

8910

30

Recetario chocholteco de Oaxaca

Recetario chocholteco de Oaxaca

Cocina Indígena y Popular

30



Títulos Publicados

1. Recetario nahua del norte de Veracruz
2. Recetario mixteco poblano
3. Recetario maya de Quintana Roo
4. Recetario nahua de Morelos
5. Recetario guanajuatense del xoconostle
6. Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla
7. Comida de los tarahumaras
8. Recetario del semidesierto de Querétaro
9. Recetario indígena de Sonora
10. Recetario del maíz
11. Recetario indígena del sur de Veracruz
12. Recetario veracruzano de cuaresma y navidad
13. Recetario afromestizo de Veracruz
14. Recetario popular de Campeche
15. Repertorio de tamales
16. Recetario de la costa de Oaxaca
17. Recetario maya del estado de Yucatán
18. Recetario tuxteco
19. Recetario nahua de Milpa Alta, D. F.

(8846)



000000

Class. _____

Adq. _____

Fecha _____

Fraud. _____

Recetario chocholteco de Oaxaca



**BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION**

Dirección General de Culturas Populares

30

Cocina Indígena y Popular

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
540 EAST 57TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637
TEL: 773-936-3200



Recetario chocholteco de Oaxaca

Teresa Caltzontzin Andrade

Primera edición en la Colección Cocina Indígena y Popular: 2000

Coordinación de la colección:

José N. Iturriaga
Adrián Marcelli
Felipe Guevara

Producción: CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA
Y LAS ARTES

Dirección General de Culturas Populares
Dirección General de Publicaciones

D.R. © 2000, de la presente edición

Dirección General de Culturas Populares
Av. Revolución 1877, 6° piso
San Ángel, CP 01000
México, D.F.

ISBN 970-18-4872-1

Impreso y hecho en México

Índice

| | |
|--|----|
| Prólogo | 11 |
| Introducción | 15 |
| La gastronomía en Teotongo | 24 |
| Historias de vida | 29 |
| Notas | 33 |
| El grupo étnico chocholteco y su ubicación e importancia en el estado | 35 |
| Acercamiento geográfico a la región chocholteca | 35 |
| Antecedentes históricos de la etnia chocholteca y origen del idioma | 37 |
| Características de la población | 39 |
| Actividades económicas | 42 |
| Ubicación geográfica del municipio de Teotongo | 42 |
| Historia de Teotongo | 43 |
| Organización social y política | 46 |
| Notas | 49 |
| Tecnología en la producción alimentaria en el municipio de Teotongo | 51 |
| Cómo se producen los alimentos | 51 |
| Organización social alrededor de la producción alimentaria | 62 |
| Notas | 64 |

| | |
|--|-----|
| La relación de la flora, la fauna y la gastronomía en la región | 65 |
| La fauna y los alimentos naturales | 65 |
| La flora y otros alimentos naturales | 67 |
| Notas | 74 |
| Tecnología en la producción gastronómica | 75 |
| Utensilios para la preparación de los alimentos | 75 |
| Particularidad de las cocinas | 80 |
| Organización social alrededor de la gastronomía | 82 |
| Cambios en la organización para la producción gastronómica | 89 |
| Notas | 94 |
| Conocimientos y transmisión de saberes | 97 |
| Transmisión de conocimientos | 97 |
| Costumbres en la preparación de los alimentos | 101 |
| Notas | 105 |
| Descripción de comidas | 107 |
| Comidas cotidianas | 107 |
| Comidas festivas | 111 |
| Bebidas | 116 |
| Panes | 117 |
| Notas | 119 |
| Historias de vida | 121 |
| Felicitas López Cruz | 121 |
| Esperanza López Rivera | 128 |
| María Zúñiga Santiago | 134 |
| Recetas | |
| Manitas | 145 |
| Manitas al vapor | 146 |
| Calabacitas al vapor | 147 |
| Guía de calabaza | 148 |

| | |
|--|-----|
| Chayotes entomatados | 149 |
| Enjitomatadas rellenas de huevos rancheros | 150 |
| Frijol de epazote | 151 |
| Frijol martajado | 152 |
| Verdolagas con carne de puerco | 153 |
| Amarillo de conejo | 154 |
| Quesadilla de cuitlacoche | 155 |
| Salsa de ajo | 156 |
| Huautzontles | 156 |
| Hongos en quesadilla | 157 |
| Hongos de encino | 158 |
| Mole de nopalitos | 159 |
| Caldillo de nopales con huevos revueltos | 160 |
| Nopalitos con huevos ahogados | 161 |
| Quesadilla de flor de calabaza | 162 |
| Guisado de quelites | 163 |
| Quelite de quiltonil | 163 |
| Quelite de verdolagas | 164 |
| Trigo martajado | 165 |
| Frijoles martajados | 166 |
| Chileatole | 167 |
| Frijoles negros con tamalitos | 168 |
| Mole de ejotes | 169 |
| Frijol molido | 170 |
| Flor de cacaya | 171 |
| Guisado de coliflor | 172 |
| Mole de hongos | 173 |
| Salsa de huevos | 174 |
| Manitas con huevo | 175 |
| Nopal borracho | 176 |
| Tortas de quelite | 177 |
| Quelite de violeta | 178 |
| Amarillo de res | 179 |
| Amarillo de nopales | 180 |
| Amarillo de pollo | 181 |
| Tortitas de flor de sábila | 182 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Guisado de sábila | 183 |
| Chapulines | 183 |
| Gusano de maguey | 184 |
| Guachmole | 184 |
| Salsa de coyul | 185 |
| Caldo de violeta | 185 |
| Pan de pulque | 186 |
| Mole | 187 |
| Barbacoa de borrego en amarillo | 188 |
| Barbacoa de borrego | 189 |
| Pozol de horno | 189 |
| Pozole de olla | 190 |
| Tortas de camarón | 191 |
| Revoltijo | 192 |
| Tortas de frijol | 193 |
| Atole de trigo | 194 |
| Atole de granillo | 194 |
| Atole de masa | 195 |
| Amargo de piña | 195 |
| Amargo de ajeno | 196 |
| Tepache | 196 |
| Papalomé | 197 |
| Dulce de trigo | 197 |
| Cubiertos | 198 |
| Calabazate o calabaza | 198 |
| Dulce de tejocotes | 199 |
| | |
| Bibliografía | 201 |

Prólogo

Las diferentes culturas coexistentes en nuestra nación han generado inmemorialmente una rica cultura gastronómica cuya importancia trasciende el ámbito nacional. No todas, sin embargo, logran ese reconocimiento. Más aún, gran parte de las tradiciones culinarias corren el riesgo de dejar de ser practicadas pues se insertan en un contexto poco favorable para que se mantengan presentes y que transforma los distintos elementos culturales del país, incluidos, por supuesto, los gastronómicos.

En la actualidad, el modelo globalizante impone cambios que de manera directa o indirecta afectan la concepción de lo que implica la alimentación y sus prácticas ancestrales. A pesar de que este modelo permea a la sociedad en general, su incidencia en las zonas rurales adquiere un matiz distinto con respecto a los procesos más acelerados que se viven en las ciudades. En este sentido, se puede afirmar que existe una serie de condiciones que hace posible una resistencia cultural basada en prácticas y concepciones ligadas a la agricultura tradicional y a una economía campesina en un medio cuyos procesos de producción, obtención de alimentos, formas de preparación, etc., dan cabida a un modelo diferente y alternativo de alimentación

Tampoco se puede dejar de mencionar los deterioros económico y ecológico que afectan de manera particular a las zonas rurales. La Mixteca, una de las siete regiones en que geográficamente se divide el estado de Oaxaca, se caracteriza, como es sabido, por un elevado nivel de desnutrición, por procesos migratorios y de marginación lacerantes. Esta situación adquiere una connotación particular en la microrre-

gión chocholteca que tiene mucho que ver con las características desfavorables de su clima: una zona árida que se manifiesta en una flora y fauna raquílicas.

Una investigación sobre los elementos gastronómicos se vislumbró como una de las necesidades más inmediatas. El trabajo de recopilación de recetas es importante para difundir la comida tradicional y despertar la inquietud e interés de la población. Sin embargo, ahora se prevé la importancia de ubicar las prácticas alimenticias como parte de un todo; de destacar los elementos que la hacen ser uno de los principales elementos de identidad, sobre todo en una región que sufre un deterioro constante en sus diferentes componentes culturales.

Con ello se pretende incidir especialmente en uno de los aspectos relacionados con las tradiciones culinarias: en la escasez de investigaciones acerca de las distintas costumbres gastronómicas locales y regionales, de los trabajos de recopilación de la tradición oral y regional que se hacen respecto al tema, así como, en general, en la exigua promoción, difusión e información sobre las costumbres alimenticias tradicionales.

La investigación planteada no sólo obedece al objetivo de fomentar las investigaciones sobre gastronomía popular, pretende asimismo la difusión y reactivación de sus prácticas, de sus saberes, contribuir al conocimiento y conservación de la biodiversidad que la sustenta, así como de las prácticas culturales con las que se entreteje.

El estudio se realizó en uno de los municipios pertenecientes a la microrregión chocholteca, localizada en la parte norte de la Mixteca oaxaqueña. El municipio de Teotongo, ubicado en el distrito de Teposcolula, es el lugar en donde se llevó a cabo la investigación de campo, que consistió en la realización de entrevistas con distintos miembros de la comunidad. Gran parte de éstas se realizó de manera formal con las personas que, en primera instancia, fueron sugeridas durante el proceso, tanto por autoridades como por la misma

comunidad: aquellas que por su experiencia podrían aportar mayor información en determinados temas. Esta actividad se complementó con una serie de pláticas informales sostenidas con otra parte de la población. Se abordó a las cocineras que tienen reconocimiento como tales, aunque no se excluyó a aquellas que, aunque sin ese reconocimiento, realizan esa actividad de manera cotidiana; lo mismo que con el resto de participantes, pues con ello se trató de tener la mayor apertura posible y dar cabida a diversas opiniones. Los testimonios retomados aparecen en el escrito con su respectiva fuente.

La investigación de campo se complementó con información documental básicamente localizada en los archivos de dependencias como el Instituto Nacional de Antropología e Historia, el Instituto Nacional Indigenista, Bibliotecas Públicas, el Centro de Investigación y Estudios Superiores en Antropología Social, el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, así como de la Dirección General de Culturas Populares, ubicados todos ellos en el estado de Oaxaca, durante un periodo de 11 meses: de diciembre de 1998 a noviembre de 1999.

El análisis de la investigación documental se presenta por medio de un apartado teórico en la sección introductoria, en la que, además, se hace una referencia práctica a lo que acontece en el lugar de estudio. En la segunda parte se presenta la descripción de la información recabada en las entrevistas, en donde se abordan los puntos como tecnología en la producción alimentaria; formas de organización para el trabajo; flora y fauna del lugar y su relación con los alimentos; particularidad de las cocinas y utensilios; organización y participación social en la gastronomía; transmisión de saberes y conocimientos, así como las recetas de comidas y bebidas en el ámbito festivo, cotidiano, ritual; algunas de éstas se obtuvieron de un recetario recopilado por la propia Unidad Regional durante 1991. En el siguiente y último apartado se describen las historias de vida de tres cocineras de la localidad, en donde con un acercamiento a sus procesos vivenciales

esencialmente se pretende expresar y reconocer el trabajo de quienes han conservado este arte y saber.

En su conjunto, esta tarea, a sabiendas de las muchas limitantes para realizar un trabajo exhaustivo, intenta contribuir, como tantos otros, en los procesos de identidad de los pueblos indígenas desde la perspectiva gastronómica; sin embargo, al involucrarse en el tema difícilmente pueden dejar de verse otras situaciones que por lo menos inducen a la reflexión, que es lo que finalmente se intenta compartir.

Introducción

Entre los diversos aspectos que dan vida a las culturas populares de nuestro país, la gastronomía destaca como el elemento con el cual es posible remitirnos al origen y proceso histórico y cultural de una persona o grupo. La tradición culinaria es una expresión de múltiples significados y prácticas en la que se imbrican ritos, creencias, valores, formas de organización, vínculos con la naturaleza, costumbres actuales y ancestrales. El entramado de relaciones y organización comunitarias, familiares, religiosas y hasta político-administrativas da cuenta del significado endógeno que conlleva hacer presente una comida, tan sencilla las más de las veces, pero indispensable por tradición. De manera cotidiana o festiva, en ritos, se ponen en juego los elementos que hacen posible la elaboración de un platillo tradicional.

La homogeneidad exigida por la globalidad embate contra la escasa pero perviviente trinchera que significan nuestras tradiciones, que no implica de modo alguno enarbolar –infructuosamente– la bandera de lo “puro”, de la conservación de nuestras tradiciones al margen de la “intromisión” de otras culturas, lo que de por sí suena absurdo: la cocina mexicana es producto de la combinación tanto de ingredientes originarios del país como de los traídos de Europa: “Las combinaciones ingeniosas de lo que produce una región en un país, con los productos desconocidos que aporta otro pueblo, son las que enriquecen en calidad y variación las distintas cocinas nacionales, que jamás, en ningún lugar del mundo, pueden presumir de puras y sin influencias extranjeras...”¹

Por ello, también es cierto que nuestra tradición culinaria ejerce a su vez una influencia en otras formas de alimenta-

ción: “La tortilla y el taco no sólo cubren una amplia gama social en nuestro país, sino que empiezan a conquistar al vecino del norte y a veces llegan más lejos. Y no solamente por la creciente población de origen mexicano y latinoamericano que tiene Estados Unidos, sino también porque el gusto de los anglosajones se ha ido educando (¡Sí! El reino de los french fries y las palomitas va aprendiendo).”² Esta opinión es reforzada por lo que declara otra autora en el sentido de aceptar que si bien existe un proceso para homogeneizar nuestra vida, particularmente en la comida, no dejan de estar presentes influencias recíprocas que se apropian, de tal manera que transforman y enriquecen la alimentación cotidiana: “...es mentira que los estadounidenses no coman chile y frijoles: les encantan. Es mentira que los mexicanos no coman hamburguesas: lo hacemos con gusto sólo que les añadimos un poco de picante”³.

Algunos de los aspectos que contribuyen en la conservación de la tradición culinaria son los trabajos escritos. Esta es una labor que, sin duda, juega un papel importante como medio de difusión y preservación de las prácticas y conocimientos culinarios. Una revisión en bibliotecas, en algunas librerías y centros de información, permite señalar que una buena parte de esos materiales aborda la caracterización de la gastronomía de ciertas épocas: prehispánica y muy particularmente de la Colonia; en esta época el mestizaje dio como producto una cocina sumamente elaborada y que sin duda marcó mucho de lo que en adelante constituirían los ingredientes y comidas de la población en nuestro país; asimismo existen materiales que hacen referencia a la influencia francesa que se dejó sentir en otros momentos de nuestra historia.

El signo distintivo de muchos de estos materiales, incluyendo a los más actuales, son los recetarios; aunque en sí, puede afirmarse que son escasos y en particular no proporcionan más elementos contextuales que la mera recopilación de recetas, lo que desde luego no es desdeñable. Es más difícil localizar recetarios que den cuenta de contextos más re-

gionales, locales, o aquellos que exponen la gastronomía popular que finalmente es con la que sobreviven los grupos étnicos y populares en el país. Un vistazo a los recetarios existentes en algunos de los centros señalados alude a recetas de gastronomía internacional, comidas sofisticadas y, acaso, a las comidas más reconocidas de los diferentes estados, con un enfoque más ligado a la cuestión turística.

A esta situación se agrega el hecho de pensar que la gastronomía siempre está conformada de ingredientes exóticos, formas de preparación poco conocidas, etc. De tal manera que de la cocina popular poco es lo que se difunde, aquella preparada sin grandes mezclas, elaborada con los ingredientes más sencillos, los más conocidos pero también los más despreciados o sustituidos en nuestros días. De las ediciones de este tipo de materiales destacan las producidas por las Unidades Regionales de Culturas Populares por ser casi las únicas que abordan este tipo de gastronomía (ver bibliografía al final del trabajo). Pese al valor y esfuerzo que esto implica, en gran parte se trata de recetarios que al abordar una región, localidad o un grupo social específico no permiten conocer más allá de la comida, aunque se entiende, desde luego, porque el objetivo es el mero recetario, no obstante las breves introducciones que en los mismos se manejan. En otros casos el tema central es la explicación e interpretación de ciertas festividades, en donde más bien la gastronomía aparece como una parte del contexto. Consecuentemente, la riqueza que encierra la tradición culinaria en contextos determinados, en apariencia se ve reducida a la recopilación, registro y publicación de recetas.

Vale la pena hacer énfasis en que no se trata de descartar o disminuir el trabajo que más abundantemente se ve representado por los recetarios, su valor es incuestionable. Pero una tarea que puede ampliar los significados que encierra la cocina de una comunidad, de un grupo social, va más allá de un recetario.

Por otro lado, la mayoría de estas publicaciones están

elaboradas en folletos sencillos y algunos elaborados en mimeógrafos con ilustraciones hechas rústicamente. Este aspecto debe señalarse, pues da la impresión de que el tema no es del todo importante, a diferencia de lo que ocurre con la bibliografía sobre comida internacional, de la que existen publicaciones a manera de libros de arte: portadas costosas, fotografías de alta calidad y muchas de esas ediciones traducidas a otros idiomas.

Aunque esto es importante, nuestro interés se orienta en el sentido de impulsar la difusión de investigaciones que abordan la gastronomía como esencia de las culturas indígenas y populares de nuestro país. Aún es más válido acercarse mediante ello a la cultura regional o local guiados por ese acto las más de las veces silencioso, inadvertido y humilde —dirían algunos autores— que es la preparación de un platillo.

Gran parte de esos saberes se transmite por un patrón de costumbres que generacionalmente se aprenden y reproducen, como en los antiguos indígenas, quienes mantienen la forma tradicional de aprendizaje. “La educación del niño indígena empezaba en el hogar, donde padre y madre le impartían los primeros conocimientos, de acuerdo con el sexo: los padres enseñaban a los hijos varones lo que debían saber para actuar con corrección como hombres; y las madres adoctrinaban a sus hijas hembras para adiestrarlas en las tareas propias de la mujer⁴.” Sin embargo, toda costumbre va adquiriendo modificaciones a través del tiempo. La manera de preparar los alimentos, de hacer cierto tipo de platillos, de organizarse para su elaboración, etcétera, se va transformando pese a que, por otro lado, también se da un profundo arraigo de hábitos. Así, vemos cómo en el aprendizaje se da esa correlación de fuerzas entre la persistencia de hábitos y las innovaciones que se presentan con mayor celeridad, sobre todo entre las nuevas generaciones; lucha que se presenta de manera cotidiana.

Aunque históricamente se ha hecho una división entre lo que se reconoce como conocimiento, como lo razonable, y

por otro lado se asigna básicamente en la esfera de las supersticiones a los saberes y conocimientos que han creado y recreado las clases populares, aun dentro de éstos existe una serie de saberes que han sido relegados o quizá no tan apreciados, como aquéllos relativos al ámbito privado. Sin embargo, el elemento más inmediato y de importancia vital, como lo es la comida, es resultado no sólo de lo que sucede al interior de un espacio físico reducido como la cocina, sino también de saberes e interrelación con los aspectos de producción, del ambiente, de adaptaciones a cambios tecnológicos, de preservación o transformación de costumbres, tradiciones, etcétera.

El recorrido seguido en el presente estudio confirma que existen, sobre todo en las mujeres, saberes, experiencias y prácticas milenarios ligados no sólo a la sobrevivencia, sino a cuestiones fundamentales para la humanidad. Hay incluso quien afirma que “las grandes civilizaciones nacieron en el momento en que la mujer descubrió la siembra”.⁵ Esto quiere decir que, con el tiempo, alcanzaron toda una serie de saberes que transgreden en su práctica la esfera de la que se supone deben partir los conocimientos (la pública). Con su experiencia se pone en duda que los mismos sólo pueden proceder de fuentes determinadas por ciertas “verdades”. Cuando intentaron castrar intelectualmente a Sor Juana, le prohibieron tener contacto con los libros, como si sólo en ellos estuviera contenido el saber. Tal vez olvidaron cuál había sido la primera fuente de conocimiento. Ella se refugió en la cocina y, por supuesto, siguió aprendiendo: “...veo que un huevo se une y fríe en manteca o aceite y, por el contrario, se despedaza con el almíbar; veo que para que el azúcar se conserve fluido, basta echarle una mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria (...) Y suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito”.⁶

El velado y quizá distorsionado reconocimiento al saber generado por las mujeres en la cocina, y acerca de su papel

como principal artífice de estos conocimientos, en particular sobre el origen de la tortilla, se expresa cuando se dice: “Podemos imaginarnos una multitud de ensayos fallidos: la tortilla de haba o de pepita de calabaza, la tortilla rectangular en forma de ladrillo, etc. (...) Una mujer astigmática, por ejemplo, ha de haber inventado, sin querer, la chalupa, creyendo que era redonda. Otra, que tenía prisa, echó la primera gorda. A una tercera se le cayó una tortilla en la cazuela y allí nacieron las enchiladas...”⁷ De lo que sí hay que estar ciertos es de que el proceso de creación y recreación fue algo mucho más complejo y que necesariamente implicó un conocimiento más profundo con el medio, un “estar” armónico con la naturaleza. Además “todo se relacionaba lógicamente, el hombre, el clima, la alimentación y el paisaje y en esa relación consistía la armonía del mundo antiguo”⁸. De tal manera que en la cosmogonía indígena encontramos los antecedentes de este vínculo. “La leyenda indígena dice que el pulque fue inventado por Mayahuel, mujer divinizada e identificada con la planta del maguey. Fue ella la primera que agujereó el corazón de la planta para que escurriera el aguamiel que, fermentado, produce el pulque.”⁹ Existe una forma extraordinaria en que se crea, se conoce el medio, donde “el uso de las hojas como envoltura de los alimentos es muy antiguo y ha sido el resultado de un proceso de selección y de capacidad de adaptación, inventiva e ingenio, que perdura en el campo artesanal, por haber resuelto en forma práctica y económica el problema del empaque de muchos alimentos y manjares...”¹⁰

Para destacar todo ello ha sido necesario que las investigaciones se desarrollen por mucho en el espacio privado, en el doméstico. De tal manera que a partir del registro sobre la elaboración de una comida se conocen las formas de organización familiar, su estructura, los distintos mecanismos y niveles de participación, los roles que sus miembros desempeñan. Al mismo tiempo, el partir del ámbito doméstico nos

lleva a hacer visible el esfuerzo, la importancia de este que-hacer que culmina en un platillo, aunque sea el más sencillo.

