

CAPITULO 5

ECONOMÍA MILPERA Y UNIDADES DOMESTICAS

Cultivar la tierra es el trabajo más feliz, con tal que se cultive la tierra propia.
Alain (nacido Émile Chartier, 1868-1951; ensayista francés).

ETAPAS DE LA INTEGRACION

De la economía sustantiva a la de mercado

La economía de las unidades domésticas de los zoque-popoluca a lo largo de dos siglos va a pasar de ser sustantiva¹ a una economía de mercado. Una primera integración de la economía zoque-popoluca va al mercado local a través de su fuerza de trabajo a las fincas durante el Porfiriato; como guerrilleros y campesinos en la Revolución; después durante la Posrevolución enviando granos y manteca de puerco para el mercado urbano petrolero. A partir de los años de 1940 se integran al mercado regional y nacional, con mayor fuerza, con productos comerciales a través de la cafecultura, la ganadería, el cultivo de papaya y su fuerza de trabajo.

Los zoque-popoluca han sido de los grupos que más autárquicos habían permanecido aislados después de la Independencia hasta los años de 1950. Producían prácticamente el 100 % de su alimentación. Durante el siglo XIX, el vestido era tejido por sus mujeres, con el algodón que ellos mismos cultivaban; el calzado, cuando lo llegaban a tener, era hecho con elementos vegetales locales; lo mismo sucedía con la vivienda, madera, otates y palmas eran cortados de sus bosques tropicales. La energía para calentarse y cocer los alimentos era a base de leña que la familia cortaba y recogía. La vida se regía por un calendario productivo- ritual que tenía por centro a *Homshuk* el dios del maíz

Sus consumos externos tradicionales hasta los años de 1950, habían sido los chawuastes (unos machetes cortos) que usaban para la limpia de milpa, lo mismo que sus huatacas (una especie de azadón). Además de esos instrumentos metálicos, el otro consumo externo eran los jabones, para el aseo personal y el

¹ Se refiere a la economía que produce esencialmente para el abasto, la autosuficiencia de sus unidades domésticas y un poco para el pago de tributos e impuestos. La participación en el mercado es mínima.

lavado de ropa; para algunas familias el consumo de la cal, para cocer el maíz y hacer nixtamal, que era el otro elemento que empezaron a comprar del exterior y por lo cual era necesario comercializar para tener dinero y un pequeño intercambio.

Indudablemente que la economía de los zoque-popoluca, a pesar de su relativo aislamiento, ha estado relacionada con el desarrollo del mismo país, que ha integrado el total del territorio con diversas políticas que han ido de lo liberal a lo social, pero siempre bajo una dirección centralista y autoritaria, que poco ha consultado a los pueblos indios. Hago una periodización de esa integración, basado en el análisis de integración que hace Ugo Pipitone (1994) sobre el desarrollo económico de México después de la Independencia divididas en cuatro oleadas: 1.- De la Independencia al Liberalismo (1821-1910), 2.- La etapa revolucionaria (1910-1933) que en la zona comenzó en 1906, 3.- Integración al Mercado (1934-1969), 4.- Del intervencionismo al neoliberalismo (1970-2005). Esta periodización requiere algunos cambios para ajustarlo a la economía y políticas en la zona. El quiebre de la inconformidad por la políticas liberales se da antes, en 1906, la zona ha entrado a una economía de guerra hasta 1924, pero viene un periodo de reorganización. Por eso retomamos, el inicio de una integración en 1930, pero tenemos información fidedigna hasta 1940. Este periodo de integración de los zoque-popoluca a la economía de mercado de la zona petrolera dura hasta 1960. En 1960 se inicia un reordenamiento territorial marcado por la Reforma Agraria, de tal manera que una era de intervencionismos federales se inicia desde esa década.

De la independencia al liberalismo (1824-1906)

Encontramos una economía sustantiva con agricultura de milpa, complementada con caza y recolección. Esta es llevada a cabo por las unidades domésticas y la familia extensa, inmersa en un organización comunal con sistema de cargos, articulados a los ciclos agrícolas. Sistema de cargos con elementos religiosos, económicos y político-militares de defensa frente a las políticas externas. Este

sistema es trastocado por las políticas públicas de carácter liberal (aplicadas hasta finales de 1870), que buscó la privatización de tierras comunales y del clero, obligó a los indígenas a trabajar parcialmente como peones de campo para obtener dinero, pero sin dejar la milpa como elemento principal de subsistencia. Cerca de 3,000 habitantes trabajan y realizan actividades de recolección y caza en 150 mil hectáreas, en un ambiente de selvas, bosques y sabanas tropicales poco perturbadas con abundante flora y fauna y densidad de 2 habitantes por Km².

La etapa revolucionaria (1906-1933)

La zona vive un periodo de guerra, donde la milpa siguió siendo el principal elemento de subsistencia, apoyada por más caza y recolección que alimentó a la población local, al ejército y a los grupos de guerrilleros, a los que apoyaron con comida y recursos. Al final, la población se incrementó a cerca de 4000 habitantes, en un espacio que legalmente no les pertenecía. Se reforzó la organización militar unida al PLM y grupos revolucionarios, después establecimiento de sistemas de cargos con el cabildo, las agencias municipales y la integración de los comités agrarios al final del periodo. Con la pacificación mayor aclareo de acahuales y montes para milpa, mayor crecimiento humano, La densidad aumentó a cerca de siete habitantes x km², al final del periodo. Su territorio comprendía cerca de 100 mil hectáreas. Otra parte tenían los nahuas de Mecayapan y los popolucas de Hueyapan de Ocampo y Acayucan.

Integración al mercado (1934-1960)

La zona vive un periodo de integración al mercado a partir de su sistema milpero y de una ganadería de traspatio al principio y el inicio de la ganadería bovina en los 1950. La integración al mercado se inicia con la comercialización de granos básicos, manteca, carne de cerdo, para después integrarse con la producción de café mediante el sistema bosque de café, en que se introducen matitas de café por clareo en medio del bosque tropical de altura. Después a partir de los 1950 se inicia un pequeño sector de ganaderos bajo la influencia externa. Las milpas crecieron sobre terrenos de montaña y los pastizales en las faldas.

La comunidad vivió un amplio debate entre comunalistas y ejidalistas. Los partidarios de la dotación ejidal ganaron la partida como una imposición del Estado nacional. La esfera política empieza a adquirir autonomía de rituales, los ganaderos se constituyen en una fuerza política. Grupos de mestizos llegan a la zona norte con programas de colonización del gobierno federal. Al final se ejecuta la dotación ejidal y la legalización de las colonias de mestizos que inician la tumba de selvas para establecer pastizales. Más de 8,000 habitantes ocupan un espacio de cerca de 50 mil hectáreas, lo que da lugar a que la densidad de habitantes llegara a cerca de 16 habitantes por km²

Del intervencionismo al neoliberalismo (1960-2005)

Al final la región vive un periodo de desarrollismo desde la política centralista: aplicación de la reforma agraria, impulso a la producción de cultivos de mercado, entre ellos el café y la potrerización. Esto provocó una terrible erosión ambiental, por pérdida de biodiversidad, que fue alertada por organizaciones ambientalistas. El estado inicia con diferentes políticas de reservas forestales (1980), especiales de la biosfera (1984) y reserva de la biosfera (1997) a la vez que llegan programas como Procampo (1993) que aceleran el impulso de una revolución verde retardada para los 1990; así como apoyos asistenciales como Progresá (1988), luego convertida a Oportunidades (2000) que apoyan la reproducción social en sentido diferente a la reproducción social de la milpa. Durante este periodo, no sólo la zona de alta biodiversidad ha sufrido erosión genética, sino también la milpa. Al final, cerca de 30 mil habitantes habitan cerca de 32 mil hectáreas, lo que implica que los campesinos milperos ya no puedan continuar con una agricultura itinerante y recurran a los agroquímicos, incompatibles con sistemas complejos en agrodiversidad (figura 46).

Altibajos de la población popoluca de Soteapan, Aktevet y Xutuchincon

Los ritmos de la economía normalmente se pueden apreciar también a través de la historia del crecimiento poblacional. A falta de otros indicadores del crecimiento económico de de los zoque- popoluca de Soteapan observaremos a través de su

crecimiento poblacional desde la independencia hasta nuestros días, donde podremos ver décadas de crecimiento y otras de estancamiento, incluso de

Figura 46: La integración de los zoque-popolucos bajo diversas etapas de proyectos hegemónicos

Etapas de integración	Economía	Organización	Ambiente
La primera ola: Independencia y Liberalismo 1821-1905	Parcelaria milpera de policultivo, con caza, recolección, artesanía e inicio de trabajo asalariado	Sistema de cargos con elementos religioso, económico y militar de defensa frente a las políticas nacionales liberales	Ambiente de selvas, bosques y sabanas tropicales poco perturbadas con abundante flora y fauna y densidad de 2 habitantes por Km ²
	Economía	Organización	Ambiente
Segunda ola: en la cresta de la Revolución: 1906-1933	Etapas de economía de guerra con milpa de policultivo, caza, pesca y recolección, después restablecimiento de los asentamientos y de las milpas de policultivo, cría de pollos, pavos y cerdos	Se refuerza la organización militar unida al PLM y grupos revolucionarios, después establecimiento de sistemas de cargos con el cabildo, las agencias municipales y la integración de los comités agrarios. Pérdida de una parte del territorio este (Hueyapan de Ocampo.).	Mayor explotación de la caza y recolección, menos siembras, igual densidad, pero con mayor explotación de recursos. Después con la pacificación mayor aclareo de acahuales y montes para milpa, mayor crecimiento humano, La densidad aumentó a cerca de 7 hab. x km ²
Tercera ola Integración al mercado: 1934-1959	Milpas de policultivo con excedentes para el mercado regional de granos, con maíz y frijol, además del desarrollo de ganadería de traspaso con huevos de gallina, pavos, puercos y producción de manteca. Así como el desarrollo de cafetales y pastos	La esfera política empieza a adquirir autonomía de rituales, los ganaderos se constituyen en una fuerza política. Mestizos llegan a sus fronteras con programas de colonización. Al final se ejecuta la dotación ejidal y la legalización de las colonias de mestizos.	Desarrollo de amplias milpas sobre terrenos de montaña y de pastizales en las faldas. Al final del periodo, la tumba de selva se acelera con la llegada de mestizos. La densidad de habitantes llegó a cerca de 16 habitantes por km ²
Cuarta ola fin de la Reforma Agraria y realización de programas de desarrollo: 1960-1998	Impulso del intervencionismo con Reforma agraria, vía de comunicación, programas ganaderos y de modernización de la cafecultura con PIDER e INMECAFE, así como recolección exhaustiva de barbasco, además de granjas experimentales y fomento a la organización productiva a través del INI que impulsa: café, ganado y papaya. Desaparición de la caza. Extrema pobreza y marginación	Comisariados ejidales e Integración de comités de productores corporativizados, Asamblea política formada por los hombres mayores de prestigio: de la iglesia católica, ejidatarios, ganaderos y comerciantes popolucos, después aparición de nuevos actores como campesinos sin tierra, jóvenes, profesores y mujeres que se agrupan en nuevas organizaciones que contienen por participar en el partido de Estado en forma corporativa, Además pluripartidismo. Pérdida de la parte norte (Tatahuicapan).	Se impulsa la potrerización de colonias y ejidos de Soteapan con gran destrucción de selvas y bosques tropicales. Un decreto de reserva intenta frenar la destrucción ecológica, pero la acelera. La densidad por km ² aumentó a más de 50 habitantes, que con la nueva tecnología y mentalidad de mercado agota sus recursos de suelo, agua, flora y fauna y agrobiodiversidad. Gran desnutrición en niños. Para frenar la destrucción ambiental se decreta la Reserva de la Biosfera de los Tuxtlas

decrecimiento, que tiene que ver con las posibilidades de crecimiento que les brindó no solo su ambiente y su formas de explotación, sino sobre todo las condiciones de la integración políticas y socioeconómicas al Estado nacional, ya que las condiciones ambientales eran conocidas por ellos y sabían como sacar provecho a la naturaleza a través de la milpa.

De la información demográfica, tenemos un informe del año 1746, de Villa-Señor y Sánchez (1953: 367), que hace referencia de 300 familias, para ese año, lo que posiblemente sumaba una población de 1,500 personas². Para 1803, Silva Hersog (1944: 39) en las *Relaciones estadísticas de Nueva España de principios del Siglo XIX*, da una suma de 374 familias de indios y dos de españoles, lo que debió haber dado una suma de 1,880 personas habitando Soteapan. Lo que significa que en los últimos años del siglo XVIII, la población popoluca estaba en crecimiento lento, con una tasa de 0.13 % anual.

Posteriormente en los primeros años del siglo XIX, José María Iglesias da un relación de 1665, para principios de 1830. Eso significa que en la época de los años de la independencia, algo paso a la comunidad zoque-popoluca que impidió que creciera. Y más por lo contrario se observa un decrecimiento de cerca de 215 personas, lo que da una tasa de crecimiento negativa de – 11.43 en 27 años. Aún así, Soteapan tuvo más población que sus vecinos de Mecayapan, Pajapan y Chinameca.

Si bien los últimos años del virreinato fueron nefastos para el crecimiento demográfico y los primeros años de la independencia también, a partir de los años 1830 a 1850, en el México independiente, fueron positivos. Si tomamos como valida la cifra que da Andrés Iglesias (1973:9), en su relato de Soteapan 1856, pero escrito con datos de 1,850, da una cifra de 3,000 habitantes: lo que significa que Soteapan creció 1,335 habitantes, 80% en 20 años, lo que da una tasa de 4% anual (figura 47 y 48).

² Calculando con una cifra conservadora de 5 personas por familia.

Figura 47: Crecimiento en habitantes y tasas de crecimiento del Municipio de Soteapan, Aktevet y Xutuchincon

Censo	Habitantes del Municipio de Soteapan	Tasa de crecimiento anual municipal.	Habitantes de Aktevet	Tasa de crecimiento anual	Habitantes de Ocotál Chico	Tasa de crecimiento anual
1830	1 665					
1850	3 000	1830-50: 4.00				
1900	2 944	1850-1900: 0.0024	773		65	
1910	3 567	1900-10: 1.94		-0.85		1.02
1921	3 667	1910-21: 0.24	611	-0.85		1.02
1930	3 496	1921-30: -0.50	580	-0.56	85	1.02
1940	4 966	1930-40: 3.58	1468	15.3	155	6.20
1950	6 266	1940-50: 2.33	1965	3.38	175	1.21
1960	8 486	1950-1960: 3.08	1657	-1.56	361	7.50
1970	12 427	1960-70: 3.65	1656	-0.06	301	-1.87 *
1980	15 397	1970-80: 2.09	1559	-0.58	548	5.96
1990	23 173	1980-90: 3.87	3115	9.98	574	0.48 **
2000	27 886	1990-2000: 2.03	4052	3	894	5.57

FUENTE: VELAZQUEZ ORTIZ, Flora. Información demográfica municipal del Estado de Veracruz 1900 - 1990. IIESESUV. Xalapa, Ver. 1991. Censos de población INEGI. *Cerca de 100 habitantes salieron a poblar Magallanes, al oeste del municipio. **Cerca de 200 habitantes salieron en 1985 a poblar Mazumiapan Chico, al norte de Ocotál Chico.

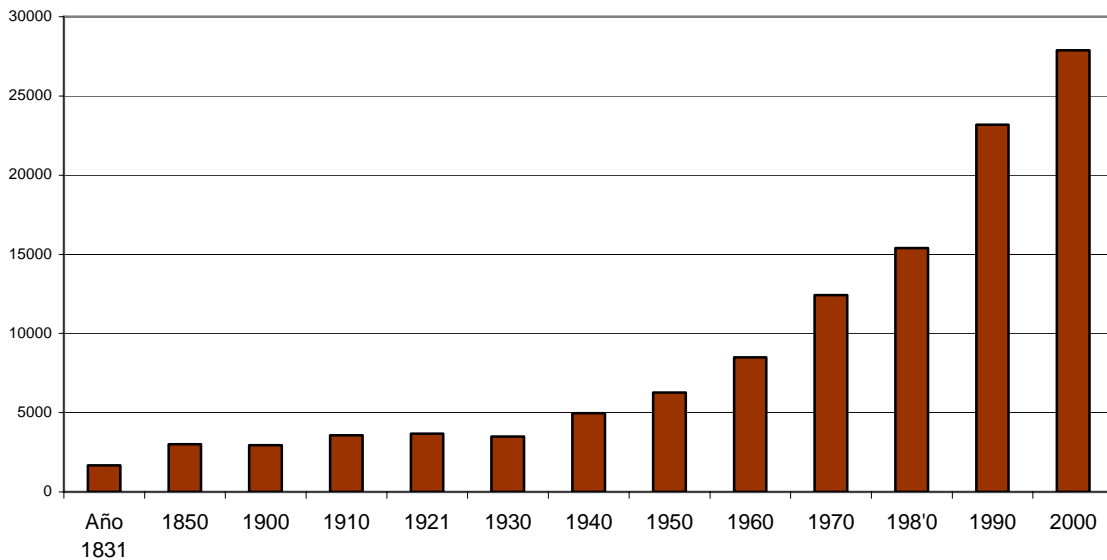
Pero esos 20 años de crecimiento, al principio de la independencia, para una comunidad india aparentemente alejada de los centros de poder, no pudo continuar por mucho tiempo. En los siguientes 50 años habrá un decrecimiento permanente de la población, ya que el censo de 1900 registró 2,964 habitantes, lo que significó un decrecimiento de 36 habitantes (1.2 %). Cuando las tendencias en los años anteriores eran al crecimiento.

La segunda mitad del siglo XIX no fue favorable para los indígenas de Soteapan, sobre todo por los represalias gubernamentales y epidemias de viruela que vivió la población indígena, donde tan sólo en 1891 murieron 311 habitantes³. Por otro lado, independientemente de los censos, durante los primeros 30 años del siglo XX tampoco fueron muy prósperos, pero si experimentaron cierto crecimiento con altibajos, como podemos observar en la siguiente figura. Así, durante la primera

³ Libro de defunciones de Soteapan, 1891. Archivo del Registro Civil del Estado de Veracruz. Que nos muestra que en unos meses en ese año se murió cerca del 10 % de la población del municipio.

ola de integración siguiendo el esquema de integración de Pipitone (1994), encontramos que en una primera parte, el crecimiento fue positivo y en la segunda el crecimiento poblacional se detuvo. Para la segunda oleada, la población se mantiene con altibajos, aunque a pesar de todo y Revolución, la población del municipio creció 18 % en 30 años. Pero eso significa apenas cerca de un 0.6% anual.

Figura 48: Población de Soteapan 1830-2000



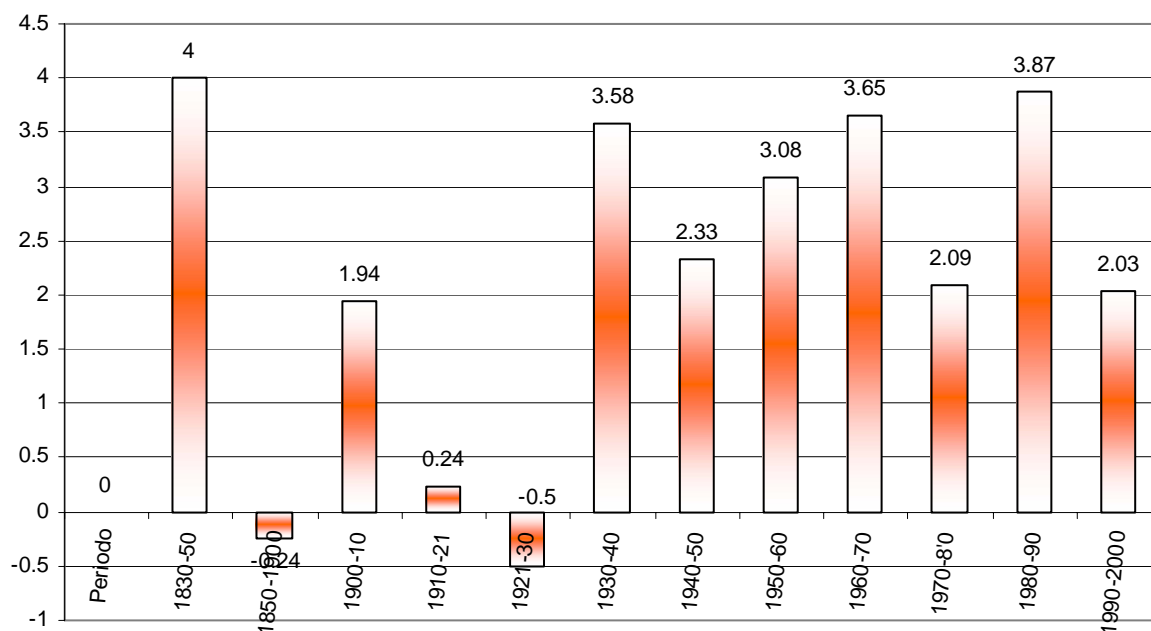
Fuente: Censos de población y vivienda 1900-2000

Como se puede observar en la figura 48, es a partir de la década de los años de 1930, en que se observa un crecimiento permanente en la población del municipio zoque popoluca de Soteapan, hasta el año 2000. Pero este aparente crecimiento rectilíneo hacia la alza tiene sus diferencias, si lo observamos a través de sus tasas de crecimiento, hay fuertes variaciones.

