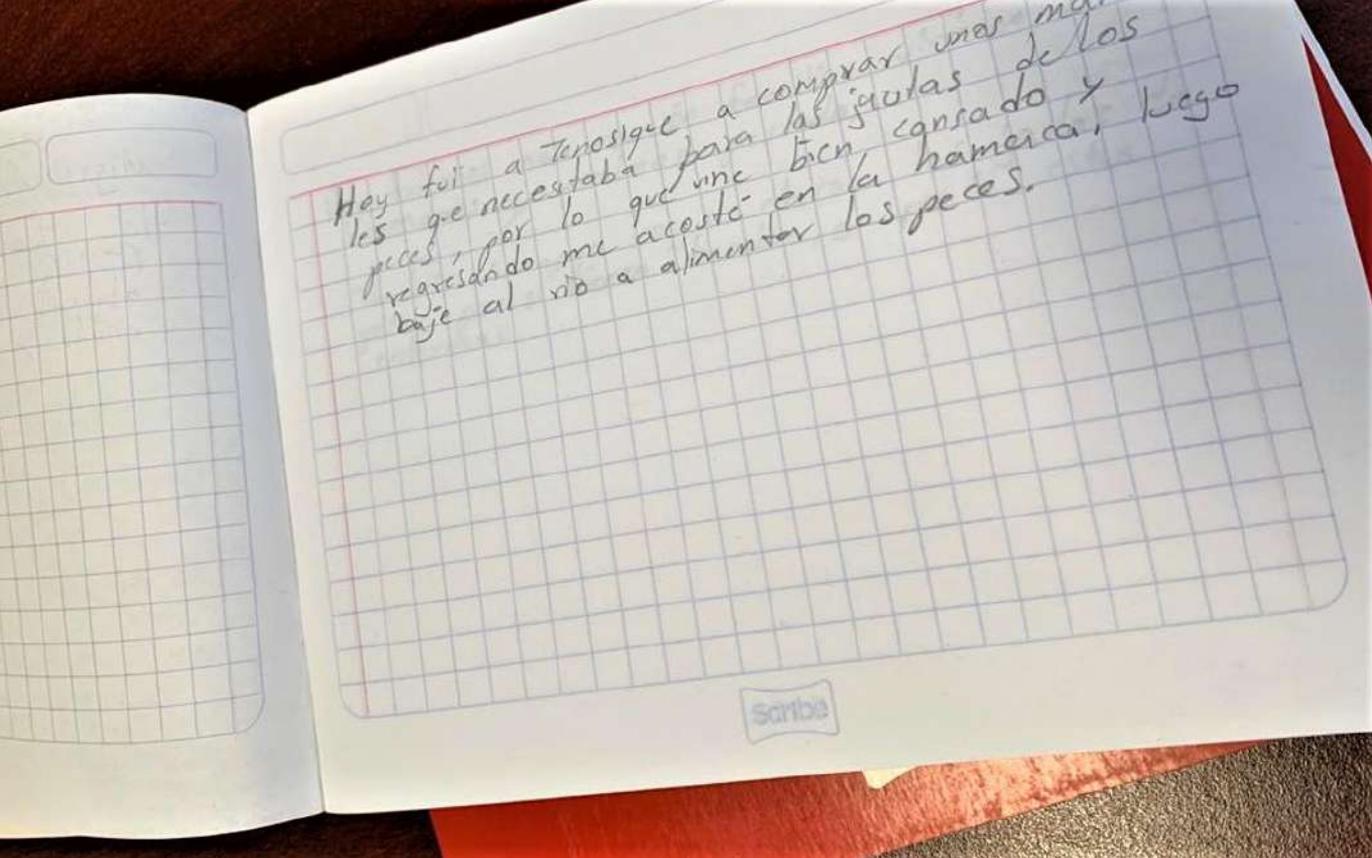
Se dio a conocer que las mujeres realizan actividades en la unidad de producción familiar, las que comprenden el aseo de las instalaciones y alimentación de los animales de traspatio. Así también, la mujer se encarga de la cosecha del cacao (*Theobroma Cacao*), para la elaboración de chococale y pozol para consumo de la familia. Las actividades de pesca, la realizan los hombres y en ocasiones en apoyo con la esposa, con el afán de sentirse acompañados en las capturas de peces para el autoabasto.

Este conocimiento sobre obtener alimento ha sido transmitido de generación en generación. Esta metodología también permitió a los niños y niñas expresar, lo que observan, sienten y realizan, y cómo van aprendiendo el trabajo que los padres realizan en la unidad productiva. De esta manera se expone, el conocimiento que los padres transmiten a los hijos sobre las implicaciones laborales en el traspatio o parcela. Además, la herramienta metodológica permitió identificar, los lugares que la familia utiliza para su descanso y relajación, en este caso el río representa un elemento del patrimonio natural, importante para la convivencia y relajación de la familia, la pesca y provisión de agua para el desarrollo de sus actividades.

Por otro lado, las visitas de familiares y amigos, representa una forma satisfactoria para la familia. El trabajo doméstico que se realiza, como la preparación de gustos que consumen entre la familia en horarios de descanso, ciruelas curtidas (*Spondias purpurea* L.) y dulce de cocoyol (*Acrocomia aculeata*), típicos del sureste de México. La actividad laboral que realizan en Semana Santa, es la venta de pescado a la comunidad, donde participa toda la familia de forma organizada para su comercialización. La familia Cuj Pérez, también permitió visualizar las relaciones de trabajo con los miembros de la comunidad, a través de la participación en el programa Sembrando Vida. Esta herramienta metodológica, permite la libertad de expresar las diversas estrategias organizativas y productivas que las familias realizan para llevar a cabo sus actividades de trabajo, relajación, convivencia de la familia.



Registro fotográfico; historias cotidianas



Registro fotográfico; historias cotidianas

# Glosario

## Paso de la Sabana

**Adobo:** Salsa o mezcla de chiles o especias con la cual se marina la carne.

**Bobo liso:** Pescado (*Bagre marinus*).

**Braza:** La parte final de la madera o leña ya consumida.

**Chonchas:** Cerdo hembra.

**Consomé de pollo:** Se refiere al caldo elaborado con pollo y condimentos, aunque también alude al concentrado comercial que se utiliza para condimentar comidas.

**Cueza:** Guisar algo principalmente con agua hirviendo.

**Curtir:** Preparación, adobar o aderezar.

**Dulceros:** Arreglo de dulces que se regala a manera de presente especialmente para niños.

**Fogón:** Espacio en la cocina destinado para cocinar con fuego.

**Fridera:** Utensilio donde se fríe la comida.

**Guisantes:** Conjunto de especias y condimentos con los que se sazona la comida.

**Hierba mora:** Planta comestible del traspatio (*Piper auritum*), de la que se consumen los tallos tiernos y hojas.

**Hoja de muste:** Planta que crece a las orillas de los ríos, cuyas hojas son usadas para dar sabor al caldo de pescado (*Clerodendrum ligustrinum*).

**Jueche:** Conocido también como armadillo, animal con caparazón común en el sur de México.

**Leña:** Troncos ramas o trozos de madera destinados a hacer fuego.

**Parrilla:** Utensilio de cocina en forma de reja generalmente hecha de hierro que se utiliza encima del fuego para asar.

**Postear:** Cortar la carne o pescado en pequeños filetes.

**Pejelagarto:** Pescado de agua dulce destinado para el consumo humano.

**Pigua:** Nombre con el que se le conoce a varios crustáceos de río de forma similar al camarón que habitan en el Golfo de México, *Macrobachium acantarus* por ejemplo.

**Pochitoque:** Tortuga que tiene un caparazón abultado, liso y de forma oblonga; mide 12 cm de largo. Se localiza en Tabasco.

**Pochovera:** Una tradición de Tenosique en el estado de Tabasco, que incluye la danza del Tigre Gorila y se realiza en todas las colonias de la comunidad.

**Pozo:** Excavación profunda que permite alcanzar agua que logra fluir de manera constante y subterránea.

**Pozol:** Bebida tradicional a base de maíz y cacao, consumida más comúnmente en el estado de Chiapas y Tabasco.

**Recado surtido:** Nombre que recibe una mezcla de especias e ingredientes aromáticos molidos que se utilizan como sazonadores de guisos y platillos.

**Robalo:** Tipo de pescado blanco semigraso que habita en agua salada (*Centropomus poeyi*).

**Tomate:** Sinónimo de jitomate (*Solanum lycopersicum*).

**Tunas de masa:** Bolitas de masa con una hendidura en el centro, revuelta con manteca de cerdo, que se agrega a cualquier caldo para que ahí se cueza.

# Reflexiones generales

## Familia Cuj Pérez

En términos generales, las metodologías permitieron reconocer aspectos socioculturales, económicos y la agrobiodiversidad que la familia Cuj Pérez considera importante para su sistema de vida. Cabe mencionar, que los participantes en todo momento estuvieron dispuestos a apoyar en las actividades, dando la oportunidad, que los ejercicios se desarrollaran de la mejor manera, destacando que no hubo complicaciones por parte de los participantes en relación al desarrollo con las metodologías. A excepción de niños y niñas, que en ocasiones necesitaron el apoyo de un adulto, para plasmar en los ejercicios la información que deseaban expresar.

Al respecto, los ejercicios resultaron eficientes, prácticos, dinámicos y entretenidos, la información reconocida, permitió visualizar el sistema de vida de la familia. Cada ejercicio metodológico permitió conocer las actividades productivas y socioculturales, la disponibilidad y gestión de los diferentes elementos que componen los patrimonios de la familia Cuj. La integración de la metodología de transectos, en conjunto con las historias cotidianas, permitió el análisis y visualización de cómo se interrelacionan los elementos de los patrimonios de la familia, para cumplir con diversas actividades.

El ejercicio de las comidas de mi familia, permitió profundizar en la experiencia sobre la gastronomía de la familia Cuj Pérez, destacando algunos platillos típicos de la región. Es importante

señalar que dicho conocimiento se ha transmitido de generación en generación sobre los usos y costumbres de la familia.

Las festividades que celebra la familia Cuj Pérez, forman parte del estado de relajación y convivencia intrafamiliar, con vecinos y amigos de la comunidad, esta forma de organizar las festividades permite reconstruir en el tejido social e intercambio de experiencias con la comunidad Paso de la Sabana.

En este sentido la familia se siente feliz de poder vivir en un área rural, donde disponen de amplia biodiversidad que pueden transformar en estrategias para contribuir a su sistema de vida. La pasión por el trabajo, las celebraciones y gastronomía forman parte de su cultura y denota la preocupación, para que las futuras generaciones puedan continuar su medio de vida.

A manera de conclusión se menciona, que las metodologías implementadas, permitieron documentar los patrimonios bioculturales de la familia Cuj Pérez, al respecto cada una con objetivos específicos, en tanto de forma conjunta, se puede visualizar la relación intrínseca de cada elemento de los patrimonios, permitiendo el reconocimiento de los componentes más importantes para el bienestar de la familia.

