



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

DIRECCIÓN DE CENTROS REGIONALES UNIVERSITARIOS

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL REGIONAL

**La pesca ribereña en el sistema alimenticio de San
Mateo del Mar, Oaxaca**

TESIS

Que como requisito parcial para obtener el grado de
Maestro en Ciencias en Desarrollo Rural Regional



APROBADA



Presenta:
CARLOS FELIPE MARCIAL GARCÍA

Bajo la supervisión de:
Dr. Emanuel Gómez Martínez



San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México, noviembre de 2024.

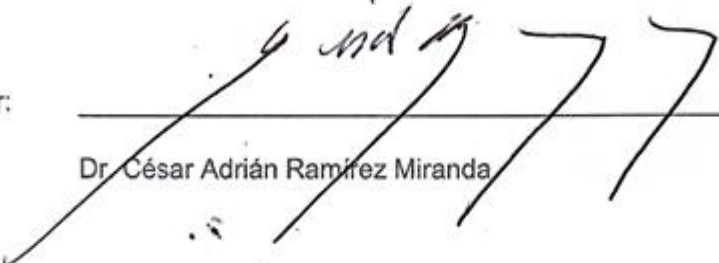
**LA PESCA RIBEREÑA EN EL SISTEMA ALIMENTICIO DE SAN MATEO DEL
MAR, OAXACA**

Tesis realizada por Carlos Felipe Marcial García bajo la supervisión del Comité Asesor indicado, aprobada por el mismo y aceptada como requisito parcial para obtener el grado de:

MAESTRO EN CIENCIAS EN DESARROLLO RURAL REGIONAL

Director: 
Dr. Emanuel Gómez Martínez

Co-directora: 
M.C. Lilia Cruz Altamirano

Asesor: 
Dr. César Adrián Ramírez Miranda

ÍNDICE

LISTA DE TABLAS	v
LISTA DE FIGURAS	v
DEDICATORIA	vii
AGRADECIMIENTOS	viii
DATOS BIOGRÁFICOS	ix
RESUMEN	xi
ABSTRACT	xii
I. INTRODUCCIÓN	1
Contextualización del problema de la pesca ribereña en San Mateo del Mar ..	1
La pesca ribereña en el contexto de la política pública	2
El estudio de caso	6
Objetivos y preguntas de investigación	8
Las familias de campesinos-pescadores como sujeto social	8
II. METODOLOGÍA	11
III. RESULTADOS	16
La pesca ribereña en la economía y cultura local	16
Relaciones con los municipios vecinos	19
Técnicas de pesca	25
Los pescadores libres y pesca artesanal	30
La importancia de la bocana como bien común	33
IV. ANÁLISIS	37
El papel de la pesca ribereña en el sistema alimentario Ikoot	37
La pesca ribereña en Oaxaca	38
Uso del cayuco y relaciones de producción	46
El territorio y la comunalidad	61
¿Adaptación o cambio tecnológico en la pesca?	63
Variedades de pescado	67

Zonas de pesca y especies pesqueras en la comunidad	69
Análisis de la dieta y otras redes de abasto alimentario.	70
Cocinas ikoot y la dieta mareña.....	72
<i>Guisos Tradicionales en Lengua Ombiayüts con su Traducción al español:</i>	74
Elaboración de platillos tradicionales	77
Entre el vínculo de la gastronomía y las festividades	78
Organización comunitaria para festividades del pueblo	79
Pesquerías y otras fuentes de alimento.....	81
Inventario Alimentario no Pesquero en la Comunidad	82
Proyectos acuícolas y cooperativas.....	84
CONCLUSIONES	92
FUENTES CITADAS	94
Anexo 1: Taller de Diálogo Cultural para el diagnóstico y desarrollo del Sistema Alimentario Indígena en San Mateo del Mar, Oaxaca. Carta Programática	97
Anexo 2: Mapa elaborado por los pescadores participantes en el Taller de Diálogo Cultural (TDC) Mapa Transecto de principales zonas de pesca.....	103
Anexo 3. Artículo enviado a Revista de Antropología	104

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Programas de política pública pesquera en México: 1994-2024.....	3
Tabla 2. Preferencias culinarias.	72
Tabla 3. Modos de preparación más populares.....	76

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de geolocalización de San Mateo del Mar. Fuente: Elaboración Propia con gráficos de Google Earth.	6
Figura 2. Pescadores en cayuco colocando un trasmallo. Al fondo la paraestatal refinadora de hidrocarburos. Fotografía: Carlos F.M.	8
Figura 3. Pescador con su familia mostrando sus redes y su equipo de pesca. Fotografía: Carlos F.M.	10
Figura 4. Una pieza de Meïk (tamal de pescado horneado) y debajo Peats tixem (tortilla de camarón) platillos populares de San Mateo de Mar. Fotografía: Carlos F. M.....	17
Figura 5. Este mural dice: “No vendas a tu pueblo porque lo van a destruir y quitaran sus costumbres” Expresiones artísticas manifiestan la resistencia a intervenciones en su demarcación. Fotografía: Carlos F.M.	22
Figura 6. La expresión artística en las calles refleja su identidad pesquera y refuerza el valor lingüístico del Ombiayiüts. Fotografía: Carlos F. M.	25
Figura 7. Pescador ejemplificando como se instala el copo en el patio trasero de su casa. Fotografía: Carlos F. M.	28
Figura 8. La vitalidad de los humedales resurge después de una larga temporada de sequía. Fotografía: Carlos F. M.	35
Figura 9. Lienzo Guazontlan 1579-1585. Fuente: colección latinoamericana Nettie Lee Benson, Universidad de Texas, en Austin.	39
Figura 10. Niño pescador practicando con su atarraya en una sección de la laguna. Fotografía: Carlos F.M.	44
Figura 11. Pescadores regresando al pueblo después de haber salido a ranchar. Fotografía: Carlos M.G.....	47
Figura 12. Pescador mostrando orgullosamente uno de sus papalotes más grande que utiliza para pescar en el mar vivo. Fotografía: Carlos M.G.	53
Figura 13. Hija de pescador elaborando piezas ornamentales con caracoles y conchas de mar. Fotografía: Carlos M.G.	57

Figura 14. Las mujeres salen a la vendimia del pescado atrapado por sus esposos. Fotografía: Carlos M.G.	58
Figura 15. Participantes en el taller de dialogo cultural con pescadores y familias pesqueras de San Mateo del Mar. Fotografía: Carlos M.G.	59
Figura 16. Pedimento por un año de buena pesca por la autoridad municipal. Fotografía: Cortesía de H. Municipio SMM.	60
Figura 17. Después de un arduo día de trabajo, llega el momento de la repartición de los peces. Fotografía: Carlos M.G.	64
Figura 18. Mapa de las áreas de pesca por especie documentada en TDC. Fuente: Elaboración propia.	69

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a mis padres por su apoyo y consejería, a mi pequeña Sofía por su entusiasmo y acompañamiento en este proceso de aprendizaje y esfuerzo. Gracias a Dios por la dicha de haber concretado este proyecto personal y académico.

Bendice alma mía, a Jehová,
y no olvides ninguna de sus beneficios.
Él es quien perdona todas tus iniquidades,
el que sana todas tus dolencias: el que rescata del hoyo tu vida,
el que te corona de favores y misericordias.
El que sacia de bien tu boca de modo que te rejuvenezcas como el águila.
SALMO DE DAVID

AGRADECIMIENTOS

El resultado de este trabajo es por el apoyo del CONAHCYT, la Universidad Autónoma Chapingo y las facilidades que nos otorgaron las autoridades municipales de San Mateo del Mar.

Mis agradecimientos a mis profesores: Dr. Antonino García García, Dr. Timothy Trench Hamilton, Dr. Roberto Manuel Parra Vázquez, Dra. Juana Cruz Morales, Dr. Rodrigo Megchún Rivera, Dr. Daniel Villafuerte Solís,

En especial a los integrantes de mi comité tesis Dr. Emanuel Gómez Martínez, Dra. Lilia Cruz Altamirano, Dr. Cesar Adrián Ramírez Miranda que en los diferentes procesos me proporcionaron su orientación y apoyo para llevar a buen cabo este trabajo académico.

A las comunidades de pescadores de San Mateo del Mar, Oaxaca. En especial a la Familia del Sr. Iván y la Sra. Heidi quienes nos brindaron su amistad y acompañamiento en esta investigación

DATOS BIOGRÁFICOS



DATOS PERSONALES

Nombre:	Carlos Felipe Marcial García
Fecha de nacimiento:	4 de noviembre de 1981
Lugar de nacimiento:	Ciudad de México
No. Cartilla Militar:	D-3032940
CURP:	MAGC811104HDFRRR01
PROFESION:	Profesor nivel bachillerato

Desarrollo académico

Bachillerato:	Instituto Fray Bartolomé de las Casas
Licenciatura:	Relaciones Internacionales

RESUMEN

LA PESCA RIBEREÑA EN EL SISTEMA ALIMENTICIO DE SAN MATEO DEL MAR, OAXACA¹

El objetivo de esta investigación conocer las estrategias familiares de organización para la pesca y la economía regional en San Mateo del Mar. Esta investigación se llevó a cabo mediante la aplicación de métodos cualitativos, incluyendo recorridos y visitas a zonas de pesca, entrevistas realizadas a pescadores, sus familias, autoridades comunitarias y municipales, así como la organización de un taller de diálogo intercultural. Además, se empleó un enfoque etnográfico que integró el registro fotográfico como herramienta complementaria para el análisis y la documentación. Se encontró que existe una alta fragilidad para la sostenibilidad del sistema lagunar, crucial para la subsistencia del pueblo Ikoot. La pesca y la economía regional dependen de la organización familiar.

Palabras clave: Pesca, Ikoot, alimentación, Ombiayiüts, San Mateo del Mar.

¹ Tesis de Maestría en Ciencias en Desarrollo Rural Regional, Universidad Autónoma Chapingo

Autor: Carlos Felipe Marcial García

Director: Dr. Emanuel Gómez Martínez

Co-Directora: Dra. Lilia Cruz Altamirano

ABSTRACT

RIVERSIDE FISHING IN THE FOOD SYSTEM IN SAN MATEO DEL MAR, OAXACA²

The objective of this research was to learn about family strategies of organization for fishing and the regional economy in San Mateo del Mar. This research was carried out through the application of qualitative methods, including tours and visits to fishing areas, interviews with fishermen, their families, community and municipal authorities, as well as the organization of an intercultural dialogue workshop. In addition, an ethnographic approach was used, integrating the photographic record as a complementary tool for analysis and documentation. It was found that there is a high level of fragility for the sustainability of the lagoon system, which is crucial for the subsistence of the Ikoot people. Fishing and the regional economy depend on family organization.

Keywords: Fishing, Ikoot, food, Ombiayüts, San Mateo del Mar.

² Thesis in Master in Sciences in Regional Rural Development, Chapingo Autonomous University

Author: Carlos Felipe Marcial García

Director: Dr. Emanuel Gómez Martínez

Co-Director: Dra. Lilia Cruz Altamirano

I. INTRODUCCIÓN

Contextualización del problema de la pesca ribereña en San Mateo del Mar

La pesca artesanal, también conocida como ribereña, es una actividad tradicional que ha sido practicada en México durante siglos como medio de sustento. Esta forma de pesca se caracteriza por el uso de técnicas y herramientas simples, operando a pequeña escala, principalmente en zonas costeras, aguas interiores, lagunas o esteros (Pérez, 2002, p. 71).

La pesca ribereña se practica a lo largo de las costas mexicanas, en un contexto donde el territorio marítimo de México, que abarca 11,000 kilómetros de litoral, es significativamente mayor que su extensión terrestre, superándola en un 50%.

A pesar de su potencial, la pesca ribereña permanece subutilizada y subvalorada en los modelos económicos que promueven el desarrollo. Las condiciones de trabajo en la pesca son altamente exigentes, caracterizadas por estrés, desgaste físico, inseguridad y una constante incertidumbre sobre la posibilidad de obtener los mismos ingresos al día siguiente.

Según datos de las autoridades mexicanas, las comunidades pesqueras muestran indicadores de calidad de vida inferiores a los del promedio nacional y carecen de acceso a seguridad social. Estas personas laboran en condiciones que distancian de las imágenes idílicas de pescadores lanzando sus redes.

Hombres y mujeres participan de manera directa en esta industria, con muchas más personas involucradas en su comercialización. No solo intervienen los pescadores, sino también las mujeres, cuyas contribuciones han sido históricamente invisibilizadas en el imaginario colectivo de la sociedad mexicana.

Uno de los principales problemas es la sobreexplotación, que ocurre cuando se capturan más peces de los que pueden reproducirse y reponerse naturalmente. (Cruz, 2013, 165) La degradación de los ecosistemas marinos, que conlleva a alterar los patrones de migración y reproducción de los peces, la contaminación,

el cambio climático y la acidificación de los océanos son otros desafíos que afectan a la pesca en todo el mundo (Lucio, 2021, 35).

En México, la pesca ribereña es una práctica ancestral que se ha llevado a cabo durante siglos. No obstante, desempeña un papel importante en la seguridad alimentaria y desarrollo económico. uno de los principales desafíos que enfrenta la pesca ribereña en México es la sobreexplotación de los recursos pesqueros. Lo cual amenaza su sustentabilidad a largo plazo.

México se encuentra entre los principales países productores de pescado a nivel mundial. Según la FAO, ocupa el puesto 17 en términos de producción acuícola. Con una extensa costa de 11 mil kilómetros, el país alberga aproximadamente el 12% de la biodiversidad marina global, con más de dos mil especies endémicas que habitan en diversos ecosistemas marinos (Mundi.org).

La pesca se considera una de las actividades económicas más significativas en México, es una importante fuente de empleo y alimentación para la población (INEGI 2020). Sin embargo, el trabajo pesquero es catalogado por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) como una actividad laboral de alto riesgo a nivel mundial. Según lo informado en la página oficial del gobierno federal, se reporta que:

En 2023, México generó más de 1.9 millones de toneladas de especies pesqueras y acuícolas, con un valor económico superior a los 42,100 millones de pesos, según el registro preliminar de producción y valor económico de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA).

La pesca ribereña en el contexto de la política pública

La regulación de las actividades pesqueras en México está regida por la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, la cual establece los lineamientos para la conservación, uso sostenible y protección de los recursos pesqueros y acuícolas. Esta ley proporciona el marco normativo para la ejecución de políticas y programas relacionados con la pesca y acuacultura en el país.

Uno de los programas vinculados a las políticas públicas para la pesca ribereña es el Programa Nacional de Pesca y Acuicultura, cuyo propósito es fomentar el desarrollo sostenible del sector pesquero y acuícola. Esto se logra a través de la conservación de los recursos pesqueros, así como la optimización de la productividad y competitividad de la actividad pesquera. Otro programa de importancia es el Programa de Ordenamiento Ecológico y Marino y Regional, que se centra en la planificación y regulación de las actividades económicas, respetando la conservación de los ecosistemas marinos y costeros (SADER, 2020).

Tabla 1. Programas de política pública pesquera en México: 1994-2024.

SEXENIO	PROGRAMA	OBJETIVO PRINCIPAL	MEDIDAS Y ENFOQUE
Ernesto Zedillo (1994-2000)	Programa de Apoyo a la Pesca y Acuicultura (PAPyA)	Mejorar competitividad y productividad de la pesca y acuicultura	Capacitación en técnicas de pesca sustentable y mejora de la infraestructura pesquera.
	Programa de Fortalecimiento de la Comercialización de Productos Pesqueros y Acuícolas	Mejorar la comercialización y fortalecer el sector	Fortalecimiento de la cadena de valor, certificación de calidad, apoyo a la infraestructura, equipos y tecnología avanzada.
Vicente Fox (2000-2006)	Programa de Desarrollo Pesquero Sustentable (PRODEPESCA)	Mejorar productividad y competitividad mediante inversión y capacitación técnica	Financiamiento de proyectos de inversión, capacitación técnica, promoción de prácticas sostenibles.
	Programa de Apoyo al Desarrollo de la Cadena Productiva de la Pesca (PACEP)	Fortalecimiento institucional y mejora de gestión de recursos	Creación de centros de acopio, sistemas de información y monitoreo, procesamiento de productos pesqueros.

SEXENIO	PROGRAMA	OBJETIVO PRINCIPAL	MEDIDAS Y ENFOQUE
Felipe Calderón (2006-2012)	Programa Integral de Desarrollo del Sector Pesquero y Acuícola (PIDSPA)	Incrementar productividad y sostenibilidad	Inversión en infraestructura, implementación de vedas, métodos de pesca selectiva y tecnologías sustentables.
	Programa de Apoyo a la Productividad Pesquera (PAP)	Mejorar eficiencia y competitividad de pequeñas y medianas empresas pesqueras	Financiamiento, asistencia técnica, creación de centros de almacenamiento y procesamiento, promoción de exportaciones.
Enrique Peña Nieto (2012-2018)	Programa de Apoyos Directos a la Pesca (PROPESCA)	Aumentar productividad y sostenibilidad de las especies	Capacitación en manejo de productos, construcción y mantenimiento de equipos de pesca, trabajo en normativas y otras actividades relacionadas con la pesca.
Andrés Manuel López Obrador (2018-2024)	Componente BIENPESCA (Programa de Fomento a la Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura)	Aumentar producción y mejorar condiciones de vida de pequeños pescadores	Apoyo a pequeños pescadores y acuicultores para mejorar sus condiciones de vida y contribuir a la autosuficiencia alimentaria.

Fuente: Elaboración propia

A pesar de los esfuerzos realizados por diferentes administraciones a lo largo de los sexenios mencionados, donde se han establecido políticas de estado, gubernamentales y públicas para abordar las necesidades del sector de la pesca y la acuicultura en México, persiste un problema fundamental: la falta de un enfoque integrado y una visión a largo plazo. Aunque el gobierno federal ha estado involucrado en este sector, parece que su participación se ha centrado

principalmente en mantener su funcionamiento para satisfacer las demandas del mercado nacional, sin emprender proyectos a largo plazo que busquen aumentar la capacidad de extracción para la exportación, por ejemplo.

Lo anterior se traduce en un mantenimiento mediocre y sin crecimiento del sector. Se ha notado una deficiencia en la inversión destinada a mejorar las infraestructuras y tecnologías esenciales para aumentar la productividad y competitividad en la pesca y acuicultura. La modernización de puertos, la adquisición de equipos y la incorporación de nuevas tecnologías son aspectos cruciales para fortalecer este sector. Sin embargo, durante el actual periodo gubernamental, aún no se ha visto una inversión sólida y continua de los recursos necesarios para implementar estas mejoras.

Las políticas y regulaciones aplicadas no han logrado abordar de manera efectiva los problemas de sobreexplotación de los recursos pesqueros y la degradación del medio ambiente acuático. A pesar de la implementación de vedas temporales y la promoción de programas de repoblación, los esfuerzos han sido insuficientes para contener la pesca ilegal y garantizar la conservación de las especies. Además, la falta de coordinación entre las distintas dependencias gubernamentales responsables de la pesca y acuicultura ha generado un marco normativo confuso y poco efectivo. Otra área crítica es la insuficiencia de apoyo y capacitación para los pescadores y acuicultores, especialmente en comunidades pesqueras de bajos recursos que dependen en gran medida de la pesca como principal fuente de ingresos.

La falta de continuidad entre los periodos presidenciales dificulta la evaluación efectiva y regular de cada una de las políticas mencionadas anteriormente. Además, en la práctica gubernamental, la implementación y seguimiento de estas políticas, así como su permanencia en el tiempo, están estrechamente vinculadas con los intereses particulares y las intenciones políticas de cada administración. Según Merino, estas políticas "tienen un contenido propio que explica y justifica la movilización de los recursos del Estado para lograr resultados específicos; recursos que no necesariamente son monetarios, sino que también pueden ser

regulaciones o medios de organización, pero que requieren legitimidad y autoridad pública suficiente para su movilización" (Merino, 2013: 39).

El estudio de caso

El municipio de San Mateo del Mar se encuentra en el sur-sureste de México, específicamente en el estado de Oaxaca, en la región del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca. Sus coordenadas son 94° 59' longitud oeste y 16° 12' latitud norte, con una elevación promedio de 5 a 10 metros sobre el nivel del mar y una extensión territorial aproximada de 102.01 km². Limita al norte con la Laguna Superior y Juchitán de Zaragoza, al sur se encuentra bordeado por el Océano Pacífico, al este con la comunidad de Santa María del Mar que comparte frontera con el municipio y al oeste con San Pedro Huilotepec y Salina Cruz. (INEGI, 2020).



Figura 1. Mapa de geolocalización de San Mateo del Mar. Fuente: Elaboración Propia con gráficos de Google Earth.

El área territorial del municipio de los Huaves alberga recursos naturales significativos, como vastas extensiones de mar y lagunas para la pesca, así como pequeñas áreas de tierra utilizadas para actividades agrícolas y ganaderas. Es importante destacar que este territorio recibe el influjo de importantes afluentes como del río Tehuantepec, el Río de los Perros (Bicunisa) y el Río Ostuta, que proporcionan el soporte vital para sus lagunas superior e inferior.

Estos sistemas lagunares albergan una diversidad de peces, plantas anfibias y manglares, que desempeñan un papel crucial en la estabilización de la salinidad en el sistema lagunar.

En este contexto, es relevante destacar que la laguna está experimentando un grave deterioro debido a la acumulación de desechos sólidos que se descargan en ella. Méndez un informante clave, afirmó que esta contaminación no solo es responsabilidad de la población de San Mateo, sino también de otras comunidades que se benefician de la laguna. Este cuerpo lagunar es de gran importancia económica para las actividades pesqueras y los recursos acuáticos a lo largo de su extensa península, bañada por los mares en ambos lados: el Océano Pacífico al sur y el Mar Muerto al norte.

Las tierras de este municipio se encuentran bajo un régimen comunal, abarcando un total de 7,716 hectáreas. Sin embargo, San Mateo del Mar ha experimentado conflictos históricos de delimitación territorial con sus municipios vecinos. El conflicto más reciente se originó por la venta de tierras destinadas a la instalación de parques eólicos en Santa María del Mar. La comunidad de San Mateo del Mar se opuso, alegando que dichas tierras se encuentran dentro de su territorio, aunque hasta la fecha no han sido reconocidas legalmente como suyas. Este conflicto evidencia dos perspectivas sobre el valor de la tierra: para San Mateo, la tierra es un bien comunal no sujeto a venta.

Objetivos y preguntas de investigación

En este estudio, se ha realizado un análisis etnográfico de las estructuras y procesos de producción pesquera en las familias de pescadores, con el objetivo de investigar las expectativas relacionadas con el establecimiento de los principios de la soberanía alimentaria.

Las preguntas de investigación para este trabajo fueron las siguientes: ¿Qué papel tiene la pesca ribereña en el sistema alimentario de San Mateo del Mar?, ¿Qué posibilidades de abastecimiento de alimentos tienen los pescadores de este municipio en el sistema lagunar huave?

Las familias de campesinos-pescadores como sujeto social

El campesino-pescador puede ser considerado un actor social multifacético que contribuye significativamente tanto a las economías rurales como urbanas. Su principal objetivo es satisfacer sus necesidades básicas utilizando los recursos disponibles en su entorno geográfico. Una vez cubiertas estas necesidades, los excedentes generados son canalizados hacia las áreas urbanas a través de mecanismos de comercialización, lo que fortalece la interconexión económica entre el campo y la ciudad.



Figura 2. Pescadores en cayuco colocando un trasmallo. Al fondo la paraestatal refinadora de hidrocarburos. Fotografía: Carlos F.M.

Resaltamos que este campesino-pescador como sujeto social que sobresale por su pluriactividad y dinamismo productivo ya que algunos campesinos han desarrollado artes para apropiarse de sus alimentos a través de la pesca, tales como las redes, trasmallos, atarrayas, entre otros para obtener sus alimentos y sus excedentes mediante esta actividad.

Estos actores combinan la producción de alimentos con la pesca a estos campesinos les denominaremos pescadores-campesinos, los nombramos así porque son aquellos que hacen sus actividades de pesca y también recurren a trabajar la tierra para auto abastecer, beneficiar y mantener su unidad de producción familiar y por lo tanto su reproducción social.

No es simplemente un productor en la cadena alimentaria, sino que representa un vínculo esencial entre la tierra, la cultura y la supervivencia. Su trabajo en el sector agrícola es fundamental para garantizar el acceso a recursos calóricos y la diversidad alimentaria que sustenta a las sociedades. Sin embargo, a menudo es relegado y desvalorizado frente a los intereses industriales que priorizan la acumulación de capital sobre la protección de los bienes comunes.

Es evidente que el sector pesquero en la región ha sido largamente descuidado, reflejando la urgente necesidad de una modernización de su infraestructura. La carencia de instalaciones portuarias adecuadas para facilitar el atraque, descarga y procesamiento de los barcos pesqueros agrava aún más la situación. Lo preocupante es la drástica reducción en la flota pesquera: de los 150 barcos que operaban hace cuatro décadas, hoy solo ocho permanecen en funcionamiento.

Para mejorar esta situación, es crucial promover una modernización integral de la flota pesquera en Salina Cruz, el puerto comercial más cercano al municipio y en proceso de crecimiento por su importancia en el desarrollo regional. Esto no solo requiere apoyo financiero para que los pescadores adquieran embarcaciones más eficientes, sino también la incorporación de tecnología avanzada, como sistemas de localización, monitoreo y equipos de pesca selectiva. Sin embargo, la modernización no puede limitarse a la infraestructura

o a los barcos; también se necesita un enfoque riguroso en la sostenibilidad. Para asegurar la conservación de los recursos pesqueros en la región, es imprescindible establecer regulaciones que limiten la captura y promuevan prácticas responsables. La aplicación de normas estrictas podría minimizar el daño a los ecosistemas marinos y asegurar que la pesca siga siendo viable a largo plazo.