En la figura 49 de tasas de crecimiento son notorios los periodos de decrecimiento; 1850- 1900 y 1921-30 (sobreenfatizados); pero en lo que se refiere a los periodos de crecimiento sobresale el de 1930-40 con 3.58% anual. Decece ligeramente en los años de 1940 a 2.33 %, pero sube a 3.68 en los de 1950 y se mantiene a la alza en los años de 1960 a 3.65. Tal pareciera que el desarrollo de la carretera y la ejecución de la reforma agraria favorecieron el incremento demográfico.

Pero después en los años de 1970 volverá a decrecer. Seguramente que el trabajo industrial atrajo a un sector de la población a las ciudades. Pero en los 1980 la población crece a un ritmo solo superado por los primeros años de la época independiente. Para la década de los 1990 hay un descenso de la tasa de crecimiento.

Figura 49: Tasas de crecimiento en el Municipio de Soteapan 1830-2000



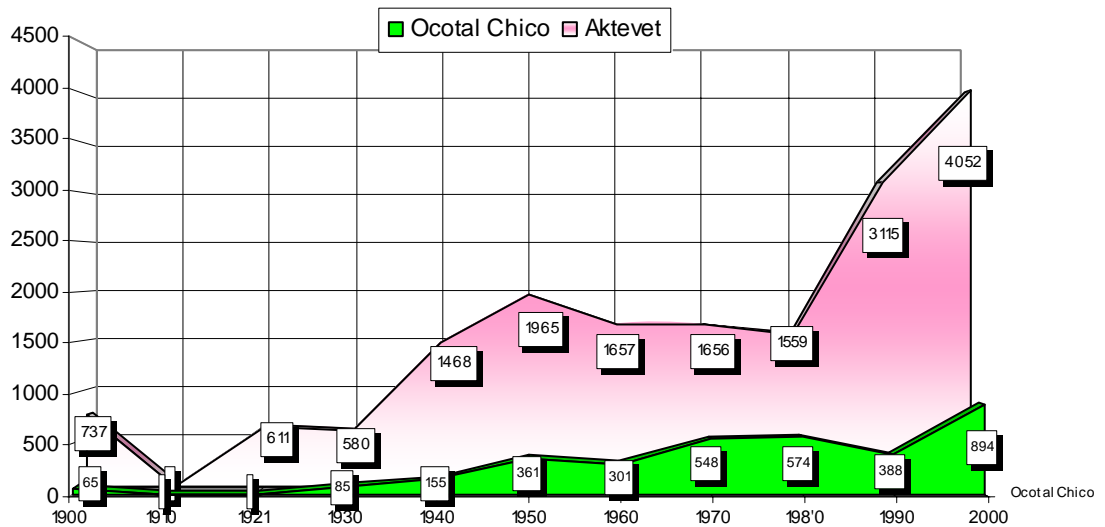
Fuente: Cálculos en base a los censos de población y vivienda: 1900-2000

En lo que se refiere al crecimiento de la cabecera municipal y de Ocotál Chico, tienen un comportamiento diferente al municipal, que en su figura 50 de población siempre se ve hacia arriba. En el caso de estos dos pueblos, en las primeros tres décadas del siglo XX, la población de Aktevet decrece, mientras que en el caso de Ocotál Chico, se observa un ligero crecimiento de la ranchería.

Evidentemente, después de la revolución, durante las décadas de los 1930 y 1940, se observa un crecimiento. Pero de los años de 1950, se observa una disminución de la población en la cabecera municipal. Esta se recupera hasta la década de los 1980, debido al reacomodo de población que se da en el municipio como producto de la Reforma Agraria. Mientras que Ocotál Chico también decrece

en los 1950, por migraciones que se dan hacia Magallanes en la costa del Golfo, para crecer ligeramente en los 1960 y permanecer casi estática en los 1970 a pesar de los programas de desarrollo. En 1980, mientras la cabecera crece, Ocotal Chico decrece, como consecuencia de la formación de un nuevo ejido con algunos de sus miembros más jóvenes. Los 1990 es una década de crecimiento poblacional para la cabecera y para Ocotal Chico (figura 50).

Figura 50: Crecimiento poblacional de Aktevet y Xutuchincon



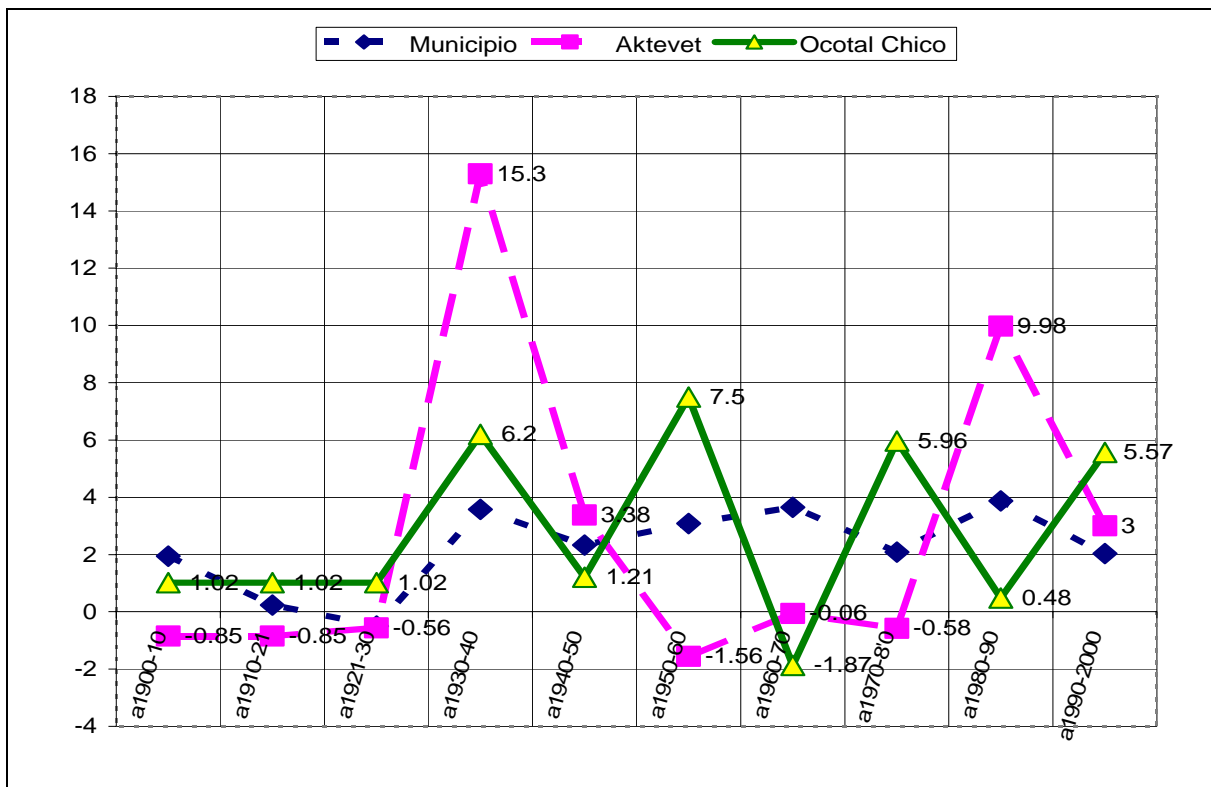
Fuente: Cálculos en base a los censos de población y vivienda: 1900-2000

Pero estas tendencias expresan mejor su variabilidad en una gráfica de tasas de crecimiento, entre el total del Municipio de Soteapan, *Aktevet*, su cabecera, y *Xutuchincon* que permitirá ubicar los movimientos de población. Mientras las tasas del municipio mantuvieron una mayor regularidad a la alza, con cierta caída entre 1970-80.

La tasa de *Aktevet* y *Xutuchincon* observa mayores cambios a la alza y a la baja, que muestran mejor los latidos de la vida social y económica de estos dos pueblos. En la década de 1930 en Soteapan se observa el mayor crecimiento experimentado además de, un reavivamiento de su vida social y económica de la cabecera, pero para la de 1940, ese entusiasmo por irse a Aktevet, a la cabecera, parece haber disminuido drásticamente (Figura 51).

En los 1950 es aún más dramático en que la tasa se hace negativa, lo mismo que en los 1960 y los 1970, donde muchos de sus habitantes al darse cuenta que se quedarán sin acceso a la tierra deciden buscar otros espacios, aunque no tengan las óptimas condiciones de altura, humedad y agua a las que estaban acostumbrados. Un informante nos dice, “salimos a sufrir, como al ejido de Reforma Agraria que no teníamos agua y hace más calor que en Aktevet”.

Figura 51: Tasas de crecimiento, % anuales de Soteapan 1900-2000:



Fuente: Cálculos en base a los censos de población y vivienda: 1900-2000

De repente, la cabecera municipal despierta un fuerte interés para los 1980 y experimenta un fuerte crecimiento a una tasa de 10 % anual, que a la siguiente década baja a 5% anual. Las tasas de crecimiento de Aktevet muestran dos picos de crecimiento, en las décadas de 1930 y en la de 1980. Mientras que las de Xutuchincon cada década experimenta una subida y una bajada en sus tasas de crecimiento, que muestra crecimiento y expulsión de la población, que ha salido a

formar otros ejidos, o que han salido a trabajar. Si bien la tasa anual de crecimiento municipal no expresa fuerte variabilidad, las de los pueblos como Aktevet y Ocotál Chico, son como un termómetro de los cambios. Por eso he considerado que los 1960 marcan un quiebre que se expresa muy fuertemente en Ocotál Chico y que se va a ver expresado en las milpas como un cambio de paradigma agrícola.

De la figura con las tasas de crecimiento, también llama la atención que en los 1930 en Ocotál Chico, el ritmo de crecimiento, estaba arriba de la tasa de crecimiento municipal, pero en la cabecera está cuatro veces más alto. Lo que significa que la población tuvo mayor atracción por volver a su cabecera.

En Ocotál Chico, este crecimiento no sólo es el natural de la población, sino debido a que la inmigración de Ocotál Grande continua fluyendo hacía Ocotál Chico. En cambio durante la década de 1940 a 1950, el ritmo de crecimiento estuvo por debajo del municipal. La inmigración paró, pero en cambio algunas familias salieron del pueblo, como fue el caso de la familia de Martín Matías, que salió a buscar tierra que diera dos cosechas y menos problemas. Los conflictos internos de los 12 pueblos del municipio de 1940 dieron lugar a la emigración interna y a la formación de 13 pueblos nuevos, por lo que las localidades de Sotéapan se duplican y pueblos como Ocotál Chico ven crecer su población a ritmos muy lentos abajo del ritmo municipal.

De 1950 a 1960 hay una tasa muy alta de crecimiento (7.50 %), más del doble de la tasa municipal. La localidad de Ocotál Chico duplicó su población en 10 años. El crecimiento no fue sólo natural, algunas familias de Ocotál Grande inmigraron a Ocotál Chico por problemas políticos en su lugar de origen, como fue el caso de la familia de Frumencio González⁴. En la década de 1960-70, observamos una tendencia negativa en la tasa de crecimiento, la población de Ocotál Chico sufre un decrecimiento real como consecuencia de la emigración de unas 15 familias, cerca

⁴ Que había pertenecido al Partido Popular y por problemas con personas del partido oficial decidió salir de Ocotál Grande a pesar de que ahí tenía una buena posición económica como campesino y comerciante de un pequeño comercio. González 2000.

de 100 personas, hacía tierras bajas de la zona Golfo, especialmente para formar el ejido de Magallanes. Esta es la década de aplicación de la reforma agraria, donde si bien hay decrecimiento poblacional en las localidades que tenía Soteapan en 1960, para 1970 estas aumentan 57 %. De 25 localidades que existían en 1960, para 1970 subieron a 39 localidades en el municipio.

Para la década de 1970-80, el pueblo vuelve a crecer a un alto ritmo que alcanza el 5.96 % anual. También es un ritmo más alto que el municipal, que sólo es de 2.09 %, esta década es también de amplio apoyo gubernamental a algunos pueblos rurales, con el PIDER, del cual Ocotál Chico fue beneficiado con electrificación, apoyo al mejoramiento de la vivienda, urbanización y la producción de café; además de la influencia de la iglesia presbiteriana, que ayudó a realizar un camino rural.

Todo esto requirió intensificación de la mano de obra en los procesos de trabajo, sobre todo de las fincas. Los relativos buenos precios del café y todavía una agricultura diversificada pueden ayudarnos a entender el por qué de una tasa de crecimiento tan elevada, que también duplica a la municipal. Mientras que para 1980-90 la tasa de crecimiento bajó a 0.48 % anual. Esto se debió a la emigración de cerca de 30 familias y 200 habitantes que se fueron a formar el poblado de Mazumiapan Chico. Aunque el nuevo asentamiento humano quedó dentro del territorio del ejido de Ocotál Chico y a menos de un kilómetro de su propio poblado. Si se considerara la población de Mazumiapan Chico, que según el censo de 1990 fue de 203 habitantes, la población de Ocotál Chico hubiera alcanzado un ritmo de crecimiento del 3.90 % anual, cifra muy similar al crecimiento municipal de esa década que alcanzó el 3.87 %.

GENERACIONES DE MILPEROS REBELDES EN LA INTEGRACION

Seis generaciones de milperos zoque-popoluca

De generación en generación se descubre el sistema milpero de los zoque-popoluca, especialmente centrados en Ocotál Chico. La información recabada, está organizada con base en las diferentes generaciones, de los descendientes de

una familia reconocida ampliamente en Ocotál Chico, la de los Ma'axa (González), que incluye seis generaciones de adultos (figura 52). Las primeras tres generaciones servirán para ilustrar lo que era el sistema milpero de policultivo en una primera aproximación a su economía sustantiva, que permite armar un calendario y un listado de sus productos y manejo de agrodiversidad, así como un intento de ver la inversión en fuerza de trabajo. Las siguientes para ilustrar los cambios en el sistema, en los siguientes capítulos.

Para tener una idea de las generaciones que se desarrollaron en Soteapan y las que poblaron Ocotál Chico, tomamos una genealogía parcial de Ma'axa⁵ Lucax, Lucas González, un notable popoluca de Soteapan. Algunos de sus descendientes aseguran que fue presidente durante el periodo de Teodoro A. Dehesa y de Porfirio Díaz⁶, quien según información de sus descendientes tuvo que haber nacido antes de 1850. Hemos encontrado un Lucas González que nació más o menos en 1934. Aparece como testigo de dos defunciones en 1860⁷, cuando contaba con 26 años (ARCEV⁸). La genealogía de Ma'axa Luca (Lucas González) sirve para pensar en diferentes generaciones sobre la base de una familia, que ilustra la forma de reproducción de los popolucas (figura 53).

La generación de Ma'axa Luca (1830-59)

A.- La generación de Ma'axa Luca (Lucas González) nos ilustra para conocer la vida de los indígenas zoque popoluca al sur de Veracruz, lejos de las discusiones entre conservadores católicos y liberales masones, ellos seguían siendo "Los hijos de Homshuk". Ma'axa Lucas fue de una familia de principales apegada a la tradición y cuando le tocó formar su familia, al igual que muchos hombres del

⁵ En este caso Ma'axa también significa estrella. Así que Lucas se puede pensar como Lucas estrella, que coincide con el nombre de un principal. Pero ahora muchos se refieren a este personaje como Lucas W+day, Lucas el viejo.

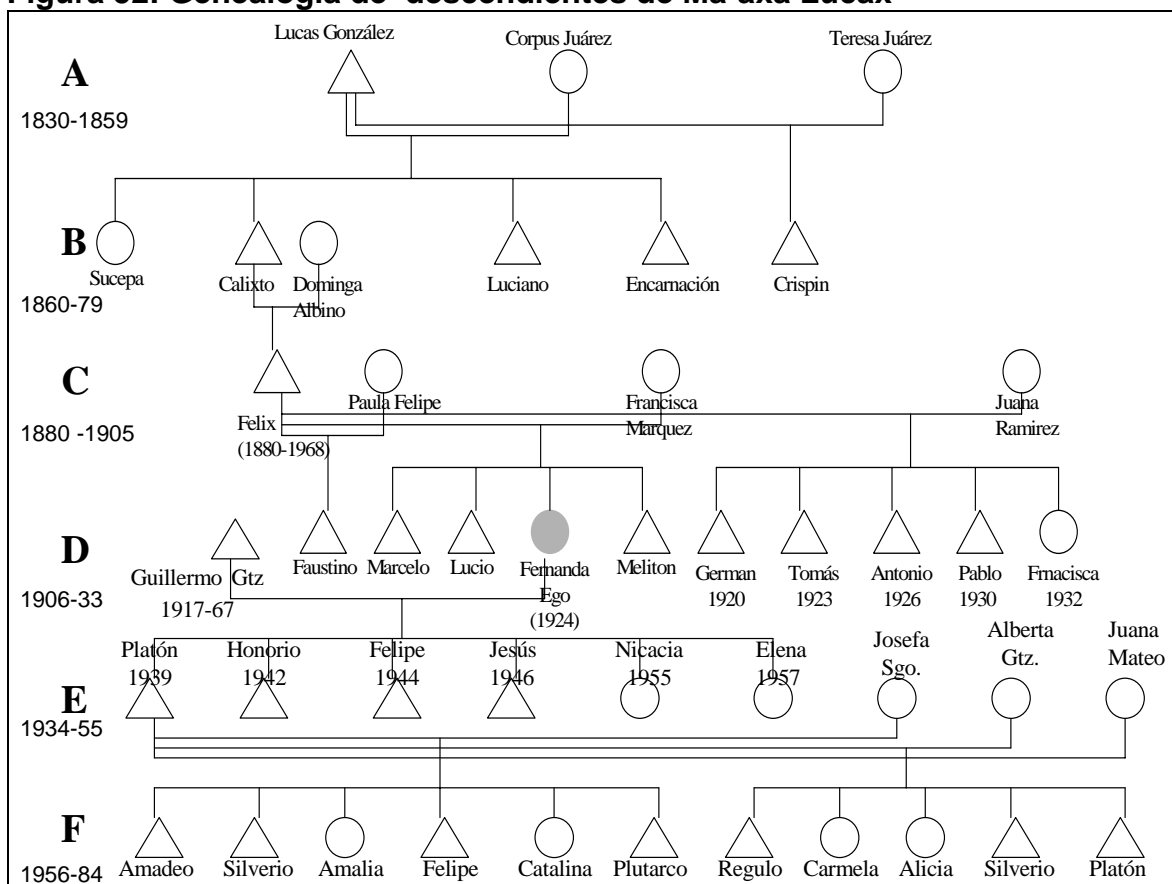
⁶ Aunque he encontrado que al momento de la Rebelión de 1906, el alcalde era Calixto González, hijo de Lucas González.

⁷ De Juan Gutiérrez, labrador de 30 años, originario y vecino de Ocotál, el 22 de diciembre de 1860; así como de José Gutiérrez, labrador de 20 años, vecinos de Buena vista, el 25 de diciembre de 1860. Libro 1 de defunciones de Ocotál Chico. Registro Civil del Estado de Veracruz.

⁸ En el Archivo del Registro Civil del Estado de Veracruz, los libros que empezaron a desarrollarse desde 1860 están muy incompletos y salteados para el municipio de Soteapan. En el mismo municipio, el archivo histórico es inexistente, ya que los incendios acabaron siempre con el archivo municipal.

grupo, estuvo casado con dos hermanas: Corpus y Teresa de apellido Juárez, con las que procreó cinco hijos. El sororato es una de las características de la cultura popoluca, que de alguna manera indica la necesidad de procreación como exigencia del grupo, que ninguna mujer se quede sin procrear. En un territorio tan amplio el grupo étnico busca una mayor densidad ante la mayor mortalidad infantil de niños y de hombres en las prácticas guerreras y la represión del “Estado Mexicano Moderno”. Esta primera generación vivió la integración a la primera oleada de desarrollo. Ma’axa Lucax es hijo de esa oleada de crecimiento poblacional en Soteapan, con ritmos del 4% anual (figura 52).

Figura 52: Genealogía de descendientes de Ma’axa Lucax



La generación de Ma’axa Cali (nacidos entre 1860-1879)

B.- De la segunda generación sólo tenemos información de Ma’axa Cali (Calixto González), nacido aproximadamente en 1860, quien sólo se casó con Dominga Albino y sólo tuvo un hijo. Esta segunda generación vivió una etapa sumamente

difícil, la segunda parte de la primera oleada de desarrollo, donde no hubo crecimiento y parece que no favoreció la reproducción. Al menos el caso de Ma'axa Cali, más recordado como Caliw+dáy (Calixto el viejo). También todo un personaje entre los popolucas de Ocotal Chico y que fue presidente municipal durante la rebelión de 1906. Solo le sobrevivió un hijo.

