http://dx.doi.org/10.21707/gs.v10.n01a07

Clave de la economía en Chimtik-Chenalló-Chiapas tradición y cambios

Elias Pérez Pérez[1]

[1] *Tesis de Doctorado defendida en la Universidad de Salamanca, en Antropología titulada: "Dos mundos rurales en transformación: España-México". El autor es indígena Maya de habla Tzotzil nascido en Chimtik, antropólogo y educador bilingüe en la Universidad Pedagógica Nacional-Unidad Tuxtla Gutiérrez. E-mail: elias_perez28@hotmail.com*

Recebido em 27 de dezembro de 2015. Aceito em 28 de janeiro de 2016. Publicado em 30 de junho de 2016.

Resumen – En este capítulo, me limitaré a describir las actividades económicas de los habitantes de Chimtik y su importancia para la sobrevivencia de la comunidad. Mencionaré el modo tradicional de conseguir los medios de vida para luego acuñar a las innovaciones en este cambio. Chimtik sigue siendo una comunidad en vías de desarrollo con un grado de ruralidad muy alto. A pesar de esto observamos cambios en la economía local que han generado varias fisuras en la forma de vida tradicional. Pero no quiero insistir en que lo económico determina lo ideológico, como lo hace Marx. Más bien los cambios en las condiciones materiales de la vida de la comunidad acompañan y se entretejen con los cambios al nivel conceptual. Ningún cambio no puede ser percibido como tal sin que se lo ubica en el sistema de conceptos y creencias anteriores. El concepto del cual partiremos es "la tierra".
Palabras Clave: *Cultura, Tradición, Economía, Cambios, Innovaciones, Tierra, Territorio*

Key to the economy in Chimtik-Chenallo-Chiapas tradition and changes

Abstract – This article presents a description of the economic activities of a Pueblo Maya-Toztzil in Chimtik, in the municipality of Chenalló - Chiapas. Is mentioned the traditional mode of subsistence corresponding geographical features, territorial ecosystem in the region of "Los Altos", as well as the changes and innovations incorporated the traditions, especially coffee cultivation. Chimtik remains a community classified as developing countries with a very large degree of rurality. Although remains a rural community are observed changes in the economy that has generated cracks in the traditional way of life. This article is not conceivable that the economic dimension determine the ideological dimension as stated some aspects of Marxist thought. But that changes in the community's material living conditions are accompanied by changes at the conceptual level. No changes can be considered as such without it being built into the system of concepts and beliefs (local). The concept from which this ethnographic description of it is the "land". This article is excerpted and reworked the doctoral thesis in anthropology defended at the University of Salamanca and applies qualitative methodology based on participant observation and living stories.
Key Words: *Culture, Tradición, Economy, Innovaciones, Land, Territory*

Chave da economia em Chimtik-Chenalló-Chiapas tradição e mudanças

Resumo – Este artigo apresenta uma descrição das atividades econômicas de um Pueblo de origem Maya-Toztzil em Chimtik, situado no município de Chenalló – Chiapas. Descreve-se o modo tradicional de economia de subsistência correspondente às características geográficas, territoriais de seu ecossistema situado na região de "Los Altos", assim como, as mudanças e as inovações incorporadas as tradições, especialmente, o cultivo de café. Chimtik continua sendo uma comunidade classificada como em vias de desenvolvimento com um grau de ruralidade muito grande. Muito embora continue sendo uma comunidade rural observam-se mudanças na economia que tem gerado fissuras na forma de vida tradicional. Neste artigo não se concebe que a dimensão econômica determine a dimensão ideológica como afirmam algumas vertentes do pensamento marxista. Mas sim, que mudanças nas condições de vida materiais da comunidade são acompanhadas por mudanças no nível conceitual. Nenhuma mudança pode ser considerada como tal sem que seja incorporado ao sistema de conceitos e crenças (local). O conceito a partir do qual esta descrição etnográfica parte é o de "a terra". Este artigo foi extraído e reformulado da tese de doutorado em Antropologia defendida na Universidade de Salamanca e aplica a metodologia qualitativa baseada na observação participante e nas estórias de vida.
Palavras-Chave: *Cultura, Tradição, Economia, Mudanças, Inovações, Cosmovisão, Terra*

Tierra como concepto, el maíz y la cosmovisión

Según los tradicionalistas (guardianes de la tradición y de los costumbres) de la comunidad de Chimtik la tierra se concibe como un área viva y sagrada.[1] Se la denomina *kuxul banamil (*tierra viviente) porque de allí brota la vida; es ella que produce los alimentos y sirve como hábitat a los seres vivos. La gente tradicional de Chimtik percibe la tierra en dos dimensiones: la primera dimensión es totalmente tangible: se puede ver, tocar, oír, olfatear, cultivar, aprovechar sus recursos naturales, andar sobre ella. El mundo en que vivimos sólo lo tenemos prestado unos días y años porque no somos eternos. La vida abre paso al estar en la superficie de la tierra, en *sba balumil* (encima de la tierra); este mundo lo compartimos con los animales, vegetales y minerales. La segunda dimensión se extiende dentro de este mundo tangible, forma un mundo invisible. Pero el mundo invisible tiene la entrada visible constituida por los sitios sagrados. Allí donde viven los seres divinos de la naturaleza que protegen el *k'ulebal banumil* (tesoro de la tierra). Dichos sitios están considerados como vivos y sagrados. Algunas personas de la comunidad miran entrar y salir de ellos una extraña luz alargada como una cometa. Este segundo mundo es intangible, pertenece al interior profundo de la tierra y es totalmente oculto a la vista del hombre común. Los ancianos de Chimtik suponen que el interior del mundo está habitado por tres seres divinos que poseen poderes de la tierra. De allí se desprende el hilo de la vida y de la muerte. A los tres seres mencionados pertenecen: a) *Ch'ulel toti-meil* b) *Ájau*, c) *Vaxakmen.* Describamos en el orden mencionado:

a) *Ch'ulel totil-meil* —"las almas de los primeros padres-madres", que vivieron en esta tierra y ahora, las almas de ellos viven en el interior de la tierra y supuestamente poseen un poder divino porque ya no poseen el cuerpo físico, están libres y pueden navegar en las profundidades de la tierra y del cielo. Se han vueltos como mensajeros directos de sus familias que aún viven en la faz de la tierra. Antonio Takimut, recuerda lo siguiente:

Los almas de los difuntos vive debajo de la tierra, llegamos cada año en el panteón a entregar velas, ocotes y comidas y decimos: "te venimos a respetar, venimos a visitar, te venimos a pedir un poco más nuestra vida, un poco más de tiempo para vivir en esta faz de la tierra, te pedimos que nos apoya, todos los que hemos quedado vivos en la faz de la tierra; no nos abandones, no nos dejes tirado, pida para nosotros una abundancia, una bendición y unos días más de nuestras vidas. Algo es para ti; si vivimos unos días, unos años más en la tierra,

1 Chimtik es un paraje ubicado en el municipio de Chenalló en la región de "Los Altos" de Chiapas.

porque te seguiremos trayendo tu vela y tu ocote en tu presencia, en tu morada y ambos nos necesitamos, aquí en la amplitud de la tierra y en la grandeza del ángel del cielo y de la tierra. Por favor toma, tu vela, toma tu ocote y lleva nuestra petición a la presencia de *ojorioxtotil*, resplandeciente señor dios sol" (ED con Antonio Takimut: 22/12/2006)

b) Ájau es el ángel que vive en el interior de los peñascos y cerros, también se conoce

como ojo-ángel; este ser es el principal *abat amtel*, el servidor que trabaja directamente con el *ojorioxtotil*. Es considerado el guardián de la vida en la faz de la tierra y del interior del cielo, respetados como seres poderosos porque, como mencionamos más arriba, emiten una luz al viajar en los espacios de la tierra, cuando salen a visitarse de cerro a cerros. Se la puede ver durante la noche o en las madrugadas, sobre todo los días miércoles de cada semana; Además, atesoran los bienes naturales, tales como el agua, las heladas, las plagas, los bosques, los animales y las enfermedades. Los Ajau son los Ángeles que viven en la tierra, cuevas, cerros y ojo de agua. Se supone que pueden detener las heladas, las enfermedades, los huracanes siempre y cuando extienden las manos para impedir que filtren las malicias en la comunidad. Esta fue la razón por la cual, se acostumbraba llegar tres veces durante el año para suplicar en cada una de las puertas del centro sagrado en los cerros para que los ángeles disculparan el mal comportamiento de los familiares, que escondieran la imperfección de los hombres de la tierra, que no lo pasaran todo al oído del *ojorioxil,* el sol, que evitaran la furia y los castigos del dios.