En este sentido hablamos de gastronomía como aquella apprehendida del medio, de la ancestral relación entre los habitantes y la naturaleza, relación que se caracteriza por la incesante y milenaria búsqueda del cómo aprovechar al máximo los recursos, del cómo se libran las limitantes del medio ecológico, de nuevas formas de extracción, del cómo obtener los productos de la tierra sin dañar al medio o, al menos, sin dañarlo excesivamente. Se encuentran poblaciones que sobrevivieron “horadando cactus y magueyes ... bebiendo atoles, pozoles y chocolates fríos. Pueblo que bebió en el cuenco de la mano, en guajes, en jarros, y encontró alguna vez el milagro de la jícara...”.¹¹

La gastronomía, tanto la referida a lo cotidiano como a lo festivo, es una comida sin “complicaciones” en su elaboración, producto, en gran parte, de determinadas condiciones de vida, la misma que pertenece al tipo de recetarios extraídos de la cultura popular, que no son sorprendentes mezclas, con ingredientes y combinaciones sofisticados, tal como lo expresa el antropólogo Adán Santamaría al referirse a uno de los estudios que realizó en este tenor: “mis amigos quizás esperaban que yo produjera un recetario sorprendente, mágico, con componentes culinarios nunca antes registrados y con recetas novedosas. Nada de eso. Estas abuelitas que fui a ver estaban entre los gallos y los guajolotes de sus casas de pisos de tierra, que cocinaban una comida sencilla, comida de gente pobre. Lo que encontré en el campo del estado de Morelos fue la comida de la pobreza, del resentimiento. Es una comida que siempre está esperando que se le agregue algo más que antes llevaba y que ahora, por ser tan cara, ya no lleva. Lo que encontré en las entrevistas fueron recetas que sólo sirven para la reproducción de la fuerza de trabajo en beneficio del gran capital”.¹²

No obstante, conviene señalar que esa comida sencilla es una alimentación más sana, “sin tanta química”, comida que

en muchos casos contiene un alto nivel de proteínas proveniente en parte de las plantas silvestres, de insectos comestibles asequibles¹³ y que si bien en los años de mayores carestías se consumían de las formas más simples, al paso del tiempo se elaboraron preparaciones más variadas, además de abrirse al consumo de productos industrializados. Por tanto, en términos generales se puede afirmar que la comida, tratándose de lo cotidiano, lo festivo o ritual, está muy vinculada a lo que la propia población produce y, en menor medida, a los industrializados.

Una de las bases de la cocina tradicional consiste en la utilización de plantas y productos prehispánicos, ejemplo de ello es el maguey, cuyo empleo atiende las más diversas necesidades: desde objeto para la construcción de vivienda, cercado para las siembras, como medio terapéutico, medicinal, hasta como bebida, alimento por medio del pulque y de la floración. Están también el frijol, la calabaza, el mezquite, los quelites, quintoniles, huautzontles, las biznagas, epazote, el nopal, los chiles verdes y secos, el tomate verde y, desde luego, el maíz, que es la principal gramínea de la cocina indígena, las cebollas silvestres, el acuyo o hierbasanta, pimienta picante, ejotes, el guaje, los aguacates, las pitahayas, tunas, los tejocotes; el mezcal, que se obtiene del cogollo o piña de un tipo de maguey.¹³ Lo anterior no exime de su dieta cotidiana el uso de insumos producto del mestizaje que, como mencionábamos, caracteriza gran parte de la cocina mexicana. De ahí que, entre otros productos que se consumen a la par, encontramos el ajo, el chícharo y el trigo.

Pero no sólo eso, existen utensilios, formas de preparación que exhiben la presencia de un origen prehispánico, del que dan cuenta los utensilios de barro, de madera, de piedra volcánica para preparar y moler los ingredientes, como el metate, uno de los principales utensilios que caracterizaban a la cocina prehispánica, y el molcajete.¹⁴ Así como guajes, tomatillos y calabazas huecas partidos por la mitad para guardar o servir líquidos; fibras vegetales para elaborar tiras de

carrizo y hacer los sopladores para atizar el fuego, o canastos y cestos para colocar las tortillas calientes, como los llamados tompetes, tascales y chiquihuites.¹⁵ Con lo que podemos afirmar la íntima relación entre sabores y utensilios, de ahí que el deleite de la comida "...se le atribuye en parte a los utensilios y trastos donde se prepara y se sirve. De hecho, platillo y trastos son inseparables: no produce igual sabor un plato de pozole servido en porcelana que en barro rojo, ni el chocolate auténtico si no se bate en jarro chocolatero con molinillo de madera..."¹⁶

Asimismo, intentamos hacer resaltar una gastronomía invisible, inexistente ante los ojos de la gente externa y de las propias comunidades. En ocasiones se cuestiona el significado de desarrollar un estudio sobre la comida tradicional de los grupos populares: ¿Qué se puede hablar al respecto? ¿Qué hay además de hierbas, de verduras? ¿Qué puede preparar una población pobre, en una localidad tan sola? Algunos de sus propios habitantes retan: ¿Ah sí?, y ¿Cuál es la comida tradicional de aquí? Desconocimiento, desprecio, o "comida del resentimiento". Parece que uno de los retos de la gastronomía popular es hacer ver ante propios y extraños la complejidad de la que está compuesta; en términos generales, se trata de redimensionarla. El para qué tiene su significado en la necesidad de hallar elementos más profundos y sus relaciones, más que la mera apariencia y sabor de un platillo. Se trata de exponer los elementos arriba señalados, de cosas aparentemente tan simples, pero que hablan de la forma extraordinaria en que se crea.

Hablar sobre gastronomía popular es también referirnos a la flora y fauna existentes; a los valores nutritivos que proporcionan a quienes los consumen, a ponerlos en la balanza del consumo natural y el industrial, que a fin de cuentas es parte de la realidad en la que se mueve la tradición culinaria y de los efectos que la globalidad le imprime. Al respecto, no puede soslayarse la transformación del hábitat ante la depredación humana y por los propios efectos de la naturaleza. Es

éste también el contexto de la producción de los alimentos, que se desarrolla entre la sobrevivencia de modos de cultivo tradicionales e introducción de nuevos cultivos, mayor tecnología o tecnología incipiente, aplicación de insecticidas, abonos industriales, acompañados de nuevas formas de organización para el trabajo, elementos todos ellos que crean otras condiciones para la tradición culinaria.

La gastronomía en Teotongo

En el desarrollo del trabajo se podrá apreciar la inseparable relación entre festividades y cocina, como bien se afirma: “los domingos y fiestas religiosas, el pueblo y sus antojos se congregaban en derredor de plazas e iglesias a celebrarlas gastronómicamente”.¹⁷ En cada celebración, generalmente vinculada al santoral católico, la comida constituye una parte esencial, sin la cual mucho de la celebración no tendría sentido. No se trata únicamente del gusto por la exquisitez de un platillo o una bebida, más aún, la comida es el pretexto para estrechar vínculos familiares, de compadrazgo, de amistades, es el enlace entre grupos o comunidades. Una de tales celebraciones, por citar sólo una, es el Día de Muertos o Todos Santos, en donde se mantiene la creencia de que en estos días los difuntos regresan del más allá para visitar a sus parientes y disfrutar de la esencia de los alimentos, por lo que los familiares deben esperarlos con todo lo que les gustaba en vida. Con esta actitud, la gente muestra un gran valor espiritual al compartir los productos de la ofrenda, a pesar de que la crisis económica ha afectado de manera frontal esta actividad.¹⁸

Un ejemplo claro lo podemos encontrar en la celebración de Todos Santos en Teotongo, en donde la tradición consiste no sólo en colocar un altar, en “poner la mesa” y degustar los alimentos especialmente preparados para esa celebración. Aquí lo característico es llevar la ofrenda, compartirla entre los familiares más cercanos, de tal manera que la entrega de

frutas, panes, mole, entre otros, fortalece las relaciones de reciprocidad entre los integrantes de la comunidad. La simple entrega de un pan de muerto elaborado con el nombre de algún familiar radicado en un lugar fuera de la comunidad, representar, para quien está fuera, el vínculo que lo hace sentirse ahí mismo, ser parte de, pese a las distancias geográficas o con la convivencia de otras costumbres y modos de vida.

Los cambios tecnológicos son otros de los elementos que intervienen en el proceso culinario. El factor ahorro de esfuerzo y tiempo genera en la población respuestas contrarias ante su presencia, sobre todo durante su introducción, haciendo resaltar los cambios generacionales. A pesar de todo, es cada vez más común la anuencia hacia los cambios, y hoy es prácticamente aceptado, por ejemplo, que el nixtamal se muele en los molinos de la comunidad, que las tortillas se preparen en la tortilladora, que los fogones se coloquen en lo alto, en vez del suelo, etcétera. En el marco de la tecnología en la gastronomía, una actitud que antepone la disminución de las cargas de trabajo que les implica a las mujeres la molienda del nixtamal en el metate, a la pérdida del sabor de los alimentos, “históricamente el nixtamal se molía en metate, costumbre tan buena para el paladar ... como mala para los riñones de las molenderas. Esta práctica esclavista subsiste en algunos poblados rurales”.¹⁹ Aunque no se deja en absoluto el metate, hay en las cocinas, además de las licuadoras, utensilios que les permiten a sus usuarias elaborar más rápidamente y con menor esfuerzo la comida.

En Teotongo la gastronomía expresa la asimilación de usos, de costumbres propias y ajenas. Esta combinación es fácilmente explicable sobre todo por la dinámica sociocultural producto de una población cuyo rasgo es la emigración. El proceso de desplazamiento, muchas de las veces definitivo en la región, se explica por la búsqueda de mayores ingresos, de centros de estudios para los jóvenes, así como nuevas posibilidades de desarrollo. Por eso en este lugar tradiciones, aprendizaje y costumbres culinarias están asociados a esa ca-

racterística: muchas de las cocineras afirman haber aprendido a cocinar cuando se empleaban como trabajadoras domésticas en los centros urbanos; los utensilios empleados para servir o comer los alimentos se sustituyen cada vez con mayor frecuencia. De acuerdo con quienes se platicó, debido muchas de las veces a quienes radican en las ciudades y que al volver, sea para una fiesta, un acto especial o de manera permanente, “traen otras costumbres”. Como factor importante de esta mezcla, no puede dejar de mencionarse, por supuesto, la influencia que vías de comunicación, principalmente carreteras, tienen en el acceso a una mayor variedad de productos alimenticios.

Pareciera que el tema de la gastronomía en Teotongo se desenvuelve en la aparente dicotomía del pasado y del presente. A pesar de la insistencia, más que generalizada del “aquí había”, existe una presencia de muchas cosas de ese anteriormente que, transformadas, persisten. De tal manera que en el presente se puede advertir la simultaneidad de resistencia, añoranzas por ciertas cosas, pero también la valoración de lo que les ha significado en cuanto a calidad de vida la introducción de muchas otras. Algunos de los elementos que inciden en esta condición son manejados a lo largo del estudio: cambios tecnológicos en la producción de alimentos y de la gastronomía, actividades económicas, emigración, formas de organización en la producción de alimentos, aprovechamiento de los recursos y deterioro del ambiente, costumbres, etcétera.

En términos generales, en apariencia se presenta la disyuntiva entre tradición y cambios, entre posturas polarizadas. Cómo lidiar entre la nostalgia del “todo tiempo pasado fue mejor”, o de aquel que afirma: “una buena tortilla debe ser siempre hecha a mano”. Esta visión nos conduce a reparar en los cambios que en muchos aspectos han derivado en una transformación de la tradición culinaria, ante la cual no caben las soluciones sencillas, ni mucho menos aquellas que bajo el enarbolamiento por que persista la tradición, encu-

bren prácticas semiesclavistas o fuera del contexto en que nos desarrollamos.

La gastronomía popular de este municipio persiste gracias a las tradiciones y costumbres de todo un grupo, de cada miembro que conforma una familia, pero principalmente gracias a la práctica, a los saberes generacionales que se transmiten entre las mujeres. No obstante, habría que valorar que en el contexto actual se presentan nuevas necesidades frente a las cuales se dan respuestas; lo que implica la pérdida en ciertos aspectos, mientras que en otros se gana.

Quizás el interés por abordar este punto de “los cambios” no es el justificar una tradición por sí misma, así como tampoco ensalzar los beneficios de la modernización. Más que nada se intenta valorar la tradición culinaria, en el marco del proceso de apropiación/enajenación que les representan. Se trata de ser realista ante el contexto global que exige la homogeneidad como forma de vida, lo que incide en la tradición culinaria sin llegar a los extremos de pureza de la cocina o de desdeñar lo nativo. El arte culinario en Teotongo es reflejo fiel de tradición y aceptación de alimentos industrializados, por las más diversas razones: influencia de los medios de comunicación, o porque simplemente existe un intercambio e introducción de productos que no puede evitarse. Se genera la modificación de la alimentación sea en su preparación, en la forma de servirse, en la utilización de ciertos ingredientes, etc., pese a que, efectivamente, existe esa avasallante “urgencia por internacionalizar los gustos ... porque la dieta se torne uniforme en su monotonía... como ya se han vuelto uniformes el vestido y el calzado.”²⁰

Quizá lo fundamental es que este panorama exige cambios en las formas de organización, de aprendizaje y participación, si es que se quiere conservar una tradición. Si bien en aquellos “tiempos mejores” las mujeres tenían mayor oportunidad para dedicarse a las exigencias de tiempo y esfuerzo que precisa la preparación de alimentos, ahora lo cierto es que su participación social se ha abierto a otros espacios y

necesidades, lo que desde luego, se refleja en los cambios de la cocina popular. Ante este hecho, quizá lo más conveniente es que si creemos que una buena salsa es sólo aquella que se prepara en molcajete, entonces tal vez se deberán definir nuevos roles dentro de la organización familiar y comunitaria. ¿Ya no hay tiempo para moler en el metate esas tortillas martajadas de trigo? ¿Resulta muy cansado pero también indispensable el sabor que tiene una tortilla hecha a mano?; entonces tal vez lo que se requiere es compartir algunas tareas, que todos los miembros se involucren en mayor medida en estas labores para que así colectivamente se decida acerca de los cambios que convienen o no.

Entre las transformaciones que se pueden destacar, aunque incipientes, están las referidas a la participación de los hombres en la cocina. Pese a que el espacio doméstico es histórica y culturalmente reservado para las mujeres, en pocos casos se manifiesta una actitud más abierta para ser partícipes del trabajo en este espacio; a diferencia de lo que ocurre en el campo, que aunque es particularmente el medio de trabajo del hombre, la participación de las mujeres goza de una aceptación social totalmente abierta. Por supuesto, a este acotamiento de espacios contribuyen tácita y explícitamente los valores que manejan los habitantes: el sistema patriarcal limita fuertemente el involucramiento masculino en este espacio, de tal modo que pese a que se reconoce la carga de trabajo que desarrollan las mujeres y a que en determinados casos hay quienes contribuyen poco más allá de lo permitido (llevar la leña, por ejemplo), les representa tener que sobrellevar las críticas de otros hombres.

La cronología del espacio público y privado en Teotongo, pone de manifiesto una transición que no deja de sorprender por leves que sean los cambios, particularmente si se piensa en que una comunidad rural o indígena se mantiene en patrones más tradicionales. En el desarrollo de este trabajo es innegable la actitud más abierta hacia los cambios, al deseo de tener mejores condiciones de vida, y todo esto con apego a

los valores y prácticas que les son propios. Tanto en el espacio público como en el privado, Teotongo podría ser un ejemplo de cómo se asumen los cambios, de cómo se adopta lo que implica un beneficio para la vida familiar y comunitaria sin que se rompa con la esencia de su cultura. Si bien esto no excluye un choque de cambios generacionales, la contradicción de necesidades entre quienes se desenvuelven en medios urbanos y rurales en donde no deja de oírse “el tiempo pasado fue mejor” o “los que se van y traen otras costumbres”, se hace evidente, a pesar de ello, una aceptación natural hacia los cambios que les generan beneficios.

En síntesis, es éste el marco en que se intenta acercarse y dar a conocer la riqueza y tradición de un platillo, el objetivo, más que la mera recopilación de comidas tradicionales, es proporcionar una semblanza de muchos de los elementos que interactúan en la gastronomía popular.

Historias de vida

Paralelamente a la recopilación de recetas, no podemos pasar por alto lo que hay detrás de las personas que, por esencia, se han hecho cargo históricamente del saber de la cocina, de transmitirlo, de resguardarlo. Se busca hacer visibles a quienes están detrás de todo esto, pensando que conociendo más sus historias se podrá tener un sentido más claro de qué es lo que queremos y hacia dónde se orienta la tradición culinaria, por lo que se realizaron tres narraciones con los puntos más comunes de la historia colectiva de las mujeres.

Coincido con quien busca ir más allá de la receta, adentrarse e incidir en el contexto: “el estudio sobre la comida que hoy hago es un pretexto para ver más allá de la comida...lo que hay que hacer es un país nuevo, un nuevo marco de reglas de convivencia, una nueva escala de valores y una nueva ética que nos convenga a todos y todas, un nuevo mundo, pero para hacerlo a veces hay que meterse hasta a estudiar

las recetas de las abuelitas”²¹. La esencia de las historias de vida queda expresada cuando se menciona hacia dónde se quiere llegar, qué se pretende transformar: “Un ser que valorará los pequeños actos realizados en la intimidad en su verdadera dimensión y trascendencia, porque entenderá que son actos que están modificando la sociedad de igual manera que los que se realizan públicamente, actos que elevan nuestra condición humana y nos permiten entrar en comunión con nuestro pasado para saber de dónde venimos y hacia dónde debemos ir.”²²

Las historias de vida pretenden ser el complemento del panorama de la gastronomía popular en Teotongo, porque no sólo expresa los procesos de aprendizaje de las cocineras; mediante sus vivencias, se intenta resaltar aquello que no fue, sus inquietudes, sus deseos, sus carencias; aspectos de su vida en profunda concatenación con estructuras sociales, culturales y económicas de su comunidad, de cómo éstas influyen en lo que hoy son y que lo mismo les han servido que tal vez también las han hostigado. Estas narraciones tienen que ver con las historias no contadas, guardadas en lo cotidiano; lo que carece de valor porque se piensa que no transforman la Historia, porque no hablan de héroes, porque no se circunscriben a los grandes acontecimientos.

Más bien tiene que ver “con lo minúsculo, con lo silencioso y olvidado, con aquello despreciado o poco notable”²³ o con “... el hecho de que las actividades dentro de la casa no fueran productivas, (lo que) hizo que fueran devaluadas por las mismas mujeres ... no había tiempo que perder, mucho menos en la cocina. Lugar por demás desvalorado, junto con las actividades hogareñas que se veían como actos cotidianos, sin mayor trascendencia que únicamente obstaculizaban la búsqueda del conocimiento, el reconocimiento público, la realización personal...”²⁴

Las personas de quienes se escribe no necesariamente son las más reconocidas cocineras de la localidad. Se entrevistó también a aquellas que gozan de cierto reconocimiento comunitario por su trabajo y experiencia culinarios, que ade-

más quisieron colaborar en el proceso de investigación. Por ello se platicó también con quienes de manera cotidiana asumen estas labores; ya que, como se ha hecho mención, es importante partir de que la comida popular no es necesariamente la que se prepara para las grandes ocasiones o se elabora con mezclas de los más variados ingredientes o la más prestigiada por el gusto extranjero.

También se trata de dar a conocer en un breve bosquejo las actividades que realizan cotidianamente, su modo de ver la vida no sólo mediante su actividad como cocineras, sino a partir de introducirse en parte de su vida privada, lo que conduce a revisar desde otra óptica la situación de la comunidad, de sus habitantes y de las propias mujeres.

Visualizar el trabajo de las cocineras conlleva a otorgar importancia al espacio doméstico, las actividades que implica, espacio generalmente menospreciado y que, sin embargo, entraña más importancia de lo que se podría pensar. Es ahí donde se teje la esencia de las relaciones familiares y, por ende, de las comunitarias; es ahí también en donde finalmente se produce, se resguarda, se recrea la alimentación tradicional que proporciona identidad a los diferentes pueblos, como es el caso de Teotongo.

Al mencionar las actividades productivas y reproductivas que se desarrollan en este ámbito se pretende resaltar la importancia que reviste para la gastronomía, su implícita relación, de participación al interior de las familias, pues sólo en su conjunto podremos explicarnos, reflexionar e incidir en el desarrollo de las prácticas culinarias. De ahí que se hable de jornadas y cargas de trabajo, tareas por sexo, por edades, patrones culturales a partir de los cuales se desarrollan esas tareas, se aprenden y se recrean los saberes, etcétera.

Con el trabajo de investigación teórica y de campo se pretende difundir mediante lo relativo a la cocina popular, los resultados de experiencias milenarias, los saberes y conocimientos populares que parten de la vida social, familiar y comunitaria. Estos conocimientos se encuentran vincula-

dos a una cosmovisión íntimamente ligada a la naturaleza, al aprendizaje que les produce esa relación de lucha, resistencia y armonía para con la misma. Conocimientos y saberes que permean muchos de los aspectos cotidianos de los grupos populares y que han contribuido fuertemente a su sobrevivencia y al desarrollo de sus distintos espacios y momentos vivenciales.

Notas

¹ *Apunte para la historia de la transculturación indoespañola*, Primera serie, Núm. 28, México, Publicaciones del Instituto de Historia, 1953, p. 226.

² José N. Iturriaga de la Fuente, *La cultura del antojito*, México, Ed. Diana, 1993, p. 74.

³ Laura Esquivel, *Íntimas succulencias. Tratado filosófico de cocina*, España, Olleros y Ramos Editores, 1998, p. 56.

⁴ Heriberto García Rivas, *Cocina prehispánica mexicana*, México, Ed. Panorama, 1991, p. 20,

⁵ Laura Esquivel, *op. cit.*, p. 72.

⁶ *Ibid.*, cita que la autora retoma de Sor Juana Inés de la Cruz, p. 73.

⁷ José N. Iturriaga de la Fuente, *op. cit.*, cita que el autor retoma de Jorge Ibargüengoitia, p. 40.

⁸ Julio Camba, *La gastronomía y la ciencia*, en Secretaría de Salud y Asistencia, Núm. 4, Nov.-Dic., 1978, p. 43.

⁹ Heriberto García Rivas, *op. cit.*, p. 68.

¹⁰ José N. Iturriaga de la Fuente, *op. cit.*, p. 85.

¹¹ Guadalupe Pérez San Vicente, "El siglo XIX" en *Artes de México*, 1997, p. 14.

¹² Adán Santamaría Ochoa, *Sobre la cocina tradicional morelense*, en *Mesa de la Cultura Popular*. Un acercamiento a la cultura alimentaria morelense, DGCP-Unidad Regional Morelos, pp. 14 y 15.

¹³ Diana Southwood Kennedy, "La cocina tradicional en México" en *Artesanías de América*, Núm. 41-42, noviembre, 1993, p. 209.

¹⁴ Heriberto García Rivas, *op. cit.*

¹⁵ Diana Southwood Kennedy, *op. cit.*

¹⁶ Isabel María de Paalen, "El comal le dijo a la olla" en *Cocina Mexicana II S.P.*

¹⁷ Guadalupe Pérez San Vicente, *op. cit.*, p. 15.

¹⁸ Tomás García Hernández y Roger Merlín Arango (comps.), *Muerte que vuelves. Días de muertos entre los chinantecos y mazatecos del norte de Oaxaca*, México, Ed. DGCP, Unidad Regional Tuxtepec, 1993, p. 6.

¹⁹ José N. Iturriaga de la Fuente, *op. cit.*, p. 31.

²⁰ Ana Bertha Pérez, *De la cocina rural a la dieta urbana*, p. 42.

²¹ Adán Santamaría Ochoa, *op. cit.*, p. 16.

²² Laura Esquivel, *op. cit.*, p. 23.

²³ Adán Santamaría Ochoa, *op. cit.*, p. 12.

²⁴ Laura Esquivel, *op. cit.*, pp. 15 y 18.

El grupo étnico chocholteco y su ubicación e importancia en el estado

Acercamiento geográfico a la región chocholteca

Entre las siete regiones que componen la geografía actual del estado de Oaxaca, se encuentra la Mixteca, cuya extensión de 12 909 km² se ubica en la parte oeste del estado; colinda hacia el norte con el estado de Puebla y hacia el oeste con Guerrero. En su interior existe una demarcación de tres subáreas: la Mixteca Baja, la Mixteca de la Costa y la Mixteca Alta; esta última se conforma por los distritos de Tlaxiaco, Teposcolula, Nochixtlán y Coixtlahuaca.

