

## LA GALLINA DE RANCHO Y EL CALDO DE GALLINA COMO ELEMENTOS DE IDENTIDAD CAMPESINA FRAILESCANA

### FREE RANGE CHICKEN AND FREE RANGE CHICKEN SOUP AS ELEMENTS OF IDENTITY OF PEASANT IN 'LA FRAILESCA'

Rodríguez G.<sup>1,2\*</sup>, Sanabria N.<sup>3</sup>, Ramírez C.<sup>3</sup>, Guevara F.<sup>3</sup>, Perezgrovas R.<sup>1,2</sup>, Zaragoza L.<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Instituto de Estudios Indígenas. Universidad Autónoma de Chiapas. \*gr.galvan2010@hotmail.com.

<sup>2</sup>Cuerpo Académico CA-UNACH-133 SIVED.

<sup>3</sup>Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad Autónoma de Chiapas.

#### Keywords:

Barnyard  
Domestic flow  
Food Safety  
Peasant societies  
Identity

#### Palabras clave:

Traspatio  
Avicultura  
doméstica  
Seguridad  
alimentaria  
Sociedades  
campesinas  
Identidad

#### Abstract

'La Frailesca', in Chiapas Mexico, is a corny region recognized among the state and the whole country because during the last 40 years it has received several times the National Award 'The Golden Ear' because of its records in the production of corn. However, those awards have implicated indiscriminate use of agrochemicals, genetically modified seeds, mechanization of soil and of course, excessive amounts of fossil fuels, which throughout the time have generated two serious local problems: high economic dependence on subsidies and the worst, a high incidence in cancer diagnosis among population. On the other hand, there is a gentle aspect about the peasantry at La Frailesca, represented by the persistent barnyard in the family house, where between vegetables, fruit trees and various plants, diverse domestic animals live – all of them from the local region – highlighting the *free range chicken*. Different researches have point up the rudeness of the local hens, their high level of productivity, the quality of the eggs and meat, the capacity of breeding the flock and their contribution to the domestic economy. Nevertheless little has been quoted related to the fact that the *free range chicken* has given the peasant family from La Frailesca a cultural identity element when it gives them the basic element of the longest established regional dish, *free range chicken soup*, menu for the family moments to enjoy at home or at country restaurants in the local roads. Both, *free range chicken* and *free range chicken soup*, have gained over generations a regional identity qualification, nowadays recognized by themselves and other people from Chiapas.

#### Resumen

La Frailesca, en Chiapas México, es una región maicera reconocida en la entidad y el país porque durante los últimos 40 años recibió en repetidas ocasiones el premio nacional 'mazorca de oro' por su record de maíz producido. Sin embargo esos galardones han implicado un uso indiscriminado de agroquímicos, semillas transgénicas, mecanización y por supuesto, cantidades desmesuradas de combustibles fósiles, que a la larga ha generado dos serios problemas locales: alta dependencia económica de subsidios y lo peor, una alta incidencia de casos de cáncer en la población. En contraparte, existe un rostro amable del campesinado en la Frailesca, representado por el traspatio persistente en la vivienda familiar, donde entre hortalizas, frutales y diversas plantas, conviven los animales domésticos –todos de origen local– destacando las *gallinas de rancho*. Distintas investigaciones han resaltado la rusticidad de las gallinas locales, su alta productividad, la calidad del huevo y la carne, la capacidad de recría de parvada y su aportación a la economía doméstica. Sin embargo poco se ha citado en relación a que la *gallina de rancho* otorga a la familia campesina de la Frailesca un elemento de identidad cultural al brindarle el elemento básico del platillo de mayor arraigo regional, el *caldo de gallina de rancho*, menú de ocasiones familiares que se disfruta en el hogar o restaurantes campestres de las carreteras locales. Ambos, gallina de rancho y caldo de gallina, han ganado a lo largo de generaciones un calificativo identitario regional, reconocido actualmente por los propios y otros chiapanecos.

## Introducción

La región conocida tradicionalmente como La Frailesca en el estado de Chiapas, se caracteriza por una economía basada primordialmente en las labores agropecuarias, con predominio del cultivo de maíz y la ganadería bovina extensiva; incluye además los tres emporios avícolas más representativos de la entidad, pese a que Chiapas no destaca a nivel nacional en esa industria. Por otra parte, es del dominio público chiapaneco que los frailescanos tradicionalmente mantienen y presumen su producción de aves de traspatio, principalmente gallinas aunque eventualmente incluye guajolotes (pavos).

Diversos autores han descrito la producción animal de traspatio en distintas partes de México y el mundo; en términos generales la describen como la crianza de un conjunto de pequeños grupos animales –aves, cerdos, pequeños rumiantes, abejas y otros– que se mantienen en los patios de las viviendas familiares, principalmente del medio rural. Específicamente, la avicultura de traspatio o avicultura doméstica representa una tarea tradicional que realizan las familias campesinas criando un pequeño grupo de aves no especializadas donde predominan las gallinas que eventualmente se mezclan con guajolotes y patos, mismas que son alimentadas con insumos generados en la unidad de producción. Esta producción es de gran importancia para las familias rurales debido a que en su mayoría se destina al autoconsumo, mientras que los excedentes se venden. La producción a menor escala de las distintas especies animales es generalmente ignorada en las estadísticas oficiales (Sántiz, 2011; Vargas y Cols., 2005; Alders, 2005; van't Hooft, 2004).

Recientemente se llevaron a cabo dos tesis de licenciatura en agronomía en La Frailesca para conocer más detalles sobre la avicultura doméstica y entre distintos resultados de orden técnico, se obtuvieron otros que más bien destacan el sentido de identidad regional en la población, a partir de la gallina de rancho. Esos estudios describen al campesino de La Frailesca como aquel que se desempeña en el ámbito rural combinando estrategias de subsistencia con las de mercado, y aprovecha la mano de obra familiar en su parcela. La organización de su trabajo agrícola es diferente a la producción capitalista y se acompaña siempre de una redistribución de la división del trabajo dentro de la familia conforme su estructura e integrantes evolucionan. Las mujeres como principales responsables de los animales domésticos –no así de los bovinos– tienen un sinnúmero de responsabilidades y limitaciones específicas, aspecto que se comparte con distintas referencias para el campesinado de distintas partes del mundo (Sanabria 2012; Ramírez, 2012).

