

# Los zapotecas llegaron al istmo veracruzano: Sincretismo de dos cocinas en Minatitlán, Veracruz durante el siglo XX.

The Zapotecs arrived to Veracruz isthmus: Syncretism of two  
cuisines in Minatitlán, Veracruz during the 20th century

---

**María de los Ángeles Magaña Santiago**  
Universidad Autónoma de Yucatán  
historiaalimentacion1986@gmail.com  
<https://orcid.org/0000-0002-3965-9748>

 **Foundation**

DOI: <https://doi.org/10.24901/rehs.v46i184.1178>

Los zapotecas llegaron al istmo veracruzano: Sincretismo de dos cocinas en Minatitlán, Veracruz durante el siglo XX. © 2024 by María de los Ángeles Magaña Santiago is licensed under CC BY-NC 4.0 

**Fecha de recepción:** 20 de noviembre de 2024  
**Fecha de aceptación:** 3 de marzo de 2025

**Fuente de financiamiento:**  
Beca Posdoctoral CONAHCYT

---

## Resumen:

En el presente artículo analizo los efectos de la migración de la cocina zapoteca del istmo de Tehuantepec en Minatitlán, Veracruz, durante el siglo XX, principalmente durante el auge de la industria petrolera. A partir de la historia y antropología de la alimentación con un análisis de perspectiva de género que acompaña, este texto invita a destacar la importancia de la migración de prácticas alimentarias a

los nuevos lugares de asentamiento: en él explico cómo las cocinas nahua y popoluca (endémicas de la región istmo-veracruzana) se adaptan a la llegada de la cocina zapoteca que se instala, paulatinamente, en los espacios públicos y fiestas religiosas como mercados, ambulante y mayordomías. A través de la revisión de bibliografía, relatos de viajeros y trabajo de campo, se puede observar que las cocinas nahua-popoluca y la zapoteca migran, se adaptan y hoy en día coexisten en el sur de Veracruz a través de la conservación, venta y consumo de alimentos y comidas. Es importante subrayar que aspectos como la migración, el rol protagónico de las mujeres zapotecas, las prácticas alimentarias nahuas y popolucas y el imponente papel socioeconómico que ejerció la población zapoteca en la ciudad de Minatitlán fueron factores que propiciaron que el istmo oaxaqueño se extendiera hasta la zona sur de Veracruz, con un asentamiento fuerte en la ciudad de Minatitlán.

**Palabras Clave:** cocina zapoteca, Minatitlán, migración, mujeres zapotecas, cocina nahua-popoluca.

### **Abstract:**

In this article I analyze the effects of the migration of Zapotec cuisine from the Tehuantepec isthmus in Minatitlán, Veracruz during the 20th century, mainly during the rise of the oil industry. Based on the history and anthropology of food with an accompanying gender perspective analysis, this text invites us to highlight the importance of the migration of food practices to new places of settlement: in it I explain how Nahua and Popoluca cuisines ( endemic to the Isthmus-Veracruz region) adapt to the arrival of Zapotec cuisine that are gradually installed in public spaces and religious festivals such as markets, street vendors and mayordomias. Through the review of bibliography, traveler accounts and field work, it can be observed that Nahua-Popoluca and Zapotec cuisines migrate, adapt and today coexist in the south of Veracruz through conservation, sale and consumption. of food and meals. It is important to emphasize that aspects such as migration, the leading role of Zapotec women, Nahua and Popoluca food practices and the imposing socioeconomic role played by the Zapotec population in the city of Minatitlán were factors that led to the Oaxacan isthmus extending to the southern area of Veracruz, with a strong settlement in the city of Minatitlán.

**Key words:** zapotec cuisine, Minatitlán, migration, zapotec women, nahua-popoluca cuisine.

Durante el siglo XX, Veracruz fue un estado que experimentó cambios vertiginosos: las vías férreas que lo comunicaban con el centro del país se consolidaron como un sello de modernidad para la región. Históricamente, Veracruz había fungido como puerta de entrada y salida desde tiempos coloniales. En el sur, en la ciudad de Minatitlán, “se detectaron los primeros yacimientos petroleros en Minatitlán. La compañía Parsons, que tenía la concesión de la explotación del crudo, construyó la primera vía férrea que conectaba a Veracruz con Coatzacoalcos” (González, 2023, p.34), que auguraba una gran época de producción petrolera y crecimiento económico para la región. La modernidad llegaba a Veracruz a través del petróleo y los ferrocarriles, ambos motores económicos y sociales que trajeron consigo movimientos migratorios y un complejo tejido social que cambiaría en términos económicos, sociales, políticos y sobre todo culturales la región istmo-veracruzana (González, 2023, p. 35).

La Sierra de Santa Marta ha estado habitada desde tiempos prehispánicos por indígenas zoque-popolucas y nahuas. En la Conquista se asentaron legalmente bajo el documento denominado *Títulos Primordiales* autorizado por el virreinato. No obstante, en el siglo XIX, en la década de los 30, cuando Porfirio Díaz ejecutó la Ley de Desamortización de los Bienes de las Corporaciones Eclesiásticas y de Civiles, los nahuas dividieron sus tierras en grandes lotes de condueñazgo para conservar el acceso comunal a la tierra; no obstante, los zoque popolucas de Sotetapan no estuvieron de acuerdo en la división de sus tierras comunales y a la larga propició un levantamiento armado en 1906; lucha que fue reprimida y cuyas tierras indígenas pasaron a manos de Pearson, el cual nunca usó esas tierras; solo las poseía y, mientras tanto, les permitió a los popolucas y nahuas usarlas para labores de agricultura, caza y recolección, aunque no fueran suyas (Léonard y Velázquez, 2009).

La modernidad porfiriana no les benefició del todo: por un lado, en el istmo oaxaqueño el ferrocarril conectaba a las ciudades zapotecas con el crecimiento económico, es decir, *la modernidad* llegaba a Tehuantepec, la capital tehuana, para *civilizarlos*. En 1907 el periódico *El Imparcial* identificaba varios lugares claves de la región que atravesaba en su recorrido: Coatzacoalcos, Guichicovi, la zona montañosa mixe, Petapa y finalmente su llegada al puerto de Salina Cruz. De acuerdo con el periódico, el ferrocarril era una palanca de desarrollo económico para el istmo oaxaqueño y fue tan bien recibido que los tehuanos celebraron con fiestas, al estilo Tehuantepec y con banquetes de comida<sup>1</sup>. El Sistema Ferroviario del Istmo también significó la imposición de una reestructuración del tiempo, del espacio y de los ritmos de vida cotidiana de las poblaciones de la región (Coronado, 2009, p. 222). Esto último

---

1 Periódico *El Imparcial*, 23 de enero de 1907, Fuente: <https://hndm.iib.unam.mx/consulta/publicacion/visualizar/558075be7d1e63c9fea1a2fb?pagina=558a372b7d1ed64f16d407ad>; Cabe mencionar que las fuentes ya no nos permitieron identificar si los banquetes eran comida de la región o preparaciones de estilo afrancesado como a Díaz le gustaba.

facilitó la adquisición de un sentido de pertenencia y “cercanía” a los poblados del sur de Veracruz (literalmente por su conexión territorial), y también se manifestaba en referentes espacio-temporales: “Puerto” (Coatzacoalcos), “Mina” (Minatitlán), etc., construyendo lugares “comunes y propios de nuestra gente” (Coronado, 2009, p. 223).

Sin embargo, este avance ferrocarrilero colapsó en 1914 con la apertura del Canal de Panamá y propició un proceso de migración: 1) por parte de las mujeres zapotecas, quienes fueron denominadas como “mujeres viajeras” (término que abordaré más adelante), moviendo todo un estilo de vida sin cambiar hábitos alimentarios, y 2) por parte de los hombres migrantes zapotecas que, a partir de la apertura de la industria petrolera en Minatitlán, aprovecharon las oportunidades de trabajo y, al migrar, preservaron su identidad.

Como resultado de un proceso histórico de migración, las prácticas alimentarias del Minatitlán decimonónico se enriquecieron: la llegada de mujeres zapotecas que llevaron alimentos, utensilios, procesos, planeación de un espacio específico para cocinar y un vínculo fuerte con su cultura alimentaria que no se influenció por la cultura nahua-popoluca.

