

Ra Ximhai

Revista de Sociedad, Cultura y Desarrollo
Sustentable

Ra Ximhai
Universidad Autónoma Indígena de México
ISSN: 1665-0441
México

2007

LA RECOLECCIÓN DE PLANTAS Y LA CONSTRUCCIÓN GENÉRICA DEL ESPACIO. UN ESTUDIO DE VERACRUZ, MÉXICO

Verónica Vázquez García

Ra Ximhai, septiembre-diciembre, año/Vol.3, Número 3
Universidad Autónoma Indígena de México
Mochicahui, El Fuerte, Sinaloa. pp. 805-825



e-revist@s



LA RECOLECCIÓN DE PLANTAS Y LA CONSTRUCCIÓN GENÉRICA DEL ESPACIO. UN ESTUDIO DE VERACRUZ, MÉXICO

THE COMPILATION OF PLANTS AND THE GENERIC CONSTRUCTION OF THE SPACE. A STUDY OF VERACRUZ, MEXICO

Verónica **Vázquez-García**

Profesora-Investigadora Titular en el Programa de Estudios para el Desarrollo Rural del Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, *Campus* Montecillo, Estado de México. Correo Electrónico: verovazgar@yahoo.com.mx

RESUMEN

El presente artículo se propone estudiar el acceso de mujeres y hombres a las plantas comestibles no cultivadas de dos comunidades indígenas del sur de Veracruz, México. Para alcanzar este objetivo, se analiza la construcción de género de los espacios donde se obtienen las plantas, así como la forma en que dicha construcción conduce al uso más frecuente por parte de mujeres y hombres de algunas de ellas.

Palabras clave: Acceso, plantas comestibles, indígenas, comunidades

SUMMARY

The present paper proposes to study the access of women and men to food plants no arable in two indigenous communities in the south of Veracruz, Mexico. To reach this objective, its analyze the construction of gender of the spaces where the plants are obtain, as well as the form in which this construction manage to the more frequent use by women and men of some of them.

Key words: Access, food plants, indigenous, communities.

INTRODUCCIÓN

Los estudios sobre plantas comestibles no cultivadas realizados con poblaciones indígenas de México han hecho dos importantes aportes. Primero, desmienten la ya generalizada noción de que la dieta indígena es monótona, al señalar que su consumo aporta “diversidad... en sabores, olores y texturas” (Basurto *et al.*, 1998:55), además de nutrientes como vitaminas, minerales y fibra (Casas *et al.*, 1987; Villa, 1991; Bye, 2000). Segundo, los trabajos nos ayudan a ver en la recolección de alimentos “una práctica aún vigente e importante, con un fuerte arraigo cultural” que “se encuentra vinculada con el conjunto de procesos productivos que definen la economía campesina de subsistencia” (Casas *et al.*, 1987:338), mostrando el uso diversificado y múltiple que hacen los pueblos indígenas de los recursos naturales. Sin embargo, un tema escasamente tratado en la literatura es el acceso a estas plantas por parte de mujeres y hombres. El análisis de su conocimiento, uso y manejo no hace distinciones de género al interior de las etnias estudiadas (ver por ejemplo Casas *et al.*, 1996; Basurto *et al.*, 1998; Chávez, 1998).

El presente artículo se propone estudiar el acceso de mujeres y hombres a las plantas comestibles no cultivadas de dos comunidades indígenas del sur de Veracruz, México. Para alcanzar este objetivo, se analiza la construcción de género de los espacios donde se obtienen las plantas, así como la forma en que dicha construcción conduce al uso más frecuente por parte de mujeres y hombres de algunas de ellas.

El trabajo utiliza la corriente teórica denominada Ecología Política de Género, que sostiene que los derechos de acceso a determinados recursos así como la responsabilidad para manejarlos son específicos al género. Regularmente, estos derechos y responsabilidades reflejan los papeles de mujeres y hombres en la producción y reproducción social, así como su uso del espacio (Rocheleau *et al.*, 1996). En palabras de estas autoras, existen “categorías espaciales de género en distintos hogares y lugares de trabajo, en un *continuum* que va desde la vivienda hasta los campos de cultivo; la oficina hasta la fábrica; el suburbio hasta la ciudad; las áreas exteriores hasta las interiores; el barrio hasta la región” (Rocheleau *et al.*, 1996: 10-11; traducción propia). La construcción genérica de los espacios varía de un lugar a otro, pero tiene en común el hecho de que afecta de manera

importante los sistemas de tenencia y el acceso de mujeres y hombres a los recursos naturales (ver Rocheleau y Edmunds, 1997; Rocheleau *et al.*, 2004; Lope-Alzina, 2007; Voeks, 2007). En el caso específico del manejo de plantas, Howard (2003:26; traducción propia) sostiene que “la distribución del conocimiento etnobotánico dentro de las sociedades no puede ser entendido sin hacer referencia al sistema de creencias que legitima y mediatiza las relaciones de poder entre hombres y mujeres.” La construcción genérica del espacio, que ordena la experiencia y praxis social de hombres y mujeres y generalmente excluye a estas últimas de la arena pública, forma parte de dichas relaciones de poder (Moore, 1995; Vianello y Caramazza, 2005).

Para analizar el material nos basamos en la definición propuesta de Villa (1991), quien clasifica a las plantas en cuatro grupos: las silvestres, aprovechadas mediante la recolección; las toleradas, que son plantas silvestres y semi-cultivadas que el ser humano ha permitido desarrollarse en campos de cultivo, solares y caminos; las fomentadas, que implican un grado mayor de manipulación del ambiente, para auspiciar el desarrollo de plantas útiles; y las cultivadas, que implican la sustracción y el traslado de plantas a solares y/o milpas (campos de cultivo de maíz) para su observación y cuidados especiales (propagación, protección a través de podas, control de la competencia y de los depredadores, fertilización, riego y selección de las estructuras más apropiadas).