Figura 3. Pescador con su familia mostrando sus redes y su equipo de pesca.
Fotografía: Carlos F.M.

II. METODOLOGÍA

La metodología empleada en esta investigación es de naturaleza cualitativa, los instrumentos de investigación fueron la aplicación de entrevistas semi estructuradas, cuestionarios dirigidos a los actores sociales, incluyendo instituciones, cooperativas y entidades gubernamentales, diario de campo y taller de dialogo cultura (TDC), este último es una herramienta para la observación participante donde el observador se integra como un miembro del grupo o la comunidad en estudio.

Además, su enfoque inductivo pone un fuerte énfasis en las interacciones entre los pescadores independientes y las cooperativas, con el objetivo de reconocer sus comportamientos en sus respectivos contextos. Esta perspectiva explicativa facilita la construcción de hipótesis basadas en hechos observados.

La información fue recopilada mediante la implementación de talleres de diálogo cultural, una herramienta metodológica basada en la investigación-acción participativa con los actores sociales. A través de las conversaciones sostenidas en dichos talleres, se identifican diversos aspectos y problemáticas relacionadas con la actividad pesquera, entre ellas, la creciente precarización del sector.

Esta metodología permitió a los participantes desarrollar sus conocimientos y habilidades en colaboración con otros actores sociales de instituciones que están involucrados en el tema pesquero, expandiendo sus redes e interacciones en diversos ámbitos a nivel micro y macro-social.

Se decidió implementar un enfoque cualitativo debido a su flexibilidad y adaptabilidad a lo largo de todas las etapas del estudio ya que este método facilitó la participación en las actividades cotidianas, conversaciones y costumbres relacionados con el proceso de producción pesquera de la comunidad en su entorno natural, así como la exploración de las diferentes etapas posteriores a la pesca.

Esta metodología nos permitió ampliar la visión de cómo la actividad pesquera se interrelaciona con su entorno social, cultural y físico. Se pudo hallar cómo las familias organizan sus propios canales de comercialización y procesos de transformación de los alimentos pesqueros para garantizar el sustento alimenticio de las familias, manteniendo así un sistema alimentario muy específico arraigado en el abastecimiento local de productos marinos.

Este trabajo se centró en documentar las técnicas de pesca empleadas a nivel comunitario y en analizar las prácticas de explotación espacial en cada zona de pesca, basándose en las experiencias y testimonios directos de los sujetos sociales involucrados y evidenciar las actividades comunitarias que fortalecen esta agencia.

La fotografía aplicada en la antropología visual emerge como un método de registro etnográfico, dedicada al estudio y análisis de las culturas humanas a través de medios visuales. En este sentido, Lara López señala que "en los últimos años la fotografía se ha ido integrando paulatinamente a las investigaciones académicas como documento histórico-artístico. Se reconoce como una fuente visual esencial para abordar ciertos estudios en el ámbito de la historia" (Lara López, 2003, p. 12).

Este enfoque permite a los investigadores de la ciencia sociales no solo describir, sino también mostrar y experimentar las dinámicas sociales, culturales y económicas de las comunidades que estudian. Una herramienta fundamental en este campo es la cámara fotográfica, la cual se utiliza como un medio de registro histórico y documentación visual que captura la riqueza y complejidad de los sistemas de vida de diferentes poblaciones. En este sentido Gurán (1999) explica que:

"La fotografía se convierte en documento al informar de hechos concretos, es interpretada/leída por quien la contempla en base a unos códigos de legibilidad convencionales, y es reproducible, o sea, que puede, y de hecho es reproducida para su difusión, y la información contenida en la fotografía, aunque ésta esté en un plano de simples

impresiones, puede ayudar a hacer emerger algunas pistas que permitan una mejor comprensión de la realidad estudiada, pues una fotografía es siempre una huella de la realidad” (p. 142).

Se complementó el uso del método de registro etnográfico mediante captura de imágenes fotográficas. Esta herramienta permitió registrar instantes que evidencian el extenso entendimiento del entorno biológico en el que los pescadores llevan a cabo sus actividades diarias. En este contexto Lara López (2003) indica:

"esto implica destacar la función identitaria de la fotografía, al proporcionar esta documentación información visual de una persona que no se puede obtener de un documento textual. En el amplio ámbito de las mentalidades, la imagen revela características que los textos pueden pasar por alto o tratar solo de manera superficial. Los documentos visuales testifican aspectos que difícilmente pueden ser expresados mediante palabras, facilitando al historiador la comprensión de la sensibilidad colectiva de una época específica" (Lara López, 2003, 12).

Asimismo, las imágenes pueden funcionar como un medio para involucrar a la comunidad en el proceso de investigación, permitiéndoles observar y reflexionar sobre su propio modo de vida. Esto facilitó una colaboración más amigable entre el investigador y la comunidad pesquera, promoviendo una interacción más sencilla y eficaz con los participantes. En suma, la cámara fotográfica no solo documenta, sino que también actúa como un puente entre el investigador y la comunidad, enriqueciendo el entendimiento mutuo y la valorización de su patrimonio cultural.

El uso del diario de campo para el registro de acontecimientos sociales en todo el tiempo que se esté llevando la investigación, con la idea de cruzar datos para corroborar información o bien discriminarla al final del análisis.

La aplicación de la etnografía en este contexto pesquero se convierte en una herramienta esencial para explorar y comprender en profundidad estos aspectos vitales de la vida cotidiana. Al sumergirnos en la riqueza de las prácticas alimentarias tradicionales, la etnografía nos permitió abrir una ventana única para

apreciar no solo los ingredientes y técnicas culinarias utilizados, sino también los significados culturales, sociales y espirituales que subyacen en cada plato.

Además, al estudiar el sistema alimentario en su conjunto, desde la captura de los recursos marinos hasta la mesa, la etnografía nos permite comprender la interconexión entre la pesca, la alimentación y la identidad cultural de estas comunidades.

Además, se llevó a cabo una colaboración con dichas familias para reflexionar sobre cómo contribuir y coordinar los conocimientos y prácticas pesqueras para asegurar el abastecimiento sostenible de productos pesqueros para las generaciones venideras. En este contexto, el método etnografía visual emerge como una herramienta invaluable, ofreciendo una ventana única hacia la comprensión holística de las interacciones entre pescadores, el entorno acuático y las especies objetivo. Al combinar la precisión de la fotografía con el enfoque etnográfico, este método no solo permitió documentar las prácticas de pesca, sino que también desentraña los aspectos culturales, sociales y económicos que influyen en la actividad pesquera en lagunas y cuerpos de agua similares.

También se llevaron a cabo entrevistas con preguntas estructuradas con diversos individuos involucrados en la actividad pesquera, se tomaron notas de campo y se mantuvieron conversaciones informales para comprender sus realidades desde adentro, establecer relaciones de confianza y recopilar datos detallados y contextuales para una investigación profunda y significativa.

El Taller de Dialogo Cultural es un método de investigación participante para el estudio las ciencias sociales, aplicado también en otras disciplinas como lingüística, antropología y la etnología.

Uno de sus objetivos es estimular a la reflexión entre los diversos actores sociales incluyendo al investigador para plantear las problemáticas predominantes de un tema en específico y descifrar cuales serían las posibles soluciones. Este método

inicialmente fue desarrollado por Paulo Freire también como herramienta en el proceso de lenguaje y alfabetización.

Es una herramienta que posibilita el organizar y desarrollar conversaciones abiertas entre un grupo de personas o grupos organizados con una comprensión sistemática de su realidad y un deseo de transformar su realidad social.

En una fase posterior, se llevó a cabo un Taller de Diálogo Cultural (TDC) utilizando la metodología de la Flor Comunal (Rendón, 2003). Esta herramienta se basa en la metáfora de una flor, donde cada pétalo representa un aspecto diferente de la comunidad, como la economía, la cultura, la educación, el medio ambiente, etc. Estos pétalos están conectados por un centro, que representa el bienestar general de la comunidad.

III. RESULTADOS

La pesca ribereña en la economía y cultura local

Durante el trabajo de campo, las personas participantes en el Taller de Diálogo Cultural tuvieron la oportunidad de compartir sus perspectivas, conocimientos y experiencias, lo que enriqueció el proceso de investigación y propició un entendimiento más profundo de las problemáticas planteadas. En la actividad participaron pescadores, técnicos pecuarios, funcionarios municipales, hijas de pescadores y otros actores sociales. Durante este evento, se compartieron conocimientos, experiencias y se abordaron las problemáticas presentes en esta comunidad pesquera.

Para implementar este estudio en el municipio de San Mateo del Mar, se realizó una reunión inicial con la autoridad a cargo, el Profesor Juan Zepeda, con el fin de formalizar el interés en llevar a cabo una investigación con la comunidad pesquera local. Durante esta reunión, se sostuvo una discusión detallada con el alcalde para presentar los objetivos generales del proyecto de investigación y solicitar su apoyo y autorización para realizar el trabajo de campo en los alrededores del municipio. Es relevante mencionar que en esta ocasión estuvieron presentes el Dr. Cesar Adrián Ramírez y la Dra. Lilia Cruz Altamirano.

En el mismo día, el alcalde convocó a una sesión con su consejo municipal para presentar directamente ante ellos los objetivos de nuestra investigación en el área, instándolos a ofrecer cualquier forma de respaldo necesario durante su ejecución.

Afortunadamente, durante esta breve reunión estuvieron presentes individuos con conocimientos específicos sobre la problemática de la pesca en el municipio.

Durante esta sesión, el alcalde nos informó personalmente sobre las notables modificaciones que ha observado en la problemática, particularmente en los alimentos preparados localmente y vendidos en el mercado central. Se mencionaron dos variables clave: el tamaño de las especies comercializadas y la

cantidad de ingredientes empleados en los alimentos preparados por las mujeres pescadoras de San Mateo del Mar.

“...cuando era un jovencito el Meïk era un platillo principal para la alimentación de las familias de San Mateo, solo que más camarones y pescado más grande.”
Juan Zepeda.



Figura 4. Una pieza de Meïk (tamal de pescado horneado) y debajo Peats tixem (tortilla de camarón) platillos populares de San Mateo de Mar. Fotografía: Carlos F. M.

Además, una representante señaló la baja repercusión que tuvo el proyecto acuícola de tilapias que se llevó a cabo en la comunidad en cierto momento. Resaltó que, en líneas generales, la comunidad respondió de manera negativa en cuanto a la demanda o consumo de este tipo de pescado, ya que no se ajustaba a los gustos locales. Como consecuencia, el proyecto no avanzó y fue perdiendo fuerza progresivamente.

En un segundo reconocimiento al municipio en 2023, volvimos a presentarnos ante las autoridades municipales que ejercían las funciones oficiales en la

administración local. En esta ocasión, fuimos recibidos por el licenciado Reynaldo Gutenberg, Secretario Municipal, y el Dr. Raúl Rangel González, Presidente Municipal. Después de ser recibidos por la autoridad municipal, fuimos dirigidos al regidor de pesca en funciones, C. Virgilio, quien nos informó sobre las actividades relacionadas con la comunidad pesquera.

Es importante destacar que este individuo ya había sido identificado meses atrás en una serie de reuniones convocadas por el municipio de Juchitán en colaboración con la SEFADER para abordar temas relacionados con la contaminación de la cuenca hídrica del río Los Perros, que desemboca en el sistema lagunar Huave. Durante estas reuniones, se recopiló información sobre las áreas de pesca más concurridas, así como sobre pescadores con papalote y tejedores de redes cercanos al palacio municipal, lo que proporcionó un punto de partida para las entrevistas.

Durante esta visita exploratoria, se estableció contacto con un representante legal del Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, el licenciado Oliver Ocampo Martínez, quien nos brindó información actualizada sobre el último conflicto ocurrido en el municipio de San Mateo del Mar (SMM), un evento de gran relevancia a nivel nacional debido a la muerte de varias personas originarias de la misma comunidad.

Mencionamos a continuación resumidamente lo acontecido respecto al conflicto. En el transcurso de más de seis décadas, el municipio Ikoot ha experimentado disputas agrarias persistentes, las cuales han sido exacerbadas en tiempos recientes por la introducción de proyectos eólicos. Estos proyectos han generado un aumento en los intereses y ambiciones de poder dentro de las administraciones municipales, resultando en la toma unilateral de decisiones por parte de aquellos que ocupan cargos públicos. Estas decisiones se han tomado sin el debido consentimiento de la población y sin someterlas a consulta popular.

Relaciones con los municipios vecinos

En relación al conflicto específico en la Barra Santa Teresa, se observa una fuerte oposición por parte de la comunidad pesquera frente a las presiones y ofertas de empresas eólicas. Estas empresas han buscado durante la última década la instalación de un nuevo parque eólico en las áreas acuáticas de la laguna superior e inferior.

La recopilación de datos entre diferentes fuentes reveló un conflicto territorial en el área. Según los testimonios, los habitantes de Santa María les fueron otorgados los terrenos para su asentamiento al extremo oeste del municipio, expresaron su molestia al observar que la línea territorial se había desplazado gradualmente hacia las cercanías del pueblo de Santa Cruz.

Se informa que los propietarios de ganado en Santa María fueron identificados como los principales responsables de la creciente apropiación de tierras. Esto se debió a la necesidad de pastos frescos y una mayor extensión territorial para su actividad ganadera.

Sin embargo, otro factor que contribuyó al conflicto fue el interés de las autoridades de Santa María en permitir la instalación de generadores eólicos. Este motivo añadió una capa adicional de disputa entre los pueblos, ya que las empresas constructoras que llevaban a cabo estas instalaciones necesitaban utilizar las carreteras y accesos de Santa María de manera forzosa.

Es fundamental destacar que, durante las entrevistas realizadas, los informantes no mencionaron en ningún momento que las causas del conflicto estuvieran relacionadas con las áreas de pesca o los métodos utilizados para la pesca.

Los pescadores entrevistados en el terreno coincidieron en que, antes de que surgieran los conflictos mencionados, operaban en un entorno caracterizado por una buena producción pesquera y un comercio activo. Esto beneficiaba tanto a la población de Santa María, que podía vender su pesca en el mercado de abasto local o a intermediarios en San Mateo.

Para explicar esto rescato el testimonio de Oliver, un residente de San Mateo con experiencia en el servicio público municipal. Oliver ofreció una visión clara sobre cómo surgieron los conflictos y las divisiones en la zona Ikoot tras la llegada de los proyectos eólicos.

Él explicó: “La única ruta terrestre hacia Santa María del Mar pasa por aquí, por San Mateo. Era por esa vía que planeaban iniciar los proyectos eólicos, ya que necesitaban pasar por este territorio. Sin embargo, cuando estallaron los conflictos, cortaron el suministro eléctrico y cerraron el camino, dejando a Santa María del Mar sin acceso por tierra y dependiendo únicamente de la vía marítima. Ahora deben bajar hasta San Dionisio porque ya no hay paso directo por aquí. Además, ha habido disputas por la expansión territorial hacia San Mateo.”

Ante la pregunta sobre la división entre ambos pueblos, Oliver añadió que anteriormente San Mateo y Santa María del Mar estaban más conectados, con un flujo constante de comercio, especialmente de mariscos, y con más movimiento de personas. Esto impulsaba la economía local y dinamizaba ambas comunidades.

Oliver también explicó que, aunque San Mateo sigue siendo una comunidad pesquera, han enfrentado cambios en los tres municipios que han afectado la producción. Un ejemplo reciente fue la baja en la captura de lisa este año. Además, mencionó la situación de la bocabarra de la laguna, que el año pasado se abrió y generó la propuesta de un proyecto de limpieza. La Secretaría de Marina colaboraría en la limpieza submarina con una draga, un proyecto de 10 millones de pesos que sería financiado por inversionistas europeos, aunque aún se encuentra en etapa de planificación.

En este mismo sentido, pero visto desde relato agrario, un pescador local explicó el origen del conflicto por la expansión territorial de sus vecinos, quienes, además de dedicarse a la pesca, también practican la ganadería, lo que ha llevado a ocupar más tierras para el pastoreo de sus animales. Así lo cuenta Iván:

"Santa María del Mar y San Mateo alguna vez fueron el mismo lugar, aunque originalmente Santa María pertenecía a San Mateo. Sus habitantes eran de Juchitán, donde se dedicaban al cultivo y la ganadería. Con el tiempo, trajeron ganado, a sus familias, y acabaron formando el pueblo de Santa María del Mar. Nosotros antes pasábamos por esa zona en nuestro camino para pescar; viajamos cinco horas en cayuco, pero es el mismo territorio, el mismo mar."

Iván también compartió que, aunque muchos de los nuevos residentes son Huaves, como sus abuelos, también hablan zapoteco porque vienen de Juchitán y se establecieron primero en el área antes de trasladarse a Santa María. Con el paso de los años, los nuevos habitantes comenzaron a construir sus ranchos, avanzando y cercando terrenos. Iván menciona que, según ellos, hicieron trámites legales y contaron con el respaldo de un presidente municipal que firmó papeles para legalizar su presencia, aunque ya falleció. Esto, en su opinión, fue la raíz del conflicto. Ante la situación, San Mateo decidió cortar el suministro eléctrico y la carretera, afectando a Santa Cruz, una colonia de San Mateo que colinda con ellos.

Robles menciona que "no todas las comunidades se componen únicamente de población indígena y no todos los indígenas poseen la tierra en forma comunal" (2000, p.22). Además, es importante señalar que los fenómenos sociales dentro de las comunidades indígenas no siempre se rigen por "usos y costumbres", ya que las decisiones comunitarias pueden responder directamente a intereses económicos.

Según los registros, este conflicto comenzó cuando se restituyeron tierras comunales de acuerdo con la resolución presidencial del 31 de enero de 1945. Gortari (1997) menciona que este tipo de posesión de tierras depende exclusivamente de una resolución del ejecutivo federal: "Nos referimos a la comunidad como forma de tenencia de la tierra, es decir, a aquellos núcleos de población agrarios cuyas tierras están formalmente reconocidas en una resolución presidencial de reconocimiento o confirmación y titulación de bienes comunales (RTBC y CTBC), así como lo señalado en el artículo 98 de la Ley

Agraria" (p. 6). Es crucial destacar el concepto de tierra desde la perspectiva indígena, donde se percibe como un elemento integral de su existencia, estrechamente vinculado a la "madre tierra", considerada sagrada y universal, y por lo tanto, no sujeta a venta.

En esta zona rural predomina el régimen de propiedad ejidal y comunal. En el régimen ejidal, cada persona puede recibir una parcela y ser ejidatario. En el régimen comunal, también pueden recibir una parcela, pero sin título de propiedad. Además, existen tierras de uso común, que no están parceladas y están bajo el control de la asamblea. Según de Gortari (1997), "Oaxaca es el estado con más comuneros, cerca de 190 mil, siendo el único donde el número de comuneros supera al de ejidatarios" (p. 13).



Figura 5. Este mural dice: "No vendas a tu pueblo porque lo van a destruir y quitaran sus costumbres" Expresiones artísticas manifiestan la resistencia a intervenciones en su demarcación. Fotografía: Carlos F.M.

Durante nuestra visita al lugar, decidimos adentrarnos en el tema y conversar con algunos pescadores locales. A lo largo de nuestros recorridos por la zona, fuimos testigos de su cotidianidad y aprovechamos para capturar en imágenes diversas

manifestaciones relacionadas con su situación. Lo más interesante fue observar su firme resistencia colectiva frente a la instalación de los aerogeneradores por parte de empresas españolas, una lucha que refleja su determinación por defender su entorno y su modo de vida.

Los pescadores de San Mateo del Mar tenían la posibilidad de desplazarse por tierra hasta la bocana, una de las áreas más productivas en términos de captura y variedad de especies. Esto generaba un intercambio de beneficios que se reflejaba directamente en la distribución de la pesca local y en una red comercial dinámica que abarcaba todo el territorio del istmo.

En este sentido Ezequiel Toledo refiere lo siguiente: “San Mateo es valorizado entre los mareños por múltiples razones, entre la que podemos mencionar la población más nutrida de hablantes de lengua vernácula, también por tener la población más numerosa dedicada a la pesca y, al mismo tiempo, por ser los que utilizan la tecnología de captura menos avanzada” (p. 260)

La actividad pesquera tiene raíces que se remontan a tiempos prehispánicos, siendo una práctica arraigada en las comunidades costeras. Esta actividad, que forma parte de la tradición y cultura local, ha sido fundamental para el sustento y la cohesión social y económica de las comunidades zapotecas y huaves.

Estos grupos tienen una presencia notable, especialmente en comunidades como Juchitán y San Mateo del Mar, donde representan vestigios de antiguas formas de trabajo que eran comunes antes de la modernización de la pesca. Junto a estas prácticas tradicionales, han subsistido otros grupos que emplean tecnologías más simples y antiguas, como el uso de la atarraya, el chinchorro y el copo, este último empleado específicamente para la pesca de camarón (Toledo, 2014, p. 280).

En el caso específico de la comunidad de San Mateo del Mar uno de los recursos de los cuales se hacen para el sostenimiento diario son los alimentos de origen

marino, provenientes de las lagunas, ríos y el mar que se encuentran dentro de su limítrofes territoriales.

El trabajo de campo realizado con la comunidad de pescadores permitió corroborar que el aprovechamiento de estos recursos es fundamental para la población, dado que el pescado (*Küet*) constituye uno de los principales componentes de la dieta básica comunitaria. En segundo lugar, se identificó el camarón (*Tixem*) como otro recurso de relevancia ya que en otros años este crustáceo llegó a ser un producto de exportación, pero hoy la realidad es otra. El Sr. Luis, uno de los entrevistados en campo, nos explica lo siguiente:

“Los abuelos solían capturar camarones de gran tamaño, prácticamente de calidad de exportación. Señala una clara diferencia entre los camarones de la laguna y los del Mar Muerto. El camarón del Mar Tileme (mar muerto) se distingue por tener un color opaco, mientras que el de la laguna tiene un tono rojo brillante, con un caparazón lleno de carne. Además, el sabor del camarón de la laguna Quirio era mucho más apreciado”.

Luis comenta que, en tiempos de buena temporada, toda la comunidad salía a pescar con atarrayas, pero lamenta que ese respeto hacia la pesca sostenible ha desaparecido.

Se detectó que el crecimiento poblacional ha sido uno de los factores que ha contribuido la alta demanda pesquera en la comunidad de San Mateo. Esta preocupación fue expresada de manera directa durante uno de los primeros encuentros realizados al inicio de la investigación. El comentario provino del profesor Juan Zepeda, quien en ese momento se desempeñaba como presidente municipal, a pocos meses de concluir su mandato. Él señaló lo siguiente:

"En San Mateo ya somos muchos, ahora hay más gente; la población ha crecido, y debido a ello, la pesca diaria ha disminuido para las familias dedicadas a esta actividad".

Técnicas de pesca

La atarraya, llamada localmente "*Tarrüy*", es una red circular que el pescador lanza con energía para que se despliegue en el aire antes de caer sobre el agua. Este tipo de red se utiliza para atrapar peces al rodearlos en aguas poco profundas, como ríos, esteros o lagunas, y es especialmente eficaz para la captura de camarones y peces pequeños.



Figura 6. La expresión artística en las calles refleja su identidad pesquera y refuerza el valor lingüístico del Ombiaiyüts. Fotografía: Carlos F. M.

De acuerdo con los testimonios recabados en campo, uno de los primeros implementos de pesca utilizados por los habitantes de San Mateo fue la "atarraya" (Tarrüy), la cual sigue siendo de uso común en la actualidad. Se verificó que la popularidad de este instrumento se debe a su practicidad, particularmente en función de las características del terreno y las escasas corrientes de las zonas lagunares. Los entrevistados destacaron que, en la laguna Quirio, se pescaban

ejemplares de tal tamaño que la cola de los peces sobresalía de los bordes de los canastos en los que se transportaba la captura del día.

Carlos: ¿qué me puede comentar de la pesca en laguna Quirio?

Luis: Las olas eran muy altas y cruzaban las aguas del océano Pacífico hacia la laguna Quirio y en cada golpe, pues obviamente allí venía el agua, de agua salada. Venía la lluvia y se llenaba la laguna, y en ese entonces, sin mentirte, sacaban unos robalos, creo que me rebasaban, ¡mira unos robalotes así de este pelo mira! del canasto de copa mira! . hasta arriba que salía la cola del pescado, había mucho respeto en ese entonces. Este mar(pacífico) no se podía pescar con trasmallo que le dicen, ni tampoco podía meterse los copos; que es un arte de pesca que ahora está prohibido.

¡Aquí todo mundo con su atarraya, a tarrayazos!

La gente se acostumbraba ir en la mañanita a las cuatro de la mañana, iban y formaban filas para pescar y pasaba una fila y otra fila y a así cada quien. ¡Así es como lo hacían los abuelos pues!

El chinchorro es una red de pesca de forma abierta o lineal que requiere la participación de al menos dos pescadores. Estos trabajan en conjunto, tirando simultáneamente de los extremos de la red con el fin de cerrarla o arrastrarla hacia la orilla. Este tipo de pesca se emplea principalmente en playas, esteros y lagunas, y es una técnica común en comunidades costeras para capturar diversas especies marinas.

En cuanto al uso de sus instrumentos de pesca, el pescador Alberto nos compartió detalles durante la entrevista acerca de los lugares donde suele pescar y los equipos que emplea. A continuación, un extracto de su relato:

Carlos: ¿A dónde vas a pescar y con qué pescas?

Alberto: A la laguna y aquí enfrente (laguna Quirio). También tengo un chinchorro, pero ese lo llevo al Mar Muerto. Es un chinchorro grande, para pescar especies

como la lisa, el bagre, el pargo y otra que es igualita a la mojarra, pero de color blanco, grande también, la mojarrita “*chiiek en lengua Ombiayüts*”.

Carlos: ¿De esas especies, ¿cuál es la más valiosa?