### *El sur de Veracruz: Geografía y recursos naturales*

“Un istmo es definido clásicamente como una lengua de tierra situada entre dos mares” (Léonard, Prévot-Schapira, Velázquez y Hoffmann, 2009, p. 19) y, en efecto, el istmo de Tehuantepec está situado entre el golfo de México y el océano Pacífico. En el norte está el istmo veracruzano y en el sur el istmo oaxaqueño. La franja de tierra que estudiamos es una región compartida por dos estados: Oaxaca y Veracruz. A pesar de que ambos estados comparten esta franja de tierra históricamente atractiva, en materia de identidades culturales, como diría Alfredo Delgado, “una cosa es vivir en el istmo y otra ser istmeño”, puesto que *ser istmeño* es una identidad que refiere a las poblaciones del istmo oaxaqueño (Delgado, 2000, pp. 38-39).

El sur de Veracruz está irrigado por el río Coatzacoalcos del lado de la ribera del puerto; y corriente arriba de Minatitlán están la ribera del río Suchilapan, muy cerca de la desembocadura del río Coatzacoalcos (Velázquez, 2009, p. 296). Desde el siglo XVI hasta mediados del siglo XX, las cuencas fluviales más importantes del sur han sido el Tonalá Blasillo, Coatzacoalcos, San Juan, Tesechoacán y Papaloapan, además de las arterias hidrológicas como arroyos, lagunas y riachuelos que, por supuesto, eran de principal importancia en sembradíos y crianza de animales. Ya desde el siglo XVI, el territorio del sur abarcaba desde el río Mezcalapa hasta la actual frontera tabasqueña y se distinguía por ser una

amplia llanura bordeada por lagunas y manglares con abundantes lluvias que daban lugar a una selva perennifolia rica en flora y fauna que ofreció una gran variedad de opciones alimenticias a los pueblos nahuas y popolucas, originarios de la región (Alcántara, 2009, p.101).

Odile Hoffman sostiene que las tierras del sur de Veracruz se consideraron un “espacio vacío y virgen, de selva tropical rica en recursos maderables, pero de difícil acceso y peligrosas por su clima inhóspito” (Hoffman, 2009, p.165). Durante el siglo XVIII, el sur de Veracruz se estudió en dos partes: el Barlovento y el Sotavento. Barlovento es el territorio que está frente al Golfo de México, y el Sotavento es tierra adentro.<sup>2</sup> Del Sotavento hacia abajo, la región que abraza la Sierra de Santa Martha, la región de los Llanos, el Corredor Industrial y la cuenca del Coatzacoalcos está considerada como el istmo veracruzano.<sup>3</sup>

La parte norte del Istmo de Tehuantepec, sostiene Guido Münch, abarca Acayucan, Coatzacoalcos, Cosoleacaque, Chinameca, Las Choapas, Hidalgotitlán, Hueyapan de Ocampo, Jaltipan, Ixhuatlán del Sureste, Mecayapan, Moloacán, Oteapan, Pajapan, San Juan Evangelista, Sayula, Soconusco, Sotapan, Texistepec, Zaragoza y Minatitlán. Münch sostiene que el istmo veracruzano está caracterizado por ser “la rica zona petrolera que constituye el factor principal del desarrollo contemporáneo de México” (Münch, 1994, p. 15). El istmo ha sido un punto importante de comunicación entre la cuenca del Papaloapan, el Soconusco, Tabasco, Campeche, los valles de Oaxaca y la región de Tuxtla Gutiérrez; es decir, desde tiempos prehispánicos el istmo en su totalidad ha sido una región con importantes relaciones comerciales (Münch, 1994, p.25). Y el istmo veracruzano se convirtió, desde mediados del siglo XIX, en un centro de constantes y novedosas actividades económicas que atrajeron a más de un explorador.

### ***Minatitlán A.Z. (Antes de los Zapotecas)***

El pueblo de Minatitlán fue fundado en 1826 como parte de un proyecto colonizador promovido por Tadeo Ortiz de Ayala, y estaba asentado sobre la propiedad Hato Tacoteno de Francisco Lara y Vargas,

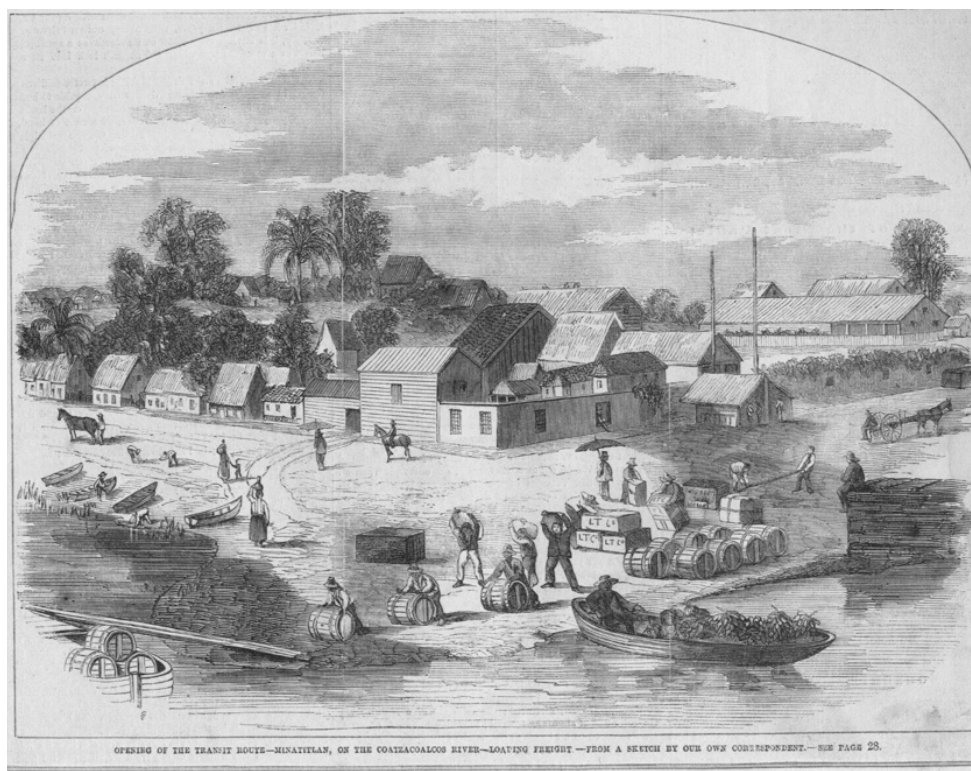
---

2 Antonio García de León señalaba que el término *Sotavento* provenía de la jerga marinera, administrativa y militar de la época colonial para denominar al espacio inmediato al sur del puerto de Veracruz. Para el historiador veracruzano, el *Sotavento* abarcaba las jurisdicciones coloniales de Tlacotalpan, Cosamaloapan, Los Tuxtlas y Acayucan, es decir, casi todo el sur de Veracruz. Ver: García, 1992: 16; Léonard, 2009: 44.

3 Alfredo Delgado Calderón, uno de los principales estudiosos de la región, en el *Recetario de cocina indígena del sur de Veracruz*, sostiene que a partir de los puertos de Minatitlán, Sontecomapan, Tlacotalpan y Veracruz existió una gran transformación de los nichos ecológicos del Sotavento y, por lo tanto, se dio paso al Ferrocarril Transístmico, la industria petrolera y se cultivaron grandes extensiones de plátano, terrenos dedicados a la ganadería y una gran afluencia migratoria.

“quien cedió una porción de tierra de la antigua Hacienda de Mapachapa para constituir el fundo legal del pueblo Minatitlán, a cambio de que se le traspasara otra porción de terreno en una zona próxima a las planicies de Tacoteno, lugar donde se dirigía al ganado para pastar” (Jiménez, 2021, p. 320). El recién fundado pueblo de Minatitlán era un territorio rodeado de zonas pantanosas y de pendientes donde los ganaderos llevaban a sus animales a pastar; estos espacios pantanosos tenían los nutrientes necesarios para una buena alimentación del ganado (Jiménez, 2021, p. 321).

**Figura 1.** Litografía: Grabado de la ciudad y puerto de Minatitlán



Fuente: Periódico Frank Leslie's Illustrated Newspaper, 11 de diciembre 1858.