La gente de La Frailesca cría aves por diversas razones, desde la necesidad de procurarse una fuente de alimento o de ingresos, la simple satisfacción de ver crecer los animales saludablemente o simplemente por ‘costumbre’ como ellos mismos refieren. La avicultura de traspatio brinda proteína animal bajo la forma de carne y huevo los cuales están disponibles para su inmediato consumo o la venta en el mismo domicilio. Un dato trascendental de la avicultura doméstica en esa región chiapaneca, es el reconocimiento que se otorga al ave criada con insumos locales en la gran mayoría de los patios rurales, misma que al igual que el platillo preferido para los festejos familiares, el *caldo de gallina de rancho*, otorgan prestigio a los frailescanos en todo el estado, aun cuando en toda la entidad se consume dicho plato.

## Material y métodos

Este trabajo se desarrolló bajo la responsabilidad del Cuerpo Académico *Sistemas de Vida y Estrategias Desarrollo* –CA-UNACH-133 SIVED– del Instituto de Estudios Indígenas (IEI) de la Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH) e integró a dos tesis de licenciatura y un investigador colaborador de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la misma institución.

La investigación se concentró en dos municipios vecinos, pertenecientes a la región económica IV Frailesca, de Chiapas: Villaflores y Villa Corzo, donde es evidente la producción, consumo y comercialización de gallina de rancho. La ubicación fisiográfica de sendos municipios es en plena Depresión Central del estado aunque al sur ocupan las faldas de la Sierra Madre de Chiapas, por lo que la altitud predominante se ubica entre los 540 y 584 metros sobre el nivel del mar; la localización geográfica es entre las coordenadas 16°11' y 16°14'N, y 93°16'W, mientras que el clima predominante es cálido subhúmedo con lluvias en verano. La población conjunta entre ambos municipios es de 173,075 habitantes –correspondiendo 57% a Villaflores– que se distribuyen en 5,259 km<sup>2</sup>, lo que representa 63% de la región y 7 % de la entidad (CEIEG, 2011).

El estudio se dirigió desde el enfoque cualitativo, por lo que durante la labor de campo se usaron herramientas metodológicas complementarias, convencionales y participativas; el estudio se propuso alcanzar los detalles de la producción avícola de traspatio, por lo que sin desdeñar las estadísticas y porcentajes representativos correspondientes, más bien se cuidó disponer de elementos metodológicos adecuados y concienzudos, así como de la capacitación y tiempo necesario para la oportuna aplicación en campo. Particularmente resultaron de

especial valor la aplicación de una encuesta a 100 productores, así como de una entrevista semi-estructurada a 60 personas, aunque igualmente se hicieron diversos ejercicios participativos aislados para esclarecer o confirmar información obtenida con las herramientas antes referidas (Ramírez, 2012; Sanabria 2012).

La encuesta se basó en una cédula que incluía 80 reactivos que abordaban distintos puntos sobre temáticas como: familia, economía doméstica, labores agrícolas, pecuarias y de traspatio, así como subvenciones oficiales. Por su parte, la entrevista se apoyó en una guía de preguntas englobadas en tres apartados: producción, comercialización y costumbres de consumo de los productos y subproductos avícolas de traspatio. Un elemento de ayuda transversal durante las jornadas de campo fue el aprovechamiento de las técnicas de la observación participante y el diálogo dirigido.

## Resultados y discusión

El trabajo se realizó en Villa Corzo y Villaflores, municipios de la Frailesca cuya economía se apoya de manera importante en la producción del maíz y la ganadería, pero como parte de las tareas agropecuarias domésticas de la mujer en especial, destaca la presencia del traspatio que incluye la producción a pequeña escala de vegetales y animales. Justamente, un elemento común del traspatio frailescano es la producción de la gallina de rancho, así como su consumo y comercialización, por lo que en el paisaje de La Frailesca es común observar gallineros donde abunda una variedad de gallinas de origen local de distintos colores, tipos de plumaje y crestas, cuellos desnudos o emplumados, entre otras diversas características.

Los resultados y discusión de este trabajo se presentan en dos apartados, el primero procura detallar brevemente los rasgos más distintivos de la producción de gallinas de rancho, y posteriormente se brinda información vinculada a los productos generados por esa avicultura, destacando la importancia socio-cultural de la gallina y el plato tradicional frailescano, el caldo de gallina de rancho.

### Primer apartado:

**Las avicultoras.** La encuesta aplicada permitió identificar que la avicultura doméstica se encuentra en la mayoría de los casos (91%) a cargo de las amas de casa, al igual que en muchas otras áreas rurales de la entidad y de otras latitudes (Zaragoza, 2012; Sántiz, 2011; van't Hooft, 2004); reconociendo esa abundancia femenina, este texto aprovecha el criterio de 'mayoría' y en lo subsecuente hace referencia a las *productoras* o *avicultoras*, sin el ánimo de menospreciar el trabajo de los varones, sino como se indica antes, referenciando a un sector productivo mayoritario.

La edad promedio de las productoras de aves de rancho se identificó en 54 años con una escolaridad elemental concluida (6° grado), lo que indica que se trata de una tarea desarrollada por las abuelas de las familias, quienes se ocupan del manejo de sus gallinas y en correspondencia disponen de la producción obtenida, es decir, aves vivas, carne y huevos. Estudios sobre avicultura indígena en Chiapas coinciden con el dato anterior, sobre todo en cuanto a la propiedad y responsabilidad de las mujeres sobre las gallinas, así como la decisión del destino de los productos (Sántiz, 2011; Rodríguez y Cols., 2010; Zaragoza y Cols., 2009). Resultados semejantes obtenidos sobre la producción del traspatio en Colombia y Ecuador (Vieyra *et al.*, 2004; Cisneros, 2002) citan que la avicultura aporta a la economía doméstica, sobre todo si el jefe de familia está ausente por cualquier razón de la unidad productiva, pues entonces la mujer asume y enfrenta distintos retos familiares cotidianos, entre ellos los que implica la disposición de dinero que en otras circunstancias corresponden al varón.