Alberto: La lisa, porque es más sabrosa y no tiene muchos huesos. El robalo también, porque es pura carne, ideal para filetear. En estos meses, noviembre y diciembre, se pesca más lisa, pargo, robalo. El sabalote tiene muchas espinas y es delgado, ese lo hornean y lo venden en el mercado.

Carlos: ¿Esas especies nacen en la laguna o entran y crecen ahí?

Alberto: No, crecen ahí, pero pasan por la barra, vienen del mar grande.

Este testimonio refleja los lugares de pesca que utiliza Alberto, los instrumentos que emplea, y las especies de mayor valor en su pesca cotidiana.

Otro de los implementos de pesca que ha ganado popularidad en los últimos tiempos es el copo, el cual, según la normativa pesquera vigente, está prohibido. No obstante, en esta comunidad su uso y fabricación no se encuentran regulados. Este fenómeno parece responder no tanto a la falta de conocimiento o ignorancia de las leyes, sino a una dinámica de competencia entre los pescadores locales y aquellos de comunidades cercanas, especialmente en las zonas limítrofes con otros pueblos.

En relación con la introducción de este implemento, se reconocieron varios testimonios que indican que su adopción fue influenciada por comunidades vecinas. Sin embargo, con el tiempo, esto generó un problema de competencia en los pescadores de los límites vecinales sino también entre los pescadores locales. Aquí un testimonio recuperado de la libreta de campo:

Carlos: ¿Qué me puede decir acerca del uso de copos, ¿cómo empezó?

Sr. Luis: Cuando Santa María del Mar empezó a meter Copos, como colindamos con Sta. María entonces decían los paisanos “a que dejemos que los de Santa

María vengan a pescar y que nos quiten el camarón, nosotros también metemos copos, ¡juuf! entonces empezaron a llenarlo de copos y a meterle trasmallo. Lo que antes nos alimentaba cuatro o cinco meses de producto ahorita en un mes se lo echan.

Y que hacen los pobres ancianos entonces, ya nadie pesca a tarrayazos ya cada quien tiene su copo y eso abarca muchísimo terreno. Luego entonces se vino azolvando esta zona, las olas ya no podían alimentar a la laguna, nada más se llenaba en temporal de lluvia.



Figura 7. Pescador ejemplificando como se instala el copo en el patio trasero de su casa. Fotografía: Carlos F. M.

En el contexto de la prohibición legal del uso de este artefacto pesquero, se procedió a investigar quiénes se encargaban de la fabricación de los copos en la comunidad.

Atrás del edificio municipal a pocos metros, se encontraba un grupo de hombres conversando con un individuo que manipulaba una cuerda y una varilla o aguja.

Decidí acercarme para entablar una conversación con él y obtener información. Aquí el relato y la expresión directa del artesano y pescador de los copos:

Le preguntó al hombre que estaba tejiendo la red: "¿Para qué es esa red? ¿Qué es exactamente?"

me contesta inmediatamente el amigo que era un Copo. Entonces pregunte ¿Para qué sirve? Me contesta ¡es pa camarón, para agarrar camarón!

Solté el comentario de inmediato: "Parece que casi lo terminas para venderlo, amigo. Estoy buscando uno de estos, ¿cuál es el precio?" Sonrió brevemente y dejó de tejer. A su lado, dos compañeros le hablaban en lengua Ombiyiüts (idioma huave), posiblemente sugiriendo que no me lo vendería por ser forastero. Sin embargo, él respondió de manera directa: "Si quieres uno, te lo hago. Este ya tiene dueño".

Me sorprendí ligeramente, ya que pensé que podría mostrar algún tipo de incomodidad, dado que sabía de antemano que el uso de este implemento está prohibido. Sin embargo, no fue así. El hombre continuó explicando que ese copo estaba casi terminado. Luego me preguntó para cuándo lo necesitaba. Le respondí que no tenía prisa y que prefería que él me indicara cuánto de adelanto podría dejarle para que iniciara con el mío.

Aunque tradicionalmente se utiliza el arrastre o barrido, en esta localidad se ha adoptado la práctica de capturar camarones por la noche mediante el uso de copos fijados con postes dentro de la laguna, junto con una linterna de baterías o candil para atraer la atención de los camarones. Estos se adentran en el copo durante la noche, permitiendo a los pescadores recolectar su captura temprano en la mañana antes de que salga el sol. En el caso de las baterías, es importante señalar una práctica pesquera inadecuada que se ha observado en la comunidad. Al finalizar la vida útil de estos dispositivos, con frecuencia se desechan directamente en el lugar, sin que los pescadores muestren mayor preocupación o remordimiento por la contaminación que esto genera en el agua

de la que obtienen su producto. Esta acción no solo afecta el ecosistema, sino que también pone en riesgo la calidad de los recursos que dependen de esas mismas aguas.

Los pescadores libres y pesca artesanal

Son aquellas personas que practican la pesca en su forma de extracción o recolección de organismos, pero que no cuentan con los permisos o autorizaciones de ningún orden para ejercer tales actividades. En otros términos, son aquellos que practican la pesca pero que no están regulados. Cabe mencionar que estos sujetos sociales por no estar afiliados a las cooperativas no pueden ser sujetos de crédito o algún tipo de financiamiento. (SIEPES.2022).

En lo que respecta a los pescadores artesanales podemos decir que en términos muy generales los diferentes gobiernos no han considerado estos pescadores como el principal sujeto de interés para el diseño de las políticas públicas para su crecimiento económico y social.

En los últimos años, la pesca artesanal en las comunidades del Istmo oaxaqueño ha enfrentado diversos desafíos y problemas, siendo el rezago tecnológico en las técnicas de pesca artesanal y la falta de regulación de los periodos de veda dos de los más destacados (García-Souza, 2017, p. 81).

En cuanto a la veda y su no aplicación en la zona huave Cruz refiere que:

“la pesca, de la que vivían hace quince años no es hoy más que una actividad esporádica para los que todavía permanecen en sus comunidades. Las variedades de escama, pescado, y camarón, tienen una talla cada vez más pequeña pues por la misma necesidad los pescadores no respetan la veda” (p.150)

En esta situación, se hace mención de una carencia tecnológica en la comunidad, evidenciada por la ausencia de motores fuera de borda y embarcaciones más robustas, lo que limita la capacidad de los pescadores para aprovechar los recursos en el mar abierto (Cruz, 2013).

Ante la falta de opciones de pesca y tecnología disponibles, los pescadores optan por continuar con la actividad de captura de camarones incluso durante los periodos de veda. Esta presión sobre la pesca de camarones con lleva a la captura de ejemplares de menor tamaño o en etapas juveniles, lo que interrumpe el ciclo natural de maduración y crecimiento del camarón dentro de su periodo normal. En este contexto, Lilia Cruz señala que:

“... se añade a esta situación la sobreexplotación a la que está sometido el recurso, el panorama se complica más. Se capturan básicamente camarón y especies de escama. La comercialización se hace a través de las familias, algunas cooperativas e intermediarios quienes son los que tienen la capacidad de sacar los productos al mercado regional y muy pocas veces al mercado nacional” (p.165)

En relación con el tema de las vedas, los hallazgos de campo incluyen el testimonio del Sr. Alberto, quien compartió su experiencia durante una entrevista. A continuación, se presenta un extracto de la conversación:

Carlos: En el caso de las vedas, ¿cómo se aplican, se respetan aquí?

Alberto: No, aquí no se respeta, siguen pescando, siguen trabajando.

Carlos: ¿El municipio tiene alguna intervención para regular o administrar el recurso?

Alberto: No, no dicen nada, ni nos dan nada tampoco.

Carlos: ¿Han tenido problemas con la llegada de los marinos?

Alberto: No entran marinos, por eso la gente no entiende ni respeta.

Carlos: ¿Ha entrado la Marina aquí?

Alberto: Casi no, a veces, ya tiene mucho rato, pero solo allá en el mar grande, en la playa, para que la gente no robe huevos de tortuga.

Carlos: ¿Sigues pescando lo que tu abuelo pescaba antes?

Alberto: Antes había mucho, por ejemplo, la lisa, había mucha lisa. También allá en el Mar Muerto había más, pero ya se está acabando.

Carlos: ¿Y eso por qué, a qué se debe?

Alberto: Porque hay muchos pescadores y se pesca demasiado. Antes no había tanta gente, ni tantos pescadores.

Cuando los pescadores se ven obligados a enfrentar la dura realidad de no encontrar productos en las lagunas de Quirio, debido a la escasez de lluvias en la región y a las bajas cantidades de pesca en el Mar Muerto, recurren a su ingenio. En estos momentos difíciles, los pescadores huaves han desarrollado y aplicado la técnica del papalote en las orillas de las playas en mar abierto. Esta adaptación refleja no solo su capacidad de innovación, sino también la resiliencia que les permite encontrar soluciones creativas ante las adversidades de su entorno natural.

Este método implica elevar un gran papalote en la orilla de la playa. Una vez que el papalote alcanza la altura deseada, se engancha o amarra firmemente el chinchorro a su guía, permitiendo que la red se adentre lentamente en las profundidades del mar. Después de estabilizar el papalote, se deja en esa posición durante el tiempo que el pescador considere necesario. Posteriormente, se recoge la guía del papalote poco a poco, aplicando más fuerza, ya que se está tirando tanto del papalote como de la red, que ahora contiene los peces capturados. De esta manera, los pescadores han implementado una innovación en su técnica de pesca mediante el uso de su ingenio (García-Souza, 2017).

El término "pesca artesanal" se refiere a la pesca realizada con métodos tradicionales y materiales rudimentarios, como redes, anzuelos y trampas. En este contexto, Ezequiel Toledo señala lo siguiente:

“San Mateo es valorizado entre los mareños por múltiples razones, entre las que podemos mencionar la concentración de población más numerosa de hablantes de la lengua vernácula, también por tener la población más numerosa dedicada a la pesca y, al mismo tiempo, por ser los que utilizan la tecnología de captura menos avanzada”(p.260)

Aunque la pesca artesanal ha proporcionado alimento y empleo a esta comunidad pesquera, su capacidad para adaptarse a los avances tecnológicos ha sido considerablemente limitada (Toledo, 2014).

Las comunidades pesqueras de la zona Huave dependen en gran medida de la pesca artesanal para su subsistencia, y el rezago tecnológico las ha dejado en desventaja, ya que no pueden competir con las empresas pesqueras de grandes embarcaciones situadas a escasos 20 km del puerto de Salina Cruz. Otros factores externos, como la contaminación por aguas residuales, residuos tóxicos y el azolvamiento de la laguna, contribuyen a la escasa reproducción de las especies. En este contexto, Cruz señala que:

“Técnicamente la baja en el potencial pesquero se debe a la contaminación de las lagunas. La refinería de Salina Cruz, ha ocasionado importantes derrames de combustible. Adicionalmente, se da el problema de la falta de financiamiento estatal y federal, no sólo para la descontaminación sino para la reactivación de la actividad pesquera en general”(p.165)

Otro resultado negativo por efectos del cambio climático a ocasionado eventualmente cierre de la bocabarra a causa de los huracanes y tormentas tropicales que son muy recurrentes en la región y han afectado el flujo de aguas del mar hacia el interior del sistema lagunar (Espejel, 2008, p3; García-Souza, 2017).

La importancia de la bocana como bien común

En la década de los 80, San Mateo del Mar se destacó como un reconocido proveedor de recursos pesqueros, desempeñando un papel clave en el sustento económico de las comunidades circundantes. Mientras que la agricultura y la ganadería constituían las actividades predominantes en localidades vecinas como Chicapa de Castro, Huazantlán del Río, Juchitán y Colonia Juárez, San Mateo del Mar se posicionaba como un abastecedor esencial para estas poblaciones, complementando sus necesidades alimentarias con productos del

mar. Sin embargo, con el tiempo, la transformación económica y los cambios en las dinámicas productivas de la región han afectado este rol, reconfigurando su interacción con los municipios cercanos y los recursos naturales que los rodean. (Millán, 2003)

A lo largo de los años, los pescadores de San Mateo del Mar (SMM) han acumulado un vasto conocimiento que no solo enriquece su actividad diaria, sino también su relación con el entorno natural. Cada salida al mar y cada jornada de pesca se ha convertido en una oportunidad para observar y aprender sobre los patrones y comportamientos de la bocana, conocida localmente como bocabarra. Este estrecho cuerpo de agua desempeña un papel fundamental en el ciclo natural que recarga el Mar Muerto, o Mar Tileme, como lo llaman los lugareños.

La bocana no es solo un paso de agua; es un elemento vivo y cambiante que conecta el sistema lagunar huave con la extensa laguna que es el Mar Tileme. Para los pescadores, entender su dinámica significa no solo mejorar sus técnicas de pesca, sino también respetar los ritmos naturales de su medio ambiente.

A medida que el agua fluye a través de la bocana, trae consigo vida y sustento, renovando el ciclo vital de una de las principales fuentes de abastecimiento pesquero de San Mateo del Mar. La interacción diaria con este sistema acuático ha convertido a los pescadores en guardianes de un saber ancestral que combina experiencia práctica y respeto profundo por los elementos naturales que los rodean.

Hacia el lado sur del mar muerto, se encuentra la laguna Quirio, de tamaño considerablemente menor en comparación con el mar Tileme. Aunque su área es reducida y su existencia temporal, no carece de importancia y relevancia en el contexto de la reproducción de peces. Según los relatos directos de los pescadores entrevistados, esta laguna está interconectada con diversos humedales a lo largo y ancho del pueblo a través de pequeños flujos y filtraciones durante su curso.

El joven pescador, Edgar, con un profundo conocimiento de su entorno y una evidente emoción en cada una de sus intervenciones, compartía su experiencia de manera muy personal. Sus palabras resonaban en la sala, pintando un cuadro claro de cómo el agua se movía por la región. En una de sus intervenciones, explicó de manera detallada y apasionada el flujo de las aguas que rodean a San Mateo del Mar:

“(...) aquí hay una laguna, la llaman Quirio. Viene por partecitas, de otros manchoncitos de agua; aquí un manchoncito, allá otro manchoncito, hasta llegar aquí (...) y esta agua llega a una laguna que se llama Pato de Cuauhtémoc, y de esta laguna se reconecta con el río de Tehuantepec y se juntan (...). Bueno, en aquel momento, cuando no estaba la presa, el agua llegaba y abastecía esta partecita, pero después de la presa, pues, se secaron”.



Figura 8. La vitalidad de los humedales resurge después de una larga temporada de sequía. Fotografía: Carlos F. M.

Sus palabras transmitían no solo información, sino también la frustración de ver cómo el entorno natural, que por generaciones había sustentado a su comunidad,

se había visto afectado por intervenciones externas como la construcción de la presa.

La descripción detallada de los "manchoncitos" de agua, pequeños pero vitales, reflejaba un profundo conocimiento y un sentido de pertenencia hacia el territorio que, para él y su comunidad, es mucho más que un paisaje: es vida misma.

La apertura de la bocabarra posee una importancia biológica y regenerativa significativa, ya que permite la entrada de nuevas crías de peces o camarones al área del Mar Muerto (lagunas). Una vez en este entorno, las diversas especies de peces tienen la oportunidad de crecer hasta su talla más grande.

Otro aspecto que se destacó fue el nivel de afectación alcanzado por el conflicto relacionado con los límites territoriales con los vecinos de Santa María del Mar. Se indicó que una de las causas que motivaron la expansión territorial de los vecinos de Santa María fue la actividad ganadera, que comenzaron a extender sin previo aviso o comunicación con las autoridades de San Mateo del Mar. Esta situación permaneció sin cambios durante un período prolongado, hasta que los pescadores informaron nuevamente que los límites entre Santa María y San Mateo habían sido desplazados nuevamente.

En este intercambio se evidenció que no hay acuerdos sociales formales establecidos, sino relaciones intercomunitarias de larga data donde se han compartido la cooperación comercial, el intercambio de conocimientos, la pesca en la extensión lagunar y la transferencia de tecnologías de pesca, como el Copo, que fue obtenido e implementado inicialmente en Santa María y posteriormente adoptado por los pescadores de San Mateo.

IV. ANÁLISIS

El papel de la pesca ribereña en el sistema alimentario Ikoot

La discusión entre Colunga-Zizumbo (1982), Juana Cruz (2000) y Takumi Nakagawara (2014) gira en torno a la problemática de la sobreexplotación pesquera en el sur-sureste de México y sus consecuencias en los ecosistemas hídricos costeros. A través de sus estudios, cada autor aporta diferentes perspectivas sobre las causas y efectos de esta situación, así como posibles soluciones. Esta discusión es de suma importancia para comprender los desafíos que enfrentan las comunidades pesqueras en la región sur -sureste y la necesidad de implementar medidas de manejo sustentable.

Colunga-Zizumbo (1982) brinda una visión integral del entorno ecológico en el que se desarrollan los procesos de producción agrícola, pecuario y pesquero en la región. Su estudio detallado abarca aspectos como la geografía, la demografía, la hidrología, la vegetación, los suelos, la geomorfología, la flora y la fauna. Esto proporciona una base sólida para comprender las condiciones en las que se lleva a cabo la pesca en la zona.

Por otro lado, Juana Cruz (2000) se centra en la pesca en el sur-sureste del país y plantea que la sobreexplotación de los recursos marinos se debe en gran medida a la mala organización de las cooperativas pesqueras. Además, destaca la falta de conciencia entre los pescadores respecto a los ciclos de reproducción de los peces. Estos factores han contribuido a la disminución de especies ícticas y representan un desafío para el manejo sostenible de los recursos naturales.

En contraste, Takumi Nakagawara (2014) enfoca su análisis en el impacto del cambio climático y la contaminación del agua en la situación pesquera de la región. Señala que los huracanes ocurridos en 1998 y 2005 han provocado el azolvamiento de los esteros, lagunas, ríos y pampas, afectando el hábitat de los peces. Además, destaca la contaminación generada por el sector agrícola como otro factor que ha contribuido al deterioro del ecosistema acuático.

A través de estas diferentes perspectivas, se evidencia la complejidad de la problemática pesquera en el sur-sureste de México. La sobreexplotación de los recursos marinos, la falta de conciencia sobre la reproducción de los peces, el cambio climático y la contaminación son factores interrelacionados que afectan la sustentabilidad de las pesquerías.

La pesca ribereña en Oaxaca

El estado de Oaxaca se distingue por tener la mayor cantidad de municipios en México, con un total de 570. En el estado residen aproximadamente 4,132,148 habitantes, de los cuales 2,157,305 son mujeres y 1,974,843 son hombres, y 1,221,555 son de origen indígena.

Por otro lado, la pesca artesanal en Oaxaca ha sido una actividad arraigada en las comunidades costeras de este estado desde hace siglos. Esta actividad, de carácter tradicional y cultural, ha permitido a estas comunidades obtener el sustento diario y preservar sus tradiciones y prácticas de conservación. (Millan,2003) La pesca artesanal en Oaxaca enfrenta una problemática significativa que pone en peligro su continuidad y la supervivencia de los eslabones más pequeños de esta actividad económica en las diversas comunidades costeras.

Tanto la pesca ribereña a nivel nacional como en el estado de Oaxaca se enfrentan a desafíos comunes derivados de la creciente demanda y la sobreexplotación de los recursos pesqueros.(García, 2017,81) Es crucial tomar medidas para garantizar una pesca sostenible, promoviendo la conservación de los ecosistemas marinos y apoyando a las comunidades pesqueras en la implementación de prácticas responsables que permitan la continuidad de estas actividades tradicionales, respetando así su sustento y preservando su patrimonio cultural.

Desde tiempos prehispánicos en los primeros momentos de su asentamiento en *Guazontlán o Ocelotlán* ,hoy es una de las primeras colonias dentro de San

Mateo del Mar (SMM) reconocida como Huazantlán del Río. Este es ubicado en las planicies bajas del Istmo de Tehuantepec, un lugar inhóspito rodeado por barras de arena, aguas salobres, el mar y vientos agrestes.



Figura 9. Lienzo Guazontlan 1579-1585. Fuente: colección latinoamericana Nettie Lee Benson, Universidad de Texas, en Austin.

Así lo evidencia el mapa de Relaciones Geográficas de Oaxaca, Tehuantepec (1579-1585). Elaboradas a petición del Rey Felipe II en la Nueva España. (BDMx.2023) En este mapa también se puede observar la importancia que tenía la ruta mareña para la comercialización de la sal por parte de los pueblos mexicas (Castaneira,2008,267). En este sentido Samuel Millán (2003), reconoce este espacio de comercio como la ruta de la sal.

Cuando hablamos de los pueblos del mar, nos referimos a cuatro unidades administrativas que comparten un singular espacio costero y que tienen en común su habitar con su base biocultural lagunar. Estos son San Francisco del Mar, San Dionisio de Mar, Santa María del Mar y San Mateo del Mar. Es este último poblado donde se enfocará este trabajo de tesis.

Para analizar las formas de organización social y estrategias económicas en este trabajo nos referiremos a ellos como los “mero lkoots”, es decir pescadores Huaves de San Mateo del Mar, específicamente.

En la actualidad estos pobladores habitan en una porción de la denominada “Zona Huave”. Término que se ligó con al concepto “región de refugio” para integrar a este grupo indígena a la era modernizadora del Estado mexicano para incorporar a los mareños a las nuevas políticas indigenistas. Para ese entonces en 1970 el Centro Coordinador Indigenista es situado en el recién creado Municipio de San Mateo del Mar (Zarate.2010).

En este caso de estudio es necesario conceptualizar el territorio en relación a la actividad pesquera como sustento principal de su economía y su reproducción social. El Municipio de San Mateo fue seleccionado para esta investigación por las facilidades de acceso ya que en la actualidad cuenta con vías de comunicación seguras como las carreteras, que a diferencia de los otros pueblos mareños tendríamos que acezar vía mar con el uso de transporte acuático como lo serían las lanchas. Por el contrario, hoy para poder llegar a SMM se puede hacer, por transporte público (redilas), taxi o bien en vehículo propio partiendo desde la ciudad y puerto de Salina Cruz. El recorrido por medio de las redilas es

de aproximadamente 1 hora y 10 minutos hasta la cabecera municipal y en vehículo propio en aproximadamente 45 minutos la duración del trayecto. (Zarate- Toledo,2003, p114)

Se eligió esta población como zona de estudio por su alto porcentaje de hablantes de lengua originaria *Ombiayüts* (Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI), 2009) y por estar reconocida como una comunidad que conserva en gran medida prácticas y conocimientos pesqueros desde tiempos precolombinos.

Las investigaciones que encontramos respecto al estudio de la comunidad Ikoot del istmo de Tehuantepec, específicamente la de San Mateo del Mar podemos referenciar las siguientes.

Alesandro Lupo (1997), destaca el valor identitario de los pueblos Huaves en relación a sus creencias, rituales y mitología, y cómo estos elementos contribuyen a la construcción de su espacio. Esta afirmación sugiere que la identidad de los Huaves está intrínsecamente ligada a sus prácticas culturales y su visión del mundo. Por otro lado, Saúl Millán (2003) aborda el tema desde una perspectiva etnográfica, lo que implica que su enfoque se basa en la observación y el análisis directo de la vida cotidiana y las prácticas culturales de los Ikoots. Esta metodología proporciona una comprensión más profunda de la forma en que la identidad se construye y se manifiesta en la comunidad Ikoot.

Salomón Nahmad (2014), en su trabajo sobre la región del istmo de Tehuantepec, se centra en los procesos de transformación espacial e identitaria que ha experimentado esta región. Por su parte Zárate (2003) se centra en las estructuras de poder regional y cómo han afectado la identidad y el espacio en el istmo oaxaqueño. Esto sugiere que los cambios en las estructuras de poder tienen un impacto directo en la identidad y el espacio de la comunidad.

Por otro lado, en el portal GeoComunes (2020), realiza un estudio de tipo geo territorial que se enfoca en revelar las afectaciones del impacto ambiental y social en el área de estudio. Su trabajo aborda los pros y contras de los proyectos

tecnológicos de desarrollo desde una perspectiva geográfica y territorial. Esto agrega una dimensión diferente a la discusión, ya que se centra en los aspectos ambientales y territoriales en relación con el desarrollo tecnológico. Si bien esta cita no menciona directamente la identidad, es posible argumentar que los cambios en el espacio y el medio ambiente pueden tener un impacto en la configuración territorial.

Estos autores plantean diferentes aspectos en relación con la identidad y el espacio. Mientras que Lupo y Millán enfatizan la importancia de las creencias, rituales y estructuras de poder en la construcción de la identidad y el espacio, Toledo y GeoComunes se centran en los procesos de transformación y el impacto ambiental y territorial en la identidad y el espacio de las comunidades. Estos enfoques ofrecen diferentes perspectivas sobre cómo entender y analizar la relación entre identidad y espacio en contextos culturales y geográficos específicos.

Por otro lado, se encuentra vigente el debate sobre el origen de los Ikoots. Según las referencias de Fray Francisco de Burgoa (1989), este grupo habría migrado desde tierras nicaragüenses o incluso desde Perú. En contraste, Millán sugiere que los Ikoots se establecieron en su ubicación actual como resultado de la ocupación y dominio zapoteca (*binniza*), siendo relegados a los Ikoots hasta el último extremo de la franja costera. No obstante, hasta la fecha no se cuenta con datos concluyentes sobre el origen de los Ikoots. Según Filgueiras-Nodar, tanto su procedencia como el origen de su lengua, (*Ombiayiüts*), siguen siendo inciertos. La falta de vinculación con otras familias lingüísticas sugiere que podría tratarse de una lengua aislada, como señala.

Esta comunidad Ikoot, está arraigada en una antigua tradición pesquera de dependencia de los recursos acuáticos, donde han encontrado una fuente primordial de su sistema alimentario basado en la pesca que no solo alimenta los cuerpos, sino que también nutre las tradiciones y la identidad cultural de los Ikoot, subrayando así su importancia en la preservación de un estilo de vida llevadero e integral de la comunidad.