También conocido por La Fábrica o Minatitlán en la década de los 30 del siglo XIX, era “una aldea compuesta por medio centenar de casas hechas con tablas de cedro o caoba [...] casi todas con techos de hojas de palmera. [...] Algunas eran pequeñas cabañas construidas detrás de las casas grandes y servían de cocina. [...] Al sur y al norte hay dos pantanos inundados durante la estación de lluvias que sirven de pasto a bueyes y caballos” (Charpenne, 2000, p. 129). Pierre Charpenne, viajero francés que recorrió el sur de Veracruz durante el siglo XIX, sostiene en su texto que en las primeras décadas del Veracruz decimonónico, Minatitlán era una población pequeña rodeada de mucha vegetación poseedora de un clima húmedo. Desde su perspectiva, Minatitlán era el centro donde desembarcaban los

productos industriales de Tehuantepec y de Tabasco; es decir, aunque no fuera el puerto más industrializado y moderno, una gran cantidad de colonos franceses lo habitaban por ser un importante centro comercial y reunía a viajeros franceses, ingleses y norteamericanos, así como a los indios y mestizos del México independiente. El café y el cacao llegaban de Tabasco, mientras que las hamacas de cuerdas de maguey, sillas de cuero, botines y sombreros de fieltro llegaban del istmo (Charpenne, 2000, p. 131).

Por ser un territorio húmedo, Minatitlán estaba habitada desde el siglo XIX por algunas pequeñas cabañas de ramas de palmeras, rodeadas de los gritos de chachalacas al amanecer. Charpenne también narró en su viaje la existencia de pantanos, algunas milpas, cañales, platanares e incluso sembradío de piñas (Charpenne, 2000, p. 138); datos que coincidían con los de Mathieu de Fossey, quien describía que los indios que habitaban Minatitlán y en los alrededores llegaban cargados de frutas y de azúcar que vendían barato y con sus machetes salían a cazar tortugas o iguanas de río. De acuerdo con de Fossey, en el río Coatzacoalcos se podía observar una gran variedad de aves preciosas; algunas especies no correspondía su belleza con el sabor de su carne. Los franceses que se asentaron comían sopa de garceta blanca y al hoco de penacho festoneado asado,<sup>4</sup> es decir, muchos de ellos a duras penas probaron los alimentos endémicos (De Fossey [Alberro], 2022, p. 31).

**Figura 2.** Litografía “Minatitlán en el río Coatzacoalcos”



Fuente: libro *Notas de una excursión al Istmo de Tehuantepec en la República de México*, Robert Dale, Casa Litográfica Huimandel & Walton.

4 Hoy en día esta especie es el Hocofaisán que habita en Tamaulipas, Veracruz, Oaxaca y la península de Yucatán.

En los alrededores de Minatitlán, estaban los pueblos de Cosoleacaque (Cosoleacac) y Jaltipán (Altipan), y en ellos la alimentación era muy similar: Fossey hablaba del consumo del tasajo como una “carne de res que ponen a secar al sol después de haberla salado y cortado en tiras. Siempre conserva un olor y un sabor poco agradable” (De Fossey, 2022, p. 36). Este mismo tasajo también podía encontrarse en las narraciones de otros viajeros, como Miguel Covarrubias, que llegaron al istmo oaxaqueño y que sostenían que en el siglo XX eran parte de la comida cotidiana del zapoteca (Covarrubias, 2004, p. 335). En Cosoleacaque, las mujeres siempre de rodillas al fogón en sus cabañas ahumadas molían el maíz para hacer tortillas. Por colindar con Minatitlán, las prácticas alimentarias eran similares: Charpenne afirmaba que un antiguo alcalde de Minatitlán le platicaba que, en términos generales, en su alimentación se incluía el café “muy claro y azucarado” y el chocolate, bebidas cotidianas del mexicano que acompañaban de pedazos de tortilla (Charpenne, 2000, p. 140). El pan, en algunos lugares tan pequeños y rurales como era Minatitlán en el siglo XIX, no era protagonista en los relatos de viajeros, pero el maíz siempre fue un alimento registrado en los diarios.

Los *mexicanos* de esta región veracruzana le ponían chile a todos sus guisos, comían tortillas y frijoles; en alguna ocasión el viajero francés admitió haber comido carne de mono aullador, cuyo color era negro y “se parecía, en cuanto al sabor, a la del borrego” (De Fossey [Alberro], 2022, p. 38). Aunque en las mismas crónicas se indica la existencia de ganado vacuno, la carne de res no era exclusivamente la proteína animal más consumida; por el contrario, la proteína animal procedía de aves, mamíferos y reptiles endémicos de la región, como la tortuga y la iguana. Las tierras pantanosas también eran fértiles para el cultivo de maíz, caña de azúcar y plátanos. Y en ella habitaban una gran diversidad de especies: desde jaguares, pumas, el gato-tigre, el coyote, el lobo, el armadillo acorazado, monos (el mono tití), tortugas, iguanas y pecaríes; estos últimos no son más que una especie de jabalí. En el río Coatzacoalcos, las especies marinas que se consumían eran el bagre, el bobo de “carnes firmes y blancas” y la trucha dorada (De Fossey, 2023, p. 48). El bobo se convirtió en una de las especies más identitarias de Minatitlán, y no solo se comía al pez, sino también su hueva, que era la más buscada por los pescadores.

La flora y fauna de la región en el siglo XIX era generosa: el clima y la tierra eran húmedos y virtuosos. La tierra ofrecía benévolas condiciones para el cultivo de cacao, café, caña de azúcar, vainilla, algodón, tabaco, cochinilla, añil (tinte), zarzaparrilla, etc. El café, decía Fossey, era tan bueno como el de Orizaba: “su grano era pequeño y redondo”; mientras que la caña de azúcar no costaba mucho sembrarla por la gran humedad de la región. De la caña de azúcar se extraía el aguamiel y el alcohol de caña que, hasta la fecha, se sigue consumiendo. Entre los cereales que se sembraban estaban el maíz y el arroz por la humedad de la tierra. (De Fossey, 2023, p. 49).

Una raíz endémica de la región que el cronista francés mencionaba era la yuca. Él nombra dos especies: la dulce y la amarga, siendo la primera la comestible. La yuca crecía en los pantanos y de ahí se obtenía fécula (harina de yuca) para hacer pan (De Fossey, 2023, p. 51). Esta raíz fue importante en la dieta afroestiza en Acayucan, Chinameca, Chacalapa, Oteapan y demás poblados donde la población negra llegó a ser mayor que la india (Winfield, 1975, p.78). Es importante subrayar este elemento porque la región sur de Veracruz ha estado conectada por caminos (hoy carreteras) desde el siglo XVIII y existe una alta probabilidad de que las culturas alimentarias se pudieran “mezclar”.

A finales del siglo XIX, la población en Minatitlán se dedicaba a actividades de carga y descarga de mercancías de barcos, cuidado del ganado de los ranchos que se ubicaban en los alrededores, al cultivo de la tierra del autoconsumo y a la pesca (Jiménez, 2021, p. 321). Es importante destacar que la explotación maderera no fue una actividad comercial y de subsistencia de larga data, debido a la tala inmoderada de las especies preciosas madereras, así como otras vicisitudes comerciales. Como consecuencia, en 1888 una gran parte de la población de Minatitlán migró hacia el puerto de Veracruz y Coatzacoalcos para una mejor vida, y otros se quedaron a vivir del escaso comercio. Por la poca población, algunas especies de monte como los conejos podían cazarse dentro de la ciudad, y el ganado vacuno y caballar andar libre y rumiar en cualquier parte (Jiménez, 2021, p. 322).

Después de la sobreexplotación de los recursos madereros, a principios del siglo XX se descubrieron algunos yacimientos superficiales de petróleo muy cerca de Minatitlán, lo que propició la construcción de una refinería en 1906, transformando la actividad económica, social, política y cultural de la comunidad (Jiménez, 2021, p. 321).

### ***¿Cómo y por qué llegaron los zapotecas a Minatitlán?***

Con la falta de dinamismo económico por la extinción del comercio maderero, se incrementó un movimiento comercial gracias a plantaciones ribereñas y costeras en las que se “cultivaba café, caña de azúcar y arroz, se extraía hule o se engordaba ganado” (Velázquez, 2009, p. 296).