c) *Vaxakmen*, es considerado por los ancianos de la comunidad de Chimtik como una persona que pasó caminando por encima de la tierra, recorriendo todos los rincones del territorio. Andaba con un bastón de madera puntiagudo en la mano y encontraba personas trabajando la tierra. El *Vaxakmen* se detenía por momentos y preguntaba a la gente ¿Qué estás sembrando? La persona de buen corazón contestaba con respeto, diciendo: ¡estoy sembrando maíz! y el siguiente día había abundante mazorca de maíz en la parcela. Las personas de mal corazón, respondían ¡Estoy sembrando piedras! y al siguiente día, la parcela estaba llena de piedras crecidas. Así continuó su camino preguntando: ¿Qué estás sembrando? ¡Estoy sembrando papas! El siguiente día, ya había papas maduras en la parcela. El *vaxakmen* dijo: Si alguien te pregunta, ¿si pasó alguna persona por aquí? Respóndeles: ¡sí! Lo más curioso que hizo *vaxakmen* era que en los lugares donde orinaba quedaron nacimientos de aguas y donde tocaba la punta de su bastón surgían las simas. A *vaxakmen* se lo concibe como el dueño de las aguas de los manantiales, razón por el cual, los lugares donde brota el agua, están adoradas y visitadas tres veces al año. Estos seres que viven dentro del mundo intangible de la tierra, se consideran los voceros oficiales al *ojorioxtotil* (sol) y *meil* (luna) del cielo. Por eso, las gentes se comunican con ellos y los adoran permanentemente. Los ancianos de la comunidad acudían a visitarlos tres veces durante el año, ofreciendo velas, incienso para que sigan sirviendo como mediador y portador de las súplicas de la gente ante el Dios. Dichos seres se caracterizan como inmateriales; se dice que sus cuerpos son ligeros y fugaces como el viento y transparentes como luz; que circulan como las nubes, además de que son libres para cruzar profundidades de la tierra y del cielo. De igual manera, pueden viajar con facilidad en la casa de ojorioxtotil para platicar de lo que sucede con la gente de la tierra. Pueden también pedir el Dios que conceda ante la petición de los seres humanos. Estos seres poderosos que viven dentro del mundo intangible, se conectan con los hombres llamados *k'op-kunel moletik* (platicadores viejos), defensores del pueblo. Son ellos pues quienes poseen el don de la palabra que es capaz de suavizar el corazón y la mente del *chulel totil-meil* y del *ajau,* para que concedan a la petición de los hombres. El *k'op-kunel mol* es un hombre sabio, poseedor del conocimiento místico de los dioses. Además, está dotado de un *ch'ulel* fuerte y con un ojo potente situado en la frente de la cara; ese ojo solo lo usa mientras sueña. El sueño de *k'op-kunel mol* revela que el ángel se parece a un gringo con pelo castaño. Las cruces son concebidas en cambio como soldados y como escribano, son seres letrados que cuidan la puerta de la casa del ajau. Había un sitio sagrado especial, ubicado sobre la cima de bikit kalpul, donde, según la creencia, moraban las almas de los primeros padres-madres que habían vivido allí. Como botón de muestra, Bartolo Gutiérrez Pérez, dice al respecto: Oi que mi abuelo difunto me habló en mi sueño. Me dijo: "te vengo a entregarte mi cenicero, mi ocote y mi incienso, es tuyo y te queda contigo." Cuando quedó en mis manos en mi sueño, poco después acompañé un *k'opkunel chak'te'*. Fui aprendiendo al lado de él a hablar en los cerros y ojos de agua. Cuando murió el *chak'te'* quedé solo y me puse triste, no sabía que hacer. Soñé que el señor *chak'te'* difunto vino a mi; me dijo. "Tú dices que eres pobre, no tienes maíz y frijol; aquí está; te lo dejo en tus manos." Después vino un viejo *caxlan* (mestizo rubio, ángel), me dijo: aquí está tu maíz y no sólo es para ti mismo, sino para todos. No es el *caxlan* común que vive en el pueblo; es algo distinto, como tipo gringo, cabello castaño; sabe hablar nuestra lengua tzotzil. Me dijo en mi sueño esta triste verdad. Le dije: "Sí" al caxlan ángel. "Te hace falta algunas cosas para aprender verdad". Respondí: "Sí señor". "Entonces, lo vas a hacer así, no te preocupes, me preguntas lo que no sabes y yo te diré y te enseñaré." El ángel de cabello castaño tiene un buen corazón porque es el *abat-* servidor del *ojorioxtotil-meil* del cielo aquí en la tierra. (ED con don Bartolo Gutiérrez: 05/25/2006). Mol Cuin, nativo de Chimtik recuerda lo siguiente: Soñó el padre de mi nieto Cristóbal. Dice que le apareció un caxlan parado en la cabeza del cerro. Dijo: "*vu'un xchibalun*— yo soy el palmero, quiero que me respeten y me honren." Así fue que se comenzó a considerarse como un lugar sagrado, la cabeza del cerro *xchibalun* porque en la falda de este cerro hay pozo de agua cerca de la piedra rocosa y alrededor crece suficiente *chim'*—palmera. Se llama *ch'imticalvo'* —agua de palmera. El señor que apareció en el sueño es como un mestizo con cabello rubio. Ahora hay cruces en la punta del *xch'ibal*. (ED con Mol Antonio Kuin: 23/07/2006)

El ser humano se encuentra enraizado con el mundo. La tierra le otorga beneficios que asegura la sobrevivencia material. Es por eso, que los seres humanos mantienen fe en los seres divinos que supuestamente viven en el interior de la tierra. A esta conexión se refiere la expresión común que circula entre la gente de Chimtik: *me vuyuk banumilkutike, mu xi ch'i el o'* (Sin la tierra no podemos vivir). Las siguientes razones explican este vínculo: 1) La tierra nos da los alimentos, si la trabajamos; 2) Si no se trabaja la tierra simplemente no produce los alimentos básicos de maíz y frijol; 3) Nuestra vida está ligada a la tierra porque existen seres divinos que habitan en algunos sitios sagrados. Nosotros veneramos estos sitios; 4) En la tierra nace todo lo que comemos; de ella brota el agua que bebemos diariamente. 5) De la tierra sale la paja del techo de nuestras casas, de tierra está hecha la pared de nuestras casas, nuestras ollas de barro, tazas y tinajas. 6) La leña que usamos para cocer los alimentos viene de la tierra, pues la tierra nos alimenta, nos abriga y nos protege. El padre de Victorio Pérez Gutiérrez, concebía a la tierra como fuertemente respetable porque nos carga, nos enseña, nos protege y nos alimenta diariamente, mientras vivimos en este mundo. La tierra es concebida como a) un medio de trabajo, una fuente de la subsistencia material; b). Un espacio territorial (cósmico), gestor de símbolos e imaginaciones culturales. En cuanto a la primera concepción, Victorio sostiene lo siguiente: Sin la tierra, no podemos vivir; nuestra vida está ligada a

la tierra. Vivimos de la tierra y de lo que cultivamos en ella. De la tierra, de allí sale todo lo que comemos y bebemos. Vivimos encima de la tierra; de ella crece el maíz, el fríjol, las verduras y la carne que comemos. De la tierra crecen los pastos (paja) para el techo de nuestras casas; de tierra esta hecha la pared de nuestras casas, nuestros utensilios del hogar tales como ollas de barro, tazas, tinajas. La leña que consumimos para cocinar los alimentos viene de la tierra. Sin la tierra no existiría la vida. (ED con Victorio Gutiérrez: 03/05/2004). En cuanto a la segunda concepción, Victorio nos revela el sentido cultural-transcendente de la tierra que es considerada como *ch'ul balumil* (tierra sagrada):