La generación de Ma'axa Pelix (n1880-1905)

C.- En el caso de la tercera generación, a los que les tocó vivir la ola revolucionaria, que se levantaron en armas durante 1906 y estuvieron permanentemente en guerrillas y grupos armados hasta 1924. El ejemplo de la genealogía es Ma'axa Pelix (Félix González), que tuvo su primer hijo, Faustino, procreado en 1906 con Pashi Pasanda (Paula Felipe), donde la turbulencia social impidió reconocer al niño, que se crió en la casa del abuelo materno, Salvador Felipe, que vivía al norte del caserío. Debido a la revolución, Félix tuvo que huir hacia la frontera de Soteapan, junto al Lago de Catemaco con su joven mujer, Francisca Márquez, que tuvo a su hijo Marcelo cerca de Coyame. Antes de que la turbulencia terminara se buscó una segunda señora Juana Ramírez, con quien tendría mayor apoyo y más hijos para trabajar en la milpa. Con estas dos mujeres tuvo nueve hijos. Una vez que la turbulencia social había bajado, Félix González se trasladó con siete hijos de Ocotal Grande a Ocotal Chico, donde pensó encontrar un buen espacio para el desarrollo familiar. De Félix y algunos de sus contemporáneos hay información de sus estrategias de sobrevivencia para la paz, que nos han permitido empezar a hacer una reconstrucción del manejo de biodiversidad y del manejo y uso de la agrobiodiversidad en la milpa, en una altitud de los 550 a 650 msnm. Felix González contribuyó a ese crecimiento de Soteapan y de Ocotal Chico.

La generación de Germán González (n 1906-1932)

D.- De la cuarta generación son los hijos de Félix González, uno de ellos Germán González (1920), era un popoluca que hablaba poco español, pero con quien tuve mi primera entrevista (1988). Mayor información me reportó su hermana Fernanda

González (nacida el año de la pacificación, 1924), su hermano Lucio González, fue presidente de Consejo Municipal de Soteapan en 1944, cuando las turbulencias entre comunales y agraristas habían estallado. Lucio González fue varias veces agente municipal y durante una buena parte del siglo XX (de 1940-1980) el hombre fuerte de Ocotil Chico. Esta generación está representada por los hijos de Félix González, cuyos nacimientos ocurrieron entre 1906 y 1932 (26 años), representan la generación de los hijos de los revolucionarios. Ellos vendrían a ser quienes llevaron a cabo la Reforma Agraria, 54 años después del levantamiento magonista y quienes vivieron en una economía que se abría al mercado, en la tercera oleada de desarrollo, aquí tendríamos los ejemplos de Faustino, Lucio y Octaviano González (cuya acción en la Reforma Agraria se revisa en el capítulo seis).

La generación de Platón González (n 1934-55)

E.- Para representar a la quinta generación tomamos a los hijos de Guillermo Gutiérrez y Fernanda González que nacieron entre 1939 y 1957, que vivieron un amplio crecimiento económico en el sur de Veracruz, donde Ocotil Chico participa, además de que se discute y se hacen trámites para recuperar la Tierra Comunal o crear los ejidos de la Reforma Agraria. El seguimiento de algunos contemporáneos de esa generación permitirá ilustrar los procesos agrarios de Ocotil Chico, así como el nuevo manejo y sus transformaciones. Sobre todo de esta generación y la F, son de las que se hace seguimiento de sus milpas y sus transformaciones en el manejo de la agrodiversidad (en el capítulo siete).

La generación de Mere González (1956-84)

F.- La sexta generación está representada por los hijos y sobrinos de Platón, nacieron de 1956 a 1984, son los hijos de la Reforma Agraria y de Revolución Verde y de las fuertes caídas de los precios de los granos básicos y de las grandes transformaciones, aunque algunos de ellos se resisten y tratan de conservar e innovar parte de su patrimonio cultural. Muchos de ellos ya no son solo campesinos, pero se resisten a dejar de serlo. Y otros están migrando

temporalmente como jornaleros al corte de tomate y pepino en el noroeste de México, en las maquiladoras del norte; algunos, los menos, se han aventurado a emigrar a los Estados Unidos.

La generación de Bertín González (1985-2005)

G.- Podríamos hablar de una séptima generación, nacidos entre 1985 y 2005, tienen de 0 a 20 años, muchos de los cuales han terminado la escuela secundaria y salen a trabajar de emigrantes en los campos del noroeste, porque no tienen tierra o los que pudieran producir tiene escaso valor en el mercado. Otros están estudiando y reciben apoyo de Progresá (Oportunidades) y que en lugar de aprender a trabajar y de ayudar a su papá en la milpa se quedan en su casa a hacer las tareas que les encargan en la escuela primaria o secundaria.

Figura 53: Cuadro de generaciones en base a descendientes de Lucas González y otros de sus contemporáneos

Generación	Nacimiento	Ejemplos	Otros contemporáneos
1 ^a A	1830- 59	Lucas González y hermanas Juárez	
2 ^a B	1860- 79	Calixto González y Dominga Albino	Manuel Albino y Macedonia Matías
3 ^a C	1880- 1905	Félix González y Francisca Márquez y Juana Ramírez	Chepa Chiuwana y Luis Mateo, Desiderio Gutiérrez y Hermanas Albino, Lorenzo Santiago y Ruperto García
4 ^a D	1906- 33	Faustino González y Salome Gutiérrez Guillermo Gutiérrez y Fernanda González	Epifanio Matías, Octaviano González, Frumencio González, Juan Santiago, Andrés Mateo, Julián Mateo,
5 ^a E	1934-55	Platón Gutiérrez	Ángel González, Gregorio González Santiago, Francisco González, Felipe Gutiérrez, Santiago Mateo, Gerardo González, Alnolfo González, Asunción Hernández..
6 ^a F	1956-84	Amadeo Gutiérrez	Emeterio González, Guildo González, Andresito Mateo, Damián González, Felipe Mateo, Genaro González, Juan Gutiérrez, Israel González ...
7 ^a G	1985-2005		Bertín González González,

LOS PRIMEROS HIJOS DEL MÉXICO INDEPENDIENTE

El mundo Ma'axa Lucax

A.- Ma'axa Lucax (Lucas González) nació alrededor del año de 1834⁹ y de alguna manera enfrentó en su vida adulta las políticas liberales del gobierno federal y estatal encaminadas a formar condueñazos, para luego dividir los terrenos en propiedad privada. La gran mayoría de su contemporáneos no hablaban español. Fue una generación que tuvo estrategias de supervivencia ligadas a una economía sustantiva, agricultura de milpa, caza, pesca y recolección. Con muy escasa vinculación al mercado. Andrés Iglesias (1873:13-14) dejó testimonios de esta generación:

Los soteapeños, que aparte de su estolidez no son extraños a las ideas de propiedad, se dedican a la pesca, a la crianza de los ganados de cerda y caballo (siendo por esta circunstancia muy buenos jinetes) y a la agricultura, cultivando en pequeño, cada cabeza de familia, maíz, arroz, frijol, caña de azúcar, algodón y piñas, fruta que producen aquellos terrenos tan sabrosa y rica que es afamada en el istmo y aun afuera de él. Su principal base alimenticia es el maíz, que previamente cocido en agua de cal, convierten en tortillas, atole o pozol, y en cualquiera de estas modificaciones es para ellos un grato alimento; los menos perezosos, van de vez en cuando a los bosques circunvecinos armados del arco y la flecha que manejan con admirable destreza; y si auxiliados de esta arma no se proporcionan más succulenta comida, siempre consiguen variarla, porque llevan a sus casas en suficiente cantidad, un insecto de la familia de la langosta, que allá conocen con el nombre de chapulín, o pescan en los arroyos bobos, o camarones que son muy carnosos y tienen hasta un cuarto de largo.

Andrés Iglesias deja entrever que los popolucas cultivaban en pequeño, una milpa, donde al menos menciona seis cultivos, que pudo ver, donde resalta la piña, que para esa época era una fruta afamada en el Istmo, de la cual no menciona la variedad o variedades. Si bien parece no mencionar todo el sistema, es importante que dejara entrever un sistema complejo e intensivo. Por otro lado, su dieta es apoyada con abundante caza y pesca. Podrían acusarlos de supersticiosos y reservados, pero no de pobres y desnutridos, lo que implicaba que la agricultura milpera era eficiente para su sociedad.

⁹ Libro uno de defunciones: en 1860 aparece un Lucas González como testigo, contando con 26 años.

Figura 54: Cultivos de la milpa registrados por Iglesias 1850

Productos	1 Maíz	2 Arroz	3 Frijol
	4 Caña de azúcar	5 Algodón	6 Piña

La generación que corresponde a los contemporáneos de Ma'axa Lucas (Lucas González 1834), abarca a los nacidos entre los años de 1830 y 1859, les tocó nacer y vivir los primeros años del México independiente y de las transformaciones de la República de Indígenas al Municipio Libre; pero que enfrentó en su vida adulta las leyes que buscaban convertir la tierra comunal en propiedad privada.

Los miembros de esta generación tendrían de 41 a 70 años en los censos de 1900. Es claro que en el censo de 1900 hacen falta miembros en los quinquenios 41-45 y 51-55; hipotéticamente podemos suponer que como producto de las masacres que se dieron después de las rebeliones en las décadas de los 1870 y 1880, cuando se inició la aplicación de las políticas liberales en el sur de Veracruz. Los miembros de la generación de Lucas González, al momento de la última rebelión de 1888 tendrían entre 28 y 58 años de edad.

Esta generación decidió las estrategias para asumir las políticas liberales; primeramente se confrontaron y luego pasaron a una vía legal y política. Las armas precortesianas del arco y la flecha que todavía usaban con gran destreza eran poco eficaces frente a las escopetas de los cuerpos del orden del gobierno federal y estatal. Estos guerreros, al nacer se buscaba que tuvieran la protección de Homshuk: un olote de maíz era el primer instrumento de operación al nacer. La partera se apoya en un olote de maíz para cortar el ombligo del niño. Después se pone el ombligo en un trapo o pañuelo y se entierra en la casa, para que no fuese comido por un animal¹⁰.

¹⁰ Foster encontró diversas versiones sobre lo que se hace con el ombligo, algunos encontraron que lo quemaban. Para los que entierran el ombligo, Félix Báez (1970: 56) encontró algunas variantes: en el centro de la casa, cerca del fogón, en el traspatio, incluso en el cementerio. Para algunos lo debe hacer la partera, para otros el padre.

También se les colocaba copal en la frente y se quedaba ahí la pasta pegada hasta que tenían como dos años, como una protección contra los malos espíritus. Además se les colgaba alrededor del cuello una cinta roja con ojo de venado. Si son niños se le pone en la mano un chawuaste¹¹, un anzuelo y una flecha. Para que sepan como trabajar en la milpa, en la pesca y la caza, sus principales estrategias de supervivencia. Además se les hacía acompañar de una mazorca en su cunita de bejucos para que *Homshuk* los protegiese ya que el espíritu del Dios estaba en la mazorca y también acompañaría al niño.

Desde su nacimiento los niños eran encomendados al dios del maíz y enseñados en sus rituales, para que fueras buenos oficiantes. Ya que la vida en su conjunto tendría que ver con la milpa, los trabajos de preparación del terreno que más convinieran al policultivo, al mismo dios del maíz y a sus acompañantes. El Padre o el abuelo era el maestro del niño, que desde temprana edad, siete a ocho años, acompaña al padre y va encomendándole tareas de acuerdo con sus capacidades. Homshuk, el dios del maíz era uno de los dioses en su calendario y todos los hombres sacerdotes de ese culto.

Toda la comunidad celebraba al dios del maíz, una fiesta, para obtener buenas cosechas, después de que se han levantado y antes de iniciar el nuevo ciclo. La fiesta del Carnaval del tigre o del Mook Santu, era la principal fiesta popoluca, donde participaban todos los hombres y mujeres del pueblo junto con sus autoridades. Esta fiesta fue celebrada por siglos entre los popolucas, un día antes del equinoccio de primavera, el 20 de marzo. Los principales del pueblo tenían que probar su hombría y amor hacia el pueblo con el sacrificio de la abstinencia sexual por 157 días, además dejar de comer maíz y huevo. Ya que significaría comerse al mismo dios.

Se hacía una gran fiesta en la cabecera, donde participaban los habitantes de los pueblos de las congregaciones, como una gran familia extensa. Los *zookas* o brujos eran los encargados de preparar la fiesta, donde había mucha comida,

¹¹ Machete pequeño con el que hacían las limpias del maíz los campesinos de la zona.

música, mojigangas y danzas propiciatorias como la del tigre. La fiesta terminaba con el baile del pescado, que era danzado por las viudas y las mujeres de las autoridades, como símbolo de la abundante pesca (Entrevista A. Salazar 1991).

Roberto Williams (1972) conecta esta fiesta y el simbolismo de los popolucas con el simbolismo olmeca de la zona metropolitana del preclásico. Foster (1945: 191) da una idea de lo que fue la fiesta. Durante la fiesta actuaban hombres vestidos como tigres. Unas mujeres sin mayor disfraz, usaban sombreros con cintas, y algunos hombres manipulaban cueros rellenos con ceniza y hojas de mazorca de maíz, caracterizando las plagas de animales como los mapaches y tejones y a los perros como sus atacantes. En la casa del juez, velaban máscaras y pieles de tigre, que se usarían para el día de la fiesta, en que los danzantes hombres y mujeres de principales, con una palangana con pescado visitaban las casas de pueblo para desear y ofertar fertilidad. Las mujeres ejecutaban evoluciones rodeadas de los tigres.

Las autoridades vestidas de tigres salían a media mañana y entraban a los hogares, ambientados por el tamborilero y el flautista que permanecían en la puerta, mientras los habitantes de la casa recibían la fertilidad y la renovación del encuentro con la comunidad y el dios del maíz convertido en tigre. Roberto Williams (1972:323) al hacer un análisis de los símbolos de la danza del tigre en Soteapan trasmite:

La danza de los Tigres de Soteapan ha sido reveladora. Ha transmitido lo que el tigre, propiamente el jaguar, significó en la cultura Olmeca. La danza, fue encontrada exánime en la periferia del área llamada metropolitana que tuvo centro a San Lorenzo Tecnochtitlan, a orillas del Coatzacoalcos, cuna primera civilización Mesoamericana, según los trabajos realizados por Coe...

Lo interesante de la fiesta y de los términos en el idioma zoqueano es que Kan, que significa jaguar, también significa vulva, que está conectada con la fertilidad de la mujer. Así que la fiesta da lugar a esa ambigüedad para los occidentales, pero que para ellos parece ser lo mismo o estar en íntima relación. Por otro lado, esta fiesta que antecede a la siembra, debe ser precedida de

abstinencia sexual. En idioma zoque sembrar y copular es exactamente el mismo verbo, como lo ilustra Félix Báez (1970: 50), con el *tanuukpa*. Así las autoridades deben dejar de tener relaciones sexuales para después tener una buena siembra. Para que las semillas que siembra el pueblo sean fértiles, las autoridades deben evitar regar su semen, para que las semillas de la siembra estén fértiles.

El nacimiento, el crecimiento, la maduración, el desarrollo y la vejez, todo tiene que ver con el Homshuk que representa todo ser viviente, incluido el ser humano. Jackes Chevalier y Daniel Buckles (1995) encuentran, que al igual que en los popolucas, los nahuas de Pajapan¹² también tienen una adoración por su propio dios del maíz, *Tanagapi*, que también les dio identidad y sentido a su vida. Así los zoques popolucas del siglo XIX y esta primera generación del México independiente son guerreros y campesinos en cuanto que son hijos de Homshuk, ellos mismos son hijos del jaguar, son guerreros y son agricultores y además son los que hablan la lengua verdadera, la zoque, la que según algunos autores, hablaron los olmecas (Coe 1994).

La generación de Lucas González tenía una visión y una identidad con rasgos de orígenes mesoamericanos, muy distante de la que tuvieron los miembros criollos y mestizos de su época. Para los popolucas economía milpera, organización social para el trabajo de mano vuelta, los grupos de guerreros y los sacerdotes de Homshuk y sus representantes políticos no tenían ninguna separación. Todos debían guardar los días de Homshuk, los de la siembra y la fiesta.

HIJOS BAJO EL SIGNO DEL LIBERALISMO

B.- Esta generación, correspondería a los contemporáneos de los hijos de Ma'xa Lucas (Lucas González), que nacieron entre los años de 1860 y 1880. Les tocaría nacer y vivir su infancia cuando se aplicaban las políticas liberales y participar en las rebeliones de 1884 y 1888, porque sus padres no aceptaban las política

¹² Aquí ellos comparten la hipótesis de Antonio García de León, con respecto a que los nahuas de Pajapan son popolucas nahuatizados.

liberales, ni estaban de acuerdo en que la tierra se convirtiera en condueñazgos, pero vieron como llegó un extranjero al que le decían el ingeniero y venía a deslindar las tierras, a quien le pagaron el doble de lo que decía el contrato pero que no las deslindo.

A ellos les tocaría oír del despojo que les hacían los parientes del presidente, por lo que tuvieron que buscar otros aliados, como el Partido Liberal Mexicano (PLM) de los Flores Magón y hasta participar en la Rebelión de 1906, que implicaría una mayor vinculación con actores regionales y nacionales. Así también, ellos empezarían a trabajar en las actividades del café en la finca de los Andes. Si bien nacieron con una economía sustantiva, poco vinculada al mercado, ellos mismos empiezan a vender su fuerza de trabajo y a emplearse como jornaleros del café, presionados por la necesidad de dinero para los pagos que exigía el Estado por la medición de sus tierras. El hijo de Lucas González es Calixto González, que fue alcalde al momento de la rebelión de 1906.

Esta generación vivió de la milpa, la caza, pesca y recolección. Continuaron con sus estrategias tradicionales de supervivencia como los vemos en los casos de: Chepa Mañi (Manuel Albino 1874-1906) y Matshis Massi (Macedonia Matías 1876), Bartolo Mateo (1874), que en el censo de 1900 tendrían entre 26 y 24 y años. Pero los miembros de toda la generación estarían entre 20 y 40 años, en ese censo. A la generación nacida entre estos años, les harían falta miembros entre 31 y 35 años, grupo de edad que al momento de las rebeliones de 1888 tendrían entre 19 y 23 años. Serían los encargados de dar el frente en las batallas. De esta generación empezamos a tener recuerdos en Ocotál Chico.

1.- CHEPA MAÑII (Manuel Albino: 1874~1906).

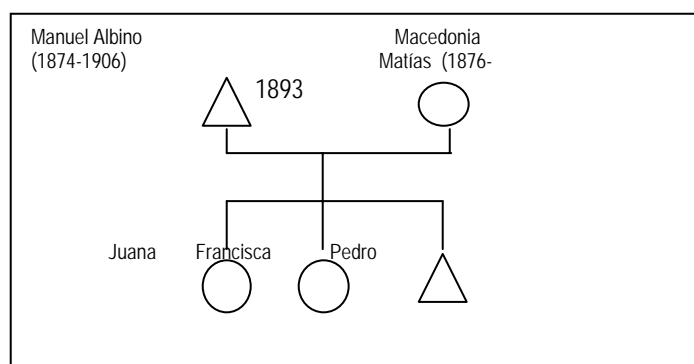
Este hombre es símbolo de la conservación de la cultura tradicional zoque popoluca, seguramente monolingüe e iletrado, subsistía con los conocimientos de la cultura local. Chepa Mañii o Manolillo Albino, recuerdan que tenía tres hermanas: Felicitas, Teresa y María Albino, que fueron de los primeros habitantes en ocupar el paraje de Ocotál Chico. Seguramente sus padres los llevaron siendo

niños y crecieron en ese paraje perfumado de pinos, en una cresta que en sus partes bajas es bordeada por el Huazuntlán Seco y Arrollo Caballo.

Manuelillo Albino a los 19 años se casa con Matsh`is Massi, Macedonia Matías, en 1893. Tuvieron tres hijos: Juana, Francisca y Pedro de apellido Albino Matías. Manuel. Su hermana Teresa se casó con Desiderio Gutiérrez, que fue uno de los primeros hombres en criarse en Ocotál Chico, cuando este era sólo un paraje con unas cuantas casas.

Los hombres jóvenes recordados en el paraje eran Manuel Albino (1874) y su cuñado Desiderio Gutiérrez (1884), ambos participaron en la rebelión del Partido Liberal Mexicano en 1906, que encabezó Hilario C. Salas en Acayucan, cuando contaban con 32 y 22 años. A la hora de la derrota, los popolucas salieron huyendo a Sotepan. Manuel y Desiderio corrieron al paraje de Ocotál Chico, hasta allí fueron perseguidos por los rurales. Manolillo fue detenido, ante la presencia de sus tres hijos, esposa y demás familiares, que estaban tan aterrados como si estuvieran frente a una manada de coyotes. Su hijo menor, Pedro, fue uno de los que iniciarían el trámite de dotación, 31 años más tarde de su detención (figura 50).