La Mixteca Alta se ubica hacia el norte con el estado de Puebla; hacia el sur con el distrito de Nochixtlán y Teposcolula y por el este con el distrito de Teotitlán así como con algunos municipios pertenecientes al distrito de Nochixtlán. Mientras que al poniente colinda con municipios que corresponden a los distritos de Teposcolula y Huajuapán de León.

Es en la parte norte de esta subárea en donde se localiza la región o microrregión chocholteca, zona habitada por uno de los 14 grupos de origen étnico en el estado de Oaxaca conocido por los nombres de chochos, chochinos, chochones o chocholtecas. Con una altitud sobre el nivel del mar de 2 500 metros, esta región comprende un total de 17 municipios, correspondientes en su mayoría al distrito de Coixtlahuaca, y cuatro al distrito de Teposcolula. Entre los primeros se encuentran los siguientes: Concepción Buenavista, San Cristóbal Suchixtlahuaca, San Francisco Teopan, San Juan Bautista Coixtlahuaca, San Mateo Tlapiltepec, San Miguel Tequixtepec, San Miguel Tulancingo, Santa Magdalena

Jicotlán, Santa María Nativitas, Santiago Ihuitlán Plumas, Santiago Tepetlapa, Tepelmeme Villa de Morelos y Tlacotepec Plumas. Por el distrito de Teposcolula los municipios que le corresponden son: Teotongo, La Trinidad Vista Hermosa, San Antonio Acutla y San Pedro Nopala.¹

La población total de los municipios de Coixtlahuaca y Teposcolula es de 42 084 habitantes,² mientras que para los municipios del área chocholteca fuentes oficiales establecen un total de 16 064 habitantes.³ Sin embargo, la extensión de este territorio en realidad es pequeña, tal como lo señalan algunos estudios: "...de Concepción Buenavista, población que se localiza más al norte de Nativitas, a la situada más al sur hay una distancia aproximada de 24 kilómetros, y de Santiago Teotongo, al occidente, a Santa Catarina Ocotlán al oriente, hay solamente 36 kilómetros."⁴ Su ubicación les proporciona además un contacto con otros grupos indígenas colindantes, como los ixcatecos y los mixtecos.

El clima de la región es predominantemente seco y, aunado a la escasa precipitación pluvial, acentuada durante los últimos años, constituye uno de los principales elementos que inciden en la baja productividad de los cultivos; además de que las variaciones climatológicas suelen ser extremosas. Habría que agregar que, entre las características de su suelo —en el que existe un alarmante proceso de erosión—, predominan superficies accidentadas formadas por cadenas montañosas, pendientes, extensos lomeríos y algunas pequeñas llanuras.

Pese a la existencia de algunos arroyos en las cabeceras municipales de ambos distritos, en realidad es escaso su caudal (particularmente durante el invierno y la primavera), aunque también existen numerosos ojos de agua y manantiales de los que se abastece la población.

Antecedentes históricos de la etnia chocholteca y origen del idioma

Son escasos los materiales bibliográficos referentes a la historia de los chochos, aunque puede afirmarse que data de hace miles de años, al igual que los ixcatecos y popolocas, grupos con quienes comparten similitudes en cuanto a la estructura lingüística.⁵ No hay una sola versión en cuanto a su lugar de origen, Alicia Barabas plantea dos de ellas: por un lado, algunos estudiosos se inclinan por establecer el lugar de origen en Tehuacán y en parte de su territorio actual desde hace 2500 años, posteriormente su delimitación se vería reducida por la expansión de nahuas y mixtecos. La otra versión lo explica a raíz de su llegada a Coixtlahuaca desde el centro de México hacia el año 1000 d.C.⁶

En el siglo XV, durante el periodo comprendido entre el año 1000 y 1400 antes de la conquista española, se establece la época de mayor florecimiento de Coixtlahuaca, lugar considerado uno de los principales reinos de la Mixteca con base en la fuerza del poder militar y comercial forjados en la época y que en gran parte se debió a su posición geográfica, pues favorecía el establecimiento de conexiones e intercambio entre regiones, así como al interior de la Mixteca.⁷ La sociedad de entonces es sumamente compleja, sobre todo por la heterogeneidad y fuerte densidad poblacional que le otorgan chochos, mixtecos e ixcatecos, quienes pese a la posterior invasión azteca, realizada en 1491, y a la carga tributaria a que se les sometía, conservaron parte de su autonomía, lo que se explica porque el tipo de conquista a que se les sometió fue ante todo de carácter económico, de ahí la posibilidad de continuar en el desarrollo de su normatividad política y social.

No ocurrió así con la llegada de los españoles en 1520, pues a raíz de esta invasión la población sufriría graves cambios en sus estructuras, lo que se reflejó, entre otros aspectos, en el proceso de conversión de una religión propia basada en la creencia de un Dios o señores ligados a su entorno, hacia la

religión católica a que fue sometido este grupo. Este proceso se incrementó a partir de la llegada de los frailes dominicos a la región chocholteca en 1550, aunque desde 1529 existían los trabajos de evangelización que llevaron a cabo religiosos como fray Fermín de Ábrego. Producto de ese periodo de mayor labor y penetración evangelista, es la construcción de parroquias y conventos como el de Coixtlahuaca, construido durante el siglo XVI; el templo de Santiago Apóstol, ubicado en la cabecera municipal de Teotongo en el siglo XVI, lo mismo que el de Teposcolula o de algunos otros templos construidos durante el siglo XVIII.⁸

Pese a todo, persistieron, aunque de manera clandestina, las prácticas religiosas prehispánicas que a la par se desarrollaban con las católicas, tales como las ceremonias propiciatorias en beneficio de los cultivos y conservación de la salud: los rezos dedicados a “El señor del cerro”, “El dueño del lugar”, “La madre tierra” y “Los señores de los ojos de agua.”⁹

Es así como a partir del siglo XVI el desarrollo de la etnia estaría sujeto a una serie de transformaciones de diversa índole, lo que en gran parte permite explicar las condiciones que viven los chochos en nuestros días. A este efecto contribuyeron asimismo las nuevas divisiones políticas, cuando se separan a pueblos conformados por un mismo idioma y cultura con el establecimiento de distintas jurisdicciones como parte de la nueva forma de gobierno.

Si bien, por una parte, se desarrolla durante determinado periodo una época de riqueza, debida sobre todo a la economía generada por las estancias de ganado. Alicia Barabas hace un recuento más detallado de las transformaciones que años más tarde, tan sólo en lo económico, experimenta la región hacia 1860; de este periodo hace referencia a la pérdida de tierras comunales bajo el dictamen de leyes de desamortización, al reemplazo de la economía regional basada en la ganadería menor y el cultivo de grano de cochinilla por la ganadería mayor bajo el control de criollos y mestizos, con lo que a los pobladores autóctonos se les imponen formas de

sobrevivencia basadas principalmente en el cultivo de trigo y el tejido de manufactura de palma.¹⁰

Como consecuencia, se aceleró el proceso migratorio a lugares cada vez más lejanos con la subsiguiente pérdida de modos de vida, de los elementos culturales propios, entre ellos su lengua. Esta última disminuida desde 1777 en algunos lugares, pero sobre todo en el siglo XIX el idioma chocho habría de perderse en varias poblaciones: “Otla, C. Buenavista, Tepelmeme, Tlapiltepec, Jicotlán, S.A. Abad, Teopan, Coixtlahuaca, Tamazulapan, Ihuatlán y Tlacotepec Plumas...”¹¹

En cuanto al origen del idioma, se afirma que éste “proviene del tronco proto-otomangue, del cual surge la lengua otomangue, que a su vez dio origen a las lenguas popoteca, mixteca, popoloca, mazateca, ixcateca y chocho o chocholteca”¹². Tras un proceso de diversificación lingüística, paulatinamente el chocho y el popoloca, lenguas afines, se constituyen como idiomas singulares, de acuerdo con algunos autores, hacia el siglo XII d.C.

Existen distintas versiones acerca del significado del término chocho o chocholteca. Eva Grosser define una de las posibles traducciones a partir de su derivación de chochocatli: “miserable”, para hacer referencia a quienes son diferentes, o a quienes, como pueblo sometido, usan una lengua ajena a la de los conquistadores¹³. Lo cierto es que estos pueblos suelen llamarse a sí mismos “runixa ngiigua” (los que hablan el idioma) y a la lengua se le denomina “ngiigua”.¹⁴

Características de la población

Para tener una idea del proceso vivencial del pueblo chocholteca, basta señalar el número aproximado de habitantes de la Mixteca Alta durante la llegada de los españoles y los que hasta 1590 existían: 700 000 y 57 000 personas, respectivamente¹⁵; mientras que en lo que toca al área chocholteca y de acuerdo con los datos proporcionados por el Censo de Po-

blación y Vivienda de 1990 del INEGI, su población total es de 16 064 habitantes.¹⁶

Refiriéndonos de manera particular a los hablantes de esta lengua, como es común no hay acuerdo en cuanto al manejo de datos para determinarlos. Hay quienes dan cifras de entre 1 000 y 2 000 personas; mientras que otros autores confirman un promedio de 500 hablantes reales con base en el uso cotidiano que le otorgan únicamente los adultos y ancianos, ya que entre los niños y jóvenes sólo conocen algunas palabras.¹⁷

Conforme a los municipios de esta región, se puede ubicar a cinco con el mayor número de hablantes: Santa María Nativitas, San Juan Bautista Coixtlahuaca, San Miguel Tulancingo, Teotongo y Teposcolula, siendo el primero el que se considera tiene el mayor número de hablantes (un promedio de 300).¹⁸

Tal vez lo más significativo de estas cifras sean los procesos de pérdida a que aluden en muchos sentidos: al empobrecimiento de sus condiciones de vida a partir de la desertización de su medio y despojo de sus medios de producción, conflictos territoriales históricos que en la actualidad permean la vida de varios municipios: "... San Miguel Tequixtepec tiene problemas por indefinición de límites con Santa María Ixcatlán (habitado por ixcatecos); San Juan Bautista Coixtlahuaca con San Agustín Montelobos y con su agencia municipal de San Jerónimo Otia; Teotongo tiene problemas de la misma índole con Tamazulapan del Progreso, y Tlacotepec Plumas con San Francisco Teopan"¹⁹. Se alude, asimismo, a los procesos migratorios que han sido una constante en su desarrollo y que tienden a ser cada vez más acelerados y permanentes, lo que redundará en una fragmentación del grupo.

La situación del desplazamiento del idioma adquiere en este contexto una agravante de suma importancia para la sociedad en general y, en particular, para el desarrollo de las culturas indígenas representada por el peligro de extinción. El agravamiento de este riesgo se puede constatar en las cifras que se manejan en torno al decremento del número de

hablantes, de tal forma que, entre las más recientes, se estima para la región los datos que aparecen en la siguiente tabla:

PUEBLOS HABLANTES DE CHOCHO

| 1745-1803 | 1900 | 1950 | 1960 | 1990 |
|----------------------------------|------|------|------|------|
| Cabecera Distrital | | | | |
| San Juan Bautista Coixtlahuaca | X | — | — | — |
| Municipios | | | | |
| San Miguel Astatla | X | — | — | — |
| Santa Cruz Calpulalpan | X | ¿ | X | — |
| Concepción Tonalá (Buenavista) | X | — | — | — |
| Santiago Ihuitlán Plumas | X | ¿ | — | — |
| Tlacotepec Plumas (1900) | X | — | — | — |
| Santa María Nativitas-Tizaltepec | X | X | X | X |
| San Pedro Buenavista (1940) | | ¿ | ¿ | X |
| San José Monteverde (1940) | | ¿ | ¿ | X |
| San Jerónimo Otlá | X | ¿ | — | — |
| San Antonio (Abad) | X | ¿ | — | — |
| Santa Catarina Ocotlán | X | X | X | X |
| San Cristóbal Suchixtlahuaca | X | ¿ | X | — |
| San Francisco Teopan | X | ¿ | — | — |
| Santo Domingo Tepelmeme | X | — | — | — |
| San Mateo Tlapiltepec | X | ¿ | — | — |
| Magdalena Jicotlán | X | — | — | — |
| Cabecera | | | | |
| Tamazulapan del Progreso | — | — | — | — |
| Municipios | | | | |
| Santiago Acutla | — | ¿ | ¿ | — |
| San Pedro Nopala | — | — | — | — |
| Santiago Teotongo | X | X | X | X |
| San Miguel Tulancingo | X | X | X | X |
| Cabecera | | | | |
| San Miguel Tequistepec | X | ¿ | X | — |
| Municipio | | | | |
| Santiago Tepetlapa | X | ¿ | X | — |

Nota: Las (X) significan que hablan el idioma y los (—) que no hablan el idioma.

Fuente: Barabas, Alicia y Bartolomé, Miguel Alberto. *La pluralidad en peligro*, INAH-INI, México, 1996, p. 142.

Actividades económicas

Entre las principales actividades económicas de esta región se puede mencionar a la agricultura, con cultivos básicos como el maíz, frijol, haba, cebada y trigo; en pequeña escala jitomate, chile, cebolla, rábano, lechuga y nopal; en menor medida y sólo para aquellos municipios que cuentan con mayor extensión territorial, la ganadería, y, finalmente, la elaboración de sombreros de palma o fibras sintéticas. La producción del ganado, aunque en pequeñas cantidades y particularmente para los municipios que cuentan con una mayor extensión territorial, se centra en cabrío, ovino y porcino y, en cuanto al ganado mayor, en bovino, caballo y asnal.²⁰

La actividad textil, por su parte, ha disminuido considerablemente hasta hacerse una actividad prácticamente de subsistencia y que corre un fuerte riesgo de desaparecer, tal como ocurrió con la elaboración de cobijas “lanillas” y gabanes, que hace tiempo concentraba a un gran número de artesanos.²¹

Ubicación geográfica del municipio de Teotongo

La cabecera municipal de Teotongo, perteneciente al distrito de Teposcolula, se localiza a 53 kilómetros de la ciudad de Huajuapán de León y a 8 kilómetros del municipio de Tamazulapán del Progreso. Su superficie territorial es de 39.55 km.² y tiene un altitud de 2060 msnm. Sus colindancias son las siguientes: “al norte con San Pedro Nopala y Santa Magdalena Jicotlán; al sur con Villa Tamazulapán del Progreso; al oeste con Villa Tamazulapán del Progreso y Santiago Huajolotitlán y al este con La Trinidad Vista Hermosa y San Antonio Huautla.”²²

De acuerdo con información censal de 1995, cuenta con una población total de 1 154 habitantes,²³ entre los cuales prevalecen los de edad avanzada, es decir, de más de 65 años. Sin embargo, de acuerdo con las cifras proporcionadas por la

autoridades municipales, el municipio está conformado por 1 480 personas.²⁴

Teotongo, que en lengua chocholteca es llamado por sus habitantes “Xadë duxö” (que significa “Pueblo del sol o por donde se oculta el sol”)²⁵ se divide administrativamente en cinco agencias de policía: El Progreso, localizado a 5 kilómetros con respecto a la cabecera municipal; La Luz, localizado a 5 kilómetros, El Tecomate, ubicado a 3.5 kilómetros, Barrio Guadalupe, ubicado a 3 kilómetros. y la congregación Matanza localizada a 10 kilómetros.

En el aspecto hidrográfico, se beneficia de varios afluentes: el Río Salado, proveniente de Acutla; el río Agua Dulce, El Arenal o del Tecomate.

Historia de Teotongo

Existe poca información documental respecto al origen de la localidad. De acuerdo con la información de algunos de sus habitantes que hacen referencia a los títulos primordiales, su fundación data de entre 1300 y 1400 bajo el nombre de Xadë duxö, establecida su población en algunas lomas de la localidad: “la Loma del Conejo, la Loma de La Luz, del Gentil, la Loma de Codunto”.²⁶

Algunos de sus habitantes dan cuenta de la existencia de vestigios prehispánicos en un lugar cercano a la agencia Matanza, en el denominado Cerro Flor, en donde se encontró una fosa, en donde al parecer se encuentran los restos de un atlante: “un ídolo bastante grande con piedra roja, pero lo derribaron, ya con el tiempo se fue derribando poco a poco y ya se terminó aquello”.²⁷

De acuerdo con sus pobladores, los primeros asentamientos en Teotongo, que hasta 1970 llevaba al nombre de Santiago Teotongo, se realizaron gracias a que existían terrenos propicios para ello, “...estaban el Mezquital, la Hornilla, la

Cuánida, el Gentil, el Español, el Maizalito, Llano Solar, Azumiate, había pequeños valles como La Luz, San Isidro”.²⁸

A la llegada de los españoles deja de llamarse Xadë duxö; de acuerdo con lo que expresa el profesor Teófilo Soriano, el significado de su nombre se describe como: “lugar de dios finito o en náhuatl también quiere decir lugar en donde se produce la energía, lugar de dios”. Y agrega algunos otros datos sobre su fundación: “El pueblo de Teotongo se funda por los Dominicos y es cuando se construye el templo de Santiago Apóstol, entre 1600, 1680. Cuando los aztecas son dominados por los españoles, se vienen sobre nosotros, aquí se presenta bastante defensa por nuestra Región y a eso se debe que nos pusieron un santo patrón que defiende pues, aquí es Santiago, todos los lugares en donde hubo resistencia por parte de los nativos contra los españoles, trataron de cimentar un patrono como San Miguel, como Santiago, aquí hubo mucha defensa, por eso nuestro patrón ahora es Santiago Apóstol”²⁹. La construcción del templo, a cargo del fraile dominico Ernesto de Lucero,³⁰ se realizó “en el siglo XVI con materiales de la región y una arquitectura medieval, en su interior cuenta con 14 retablos antiguos de gran valor histórico”.³¹

De años posteriores, la tradición oral refiere a una localidad sumamente poblada, en algún tiempo rica en recursos, “había miles de gentes que poblaban Teotongo”³². Todavía por el periodo de 1945 a 1950 este territorio se encontraba muy poblado, la emigración comenzó a tener auge a partir de que se construye la carretera panamericana durante el periodo del presidente Miguel Alemán.³³

El nombre de Santiago Teotongo se sustituyó oficialmente por Teotongo aproximadamente en 1970, acción en donde tuvo gran influencia la organización de emigrantes radicados en la Ciudad de México; las razones para el cambio obedecen a la inquietud que les generaban las condiciones de vida de su pueblo: “la asamblea se convence de que vamos a ponerle Teotongo nada más y lo acepta y se levantan las actas, la autoridad lo encabeza, la organización de México lo

encabeza, se va a la Cámara de Diputados y toda esa cuestión y la Cámara lo ve muy bien y sale en los periódicos: 'son un pueblo que ya no quiere oler a incienso'. El cambio de nombre tiene que ver con la cuestión del alcoholismo, de las fiestas religiosas que se traían por barricadas el aguardiente, en una semana se acababan tres, cuatro barricadas de aguardiente de Chilapa, todo eso influyó, todo eso veíamos y por dentro decíamos: cómo evitar eso, de acuerdo con la autoridad municipal, y se ha logrado."³⁴

De la tradición oral también se puede rescatar una leyenda sobre el origen de Teotongo. Ésta refiere al acuerdo que establecen los jefes de Coixtlahuaca y Tamazulapan para enviar cada uno a sus brujos con el fin de encontrar el líquido vital que escaseaba, para ello debieron "echar suertes" "...seleccionados los personajes y conscientes de su misión, emprendieron la marcha por diversos lugares en busca del agua, hasta que llegaron a Yulatnuhu (Apoala, río de los linajes), en donde localizaron el vital líquido en una laguna, en el interior de un cerro, y vieron que era posible llevarla a cualquiera de los dos pueblos.

Echaron suertes para ello y al brujo de Tamazulapan le tocó actuar en primer lugar convirtiéndose en un sapo; al ver el brujo de Coixtlahuaca que su contraparte se hizo sapo, al instante se convirtió en culebra y se lo tragó; el sapo dentro del reptil se esponjó de tal manera que la culebra reventó, perdiendo así la lucha el brujo de Coixtlahuaca.

Como consecuencia, el brujo de Tamazulapan se lanzó al agua en la laguna subterránea y discurriendo por las grietas y conductos naturales se la trajo a su lugar de origen; como el brujo no había comunicado a sus coterráneos el éxito de la misión encomendada quiso darles una buena nueva saliendo a la superficie...trayendo consigo el agua que al brotar asustó a los moradores del lugar. Al ver este fenómeno, una parte de ellos huyó a las montañas, hacia el noroeste, a unos 10 kilómetros de distancia, se situaron en las alturas y a ese lugar le llamaron Tutla, que significa "los miedosos" o "los

que huyen como conejos”; otra parte huyó al norte a unos 6 kilómetros, a refugiarse en el lugar de los adoratorios y se llamó Teotongo...³⁵

Por otro lado, entre algunos de sus pobladores se cuenta la leyenda sobre la riqueza perdida en Teotongo: “Por el rumbo de Matanzas hay algunos cerros, entre Matanza y cerca de Huajuapán. Mi padre, que fue pastor, me decía que ahí cuidaban chivos por el cerro y había reses; eran ricos esos cerros, había animales, había ganaderos del pueblo, de la noche a la mañana se acabó la riqueza. Según cuentos, esa riqueza se perdió porque se jugaron una apuesta entre los dueños de los cerros (el de Teotongo, como el del cerro Rabón, ubicado hacia el oriente). Se pelearon la riqueza, echaron una competencia y cada quien buscó el animal que le gusta: el cerro rabón buscó al conejo y el de Teotongo un reptil, luego echaron una competencia; el de Teotongo se equivocó porque tardaron mucho en salir, pero cuando salieron iban parejos los dos, como ya fue muy de madrugada, los reptiles cuando sale la aurora se entumescen, así que se entumesció la culebra y el conejo ganó y se llevó la riqueza de Teotongo. Del cómo se trasladó la riqueza, hay una confusión: dicen que el mismo cerro de Teotongo se tragó la riqueza por una cueva muy grande, por esa cueva entró y fue a salir hasta el cerro rabón”.³⁶

Organización social y política

En cuanto a trabajo comunitario, se puede mencionar la importancia del tequio como medio de cooperación y cohesión entre su población. Este se define como el trabajo obligatorio y gratuito de la comunidad para la realización de trabajos municipales, entre otros para el agua potable, los bienes comunales, para el centro de salud, la seguridad, etc., “es una forma en que los antiguos se organizaban para atender los servicios comunitarios, es una institución comunitaria”³⁷. El tequio se da por familias, lo dan los hombres a partir de los

18 años en adelante, aunque en caso de que falte el padre se debe hacer cargo alguno de los hijos o la esposa. Hasta ahora esta institución ha permanecido, aunque con sus altibajos, pues de acuerdo con la población, depende mucho de cómo se maneje por parte de las propias autoridades.

Además del tequio, debe mencionarse como una de las bases en que se sustenta la organización social de la comunidad, a la “guezza”, que es la ayuda recíproca que se establece entre particulares: entre familiares, primos, hermanos, vecinos “ofrecen maíz, trigo, para que se ayude la otra persona, cuando se está trabajando una casa, en el colado, el vecino le ayuda; es totalmente voluntaria. Eso existe desde hace mucho, se da entre hombres y mujeres, las señoras ayudan en la cocina, en otros trabajos que puedan realizar, no hay edad para dar una gueza, pueden ayudar los niños”.³⁸

En el tema de organización social no puede dejar de mencionarse el proceso migratorio que permea a la comunidad. El desarrollo de ésta se sustenta en gran parte porque se mantiene en general el vínculo entre los que salen y quienes permanecen en Teotongo. La emigración representa un grave problema que tiende a acentuarse y que acompaña a gran parte de la historia de este pueblo. Entre algunos de los factores que determinan esta situación se puede señalar la falta de empleo o el requerimiento de mayores ingresos, la escasa oferta educativa y hasta la baja productividad de cultivos.