> "Mi abuelo y mi padre eran grandes rezadores, iban a los cerros, a los manantiales y a las cuevas; llegaban a hablar a los dueños y los guardianes de la vida, sabían que allí moraban los dioses. Pedían con los dioses que no se escaseen los alimentos, el agua, que no vengan las enfermedades sobre la población. Se hincaban y agachaban la cabeza en frente de los lugares sagrados. Por supuesto, no se cansaban de pedir disculpa, no se cansaban de pedir salud y alimento para los hijos y para la familia. Nos decían que no molestemos la tierra por así no más, nos decían que tenemos que pedir permiso para desnudar sus montes, para lastimar con nuestra coa y azadón. Era un consejo sumamente bueno." (ED con Victorio Gutiérrez: 03/05/2004).

Este concepto que se tenía acerca de la tierra, infundía respeto a la naturaleza, ponían normas de convivencia social para la comunidad; la tierra pues, producía todo tipo de alimentos que se consumían. Los habitantes del lugar declaran: *ja' no'ox me xuk li abtele, libalumile slok'otol veliletik, me mu xuk li abtele, mu'yuk xtal ta yeseral li velile* (Es cuestión de querer trabajar la tierra, de allí sale todo tipo de alimentos, si no lo trabajas, no produce por sí solo, y no viene por si solo los alimentos). Podemos decir que la tierra produce interactuando con el hombre trabajador. En otras palabras: para hacer producir la tierra, se necesita al hombre diligente y deseoso de cultivarla. Luego, encontramos tres clasificaciones del suelo dependiendo de la calidad y cantidad de la cosecha. La primera expresión es *yaxal balumil,* que se traduce literalmente "tierra verde" porque guarda cierto nivel de humedad natural y conserva un aspecto negro por la descomposición de las plantas verdes. Este tipo de tierra es apreciada por la gente de la comunidad porque en ella crece la milpa, frijol y verduras. El crecimiento tiene carácter dinámico. En la tierra fértil o *yaxal balumil,* las plantas de maíz crecen fuertes, pueden sostener la planta de frijol *botil*, el que se desarrolla enredándose alrededor del tronco. El otro nombre para ese tipo de tierra es *ve'ubal banumil* (tierra sustentadora) porque produce los alimentos con abundancia. La tierra verde o *yaxal balumil*, generalmente se localiza en los sitios planos, ondeados. También podemos encontrar tierra verde en las laderas de los cerros, pero su fertilidad es poco durable; se puede cultivare hasta tres años consecutivos; después hay que dejarla descansar de cuatro a cinco años. La gente de la comunidad tiene la ventaja de poseer diversos sitios de terrenos que se van rotando. Mientras descansa un sitio, se abre nuevos espacios para el cultivo. Por ejemplo, Manuel Pérez Gutiérrez, tiene cuatro sitios distintos: uno en *amaltik*, centro de Chimtik y otros en *yut ukum* y *ajtik*. Estos lugares gozan de dos tipos de climas: frío y templado. El segundo tipo de tierra se conoce como *pak'emal balumil* (tierra compactada) por la constante raspada de la superficie del suelo que el hombre realiza con el azadón. En este tipo de tierra, la milpa, frijol y verduras crecen generalmente con las hojas amarillentas, tallos delgados y de baja estatura porque no encuentra suficiente alimentos y agua necesarios para su buen crecimiento. El cultivo es arruinado fácilmente por las plagas cuyas larvas se desarrollan debajo de la tierra. La plaga más peligrosa se conoce con el nombre de *k'onon* o gallina ciega, que es la que consume la raíz de los cultivos. En el suelo de *pak'emal balumil* abundan las malas hierbas que agobian la vida de las plantas de maíz y de frijol. Es la tierra cansada por falta de materias orgánicas y humedad necesarias para maíz y frijol. En la tierra *pak'em balumil,* la milpa crece débil, su tallo es delgado, mayor parte de las milpas delgadas no soportan el pesor del frijol botil, se tuerce al suelo. En este caso, la milpa queda lentamente sumida por las hojas y flores del frijol botil, que hace que la milpa no produzca grandes mazorca de maíz. El tercer tipo de tierra se conoce como *chaj lum, o chaj ton,* (tierra suelta o arena suelta). Cuando, la gente observa que surge este tipo de tierra, prefieren dejarla descansar unos años para que se recupere su *yaxal*, la sustancia verdosa y húmeda. Se dice: *ak'o kux li balumile* (Haz que la tierra descanse). La tierra tiene que descansar porque está cansada de estar produciendo los alimentos. Si está cansada, está viva. La tierra se compara con un ser humano que trabaja, usa la fuerza física hasta agotarla y tiene que descansar para regenerar sus fuerzas para continuar la marcha. Los habitantes de la comunidad se conciben como hombres que viven, trabajan de la milpa y del frijol. Son conocedores de las características del suelo, cultivan con destrezas para obtener los alimentos básicos. La limitación de los cultivos a estos dos básicos es un proceso histórico contingente. Hay varios testimonios que atestiguan una agricultura más variada en el pasado. Manuel Pérez Gutiérrez, recuerda lo siguiente:

> "Yo recuerdo que mi abuelo Vicente y mi padre Antonio Pasinsa, cultivaban en *yut ukum* plantas de algodón, porque antes pues, mi abuela y mi madre usaban el *tuxnuk'* "algodón", para la fabricación de las ropas de vestir, antes nadie compraba las ropas, las mujeres hilaban, tejían, pintaban con la corteza de árboles, frutas y flores para darle distintos colores a las ropas. Además, sembraban piña, caña de azúcar, pepino dulce, cacahuate y trigo." (ED con Manuel Pérez Gutierrez: 07/05/2007)

Pero hoy en día no se puede imaginar la vida en Chimtik sin maíz. La ganancia que arroja la venta de maíz se obtiene dos veces durante el año; la siembra se efectúa en dos momentos: la primera siembra se denomina *muk ta chomtik (*milpero grande); se la efectúa a finales de mayo para cosechar enero. La otra siembra se llama *baol chomtik*, (siembra intermedia) la que inicia en mes de octubre a noviembre para cosecharse en mes de abril o mayo. El maíz es el que proporciona vida, fuerza para trabajar, pensar y mirar el mundo. Se dice: *ta tsatsal ixim kuxulun* (gracias a la fuerza del maíz, estoy vivo) y *mu xuk' me buyuk kiximtik taj ju'jun natik* (no puede faltar el maíz en cada una de nuestras casas, porque es el alimento esencial de la familia). Si llega a escasear el maíz dentro de la casa, *oy vinal ka'itik* (sufrimos de hambre). Si el estómago está vació de maíz, uno se vuelve *meón* (pobre) y triste por falta de maíz en la vida del hogar; inicia la aflicción y búsqueda de maíz con las familias cercanas. Nadie muere de hambre por la escasez de grano de maíz dentro de la casa, porque las familias se apoyan mutuamente para proveer de grano. La persona necesitada de obtener el maíz, tiene que hacer algún trabajo a favor de la familia que le regala el maíz. De esta manera todos tienen que trabajar para comer maíz. El que no trabaja- el hombre haragán, sufrirá de hambre. El frijol ocupa el segundo lugar en la lista de alimentos básicos; constituye un complemento de maíz, se lo come junto con la tortilla, *batem vaj noox (*acompaña la tortilla nada más.)

