

El maíz y su importancia en la cultura Popoluca de San Fernando en Soteapan Veracruz

Maize and its importance in the Popoluca culture of San Fernando in Soteapan,
Veracruz

Mijangos Martínez María Irene, Martínez Martínez Marina, Graillet Juárez Eduardo Manuel,
Ruiz Santos Karla Yasmin y Vázquez Luna Dinora

Universidad Veracruzana. Facultad de Ingeniería en Sistemas de Producción Agropecuaria.
Carretera costera del Golfo km 2220. Col Agrícola Michapan.

NOTA SOBRE AUTORES

Mijangos Martínez María Irene: zS18000066@uv.mx;  <https://orcid.org/0009-0007-8165-4602>

Martínez Martínez Marina: marimartinez@uv.mx;  <https://orcid.org/0000-0003-3414-1592>

Graillet Juárez Eduardo Manuel: egraillet@uv.mx;  <https://orcid.org/0000-0003-4079-6982>

Ruiz Santos Karla Yasmin: kruiz@uv.mx;  <https://orcid.org/0000-0002-5288-1618>

Vázquez Luna Dinora: divazquez@uv.mx;  <https://orcid.org/0000-0002-9221-0640>

Esta investigación fue financiada con recursos de los autores.

Los autores no tienen ningún conflicto de interés al haber hecho esta investigación.

Remita cualquier duda sobre este artículo a Marina Martínez Martínez.

RESUMEN

En la comunidad de San Fernando, Soteapan, Veracruz, el cultivo de maíz está asociado a la alimentación humana y animal como alimento principal. Dentro de la cultura popoluca este cereal funciona como elemento básico en los rituales, fiestas y ceremonias representativas. El presente trabajo tiene como objetivo conocer los aspectos históricos y culturales del uso del maíz por los pobladores de la cultura Popoluca en la localidad de San Fernando, municipio de Soteapan, Veracruz. Justificación. La presente investigación se realizó por la importancia que le atribuyen

Recibido: 17/07/2023

Aceptado: 24/11/2023

Publicado: 30/12/2023



Copyright © 2023 Mijangos Martínez María Irene, Martínez Martínez Marina, Graillet Juárez Eduardo Manuel, Ruiz Santos Karla Yasmin y Vázquez Luna Dinora.

Esta obra está protegida por una licencia [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

los habitantes de la localidad de San Fernando al uso del maíz dentro de su cultura. Hipótesis. El cultivo de maíz en la localidad de San Fernando es de gran importancia en la cultura popoluca, y se emplea en la elaboración de diversos platillos de consumo diario y en fiestas de los habitantes. Materiales y métodos. Para recabar la información se aplicó la técnica de la encuesta y como instrumento el cuestionario, para la obtención de la muestra se utilizó bola de nieve. Resultados. Se encontró que los maíces nativos forman parte del patrimonio biocultural de la cultura popoluca, representa la base de su alimentación diaria, es el ingrediente principal para la elaboración de diversos platillos en fiestas y ceremonias. La comunidad indígena implementa el sistema milpa en la cual su cultivo principal es el maíz que lo asocian con otros cultivos de los cuales destacan el frijol, calabaza, chile, chayote, quelites, que se utilizan para su autoconsumo, convirtiéndolos en comunidades autosuficientes.

Palabras clave: Maíz, Popoluca, Ceremonia, Alimentación, Cultura.

ABSTRACT

Corn and its importance in the Popoluca culture of San Fernando in Sotepan Veracruz. In the community of San Fernando, Sotepan, Veracruz, the cultivation of corn is associated with human and animal nutrition as the main food. Within the Popoluca culture, this cereal functions as a basic element in rituals, festivals and representative ceremonies. The objective of this work is to know the historical and cultural aspects of the use of corn by the inhabitants of the Popoluca culture in the town of San Fernando, municipality of Sotepan, Veracruz. Justification. The present investigation was carried out due to the importance that the inhabitants of the town of San Fernando attribute to the use of corn within their culture. Hypothesis. The cultivation of corn in the town of San Fernando is of great importance in the Popoluca culture, and is used in the preparation of various dishes for daily consumption and in festivals of the inhabitants. Materials and methods. To collect the information, the survey technique was applied and the questionnaire as an instrument, to obtain the sample, a snowball was used. Results. It was found that native corn is part of the biocultural heritage of the Popoluca culture, it represents the basis of their daily diet, it is the main ingredient for the preparation of various dishes at parties and ceremonies. The indigenous community implements the milpa system in which their main crop is corn, which is associated with other crops, including beans, squash, chili, chayote, and quelites, which are used for self-consumption, making them self-sufficient communities.