El trabajo fue realizado en dos comunidades indígenas de la Sierra de Santa Marta (SSM), ubicada sobre el litoral del Golfo de México. En esta zona se han identificado 2,383 especies vegetales y 1,149 especies animales además de quince tipos distintos de vegetación. A pesar de esta riqueza y de haber sido protegida desde 1980 bajo diversas figuras legales (actualmente es parte de la Reserva de la Biosfera Los Tuxtlas), se han destruido aproximadamente 66,000 ha de selvas y bosques de las 135,790 que comprenden la SSM, quedando únicamente bosques primarios, fragmentos de vegetación secundaria y cafetales. La deforestación ha sido atribuida a la a la política gubernamental de colonización del trópico húmedo y la expansión de la ganadería en la zona (Velázquez, 1996; Paré *et al.*, 1997; Ramírez, 1999).

Las dos comunidades seleccionadas son Ixhuapan y Ocozotepec. La primera está ubicada entre 70 y 270 metros sobre el nivel del mar y tiene 1,868 habitantes de origen nahua. Ixhuapan pertenece al municipio de Mecayapan, el cual fue considerado en el año 2000 como de muy alta marginación a nivel nacional (INEGI, 2000). La comunidad cuenta con 2,964 hectáreas donde los cultivos más importantes son el maíz para el autoconsumo, la palma africana, la papaya y el nopal para la venta. También se acostumbra rentar tierra para criar ganado “ajeno,” es decir, de personas externas que pagan al dueño de la parcela por el cuidado temporal de sus animales. Este sistema de mediería ha generado deforestación y diferenciación social. Las tierras ixhuapeñas conservan únicamente 24% de cobertura vegetal y únicamente un tercio de los hogares (28.6%) cuentan con títulos de propiedad agraria; el resto siembra maíz en tierras “prestadas” por parientes o vecinos o no practican la agricultura (Montes, 2004).

La carencia de tierras ha ocasionado la búsqueda de otros medios para sobrevivir: 33% de las unidades domésticas de Ixhuapan cuenta con uno o dos emigrantes, tres cuartos de los cuales (73.7%) son hombres menores de treinta años, casados y solteros, que trabajan en los campos agrícolas o las maquiladoras del norte del país. Se trata de una migración temporal que puede durar varios meses o incluso años. Asimismo, 24.6% de las mujeres adultas de la comunidad se dedican al comercio ambulante de productos del campo en las ciudades cercanas a la sierra. Salen en autobús por la noche para amanecerse temprano en el mercado y regresan en el mismo autobús por la tarde, al concluir las ventas (Montes, 2004).

La segunda comunidad es Ocozotepec, poblado popoluca de 2,831 habitantes ubicado en las faldas del volcán de Santa Marta, entre 300 y 1,200 metros de altura. Pertenece al municipio de Soteapan, también considerado de alta marginación (INEGI, 2000). Cuenta con 4,310 hectáreas donde predomina el cultivo del maíz para el autoconsumo y el café para la venta. Éste ha sido sembrado sólo en áreas de sombra, por lo que las tierras de Ocozotepec no presentan el mismo deterioro que las de Ixhuapan; se conserva 46% de la cobertura vegetal. Asimismo, 70.5% de los hogares de esta comunidad dijeron tener acceso a la tierra, porcentaje que rebasa en dos tercios al de Ixhuapan (Montes, 2004).

Por esta razón, el fenómeno migratorio de Ocozotepec es distinto al de Ixhuapan: 59% de las unidades domésticas tienen uno o más emigrantes pero su gran mayoría (95.4%) se trata de hombres casados que pasan temporadas cortas (una o dos semanas) trabajando de albañiles en ciudades cercanas y que regresan a la comunidad en tiempos de siembra y cosecha. Las mujeres también realizan actividades remuneradas como la elaboración de bordados y ropa, pero sin salir de su hogares ni de su comunidad. Sus ganancias son bastante menores que las de las mujeres ixhuapeñas (Montes, 2004).

Como puede verse, las comunidades difieren entre sí en varios aspectos. Ocozotepec está a mayor altura y presenta una cobertura vegetal mejor conservada, lo cual hace que exista una mayor disponibilidad y variedad de alimentos no cultivados; el origen étnico de los habitantes también es distinto; cada comunidad tiene una orientación económica particular que ha ocasionado que exista mayor migración masculina de largo plazo en Ixhuapan. Además, una cuarta parte de las mujeres de esta localidad tienen actividad económica fuera de sus hogares, lo cual se traduce en una mayor movilidad física para manejar plantas no cultivadas, como veremos a lo largo del trabajo.

La metodología utilizada para recolectar información fue diversa. Primeramente se realizó un inventario de todos los alimentos consumidos en la comunidad (cultivados o no). En Ixhuapan se enlistaron 127 y en Ocozotepec 138. Posteriormente se hicieron cuatro entrevistas grupales únicamente sobre alimentos que son plantas, dos en cada comunidad. Las dos de Ixhuapan fueron realizadas con grupos de entre 15 y 20 mujeres después de una sesión informativa de la clínica de la comunidad. En Ocozotepec, la primera fue hecha con tres parejas reconocidas por la diversidad existente en sus campos de cultivo, mientras que en la segunda participaron 18 mujeres que fueron convocadas por los jefes de manzana de la localidad. Las entrevistas cubrieron los siguientes temas: qué plantas son no cultivadas; en qué estación se encuentran disponibles; quién las obtiene; y la forma en que son preparadas. Fueron trabajadas de la siguiente manera: se prepararon tarjetas con dibujos de cada uno de los alimentos, y las mujeres las iban colocando en papelógrafos pegados en la pared, con columnas donde alguna de ellas (o yo) escribía la información solicitada.

Finalmente, se hicieron registros sobre formas de manejo y consumo de quelites¹ que otros estudios (González, 1989) han identificado como plantas no cultivadas de consumo muy alto en 15 unidades domésticas de Ixhuapan y 17 de Ocozotepec. Éstas fueron seleccionadas en base a los siguientes criterios: tenían que representar de forma equitativa todos los barrios de la comunidad (tres en Ixhuapan y ocho en Ocozotepec); tenían que estar participando en la investigación por vez primera; y las personas entrevistadas tenían que ser mitad hombres, mitad mujeres. Como en el caso anterior, el personal de la clínica de Ixhuapan y los jefes de manzana de Ocozotepec me ayudaron a encontrar personas con estas características. Todos los criterios se cumplieron, salvo el tercero, puesto que las mujeres de Ocozotepec tienen dificultades para expresarse en español y sus maridos tienden a intervenir en la conversación, motivo por el cual algunas de las entrevistas en esta comunidad fueron realizadas en pareja. Las preguntas fueron las siguientes:

Nombre del o la titular de la tierra

Nombre de su cónyuge

Edad de ambos

Número y edad de hijos e hijas

Número de hectáreas de tierra

Número de hectáreas destinadas a la siembra de maíz de verano (temporal)

Número de hectáreas destinadas a la siembra de maíz de invierno (tapachol)

Número de hectáreas destinadas a otros cultivos (café en Ocozotepec y papaya en Ixhuapan).