# Memoria biocultural de Loma Bonita

(Familia Morales Guzmán. Catazajá, Chiapas)



# Memoria biocultural de Loma Bonita (Familia Morales Guzmán. Catazajá, Chiapas)

**Paola Ubierno-Corvalán<sup>1\*</sup>,  
Denis Sánchez-Astudillo<sup>2</sup>,  
Lourdes Zaragoza-Martínez<sup>3</sup>,  
Pedro Zaragoza-Martínez<sup>3</sup>,  
Guadalupe Rodríguez-Galván<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Centro de Estudios e Investigación en Bioculturalidad, Agroecología, Ambiente y Salud del CONAHCYT

<sup>2</sup> Maestría en Ciencias en Producción Agropecuaria Tropical UNACH

<sup>3</sup> Universidad Autónoma de Chiapas

\*[paola.ubierno@conahcyt.mx](mailto:paola.ubierno@conahcyt.mx)

## Introducción

Los Morales Guzmán son originarios de la localidad Loma Bonita, del municipio de Catazajá, Chiapas, conforman una familia mestiza de tipo extenso de nueve integrantes, encabezada por el matrimonio de Don Cirio Morales Méndez (70 años de edad) y Doña Luz del Carmen Guzmán Sosa (60 años de edad), quienes complementan su sistema de vida con su hija Carina Morales Guzmán de 40 años de edad y sus cuatro hijos de apellidos Cardeño Morales, Karla Karina (23 años), Carolina (18 años), Gustavo (16 años) y María José (9 años). Además, viven con ellos Monserrat Morales Guzmán (13 años) y Madison (7 años), dos nietos de Don Cirio y Doña Luz. La familia no se manifiesta descendiente *ch'ol* pero sí se considera católica y participa frecuentemente en actividades religiosas.

Esta familia se dedica a actividades frutícolas con énfasis en el cacao, actividades asalariadas, un pequeño negocio de agua purificada instalado en la misma vivienda, el trabajo de cuidados de la familia y tareas escolares de los más jóvenes. Doña Carina además vende alimentos preparados en

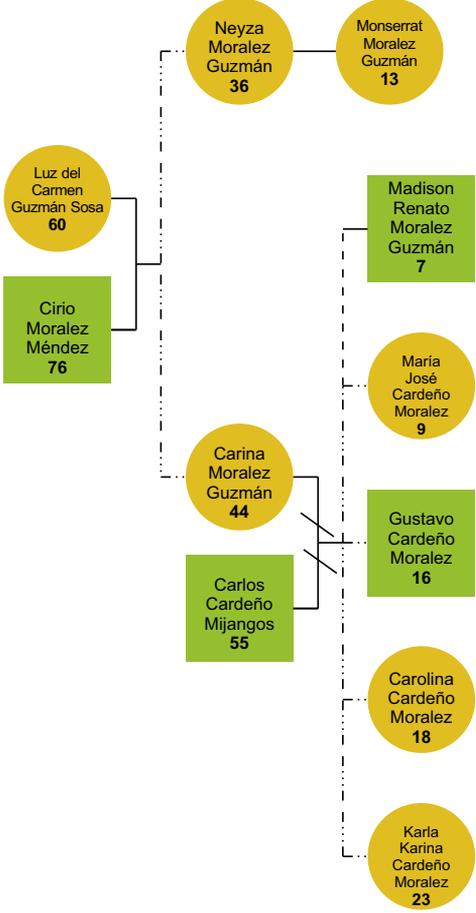
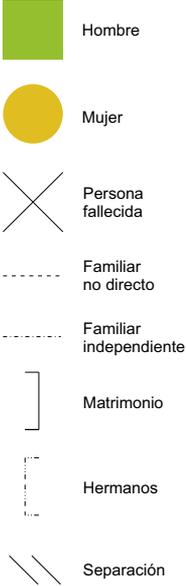
la primaria de la localidad para generar otros ingresos; ella fue profesora pero ahora no se dedica más a la docencia, sin embargo, esa parte de su historia personal promovió que sus hijos continuaran con su formación universitaria, logrando el objetivo con el esfuerzo familiar. Todos los integrantes de la familia colaboran en la organización laboral cotidiana, mediante la cual satisfacen productos para el autoabasto, así como de bienes y servicios que conforman su sistema de vida en el ámbito rural de Loma Bonita.

La participación de los Morales Guzmán en este proyecto fue facilitada por Karla Karina, nieta de Don Ciro y Doña Luz, quien es estudiante de la carrera de Agronomía de la Facultad de Estudios Mayas de la Universidad Autónoma de Chiapas, con sede en la cabecera municipal de Catazajá; ella supo sobre el proyecto de promoción de la memoria biocultural y quiso participar en el trabajo de campo, abriendo incluso el espacio familiar en el convencimiento de la importancia de este proyecto.

La familia siempre se mostró colaborativa y brindó cualquier elemento a su alcance para facilitar el trabajo conjunto, como los espacios domésticos y del traspatio para que todos los integrantes de la familia y el equipo de trabajo se sintieran cómodos, por ejemplo, bancas, mesas, piso y tendedores. Se pudo identificar una mayor respuesta en los integrantes más jóvenes y de género femenino de la familia, aunque en general hubo disposición y apertura de trabajo, aunque sí se debe indicar que en los casos de Don Ciro, Doña Luz y Doña Carina, había momentos en que había que animarlos o apoyarlos para desarrollar algunas partes de los ejercicios metodológicos.

Otra característica de esta familia fue su calidez, porque aunque el equipo procuró llevar refrigerios o frutas para compartir, ellos, siempre estuvieron preparados para compartir sus productos del traspatio o alimentos con el equipo visitante.

# Familiograma Morales Guzmán



# Transecto por el traspatio familiar

## Introducción

Este ejercicio metodológico tuvo como objetivo, que la familia Morales Guzmán reconociera los patrimonios de su traspatio o parcela. En este caso participaron ocho integrantes de la familia, Carina Morales Guzmán de 44 años, Carolina Cardeño Morales de 18 años, Gustavo Alberto Cardeño Morales de 16 años, Karla Karina Cardeño Morales de 23 años, Luz del Carmen Guzmán de 60 años, Madison Morales Guzmán de 7 años, María José Cardeño Morales de 9 años y Monserrat Morales Guzmán de 13 años, y un integrante fue observador ya que refirió no saber dibujar, sin embargo, se mostró interesado y opinaba.

El desarrollo del ejercicio implicó la organización del equipo de trabajo, de modo tal que las personas que lo integraron tomaron la responsabilidad de diferentes funciones, como fue el caso del responsable del material fotográfico, quien pidió permiso a la familia para tomar fotos y video mientras se desarrolla el ejercicio.

Este ejercicio se basa en la herramienta participativa denominada transecto. Un integrante del equipo reunió a la familia en un punto de la unidad de producción familiar y explicó el objetivo de este ejercicio; indicó que se haría una caminata, procurando atravesar en diagonal el traspatio. Explicó que debían poner mucha atención a lo que observaban durante la caminata porque después, cada persona dibujaría lo que vio en unos papelógrafos que se tenían preparados. Detalló que se disponía hasta

90 minutos para hacer la caminata y reiteró que la caminata se hace en grupo familiar, pero los dibujos serían individuales.

Al concluir la caminata y retornar al punto de partida, se indicó a la familia que disponían de hasta 60 minutos para plasmar en su dibujo el traspatio, incluyendo todo lo que recordaran del transecto y se pidió que anotaran con nombres locales los recursos que observaron, como animales, plantas, instalaciones, herramientas y otros elementos importantes para ellos.

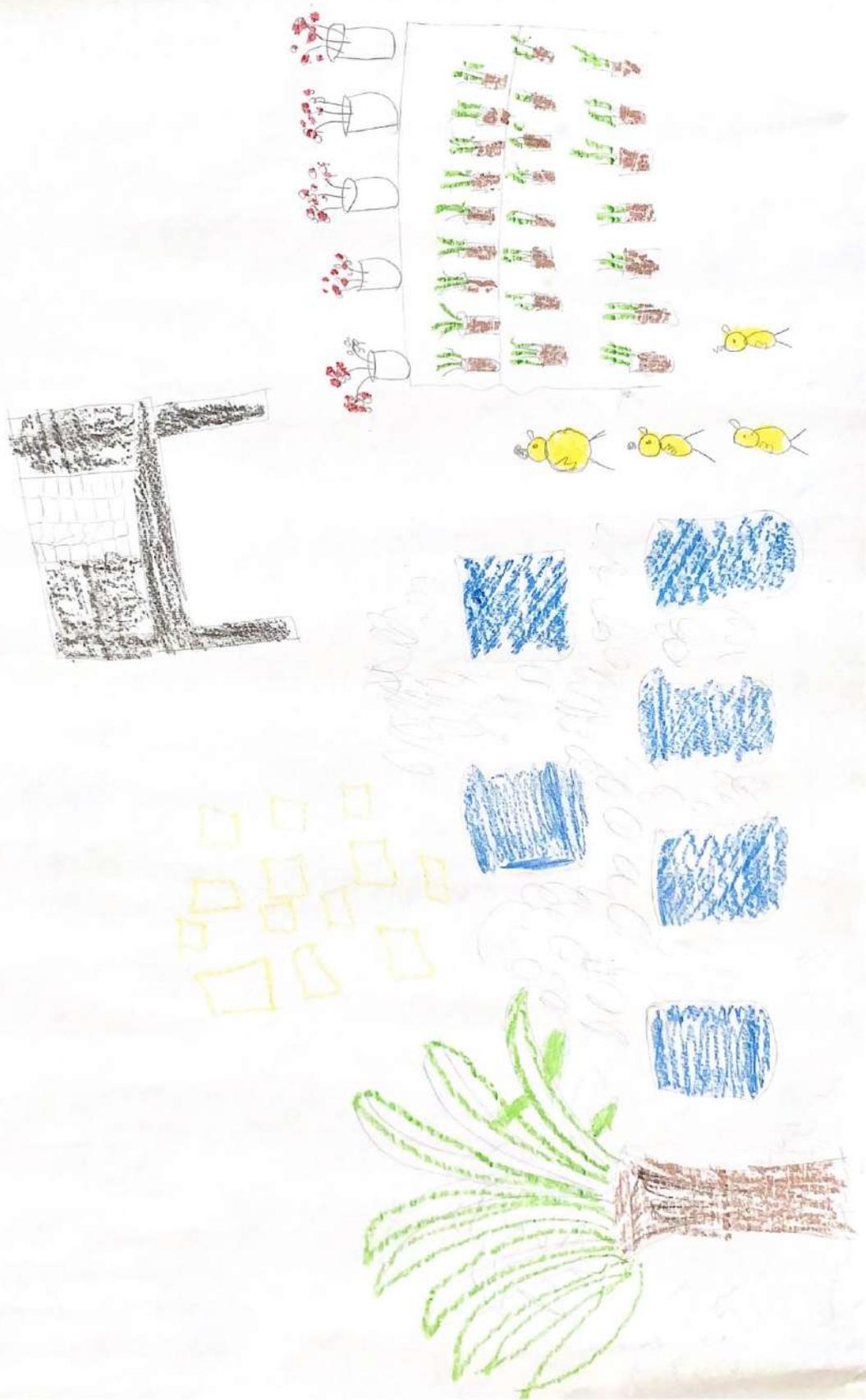
Las personas del equipo que estuvieron como apoyo, quedaron atentas a cualquier auxilio que requiera cualquier persona de la familia durante la caminata o el tiempo de dibujo; igualmente auxiliaron al responsable del ejercicio y repartieron botellas de agua al regresar, luego distribuyeron los papelógrafos y colocaron al centro de la mesa un bote con crayolas y lápices de colores.