Una gran variedad de estudiosos de la región han coincidido en la importancia que tuvo esta inversión en la región: un gran auge económico, un crecimiento demográfico, cambios en el espacio y en la infraestructura industrial, la traza de nuevos circuitos comerciales internacionales, la participación de la élite en nuevas actividades económicas (exploración petrolera) y una reorganización espacial donde Minatitlán era un nuevo centro comercial de la mano de Coatzacoalcos como un puerto rehabilitado, y finalmente ambas como cabeceras del istmo veracruzano en pleno siglo XX (Uribe, 1980, p.

25; Velázquez 2009, p. 299; Jiménez, 2021, p. 318).

Para la construcción y funcionamiento de la planta industrial se requirió de muchísima mano de obra. La infraestructura industrial necesitaba de la construcción de plantas eléctricas, estación de bombas de agua, laboratorio químico de estudio e investigación, etc. (Jiménez, 2021, p. 328), temas en los que no ahondaremos, pero que bien valen la pena mencionar, ya que la reorganización social y económica atrajo migración. Los procesos modernizadores del siglo XX, en este caso, de urbanización e industrialización, trastocaron las identidades colectivas y con ello la población minatitleca tuvo que reorganizarse, tanto por el *boom* industrial como por la llegada de nueva mano de obra: migrantes mexicanos y extranjeros. Una gran parte de los migrantes mexicanos que llegaron fueron trabajadores de origen zapoteca; su llegada, presencia y permanencia no solo sería como mano de obra, sino también como nuevos articuladores sociales y culturales de la zona sur de Veracruz. Su llegada forjó un sincretismo cultural que propició la unión de ambos istmos, el veracruzano y el oaxaqueño.

De acuerdo con el cronista de la ciudad de Minatitlán, Renato Palemón Vázquez, son los zapotecas quienes aceptan las ofertas laborales para trabajar en la nueva refinería de Minatitlán.<sup>5</sup> Pero no solo los “enganchadores”, conocidos así en la región sur, se desplazaron a reclutar a indígenas zapotecas, sino también a toda la población que había trabajado en obras portuarias: fogoneros, mecánicos, engrasadores y gente de oficio calificada. Muchos de ellos consideraban trabajar, reunir capital, ahorrar y regresar a su lugar de origen; no obstante, los procesos de la refinería pasaron de extracción a refinamiento y para ello se requirió de mayor mano de obra (Uribe, 2008, p. 99). En conclusión, los zapotecas que llegaron a trabajar temporalmente se instalaron permanentemente.

### ***El impacto alimentario de la llegada de los zapotecas a Minatitlán, Veracruz***

“La experiencia de la migración es una de traslado, una transición entre “aquí” y “allá” (Gómez, 2018, p. 173). Para cualquier población, migrar implica trasladarse por razones económicas, laborales, militares o de otra índole (Oussedik, 2012, p.163); en el caso de la alimentación, al migrar, “[...] implica tener que repensar y reimaginar el acto de comer [...] en este sentido que estas situaciones migratorias son heurísticas para el estudio de la alimentación” (Crenn, Hassoun y Medina, 2010). Cuando la gente migra, las fronteras físicas son tangibles, pero las fronteras alimentarias son intangibles: los olores y

---

5 En el trabajo de campo en la ciudad de Minatitlán, se entrevistó al cronista de la ciudad de Minatitlán, quien sostiene que la mayor parte de la población minatitleca no tenía intención de trabajar en la refinería. Por falta de mano de obra, los encargados de reclutar trabajadores viajan al istmo oaxaqueño y ofrecen a la población masculina trabajo de obrero.

sabores de la migración alimentaria son fronteras que no se pueden ignorar.<sup>6</sup> Para la población trabajadora zapoteca, el instalarse en la ciudad implicaba, de inicio, rentar casas o habitaciones, y aquellos que no encontraban dónde hospedarse dormían en galerones y cuartos construidos alrededor de la refinería y en las orillas de la línea del Ferrocarril Nacional de Tehuantepec (Jiménez, 2021, p. 333). Con el tiempo fueron instalándose cerca de la refinería; por ejemplo, la colonia Obrera se distinguió por estar integrada por personas oriundas de Oaxaca: se organizaron para ir adquiriendo terrenos cerca de otros familiares u otros conocidos de su pueblo, y con ello recrear prácticas culturales de su lugar de origen (Nicasio, 1997, p. 38).

“Las prácticas y hábitos alimentarios de los migrantes viajan con ellos. Tal vez no figuran en su primer equipaje, escaso o inexistente, pero instalados no tardan en recuperarlos” (Oussedik, 2012, p. 164). Los zapotecas se han distinguido por albergar un patrimonio cultural heredado cargado de orgullo que llevan a cuestas a todas partes: indumentaria, música (sones istmeños), lengua y su cultura alimentaria protegida por las mujeres. En el istmo de Tehuantepec (Oaxaca), “las mujeres son las salvaguardas de la cultura alimentaria. Son ellas, las protagonistas de los relatos de viajeros del siglo XIX y XX, y en comparación con el resto de las mujeres indígenas que habitan el istmo oaxaqueño, son el grupo poblacional mayor. Por lo tanto, ejercen un poder comercial y cultural fuerte en su región” (Magaña, 2022, p. 154).

Es importante considerar que, en el proceso de instalación de los zapotecas, las migraciones zapotecas posteriores, es decir, las mujeres y familias que llegaron a unirse al esposo y/o padre de familia a Minatitlán, formaron parte de la reagrupación familiar y en sus maletas llevaron sus hábitos alimentarios: cocinaban lo que habían aprendido en su lugar de origen. La alimentación de los zapotecas se adaptó al lugar donde llegaron: el tipo y calidad de alimentación de las casas en las que se instalaron en un inicio y más con la existencia de los hijos (Oussedik, 2012, p. 164).

Las nuevas oportunidades laborales, mejores ingresos salariales y las condiciones de vida fueron los principales motivos para que los migrantes llegaran a Minatitlán. El ingeniero Juan Meléndez de la Cruz, estudioso de la región y del son jarocho, sostiene que los zapotecas fueron creando sus barrios desde que llegaron a la ciudad. (Meléndez de la Cruz y Palemón, comunicación personal, 2023). La llegada de los zapotecas incrementó el número de habitantes. “En 1906 se registraba 5,000 habitantes, y en 1921 ya se contabilizaba 10,572 habitantes; finalmente, en 1930 ya estaban instalados

---

6 La migración y las prácticas alimentarias vienen de la mano en muchos estudios que incluso se han compilado en dossiers donde se estudian los actos alimentarios en situaciones de migración de país a país, de continente a continente. Estos estudios fueron referentes importantes para comprender el fenómeno migratorio de este trabajo, aunque en este artículo el proceso migratorio sea a pequeña escala y en una región donde las fronteras son principalmente culturales. Ver: <https://journals.openedition.org/aof/6515>

21,273 habitantes” (Uribe, 1980, p. 125).

El sentimiento de nostalgia zapoteca se manifestó cuando migraron las familias de los trabajadores y la población comenzó a incrementarse. Alimentarse no solo representaba nutrirse, sino también comerciar: los productos del istmo fungieron no solo como comida, sino como una mercancía que posteriormente permitió a las mujeres zapotecas forjar un circuito mercantil istmo oaxaqueño-sur veracruzano.

Para las primeras décadas del siglo XX, Minatitlán ya estaba poblada por ingleses, nahuas, popolucas y zapotecas. Miguel Covarrubias, en su visita a Minatitlán en 1940, observó que su población había alcanzado el número de 18000 personas que, posterior a la expropiación petrolera, trataron de embellecer la ciudad con caminos y bancas de cemento; todo ello a cargo del sindicato petrolero, que también fue integrado y liderado por hombres zapotecas. Minatitlán se convirtió, por su ubicación portuaria y su actividad económica, en un lugar donde se comerciaban refrigeradores, loza vidriada, cocteleras, cajas de dulces y demás objetos suntuarios (Covarrubias, 2004, p. 66).

**Figura 3.** Hombres y mujeres vendiendo maíz a la orilla del río, Minatitlán, Veracruz. 4 de septiembre de 1937.



Fuente: Fotografía tomada por Emil Witschi, *Diario Mexicano*.

Un dato de gran relevancia que Covarrubias destacaba en su relato de viaje era que Minatitlán no producía los alimentos que consumía (Covarrubias, 2004, p. 66), y esto nos lleva a la reflexión sobre la importancia, no solo de la llegada de productos del istmo oaxaqueño, sino de la población flotante comercial de los nahuas y popolucas que venían de la sierra de Santa Marta, San Martín, Chalapa, Chinameca, Cosoleacaque, etc., que ya nutría a Minatitlán, previa a la llegada de los zapotecas.