Keywords: Maize, Popoluca, Ceremony, Food, Culture.

INTRODUCCIÓN

Origen del maíz. El maíz es una forma doméstica de una cepa de teocinte (*Zea mays ssp. Parviglumis*), un “pasto” salvaje que pertenece a la familia de las gramíneas y cuyo nombre científico es *Zea mays*. Su origen geográfico más antiguo hasta ahora conocido está en los relieves montañosos al sur del Altiplano Central y al norte del río Balsas central (entre Valle de Bravo, en el Estado de México, Teloloapan, Arcelia e Iguala, en Guerrero) (Trueba, 2010).

En base a diferentes estudios se considera que el maíz fue una de las primeras plantas domesticadas por los agricultores hace 7 000- 10 000 años. El maíz ha sido desde épocas prehispánicas el cereal esencial para la subsistencia de las civilizaciones maya, azteca y olmeca y tuvo un papel importante en las creencias religiosas, las festividades y la nutrición, puesto que era muy usado, incluso tenían dioses relacionados con la planta y su cultivo. En el caso del imperio Mexica rendían tributo a Chicomecóatl diosa del maíz maduro y su dualidad Centéotl dios del maíz: (Iluh, 2006).

El maíz se dispersó junto con las poblaciones humanas que lo consumían. Una mega mutación ocurrida hace 7 a 8 mil años permitió su domesticación, al modificar su gluma externa, reduciendo su tamaño y suavizándola, haciendo posible su consumo humano. De acuerdo con la (CONABIO, 2020) México es considerado centro de origen del maíz y probablemente cuenta con la mayor diversidad de variedades de esta especie.

Importancia del maíz. De acuerdo con (Jácome, 2008) establece que el consumo inicial del maíz tuvo más que ver con su papel como proporcionado de azúcar -obtenida por masticación de los tallos del teosinte- o de su utilización en la preparación de cerveza de maíz (jugo fermentado obtenido de los tallos).

Además de ser el grano básico para la alimentación, el maíz es un eje alrededor del cual se asocian otros cultivos, la economía, las creencias, los ciclos rituales anuales, las distintas formas de organización en la vida cotidiana y del trabajo. Existen evidencias arqueológicas y etnohistóricas de que la evolución del maíz ha estado asociada con los rituales y con la creencia en la existencia de héroes culturales articulados a sistemas de subsistencia basados en estrategias múltiples. Las leyendas que nos narran el Códice Ramírez o el Popol Vuh dan al maíz una asociación ideológica fundamental dentro de la cosmovisión en los pueblos antiguos del Altiplano Central y de la zona maya, que está confirmada por la presencia de varias deidades asociadas al maíz y con un calendario agrícola -asociado al tonalámatl- donde se establecían los períodos para cada una de las actividades agrícolas articuladas al manejo de esta planta.

Todavía hasta nuestros días, esta cosmovisión sigue siendo importante para algunos grupos campesinos –particularmente entre los indígenas- en México. Así tenemos -por ejemplo- a

Homshuk entre los popolucas en la región de los Tuxtlas a Thipaak entre los Teenek de la huasteca (Jácome, 2008)

La milpa. La milpa es fundamental para la autosuficiencia alimentaria de las familias campesinas, data de tiempos prehispánicos y mantiene su vigencia hasta nuestros días, es un reflejo de conocimientos, la tecnología y las practicas necesarias para obtener de la tierra y del trabajo humano los productos necesarios para satisfacer las necesidades de las familias campesinas (CONABIO, s.f).

La milpa es un lugar para el cultivo de maíz ya sea solo o en asociación con diversas plantas, de las cuales destacan el frijol, calabaza, chile, (González, Mejía, Tapia, & Meléndez, 2018), y diferentes plantas silvestres que son comestibles y que crecen de manera natural durante la época de lluvias. Estas plantas son conocidas como quelite que cuando alcanzan cierta madurez son arrancadas para su posterior consumo. Los cultivos se siembran y desarrollan según las características ambientales de la zona, las costumbres y los gustos culinarios de cada grupo humano, con la finalidad de satisfacer las necesidades de alimentación cotidiana, rituales y festejos especiales.