Mientras la familia dibujaba, el responsable del ejercicio se acercaba a cada persona para alentarle y transcurrido el tiempo establecido, anunció que se recogerían los dibujos.

El cierre del ejercicio se hizo con una breve retroalimentación de cada integrante de la familia sobre lo contenido en los dibujos y los recursos tangibles e intangibles que ahí se plasmaron y su valor en relación a la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida.

Carina Moralez Guzmán

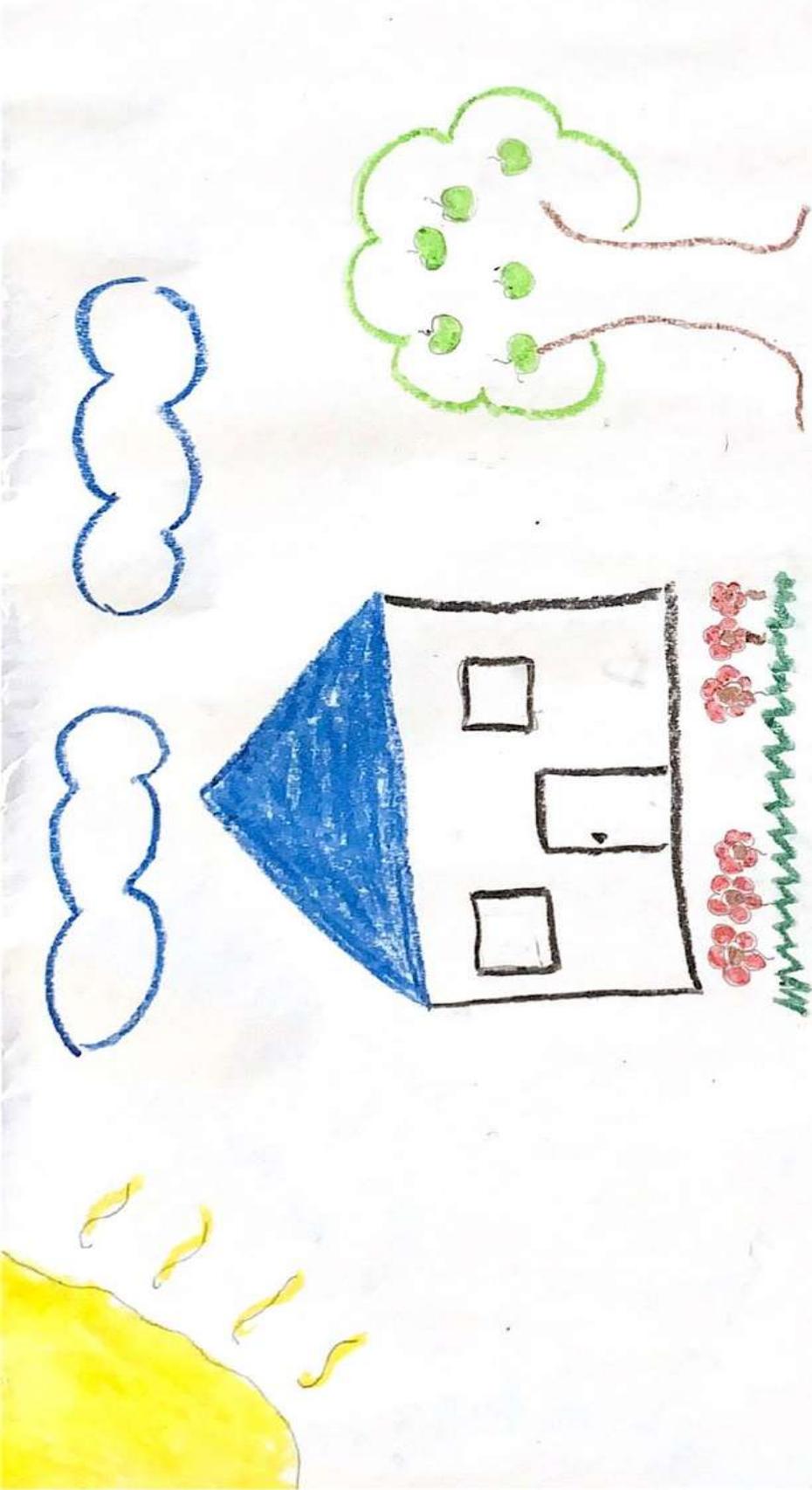
44 años



Carina Moralez Guzmán; mujer, 44 años



Carolina Cardeno Moralez; mujer, 18 años



ALBERTO 16 años  
GUSTAVO MORALEZ  
CARDEÑO

Gustavo Cardeño Morales; hombre, 16 años

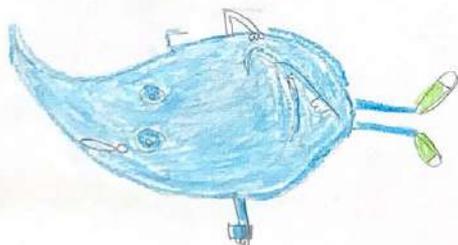
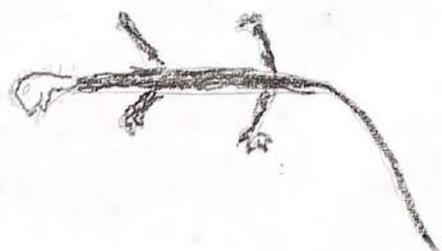
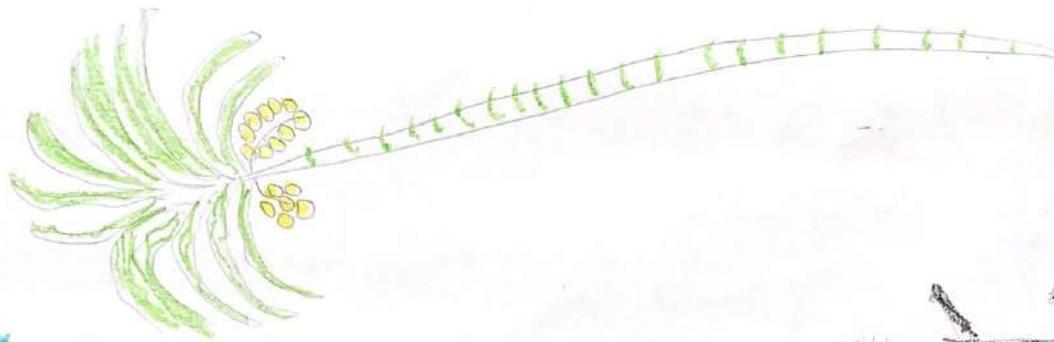


Karla Karina Cardeño Moralez

23 años

Karla Karina Cardeño Moralez; mujer, 23 años

Luz del Carmen Guzmán Sosa  
69



Luz del Carmen Guzmán Sosa; mujer, 69 años



Renato Guzmán

Madison Renato Morales Guzmán; hombre, 7 años

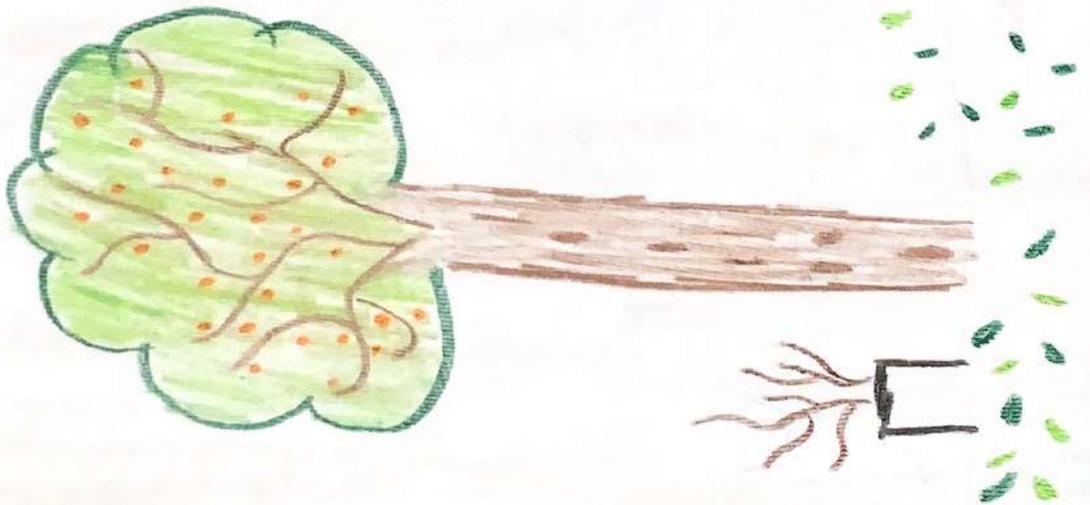


Maria José Cardena Moralez.  
9 años

María José Cardeno Moralez; mujer, 9 años

MONSERRAT  
MORALES

13 AÑOS.



Montserrat Moralez Guzmán; mujer, 13 años

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del transecto

El transecto realizado en el traspatio de la familia Morales Guzmán fue representado por el dibujo de sus ocho integrantes, en esta actividad participaron seis mujeres entre 9 y 69 años, y dos hombres de 7 y 16 años de edad. Entre todos relacionaron una diversidad de componentes, entre los que destacan imágenes que asemejan plantas, animales, objetos de infraestructura, personas, elementos del paisaje, algunos recursos, bienes o materiales, y en algunos casos formas sin definición puntual.

Las plantas fueron los elementos más representados en el traspatio de Catazajá, en este caso se observan varios árboles de gran tamaño y de amplia coloración posiblemente debido a la temporada de su floración, lo que demuestra la importancia de este evento para la familia. Seguidamente se visualizan hierbas y plantas con flores comúnmente mostradas en macetas. Los animales también figuran con amplia frecuencia, entre los que destacan pollos y patos como el componente de producción y el perro como guardián, a su vez muestran parte de la fauna local que visita el traspatio como la iguana y las aves volando. Otras formas de infraestructura simbolizados por la familia están muy bien representadas en el traspatio, como el fogón junto a la casa, el gallinero y el vivero. Lo anterior complementado con elementos del paisaje como el sol, las nubes, el arcoíris y la laguna.