En La Frailesca es común que las madres o abuelas regalen como herencia a sus hijas el pie de cría con el que inician su propia parvada; muchas de ellas (90%) indicaron iniciar la producción por necesidad, para disponer de alimentos para la familia y reducir gastos domésticos; un grupo menor (10%) señaló hacerlo más bien por tradición. Aunque la encuesta refirió que son mujeres mayores las propietarias y manejadoras de las aves, igualmente identificó que todo el grupo femenino doméstico colabora el cuidado de las gallinas –incluso niñas pequeñas– y con el paso de los años van dominando la labor y cuando es el momento de tener su propia parvada las amas de casa ya son expertas en la tarea.

**Las gallinas de rancho.** En todas las entrevistas se encontró como respuesta la preferencia y propiedad de aves de *rancho* –o también llamadas criollas, según concepto de las productoras–, de germoplasma local que pueden ser de la propia parvada o provenientes de gallineros vecinos; generalmente se procura una proporción de 10 hembras por cada macho adultos. Los gallineros de La Frailesca cuentan en su mayoría (36%) entre 16 y 30 gallinas, aunque también hubo reportes (23%) de posesión menor a 15 animales y el mismo porcentaje (23%)

referencié parvadas de 31-50 aves; las más afortunadas, poseedoras de más de 50 gallinas, resultaron ser la minoría del estudio (18%). En su propuesta de manejo para la cría tradicional de gallinas en Colombia, Álvarez (2002) al igual que Sántiz (2011) y Zaragoza (2012) en sus estudios sobre la avicultura tzotzil de Chiapas, señalan coincidentemente que en los gallineros se procura mantener una población de 10 gallinas por cada gallo además de los pollitos, y que las aves pastorean durante el día mientras que por la noche son resguardados en rústicos gallineros o en árboles que funcionan como percheros.

**Manejo.** Aquí se aprovecha el término de ‘manejo’ en su amplio concepto, es decir, incluyendo además de la manipulación de las aves todo lo relacionado a la alimentación animal, su salud y reproducción, así como las instalaciones. Las mujeres de La Frailesca chiapaneca coinciden –en el 100% de los casos– en el gusto por las gallinas que consiguen en su localidad o sitios cercanos y que reconocen como de rancho o criollas. Igualmente refieren que entre los animales de su traspatio, las gallinas son las preferidas porque se reproducen en periodos cortos y son de fácil manejo, además que su crianza no requiere de importantes inversiones económicas.

En muchas entrevistas (47%) las señoras mencionaron que el alimento que ofrecen a sus gallinas es el maíz que obtienen de la unidad de producción familiar. El tipo de alimentación que se brinda a la parvada doméstica, un porcentaje menor de productoras (23%) indicó maíz mezclado con alimento comercial, mientras que 30% señaló brindar el ‘achihual’ de la cocina o desechos de la comida familiar. Sántiz (2011) y van’t Hooft (2004) indican citas que difieren, ya que tanto en la avicultura de traspatio de Los Altos de Chiapas como del Altiplano de Bolivia respectivamente, las aves son alimentadas prioritariamente con residuos de la cocina familiar, mientras que el maíz es complementario, al igual que el pastoreo que las aves practican. Lo anterior resulta lógico ya que ambas regiones (Los Altos de Chiapas y el Altiplano boliviano) son sitios de alta montaña y por sus características físico-geográficas no son aptas para una buena producción del grano.

De la misma manera que en muchas otras comunidades chiapanecas, la avicultura de Villa Corzo y Villaflores (100% de los casos) disponen de una infraestructura ‘casera’, es decir, son pequeñas y rústicas galeras que se conforman con materiales reusables disponibles en la vivienda (tablas, alambre, postes, láminas de latón, malla, etc.) lo que elimina un gasto para tal fin. Estos gallineros generalmente los elaboran los hombres de la familia aunque las mujeres ayudan en la tarea, particularmente dirigiendo el diseño.

Esos sitios de resguardo de las aves son equipados por las productoras aprovechando trastos o recipientes viejos de la casa, vasijas plásticas, botes metálicos, cajas de madera, llantas rotas, palos de escoba, por ejemplo; así ingeniosamente la mujer frailescana –al igual que la del sector rural alrededor del mundo– brinda a la parvada comederos, bebederos y percheros, todos ellos funcionales, económicos y reemplazables a partir de lo disponible en la misma unidad productiva. Lo anterior coincide con las referencias de Álvarez (2002) sobre la avicultura de Colombia y van’t Hooft (2004) en Bolivia, quienes citan que las instalaciones son accesibles para el productor ya que aprovecha cualquier elemento a su alcance, por ejemplo, el nido se hace con rejas de madera, llantas forradas de cartón o follajes de árboles y pasto. Asimismo Sántiz (2011) y Zaragoza (2012) indican que los tzotziles de Los Altos de Chiapas no invierten en materiales costosos para levantar un gallinero tradicional, usan igualmente tablas y láminas viejas para armar la casa de las gallinas.

De nuevo en La Frailesca, algunas avicultoras (32%) acostumbran limpiar el gallinero diariamente, o cada dos días (29%) con la intención de que sus aves no se enfermen por la suciedad; sin embargo otras (18%) hacen limpieza semanal, o variante entre quincenal y mensual (15%), y unas pocas de las entrevistadas (6%) respondieron que nunca limpian ya que disponen de gallineros extensos y áreas de pastoreo amplias y las señoras señalan que el hacinamiento de gallinas sí es factor de enfermedad o problemas de salud de la parvada, no la falta de limpieza.

El manejo descrito explica por qué la parvada en Villa Corzo y Villaflores es generalmente sana; eventualmente se presentan enfermedades aisladas en su gallinero y las señoras optan por remedios domésticos que además son parte del conocimiento tradicional heredado de las madres y las abuelas; ellas elaboran machacados, pastas, téis o infusiones con plantas del traspatio o del monte, igualmente ofrecen algunos residuos de la cocina como el agua del nixtamal, jugo de limón, chile o jitomate para aliviar ligeras dolencias de sus gallinas. No obstante, ocasionalmente se presentan problemas de salud afectando a varias aves o peor aún a la parvada entera, entonces las productoras recurren a los fármacos de patente.