Manejo del cultivo de maíz de temporal y tapachol: uso de herbicidas, plaguicidas y fertilizantes (cantidades por hectárea; número de aplicaciones). En esta sección se preguntó si, a pesar de utilizar agroquímicos, se cuidaban algunas zonas de la parcela donde hubiera quelites con el fin de protegerlos para su posterior consumo.

Se seleccionaron cinco de los quelites previamente identificados en las entrevistas grupales (chipil, quelite morado, quelite blanco, pápalo quelite y pájaro quelite) por haber sido

¹ La palabra quelite se deriva del náhuatl “quilit”, “plantas tiernas comestibles”. Bye (2000) las define como plantas herbáceas cuyas hojas, tallos y en ocasiones inflorescencias inmaduras son consumidas como verduras.

previamente reconocidos como de uso más frecuente. Sobre éstos se preguntó dónde se encuentran; en qué cantidades; en qué época se dan; si nacen “solos”; y cómo se preparan. Con respecto a sus formas de consumo, preguntamos sobre la última vez que fueron consumidos; quién los trajo; de dónde; qué cantidades; para cuántas comidas alcanzaron; y si se regaló o vendió algo.

El registro no pretendía ser estadísticamente representativo puesto que un trabajo realizado paralelamente (Montes, 2004) se abocó a describir tendencias en el uso de la tierra con muestras probabilísticas; parte de la información generada por Montes ha sido utilizada arriba para describir las dos comunidades de estudio. El registro pretendía saber si existían técnicas de cuidado de quelites a pesar del uso de agroquímicos para la siembra de maíz; determinar el mayor consumo de unos quelites en comparación con otros; y conocer el acceso a ellos por parte de hombres, mujeres, niños y niñas. En pocas palabras, lo que interesaba era conocer las formas de cuidado y acceso a un recurso alimenticio, más que establecer tendencias generalizables en ellas.

Diversidad en el concepto de plantas comestibles no cultivadas

Las plantas no cultivadas se presentan en el cuadro 1. Han sido clasificadas en cuatro grupos: frutos, hojas y tallos, flores y raíces. Se incluyen plantas que pudieron haber sido sembradas hace tiempo pero que se consideran no cultivadas por el poco manejo que actualmente representan (tamarindo, jamaica, malanga); frutales que se encuentran tanto en forma silvestre como cultivada (mango, guayaba) y hojas y tallos (berro, quelite blanco, achiquillote, chipile) cuyo grado de domesticación varía de comunidad a comunidad e incluso al interior de cada una por lo que las hay silvestres, toleradas y fomentadas. Las diferencias entre cada comunidad se deben a la ubicación y tipo de vegetación. En Ocozotepec se encuentran más frutales (anona de pájaro, zapote, chicozapote) y palmas de montaña (chocho y tepejilote) debido a su mayor altura con respecto a Ixhuapan.

Cuadro 1. Plantas alimenticias no cultivadas en Ixhuapan y Ocozotepec.

	Ixhuapan	Ocozotepec	Nombre científico
Frutos		Nanche	<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) H.B.K.
		Anona	<i>Guatteria galeottiana</i> Baillon
		Ilama	<i>Annona purpurea</i> Mociño & Sessé
		Anona de pájaro	<i>Annona cherimola</i> Millar
		Tamarindo	<i>Tamarindos indica</i> L.
		Coyol	<i>Acrocomia mexicana</i> Kart. Ex Mart
		Capulín	<i>Muntigia calabura</i> L.
		Mango criollo	<i>Magnifera indica</i>
		Aguacate	<i>Persea Americana</i> Miller
		Chinini	<i>Persea shiedeana</i> Nees
		Zapote	<i>Manilkara zapota</i> Hook. & Arm.
		Guayaba	<i>Psidium guajava</i> L.
		Mango piña	<i>Magnifera indica</i>
	Chicozapote	<i>Manilkara zapota</i>	
Hojas y tallos		Pápalo quelite	<i>Porophyllum macrocephalum</i> D.C.
		Chipile	<i>Crotalaria langirostrata</i> Hook. & Am.
		Quelite blanco	<i>Amaranthus hybridus</i> C.
		Quelite morado	<i>Solanum nigrecens</i> M. Martens & Galeotti
		Perejil	<i>Eryngium foetida</i> L.
		Epazote	<i>Teloxys ambrosoides</i> L.
		Achiquillote, Izquiote	<i>Smilax</i> sp.
	Verdolaga	<i>Portulaca oleraceae</i> L.	
Flores		Berro	<i>Nasturtium officinalis</i>
		Flor de chocho	<i>Astrocarium mexicana</i> Liebm. Ce Mart.
		Jamaica	<i>Hibiscus Sabdariffa</i>
		Flor de cardón	SD
		Tepejilote	<i>Chamaedora tepejilote</i> Liebm. Ex Mart
Tubérculos		Malanga	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott

Fuente: Entrevistas grupales en Ixhuapan y Ocozotepec, mayo-septiembre 2002.

La construcción de género de los espacios

El cuadro 2 presenta los tres espacios donde se pueden obtener alimentos no cultivados: el solar, la milpa y el monte. La presencia de un alimento en un espacio no necesariamente excluye su existencia en otro; algunos de ellos, como los frutales, el chipile y el pápalo quelite, se encuentran tanto en la milpa como en el solar.

Cuadro 2. Espacios donde se encuentran las plantas alimenticias no cultivadas de Ixhuapan y Ocozotepec.