En Chimtik, la visión (cosmovisión en sentido antropológico) de la tierra descrita arriba se está volviendo obsoleta.[2] En la actualidad

2 "Se extiende semánticamente el nosotros tojolabal para incluir no sólo a la sociedad humana sino a todo el cosmos, porque desde la perspectiva tojolabal

son pocas las personas en la comunidad que continúan percibiendo la tierra como ser viviente. Sin embargo, el maíz sigue siendo el cultivo originario más importante no sólo en Chimtik sino también en todo México. Los arqueólogos están de acuerdo que el maíz se comía desde hace unos 7000 años antes de nuestra era, en Tamaulipas, en Tehuacán (MacNeish, 1967) y en Zohapilco (Niederberger, 1976). Curiosamente, la invención de la tortilla fue un proceso complejo que implicó el uso de la cal (nixtamalización) conocido únicamente en México y sigue siendo el símbolo de la identidad tanto al nivel local como nacional. (Cervantes, 2006). Cambios en la visión dita tradicional se debe a cuatro factores primordiales: 1) En primer lugar, es la expansión de las ideas religiosas: como la presbiteriana, la sabática y la pentecostés. Estas religiones propiciaron la transformación de la visión del mundo. Se comenzó a creer que la tierra es como simple objeto creado por un Dios que mora en el interior del cielo, esta visión esta coherente con una ética capitalista y a una ética del trabajo en el sentido weberiano, o sea, la tierra, la naturaleza como objeto de explotación y no como sujeto, como un ser viviente. La presencia de *Ch'ulel totil- meil*, *Ajause* y *Vaxakmen* que moran en la tierra se fue transfigurando de sus mentes. El mundo empezó a verse como un globo vacío sin seres que habitan dentro de la tierra. La tierra se volvió un simple objeto de explotación, perdió el carácter espiritual y el vínculo de respeto que mantenían con la naturaleza, hubiera un desencantamiento del mundo (Weber, 1967; Pierucci, 2004). Ahora, la mayoría de la gente de Chimtik centra sus mentes sobre la existencia de un Dios, al que se refiere la Santa Biblia. El Dios y los ángeles están alejados del mundo terrenal y de la vida de la gente. Dichas religiones (universales) enseñan a no adorar las cosas que hay en la tierra, sino a un Dios que está en el cielo; 2) En segundo lugar, el establecimiento de la escuela primaria en Chimtik y en los alrededores del pueblo introdujo nuevos conceptos basados en la visión occidental del mundo. Dentro de esta visión el mundo y la tierra están compuestos de las sustancias químicas. La tierra no tiene vida y es un objeto en movimiento las 24 horas del día. 3) En tercer lugar, se introdujeron materiales industriales procedentes de las zonas urbanas tales como láminas de cartón, acero para usarlos como techo de las casas además de cemento para la fabricación de blok y techo de losas. Estos materiales se consiguen en el mercado, se vuelven objeto mercantil, se pueden vender y comprar. Por otro lado, la existencia del mercado de estos materiales contribuyó a una emancipación del hombre de las limitaciones impuestas por el medio y localidad. De esta manera el ser humano ha perdido una relación (espiritual) de la dependencia a la tierra; 4) En cuarto lugar, a causa de la instalación de tienda CONASUPO, y tiendas particulares, entraron en la vida diaria alimentos artificiales como galletas, pan, azúcar, aceite comestible, harina, sardinas, maseca, refrescos embotellados, sabritas y otros productos más.

Los factores señalados afectaran y modificaran el vínculo ancestral (transcendental) del hombre con la tierra. La vida de algunos hombres ya no depende de la tierra para alimentarse, protegerse y abrigarse. La familia puede vivir y tener maíz sin cultivar el pedazo de tierra que posee. Debido a las nuevas actividades tales como instalación de telares, tiendas pequeñas, profesionistas, paramédicos, corte y confección, radio técnico, carpinteros, electricistas y taxistas se limitaron actividades agrícolas, el trabajo en la tierra ya no es obligatorio, es opcional. El número que prefiere otras opciones está en crecimiento. Ahora hay unas familias dentro de la comunidad que viven combinando dos trabajos: venden productos procesados y trabajan la tierra. En Chimtik encontramos cinco familias que trabajan en los telares tejiendo enagua. Las jovencitas trabajan sentadas bajo de una sombra de la casa, esperando que lleguen los compradores. Su preocupación ya no consiste en producir alimentos en el campo, sino en pensar cuánto dinero había que invertir en productos industrializados y como vender para generar ganancias económicas. La combinación de la actividad productiva del campo y comercio de productos industriales de algunas familias de Chimtik se debe a la adquisición rudimentaria de la lengua española y el aprendizaje de las operaciones básicas de matemáticas de sumar, restar, multiplicar y dividir. La educación básica favoreció el vínculo e interacción con los comerciantes mestizos en la ciudad de San Cristóbal de las Casas, hecho por el cual se podía adquirir los productos en precio de mayoreo. Por otro lado, ese dieron cuenta que el trabajo de campo no significa mayor ganancia monetaria. El maíz y el frijol no se venden con mayor frecuencia, debido a que todos lo producen en esta comunidad. Ya que los jóvenes entran en un contacto constante con las zonas urbanas, comienzan a tener mayor ansia de poseer dinero en las manos. En este caso, se ha creado nuevas necesidades de consumo de productos industriales. Ya que hay nuevas opciones de trabajo, se percibe el trabajo de campo como algo duro y difícil, por contraposición, el comercio es considerado un trabajo sencillo; los comerciantes pasan los días sentados bajo la sombra de una casa, esperando a que alguien que asoma para comprar. Así se logra generar ciertas ganancias económicas diarias. Obtienen algo del dinero para sobrevivir y continuar con las actividades comerciales. A lo largo de los años y a raíz del empobrecimiento de la fertilidad de la tierra los jóvenes empezaron a cambiar de actividad y apoderarse de otras habilidades de trabajo para sobrevivir. Mientras que los jóvenes comenzaron a instalar telares, pequeños negocios, otros decidieron a migrar a las ciudades en busca de trabajo como ayudante de albañiles. Aquellos jóvenes que continúan trabajando la tierra, dicen que el trabajo es demasiado duro y los productos obtenidos demasiado pocos. Las ganancias hay que invertir en la compra de fertilizantes químico es para darle vitamina a la tierra y elevar la cosecha. Victorio reconoce que la fertilidad natural de la tierra dura únicamente tres años. Después de ese tiempo, el suelo se debilita por lo que *ch'ajet no'ox ta chi'el* (crece (todo) muy perezoso). Aparecen plantíos de maíz, el tallo de la planta adelgaza, las hojas de la milpa se amarillentan, las plantas son atacadas fácilmente por las plagas. Cuando la gente experimenta estas bajas, inmediatamente piensa que la tierra perdió la fertilidad y ya no tiene caso seguir cultivándola; la producción pues será insuficiente. Prefieren ir a otro terreno que tienen reservado. Dicho terreno ha descansado por lo menos de tres a cinco años, por cual ha recuperado la fertilidad natural. El proceso técnico que se realiza para abrir el espacio para la siembra de maíz y frijol se denomina tradicionalmente la "tumba, quema y roza". Veamos cómo funciona este sistema en caso de nuestra comunidad. En primer lugar se desmonta, cortando los arbustos y las malezas con machete cortante. Los árboles grandes principalmente son cortadas con la hacha. Tanto los arbustos como los árboles grandes son aprovechados inmediatamente por la familia que los convierte en leña para usar como combustible en la cocina. Los trozos grandes de madera se parten en varios pedazos con el hacha, se los almacena dentro del terreno para que se sequen; finalmente se los recoge carreando en la espalda hacia la casa donde se los guardará al lado de la pared de

todo vive; es decir, no hay nada que no tenga corazón, que es lo que vivifica. Por eso los humanos somos una especie en el contexto de un sinnúmero de especies, a las que nos toca respetar y con las que tenemos que aprender a convivir sin tratarlas como objetos a nuestra disposición. En efecto, no hay objetos. Esto quiere indicar que la relación de los seres humanos con la naturaleza no consiste en dominación, sino en respeto y convivencia. Porque la naturaleza misma es ja jnantik lu'um, es decir, Nuestra Madre Tierra, que no es meramente el medio ambiente o lo que nos rodea, sino Nuestra Madre que nos da vida y nos mantiene vivos. No es ningún "neutro" lo que nos rodea, sino otro sujeto muy particular por ser madre nuestra" (LENKERSDORF, 2004).