Figura 55: La familia de Chepa Mañii 1906



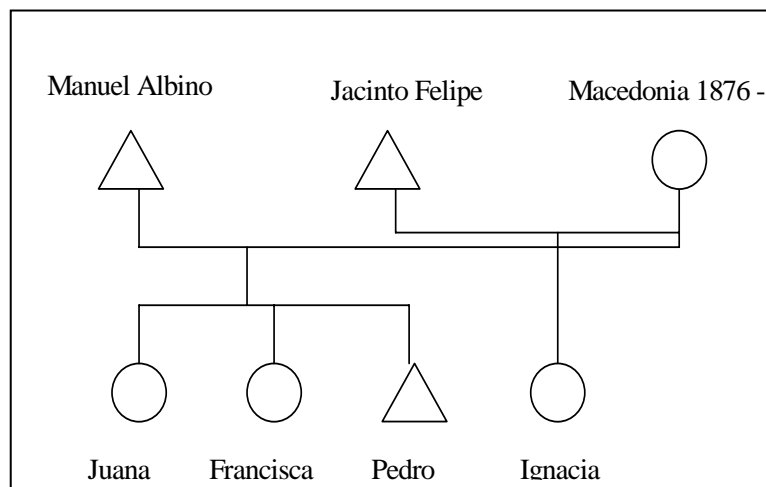
A la hora de que se llevaron preso a Chepa Mañii, su esposa Macedonia tomó una mano de maíz, cinco elotes tiernos de septiembre, para que no se desmaye si tiene hambre en el camino. Manuelillo fue de las víctimas popolucas del Porfiriato y murió en San Juan de Ulúa, dejando a su familia sin padre.

Macedonia tuvo que suplirlo en las labores de la milpa, antes de conseguirse un nuevo marido.

2.- Matsh`is Massi (Macedonia Matías: 1876- ?).

Macedonia Matías tenía 24 años durante el censo de 1900 y era parte de las mujeres de Ocotal Chico, monolingües que no sabían leer y escribir. Para 1906, tenía 30 años y tres hijos. Después de que se llevan a su marido prisionero a San Juan de Ulúa, Macedonia, que era una mujer fuerte, se hizo cargo de la milpa, para alimentar a sus hijos. Vivía con la esperanza de que su marido regresaría, contaba con el apoyo de sus hermanos. Macedonia era una mujer agricultora, que hacia labores del hogar y tejedora, una popoloca completa: además de cocinar, manejaba la milpa, hacía sus refajos, pantalones y camisas (figura 56).

Figura 56: Los hijos y esposos de Macedonia Matías 1912



Fuente Andrés Mateo: 1990.

Ella siembra, la milpa tradicional, además que hace una pequeña siembra de algodón, con el que hacía hilo y luego manejaba el telar para hacer las prendas que viste ella y su familia. Los refajos son lienzos de tela como de unos dos metros de largo y como de 60 centímetros de ancho, que se enredan a las cinturas de las mujeres para formar una falda, que se amarra con una faja de la misma tela. Los lienzos de algodón eran de rayas blancas y café. Macedonia esperó a su

marido pero no regresó, murió en la prisión, entonces se volvió a casar, con Jacinto Felipe con quien tuvo una hija: Ignacia Felipe Matías.

La milpa de Macedonia era un jardín: maíz de diferentes colores (blanco, rojo, rosado, amarillo, negro y pinto), frijoles de cuatro variedades (Ojo de burro, bejuco, rojo y de mata), quelite, algodón de árbol y de mata (blanco y café), tomatillo, piña, plátano, caña de azúcar, cebollín blanco, cebollín colorado, coles, chayote, calabazas de cáscara gruesa y delgada; así como diversos chiles locales (parado, bolita y redondo); (Figura 57).

Figura 57: Cultivos de la milpa de Matsh`is Massi: 1912

	1 Maíz blanco (popmok)	2 Maíz rojo (sabastmok)	3 Maíz rosado (popsabastmok)
	4 Maíz amarillo (pushmok)	5 Maíz negro (yucmok)	6 Maíz pinto (Chichiñok)
7 Frijol ojo de burro	8 Frijol Bejuco (coopi)	9 Frijol rojo (casquiñanse)	10 Frijol de manta (Nashsuk)
11 Quelites	12 Algodón de árbol	13 Algodón de mata (puqui) Blanco y café	14 Cebollin colorado
15 Coles	¹⁶ Chayotes (cuyoasun)	17 Calabaza de cáscara gruesa	18 Calabaza de cáscara delgada
¹⁹ Chile parado (cuiñiwi)	20 Chile bolita	21 Chile redondo	

Fuente Andrés Mateo: 1990.

Independientemente de que hicieran falta algunos más elementos, las plantas enumeradas en la milpa de Matshis Massi ya implicaban 21 cultivos, seguramente de unas 10 especies, ya que el algodón de mata es de diferente especie que el de árbol. Esta milpa tenía mayor agrobiodiversidad que la observada por Andrés Iglesias (1850), que seguramente sólo vio las milpas de lejos. Esto prueba un gran manejo de agrobiodiversidad, que al principio, podría parecer lo mismo que a Blom y La Farge; pensar que Macedonia tuvo que haber sido excepcionalmente trabajadora, cuando su milpa era parte de la cultura zoque popoluca, con manejo de una alta agrobiodiversidad.

Tan sólo la conservación de seis variedades locales de maíz representaba un serio trabajo de todos los días, que en este caso ella misma ha de haber seleccionado las mazorcas que ocuparía diariamente. Si había una variedad

sobresaliente de las mazorcas que usaría ese día, entonces las habrá apartado para semilla. Estas las habrá colocado aparte, colgadas para antes de la siembra, hacer una piña a la que se le habrán rendido los honores correspondientes.

La conservación de seis variedades requería seleccionar la tierra más adecuada a cada variedad: “Cada variedad pide un tipo de terreno especial, el *kanmok* (morada) es la más exigente. Todos los negros piden que se les busque el mejor suelo”. Las exigencias en campo son distintas, los tiempos de maduración también tendrán ciertas variaciones. Vendría el doblado y la cosecha, donde algunos llevan cada variedad en distinto costal. El guardado en el tapanco, normalmente también llevaba cierto orden. Así se completaba el ciclo hasta la selección, antes del consumo final: tortillas, tamales, pinole, pozole, alimento de los animales, que también requerían de un tratamiento especial.

La mujer ponía a disposición del hombre las mejores mazorcas, pero él seleccionaba las más perfectas para llevarlas a la siembra de la milpa. El hombre iría a sembrar su tierra con tres tipos de semillas (maíz, frijol y calabaza). El hombre iría a regar sus semillas¹³, que en términos zoques es igual que tener hijos. Sólo que ahora sería con la tierra. El hombre asumiría que las semillas eran el semen y para que las primeras tuvieran potencia y pudieran germinar tendría que abstenerse de tener relaciones sexuales con su(s) señora(s).

Los frijoles todavía guardan una mayor diferenciación entre los que se siembran con el maíz y son de bejuco y el fríjol de mata, que es un cultivo aparte. El frijol negro de mata, si bien se siembra entre las cañas secas de maíz, esto se hace una vez que se ha doblado. Implica que este fríjol no aguanta los aguaceros de la temporada de verano, ya que se nace en la vaina: “Así debe sembrarse en septiembre y cuando se madura ya dejó de llover, se puede secar muy bien en el campo antes de que se azote¹⁴”.

¹³ Es muy interesante la transposición que hacen también entre semillas y semen, como si fuera la misma cosa.

¹⁴ Proceso por el cual las vainas de fríjol se colocan entre petates y se les azote con un palo, las vainas se desbaratan y hace que las semillas de fríjol queden libres.

Las calabazas se siembran junto con el maíz y de esta planta rastrera se comen las flores y los frutos, De los frutos se comen la carne y las semillas de calabaza. Las flores pueden estar en agosto y los frutos desde octubre. De ahí puede seguir dando flores y frutos hasta por un año, si tiene humedad, sino que se secan con el resto de la milpa.

El cebollín colorado es otro de los productos presentes en la milpa popoluca, lo mismo que el cebollín blanco. Se puede sembrar en cualquier época del año, siempre y cuando haya un poco de humedad. Muchas veces no sembraban ya que ahí mismo donde había un manojito no se arrancaban todos los cebollines y ellos sólo se reproducen. Esta sería de las plantas de reproducción vegetativa, que los descendientes de Macedonia recuerdan que les contaba su abuelita con gran admiración de aquellos tiempos. De las coles, un préstamo europeo, pero que en la comunidad se consumen en sopa de col y pollo. Y ahí parece que es toda una tradición, que pudieron usar incluso con otras aves. Cuando no hay mucha carne, la col ayuda a darle cuerpo al caldo.

Los chiles parado, bolita y redondo son cultivos inducidos; también aseguran que no lo sembraban, que sólo limpiaban donde salía y los dejaban crecer y madurar. Al igual que el quelite, parecen ser plantas semidomesticadas, que en el caso del quelites comentan que es difícil manejar su semilla, “ya que se escapa de sus capullos”, así que tierra guarda y reproduce la planta. No comentaron que tuvieran tomatillo, pero normalmente también aparecía en una forma inducida en los cultivares, sin que se practicara una siembra específica, o al menos ninguno de los parientes lo recuerdan.

El algodón sí era sembrado en un terreno, que podía ser una parte en la orilla de la milpa; tal vez no muy húmeda, porque es de terrenos más secos. Pero que tuviera suficiente agua para crecer la mata y luego dejar secar sus capullos. En la actualidad nadie siembra algodón, pero luego en los caminos, en la época de secas es fácil encontrar algunas matas de algodón que se han conservado como muestra de que alguna vez ahí fue tierra propicia para vestir a los

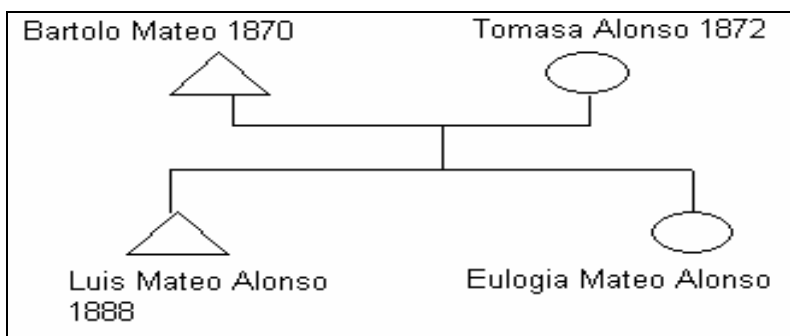
popolucas, donde es posible que algunas mujeres se dedicaran a la venta de prendas como tejedoras especialistas, como lo muestra el censo de 1900.

Esta milpa de la viuda de Manuelillo Albino, Matsh'is Masii (Macedonia Matías) en la segunda década del siglo XX, en uno de los pueblos altos de Soteapan, muestra una gran complejidad en el manejo de la agrobiodiversidad de plantas cultivadas y somidomesticadas, de semillas o de reproducción vegetativa como los cebollines y donde era necesario una fuerte inversión en horas de trabajo por todos los miembros de la familia, donde tenían su principal medio de subsistencia.

3.- Barto Matello¹⁵ (Bartolo Mateo 1874 - ?)

Bartolo era un hombre popoluca de Tierra Nueva, que está cerca de Acayucan, en el movimiento de 1906, contaba con 32 años. Algunos de los habitantes de la frontera de la antigua República de Popoloca se adentraron hacia las montañas. El paraje de Ocotál Chico era un buen sitio. Bartolo estaba casado con Tomasa Alonso. La familia Mateo Alonso trajo un niño que se llamaba Luis Mateo Alonso, como de siete años. En Ocotál Chico vivieron durante el resto de la presidencia de Porfirio Díaz. Al triunfo de Francisco I. Madero en 1910, los presos políticos popolucas salen de San Juan de Ulúa y los Mateo Alonso regresan a Tierra Nueva, en el Municipio de Acayucan (figura 58).

Figura 58: Familia de don Bartolo Mateo



¹⁵ Normalmente en Popoloca primero van los apellidos y luego el nombre, significando seguramente la importancia del grupo familiar o del clan que en el pasado tuvo suma importancia, pero en el caso de Bartolo Mateo, que no era de Ocotál Chico, sino venía de Tierra Nueva, pero era popoluca, la gente lo llamo Barto Matello, seguramente sonaba mejor para los abuelos popolucas que Matello Barto.

De su estancia en Ocotál Chico, los descendientes de Bartolo Mateo recuerdan que hicieron milpa y se hicieron amigos de los Albino y los Matías. La milpa muestra que con cierto apoyo de los vecinos, los hombres se podían mover sobre un territorio y sobrevivir. No recuerdan si había más hijos, lo importante es que muestra la movilización de población que se dio en la primera década del siglo XX en la sierra de Sotepán. Las revueltas de la revolución pronto hicieron que la familia se movilizara. En el pueblo, algunos familiares recuerdan a Bartolo junto a Tomasa Alonso, como una pareja que llegó con un niño, que posteriormente regresó a hacer su familia en el pueblo de Ocotál Chico, donde dejó mucha descendencia.

HIJOS BAJO LA MODERNIDAD DECIMONÓNICA

C.- La generación nacida en los tiempos del liberalismo de 1880 a 1906, fue testigo del crecimiento agrícola e industrial en el sur de Veracruz: haciendas de café, caña y ganado, deslindes de tierras, inicio de los ferrocarriles y de las refinerías. Esta generación correspondería a los nietos de Lucas González, vivieron las revueltas de 1906 y de la Revolución en su infancia y juventud. Esto significó que esta generación vivió fuertes transformaciones en la vinculación con los grupos políticos regionales y nacionales. Donde si bien fueron perdedores en la revolución, en realidad nunca abandonaron su amplio territorio de siembra, caza, pesca y recolección, y continuaron con sus estrategias tradicionales de sobrevivencia como los vemos en el caso de Félix González, que sería de los refundadores del paraje de Xutuchincon, Ocotál Chico a finales de los 1920.

Esta generación de los nietos de Lucas González, estuvieron en el censo de 1900, abarcando cuatro quinquenios de 0 a 20 años. Una mínima parte hablaba español y algunos menos sabían leer y escribir. De esta generación empezamos a tener más información que nos permitirá afirmar que la milpa de policultivo popoluca era un sistema complejo e intensivo, donde no necesariamente fue requerido el riego, porque había suficiente tierra. Y suficiente lluvia para dos cosechas de maíz y otros cultivos que daban frutos para alimentar a las familias, que iniciaban una mayor vinculación al mercado, después de la

revolución. El sistema productivo tuvo que sufrir algunas adecuaciones para incorporarse al mercado.

Los recuerdos de Chepa Shiwuana (Juana Albino) 1896-1985; Syasnits Eruish¹⁶ (Luis Mateo Alonso) 1899-1968; Lorenzo Santiago 1889-1968; Moojo Desi (Desiderio Gutiérrez) 1884 - ?; Lorenzo Santiago Hernández 1889-1968 y Ma'axa Pelix (Félix González) 1880-1968, nos acercarán a la milpa en la sociedad zoque popoluca y algunas de sus adaptaciones para incorporarse al mercado, donde compraban ciertos elementos metálicos y jabón.

4.- Chepa Shiwuana (Juana Albino Matias: 1896-1985)

Al momento del censo del 1900, Chepa Shiwuana tenía 4 años, y en 1906, tenía 10 años, de tal manera que recordaría toda la vida, el momento del arresto de su padre y la desesperación de su madre. Chepa Shiwuana más recordada por su nombre en popoluca, como muchos de su generación. Además era una de las mujeres más recordadas por su carácter y entereza frente a los problemas. Chepa Shiwuana de niña vio como los rurales se llevaban a su padre, fue uno de los acontecimientos que marcó su vida y seguramente a sus descendientes. Por una parte recordaba y lloraba, decía que la vida era muy triste, pero también ese recuerdo la lanzó a la aventura para incorporarse a las tropas de Donaciano Pérez. Chepa Shiwuana fue una “adelita”, una mujer de lucha, que aprendió a manejar rifles y metralhas en la revolución. Cuando Juanita se enteró de que su padre había muerto, después de que en 1910 regresó su tío Desiderio, se incorporó a los rebeldes. Le tocó vivir una parte en Coatzacoalcos. Allí dejó el refajo de india popoluca, que su madre y abuela le habían enseñado a fabricar con el algodón café y blanco. En su lugar empezó a usar vestido y rebozo.

En el movimiento conoció a un muchacho de quien se enamoró, Hermenegildo García, un compañero del combate, que fue su pareja por un

¹⁶ Es el hijo de Bato Matello, de quien prácticamente no cambiaron el nombre, pero su hijo que creció en el pueblo, ya se refieren a él con apellido primero en forma popoluca y su nombre popolucalizado. Muchas veces el nombre no varía mucho, pero el apellido es prácticamente otra palabra.

tiempo, hasta que murió atravesado por una bala. Juana, nunca olvidó a su Gildo, fueron parte de sus recuerdos durante su vida, el amor y las armas. Recordaba orgullosa como: “me eché como a 150 soldados en todo el movimiento.... En Coatzacoalcos las mujeres gritábamos viva México y nos subíamos al tren, ahí enfrentábamos a los soldados" (Andres Mateo: 2000).

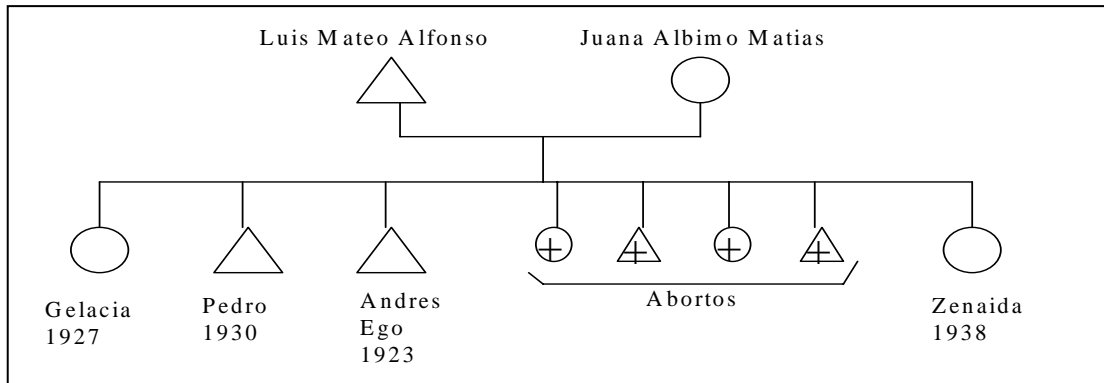
Chepa Shiwuana participó en innumerables combates, décadas más tarde cuando ya había envejecido, los soldados le daban miedo y se escondía debajo de su cama. Decía: “ ... vienen por mí, por los soldados que me eché...”. En el tiempo de Echeverría iban a dar un premio a los revolucionarios y la andaban buscando, pero ella no quería aparecer, se escondía, consideraba que había sido grave su osadía (Emeterio Santiago Mateo, Andresito Mateo y el Güero: 2000).

Después de que se pacificó la situación, la joven Adelita de Ocotál Chico regresa a su pueblo, con su mamá Macedonia y su tío Martín Matías. En el pueblo se encuentra con un ex-rebelde Luis Mateo, se casa con él alrededor de 1927 y tiene 8 hijos de los cuales sobrevivieron: Gelacia, Pedro, Andrés y Zenaida. Su madre le da una parte de acahual a la nueva familia. Vive unos pocos años feliz con Luis, pero la costumbre de la poligamia la hace enfrentarse a su marido, cuando él ha decidido traer otra mujer a la casa y ella está en su segundo embarazo. Juana se enfurece y reta a su marido a machetazos. Ella no soporta que su marido tenga otra mujer, lo demanda en Soteapan, ya que considera que los terrenos son suyos también, ya que empezaron con terrenos de Macedonia que habían sido de Manuelillo, su padre.

Normalmente las mujeres popolucas nunca reclaman terrenos, ni del padre, ni del marido, ya que los que heredan son generalmente los hombres, las nuevas familias son regularmente patrilocales. Pero las circunstancias de la revolución y de doña Juana Matías, la hicieron una mujer distinta, su nueva familia fue matrilocal y ella, la hija mayor heredaba como si fuera hombre, el marido venía a la casa de la novia. Juana era una mujer que se sentía con iguales derechos ante

su marido e incluso con más. Luis Mateo fue un personaje también muy especial dentro de la historia de Ocotál Chico y de su tramitación agraria (como veremos adelante). Juana Matías ejerce un papel que contrasta dentro de la historia de Ocotál Chico, donde muchas veces los padres deciden por sus hijas y en ciertas ocasiones las convierten en un objeto de intercambio (figura 59).