Las enfermedades que más prevalecen en esos gallineros son el catarro (59%) y la diarrea (20%) según la definición de las criadoras; el resto (21%) corresponde a distintos síntomas, que implican una confusión para que las mujeres coincidan en una etiología. En general no se acostumbra vitaminar con fármacos a las gallinas de rancho, básicamente por el desembolso de dinero que implica y por la convicción que están produciendo aves

sanas –sobre todo porque inevitablemente las comparan con los pollos criados en sistemas intensivos– por el tipo de vida en que se desarrollan combinando el encierro nocturno y el pastoreo de día.

En cuanto a la reproducción, las mujeres señalan que ‘ni siquiera se preocupan’ pues sucede naturalmente cuando las aves –hembras o machos– alcanzan la madurez sexual, casi siempre después de los 6 meses de edad en ambos sexos. Es oportuno recordar que en La Frailesca se acostumbra mantener un macho por cada 10 hembras en etapa reproductiva. Las señoras manifiestan que se debe dejar descansar a las gallinas aproximadamente durante dos meses entre cada ciclo de postura, para que vuelvan a reproducir adecuadamente. La mayoría de las avicultoras (93%) mencionó que todo el año es ideal para reproducir aves, algunos cuantos (7%) consideran que es mejor la época de secas (noviembre-abril); en algunos casos (57%) se reemplazan los gallos o gallinas cuando alcanzan el año de edad ya que se considera que son viejos, sin embargo el resto (43%) prefiere sacrificar que reemplazar, pero coincidentemente la decisión se toma cuando las aves alcanzan el año de edad.

Información similar de orden reproductivo es brindada por van't Hooft (2004), quien cita para el caso del Altiplano de Bolivia que después de poner 12-15 huevos las gallinas criollas dejan de hacerlo pues se encluecan por un periodo de dos meses; las razas especializadas no tienen esta característica por lo que su postura es constante. Datos parecidos ofrece Cisneros (2002) sobre los gallineros colombianos, la cloques es frecuentemente sugerida como un problema de baja productividad de las aves criollas, sin embargo, en la crianza familiar las gallinas cluecas son parte esencial de esta práctica pecuaria doméstica.

**Función.** Según la FAO (2002) las gallinas criollas criadas en traspatio cubren un doble propósito ya que se destinan para la alimentación familiar –lo que significa una importante fuente de proteína– y ofreciendo ingresos económicos por la venta esporádica de productos y subproductos. En Villaflores y Villa Corzo la avicultura doméstica cumple exactamente ese postulado de FAO, ya que ofrece alimentos a la familia, básicamente carne y huevo y le provee ingresos y ahorros económicos, y esto mismo concuerda con la referencia de Castañón (1999) en su caracterización sobre la ganadería de traspatio en Ocosingo Chiapas, ya que cita como objetivo fundamental el satisfacer las necesidades de alimento familiar. Por su parte Rodríguez (2006) y Zaragoza (2012) manifiestan de igual forma que las aves de los traspatios tzotziles –tanto de comunidad como periurbanos– cumplen en primer orden la función del autoabasto familiar y en segundo la venta de excedentes, misma que se prioriza sobre el autoconsumo en épocas económicas críticas.

### **Segundo apartado:**

**Los productos.** Las mujeres frailescanas opinan que criar gallinas es rentable ya que su reproducción es sencilla, no requiere inversiones y provee huevos y carne para el alimento de la familia, y además presumen de productos locales, sanos y nutritivos. Zaragoza y colaboradores (2009) coinciden con lo anterior en su trabajo sobre la influencia de las gallinas de rancho en actividades socioculturales en sociedades indígenas chiapanecas, ya que esta producción brinda una fuente de alimentación y entradas económicas por la venta de animales vivos o huevos.

La entrevista aplicada en La Frailesca encontró que las avicultoras destina su producción equitativamente a la venta y al autoconsumo (50-50%), lo que coincide con los señalamientos de Vargas y colaboradores (2005) quienes señalan que la cría de aves de traspatio en Puebla se hace para obtener carne y huevo para la familia; resultando en una fuente importante de abasto en el medio rural y suburbano. Igualmente Álvarez (2002) cita que en Colombia la carne y el huevo de gallina de patio tienen la finalidad principal de servir como fuente de alimento o de ingreso por medio de su venta. Los productos que se comercializan en Villaflores y Villa Corzo con frecuencia son las aves vivas, el huevo y la carne, esta última igual se vende en crudo o presentada en *caldo de gallina de rancho*, platillo regional muy arraigado en la región.

Sobre la producción de huevo del gallinero familiar, 40% de las mujeres señaló una parvada de entre 1 y 5 gallinas en postura, otro tanto igual (40%) mencionó entre 6 y 10, mientras que 17% indicó el rango de 11 a 20, y sólo 3% compartió tener más de 20, lo que indica que en general se poseen parvadas pequeñas. La frecuencia indicada para la periodicidad de postura de las gallinas encontró que 50% tiene postura diaria, 36% cada dos días y 14% cada tres días. Esos datos concuerdan con los de Balboa (2002) sobre la avicultura de Ostucán, Chiapas, donde hay una aparente baja postura debido a la naturaleza de las gallinas criollas –refiriéndose a la cloques–, pero que al analizar los costos por alimentación y salud se refrenda la alta productividad de las aves de rancho.

Por cierto, las avicultoras encuestadas (100%) consideran que si el cascarón es de color ‘rosa o beige’ el huevo será de mejor calidad - y por supuesto lo prefieren— que el ‘blanquillo’ o de cáscara blanca. Esta opinión que técnicamente podría fácilmente cuestionarse —ya que el tono del cascarón no es determinante en las propiedades del huevo producido en sistemas semejantes—, se basa en un sustento lógico de esas mujeres ya que el huevo que generalmente se comercializa en tiendas y autoservicio generalmente es de cascarón blanco y por supuesto es un producto que ha pasado toda una cadena de producción que le ha implicado llegar a anaquel un par de semanas cuando menos. Cuando las amas de casa comparan las características organolépticas y fanerópticas de un huevo de su traspatio y uno comercial, por supuesto resulta inferior el último, en especial al referenciar en crudo la consistencia y color de la yema y la clara, y una vez guisado el sabor igualmente es de menor agrado.