Según las cantidades de elementos representados por los miembros de la familia que participaron, no se observaron diferencias significantes, entre todos se cuentan de uno a seis

componentes presentes en el traspatio. Carolina y Madison fueron quienes mostraron mayor número de figuras representativas, y Monserrat, aunque mostró sólo un elemento, destacó diversas formas de plantas. Las mujeres generalmente son las que representaron además algunas formas relacionadas con recursos importantes para la familia y la actividad del traspatio, como el alimento de pollo, el agua embotellada y botellas de garrafones, lo que muestra que el negocio familiar también está inmerso en estos espacios y este último bien reflejado por las mujeres de mayor edad como Carina y su madre Luz del Carmen.

El transecto del traspatio representado en las ilustraciones de la familia Morales de Loma Bonita en Catazajá, muestra su importancia en el ámbito de las actividades cotidianas, y valora estas formas como parte de los componentes natural, económico, físico y sociocultural que forman el patrimonio de la familia.

La familia Morales Guzmán es característica del norte del estado de Chiapas; expresan su conocimiento del traspatio tradicional, representado mediante grandes árboles, frutales y forestales, que aportan sombra y frescura a sus espacios de convivencia, lo que crea un lugar propio para cocinar, trabajar, reproducir otras plantas, cuidar a sus animales y, para el juego o la diversión. Este espacio productivo además se asocia con un elemento fundamental en la región como lo es la laguna de Catazajá, donde se desarrolla la pesca tradicional y se encuentra una diversidad de flora y fauna. Las parcelas de Loma Bonita muestran un espacio asociado, no solo en la biodiversidad presente, sino con las actividades económicas que la familia Morales Guzmán ha presentado, como la pesca, el transporte acuático y el turismo local.



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto



Registro fotográfico; transecto

# Calendario de festividades y comidas asociadas

## Introducción

El objetivo de este calendario fue identificar las fiestas de mayor importancia para los integrantes de la familia Moralez Guzmán, el responsable del ejercicio explicó a la familia que la intención era identificar las fiestas locales que se vinculan con el traspatio y que suceden a lo largo del año, procurando observar las fechas de festejo, quiénes participan, qué se utiliza de la UPF y los vínculos sociales y culturales de tales festejos.

La persona responsable de capturar el material fotográfico pidió permiso a la familia para tomar fotografías y otorgada esa licencia el responsable del ejercicio entregó a cada integrante de la familia una tarjeta tamaño media carta y al centro se colocó el bote de crayolas y lápices; les pidió que indicaran en la tarjeta la fiesta más importante para él o ella, refiriendo el nombre de la celebración, la fecha, cómo se celebraba y la comida que se preparaba para ese evento; explicó también que las tarjetas podían llenarse con texto o dibujos. Se promovió con la familia el análisis de las fiestas tradicionalmente, se lanzaron preguntas sobre los festejos, razón, tradiciones implicadas, rituales, insumos, comidas, historias, participantes, invitados, cooperaciones

Al terminar la primera tarjeta, los integrantes de la familia devolvieron al facilitador del ejercicio, quien les entregó una segunda tarjeta y pidió que registraran el mismo tipo de información

sobre su segunda fiesta más importante. Se recogieron las segundas tarjetas y se entregó una tercera tarjeta solicitando el mismo procedimiento y al concluir la tercera ronda se pegó en la pared un lienzo de papel que ya contenía una matriz del calendario, conformada por 12 columnas referentes a cada mes. De forma conjunta, familia y equipo de trabajo, pegaron cada tarjeta en el mes de celebración correspondiente, por lo que la familia pudo apreciar los meses de más festejos, así como coincidencias de festividades importantes para varios de sus integrantes.

Para la conclusión de este ejercicio se pidió una breve retroalimentación de los integrantes de la familia sobre el valor de la información recogida, relacionada a sus tradiciones, la biodiversidad del traspatio y su sistema de vida.

En el ejercicio del calendario de festividades participaron cinco integrantes de la familia de forma activa, Luz del Carmen Guzmán de 60 años, Carina Moralez Guzmán de 44 años, Karla Karina Cardeño Moralez de 23 años, Gustavo Alberto Cardeño Moralez de 16 años y Monserrat Moralez Guzmán de 13 años; el resto de la familia estuvo presente, pero se mantuvieron como observadores.

Esta herramienta creó un espacio participativo con la familia, de confianza y con ambiente ameno propiciando la disposición de compartir las festividades familiares. Además, fue importante reconocer aspectos socioculturales locales, para realizar esta práctica, como su religión o las actividades culturales de la familia y la comunidad.

## Calendario de fiestas y comidas asociadas

Mes	Fiestas	Comidas Tradicionales
<b>Enero</b>	15 de enero fiesta patronal. 6 de enero Día de Reyes.	Pozol, arroz con leche, ensalada de pollo, tamales, rosca de reyes.
<b>Febrero</b>	14 de febrero día de San Valentín, se celebra con regalos, refrescos.	Bebidas como agua de horchata, jamaica y tamarindo.
<b>Marzo</b>	2 cumpleaños.	Espagueti, enchiladas y empanizado.
<b>Abril</b>	30 de abril Día del Niño, se celebra con pastel. Semana santa.	Hamburguesas, papas, palomitas, pescado (frito, asado o guisado).
<b>Mayo</b>	10 de mayo Día de las Madres.	Tacos de cochinita pibil. Naranja agria (con penca de plátano, laurel, y utilizan el fogón).
<b>Junio</b>	Cumpleaños del abuelo.	Mole, carnitas asadas, salsas si hay aguacate.
<b>Julio</b>	Cumpleaños de la abuelita.	
<b>Agosto</b>	Cumpleaños de las nietas	Pastel.
<b>Septiembre</b>	Cumpleaños de la nieta. 15 de septiembre Día del Grito, desfile de niños.	Antojitos.
<b>Octubre</b>	Cumpleaños de la mamá. Día del Rosario.	Tamales y barbacoa.
<b>Noviembre</b>	1 y 2 de noviembre día de los tamales, van todos al panteón. Cumpleaños de tía, tío y prima nieta.	Tamales masa colado de caminito "pollo", frijol, chaya, repollo y chipilín.
<b>Diciembre</b>	El mes de la fiesta y la alegría. 12 de diciembre día de la virgen.	Puré de papa, soufflé de papa, pollo horneado, sándwich de pollo, arroz y agua de horchata.

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio del calendario de fiestas

Al trabajar en la región del Norte de Chiapas, llegamos a la comunidad Loma bonita, en Catazajá Chiapas, donde nos acogió la familia Morales, quienes celebran festividades patronales y familiares.

Para la familia es muy importante el festejo de los cumpleaños, los cuales se presentan casi todos los meses del año, celebrando a los abuelos (junio y julio), hijos y nietos (marzo, agosto, octubre y noviembre), luego se presentan las festividades patronales como son: Día de los Santos Reyes (6 de enero), San Pablo (15 de enero), el día de San Valentín (14 de febrero) La Semana Santa (abril), el día del Rosario (7 de octubre) las festividades de Todos Santos o Día de Muertos (1 y 2 de noviembre) y el día de la Virgen de Guadalupe (12 de diciembre). Las festividades cívicas que la familia celebra y que se reportaron en la herramienta son: el Día del Niño (30 de abril), el Día de la Madre (10 de mayo) y los días 15 y 16 de septiembre relacionados al Día de la Independencia de México.

Los festejos se llevan a cabo con la preparación de comidas como tamales, pescado frito, asado o guizado, mole, carne asada, puré de papas, pollo horneado, ensalada de pollo. Se preparan algunos alimentos novedosos como espagueti, hamburguesas, papas fritas, soufflé de papa, y sandwich de pollo y en contraste, se mencionó la elaboración de cochinita pibil y se mencionó hasta la manera de prepararla con naranja agria, hojas de plátano, laurel y se cocina al fogón tradicional. Entre los alimentos tradicionales que también se reportaron en la familia

están los tamales, los cuales son de una importante variedad que van desde los tamales de masa colada o de caminito, los de pollo, de frijol, de chaya, de repollo y de chipilin.

Al respecto de las bebidas que la familia emplea para festividades están: el pozol de cacao y blanco, agua de horchata, jamaica y tamarindo, café y arroz con leche.

Resalta que la celebración de eventos familiares, reúnen a sus integrantes, incluso algunos que han migrado por trabajo o estudio. Las festividades patronales, son celebradas a nivel comunitario, donde algunos integrantes de la familia se vinculan en comisiones de la iglesia, organizando la elaboración o intercambio de alimentos, participando generalmente las mujeres jóvenes y adultas. La escuela de la comunidad también realiza eventos culturales locales y las familias se unen y comparten platillos que elaboran; en este caso, son principalmente estudiantes y padres de familia quienes aportan e intercambian, festejando con el personal de la escuela.

Para toda la familia es importante celebrar el cumpleaños de la abuelita, Doña Luz del Carmen, y ella misma se encarga de preparar la comida, buscar ingredientes del traspatio, como especias o frutas para preparar aguas frescas, mientras que el resto de la familia la celebra con un pastel y otros alimentos externos de su unidad productiva.