la vivienda; finalmente, es llevada al fuego para coser los alimentos. Las cenizas que se arrojan al *chak amak'*, o sea el lado extremo del patio de la casa para abonar los cultivos de chayote, verduras, frijol, plantas de chile y árboles frutales. Pude observar un ligero cambio de las técnicas del desmonte. Por ejemplo, hay dos familias que desmontan y hacen pedazos las ramas de los árboles para déjalos unos cuatro meses para que se pudran en el suelo, con el propósito de aumentar la materia orgánica de las plantas verdes. Al utilizar esta técnica, la milpa crece muy delgada en la primera siembra porque las raíces de las plantas todavía están vivas y continúan absorbiendo los nutrientes de la tierra. Además, los roedores aprovechan las ramas secas y se esconden formando nidos para reproducirse en este ambiente. Posteriormente se vuelven peligrosos porque arrancan las semillas de las siembras. Además si las ramas no llegan a pudrirse en un determinado tiempo, estorban los movimientos del machete en el tiempo de la limpieza de la milpa. La amplitud de cultivo de la tierra depende del número de integrantes de la familia: mientras mayor número de familia más fuerzas de las manos para labrar la tierra, mayor extensión de sembradío de la milpa. Por ejemplo, la familia de Agustín Pérez Gutiérrez, estaba compuesto de ocho hijos, más su padre y madre que vivía con ellos. La familia formaba en total doce personas que vivían en una casa. La familia Pérez Gutiérrez cultivaba de dos a tres hectáreas de maíz. En cuanto al procesamiento de maíz para convertir en masa, se molía manualmente el maíz cocido con agua de cal con una piedra denominada metate. Una vez obtenida la masa, se hace la tortilla a mano dándole forma de disco delgada. Así formada la tortilla, es puesta sobre un comal de barro o de metal. Este metate se dejó de utilizar por algunas familias, debido a que salieron al mercado el molino manual de acero.

Igual nos decía Gabriel García Marques sobre la llegada del hielo que era desconocido en Macondo[3]; en 1970, llegó por primera vez el molino de acero el que fue visto como una gran ventaja para la familia porque agilizaba moler el nixtamal con una sola mano. En este trabajo participaban niños de seis a ocho años de edad ayudando a la madre a moler en casa. El nuevo molino solo podía adquirir aquellas personas que poseían dinero; los que no tenían el dinero, continuaban usando el metate. Hoy en día, podemos encontrar algunas familias que, para moler nixtamal de maíz, continúan usando el metate, hecho por el cual, son consideradas personas pobres.

Cultivo persistente de café

La vida tradicional de los habitantes de Chimtik se caracteriza por el uso constante de maíz y frijol, como alimentos básicos de la familia, sin embargo, el tercero cultivo que actualmente desempeña un rol importante en la economía local es cafeticultora.[4] En esta sesión presentaré una historia breve de este cultivo en Chimtik, las condiciones, técnicas de su cultivo y transportación. La producción del café no era común en la vida de la gente, no constituía pues alimento esencial. El grano de café no se come sino sirve para preparar bebida. El café no satisface el hambre ni genera fuerza para poder ejercer el trabajo del campo. El café solo se bebe para satisfacer al paladar y calmar momentáneamente la sed por las mañanas y noches. El café en los años 1950 era casi desconocido en esta región. María Pérez Hernández de 68 años de edad, nativa de Chimtik, señala que:

> "Mi padre no sembraba café y no lo conocíamos; todos trabajábamos de la milpa, así vivíamos. Temprano salíamos a trabajar con mis padres y hermanos para cultivar la milpa. El café no se cultivaba en nuestro territorio, nadie lo sembraba, pues el grano de café no se come, solo la milpa se cultivaba en todo esta valle de Yutuk'um y Campo de los Toros; toda la gente vivían de maíz" (ED con Maria Pérez Hernández: 22/12/2006).

Este relato se refiere a la situación económica alrededor de 1951. La familia vivía en *Ti'amaltic* que era uno de los barrios que conformaba la comunidad de Chimtik. A pesar de que esta familia, poseía tierras con el clima templado en *Yaxalumil*, no sembraba café. En cambio, Victorio y Manuel del linaje Pasinsa, vivían en el centro de Chimtik. Manuel recuerda del abuelo de nombre Vicente:

> "Yo lo miré, por ahí en 1947; mi abuelo tenía cuatro matas de café a un lado de su casa en tek'elerumunis, (yutuk'um) sembrados debajo de los árboles de aguacates y de limón. Lo miraba como cortaba los frutos colorados de capel (café) con una jícara en la mano en donde depositaba el fruto. Luego, lo molía despacio en un metate de piedra para extirparlo de la cáscara; hay veces que sólo lo apretaba el fruto maduro con los dedos: salían volando las semillas de capel. Después, lo tendía en un petate en el patio de la casa para que se secara al sol; una vez seco el grano, lo tostaba en un comal de barro y posteriormente molía en un metate hasta convertirlo en polvo. Mi abuelo lo utilizaba en tres formas: a) se preparaba para beber de vez en cuando y endulzaba con jugo de caña; b) el agua de café era usada para mojar la tortilla, cuando la familia no contaba con frijol cocido; c) el polvo de café lo utilizaban para tapar las heridas y así evitar el sangrado de la pie" (ED con Manuel Pérez Gutiérrez: 23/12/2006).

Desde este relato y narrativa ¿Cómo explicar la existencia de café y su uso en la vida de la familia Pasinsa y la falta de este cultivo en otras familias? En primer lugar, recordamos que los Pasinsas contaban con un líder espiritual más importante de la comarca, el que era conocido como *k'ulej vinik*, hombre rico y poderoso. Para esta gente, como mencionó Manuel, el café tenía dos usos: era un complemento eventual de dieta familiar y una medicina para la curación de las heridas. En segundo lugar, el café crece y fructifica en clima templado y cálido. En Chimtik es clima frío y no apto para la siembra de café. En los meses de noviembre, diciembre y parte de enero cae helada que quema las hojas y destruye los granos de café en proceso de maduración. Pero los Pasinsas poseían pedazos del terreno en Yolon-ontik y Yutuk'um lugares que contaba con el clima templado. Allí, al lado de sus casitas sembraban algunas matas del café. Con una canasta amarrada en la cintura depositan allí los granos. En el segundo corte de café participan todo los integrantes de la familia y algunos vecinos. Las mujeres que vemos en esta fotografía acostumbran atar sobre su cintura la canasta llamada mosh que sirve para depositar las frutas de café. Una vez acumulados los granos de café, quedan depositados en un costal de plástico. Estas mujeres han adquirido una habilidad sorprendente en el corte del café. Sus dedos se mueven con ligereza para desprender el grano maduro de la rama de la planta de café. El corte de café es considerado como una actividad fresca porque siempre es efectuada debajo de la sombra de árboles que protege los cafetales del calor; es vista como una actividad atractiva porque permite charlar y divertirse. (17-01-2004). Hoy en día, otras familias nativas de Chimtik poseen sus tierras en lugares que disfrutan de una temperatura ambiental moderada (Yut ukum, Yaxalumil). En estos territorios, sí crecen las plantas de café debajo de la sombra de algunos árboles frutales tales como nísperos, cacahuates, guayaba, chalum y mango. En 1966, gracias al impulso por parte de la familia Pasinsa, el cultivo del café se expandió más no dejó de ser el cultivo de segunda. El primer café que se comenzó a sembrar en Yut ukum se conoce como el Maraco. Esta especie alcanza la altura hasta 3

3 Cien años de soledad. 1967, Buenos Aires, Sudamérica.

4 El café se llevó de Oriente a Europa. Las empresas colonizadoras de Europa introdujeron su cultivo en las colonias, de este modo, la planta llegó a América a principios del siglo XVIII y en México se introdujo a finales del mismo siglo. En Chiapas el cultivo se ha consolidado como empresa capitalista en finales del siglo XIX por medio de las Fincas Cafetaleras inicialmente en la región de Soconusco.

metros, sus ramas son largas además de que da escasos frutos. A la hora de tapizcar, no se podía alcanzar los granos. Con el tiempo se introdujeron otras especies: *borbón* y *caturo*, las que daban más frutos y crecían de baja altura.