	Solar	Milpa	Monte	Se compran
Ixhuapan	anona, ilama, tamarindo, capulín, mango criollo, chipile, perejil, epazote	nanche, quelite blanco, quelite morado, verdolaga, jamaica	coyol, achiquillote, flor de cardón,	flor de chocho
Ocozotepec	anona, ilama, anona de pájaro, aguacate, epazote	nanche, mango piña, pápalo quelite, chipile, quelite blanco, quelite morado, berros	chinini, zapote, guayaba, chicozapote, izquiote, flor de chocho, tepejilote, malanga	

Fuente: Entrevistas grupales en Ixhuapan y Ocozotepec, mayo-septiembre 2002.

El solar

El solar es el espacio físico donde vive la familia. Generalmente mide 100 metros cuadrados y consta de dos construcciones: la vivienda y la cocina. En los solares conviven personas, animales domésticos (pollos, cochinos y perros) y plantas, entre las que predominan los condimentos y frutales.² Sin embargo, la disponibilidad de los alimentos depende de la ubicación del solar. Mientras más cercano a la plaza central del poblado, menor será la cantidad de productos debido a lo reducido del espacio. Los solares de barrios

² Otros estudios realizados en la SSM coinciden con estos resultados. Velázquez et al (1997) identifican 34 especies en los solares de Santa Marta, de las cuales 21 son comestibles; 50 en Ocotál Chico, de las cuales 38 son comestibles; y 32 en San Fernando, de las cuales 26 son comestibles. La mayoría de los solares de cada una de estas tres comunidades (87.5%, 100% y 100% del total estudiado, respectivamente) tiene frutales. Por su parte, Vázquez (2002) identifica 35 productos en los solares popolucas de Ocotál Grande, de los cuales 33 son comestibles; 42 productos en los solares nahuas de Encino Amarillo, de los cuales 35 son comestibles; y 26 productos en los solares mestizos de Benigno Mendoza, de los cuales 25 son comestibles. En estas tres comunidades también predominan los frutales.

céntricos albergan pocas variedades comestibles, mientras que en los periféricos es posible encontrar una mayor diversidad de plantas.

El solar es un espacio genéricamente mixto ya que tanto mujeres como hombres tienen responsabilidades en él. Las sociedades de la SSM son tradicionalmente patrilocales. Al contraer matrimonio, el hombre traslada a su nueva esposa a la casa de sus padres. Tiempo después (generalmente con el nacimiento de los/as hijos/as), el hombre construye una casa para su nueva familia, la cual se ubica dentro del solar paterno o en todo caso, cercano a éste. En este sentido, la persona encargada de proveer a la familia de una vivienda es el hombre adulto. Sin embargo, son las mujeres adultas quienes manejan de manera más intensa y cotidiana los recursos del solar, ya que ellas están a cargo de la cocina. En palabras de Wilson (2003:212), trabajar en el solar cae dentro de “los papeles de género tradicionalmente asignados a las mujeres.”

No es de sorprenderse entonces que en el solar se encuentren condimentos como el perejil y el epazote que las mujeres usan de forma cotidiana para preparar alimentos así como los frutales más populares.³ Sin embargo, hay limitaciones culturales para obtener estos últimos. Dependiendo del tamaño del árbol, sus frutos pueden tomarse meciendo las ramas, ayudándose de un palo o subiéndose al árbol. Son los hombres y niños los que tienen socialmente permitido hacerlo, y los segundos lo hacen no sólo en sus propios solares sino también en espacios públicos (por ejemplo, la clínica de salud). Las diferencias de acceso a la fruta se manifiestan en su consumo. Los niños de Ixhuapan comen en promedio 281 gramos de fruta comparados con cero gramos por parte de las niñas, y los de Ocozotepec 359, comparados con 160 por parte de las niñas (Vázquez *et al.*, 2004).⁴ Hay que decir, además, que estas limitaciones ocurren no sólo en el caso de las frutas, sino también para la pesca con anzuelo o con flecha, oficio culturalmente masculino que los niños, más no las niñas, aprenden desde pequeños.

³ Según Domínguez (2003) el nanche, la ilama, la anona y el mango se encuentran entre los seis favoritos de Ixhuapan. El autor no proporciona datos de preferencia para Ocozotepec.

⁴ Esto no quiere decir que las niñas nunca consuman fruta. El método utilizado para recabar esta información fue el Recordatorio de 24 horas. Una de sus limitaciones es que captura el consumo de un solo día, pero su ventaja más grande es la precisión que se logra en gramos, motivo por el cual se sigue utilizando.

Existen algunas diferencias en el manejo de las plantas del solar entre las dos comunidades. En ambas son usadas de forma muy frecuente (80.9% de los hogares de Ixhuapan y 83.6% de Ocozotepec usa plantas del solar), pero la mitad de los hogares de Ixhuapan (47.1%) también las vende, en comparación con 23.5% de Ocozotepec (Montes, 2004). Estas actividades comerciales son realizadas por mujeres, siendo el perejil una de las plantas más vendidas. Como puede verse, las mujeres ixhuapeñas se benefician económicamente del acceso que tienen a las plantas del solar, gracias al papel que desempeñan en la economía doméstica. Las de Ocozotepec, en cambio, usan las plantas del solar únicamente para fines de subsistencia, debido a que en esta comunidad predomina la idea de que el hombre es el principal proveedor de alimentos de la familia y ellas no acostumbran generar ingresos fuera de su hogar.

La milpa

La milpa es un sistema agrícola tradicional que se inicia con la roza-tumba-quema para sembrar maíz asociado con frijol y otros productos. Los más comunes son el plátano, la yuca, el mango, la piña, el camote, el chipile, el tomatito y los quelites (Perales, 1992). Según varios autores (Boege, 1988; Alcorn, 1993; Domínguez, 1999; Vázquez, 2002; Museo Nacional de Culturas Populares, 2002) el maíz es parte central de la cosmogonía indígena y al hacer milpa cada año, los y las serranas garantizan no sólo su reproducción biológica, sino también cultural.

