

De zapalote chico, chahuiteros y totoperas

Género, etnia y maíz en el istmo de Tehuantepec, México



Familia Cabrera. ■ Sac Nicté Martínez Reyes

VERÓNICA VÁZQUEZ GARCÍA, SAC NICTÉ MARTÍNEZ REYES, MA. ANTONIA PÉREZ OLVERA, JOSÉ CLEMENTE RUEDA ABAD, JUAN CARLOS LÓPEZ LÓPEZ

El zapalote chico es una raza de maíz única, desarrollada a lo largo de milenios por la gente del istmo de Tehuantepec. Sin embargo, sus usos tradicionales en la preparación de platillos también únicos, los saberes de las mujeres detrás de esos usos y su cultivo mismo, están en riesgo de desaparición bajo la presión de la agricultura comercial, la ganadería y la implantación en el istmo de grandes proyectos de generación de energía eólica. En este artículo se presentan los testimonios de agricultoras que aún trabajan con el zapalote chico en condiciones de invisibilidad, y propuestas alternativas para recuperar y fortalecer su cultivo sostenible, preparación, consumo y comercialización.

*En el pueblo de maíz, de tierra y de fuego,
en la madrugada prendes el comizcal,
avivas las brasas de un fuego que es eterno,
hierves el maíz, con algo de cal.
Totopera, totopera,
quema la mano el comizcal,
totopera, totopera,
el totopo güero yo quiero saborear.*

José Javier Morales

El istmo de Tehuantepec es una franja de tierra continental de 220 km de longitud que conecta al océano Atlántico con el océano Pacífico a través de los puertos de Coatzacoalcos, en Veracruz, y Salina Cruz, en Oaxaca, México. En la

planicie costera de Oaxaca se cultiva el zapalote chico, raza de maíz (*Zea mays* L.) que a lo largo de 2500 años se ha adaptado al calor y a la sequía de verano, y a los fuertes vientos de invierno (95 km/h en promedio). Esta raza reúne cerca de 22 complejos genéticos no integrados a ninguna otra, razón por la cual algunos autores la ubican entre las más perfectas del planeta (Boege, 2008). Son los pueblos originarios, asentados en el istmo desde hace unos 3500 años, los que han desarrollado este maíz, destacando los zapotecos, huaves, chontales, zoques y mixes (Nahmad y otros, 2014). Sin embargo, el zapalote chico actualmente presenta erosión genética por dos factores principales: la expansión de la ganadería y la masiva instalación de aerogeneradores en el territorio. La construcción de la presa Benito Juárez en 1962 desencadenó

la concentración de tierras y la sustitución de cultivos de subsistencia por cultivos comerciales, entre ellos el sorgo para consumo animal (Saynes, 2013). Además, la ocupación del territorio por empresas transnacionales que producen energía eólica para el sector privado nacional comenzó a expandirse a principios del siglo XXI.

Este artículo destaca los aportes de las mujeres al uso y conservación del zapalote chico en la producción, transformación y venta de productos hechos a base de maíz. La investigación se realizó en dos localidades: el ejido mestizo de La Venta y el municipio zapoteco de Unión Hidalgo. La Venta tiene una población predominantemente mestiza de 2161 habitantes (1115 mujeres y 1046 varones). Este ejido tiene 4707 hectáreas de terrenos parcelados, 388 de uso común y 24 de asentamientos humanos. El municipio de Unión Hidalgo tiene 13 970 habitantes (7221 mujeres y 6749 varones). La población mayor de 18 años asciende a 9503, de los cuales 7484 hablan zapoteco. Su forma de tenencia es la de comunidad agraria, con 2712 hectáreas dedicadas a labores agropecuarias (Inegi, 2010; SIAP, 2017).

La investigación se realizó en dichas localidades debido a sus distintas experiencias con el sorgo y la energía eólica. En las tierras cultivadas de ambas localidades hay una relación de 5,19 hectáreas de sorgo por una de maíz, con mayor predominio del sorgo en La Venta. También hay siete parques eólicos con 560 aerogeneradores en total, pero la densidad de ocupación es mayor en La Venta (un aerogenerador por cada 9,8 hectáreas) en comparación con Unión Hidalgo (un aerogenerador por cada 15,2 hectáreas) (Semaedeso, 2019). En otras palabras, hay mayor presencia de sorgo y aerogeneradores en La Venta que en Unión Hidalgo.