La gravedad de esta situación se expresa en algunos casos en la dependencia de sus escasos habitantes de la ayuda económica de familiares que se establecen en lugares principalmente como Estados Unidos (Los Ángeles, San Francisco, Michigan) y de la Ciudad de México, aunque también otros lugares como Rancho Nuevo, ubicado en zona cañera del estado de Veracruz, así como la Laguna Chica en el mismo estado. Desde otra perspectiva, y volviendo a lo que se señalaba en el párrafo anterior, los procesos migratorios inducen también a otras expectativas de vida, de mejoramiento de condiciones que finalmente redundan no sólo en quienes

están fuera de la comunidad, sino además en el funcionamiento y sostén de la estructura social de la comunidad.

Un ejemplo de las transformaciones en sus condiciones de vida lo encontramos en el tipo de construcción de sus viviendas, en donde puede apreciarse la influencia mencionada. En los años sesenta las casas construidas con piedra venteadada y, años más tarde, tabique y losa, sustituyeron a aquellas piezas de múltiples usos elaboradas con los elementos naturales del entorno: la penca, el popote (la paja del trigo), el sotol (una especie de maguey); las ramas de árbol conocido como “pajarito” que se utilizaban para el cerco de las casas junto con el embadurnado de lodo, es decir, el varejón, etc. Años más tarde, con diferente tipo de construcción, “había quienes tenían hasta dos casitas, una se usaba para dormir y la otra para hacer de comer, desde ahí se le empezó a llamar a la primera la ‘casa grande’: la casa grande era donde dormíamos”.³⁹

Respecto a la estructura del sistema político actual, éste se compone de los ayuntamientos municipales, los comisariados de bienes comunales y las autoridades judiciales y eclesiásticas. El nombramiento de sus autoridades municipales se realiza por usos y costumbres por medio de una asamblea general, aunque ha habido algunos periodos en que se ha llevado a cabo con partidos políticos; sin embargo, el primer sistema es el que impera en la actualidad. A esta asamblea asiste la población tanto de la cabecera municipal como de sus agencias, además de estar presentes el representante de bienes comunales, las autoridades salientes y, desde luego, mujeres y hombres que cuentan con voz y voto. Con respecto al consejo de ancianos, éste dejó de tener presencia durante los últimos años de la década de los cincuenta.

Notas

¹ Dionisio Jimenez (versión original) y Margarita Sosa (síntesis), *Chochos*, Col. Pueblos Indígenas de México, México, Ed. Instituto Nacional Indigenista-Secretaría de Desarrollo Social, 1994, pp. 5 y 6.

² Véase *Anuario Estadístico del Estado de Oaxaca*, México, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, Gobierno del Estado de Oaxaca, 1991.

³ Dionisio Jiménez (versión original) y Margarita Sosa (síntesis), op. cit., p. 9.

⁴ Jorge Wence, *Los chochos en Oaxaca. Textos de su historia*, Margarita Dalton (comp.), México, 1990, p. 93.

⁵ Dionisio Jiménez García, *Autodiagnóstico social de la etnia chocholteca*, México, "Kadiaa rru Ngiigua, A.C (Superación chocholteca), 1997, p. 136 (documento sin publicar).

⁶ Véase Alicia Barabas, *Historia chocholteca*. Serie Historias Étnicas 4, INAH-CIESAS, Gobierno del Estado de Oaxaca, 1991.

⁷ Véase Alicia Barabas y Miguel Alberto Bartolomé, *La pluralidad en peligro*, México, Ed. INAH-INI, 1996.

⁸ Véase Alicia Barabas, op. cit.

⁹ *Ibid*, p. 24.

¹⁰ Véase Alicia Barabas y Miguel Alberto Bartolomé, op. cit.

¹¹ Alicia Barabas, op. cit., p. 30.

¹² *Grupos indígenas de México*, T. II, México S. F., Instituto Nacional Indigenista, p. 9.

¹³ Eva Grosser Lerner, *Narrativas tradicionales chocholtecas* (documento sin publicar).

¹⁴ Dionisio Jiménez (versión original) y Margarita Sosa (síntesis), op. cit. p. 5

¹⁵ Alicia Barabas, op. cit., p. 23.

¹⁶ Dionisio Jiménez (versión original) y Margarita Sosa (síntesis), op. cit., p. 9.

¹⁷ Véase Agustín Jiménez García, Talleres Comunitarios de Enseñanza del Chocholteco, DGCP-PACMYC, 1998, Folleto.

¹⁸ Véase *Ibid*.

¹⁹ Dionisio Jiménez (versión original) y Margarita Sosa (síntesis), op. cit., p. 17.

²⁰ Véase *Ibid*.

²¹ *Ibid*.

²² *Anuario Estadístico del Estado de Oaxaca*, México, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, Gobierno del Estado, 1997, p. 1155.

- ²³ Fuente: *Ibid*, p. 7.
- ²⁴ Enrique López López, presidente municipal de Teotongo.
- ²⁵ Agustín Jiménez García, *Vocabulario Bilingüe Ngígua-español*, Oaxaca, DGCP-PACMYC, 1999, p. 51.
- ²⁶ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.
- ²⁷ Rodolfo García Feria, pintor.
- ²⁸ Enrique López López, presidente municipal de Teotongo.
- ²⁹ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.
- ³⁰ Rodolfo García Feria, pintor.
- ³¹ Enrique López López, presidente municipal de Teotongo.
- ³² Rodolfo García Feria, pintor.
- ³³ Enrique López López, presidente municipal de Teotongo.
- ³⁴ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.
- ³⁵ Félix Reyes Gómez, *Historia de Tamazulapan, Oaxaca*, Ed. Carteles Editores PGO, Oaxaca, 1999, pp. 29-30.
- ³⁶ Magdalena Cruz Vega, integrante del Comité del Templo de Santiago Apóstol.
- ³⁷ Enrique López López, presidente municipal de Teotongo.
- ³⁸ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación del ayuntamiento de Teotongo.
- ³⁹ Felicitas López Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.

Tecnología en la producción alimentaria en el municipio de Teotongo

Cómo se producen los alimentos

Gran parte del trabajo de producción de alimentos en Teotongo se desarrolla en terrenos comunales que ocupan aproximadamente el 80 por ciento de la superficie agrícola; mientras que la pequeña propiedad ocupa el 20 por ciento de la extensión, que en su mayoría es tierra de riego. De su producción total, el 90 por ciento se destina al autoconsumo y el resto es para la venta. Entre las principales actividades productivas se encuentran el cultivo de maíz, trigo, frijol negro, arvejón y frijol colorado enredador. En la actualidad es común que algunas familias, sobre todo de las agencias como El Tecomate, La Luz, Matanza, se dediquen al cultivo de alfalfa utilizada básicamente como forraje, avena, cebada y, en general, de hortalizas como el tomate verde y el jitomate: también calabazas, ejotes, ajo en poca escala, cebolla y coles durante el otoño-invierno.

Teotongo se ha caracterizado en los últimos años por ser un productor muy importante de frijol ejotero del tipo enredador, “es una variedad de ejote que se ha extendido hacia la zona de Tamazulapan, de Tejupan y a la parte fría de la región mixteca. Esta variedad tiene la característica de ser un enredador que bien cuidado, en las condiciones de Teotongo, llega a producir 14, 15 toneladas de ejote por hectárea; es una vaina bastante larga, llega a tener hasta 14 granos. Se vende como ejote rojo en Oaxaca, dado que ya maduro, aun cuando la semilla ya está formada, tiene el ejote una baja cantidad de fibra, que lo hace muy competitivo en el merca-

do y que hace que adquiriera un precio extraordinario en el mercado, más en la ciudad de Oaxaca, que tiene la particularidad de consumir ejote maduro, se consume bastante bien”¹.

La venta de hortalizas es una de las actividades que generan alguna ganancia a los productores, pues los primeros productos se destinan básicamente al autoconsumo, ya que no se consideran redituables por lo bajo de su costo en el mercado.

La forma de siembra cambia de un año a otro, de tal manera que la alternancia de cultivos posibilita una productividad constante. En las tierras de temporal, que son casi la totalidad de los terrenos comunales, por ejemplo, algunos siembran un año trigo y para el otro maíz. Hay quienes afirman que el frijol fertiliza el terreno; el ciclo agrícola es de junio a agosto, y la cosecha se produce durante los meses de octubre a noviembre.

Pese a la sequía a la que se ha hecho referencia como característica de la zona, hay que señalar que en Teotongo existen fuentes de agua subterránea que son explotadas y que han repercutido benéficamente en general para los cultivos y, de manera particular, en la producción de cereales y forrajes. Con la introducción de pozos profundos en la localidad desde los últimos años de la década de los setenta se ampliaron las posibilidades productivas, pues antes sólo se producía mediante el temporal, por lo que se compraba mucho maíz y trigo de otros lados. Estos pozos se localizan de la siguiente manera: el pozo número 1, “El Azumiate”, se encuentra ubicado a la entrada del pueblo, en el sur; al norte, rumbo a la agencia El Progreso, se encuentra el pozo denominado “número 2”; sobre la loma “El Codunto” se localiza el pozo “número 3”; al oeste se encuentra el pozo “número 4”, en el paraje “zopilotería”, y en la agencia La Luz el “número 5”, que es el también llamado “pozo piloto”, por ser el primer pozo que se construyó.² Este beneficio logró una cobertura amplia, pues se afirma que únicamente un 10 por ciento de la población no tiene tierras en el área de riego.

En la actualidad es común la cría de ganado porcino, lo que hasta hace algunos años no se veía con frecuencia. Con ello, parte de la producción ya no se destina a la venta, como usualmente se hacía con el maíz y el trigo, sino que se utiliza además como alimento para el ganado porcino. “Su producción se industrializa en harina para seguir manteniendo sus puercos, los que tienen vacas la industrializan en harina para sus vacas, hay gente que si no tiene animales, ése los vende”³. Se cuenta también con ganado bovino, cabrío y, en menor medida, vacuno. Cifras de las autoridades municipales muestran que el 5 por ciento de la población se dedica a la pequeña ganadería, mientras que en las casas se acostumbra criar animales, como gallinas, guajolotes y pollos.

El lugar más común para la venta de sus productos es Tamazulapan del Progreso, a donde acuden a vender los días miércoles, día de plaza. Éste es un importante lugar comercial y de servicios para la región, se ubica al borde de la Carretera Federal Huajuapán-Oaxaca. La venta de los animales domésticos y sus productos también se realiza comúnmente entre los vecinos, o bien, en el caso de borregos, por ejemplo, con compradores de Tehuacán, Puebla, que usualmente acuden al centro de Teotongo. “El que tiene 20 borregos, digamos nacen unos 15 borreguitos, y éstos se quedan y venden los más macizos”⁴. El precio de los borregos varía según la temporada; “cuando están a buen precio es como en el tiempo en que se les puede echar forraje; en los meses de abril, mayo es cuando están flacos”⁵.

Los cambios tecnológicos han tenido escasa repercusión en la forma de producción de los alimentos en Teotongo. Pese a que recientemente se han introducido algunos instrumentos de trabajo, prevalecía hasta hace pocas décadas el uso común de formas rudimentarias de trabajo: “Antes se trillaba y se metían 10 o 12 burros a la trilla y unos mozos, ahora ya no, ahora ya es más rápido con la trilladora, viene la máquina de Tejupan, la de Tamazulapan, también Jicotlán tiene su cosechadora”⁶. Algunos instrumentos y formas de trabajo

decaen en su uso, como las coas, el yugo, el trillado en las “eras” para hacinar o, como comúnmente se le denomina, “arcinar”: “Las eras es el piso de peña caliza, es un piso plano, se saca la tierra de la superficie, se limpia esa zona de unos 10 metros de diámetro, alrededor se ponen las ‘arcinas’, que le decíamos antes de trigo, y en medio de esa era se hacía un hoyo, un pozo y se enterraba una madera y allí se metían los fletes, en donde cabían 12, 15 animales, y ahí se tendía el trigo para hacer la trilla y con las vueltas que da al pisar el flete, molía el popote, el trigo. La era es una especie de rueda en la superficie del suelo, pero con la peña caliza el piso, y también la era se hacía con piedras, piedras pegadas con barro o con cal, cemento, nosotros les decíamos eras empedradas⁷.” Están además las barretas, la guadaña, la garrocha, la hoz, el machete y el hacha, las palas y picos, y carros para trasladar la cosecha.

La introducción de tecnología tiene mucho que ver con la participación e influencia de quienes emigraban, particularmente de quienes se encontraban organizados. “Algunos compañeros tratamos de unificarnos, fundamos una Unión, Unión Teotonguense, y luego después, el Círculo Social Teotonguense Oaxaqueño. Ya unificados, hombres y mujeres tratamos de gestionar pozos profundos, la cuestión del agua de riego, todo eso lo tramitamos como organización. Los compañeros, esos que están aquí, eran chavos y también estaban felices en México, trabajando de criadas las muchachas; otros estudiando; otros de panaderitos. Nos reuníamos sábados y domingos a organizarnos, a cooperar, a que se tramitaran muchas cosas, centro de salud, nuestra carretera, y de esa manera, ya poco más o menos, fundamos una organización campesina: la Sociedad Agrícola Salvador Allende, que se encarga de comprar dos tractores. Con ellos se empezaron a trabajar las tierras de cada uno de los socios, de acuerdo a cierta organización. De tal forma fue disminuyendo la utilización de yuntas y comenzamos con la cuestión de los pozos profundos, con un pozo por allá de La Luz, fue el pozo

piloto. Estuvimos insistiendo muchas veces en Oaxaca y en México que se nos abrieran pozos, vinieron varias veces: que no había agua, es decir, nos engañaban, entonces tuvimos que insistir mucho, hasta que por fin vinieron a hacer estudios para un pozo, va saliendo agua, y después, salen otros cuatro pozos.”⁸

En la actualidad, aunque se ven terrenos con eras, son muy pocos quienes hacen uso de las mismas, se utiliza el tractor para labrar la tierra y la yunta en menor medida, “existen como 10 tractores, seis de ellos son por grupo y los otros son particulares”⁹. La cortadora de alfalfa sobre todo se emplea por la gente que se dedica al ganado lechero o de engorda, pues es poca la cantidad que se puede cortar a mano para mantener unas 20 o 30 vacas. El uso de la cosechadora empezó a manejarse a mediados de los años ochenta, fecha en que fue traída desde otros pueblos, como Tamazulapan y Tejupan, aunque ahora uno de los habitantes de Teotongo cuenta con una.

Para la gran mayoría de los habitantes la maquinaria representa un innegable beneficio en la producción: “El tractor hace en tres horas una hectárea, y la yunta trabajaría una semana una hectárea. Benefició porque se hace más rápido el trabajo; la yunta era muy lenta.¹⁰ Una cortadora de alfalfa corta en una hora, o un poco más, una hectárea”.¹¹ Hay quienes afirman que la ventaja sólo es en términos de ahorro de tiempo y esfuerzo, pero en lo que atañe a lo económico “sigue igual, no hay mucha ventaja porque se invierte mucho”¹², de ahí que esa ventaja también les genera un gasto mayor. Una vez que se ha reunido la cosecha, el costo es de 250 pesos por hectárea, por el uso de la sembradora se pagan 300 pesos por hectárea,¹³ mientras que el costo por una hora de riego es de 30 pesos.

Además del egreso que esto representa, el cultivo de hortalizas es particularmente caro, su costo de inversión tan elevado está fuera de las posibilidades de buena parte de la población y hay que dedicarle tiempo completo para su cui-

dado diario, ya que la hortaliza es muy delicada: “Se enyerba y todo eso, hay que darle limpieza, hacer un calendario de riego, arrimándole tierra; en el caso de la cebolla, se siembra y hay que darle el primer riego, luego en ocho o 15 días hay que pasarle las escardas para aflojar el suelo y que no nazca la yerba; de escardas se le dan unas tres o cuatro pasadas, se fertiliza y se le va arrimando más tierra. La cebolla se siembra en almácigo, hay que regar mañana y tarde diario durante dos meses. Ya cuando tiene una altura de 15 a 20 centímetros, se transplanta, se seleccionan plantas bonitas, las que se van a poner en el surco, ya estando el surco se empiezan a plantar; necesita mucho cuidado la cebolla, si no la cuida uno ya no rinde. El tomate igual necesita cuidado, tiene dos formas de sembrarse: la directa y la indirecta. La directa es cuando se siembran las semillas en el surco, lleva más trabajo todavía porque en cuanto empieza a nacer hay que estar fumigando porque hay muchos insectos y se comen la hojita. Cuando es en almácigo se transplanta, pero tarda un periodo de 15 días para que se restablezca bien, y ya si quedó bien hay que fertilizarlo y así sucesivamente llevan sus labores, cuando tenga una altura de 30, 40 centímetros, hay que empezar a enterrar palos, estacas y se tienden alambres para que ahí se empiecen a acomodar las plantas, hay que cuidarlo, sobre todo de las plagas, enfermedades.”¹⁴

Estas enfermedades dependen a veces del tipo de suelo, pues hay algunos que se encuentran sumamente contaminados. Entre las plagas están algunos gusanos o larvas que se introducen por las raíces y el tallo, de tal manera que no permiten el desarrollo adecuado de la planta. A veces para un tipo de cultivo se requieren hasta tres tipos de fungicidas por lo menos. Su precio va desde los 300 hasta los 600 pesos, dependiendo del tipo; sin embargo, no hay otra opción para combatir plagas y enfermedades. De esta manera, a pesar de los intentos puestos en práctica por algunos pobladores para sembrar con medios más naturales y que afecten menos tanto en costo como al medio, los resultados no han sido del

todo satisfactorios por ciertas razones: “A El Tecomate vinieron unos ingenieros, nos hablaban sobre cómo se prepara la composta y todo orgánico, pero lamentablemente es un proceso muy largo, no es rápido; por ejemplo, de orgánico nos dieron algún tipo de plantas para aplicarle para que no atacara a las plantas, las enfermedades, pero qué pasaba: la producción es muy raquítica...por así decirlo, si se abona de composta una media hectárea, pero en un año no da todavía, va a tardar mucho y hay que echarle mucha composta y en ese lapso de espera de una buena producción ¿qué puede uno hacer?, porque hay que darle a la familia.”¹⁵

El producir sus cultivos con agua de riego —aunque no exclusivamente—, desde los últimos años de la década de los setenta, ha traído algunos beneficios en el aumento de la producción; paralelamente, esto les genera un aumento de los costos, sobre todo porque ciertos cultivos, como el jitomate, requieren mayor tiempo de riego; además del mantenimiento que implica el uso de este tipo de tecnología. De esta manera, paralelamente a la producción de riego, se trabaja con el uso de fertilizantes químicos para compensar con un mejor nivel de productividad el elevado costo de la inversión que genera el uso de agua de riego. Así, el abono orgánico fue sustituido por fertilizantes adquiridos en las ciudades de Tamazulapan o Huajuapán, aunque en la actualidad también se consiguen fácilmente en la propia localidad, sea con particulares o mediante la intervención de programas de gobierno.

El uso de fertilizantes depende del tipo de cultivo, entre los más usuales para el maíz y el trigo se encuentran los nitrogenados, fosforados y potásicos, generalmente es la urea 1846; para la alfalfa, el triple 17.¹⁶ Estos son tipos de fertilizantes que se revuelven y se ocupan para la milpa, para el trigo; la forma de aplicarlo es “a boleó” y en la milpa “a chorrillo o mateado”¹⁷. Si bien esto les representa, como ya se señaló, por un lado cierto beneficio en cuanto al rendimiento, por el otro dependen del aumento en el precio del fertilizante; simultáneamente se puede causar el empobreci-

miento de las tierras, además de las plagas que comenzaron a invadir los cultivos y que hasta antes del uso de fertilizantes no había, o por lo menos no se veían tanto, “ahorita con fertilizantes ya hay plagas, forzosamente tiene uno que utilizar los fungicidas para matar plagas”¹⁸. Además de éstos se encuentran los insecticidas, como el Tamarón utilizado para el frijol, algunos otros para las hierbas, los cuales también empezaron a usarse a partir del periodo señalado.

Los únicos que escapan al uso de fertilizantes, fungicidas, etc., son quienes poseen terrenos cuyas áreas son pequeñas, y que además cuentan con algún número de ganado para que se produzca suficientemente. Sin embargo, hay quienes afirman existen otras opciones para fertilizar los terrenos, para conservarlos sin que se dañe a la ecología y el consumo humano. “La composta es mejor para las hortalizas, la composta que auxilia a la planta se le puede echar a los cultivos de mateado, se le puede echar mata por mata, para no utilizar químicos, también se puede utilizar la hierba para la composta. Con los bordos se conserva el suelo, la humedad, hay retención de agua y eso nutre al suelo. Lo que hace falta es calendarizar los cultivos, se está pensando en hacer zanjeos para conservar el agua, en la reforestación, la composta, cultivos rotativos.”¹⁹

Por otro lado, a pesar de las gestiones que se realizan ante distintas dependencias gubernamentales, el mantenimiento de los pozos resulta caro para los productores, de tal forma que cuando existe algún desperfecto pueden quedar sin funcionamiento durante mucho tiempo, tal como ocurrió desde 1985 hasta 1989: “El uso del agua en Teotongo disminuye muchísimo, se les descomponen los equipos de bombeo, no hay recursos de los productores para rehabilitar los equipos de bombeo, porque lo que siembran en sus parcelas no les da los recursos que necesitan para invertir en mejorar su infraestructura de bombeo, se descomponen los equipos de bombeo y ahí se quedan porque no hay recursos”. Esta situación del algún modo ha ido revistiéndose en la medida que el tra-

bajo en las parcelas genera, además de los recursos para las familias, recursos para mantener el equipo. ¿Cómo lo íbamos a lograr? Con una práctica agrícola o agronómica diferente, o sea, se tenía que invertir en las parcelas para poder obtener más y poder trabajar, de otra manera, los equipos de bombeo se van a quedar ahí como elefantes blancos, la gente lo ha entendido, lo asimila, están trabajando muy bien.”²⁰

Pero una parte de la población manifiesta interés por crear otras opciones de desarrollo. La búsqueda es permanente. “Me decía un amigo que en lugar de que tengan magueyes, cazahuates, siembren árboles frutales, un año van a sufrir a lo mejor para darle vida, pero después, solitos los arbolitos buscan su alimento...y de ahí a través del tiempo no vamos a pensar nada más para el autoconsumo, sino vamos a pensar en vender, en comercializarlo. Ahora hay otra opción, si el mercado está muy malo, pues hay que hacer microindustria, qué será, envasados, mermeladas. En eso deberíamos de pensar. Los dulces, siempre he tenido esa idea, las biznagas solitas se reproducen, qué tal si las cuidamos y que sea una fuente de producción, de inversión, de trabajo. Yo, por ejemplo, el año pasado fui a México, hay una tienda donde venden todo tipo de dulces, por ejemplo calabazas. Las calabazas se nos dan a nosotros, tejocote, tunas, aquí se nos dan las tunas, biznagas, higos, aquí los higos se dan muy bien y, bueno, es cuestión de aprovechar eso, vamos a pensar por cultivos o árboles aptos para el clima. Es cuestión de tener amor y fe al trabajo de uno mismo.”²¹

Otro problema que afecta en gran medida a los productores es que, aunque en determinadas temporadas existe buena producción, prevalece una ausencia de mercados, de medios de transporte; “falta organización para cómo trasladarlo, porque no conviene llevarlo a México si es poco, sólo que fueran muchas toneladas para que convenga, es lo que nos hace falta”.²² Paralelamente está el problema generalizado de las alzas y bajas del precio de los productos del campo, por lo que aun teniendo todos los cuidados en sus cultivos, la tarifa

inestable de los precios en el mercado no otorga ninguna garantía a los productores. Conscientes de los cambios económicos en el país, algunos productores describen la situación de la siguiente manera: “En cuestión del libre comercio todo ha sido un fracaso, por ejemplo, los campesinos trabajan mucho, se le mete mucha inversión y ¿qué pasa?, que vienen productos extranjeros más baratos. En cuanto a la producción de animales ha sido lo mismo desde que empezó el libre comercio. Por ejemplo, había borregos o chivos que antes los pagaban en 800, 900 o hasta 1000 pesos, ahora en 500 o 600 pesos y ¿por qué?, con amigos hemos platicado: Yo voy a México y compro dos borregos congelados y cuestan bien baratos, 250 el par, si ya vienen limpios y en canal, si yo vendo tacos de barbacoa me conviene mejor y gano más dinero; en cambio aquí pago 700 pesos por un chivo, me llevo un par en 1400, voy a invertir más, hay que limpiarlo, matarlo, hay que hacer el horno. Y le digo yo: ‘Bueno ¿y esos borregos?’, ‘no, pues vienen del extranjero y traen buenos precios’. Está como el pollo, también está congelado, el que compra se va con la finta, se anuncian como pollos frescos pero no, ahí tienen tres días.”²³

Por lo que toca al cambio en los cultivos de alimentos, y en estrecha relación con la escasez de lluvia, se puede señalar el que sufre el maguey a partir de la década de los años cuarenta, debido a su baja producción y lento crecimiento, la población presta mayor atención al cultivo del nopal. Ahora, la mayor parte tiene nopales gracias a que presentan mayor resistencia frente a la escasez de agua y a que se producen más fácilmente. Otro aspecto que afectó en la adopción de este cambio es que, en la actualidad, el tiempo que tarda en producir un maguey es mayor, pues a los cuatro años de sembrarse es cuando empieza a producir, mientras que en años anteriores tardaban de seis a cuatro meses, aproximadamente.²⁴

Otro elemento que sufrió modificaciones a partir de los últimos años de la década de los setenta y principios de los ochenta, es la semilla de maíz, aunque de hecho, con el siste-

ma de riego se da una introducción del uso de variedades mejoradas, como en el trigo y el frijol o las hortalizas. En años precedentes a esa fecha se utilizaba el maíz criollo, cuya variedad es el tehuacanero, para sembrar en tierras de temporal. Su característica es que es muy resistente a la sequía, aunque en la actualidad se trabaja el maíz híbrido o el trigo mejorado, como resultado de la promoción de programas gubernamentales que aseguraban la ventaja que traerían estas nuevas semillas. Uno de los motivos para optar por este cambio, se originó por el rendimiento: “el criollo era menos su rendimiento, en una hectárea de riego daba una tonelada; ya el maíz mejorado da tres toneladas²⁵.” Sin embargo, la desventaja de éstos es que, ante la falta de agua, presentan una menor resistencia, no producen: “la semilla criolla yo la sigo sembrando y se da, como en esta semana que no llovió y el trigo aguantó y ahorita que llovió ya está macuyendo y los trigos que son mejorados ya se murieron, ya no dan la producción que tenían que dar”.²⁶ Aun así, en algunos pueblos se continúa sembrando la semilla criolla, como en San Antonio Acutla, en donde no tienen agua de riego.