Las mujeres nahuas y popolucas que llegaban a Minatitlán y vivían en poblaciones aledañas eran las principales abastecedoras de las verduras, frutas y quelites de la ciudad. En su relato de viaje, Covarrubias sostenía que:

“las mujeres nahuas y popolucas, quienes bajan grácil y tímidamente de los autobuses en los que llegan desde sus pueblos para vender frijoles, maíz y frutas. Su indumentaria consiste en blusas escotadas y sin mangas, pañoletas blancas sobre los hombros, faldas enrolladas de tela rayada, modalidad que contrasta con las vestimentas amplias, sueltas, brillantemente teñidas y bordadas de las alegres tehuanas. Estas indias sencillas, que miran boquiabiertas los aparadores de las tiendas llenas de objetos misteriosos y fascinantes, provienen de un grupo de aldeas-Cosoleacaque, Otiapa, Zaragoza, Chinameca y Jáltipan-puntos a donde se llega por una brecha mal marcada” (Covarrubias, 2004, p.66).

Chinameca era un poblado mestizo, pero con profundos orígenes de población afro-mestiza; como lo vimos al inicio del artículo, fue un centro agrícola y ganadero, y una parada del Ferrocarril de Tehuantepec. Por su parte, Jáltipan era una ciudad pequeña que se ubicaba cerca del río Coatzacoalcos, pero que prefirió cambiarse tierra adentro e incluso se dio a conocer por ser, de acuerdo a algunas leyendas, el lugar de nacimiento de doña Marina, o mejor conocida como la Malinche. Las mujeres de Zaragoza, Otiapa y Cosoleacaque se dedicaban al cuidado de su familia y de su hogar: acarreaban agua de los pozos, tejían, desvainaban el café y molían maíz (Covarrubias, 2004, p. 67). La mayor parte de la vida en los pueblos de los alrededores de Minatitlán se llevaban a cabo actividades agrícolas y ganaderas. En el caso de Cosoleacaque, Covarrubias describe una región con “muchos árboles tropicales como ceibas, majestuosos mangos, hules de troncos cicatrizados, papayos, almendros y plátanos; hibiscos, zapotes, mameyes y cocoteros” (Covarrubias, 2004, p. 68). En términos generales, las mujeres popolucas y nahuas abastecían y comerciaban lo que ellas sembraban en sus pueblos, convirtiéndose en un brazo importante de la alimentación de Minatitlán.

Por su parte, las mujeres y sus familias zapotecas conformaron nuevas colonias y barrios como El Guayabal, La Loma del Vacilón, el Barrio de Tacoteno (Uribe, 2008, p. 116). Las familias zapotecas se asentaron en los alrededores de la refinería y rediseñaron el paisaje urbano de forma asimétrica; lo anterior con la finalidad de “ahorrar tiempo y esfuerzo en el traslado diario hacia sus áreas de trabajo”

(Jiménez, 2021, p. 343).

Ahora bien, las mujeres zapotecas adaptaron sus nuevos hogares para continuar con sus hábitos alimentarios. Sam Oussedik, especialista en alimentación y migración, sostiene que “el mestizaje se produce como un reflejo de la necesidad de compartir y dialogar del ser humano expresada a través de la comida” (Oussedik, 2012, p. 162): es decir, las mujeres zapotecas llevaron a cuestras sus prácticas alimentarias; sin embargo, no buscaron adquirir costumbres alimentarias distintas, sino, por el contrario, no perder las suyas.

**Figura 4.** Fotografía: Horno de barro del istmo en la colonia Cuauhtémoc, Minatitlán, Ver.



Fuente: Angeles Magaña Santiago, Septiembre 2023

Prueba de ello fue la adaptación de los espacios privados, como las casas. En ellas, la mayoría de las mujeres replicaron sus cocinas como en el istmo, con hornos de barro y comiscales (ollas de barro enterradas en el suelo); incluso, estos lugares se convirtieron en *pequeños Juchitanes*. Muchas familias llegaron y vivieron del comercio, tanto en espacios públicos como desde sus hogares: muchas de ellas han vendido pan, carne horneada (los fines de semana), tamales de mole negro, antojitos istmeños como garnachitas, tostadas y tlayudas en sus casas y en los mercados. Las istmeñas traían el

producto para vender de casa en casa; eran vendedoras ambulantes conocidas como *paisanas*.<sup>7</sup>

**Figura 5.** Fotografía: Comiscal para elaborar totopos y cocinas pescado y carne, Colonia Cuahtémoc, Minatitlán, Ver.



Fuente: Angeles Magaña Santiago, Septiembre 2023

Las *paisanas*<sup>8</sup> eran mujeres del istmo que se distinguían por traer una canasta o cubeta sobre su cabeza y, a veces, cargaban otra en un brazo en donde traían camarón seco, bollito de elote horneado, queso, cuajada, crema agria e incluso huevos de tortuga (hoy prohibidos por la ley) mientras tocaban de puerta en puerta. Esta expansión alimentaria y comercial fue una manifestación de la llegada, adaptación y fusión de necesidades alimentarias de la población. Las *paisanas* vendían de casa en casa y se establecieron en los mercados y calles cercanas a la orilla del río Coatzacoalcos.<sup>9</sup> Ellas estaban acostumbradas, desde sus pueblos en Oaxaca, a iniciar el día cuando sus esposos iban al campo. Al visitar el sur de Veracruz, Covarrubias también visitó en el mismo año (1940) Tehuantepec, la ciudad principal del istmo, y “afirmaba que gran parte de las mujeres que dedicaban su vida al mercado no

7 Fuente: Entrevista a doña Mary, cocinera veracruzana, procedente de Juan Díaz Covarrubias, esposa de un hombre istmeño. Septiembre 2023.

8 El término *paisana* es el nombre con el que se les conocen comúnmente en el sur de Veracruz a las mujeres del istmo oaxaqueño en el vox populi.

9 Entrevista a Mayelia, hija de doña Angelita, propietaria de panadería ubicada en la colonia Chimalpopoca. 21 de septiembre de 2023, 6:09 pm.

tenían tiempo para cocinar en casa y es por ello que en el mercado se vendían alimentos preparados que entre ellas mismas se compraban, como queso y tamales” (Covarrubias, 2004, pp. 335-336).

El incremento de actividad ganadera en el sur de Veracruz promovió también el consumo de carne de res y de cerdo; ambas proteínas también eran importantes en las prácticas alimentarias de ambas cocinas. Se incorporaron las especies de tipo cebú y fue impulsada por la Unión Ganadera del Sur de Veracruz, tanto en Acayucan como en Coatzacoalcos (Rodríguez, 2024, p. 325). La carne de res favoreció la preparación de comidas zapotecas (horneado, garnachas, empanadas de carne, caldo de res, etc.) y veracruzanas (caldo de res, mondongo, tamal con hueso asado, etc.).

En 1940, el mercado de Minatitlán ya era el escenario donde coexistían mujeres nahuas, popolucas y zapotecas. Se distinguían entre ellas por su indumentaria y los productos alimenticios que ofrecían: las mujeres zapotecas usaban huipiles de cadenilla con falda de lunares (rabonas); las nahuas y popolucas vestían blusas escotadas y sin mangas con faldas de telas rayadas. En este mercado podíamos encontrar mujeres de Chinameca que vendían carne de Chinameca, una carne de cerdo preparada con achiote y expuesta al sol para posteriormente ser ahumada. Las mujeres de Cosoleacaque vendían frutas de la región como mangos, papayas, plátanos, zapotes, mameyes y cocos (Covarrubias, 2004, p. 68); y su bebida identitaria: el popo ha sido una bebida elaborada de masa nixtamalizada o arroz, cacao, piloncillo y un bejuco llamado *cocolmécatl*.

Mientras que las mujeres zapotecas replicaron sus amplias cocinas con dos tipos de hornos, las mujeres nahuas que vivían en los alrededores de Minatitlán conservaron sus cocinas: “una fogata que llevaba tres piedras irregulares puestas en el suelo a manera de sostener la olla de frijoles o el comal de barro en que se cuecen las tortillas” (Covarrubias, 2004, p. 69). Las mujeres nahuas no incluyeron en su dieta los alimentos del istmo oaxaqueño, continuaron con su consumo del maíz, su molienda en un metate colocado sobre una mesita cuyas patas se hundían en la tierra y aplanaban en una hoja de plátano su tortilla en vez de golpearlas con la mano como era el procedimiento normal, o más conocido, en el resto del país (Covarrubias, 2004, p. 70).