La milpa tradicional no utiliza agroquímicos ya que en ella se encuentran una gran variedad de arvenses de utilidad alimenticia y para el control de plagas (Alcorn, 1993). Sin embargo, en las últimas décadas la milpa serrana se ha visto afectada por el uso de agroquímicos, particularmente herbicidas,⁵ y por una tendencia creciente al monocultivo de maíz. Según Montes (2004), 78.0% y 85.7% de las unidades domésticas de Ixhuapan y Ocozotepec, respectivamente, usan herbicidas, lo cual se debe, en parte, a la incorporación de niños y

⁵ Según Godínez y Krauss (1999), los agroquímicos entraron a la SSM a finales de los ochenta a través de programas gubernamentales. Actualmente, el programa Procampo ha hecho convenios con casas comerciales para que entreguen agroquímicos a los productores a cambio del cheque endosado.

niñas a la educación formal y la migración masculina que reducen el número de manos disponibles para hacer limpias manuales del maíz.⁶

El uso de agroquímicos en la milpa ha reducido su capacidad para proporcionar plantas alimenticias no cultivadas. Algunos arvenses asociados a la milpa (particularmente los quelites) se adquieren más mediante su compra que mediante su colecta, lo cual habla de su pérdida en las milpas serranas. La tendencia hacia la compra no sólo de quelites, sino también de alimentos industrializados en el medio rural es un fenómeno de dimensión nacional (Madrigal 1989; Torres, 1997).

La cultura indígena serrana asocia a los hombres con la producción del maíz y a las mujeres con la preparación de alimentos, es decir, con la transformación del maíz en tortilla para consumo humano. El arraigo de esta división genérica del trabajo se expresa en el relato del Dios Maíz, figura masculina que sobrevive varios peligros para convertirse en el alimento por excelencia de los y las serranas, así como en la posesión masculina de la tierra.⁷ Sin embargo, la incorporación de las mujeres ixhuapeñas al mercado y la importancia de sus ingresos para la economía doméstica han producido algunos cambios en la división genérica del trabajo. Las mujeres de Ixhuapan van a los campos de cultivo a buscar quelites con más frecuencia que las de Ocozotepec. De un total de 17 eventos registrados en Ixhuapan a través de las entrevistas individuales, mujeres y niñas recolectaron quelites 11 veces y hombres y niños lo hicieron seis. En Ocozotepec, de un total de 21 eventos, hombres y niños recolectaron quelites 14 veces y mujeres y niñas, siete. Los hombres de esta comunidad señalan que las mujeres van por quelites “de gusto”, “sus esposos no las llevan”, es decir, nadie las obliga. Hacen este comentario porque se piensa que ellos son los responsables de proveer a la familia y si sus mujeres buscan alimento quiere decir que ellos no están cumpliendo con sus responsabilidades. En cambio, las mujeres de Ixhuapan tienen

⁶ En Ixhuapan, la primera limpia se hace antes de sembrar, con Faena®, reconocido por “arrasar con todo”, por “matar zacate” y “maleza grande”. La segunda se hace con Gramoxon® utilizando entre tres y cinco litros por hectárea, cuando el maíz tiene 60 cm. de altura. Por su parte, en Ocozotepec se utiliza Faena® y Coloso® para la primera limpia y Gramoxon® o Dragoxon® para la segunda, con un promedio de 2 litros por hectárea.

⁷ En Ixhuapan sólo 12% de las personas con título agrario son mujeres. En Ocozotepec no fue posible obtener un dato similar puesto que la asamblea ejidal no aceptó la entrada del Programa de Certificación de Tierras creado en los años noventa para regularizar la tenencia.

mayor movilidad física y algunas asumen de lleno la responsabilidad de poner diariamente algo que comer en la mesa.

El trabajo de las mujeres ixhuapeñas en la recolección de quelites se expresa en su consumo. Sólo una quinta parte (20%) de los hogares de Ocozotepec recolecta quelites de la milpa, en comparación con un tercio (33%) de los hogares de Ixhuapan (Montes, 2004). La diferencia muestra sin duda el importante papel que juegan las mujeres ixhuapeñas en la seguridad alimentaria de sus hogares y comunidades, así como los beneficios que toda la familia obtiene de su mayor libertad de movimiento.

El monte

“El monte” es el término local que se utiliza para referirse a espacios de altura y/o que conservan la vegetación original que las poblaciones de la sierra, particularmente los popolucas, han utilizado por siglos para extraer alimentos de recolección, caza y pesca (Delgado, 1999; Velázquez, 2001). Las mujeres de Ixhuapan enlistaron los alimentos de monte que se obtienen de un cerro cercano a la localidad (cerro La Palma) pero de todos ellos y sin excepción, dijeron que ya “casi no hay” porque al cerro “lo han ido quemando para hacer milpa y ya todo se perdió”. En Ocozotepec, el chocho y el tepejilote son muy difíciles de conseguir, hay que caminar 15 o 20 kilómetros para buscarlos. Asimismo, muchos alimentos de monte de esta comunidad se han perdido o son muy difíciles de encontrar.⁸ Aún así, el aprovechamiento del monte es más intensivo en Ocozotepec que en Ixhuapan. Los datos de Montes (2004) lo confirman: sólo un cuarto (26%) de las unidades domésticas de Ixhuapan recogen alimentos del monte, comparado con 80% en Ocozotepec. La información sobre la construcción genérica del monte fue recogida únicamente en esta comunidad, donde la búsqueda de alimentos en este espacio es todavía una actividad importante.

⁸ Delgado (1999:27) enumera una gran cantidad de frutales de monte, “muchos de los cuales ya casi ni en los patios caseros se encuentran” debido a la pérdida de vegetación. Entre ellos se encuentran el árbol del chicle, ilama, guanábana, huaya, paquí, tepetaca, anona, huitzama, chicozapote, zapote prieto, zapote mono, mamey, jinicuil, papaya silvestre, caimito, jicaco, totoloche, chagalapoli, jobo, pitahayas, maracuyá, guayaba y nanche.

El monte es un espacio socialmente construido como masculino. Los animales y las plantas que se encuentran ahí pertenecen a los chaneques,⁹ los cuales pueden decidir “mostrarlos” o no, dependiendo del comportamiento del hombre que los busca. Para recibir la gracia de los chaneques, el hombre popoluca tiene que ser fiel a la mujer de uno, no pelear con ella, darle los alimentos sólo a ella, no venderlos y cuidar de sus restos una vez consumidos (por ejemplo, regresar los huesos de los animales de monte al río).