Patrimonio biocultural del maíz. Los usos culturales se refieren a la producción de maíz para su utilización como alimento humano y animal, en forma que no es industrial y que se incluye en las tradiciones alimenticias que se originaron en tiempos prehispánicos.

El maíz dentro del núcleo de la cultura popoluca es elemento tradicional de las prácticas de consumo y significados que son aprendidas en el seno de familias campesinas. Así, el consumo en la familia puede ser considerado no sólo como actividad reproductiva sino a la vez como actividad generadora de sistemas de significación.

(Amaro, 2016) Afirma que la relación íntima de las familias campesinas con el maíz se manifiesta en su particular aprecio por los maíces nativos de su comunidad, que les han sido heredados y son el sustento diario que “sí llena y da fuerza”, en contraposición a los maíces híbridos. Los grupos humanos tienden a dar significados a los alimentos y los clasifican de acuerdo con la ocasión, edad, sexo, estado fisiológico, imagen corporal y prestigio, entre otros. Los significados externos, son ajenos al ámbito familiar y se refieren a la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos, o bien, ideas sobre alimentación y salud que emiten los medios. El maíz para las familias campesinas está directamente ligado a la unidad de producción y consumo.

MATERIALES Y MÉTODOS

El estudio se realizó en la comunidad de San Fernando, municipio de Soteapan Veracruz. El trabajo se efectuó de octubre de 2021 a julio de 2022. Es de tipo cualitativo y cuantitativo, se empleó como técnica la entrevista y como instrumento el cuestionario. Arribas, 2004. Define el

cuestionario como un instrumento que se utiliza para la recogida de información, diseñado para poder cuantificar y universalizar la información y estandarizar el procedimiento de la entrevista. Su finalidad es conseguir la comparabilidad de la información.

En la presente investigación se utilizó como instrumento el cuestionario, el cual está estructurado de la siguiente forma. Consta de 56 preguntas, 38 abierta y 18 preguntas cerradas. Contiene los siguientes apartados. Marco histórico, tenencia de la tierra, lenguaje y cultura, alimentación tradicional, producción de maíz, migración, vegetación en la vivienda y salud.

Para recabar la información se empleó la entrevista. Para (Meneses, 2016) la entrevista es una conversación de dos o más personas para tratar de un asunto. Es una técnica de comunicación que requiere el conocimiento de técnicas de comunicación verbal, un guion estructurado y tener una finalidad específica. Por otro lado, es un instrumento excelente en la investigación cualitativa. Para realizar las entrevistas en la comunidad de San Fernando, primero se estableció un vínculo entre las autoridades, la cual se llevó a cabo por medio de una persona conocida que vive en esa localidad, posteriormente se sostuvo una reunión con el Agente municipal, Subagente y el Comisariado ejidal, la cual consistió en la presentación formal como estudiante de la Universidad Veracruzana, se expuso el motivo y la finalidad por el cual se implementaría dicho estudio. En esa primera reunión las autoridades refirieron con las personas con más antigüedad en la comunidad y que conocían las costumbres, tradiciones, fiestas, rituales que se realizan en San Fernando. El Agente municipal establecía el vínculo con las personas a las cuales se les realizaría la entrevista, para después visitar la vivienda del entrevistado. En cada visita a la comunidad se informaba a las autoridades para que ellos nos refirieran con las personas a entrevistar.

RESULTADOS

Producción de maíz en San Fernando. Para los popolucas la agricultura es su principal medio de subsistencia, en especial el maíz, por lo cual el 70 % de las personas lo producen desde el seno familiar, es decir llevan sembrando este cereal la mayor parte de su vida, esta actividad les ha permitido subsistir a través de los años. La producción de maíz es una tradición que se hereda de generación en generación, el maíz no solo es economía, es cultura, religión y valores dentro la Cultura de Popoluca en San Fernando (Figura1).



Gráfico 1. Número de años que llevan produciendo maíz las familias popolucas. Referencia: Propia.