En cuanto al concepto de sistema alimentario a grandes rasgos se considera todas aquellas actividades que intervienen para la producción sistemática para el sustento de una familia o comunidad orientada abastecerse de alimento. Dentro de este sistema se considera toda actividad que favorezca procesar, transportar, consumir o reciclar residuos alimentarios para otros organismos vivos y potenciar la sustentabilidad de producción en una sociedad.

En esta comunidad, la organización familiar para la producción presenta características específicas. La actividad principal es la pesca de subsistencia, ya que la agricultura es prácticamente inexistente. El trabajo familiar desempeña un papel fundamental en este contexto: el jefe de familia, generalmente el hombre, se encarga de organizar las tareas y enseñar a sus hijos las técnicas de pesca. Mientras tanto, las mujeres tienen a su cargo las labores domésticas, la preparación de alimentos y la transformación de los productos marinos para su posible venta en el ámbito local.

En línea con esta perspectiva, Araceli una de nuestras primeras entrevistadas y conocedoras del tema pesquero en la comunidad, confirma esta situación al señalar que en San Mateo, la mayoría de los jóvenes, al terminar sus estudios de bachillerato, se dedican a la pesca. Esto se debe principalmente a que son pocos quienes tienen la oportunidad de continuar con su educación superior fuera de la comunidad.

A continuación, se presenta un fragmento extraído del cuaderno de campo que describe y refleja la temprana edad juvenil en la que los habitantes comienzan a participar en actividades pesqueras utilizando técnicas tradicionales, como el chinchorro y la atarraya. Este testimonio recoge la memoria y las experiencias del Sr. Beto, quien comparte lo siguiente:

Carlos: ¿a qué edad empezó a pescar?

Sr. Beto: 15 años empecé, con atarraya empecé, y con chinchorro también, como de 20 o 25 metros que lo vas jalando con un mecate y otro compañero al otro lado, hay con red de camarón, pero también hay red para pescado.

Carlos: ¿a qué edad empezaste utilizar el copo?

Sr. Beto: Yo tenía como 28 o 30 años, porque antes no había ese de copo aquí en San Mateo

Carlos: ¿Cómo llegó este instrumento o quien lo dio a conocer?

Sr. Beto: Parece que viene en San Francisco del mar, allá empezó. Ellos lo hicieron primero, como la gente fue a trabajar por allá, fueron pescar allá, pues ahí lo vieron, la gente empezó hacer copo, sí, yo tenía como 28 años.

Carlos: ¿A partir de qué momento empezaste hacer tus copos?

Sr. Beto: No los primeros días solo el chinchorro. Pero esa misma red “*Ndek*” lo corto nomas y lo hice para hacer copos, como en ese tiempo había muchísimo camarón, bastante camarón yo me hice un copo chiquito como del tamaño de la puerta (señalando el ancho del marco de su puerta), chiquito la colita también.



Figura 10. Niño pescador practicando con su atarraya en una sección de la laguna. Fotografía: Carlos F.M.

En este relato, el Sr. Beto describe su experiencia capturando camarón en una zona con corriente cerca de la bocabarra. Primero, sin utilizar trampas, colocó tres estacas en el lugar, lo que facilitó que una gran cantidad de camarones quedaran atrapados. Logró recolectar entre tres y cuatro canastos (aproximadamente 50 litros cada uno). Sin embargo, la dificultad surgió al momento de cargar, limpiar y cocer los camarones, que eran de gran tamaño, alcanzando entre 8 y 10 cm, según lo que indica gestualmente.

Explica que, en esa época cuando salían con el cayuco con poco esfuerzo podían llenarlo debido a la abundancia de camarón en esa área.

Al finalizar nuestra conversación, le hice la última pregunta de la entrevista para obtener un punto de comparación respecto a la pesca mencionada anteriormente. Le pregunté: "¿En estas fechas has pescado tanto camarón como antes?"

Él me respondió: "Ahora ya casi no hay, ya casi todo es camarón chico, pero antes eran grandes. Ya no es como cuando comencé a pescar con copo. Después, cuando cerraron el canal (bocabarra), empezaron a usar aros y trampas (aros para formar un embudo), porque ya no hay corriente."

Esta actividad se basa en un conjunto de conocimientos especializados, como la capacidad para reconocer las corrientes de aire, la posición de la luna y los vientos.

Durante el trabajo de campo, uno de los pescadores cayuqueros el Sr. Iván compartió sus recuerdos de juventud con nostalgia y claridad en relación con la cultura pesquera. Me contó que, desde joven, a sus 13 años, ya sabía que habría épocas de escasez. A esa edad dejó la escuela porque había aprendido a pescar, y eso le permitía alimentarse. Vivía mayormente con sus abuelos, ya que su padre lo presionaba para estudiar y memorizar las tablas de multiplicar, mientras que su abuelo le enseñaba todo sobre la pesca.

Su abuelo era un pescador experimentado, dedicado por completo a su oficio. Además de pescar, confeccionaba sus propias redes y tarrayas. En aquellos tiempos, aunque el dinero era escaso, no pasaban hambre, pues secaban el pescado y su abuela lo vendía. Ese ingreso les alcanzaba para lo esencial, como la tortilla y el pan. Fue entonces cuando el pescador comenzó a apreciar esos momentos en los que, tras una larga jornada, su abuelo descansaba y se dedicaba a reparar sus chinchorros y a hacer nuevas tarrayas, perpetuando así el ciclo de vida en la pesca.

Uso del cayuco y relaciones de producción

Aquí se presenta una visión de las relaciones productivas y la organización del trabajo en la pesca con cayuco, una práctica que ha evolucionado hasta convertirse en un método especializado en su propio derecho. A través de esta narrativa, nos adentramos en la cotidianidad de quienes viven de y para el mar, explorando sus experiencias, desafíos y la dedicación que define a esta "gente de sal".

Esta actividad se desarrolla en el área lagunar donde localmente le llaman el mar muerto. Este trabajo de pesquero "salir a ranchar" implica desplazarse desde la costa hacia otras latitudes del territorio lagunar en busca de recursos marinos, lo que requiere la preparación de equipos de pesca, provisiones alimentarias, utensilios de cocina, sacos de sal, ropa adecuada de protección y gorras. Para ello, los pescadores utilizan sus cayucos tradicionales de madera de Guanacaste, que, aunque pesados y rudimentarios, son extremadamente resistentes y duraderos.

La esposa de uno de los pescadores explica que no todos los pescadores se arriesgan a ir a aguas profundas, una actividad que ellos llaman "salir de rancho". Ella describe cómo, en esas ocasiones, su esposo y otros pescadores se alejan hasta el otro lado de la laguna, donde pasan entre dos y tres días. Comenta que, en ocasiones, la pesca es buena y regresan con una buena cantidad, aunque en otras ocasiones, la captura es mínima.



Figura 11. Pescadores regresando al pueblo después de haber salido a ranchar. Fotografía: Carlos M.G.

Al igual que en cualquier entorno laboral, en una flota pesquera artesanal que utiliza cayucos para sus operaciones, existe una clara distribución de actividades y roles entre los miembros del equipo. Esta asignación de tareas es esencial para el funcionamiento eficiente y seguro de la organización durante las jornadas de pesca mar adentro. A continuación, se detalla el proceso productivo y las dinámicas de trabajo que caracterizan esta actividad pesquera.

Iván, quien ha trabajado como pescador desde los trece años y conoce a fondo los desafíos de esta actividad, nos explica su experiencia. Comenta que la pesca es como cualquier otro trabajo y, al salir en cayuco, cada miembro de la tripulación tiene su función. El "palanquero" se encarga de remar, otro se dedica a sacar el agua del cayuco, y el "velero", que es él, se ocupa de amarrar la vela y ajustar el palo mayor. Destaca que el cayuco también cuenta con su propio equipo de trabajo, y al final de la jornada, las capturas se reparten de manera equitativa entre todos, aunque el dueño del cayuco recibe una parte adicional.

Un ejemplo que nos brinda es sobre un compañero al que llaman "Teware". Este apodo lo lleva quien desempeña la función de separar el producto durante la pesca. Iván explica que, cuando van a pescar y alguien extra quiere acompañarlos, aunque ya esté el grupo completo, pueden agregarlo para ir como "Teware". Se le pregunta si está dispuesto a cumplir ese rol, y si acepta, su labor será exclusivamente seleccionar, clasificar y cocinar el producto. Lleva tres canastos: uno para el pescado grande, otro para medianos y un último para los charales u otros peces más pequeños que se capturan.

Iván utiliza una comparación clara para explicar el rol del "Teware". Dice que es similar al trabajo de un albañil, que tiene a su ayudante o "chalan", cuya tarea principal es mezclar los materiales. Si alguien acepta ese rol, debe cumplirlo, y aunque recibirá una parte de las ganancias, el trabajo es más duro. Iván menciona que, cuando ellos terminan de pescar, ayudan al "Teware" en sus tareas, mientras que muchos otros pescadores no lo hacen. El "Teware" tiene la responsabilidad de cocinar y realizar varias otras labores, lo que explica por qué muchos prefieren no ocupar ese puesto debido a la dureza del trabajo.

Para esta larga jornada de trabajo llevaban una cantidad significativa de provisiones, como unos 200 totopos, y una bolsa de sal de 50 kilos, que utilizaban tanto para cocinar el camarón como para conservar el pescado y evitar que se echara a perder. También llevaban ingredientes básicos como tomate, cebolla y chile para consumo de la tripulación. Iván menciona que, cada vez que sale a pescar, normalmente lleva unos 10 kilos de sal para el cocimiento *in situ* del camarón, pero si hay una buena temporada de camarón, incrementa la cantidad de sal y otras personas del grupo también llevan cuatro o cinco bolsas más.

Nos explica que el tiempo que permanecen en la pesca depende de la cantidad de camarón que logran capturar. Si la pesca es abundante, suelen quedarse uno o dos días; sin embargo, cuando las capturas son menores, pueden prolongar su estadía hasta tres o cuatro días. También menciona que, en ocasiones, encuentran pozos de agua en la zona, pero si no es el caso, deben llevar consigo

su propia agua potable. Además, comenta que el costo de las provisiones ha aumentado, gastando actualmente alrededor de 200 pesos o más en cada salida.

La vida de un pescador en San Mateo está marcada por ciclos de incertidumbre y sacrificio. Cuando logra una buena pesca, como la última vez en que Iván y su compañero pudieron sacar 50 kilos tras cinco días en el mar, se siente una satisfacción momentánea. La paga ronda los 200 pesos por charola de camarón, casi dos kilos por venta. Pero esos días de abundancia son raros; la realidad es que el mar no siempre es generoso. “A veces pega,” dice Iván, refiriéndose a las temporadas en las que la pesca parece seguir los caprichos de la luna menguante, cuando las capturas son algo mayores. Sin embargo, estos ciclos de bonanza duran poco y la necesidad persiste.

Para Iván, la distribución de las ganancias sigue un camino sencillo y pragmático: entrega el producto a su esposa, quien lo vende en el mercado o entre conocidos. Ella, como muchas mujeres de pescadores, sabe que la escasez es una constante en la vida de quienes dependen del mar, y cada ingreso que logran es vital para cubrir el día a día de la familia. Aunque Iván quisiera ahorrar para una lancha nueva, cada peso se destina a las necesidades básicas, especialmente a los hijos, que aún están pequeños y demandan gastos constantes. Cien pesos diarios para el pasaje y el almuerzo de los niños, otro tanto para la hija en secundaria; todo suma y el dinero se va en un abrir y cerrar de ojos. Las expectativas de ahorrar para un futuro mejor se desvanecen ante las exigencias de la vida diaria.

La situación se complica aún más cuando su esposa se ve obligada a salir a trabajar en Salina Cruz, limpiando casas para obtener ingresos adicionales. Aunque ella está fuera todo el día, regresando al hogar agotada, Iván se siente incómodo con esta realidad. La distancia, el peligro en el camino y la responsabilidad de cuidar a los hijos le pesan en la conciencia. “Como jefe de familia, es mi deber proveer. Si algo le pasara a ella, sería mi culpa,” reflexiona con angustia, consciente de que la presión también viene de su familia y de la de su esposa, quienes consideran que él debería ser el único proveedor.

Además, los problemas con la falta de apoyo a los pescadores libres ya sea por vía de la cooperativa o el municipio se ha dificultado el trabajo. Sin un apoyo constante, las jornadas se vuelven más inciertas y el viento impide que puedan salir al mar de forma segura. Para este pescador y otros en San Mateo, la vida de un pescador es una lucha constante entre el deber, la necesidad y la precariedad.

La situación de la cooperativa es un reflejo de la incertidumbre que enfrentan día a día los pescadores de San Mateo. Lo que en su momento debió ser un apoyo colectivo, hoy se convierte en una carga; la falta de organización y recursos limita las posibilidades de trabajo, y en lugar de alivianar la carga de cada familia, se suman obstáculos que dificultan su labor. Iván y sus compañeros no pueden contar con el respaldo que tanto necesitan para navegar con seguridad, especialmente cuando el viento y el clima imponen riesgos. Aquí comparto una parte de la conversación en campo con Iván sobre su percepción de la cooperativa de pescadores en San Mateo del Mar.

Carlos: ¿Consideras que la cooperativa realmente cumple su propósito para los pescadores?

Iván: En San Mateo del Mar tenemos recursos; no es que falte alimento. Sin embargo, la cooperativa no está cumpliendo con su función. Yo prefiero ser pescador libre y no miembro de la cooperativa. ¿De qué me serviría? Cada vez que hay reunión, tendría que contribuir con 300 o 500 pesos. ¿Para qué? Se supone que ellos deberían apoyarnos a nosotros. Ahora, mi objetivo es ahorrar para una lancha y un motor. Sé que es una inversión costosa, pero dejaría de sufrir empujando la embarcación, sobre todo cuando el viento está a nuestro favor. Sin embargo, en días sin aire, me toca remar desde lejos, y aunque sea cansado, uno tiene que seguir adelante. ¡No queda de otra!

Carlos: Si la cooperativa funcionara como debería, ¿crees que habría beneficios reales?

Iván: Claro que sí, y muchos. De hecho, he querido unirme a la cooperativa en San Dionisio del Mar, pero no puedo porque no soy de allá. Pasé un tiempo allá, hablé con pescadores locales y me dijeron que si llevo a mi familia, incluso me podrían asignar un terreno porque existe esa solidaridad entre San Mateo y San Dionisio, que es como el "hermanito" de San Mateo, seguido por San Francisco del Mar. ¡Si la cooperativa aquí tuviera gente que realmente trabajara para nosotros, otra cosa sería.

A continuación, se presentará un análisis conciso de la problemática relacionada con el expendio y distribución, incorporando testimonios directos de algunos pescadores.

La comercialización en San Mateo enfrenta serios desafíos, particularmente para quienes desean negociar productos como el camarón. Aunque existe la posibilidad de venderlo, la realidad es que el comprador puede enfrentar problemas al intentar transportar el producto sin la documentación necesaria, ya que su procedencia es cuestionable. Esto limita la venta a pequeñas cantidades, y cualquier intento de llevar una cantidad mayor puede desencadenar inspecciones y sanciones. La cooperativa, en lugar de facilitar, se convierte en un obstáculo para que los productores trabajen libremente y sin restricciones.

Por otro lado, el mercado local también tiene sus limitaciones. La saturación es un problema: muchos vendedores compiten en el mismo espacio, lo que provoca una baja en los precios, a veces tan drástica que un pescado puede valer cinco pesos en momentos de abundancia, frente a los cien pesos en épocas de escasez. La oferta de producto no es el obstáculo; el reto reside en la falta de acceso a compradores externos y en la imposibilidad de operar de manera independiente. En este sentido, la comunidad enfrenta un bloqueo que restringe su desarrollo económico y limita el potencial de los pequeños productores para convertirse en comerciantes autónomos.

La experiencia de vender directamente a restaurantes en Salina Cruz revela la complejidad y los riesgos que enfrentan los pequeños comerciantes. Antes, había una relación estable con el restaurante del balneario, donde podía entregar camarones y recibir un pago razonable, pero ahora esa conexión parece perdida,

quizás debido a un cambio de dueño. Este tipo de incertidumbre es frustrante y refleja una realidad común para muchos en la comunidad.

El miedo a ser bloqueado por la cooperativa y a enfrentar consecuencias legales por "traficar" camarón es un claro indicador de las restricciones que limitan el desarrollo de los productores. La idea de convertirse en un negociante se ve obstaculizada por un sistema que parece favorecer la regulación sobre la libre comercialización.

La intervención del municipio en la comercialización de productos pesqueros ha mostrado serias deficiencias. Actualmente, hay una falta de colaboración entre el presidente municipal y la cooperativa, lo que ha generado un ambiente de desconfianza y descontento. La cooperativa, que debería ser un apoyo para los pescadores, parece estar controlada por una sola persona, lo que limita la transparencia y la rendición de cuentas. Recientemente, un incidente de robo en el criadero de camarón ha evidenciado esta situación, ya que, a pesar de contar con vigilantes, el producto desapareció sin explicación.

La gestión de la cooperativa refleja una falta de inclusión de quienes realmente viven de la pesca. En diferentes administraciones agentes del municipio han favorecido a familiares en su nombramiento, como nietos e hijos que no están involucrados en esta actividad, mientras que pescadores y sus familias se quedan sin representación. Este contraste es palpable: mientras que la esposa de un pescador se esfuerza vendiendo pescado y camarón, otros que reciben apoyo económico de la cooperativa —como profesores y médicos— no dependen de la pesca para subsistir. La distribución desigual de estos apoyos plantea interrogantes sobre la equidad del sistema y genera frustración entre quienes realmente trabajan en el mar.

Esta situación invita a una reflexión profunda sobre la necesidad de una gestión más justa y representativa, que realmente beneficie a quienes dependen de la pesca para su sustento y que promueva una mejor colaboración entre el municipio y la comunidad pesquera.



Figura 12. Pescador mostrando orgulosamente uno de sus papalotes más grande que utiliza para pescar en el mar vivo. Fotografía: Carlos M.G.

Otro de los entrevistados el Sr. Longino que es pescador con papalote y también artesano-diseñador. El relata la experiencia que tuvo trabajando con la cooperativa, aunque esta experiencia no fue del todo satisfactoria. A continuación, compartimos un extracto de la entrevista y sus palabras:

¿Y en ese momento ya estaba la cooperativa?

"Sí, yo estuve en la cooperativa y trabajé ahí un tiempo. Para poder operar, tuvimos que solicitar un préstamo, pero la falta de confianza en la cooperativa se notaba desde el inicio. Se nombraron a otras personas para realizar ciertas tareas, y aunque nosotros hicimos nuestro trabajo de manera honesta, con el tiempo las personas en los puestos los fueron

cambiando. A los miembros del comité parece que no les fue bien, o tal vez las cosas no se hicieron adecuadamente; al final, el dinero fue devuelto a alguna institución, no se a quien, no estoy seguro, pero nosotros ya no tuvimos ninguna participación en ese proceso. De todos modos, no dejé de producir, porque aquí por fuera mejor vendía mi producto. Y además con la venta de la artesanía ya tenía yo otro ingreso"

"Así fue como pasé dos años en la cooperativa. Básicamente, lo que hacíamos era emitir facturas para las personas que vendían fuera, así podían transportar su producto sin problemas. La cooperativa aceptaba productos a partir de los 30 kilos; por debajo de esa cantidad, no había necesidad de facturar."

"Posteriormente, me enfoqué en apoyar una iglesia, lo que me llevó a renunciar a la cooperativa. Estuve involucrado en la iglesia alrededor de seis años después de eso."

¿Se refiere a la iglesia católica?

"No, a la iglesia evangélica, y ahí es donde me dediqué un tiempo. Con el dinero que empezaba a sobrar, construimos una casa para la iglesia, una escuela, y otras cosas así. Salí de la cooperativa en buenos términos, tranquilo y sin problemas. Me gusta retirarme de los lugares bien, sin conflictos, así que renuncié y comencé a pescar por mi cuenta, de forma libre."

¿Cuáles meses del año se dedica a la pesca?

"Pues, todo el año. Apenas termino con un trabajo, empiezo con la pesca del camarón, y así sucesivamente. Además, llevo alrededor de 40 años en la artesanía. Comencé fabricando los cayucos de llavero, y luego empecé a hacer pajaritos con silicón usando almejas."

¿Dónde obtienen la concha y los caracoles?

"A veces, cuando la pesca no es buena, traigo conchas y caracoles; cuando la pesca es buena, es principalmente lisa y camarón. En días de baja pesca, traía unos dos o tres kilos de caracol y comenzaba a trabajar en una cortina. Cuando ya tenía algo que podía vender, lo ofrecía en unos 600 u 800 pesos; por aquí los maestros compran, y también algunos de Salina Cruz."

"La concha la compramos a una muchacha de aquí que vive en Acapulco; ellos compran por tonelada. Ya no encontramos aquí en la barra ni en Punta Flor, en Chiapas. Nosotros la compramos en bolsas de 50 kilos."

Este relato evidencia tanto la dedicación continua a la pesca y las artesanías como la capacidad de adaptación a las condiciones del entorno para diversificar las fuentes de ingresos. Además, expone los desafíos que enfrentan los pescadores en su vínculo con la cooperativa, donde la falta de confianza en la administración ha impulsado a algunos a optar por trabajar de manera independiente en busca de mayores beneficios económicos.

Investigando sobre el consumo de las familias dedicadas a la pesca, se presenta a continuación un extracto de una entrevista de campo que describe sus hábitos alimenticios y la realidad que enfrentan al vender sus productos a intermediarios o revendedores en el pueblo.

¿Qué consumen tu familia?

"A veces mi esposa toma el pescado más grande y le digo: 'vamos a comerlo'. Pero a veces solo pesco tres peces, ¿no? Y ella me dice que necesita dinero para esto o aquello, así que se lleva el pescado grande para venderlo. ¿Por qué lo hago? Porque es una necesidad, hermano."(Iván suelta un suspiro y hace un gesto reflexivo)

"Entonces ella deja los pequeños para que comamos... Pero, aunque quiera comerme el pescado grande, no puedo; ese es el que se vende mejor, el que da

un mejor margen de ganancia. Por eso prefiero comerme el pequeño. Pero ahora, después de pensarlo, cambié esa idea."

"¿Por qué? Porque veo que los intermediarios ganan dinero sin esfuerzo, mientras que el pescador es quien se esfuerza. Para mí, esa es una forma de robarle al pueblo y a la gente de aquí. Ahora le digo a mi esposa que debemos comer bien, que disfrutemos el pescado grande porque eso es lo bueno."

"Antes, por necesidad, dejábamos lo grande para vender, pero ahora es diferente. Mis hijos están felices porque llego, vacío mi canasto y seleccionamos los peces grandes en un termo aparte. Mi hija, que ya es mayor, ayuda también; ella sale a venderlo al mercado, con todo y tripa. Pero los pescados grandes los dejamos para nosotros, y eso es lo que comemos. Estamos bien y comemos lo bueno."

En esa misma conversación, abordé el tema de la comercialización para comprender a quiénes les resulta más conveniente vender su producto y si existen intermediarios o "coyotes" en la comunidad. Esto fue lo que me compartieron:

En la comunidad, solo hay dos coyotes o acaparadores que se benefician realmente de la compra del producto a los pescadores locales. "Cuando el precio está alto, la medida llega a los 50 pesos; cuando está bajo, hasta 25 pesos por medida, y si te interesa lo vendes, y si no, pues te lo llevas," expresa la esposa del pescador.

La "medida" equivale a casi 2 kilos, y al vender dos medidas, parte del pago se recibe en efectivo y la otra en especie, como cebolla y tomate, si el vendedor lo acepta. De no aceptar, indican que puede llevarse el producto a otro lugar, y hasta reciben reclamos si no lo hace. "Me molestaba ver que mi esposa regresaba con cosas como pan, leche y plásticos" exclama el esposo.

La esposa añade cuando vas entregar tu producto ni te preguntan: "Una vez, yo le digo a la señora que me faltan 200 pesos para completar el pago, y la compradora me responde: 'Ahí hay cloro, ahí hay manzanas, agarra lo que quieras'. Mira, sabemos que esas cosas se pueden comprar, pero si no son

necesarias en ese momento, ¿para qué? En casa siempre hay necesidades, pero también tenemos otros gastos.”



Figura 13. Hija de pescador elaborando piezas ornamentales con caracoles y conchas de mar. Fotografía: Carlos M.G.

Este testimonio ilustra las dificultades de los pescadores, quienes no solo enfrentan precios fluctuantes, sino también un sistema de intercambio forzado que no siempre responde a sus necesidades reales.

Las mujeres de esta comunidad están profundamente integradas en la cadena de producción pesquera. Su trabajo se centra en el procesamiento y transformación de los alimentos obtenidos del mar, ya sea para consumo familiar o para su venta de puerta en puerta en la comunidad. Además, desempeñan un papel clave en la comercialización de los productos, extendiendo el alcance hacia localidades vecinas como Salina Cruz, Tehuantepec y Juchitán. Aunque no participan directamente en la pesca o en la supervisión de las redes en la laguna,

su contribución económica es vital. Su enfoque productivo busca maximizar las ganancias y añadir valor a las capturas de sus esposos.



Figura 14. Las mujeres salen a la vendimia del pescado atrapado por sus esposos. Fotografía: Carlos M.G.

El Taller de Diálogo Cultural (TDC) se conceptualiza como una estrategia comunicativa y educativa con un enfoque de concientización, fundamentada en la metodología del diálogo y la problematización propuesta por Paulo Freire. Este método busca fomentar la recuperación de tecnologías tradicionales y está diseñado para su implementación con integrantes de comunidades indígenas comprometidos con la revitalización y desarrollo de su patrimonio cultural.