Desde cierta óptica, el municipio adquiere con lo anterior otra fisonomía: “Teotongo pasa de ser un pueblo dependiente a ser un pueblo que produce, no sólo produce lo que consume, sino que va más allá, tiene posibilidades de producir para otros pueblos. La característica de Teotongo es que se mantiene la población casi en un mismo nivel, a diferencia de otros pueblos donde la tendencia es hacia abajo.” El trabajo de la agricultura en Teotongo es muy potente, si lo comparamos con la parte sur de Teotongo, con Tamazulapan, donde el agua florece en el suelo, donde no les cuesta absolutamente nada tener agua, por eso Teotongo produce mucho mejor y en mejores condiciones que Tamazulapan, hacen más eficiente el agua.²⁷

Organización social alrededor de la producción alimentaria

Una figura principal dentro de la organización social para el trabajo en las tierras comunales, es la representación de bienes comunales, que se conforma por un representante y su suplente. Entre sus funciones se encuentran las de vigilar el área de las tierras comunales, cuidar su mantenimiento, así como ser el aval para cualquier gestión.

Cada ciudadano tiene su área de siembra, en promedio una o dos hectáreas, las personas que quieren trabajar esas tierras pueden hacerlo poniéndose de acuerdo con las autoridades y con el representante de bienes comunales.

La organización social para generar alimentos se estructura a partir de las necesidades de la forma en que se produce, siendo mínima actualmente la forma de trabajo comunitario: las tierras de temporal se trabajan de manera particular, mientras que en las de riego se trabaja mediante un comité que básicamente se hace cargo de las cuestiones de pagos, mantenimiento de los pozos profundos y distribución de horarios de quienes hacen uso del agua de riego.²⁸ Cada uno de los cinco comités existentes se conforma por 40 o 50 socios, es decir, aquellos que tienen terrenos dentro de la superficie de riego. La organización de estos comités surge a partir de la construcción de los pozos, cuando se ven en la necesidad de adquirir maquinaria, solicitar créditos. Entre estos grupos, por ejemplo, hay uno que cuenta ya con una cortadora de alfalfa. Cada comité se conforma por un presidente, un secretario tesorero y su vocal.²⁹ Sus representantes cambian cada año, y todos los socios están obligados a participar e irse rolando en los nombramientos. Son independientes de las autoridades, aunque esto no implica que no reciban apoyo de éstas en algunos momentos.

La producción de alimentos es un proceso basado en la participación de la familia, lo que distribuye el desgaste que implican las distintas tareas. Por ejemplo los hijos, hombres

o mujeres, realizan labores de siembra, pizca o labra: “Si van a juntar frijol, ahí sí van hombres y mujeres porque es más manual, y la pizca también, pizar maíz y el trigo no, porque eso lo hace el hombre o la maquinaria³⁰.” Únicamente se deslindan tareas por sexo de acuerdo con el esfuerzo físico que requieren determinadas actividades o bien por cuestiones culturales, como en el caso de la preparación de los alimentos para los mozos, de la que tradicionalmente se hacen cargo las mujeres.

Aunque cada vez más escasa, en Teotongo es común la contratación de mano de obra para el trabajo del campo, particularmente para levantar la cosecha. Mediante un pago de 30 pesos diarios acompañados de su respectiva comida, refresco, o cerveza o pulque con el fin de que los trabajadores desarrollen bien su labores, se cuenta con la colaboración de mozos cuyo trabajo diario se realiza de nueve de la mañana a seis de la tarde durante el tiempo en que se les contrate.

Para el trabajo de las tierras es prácticamente inexistente la tradicional guesa, lo que sí era común hasta antes de los años cuarenta, cuando aún no había tractores y todos trabajaban con yunta: “algunos decían: ‘échame la mano, vamos a trabajar mis tierras’, iban cuatro o cinco yuntas a trabajar en una hectárea, y luego al otro le pagaban la guesa y se iban al otro terreno”.³¹ “Antes era la cuestión de recoger la cosecha, por ejemplo: vamos a pizar, a recoger la mazorca, pues nada más se avisa a fulano, zutano: vamos, ahí van todos y al otro día van otros compañeros y así es la guesa que le llaman, que hay que ayudarle a un compañero todo el día a cortar el trigo y el día que limpian el trigo hay que llevar, yo tengo mi fletecito, mi burrito, se unen y a pisotear el trigo.”³² Con la introducción de maquinaria el trabajo es mucho más rápido, por lo que si antes en un terreno se necesitaban hasta tres o cuatro yuntas, ahora este apoyo no se hace necesario por la rapidez de las máquinas. De esta forma cada quien se hace responsable de pagar su cuota por el uso del tractor en el área que desee cultivar, por el barbecho, por el surcado y para el rastreo.

Notas

¹ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

² Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

³ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

⁴ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

⁵ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

⁶ Juan López Betanzos, campesino.

⁷ Máximo Rivera Zárate, regidor 1º suplente.

⁸ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.

⁹ Enrique López López, presidente municipal de Teotongo.

¹⁰ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

¹¹ Cirilo Rivera Hernández, campesino.

¹² Enrique López López, presidente municipal de Teotongo.

¹³ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

¹⁴ Cirilo Rivera Hernández, campesino.

¹⁵ Cirilo Rivera Hernández, campesino.

¹⁶ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

¹⁷ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

¹⁸ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

¹⁹ Cristóbal Santiago Lara, representante de Bienes Comunales.

²⁰ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

²¹ Cristóbal Santiago Lara, representante de Bienes Comunales.

²² Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

²³ Cirilo Rivera Hernández, campesino.

²⁴ Tomasa Zúñiga Hernández, trabaja en el hogar.

²⁵ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

²⁶ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

²⁷ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

²⁸ Maurilio Cruz, campesino.

²⁹ Cirilo Rivera Hernández, campesino.

³⁰ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

³¹ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación.

³² Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.

La relación de la flora, la fauna y la gastronomía en la región

La fauna y los alimentos naturales

Con todo y la latente extinción de algunos animales que, de acuerdo con la población, existieron con mayor abundancia en otras épocas, aún se pueden ver animales como el coyote, zorras, tlacuaches, cacomixtle, armadillo, tejón, águilas, gavián, tecolote, conejos, comadreas, víboras e insectos,¹ además de los zorrillos y aves como el zentontle, que es conocido como “tachi” y que también está prácticamente extinto, pues lo utilizan para venderlo; están también el gorrión, palomas como la torcaza; las llamadas chiucas o chicuquitas, el cuico y la ñolita.² De éstos, los que se consumen más habitualmente son el conejo, la liebre, el tlacuache, el tejón, la comadreja, las palomas; el consumo de animales como el jabalí y el venado, que en otros tiempos existían con mayor abundancia, prácticamente desapareció, efecto que, entre otras cosas, tiene que ver con el desequilibrado manejo que la población realiza con frecuencia sobre las especies: “Conejo hay mucho, las liebres ya se están extinguiendo y los venados, hay mucha gente que los persigue, alrededor y otras comunidades, por todos lados los atacan. Las zorras ya no hay muchas, había un ave, aquí le llamaban napos, los zopilotes también hay pocos, porque no hay animales muertos, se ha extinguido mucho el águila real.”³

La cría de pollos, guajolotes y gallinas se destina para el autoconsumo, aunque al igual que sus productos, usualmente son vendidos; lo mismo ocurre con los borregos, chivos o con los puercos, que son llevados al municipio de Tamazula-

pan del Progreso para su venta o dentro del mismo poblado al que con regularidad asisten personas de Nochixtlán para adquirirlos. El producto de su venta se destina a solventar gastos que día con día deben resolver, sea para pagar la renta del tractor, para las tierras o cubrir los gastos de manutención de los hijos que se encuentran estudiando en otros estados. Aunque son un mínimo de personas las que poseen vacas lecheras y la cantidad de éstas es de por sí escasa, ello les genera un ingreso comerciando sus productos. Por otro lado, esto permite a los pobladores mejores opciones de alimentación, pues eligen entre una mejor calidad del lácteo en su mismo medio, inclusive algunos grupos dentro de la comunidad se dedican a esta actividad y producen distintas clases de quesos.

Entre los insectos igualmente comestibles se encuentran el chapulín, los gusanos de maguey o de nopal que en cualquier tiempo se pueden encontrar, aunque principalmente cuando empieza la temporada de lluvias es cuando más fácilmente se consiguen; a esos mismos gusanos también se les puede ver en un árbol conocido como tabacón, a donde se introducen en sus raíces. “Si se ve que hay, corta uno los palitos y hay que sacarlos, cualquiera lo hace...”⁴ A la planta conocida como ingerena, que también se le conoce como hierba de tortilla, se le pegan unos animalitos a sus hojas, después de tomarlos se les puede poner un poco de sal, se cuecen en el comal y así solos se comen o con salsa. Las llamadas “botijas”, que de acuerdo con los pobladores son hormiguitas “que crían pancita”. Las pueden conseguir los niños o algunos adultos al escarbar en los solares o en las lomas cercanas al pueblo durante el mes de marzo, ya que cuando aparecen las lluvias empiezan a escasear. También están los capullos, gusanos a los que generalmente se les encuentra en los cerros durante los meses de abril y mayo.⁵

Como se mencionó, muchos animales se han alejado del lugar debido a la depredación humana, además de la influencia de los cambios que su hábitat sufre, la disminución de la

vegetación, escasez de alimentos. “También porque antes llovía más, estaba más espeso, había más animales y ahora ya no, ha cambiado mucho el tiempo.”⁶

La cacería, sea por necesidad o por placer, ha traído secuelas graves, como la extinción de las especies mencionadas y el proceso en que se ven envueltas muchas otras. “Aquí nosotros no tenemos fechas cuando se le persigue al animal para matarlo, o sea, no hay una ordenanza que se ha reglamentado, una ordenanza municipal que tiene que fijar fecha para que, cuando los animales estén para reproducir, no se les debe matar.”⁷ Aun sabiendo esta situación, la población mantiene esta práctica, que nunca ha sido regulada por autoridades, aunque también muchos manifiestan que si se le planteara alguna campaña de sensibilización sobre esta problemática, la gente tomaría mayor conciencia. “No hay tiempo en que se prohíba la cacería, yo pienso que la gente sí entiende si alguno le dice, pero no se ha hecho nada. Las autoridades no han tomado la medida para decirle a la gente que no debe destruir estos animales, sobre todo recomendarle a la gente.”⁸ “Se le debe dar un determinado tiempo para cuando las conejas están cargadas, no matarlas, sino dar un tiempo de caza, es lo que ha faltado aquí también: un ordenamiento, hasta ahorita no se ha hecho esa campaña, pero a la altura que vamos tal vez se pueda hacer eso, para que nuestra gente sepa cuándo es tiempo de caza y cuándo no.”⁹

La flora y otros alimentos naturales

En la parte norte de Teotongo existe un área, aproximadamente del 30 por ciento del territorio, en donde se puede hallar mayor vegetación, de la denominada selva caducifolia; ahí se encuentran espinos de diferentes especies, también se pueden apreciar quercus, esto es, encinos en distintas variedades. En las riberas de los ríos encontramos sabinos, como la planta predominante, capulines y algunos que otros pinos,

guajes, en general especies que pertenecen a selva baja caducifolia.¹⁰

Entre las flores están las orquídeas, cacaloxúchitl, tronadera y cempasúchil, todas ellas locales. También se encuentran la flor del cahual, la llamada cancheraja, el jazmín, el chilaro blanco, que además sirve para aliviar males de estreñimiento combinándola con sábila, el chamizo o cerillo, así como otras nativas como el acahual negro, acahual de flor grande, el acahual blanco, la siempreviva, que florea en diciembre.¹¹

Entre las plantas cactáceas existentes están las biznagas, que en época de sequía tienen un uso comestible muy importante: se mezclan con el nixtamal y se muelen para elaborar las tortillas, con ello se logra que rinda más y alcance para todos los miembros de la familia: “Mi mamá me platica que ella consumía biznaga, se hacía en tortilla y se hacía en dulce, o sea, hubo un tiempo en que no se dio el maíz, entonces las mamás se veían obligadas a ir a buscar biznagas, se la preparaban con tortilla, mezclada con el nixtamal para hacer las tortillas, y como eran familias numerosas no les alcanzaba el maíz.”¹² Otro uso que se les da a las biznagas es para elaborar los dulces cristalizados, que también se utilizan en las fiestas como postre.

La población guarda una estrecha relación entre la alimentación cotidiana y los productos que le brindan los recursos naturales de la región. Su consumo se liga a los ciclos agrícolas, tal como ocurre con los siguientes productos: los nopales, que se consumen de marzo a mayo; los guajes por los meses de agosto y septiembre; el xoconostle en noviembre, y los magueyes entre octubre y noviembre. Entre otras plantas comestibles se encuentran el quelite y las verdolagas, el quintonil y la violeta que se producen de acuerdo con el temporal; la sábila de mayo a junio; la cacaya, de mayo a abril; el órgano, entre agosto y noviembre, ejote de mezquite, durante julio; el meloncillo, una especie de calabacitas amargas de las que se extraen unas pepitas que se pueden

consumir tostadas en el comal; también está la flor del pipe y el sotolín.¹³ Existen diferentes especies de sábila, entre ellas la de flor amarilla y la de flor roja. La flor amarilla es la que usan fundamentalmente los curanderos locales para aplicarla en zonas del cuerpo que han sufrido golpes, sobre todo se utiliza para quienes padecen diabetes, haciendo una combinación licuada con nopal.¹⁴ Por lo que toca a la sábila de flor roja, ésta es silvestre y, aunque no tiene un uso comestible, posee propiedades medicinales y de otros usos, tanto para la preparación de champús, como para adornar durante las celebraciones del pueblo.¹⁵

Entre las frutas se puede mencionar a las moras, que se obtienen en los meses de abril o mayo; la tuna, entre junio y agosto; las pitahayas durante octubre y noviembre; la pera criolla entre mayo y junio; el durazno entre julio y septiembre, y el zapote blanco en el mes de junio. Están igualmente los nanches, las guayabas, naranjas y otros cítricos que por lo regular se dan durante todo el año: manzanos, por el mes de octubre; granadas, limas, nísperos, que se dan por el mes de noviembre. En algunas áreas se produce limón, algo de tejocote en El Tecomate, y manzana en la parte centro.

Entre las hierbas, se encuentra el laurel, que sirve para dar sabor a los guisados, agregándole una o dos de sus hojas. Otras plantas que también se emplean como condimento son las hojas de aguacate, así como el pericón, que se puede utilizar al preparar los elotes. El itamorreal es una planta silvestre que tiene propiedades diuréticas, al igual que el árnica se le utiliza para preparar un curado. La mostaza, o también llamada mortanza o matanza, se consume como hortaliza cuando está tierna; la violeta se puede preparar en caldo o simplemente al vapor. Otras plantas que también se consumen, preparadas como té aunque su finalidad es curativa, son: el pirul, el chamizo (para curar las heridas), el azumiate o zomeate, la jarilla y el chipito, planta silvestre que estimula el apetito y controla los nervios, o bien para cuando los niños tienen cólicos.¹⁶

El maguey, planta prehispánica que tuvo un lugar impor-

tante dentro de la producción de la localidad hace tiempo, aporta distintos productos alimenticios y de uso práctico y medicinal a la población. Por ejemplo, como remedio para los golpes se acostumbra tomar el aguamiel en ayunas. De él existen distintas variedades: “Aquí decimos el maguey que da el pulque, conocemos el maguey blanco, el maguey aguja, el maguey verde, hay más variedades de magueyes. Hay un maguey que le llamamos el maguey montés o de monte, ése da nomás unas cacayas que aquí conocemos, es el quiote, que antes se usaba mucho para hacer las chozas, ese maguey no se da en el centro de la población, con eso hacían las chozas o con unos quiotes.”¹⁷ El llamado maguey de potrero es medicinal, sirve para los casos en que hay golpes, “se toma cuando se malluga la piel.”¹⁸

El pulque era, hasta hace aproximadamente 30 años, una bebida básica de la población en las fiestas y de manera cotidiana se consumía hasta como sustituto de agua. “Antes los señores tomaban mucho el pulque, hasta nosotros. Mi papá jalaba maguey, mi mamá raspaba, ya no ha sembrado mucho maguey, ya no se da el cultivo, como hace 30 años dejó de tomarse más el pulque, ahorita sí raspan, pero raras las señoras que traen su pulque, yo también raspaba, pero ahorita como no hay maguey, pero por lo mismo que no se cultiva, porque como antes, los abuelitos yo veía que arrancaban los magueyes chicos y los limpiaban, y ya después, tiempo de agua, lo sembraban, hacían suelito y lo sembraban, por eso estaban grandotes los magueyes y ahorita están chiquitos, ya es poca la gente que los cultiva, hay otros que ya mejor se dedican a sus terrenos.”¹⁹

Aunque disminuido en la actualidad, aún se sirve en fiestas y reuniones, y para la elaboración del pan de pulque que se acostumbra en la región, es básico por el sabor y consistencia que no le proporciona, por ejemplo, la levadura. El uso del maguey también se aprecia en la preparación de la barbacoa, al colocarse las pencas en las paredes del pozo y encima de la carne para tajarla. La flor del maguey también

se utiliza para la comida en épocas críticas, la flor de maguey o cacaya: “Se utiliza para conserva como alimento, adicionalmente se usa como forraje, es decir, para complementar la alimentación de los animales, de los chivos, de las reses, principalmente.”²⁰

Existen también, en ciertas áreas de Teotongo, algunos agaves, como el papalomé, el cual tiene usos múltiples, tanto en la elaboración de mezcal, mejor conocido como tobalá. Se puede utilizar en la preparación del “chubelo” o dulce de maguey, al destroncar la penca y usarse la parte carnosa, es decir, la parte blanca, y se hierva con el coyul, planta silvestre que pertenece a la familia de los oxacilis y que generalmente invade los terrenos de cultivo.²¹ La mezcla de ambos produce un sabor dulce y un alimento particularmente utilizado por los ancianos: “Los abuelos sufrían mucho porque no había comunicación, no había carretera, no había nada, entonces viajaban unos señores que llevaban sus fletes, venían hasta los ocho o 15 días de donde iban a traer el maíz; entonces la gente tiene que buscar otro medio de cómo alimentarse, por eso iban a traer el maguey y ese que llamamos el coyul, aunque no comieran tortillas, pero eso les sustentaba el organismo y se sentían sanos.”²² Otro uso es la flor de papalomé, conocida como “manita”, se le puede utilizar en la comida, particularmente en las épocas de estiaje. Se le conoce comúnmente con este nombre debido a que su forma es parecida a los dedos de una mano.