La producción de huevo en cantidad y frecuencia depende de muchos factores, entre otros la alimentación y edad de la gallina; en La Frailesca 63% de las personas entrevistadas señaló que se vende el producto aprovechando una postura diaria de las gallinas, reservando además huevos para el consumo familiar; la venta sucede cuando vecinos o familiares buscan el producto. 37% de las productoras no vende debido a que lo que obtienen apenas cubre las necesidades domésticas. Estos datos resultan semejantes a los indicados por Balboa (2002) y Jerez y colaboradores (2005) para el caso de la gallina criolla en Oaxaca, sobre la producción de huevos de traspatio —principalmente para los casos de recursos limitados— ya que con ésta satisfacen parte de su alimentación y algunas necesidades económicas.

Muchas mujeres encuestadas (77%) señalaron que venden el huevo por unidad ya que así lo piden los compradores quienes regularmente son vecinos o familiares; una menor proporción (23%) lo hace por cono o paquete de 30 piezas y estas referencias son contrarias a lo que argumentan Rodríguez (2006) y Gutiérrez y colaboradores (2007) ya que en los casos de Los Altos de Chiapas y Tetiz, Yucatán, se prioriza el consumo y sólo en casos de urgencia se vende el huevo.

El valor del huevo en La Frailesca es en 73% de los casos entre 2 y 2.50 pesos por pieza (actualmente un dólar americano equivale a 12.50 pesos mexicanos) aunque en el resto (27%) varía entre 1.50 y 3 pesos; en consecuencia el precio por cono es entre 60 y 70 pesos, ya que ocasionalmente alguna productora hace una ligera rebaja por la venta al mayoreo. Los datos que Sántiz (2011) ofrece sobre la comercialización del huevo de rancho en Larrainzar, Chiapas, coinciden ya que una pieza se consigue por 2.50 pesos y la autora aclara que el precio del huevo de granja es de 1 peso. En contraposición Castro (2007) y Centeno y colaboradores (2007) reportan para la venta de huevo doméstico en Guatemala y Puebla respectivamente, un valor promedio de 1.30 pesos la pieza, argumentando que el mercado de estos productos compite en total desventaja por precio con aquellos procedentes de granja.

Las productoras frailesccanas no tienen idea si la venta de huevo les representa una ganancia o pérdida económica ya que igualmente desconocen los costos de inversión; mencionan que eso no les preocupa, más bien asumen que con lo poco que hay procuran la crianza de sus gallinas; lo obtenido por las ventas se aprovecha inmediatamente para solventar necesidades familiares. Esa despreocupación por las ‘ganancias’ se comparte con la sociedad tzotzil chiapaneca y así lo indican Rodríguez (2006) y Zaragoza y sus colaboradores (2009) en sus investigaciones con poblaciones indígenas periurbanas y de comunidad.

En cuanto a la venta de aves vivas es común tanto en Villaflores como en Villa Corzo que ésta suceda en la unidad productiva, siempre a partir de una demanda del comprador; la criadora ofrecerá gallinas que rebasen 1.5 kg de peso vivo o las que tengan más de un año de edad. Tales parámetros de venta coinciden con los referidos por Castro (2007) para comunidades guatemaltecas, sin embargo Sántiz (2011) y Zaragoza (2012) refieren que la comercialización de gallinas en la región Altos de Chiapas se hace en días y plazas de mercadeo regionales. En la Frailesca los compradores buscan las gallinas de rancho para complementar las necesidades familiares y por considerarlas más sanas y nutritivas o incluso simplemente por gusto y tradición. Por cierto sólo 9% de las criadoras indicó vender carne de gallina, es decir, el animal destazado —sacrificado, desplumado y sin vísceras—y sólo a petición del comprador, pero en la mayoría de los casos piden el animal vivo pues implica un precio diferenciado.

En comparación con lo que sucede en las comunidades tzotziles de Chiapas (Zaragoza, 2012; Sántiz, 2011 y Rodríguez, 2006) donde las gallinas criollas alcanzan precios sobrevaluados por su uso en rituales indígenas, el precio de una gallina en Villa Corzo y Villaflores es relativamente accesible, variando entre 80 y 100 pesos por ave (91% de los casos) e incluso por 60 pesos (9%). Este resultado es similar con lo que reporta Jerónimo (2007) sobre la comercialización de gallinas en 60 pesos en Guatemala.

La frecuencia de venta se rige por la demanda aunque se aprecia un mayor movimiento en fines de semana y especialmente en épocas previas a fiestas tradicionales de orden familiar como navidad, año nuevo, día de la

madre o del padre, o graduaciones escolares, por ejemplo. Por cierto, distintas investigaciones confirman que en Los Altos de Chiapas el valor de una gallina ocurre entre 175 y 270 pesos dependiendo del tamaño, complexión y color del ave; como se citó con anterioridad este alto valor se debe a que las aves ahí son elementos básicos en rituales tradicionales de curación o pedimento de los indígenas tzotziles (Zaragoza, 2012; Sántiz, 2011).

Sobre el tema del consumo de los productos avícolas de traspatio, la mayoría de las personas entrevistadas (93%) señaló la preferencia por consumir carne de gallina y no de pollo de granja; sólo 7% mencionó que prefiere no hacerlo ya que no le agrada la textura endurecida de la carne de gallina ni la escasez en las distintas piezas. Datos similares registró Castro (2007) en Guatemala, donde se acostumbra y prefiere el consumo de las aves del traspatio (74%).

Algunas amas de casa de La Frailesca (37%) indicaron que ofrecen a su familia carne de gallina una vez al mes ya que no disponen de muchas para hacerlo con mayor frecuencia; algo similar reporta Castro (2007) quien señala que los productores guatemaltecos sacrifican un ave al mes para servirla en su mesa. Otras mujeres (38%) mencionaron que preparan una gallina para servir en la mesa familiar cada 15 días por gusto y tradición, mientras que 19% señaló un consumo semanal pues tienen suficientes animales en la parvada y pueden darse el gusto y lujo aunque también añadieron que cuando no hay dinero para comprar otra cosa se sacrifica un ave del traspatio; el resto (6%), consume rara vez y sólo por gusto.