El taller se establece como un ámbito de reflexión colectiva y de investigación participativa, en el cual los participantes actúan como agentes activos en el proceso investigativo de su propio contexto. No son meros informantes ni objetos de estudio; en cambio, contribuyen directamente, compartiendo conocimientos

previos derivados de sus prácticas comunitarias y experiencias específicas, lo que enriquece el análisis de la realidad desde una perspectiva situada y colaborativa.

Para optimizar la calidad de la información y asegurar una mayor participación de todos los involucrados, se adoptó el uso del idioma Ombiaiüts-Ikoots como lengua principal de comunicación en el desarrollo de los talleres. En consecuencia, se solicitó la colaboración de una traductora para facilitar la implementación efectiva del proyecto.



Figura 15. Participantes en el taller de dialogo cultural con pescadores y familias pesqueras de San Mateo del Mar. Fotografía: Carlos M.G.

Los datos fueron recogidos a través de una interacción directa y constante con los participantes. El ambiente en la sesión estaba marcado por una atmósfera de colaboración y respeto, donde las historias, preocupaciones y saberes de los participantes se entrelazaban, formando un tejido comunitario que revelaba la profunda conexión de los Ikoot con el mar, su principal fuente de vida y sustento. Las contribuciones, cada una con su matiz particular, dieron forma a un diálogo enriquecedor, proporcionando una visión integral y diversa sobre los desafíos y las oportunidades que enfrenta esta comunidad pesquera.



Figura 16. Pedimento por un año de buena pesca por la autoridad municipal. Fotografía: Cortesía de H. Municipio SMM.

Este espacio permitió reunir las voces y experiencias de una variedad de actores sociales presentes, quienes compartieron de manera abierta sus perspectivas y conocimientos. Entre ellos se encontraban padres e hijos de pescadores, personas mayores con un vasto conocimiento sobre las tradiciones locales, funcionarios municipales con un vínculo estrecho a la industria pesquera, así como expertos en pesca y pescadores independientes. Todos ellos, pertenecientes al municipio de San Mateo del Mar (SMM), se auto identificaron orgullosamente como Ikoot.

El territorio y la comunalidad

La "comunalidad" es un concepto que se refiere a la idea de pertenencia y participación colectiva. En contextos sociales y políticos, se utiliza para describir la práctica de compartir recursos, conocimientos y responsabilidades entre los miembros de una comunidad. Esta promueve la colaboración, la solidaridad y el trabajo conjunto para el beneficio común, en contraposición a enfoques más individualistas o competitivos.

El concepto de "ser y estar" en un sentido cooperativo o cooperante dentro de la comunidad pesquera no debe interpretarse únicamente desde una perspectiva filosófica, sino más bien como una práctica cotidiana que refleja una profunda conexión con la cosmovisión Ikoot, especialmente en lo relacionado con sus deidades marinas. En este contexto, la praxis de los pescadores se orienta hacia la participación activa en los asuntos comunitarios, guiada por creencias que vinculan su existencia y sus acciones diarias con el respeto y la veneración hacia estas entidades sagradas. Este modo de vida refleja una integración constante entre el trabajo colectivo, las tradiciones espirituales y la fiesta, haciendo que la cooperación sea tanto un acto social como un reflejo de su visión del mundo.

Este concepto es especialmente relevante en contextos donde las comunidades se organizan de manera autónoma para resolver problemas locales, gestionar recursos naturales o promover el desarrollo socioeconómico. La comunalidad puede manifestarse en diversas formas, como la cooperación en la pesca, la fiesta, el tequio, la creación de redes de apoyo mutuo o la toma de decisiones comunitarias.

En el taller se abordó la percepción territorial y la interrelación entre los pescadores Ikoots y su entorno ambiental, destacando la pesca artesanal como un componente valioso para garantizar la seguridad alimentaria. En lo referente a la compartición del espacio común acuático, los pescadores expresaron que no hay restricciones que limiten la salida de personas a pescar en cualquier área designada para la pesca. Añaden que todos los pescadores artesanales tienen

igual derecho de acceso, ya que la pesca constituye una parte elemental de su dieta alimentaria. Además, no hay rivalidades ni resentimientos respecto a compartir estos espacios con familias de otros poblados con fines recreativos; la libertad de hacerlo está garantizada. Uno de los pescadores así lo expreso:

Edgar: “(...) Los pescadores pueden entrar donde sea (...) pero lanchas motorizadas ahí como que no (...) en el caso de los pescadores artesanales pueden llegar hasta Sta. María, San Francisco y no hay problema.”

Mencionan que se han registrado incidentes con pescadores que llegan en embarcaciones motorizadas no reconocidas por las cooperativas pesqueras locales. Estos individuos disponen de lanchas y motores fuera de borda para llevar a cabo la vigilancia. Señalan que son ellos quienes se encargan de monitorear las actividades y la presencia de personas cerca de los límites territoriales.

Uno de los hallazgos obtenidos en el TDC destacó en su comentario una hija de pescadora que, durante su adolescencia, su padre solía reportar en casa capturas de entre 50 y 100 kilogramos de pescado. Sin embargo, la entrevistada señaló que, en la actualidad, la pesca ha disminuido considerablemente. Hoy en día, es difícil llenar un costal completo, y en el mejor de los casos, se logran capturar entre cinco y diez kilogramos. Además, enfatizó que es casi imposible alcanzar las cantidades que su padre obtenía con el esfuerzo de un solo pescador. Al preguntarle sobre su opinión acerca de la problemática en la capacidad de pesca actual, ella respondió lo siguiente:

Araceli: “(...) bueno platicando con mi papá, él decía que primero que antes se iban hasta la bocabarra a Santa María, porque allá hay más producto, (...) Después el otro fue del conflicto que existió por los límites territoriales. Y otro que vino afectar es el número de pobladores, porque él decía que esta laguna casi la dejaron pues. Porque la gran mayoría se iba allá a los límites, ahorita pues ya todos invadieron esta y el número de población aumenta”

Durante las discusiones en el taller, se observó que persiste una presión pesquera debido a que los jóvenes, al finalizar sus estudios de preparatoria, se ven obligados a involucrarse en la pesca como una actividad por necesidad y deber hacia sus familias para mitigar la escasez de alimentos.

Sin embargo, se evidenció que, en esta etapa juvenil, los varones no muestran un apego o interés genuino por la pesca, ya que prefieren buscar empleo para obtener ingresos monetarios y contribuir al sustento familiar. Algunos jóvenes más audaces optan por migrar a áreas urbanas en busca de oportunidades laborales que les permitan cubrir sus gastos y continuar con su educación universitaria.

¿Adaptación o cambio tecnológico en la pesca?

A lo largo del tiempo, el desarrollo tecnológico ha introducido mejoras en las herramientas y métodos utilizados en la pesca, desde embarcaciones amigables con el ambiente o artefactos para una pesca estática o pasiva como lo son los copos.

Este cambio tecnológico, representado por el uso de copos, es un claro testimonio de cómo la innovación o adecuación tecnológica en la pesca artesanal puede tener consecuencias no siempre positivas. Aunque la tecnología puede mejorar la eficiencia, no todas las soluciones tecnológicas resultan ser sostenibles en ciertos entornos. En este contexto, la falta de regulación y la falta de concientización organizativa dentro de la comunidad pueden poner en riesgo la preservación de las especies. Por lo tanto, es crucial que la introducción de nuevas tecnologías esté acompañada de un enfoque de gestión comunitaria que promueva prácticas sostenibles.



Figura 17. Después de un arduo día de trabajo, llega el momento de la repartición de los peces. Fotografía: Carlos M.G.

En el entorno de la experiencia del taller con los pescadores, también se abordó una discusión acerca de la evolución tecnológica de los métodos de pesca y su influencia en la producción local. Inicialmente, los pescadores han detallado los diversos dispositivos utilizados para la captura de distintas especies marinas.

Entre los principales métodos mencionados se encuentran: atarraya, trasmallo, chinchorro, papalote y copo. Se generó cierta controversia en torno al último dispositivo mencionado, el copo, debido a su empleo excesivo y la ausencia de regulaciones dentro de la comunidad pesquera de San Mateo del Mar.

En los comentarios previos se señaló que, en el pasado, el tiempo dedicado a la pesca solía ser de unas tres o cuatro horas como jornada estándar, ya fuera

utilizando redes de enmalle o atarrayas. Se destaca que este lapso de tiempo es por cada pescador en una jornada normal, y también está influenciado significativamente por la capacidad física del pescador.

Como evidencia y explicación, a continuación, se presenta parte de la discusión que tuvo lugar en los talleres de diálogo cultural:

Carlos: Mencionaban el descuido de los recursos de la laguna, ¿cuáles son esos descuidos?

Virgilio: Las redes y el tamaño de su luz de malla.

Araceli: Los copos, ahora los colocan y se van a descansar.

Esta discusión refleja preocupaciones sobre el manejo inadecuado de los recursos de la laguna, particularmente en relación con las prácticas de pesca actuales que no consideran la sostenibilidad.

En la actualidad, se destaca que el uso del copo ha ganado popularidad entre los pescadores de la comunidad debido a su naturaleza como herramienta de pesca estática, que no demanda un gran esfuerzo físico o habilidad.

Se hace mención de la proliferación de los copos a lo largo de toda la extensión de la laguna, lo cual está generando una saturación debido a que algunos pescadores llegan a instalar hasta 10 copos cada uno, lo que resulta en una mayor apropiación de espacio acuático para su despliegue. Esta situación ha generado descontento entre otros pescadores más moderados, quienes únicamente colocan uno o dos copos por individuo.

Otro aspecto a considerar respecto al uso de estos artefactos es el tiempo de permanencia que los pescadores les otorgan dentro del cuerpo de agua, pues este prolongado lapso de tiempo en el que los copos permanecen sumergidos priva a otros pescadores de la oportunidad de aprovechar dicho espacio para obtener sus propios recursos alimenticios.

En relación con esta temática, el Sr. Edgar, uno de los participantes del taller, comentó lo siguiente: Antes, el uso del copo (red de pesca) estaba más regulado. Los pescadores solían ir de noche a revisar sus copos y los levantaban en la madrugada. Del mismo modo, los pescadores que trabajaban de día colocaban sus redes solo durante el día. Sin embargo, en la actualidad, no hay una regulación.

A partir de las observaciones previas, se evidencia el surgimiento de una competencia desigual en la apropiación de porciones del espacio compartido de pesca, lo que podría dar lugar a una eventual fragmentación del espacio lagunar. Este fenómeno genera inestabilidad en la disponibilidad de alimentos para ciertos pescadores, al mismo tiempo que impulsa la codicia y la acumulación de recursos por parte de otros.

Otro aspecto destacado en relación al copo fue la reducida apertura de malla en los artefactos de pesca. Esta reducción en las redes está resultando negativamente en la captura de especímenes de tamaño muy reducido, incluso antes de que alcancen la etapa juvenil de su desarrollo biológico.

Incluimos aquí parte de una entrevista realizada a un pescador en el marco del taller de diálogo cultural. A continuación, se presenta el intercambio:

Carlos: ¿Cuándo comenzó el uso del copo?

Wenceslao: Hace 15 o 20 años.

Virgilio: Yo creo que hace como 25 años. Mira, como te digo, cuando se pescaba con chinchorro, se organizaba un grupo, se iba por la tarde y se pescaba por tres o cuatro horas, hasta las nueve o diez de la noche, y luego se regresaba a casa. En ese entonces, casi no se veían los copos. Fue más tarde que empezaron a poner los copos allá por la barra. El uso del copo requiere dos personas debido a la corriente, ya que entre ambos lo tienden para pescar camarones.

Este diálogo ilustra cómo ha cambiado la técnica de pesca en la región con la introducción del copo, que ha reemplazado en cierta medida el uso tradicional del chinchorro y atarrayas.

Variedades de pescado

A continuación, se resaltan los datos proporcionados por los participantes con respecto a las especies de peces capturadas en la actualidad en comparación con las especies capturadas hace dos décadas. Uno de los primeros datos proporcionados por los participantes es que, en San Mateo del Mar, la mayoría de los peces son capturados en el mar muerto (sistema lagunar) o en el mar vivo (Océano Pacífico) en sus diversas variedades. También explican que el camarón es un producto que se extrae principalmente de la laguna, pero actualmente se recolectan ejemplares juveniles y en cantidades reducidas.

Así lo expresó uno de los participantes.

Virgilio: (...) los camarones allá por la bocabarra, aquí casi no se pesca porque se amontonan y llenan toda la laguna.

Carlos: entonces ¿lo que mayormente se pesca aquí es camarón, más que el pescado?

Virgilio: pescado, es pescado

En esta misma discusión señalaban que entre las variedades que anteriormente se podían encontrar en la laguna eran: Robalo, sabalote, camarones, bagre, Charalito, jaiba, abulón y lisa.

En relación a la variedad de pescado *lisa*, se relata una anécdota ocurrida durante un evento gastronómico enfocado en la comida tradicional. Durante la preparación de un platillo típico que requería esta variedad de pescado, se encontraron con dificultades para obtenerlo. A pesar de buscar en diversas pescaderías del pueblo, no pudieron encontrarlo. Como solución, se vieron obligados a realizar un desplazamiento específico hasta Juchitán, un pueblo vecino ubicado a 35 km de distancia, para adquirir el producto. Siendo que diez

años atrás la *lisa* era una de las variedades más comunes de adquirir en el mercado local.

Durante la discusión, se evidenció un factor que indirectamente contribuyó a la escasez de recursos: el conflicto con la comunidad de Santa María, que ha llevado a la prohibición de la instalación permanente de redes de pesca por parte de los habitantes de San Mateo. Este resultado fue corroborado por la mayoría de los participantes del taller, quienes señalaron que la zona de la bocabarra es el área donde se obtiene la mayor captura de camarones, tanto en términos de volumen como de tamaño.

Araceli: ... más pescado, más variado, la lisa, robalo, sabalote, el mismo huachinango (...) los pescadores rancheaban ahí en la bocabarra.

Explican que esto se debe a que esta área representa una ruta obligatoria para los camarones que entran a alimentarse y regresan al mar, lo que facilita su captura para los pescadores debido a la corriente del agua. Por consiguiente, tanto los pescadores de Santa María como los de San Mateo podían convivir y beneficiarse mutuamente en las actividades diarias de pesca.

Araceli: pienso que es más por lo del conflicto que ahora solo se capturan menos de un costal.

Al concluir la discusión, los pescadores informaron de las siguientes especies que son capturadas actualmente:

- Lepe
- Mojarra blanca
- Sabalote
- Jaiba
- Camarón
- Huevos de tortuga (recolección durante su temporada específica)

La discusión reveló que los pescadores tienen acceso a una variedad de especies, de los recursos acuáticos disponibles en la región, sin embargo,

reportan que hay especies que ya casi no se ven como el *camarón tigre*. La recolección de huevos de tortuga se realiza de manera estacional.

Zonas de pesca y especies pesqueras en la comunidad

Se identificaron algunas zonas de pesca y las especies pesqueras relevantes en la comunidad, basados en entrevistas con pescadores locales.

Zonas de Pesca Identificadas: Tileme (conocido localmente como "Mar Muerto"), Laguna Quirio, Mar Vivo (océano pacifico), Bocana o Bocabarra.

Especies en Áreas de Agua Dulce y Lagunas: Lisa, camarón, bagre, mojarrita blanca, boca de oro, Popoyote, Charalito, y carpa.

Especies Marinas: Mero, pargo, guachinango, aguja, mantarraya, langosta, sabalote, y lepe.

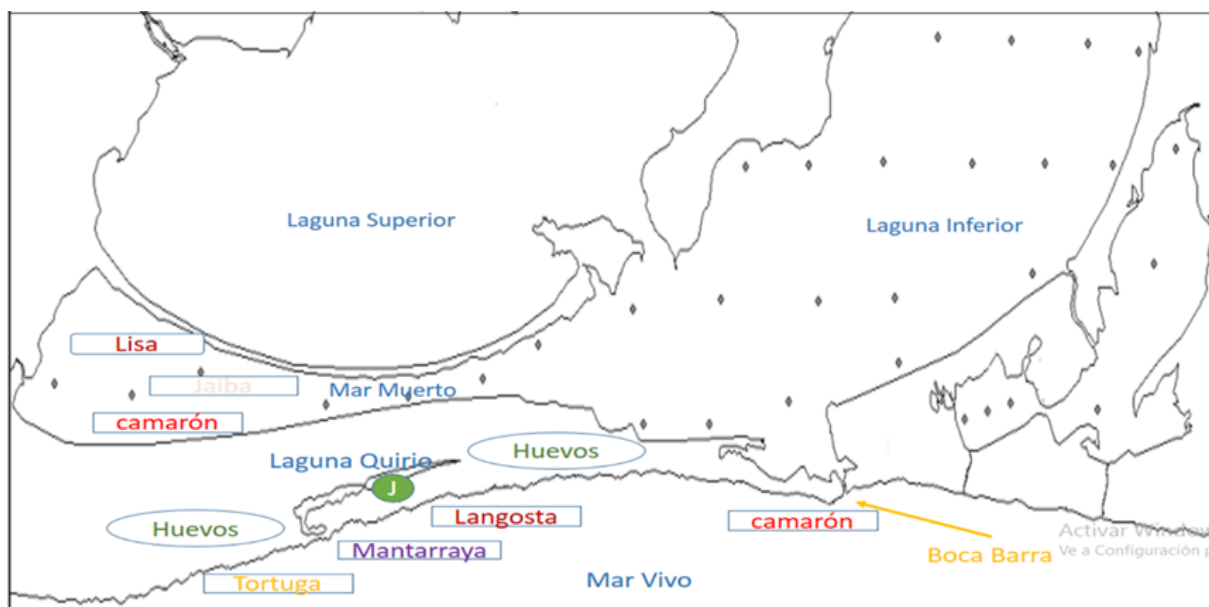


Figura 18. Mapa de las áreas de pesca por especie documentada en TDC.
Fuente: Elaboración propia.

Especies Destinadas a la Comercialización:

Camarón: Es el producto más valorado en la comercialización local.

Variedades de camarón capturadas: Camarón café, camarón blanco y camarón tigre. Este último es mencionado por los lugareños como una especie de aparición muy ocasional, cuyo hallazgo suele depender de la suerte.

La información recopilada destaca la amplia variedad de recursos pesqueros en las zonas de pesca identificadas y el valor especial que el camarón tiene para la economía local. La captura de camarón tigre, aunque rara, representa una posibilidad especial para los pescadores, mientras que las especies de agua dulce y marina constituyen la base de la actividad pesquera y sustento económico en la comunidad.

Análisis de la dieta y otras redes de abasto alimentario.

Fuentes de Proteína: Proteína de Origen Marino: Más del 70% de la dieta proteica proviene del mar, reflejando la importancia de los recursos pesqueros en la alimentación local.

Proteína de Origen Animal Terrestre: Alrededor del 20% de las proteínas consumidas se obtiene de carnes de res, puerco y gallina de rancho.

Productos Externos:

Productos de Fuera de la Comunidad: Algunos productos agrícolas que complementan la dieta, aunque en menor cantidad, son frijol negro y bayo, arroz, avena, café, lenteja y garbanzo.

Verduras Consumidas Frecuentemente: Cebolla, ajo, zanahoria, repollo, coliflor, cilantro, lechuga y calabacita.

Otros Productos Comunes: Sopa de pasta, fideos, atún en lata, consumidos de manera habitual.

Alimentos Procesados e Industriales:

Población Infantil: Se observa un consumo creciente de productos procesados como jamón, salchicha, tocino, pan Bimbo, bolillo y pan blanco.

Comida Chatarra: Productos como Maruchan, chicharrín, Sabritas, palomitas de microondas, dulces y refrescos son frecuentemente adquiridos en tiendas locales.

Producción Local de Pan:

Con harina de trigo procesada, la comunidad elabora diversos tipos de pan tradicionales conocidos como: pelona, dona y pan para tortas.

Redes de Producción y Consumo:

Abasto Alimentario Principal: La mayoría de los productos alimenticios provienen del mar, y más del 50% de la población se dedica a la pesca como actividad principal.

Otras Ocupaciones y Actividades de Apoyo: Algunas personas combinan la pesca con trabajos en limpieza de jardines, albañilería u otros oficios. Aquellos sin empleo salen a pescar para asegurar su sustento, y algunos pescadores combinan labores artesanales, con la pesca.

Esta comunidad depende significativamente de los recursos marinos como fuente primaria de proteínas, complementando su dieta con otros productos agrícolas, muchos de los cuales son adquiridos de fuera de la comunidad. La inclusión de alimentos procesados en la dieta, especialmente entre los jóvenes, indica cambios en los hábitos de consumo, mientras que la producción de pan tradicional y la flexibilidad laboral en la pesca reflejan una adaptación cultural y económica a las condiciones de la región.

Cocinas Ikoot y la dieta mareña

La comida tradicional de los Ikoot es un tesoro culinario arraigado en siglos de tradición y sabiduría ancestral. En particular, las cocinas basadas en alimentos del mar ocupan un lugar destacado en esta rica herencia gastronómica.

En esta sección, examinaremos la asimilación de la comida tradicional Ikoot Huave, destacando cómo las cocinas basadas en alimentos del mar no solo satisfacen las necesidades alimenticias de la comunidad, su conexión con la tierra y su identidad cultural.

En este espacio nos dimos a la tarea de hacer una pequeña exploración a los participantes para preguntarles sobre sus gustos culinarios, con la intención de conocer la frecuencia de alimentos pesqueros que consumen, explorar también un poco las variedades de guisados en los cuales se incorporaran los mariscos.

El objetivo con este ejercicio fue indagar en los hábitos alimenticios de los participantes, enfocados en la frecuencia y variedad de alimentos pesqueros y en los platillos que incluyen mariscos.

Tabla 2. Preferencias culinarias.

Participante	Desayuno	Comida	Cena
Carolina	Pescado con arroz y frijol	Pescado con molito amarillo	No cena
Silvino	Pescado frito	Pescado horneado	Café
Virgilio	Arroz, camarón y chicharrón	Pescado frito	Atole

Edgar	Café con pan, huevos fritos, camarón	Pollo	Café con galletas
Araceli	Tapado de pescado	Caldo de pollo de rancho	Camarones
Ma. Ofelia	Pescado horneado	Pescado	-
Wenceslao	Camarón con huevo	Caldo de camarón	Café con pan
Cristian	Bistec de res	Tamales de pollo	Tacos

Fuente: Información documentada en TDC. Elaboración propia.

Con este ejercicio se observó lo siguiente:

Existe una preferencia notable por los alimentos pesqueros, especialmente en el desayuno y comida, con variedad en los platillos como pescado frito, horneado, tapado de pescado, y camarones.

En la cena, el consumo de alimentos pesqueros disminuye, siendo sustituido en algunos casos por opciones ligeras (café y galletas).

Los participantes muestran una inclinación por el consumo de pescados y mariscos, integrándolos frecuentemente en sus comidas principales, lo cual permite explorar más sobre las preparaciones y tradiciones culinarias que enriquecen su dieta diaria.

Los platillos típicos incluyen pescado frito, pescado horneado, camarón en salsa, caldo de camarón y guisos tradicionales como *Meik de pescado* y *guetabingui de camarón* (versión zapoteca).

La actividad principal de la comunidad es la pesca por consiguiente esto les permite que el pescado y el camarón sean alimentos comunes en las mesas de las familias a diario.

Los platillos locales como el *guetabingui* y el *Meik* generaron un debate interesante sobre su origen y valor cultural.

Con la preparación de platillos tradicionales no solo cubren necesidades alimenticias, sino que también fortalecen la identidad cultural local.

Guisos Tradicionales en Lengua Ombiayüts con su Traducción al español:

1. Küet – Pescado
2. Ne pans Küet – Pescado frito
3. Ne pow – Pescado horneado
4. Tixem – Camarón
5. Najüem tixem – Camarón cocido
6. Nauag tixem – Camarón seco
7. Peats tixem – Tortilla de camarón
8. Omb win – Huevo de tortuga
9. Ne pans ni – Charalito frito
10. Nan gow küet nam teen – Caldo de pescado con ciruela
11. Nan gow küet nam tamarin – Caldo de pescado con tamarindo
12. Meik – Tamal horneado de pescado
13. Neel ni kants küet – Mole amarillito con pescado
14. Neel ni Kant künch – Amarillito con jaiba
15. Üet mool – Comida de fuera (extranjera)

A continuación, se presenta la transcripción de la conversación sobre este tema, incluyendo los comentarios de los asistentes:

Carlos: De las comidas que observo en las láminas, lo más común es el 'pescado. ¿ustedes salieron a comprarlo a otro lado?, ¿eso es producto de lo que ustedes han pescado?

Edgar: es qué aquí la actividad principal es la pesca, y durante la semana una familia puede comer pescados y mariscos, por eso a diario se puede comer huevo con camarón, camarón con arroz, camarón en salsa o caldo de pescado, pescado frito, pescado horneado, Meik de pescado, guetabingui de camarón, todo lleva pescado o camarón, no va faltar camarón o pescado en la mesa.

En relación a este último alimento mencionado, el *guetabingui* o Meik, se generó un nuevo debate de gran curiosidad e interés cuando indagué acerca del verdadero origen de esta exquisitez culinaria.

Carlos: ¿por qué aquí no se consume el guetabingui o Meik de camarón?

Araceli: si lo preparan aquí, pero la gente casi no lo consume, es más popular el de pescado.

Edgar: es que el Meik de camarón no es de San Mateo, no es el tradicional.

Araceli: dicen que es de las mujeres tecas. (binniza-zapotecos)

Edgar: aquí el tradicional Meik es de pescado(guetabingui)

Al finalizar esta interacción con los participantes, compartí mi apreciación sobre cómo ellos jerarquizan culturalmente las cualidades de la cocina local, priorizándola por encima de alimentos considerados extranjeros. En este contexto, el guetabingui es percibido como una versión imitativa de la gastronomía propia, es decir del Meik de pescado.