Es así que la cultura serrana despliega mecanismos de control social sobre el comportamiento de los hombres, ya que marca y exige su responsabilidad hacia sus esposas. Sin embargo, estos mecanismos también limitan el acceso de las mujeres a los recursos del monte, puesto que son ellos y no ellas las que tienen culturalmente permitido buscarlos. Se dice que los hombres tienen que practicar dieta sexual para ir por ciertos frutales difíciles de encontrar, cosa que si no cumplen, les traerá dificultades con los chaneques (Domínguez, 2003). Lo mismo sucede con otros recursos alimenticios de monte tales como los animales de cacería, que los hombres son culturalmente responsables de buscar (Godínez y Vázquez, 2003).

Además de los chaneques, que sólo “enseñan” alimentos de monte a los hombres, existen otras construcciones de género que limitan el acceso por parte de las mujeres a los recursos que se encuentran en este lugar. Se dice que cuando una mujer está menstruando o embarazada no tiene que tocar ni mirar los árboles que están floreciendo porque de hacerlo, no darán frutos (Domínguez, 2003). También escuchamos sobre la existencia de un “gusano”, “el gusano de jolote”, que es un hombre disfrazado que embaraza a las mujeres: si te ríes cerca de donde está “se pone contento” y “te visita de noche”. Cuentan la historia de una mujer que se embarazó de este hombre y parió gusanos. “Por eso las mujeres no salen, tienen miedo”. Estudios realizados en otras partes del mundo (Hays citada en Howard, 2003:23; Goebel, 2003) muestran resultados similares: el monte es un espacio masculino, lo cual expresa el poderío de los hombres sobre las mujeres. En el caso concreto

⁹ El Chane es el señor del monte y los chaneques son “espíritus o duendes menores al cuidado de especies animales, cascadas, cerros, cuevas, lagunas y selvas” (Delgado, 1999:29). Los chaneques controlan, a través del imaginario colectivo, el acceso a los recursos naturales de la montaña (Lazos y Paré, 2000:56).

de Ocozotepec, éstas no acuden por alimentos ahí para no poner en riesgo su buena reputación.

CONCLUSIONES

Este trabajo analiza la construcción genérica del espacio en Ixhuapan y Ocozotepec, dos comunidades del sureste veracruzano que tienen características ecológicas, étnicas y económicas distintas. Ambas están pasando por un proceso de desagrarización que se manifiesta en el abandono de la milpa tradicional y la creciente incorporación a actividades monetarias. Sin embargo, Ixhuapan presenta mayores problemas de escasez de tierra y migración masculina a largo plazo, así como una mayor participación de las mujeres en actividades económicas. Estas diferencias se expresan en el acceso de las mujeres a los espacios serranos donde es posible obtener plantas comestibles no cultivadas.

Los condimentos (perejil y epazote) se encuentran mayormente en el solar, un espacio donde tanto hombres como mujeres tienen responsabilidades, pero que estas últimas atienden de forma permanente. Se trata de plantas de uso intensivo puesto que acompañan caldos, frijoles y otros platillos de consumo diario. Las mujeres de ambas comunidades han puesto especial cuidado para que estas plantas estén disponibles en sus solares, lo cual muestra el importante papel que juegan en la conservación de la biodiversidad y la permanencia cultural de ambas etnias. Cuidar condimentos del solar es una actividad productiva femenina socialmente aceptada en ambas comunidades ya que no plantea ningún reto a los papeles tradicionales de género, incluyendo la buena reputación. Pero, además, las mujeres de Ixhuapan sacan provecho económico de estos condimentos, en especial del perejil, demostrando así las posibilidades de cambio en la división genérica del trabajo en la sierra.

Al mostrar el importante papel de las mujeres en el manejo de condimentos del solar, el presente trabajo contribuye a deconstruir la idea de que el espacio “doméstico” está “no-monetarizado” y es meramente “reproductivo” (Howard, 2003:5). De acuerdo a Barrera (citado en Greenberg, 2003:62), la incorporación de campesinos a actividades no agrícolas ha conducido a la pérdida de diversidad genética, por lo que los solares mesoamericanos se

están convirtiendo en las últimas “reservas de germoplasma”. El manejo que hacen las mujeres de los condimentos contribuye al bienestar familiar en términos tanto monetarios (Ixhuapan) como de subsistencia (Ixhuapan y Ocozotepec) así como a la conservación de recursos genéticos.

Los frutales, como los condimentos, también se encuentran mayormente en el solar, pero tienen una dinámica de género distinta. Las frutas se consumen como tentempiés o antojos de temporada, es decir, entre comidas, y nunca constituyen un plato principal (o siquiera segundo) en las mesas serranas. Las personas que más las comen son las que tienen mayor acceso ocasional a ellas, y las características físicas de algunos árboles dificultan la obtención de frutas a mujeres y niñas. Aunque algunas se encuentren cerca de casa o en incluso en el mismo solar, son más consumidas por niños y hombres debido a que las mujeres y niñas deben proteger su reputación evitando exponer su cuerpo.

El segundo espacio analizado es la milpa, de donde se obtienen mayormente los arvenses, localmente llamados quelites. El trabajo de recolección de las mujeres de Ixhuapan es mayor porque, como ya se dijo arriba, en esta comunidad algunas de ellas generan sus propios ingresos y son consideradas socialmente responsables de que haya comida en la mesa. En este sentido, los quelites son “alimentos de emergencia” para las mujeres, ya que se buscan cuando “no hay dinero” ni nada más que comer en casa.