Figura 59 Esqueña de la familia de Chepa Chiwuana (Juana Albino Matias)



5.- Syasnits Eruish (Luis Mateo Alonso: 1899-1968)

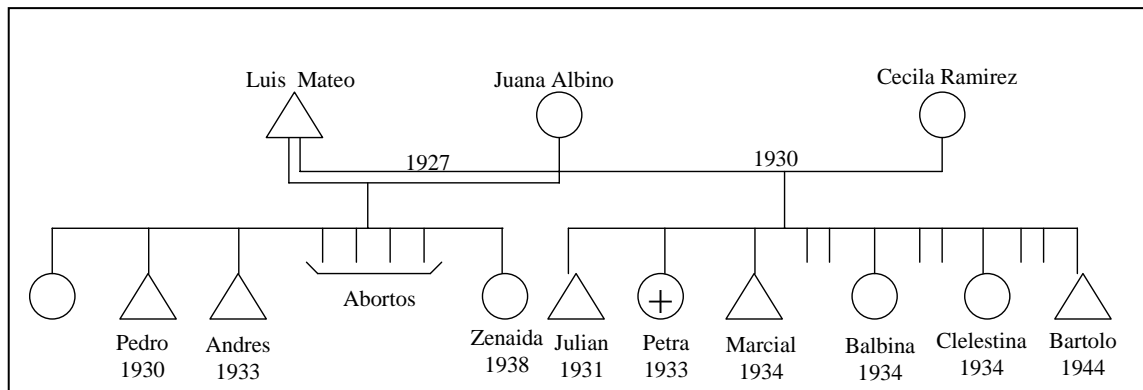
Eruish, nació en Tierra Nueva, donde vivió hasta los siete años, sus padres lo llevan a Ocotál Chico, en 1906, donde viven unos cuatro años de su infancia. Sus padres regresan a su tierra, cuando creen que la época de las represiones han pasado. Pero no contaban que el movimiento revolucionario apenas empezaba y las levas de parte del gobierno, o de las fuerzas opositoras se iniciaban llevándose a jóvenes y hasta niños. Syasnits Eruish, siendo todavía un niño de 12 años, es incorporado a finales de 1911 a las fuerzas rebeldes de Donaciano Pérez. Luis participó por 12 años dentro del grupo de "Aciano".

En 1924 asesinan a Donaciano Pérez en Tatahuicapan, en un baile, donde le tienden una emboscada, cuando la zona ya se pacifica y las fuerzas se desintegran. Luis no sabe que hacer, sale a Mecayapan, donde vive un tiempo, pero pronto la tierra de refugio de su corta infancia, el lugar de los pinos ocotes, donde la temperatura es fresca, cuando en otros lados hace calor, el ambiente perfumado, lo hacen encaminarse hacia Ocotál Chico. Ahí se encuentra con

Shepa Shiwuana (Juana Albino Matías), la hija de Macedonia Matías y sobrina de Martín Matías.

Luis Mateo se casa con Juana Albino, y retoman un pedazo de Acahual para trabajar y viene un cambio en la vida. En cerca de una hectárea empezó a hacer milpa de maíz, frijol y calabaza y se daba en forma natural el quelite y el tomatillo. También cultivaba camotes, yuca, chayote y plátanos. Pero dejaron de cultivar el algodón. Cada año amplía su milpa, va derribando monte, lo que esta cansado lo deja descansar. Así llegó a manejar como 10 hectáreas en 1943 y como cinco tareas de cafetal (para dos familias). Sacaba como 10 cargas, una tonelada en cereza, que se secaba en bola y se morteaba y se vendía en Acayucan con Marcelo Fernández (figura 60).

Figura 60: Esquema la familia de Luis Mateo con sus dos esposas



Luis Mateo había conocido en la revolución a Wan Xili (Cecilia Ramírez) de Soteapan, de quién se había enamorado por su carácter amable y amoroso, que contrastaba con el carácter dominante y retador de Chepa Shiwuana; a los tres años de estar casado con Juana se llevó a vivir con él a Wan Xili (Cecilia Ramírez), originaria de Soteapan. Nunca pudo vivir con las dos mujeres en la misma casa. Chepa Shiwuana vivía en casa que había sido de su mamá Macedonia, mientras que Wan Xili (Cecilia) vivía en una casa enfrente como a unos 75 metros. Chepa Shiwuana (Juana) se enoja y reta a machetazos a Luis. El decide pasarse a vivir a la casa de enfrente, pero sin dejar de tener relaciones con su primera esposa, que varias veces queda embarazada, pero por los

corajes y el trabajo tiene varios abortos a lo largo de la década de los 1930. Como por 1945 demandó en Soteapan a Luis, el pleito es por el terreno. Juana se hizo cargo de su propia milpa y de comercializar los productos.

Luis tuvo como 12 hijos con Wan Xili (Cecilia), seis de los cuales murieron de sarampión y seis sobrevivieron: Bartolo, Marcial, Julián, Petra, Balbina y Celestina de apellidos Mateo Ramírez. Pero eso le permitió tener más hijos para el trabajo. Luis llegó a sembrar hasta cinco o seis hectáreas de milpa y vende sus productos en Mecayapan. De los 10 productos que cosecha de la milpa, tenemos lo siguiente, como para 1945 en la siguiente figura vemos parte de su producción.

Figura 61: Producción de la milpa de Luis Mateo (1945)

PRODUCTO	PRODUCCIÓN	VENTA	% DE VENTA
1.- Maiz	7 Toneladas ¹⁷	4 Toneladas	57 %
2.- Frijol	1 Tonelada	500 Kg	50 %
3.- Chayote	3 Toneladas		
4.- Camote	500 Kg	200 Kg	40 %
5.- Platanos	600 racimos, 2400 cajas		
6.- Tomatillo	500 Kg	400 Kg	80%
7.- Yuca	300 Kg	250 Kg	83 %
8.- Cebollina	100 Kg (consumo)		
9.- Quelite	150 Kg (consumo)		
10.- Calabaza	3 Toneladas	2.5 Toneladas	83 %

Fuente Andrés Mateo Albino 2000.

Su hijo Andrés Mateo comenta que trabajaban como cinco personas de la familia en la milpa, Luis y cuatro hijos; además venía gente de Mecayapan para las siembra, limpia, y cosecha del maíz. Como no había dinero, se pagaba en maíz, 20 manos, igual a 100 mazorcas por día, que son como 16 kilos de grano. Venían como 10 personas en tiempos de limpia y cosecha. Se hacían tres limpias para milpa, la familia y 10 mozos tardaban como 30 días en hacer todo. El trabajo se hacía en carrera, líneas de 100 metros. Se dejaban tres carreras. Ahora se hacen tareas de 25 por 25, que equivalen a 625 metros lineales. Antes se hacían 600 metros de surco en un día. Aquí creció la extensión de la milpa convencional y las labores de limpia y cosecha deben apoyarse con trabajo externo: 10 jornaleros para la limpia.

¹⁷ Más el consumo que se hizo durante durante seis meses y que no se contabiliza para la cosecha total

La limpia se hacía arrancando las malas hierbas como un bejuco. Se arranca y se tira en un rincón. Las variedades más sembradas de maíz eran: pushmok grano redondo, unas dos hectáreas; Pojmok, dos hectáreas; Chiyukmok, una hectárea. Luis sacaba su propia cal de los caracoles, queman con cáscara de encino y se queman con ocote, se echan en una olla, se queman sin agua, que además de servirle de alimento, la cal serviría para ablandar el maíz y hacer el nixtamal para las tortillas, luego repartía incluso a sus nueras. La familia iba todos los días a la milpa, por lo menos cinco o seis días. El domingo se descansaba. Para hacer otras cosas en la casa.

La información de esta milpa es muy valiosa porque nos permite entender que para los 1940 ya tienen una producción que se ha incorporado al mercado. Y por eso necesitan comprar fuerza de trabajo: 300 jornales, que les pagaban con la misma producción. Por otro lado esta milpa permite entender que una familia de cinco personas no se daba a basto, por lo menos para cinco o seis hectáreas. Pero de todas maneras cinco personas trabajaban como de ley atendiendo la milpa, 260 jornales, por lo menos darían unos mil trescientos jornales al año para mantener la milpa y atender los diferentes cultivos con trabajo familiar. Por otro lado, la familia recuerda que gran parte de la producción se quedaba en el campo por falta de mercado y de transporte. No obstante Luis Mateo fue de los hombres que además de producir para la familia también empezó a producir para el mercado. Y donde no sólo contó con el apoyo de la misma familia, sino que tuvo que contratar trabajadores y pagar en especie.

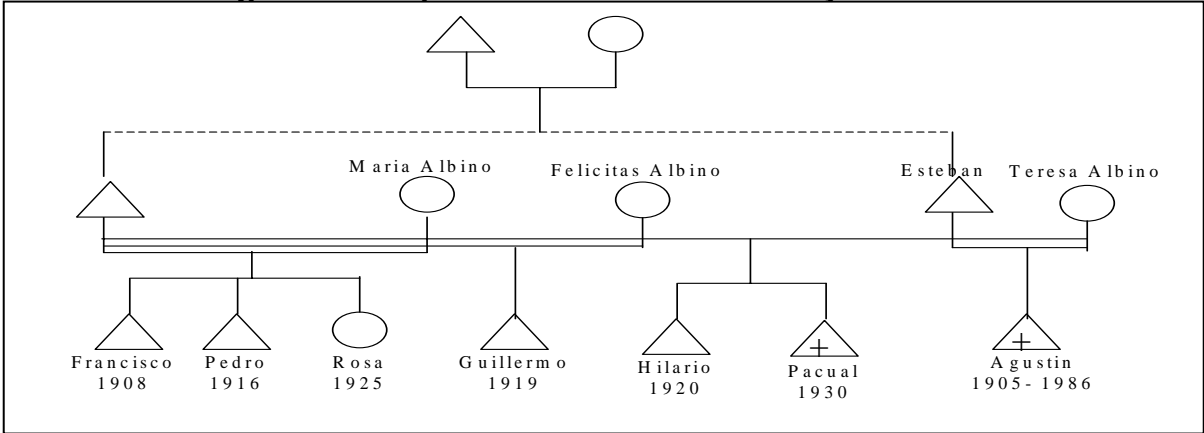
6.- Moojo Desi (Desiderio Gutiérrez 1884 - ?)

Desiderio Gutiérrez era otro de los habitantes de Ocotál Chico, fue de los 1,000 hombres popolucas participantes en la rebelión de 1906, con la toma de Acayucan que encabezó Hilario C. Salas. Desiderio, fue aprehendido con sus hermanos Esteban y Marcelino y con su cuñado Manuel Alvino en Ocotál Chico. Con el triunfo de Madero y la liberación de los presos políticos, Moojo Desi fue el

único sobreviviente de los hermanos Moojo en San Juan de Ulua. A su regreso de prisión, la familia de Desiderio fue el caso típico de poligamia de sororato, ya que estuvo unido a tres hermanas, dos de las cuales eran las mujeres de sus hermanos, que salieron, y la tercera no estaba casada. María, Felicitas y Teresa de apellido Albino fueron las tres mujeres de Desiderio con las que tuvo siete hijos.

Las hermanas Albino, que siempre vivieron en Ocotlal a pesar de las revueltas, fueron de las mujeres que más conservaron tradiciones dentro del pueblo. Ellas fueron de las últimas mujeres que usaron refajo; muchas personas recuerdan que ellas fueron de las últimas tejedoras también. María, Felicitas y Teresa compartieron la misma familia para nacer, el mismo hombre para vivir, se empeñaron en cuidar la cultura donde crecieron frente a un mundo que cambiaba demasiado aprisa. Su identidad estaba en el tejido de ropa, en las costumbres, en la fidelidad a un marido al que apoyaban, servían y con quien compartían los hijos. Las tres hermanas representan los valores tradicionales, no les creó conflicto compartir el marido, ya que esta dentro de lo permitido en su cultura, a diferencia de Juana, donde la segunda esposa de Luis no es su hermana y además proviene de otro pueblo. Las hermanas Albino representan mayor tradicionalidad, frente a Juana, que representa muchos cambios. Por otro lado, la familia de Desiderio Gutiérrez tuvo poca integración de su producción para el mercado, serían sus hijos y sus nietos los que iniciarían ese proceso (figura 62).

Figura 62: Esquema de la familia de Moojo Desi

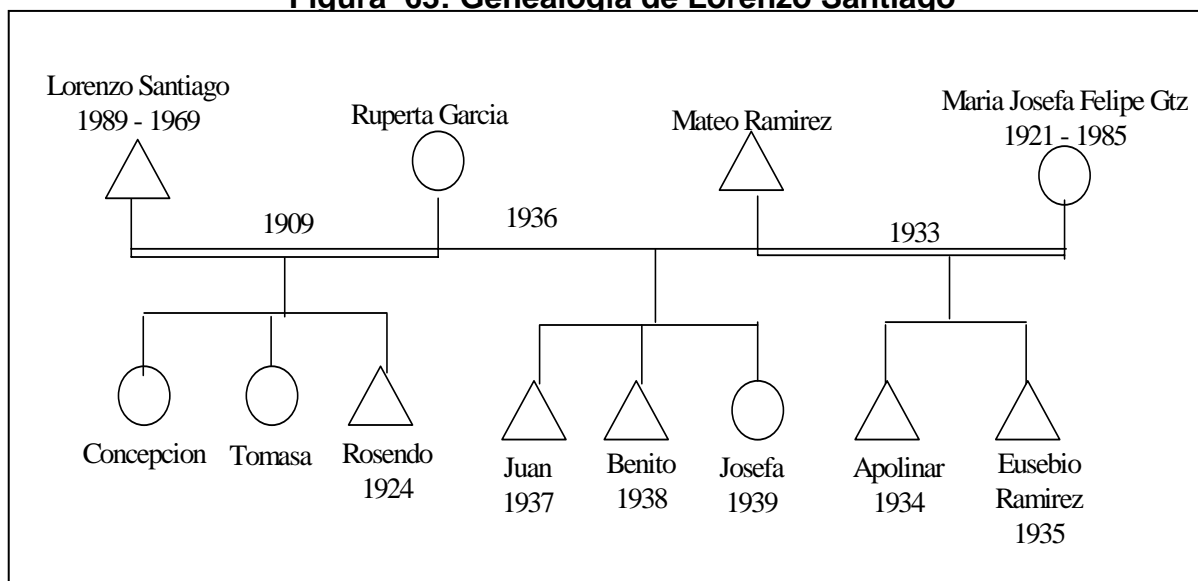


7.- Lorenzo Santiago Hernández (1889-1968)

Lorenzo Santiago fue hijo de Juan Santiago y Maria Hernández que eran de Soteapan, nació a finales del siglo XIX y le tocó vivir los tiempos de la revolución, aprendió el arte de los culebreros; también aprendió a hacer carbón. Por la revolución tuvo que huir a Coatzacoalcos, donde aprendió perfectamente el español, aunque nunca aprendió a leer y escribir. Salió como un rebelde por las balaceras y las revueltas. Los soldados se comían las gallinas y los cochinos. Lorenzo era conocido como uno de los señores más galanes y mujeriegos del pueblo, por su influencia citadina. Durante el tiempo que vivió fuera tuvo varias mujeres. También era reconocido por ser celoso. Se comenta que en Coatzacoalcos tuvo una mujer de Veracruz que lo engañó con otro hombre; en venganza la arrastro del pelo con su caballo. También tuvo una mujer en Jáltipan. Lorenzo se casó en 1890 con Ruperta García, con quien procreó dos hijas: Concepción y Tomasa.

Después de varios años de revolución y trabajos en Coatzacoalcos, en 1938 se une con la viuda Maria de Josefa Felipe, quien había estado unida a Mateo Ramírez y había procreado a Apolinar y Eusebio Ramírez Felipe. De la nueva unión de Lorenzo con Maria Josefa nacen Juan, Josefa y Benito, de apellido Santiago Hernández. Lorenzo fue agente municipal alrededor de 1940 (figura 63).

Figura 63: Genealogía de Lorenzo Santiago



Lorenzo para los 1940 tenía una milpa como de dos o tres hectáreas para el autoconsumo; pero suplía su necesidad de ingreso con una finca de café como de dos hectáreas (que se sembraron en lo que hoy es territorio del ejido de San Fernando, donde cosechaban cuatro toneladas (dos toneladas por hectárea). Además de ganado, tenía como 12 animales (reses) que pastaban en unas dos Ha., tres mulas y dos caballos. En el caso de Lorenzo Santiago su estrategia de subsistencia estaba en la milpa, para obtener su comida, pero además café y ganado para comercializar. Fue de los primeros y de los pocos hombres que empezaron a criar ganado en Ocotál Chico (figuras 64 y 65).

Figura 64: Productos de la milpa de Lorenzo Santiago: 1954

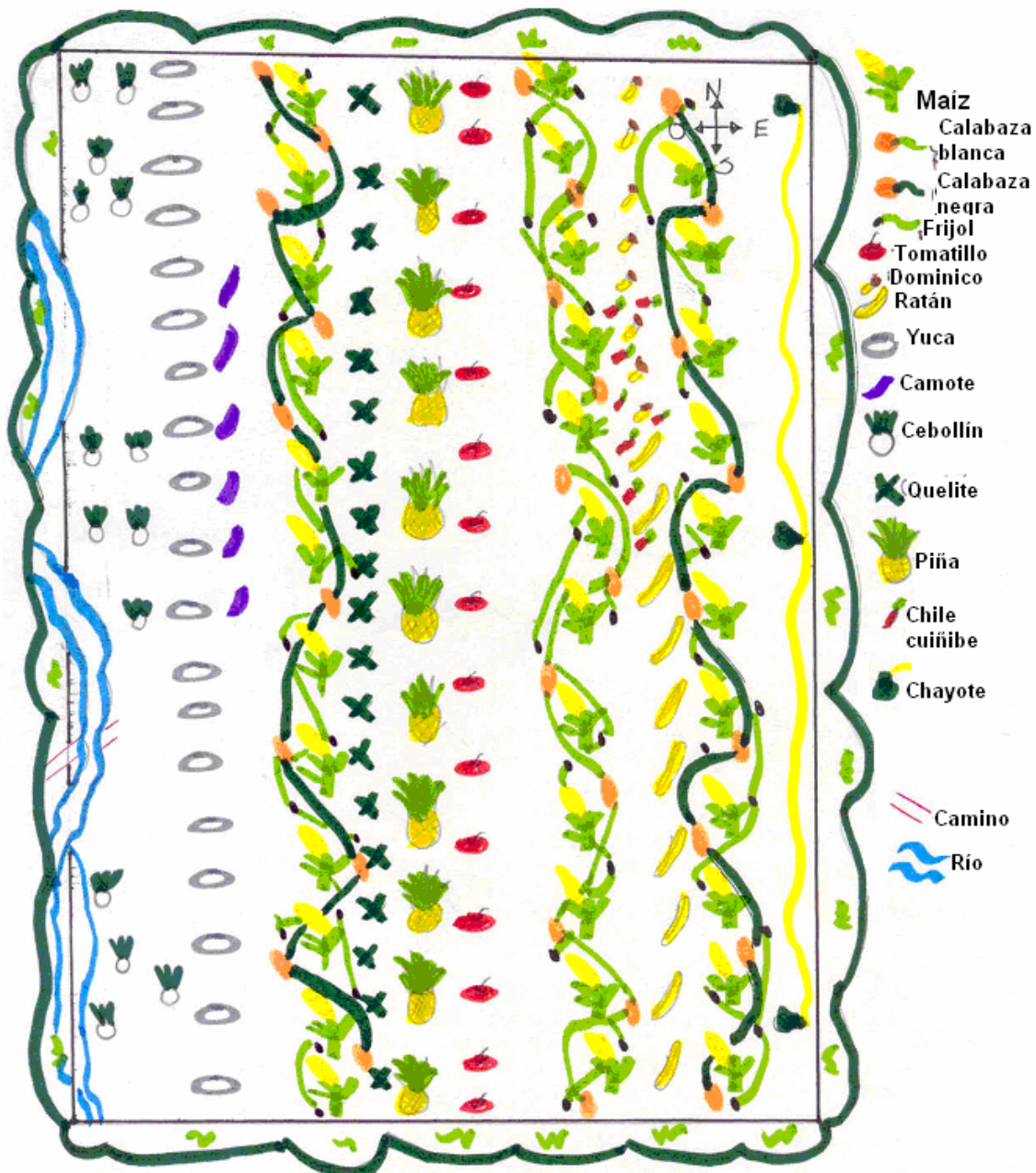
PRODUCTO	ESPACIO	COSECHA	USO
1.- Maíz	2 hectáreas	4 Toneladas	Autoconsumo
2.- Fríjol		300 Kg	"
3.- Plátano	Varias carreras	Para el autoconsumo	"
4.- Caña	Varias carreras	Para el autoconsumo	"
5.- Mango	4 árboles	Varias cargas	"
6.- Baina	Varias carreras		"
7.- Chayote	4 matas	300 Kg	"
8.- Calabaza blanca	2 hectáreas	5 Toneladas	"
9.- Calabaza negra			
10.- Arroz	3 Tareas	300 Kg	"
11.- Camote	Unas hileras		"
12.- Yuca	Varias hileras por el río		"
13.- Tomatillo	Salía en la milpa		"
14.- Cilantro	Unos matojos		"
15.- Quelite	Salía en la milpa		"
16.- Ejote	Unas 4 tareas		"

Fuente: Juan Santiago 2000.

En lo que se refiere a su milpa, no siempre todos los terrenos estaban juntos y se iban rotando de acuerdo a lo “cansado de la tierra”, pero uno de sus hijos recuerda que había más o menos unos 16 productos en la milpa, que eso era lo normal (figura 65). Que lo que tenía Lorenzo Santiago, era lo común, pero en el pueblo quién se distinguía por tener mayor agrodiversidad era don Ma’axa Pelis (Félix González), a quién podían recurrir para solicitarle alguna planta de cultivo.

Figura 65: Esquema de una milpa de Lorenzo Santiago en 1954.