El coyul, que generalmente se da a partir del mes de junio, además de utilizarlo en la elaboración del dulce de maguey se utiliza como hortaliza natural, se consumen las hojas en la elaboración de salsa de coyul o simplemente se come la hoja fresca, como si fuera una lechuga o col, nada más que tiene un sabor un poco más ácido.²³

De los agaves, existe otro que se llama cucharilla, de la cucharilla o tihuzote. De este agave se utiliza fundamentalmente la hoja que está adherida al tallo. Esta hoja tiene usos múltiples: se emplea para hacer algunos arreglos y adornar

los marcos de las puertas de las iglesias durante las fiestas. Se usa también por su forma natural de cuchara, para el consumo de alimentos, pero además la flor de tihuzate se utiliza para el consumo humano, al igual que la cacaya y la manita de papalomé.²⁴

La llamada hierbasanta se utiliza principalmente como condimento, entre otras cosas para el pozole. Quienes elaboran quesos la usan cotidianamente para separarlos entre sí, una vez que están listos para su venta, además de que los impregna de un olor característico. Es una planta que hay regularmente todo el tiempo, al igual que los quelites, quintoniles, etc. La llamada "mala mujer" es una planta que se utiliza comúnmente para cercar predios; tiene la característica de que al contacto con sus hojas segrega una sustancia muy irritante y por ello se utiliza en los cercos, pero adicionalmente le han encontrado un uso para la elaboración de quesos: "El látex que segrega la 'mala mujer' en la leche hace que ésta cuaje o precipite y se tenga como resultado la masa que va a formar el queso."²⁵ Es una planta que muy probablemente no sea nativa de Teotongo y que no se desarrolla fácilmente, es más de clima templado cálido, mientras que Teotongo tiene un clima templado frío. Únicamente se ha adaptado y ése es el uso que se le ha dado, aunque además se le utiliza para aplicarla en las personas que padecen de artritis o reumas.²⁶ A pesar que la alfalfa se considera básicamente para el consumo de los animales, muy escasamente, pero algunos de los habitantes la consumen mediante la preparación de un caldo, o bien como agua fresca combinándola con piña y limón.²⁷

Al igual que ocurre con la fauna, la vegetación se ha visto seriamente disminuida, quizás esto tiene que ver, en parte, con las necesidades de las rancherías, de su expansión, del uso indiscriminado de terrenos de donde se obtiene leña, tanto para el autoconsumo como para vender.²⁸

Sin embargo, a la par existen esfuerzos, tal vez aislados y no tan recientes, por reforestar algunas zonas, pero que re-

presentan una preocupación por parte de algunos de los habitantes hacia el cuidado del ambiente: “Por el 68 a mí me tocó como presidente del comité para reforestación la ladera del Cerro del Plumerito, frente a la comunidad. Ahorita ya son árboles adultos. Reforesté desde hace cuatro años con casahuarina, son como 500 árboles, se sembraron mil pinos en la Loma del Conejo. Hoy nos ha puesto un escarmiento la naturaleza, entonces qué va a pasar si no refrescamos un poco el suelo, si no refrescamos la zona alta para que los escurrimientos caigan al arroyo, al río, que nosotros nos beneficiemos. Si esta vez nos dejó una experiencia, es para que nosotros la retomemos, que esto puede suceder. Cada día el suelo está más deteriorado, más seco, más estéril, nosotros nos vamos a quedar sin nada de este arroyo. Por eso vamos a pensar, hoy no lo vamos a aprovechar del todo, pero estoy seguro que dentro de cinco años esa loma ya va a estar verde. No van a decir: fue zutano, fueron a sembrar, sino fue la comunidad, es la organización, a lo mejor eso sí. Eso nos va a dar una satisfacción, ya nos empezamos a preocupar y que se vea bonito, verde. Vamos a pensar en las lluvias que se van a retener en las cepas, y luego, cuando los árboles crezcan, sabemos que también las hojas se evaporan, va a haber leña, va a haber hojas tiradas, se va a nutrir el suelo. Para muchos los conejos son malos porque destruyen muchos árboles y, bueno, cuánta planta a su alcance destruyen, pero qué tal si al rato hasta viene un cazador, ah, pues nos vamos a tal lugar porque ahí hay conejos, por lo boscoso. Entonces estamos procurando que nuestra ecología, nuestro medio ambiente se cuide.”²⁹

Notas

¹ Dionisio Jiménez García, *Autodiagnóstico social de la etnia chocholteca*, p. 211.

² Juan Soriano Santiago, Regidor suplente de educación de la presidencia municipal de Teotongo, y otros.

³ Cirilo Rivera Hernández, trabajador del campo.

⁴ Cirilo Rivera Hernández, trabajador del campo.

⁵ Maurilio Cruz, trabajador del campo.

⁶ Cirilo Rivera Hernández, trabajador del campo.

⁷ Laurentino López Rivera, trabaja en el campo.

⁸ Juan Soriano Santiago, regidor suplente de educación de la presidencia municipal.

⁹ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente de la presidencia municipal de Teotongo.

¹⁰ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

¹¹ Cristóbal Santiago Lara, representante de Bienes Comunales.

¹² Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.

¹³ Tomasa Zúñiga Hernández y Maurilio Cruz.

¹⁴ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

¹⁵ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

¹⁶ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo, y Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.

¹⁷ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente de la presidencia municipal.

¹⁸ Cristóbal Santiago Lara, representante de Bienes Comunales.

¹⁹ Flora Santiago Betanzos, trabaja en el hogar.

²⁰ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

²¹ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

²² Laurentino López Rivera, trabajador del campo.

²³ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

²⁴ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

²⁵ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

²⁶ Rolando Cruz Sampedro, ingeniero agrónomo.

²⁷ Laurentino López Rivera, trabajador del campo, y Mercedes Cuevas Hernández, trabaja en el hogar y en el campo.

²⁸ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.

²⁹ Cristóbal Santiago Lara, representante de Bienes Comunales.

Tecnología en la producción gastronómica

Utensilios para la preparación de los alimentos

La persistencia de elementos prehispánicos en la cotidianidad de la población se ve reflejada en el uso de utensilios elaborados con piedra volcánica, tales como el metate, el metlapil o mano de metate, y los molcajetes, así como productos de barro. Aún es indispensable cierto tipo de materiales, como las cucharas, bateas y molinillos de madera, las ollas, jarros, cacerolas y comales de barro, pues sólo con el uso de los mismos se imprimen sabores característicos a los alimentos. También por la funcionalidad que tienen; por ejemplo, el largo de las cucharas, que se requiere para cuando se prepara el mole o para menear en cazuelas de mayores dimensiones y poder estar lejos del fuego, es proporcionado por las cucharas largas de madera y no por las de peltre.

Muchas mujeres recuerdan el uso cotidiano de cucharas de madera elaboradas por señores de El Tecomate y de La Luz, que ya no fabrican en la actualidad. Aquí se confirma que “platillo y trastes son inseparables” y que cada uno de ellos tiene una razón para utilizarse o preferirse: “No cualquier cazuela sirve para el mole porque se revientan; las que están brillosas no sirven, tienen que ser grandes, gruesas. Las cazuelas oaxaqueñas son delgadas y se truenan a la hora del fuego; las rojitas con cuernos gruesos son las que sirven, las cucharas de peltre lastiman las manos o rayan las ollas, cambia el sabor, porque el frijol en un plato de barro o en la olla de barro sabe bien, y en la olla de peltre o aluminio es peor.”²

En la población se mantiene presente cuando acostumbraban a tomar líquidos en taza de barro y jícaras grandes y chicas, adquiridas en Tamazulapan; en jarros de mayor tamaño se llevaba el pulque. Otras más recuerdan a las “cuquillas”, ollas grandes de barro que se utilizaban para hervir el pozole, aunque todavía hay de este tipo de ollas que se consiguen en Tamazulapan. Por tradición para preparar el pulque se requiere una olla de barro.

Por su parte, el tenate tejido con palma y traído de San Andrés —poblado que se conoce por sus trabajos de tejido de palma por el rumbo de Teposcolula o Tamazulapan—, se mantiene en el ambiente de las cocinas como utensilio para conservar las tortillas calientes o simplemente para guardarlas, por supuesto con su respectiva servilleta bordada. Aunque en la actualidad la mayoría es comprada, durante algún tiempo se mantuvo la costumbre y niñas y mujeres se encargaban de hacerlas: “Mi mamá me compraba varios retazos para hacer servilletas, nos enseñaban las maestras, sólo las mujeres las sabíamos hacer, ahora ya son compradas, y ya si uno quiere las servilletas bordadas lo puede uno hacer, ya venden retazos ya floreados, ya dibujados, pero antes no, las maestras nos enseñaban, traíamos pedazos de telita de un metro y si querían hacer un mantel para una mesa de dos o tres metros y cuando veníamos nos pone la maestra qué va una a dibujar...”²³

Hacer uso de lo que la naturaleza pone a su alcance es práctica común, “la cucharilla” es un utensilio empleado ancestralmente para comer algunos alimentos, especialmente el pozole, aunque de hecho, cada vez se le ve con menos frecuencia. “Comíamos antes con la pura tortilla y cuando había fiesta comíamos pozol de olla, maíz entero, ahí iban a traer los señores unas cucharillas y las hacíamos para que comiéramos, del diario era con la tortilla y la cucharilla era para la fiesta.”²⁴ Proviene de un agave que es traído del monte; por su forma, parecida a una chuchara común, sólo se requiere cortarla por el contorno con una navaja y su funcionalidad se puede constatar en el número que de las

mismas se pueden extraer de un “coquito” (aproximadamente unas cien), además de que sólo se utilizan una vez. A este utensilio se le ve con más frecuencia durante alguna fiesta o celebración importante, tal como en el día de Santiago apóstol, el patrón de Teotongo. Para este festejo, o para una boda, es el complemento de un plato de barro servido con pozole martajado y barbacoa: “Cuando se va a tener un evento de éstos, se trata de comprar platos oaxaqueños, se compran exclusivos para la fiesta, los platos se compran en Tamazulapan, o acá también ya los venden.”⁵

En la actualidad no hay negativa para combinar el empleo de utensilios tradicionales y el de aparatos electrodomésticos. Mucho depende del tiempo que se tenga a la hora de preparar los alimentos, aun entre las mujeres mayores: “Luego en una ocasión muelo en licuadora, cuando quiero una cosa rápido; si no, agarro el metate, agarro la chilmolera, así le decimos al molcajete.”⁶ El uso de los aparatos también depende de las cantidades de los ingredientes que deban molerse: “Raras veces utilizo la licuadora, tiene poco tiempo, pero más el molcajete, o a veces, si es harto, en la licuadora; si somos hartos, hay que molerlo en la licuadora, es más rápido.”⁷

Para evitar el ahumamiento cuando se cocina con leña, es preferible el uso de trastos de barro a los de aluminio o peltre. Por su lado, el plástico desechable ha adquirido una fuerte aceptación a la hora de servirse la comida en las fiestas, sobre todo en las principales, en donde resulta lo más práctico y común, aunque en las celebraciones de tipo familiar prevalezca el uso de utensilios de otros materiales. De tal modo que, en la actualidad, se pueden ver cubetas, tinas de peltre, botes para hervir agua o preparar el nixtamal, o cualquier otro recipiente de plástico o aluminio. Muchas de estas adopciones empezaron a verse cuando los flujos migratorios se elevaron: “Como en el 48 o en el 50, ya mucha gente se iba para México y ya venían y ya traían otro modelo, tacitas de plástico; como desde el 50 tengo estas tacitas de plástico

que me traje, éstas fueron las primeritas que compré, dos verdes y dos rosas.”⁸ Otro ejemplo es cuando los hijos que han salido acuden al pueblo para apoyar a sus padres cuando les corresponde una mayordomía. Llevan trastos de plástico desechable que resultan funcionales desde el punto de vista de las cocineras para atender a tanta gente y con ello evitarles mayor trabajo.

El molino de mano también es otro de los aparatos que se introdujeron en la localidad después del molino de nixtamal. Se utiliza sobre todo para moler cosas pequeñas, como café y chile; lo mismo que la “maquinita para hacer tortillas” y su inseparable nylon (plástico que evita se pegue la masa al aplanar las tortillas). Esta última sustituyó —casi por completo, se podría decir, pues únicamente se ve en las personas de edad avanzada la resistencia a cambiarla— el uso del metate y el trabajo de “tortear” la masa. En este mismo sentido contribuyó el molino para nixtamal, el que se introdujo aproximadamente por el año de 1947 por un señor de Tamazulapan. Aunque acostumbrarse al mismo fue relativamente fácil, en los primeros meses la gente tardó en hacer uso de él, aduciendo que las tortillas tenían sabor a petróleo. Sin embargo, poco tiempo después se tuvo acceso a otro molino más; esta vez, el reciente propietario hizo una adaptación de un motor de camión. Años más tarde, en 1962, el primero de ellos se convirtió en eléctrico a partir de la introducción de energía eléctrica en la localidad.

Actualmente existen tres molinos en la comunidad: dos para nixtamal y uno para granos secos, además, se piensa que dentro de poco tiempo habrá asimismo una tortilladora. A los molinos de nixtamal acuden las señoras a las cuatro o cinco de la mañana (cuando es tiempo de cosecha o de pizca); de lo contrario, regularmente asisten a las seis de la mañana, llevando hasta 10 kilos de nixtamal puro o con trigo para moler, o tres cuando la familia es pequeña.⁹

El uso del molino de nixtamal facilita en gran medida a las mujeres el trabajo que implica el moler varias veces me-

diante el metate, la razón de su preferencia es que con el primero ya sólo requieren revolver la masa con un poco de agua para preparar las tortillas. Por otro lado, el uso del molino permite que les rinda más la masa, ya que la deja más molida, aunque no sustituye el sabor que adquieren las tortillas martajadas en el metate. Este cambio tecnológico en la preparación gastronómica puede considerarse desde distintas perspectivas entre los pobladores: "...también a los jóvenes les gusta; a los señores más grandes no porque piensan que las mujeres se volvieron más flojitas".¹⁰ Sin embargo, para la mayoría de las mujeres este cambio representó una situación distinta en su vida cotidiana y por tanto en su calidad de vida, pues con ello dejaron atrás el que "antes, cuando hacían un compromiso bastante grande, a puros pulmones preparaban la masa para hacer las tortillas, y muchas tortillas y ahorita no".¹¹

No obstante, la adaptación a esta innovación tecnológica fue paulatina. A mujeres y hombres les llevó algún tiempo acostumbrarse no sólo a una nueva forma de preparación, sino principalmente al sabor de las tortillas, pero finalmente se acostumbraron, y al igual que en otros instrumentos, en general se acepta que esto representó un apoyo importante para el trabajo que realizan las mujeres en la cocina. "Era la cosa más fina, hasta las pobres señoras tenían un chingo de ayuda... es más sabroso en metate porque tiene toda la vitamina, el molino sustituyó el sabor, aunque cuesta más hacerlo con metate."¹² Uno de los propietarios del que fuera el primer molino en la localidad afirma en el mismo sentido: "La mujer se acostumbró al molino, porque era muy rudimentario antes, se levantaban a la una de la mañana, dos de la mañana, sobre todo cuando había trabajos de campo. Todavía hay unas personas que decían: 'Ay, cuando yo era muchacha tanto que sufrí, a la una me levantaba y a moler el trigo y el metlapil, el maíz, el nixtamal, pues eran las 12 del día y todavía no terminaba de moler', era muy duro. Con

el molino era un adelanto bastante grande, lógicamente toda la gente se dio cuenta que el molino era importante.”¹³

Los días en que se encuentran con mayor carga de trabajo los molinos de la localidad, es durante la época de siembra, lo mismo ocurre cuando está próxima una boda, unos 15 años o algún bautizo, acuden incluso con una carretilla para trasladar la masa.

Por otro lado, los productores de queso también requieren de sus propios utensilios, tales como el anafre, la olla de barro para hervir la leche, la cuchara o pala de madera, una manta para colar la cuajada y para que escurra; el cedazo, como se le llamaba anteriormente, para colar la leche ya cuajada (para separar el suero de la masa), el metate para moler el queso, aros de madera que sirven como moldes, tinas para cuajar, así como la descremadora.¹⁴

Particularidad de las cocinas

La importancia de la cocina se manifiesta dentro de la dinámica familiar, sobre todo anteriormente, cuando la construcción de las casas era un solo espacio. Ésta era el sitio de reunión entre familiares, amigos, el lugar para platicar sobre lo cotidiano. “Se platica con la familia a la hora de la comida, de los trabajos, que cuándo se termina, de la alimentación también para los hijos, de los hijos que van a la escuela, hay que vigilar sus calificaciones.”¹⁵

La cocina tradicional se encuentra independiente de lo que se llama “casa grande”, su construcción está hecha a base de diferentes materiales, como el varejón, adobe o carrizo; el techo está construido de pencas tendidas (éstas fueron las primeras cocinas de hace tiempo), ahora hay algunas que tienen el techo de lámina de cartón y piso de tierra. En años posteriores, y considerada como símbolo de prosperidad entre los habitantes, la construcción se hizo con otros materiales regionales, como la piedra caliza o venteadada. En las cons-

trucciones es común ver colgados los trastos en las paredes, sobre todo en las más cercanas al fogón, que tradicionalmente está puesto en el suelo, aunque en años más recientes (de la década de los años sesenta en adelante) predomina un fogón o brasero a lo alto, hecho de piedras con adobe o tabique, generalmente elaborado por el padre o algunos de los hijos, y a un costado el metate o molendero, también colocado en lo alto por medio de tabiques.

La mayor parte de las cocinas tradicionales abarca un espacio suficiente, en donde hay una mesa pequeña de madera, algunas sillas o bancas, el molino de mano, además de otros objetos, como costales para guardar granos. En cuanto a su iluminación, generalmente se consigue con un foco colgado del techo, aunque persiste una iluminación muy tenue.

En la actualidad gran parte de las cocinas están hechas con paredes de tabique, suelo de cemento y forman un cuarto más dentro del resto de los espacios distribuidos según el uso, aunque también es frecuente ver algunas que se encuentran ubicadas aparte de donde están los dormitorios. Así, en Teotongo se ven cocinas construidas con distintos materiales. “De acuerdo con sus posibilidades es con tabiques su cocina ya bien hecha; otras de madera; otras con pared de piedra y otras con pared de adobe y si no, de madera, de las ramas así y forradas de lodo, hay la mayor parte con el techo de tejas o de láminas.”¹⁶

Para la preparación de la comida en una festividad, puede cocinarse también en un lugar previsto para ello, generalmente en el patio, a un lado de la casa: se colocan cercos de madera o carrizo, un plástico para protegerse del aire como techo, se llevan los utensilios, se coloca el lugar en donde estará el fogón en la tierra. “A veces improvisan una casa, un local grande para que haya ese cupo de personas, porque allí dentro de esa cocina pueden estar también las tortillas, aquí antes se acostumbraban las tortillas de gueza, entonces se juntaban de esos canastos grandes tortillas, por eso se repararía antes tortillas con ganas, todo ahí se acostumbraba, por

eso las cocinas hoy se improvisan en una casa grande y ahí es donde se hace todo.”¹⁷

El combustible utilizado se alterna entre gas y leña. Ésta mantiene un uso amplio sobre todo en las fiestas, que es cuando van a buscar palos o leña de encino o de huizache para acelerar el cocimiento de la comida, aunque cotidianamente la gente se abastece de cualquier leña a su alcance para poner el nixtamal o incluso la compran entre 15 y 20 pesos. La estufa únicamente se utiliza para preparar de manera rápida ciertos alimentos y que no requieran mucho tiempo; por ejemplo, para preparar un té, calentar un café, ya que todo lo demás, como las tortillas y la comida en general, se hace con leña. La estufa se coloca generalmente en la “casa grande”, lo mismo que las vitrinas para guardar los trastos, una o más camas, en ellas se guarda además otras cosas del campo, como semillas, algunos instrumentos de trabajo, etcétera.

Las transformaciones que alcanzan las cocinas y el tipo de vivienda en general, obedecen a varios factores, aparte del cambio que crean las nuevas generaciones en sus visitas a la Ciudad de México u otras ciudades. Los habitantes desean cambios al ver en lugares cercanos otro tipo de construcciones. “Sobre todo en las carreteras se veían las casas de pared, mi esposo las veía en la ciudad y decía que un día iba a tener una casa así.”¹⁸

Organización social alrededor de la gastronomía

En torno a la gastronomía se crean redes familiares, comunitarias o incluso regionales, que vinculan a sus respectivos miembros y que se entrelazan armónicamente con la organización social existente en la comunidad.

En la familia existe una organización que define claramente una división de trabajo por sexos; sin embargo, se debe aclarar que esta división da cabida para que en ciertos espacios y con determinadas tareas participe cualquier miembro,

independientemente de su sexo. Esto ocurre sobre todo durante el proceso de producción de cultivos, en el que es usual la actividad de las mujeres, sea cuando se juntan las cosechas para preparar la comida y llevarla a los mozos, o bien para llevar a pastorear a los animales, aunque difícilmente se señala su participación. Lo mismo puede decirse, aunque con mayor excepción, de la participación de los hombres, a quienes también se les puede ver encendiendo el fogón, llevando el nixtamal al molino en los casos en que su mujer se encuentra enferma o cuando viven muy lejos de donde éste se encuentra.¹⁹

Tradicionalmente corresponde a las mujeres el cuidado y mantenimiento del trabajo en el hogar, en el que se incluye la preparación de los alimentos; los hombres se encargan del abastecimiento de leña y básicamente de las labores agrícolas, mientras que los niños cumplen la tarea de asistir en los mandados caseros, de llevar la comida a los animales. Las tareas dependen del espacio asignado, esto es: los hombres acompañan a su padre al campo, mientras que las niñas aprenderán con su madre las labores de la cocina.

Dentro de la organización social para el trabajo, en la familia existe una distribución clara de las actividades que corresponden a cada uno. Un día de trabajo cotidiano se puede describir como el siguiente: “A las seis se levanta el hombre, barre la calle o acarrea la pastura; la mujer lava el nixtamal, se va al molino y hace sus tortillas. El almuerzo es a las nueve de la mañana. El señor se va al campo como a las 9:30 y regresa a las cinco o seis de la tarde. La mujer hace la comida, hace la casa. En la casa no hay descanso, se duerme a las 10 o 10:30 de la noche. El hombre descansa en la casa al regresar, algunos que tienen sus animales les echan de comer.”²⁰ Cuando existe mayor trabajo en el campo también es necesario que la mujer lleve comida a quienes están laborando ahí, además de apoyar en muchas tareas: “En la pizca del maíz, el trigo que hay que ventear (aventarse la paja para que quede el trigo limpio), cortar la alfalfa, lo que casi a diario se hace.”²¹

Aunque algunos hombres acuden con regularidad al molino para moler el nixtamal, en realidad son muy pocos, algunos lo hacen únicamente cuando se requiere de cantidades grandes de masa, para apoyar el trabajo de la carga de cubetas o del traslado en carretillas. Entre las razones para entender la escasa participación de los hombres en las actividades domésticas, está la siguiente: “Cinco hombres que vienen al molino, pero con la burla de los demás hombres, les dicen: ‘qué, ¿ya te mandó la mujer?’ o que el mandilón, pero ya se acostumbraron, no hacen caso. Venían dos niños del rancho de La Luz hace muchos años, venían muy temprano: –Tío Rodolfo, tío Rodolfo, muélanos usted mi nixtamal. –Espérense a que vengan los demás. –No, muélanos usted porque si nos ven los muchachos nos hacen maldad–, y les tenía que moler.”²²

Detrás de esta división del trabajo por sexo prevalece una estructura patriarcal que permea gran parte de la cotidianidad en Teotongo, aunque en la misma paulatinamente se introducen otras formas de participación: “...nada más proporcionan leña, porque aquí el hombre no hace siquiera una cena, porque se creen machos y el macho no tiene que meterse a la cocina, esa idea tienen muy arraigada, esa costumbre...Oyeron en una ocasión a una diputada del PRD. Dijo que al hombre se le diera la oportunidad, que se hiciera un artículo en la Constitución: que los hombres ingresaran también al quehacer doméstico, que ayudaran a la mujer; algunos sí lo hacen, desde luego, pero con el temor de que los vean, lo hacen a escondidas ... y sí, ahora la gente va comprendiendo, cuando menos ahora ya ayudan a las esposas...”²³

Los preparativos de una celebración, fiesta comunitaria o incluso algún deceso, ponen en juego los recursos y capacidades de todos sus miembros. La cooperación, base del trabajo comunitario, facilita las relaciones y tareas para dar cumplimiento a un compromiso social; al dar su gueza (como le denomina la población a esta forma ancestral de reciprocidad), la gente da pauta para mantener esa red de apoyo que

en términos de economía, de trabajo, organización y esfuerzo permite cubrir las diferentes tareas que implica la celebración en general, y en este caso, para la preparación de la comida en los diferentes momentos y espacios: “Cuando ellos traen un cartón de cerveza, una maquila de tortillas, lo anoto y después así yo lo llevo, o cuando voy a ayudar, sé que después cuando yo necesite van a ayudarme.”²⁴

Una fiesta patronal como la de Santiago apóstol, o de algún barrio o agencia, constituye el ejemplo claro en que se sustenta la dinámica de la población, incluso de aquella que por razones de migración se encuentra en otra parte del país o fuera de éste, y que, sin embargo, no deja de participar activamente en la celebración asumiendo una parte importante de los requerimientos económicos. En este punto no puede dejar de mencionarse el papel que las organizaciones de teotenguenses radicados en la Ciudad de México, o en otras, tiene para la sobrevivencia de las festividades comunitarias.