Para el presente estudio se aplicaron 85 cuestionarios de 140 preguntas cerradas a una muestra tomada del listado del programa PROAGRO Productivo 2017-2018 (un subsidio gubernamental cuya finalidad es incentivar la producción agrícola del campo mexicano), que identifica a 281 productoras y productores (89 mujeres y 192 varones). La muestra incluyó al 30% de mujeres y al 30% de varones que recibieron el apoyo. Además se hicieron nueve entrevistas individuales, dos presentaciones del proyecto en distintos espacios comunitarios, dos talleres con jóvenes y dos talleres de devolución de resultados con mujeres. El trabajo de campo fue realizado entre noviembre de 2017 y noviembre de 2019 bajo un enfoque participativo con el fin de aportar al análisis colectivo de los procesos de cambio que actualmente afectan a la región.

La tabla 1 indica que el 47% de las mujeres y el 64% de los varones encuestados en La Venta siembran maíz, frente al 77,7% de las mujeres y el 80% de los varones en Unión Hidalgo. La superficie promedio de siembra por productora o productor en ambas localidades es de 3,5 hectáreas. En La Venta fue posible encontrar personas especializadas en procesos específicos relacionados con la siembra, transformación y comercialización. Algunos varones mayores de 65 años son famosos *chahuiteros*; es decir, son localmente reconocidos por sembrar en zonas de humedad durante el ciclo de invierno con el fin de obtener semilla para el ciclo primavera-verano. También se ubicó a la familia encabezada por Victoria Ramos Velázquez (de 84 años de edad), quien vive con sus dos hijas, Concepción Cabrera Ramos y Juana Cabrera Ramos. Esta familia es la primera referencia que se escucha al preguntar por productos elaborados a base de maíz. Doña Victoria lamenta que ahora se siembre “puro pasto para el ganado”, mientras que doña Concepción se explaya explicando las consecuencias de la pérdida del maíz para el sustento de la vida: “El maíz se usa para todo, porque si no hay maíz, no hay animales, no hay nada. Las gallinas comen maíz, los marranos, todo, hasta los pájaros vienen a comer el maíz” (La Venta, septiembre de 2018).

Tabla 1. **Siembra y uso de zapalote chico en La Venta y Unión Hidalgo**

Siembra y uso	La Venta		Unión Hidalgo	
	Mujeres	Varones	Mujeres	Varones
Sembraron maíz en 2017 o 2018	9 (47%)	24 (64%)	7 (77,7%)	16 (80%)
Consideran que el zapalote chico es indispensable para hacer totopos y memelas	17 (89%)	37 (100%)	8 (89%)	20 (100%)
Consideran que los totopos y memelas son “importantes o muy importantes para mi cultura”	18 (94%)	37 (100%)	9 (100%)	20 (100%)

Elaboración propia

Una de las razones por las cuales se sigue sembrando zapalote chico es que este maíz es la base para elaborar totopos y memelas, dos productos que solo se encuentran en el istmo. El totopo es una tortilla tostada y delgada, de aproximadamente 20 cm de diámetro, con hoyos en toda la superficie. La memela es parecida al totopo, pero de menor diámetro (alrededor de 10 cm) y mayor grosor (cerca de un centímetro). A diferencia de las tortillas convencionales, que se cuecen en un comal colocado sobre un fogón, los totopos y memelas se doran dentro de una olla *comizcal*, a partir del calor generado por las brasas ubicadas en el fondo. Sin embargo, el maíz que se cultiva en La Venta y Unión Hidalgo alcanza para cinco meses y medio al año en promedio, por lo que 92% de las familias encuestadas lo compra a mujeres locales y foráneas que se dedican a su elaboración.

Como en otras comunidades rurales del país, el conocimiento sobre el procesamiento del maíz se transmite por la vía femenina y es, desde tiempos inmemoriales, uno de los rasgos definitorios del ser mujer: José Manuel Cabrera Toledo (Comitancillo, octubre de 2018) indica que:

La señora tenía que moler para el consumo de la casa, de los hijos, y ya después venía el trabajo del totopo. El señor, para que fuera al campo, tenía que llevar totopo en su morral, y parte del totopo que hacía la señora lo podía vender.

Las mujeres que hacen totopos y memelas deben meter las manos al interior de la olla para pegar las bolas de masa en sus paredes. Su jornada de trabajo comienza a las tres de la mañana y dura de 10 a 12 horas, dependiendo del tiempo de comercialización. Las totoperas muestran a quien quiera verlas las cicatrices en manos y brazos producto de quemaduras involuntarias al meter las manos al horno. Sus ingresos son bajos: “Se ganan 100 [pesos] al día y [...] las tortillas para la familia, es lo que uno hace para no gastar”, señala Concepción Cabrera Ramos. Los malestares asociados con el oficio de totoperas tienen que ver con el uso de leña, las altas temperaturas del horno y la inadecuada posición del cuerpo para trabajar. Se manifiestan en irritaciones oculares, problemas respiratorios, dolores de cabeza y espalda y enfermedades reumáticas, además de las ya mencionadas quemaduras en las extremidades superiores del cuerpo.