Registro fotográfico; calendario

# NOVIEMBRE

Día de los Tando  
1 - 2 de nov

Suelita! los hace  
dicen los niños <sup>nieños</sup>

tamales  
- de masa colado  
- de caminito "pollo"

- de frijol  
- chayote, repollo  
- chipilin

Registro fotográfico; calendario

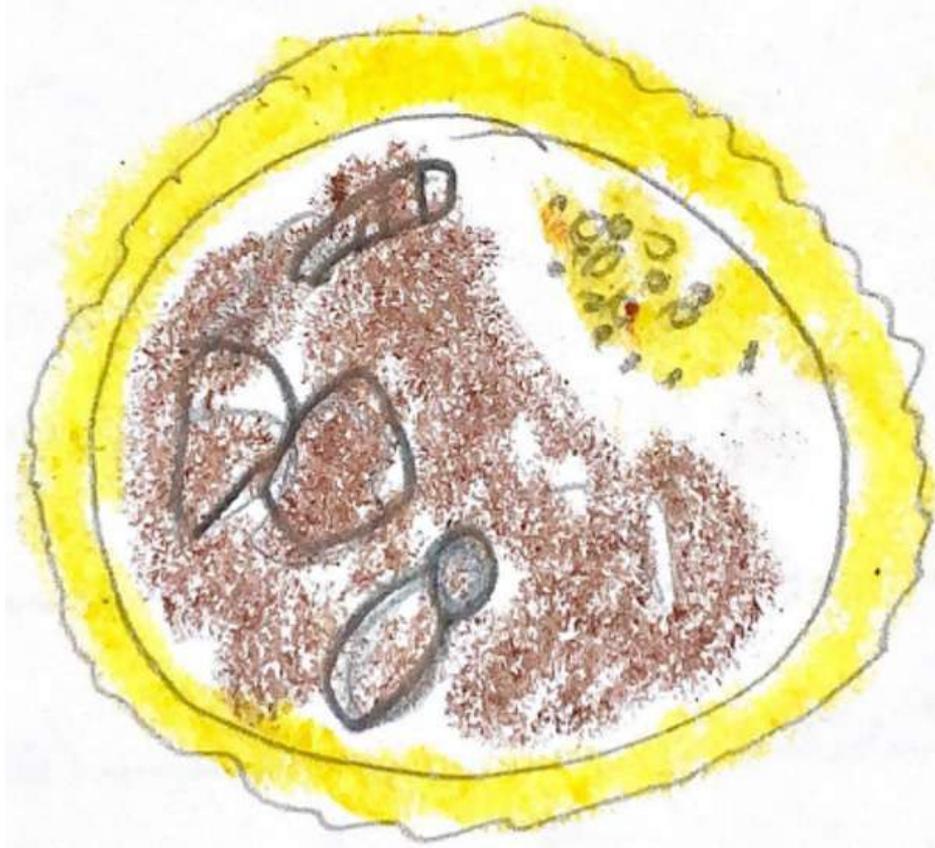
# Las comidas de mi familia

## Introducción

El objetivo de este ejercicio era que la familia compartiera información importante sobre las comidas tradicionales que elabora con insumos de su parcela o traspatio y que permiten celebrar algún motivo local. Como en los ejercicios anteriores, la persona responsable de fotografía pidió permiso para tomar fotos y video mientras se desarrollaba el ejercicio. La persona facilitadora del ejercicio les mencionó que la intención era que cada persona eligiera un platillo que la familia preparara, podía ser un plato de fiesta o comida de diario, pero el requisito era que a la persona le gustara mucho esa comida; explicó que entregaría un formato de receta que se llevaba preparado, con varios apartados y preguntas, mismo que detalló, y les indicó que para llenar esa receta no se tenía tiempo limitado a fin que lo hicieran con tranquilidad.

El equipo de trabajo entregó un formato de receta a cada persona de la familia y en esta ocasión participaron nueve integrantes en la dinámica; el equipo apoyó a Don Cirio Moralez de 76 años y a Madison Moralez de 9 años, para entender las instrucciones y escribir la información que querían plasmar. El equipo se mantuvo atento a cualquier duda y al finalizar entregó un refrigerio a cada participante y bromeando un poco al respecto continuó con el ejercicio de retroalimentación, en el cual se escuchó la opinión de todos los integrantes de la familia en torno a los platillos mencionados y su importancia en su sistema de vida.

plato de N/mole



## Mole

Carina Morales Guzmán; mujer, 44 años

## Mole

**Historia:** El mole se hace de pollo de rancho, se sancocha y después se le pone pasta de mole, elaborada con tres a cuatro chiles que son, chile ancho, chile guajillo, chile pasilla, chocolate, ajonjolí, pastas y cebollas.

**¿Quién lo prepara?** Carina Morales Guzmán.

**¿Quién te enseñó?** Sola y observando a los 22 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Para los cumpleaños.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo	- Tomates - Chiles - Cebollas	- Olla de barro - Cucharones - Cuchillos

### Preparación

Se licuan los chiles con todas las promociones que lleva como pasitas, canela, cebolla etc.

### ¿Cómo se sirve?

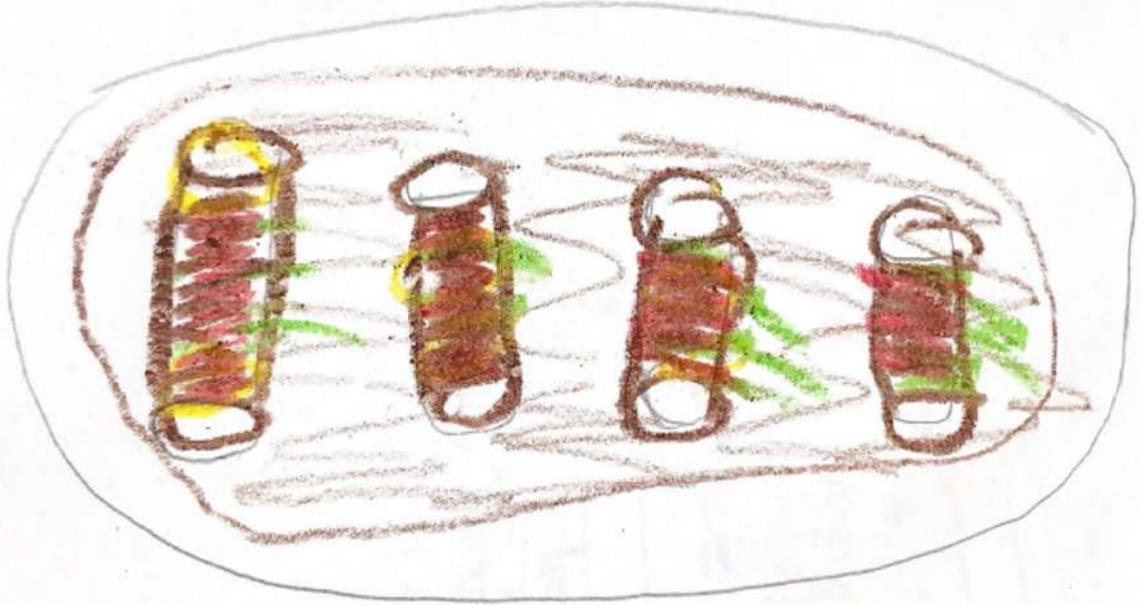
En platos hondos para caldo y se le agrega sopa de arroz.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es alusivo para una fiesta u ocasiones especiales.

“...Pollo se aprovecha todo el caldo es criado porque es crecido allí en el patio...”

ENCHILADAS



## Enchiladas

Carolina Cardeño Morales; mujer, 18 años

## Enchiladas

**Historia:** Esta comida es mi favorita, me empezó a gustar desde chiquita por todo lo que se prepara.

**¿Quién lo prepara?** Mi mamá.

**¿Quién te enseñó?** Aún estoy aprendiendo.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Se prepara para cuando todos se les antoja comerla.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
		- Mole - Quesos - Pollo - Tortillas - Cebolla Blanca - Media crema
- Los pollos que están ahí se preparan para las enchiladas		

### Preparación

Se prepara el pollo y el mole con la combinación de chiles.

### ¿Cómo se sirve?

Se sirve en tacos y en un plato ancho.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Me gusta porque lleva queso.  
“...El pollo es más nutritivo...”



## Pescado frito

Cirio Morales Méndez; hombre, 76 años

## Pescado frito

**Historia:** Es tradicional desde pequeños es muy común es muy rico y es el más utilizado para comer en familia.

**¿Quién lo prepara?** Mi esposa doña Camita.

**¿Quién te enseñó?** Su mamá de mi esposa a los 10 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Para sus hijos y familia completa.

### Ingredientes

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Naranja agria - Limón	- Aceite - Sal - Ajo	- Fogón - Fridera - Braza - Leña

### Preparación

Se le quita las escamas, se lava bien, se postea luego se curte con naranja agria limón y se fríe y listo.

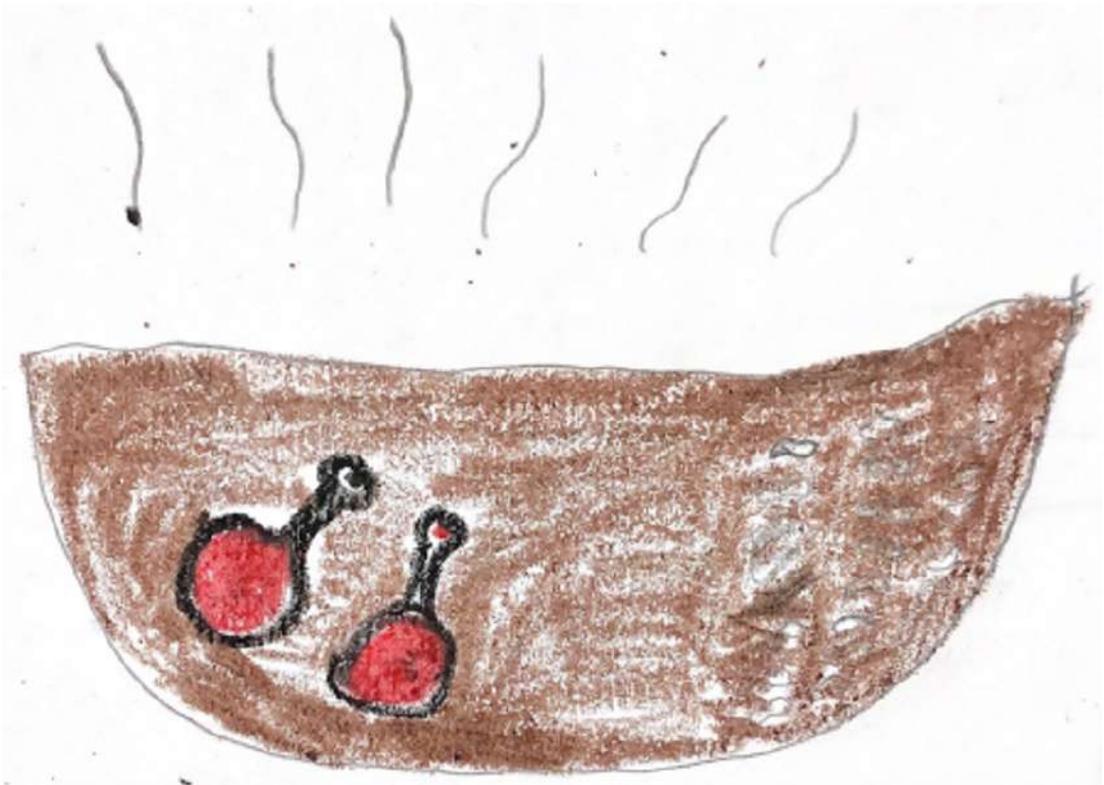
### ¿Cómo se sirve?

Platos de plástico anchos.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es muy rico.

“...Es mejor utilizar lo del patio...”



## El Mole

Gustavo Cardeño Morales; hombre, 16 años

## El Mole

**Historia:** Esta comida me empezó a gustar porque mi mamá lo preparó un día para un día que cumplí años y estaba riquísimo.