Milpa de Lorenzo Santiago Hernández: Ocotal Chico 1954
Superficie: aprox. una hectárea. Surcos cada metro.



Fuente: Juan Santiago Felipe. 2005

Diseño: IVC

Dibujo de Isela Velázquez con información de Juan Santiago en taller de reconstrucción de milpa en Ocotal Chico (PSSM- Procientec COLMEX: 2005)

En lo que se refiere a la milpa, su hijo Juan Santiago, ha podido recrear los lugares y forma de realizar los cultivos, que permitirá entender el manejo de las plantas en el sistema milpero, en un terreno a la orilla del Huazuntlán seco y con una extensión de aproximadamente una hectárea

La lógica de la siembra iba en relación a las condiciones del terreno y las necesidades de las plantas: en la parte más húmeda, estaban los matojos de cebollas haciendo una especie de hilera irregular. Luego venía la yuca que requiere bastante humedad, lo mismo que el camote, cultivados en una parte baja, en declive. Más arriba empezaban los surcos de maíz con frijol de bejuco y las calabazas (negras y blancas). Después de varios surcos de la triada, venían unas hileras de piña, zona en la que además crecían el tomate y el quelite. Seguían hileras de la triada y seguía una hilera de plátanos dominicos y roatan, abajo crecían matas de chile. Más hileras de la triada y en la orilla del terreno, en la parte más alta y pedregosa había una zona sembrada de chayotes donde sus guías se extendían. En otros terrenos tenían hileras de caña al interior, así como árboles frutales como mangos en la orillas. Su hijo Juan comenta que todos los días iban a trabajar tres miembros de la familia y todos los días iban a cosechar. “La milpa era la tienda del campesino y no les faltaba nada”.

El maíz, el frijol bejuco y las calabazas, eran sembradas juntos, en el mes de mayo si es que empezaban las lluvias. Después sembraban la yuca y el camote. De preferencia en luna llena. Luego las piñas, en la medida que se va trabajando un terreno se le iba sembrando. Podían tener varios terrenos, donde ya no se cultiva maíz frijol y calabaza, pero siguen sembrados los frutales y otras cosas, entonces hay que ir transportando los otros cultivos al nuevo terreno. Así, siempre se está terminado en un terreno y empezando en otro. Normalmente se tomaban terrenos que estuvieran cerca, cuando los había. Pero por la zona desde los 1940 había llegado mucha gente de Soteapan a hacer cafetal. Así que la gente de Ocotál Chico tenía que caminar más lejos para hacer su milpa.

Lorenzo Santiago para incorporarse al mercado quiso incursionar en la ganadería y en la cafecultura; a finales de los 1950 logró trabajar con su hijo Benito, un potrero de dos departamentos: dos hectáreas con 12 vacas¹⁸. Tres hectáreas de cafetal. 10 hectáreas de milpa y acahual. Tenían tres bestias mulares y dos caballos para hacer el trabajo. En total manejaba como unas 15 hectáreas.

El derecho de Lorenzo pasó a manos de su nieto Marcos Santiago Mateo (hijo de Juan Santiago Felipe). Lorenzo vivía por donde está la actual tienda de Goyo, hoy en la zona más centrica. Al principio, el hijo mayor vivía cerca, pero por problemas con la nueva suegra, Juan se fue a vivir a la casa de Andrés Mateo, donde le dejó, Luis Mateo (porque se había casado con una hija). Andrés se fue a vivir por la escuela, por donde ahora vive Anatolio González Hernández, pero no le gustó el terreno, ya que se sentía muy lejos de otras casas y los coyotes llegaban por allí. Los coyotes entraban hasta las casas por lo totoles. Don Juan mató tres coyotes, el último como en 1984. Los coyotes son como perros grandes, si te espantas se te pone la carne de gallina y puede uno quedar como inmóvil. Antes se podía ver un coyote persiguiendo a un venado. Se cree que el coyote puede “hipnotizar a las gallinas, a la gente le provoca miedo, la cabeza se siente muy grande y el cuerpo se pone de gallinita”. Son como perros pastor alemán, su “culito” se utiliza por los ladrones como amuleto.

Lorenzo antes de salir del pueblo vestía como todos los hombres, pantalón de manta, huaraches que se hacían con mahagua (que es un palo duro) y bejuco. El palo mahagua también sirve para techar la casa. Camisa de manta, sombrero de palma, sombrero puntiagudo. El hombre “era mechudo”, usaba el pelo largo, pero después con la revolución, sobre todo los hombres que salieron empezaron a cambiar de aspecto, especialmente Lorenzo, que además hablaba español muy bien.

¹⁸ Es una densidad muy alta, pero tal vez la rotación y la humedad hace que la hierba crezca rápido.

8.- Ma'axa Peliz (Felix González 1880-1968)

Félix González (1880-1968) nació en Ocotál Grande, fue el hijo de Calixto González y Dominga Albano, en su infancia conoció a su abuelo Lucas, que fue alcalde de Soteapan. En esa época el ayuntamiento trabajaba el fin de semana. Ese día acudían a arreglar conflictos y pleitos entre familias. Félix aprendió el manejo de los recursos naturales que tenían los popolucas del siglo XIX. Pero también le tocó vivir fuertes desastres naturales y sociales que contaría a sus hijos y nietos (Ego 15). Félix recordaba con terror y con asombro el ciclón de 1888, cuando él apenas tenía ocho años, la plaga de la langosta de 1924, que hasta los changos gritaban, todo se acabó, maíz, frutales, hubo una miseria muy grande. También en ese año de 1924, el 23 de marzo¹⁹, Felix González recordaba que mataron a Donaciano Pérez, cuando bailaba al son de los huapangueros en una fiesta de Tatahuicapan donde Nicolás Céspedes lo asesinó²⁰. En ese año fatídico de 1924, cuando la revolución se terminaba en la zona: sembraron en junio y en agosto ya jiloteaba algún maíz, cuando vino una plaga de langosta, que fue un desastre para su milpa.

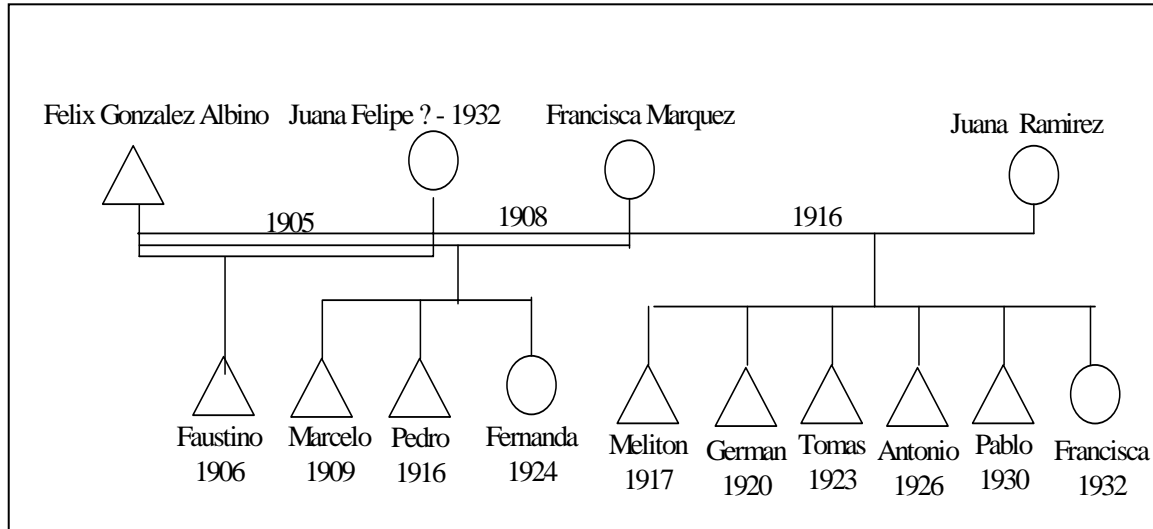
Ma'axa Peliz fue de los testigos de la revolución que pudieron contar a sus nietos parte de los acontecimientos sociales que sacudieron la vida de Ocotál Chico, especialmente de la Revolución. Félix fue un ejemplo vivo del amor a la tierra y al policultivo en sus milpas, que fueron un elemento fundamental dentro de la economía de guerra durante la revolución en la zona, ya que vivían las familias productoras y los revolucionarios. Félix tuvo que salir de Ocotál Grande, centro cultural y espiritual de los popolucas, cuando llegaron los soldados a buscar a los rebeldes. Félix se fue a vivir a Limontajapan, por Coyame, vivía junto a un árbol de "pomarosa" de tres tallos, da un fruto para comer. Ahora vive ahí un rico hijo de inmigrantes que se llama Antonio Chetino. Ese lugar todavía era de Soteapan era

¹⁹ Aquí, he encontrado varias fechas, al igual que Emilia Velásquez, que lo sitúa en 1923 y 1922, por ejemplo uno de los nietos, Gregorio González, dice que su abuelo murió el 15 de mayo de 1924 (Ocotál Chico, 7,V, 2005). Esta fecha es importante porque marca el fin de las revueltas en la Sierra y el regreso a la vida pacífica y su economía de milpa

²⁰ Emilia Velásquez sitúa el asesinato por motivos políticos, ya que Céspedes si reconocía el gobierno de Obregón y Tejeda, mientras de Donaciano Pérez permanecía en la oposición, solo con apoyo de los de Ocozotepec, cuando la mayoría de la población zoque popoluca le había dado la espalda.

una de las fronteras de Xotiapan (la antigua República de Indígenas), había una piedra con una inscripción, que indicaba el límite (figura 66).

Figura 66: Esquema de la familia de Félix González Albino



Antes Soteapan llegaba hasta Sontecomapan y atravesaba la mitad de la laguna de Catemaco. En el Coxcuapa había mucho camarón y pescado. En 1909 nació el segundo hijo de Félix, con su segunda señora, Francisca Márquez. El niño nació en Limontajapan. Después que renunció Porfirio Díaz y llegó Madero a la presidencia, regresaron a Ocotál Grande. Los presos sobrevivientes de San Juan de Ulúa regresaron a Soteapan: Desiderio Gutiérrez, Enrique Novoa, que era de Chinameca. Esteban Ramírez, Antonio Matías y Manuel Mateo no aguantaron, se murieron. Félix se fue a vivir a Ocotál Chico como por el año de 1928, con sus dos mujeres e hijos. Ahí es recordado por ser un señor muy trabajador y tener su milpa muy limpia con el apoyo de su prole.

La milpa de Ma'axa Peliz

Los nietos recuerdan y saben que Félix hacía una milpa como de cinco hectáreas en lo que ahora es la orilla de Ocotál Chico y Grande, la milpa tenía granos básicos, todo tipo de verdura y de fruta. Parte del excedente se vendía en Soteapan y Mecayapan, se llevaban los productos en bestias. Trabajaba todo el tiempo, siempre tenía su milpa limpia de las arvenses que no fueran las

comestibles. Además hacía un manejo de cercos vivos con caña de azúcar, piña y cebollines, que sembraba en el contorno. Félix González uso de su patrimonio cultural para integrarse al mercado en el periodo postrevolucionario (figura 62).

Figura 67: Producción de la milpa de Félix González en 1940

Producto	Variedad	Cosecha	Destino	% d venta
1 Maíz	Popmok Pushmok (grano Redondo) Chicyukmok Juchiteco	10 Toneladas	5 Toneladas	50 %
2 Frijol	Nassuk Bejuco	1000 Kg	750 Kg	75 %
3 Piña	Piña colorada, Africana Montepio para muro vivo	5 mil matas		
4 Caña	De azúcar como muro vivo para hacer piloncillo	2000 matas: 500 panelas	300 venta	60 %
5 Camote	Poro Blanco y Amarillo	500 matas de 350 Grs.	250 venta	50 %
6 Malanga	Colorada	500 bolas x 3 Kg		
7 Tomatillo	Ojo de venado	400 Kg	200 Kg	50 %
8 Cebollín	Blanco	5000 Cebollines	2000	40 %
9 Yuca	Blanca	100 bolas (500 Grs)		
10 Calabaza	Nacanuto	15 Toneladas	2 Toneladas	13 %
11 Chayote	Blanco	3000 Kg	1000 Kg	33 %
12 Papaya	Mamey	2 Toneladas	Autoconsumo	
13 Jicama	Blanca	En medio de las carreras	Autoconsumo	
14 Chile Jalapeño		100 Kg	Autoconsumo	
15 Platano	Dominico y Macho	1500 Racimos 400 Racimos		
16 Ajonjolí		100 kg	Autoconsumo	
17 Chicharo		80 Kg	Autoconsumo	
18 Arroz		300 Kg	Autoconsumo	
19 Cacahuete		5 Kg	Autoconsumo	
20 Ajo		10 Kg	Autoconsumo	

Fuente Fco. González Hernández 1996, 2000.

Caza y pesca

Pero además de la milpa como estrategia de subsistencia había la pesca y la caza, donde aprovechaba los ricos recursos de la zona, tanto para autoconsumo como para venta. En la cacería tenían suficientes recursos para alimentar a la

familia, aunque por cuestiones de creencias la carne de cacería no es para la venta. Aunque eso no quiere decir que algunos cazadores no vendieran la carne, pero de Félix González, seguidor de sus tradiciones, no vendía lo que cazaba, pero si lo compartía con sus familiares.

Figura 68:
Aprovechamiento de proteína animal de la milpa, río, monte y pesca

Recurso	Consumo anual	Venta
Río		
Caracol: 30 kilos cada mes, todo el año	360 Kg. al año.	50 %
Camarón: Durante 5 meses de lluvia: May-Jun	100 Kg. para autoconsumo	0 %
Monte		
Venado: Se cazaba con arco y flecha o rifle de pólvora (mosquetón calibre 28) Se cazaba cinco veces al año, de junio en adelante empiezan a dejar sus rastros	Había venados de 6 a 7, hasta 12 puntas, pesa como 150 Kg. En promedio de 100 kilos repartidos entre 8 familias, le tocaba 12.5 kilos, por 5: 62 kilos al año.	0 %
El Mázate de 2 puntas sólo 30 Kg. Al año se podían cazar dos grandes y tres chicos	Esto da como 240 Kg. de carne de venado, que se reparten como entre 8 familias, da un promedio de 30 kg de carne de venado por familia al año.	0 %
Anteburro: también era de la cacería grupal, un adulto pesa como 150 Kg.	Se solía cazar uno al año, entre 8 hombres. Se repartían la carne y tocaba a 20 Kg. x familia	0 %
Jabalí: animal que pesa unos 25 kilos. Se cazaba uno al año.	25 kilos entre 2 o 3: 8 kilos	0 %
Tepezcuintle: animalito que come el fruto del encino y el maíz.	Al año se cazaban unos 10 tepezcuintles que pesaban 12 kilos. al año 120 kilos de carne de tepezcuintle	0 %
Armadillo: animalito que tiene un caparazón y pesa en promedio de 8 Kg.	Se cazaban unos 20 al año, daba unos 160 kilos al año.	0 %
Tejon: Animalitos que abundaban en las milpas, pesan unos 6 kilos,	se cazaban unos 20 al año, 120 Kg. de tejón al año por familia.	0 %
Cerote: animalito que come nanche.	se parece al conejo y pesa 5 kilos, se cazaba uno al año	0 %
Conejo: Los conejos grandes pesan como unos 2.5 kilos,	se cazaban unos cinco conejos al año. 15 kilos al año.	0 %
Ardillas: pesan como 1 kilo,	se cazaban unas 6 al año, daba un total de 6 kilos annual por familia.	0 %

Faisan: ave que pesa unos 5 kilos.	se cazaban unos 3, al año unos 15 kilos	0 %
Milpa y alrededores		
Palomas torcazas: eran el principal alimento proteínico. Se cazaban en jaulitas que se colocaban en la milpa. Diariamente caían de 3 a 10	La media eran unas 5 al día. Cada palomita pesa unos 300 gramos. Tan solo en palomas tenían 1.5 Kg., que por lo menos les daba un kilo de carne magra de primera.	0 %
Chachalaca: ave que pesa como un kilo. Solían cazar unos 10 al año.	Tenían 10 kilos de Chachalaca al año.	0 %
Perdiz: ave que caía en las jaulitas, junto con las palomas. Pero estas pesan aproximadamente 2 kilos.	Se cazaban unas 20 al año. Por lo que de perdiz una familia disponía de 40 Kg.	0 %
Tucán: pájaros que pesan 1.5 Kg. se cazaban unos 20 al año.	Disponían de 30 kilos.	0 %
Pájaro Chuco: pájaro que pesa unos 800 gramos, en diciembre, le hacían trampas, era muy mansito, siempre iba en manadas.	Se cazaban unos 50 pájaros por temporada, que sumaban los 40 kilos de esta ave.	0 %
Codorniz: También anda en manada, es una ave chica de unos 400 gramos.	Al año se atrapaban unas 50, lo que daba 200 Kg. de codorniz	0 %
Pájaro carpintero: pájaros que pesan como unos 500 gramos,	se atrapaban unos 10 al año, se disponían unos 5 kilos de estos pájaros.	0 %
Pericos: Estos también eran atrapados para comerlos.	Cinco pájaros de a kilo: 5 kilogramos al año	0 %
Resumen		
Aves: 710 kilogramos	Pesca: 460 kilos	
Mamíferos grandes 100 Kg.	Caza menor: 441 kilos	
Camarones y caracoles 460 Kg.		

Fuente: González 1995 y 2000.

La caza era la principal fuente de proteína, sobre todo de aves, que era lo que caía en las jaulitas que eran comunes en las milpas de Ocotil Chico hasta la década de los 1950. En el caso de don Félix González que era de los hombres más respetados del pueblo, es probable que tenía mayor número de invitación a cazar, además que tenía su mosquetón calibre 28 y por eso esa cantidad de carne, que parecería exagerada, pero era compartida con sus 10 hijos y nietos, pero además como gente conocida tenía visitas e invitados cotidianamente, que

comían en su mesa, tan sólo los nietos que los visitaban los consideraban un hombre ejemplar, lo mismo que muchos vecinos del pueblo.

Lo importante de estos relatos es que los hombres que nacieron al final de la primera oleada del desarrollo, los nietos de Ma'axa Lucas, todavía encontraron la forma de subsistir con sus formas tradicionales, como lo encontró Foster (1942) en Soteapan, sólo que a diferencia de él, consideramos que la milpa no es un elemento necesariamente primitivo y arcaico, sino sumamente complejo e incluso intensivo en fuerza de trabajo. Por otro lado, la milpa, además de un sitio de agricultura, era un sitio de caza, prácticamente la mayor caza de aves se hacía en la milpa, lo que da un promedio de dos kilos por día. Elemento que no registra Foster, porque en Soteapan estaba ya más deforestado, que en la zona de Ocotál Chico durante los años de 1940.

Figura 69: Aprovechamiento de las plantas de la montaña

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Tepejilote real	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tepejilote comun	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tepejilote chiquito	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Chocho		X	X									
Tololoche											X	X
Tencual				X								
Limoncillo												
Chicozapote			X	X								
Guaya					X							
Chinini					X	X						
Aguacate							X	X				

Por otro lado también tenían una abundante recolección de flora para la alimentación. Siempre era factible traer algo de la montaña, en cualquier época del año y que los señores y sus familias podrían obtener con un poco de esfuerzo, de adentrarse en partes más altas donde encontrar los recursos. Entre los elementos más mencionados por las familias encontramos 12 recursos, de los cuales había

frutos en distinta época del año, salvo el tepejilote real y el chiquito, a los que les quitan el cogollo y la planta se muere (figura 69).

Aprovechamiento del solar

Otro de los puntos importantes de las estrategias de subsistencia era el aprovechamiento del solar, donde había una transferencia de la milpa a la ganadería de traspatio, para la venta en la ciudad, ya que llegaban compradores de pollo, huevos, manteca y puercos en pie. Así, que en la casa de Feliz González, sus mujeres atendían a las gallinas y a los puercos (figura 65).

Agricultura, caza, pesca, recolección y ganadería de traspatio eran las estrategias económicas de reproducción de los popolucas durante la primera mitad del siglo XXI, donde los niños sobre todo aprendían del campo desde los ocho años en que empiezan ir a la milpa como acompañantes que se inician en el trabajo. A los once años ya hacían la mitad de lo que hace un adulto. A los 16 años ya el joven había aprendido a hacer una milpa, además de realizar el trabajo de un adulto. Ya estaba listo para casarse. Aunque en los primeros años sigue dependiendo de su padre y su novia la ayudante de la madre.

Figura 70: Ganadería de traspatio de Félix González

Tipo de Ganado	Cantidades	Aprovechamiento	Venta
Pollos	100 pollos	Huevos y carne	80%
Puercos capones	12	Manteca del mes y carne	50 %

AGRODIVERSIDAD, RENDIMIENTOS Y PROCESOS DE LA MILPA

Recursos genéticos en Aktevet

Foster (1982) encontró 32 plantas cultivadas y nos da elementos del tiempo de la tierra en plena producción y el descanso necesario para recuperar fertilidad. Pero no profundizó en las labores de todo del sistema, enfatizando en la cosecha de maíz, que hizo en invierno y principio de primavera, pero le hizo falta analizar el

agrosistema en verano y otoño, que es cuando se puede apreciar en campo la rica agrobiodiversidad de la milpa, que no es sólo natural sino cultural. Los zoque-popoluca como creadores y manejadores de esa agrobiodiversidad.