Esta situación es recíproca. Para los propios habitantes la llegada de quienes han emigrado constituye una motivación importante para continuar con sus celebraciones. “Conforme a la tradición se hace bastante comida, vienen las gentes de afuera, por los que radican en México, en Puebla, Veracruz, hay mucha gente que ha emigrado a los Estados Unidos, desde allá vienen. Entonces como gratitud, para que nuestra gente esté convencida de que aquí hay movimiento, sabemos tratar a las gentes que vienen, pues se le brinda su comidita, su refresquito y se van contentos.”²⁵ Se da el involucramiento de niños, mujeres y hombres, jóvenes o ancianos; cada grupo encuentra tareas propicias para el desempeño de sus habilidades, de sus conocimientos y posibilidades.

Asimismo existía el apoyo de otras comunidades para realizar alguna celebración, sea para el jaripeo o los juegos mecánicos, aunque los gastos corrieran, por supuesto, a cargo del mayordomo, o bien, para el caso de la música, mediante la guesa: “Anteriormente, cuando funcionaba la ban-

da, se hacían guezas; la banda que tocaba aquí se iba a otra comunidad para engrandecer su fiesta y cuando a nosotros nos tocaba la fiesta, venía la banda de allá a tocar acá.”²⁹

Al centro de esta organización se encuentra la mayordomía, sistema de cargos a partir del cual se organizan, planean y desarrollan las actividades, en su mayoría coordinadas con las autoridades municipales, religiosas y culturales. Se puede definir a la mayordomía como el proceso mediante el cual “un ciudadano se hace cargo de la fiesta del santo patrón u otras deidades, con esto se ven obligados a pagar durante un año las flores, las velas, el día de la fiesta dar de comer a las visitas, a todos los que acuden, a pagar la misas...”³⁰

Por su parte, a la presidencia municipal le corresponde apoyar con actividades tales como proporcionar un terreno al mayordomo, quien tiene el derecho de trabajarlo durante el año precedente a la fiesta, con el fin de obtener recursos para cubrir los gastos de la fiesta. Las autoridades se encargan, además, de otorgar los permisos para la música, de la seguridad, de los adornos en el centro de la población, entre otras cosas.³¹ De la misma manera participa coordinadamente el comité de la Casa del Pueblo, que asume parte de los compromisos para organizar actividades que dan más vida a las celebraciones de la comunidad, “haciendo el adorno de toda la comunidad, los eventos deportivos, carrera de caballos, carrera de bicicletas”.³²

Una comida enmarcada en un festejo de carácter comunitario no sería posible sin el apoyo de la cocinera principal y sus ayudantas. A cada una corresponde una función delimitada tácita y tradicionalmente, consiste en que la primera, por su experiencia y conocimientos, es responsable de los preparativos culinarios: desde pedir la cantidad e ingredientes necesarios, así como los utensilios, generalmente al mayordomo(a), así como a coordinar a las mujeres que auxilian, entre quienes se encuentran sobre todo familiares o personas de confianza, mismas que se encargan de lavar, preparar los ingredientes (poner el maíz para el pozole, limpiar los

pollos, quitar las semillas a los chiles, etc.) o haciendo entre cuatro y seis maquilas de tortillas y, durante la comida, a servir y repartir; además de recoger cuando la fiesta ha terminado.

Todas acuden de manera voluntaria ante el llamado de la cocinera principal o incluso ante las propias autoridades, con quienes se puede recurrir para solicitar ayudantes. “Las personas que necesitaban que fuera a hacer esa labor se le iba a ver en su casa, hablarle, que fuera a hacer ese trabajo; iban los interesados: el mayordomo o la mayordoma; en caso de casamiento iban los papás.”³³ “Conocen a las gentes, a fulanita es a la que de más aseó, más exigencia le van a hablar.”³⁴ En otros casos, como ocurrió en la agencia La Luz en este año, a las esposas de las autoridades les toca cocinar.

Todas ellas durante un tiempo considerable y de ardua labor tienen el compromiso de sacar adelante ese aspecto fundamental de una celebración, como es la comida; así como suele decirse: “No hay fiesta sin música”, también las cocineras afirman: “Sin comida, no hay fiesta.” “Si en una fiesta no hubiera comida, ¿a qué va la gente si no dan de comer?, no va la gente.”³⁵ “Si en una fiesta no hubiera convivio o esa comida, pues no, no, como que no es fiesta.”³⁶ Lo sustancial de una celebración, con sus respectivos preparativos gastronómicos, puede entenderse en los siguientes términos: “Es el complemento de la fiesta de la mayordomía, es un complemento eso de la convivencia, porque yo pienso que la comida es el momento en que se convive con otras personas, se relacionan, se intercambian ideas, opiniones, que cómo estuvo, que cómo les parece que se haga o qué sé yo, diferentes cosas.”³⁷ Quizás esto, aunado a que saben del aprecio por su trabajo en la comunidad, hace posible que las mujeres, sea como cocinera principal o como ayudantes de la misma, mantengan su participación. “Sí se aprecia porque se dice: ‘esa es la comida de la cocinera’, a veces hasta le dan las gracias, le dicen: gracias por el mole porque salió muy sabroso, son personas apreciables.”³⁸

El reconocimiento también se evidencia desde el momento en que se les recuerda por su trabajo: “Está una señora que se llama Emilia López, ya es viejita; otra señora que ya es difunta, se llamaba Antonia; otra se llamaba Natividad, esas personas eran las famosas aquí en Teotongo que hacían el mole muy sabroso.”³⁹ “Mucho antes, cuando era pequeñín, había una señora: Macaria le decían, era famosa en todas las fiestas. Doña Macaria era la cocinera, cuando va doña Macaria, la fiesta va a ponerse en grande y así, otras.”⁴⁰ “Sí se reconoce el trabajo de las cocineras, en lo familiar sí se reconoce porque no todas las personas se comprometen a ser cocineras, ellas tienen que calcular perfectamente para que les alcance para todos los invitados y no todas las personas saben calcular. Me acuerdo de una señora que se llamaba Nieves, ya es difunta, pero ella fue una gran cocinera; la abuela Emilia, que todavía vive, la abuela Lupe, las dos viven. Ellas fueron las cocineras de antes, preparaban la comida en cada fiesta que había, por muy pequeña que fuera. Buscaban a esas personas, una que se encargaba de hacer el pozole; otra el mole, o el mole y el arroz y ya, venía otra ayudante para repartir la carne.”⁴¹

“Como es una tradición del pueblo, tenemos que valorar el trabajo de una parte y de otra, ¿no? Sí, porque pensamos que el trabajo de una cocinera para hacer los preparativos de una fiesta es difícil, es muy sacrificado; por ejemplo, aquí no se utiliza mucho el gas, se utiliza mucho la leña y la pobre cocinera que está en la casa donde se está preparando el mole, las ollas de pozole, el caldo de pollo, que del borrego, no, pues imagínese que se hace un encerradero de humo, pues que la pobre cocinera ya nomás está llorando de humo. Entonces todos tenemos que valorar el trabajo tanto de uno como de otro, no es posible que si una mujer acepta preparar los alimentos y que no la valoremos, entonces quiere decir que no estamos tomando en cuenta su sacrificio ¿no?”⁴²

Por su parte, la actividad de los hombres generalmente se desarrolla en la compra y traslado de los ingredientes nece-

sarios para la comida, en matar a los borregos o reses, en cargar las cosas más pesadas, como traer la leña del monte y acarrear agua. Por ejemplo, la colocación de la lona, la iluminación así como en la elaboración y colocación de adornos como la enramada. Entre ellos buscan a dos o tres compañeros para preparar el horno, la penca para el pozo en donde se cocerá la barbacoa, o “poniendo un flete.”⁴³

Sin embargo, la ayuda económica, en especie o con el apoyo en las distintas tareas requeridas, hace posible la realización de un festejo que cada vez es más difícil asumir. Sólo mediante ello se explica la continuidad de tales celebraciones: con seguridad habrá quienes lleven a los mayordomos algunas cosas durante los momentos que les presenten los gastos más fuertes, así, previamente o al inicio de la fiesta se entrega “el maicito para el pozol, las flores, las veladoras, las tortillas, los refrescos, cervezas o el amargo”,⁴⁴ así como el mezcal y aguardiente; otros ofrecerán alguna cooperación de acuerdo con sus posibilidades económicas. De cualquier modo, se mantiene la ayuda recíproca entre los pobladores, igual que años antes se hacía al llevar la manteca, los chiles anchos, el guajolote.

Cambios en la organización social para la producción gastronómica

La estructura de la organización social para la producción gastronómica ha tenido, como cualquier otro elemento cultural, una dinámica que le genera ciertas modificaciones y que son asumidas de manera distinta por cada uno de sus integrantes. Éstas se producen en un contexto de introducción tecnológica, de necesidades económicas, de apertura de posibilidades de desarrollo distintas a las que se tenían en otros tiempos y que proyectan el juego de otros roles dentro de la estructura familiar.

Existe otra postura que poco a poco se va extendiendo en

la población en cuanto a la participación de los miembros de la familia en el espacio doméstico, y de modo particular, en lo que respecta a la gastronomía, tal como lo sugieren las siguientes afirmaciones: “Pues aquí de una forma o de otra nos apoyamos entre hombre y mujer, pues también es obligación ayudar a la mujer, también hay que lavar nosotros la ropa, lavar los trastes, preparar todo lo que sea necesario. Algunos de nosotros, que por lo menos ya hemos salido, ya nos hemos dado cuenta. Hasta ahorita sí ha cambiado, cuando estuvo de presidente Echeverría, entonces ya hubo más o menos una igualdad de derechos ¿no?, fue como un programa de casamiento civil, creo, entonces ahí fue donde ya más o menos se les cedió el derecho tanto a la mujer como al hombre. Anteriormente tenía más garantías el hombre, porque humillaba a la mujer, entonces ya que el gobierno empezó a extender las leyes, por ejemplo, lo que nos dicen en el casamiento civil: tanto derecho tiene el hombre como tiene la mujer y si el hombre anda fallando, la mujer tiene todas las garantías de corregir el hombre. Así es como ha venido cambiando esto, yo pienso que todo está muy bien ¿no? Ahorita hay más entendimiento, gracias a que la gente ha salido fuera de su pueblo.”⁴⁵

Estas nuevas actitudes tienen que ver con el proceso histórico de la comunidad: “El trabajo del campo y del hogar va cambiando poco a poco, ya no es exclusivamente del hombre y de la mujer, se unen para hacer sus actividades. Para nosotros es positivo; antes las mujeres no podían ir a las asambleas, tenemos fotografías del 50, 48, 45, ni una mujer, pueros hombres sentados en el suelo, en la presidencia; y ahora no: hombres y mujeres ya como desde el cincuenta y tantos, cuando veníamos a hacer nuestras asambleas para el agua potable, por ahí, ya salen mujeres y acudían, que se está haciendo este trámite, que vamos para allá y poco a poco.”⁴⁶ “Al menos acá en mi familia ha variado mucho, porque yo, cuando era chica, había visto siempre el machismo de mis padres, pero ahora yo, con mis hijos y con mis hermanos

también les he inculcado: todos participamos en el aseo de la casa, en la preparación de los alimentos, en la limpieza de la ropa, en todo participan los hombres y las mujeres.”⁴⁷

Las prioridades familiares han cambiado con relación a lo que se consideraba más importante en otros tiempos; había actividades que casi por regla les correspondían a los niños y que ahora son realizadas por adultos. Actualmente los padres prefieren, en su mayoría, que hombres y mujeres se dediquen a hacer una carrera o estudien, y den su apoyo esporádicamente o participen con actividades menores en el campo. “Los niños ya no cuidan los borregos, lo que hacen es estudiar, pero ya no es lo mismo, ya no los obligan. Antes era obligación cuidar los borregos, por eso a veces los grandes tienen que ir a pastorear los borregos.”⁴⁸ Aunque muchas de estas nuevas actitudes también tienen que ver, como lo aseguran los propios pobladores, con su estancia en otras ciudades: así retoman valores que les otorgan una mayor calidad de vida, con lo que la emigración debe, asimismo, apreciarse desde otra perspectiva.

En cuanto a los recursos económicos, éstos influyen permanentemente en las transformaciones de las celebraciones. Los periodos han ido de los grandes festejos que duraban varios días, hasta las celebraciones en donde, como en el caso de algunas agencias, ya no es posible invitar a una comida común a toda la población; donde se extraña como parte del pasado la variedad de actividades lúdicas, de entretenimiento entre los pobladores. El papel de las mayordomías se circunscribe a todo este proceso. “Los santos tenían anteriormente sus propiedades porque tenía terrenos cada imagen. El mayordomo que tenía que hacer una fiesta, se hacía cargo de la siembra de ese terreno durante el año que tenía que hacer la mayordomía, entonces él cultivaba el terreno para ayudarse, para hacer la fiesta, y hacían un fiestón bárbaro, a veces duraba ocho días la fiesta en honor al santo.”⁴⁹

Para aminorar la pesada carga que representaba asumir los gastos de las fiestas, se trató de mantener las celebraciones,

pero de manera más sencilla. “Esta iglesia tiene muchas imágenes, muchos santitos, tenía que tener cada santo su mayordomo, todos estaban ocupados, porque el que no era presidente, síndico, regidor, de la escuela y los que sobraban, todos iban de mayordomos del santito fulano, y continuamente tenían fiestas, así que el pobre hermano tenía que estar trabajando todo el año, dos o tres años para juntar y hacer la fiesta, para pagar al cura y hacer un gran fiestón, harta comida, harto tepache, harto pulque, entonces el hermanito aquél se quedaba temblando al fin de todo, y sus hijitos, pues enseñando la pancita, pero no de gorditos, sino de lombrices ¿no? Vinieron ayuntamientos posteriores que, de acuerdo con los jóvenes que estaban en México, la Unión Teotonguense, fueron viendo esta situación. Poco a poco fueron eliminando las mayordomías, el alcohol ya se fue disminuyendo, hasta que al fin quedan unas tres, cuatro fiestas al año, pero no tantas como antes. Y eso acabó, no se preocupaban los padres por la educación del chamaco, no; el chiste era que se hicieran las fiestas, que saliera buena la fiesta. Hay una película, no sé cómo se llama, que se siente grande al ser el mayordomo, se da para que todos lo aplaudan, lo admiren, aunque empeñe todo lo que tenga; eso lo pasamos, lo vivimos aquí, ahora ya no.”⁵⁰

Con todo, muchos preferían asumir esta tarea, que les representaba menor trabajo que asumir un cargo municipal, pues el estar en este último implicaba permanecer durante un año sin la oportunidad de atender su propio trabajo. De esta forma, después de haberse hecho cargo de una mayordomía la gente se veía obligada a buscar otros medios que le apoyaran en su emergencia económica. “La gente emigraba porque ya no tenía, se quedaba pobre, endrogada, tenía que irse a México a trabajar para pagar y así se fueron los santos, y mejor les convino quedarse, ya no regresaron...”⁵¹

La dinámica de las cocinas también tiene modificaciones: el trabajo que antes se consideraba más pesado, como martajar el trigo en el metate para hacerlas tortillas, tarea que regularmente se asignaba a las niñas o las jóvenes, ahora lo

realizan de manera más sencilla gracias al uso cotidiano del molino. Por otro lado, desde el punto de vista de algunas señoras, a las mujeres jóvenes ya no les gusta ayudar en la preparación de las comidas. “Antes sí era costumbre ayudar a la mamá, ayudaba a barrer, a lavar la ropa...”⁵²

Por otro lado, si bien prevalece el sentido de apoyo y solidaridad como vínculo entre sus miembros, en algunos casos actualmente se suele gratificar a la persona que ayuda en la cocina en el contexto de una fiesta: “Las señoras que hacían las tortillas, antes nunca se les pagaba y ahora no, porque las señoras que hacen las tortillas ellas sí cobran sueldo. Ahorita cobran 180 o 200 pesos”⁵³ o hasta 280 pesos por el trabajo que les lleva moler todo el día para entregar 10 maquilas de tortillas.⁵⁴ Sin embargo, son pocos estos casos, y sobre todo puede hablarse que se gratifica a las cocineras, sea económicamente o en especie. “Sí hay mujeres a las que se les llama y van a hacer la comida gratuitamente, pero les agradecen, pues a veces les dan una gratificación, su comida, su carne, las gratifican, no económicamente, a veces puede ser en especie, o económicamente también ... casi no hay los tratos, en muy raras ocasiones, siempre se presta la gente a servir porque es fiesta y todos colaboran. Aquí falta lo que hacen en Tejupan, bueno, no siempre a todas, luego dicen: ‘hay que juntar aquí para la cocinera una cooperación’, les dan sus centavos para la cocinera.”⁵⁵

Notas

- ¹ Guadalupe López Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ² Guadalupe López Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ³ Felicitas López Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁴ Felicitas López Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁵ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.
- ⁶ Felicitas López Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁷ María Cruz Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁸ Felicitas López Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁹ Esperanza Rojas Barbosa, trabaja en el hogar y es propietaria de uno de los molinos de nixtamal en Teotongo.
- ¹⁰ Esperanza Rojas Barbosa, trabaja en el hogar y es propietaria de uno de los molinos de nixtamal en Teotongo.
- ¹¹ Cirila López, trabaja en el hogar y en el campo.
- ¹² Juan López Betanzos, trabaja en el campo.
- ¹³ Rodolfo García Feria, pintor.
- ¹⁴ Luz López Lara, trabaja en el hogar y es productora de quesos.
- ¹⁵ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.
- ¹⁶ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.
- ¹⁷ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.
- ¹⁸ Guadalupe López Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ¹⁹ Esperanza Rojas Barbosa, propietaria del molino de nixtamal.
- ²⁰ Lucrecia López Zúñiga, trabaja en el campo y en el hogar.
- ²¹ María Zúñiga Santiago, trabaja en el campo y en el hogar.
- ²² Rodolfo García Feria, pintor.
- ²³ Rodolfo García Feria, pintor.
- ²⁴ Tomasa Zúñiga Hernández, trabaja en el hogar.
- ²⁵ Laurentino López Rivera, trabaja en el campo.
- ²⁹ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.
- ³⁰ Enrique López López, presidente municipal de Teotongo.
- ³¹ Enrique López López, presidente municipal de Teotongo.
- ³² Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.
- ³³ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.
- ³⁴ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.
- ³⁵ María Zúñiga Santiago, trabaja en el campo y en el hogar.
- ³⁶ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.

³⁷ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.

³⁸ Máximo Rivera Zárate, regidor 1º suplente.

³⁹ Máximo Rivera Zárate, regidor 1º suplente.

⁴⁰ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.

⁴¹ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.

⁴² Laurentino López Rivera, trabaja en el campo.

⁴³ Felipe Rivera, trabajador del campo.

⁴⁴ Nieves López García, trabaja en el hogar y en el campo.

⁴⁵ Laurentino López Rivera, trabaja en el campo.

⁴⁶ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.

⁴⁷ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.

⁴⁸ María Zúñiga Santiago, trabaja en el campo y en el hogar.

⁴⁹ Rodolfo García Feria, pintor.

⁵⁰ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.

⁵¹ Rodolfo García Feria, pintor.

⁵² Lucrecia López Zúñiga, trabaja en el campo y en el hogar.

⁵³ María Zúñiga Santiago, trabaja en el campo y en el hogar.

⁵⁴ Guadalupe López Cruz, y Felipe Rivera, trabajadores del campo.

⁵⁵ Rodolfo García Feria, pintor.

Conocimientos y transmisión de saberes

Transmisión de conocimientos

Los conocimientos y saberes populares son transmitidos básicamente por tradición oral de generación en generación; la cercanía, que se da de modo natural entre sus miembros, permite aprender, en la práctica cotidiana, de la observación, de oír a quienes cuentan con mayor experiencia, particularmente dentro de la familia. Simplemente se acompaña a los padres o a los abuelos al campo, en donde pueden apreciar la forma como los mayores realizan las tareas de cultivar la tierra, de extraer los recursos de la flora y fauna del lugar. “Cuando estábamos chicos, mi papá agarraba un cuchillo, una espina de maguey, cortaba la penca de maguey, ya tenía la cabecita del gusanito y con la penca los sacaba, llenaba una penquita así de gusanos.”¹ Esta manera habitual de enseñanza-aprendizaje no está exenta de algunos regaños que con cierta frecuencia los padres dan a los hijos cuando éstos no acatan las órdenes, pero por lo general se platica tanto con los hijos como entre los esposos para estar de acuerdo con algunas decisiones. “Mi mamá tenía que regañar, decía ‘aprende porque de aquí a pasado mañana les tiene que hacer falta’, es lo que siempre nos decía, pues así aprendimos lo poco que nos quedó y así lo hacemos.”²

Aun con la estructura patriarcal familiar, muchas decisiones se toman mediante un acuerdo entre los esposos, sobre todo cuando el padre, por distintos motivos, no apoya adecuadamente con sus responsabilidades en el hogar. Puede afirmarse que aunque todos sus integrantes contribuyen en la creación y fortalecimiento de saberes conforme al desarrollo

de sus tareas y de acuerdo con el género y los roles asignados social y culturalmente, son las mujeres quienes se encargan esencialmente de esta función. “Como todos mis hijos fueron hombres, no les interesó la cocina, rara vez, como por ejemplo, hacer una salsa, pues tal vez uno de mis hijos, los más grandes, pero ya no les interesó más porque no fueron mujeres, por eso no, pues yo también poco me preocupó porque no tenía yo hijas. Están las nueras y más o menos cuando vienen lo ven y lo hacen igual, también las nueras de su mamá lo saben.”³

El ámbito en donde el padre asume una posición de mayor dirección es en el campo; mientras que la orientación de la madre se dirige especialmente hacia sus hijas o a otras mujeres. “Como somos los papás de los hijos tenemos la obligación de explicarles esto se hace así. Por ejemplo, la mamá, cuando las hijas permanecen en la casa pues les enseñan a hacer las tortillas, van al molino; el muchacho, cuando permanece en el pueblo, en la casa, pues el muchacho tiene que ir a traer la alfalfa para las vacas y hay veces que se ordeñan para el desayuno, del resto de la leche que sobra se hacen los quesos. Ése es el trabajo que se origina en el campo, así pues, se les va orientando para que también ellos vayan tomando iniciativa para el trabajo, igual que las mamás, también a las hijas lo mismo les inculca, y ya cuando el muchacho y la muchacha se deciden a ir a estudiar, pues ya ellos toman una determinación, otra iniciativa ¿no? Así es como ellos van aprendiendo las costumbres del pueblo.”⁴

Como ocurre en el campo, “a los ocho años empezó a traer a los hijos en el burro, cuando tienen entre 10 y 12 años se aprieta la mano para que hagan más cosas”.⁵ De esta manera, entre los siete y ocho años los hijos varones empiezan a participar en las labores del campo, con la compañía y orientación del padre. Claro que no trabaja igual, pero sí, ya empiezan a decir: se corta así, la hierba se corta así, se usa la pala así, y de esa forma se van enseñando a trabajar y ya van agarrando más experiencia con más edad que tengan.”⁶

Por tradición, el espacio doméstico es el lugar en donde las mujeres de la comunidad desarrollan sus tareas. Así es como las hijas reciben de las abuelas, madres o tías desde una edad temprana los saberes relacionados principalmente con el trabajo de mantenimiento del hogar y de la preparación de la comida: “Lo del nixtamal sí lo aprendí de mi mamá, me explicaba cómo se tenía que martajar, revolver la masa, darle la segunda pasada para que saliera molida la masa, me decía: ‘Está todavía muy entera la masa’.”⁷⁷ “Aprendí las recetas en la casa de mis abuelitos, y como ellos preparaban la comida, así todo natural, entonces fue como fui aprendiendo y le preguntaba a mi abuelita cómo lo preparaba, qué le agregaba, ya entonces ella me empezó a explicar todo, y luego me daba así, probaditas en la comida y ya cuando iba a mi casa así lo preparaba. De repente les preguntaba a mis abuelitos, a mis tías, a mis primas: ‘Y, ¿cómo se prepara?’ y ellos me explicaban qué se le pone a las comidas para que tengan diferente sabor.”⁷⁸ “Yo aprendí a cocinar de mi mamá lo sencillo, lo natural, porque ve uno simplemente de lo que ella está haciendo. ‘Y vas y haz la salsa, hija’. Sí, dice uno, y lo empieza uno a hacer con el molcajete.”⁷⁹

Por tanto, la comida es un saber esencialmente femenino, aunque algunos hombres participen ocasionalmente con la preparación de algunos platillos o bebidas. Por ejemplo, es común que algunos hombres preparen el tepache, los amargos, la barbacoa, el tradicional pan de pulque, y el pan en general es comúnmente elaborado por algunos hombres y familias que son reconocidos en este trabajo.