La dinámica de acceso por género a los recursos del solar y la milpa ponen en evidencia la relación existente entre el papel de las mujeres en el manejo de plantas y el estatus social femenino, un tema que ha sido escasamente estudiado en la literatura (Howard, 2003). Las mujeres ixhuapeñas buscan quelites más seguido que sus hombres y que las mujeres de Ocozotepec, y venden más plantas de su solar que las popolucas. La mayor participación de las mujeres ixhuapeñas en el manejo de algunas plantas del solar y la milpa es producto de una división genérica del trabajo particular a esta comunidad, donde las mujeres han adquirido el derecho a la movilidad física a través de sus actividades monetarias. Por el contrario, las mujeres de Ocozotepec están más orientadas hacia la subsistencia porque se piensa que los hombres son los principales proveedores de la familia y cualquier actividad

femenina en este sentido es realizada por su propia voluntad (pero no es necesaria) por lo que constituye una simple “ayuda”.

Por último, el monte es un espacio culturalmente asociado con lo masculino del cual sólo los hombres pueden extraer alimentos. Es mucho más aprovechado en Ocozotepec que en Ixhuapan debido a su cercanía con el volcán de Santa Marta, su mayor altura y la existencia de una mayor cobertura vegetal, lo cual aumenta la cantidad y variedad de alimentos que se pueden obtener. Sin embargo, hay barreras culturales que no permiten el acceso de las mujeres a estos alimentos, por ejemplo la existencia de los chaneques que sólo “se los enseñan” a los hombres (eso sí, bien portados); de un hombre-gusano que embaraza a las mujeres que se ríen; o de tabúes relacionados con los ciclos reproductivos femeninos que no permiten que las mujeres se acerquen a ciertas plantas.

Como puede verse, la construcción genérica del espacio conduce a la especialización por género de plantas comestibles no cultivadas, es decir, al mayor aprovechamiento de algunas de ellas por parte de uno u otro sexo. Estas diferencias nos demuestran la importancia de estudiar la construcción de género de los espacios productivos, reproductivos y de recolección, ejercicio que nos permite conocer el uso que hacen mujeres y hombres de determinados recursos naturales en contextos culturales específicos.

Agradecimientos

Los nombres científicos de las plantas fueron proporcionados por Elisa Martínez López y María de Lourdes Godínez Guevara, quien también colaboró en las entrevistas grupales. Aurelia de la Rosa Regalado capturó y ordenó la bibliografía. El proyecto fue financiado por el International Development Research Centre (Canadá) y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (México).

LITERATURA CITADA

Alcorn, B. J. 1993. **Los procesos como recursos: la ideología agrícola tradicional del manejo de los recursos entre los boras y huastecos y sus implicaciones para la investigación.** En E. Leff y J. Carabias (coords.): *Cultura y manejo sustentable de los*

- recursos naturales pp. 329-365. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Humanidades/UNAM, Editorial Porrúa. Vol. II, México.
- Basurto, P. F., Martínez, A. M. A. y Villalobos, C. G. 1998. **Los quelites de la Sierra Norte de Puebla, México: inventario y formas de preparación.** Boletín de la Sociedad Botánica de México, 62 pp. 49-62.
- Boege, S. E. 1988. **Los mazatecos ante la nación: contradicciones de la identidad étnica en el México actual.** Siglo XXI editores, México.
- Bye, R. A. J. 2000. **Quelites- Ethnoecology of Edible Greens- Past, Present and Future.** En P. Minnis (ed.): Ethnobotany pp. 197-213. University of Oklahoma Press, Estados Unidos.
- Casas, A., Vázquez, C., J. L. Viveros y Caballero, J. 1996. **Plant Management among the Nahua and the Mixtec in the Balsas River Basin, Mexico.** Ethnobotanical Approach to the Study of Plant Domestication. Human Ecology, 24 (4) pp. 455-478.
- Casas, A., J. L. Viveros, E. Katz y J. Caballero. 1987. **Las plantas en la alimentación mixteca: una aproximación etnobotánica.** América Indígena, 47 (2) pp. 317-343.
- Chávez, M. M. C. 1998. **Etnobotánica de San Jerónimo Boncheté, México.** Universidad Autónoma del Estado de México. México.
- Delgado, A. 1999. **Treinta siglos de gastronomía sureña.** En A. Delgado y E. Arias (coords.): Recetario indígena del sur de Veracruz (nahua, zoque-popoluca y zapoteco), Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México. pp. 9-30.
- Domínguez, A. S. 1999. **La milpa en Muxipip.** Dirección General de Culturas Populares. México.
- Domínguez, G. U. 2003. **Resultados de las entrevistas realizadas a mujeres y hombres de Ixhuapan y Ocozotepec sobre frutos silvestres.** Informe inédito. México.
- Godínez, G. L. y Vázquez, G. V. 2003. **Haciendo la vida: relaciones ambientales y de género en torno a la cacería en una comunidad indígena del sureste veracruzano.** La Ventana, 2 (17) pp. 303-349.
- Godínez, G. L. y L. del C. Krauss. 1999. **Hasta no ver... no creer. El uso de agroquímicos en la Sierra de Santa Marta.** Jarocho Verde, 10 pp. 17-21.
- Goebel, A. 2003. **Gender and entitlements in the Zimbabwean woodlands: a case study of resettlement.** En P.L. Howard (ed.): Women and Plants. Gender Relations in

- Biodiversity Management and Conservation Zed Books y IDRC. Londres. pp. 115-129.
- González, R. M. C. 1989. **Estudio etnobotánico de plantas comestibles de cuatro Ejidos Zoque Popoluca de la Sierra de Santa Marta, Veracruz.** Tesis de Licenciatura, Universidad Veracruzana. México.
- Greenberg, L. S. Z. 2003. **Women in the garden and kitchen: the role of cuisine in the conservation of traditional house lot crops among Yucatec Mayan immigrants.** En P.L. Howard (ed.) Women and Plants. Gender Relations in Biodiversity Management and Conservation Zed Books y IDRC. Londres. pp. 51-65.
- Howard, P. L. 2003. **Women and the plant world: an exploration.** En P.L. Howard (ed.) Women and Plants. Gender Relations in Biodiversity Management and Conservation Zed Books y IDRC. Londres. pp. 1-48.
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI). 2000. **Índices de marginación municipal. Grado de Marginación de las comunidades.** (En Línea). Disponible en <http://www.conapo.gob.mx/publicaciones/indices/pds/001.pdf>
- Lazos, E. y Paré L. 2000. **Miradas indígenas sobre una naturaleza entristecida. Percepciones del deterioro ambiental entre los nahuas de Veracruz, México.** Plaza y Valdés. México.
- Lopez, A. D. G. 2007. **Gendered production spaces and crop varietal selection. Case Study in Yucatán, Mexico.** Singapore Journal of Tropical Geography 28(1), pp 21-38.
- Madrigal, H. 1989. **Encuesta nacional de alimentación en el medio rural por regiones nutricionales.** Edición L-90. INNSZ-Comisión Nacional de Alimentación. México.
- Montes, E. M. 2004. **Alimentación en dos comunidades de la Sierra de Santa Marta, Veracruz.** Tesis de Maestría en Desarrollo Rural, Colegio de Postgraduados. México.
- Moore, H. 1995. **Space, text and gender. Anthropological study of the Marakwet of Kenya.** Guilford Press. Nueva York.
- Museo Nacional de Culturas Populares. 2002. **El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana.** Dirección General de Culturas Populares e Indígenas. México.
- Paré, L., Velázquez E., Gutiérrez, R., Ramírez, F., Hernández, A., Lozada, M. P., Perales H. y Blanco, J. L. 1997. **La Reserva Especial de la Biosfera, Sierra de Santa**