En el contexto de este debate, se destacó que la dieta mencionada durante el taller está estrechamente relacionada con los grupos etarios, dado que la mayoría de los participantes son adultos que todavía mantienen una fuerte preferencia por los alimentos tradicionales. Sin embargo, se observa que, entre los individuos en edad escolar de secundaria o preparatoria, aquellos de 12 a 17 años, hay una tendencia creciente hacia el consumo de alimentos procesados, enlatados, refritos, o pre cocido, como las sopas instantáneas.

Se realizó una breve encuesta exploratoria con el fin de identificar los modos de preparación más frecuentes y las preferencias dietéticas predominantes entre los participantes.

Tabla 3. Modos de preparación más populares.

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Pescado, arroz y frijol	Pescado y molito	Totopo y camarón
Pescado frito	Huevo tortuga(temporal)	Camarón cocido
Camarón y arroz	Pescado frito	Charalito frito
Camarón y huevo frito	Caldo pescado con ciruela	Café y galletas
Tapado de pescado	Caldo pescado con tamarindo	Camarón seco
Pescado horneado	Mole amarillito con jaiba	Atol blanco con camarón
Camarón y huevo	Meik de pescado	Café y totopo
Camarón y salsa de molcajete	Meik de pescado	Camarón seco

Fuente: Información documentada en TDC. Elaboración propia.

Un hallazgo destacado es la capacidad y creatividad en la adaptación de diversos guisados, integrando ingredientes y condimentos locales para sazonar y elaborar los platillos. Este proceso incluye el uso de variedades de plantas autóctonas, como el tamarindo y la ciruela amarga, que aportan características únicas a la gastronomía local.

Elaboración de platillos tradicionales

En la conversación con los participantes, se abordaron las prácticas culinarias y el uso de ingredientes locales en la preparación de platillos típicos, como el camarón seco con totopos y el caldo de pescado con tamarindo o ciruela. A continuación, se transcribe el intercambio de ideas:

Araceli: "Muchos acá cenan camarón seco con totopos y café. Tengo una amiga que sale a vender camarón y, cuando viaja, lleva su camarón seco con totopos para consumir durante el camino."

Virgilio: "Otro platillo tradicional es el caldo de pescado, pero con ciruela."

Araceli: "¡Ah, sí! Ese es un caldo tradicional, aunque ahora se usa tamarindo verde. Al caldo le añadimos tamarindo para darle un sabor diferente."

Edgar: "Es que, en lugar de limón, se le pone tamarindo verde. Este se añade al agua y se cuece con el resto del caldo. Igual, en el caso de la ciruela, se usa la variedad adecuada, ya sea para caldo o para hacer agua."

Carlos: "¿Ese caldo con tamarindo es popular entre las personas aquí?"

Edgar: "Sí, se prepara en función de la temporada. Cuando hay ciruela o tamarindo, se usa en el caldo, especialmente si hay pescado disponible. Pero el tamarindo que empleamos es verde y tierno, no maduro. Se coloca en el agua hirviendo junto con el pescado para crear un caldo alternativo. Es una variedad de tamarindo más plano y delgado."

Virgilio: también acá comemos mole amarilla con ciruela y cangrejo, totopos y salsa de molcajete.

Edgar: La tortilla de camarón si es originaria de San Mateo. Ese en lugar del guetabingui de camarón(zapoteca) por eso creo que no se mezcla.

Araceli: hay una diferencia de los ingredientes que utilizan, porque lo zapotecos también ya lo hacen, los hacen rojo y la masa es una sola. Y aquí las hacen diferente con la masa blanca.

Carlos: ¿En la fiesta que alimentos se acostumbra preparar?

Araceli: antes como había más producto si podías encontrar en las fiestas caldo de pescado, caldo de camarón, pero ahorita lo que se dificulta conseguir el producto para poder servirle a todo el pueblo. Optan por mejor comprar una res, lo hacen en tamales, lo hacen en caldo o barbacoa o el molito, pero ya no lleva el pescado, lo cambian por la carne de res. Creo que en la vela si es donde se hace el molito amarillo con el pescado o tortas de camarón.

Virgilio: lo que no falta ahí en la fiesta es el atole con espuma (chaow poposh)

Edgar: aquí lo preparan con una enredadera, creo que en Juchitán lo hacen con una flor.

Entre el vínculo de la gastronomía y las festividades

En esta comunidad pesquera, la interconexión entre la fiesta, la lengua, la cultura, la alimentación, el territorio lagunar y el mar teje un tapiz de significados profundos que nutren y fortalecen el poder comunal.

La fiesta, más que una celebración ocasional, es un acto de comunión que une a la comunidad en un vínculo anímico y social, donde se comparten tradiciones ancestrales se refuerzan los lazos comunitarios y se honra a los antepasados y a la naturaleza. En este contexto festivo, la lengua Ombiayüts adquiere un papel central, pues es el vehículo a través del cual se transmiten las historias, los conocimientos tradicionales y la cosmovisión Ikoot, preservando así la identidad cultural y fortaleciendo el sentido de pertenencia colectiva.

La cultura Ikoot, impregnada de mitos, rituales y prácticas ancestrales, es el cimiento sobre el cual se construye la vida comunitaria. La alimentación, basada en productos del mar y del territorio lagunar, no solo satisface necesidades físicas, sino que también simboliza la conexión bio-territorial con el entorno. El territorio lagunar y el mar, entendidos como espacios sagrados y proveedores de sustento, son fundamentales para la subsistencia y la identidad Ikoot, ya que son fuentes de alimento, medios de transporte y escenarios de intercambio cultural.

En este entramado de elementos, el poder comunal emerge como una fuerza que trasciende lo individual, sustentado en la solidaridad, la cooperación y el respeto mutuo. Es el resultado de siglos de interacción simbiótica entre la comunidad Ikoot y su entorno natural, donde la fiesta, la lengua, la cultura, la alimentación, el territorio lagunar y el mar se entrelazan para nutrir y fortalecer la cohesión social, la autonomía y la resistencia frente a las adversidades externas.

Organización comunitaria para festividades del pueblo

En el evento del TDC, Araceli compartió cómo la comunidad estructura la organización de las festividades locales mediante un sistema de representación y colaboración en equipo.

Araceli: cada año se hace en la asamblea del pueblo, se nombra a un representante de la iglesia para organizar las fiestas, se organiza como un comité, se encarga de todas las fiestas

Carlos: ¿aparte de la mayordomía?

Araceli: aparte ellos son los que van a estar todo el año en la iglesia y se hacen cargo de todo lo relativo a las fiestas y los mayordomos son los que se tienen que acercar a ellos y la alcaldía.

Carlos: el anterior presidente mencionaba que debajo del palacio existía otra oficina de autoridad.

Araceli: esa es la del Alcalde

Carlos: ¿existen los mayordomos aquí para la fiesta?, ¿es voluntario o lo eligen?

Araceli: es voluntario. Por eso cuando no hay mayordomo la autoridad lo tiene que cubrir.

Carlos: ¿en honor a quien se hace la fiesta?

Araceli: ahorita la de los pescadores, corpus Cristi, candelaria, san mateo apóstol

Carlos: ¿Cuál es la fiesta más grande?

Araceli: la candelaria (2 de febrero)

Carlos: ¿de la fiesta las costumbres se siguen manteniendo o han cambiado algo?

Araceli: se mantiene igual

Carlos: ¿consideran que el pétalo de la comunalidad esta fuerte?

Araceli: si, por eso tenemos autoridad (alcalde). Creo que se ha reforzado el poder comunal. Porque tuvo se etapa como que se quería optar por partido políticos, como se tambaleaba un poco en ese aspecto más o menos hace 10 años.

Carlos: ¿Cuál fue el motivo de reforzar el poder comunal?

Araceli: la misma asamblea, pues las personas que querían pasarse a lo de partidos políticos tuvieron que exponerlo ante la asamblea, pero la misma asamblea la mayoría dijo que no (voto en contra). Analizando en esa asamblea se veían que podía afectar a nosotros como pueblo. Ya que para los Ikoots para alguien sea autoridad necesita pasar por muchos filtros, esto para cumplir con nombramientos en el sistema de cargos, incluso hoy en día que las mujeres exigimos nuestros derechos también ya se exige.

Carlos: en el tema de tierras ¿los comuneros y los que son libres no van a las asambleas donde se elige comisariado?

Araceli: aquí no fue tan rígida la separación de esos dos. También ya llevamos como 15 años atrás que no contábamos con el comisariado. Ahorita que ya autoridad municipal se ha retomado, incluso nos hemos coordinado para volver a nombrar a un comisariado e investigar cómo está la situación, porque el año pasado nos dijeron que no existía ningún padrón y eso nos trababa. Porque si sabíamos que existió un comisariado anteriormente, ya el actual presidente tocando varias puertas de instituciones agrarias nos dieron la respuesta que no existía ningún padrón. Ahora resulto que, no sabemos de dónde, pero salió un padrón, y eso como que viene a chocar con los que ya estamos trabajando, pero pues al final, al parecer se logró y se dijo como ese padrón ya lleva más años y hubo conflictos ahí que nombraron a dos comisariados, un grupo que dijo que era el comisariado y otro dijo que fue nombrado por el pueblo.

Porque eso si anteriormente aquí se hacía como la autoridad, se convocaba a la asamblea y ahí se nombraba los comisariados y todos participábamos, no solo los comuneros.

La comunidad organiza sus festividades anuales a través de un sistema formal en el cual un representante, elegido en asamblea, lidera un comité que asume las tareas de planificación y organización, asegurando así que las celebraciones se realicen de manera coordinada y participativa.

Es importante señalar que una de las maneras en que los miembros de la comunidad participan activamente es a través del tequio. Este sistema implica aportar trabajo para el beneficio de la comunidad o en apoyo a las festividades, según la ocasión. Además, el tequio representa una vía esencial para fortalecer la cohesión social y consolidar los lazos y los intereses compartidos que unen al pueblo.

Carlos: ¿Dónde se hace el tequio, como se organiza?

Virgilio: en enero, en la limpieza general del camino

Araceli: ahorita la regiduría de pesca ha implementado la limpieza de las lagunas, las playas. Se ha vuelto a retomar eso.

En este contexto, es relevante señalar que, durante las festividades, se invita a otros pueblos al convite, lo que no solo implica la participación social, sino también la oportunidad de promover el intercambio comercial.

Durante el periodo festivo, se aprovecha para exhibir y comercializar productos locales, lo que puede extenderse por un periodo de dos o tres días. Este convite no solo tiene un aspecto social, sino que también sirve como un estímulo para el comercio, permitiendo a los pueblos serranos ofrecer productos derivados del maguey, mientras que las comunidades de zonas altas aportan café y cacao. Estos productos, como el mezcal, chile de cerro, guapinol, maguey horneado, entre otros, son distintivos y no estarían disponibles en San Mateo sin esta dinámica comercial festiva.

Pesquerías y otras fuentes de alimento

Los Ikoot han aprendido a aprovechar de manera sostenible los recursos marinos, respetando los ciclos naturales. Sin embargo, la economía pesquera de

los Ikoot no se limita únicamente a la captura de peces y mariscos. Estas comunidades han desarrollado sistemas alimentarios complejos que incluyen una variedad de fuentes locales complementarias.

La diversificación de la dieta es una práctica arraigada en la cultura Ikoot, que busca garantizar la seguridad alimentaria y adaptarse a los cambios ambientales y estacionales. En este contexto, las fuentes de alimentos terrestres, como la agricultura de subsistencia, la recolección de productos silvestres y la cría de animales domésticos, desempeñan un papel complementario en el sistema alimentario.

En esta investigación, exploraremos en detalle la economía pesquera de los indígenas Ikoot, examinando y su integración con otras fuentes de alimentos locales. Analizaremos cómo estos sistemas alimentarios han evolucionado a lo largo del tiempo y cómo enfrentan los desafíos contemporáneos, como la presión ambiental y los cambios en las dinámicas socioeconómicas.

A continuación, una breve recopilación de otros alimentos no pesqueros que integran el abasto alimentario en el año.

Inventario Alimentario no Pesquero en la Comunidad

Agricultura:

- Maíz "Zapalote Chico": Variedad de maíz de ciclo corto que madura rápidamente y se utiliza para la elaboración de totopos y *Meik* (tamal horneado relleno de pescado).
- Otros Cultivos Estacionales: Sandía, melón, cacahuate y frijol correlón, los cuales tienen una demanda importante en el mercado local de la cabecera municipal.

Cuerpos de Agua:

- Laguna: Recursos pesqueros como camarón, jaiba, mojarrita blanca, lisa, diablito, Lepe y sabalote.

- Mar Abierto: Camarón, langosta, mantarraya, pargo, pulpo y cazón.
- Río (pos periodo de lluvias): Recolección de chagal de río.

Traspatio:

- Complementos Alimenticios: Hierba santa, Jamaica y camote, esenciales en la dieta Ikoot.
- Productos Comercializables: Nopales, zacate limón, Jamaica, chile chocolate, chípil, albahaca y epazote, además de pescado salado o camarón seco, vendidos en mercados locales.

Corrales:

- Animales de Crianza: Gallinas, guajolotes, y en menor medida, cerdos y chivos, los cuales funcionan como reservas económicas familiares. Estos animales son vendidos en casos de necesidad financiera urgente, cumpliendo una función similar a la de una "alcancía".

Frutos de Temporal:

- Frutas Estacionales: Limón, mango, hicaco, ciruela y tamarindo, estos últimos empleados en la cocina tradicional Ikoot como sustitutos del limón en épocas de escasez.

Caza y Recolección:

- Huevos de Tortuga: Recolección estacional en octubre y noviembre.
- Animales de Caza: Codorniz, chachalaca, armadillo y tejón, que complementan la dieta y contribuyen a la autosuficiencia de la comunidad.

La comunidad se sustenta a partir de un sistema integral de abasto alimentario básicamente pesquero obteniendo otro alimento en prácticas agrícolas de traspatio, cría de animales, frutos de temporada, y caza y recolección. Esta

diversidad de recursos permite a los habitantes mantener una dieta balanceada, sostener su economía local y preservar prácticas culinarias tradicionales.

Carlos: ¿aparte del mercado a donde se vende lo que pescan?

Araceli: las paisanas salen a Salina Cruz, Tehuantepec, San Blas, Juchitán. Aparte lo que acaparan las tecas. Hay otro grupo de paisanas que se van a Oaxaca, Puebla, México, Veracruz.

Carlos: ¿Qué otros productos importantes son los que más se comercializan?

Araceli: totopos, gallinas, huevos de rancho, las artesanías, nopales, hicaco, ciruela.

Araceli: el hicaco se da más en las Col. Juárez, Santa Cruz, Costa rica. En la cabecera hay poco.

Es importante destacar que todos los alimentos relacionados con la agricultura y las variedades frutales se encuentran en las colonias adyacentes que cuentan con tierras más adecuadas para el desarrollo de estas plantas. Esto se debe a que la mayor parte del territorio presenta niveles elevados de salinidad en el suelo.

Proyectos acuícolas y cooperativas

Los proyectos acuícolas representan una oportunidad significativa para el desarrollo sostenible en comunidades rurales indígenas. Estas comunidades, a menudo arraigadas en entornos naturales ricos en recursos acuáticos, encuentran en la acuicultura una vía para diversificar sus fuentes de ingresos, fortalecer la seguridad alimentaria y conservar su patrimonio cultural.

La importancia de estos proyectos se extiende más allá de los aspectos económicos, ya que también promueven la autonomía local, fomentan la preservación del medio ambiente y fortalecen los lazos comunitarios.

En esta introducción, exploraremos cómo los proyectos acuícolas no solo generan beneficios económicos, sino que también empoderan y enriquecen las

comunidades rurales indígenas, destacando su papel crucial en la búsqueda de un desarrollo equitativo y sostenible

A continuación, se presenta la transcripción de los datos obtenidos de los participantes en relación con la discusión llevada a cabo durante el taller.

Carlos: ¿Desde cuándo están trabajando con el proyecto de cultivo de camarones?

Edgar: Se instaló las primeras tinas desde septiembre de 2022. La larva fue en 2023 por febrero, esas larvas estuvieron ahí como tres meses y medio, pero les dijeron que esos camarones podían estar hasta los cinco meses, pero ellos adelantaron la cosecha. Pero hubo problemas, los que les conté.

Primero, los equipos fallaban constantemente, cada semana, cada quince días. Pero principalmente el problema venía de las líneas de electricidad, pues aquí en la zona siempre, falla la luz o nos quedamos dos días sin luz, entonces cada corte afectaba a los equipos, y luego creo que ellos estaban ocupando la línea de 220v me parece y eso les jalaba mucha energía, según cuando fueron a preguntar allá en la CFE, según debían por los dos meses veintitantos mil pesos.

Entonces ellos se preocuparon, y se molestaron pues dijeron como si apenas llevamos dos meses y ya nos llegó el recibo tan caro y no siquiera habían sacado producción.

En ese entonces estaban trabajando con el ITSAL, el maestro les dijo que, porque no habían checado que tipo de contrato tenían, como estaba registrado la empresa con la Comisión, ahí en ese momento se dieron cuenta que el blower (turbina de aireación) estaba conectado y había otra serie de detalles que también influyeron y como era la primera vez que se trabajaba ese proyecto.

En 2022 estuve con la cooperativa dándole seguimiento, pero hubo cosas que no estaba en nuestras manos, ya era más del equipo técnico y la cooperativa,

entonces surgieron problemas ahí con la energía eléctrica, pero bueno primero, primero fue el agua.

El agua, ellos habían contemplado primero un pozo artesanal para abastecer los estanques, pero la empresa que estaba construyendo esos estanques los vio, hizo cálculos y les dijo que no iba a rendir ese pozo porque no tenía mucha profundidad, si acaso tres metros tenía, entonces les recomendó en ese entonces que hicieran otros dos pozos, pero creo que uno de esos dos cuando se realizó el análisis resultó que estaba contaminado con bacterias “biriquí”.

Entonces la empresa no quiso ocupar esa agua y en una reunión aviso a los socios porque les decía que esa agua porque al final la producción podría traer enfermedades. Y pues ya. Se buscó otra alternativa que iban sacar agua de aquí de la laguna, agua de mar para poder abastecer los estanques, eso fue la primera complicación, la segunda fue le digo la luz.

El que más les pego fue el pago de luz, y apenas llevaban dos meses y con ese pago les pego feo. ¡Pues como!

Carlos: ¿cuánto obtuvieron por esa primera cosecha?

Edgar: de la cosecha ellos metieron 90 mil de camarón, de eso solo cosecharon creo menos de 200 kilos de camarón de los tres estanques. Y son estanques grandotes, de eso tres solo cosecharon 200 o no sé si lograron sacar eso, porque en realidad estaba calculado sacar 1 tonelada y media., aunque podría ser más, porque si el camarón hubiera llegado a la talla optima igual llegara a la tonelada y ochocientos. Pero en ese intento pues hubo fallas técnicas, luego tuvieron problemas con el alimento porque no hay alimento para camarón aquí en el istmo.

Carlos ¿De dónde traen el alimento para camarón?

Edgar: No hay alimento para camarón aquí en el istmo. Lo traen de Chiapas, aquí no vas encontrar ese alimento, solamente se encuentra alimento para Tilapia, pero camarón no hay. Se trae de fuera de Chiapas o de Campeche. Entonces

mejor pensaron en la posibilidad de hacer un cambio por la tilapia, ya que la tilapia es más fácil, no necesita tanto cuidados como el camarón. Y aquí nunca se ha realizado el trabajo con tilapias. Ahora me entere que ya están trabajando en ese proyecto, pero con tilapias, y por lo que veo ya estaba en crecimiento los alevines, ya los van a pasar al otro estanque.

Carlos: ¿y ese proyecto de tilapias con quien lo están trabajando?

Esos alevines los consiguieron acá en Salina Cruz con apoyo de la SEFADER, porque con CONAPESCA no obtuvieron respuesta y hasta el momento no han tendido respuesta.

Hay un laboratorio aquí en Jalapa del Márquez, que creo que produce alevines, pero no sé si camarones también, donde sí sé que producen camarones es aquí en Copinol, por la costa. Pero esos camarones creo los traen de Campeche y luego ahí lo crían lo engordan tantito y ya lo pasan a toda la región del istmo

El detalle aquí fue que, como no se ha trabajado nunca, fue la primera experiencia con el camarón y la verdad si esta bonita, esta interesante. Pero se le daba dar un cuidado muy preciso, a menos que sea de una sola persona, pero aquí como participaron muchas personas y no se ponen de acuerdo con las tareas diarias, dar seguimiento al tema de energía o por ejemplo supervisión al abastecimiento de los alimentos, etc. Entonces ahí faltó mucha, pero mucha coordinación.

Carlos: ¿y ahora con la producción de la Tilapia como se percibe la organización?

Edgar: Pues creo ya mejor, porque ya sufrieron en la primera, ya aprendieron.

Carlos: ¿en la distribución y venta que problemas tuvieron?

Edgar: de ahí no hubo tanto problema, porque cuando se enteraron que ya se iba a cosechar hubo varios compradores recuerdo que llegaron tres o cuatro compradores y rápido pues.

Carlos: ¿de dónde venían eso compradores?

Edgar: eran de aquí de la comunidad. Es que ellos se lo llevan a la central de abastos de Puebla o en México, los entregan ahí, pero es la misma gente de aquí de San Mateo. Aquí a veces entran acaparadores de camarones y dicen que porque tienen un sabor diferente a los camarones de Salina Cruz.

Igual los compañeros de San Francisco rara vez salen a vender sus productos o su camarón porque llegan compradores a la comunidad, ahí a pie de playa, bajando los señores de sus lanchas ya están los compradores con sus termos grandotes. Son de acá de la región de Juchitán, de Ixhuatán, son los que compran.

Carlos: ¿El proyecto de la tilapia es un proyecto pensado para consumo interno en la comunidad o para venta comercial?

Edgar: Es para venta, porque como es un proyecto productivo a ellos se les dio “apoyo productivo” por parte del IMPI, y de ahí puedan ellos aumentar sus volúmenes. Si porque por ejemplo en 2022 se bajó un recurso para la producción del camarón. Pero le digo por problemas más técnicos se cambió el giro del proyecto ya no es camarón ahora se cambió a tilapia.

Carlos: ¿tu estas dando seguimiento ahora con el proyecto de la tilapia?

Edgar: que apenas llego hace como un mes. De ese mes yo he ido como cuatro o cinco veces, solo voy a darme mi vuelta para saber cómo se están produciendo, como se están organizando. Por ejemplo, si ellos tienen algún problema, ya a nosotros nos corresponde contactar a los maestros del ITSAL o los de SEFADER. Opino yo que acompañamiento han tenido, asesoría han tenido, creo que es más detalles de equipos, conexiones eléctricas, mantenimiento del blower, siento que es más capacitación en esos temas. Como mantener el blower (turbina de aireación), ahorita lo tienen fuera de funcionamiento porque no tiene quien les ayude hacer la conexión y creo que ni los maestros saben.

Carlos: ¿Esos hules de las tinas que usan para el camarón los lavan o los renuevan?

Es que bueno, pues cuando estuvieron produciendo camarón había dos jóvenes que estaban haciendo su servicio social, entonces ellos hacían el desagüe o sifones que le dicen y también del sistema de drenado que conduce el agua a desechar hacia la calle, porque pues una sola fosa no puede absorber toda el agua de los tres estanques.

Y bueno, ahora que mencionas el agua con algas y todo. Creo que no limpiaron esa tina, no estaban listos los estanques cuando avisaron que ya estaba listos los alevines. Ósea les agarraron de sorpresa, porque fue así como si hoy me marcan los de SEFADER para avisar que, en tres días, se tiene que recoger las tilapias, pero dice el sr el presidente del consejo que le marcaron en la noche, que se tenía que presentar en las oficinas de Salina Cruz, porque le iban a dar una información sobre la respuesta que tenían.

Entonces fue que le habían autorizado cinco mil larvas y alimentos y otros equipos. Entonces ese mismo día que lo citaron al día siguiente tenía que recibir y le dijeron que se preparara con una camioneta y el técnico de la Sefader los va acompañar en la recepción de larvas, entonces en la recepción si tuvieron acompañamiento.

Pero, aquí es donde no tuvieron el acampamiento ni la asesoría, pues no estaban listos realmente, y creo que ocuparon la misma agua y a lo mejor la medio lavaron. Los hules y esa agua se quedaron ahí almacenada para que precisamente no se quemaran o tostaran los hules, pienso que por lo menos dos meses se quedó ahí después de la producción de camarón.

Luego como yo me metía también a los cursos que dieron de camarones. Estuve como dos días nada más, nos dijeron allí que tanto los camarones como tilapias tienen un proceso de adaptación, pero aquí, así como recibieron lo echaron. Pues me parece que los técnicos los acompañaron hasta Huazantlán, ya después como a la semana llegaron los de SEFADER. Entonces ya dieron la capacitación, pero pues ya los peces se habían adaptado, pero creo que los peces se fueron muriendo, como 10 a 14 pececitos se murieron cada día.

Sí, pero fue un hecho que los agarraron desprevenidos, le digo les marcaron que ya se había autorizado los alevines y ya al tercer día ya estaban aquí los pececitos en los estanques, no dieron mucho tiempo.

Carlos: ¿La gente local consume esa tilapia de criadero?

Edgar: pues no tan frecuente porque están a la mano los mares y lagunas, entonces, es más rápido ir a pescar y comer productos frescos o natural. Aquí hubo, creo dos proyectos hace como cinco años, estos señores producían tilapias, iban a vender casa por casa, pero algunos no les compraban porque decían que no, que comían alimento, que tenían otro sabor, que como aquí hay pescado, entonces para que se produce pescado que es mejor el que sacan aquí y venderlos fuera.

Pero con el camarón no paso eso, todo el mundo quería comprar el camarón, porque es negocio.

Carlos: ¿los que les interesaba comprar el camarón de donde eran?