La milpa es considerada sagrada porque ahí habita Homshuk, “Dios del maíz”, aunque generaciones pasadas la buena producción del maíz se asociaba a la bondad de Homshuk, en la actualidad la baja y alta productividad depende de los paquetes tecnológicos que se empleen en la producción.

Las personas adultas aun hacen rituales en honor al Dios del maíz antes de la siembra desgranar las mazorcas más grandes y bonitas, posteriormente lo sahúman con copal. De igual manera sahúman la parcela en donde sembraran el maíz, la finalidad de este ritual es obtener una excelente producción y evitar plagas y enfermedades en la milpa.

Cultivos asociados con la milpa. La milpa la asocian con diversos cultivos como es el frijol, el cual siembran la mayoría de los productores, seguido del quelite, chile, chayote, café, palma camedor y la calabaza con la finalidad de diversificar su alimentación y poder obtener ingresos por la venta de algunos cultivos (Figura 2).

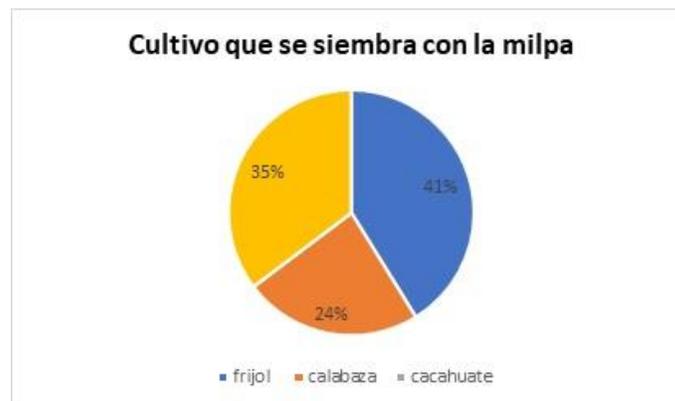


Figura 2. Cultivos que asocian con el cultivo de maíz. Referencia: propia.

Participación familiar en la producción de maíz. En la siembra y cosecha del maíz participa la familia nuclear, compuesta de hombres, mujeres y niños, convirtiéndolo en un trabajo colectivo por lo cual no existe un pago monetario. Esta actividad es la más importante en la comunidad, es el sustento de todas las familias popolucas (Figura 3).



Figura 3. Personas que participan en la producción de maíz. Referencia: propia.

“De la cosecha se tiene que levantar todo el maíz porque si no Homshuk llora y la próxima cosecha ya no habrá una buena producción” (Cruz, 2022). Para trasladar el grano de la parcela a sus hogares que en su mayoría se ubican en pendientes muy pronunciadas utilizan caballos propios o rentados, estos acercan los costales a la carretera y posteriormente se llevan en una camioneta a sus casas.

Usos del maíz en San Fernando. La producción de maíz es la actividad que más se realiza, sin embargo, el grano obtenido se destina para el consumo familiar, el maíz que obtienen de la cosecha lo guardan para todo el año, este debe ser distribuido para la alimentación de las personas y los animales de cada venta del hogar, en ocasiones cuando logran obtener una abundante producción destinan una parte para la con los mismos habitantes comunidad (Figura 4).

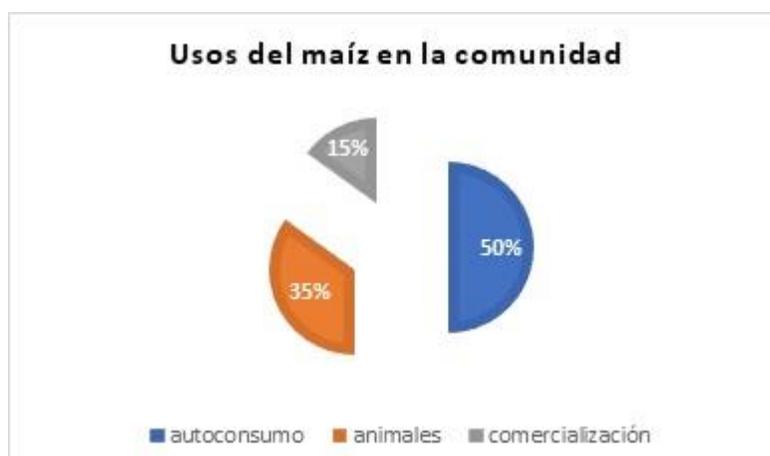


Figura 4. Principales usos del maíz en la comunidad de San Fernando. Referencia: propia.