Relevante en Foster (42:18-21) es que señala los recursos genéticos de la agricultura milpera a principio de los 1940 en Aktevet, donde encontró un gran manejo de agrobiodiversidad tomando en cuenta la milpa y el solar: granos, camotes, frutas, verduras, hierbas aromáticas, pintura y calabazos como recipientes (figura 71).

Figura 71: Cultivos principales sembrados en Soteapan: 1941

No:	Producto	Nombre científico y/o variedades locales ²¹	Usos y manejo
1	Maíz	<i>Zea maíz</i>	Blanco, rojo y mezclado (blanco y rojo) para tortillas y tamales; mientras que los negros para pozole y los amarillos para alimentar animales
2	Frijoles	<i>Phaseolus vulgaris</i> <i>Phaseolus lunatus</i> <i>Vigna Sinanthes</i> <i>Vigna Unguiculata</i>	El frijol negro, phaseolus vulgaris ocupa el 90 % de la gran variedad de frijoles. Le siguen el frijol lima, llamado patshti (negro, rojo, blanco y moteado) The Cow pea, llamado mulato (negro, rojo, blanco y moteado). El mulato y patashti se come tierno, pero sin vaina. El frijol ejote se come tierno con vaina. El frijol de tierra es sembrado en octubre, entre los surcos del maíz, después de la dobla. Unas seis u ocho semanas antes de la siembra del tapachol, en hoyos de 2 pulgadas de profundidad con un espeque.
3	Calabazas	<i>Cucúrbita spp.</i>	Sembrada normalmente con el maíz de temporal, algunas variedades maduran entre septiembre a abril.
4	Chayote	<i>Sechrum spp.</i> Verde y blanco con subvariedades	Se siembra en cualquier momento de la época de lluvias y empieza a producir a los seis meses. Dura y produce continuamente por varios años.
5	Piña	<i>Ananas comosus</i> La esmeralda La criolla petenera La colorada La cayena	Los chupones son sembrados en Agosto. Chupones grandes producen a la siguiente primavera, pero los pequeños necesitan un año más.
6	Camote	<i>Ipomoea batata</i> Blanco Púrpura Color huevo	Los retoños son sembrados en junio y maduran en febrero y marzo
7	Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarum L</i> Morada: con mayor contenido de azúcar Rayada: más suave	Los trozos de caña se plantan entre junio y agosto, florea al año en diciembre y se corta de enero a febrero. Se hacen dos productos: panela y melaza

²¹ En algunos productos Foster anota el nombre científico que considera y en otras sólo enumera las variedades de la planta a la que se refiere.

		<i>Blanca: más jugosa</i>	
8	Algodón	<i>Gossypium spp.</i> <i>Criollo o café</i> <i>Blanco</i>	Se sembraba en septiembre y madura en marzo
9	Papaya	<i>Caricapapaya</i> <i>Criolla</i> <i>Zapote</i>	Se siembra de junio a septiembre y se empieza a cosechar 8 meses después, durante cuatro o cinco años.
10	Mango	<i>Manguifera indica</i> <i>Manila</i> <i>Plátano</i> <i>Criollo</i> <i>Rosa</i> <i>Piña</i> <i>Uva</i>	Se siembra durante las lluvias y varios años después, madura de mayo a junio.
11	Plátanos	<i>Musa spp.</i> <i>Dominico o hembra</i> <i>Macho</i> <i>Roatan</i> <i>Enano</i> <i>Bolsa verde</i> <i>Bolsa morada</i> <i>Morado</i> <i>Ciento en boca</i>	Los renuevos son plantados tan pronto como las lluvias llegan y algunas veces antes. La producción empieza a los dos y dura otros cuatro a cinco años.
12	Jícama	<i>Pachirrhizus erosus</i>	Tubérculo plantado en julio, madura en febrero-marzo
13	Yuca o Mandioca dulce	<i>Marrito sculenta</i>	Se siembran unas cuantas plantas. Se come en rebanadas y hervida.

Fuente: Foster 1942: 18 -20, Ramírez 1999; Teholtzil, 2001

Diferentes Variedades de Frutas

No.	Producto		
14	Naranja	<i>Citros spp.</i>	Se siembra en pequeñas cantidades, ya que en mayores cantidades la ataca la hormiga arriera
15	Limón dulce	<i>Citrus limetta</i> Risso	En el solar
16	Limón agrio	<i>Citrus limonia</i> Osbeck	En el solar
17	Toronja lima	<i>Citrus grandis</i> Osbeck	En el solar
18	Chicozapote	<i>Achras zapota</i> L <i>Manilkara zapotilla</i>	Bastante común y con buen precio
19	Zapote mamey	<i>Mammea americana</i> L	
20	Tamarindo	<i>Tamarindus indicus</i> L	Raro pero hay dos árboles en Soteapan
21	Palo de ciruela	<i>Spondias Bombin</i> L	
22	Guanábana	<i>Annona muricata</i> L	
23	Nanche	<i>Byrsonima crassifolia</i>	
24	Aguacate	<i>Persea americana</i> Mill	
25	Chinene	<i>Persea schiedeana</i> <i>Nes</i>	

Fuente: Foster 1942:20 -20, Ramírez 1999; Teholtzil, 2001

Diferentes Hierbas Aromáticas

No.	Producto		

25	Acuyo	<i>Genus piper sanctus</i> <i>Piper auritum</i>	Usado para cocinar, indispensable en los tamales
26	Epazote	<i>Limpia berlandieri Sauer</i> <i>Telexys ambrosades</i>	Se usa para sazonar los frijoles
27	Orégano	<i>Limpia berlandiers</i>	De uso en la cocina
28	Hierba buena	<i>Menta viridis</i>	De uso en la cocina
29	Berijao	<i>Calathea machochamis</i>	Se cultiva por sus hojas que se usan de diferentes maneras en la cocina, principalmente para moldear tortillas, envolver tamales y en general para envolver cualquier cosa de comida

Otros productos de la milpa			
No.	Producto		
30	Tecomates	<i>Laganeria</i>	Cultivado para ser usado como contenedores de líquidos y recipientes de comida
31	Jícama	<i>Crescentia cujete L.</i>	Igual.
32	Achiote	<i>Bixa Orellana L.</i>	Cultivado en los solares: con las semillas hervidas se hace una pasta roja brillante que sirve para colorear tamales

Fuente; Foster 1942: 21 -20, Ramírez 1999; Teholtzil, 2001

Terrenos, labores y productividad del maíz en la primera mitad del Siglo XX.

Foster (1942: 16 y ss) encontró que la agricultura abarca la selección de la mejor tierra disponible, aclarando y quemando, sembrando varios cultivos, cosechando y al final el abandono del campo cuando su fertilidad ha sido agotada. Al ciclo de cinco a diez años gobierna las actividades agrícolas de todo hombre popoluca. La selección del terreno se hace de varios tipos de tierras:

- 1.- Monte: Tierra virgen arbolada no clasificada como encinal o zacatal,
- 2.- Encinal: tierra con pasto y encinos, bien arbolada pero con poco monte bajo.
- 3.- Zacatal: tierra de pasto con árboles pequeños y arbustos.
- 4.- Acahual: milpa abandonada que ha sido dejada en descanso por cinco a quince años, ahora cubierta con vegetación secundaria.
- 5.- Monte nuevo: acahual que ha sido abandonado por un largo periodo de años y que ha tomado las características de monte verdadero.

Es probable que en cualquier lugar cerca del pueblo, un agricultor estará pidiendo un acahual o monte nuevo, que generalmente será considerado como lo mejor y de marzo a abril esta tierra será clareada; principalmente con un machete,

posteriormente la hierba seca será quemada. El maíz es plantado con las primeras lluvias que empiezan a finales de mayo o principio de junio y otros granos son plantados en intervalos regulares.

A diferencia de la montaña, arriba de los 600 msnm, que sólo se da bien una cosecha; debajo de los 440 msnm se dan dos cosechas, producto de dos siembras anuales, la primera de temporal sembrada a finales de mayo y la de tapachol (llamada de tonalmil en otras partes de México), que ocurre de octubre a diciembre. La más importante es la de temporal. De esta los elotes maduran de agosto a septiembre, después, en octubre, una vez que las mazorcas han madurado se doblan las cañas a la mitad con el fin de que las mazorcas se sequen y evitar los daños del viento y de los animales. Desde octubre el maíz es llevado a la casa como es necesario para el consumo domestico. Pero la cosecha formal no es sino hasta marzo. Para este tiempo, los elotes de tapachol han madurado y estarán listos para la cosecha. Las mazorcas para semilla serán atadas en montones a las vigas de la casa, mientras que las mazorcas para comer son colocadas en el tapanco, un granero armado con lodo y ahumado para prevenir los hongos y el gorgojo (Foster 1942: 18).

Las milpas son toscamente divididas en tablas –secciones de tamaño indefinido- que les sirve como guía en la plantación y que es resultado de la manera en la cual la milpa ha sido clareada. Surcos con piña y plátano a menudo dividen una tabla de otra. Foster (1942: 21) hizo unos dibujos de las milpas. Normalmente en una tabla se siembra un tipo de maíz, los surcos de plátano o caña servían muchas veces para separar una variedad de otra y tener claro que tipo de maíz está en cada tabla. Ahora si tienen la medida de que las tablas se miden por tareas (cuadros de 25 x 25 metros) que es el trabajo de limpia que hace un hombre, en términos medios.

Foster (1942) encontró en 1940, que la cantidad de maíz sembrado no era calculado por el tamaño del terreno sino por la semilla. Una mano son cinco mazorcas de maíz. Un hombre siembra cierta cantidad de manos y calculara su

rendimiento dividiendo todas sus mazorcas en unidades de 400, llamadas zontles. Un popoluca dirá sembré 15 manos y coseché 28 zontles. Esto lo podemos traducir, que una mano puede dar un kilo o un poco más, así que 15 manos serán un aproximado de 15 a 20 kilos, mientras que el zontle $28 \times 400 = 11,200/5 = 2240$ manos = 2,240 a 2,986 kilos.

Foster (1942: 21) consideró que esa era su unidad de medidas, tan válida como una de volumen o peso. Pero eso llevaba a que los popolucas no hablaran de hectáreas de milpa, sino de manos sembradas de milpa. Foster calculaba que cinco manos de semilla se sembraban en aproximadamente un acre (4 mil metros cuadrados) de 5 a 7.5 kilos podrían servir para los 4000 m². Pero factores particulares pueden ayudar a alejarse de esa media. Ahora los actuales popolucas siguen usando esas medidas, pero ya tienen una conversión inmediata en kilos para las semillas que sembraran y en hectáreas o tareas (1/16 de hectárea, de 25 x 25 metros= tarea) para la tierra que sembrara o sus tablas de variedades.

Foster (1942: 21-24) dio dos ejemplos de los cambios en el uso del suelo para realizar la milpa, siguiendo la milpa de Leandro Pérez y Fidel Hernández, que nos da una idea de la necesidad de tener terrenos en descanso ya que los rendimientos de los terrenos no pasan de cinco años y es necesario realizar cambios.

Durante los primeros años, Leandro además de estar clareado, sembraba otro terreno, cuyos rendimientos empezaban a decrecer, por tal motivo inicia el clareo de un terreno nuevo para 1940. Leandro estimó que 15 zontles fueron consumidos en un buen año por su familia, esposa, dos hijos y animales domésticos, desde el momento en que los jilotes engordan en septiembre hasta la cosecha formal del grano. La producción total en un año promedio, incluyendo el tapachol es de 50-55 zontles²². Alrededor de cinco toneladas sería la producción media para la familia de Leandro. En 1937 con 40 zontles de temporal

²² 55 zontles x 400 mazorcas = 22,000 mazorcas que da un peso aproximado entre 4,400 y 5,500 kilogramos.

formalmente contado, una estimación de 15 zontles antes de la cosecha, y 10 zontles de tapachol, esto nos lleva a una cifra de 65 zontles. En 1940 un temporal de solo 5 zontles, más un tapachol igual, más un consumo de septiembre a marzo, reducido a 10 zontles hacen un total de 20 zontles.(Foster 1942: 21-22) : $20 \times 400 = 8000$ mazorcas: da un aproximado de 1600 kilogramos de maíz en un año de baja producción (figura 72).

Figura 72: Milpa de Leandro Pérez

Años	Tierra Clareada	Manos sembrada en temporal	Cosecha de temporal	Gasto de sep a marzo	Manos sembradas tapachol	Cosecha de tapachol	Total
1934	Tablas 1 y 2 de muy buena tierra, ligera pendiente y poca piedra	5 manos aparte hace siembra en otro terreno	8 - 10 zontles	15 zontles			
1935	Tablas 3 y 4	12 manos aparte hace siembra en otro terreno	20-25	15 zontles			
1936	Tabla 5	20 manos 4.65 acres 1.86 has	Más de 35 zontles	15			
1937		20 manos	40 zontles	15		10 zontles	65 zontles
1938		18 manos (¿)	30 zontles	15			
1939		15 manos		15	5 manos	7 zontles	
1940		15 manos	5 zontles	10	5 manos	5 zontles	20 zontles

Foster 1942: 21-22.

Efectivamente podría ser poco maíz, pero habría otros productos en la milpa que no se están contabilizando, como ya lo hicimos en las milpas de Ocotál Chico; además de que tampoco se menciona la caza en la misma milpa. Tal vez ya había menos fauna silvestre para esta época, por ser una área más densamente poblada y había menos recursos que en Ocotál Chico. La milpa de Leandro Pérez en sus 4.65 acres (18,600 m², un poco menos de dos hectáreas)

tenía, por el límite norte un mango y una barrera de plátanos domingo, macho y enano. Más abajo había una barrera compuesta por una fila de piñas, reforzada en partes por plátanos dominico, bolsa, caña, cebollinas y un mango. En otra barrera más abajo se observan piñas y plátanos dominicos. Más abajo, más piñas, capulines y plátanos. De esta forma, lo sobresaliente son los plátanos, las piñas, cebollines, cañas, capulines y mangos; además del maíz y frijol, donde no se señalan las variedades más que para los plátanos. En la figura 73 hicimos una gráfica de una milpa contemporánea a la de Leandro, la de Basilio Cervantes, que ilustra la forma en que se intercalaban los cultivos en las milpas de Soteapan de ese periodo.

De la milpa de Fidel Hernández de 3.30 acres (13,200 m², más de una hectárea y cuarto), también las barreras más sobresalientes, son los plátanos (domingo, roatán, enano, ciento en boca), además de dos tipos de piña (la criolla y la esmeralda), al igual que la anterior no se señalan las variedades de los cultivos estacionales como frijol, maíz, calabaza, además de los auspiciados, por la sencilla razón de que las visitas de Foster fueron en marzo (1941), cuando se había levantado la cosecha y no pudo dar cuenta del manejo de la agrodiversidad en concreto por productor.

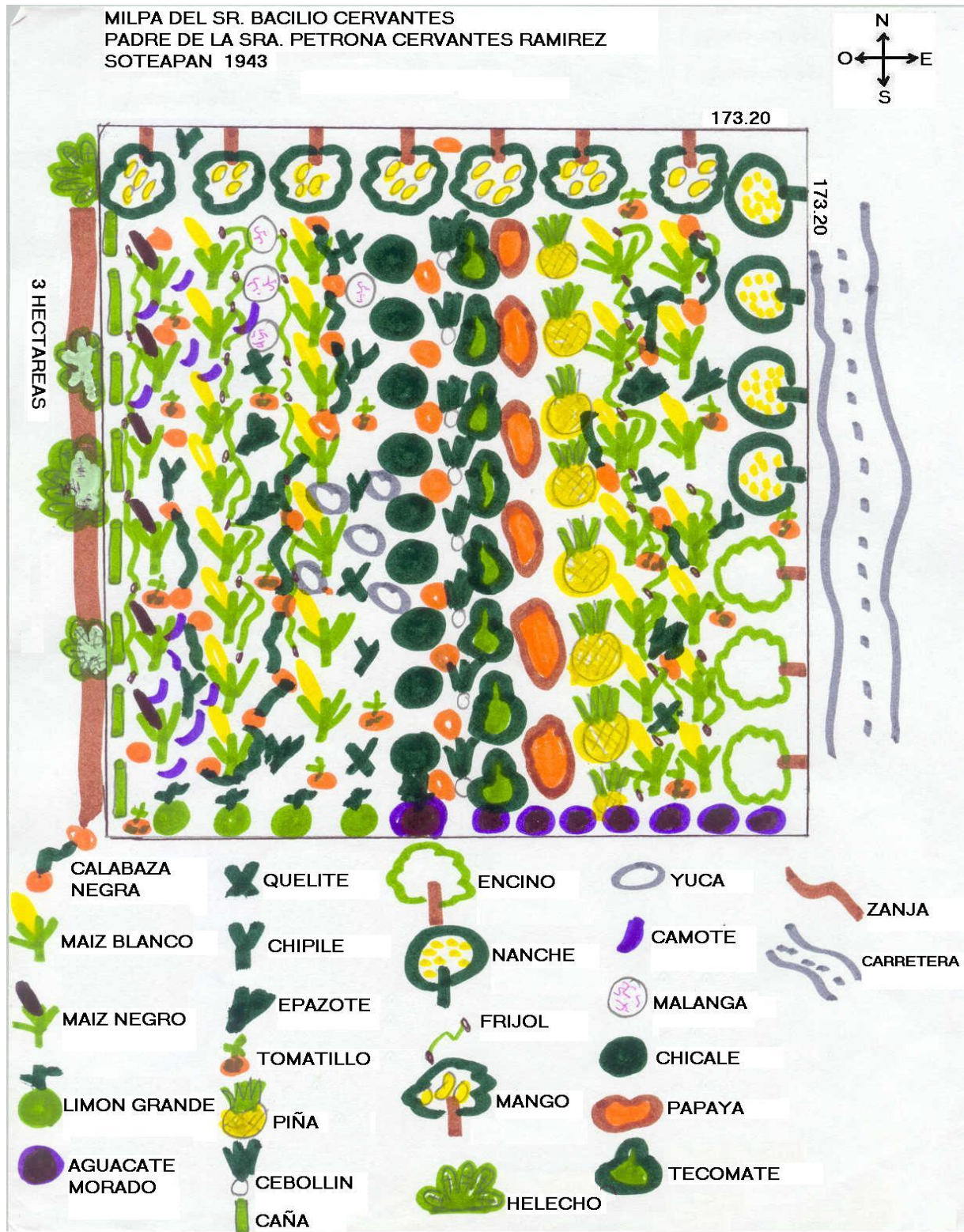
ACTIVIDADES y APORTES DE UN AGROSISTEMA INTENSIVO Y DIVERSO

Calendario de actividades y cosechas

El policultivo de la milpa era un sistema productivo que requería actividades durante todo el año. En todas las estaciones había trabajo que hacer, desde la limpia del terreno en la estación seca de primavera, hasta la cosecha en marzo, a finales del invierno.

Estas actividades eran realizadas por los miembros de la unidad doméstica, con el apoyo de miembros de la familia extensa y vecinos; estos últimos bajo reglas de reciprocidad que llamaban de mano vuelta, y se usaba en caso de que la

Figura 73: Esquema de milpa y cultivos de Basilio Cervantes en 1943



Fuente: Dibujo de Isela Velázquez, elaborado con información de Petrona Cervantes Ramírez. Talleres de reconstrucción de milpa (PSSM AC- Procientec COLMEX, 2005).

fuerza de trabajo de trabajo de la unidad domestica no alcanzara para las actividades de siembra del maíz y las dos o tres limpieas fuertes de la milpa. Además de esas actividades, las familias sembraban o transplantaban los camotes, esquejes y chupones de los cultivos de reproducción vegetativa, como yuca, camotes, malanga, piña, así como los frutales durante la época de lluvia (junio- agosto), aprovechando lunas llenas o nuevas para la siembra.

Figura 74: Principales actividades de la milpa tradicional zoque popoluca



La milpa, además de las actividades de limpia del terreno, la siembra y las limpieas que necesitaba de mano vuelta, pago en especie y apoyo de toda la familia, estaban los días regulares, donde era necesario ir a trabajar y ganarse la vida diariamente. Aquí podemos ver, que en mucho se aplicaba el modelo Holandés de intensificación planteado por Palerm (1968), en que el hay una intensificación del uso de la fuerza de trabajo en un terreno, que en el caso de los popolucas de Soteapan variaba de familia en familia, de acuerdo con sus

condiciones de fuerza de trabajo, sobre todo de hijos que apoyaran el trabajo, como el caso de don Félix González, que teniendo más hijos podía tener más productos y una milpa con mayor agrobiodiversidad.