Motivados por intereses económicos, lo empezaron sembrar otras familias. Victorio Pérez Gutiérrez, el quinto hijo de Antonio Pasinsa y Antaño el líder religioso en Chimtik, recuerda lo siguiente:

> "Yo primero comencé a sembrar el café debajo de árboles de aguacate y de mango para encontrar dinero. Lo que me decían algunas personas era que se vendía muy bien; me inspiraron a sembrar como 100 matas. Pero, cuando coseché los primeros frutos, no se vendía, nadie compraba. Después fui a ofrecerlo en el pueblo de Pantelhó, Chiapas; tampoco compraban. Lo dejé recomendado en una casa y, posteriormente lo vendí en un precio barato de cincuenta centavos por kilo. Yo vendía muchos granos de café pero poco dinero obtenía; esto no valía la pena porque requería mucho trabajo y hay que trasladarlo a espalda hasta en Pantelhó caminando cuatro horas a pie para llegar a Pantelhó. En aquellos años, (1969) no había máquina para despulpar la semilla; con metate se aplastaba suavemente para evitar el maltrato de la semilla. Mis hijos y mi mujer ayudaban a quitar la cáscara; solo se dejaba la semilla en un recipiente. Luego, se depositaba en un recipiente dejándolo dos noches en intemperie para que espume. Después había que llevarlo al pozo de agua para lavarlo bien hasta que quede lúcida la semilla. Posteriormente, secar al sol durante tres días. Queda listo para almacenar, tostar, moler para beber. También, está listo para sacar al mercado y obtener dinero" (ED con Victorio Pérez Gutiérrez; 22/12/2006).

En las decena 1970 a 1980, aproximadamente, se empezó a valorar el consumo familiar del café aunque tuviera escaso impacto comercial. La expansión del cultivo de café ha generado una nueva idea, de que el café no sólo era para el *k'ulej* (rico). La gente empezó apreciar su valor complementario al alimento, su sabor sin olvidar que era una bebida ostentosa que no proporcionaba fuerza para trabajar. Se decía: *ja' no'ox k'upinel ta uch'el* (beberlo es sólo un gusto). Ya que era un lujo que ayudaba a digerir alimento, no valía la pena sembrar más que lo necesario. El cultivo del café ocupa mucho espacio de terreno porque cada mata dista de metro con ochenta centímetros aproximadamente. A pesar de que el período de fructificación es muy largo (un árbol del café tarda de cuatros a cinco años hasta que fructifique), durante todo este tiempo requiere un laborioso cuidado.

Después de 1980, la gente de Chimtik, comenzó a escuchar lo que les decían la gente cuyas comunidades se encontraban en la tierra cálida. Éstos argumentaban que el café es dinero y que los mestizos pagaban bien por kilógramo. Los mestizos iniciaron a comprar los granos de café en pocas cantidades y el precio por kilo era de seis a siete pesos. El precio era alto en comparación con el precio de maíz y frijol. Algunas familias de Chimtik aumentaron la superficie de plantación de café en sus terrenos de cien a doscientas plantas. El precio en los primeros años de cosecha era muy alto: el kilogramo se podía vender por doce o quince pesos. Esto les motivó a utilizar sus parcelas de clima templado para sembrar café al lado de maíz y frijol. La parcela la dividían en dos por razones prácticas. Las plantas de café crece lentamente; como comente antes, hay que esperar de tres a cinco años para que comience a dar los primeros frutos. Durante este largo espera uno no puede quedarse con manos cruzadas esperando que llegue el tiempo de la cosecha, sino que tiene que seguir produciendo el maíz para mantenerse. Además, el grano de café solo sirve para vender al mercado local y obtener un dinero complementario. Por eso la mayoría de las familias continuaron con el cultivo de maíz y frijol en sus parcelas. Hasta 1985 aproximadamente, el cultivo de café no logró convertirse en una actividad principal en la vida de las familias; no logró sustituir el cultivo del maíz ni frijol. El trabajo de campo se dividió en dos temporadas: mientras el campesino era menos ocupado con su milpa, más se dedicaba al cultivo del café. La cosecha y la comercialización del grano de café era concebida como una ganancia extra, un excedente que se podía extraer de la tierra. Mientras tanto, los habitantes de Chimtik podían reflexionar sobre la idea popularizada por la gente *olon k'ixin osil* (tierra baja cálida) según la cual el café era dinero. Sebastián Pérez explica los siguientes: Me decían que sembrar café deja mucho dinero en cada cosecha; yo me puse a pensar:

> "El dinero no se come; sólo podemos comprar algunas cosas que no producimos. Entonces, el dinero no es tan importante en nuestra vida diaria, solo actúa como un añadido a nuestra vida. Por eso, siembro poco café. En cambio la milpa es nuestra vida y vivimos del maíz; no la debe faltar en nuestro terreno y en nuestra casa. Pues el maíz es el alimento principal que nos da fuerza para caminar, trabajar, mirar y reproducir, mientras vivimos en esta tierra". (ED con Sebastián Pérez: 24/05/2006).

Las personas que viven en *olon k'ixin osil*, en las comunidades como Chimix, Acteal y Pechikil, las que se encuentran cerca del centro de la comercialización del café- Pantelhó, no reflexionaron lo suficientemente acerca de las desventajas que podría acarrear la plantación masiva del café en sus parcelas. Les venció la ambición de cubrir mayor parte de sus tierras de plantíos de cafetal. Tenían la certeza de producir bastantes granos y obtener mucho dinero al venderlo en el mercado. Suponían que con este dinero podían comprar el maíz y frijol lo que les permitiría vivir mejor. Pero estas expectativas resultaron falsas. La venta del maíz en el mercado local es a veces limitada. Cuando maíz escaseaba en el mercado local, y nadie salía a venderlo. La gente que no sembró suficiente maíz en la parcela y se ocupó del cultivo de café, tenía que marcharse a comprar el maíz hasta la tienda CONASUPO localizada en la cabecera municipal. Las gentes necesitadas de granos, se formaban para adquirir el bendito maíz y frijol. En ocasiones, el maíz se agotaba rápidamente y muchas personas, regresaban a la casa sin granos.