Edgar: Son de San Mateo, son acaparadores de aquí de San Mateo.

Carlos: ¿esos mismos compradores también les compran el pescado tilapia?

Edgar: Aquí es muy difícil que compre pescado de muchos kilos o a montón, sino que, uno pues los señores compran lo que van a consumir al día. No lo compran para guardar dos o tres días, sino lo compran al día, si hoy quiero comer pescado, pues voy al mercado y como pescado solamente para hoy, porque al día siguiente pues yo sé que va haber producción todos los días.

En el caso del camarón no, porque el camarón es por temporada, entonces los acaparadores de aquí compran de 200 a 300 kg. Los que ya tiene fama de ser comercializadores compran por toneladas para llevarlo a la central de abastos a Puebla, México. Pero no es para consumo local, es para venta, para comercialización.

Para el caso de tilapia es muy raro. Porque aquí la gente tiene la creencia de que la producción sale con otro sabor.

Carlos: ¿El camarón que estuvieron cultivando, tú lo llegaste a probar?

Edgar: Si, pues ahí lo preparaban, pues no cambio en nada para mí, pero yo pienso que porque le metieron agua de la laguna. Mezclaban no sé qué porcentaje le metían agua de acá del mar, y sacaban agua del pozo y sabía igual. Porque todo el color del camarón una vez procesado era el mismo que el color que de aquí del azul, también la textura de su caparazón, era igualito, ósea no hubo ningún cambio, todos querían comprar el camarón, pero pues no hubo tanto de producción en esa ocasión.

Carlos: ¿Cómo pagaron la factura del criadero de camarones?

Edgar: Los señores reciben el apoyo de Bienpesca, entonces ahí aprovecharon poder pagar ese recibo ese gasto que salió ahí con los estanques. Pues yo creo que la cooperativa más grande, porque ahorita en su listado de socios hay 200 personas de mareños y solamente de aquí San Mateo. Porque hay otra cooperativa en Huazantlán, pero eso tiene como 80 integrantes, hay otra en Cuauhtémoc de 50 integrantes.

CONCLUSIONES

La comunidad de San Mateo del Mar es, en el Sistema Lagunar Huave y en el estado de Oaxaca, de muy alta marginación. Su condicionamiento ambiental restringido para las actividades agrícolas complejiza la superación de las muchas restricciones que presenta la pesca ribereña tanto en sus aspectos tecnológicos como de reproducción social.

El sustento del sistema alimentario indígena Ikoots ha sido históricamente la existencia de un conjunto de productos del mar, donde cada especie o variedad representa un aspecto de su filosofía de vida y su modo de vida. Las diferentes tecnologías que cada una de las actividades de pesca conlleva son parte de un sistema alimentario reproducido cada vez más con múltiples restricciones de tipo, económico, social y ambiental.

La existencia actual de una infraestructura decadente, con viejas embarcaciones bastante rudimentarias para la mayoría de los pescadores, la falta de una estrategia conjunta entre la comunidad y los diferentes niveles de gobierno para enfrentar los múltiples problemas relacionados con la baja de las tallas, los rendimientos, la disminución del número de especies y variedades, las aperturas y cierres de la bocabarra, así como las graves consecuencias de la contaminación de los mares, y los cambios tecnológicos para la pesca coloca a esta actividad en una situación de alta vulnerabilidad. En este último aspecto, es de notar el reemplazo de los candiles por el uso de las pilas alcalinas las cuales son desechadas en el mismo mar y en las áreas de pesca.

La problemática de la pesca ha tenido diferentes impactos en la reproducción de los modos de vida mareños, uno de ellos es el que se relaciona con sus patrones alimentarios, el consumo de productos del mar es de manera diaria, sin embargo, la proporción con respecto a los alimentos obtenidos de otras fuentes de abasto es menor. El consumo de alimentos procesados con altos contenidos de azúcares y grasa han estado provocando la presencia de enfermedades como la hipertensión y la diabetes. Las condiciones críticas de la pesca han orillado a la

profundización de los procesos de emigración con las consecuencias desastrosas sobre el relevo generacional para la actividad pesquera. Los pescadores son adultos mayores y no existe un proceso de sistematización de los conocimientos a través de la práctica productiva por las generaciones más jóvenes.

No obstante, la situación hasta aquí mencionada, las posibilidades de considerar a la pesca lagunar una alternativa para la soberanía alimentaria radica en varias condiciones, una de ellas es el valor que los Ikoot asignan a la pesca y va más allá de lo material; es un pilar de su cultura y su bienestar. La pesca simboliza para ellos una forma de vivir que nutre el cuerpo y el espíritu, preservando la memoria de su pasado y transmitiendo una conexión auténtica con el presente en su entorno natural. Esta perspectiva invita a reflexionar sobre la riqueza cultural que encierran las actividades que, a simple vista, pueden parecer solo económicas, revelando la complejidad de las relaciones entre el ser humano y su entorno en la construcción de identidad y comunidad.

Otra condición es que la pesca es cultura de litoral: organización para el trabajo, formas de producción, comercialización, cuidado del territorio y medio ambiente. Igualmente, formas de relacionarse con el mar a través de las prácticas ancestrales donde la lengua propia ocupa un papel relevante. Las formas de organización de la actividad productiva pesquera, desde el entorno familiar, las diferentes técnicas de pesca, la comercialización y consumo tienen un piso territorial histórico que conforman el prototipo lagunar del sistema alimentario Ikoots.

Sin embargo, el rescate, reactivación, conservación y desarrollo de la pesca ribereña no es una tarea de los propios mareños, tiene que ser al mismo tiempo una tarea de estado ligada a los esfuerzos nacionales y de política pública para el desarrollo rural. Tiene que estar ligado a la consideración de la necesidad de establecer en acuerdo con los pueblos y comunidades la ruta propia, la forma adecuada y consensuada de acceder a financiamientos, tecnología, mercados, infraestructura y sobre todo, mantener el respeto y desarrollo de sus propias formas de organización.

FUENTES CITADAS

- Burgoa, F. D. (1989). Geográfica descripción de la parte septentrional del polo ártico de la América y, nueva Iglesia de las Indias occidentales, y sitio astronómico de esta provincia de Predicadores de Antequera Valle de Oaxaca/1. Ed. Porrúa.
- Castaneira Yee Ben, A. (2008). La ruta mareña. Los huaves en la costa del istmo de Tehuantepec, Oaxaca. (S XIII-S XXI). [Tesis de Doctorado, Universidad Autónoma Metropolitana].
- Cruz Altamirano, L. (2013). El Istmo Rural: entre el desarrollismo neoliberal y la construcción territorial autónoma. [Tesis de Doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México].
- Cruz Morales, J. (2000). Estrategias para el Desarrollo Rural Sustentable de los Pescadores – Campesinos de Aguas Interiores en el Municipio de Playas de Catazajá. México [Tesis de Maestría, Universidad Autónoma Chapingo].
- De Gortari, L. (1997). Comunidad como forma de tenencia de la tierra. Estudios Agrarios, 8, 99-120.
- Delgado Ramos, G.C., Corneta, A., y F. Diaz, B. (2014). Cambio climático global, transformación agraria y soberanía alimentaria en América Latina. CLACSO. <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/sur-sur/20141028112512/cambio.pdf>
- Espinoza-Tenorio, A., Jiménez-Ramírez, M., Cupido-Santamaria, D. (21 de mayo 2022). De peces y Pescadores. La jornada del campo. <https://www.jornada.com.mx/2022/05/21/delcampo/delcampo176.pdf>
- Filgueiras – Nodar, J. M., Meneses Cárdenas, J. A. (Eds), y Gómez Rojo, V. R. (2022). Los mero lkoots en el siglo XXI. Letras del lobo, CLACSO.
- Flores Nava, A. (21 de mayo de 2022). La pesca artesanal y la acuicultura de pequeña escala: desafíos comunes en América Latina, La Jornada del Campo.
- García-Souza, P. (2017). Pueblos Indígenas de México en el siglo XXI. Huaves. CDI. Lara,R., Rojas, R., Arenas,P. (21 de mayo de 2022). La pesca artesanal en México y la búsqueda de la soberanía alimentaria y bienestar social, La Jornada del Campo.
- GeoComunes (2020) “Geocomunes: una geografía colaborativa en defensa de los bienes comunes”. Disponible en <https://consultaindigenajuchitan.wordpress.com/mapas/>

- Llambí Insua, L. Pérez Correa, E. (2007). Agenda para una nueva sociología rural latinoamericana. Cuadernos del Desarrollo Rural. Nuevas ruralidades y viejos campesinismos, (59),37-61.
<https://www.redalyc.org/pdf/117/11759002.pdf>
- Lucio, C.F. (2021). Megaproyecto eólico frente a los vientos de la resistencia en el Istmo de Tehuantepec. Observatorio del desarrollo, II, (7),1-8.
- Lupo, A. (1997). El Monte del Vientre Blando. La concepción de la montaña en un pueblo de pescadores: los Huaves del Istmo de Tehuantepec. Cuadernos Del Sur, 4(11), 12.
- Martínez-Laguna, N., Sánchez-Salazar, M. T., & Casado-Izquierdo, J. M. (2002). Istmo de Tehuantepec: un espacio geoestratégico bajo la influencia de intereses nacionales y extranjeros. Éxitos y fracasos en la aplicación de políticas de desarrollo industrial (1820-2002). Investigaciones Geográficas (Mx), (49), 118-135.
- Merino, 2013
- Millán, S. (2003). Huaves. Pueblos indígenas del México Contemporáneo. CDI.
<https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/11222/huaves.pdf>
- Nahmad, S, Nahón, A. y Langlé, R. (2014). La visión de los actores sociales frente a los proyectos eólicos en el Istmo de Tehuantepec. CIESAS, CONACYT.
- Nakagawara, T. (2014). Inmersión del colapso de la pesca artesanal ribereña en la simplificación estatal del espacio y los sujetos regionales: costa de Chiapas. [Tesis de Maestría, Universidad Autónoma Chapingo].
<https://repositorio.chapingo.edu.mx/handle/123456789/2655>
- Ortiz Rodríguez ,R. (21 de mayo de 2022). Pesca y acuicultura: oportunidad para el desarrollo sostenible, La Jornada del Campo.
- Pérez Aguilar, R.A. (2002). Muestra de léxico pesquero en Sonora. Región y sociedad, XIV, (23).
<https://www.scielo.org.mx/pdf/regsoc/v14n23/v14n23a3.pdf>
- Programa de Desarrollo del Istmo de Tehuantepec. (2020-2024). Gobierno de México. <https://www.gob.mx/ciit/documentos/programa-para-el-desarrollo-del-istmo-de-tehuantepec-2020-2024>
- Rendón Monzón, J. J. (2003). Taller de diálogo cultural: Metodología participativa para estudiar, diagnosticar y desarrollar las culturas de nuestros pueblos. Ciudad de México, México: Universidad de Guadalajara, Universidad Iberoamericana León, Centro de Estudios Antropológicos, Científicos, Artísticos, Tradicionales y Lingüísticos Ce-Acatl, AC.

SIEPES.2022

Valdez Leyva, G. L. (2012). Producción pesquera ribereña por zonas de pesca en la región del Golfo de Ulloa, Baja California Sur, México. [Tesis de Maestría, Instituto Politécnico Nacional].
<http://repositoriodigital.ipn.mx/handle/123456789/13258>

Zarate Toledo, M.A. (2003). Desarrollo del corredor del Istmo de Tehuantepec y su importancia en la estratégica para el mercado mundial. [Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional Autónoma de México].
https://ru.dgb.unam.mx/handle/DGB_UNAM/TES01000317852

Zizumbo Villareal, D. y García – Marín, P.C. (1982). Los Huaves la apropiación de los recursos naturales. Universidad Autónoma Chapingo.
https://www.researchgate.net/publication/31756042_Los_huaves_la_apropiacion_de_los_recursos_naturales_D_Zizumbo_Villarreal_P_Colung_Garcia-Marin

Anexo 1: Taller de Diálogo Cultural para el diagnóstico y desarrollo del Sistema Alimentario Indígena en San Mateo del Mar, Oaxaca. Carta Programática

Objetivo General: Elaborar comunitariamente una propuesta de prototipo regional alimentario para el desarrollo del Sistema Alimentario Indígena en comunidades Ikoots, en búsqueda de la Soberanía Alimentaria.

(PRIMER DÍA) 1.30HRS DURACION

Primera Fase: Presentación del Taller de Diálogo Cultural (TDC) y definición de objetivos.

Módulo	Temas	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
1	Inauguración del taller	Compartir la importancia de la realización del taller e iniciar formalmente	Ceremonia de inauguración conforme a los usos y costumbres de la Comunidad Ikoot Aprender a saludarse en lengua Ombiayiüts por los organizadores.	Dra. Lilia Cruz Altamirano Maestranes: Cristián Villalobos Moreno y Carlos Marcial García	
1.1	Presentación de los participantes	Propiciar la interacción del grupo e incentivar la comunicación y confianza entre los participantes	Se presentarán en plenaria colocándose sus distintivos Elaboración de identificadores entre los mismos participantes.	Conductores y participantes	Tarjetas, marcadores y broches

Módulo	Temas	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
2	Presentación del Método del TDC	Explicar conceptualmente el TDC (Flor Comunal)	Exposición en plenaria. Preguntas y respuestas	Conductores	Anexo 2
2.1	Definición de objetivos	Aprobar los objetivos generales y específicos	Explicación de los objetivos	Conductores y participantes	Las cuatro fases Papel rotafolios
2.2	Presentación del contenido de la carta programática	Aprobar la carta programática	Presentación de la carta programática e integración de complementos.	Conductores y participantes	Anexo 3
3	Procedimientos de trabajo	Presentar las dinámicas de cada fase	Explicación verbal de cada uno de los mecanismos de trabajo	Conductores	Rotafolios (pág. 42)

Segunda Fase: Sistema Alimentario Indígena (MAPA TRANSECTO)

	Tema-Subtema	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
1	Economía y sociedad en San Mateo del Mar	Presentar Dx de la zona Ikoot	Exposición ante el grupo	Maestranes UACH	Computadora, cañón, fotografías, etc.

	Tema-Subtema	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
2	Necesidades Individuales y familiares	Identificar y jerarquizar las necesidades individuales y familiares	Reflexión en equipos y diálogo en plenaria	Conductores y participantes	Tabla 2 (pág. 47)
3	Características de la producción alimentaria (prototipo productivo-Pesca)	Identificar el sistema de producción alimentaria (equipo, artes de pesca, especies, traspatio, tecnología, insumos, organización para el trabajo-mujeres, transmisión de saberes tradicionales, especies, rendimientos, etc.)	Reflexión en equipos y diálogo en plenaria	Conductores y participantes	Cuadros 1a y 1b (pág. 49 y siguientes)
3.1	Abasto y comercialización alimentaria	Conocer las fuentes y formas de abasto (antes y después) y comercialización de los productos alimenticios (centralidad de la mujer)	Reflexión en equipos con apoyo de los conductores	Conductores y participantes	Cuadros 1a y 1b (pág. 49 y siguientes), otro cuadro de registro o encuesta (UACH) Elaborar cuadro de registro
3.1	Recursos productivos para la producción alimentaria	Identificar las formas de acceso y control de los recursos productivos individuales y comunitarios (acuerdos comunitarios,	Reflexión en equipos con apoyo de los conductores	Conductores y participantes	

	Tema-Subtema	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
		disponibilidad, financiamiento, créditos)			Elaborar una tabla de ejemplos de tradición gastronómica
3.2	Patrón alimentario	Conocer la identidad alimentaria actual (composición dietética , cambio de hábitos) e identificar problemas que existen en la preservación de la gastronomía	Reflexión en equipos con apoyo de los conductores	Conductores y participantes	
3.3	Gestión institucional	Identificar políticas públicas (tres niveles de gobierno) para el campo en la zona y su posible impacto para la SoA y mecanismos autogestivos	Reflexión colectiva final en plenaria con apoyo de los conductores	Conductores y participantes	Elaborar cuadro de registro

(SEGUNDO DIA)Tercera Fase: Diagnóstico sobre la conservación, pérdida o desplazamiento de la comunalidad Ikoot

	Temas	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
1	Problemas para la reproducción de la vida comunitaria (en general)	Conocer las causas de los problemas comunitarios y sus consecuencias	Reflexión en plenaria con apoyo de los conductores	Conductores y participantes	Rotafolio

	Temas	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
2	Conservación o desplazamiento de la Flor Comunal (elegir los elementos pertinentes con el tema de investigación)	Conocer las condiciones generales de reproducción de la Flor Comunal (puntos críticos o problemática)	Reflexión en plenaria con apoyo de los conductores	Conductores y participantes	Rotafolio Elegir cuadros

Cuarta Fase: Plan de acción para la búsqueda de la Soberanía Alimentaria

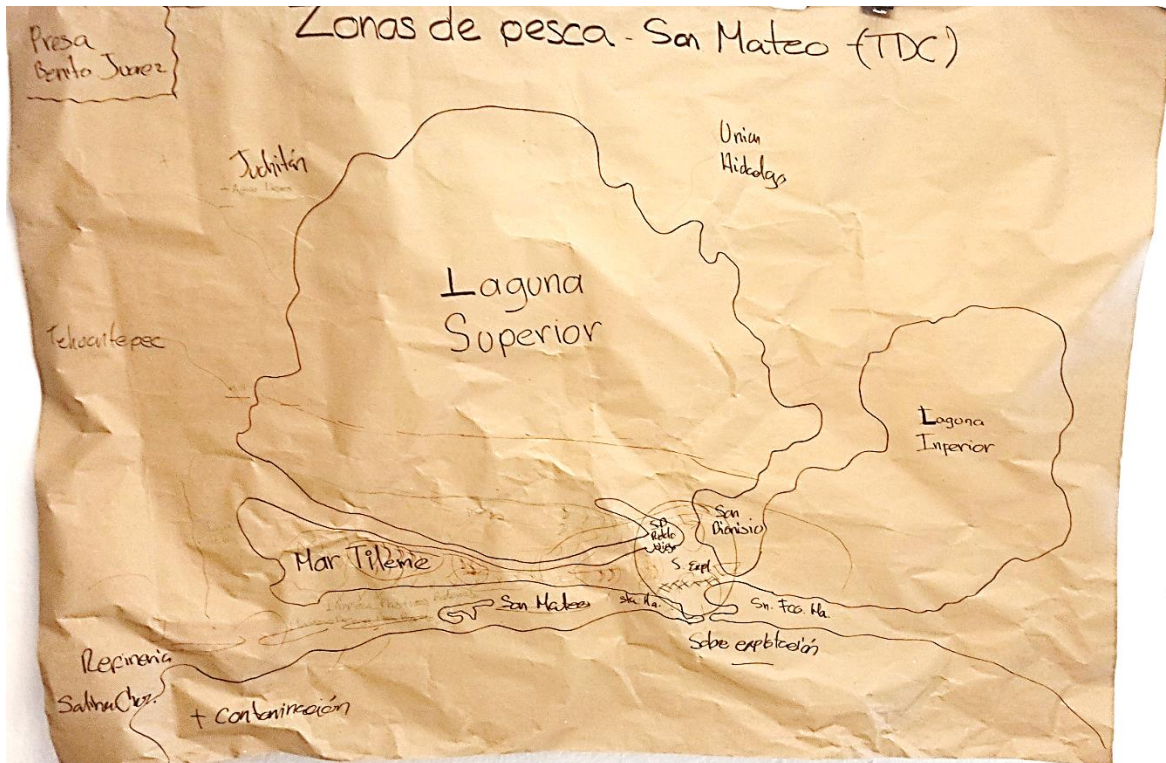
	Tema-Subtema	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
1	Objetivos del Plan de Acción	Discutir y definir los objetivos (comunalidad y alimentación)	Discusión colectiva en plenaria tomando en cuenta las reflexiones de las fases anteriores	Conductores y participantes	Pág. 82-83
1.2	Bases para la elaboración de un Plan de Acción	Discutir y definir las premisas y criterios para el Plan de Acción (qué se debe tomar en cuenta).	Discusión colectiva en plenaria	Conductores y participantes	Rotafolio y elementos para el registro de la información
2	Condiciones necesarias para la elaboración	Definir los aspectos humanos, culturales, técnicos, financieros,	Discusión y análisis colectivo	Conductores y participantes	

	Tema-Subtema	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
	del Plan de Acción	institucionales (vinculación universitaria), organizativos y científicos para la SoA			
3	Estrategia para la construcción de la SoA	Elaborar las líneas de acción de la estrategia	Discusión colectiva con guía de los conductores	Conductores y participantes	

Quinta Fase: Evaluación del Taller de Diálogo Cultural

	Tema-Subtema	Objetivos	Procedimientos	Responsables	Materiales de apoyo
1	Evaluación cualitativa	Conocer si se lograron los objetivos del TDC	Aplicación de cuestionarios o en plenaria	Conductores	Cuestionarios
	Clausura del TDC	Terminar formalmente el TDC	Se clausura de acuerdo a los usos y costumbres locales	Conductores y participantes	

Anexo 2: Mapa elaborado por los pescadores participantes en el Taller de Diálogo Cultural (TDC) Mapa Transecto de principales zonas de pesca



Anexo 3. Artículo enviado a Revista de Antropología

PESCA ARTESANAL COMO BASE PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA EN SAN MATEO DEL MAR, OAXACA, MÉXICO³

Marcial García, Carlos; Gómez Martínez, Emanuel; Cruz Altamirano, Lilia; Ramírez
Miranda, César

[FIGURA 1]



Foto 1. Pájaro Charran Real de pico largo; al fondo, cayuqueros navegando en el Mar Muerto, Oaxaca. Carlos M.G.

Resumen

³ Artículo enviado a la *Revista de Antropología*, Universidad de Sao Paulo, Brasil, el 23 de noviembre de 2024, en proceso de revisión. <https://www.revistas.usp.br/ra/>

¿Qué posibilidades de abastecimiento de alimentos tienen los pescadores de San Mateo del Mar a partir de la pesca artesanal? Para responder esta pregunta, se hizo una investigación con recorridos y visitas a lugares de pesca, entrevistas con pescadores, familias, autoridades comunitarias y municipales, un taller de diálogo cultural y registro fotográfico mediante un enfoque etnográfico. Se identificaron elementos clave para una etnografía del pueblo Ikoot y se concluyó que es vital fortalecer las estrategias familiares de organización para la pesca que sostienen la economía de San Mateo del Mar. También que es crucial abordar los riesgos ambientales que amenazan al sistema lagunar, base para la soberanía alimentaria del pueblo Ikoot

Palabras clave: Pesca, alimentación, reproducción social, Ikoot, Istmo de Tehuantepec.

PESCA ARTESANAL COMO BASE PARA A SOBERANIA ALIMENTAR EM SAN MATEO DEL MAR, OAXACA, MÉXICO

RESUMO

Quais são as possibilidades de abastecimento de alimentos para os pescadores de San Mateo del Mar a partir da pesca artesanal? Para responder a esta pergunta, foi realizada uma pesquisa com percursos e visitas a locais de pesca, entrevistas com pescadores, famílias, autoridades comunitárias e municipais, um workshop de diálogo cultural e registro fotográfico através de uma abordagem etnográfica. Foram identificados elementos-chave para uma etnografia do povo Ikoot e concluiu-se que é vital fortalecer as estratégias familiares de organização para a pesca que sustentam a economia de San Mateo del Mar. Também é crucial abordar os riscos ambientais que ameaçam o sistema lagunar, base para a soberania alimentar do povo Ikoot.

PALAVRAS-CHAVE: Pesca, alimentação, reprodução social, ikoot, Istmo de Tehuantepec.

ARTISANAL FISHING AS A FOUNDATION FOR FOOD SOVEREIGNTY IN SAN MATEO DEL MAR, OAXACA, MEXICO

ABSTRACT

What are the food supply possibilities for the fishermen of San Mateo del Mar based on artisanal fishing? To answer this question, a research study was conducted involving tours and visits to fishing sites, interviews with fishermen, families, community and municipal authorities, a cultural dialogue workshop, and photographic documentation using an ethnographic approach. Key elements for an ethnography of the Ikoot people were identified, and it was concluded that it is vital to strengthen family organization strategies for fishing that sustain the economy of San Mateo del Mar. It is also crucial to address the environmental risks that threaten the lagoon system, the foundation for the food sovereignty of the Ikoot people.

KEYWORDS: Fishing, food, social reproduction, ikoot, Isthmus of Tehuantepec.

[FIGURA 2]



Foto 2. Cayuco hecho de un tronco de Guanacaste flotando en laguna Quirio. Carlos M.G.

Introducción

En este trabajo abordaremos las formas de organización social y estrategias familiares de los Ikoots o Huaves (Millán, 2003), también conocidos como “mareños”, ubicados en la costa del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca, México. Los Ikoots realizan sus actividades en un territorio que incluye lagunas, mar abierto y tierra continental, ubicado en los municipios San Francisco del Mar, San Dionisio de Mar, Santa María del Mar y San Mateo del Mar (Ver mapa en: <https://atlas.inpi.gob.mx/huaves-ubicacion/>).

Se realizó un análisis etnográfico de la producción pesquera en San Mateo del Mar para investigar las expectativas sobre la soberanía alimentaria. Se eligió esta población como caso de estudio por su alto porcentaje de hablantes de lengua originaria Ombiyiüts y por conservar prácticas y conocimientos pesqueros precolombinos. La pregunta principal de investigación fue: ¿Qué posibilidades de

abastecimiento de alimentos tienen los pescadores de San Mateo del Mar en el sistema lagunar huave mediante la pesca ribereña?

[FIGURA 3]



Figura 3. Un nuevo día entre lanchas, pescadores y redes. Carlos M.G.

Metodología

Se empleó una metodología cualitativa que incluyó entrevistas semiestructuradas a actores sociales, diagnóstico cultural con grupos focales mediante un taller de diálogo cultural y el registro de observaciones en un diario de campo.