Los motivos para consumir gallina de rancho en La Frailesca son básicamente tres: por necesidad (52%), por gusto y nutritiva (43%) y por economía (5%); como se ha señalado antes es común servir gallina de rancho en las festividades o a visitas importantes y esto se argumenta en que se dispone de la materia prima y evita la compra de otras opciones. Estos planteamientos difieren ligeramente con lo registrado por Centeno y sus colaboradores (2007) sobre la avicultura familiar en una comunidad poblana, donde el sacrificio de las aves para el consumo familiar no responde a ocasiones particulares, en 35% de los casos se reportaron ocasiones especiales (cumpleaños, bodas o aniversarios) y el resto (65%) simplemente lo hace a voluntad de la ama de casa. Jerez y colaboradores (2005) indican que en Oaxaca la gallina es una fuente de alimentación en los días festivos y generalmente las criadoras sacrifican las más viejas; otro dato sobre el caldo de gallina documentado para comunidades indígenas de Chiapas (Sántiz, 2011; Rodríguez, 2006) es que se ofrece a los enfermos para recuperar la salud, así como a las mujeres recién paridas para que se fortalezcan pronto y produzcan suficiente leche para el recién nacido; también es común como muestra de aceptación y gozo por alguna visita.

Pasando al consumo de huevo de rancho, la mayoría de las personas entrevistadas (97%) mencionó que tradicionalmente lo consume, el resto (3%) coincidió en evitarlo por problemas de salud pero igualmente se abstienen del huevo de granja. El hábito de comer este producto de la avicultura doméstica se basa en la necesidad (73%) ya que a veces no hay dinero para comprar otros alimentos; otra razón es por considerarlo un producto nutritivo (23%) y una minoría (7%) defendió simplemente el gusto. En relación al tema van't Hooft (2004) menciona que en Bolivia las gallinas producen alimentos de buena calidad para el autoconsumo, y coincide al señalar que el huevo es reconocido por los consumidores rurales y urbanos debido a su 'sabor superior'. Añaden sobre lo anterior Zaragoza y colaboradores (2010) que en Chiapas la carne y huevos de las gallinas de rancho son preferidos por la población indígena ya que su sabor, la textura de su carne, el color y la poca presencia de grasa los diferencia con los productos de granja que resultan incluso repulsivos.

**El caldo de gallina.** Mención aparte se otorga en La Frailesca a otro producto derivado de la cría de gallinas de patio, el *caldo de gallina de rancho*, que aunque se conoce en todo el país, para los frailescanos representa un platillo típico vinculado a la familia. Independientemente de que el platillo se sirve en el hogar y ocasiones familiares, éste es el menú estrella en restaurantes campestres ubicados en las carreteras de la región; se trata de pequeños comercios establecidos por familias que viven junto a los caminos y generalmente se dedican a la agricultura, pero aprovechan y construyen rústicas galeras con materiales locales (maderas, palmas, postes) y algunos insumos (lámina metálica, adobe y ladrillos) y las equipan de manera sencilla para servir a los viajeros y paseantes que transitan esas vías.

Esos restaurantes ofrecen un menú con sencillos platillos típicos, encabezados por el caldo de gallina de rancho por supuesto, elaborados con recetas de las abuelas y servidos en espacios frescos y agradables para los clientes casuales o frecuentes; los precios de los diversos platillos son accesibles y la atracción principal es la promesa de acompañar cualquier opción que seleccionen con tortillas hechas a mano, frijoles de la olla, chiles curtidos en jugo de limón y salsas frescas. Los propietarios de esos locales afirman que el *caldo de gallina* es el platillo más buscado por la clientela y su venta se acentúa durante los fines de semana cuando las familias salen de paseo; comentan que entonces sacrifican dos o tres gallinas más por día, mientras que entre semana ocupan un par de

gallinas en promedio por día, ya que hay menos concurrencia y se trata generalmente de trabajadores comisionistas que transitan por la región frecuentemente comercializando sus productos.

Es importante aclarar que Villaflores es el centro administrativo regional y que Villa Corzo es un municipio de corte aún más provincial lo que implica mayor tránsito carretero hacia el primer municipio y por tanto los restaurantes ahí instalados tienen una dinámica comercial próspera.

Generalmente los restauranteros producen las gallinas que sirven en sus locales y cuando la demanda es mayor a la producción entonces siempre se tiene la alternativa de comprar a un vecino o familiar para completar la materia prima. Por cierto, el precio de la orden de caldo de gallina, que dicho sea de paso contiene dos piezas de carne –por ejemplo pierna y antepierna– e incluye arroz cuesta 50 pesos y ya se mencionaba antes que se acompaña de tortillas hechas a mano y chiles curtidos. Los restauranteros indican que se obtienen 5 platos por ave traducidos en 250 pesos, mientras que como se ha citado las aves vivas se comercializan entre 80 y 100 pesos, así la transformación del producto es a todas luces más conveniente.

Zaragoza (2012) y Sántiz (2011) señalan en comparación que en la región Altos de la misma entidad las mujeres preparan la gallina en un caldo simple o con verduras –papas, chayotes, calabazas– sin faltar el acompañamiento de chiles de árbol secos; sin embargo y aunque ocasionalmente también se consigue el platillo en fondas de la región, es claro que éste no alcanza la relevancia ocupada en La Frailesca.

La preferencia por el consumo de la gallina y huevo generados por la avicultura doméstica de los frailescanos –ya sea de autoconsumo o como clientela de un sitio campestre– tiene por estandarte la consideración común de tratarse de productos muy sanos y frescos pues se argumenta que se usan pocas o ninguna sustancia química en la alimentación y desarrollo de las aves, además que la cadena de producción no incluye la congelación-refrigeración de los productos, técnicamente van del traspatio al plato y ese factor de frescura les otorga inmensa ventaja contra aquellos provenientes de las granjas, mismos que en ocasiones tienen semanas congelados o en estantes refrigerados o peor aún, a la intemperie. PESA (2007) refuerza lo anterior al señalar que a medida que los consumidores van conociendo y valorando la superior calidad organoléptica y nutricional de los productos provenientes de una producción en pastoreo o traspatio, éstos ganan mercado y valor.