Frecuencia y cantidad de consumo de alimentos a base de maíz. En San Fernando el maíz es la base para elaborar diversos platillos, lo cual lo hace el grano más importante, por sus propiedades calóricas, lo cual aporta energía a las personas que trabajan en el campo. El 70 % de la población consume de 2 a 3 veces alimentos a base de maíz, principalmente en (tortillas, pozole, tamales) durante el día. En promedio el 70 % de los habitantes consume entre 1 – 3 kilogramos de maíz diariamente, esta cantidad puede variar en cada hogar en función del número 5 y 6).

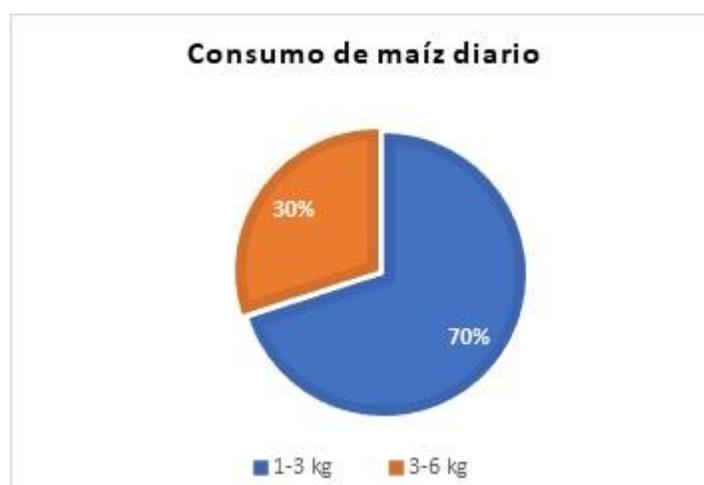


Figura 5. Número de veces al día consumen alimentos hogares en San Fernando. Referencia: Propia.



Figura 6. Cantidad de maíz durante el día en promedio cada hogar en San Fernando. Referencia: Propia.

Formas y platillo en consume el maíz. El 90 % de los habitantes de la comunidad consumen el grano del maíz en ambas formas (seco y fresco). El grano fresco es consumido principalmente en tamales, para ello las mazorcas deben consumirse recién cosechadas para evitar el posterior deterioro de sus azúcares con el incremento en almidón y el endurecimiento del grano. El grano seco debe pasar por el proceso de nixtamalización para posteriormente elaborar las tortillas y platillos como tamales, pozol, atole empanadas, entre otros (Figura 7).



Figura 7. Formas en que consumen el maíz la comunidad popoluca. Referencia: propia.

Los platillos típicos que elaboran con el maíz (fresco y seco) se describen a continuación

- Grano fresco: Tamales de dulce, tamales de carne, elotes hervidos, esquites
- Grano seco: Tortillas, tamales (cabeza de gato), tamales de cerdo y pollo, empanadas, mole de hongo.
- Bebidas: Pozol y atole de masa.

Proceso de elaboración del nixtamal y las tortillas. De acuerdo con (CYMMYT, 2021) la palabra nixtamal proviene del náhuatl, de la palabra nextli que significa cenizas y tamali que significa masa de maíz sin formar. El proceso de nixtamalización induce cambios estructurales, químicos, funcionales y nutricionales en el maíz. En la comunidad de San Fernando todas las amas de casa elaboran el nixtamal siguiendo el proceso tradicional, con diferentes variantes en cuanto la concentración de cal y agua. El proceso de nixtamalización es importante debido a que con la masa obtenida se elabora principalmente las tortillas alimento principal dentro de la cultura popoluca, así como diversos platillos descritos.

Los cuales son tradicionales y consumidos con mayor frecuencia en la comunidad .

1. Limpieza y lavado del grano.
2. Preparación del encalado.
3. Cocimiento
4. 30 min - 1 h.
5. Reposo.
6. 5-12 h.
7. Lavado.
8. 2-3 veces.
9. Molienda.
- 10.1 pasada.
11. Elaboración de las tortillas.