**¿Quién lo prepara?** Mi mamá.

**¿Quién te enseñó?** Aun no lo sé hacer.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Para mi cumpleaños.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo	- Los chiles - El arroz - Las galletas	- En una olla de barro

### Preparación

### ¿Cómo se sirve?

Se sirve en platos hondos con arroz.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque tiene un sabor dulce

“...Pues para mí el mole que hace mi mamá es más rico porque el pollo lo agarramos del patio y es criado por nosotros...”



## Tamalitos de pollo

Karla Karina Cardeño Morales; mujer, 23 años

## Tamalitos de pollo

**Historia:** Pues los tamalitos son ricos y los hacen todos los años para Día de Muertos.

**¿Quién lo prepara?** Karla Karina Cardeño Morales.

**¿Quién te enseñó?** Mi mamá.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Pues para Día de Muertos.

---

### Ingredientes

---

#### Traspatio

- Hoja para envolver el tamal

#### Mercado

- Los chiles para el guisado

#### Utensilios

- Vaporera
- Cucharón
- Fogón
- Leña

---

### Preparación

Pues se mata el pollo se cuece y se desmenuza se cortan las hojas se pasan por el fuego y se limpian, se hace la masa y se guisa el pollo se envuelve y al fuego.

---

### ¿Cómo se sirve?

Se desenvuelve de la hoja de plátano con salsa de tamales.

---

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque son ricos y todo es natural  
“...Pues todo natural lleno en vitaminas...”



## El mole

Luz del Carmen Guzmán Sosa; mujer, 60 años

## El mole

**Historia:** Se utiliza en todas las festividades de la familia y es una herencia que tienes desde sus abuelas.

**¿Quién lo prepara?** Doña Luz y su hijo.

**¿Quién te enseñó?** Mi tía a mis 17 años.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Fiestas.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Chile ancho - Plátano - Pollo - Pavo - Cacao	- Chile dulce - Ajonjolí - Galleta - Manteca	- Sartén de barro - Fogón - Cucharas - Plato de barro

### Preparación

Se hierve el pollo, sin precocerlo mucho, los chiles se hierven, se licuan y se colan para colocarlo con el pollo.

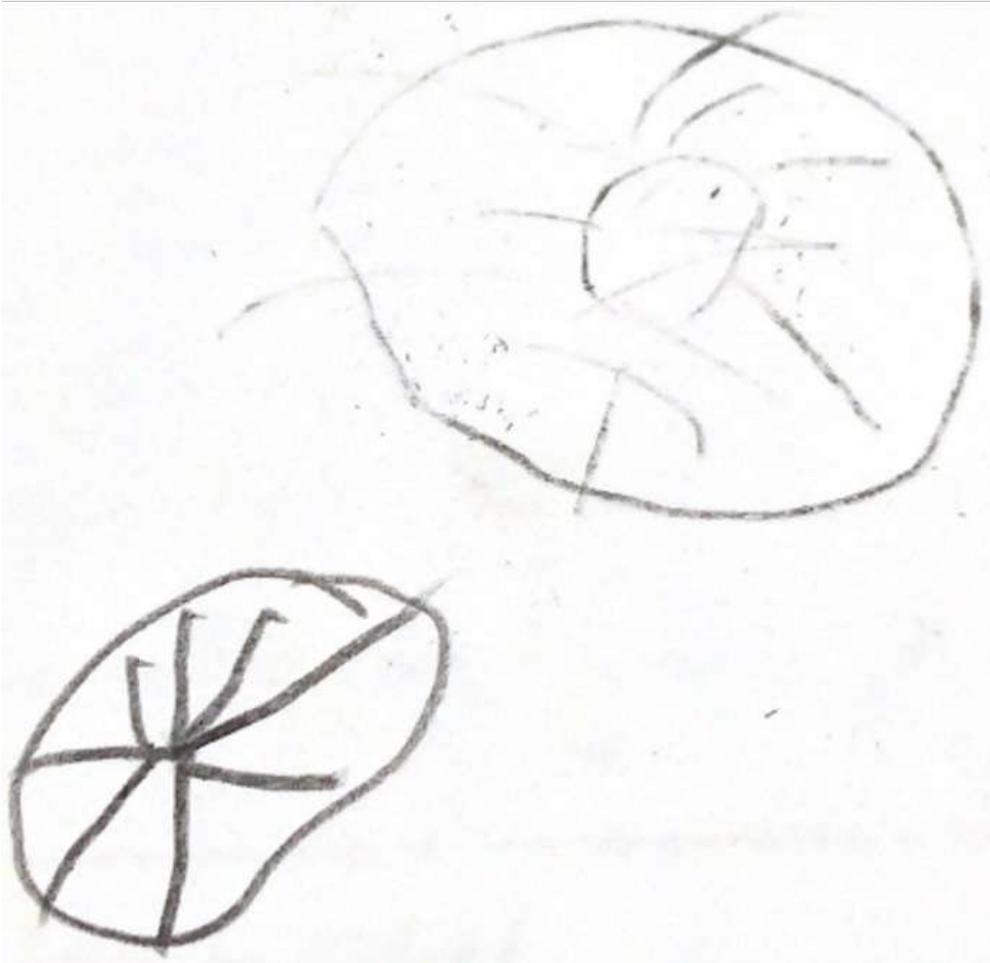
### ¿Cómo se sirve?

En un plato de barro.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque se utiliza para fiestas.

“...Es mejor porque en la calle lo realizan sin productos limpios ...”



## Espagueti

Madison Morales Guzmán; hombre, 7 años

## Espagueti

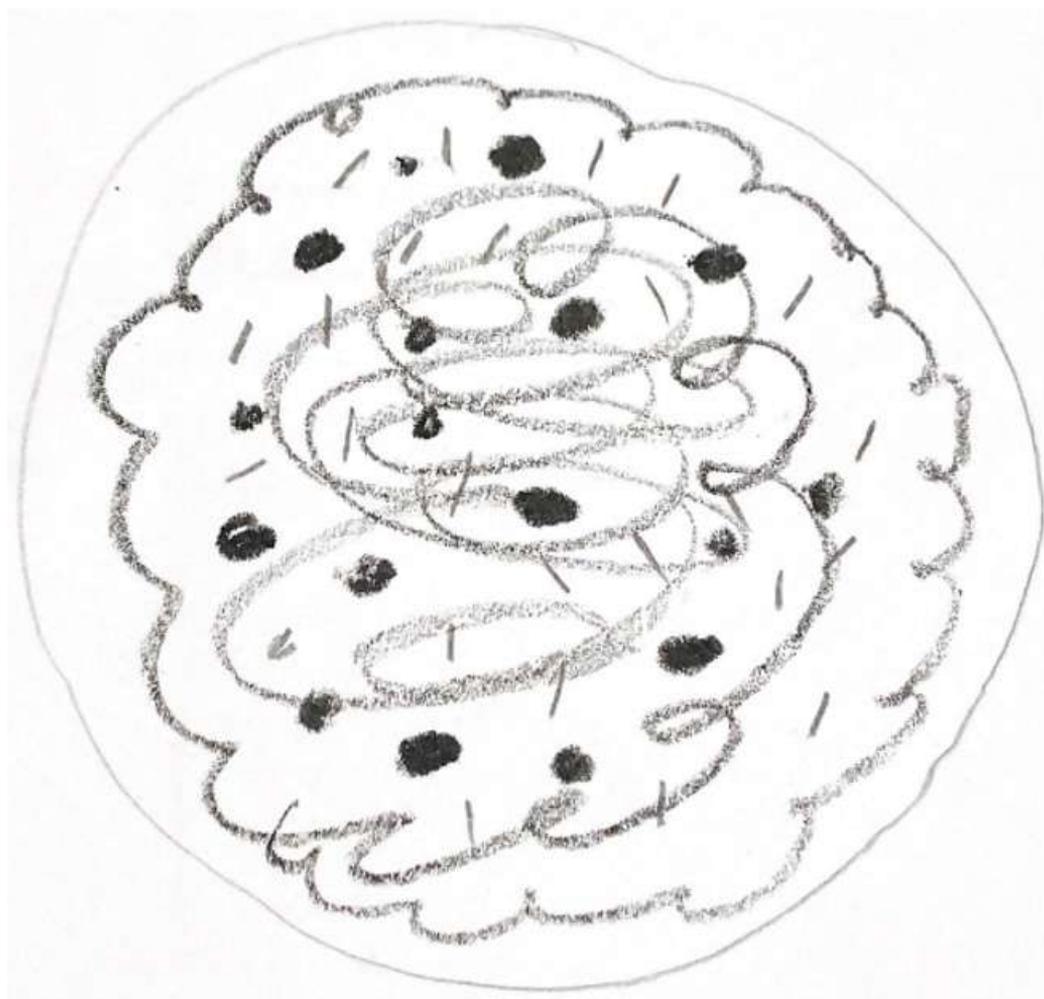
### Historia:

¿Quién lo prepara? Mi mamá.

¿Quién te enseñó?

¿Para qué ocasión se prepara? Para el Día de las Madres.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Espagueti</li><li>- Cebolla</li><li>- Tomate</li><li>- Madia crema</li><li>- Catsup</li><li>- Chile</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cucharón</li><li>- Sartén</li></ul>
Preparación		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Hierve el espagueti con cebolla</li><li>- Se licua todos los ingredientes</li><li>- Se incorpora al espagueti</li></ul>		
¿Cómo se sirve?		
En un plato.		
¿Por qué te gusta este platillo?		
Porque es rico.		



## Frijoles con aros

María José Cardeño Morales; mujer, 9 años

## Frijoles con aros

**Historia:** La comida de frijol la hace mi abuela o mi mamá, pero mi abuela la empezó a hacer a mi gusto.

**¿Quién lo prepara?** Mi abuela.

**¿Quién te enseñó?** Aún estoy aprendiendo.

**¿Para qué ocasión se prepara?** Comida diaria.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Ajo de apasote	- Frijol - Arroz - Cebolla - Ajo	- Olla de barro - Cuchara

### Preparación

Se cocen suficiente agua, después que estén suaves se le pone el chile ajo cebolla etc.

### ¿Cómo se sirve?

En un plato hondo su frijol su arroz.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es rico.

“...Es más nutritivo aquí...”



## Empanizado de pollo

Monserrat Moralez Guzmán; mujer, 13 años

## Empanizado de pollo

**Historia:** Esta es mi comida favorita desde que mi tía lo preparó cuando era pequeña.

**¿Quién lo prepara?** Mi tía y mi mamá.

**¿Quién te enseñó?** Estoy aprendiendo a hacerlo.

**¿Para qué ocasión se prepara?** En cualquier ocasión.

Ingredientes		Utensilios
Traspatio	Mercado	
- Pollo - Huevo	- Lechuga - Tomate - Empanizado - Arroz	- Lo fríen y lo cortan

### Preparación

Cortan la pechuga, lo pasan por el huevo, lo empanizan y lo fríen.