Se tuvo la oportunidad de entrevistar a frailescanos radicados en otras partes de la entidad y en la generalidad de los casos opinaron que aunque es posible encontrar caldo de gallina de rancho por todo el estado, éste es mejor en La Frailesca ya que ahí las gallinas son criadas de manera muy natural con maíz de la casa, a diferencia de otras partes de Chiapas donde el maíz ni siquiera alcanza para la familia menos para las gallinas; otro argumento de defensa coincidente de los frailescanos emigrados fue que la receta de sus abuelas es mejor que las de otros lugares, incluso hubo dos personas que coincidieron al señalar que la leña del fogón de La Frailesca da mejor sabor al guiso que por ejemplo el carbón usado en la cocina indígena de la región Altos.

Igualmente se entrevistó a clientes de los restaurantes campestres de Villaflores y Villa Corzo que no eran originarios ni habitantes de esa región y sin pensarlo mucho coincidían en que el caldo de gallina de ahí tiene fama de ser muy bueno, incluso citaron que los frailescanos siempre presumen que el mejor caldo de gallina es el que se prepara en La Frailesca, y al consultarles su opinión al respecto invariablemente concluían que esto era efectivo.

Por otra parte y aprovechando una población estudiantil universitaria proveniente de la región de estudio en una ciudad de Los Altos de Chiapas, se entrevistó a varios jóvenes hombres y mujeres y particularmente se pidió que platicaran lo que quisieran sobre el caldo de gallina de rancho tradicional de su lugar de origen; algunos al principio pormenorizaron el tema –otros desde el inicio se inquietaron gustosamente por el asunto–, sin embargo al transcurrir la conversación todos se emocionaron al punto de añorar la casa, la familia, el rancho y tener ‘echa agua la boca’ sólo de recordar el platillo. Para cerrar la entrevista se les pedía que mencionaran dos alimentos frailescanos que quisieran disponer y comer como si estuvieran en su casa y los más repetidos fueron: el queso fresco y el caldo de gallina. Los universitarios indicaron que aunque se encuentran productos semejantes por todo el estado, los de La Frailesca son los mejores y varios añadieron que cada que van de visita a su casa traen consigo queso y si se puede aprovechan para ‘echarse un caldito’ con la familia.

Por supuesto que surge la duda si las respuestas de ambos tipos de entrevistados (frailescanos fuera de la región o fuereños en La Frailesca) a favor del caldo de gallina son pre-determinadas por el prestigio del platillo y la ambientación en que se degusta o recuerda, sin embargo sí se reconoce una repetición de respuesta oral, pero sobre todo de actitud corporal en propios y extraños al defender ese plato tradicional de la gastronomía de La Frailesca como la mejor opción en el estado.

## Conclusiones

La crianza de aves de traspatio en Villa Corzo y Villaflores, es una labor pecuaria multifuncional que otorga una serie de beneficios a la familia campesina: nutricionales, económicos, sociales y culturales. El objetivo es producir para el autoconsumo y vender los excedentes. Esa avicultura esta a cargo de la mujer quien decide el destino de los productos, es sencilla, no demanda inversiones, su reproducción es rápida y se basa en el germoplasma local adaptado al medio; las productoras aprovechan tratamientos herbolarios tradicionales para la salud de sus aves y sólo si el problema se agrava recurren a fármacos. La comercialización de las aves vivas y los huevos se hace de manera local y esos ingresos apoyan gastos domésticos cotidianos. Otro aspecto relevante de la producción de aves en La Frailesca es la costumbre familiar del consumo del caldo de gallina de rancho, platillo principal de restaurantes campestres que se prepara con recetas familiares que aprovechan especias y condimentos locales que dan la típica sazón, vinculada a la cultura frailescana. La clientela de esos restaurantes refiere el caldo de gallina como tradicional y sano por su materia prima libre de antibióticos y químicos.

Se identificó un orgullo en jóvenes, gente adulta y mayor de La Frailesca relacionado a la 'pertenencia' del caldo de gallina como plato representativo de su región, además del reconocimiento de otros chiapanecos sobre la ventaja de esa sopa sobre otras de la entidad. La avicultura tradicional de Villa Corzo y Villaflores es apreciada como un elemento cotidiano en el sistema de vida campesino que brinda distintos beneficios a la familia, pero además el procesamiento de sus productos implica un reconocimiento de dos importantes recursos locales: *la gallina* como elemento genético-biológico y el *conocimiento tradicional* implicado en las recetas familiares –integrado a la gastronomía local– como recurso cultural, y ambos, contribuyen de manera conjunta a la seguridad alimentaria del pueblo frailescano y al fortalecimiento de su identidad. Ante una serie de políticas gubernamentales que fomentan la especialización y reconversión productiva sin considerar las características socio-económicas de los productores, es importante promover el reconocimiento oficial de la gallina de rancho como un elemento de valor nutricional, social, cultural, económico y biológico de La Frailesca, y que ésta, la gallina, consiga el legítimo valor agregado ganado a pulso por sus productoras.

Finalmente, la presencia constante y distintas funciones de las gallinas de rancho en La Frailesca, refrendan a la avicultura como una práctica y elemento trascendental en la vida cotidiana de la familia campesina de esa región en Chiapas; de esta manera, se considera importante validar y promover este tipo de producción, así como la comercialización, transformación y consumo de sus productos.

## Bibliografía

- Alders, Robin. 2005. Producción avícola por beneficio y por placer. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Folleto de la FAO sobre diversificación 3. Roma, Italia. Disponible en: [www.fao.org/ag/ags/publications/docs/Diversification/Spanish/avicola](http://www.fao.org/ag/ags/publications/docs/Diversification/Spanish/avicola). Consultado en Septiembre de 2011.
- Álvarez, M. I. 2002. Propuesta de manejo para la cría tradicional de gallinas. Trabajo de grado en especialización técnica en desarrollo rural. Sena, La Salada-Antioquia, Colombia. 2002. p. 24.
- Balboa Hernández, A. 2002. Diagnóstico de la ganadería familiar o de traspatio en el municipio de Ostucán, Chiapas. Tesis de licenciatura. Universidad Autónoma de Chiapas. Facultad de Ciencias Agronómicas. Villaflores, Chiapas. p. 121.
- Castañón Burguete, O. R. 1999. Caracterización de la Ganadería de Traspatio o Familiar en Ocosingo, Chiapas. Tesis para obtener el grado de Licenciatura de Ingeniero Agrónomo. Universidad Autónoma de Chiapas. Facultad de Ciencias Agronómicas, Villaflores, Chiapas (México). p 34.
- Castro Peláez, C. F. 2007. Caracterización del Subsistema Avícola de Traspatio en el Caserío Molino Viejo del Municipio de Comitancillo, Departamento de San Marcos, Guatemala. Tesis para obtener el grado de Licenciatura en Zootecnia. Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. p. 32.
- Centeno, B., D. López y E. Juárez. 2007. Producción Avícola familiar en una comunidad del municipio de Ixtacamaxtitlán, Puebla. En *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe*. Vol. 45 (núm. 001): 50-51.
- CEIEG. 2011. Comité Estatal de Información Estadística y Geográfica. Gobierno del Estado de Chiapas. <<http://www.ceieg.chiapas.gob.mx/perfiles/PHistoricoIndex.php?region=107&option=1>>. [Consultado en línea el 10 de junio de 2012].