Las mujeres zapotecas no tardaron en adaptarse al nuevo lugar. Han sido reconocidas por ser excelentes comerciantes y cocineras por etnógrafas como Beverly Newbold, quien llegó a afirmar que “lo que más llama la atención entre las modalidades propias de los zapotecas es el papel preponderante de la mujer en el sistema de mercados” (Newbold, 1975, p. 9).

Las mujeres zapotecas viajaban en el tren desde Salina Cruz, Ixtepec, Matías Romero y Guichicovi hasta Minatitlán. Ellas traían “grandes canastas y redes con queso salado, camarón, totopos, carne

salada, pescado seco, dulces de coco y ciruelas curtidas” (Uribe, 2008, p. 222), principalmente cuando se aproximaban las fiestas de la Candelaria a mediados del siglo XX.

Uno de los procesos de adaptación de la cultura alimentaria zapoteca en el istmo veracruzano venía de la mano con las mayordomías. Las mayordomías istmeñas son fiestas religiosas organizadas por los pueblos indígenas acorde al calendario católico.<sup>10</sup> Los zapotecas formaron sus corporaciones o gremios, cada cual con su santo patrono: el primero fue en 1927, llamado el Centro Cultural Istmeño, ubicado en la colonia Obrera; posteriormente se instauró la Sociedad Juchiteca de San Vicente Ferrer y así sucesivamente se fueron abriendo más sociedades istmeñas. Cabe mencionar que estas organizaciones no solo servían para fines de diversión, sino también para recabar dinero y mejorar la infraestructura de luz, agua y drenaje en las colonias habitadas por los zapotecas. Esta situación se extendió en las ciudades de Nanchital, Agua Dulce, Las Choapas y Coatzacoalcos, ciudades en donde también se vio reflejada la cultura zapoteca (Uribe, 2008, p. 229).

**Figura 6.** Fotografía: Puesto de productos del istmo oaxaqueño en mercado de Cosoleacaque, Veracruz.



Fuente: Angeles Magaña Santiago. Septiembre, 2023

<sup>10</sup> Esta definición está tomada del libro de Manuel Uribe, *Fiesta y mayordomía en el istmo veracruzano*. Sin embargo, en la búsqueda de una definición más clara, Emma Pérez-Rocha en su artículo “Mayordomías y cofradías del pueblo de Tacuba en el siglo XVIII” sostiene: “No existen los suficientes datos documentales para definir la mayordomía; sin embargo, para el caso específico de Tacuba, se hará un intento de caracterización con los elementos con que se cuenta” (Pérez-Rocha, 1978, p. 1). Es por eso que, tomando como referencia la forma de definir a la mayordomía en el istmo, se tomaron en cuenta los elementos particulares de la vida festiva y religiosa en Tehuantepec.

Las implicaciones sociales, económicas, políticas y culturales de la llegada y asentamiento de hombres y mujeres del istmo oaxaqueño se vieron reflejadas con el paso de los años. A través de la historia, Minatitlán recibió muchos viajeros; algunos se asentaron y otros regresaron a sus lugares de origen: ingleses, franceses, chinos, libaneses, zapotecas, yucatecos y demás migrantes fueron asentándose con el paso de los años. Hoy en día, la cocina zapoteca que migró en las maletas de los hombres y mujeres que llegaron del istmo oaxaqueño ha resistido como una forma de identidad cultural.

### ***Dos cocinas: ¿Hay recetarios de las cocinas que habitan en Minatitlán?***

Durante la revisión bibliográfica se encontraron solo dos recetarios que permiten analizar las cocinas que forman parte de la ciudad. En 1999, en el esfuerzo de la Dirección General de Culturas Populares, se editó la colección de recetarios de una gran diversidad de cocinas locales. Entre ella está el número 11, *Recetario indígena del sur de Veracruz*, editado por Esperanza Arias Rodríguez y Alfredo Delgado Calderón, quienes con su gran experiencia y conocimiento sobre las cocinas del sur no solo recaban una gran cantidad de recetas, sino también examinan lo que Delgado Calderón denomina como “30 siglos de gastronomía sureña”. El antropólogo parte de la idea de la importancia del ecosistema para estudiar a las primeras sociedades y del empleo de la arqueología que permite revisar “los restos de vasijas de cerámica, artefactos líticos, restos orgánicos de alimentación y hachas ceremoniales de piedra” (Delgado, 2000, p. 9).

Arias y Delgado (2003) organizan este recetario en regiones: Sierra de Santa Martha, Región de los Llanos, Corredor industrial, Región de los Tuxtlas, Cuenca del Coatzacoalcos y Plantas y frutas comestibles. En el caso de Minatitlán, la mayor parte de los pueblos indígenas que funcionan como población itinerante, como ya hemos dicho anteriormente, llegan a la ciudad industrial a vender sus productos, a excepción de los pobladores de los Tuxtlas, y regresan a sus lugares de origen diariamente.

El primer apartado de la Sierra de Santa Martha, que abarca los municipios de Pajapan, Tatahuicapan, Mecayapan, Soteapan y Hueyapan de Ocampo, ofrece una idea sobre la gran diversidad de productos que ha existido desde 1777, tomando como referencia documental la *Relación Geográfica de 1777* y destacando la variedad de alimentos como plátanos, aguacates, mameyes, zapote negro (especie que se cosecha en octubre y en el verano), anona (de temporada de junio), huaya (que se cosecha en junio), piñas, melón, papaya, caña de azúcar, etc. La mayor parte de esta zona indígena se alimenta, actualmente, de maíz, frijol, quelites (papaloquelite, verdolaga, chipiles), tomachiles, calabazas, yucas, camotes, jícamas, frijoles planos, plátanos, sandías, malangas o berros. Se siembran la yerbasanta, epazote, perejil, orégano y comino (Arias y Delgado, 1999, pp. 40-41).

Una gran parte de su proteína animal, sostiene Delgado, procede de la fauna silvestre: mapache, armadillo, conejos, ardillas, tuzas, etc. Los mariscos y pescados también son abundantes y de gran variedad: mojarras, truchas, bobos, juiles, caracoles, mayacastes y camarones (Arias y Delgado, 1999, p. 41). El bobo es una especie propia de la región: algunos pescadores afirman que prácticamente está extinto, y que lo que más se vendía era su hueva por el sabor.

En el mismo recetario de Delgado y Arias podemos encontrar recetas afrofromestizas de Chacalapa y Chinameca, que, si bien no todas las preparaciones se hacen en Minatitlán, muchos de los alimentos de este sector poblacional sí se venden y se consumen. Por ejemplo, el chochogo, que es una planta pequeña que se integra al caldo de res; la yuca, la malanga y el camote en rebanadas se venden fritos como botanas (Arias y Delgado, 1999, pp. 150-166).

Después de tantas décadas de integración, en el mismo recetario se considera como parte de las cocinas del sur de Veracruz al grupo indígena de los zapotecos del Istmo. Esperanza Arias recopila recetas como tamales de masa, sopa de guías con chochoyotes (son bolitas de masa elaboradas con manteca y sal, fritas), tlayudas con asiento, tamales oaxaqueños, totopos, tortitas de cabeza de camarón, champurrado y las famosas ciruelas curtidas (Arias y Delgado, 1999, pp. 167-174). Este recetario es uno de los más completos: parte del análisis sociohistórico de la región, examinando la riqueza de la región y su decadencia por la construcción de una ciudad industrial que ha dejado extensiones de tierra improductivas, devastadas y agotadas en materia de siembra indígena. No obstante, reconocen que el sur de Veracruz, aún con el deterioro ambiental y la extinción de fauna endémica como la tortuga blanca, el camarón reculador, el faisán (muy mencionado en los relatos de viajeros del siglo XIX), el zanate, el pichichi, la chachalaca, entre otros, sigue siendo una región rica en productos que no se encuentran fácilmente en otras regiones, como es el caso de la pomarroza, el capulín, el caimito, Paqui, la guaya y huitzama (Arias, 1999, pp. 36-37).