Estos hechos les permitieron reflexionar a la gente de Chimtik sobre acerca de su antiguo estilo de vida. Cuando no hay maíz en el mercado, uno sufre de hambre. No se puede vivir comprando maíz, hay que producirlo. Maduraron sus pensamientos: "el dinero no se come, porque sólo son tiras de papeles y pedazos de metal" (Nota de diario de campo: 10-08- 2005). Así surgió la idea de eliminar una parte del cultivo de café en la parcela; y volver a sembrar maíz y frijol en sus terrenos. Había también excepciones. Las personas de Chimtik, que poseen terrenos en tierra templada, han cultivado de una hasta dos hectáreas de cafetal. Por ejemplo, Pablo Arias tiene cafetal de una hectárea y media cerca de Campo de los Toros. Café constituye para él la principal fuente de ingreso económico para su familia, pues cosecha anualmente de ochocientos a mil kilogramos. En 1998 el kilogramo llegó a valer de veinticinco a treinta pesos mexicanos. Obtuvo un ingreso total de veinte cuatro a treinta mil pesos. Éste ingreso, es anual porque las cosechas solamente se colecta el grano de café una vez al año. Esta persona, tuvo la capacidad de invertir su capital en la construcción de una casa de material industrial en su barrio de *Ti'amaltik*; compró blok de cemento y diseñó el techo de la casa de tipo raso de concreto. En 1998, fue la única casa moderna en *Ti'amaltik*. Por la regla común prevalecían argumentos en contra. Los cultivadores de café explican que las plantas del café necesita mucho cuidado: hay que efectuar *felvil no'ox ta machita,* (el corte de hierbas con machete) por lo menos tres a cuatro veces durante el año para mantener el cafetal limpio de malezas. Aseguran los caficultores que lo más conveniente es limpiar con el azadón para remover la tierra, cortar las raíces de las hierbas, esto, pues ayuda a que la tierra absorba

oxígeno al interior del suelo. También, acostumbran realizar el codeo, doblando los tallos de cada mata del cafetal con el fin de preparar el nacimiento de retoño; además, se cija los retoños una vez al año para evitar el amontonamiento de los hijuelos en el tallo del café, dejando solamente de dos a tres, hijuelos robustos para que continué desarrollándose. Además, afirman los cafeticultores, si no se cija, existe el peligro de que el café no florezca suficiente y como consecuencia, no producirá frutos abundantes. Otra actividad que tiene que ver con el cuidado del café se llama "poda": significa cortar los gajos o las ramas que han dejado de florecer y de dar frutos. Si el cafetal dio suficientes frutos el año anterior, quedó totalmente agotado, sus ramas se vuelven desnudas secas sin esperanza de fructificar en año siguiente. Estas ramas hay que cortar con un machete filoso. Si se corta mal y se desprende la cáscara del tallo, entonces el tronco del café entra en proceso de pudrición lenta, poniéndose amarillenta las hojas y condenado a no florecer con abundancia. Por último, hay que vigilar cada mata del café, a ver si no tiene musgo. Si el musgo crece en los tallos, hay que rasparlo con cuidado para quitarle de allí. Si no se lo hace, el musgo chupa el agua del tallo y debilita el crecimiento del café hasta matarlo. Se han desarrollado estrategias para continuar con la plantación del café en antiguo lugar. En los espacios vacíos entre los sorgos donde crece el cafetal envejecido, se siembra una nueva planta; se espera hasta que crezca y de los primeros frutos. Después se cortan las plantas de café envejecido. Así queda renovado el cafetal con la nueva plantación. Esta técnica se conoce como el sistema de rejuvenecimiento del cafetal, porque al final quedan exclusivamente las plantas jóvenes. Esta estrategia de innovación ha favorecido a los cafetaleros que ya no sufren una pérdida frecuente de la cosecha. Las plantas del café se rejuvenecen cada 10 años aproximadamente.

El cultivo del café es un trabajo duro que pasa por varias etapas. El corte del grano maduro se realiza en tres períodos de tiempo. El primer corte, se inicia en el mes de diciembre cuando se cortan los primeros frutos maduros; esta actividad se denomina en tzotzil *tul ve sat cappel (el* corte de los primero frutos de café). Este proceso es trabajoso porque en cada mata hay que ir buscando y seleccionando las frutas maduras. El segundo corte se lleva a cabo a mediados de enero, aquí participan muchas personas tanto familiares y vecinos, porque es un corte cuantioso. Dejando solamente las frutas verdes e inmaduras en las plantas. Es decir toda las frutas coloradas son cortadas hábilmente por las manos de las personas. En esta etapa, el trabajo se divide entre tres grupos; a) un primer grupo sale al campo a cortar el grano y acarrearlo a la casa; b) el segundo grupo se dedica a despulpar las semillas; c) el último grupo se dedica a trasladar al rió o al pozo de agua para lavar las semillas y transportarlas de nuevo a la casa. Luego, se extienden las semillas en el patio de la casa para secarlas expuestas al sol. El tercer y último corte se realiza en la segunda semana de febrero; se recoge todas las frutas que hay en las plantas, inclusive las que no están maduras. Este último corte es trabajoso para la familia ya que después del corte, se debe extender todas las semillas en el patio de la casa para separar las frutas maduras de las inmaduras. Los frutos verdes e inmaduros no se despulpan; se los acostumbra a sacar al sol con toda la cáscara para que el calor lo seque. Este tipo de frutas de café inmaduras que se seca al sol se conoce como *chibola*. Posteriormente, se venden por dos pesos mexicanos el kilógramo. En el corte participan todos los hijos e hijas casados (as), e incluso nietos. Todos unen las manos y los esfuerzos para agilizar el corte; si no se apoyan en forma conjunta, el fruto de café será consumido por los roedores y las aves que echarían a perder una parte de la producción. Victorio nos cuenta que durante la cosecha, participan los tres caballos de Victorio para trasladar el grano de café a la casa. Una vez el café está en la casa, inmediatamente se despulpa con una maquina eléctrica. Esta actividad se realiza por lo general por dos personas, el yerno de Victorio se llama Antonio Pérez Taquimut, él llena la canasta con granos de café y luego le entrega a su suegro victorio para luego vaciar en la boquilla de la despulpadora. Por ejemplo, los dos patios que tiene Victorio, no son suficientes para el secado de café en la segunda fase del corte; por ello tienen que llevarla a la orilla de la carretera, utilizando las cunetas reseñados de cemento para extender el grano. Primero, los limpian con la escoba para retirar la basura del lugar dónde van a poner los granos. Segundo, transportan el grano, cargando el bulto de costal en los hombros. En el lugar derraman el grano y lo extienden lentamente con un rastrillo de madera, dejando durante el día. Tercero, por las tardes los recogen y los trasladan a la casa para almacenar. Los granos deben estar expuestos al sol durante tres días para que se seque el grano. Después de despulpar el grano de café, luego se tiende en el patio de la casa para dejar que se seque con el calor del sol. Este secado generalmente se lleva a cabo durante tres días consecutivos y hay que estar nivelando o emparejando con una planadora de madera para que el calor del sol penetre y seque. En la extendida del grano de café en el patio de la casa participan los nietos que lo jalan con una madera con manco largo. Los niños se divierten mucho porque jugando realizan un trabajo importante que consiste en extender el grano del café en el patio. Por otro lado, la familia tiene que estar muy atenta a la lluvia; si observan que viene espesa la nube del cielo, recoge, inmediatamente los granos en un costal para evitar que se mojen de agua. El secado del grano de café tiene que durar tres días, para que el calor del sol penetre hasta el interior de los granos; una vez seco el grano, se lo almacena dentro de la casa en un lugar seco. Al mismo tiempo se indagan los precios que hay en el mercado local de Pantelhó. Generalmente, los primeros frutos salen al mercado porque la familia necesita dinero para pagar a los trabajadores que participaron en el corte. En cambio, el segundo corte se logra almacenar unos meses. Pues, las familias que no tienen muchas necesidades de dinero, esperan con tal de que suba un poco el precio en el mercado. Hay ocasiones que resulta todo lo contrario; pues baja el precio en vez de subir provocando la desilusión de la familia: "fuera vendido cuando estaba alto el precio y ahora ya bajó bastante; ni modos, tengo que vender todo. ¿Para qué lo quiero aquí almacenado? No se puede ni comerla." Podemos concluir, que el ingreso económico de la familia de Victorio está sujeto al mercado de precios de los productos, es decir, los precios no son estables. Hay años que puede irles muy bien. En algunos años, la familia alcanza grandes ingresos mientras que en otros, el precio del mercado baja. Pero la familia ya está acostumbrada a estos cambios de precios. Por más que les provoque una momentáneamente desilusión, en seguida se conforman con lo que sucede. Saben que la vida es como un juego: se gana o se pierde. Finalmente cabe mencionar algunas técnicas de transporte que utilizan los cafetaleros de Chimtik para trasladar el grano a la casa. Las personas que se dedican al cultivo de café, generalmente poseen uno a tres caballos de carga. Estos animales están utilizados como medio de transporte por excelencia; los caballos pueden subir y bajar en los caminos accidentados y reducidos sin mayores dificultades. Encontramos tres formas de colocar el bulto de café en la espalda de los caballos: La primera forma es horizontal. Mientras que uno coloca el primer bulto horizontalmente en la espalda del caballo, el otro debe sostenerlo con las dos manos hacia arriba apoyándose fuertemente con la cabeza. Al sujetarla con un laso, se lo aprieta bien; en seguida queda listo para transportar hacia la casa, con la boca del costal hábilmente costurado. La segunda forma reside en inclinar los bultos con la boca del costal hacia arriba. Esta técnica permite evitar que el grano de café se chispe del costal durante el viaje. Es difícil colocar el bulto sobre la espalda de caballo; para esta tarea se necesita dos personas fuertes para que puedan sostener el pesor del bulto (40 k.). Cualquier movimiento brusco del caballo