Todos los varones encuestados en ambas localidades y el 89% de las mujeres consideran que el zapalote chico es indispensable para hacer totopos y memelas. Asimismo, el 100% de los varones y el 96% de las mujeres piensan que totopos y



Totopera. ■ Sac Nicté Martínez Reyes

memelas son “importantes o muy importantes para mi cultura” (tabla 1). Lamentablemente, el valor culinario del zapalote chico entra en flagrante contradicción no solo con el hecho de que la materia prima se está perdiendo, sino también con la falta de reconocimiento a las mujeres que elaboran productos derivados de esta raza de maíz. Por ejemplo, en la actualidad, el oficio de totopera es utilizado como amenaza para espantar a las niñas que quieren dejar la escuela. Para muchas personas, hacer totopos es considerado un símbolo de atraso, a pesar de declararse consumidoras del producto.

Ante este panorama, el rescate del zapalote chico debe pasar por dos vías. La primera es apoyar su producción, desde la siembra hasta la cosecha, en consulta permanente con quienes lo cultivan. Hay que poner atención especial al hecho de que las zonas de riego se destinan al sorgo, situación que complica todavía más la permanencia del maíz ante los prolongados periodos de sequía que azotan a la región. Dado que el ganado puede alimentarse tanto de sorgo como de maíz, podría pensarse en potenciar el uso forrajero del zapalote chico para conservarlo como alimento humano y animal, superando así la contradicción que actualmente existe entre ganadería y agricultura. Los costos de producción de ambos cultivos son similares, pero la gente prefiere sembrar sorgo por los incentivos gubernamentales que apoyan su comercialización. Por ello, tendrían que hacerse programas similares con el maíz para volverlo un cultivo igualmente rentable.

En segundo lugar, es preciso poner especial atención a la innovación tecnológica para que la preparación de totopos y memelas no represente un peligro para la salud femenina. En ese sentido, hay que resolver el riesgo de quemaduras en brazos y manos, los cambios drásticos de temperatura, las posiciones incómodas y las largas jornadas de trabajo. En consulta permanente con las totoperas, podría diseñarse una olla donde la bola de masa se ponga por fuera y no por dentro, o que se coloque a una altura que evite la inclinación permanente del cuerpo. También se debe averiguar con ellas cuál es la mejor leña para hacer totopos (la que dura más y genera menos humo) y apoyar programas de reforestación que permitan su extracción sin ningún costo, pero que aseguren la sostenibilidad del recurso. Es necesario crear cadenas cortas de comercialización que fortalezcan el mercado regional y trasciendan hasta el nacional, promocionando al totopo como lo que es: un producto único hecho a partir de conocimientos milenarios y con una raza de maíz igualmente única. En pocas palabras, hay que dignificar el oficio de totopera, pues solo así se podrá rescatar un patrimonio cultural del cual las mujeres son las principales custodias. ●

Verónica Vázquez García

Programa de Agroecología y Sustentabilidad, Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo.
vvazquez@colpos.mx

Sac Nicté Martínez Reyes

Programa de Agroecología y Sustentabilidad, Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo.
sahaa77@gmail.com

Ma. Antonia Pérez Olvera

Programa de Agroecología y Sustentabilidad, Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo.

José Clemente Rueda Abad

Programa de Investigación en Cambio Climático, Universidad Nacional Autónoma de México.

Juan Carlos López López

Telesecundaria de Santa María Xadani, Oaxaca.

Referencias

- Boege, E. (2008). **El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas**. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (Inegi). (2010). **Censo de población y vivienda**. Disponible en <https://www.inegi.org.mx/>
- Nahmad, S., Nahón, A. y Langlé, R. (2014). **La visión de los actores sociales frente a los proyectos eólicos en el Istmo de Tehuantepec. Oaxaca: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social**. Disponible en <https://consultaindigenajuchitan.files.wordpress.com/2015/01/l-eolico.pdf>
- Saynes, A. (2013). **Istmo de Tehuantepec: un paisaje biocultural construido históricamente**. Disponible en <https://consultaindigenajuchitan.files.wordpress.com/2015/07/istmo-de-tehuantepec-un-paisaje-biocultural-construido-histc3b3ricamente.pdf>
- Secretaría del Medio Ambiente, Energía y Desarrollo Sostenible (Semaedeso). (2019). **Energía eólica**. Disponible en <https://www.oaxaca.gob.mx/semaedeso/energia-eolica/>
- Servicio de Información Agrícola y Pesquera (SIAP). (2017). **Resumen por cultivo**. Disponible en <https://www.gob.mx/siap>