Figura 75: Actividades fundamentales de la milpa

ACTIVIDAD	JORNALES	PERIODO
Rosa del terreno	32 jornales	De marzo a abril
Quema	5 jornales	Abril
Siembra	20 jornales	De mayo a Junio
1ª Limpia	32 jornales	A los 15 días de la siembra
2ª Limpia	32 jornales	A los 30 días de la siembra
3ª Limpia	32 jornales	A los 45 días de la siembra
Dobla	16 jornales	Octubre
Cosecha	16 jornales	Marzo
Total	185 jornales	

Fuente: trabajo de campo 205

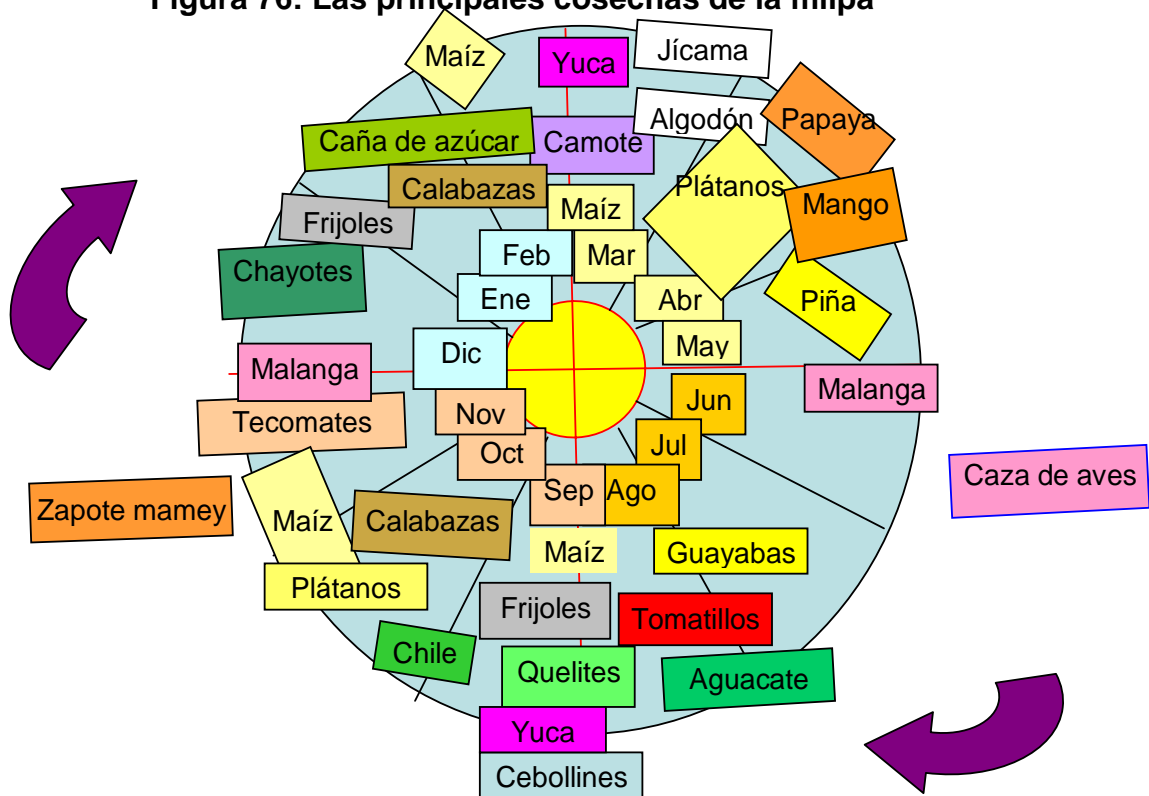
Normalmente la cantidad de necesaria para la siembra era de 20 a 25 manos, se habrá requerido limpiar unas 30 a 32 tareas, que eran aproximadamente dos hectáreas: 32 jornales. Esto requería para ser sembrado, de unos 20 jornales y de las tres limpieas habrán requerido 32 jornales por cada limpia. La dobla, unos 20 jornales, la cosecha final otros 20 jornales, más el apoyo de bestias para el transporte a la casa. El equivalente de dos hectáreas habrá requerido 185 jornales sólo para las actividades del maíz (figura 75).

Esas actividades, reconstruidas con la información de la época, habrán cubierto en un primer momento la limpia de los frijoles de bejuco y las calabazas. Así como de las plantas que podrían auspiciar como quelites, verdolagas y tomates. Pero tan solo su cosecha de los mismos productos de la triada habrá requerido otros trabajos extras: ya sea bajo la forma de ejotes o frijoles para el bejuco; o de flores, calabacitas tiernas o maduras.

En el caso de que las familias hayan solventado los trabajos de siembra y primeras limpieas, así como el pago de las manos vuelta, entonces habrán tenido

tiempo para la siembra de los cultivos de reproducción vegetativa como yucas, camotes, malangas, piñas, caña, así como de otras frutas como la papaya, plátanos o árboles de cultivo permanente como magos, aguacates, zapotes, que podría ser sembrados o dejados de los árboles nativos de la selva al momento de la tala para milpa. Antes habrán tenido que realizar la siembra de algodón, que se dejó de cultivar después de la Revolución. En las milpas de Ocotál Chico, además habrán tenido el trabajo de la siembra del frijol de mata, después de la dobla y la preparación de las jaulitas para la caza de aves en la milpa. Esto habrá agregado mayor trabajo, donde el jefe de familia acudía religiosamente a su campo a sembrar y auspiciar plantas de acuerdo a su ingenio y disposición de tiempo y fuerza de trabajo.

Figura 76: Las principales cosechas de la milpa



Por otro lado, las milpas de Ocotál Chico, por estar en zonas con mayor biodiversidad, también conseguían como 700 kilos de aves al año, que además

del maíz, frijol, verduras y frutas, cerca de 20 variedades de plantas podían cultivar en una milpa, de un repertorio de más de 80, que podían disponer en la región. Y, un terreno de cerca de dos hectáreas habrán invertido cerca de 600 jornales Si consideramos al jefe de familia y dos hijos acompañándolo en un promedio de 200 días al año, cerca de una tercera parte habrá sido trabajo para el cultivo del maíz. Pero como podemos ver en el caso de Félix González, el maíz es sólo uno de los 20 productos.

Figura 77: La milpa zoque popoluca de policultivo en 1940

Granos, camotes, verduras y frutos de la milpa zoque-popoluca en la primera mitad del siglo XX

Cultivos básicos

Diferentes variedades locales de maíz (Zea maíz):
 Poopmok (maíz blanco), T++chpoopmok (blanco olotillo), Tsuuspoopmok (blanco -verde), Nukñ+pinmok (sangrado), Pooppu'chmok (crema), Jikxmok (cuarenteño), P+chmok (amarillo), T++cp+chmok (amarillo olotillo), Tsabastsp+chmok (naranja), Y+kmok (negro), Chi'chy+mok (negro olotillo), Kaanmok (tigre), Chikiñmok (pinto), Tsamok, Jamm+xmok (rojo de cascara dura), Juchiteco.

Diferentes variedades de **fríjol (leguminosas)**:
 tsatsk (frijol bejuco), vutska (bejuco colorado), kuyx+k (chicharo) kaxkyñabs+k (chipo) nutska (cola de chango), nass+k, (de tierra), pataxtle (bejuco), nuntas+k (de verdad).

Diferentes variedades de **calabaza (cucurbitaceas)**: Alakatpassun (larga), m+n passun (cascara delgada) , naaka paasun (cascara gruesa, piitsut pasun (chiquita cimarrona), poc (tecomate), pipian.

Otros Cultivos

Variedades de Jícamas, Malangas, Camotes, Cacahuates Chiles, Tomates, Tomatillos, Cebollines, Quelites, Papayas, Piñas, Platanos, Chayotes....Caña de azúcar... Algodón... Zapotes...

Cacería: Colocación de jaulitas: aves como torcazas, perdices... y trampas para pájaros chuchos.

Fuente: Trabajo de campo verano de 1996 y verano 2000

Los productos principales enumerados en la figura ya son una muestra de la sofisticación y riqueza del sistema, pero este es sumamente complejo si se toman en cuenta las variedades que existen para cada cultivo. Lo importante es considerar la integración de los cultivos básicos, que para el caso de los zoque son maíz, frijol y calabaza. Los cultivos secundarios estarían parte de los cultivos

de raíces, tubérculos y acodos: yucas, malangas, camotes, piñas, jícamas, cacahuates, cebollines, chayotes. También tendríamos ahí los auspiciados como tomatillos, chiles, quelites además de filas de frutales como plátanos y otras plantas introducidas como la caña, mango

Pero la zona popoluca no sólo es un centro de adaptación del maíz y también de otros cultivos de la tradición de agricultura de semillas como de reproducción vegetativa provenientes del Caribe y Sudamérica, con algunos recursos propios de la domesticación local, mismos que estuvieron presentes hasta la década de los 1960, antes de la aplicación de la vía ejidal que fragmento la territorialidad popoluca, que no han sido suficientemente estudiados.

Figura 78: Plantas cultivas en la muestra de milpas zoque popoluca 1965

Nombre común	Nombre en zoque-popoluca	Nombre científico
Aguacate	<i>Cuyt+m</i>	<i>Persea americana</i> Mill.- Lauráceas
Anona	<i>Jonyaatyí´</i>	<i>Annona scuamosa</i> .-Anonáceas
Berro	<i>Beirut</i>	<i>Sium erectum</i> Huds.-Umbelíferas
Cacapache	<i>Kakapachi</i>	<i>Pasiflora oerstedii choconiana</i> . Pasifloráceas
Carapachillo		<i>Pasiflora bryonoides</i> H.B.K.Pacifloráceas
Calabaza	<i>Naspaasun´´</i>	<i>Cucúrbita moschata</i> Duch. Cucurbitáceas
Camote	<i>M+n</i>	<i>Ipomoea batatas</i> Lam.- Convolvuláceas
Canavalía		<i>Canavalia ensiformis</i>
Caña	<i>Kanapooki´´</i>	<i>Saccharum officinarum</i> L.- Gramíneas
Cebollin	<i>Sebuyiñ</i>	<i>Allium scaposum</i> Benth.- Liliáceas
Cebollin blanco	<i>Poop sebuyiñ</i>	<i>Allium scaposum</i> Benth.- Liliáceas
Cebollin rojo	<i>Sabats sebuyiñ</i>	<i>Allium scaposum</i> Benth.- Liliáceas
Cempasúchil o Flor de muerto	<i>Tyiñmooya</i>	<i>Tagetes erecta</i> L. Compuestas
Chayote	<i>Kuipaasuñ</i>	<i>Sechium edule</i> Sw. Cucurbitáceas
Chile chilpaya o piquin	<i>Chuuyniwi</i>	<i>Capsicum frutescens</i> .- Solanáceas
Chile parado	<i>Kuiñiwi</i>	<i>Capsicum annum</i> .- Solanáceas
Chile xalapeño		<i>Capsicum annum</i> .- Solanáceas
Cilantro		<i>Coriandrum sativum</i> L. Umbelíferas
Ciruela amarilla	<i>Jaamas+mpichkuy</i>	<i>Spondias mombin</i> L.- Anacardiáceas
Ciruela roja	<i>Sabast pichkuy</i>	<i>Spondias purpurea</i> L. – Anacardiáceas

Epazote	<i>Epasu't</i>	<i>Teloxis Cuenopodiáceas</i>
Frijol bejuco	<i>Tsayx+k</i>	<i>Phasiolus vulgaris L.- Leguminosas</i>
Fríjol bejuco colorado	<i>Uutxka</i>	<i>Phasiolus vulgaris L.- Leguminosas</i>
Frijol chicharos	<i>kuyx+k</i>	<i>Phasiolus vulgaris L. Leguminosas</i>
Fríjol chipo	<i>Kaxtyñans+k</i>	<i>Phasiolus vulgaris L. Leguminosas</i>
Fríjol cola de chango		<i>Phasiolus vulgaris L. Leguminosas</i>
Fríjol de tierra	<i>Nass+k</i>	<i>Phasiolus vulgaris L.- Leguminosas</i>
Fríjol negro de bejuco		<i>Phasiolus vulgaris L.- Leguminosas</i>
Fríjol verdadero	<i>Nuntas+k</i>	<i>Phasiolus vulgaris L.- Leguminosas</i>
Girasol	<i>Jaamkiispa</i>	<i>Helianthu sannuus L.-Compuestas</i>
Guanábana	<i>Kaachyaatyí'</i>	<i>Annona muricata L.- Anonáceas</i>
Jícama	<i>Xiikma</i>	<i>Pachirrhizus erosus Urb.- Leguminosas</i>
Limón	<i>To'ok pichkuy</i>	<i>Citrus aurantifoliumSwingle.- Rutáceas</i>
Macal	<i>Maaka</i>	<i>Xanthosoma Sagittifolium Schott.- Aráceas</i>
Maíz	<i>Mook</i>	<i>Zea mays L. – Gramíneas</i>
Malanga	<i>N+ 'piixi</i>	<i>Colocasia sculenta.- Aráceas</i>
Mango	<i>Mankuj</i>	<i>Mangifera indica L.- Anacardiáceas</i>
Melón	<i>Puuchxaantyaj</i>	<i>Cucumis melo L.- Cucurbitáceas.</i>
Naranja	<i>Tsoot so</i>	<i>Citrus aurantium L.- Rutáceas</i>
Papaya	<i>Papaya</i>	<i>Carica papaya L.- Caricáceas</i>
Pepino	<i>N+ 'm+n</i>	<i>Cucumis sativus L.- Cucurbitáceas</i>
Piña	<i>Uuju'</i>	<i>Ananas comosus L.- Bromeliáceas</i>
Pipián		<i>Cucúrbita sp.- Cucurbitácea</i>
Plátano		<i>Musa sapientum L.- Musáceas</i>
Quelite	<i>Muuñts++p+´</i>	<i>Solanum nigrecens</i>
Quelite morado	<i>Chich ts++p+´</i>	<i>Solanum sdechtendalium</i>
Rábano	<i>Tsabaj k+k</i>	<i>Raphanus sativus L.- Crucíferas</i>
Sandía	<i>Xaantyas</i>	<i>Citrullus vulgaris Scharad.- Cucurbitáceas</i>
Tamarindo	<i>Tammindoj</i>	<i>Tamarindus indicus L. Leguminosas</i>
Tomatillo	<i>Waaychupin</i>	<i>Malpighia glabra L.- Malpigiáceas</i>
Tomatillo ojo de venado	<i>M+ 'a'ixkuy chipin</i>	<i>Solanum spp. L.- Solanaceas</i>
Yuca	<i>Piixi'</i>	<i>Manihot esculenta Crantz.- Euforbiácea</i>

Fuente: Trabajo de campo y Martínez, Maximino.1979. *Catalogo de nombres vulgares y científicos de Planta Mexicanas. México: Fondo de Cultura Económica.*

La milpa hasta los años de 1950 era un sistema de constante experimentación e innovación en la medida de que cada 3 a 5 años, los campesinos tenían que rozar, tumbar y quemar un nuevo terreno que permitiera su óptimo de rendimientos donde volvían a probar sus semillas, camotes y esquejes, en la asociación que la topografía, la humedad y la fertilidad del terreno lo permitiera. Hasta esa década, las comunidades zoque-popoluca tuvieron en la milpa su mejor adaptación a la Sierra de Santa Marta. Contaban con tierra disponible, las aguas de la temporada, la fuerza de trabajo de sus unidades domésticas (mujeres e hijos), así como la ayuda temporal de la familia extensa y sus vecinos en relaciones de reciprocidad con la mano vuelta.

Cada ciclo era un experimento, cada cambio de terreno implicaba innovaciones; sobre todo que las milpas bajaban y subían de la altura donde estaban colocados los pueblos. Aquí hacían un uso amplio de su biodiversidad (caza, pesca y recolección) y un manejo inteligente de sus recursos domesticados y semidomesticados en la milpa, lo que implicó un desarrollo técnico, pero que la pedantería primer mundista no reconoce como tecnología por no estar asociada al conocimiento científico, sino al conocimiento empírico, práctico cotidiano de indios con mitos y ritos, pero cuyas estrategias permitieron la conservación de una amplia gama de recursos genéticos vegetales.

En la muestra de 16 familias que se realizó en 1997, sólo se encontraron estas 52 especies, pero no significa que sean todas las especies de plantas, porque posteriores exploraciones hemos encontrado cerca de 75 especies todavía cultivadas en 2005, que eran el aporte básico de la alimentación, sin contar caza y recolección, que paulatinamente desapareció a finales del siglo XX, como lo veremos adelante. Foster (1945) había encontrado 32 cultivos, que señala por su nombre genérico, pero dentro de las cuales puede haber diferentes especies y variedades. Por lo que se hace urgente una clasificación y rescate físico y del manejo de cada especie de la agrobiodiversidad en un banco vivo de germoplasma como lo plantea Virginia Nazarea (1998).

Los bancos de semillas y germoplasma no han logrado la preservación de la rica biodiversidad. Tan sólo el CIMMyT que tiene el mayor banco de germoplasma de maíz no tiene todo el maíz de la zona. Contiene 5 variedades de la zona de los Tuxtlas (dos no identificadas), cuando en realidad, en la exploración PSSM AC-CIMMyT se encontraron 15 variedades locales en comunidades zoque popoluca. Aquí si no está conservada la agrodiversidad física del maíz, menos de la milpa en su conjunto y mucho menos del conocimiento de cada uno de los productos. La inferioridad tecnológica dentro de los parámetros de la agricultura convencional (roturación, irrigación, semillas híbridas y agroquímicos) en las zonas indígenas ha supuesto una pobreza de germoplasma y de agrodiversidad y de conocimientos.

El aporte a la alimentación de la población

González Rivera (1989) tiene un primer inventario de plantas comestible entre los zoque-popoluca, donde es evidente la conjunción de tradiciones agrícolas y de recolección del entorno. Aunque para finales del siglo XX la lista de alimentos cultivados había disminuido en promedio todavía rescata parte de la alimentación básica, en los pueblos más alejados:

La alimentación básica de la región se limita al consumo de maíz y frijol, el maíz es consumido en forma de tortilla, pozole, mole, tamales y pinole. El maíz tierno (elote), generalmente se consume en forma de tamales envueltos, en las hojas tiernas de maíz. Los frijoles tiernos se consumen hervidos, en mole, o en tamales.

Se ingiere en abundancia yuca (*Manihot esculenta*), la malanga (*Colocasia esculenta*), el camote (*Ipomoea batatas*). Así como cuando la temporada de estas especies no es propia, completan su dieta con vegetales verdes como quelites (*Solanum nigrum*), chipile (*Crotalaria longirostrata*), en menos ocasiones (*Erithryma americana*) o chen-chén, el "num" (*Smilax spp.*), "quenok" (*Cnidus colus chayamansa*), masante (*Phytolacca purpurancens*) y el pillo (*Canavalia glabra*).

Las bebidas preferidas, ya sea refrescantes o calientes son agua, café y pinole y algunas veces, injimbre (*Zingiber officinale*), té de zacate limón, las refrescantes se elaboran con tamarindo (*Tamarindos indicus*), bejuco limón (*Rhus terebinathifolia*) y en la actualidad refrescos embotellados y cervezas en las fiestas.

Los condimentos más utilizados son sal, chiles (*Capsicum spp.*) cebollines (*Allium glandulosum*), hierba santa (*Piper auritum*), pimienta (*Pimienta dioica*), epazote (*Teleoxis amprosioides*), achiote (*Bixa orellana*), perejil silvestre (*Eryngium carlinae*).

Existen otros alimentos o recursos ocasionales. El dulce... cuando es temporada de fruta con la cual se elabora. Los dulces son el resultado de cocer con azúcar diferentes vegetales: papaya verde, calabaza, nanche. El coyol (*Acrocomia mexicana*) hervido con *Hamelia patens* (*Chopa coyol*) para darle color al fruto, puede considerarse como golosina.

Hay además, aproximadamente 32 especies que pueden consumirse como golosina en el campo, por el sabor agradable de los frutos... (González Rivera 1989: 24-25).

En este primer inventario general de alimentos González Rivera (1989) encontró 153 especies pertenecientes a 115 géneros y 58 familias, donde el mayor número de especies alimenticias son las leguminosas, mirtáceas y solanáceas con 14, 7 y 6% respectivamente. En lo que respecta a la forma biológica, las hierbas son las que se destacan con 38% (57 especies). De esta muestra 25% son cultivadas, 2% inducidas y 73% silvestres. De las especies cultivadas 14% son introducidas y 13% nativas. La bióloga encontró que para finales de los 1980 todavía se cultivaban cerca de 40 especies en la región zoque-popoluca. De estas plantas cultivadas, cada vez en más difíciles de encontrar de manera conjunta en la milpa, aunque ahora como lo estudiado Tehuitzil Valencia (2001) parte de esta agrobiodiversidad se ha trasladado a algunos solares cuando en la milpa cada vez hay más ausencia de agrobiodiversidad.

La tesis de González Rivera (1989) y la de Tehuitzil Valencia (2001) muestran que el estudio en zonas indígenas como la zoque-popoluca, no sólo hace falta estudiar la agrobiodiversidad sino también el uso y manejo de la biodiversidad de plantas y animales no domesticados señalados y enumerados por Ramírez (1999) y parte de la fauna señalada por Martínez Gallardo y Sánchez Cordero (1997), que permitían la sobrevivencia con productos para la alimentación, vivienda, vestido, calzado, ornamental, ritual y medicinal (ver apéndices).