puede venir la carga hacia el suelo. La tercera forma es más horizontal y es practicada por una sola persona. Se debe poner los bultos al suelo cerca del caballo en ambos lados. Primero se pone el laso encima de la espalda el caballo, Este proceso es un poco complicado; un movimiento brusco del caballo puede tumbar la carga al suelo.

En estas actividades no sólo participan hombre sino también mujeres que han adquirido las habilidades necesarias a lo largo de la práctica cotidiana. Por este motivo se las llama en tzotzil *tzatzal antzetic* (mujeres fuertes). Logramos también registrar que en el traslado del grano de café, participan los hijos quienes transportan el bulto en la espalda sosteniéndolo con un mecapal que ponen sobre su frente. En ocasiones, tambalean con la carga cuando el camino es resbaloso por causa de la lluvia. Pero, no se rinden y siguen caminando con el propósito firme de llegar al destino. Finalmente, acudiremos a modos de procesar el grano de café. Primero, el grano de café es tostado en un comal de barro; luego se lo muele en metate hasta convertirlo en polvo. Una vez el grano está hecho polvo, se lo guarda en un frasco o en una bolsa de nailon de plástico; se lo cierra herméticamente y guarda en un lugar fresco para evitar la fuga de aroma o la perdida de la fuerza del café. El aroma penetrante da fuerza al café, mientras que su fuga la vuelve "débil". Para preparar la bebida del café en casa, primero ponen a hervir el agua en una olla de barro y esperan a que comience a burbujear. Segundo, vierten un poco el polvo de café y con un palo delgado van mezclando; tercero, agregan un poco de jugo de caña de azúcar o panela para endulzar. Actualmente es endulzada con azúcar de caña comercial. Algunas personan preparan una bebida que finge ser café. Para obtener el polvo no se utiliza café sino tortillas de maíz quemadas al fuego. Luego, se las desborona haciendo polvo negro y se lo mezcla con agua caliente en una jícara. Se agrega un poco de jugo de caña o panela de caña para endulzar y la bebida queda lista para beber. Las familias que hacen este tipo de bebida, son consideradas *meon* (pobre) porque no tiene la iniciativa de cultivar el café.

Referencias

El cultivo de café se volvió parte de la economía monetaria; la mayoría de la población siembra para vender y obtener ingreso monetario. El consumo familiar es todavía limitado; aparte de que se requiere la compra de azúcar para endulzar, muchos prefieren por las mañanas, tomar una jícara de pozol caliente después del desayuno para mantener sus estómagos llenos, además de poseer energía para ir a trabajar en el campo. Además como hemos visto, el trabajo no es fácil, tal como expresa Victorio, el trabajo de café es difícil, pesado, laborioso. El proceso de la producción y procesamiento del café es largo e implica diversas actividades: cortar los frutos, contratar a los trabajadores, moler para despulpar las semillas, lavar con abundante, secar al sol y finalmente transportar para vender. El precio por kilogramo no es fijo. El comprador mestizo ofrece el precio a su conveniencia. Al dueño del grano de café no le queda otra opción que al momento de venta, aceptar el precio ofrecido por el mestizo. Con dinero obtenido de la venta de granos de café, se consiguen sufragar algunos gastos de índole secundaria; por ejemplo la compra de sal, azúcar, carne de res, ropas, sandalia y zapatos para los hombres. Además, se logran pagar a las personas contratadas para quemar y rozar los espacios para la siembra de la milpa, sembrar y cosechar maíz y frijol. Por el dinero que deja el café se compran herbicidas, láminas para el techo de sus casas, algunos complementos alimenticios de procedencia industrial como aceite comestible, olla de peltre, refrescos y otros más. Entretanto, el cultivo de café, actividad secundaria en la mayoría de las familias es mezclada con el sistema de cultivo tradicional, la milpa. La relación profunda con la tierra, así como, la visión del mundo, ha cambiado lentamente por las innovaciones introducidas en Chimtik, especialmente, el presbiterianismo simultáneamente con las tiendas, el consumo y el contacto creciente con la ciudad.

Referencias

Bartra, A. 1985. **Los Herederos de Zapata. Movimientos Campesinos Posrevolucionarios en México** (México DF: ERA).

Bartra, A. 1992. "Las Organizaciones Económicas Campesinas ante la Reforma Rural" en **Cuadernos Agrarios**, Nueva Época, 5/6, pp 126-132.

Bartra, A. 2000. "Sur Profundo" en Bartra, Armando (ed.) **Crónicas del Sur: Utopías Campesinas en Guerrero** (México DF: Ediciones Era).

Bartra, A. y Otero, G. 2001. "Sur: Megaplanes y Utopías en la América Equinoccial

Bouveresse, J. 2006. **Wittgenstein; La modernidad, el progreso y la decadencia**. UNAM. México

Cohen, J. 2004. "Community, Economy and Social Change in Oaxaca, Mexico: Rural Life and Cooperative Logic in the Global Economy" en Otero, Gerardo (ed.) **Mexico in Transition: Neoliberal Globalism, the State and Civil Society** (London: Zed Books).

Díaz-Polanco, H. 1992. "Autonomía, Territorialidad y Comunidad Indígena: Las Reformas de la Legislación Agraria en México" en **Cuadernos Agrarios**, Nueva Época, 5/6, pp 62-79.

Flores F. J.1995. "Los Pueblos Indios en la Búsqueda de Espacios" en **Cuadernos Agrarios**, Nueva Época, 11/12, pp 148-58.

Gellner, E. 1989. "Las raíces de la cohesión"; En: **Cultura, Identidad y política. El nacionalismo y los nuevos cambios sociales**. Traducción: Alberto L. Bixio. Gedisa. Barcelona. pp.40-57

Jacorzynski W. 2004. **Entre los sueños de la razón. Filosofía y antropología de las relaciones entre hombre y ambiente**. Casas Chata. México.

_____ 2006. **Posmodernismo y sus Críticos: discusiones en torno a la antropología posmoderna**; Casa Chata, México.

_____2009. **En la cueva de la locura. Aportaciones de Ludwig Wittgenstein a la antropología social.**Casa Chata, México.

Marquez, G. 1967. **Cien años de soledad.** Buenos Aires, Sudamérica.

Palerm, J. V. (1997) **Los nuevos campesinos**. Universidad Iberoamericana. México. Pastrana Itxaso Miren & Pérez.

Pérez E. 2004. **566 Las Limas: Sembrando miradas**. Ed. Fray Bartolomé de las Casas. A.C.

Pérez, D. V. 1974. **Pueblos y clases sociales en el campo español**. XXI México.

"Castilla En España"; en: *Jons*, Num. 2.

Pierucci, A. F. 2004. **O desencantamento do mundo. Todos os passos do conceito em Max Weber**. Editora 34.

WEBER, M. 1967. **A ética protestante e o espirito do capitalismo**. São Paulo, Pioneira.