- Marta, Veracruz: diagnóstico y perspectiva.** Universidad Nacional Autónoma de México y Proyecto Sierra de Santa Marta. México.
- Perales, H. 1992. **El autoconsumo en la agricultura de los popolucas de Soteapan, Veracruz.** Tesis de Maestría en Botánica, Colegio de Postgraduados. México.
- Ramírez, R. F. 1999. **Flora y vegetación de la Sierra de Santa Marta, Veracruz.** Tesis de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- Rocheleau, D., L. Ross y J. Morrobel. 2004. **Mujeres, hombres y madera en Zambrana-Chacuey, República Dominicana.** En V. Vázquez García y M. Velásquez Gutiérrez (comps.): Miradas al futuro. Hacia la construcción de sociedades sustentables con equidad de género. PUEG/UNAM, México.
- Rocheleau, D. y D. Edmunds. 1997. **Women, men and trees. Gender, power and property in forest and agrarian landscapes.** World Development 25(8), pp. 1351-1371.
- Rocheleau, D., B. Thomas-Slayter y E. Wangari. 1996. **Gender and the Environment. A Feminist Political Ecology Perspective.** En D. Rocheleau y B. Thomas-Slayter (eds.): Feminist Political Ecology. Global Issues and Local Experiences. Routledge. Nueva York. pp. 3-23.
- Torres, F. 1997. **Dinámica económica de la industria alimentaria y patrón de consumo en México.** Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- Vázquez, G. V., Godínez, L., Ortiz, A. S. y Montes, M. 2004. **Uncultivated Foods in Southern Veracruz, México: Establishing the Links between Ecosystems Health, Food Availability, and Human Nutrition.** Ecohealth, 1 (2) pp. 131-143.
- Vázquez, G. V. 2002. **¿Quién cosecha lo sembrado? Relaciones de género en un área natural protegida mexicana.** Plaza y Valdés editores. México.
- Velásquez, H. E. 2001. **El territorio de los popolucas de Soteapan, Veracruz: transformaciones en la organización y apropiación del espacio.** Relaciones, 22 (87) pp. 17-47.
- Velásquez, H. E. 1996. **Cambios en el uso del suelo y pérdida de la biodiversidad en el siglo XX en la Sierra de Santa Marta.** En R. Cervigni y F. Ramírez (coords.): Desarrollo sustentable y conservación de la biodiversidad: un estudio de caso en la

- Sierra de Santa Marta, Veracruz. Proyecto Sierra de Santa Marta/Global Environment Facility/Centro Internacional para el Mejoramiento de Maíz. México. pp. 28-52.
- Velásquez, H. E., L. Godínez y H. Mateo 1997. **Participación de las mujeres en la producción hortícola.** En L. Paré y E. Velázquez (coords.). Gestión de recursos naturales y opciones agroecológicas para la Sierra de Santa Marta, Veracruz. Universidad Nacional Autónoma de México. México. IIS pp. 143-163.
- Vianello, M. y E. Caramazza. 2005. **Género, espacio y poder. Para una crítica de las ciencias sociales.** Editorial Cátedra y Universidad de Valencia. España.
- Villa, K. J. A. 1991. **Las plantas utilizadas en forma tradicional en la alimentación en una comunidad nahua del este del estado de Hidalgo.** Tesis de Licenciatura en Biología, Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- Voeks, R. A. 2007. **Are women reservoirs of traditional plant knowledge? Gender, ethnobotany and globalization in northern Brazil.** Singapore Journal of Tropical Geography 8(1), pp. 7.20.
- Wilson, M. 2003. **Exchange, patriarchy and status: women's homegardens in Bangladesh en P.L.** Howard (ed.) Women and Plants. Gender Relations in Biodiversity Management and Conservation pp. 211-225. Zed Books y IDRC. Londres.

Verónica Vázquez García

Doctora y Maestra en Sociología por la Universidad de Carleton, Canadá. Licenciada en Sociología por la Universidad Nacional Autónoma de México. En 1995 recibe una medalla de excelencia por parte del Senado de esta Universidad y en 1997, una Beca de Liderazgo de la Fundación MacArthur bajo la convocatoria de *Mujeres y Desarrollo Sustentable*. Ha publicado numerosos artículos sobre género, ambiente y sustentabilidad en el campo mexicano. Ha coordinado con otras personas los libros *Género, sustentabilidad y cambio social en el México rural* (1999); *Género, feminismo y educación superior. Una visión internacional* (2001); *Miradas al futuro. Hacia la construcción de sociedades sustentables con equidad de género* (2004); *Gestión y cultura del agua* (dos tomos, 2006); es autora o coautora de *¿Quién cosecha lo sembrado? Relaciones de género en un área natural protegida mexicana* (2002) y *Microfinanciamiento y empoderamiento de mujeres rurales. Las cajas de ahorro y crédito en México* (2003). En 2001 recibe el tercer lugar en el *Premio Estudios Agrarios "Pensemos de nuevo al campo"* convocado por la Procuraduría Agraria. **Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (a) SNI, CONACYT-México.**