### ¿Cómo se sirve?

En un plato de vidrio con arroz y ensalada.

### ¿Por qué te gusta este platillo?

Porque es rico y crujiente.

“...Pues para mí el platillo es demasiado rico y pues porque recogemos los huevos y crían las gallinas...”

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las comidas familiares

La conformación de la familia, así como el medio en que se desenvuelve, son características que a menudo se reflejan en su cultura alimentaria, en el caso de la familia Morales Guzmán, la mayoría de sus integrantes menciona comidas asociadas a alguna festividad, ya sea ritual, como el altar de Día de Muertos, celebraciones sociales como cumpleaños u otro tipo de fiestas. Aunque también hablan de platos cotidianos como el frijol con arroz o el pescado frito, ambos ligados estrechamente a las costumbres alimentarias del lugar y en el caso del pescado a las particularidades del territorio que se asienta en una zona cercana a ríos y lagunas.

Es importante resaltar que la familia reconoce la influencia del traspatio en su alimentación, ya que refieren discursivamente que los alimentos obtenidos de este sistema son más saludables, más limpios, tienen mejor sabor y los perciben como más nutritivos; aunque en el ejercicio se registran menos insumos obtenidos del traspatio en comparación de los que se obtienen de manera externa, en la mayoría de los casos es la proteína (pollo, huevo, pavo) lo que se obtiene del traspatio, que traducido a valores monetarios, es el insumo de mayor costo y traducido a valores alimenticios, también es la proteína de origen animal un valor importante en la dieta, al ser éstas proteínas completas, es decir, suministran todos los aminoácidos que el cuerpo no puede producir por sí mismo.

La edad de los integrantes marca una tendencia a aceptar alimentos introducidos a la cultura tradicional, como son el

espagueti o el pollo empanizado; en ambos casos son referidos por niños o adolescentes.

En el uso de utensilios al momento de elaborar los alimentos, tanto para su preparación, como cocción y servicio, la familia menciona unos cuantos como ollas y platos de barro, fogón y enseres diversos de origen industrial.

Con el uso de otras herramientas, que son transversales a este trabajo, se observó que, salvo que la receta llevara tortillas en su preparación, como el caso de las enchiladas, las personas no mencionan las tortillas como parte de la comida, quizá por ser un insumo cotidiano se da por sabido que acompaña su alimentación ya sea en el orden de lo cotidiano como en las festividades.

Entre los recursos alimenticios que la familia valora del traspatio en sus comidas, aparte de las proteínas animales mencionadas, están algunas especies vegetales, como la naranja agria y el limón, abundantes en la parcela, mismos que usan para preparar aguas frescas o como aderezos o condimentos de platillos cotidianos, igual que el chile y el apasote.

Un fruto representativo del traspatio, es el plátano, que no solo es usado como alimento, sino que sus hojas son empleadas para envolver la diversidad de tamales que realiza la familia en cada festividad. En este sentido, vale destacar que la elaboración de los tamales es una actividad tradicional donde participan todos los integrantes de la familia, y a pesar de que los jóvenes prefieren comidas novedosas, aún se mantiene como un platillo de referencia en la gastronomía de Catazajá.



Registro fotográfico; comidas familiares



Registro fotográfico; comidas familiares

# Historias cotidianas

## Introducción

El objetivo de este ejercicio metodológico fue recopilar información sencilla sobre aspectos cotidianos, de interés para cada persona de la familia, vinculada con el traspatio. Para este caso, al final de la primera visita a la familia, un facilitador del equipo de trabajo entregó un sencillo cuaderno y un lápiz a cada integrante de la familia y les pidió que anotaran en él su nombre y edad, y que cada día escribieran o dibujaran algo que hubieran hecho o sucedido y que les pareciera importante por cualquier razón.

El facilitador explicó a los integrantes de la familia que el cuaderno era personal y no se valía anotar o dibujar en el de otra persona; también les compartió que podían escribir o dibujar con libertad cualquier cosa que hubiera sucedido y consideraran importante. Se les indicó que en 15 días aproximadamente se recogerían los cuadernos para escanearlos o fotografiar y posteriormente se les devolvería.

Es importante mencionar que de todo lo que cada persona registró en su cuaderno, para fines de la memoria biocultural se extrajo sólo aquello que estuviera vinculado de alguna forma al traspatio o sistema de vida familiar y es lo que se presenta a continuación.

Sobre este ejercicio, la familia Moralez Guzmán devolvió al equipo de trabajo cuatro cuadernos.

## Carina Morales Guzmán

Mujer, 44 años

15/05/2022

“...Nos visitaron unas personas de la UNACH, con el proyecto de qué importancia le damos a nuestro traspatio, el cual poca atención le damos tal vez porque no tenemos información de lo importante que es, nos reunimos en el corredor de nuestra casa y tuvimos unas clases muy motivadores como familia, allí recordamos muchas cosas que se nos estaban descuidando, el tener que pintar y plasmar algunas cosas que en casa tenemos fue algo muy hermoso y ver que en casa uno tiene algo especial que se transmite, al final la convivencia fue saludable, todos reíamos muy contentos el tener a alguien con una información nueva de lo que tenemos en casa y no lo apreciamos...”

16/05/2022

“...En las mañanas lo primero que hago es darle gracias a Dios por la maravilla de volver a despertarme, me dispongo a darme una bañadita y después a mi pequeño negocio, en parte del traspatio hago tal actividad el cual me gusta hacerlo, en cuanto tengo un ratito libre me dispongo a barrer y recoger la basura, en verdad no doy abasto sola barriendo el patio porque es grande, mis hijos son varios, pero no se motivan en ayudar con esa parte...”

17/05/2022

“...Agradecí al Señor por un día más de vivir, no tuve tiempo de barrer el patio, le dediqué el tiempo a la venta de antojitos...”

18/05/2022

“...Otro día más que Dios nos dio para vivir, así también, para realizar, los trabajos del hogar, barrer, limpiar, quemar basura

en nuestra comunidad se hace la quema de basura porque el traspatio es grande y hay el terreno el cual sé que no se debe hacer pero no hay otra forma para que las hojas no se acumulen, en nuestro patio, que es amplio, tenemos a nuestros animales de patio en sus gallineros también se hace un espacio para limpiárselos cada 3 día a la semana...”

*19/05/2022*

“...Todos los días es un placer dar gracias a Dios por el don de estar con vida al igual orar por todas las personas de nuestra comunidad y las que aún están por diferentes partes del mundo, después me dispongo a mi trabajo el cual tiene lugar en el traspatio del mismo terreno de la casa el cual lo hago con mucho gusto porque ese don que Dios me dio de hacer empanadas de lo debo a él, ya en la tarde-noche barrí parte del patio no como quisiera hacerlo porque es grande y hay muchas hojas...”

*20/05/2022*

“...Gracias a Dios por darnos la vida nuevamente en cada amanecer hay algo diferente y también en cada uno de nosotros, me dispongo con mucho entusiasmo a realizar nuestras actividades laborales, despido a mis hijos pidiéndole a Dios me los regrese con bien otra vez si así es su voluntad, en mi traspatio que me da tristeza barrerlo sola porque no logro limpiarlo todo, es parte de nuestra cocina nuestro fogón porque en el hacemos las tortillas que son nuestro alimento que nos llevamos a nuestro paladar, por ello trato de barrerlo en la mañana, cuando nos llega bien el agua entubada le ponemos a nuestras plantas...”

## **Carolina Cardeño Morales**

Mujer, 18 años

15/05/2022

“...Hoy fui al patio para buscar una hierva para un remedio, también por la tarde hubo una fiesta y limpiamos el patio, regué las plantas...”

16/05/2022

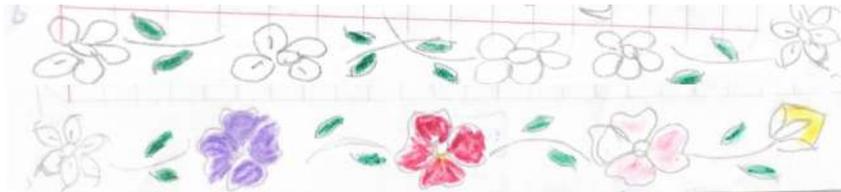
“...Hoy fui al patio para darle de comer al perro y a los otros animales, luego por la tarde hice tareas...”

19/05/2022

“...Hoy solo fui un rato al patio para ver unas plantitas y las regué...”

## **Luz del Carmen Guzmán Sosa**

Mujer, 70 años



15/05/2022

“...Nos visitó una maestra que trabaja en muchas comunidades de Chiapas, me dio mucho gusto en recibirla en mi casita, como adulto mayor entendí que es muy bonito escuchar a la persona que nos explica cómo es un traspatio en nuestro hogar, luego dibujamos muchos dibujos mis hijas y nietos, me recordó cuando fui niña de la escuela de primaria estuve feliz, convivimos, nos tomó foto y no regaló un refrigerio de fruta...”

16/05/2022

“...Al amanecer le doy gracias a Dios por darme un día más y por las cosas que nos regala diario al despertar, me paso a la cocina a barrer limpiar la mesa luego darle de comer a los cerdos, patos todos los animales que hay en nuestro traspatio, luego preparo el desayuno y también el almuerzo del medio día...”

17/05/2022

“...Gracias por este día iluminoso que Dios me regala todos los días, hoy fue cansado para mí, planté semilla de cacao en el traspatio luego ayudar en lo que pueda hacer en la cocina, todas alegres en armonía hacer tortillas, la comida que se prepara para alimentarnos...”

19/05/2022

“...Madre mía ayúdanos hacer esta tarea diaria, hoy me levanté a darle de comer a los animales en el patio y hacer la limpieza a donde está la basura de los árboles...”

01/06/2022

“...Gracias por este día tan soleado y caluroso y un mes nos permites más, padre amoroso y bueno, hoy estuve prendiendo la ropa que se lava diario, con mi hija casi también ayudé a lavar el pescado para freír y comer rico, luego a descansar un rato a las 8 de la tarde...”

04/06/2022

“...Al despertar que Dios nos ilumine un día más en mi hogar, mi día de trabajo en el traspatio cuidar mis flores sembrar, cuidarlas y regarlas, todos los días escuchar el canto de los pájaros y esa alegría nos hace vivir siempre, me levanté muy temprano a limpiar la cocina...”

05/06/2022

“...Hoy día domingo recibí la visita de mis hijos, Cirio, Diana, José, Julián y Agustín de Villahermosa, estuve muy contenta y feliz mis nietos muy queridos los amo mucho, el desayuno fue empanadas de carne, el almuerzo bistec todo bien gracias a Dios...”