CONCLUSIONES

A través de la investigación se puede determinar que los maíces nativos forman parte del patrimonio biocultural de la cultura popoluca de San Fernando, representa la base de su alimentación diaria, así como elemento principal para la elaboración de diversos platillos en fiestas y ceremonias. La comunidad indígena implementa el sistema milpa en la cual su cultivo principal es el maíz que lo asocian con otros cultivos de los cuales destacan el frijol, calabaza, chile, chayote, quelites, entre otros, obteniendo una variedad de alimentos los cuales lo utilizan para su autoconsumo, convirtiéndolos en comunidades autosuficientes.

Los cultivos que se establecen en la milpa junto con los animales que crían y consumen, representan en su conjunto, una alimentación balanceada y de una buena nutrición. Con lo cual se determina que el maíz es el cultivo más importante, debido a que forma parte de su cultura y forma de vida de muchos hogares, por lo cual es fundamental su protección y conservación para garantizar una seguridad alimentaria en el futuro y evitar la pérdida de estas especies. En base a lo sustentado en esta investigación se acepta la hipótesis planteada: “El cultivo de maíz en la localidad de San Fernando es de gran importancia en la cultura popoluca, además es utilizado en la elaboración de diversos platillos en fiestas y consumo diario por los habitantes, además representa una fuente de ingresos económicos por la venta de este grano”. Se requiere apoyar la cultura popoluca para evitar la desaparición de costumbres y su cosmovisión que, sin duda, es un gran legado para sus descendientes, para Veracruz, México y el mundo.

LITERATURA CITADA

- Alejo, M., & Osorio, B. (2016). El informante como persona clave en la investigación cualitativa. *Gaceta de pedagogía*, 76-80.
<https://doi.org/10.56219/rgp.vi35.552>
- Amaro, R. M. (2016). Usos locales y preferencias de consumo como factores de la diversidad del maíz nativo de Oaxaca. 13-20.
- Arribas, M. (2004). Diseño y validación de cuestionarios. *Matronas profesión. Matronas profesión*, 23-29.

- Bada, L. M., Osorio, A., & Ramírez, J. (2021). Evolution of maize production in Veracruz, Mexico. *Investigación administrativa*, 50(128).
<https://doi.org/10.35426/IAv50n128.07>
- Blanco, J. L. (2007). Los cambios en el sistema milpero de los zoque-popoluca del sur de Veracruz: el manejo de la agrobiodiversidad. . *Los nuevos caminos de la agricultura: procesos de conversión y perspectivas*, 183-187.
- Calderón, A. D. (2015). La danza del muerto de los Popolucas de la Sierra de Sotepan.
<https://doi.org/10.25009/blj.v0i3.1977>
- Balajú. *Revista de Cultura y Comunicación de la Universidad Veracruzana*, 13-15.
- CONABIO. (03 de 11 de 2020). Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Obtenido de <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices>
- CONABIO. (s.f). Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad. Obtenido de La milpa: <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/sistemas-productivos/milpa>
- Cruz, S. M. (06 de 23 de 2022). Aspectos históricos y culturales en el uso del maíz originario en la comunidad de San Fernando municipio de Sotepan, Veracruz. (M. I. Martínez, Entrevistador)
- CIMMYT. (23 de marzo de 2021). International Maize and wheat Improvement Center. Obtenido de ¿Qué es la nixtamalización?: <https://www.cimmyt.org/es/noticias/que-es-la-nixtamalizacion/>
<https://doi.org/10.2307/j.ctv21hrdrj.5>
- De León, A. (2016). El dueño del maíz. Y otros relatos nahuas del sur de Veracruz. *Tlalocan*, 349-357.
<https://doi.org/10.19130/iifl.tlalocan.1968.298>

Copyright © 2023 Mijangos Martínez María Irene, Martínez Martínez Marina, Graillet Juárez Eduardo Manuel, Ruiz Santos Karla Yasmin y Vázquez Luna Dinora.



Este texto está protegido por una licencia [Creative Commons 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Usted es libre para Compartir —copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato— y Adaptar el documento —remezclar, transformar y crear a partir del material— para cualquier propósito, incluso para fines comerciales, siempre que cumpla la condición de:

Atribución: Usted debe dar crédito a la obra original de manera adecuada, proporcionar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que tiene el apoyo del licenciante o lo recibe por el uso que hace de la obra.

[Resumen de licencia](#) - [Texto completo de la licencia](#)