Se hizo el registro etnográfico visual mediante una cámara fotográfica que permitió registrar instantes que evidencian su extenso entendimiento del territorio. La cámara fotográfica es una herramienta de antropología visual que permite registrar, describir y mostrar las dinámicas sociales, culturales y económicas de la población.

[FIGURA 4]



Figura 4. Hombres pescadores, jóvenes y ancianos en faena vespertina. Carlos M.G.

Una fotografía es un documento que informa hechos concretos, interpretada por el espectador según códigos convencionales y reproducible para su difusión. Puede ayudar a comprender la realidad estudiada al ser una huella de la realidad (Lara-López, (2005).

Se llevó a cabo un Taller de Diálogo Cultural (TDC) utilizando la metodología de la Flor Comunal (Rendón, 2003). Cada pétalo de la flor representa un aspecto de la

comunidad: economía, cultura, educación, territorio, lengua, fiesta y poder comunal; el centro de la flor conecta los pétalos, simbolizando el bienestar comunitario.

Pesca artesanal

La pesca expresa la dinámica intercultural de la costa del Istmo de Tehuantepec y ha sido fundamental para el sustento y la cohesión social de las comunidades zapotecas y huaves, como parte de su tradición y cultura local (Espinoza, et. al, 2011). El uso de tecnologías más simples y antiguas, como la atarraya, el chinchorro y el copo, ha subsistido junto a prácticas tradicionales (Zarate Toledo, 2014).

[Figura 5]



Figura 5. Olas rompiendo en mar vivo (Océano Pacífico). Carlos M.G.

El pescado (*Küet*) es uno de los principales componentes de la dieta básica comunitaria. El camarón (*Tixem*) fue un recurso relevante en años anteriores, llegando incluso a exportarse.

Tabla 1: Principales productos pesqueros disponibles para la dieta cotidiana en San Mateo del Mar, Oaxaca

Nombre común	Nombre científico	Fuente de origen
Lisa	<i>Mugil cephalus</i>	Sistema lagunar huave
Camarón	<i>Caridea</i>	Sistema lagunar huave
Bagre	<i>Siluriformes</i>	Sistema lagunar huave
Mojarra	<i>Gerreidae</i>	Sistema lagunar huave
Popoyote	<i>Profundulus hildebrandi</i>	Sistema lagunar huave
Carpa	<i>Cyprinus carpio</i>	Sistema lagunar huave
Mero	<i>Epinephelus marginatus</i>	Golfo de Tehuantepec
Pargo	<i>Pagrus pagrus</i>	Golfo de Tehuantepec
Huachinango	<i>Lutjanus campechanus</i>	Golfo de Tehuantepec
Aguja	<i>Belone belone</i>	Golfo de Tehuantepec
Mantarraya	<i>Mobula birostris</i>	Golfo de Tehuantepec
Langosta	<i>Palinurus elephas</i>	Golfo de Tehuantepec
Sabalote	<i>Chanos chanos</i>	Golfo de Tehuantepec
Lepe	?	Golfo de Tehuantepec
Fuente: Los autores		

Pesca, alimentación y reproducción social

La importancia de los recursos pesqueros en la alimentación local se refleja en que más del 70% de la proteína consumida proviene del mar y solo el 20% de la misma es de carnes de res, cerdo y pollo. El frijol negro y bayo, arroz, avena, café, lenteja y garbanzo, junto con verduras como cebolla, ajo, zanahoria, repollo, coliflor, cilantro, lechuga y calabacita, complementan la dieta.

[FIGURA 6]



Figura 6. Preparando las redes al amanecer. Carlos M.G.

Sopa de pasta, fideos y atún en lata se consumen localmente. En la población infantil hay un consumo creciente de productos procesados como jamón, salchicha, tocino y pan. Frecuentemente se adquieren sopas instantáneas, frituras, botanas,

palomitas de microondas, dulces y refrescos en tiendas locales. La comunidad elabora pan tradicional con harina de trigo procesada, como pelona, dona y pan para tortas.

[FIGURA 7]



Figura 7. El Meik relleno de pescado y debajo tortilla con camarones incrustados. Carlos M.G.

Más del 50% de la población se dedica a la pesca como actividad principal. Algunas personas combinan la pesca con elaboración de artesanías, limpieza de jardines, albañilería y otras ocupaciones. La dieta se complementa con productos agrícolas adquiridos de fuera. La inclusión de alimentos procesados en la dieta refleja cambios en los hábitos de consumo, especialmente entre los jóvenes. La producción de pan tradicional y la flexibilidad laboral en la pesca evidencian la adaptación cultural y económica a las condiciones de la región.

En el desayuno y comida, se prefieren alimentos como pescado frito, horneado, tapado de pescado y camarones. En la cena, a veces se sustituye el consumo de alimentos pesqueros por café y galletas. Integran frecuentemente pescados y mariscos en sus comidas principales, enriqueciendo su dieta y explorando preparaciones culinarias y tradiciones regionales. Los platillos típicos incluyen pescado frito, pescado horneado, camarón en salsa, caldo de camarón y guisos tradicionales como Meik de pescado y guetabingui de camarón (versión zapoteca).

La agricultura se centra en la producción de maíz "Zapalote Chico", una variedad de ciclo corto, utilizado para hacer totopos y meik, un tamal horneado con relleno de pescado. Los cultivos estacionales con demanda en el mercado local son sandía, melón, cacahuate y frijol correlón.

En el patio trasero se producen alimentos complementarios: hierba santa, jamaica, camote (yuca), nopal, zacate limón, chile, y hierbas: chípil, albahaca, epazote. También se crían gallinas, guajolotes, cerdos y chivos, considerados como "ahorro familiar" pues se venden en caso de necesidad urgente. Frutas de estación como ciruela, tamarindo y mango, limón.

En octubre y noviembre se recolecta el huevo de tortuga. También hay caza de animales silvestres como codorniz, chachalaca, armadillo y tejón. Así, la comunidad obtiene alimentos de la pesca, prácticas agrícolas, cría de animales, frutos de temporada, caza y recolección.

En la pesca artesanal se emplean redes, anzuelos y trampas tradicionales. La atarraya, conocida como "Tarrüy", es una red circular lanzada por el pescador para desplegarse en el aire y caer sobre el agua. Se utiliza en aguas poco profundas para atrapar peces, camarones y peces pequeños. El chinchorro es una red de pesca de forma abierta o lineal que requiere la participación de al menos dos pescadores quienes tiran simultáneamente de los extremos de la red para cerrarla o arrastrarla hacia la orilla. Se emplea principalmente en playas, esteros y lagunas.

[FIGURA 8]



Figura 8. "Atardecer". Dos ancianos pescadores en laguna. Carlos M.G.

El copo es popular recientemente, es una red de pesca cerrada con forma cónica de 5 a 7 metros de longitud. En su técnica de captura, las especies son arrastradas hacia el fondo de la red al filtrar o arrastrar la columna de agua. A pesar de estar prohibido por la normativa pesquera, en esta comunidad el uso y fabricación del copo son comunes. Más que la falta de conocimiento de las leyes, la competencia entre pescadores locales y de comunidades cercanas en zonas limítrofes parece explicar su uso. En esta localidad se capturan camarones por la noche con copos fijados con postes en la laguna y una linterna para atraer su atención, a pesar de que tradicionalmente se utiliza el arrastre. Los pescadores recolectan su captura temprano en la mañana, cuando los peces se adentran en el copo durante la noche. Se ha observado una práctica pesquera inadecuada relacionada con las baterías, ya que los pescadores a menudo las desechan en el agua sin preocuparse por la

contaminación. La calidad de los recursos que dependen de esas aguas está en riesgo.

El cayuco se utiliza en el sistema lagunar, que se conoce como el Mar Muerto. Es necesario preparar equipos de pesca, provisiones alimentarias, utensilios de cocina, sacos de sal, ropa adecuada de protección y gorras para desplazarse hacia otras latitudes del territorio lagunar en busca de recursos marinos. Los pescadores utilizan cayucos rudimentarios de madera de Guanacaste, pesados pero extremadamente resistentes y duraderos.

[FIGURA 9]

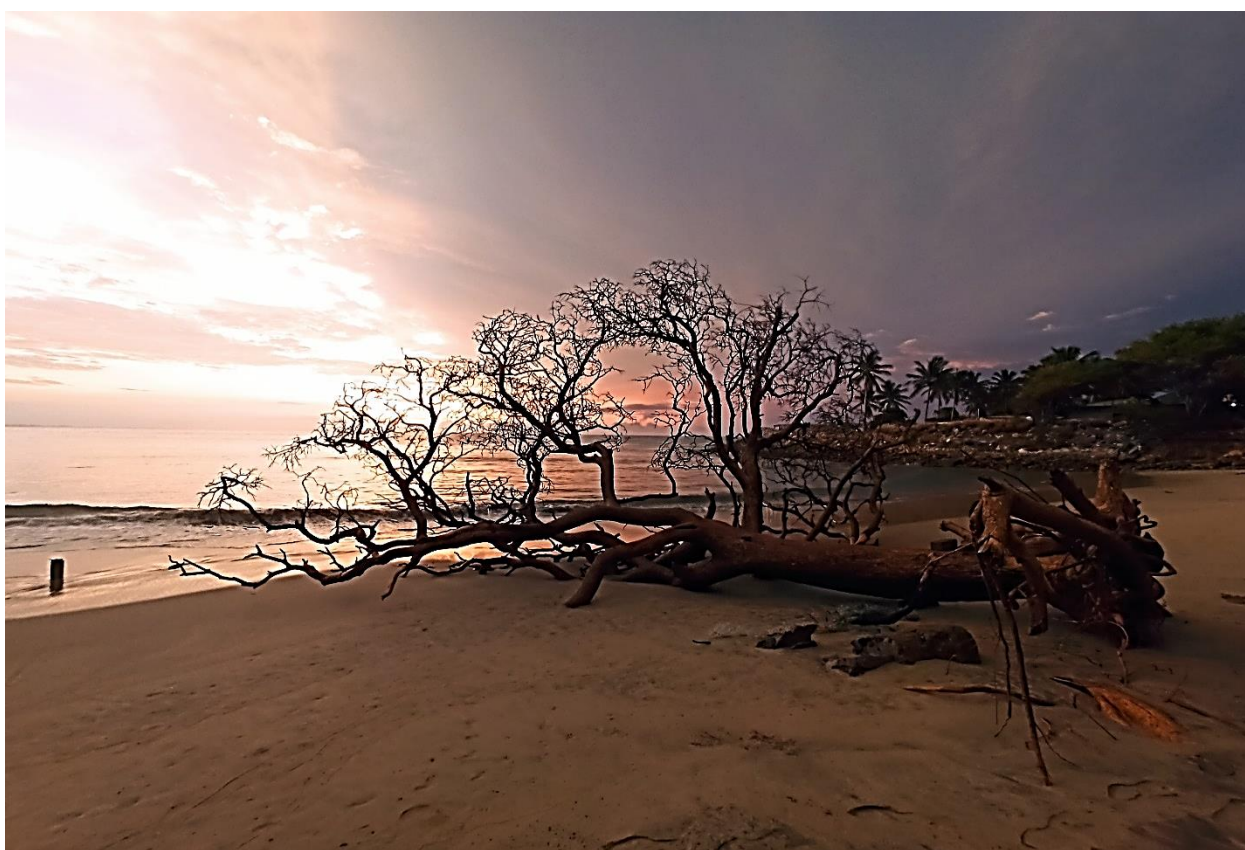


Figura 9."Cambio climático". Árbol arrancado por el avance del mar. Carlos M.G.

Los pescadores libres practican la pesca sin permisos. Al no estar afiliados a las cooperativas, no pueden ser sujetos de crédito o financiamiento. Los pescadores

artesanales no han sido sujeto de interés para el diseño de políticas públicas por los diferentes gobiernos.

La pesca artesanal enfrenta desafíos como el rezago tecnológico en las técnicas de pesca y la falta de regulación en los periodos de veda (García-Souza, 2017). Durante los periodos de veda, los pescadores continúan capturando camarones sin motores de borda. Al capturar ejemplares de menor tamaño o en etapas juveniles se interrumpe su ciclo natural de maduración y crecimiento por lo que hay sobreexplotación del recurso.

Las mujeres de esta comunidad están integradas en la producción pesquera. Procesan y transforman alimentos marinos para consumo familiar o venta en la comunidad. Desempeñan un papel clave en la comercialización de los productos en ciudades regionales como Salina Cruz, Tehuantepec y Juchitán. Aunque no participan directamente en la pesca o supervisión de las redes en la laguna, su contribución es vital pues buscan maximizar los ingresos y añadir valor a las capturas de sus esposos.

Según Cruz-Altamirano (2013, p.165), los productos se sacan al mercado regional y ocasionalmente al nacional a través de familias, cooperativas e intermediarios. Debido a la escasez de lluvias en la región y a las bajas cantidades de pesca en el Mar Muerto, los pescadores recurren a su ingenio cuando no encuentran productos en las lagunas de Quirio. En estos momentos difíciles, los pescadores huaves han desarrollado y aplicado la técnica del papalote en las orillas de las playas en mar abierto. Su capacidad de innovación se refleja en esta adaptación ante las adversidades de su entorno natural.

La pesca con papalote (cometa) en la orilla de la playa consiste en que una vez que el papalote alcanza la altura deseada, se engancha firmemente el chinchorro a su guía para permitir que la red se adentre lentamente en las profundidades del mar. El papalote se deja estabilizado en esa posición el tiempo necesario. Se aplica más fuerza poco a poco para recoger la guía del papalote, que ahora contiene los peces capturados.

A pesar de que la pesca artesanal ha proporcionado alimento y empleo, la capacidad de la comunidad pesquera para adaptarse a los avances tecnológicos ha sido limitada. (Zarate Toledo, 2014). Los pescadores de San Mateo del Mar han acumulado un vasto conocimiento a lo largo de los años enriqueciendo su actividad y su relación con la naturaleza. Observar y aprender sobre los patrones y comportamientos de la bocana, conocida como bocabarra, es una oportunidad en cada salida al mar y jornada de pesca. Un estrecho cuerpo de agua recarga el Mar Muerto, conocido como Mar Tileme, y es fundamental en su ciclo natural.

[FIGURA 10]



Figura 10. “Mar Tileme” Tres pescadores surcando en cayuco. Carlos M.G.

La bocana conecta el sistema lagunar huave con el Mar Tileme, siendo un elemento vivo y cambiante. Mejorar las técnicas de pesca para los pescadores es tan importante como respetar los ritmos naturales del medio ambiente. El agua trae vida y sustento al fluir a través de la bocana, renovando el ciclo vital de una de las

principales fuentes de abastecimiento pesquero de San Mateo del Mar. Los pescadores, gracias a su interacción diaria con el sistema acuático, se han convertido en guardianes de un saber ancestral.

La laguna Quirio es considerablemente más pequeña que el mar Tileme y se encuentra al sur del Mar Muerto. Aunque su área es reducida y su existencia temporal, es importante para la reproducción de peces. Según los pescadores entrevistados, esta laguna está interconectada con diversos humedales a lo largo y ancho del pueblo a través de pequeños flujos y filtraciones.

Análisis y discusión

La comunidad Ikoot subsiste gracias a la pesca artesanal. La escasa reproducción de las especies se debe principalmente a la contaminación y el azolvamiento de la laguna. Favorecer la sustentabilidad de producción en una sociedad implica procesar, transportar, consumir o reciclar residuos alimentarios para otros organismos vivos.

La organización familiar refleja que la actividad principal es la pesca de subsistencia, con una agricultura prácticamente inexistente. El jefe de familia, generalmente el hombre, organiza las tareas y enseña a sus hijos técnicas de pesca, lo cual es fundamental. Las mujeres se encargan de las labores domésticas y de preparar alimentos, así como de transformar productos marinos para vender localmente.

En los mercados más cercanos ubicados en San Mateo y Juchitán, quienes desean negociar productos como el camarón enfrentan serios desafíos en la comercialización. El comprador puede enfrentar problemas al transportar el producto que desea revender si no tiene la documentación necesaria, por lo que compra pequeñas cantidades para evitar inspecciones y sanciones.

También hay limitaciones en el mercado local. En épocas de escasez, un pescado puede valer cinco dólares, pero en momentos de abundancia su precio puede ser de 25 centavos de dólar. La oferta de producto no es el obstáculo, sino la falta de

acceso a compradores externos y la imposibilidad de operar de manera independiente para convertirse en comerciantes autónomos.

Vender directamente a restaurantes en Salina Cruz presenta complejidad y riesgos para los pequeños comerciantes. La conexión con el restaurante del balneario, donde solían entregar camarones y recibir un pago razonable, parece perdida.

[FIGURA 11]



Figura 11. “Enramada”. Pescadores revisando sus equipos de pesca. Carlos M.G.

El miedo a ser bloqueado por la cooperativa y a enfrentar consecuencias legales por "traficar" camarón evidencian las restricciones que limitan el desarrollo de los

productores. Obstaculiza la idea de convertirse en un negociante, favoreciendo la regulación sobre la libre comercialización.

La gestión de la cooperativa refleja la falta de inclusión de quienes realmente viven de la pesca. La autoridad municipal favorece a familiares que no están involucrados en esta actividad, mientras que otros pescadores y sus familias se quedan sin representación.

[FIGURA 12]



Figura 12. “Resistencia”, papalote hecho de un costal de azúcar extendido y tres carrizos atravesados. Carlos M.G.

El uso de copos en la pesca artesanal es un claro testimonio de un cambio tecnológico. Aunque la tecnología puede mejorar la eficiencia, no todas las soluciones tecnológicas son sostenibles en ciertos entornos. La preservación de las

especies puede estar en riesgo debido a la falta de regulación y conciencia organizativa en la comunidad. Es crucial promover una gestión comunitaria que fomente prácticas sostenibles al introducir nuevas tecnologías.

Los Ikoot aprovechan de manera sostenible los recursos marinos y respetan los ciclos naturales ya que no se limitan a capturar peces y mariscos en su economía pesquera. Han desarrollado sistemas alimentarios complejos que incluyen una variedad de fuentes locales complementarias.

[FIGURA 13]



Figura 13. "La bendición" un pez pargo capturado con atarraya. Carlos M.G.

En la cultura Ikoot, la diversificación de la dieta busca garantizar una mejor alimentación y adaptarse a los cambios ambientales y estacionales. Las fuentes de alimentos no marinos tienen un papel complementario en el sistema alimentario. La

comunidad obtiene alimentos a través de prácticas agrícolas de traspatio, cría de animales, frutos de temporada, caza y recolección, además de un sistema integral de abasto alimentario pesquero. La diversidad de recursos les permite mantener una dieta relativamente balanceada, sostener su economía local y preservar prácticas culinarias tradicionales. Los alimentos relacionados con la agricultura y las variedades frutales se encuentran en las colonias adyacentes que cuentan con tierras más adecuadas, ya que la salinidad en el suelo es alta en la mayor parte del territorio.

[FIGURA 14]



Figura 14. Sección de humedales interconectados a lo largo del territorio Ikoot.
Carlos M. G.

Conclusiones

El valor cultural y de bienestar que los Ikoot asignan a la pesca ribereña le convierten en el fundamento para avanzar hacia la soberanía alimentaria. La pesca simboliza una forma de vivir que nutre el cuerpo y el espíritu, preservando la memoria del pasado y transmitiendo una conexión con el presente en su entorno natural. Es una actividad económica que encierra riqueza cultural y revela la complejidad de las relaciones entre el ser humano, su entorno, identidad y comunidad.

[FIGURA 15]

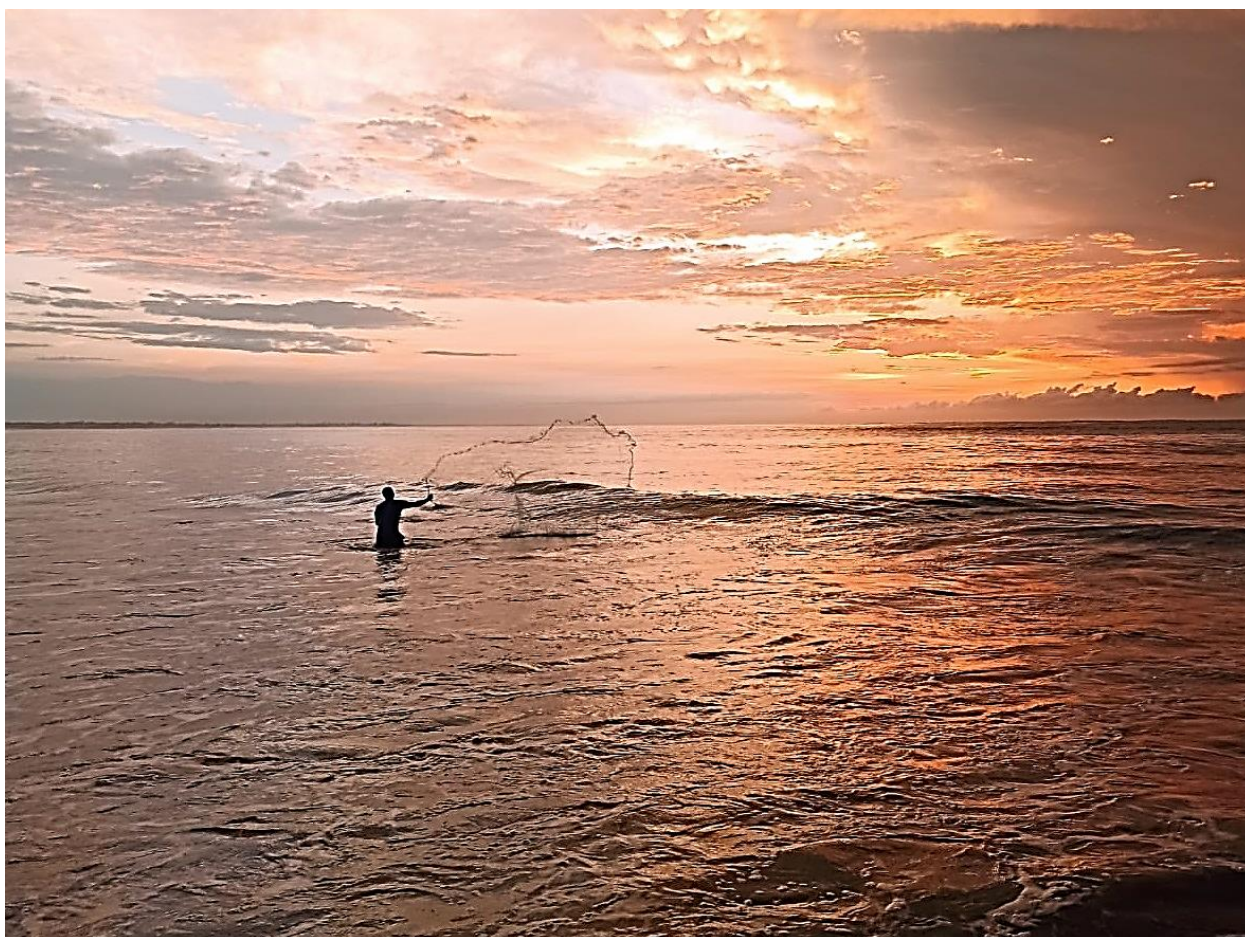


Figura 15. Pescador lanzando su atarraya en una sección del Mar Pacífico. Carlos M.G.

La pesca es cultura de litoral, que incluye organización para el trabajo, formas de producción, comercialización y cuidado del territorio y medio ambiente. Las

prácticas ancestrales incluyen formas de relacionarse con el mar, con las lagunas y con el continente. El oficio de pescador se comparte con otros pueblos ikoots y zapotecos del Istmo de Tehuantepec; el rescate, reactivación, conservación y desarrollo de la pesca ribereña podría ser una labor estatal en línea con los esfuerzos nacionales y de política pública para el desarrollo rural, no solo responsabilidad de los pescadores locales. Los Ikoots tienen el desafío de establecer su propia ruta para acceder a financiamientos, tecnología, mercados e infraestructura. En lo inmediato es necesaria mayor colaboración entre el municipio y los pescadores para lograr una gestión justa y representativa de la cooperativa que beneficie a la comunidad pesquera.

Agradecimientos

Este artículo forma parte de la investigación de posgrado XXXXX, de la Universidad XXXX.

Fuentes citadas

CRUZ ALTAMIRANO, Lilia; *El Istmo rural: entre el desarrollismo neoliberal y la construcción territorial autónoma*. 2013. Tesis Doctoral. Tesis de doctorado en Geografía. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

ESPINOZA, Alejandro, et al. La diversidad étnica como factor de planeación pesquera artesanal: Chontales, Huaves y Zapotecas del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca, México. *Pescadores en América Latina y El Caribe: espacio, población, producción y política*, 2011, pp. 167-216.

GARCÍA SOUZA, P. Pueblos indígenas de México en el siglo XXI. Huaves. Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI). 2017.

LARA-LÓPEZ, Emilio Luis. La fotografía como documento histórico, artístico y etnográfico: una epistemología. *Antropología experimental*, 2005, no 5.

MILLAN, S. Huaves. Pueblos indígenas del México contemporáneo. Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI). 2003.
<https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/11222/huaves.pdf>

RENDÓN, Juan José. Taller de diálogo cultural: Metodología participativa para estudiar, diagnosticar y desarrollar las culturas de nuestros pueblos. México City, México: Universidad de Guadalajara, Universidad Iberoamericana León, Centro de Estudios Antropológicos, Científicos, Artísticos, Tradicionales y Lingüísticos Ce-Acatl, AC, 2003.

ZÁRATE TOLEDO, M. *Desarrollo del corredor del Istmo de Tehuantepec y su importancia estratégica para el mercado mundial*. 2003. Tesis Doctoral. Tesis de Licenciatura, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
<https://hdl.handle.net/20.500.14330/TES01000317852>