El segundo recetario es parte de un trabajo en conjunto de los gobiernos de Oaxaca, Veracruz, Chiapas y Tabasco. Estos cuatro estados consideraron importante editar dos tomos que incluyeran el estudio de las cocinas del istmo, siendo que esta región abarca los cuatro estados. “Cocina tradicional y popular del Istmo. Ensayos” es un esfuerzo por parte del Programa de Desarrollo Cultural del Istmo que en 2017, con la ayuda de antropólogos, historiadores y biólogos, reflexionaron sobre la importancia de la patrimonialización de la cocina istmeña. En estos ensayos se reflexiona sobre las cocineras, las identidades locales, la particularidad de los ingredientes y el resguardo y salvaguarda de los saberes alimentarios. En este volumen se reúnen 19 recetas de sopas y caldos, 18 de bebidas, 44 de guisados, 27 de moles y tamales, 24 de dulces y 5 de tortillas, totopos y frituras. De este nutrido compendio, 36 recetas son del istmo oaxaqueño (El Espinal, Unión Hidalgo, Chahuities, San Pedro Comitancillo,

Santa María Petapa, Santa María Jalapa del Marqués, San Juan Guichicovi, Santa María Xadani y Santa María Mixtequilla); mientras que 28 recetas son de los pueblos nahuas y popolucas que habitan la Sierra de Santa Marta y solo una receta es de la ciudad vecina, Coatzacoalcos.

El patrimonio alimentario de la ciudad de Minatitlán está integrado por frutas, verduras, carnes y mariscos propios de la región y otros que migraron de la región del istmo, enriqueciendo la cocina sureña. Si bien estos esfuerzos bibliográficos representan un testimonio escrito de lo poco o mucho que resguardan las mujeres nahuas, popolucas y zapotecas, es importante destacar que en las familias los saberes alimentarios se transmiten de generación en generación. La tradición oral constituye el tesoro más preciado del patrimonio alimentario de cualquier cocina.

**Figura 7.** Productos de la ribera del río: Yuca, chayote de cáscara gruesa, rábanos, cilantro, nopales, limón criollo.



Fuente: Angeles Magaña Santiago, Mercado Hidalgo, Septiembre 2023

### ***La cultura alimentaria istmo-veracruzana: Reflexiones finales***

Toda cultura alimentaria tiene múltiples raíces y las cocinas son formas de resistencia ante los embates históricos como las migraciones y la modernidad. El sur de Veracruz no es la excepción: como

consecuencia de la llegada de la migración de los zapotecas del istmo, hoy en día se ha consolidado un sinfín de comidas y tradiciones alimentarias en torno a las prácticas alimentarias de la ciudad de Minatitlán. Muchos de los productos continúan trayéndose del istmo; en el caso del camarón y el pescado seco, son los procesos de salación por excelencia que se realizan en el istmo oaxaqueño, al igual que la crema oreada y la cuajada. Su proceso de resistencia es ese: la conservación, la reproducción y permanencia del consumo de sus productos endémicos, de la repetición y difusión (a través de la venta) de sus comidas en puestos de mercado, en patios de casa y en las mayordomías. Resisten y embaten a la modernidad conservando aún sus cocinas con comiscales y hornos, consumiendo el totopo y transmitiendo saberes y sabores de generación en generación.

Por su parte, la cocina nahua popoluca también ha sido resguardada desde el campo: los ribereños continúan sembrando, vendiendo en los mercados y reproduciendo sus comidas endémicas. Las mujeres que viajan de Soteapan, de Chinameca y Cosoleacaque venden su popo, su cilantro de rancho, sus rabanitos, lechugas romanitas, tamales, carne de Chinameca y el pozol bien frío. Se niegan a abandonar sus prácticas alimentarias, sus alimentos endémicos como el pepino blanco, el tomatillo y la pesca de mayacaste y bobo. Continúan desde sus mujeres y familias en la continua reproducción de sazones que les otorgan identidad frente a una cocina fuerte y protagónica.

No debemos olvidar que no solo los zapotecas migraron: la población china y sirio-libanesa se asentó en la zona cercana al malecón; los chinos se hicieron restauranteros y los segundos abrieron tiendas de ropa y mercería (Uribe, 2008, p. 117). Hoy en día, la cocina china *mexicanizada* prevalece desde principios del siglo XX entre la población de Minatitlán.

Tampoco podemos ignorar la importante influencia afromestiza de la zona sur que se manifiesta en el uso y consumo de tubérculos y frutas como la yuca y el plátano macho. Por su costa y acercamiento a la ribera del río, Minatitlán alberga una gran cantidad de palmeras de coco cuyo arribo a través de la Nao China y su entrada por el puerto de Acapulco; de igual forma, alimentos como el tamarindo y el arroz (Machuca, 2016, p. 322). Aunque son de origen asiático, estos también forman parte de la cultura alimentaria afromestiza y de Minatitlán.

Las familias zapotecas llegaron en el siglo XX para quedarse: la construcción de sus casas y su estilo de vida se adaptó perfectamente a las tierras del sur veracruzano. En sus patios gozaban de terrenos donde disponían de gallineros y chiqueros para la crianza de cerdos (Uribe, 2009, p. 218). Contar con los animales de granja era tener la materia prima a la mano para vender comida hecha como lo hacían en el mercado de Juchitán y Tehuantepec, así como para las mayordomías, fiestas religiosas que conllevaban platillos específicos cuya preparación dedicaban de 1 a 3 días. La elaboración de ali-

mentos por grupos de mujeres zapotecas es considerada una forma de preservar y transmitir la herencia alimentaria, una manera de resguardar el patrimonio alimentario.

A la par, los nahuas y popolucas coexistieron con sus propias comidas: bebidas como el pozol y el popo se han identificado como elementos nahuas que forman parte de la cultura alimentaria del sur de Veracruz. Los recetarios de Alfredo Delgado Calderón y Esperanza Arias Rodríguez y del Programa de Desarrollo Cultural del Istmo elaboraron magníficas obras contemporáneas del sur de Veracruz en las que subrayan la importancia de las múltiples raíces indígenas, mestizas y afro-mestizas que coexisten y enriquecen la cultura alimentaria sureña.<sup>11</sup> Y que sobre todo enfatizan el resultado de la adaptación de cocinas locales que se complementaron dando lugar a una cocina indígena mixta.

La migración y adaptación de la cocina zapoteca en tierras veracruzanas implica una serie de factores importantes para su mejor comprensión: 1) los alimentos endémicos, es decir flora y fauna de la región continuaron su siembra, distribución y consumo; 2) los alimentos que viajaron y se adaptaron al clima son claves en la concepción de los hábitos alimentarios migrantes; 3) la dinámica sociohistórica de las mujeres indígenas y mestizas zapotecas y nahuas- popolucas, quienes desde sus trincheras continuaron replicando sus procesos de elaboración de alimentos, comprando y vendiendo sus productos y cocinando para la familia y para la venta desde sus espacios en sus hogares ya fuera en un comiscal o en un fogón y con un metate. Lo anterior nos demuestra que, en este caso en particular, ambas cocinas han podido coexistir a través de los siglos XX y XXI en el mismo espacio. Hoy en día, la cocina zapoteca ha adquirido una especial relevancia por la aceptación y difusión de sus comidas, de sus fiestas y sus tradicionales indumentarias.

Las cocinas que habitan el istmo veracruzano perviven a través de sus mujeres. En Minatitlán, las culturas alimentarias nahua y zapoteca influyen en gran medida en las actividades económicas que dibujan la dinámica poblacional. La participación de las mujeres a veces invisible en las fuentes escritas, es un elemento importante en la protección de prácticas de siembra, de elaboración de comidas, de conservación de tradiciones, y son las mujeres quienes articulan las sociedades familiares y comerciales de la región.

Hoy en día, las mujeres, hijas, nietas y bisnietas le han dado continuidad a la reproducción de comidas zapotecas, nahuas y popolucas. La carne de Chinameca y las memelas forman parte de las cartas de pequeños y grandes negocios; de igual forma, las garnachitas, los tamales de mole negro, las tostadas, las tlayudas y las empanadas se colocan en las cenadurías y comedores istmeños. Las colo-

---

<sup>11</sup> Ver: Arias y Calderón, 2012.

nias habitadas por istmeños continúan vendiendo los domingos el horneado de *paisana* con su puré de papa; las sociedades istmeñas fundadas por los primeros hombres y mujeres zapotecas no pierden la costumbre de festejar a sus santos patronos con grandes banquetes de comida que unen a familias enteras y población no istmeña.