## **Montserrat Moralez Guzmán** Mujer, 13 años

17/05/2022

“...Hoy fui a la escuela, al volver agarré una silla y la llevé al patio trasero, tenía examen así que me puse a estudiar al terminar de estudiar me empecé a cuestionar un poco sobre las pocas cosas que he pasado a mi corta edad, recordé los momentos alegres, tristes, emocionantes y los momentos en donde ya no puedo conmigo misma, observé las plantas y me transmitieron tranquilidad y paz, me di cuenta de que todos somos distintos pero valemos lo mismo, se estaba obscureciendo así que me fui a dentro de la casa y seguí estudiando, nos vemos mañana...”

21/05/2022

“...Hoy no tenía ánimo de nada, me levanté fui a la escuela realicé la exposición y no fue como quería que fuera, al llegar a mi casa me dormí y me levanté en la tarde así que fui al patio a darle agua a Harry y a regar las plantas, me di cuenta de cómo las plantas van creciendo poco a poco, me adentré a la casa pues se estaba volviendo tarde al volver me bañé y me dispuse a leer escuchar música, ya se está volviendo tarde así que ya me voy a dormir pues mañana voy a la escuela...”

## Algunas reflexiones sobre el ejercicio de las historias cotidianas

Los aspectos que la familia realiza cotidianamente en el traspatio, se ven reflejados en el ejercicio que elaboraron sus integrantes, participando mujeres de entre 13-70 años de edad. Todas coinciden en que a diario realizan labores de mantenimiento, las mayores limpian desechos de árboles como hojas, tierra acumulada o basura de la casa; esto desde el comedor y la casa habitación hasta el patio; las más jóvenes (13-17 años) mencionan el quehacer reflejado en el manejo de plantas y animales, por ejemplo, cuidan su salud, riegan el jardín y macetas, y buscan hierbas medicinales.

La abuela, Doña Carmen, es la más atenta a las tareas específicas del traspatio, con ayuda de su hija Carina; atienden los cerdos, patos y gallinas diariamente, y limpian sus corrales cada tres días. Ellas también procuran las plantas ornamentales y frutales como el cacao, entre otros árboles de su espacio. En cuanto al trabajo de cuidados, las mujeres adultas preparan los alimentos y refieren la cocina como un elemento representativo porque ahí trabajan para alimentar a la familia o hacen empanadas para la venta.

Las mujeres mencionaron al traspatio como un espacio de esparcimiento e inspiración de tranquilidad y disfrute del canto de las aves visitantes, es pues un lugar de convivencia, característica de entornos tropicales.

Este ejercicio, representa el sentir de cada mujer plasmado desde la cotidianeidad del hogar, demostrando aspectos íntimos

que reflejan las estrictas tareas del traspatio, visualizando momentos de rutina que por una parte crean instantes de insatisfacción, y por otra, proveen felicidad, alegría y motivación.

Diario de Mi Traspatio

15 / Mayo

Nos visitó una Maestra de la UNACH con el proyecto de que importancia le damos a nuestro Traspatio. El cual poca atención le damos tal vez porque no tenemos información de lo importante que es.

Nos reunimos en el comedor de Nuestra casa y tuvimos unas clases muy motivadoras como familia allí recordamos muchas cosas que se nos estaban olvidando.

El tener que Pintar y Plasmar algunas cosas que en casa tenemos fue algo muy Hermoso y ver que cada uno tiene algo especial que se transmite...

15 de Mayo / 22

Nos visitó una maestra que trabaja en muchas comunidades de Chiapas, me dio mucho gusto en recibirla en mi casita. Como adulta mayor entendí que es muy bonito escuchar a la persona que nos explica, como es un Traspatio en nuestro hogar. Luego dibujamos muchos dibujos mis hijos me me recordo cuando fui una niña en la escuela de primaria, estuve feliz. Comimos, nos tomó foto, nos regaló

Un refrigerio de frutas

Monsevat Morales Guzmán.  
Martes

Hoy fui a la escuela al volver, agarre un silla y  
al patio trasero, tenia examen asi que me puse a estudiar  
terminé de estudiar me empecé a cuestionar un poco sobre los  
pocas cosas que e pasado a mi corta edad, retarde los momentos  
alegres, tristes, emocionantes y los momentos en donde ya no pue-  
do conmigo mismo, observe las plantas y me transmitieron tranquili-  
dad y paz, me di cuenta de que todos somos distintos pero  
valemos lo mismo se estaba oscureciendo a si que me fui a

scriba

Gracias por este día tan agradable  
y caloroso, y un mes nos permites  
más, padre amoroso y bueno,  
hoy estuve prendiendo la ropa  
que se lava diario, con mi hijo  
Cari, también ayudé a labar el pescado  
para Freir y Colmer rico,  
luego a descansar un rato, a las  
8 de la tarde

Registro fotográfico; historias cotidianas

# Glosario

## Loma Bonita

**Apasote:** Planta utilizada en la cocina o como uso medicinal.

**Braza:** La parte final de la madera o leña ya consumida.

**Colan:** Pasar por un filtro con el fin de obtener piezas sólidas de algún líquido

**Curte:** Preparación, adobar o aderezar

**Desmenuzar:** Deshacer algún alimento con las manos y en trozos muy pequeños, sin utilizar algún utensilio de cocina.

**Fogón:** Espacio en la cocina destinado para cocinar con fuego.

**Fridera:** Utensilio donde se fríe la comida.

**Galleta para mole:** Galleta común del sureste de México, elaborada con harina, agua y sal, también conocida como galleta soda.

**Hoja de apasote:** Hierba condimenticia (*Disphania ambrosioides*) que se usa en la región especialmente para saborizar los frijoles y la masa de los tamales.

**Leña:** Troncos ramas o trozos de madera destinados a hacer fuego.

**Mole:** Salsa espesa base de una comida tradicional, elaborada con muchos ingredientes, entre ellos diferentes chiles, pan o galleta, chocolate y otros condimentos.

**Postea:** Extracción de espinas meramente de un pescado

**Pozol:** Bebida tradicional del Sureste de México en base a masa de maíz con pasta de cacao.

**Promisiones:** Ingredientes

**Sancochar:** Precocinar algunos ingredientes pasando por agua hirviendo.

**Sartén:** Utensilio utilizado en la cocinar para freír o saltear.

**Tomate:** Sinónimo de jitomate (*Solanum lycopersicum*).

## Reflexiones generales

### Familia Morales Guzmán

El trabajo metodológico realizado en el hogar de la familia Morales Guzmán, permitió recabar historias basadas en el modo de vida de sus integrantes con relación a los elementos del traspatio y la parcela familiar. Además, permitió descubrir y reconocer el valor que la familia presenta por los componentes que intervienen en los procesos cotidianos en el patrimonio tangible e intangible de esta familia.

El calendario de festividades y comidas asociadas, permitió reconocer que la familia Morales Guzmán es asidua a los festejos patronales católicos, manifiestan su devoción creando vínculos con la comunidad para organizar eventos relacionados a Santos importantes, como tradicional fiesta de la Virgen de Guadalupe. Las festividades cívicas relacionan a las escuelas de Loma Bonita con la comunidad.

La interacción generó intercambio de saberes familiares, consintiendo la valorización de actividades que realizan, como las fiestas de cumpleaños de todos, en especial el de la madre, la abuela y el abuelo, donde se crean momentos especiales para ellos, dado que se integran varios de los hijos y nietos que no viven en la misma casa. De igual manera, se registraron preparaciones culinarias de la familia, que se elaboran particularmente para días especiales.

El formato utilizado para conocer la preparación de comidas proporcionó información significativa sobre platillos tradicionales

que se elaboran con insumos de su traspatio y diversos elementos que se obtienen, sin embargo, también valora una diversidad de alimentos convencionales, novedosos o comerciales que se suman a la dieta familiar.

Las historias cotidianas de los integrantes de la familia Morales Guzmán, recogen información sobre diversos aspectos de su sistema de vida relacionado con el traspatio. En estas semblanzas, las mujeres resaltan visiones personales sobre sus labores domésticas, incluyendo elementos socioculturales de convivencia y experiencias sensoriales con la naturaleza del lugar, entre otras. Este conjunto de aspectos ofrece un contexto particular sobre la relación de la familia con el agroecosistema, observando en particular que el traspatio no sólo ofrece un valor tangible a la familia por los recursos que brinda respondiendo a sus necesidades, sino que además, este espacio crea dentro del sistema de vida, un patrimonio intangible de gran significado, que en conjunto mantiene la memoria propia de la familia característica de la comunidad de Loma Bonita y del territorio de Catazajá.



# Agradecimientos

Las coordinadoras de este libro, agradecemos la participación, esfuerzo y disposición de cada una de las personas que formaron parte de la experiencia implicada en este documento; desde el trabajo organizativo, de investigación en campo, de gabinete, así como de edición.

Por supuesto, en primer plano destacamos la colaboración y facilidades dispuestas por las familias campesinas de Chiapas y Tabasco quienes, al abrir sus puertas compartieron una historia, no solo de ellas sino de sus pueblos, así como todo aquello –material e inmaterial– en lo que basan su sistema de vida. Gracias por compartir las pláticas, las caminatas, los juegos, los paisajes, los sabores, las risas, el orgullo y las dudas, pero en especial, ese deseo porque otras familias en el mundo conozcan parte de su memoria biocultural.

Igualmente agradecemos la oportunidad brindada por el Consejo Nacional de Humanidades Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT) de México, el cual al apoyar el proyecto 'Metodologías para el fomento de la memoria biocultural del traspato socioproductivo en comunidades rurales de Chiapas y Tabasco', mediante su convocatoria FOP01-2021-01 en la modalidad de proyectos de investigación científica, respalda iniciativas que implican tácitamente la interacción con comunidades locales que con su participación nos ayuden a aprender sobre la sustentabilidad biocultural que ellas vienen cimentando ancestralmente.

Nuestra gratitud a las instituciones que respaldaron comprometidamente al equipo de trabajo involucrado en este proyecto, la Universidad Autónoma de Chiapas, Universidad Popular de la Chontalpa de Tabasco, así como la Universidad Veracruzana; de igual forma agradecemos al Comité Estatal de Sanidad Acuícola de Chiapas AC por las facilidades brindadas.

Nuestro reconocimiento a quienes analizaron, organizaron, revisaron, observaron, comentaron, ajustaron y enriquecieron desde su valiosa expertis, cualquier aspecto de este texto a fin de hacerlo más meritorio y accesible. Nuestro cariño y agradecimiento a Grecia Milian España, por la recopilación de la información de campo.

Finalmente, un reconocimiento muy especial a ti que tienes este libro en tus manos, y que con tu lectura y estudio haces que todo esfuerzo en rededor haya valido la pena.

*Gracias!*

**Guadalupe, Lourdes, Paola y Elisabeth**

**MEMORIA BIOCULTURAL  
DEL TRASPATIO EN COMUNIDADES  
DE CHIAPAS Y TABASCO**

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas  
Noviembre, 2023



CONACYT



Universidad Veracruzana