- Cisneros Tamayo, Marco. 2002. Aves de traspatio modernas en el Ecuador. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. Disponible en: <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/en/infpd/documents.pdf> Consultado en Junio de 2011.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, IT). 2002. *Cría de aves de corral, un salvavidas para los campesinos pobres*. Disponible en: <http://www.fao.org/spanish/newsroom/news/2003/13201-es.html> Consultado en Julio de 2012.
- Gutiérrez, T., C. Segura, B. López, F. Santos, R. Santos, F. Sarmiento, H. Carvajal y C. Molina. 2007. Características de la avicultura de traspatio en el municipio de Tetiz, Yucatán, México. En *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe*. Vol. 7 (núm. 003): 215-218.
- Jerez S., C. Nolasco y D. Vásquez. 2005. Etnozoología de la gallina criolla (*Gallus Gallus*) por las mujeres mixtecas de San Antonio Huitepec, Oaxaca. *Memorias*. VI Simposio Iberoamericano sobre Conservación y Utilización de Recursos Zoogenéticos. Universidad Autónoma de Chiapas. Instituto de Estudios Indígenas. Noviembre de 2005. San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México. p. 311-312
- Jerónimo, J.C. 2007. Caracterización del Subsistema Avícola de Traspatio en la aldea Los Corrales, Municipio de Cabrican, Departamento de Quetzaltenango, Guatemala. Tesis para obtener el grado de Licenciatura en Zootecnia. Universidad de San Carlos de Guatemala. Facultad de Med. Vet. y Zootecnia. p. 35.
- PESA. 2007. Producción y manejo de aves de traspatio. *Programa Especial para la Seguridad Alimentaria*. p. 35.
- Ramírez Díaz, C.A. 2011. Análisis de la cadena de valor en la producción de gallinas de rancho en el municipio de Villaflores, Chiapas. Tesis de Licenciatura en Agronomía. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad Autónoma de Chiapas. p. 122.
- Rodríguez G. G. 2006. Análisis del sistema de producción agropecuario en colonias indígenas de San Cristóbal de Las Casas. Tesis de Maestría en Agroecología Tropical. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad Autónoma de Chiapas. Villaflores Chiapas. p. 135.
- Rodríguez G., Zaragoza M., y Perezgrovas G. 2010. Los valores disimulados de la producción animal de traspatio. *Memorias*. XI Simposio Iberoamericano sobre conservación y utilización de recursos zoogenéticos. Joao Pessoa (ed.) Instituto Nacional do Semiárido. Noviembre de 2010. Editorial da UFPB. Paraíba, Brazil. p. 37
- Sanabria Galdámez, N. 2011. Análisis de la cadena de valor en la producción de gallinas de rancho en el municipio de Villaflores, Chiapas. Tesis de Licenciatura en Agronomía. Facultad de Ciencias Agronómicas. Universidad Autónoma de Chiapas. p. 120.
- Sántiz Ruiz, G. 2011. Diagnóstico de la Avicultura Familiar en la Comunidad Tsotsil de Tajleivilhó, Larráinzar, Chiapas. Tesis de Licenciatura en Gestión y Autodesarrollo Indígena. UNACH. Campus III. San Cristóbal de las Casas, Chiapas (México). p. 128.
- Van't Hooft, Katrien. 2004. Gracias a los animales, *Análisis de la crianza pecuaria familiar en Latinoamérica, con estudios de caso en los valles y el altiplano de Bolivia*. AGRUCO, CIGAC, ETC. Bolivia.
- Vargas L. S., A. García, H. Palma y P. Librado. 2005. Integración de la lombricultura en la producción de aves de traspatio en Puebla, México. Fundación Cátedra Iberoamericana. México. Disponible en: [http://www.uib.es/catedra\\_iberamericana/publicaciones/seae/mesa5/mexico.html](http://www.uib.es/catedra_iberamericana/publicaciones/seae/mesa5/mexico.html) Consultado en octubre de 2011.
- Vieyra J., A. Castillo, H. Losada, J. Cortés, B. Alonso, T. Ruiz, P. Hernández, A. Zamudio, A. Acevedo. 2004. La participación de la mujer en la producción traspatio y sus beneficios tangibles e intangibles. En *Cuadernos de Desarrollo Rural*. Segundo semestre, número 053. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia. p. 9.
- Zaragoza Martínez, M.L. 2012. Caracterización fenotípica, producción y uso tradicional de gallinas locales en Los Altos de Chiapas. Tesis Doctoral. Colegio de Postgraduados. Campus Puebla. p. 137
- Zaragoza M. L., R. Perezgrovas y G. Rodríguez. 2010. Comprensión de la avicultura local en comunidades indígenas de Chiapas. *Memorias*. 3er. Congreso de investigación UNACH 2010. Universidad Autónoma de Chiapas. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. p. 300-301.
- Zaragoza M., C. Martínez, R. Perezgrovas, H. Rodríguez, E. Méndez, Z. Hernández y G. Rodríguez. 2009. Las gallinas locales en el contexto indígena de los Altos de Chiapas. *Memorias X Simposio Iberoamericano sobre conservación y utilización de recursos zoogenéticos*. Luz Ángela Álvarez Franco y Jaime Eduardo Muñoz Flores (eds.) Universidad Nacional de Colombia. Noviembre de 2009. Palmira, Colombia. p. 589