**Figura 8.** Mujeres istmeñas en el Mercado Solidaridad



Fuente: [https://oaxaca.eluniversal.com.mx/nacion/28-04-2019/minatitlan-municipio-veracruzano-con-alma-oaxaquena\\_28 de abril 2019](https://oaxaca.eluniversal.com.mx/nacion/28-04-2019/minatitlan-municipio-veracruzano-con-alma-oaxaquena_28%20de%20abril%202019))

Las cocinas zapotecas y nahuas son una prueba del binomio cocina-mujeres que, en diferentes contextos históricos, con comportamientos distintos en las cocinas y en el mercado, aprendieron a coexistir y a fusionarse en un espacio como Minatitlán. Hoy en día, aunque aún siguen existiendo resquicios ideológicos en las primeras generaciones de un Minatitlán reacio a ser istmeño, después de 118 años la ciudad de Minatitlán es uno de los espacios más importantes que resguarda el patrimonio alimentario istmo-oaxaqueño en el país.

## Referencias:

### Bibliografía

- ALCÁNTARA LÓPEZ, Á. (2009). *Configuración territorial, grupos de poder y dinámicas sociales*, En E. Velázquez, E. Léonard, O. Hoffmann y M. Prévôt-Schapira (coord.), *El istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglo XVI-XX)* (p. 95-94), CIESAS, Institut de Recherche pour le Développement, Publicaciones de la Casa Chata.
- ARIAS, E. y DELGADO CALDERÓN, A. (2003). *Recetario indígena del sur de Veracruz. Cocina indígena y popular*, CONACULTA.
- CORONADO MALAGÓN, M. (2009). *Los zapotecos y el sistema ferroviario del istmo*, En E. Velázquez, E. Léonard, O. Hoffmann y M. Prévôt-Schapira (coord.), *El istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglo XVI-XX)* (p. 221-264), CIESAS, Institut de Recherche pour le Développement, Publicaciones de la Casa Chata.
- COVARRUBIAS, M. (2004). *El Sur de México*, INHERM.
- CRENN, C., HASSOUN, J. P. y MEDINA, F. X. (2010). *Introducción: Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situaciones de migración*, *Anthropology of food*, (7).
- CHARPENNE, P. (2000). *Mi viaje a México o el colono del Coatzacoalcos*, CONACULTA.
- DE FOSSEY, M. (2022). *México*, El Colegio de México.
- DELGADO CALDERÓN, A. (2000). *La conformación de regiones en el Sotavento veracruzano: una aproximación histórica*, En E. Léonard E. y E. Velázquez (Coord.), *El Sotavento veracruzano. Procesos sociales y dinámicas territoriales*, CIESAS, IRD.
- GARCÍA DE LEÓN, A. (1992). *Nafragio en tierra. El impacto de la conquista en la costa de Sotavento, siglos XVI y XVII*, Facultad de Filosofía y Letras, UNAM.
- GÓMEZ, R. (2018). *Ni aquí ni allá: Nociones de hogar y sentido de pertenencia en el contexto de la migración*, *Anuario Electrónico de Estudios en Comunicación Social "Disertaciones"*, 11(1), 169-194.

GONZÁLEZ SIERRA, J. (2023). *El primer tercio de un corto siglo XX*, En M. G. Aguilar Sánchez y J. Ortiz Escamilla (Coord.), *Historia general de Veracruz*, Universidad Veracruzana.

HOFFMANN, O. (2009). *Lugares de fronteras. Lecturas de un conflicto territorial en el sur de Veracruz, siglos XVIII y XIX*, En E. Velázquez, E. Léonard, O. Hoffmann y M. Prévôt-Schapira (coord.), *El istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglo XVI-XX)* (pp. 95-164), CIESAS, Institut de Recherche pour le Développement, Publicaciones de la Casa Chata.

JIMÉNEZ TORO, I. D. (2021). *Producción espacial y transformación del paisaje de Miantitlán, Veracruz, 1906-1930*, Signos Históricos, XXIII(45), 316-349.

LÉONARD, E., PRÉVÔT-SCHAPIRA, M. F., VELÁZQUEZ, E. y HOFFMANN, O. (2009). *Introducción: la región inasequible: Estados, grupos corporados, redes sociales y corporativismos en la construcción de los espacios del Istmo mexicano*. En E. Velázquez, E. Léonard, O. Hoffmann y M. Prévôt-Schapira (coord.), *El istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglo XVI-XX)* (pp. 19-55), CIESAS, Institut de Recherche pour le Développement, Publicaciones de la Casa Chata.

LÉONARD, E. y VELÁZQUEZ HERNÁNDEZ E. (2009). *El reparto agrario y el fraccionamiento de los territorios en el Sotavento Veracruzano: Construcción del Estado e impugnación del proyecto comunal*, En E. Velázquez, E. Léonard, O. Hoffmann y M. Prévôt-Schapira (coord.), *El istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglo XVI-XX)* (p. 399-454), CIESAS, Institut de Recherche pour le Développement, Publicaciones de la Casa Chata.

MACHUCA, P. (2016) , “La palma de coco: regalo de Filipinas a México (siglos XVI-XVII)”, En T. Calvo y P. Machuca (eds.), *México y Filipinas: culturas y memorias sobre el Pacífico*, El Colegio de Michoacan, Ateneo de Manila University.

MAGAÑA SANTIAGO, M. A. (2022). *Entre hornos, fogones y comiscales: La construcción socio-histórica de la cocina en el istmo de Tehuantepec durante el México Posrevolucionario*, Tesis de Doctorado, CIESAS.

MÜNCH, G. (1994). *Etnología del istmo veracruzano*, Universidad Nacional Autónoma de México.

NICASIO GONZÁLEZ, I. M. (1997). *La identidad cultural de los zapotecos del istmo en la ciudad petrolera de Minatitlán, Veracruz*, tesis de licenciatura en Antropología Social, ENAH.

NEWBOLD, B. (1975). *Mujeres de San Juan: la mujer zapoteca del istmo en la economía*, SepSetentas.

OUSSEDIK, S. (2012). *La alimentación y la cocina, parte del proceso migratorio*, Quaderns de la Mediterrania, (17), 162-166

PÉREZ ROCHA, E. (1978). *Mayordomías y cofradías del pueblo de Tacuba en el siglo XVIII*, Estudios de Historia Novohispana, 6(6), 1-13.

RODRÍGUEZ HERRERO, P. H. (2024). *Historia ambiental de Veracruz*, En M. Aguilar Sánchez y J. Ortiz Escamilla y (CoordS.), *Historia General de Veracruz* (pp. 251-327), Universidad Veracruzana.

SÁNCHEZ HIDALGO, D. C. (2023). *Del Porfiriato a la Revolución Mexicana: una sociedad en movimiento*, En M. Aguilar Sánchez y J. Ortiz Escamilla (Coords.), *Historia general de Veracruz*, (pp. 29-50), Universidad Veracruzana.

URIBE, M. (1980). *El movimiento obrero en Minatitlán, Ver. 1908-1924*, Tesis de licenciatura en Antropología Social, Facultad de Antropología, Universidad Veracruzana.

URIBE, M. (2008). *Fiesta y mayordomía en el istmo veracruzano*, Gobierno del Estado de Veracruz.

URIBE, M. (2009). *La población zapoteca en el istmo veracruzano*, En E. Velázquez, E. Léonard, O. Hoffmann y M. Prévôt-Schapira (coord.), *El istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglo XVI-XX)* (p. 635- 676), CIESAS, Institut de Recherche pour le Développement, Publicaciones de la Casa Chata.

VELÁZQUEZ HERNÁNDEZ E. (2009). *Las comunidades indígenas del istmo veracruzano frente al proyecto liberal de finales del siglo XIX*, En E. Velázquez, E. Léonard, O. Hoffmann y M. Prévôt-Schapira (coord.), *El istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglo XVI-XX)* (p. 291-352), CIESAS, Institut de Recherche pour le Développement, Publicaciones de la Casa Chata.

WINFIELD CAPITAINE, F. (1975). *Chinameca: Una relación geográfica del siglo XVIII*, Universidad Veracruzana.