Por otro lado, existe una jerarquía por edad mediante la cual se establecen ciertas responsabilidades: a los hijos o hijas mayores corresponde recibir gran parte de las enseñanzas de sus padres o demás familiares; por tanto, también asumen mayor carga de tareas que el resto de los hermanos; a quienes deben enseñar a su vez, o a veces reprender para que ayuden en las tareas familiares.

El momento de trabajo colectivo, cuando se participa de

manera voluntaria en la preparación de una comida para una fiesta, se presta también –pese al trabajo que implica y al ajetreo constante– para que entre las cocineras se conozcan las habilidades y los conocimientos generacionales que encierra un platillo en particular, porque quienes apoyan en esta labor son fundamentalmente familiares cercanas a la mayordoma, como hijas, sobrinas, cuñadas, etcétera.

A diferencia de la dinámica que se genera dentro de la cocina durante una comida festiva, en donde las mujeres tienen poco tiempo para platicar entre sí, de manera cotidiana el ámbito de la cocina permite transmitir a las hijas el modo de preparar los guisados, pero no sólo se conoce de comida, el espacio propicia además que se hable de otros temas, por ejemplo con el esposo, con quien discuten asuntos relacionados con los hijos, con el trabajo, etcétera.

Las salidas habituales de la población hacia otros estados de la República también tienen influencia en la adquisición de costumbres y saberes que modifican lo que tradicionalmente se conoce. Es muy frecuente encontrar que las mujeres salgan en su adolescencia o juventud a buscar trabajo en las principales ciudades, particularmente en la de México. “Trabajé en la Ciudad de México y ahí me fueron explicando, trabajé con una familia que viajaba a otros lugares de la República.”¹⁰ Ahí, empleadas muchas de ellas como trabajadoras domésticas, aprenden de sus patronas, del medio, otras formas de guisar, nuevos ingredientes que las más de las veces son productos industrializados que inundan las urbes y que por razones de economía o de distribución no son tan fáciles de conseguir en su lugar de origen. “Las actuales, la cosa de que tal vez han aprendido un poco más las cosas para condimentar los alimentos, ahora que ya es más condimentado, más sofisticado, y eso lo saben.”¹¹

La misma población acepta que el hecho de vivir en otros lugares les da la posibilidad de aprender otras cosas y esto genera cambios en sus costumbres, especialmente en las culinarias: “Ahora sólo la juventud moderna ya va aprendiendo

de otra manera, porque salen y ya ven y por eso ya saben guisar diferente. Yo, para mí, estoy acostumbrada siempre a lo sencillo, a lo natural, porque viera que nuestra comida así pobre es más sabrosa. Por ejemplo, con la salsa de ajo hacemos unas memelitas calientes y ya, así nos las comemos, unos nopalitos, así. Eso es todo lo que sabemos guisar, porque aquí nosotras nunca aprendimos, no fuimos a estar en ninguna ciudad, todo el tiempo en el pueblo.”¹²

La misma situación se presenta con los varones. “Van aprendiendo otras cosas, casi en el campo van quedándose las personas que ya estamos más arraigadas en el pueblo. Ya ellos salen a trabajar, qué sé yo: carpintería, albañilería, otros aspectos.”¹³

Desde una perspectiva más amplia, los saberes y conocimientos creados y recreados por las mujeres se dan en un contexto de fuertes cargas de trabajo que tienen que desarrollar cotidianamente. Las actividades que desempeñan hombres y mujeres tienen otras diferencias; por ejemplo, la mayor parte de las mujeres asegura que el trabajo de los hombres es más pesado, regar es una de esas actividades; sin embargo, también afirman que las labores de las mujeres implican más tiempo y es una carga de trabajo mayor: “Lleva más tiempo las cosas de las mujeres porque los hombres ya terminaron y las mujeres tienen otras que hacer, lavar la ropa, a veces en la noche.”¹⁴ En general existe en la comunidad un reconocimiento en cuanto a que las tareas que realizan las mujeres son mayores que las de los hombres: “La tarea de la mujer es doble: en la casa y en el campo...para la mujer es todo el día, los hijos, el metate, lavar, barrer...”¹⁵

Costumbres en la preparación de los alimentos

La preparación de los alimentos involucra también una serie de costumbres, tanto a la hora de prepararse, producirse o servirlos. Durante una comida festiva, por ejemplo, las coci-

neras comen sólo hasta después de haber servido a todos los invitados, y por lo general lo hacen dentro de la misma cocina, por lo que ellas siempre son las últimas en comer.

La elaboración de la masa para nixtamal molida en el metate es algo que muy pocas mujeres, sobre todo las mayores, continúan como una costumbre heredada de sus abuelas; quienes les enseñaron a moler hincadas colocando el metate con unas piedras en el suelo y a un lado la lumbrer: “Ya me acostumbré así, si me paro me duelen del frío los pies, por eso mejor así sentada.”¹⁶ Las mujeres jóvenes o las señoras en general prefieren la facilidad del molino para hacer las tortillas, así como las tortilladoras en vez de tortearlas a mano, aunque muchas de ellas sí aprendieron a moler las tortillas en el metate cuando eran chicas. El fogón colocado en el suelo representa una posición cansada e incómoda entre las mujeres más jóvenes, quienes desde la década de los sesenta optaron por colocar su fogón en lo alto. “Así sentada yo ya no, ahora nosotras ya no nos acostumbramos, por ejemplo, yo pongo mi lumbrero en lo alto. Antes todo era palmeado, quebrado en el metate. Antes ponían el nixtamal caliente en el metate. Ahora ya no ¿quién va a quebrar? A mí ya no me gusta quebrar en el metate, me voy al molino y también tengo un molino de mano, con eso quiebro...”¹⁷

Otra de las costumbres que prácticamente se encuentra en desuso es la de dar a cada invitado su ración consistente en cinco tortillas, pero permanecen ciertas deferencias, como la de dar al cargador o al padrino una ración mayor, como una maquila o un poco más, además de “su plato de mole, especial, un plato grande, tenía su forma de distinguir a las personas, se le daba al padrino, al mayordomo, al cargador, a las personas que aportaban también una cooperación”.¹⁸

Sin embargo, hoy en día es común colocar una porción de tortillas en la mesa para que de ahí tomen los invitados. “Ya no es como antes, de ahí agarran los que quieren, si comieron cuatro, cinco...pienso que aún no ha cambiado todo, hay partes donde todavía se hace eso. Ha cambiado tal vez,

porque hay personas que salen, van a otras partes y ven que así se sirve, entonces posiblemente hacen lo mismo. Ya no hay la confianza que había antes, por decirlo así: a usted le sirven su comida, y si ya no quiere, entonces se lo lleva a su casa, se lleva su, cómo se dice, su bonchito, sí, y cuando a usted le sirven un montón de tortillas ahí, ya no hay esa confianza de agarrar esas tortillas y hacerse su boncho y llevarlas, ya no, ya no se puede, las personas se *chivean*, no, pues cómo van a agarrar tortillas, y cuando las señoras nos servían: ‘No, pues ya no lo quiero, pero lo voy a juntar; tal vez ya para la casa, tal vez al rato hago un recalentado ahí en la casa y me lo como’.”¹⁹

Por ello es común ver que cuando se asiste a una fiesta se lleva una bolsa de plástico, que sirve para llevarse la comida y no dejar nada en el plato, pues de lo contrario, se podría interpretar como signo de desagrado. “Si se dejaba la comida, tal vez yo diría que se sentía como una grosería dejar el alimento, porque era costumbre llevar todo. Ya ahorita hay un poquito de más pena para hacer eso, si sobró un poquito, pues véngase para acá.”²⁰

Otra de las costumbres que han sufrido cambios debido a las necesidades económicas es la de departir con todo el pueblo una comida festiva. La exigua economía no da para ofrecer comida más que a los músicos y familiares cercanos de quienes cooperaron, como ocurrió en este año (1999) en la agencia La Luz, lugar en el que, a pesar de gozar de fama por realizar su festejo con gran algarabía, no se pudo dar de comer a todos sus paisanos provenientes principalmente de la Ciudad de México.

En cuanto a los ingredientes, se puede decir que son los mismos que se usaban antes, a pesar de que hay una introducción desde hace tiempo de productos industrializados que, efectivamente, son utilizados por la comunidad, pero en general el platillo principal, el tradicional, sigue preparándose de la misma manera, “a lo pobre”, como lo menciona una

cocinera.²¹ Entre los productos referidos está el consumo de refrescos y de cerveza en una fiesta, los que casi sustituyen al tradicional tepache o al aguardiente; aunque en realidad continúa vigente el peso de un mezcal para el brindis, o el pulque para convivir entre los mayores.

Notas

- ¹ Flora Santiago Betanzos, trabaja en el hogar.
- ² María Cruz Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ³ María Cruz Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁴ Laurentino López Rivera, trabaja en el campo.
- ⁵ Juan López Betanzos, trabaja en el campo.
- ⁶ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.
- ⁷ María Zúñiga Santiago, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁸ Mercedes Cuevas Hernández, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁹ María Cruz Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ¹⁰ María Zúñiga Santiago, trabaja en el hogar y en el campo.
- ¹¹ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.
- ¹² María Cruz Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ¹³ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.
- ¹⁴ Lucrecia López Zúñiga, trabaja en el hogar y en el campo.
- ¹⁵ Guadalupe López Cruz, trabaja en el campo y en el hogar.
- ¹⁶ Nieves López García, trabaja en el hogar y en el campo.
- ¹⁷ Cirila López, trabaja en el hogar y en el campo.
- ¹⁸ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.
- ¹⁹ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.
- ²⁰ Máximo Rivera Zárate, regidor 1^o suplente.
- ²¹ Nieves López García, trabaja en el hogar y en el campo.

Descripción de comidas

Comidas cotidianas

En la actualidad existe una mayor variedad de alimentos en la dieta cotidiana de los pobladores de Teotongo; sus comidas son preparadas con algunos ingredientes industrializados, concretamente para dar ciertos sabores, los guisos son más elaborados, aunque no por ello deja de ser una comida sencilla. Existen varias tiendas de abarrotes en la cabecera municipal que ofertan una variedad de productos, lo que permite que la población adulta considere que hay una mayor variedad de alimentos que antes, aunque por otro lado saben que el consumo de químicos es también mayor, tanto por la adquisición de estos productos como por el uso de fertilizantes en los sembradíos.

Una comida cotidiana consiste en “una salsa, frijoles cocidos o molidos, un arroz o caldo de pollo”¹, acompañada de las tradicionales tortillas de trigo solo o mezclado con maíz, con el fin de que rindan más; o también de nopales con amarillito o papas, lo que sí no falta son los frijoles y los nopales, pues como bien afirman sus habitantes, aún “tratamos de comer lo que produce el pueblo, los nopalitos son lo máximo”.² Para referirse a la comida de años atrás, parte de la población la describe como “natural, pobre y hervida”; sin más condimentos, mucho menos comprados, sólo se hervían, se exprimían las hierbas y se comían con una salsa y tortillas; los frijoles también de una manera sencilla: el frijol cocido y con su epazote, sal y chile. Otros alimentos consistían en “arroz, nopales, salsa, quelites, todo hervido.”³ “De vez en cuando se comía un huevo con manteca, no con aceite; el

atole con panela, el que tenía posibilidad; no había azúcar, no había refrescos.”⁴ “El azúcar venía en barras de Tehuacán y la panela de Izúcar de Matamoros.”⁵ Incluso había quienes se “hacían favor” al pedir un poco de manteca y ofrecer a cambio lo mismo, en cuanto hubiera la oportunidad de hacerlo, con el marranito de su propiedad. Además de lo anterior se consumían mucho frutas como las tunas, el zapote.

Aunque efectivamente, la gente sigue comiendo vegetales, en realidad ha decrecido su consumo. “Ahora los nopalitos ya nomás los comen como antojo, pero antes era nuestra comida el nopal, las calabacitas, el ejote.”⁶ Por otro lado, también forma parte de la comida cotidiana el consumo de algunos productos industrializados, particularmente los refrescos. “Se consumen productos industrializados porque se van a las tiendas, ya hay de todo, hay tiendas de abarrotes y bien surtidas, sí se consumen aparte las verduras y legumbres que hay acá.”⁷

Aun así, si comparamos el consumo de esas mercancías en relación con otros lugares, sobre todo los más urbanizados, se podría afirmar que es bajo, además de que la economía familiar no permite un mayor consumo, más que el que se realiza particularmente en las escuelas, lugar en que habitualmente los niños adquieren muchas golosinas. “Lo vemos en las escuelas, los niños ya no llevan un vasito de atole, un vasito de té, un vasito de agua, sino llevan jugos ya envasados.”⁸ Gracias a la menor adquisición de este tipo de alimentos y a que se consumen otros productos como la leche y frutas de la región, que tienden a equilibrar su alimentación, se puede catalogar la dieta de la población como, hasta cierto punto, adecuada, ya que los niños no se encuentran desnutridos, conservan un peso y una talla regular.⁹

En la actualidad es más común que la gente coma lo que las actividades económicas de la localidad le ofrecen y que antes era más difícil de obtener, como la leche, los quesos y la carne. “Posteriormente fue cambiando, ya entra una sopita, un arrocito o la sopa aguadita y luego lleva un pedazo

de carne y el frijolito no falta y ya veo que le entran al agua de frutas, pero la mayoría le entra a la pura cosa de los refrescos, pero sí hay un cambio bastante grande, se alimenta mucho mejor la gente. Ha cambiado bastante, eso que aprendieron lo están aplicando, aprendieron ya a hacer sus frijolitos de mejor manera. Por ejemplo, antes jamás se comía la flor de sábila, ora ya la flor de la sábila con huevo capeado, la flor de las manitas del cerro, los quelites ya guisaditos; antes no, el quelite nada más hervido.”¹⁰

Los ingredientes para la comida casera se consiguen en la misma localidad, incluso la carne, se puede conseguir en Tamazulapan del Progreso o hay quienes prefieren comprarla en Teotongo, a donde acuden señores a venderla.

Por lo general, el almuerzo de los habitantes del municipio se compone de lo siguiente: frijoles, a veces un huevo y tortillas de maíz y trigo martajado o con el pan de pulque que ahora se compra a los vendedores de lugares aledaños, además de una taza de leche con café, atole, café negro o algún té de hojas de guayaba, limón o naranjo. A la hora de la comida, las familias acostumbra un guisado, consistente en: arroz, papas, nopales o algún otro vegetal o sopa aguada acompañados de frijoles y tortillas, así como agua natural y, en pocos casos, de acuerdo con la temporada, aguas de sabor, especialmente de naranja agria, de limón, de pitahayas. Menos frecuente es el consumo de carne, aunque si hay posibilidades se come una o dos veces a la semana. Durante la cena se acostumbra también los frijoles, atole o café, y si sobra alguna otra cosa de la comida, complementan con eso. Como alimentos dulces, la población recurre a las frutas de temporada: manzanas, plátanos, piña, sandía.¹¹

El número de sus ingestas depende de las actividades que desarrollen sus pobladores. “Hay mucha gente que come posiblemente tres veces al día, de acuerdo con sus posibilidades y de acuerdo con su tiempo. Por ejemplo, la gente que se dedica al campo sale y hace nada más el almuerzo y viene hasta la tarde. Si se va, por ejemplo, al cerro, pues a llevar-

se sus taquitos ahí, pero hasta tarde viene a hacer la segunda comida. Y la gente que trabaja aquí hace el almuerzo, su comida y su cena o su merienda.”¹²

La preparación de quesos que la actividad lechera genera en la localidad, da oportunidad a los habitantes de que consuman quesos y leche frescos. Uno es el llamado queso criollo, tradición de los abuelos. Se prepara con la denominada “mala mujer”, planta que se da en Teotongo y que al parecer lo hace más cremoso y con un mejor sabor, más poroso y que permite que se corte la leche. La planta se utiliza con leche hervida. La desventaja de esta preparación es que es menor el tiempo en que se conserva blanco el queso; en cambio, con el cuajo dura más y es más comercial. Las familias que se dedican a esta actividad saben preparar distintas variedades, como los llamados chihuahua, panela, botanero, quesillo.

Los quesos elaborados en esta localidad generalmente son llevados a vender a Tamazulapan o Huajuapán, aunque la gente de Teotongo también acostumbra comprarlo en las mismas casas donde lo producen y comerlo casi a diario, sobre todo el queso fresco.¹³

Toda la familia participa en la elaboración y distribución del producto. De su venta se encarga la señora, que además se acompaña de sus hijos; de la ordeña se encarga el esposo, aunque en realidad “todos deben saber hacer de todo”, pues en caso de que algún miembro de la familia no esté presente, cualquiera sabe cómo realizar su tarea.¹⁴

En lo referente a los dulces, personas mayores afirman que durante su niñez sus madres les preparaban el atole de granillo con las gordas de trigo, que son tortillas que se comen como pan y que aún se elaboran en la actualidad. También de los dulces de su niñez, algunos habitantes recuerdan el magüey de conserva o papalomé hasta antes de los años sesenta, cuando había quienes lo preparaban ante la carencia de maíz que a veces se padecía. Para prepararlo se destroncaba un magüey que debía estar fresco para que tuviera más jugo y evitar que se marchitara, se ponía a hervir y se le agregaba

posteriormente el coyul, que es una planta pequeña que da un camotito. Al momento en que se mezclan estos dos ingredientes, sueltan un jugo que es dulce.¹⁵

Algunos pobladores también preparaban los “cubiertos” de calabaza, biznaga, chilacayote, lo que ahora pocos acostumbra y quizá muy pocos saben preparar.¹⁶ La calabaza es otro alimento que se acostumbraba después del almuerzo. En el presente se aprovecha la temporada de ciertas frutas para preparar en cualquier día algún dulce de durazno, de guayaba, de chilacayotes.

Comidas festivas

Las comidas festivas son sumamente importantes para la comunidad. Poder ofrecer aunque sea un taco a sus invitados representa una tradición que persiste a pesar del esfuerzo económico; aunque naturalmente con muchos cambios, entre los que la propia población manifiesta la falta de organización adecuada, menor colorido y jolgorio, así como la falta de interés, particularmente entre las nuevas generaciones. A veces no es posible realizar los actos y concursos que año con año venían celebrándose, como el fútbol, los toros, las carreras de bicicletas o de costales; aun así, en las agencias y barrios que conforman el municipio puede probarse el tradicional pozol martajado con barbacoa, mejor conocido como pozol de horno, o el pozol de olla, hecho con maíz entero: “Es más tradicional el pozol de olla, porque ése desde la mañana lo están utilizando, si es el santo grande, para todo el día. Aquí se acostumbra que vienen a ofrecer, vienen y ahí salen los platos de pozol, por eso, para que aguante para todo el día, el de olla siempre lo utilizamos más para una fiesta grande.”¹⁷ “Los dos pozoles son tradicionales, dependiendo de la actividad o de la familia; si la fiesta es grande, pues se hace de olla; si es pequeña, pues se hace de barbacoa.”¹⁸

El Barrio Guadalupe celebra, desde hace aproximadamente diez años, por medio del esfuerzo y cooperación de sus escasos residentes, el día 12 de diciembre; la agencia El Progreso el 15 de mayo en honor a San Isidro; una semana después, aunque con fecha variable, en La Luz, mientras que la fiesta patronal de Santiago apóstol se realiza el 25 de julio en la cabecera municipal de Teotongo. En esta última es costumbre que durante los días en que se desarrolla la Novena, a partir del 16 de julio, se preparan los desayunos para quienes cantan las *Mañanitas*, para los visitantes y quienes han apoyado durante esos días: arroz con leche, atole con leche, café, chocolate o té de canela y pan.

Desde esa fecha se acostumbraba que el mayordomo se encargara de hacer panes en forma de rosca o rosquete o con otro tipo de figuras, costumbre generada ancestralmente. Este pan se ofrecía a los “cargadores”, que eran las personas que cargaban la imagen durante la procesión y que además ayudaban en los gastos al mayordomo, llevando velas, cohetes, flores, ceras, e igualmente aportaban alguna cooperación económica para que se hiciera la comida para repartir a los invitados, etcétera.

El mole es otro de los platillos tradicionales de Teotongo. Además de las fiestas religiosas, está presente en las bodas, los bautizos, en los festejos familiares, así como para el Día de Muertos. Su elaboración se comienza hasta con ocho días de anticipación por las cantidades de ingredientes y por el trabajo que implica la preparación de la pasta, moler, desvenar, etc. La compra de los ingredientes se realiza en Tamazulapan del Progreso, por ser éste el lugar en donde se pueden adquirir con facilidad la mayor parte de los ingredientes. Para este tipo de celebraciones se pueden ver aún los utensilios más tradicionales a la hora de la comida, tales como los platos de barro y las cucharillas. Además es también tradicional el *Baile de la gallina*, danza en la que los padrinos de los consortes bailan mientras cargan en una charola a un gallo y a una gallina con la vestimenta de los novios, “bailan

los novios, la familia, los papás, eso no se ha perdido y siempre lo recuerdan quienes quieran hacerlo”.¹⁹

La celebración de Todos Santos reviste particular importancia entre la población, y en ella, por tradición, se elabora familiarmente el pan de pulque: “Lo sobaban y a una torta redonda le hacían sus cortes y ya era un pescado, tenía una figura de pescado, pero luego también a sus muertecitos: le cortan y ya le juntan sus manos, le ponen sus ojitos, su boca; otros hacen sus caritas de harina pintadas de rojo, se las ponían y ya le echaban al pan azúcar.”²⁰ En la elaboración de éstos se manifiesta el vínculo que se mantiene con los familiares que se encuentran en otras ciudades: a muchos de los panes se acostumbra poner el nombre de sus parientes o amigos para entregárselos durante la celebración, misma que sirve para reunir a toda o a gran parte de la familia; sobra decir el gusto por recibirlos.

La fiesta de Todos Santos en Teotongo comienza con distintas actividades a partir del novenario, con la limpieza del panteón, de las casas y calles, “pero es hasta el 27 de octubre cuando se empieza a ver más movimiento en el pueblo. De los cerros aledaños bajan los hombres con sus cargas de leña a la espalda para el gasto de la cocina y la hechura del pan. Cada familia barre las calles y patios, todo esto para recibir a los muertos como se merecen. Las compras de flores, frutas, especias, veladoras y harina, entre otras cosas...”²¹

Desde luego que no puede faltar la ofrenda o “colocar la mesa”, generalmente el día 31 de octubre, con sus adornos consistentes en las más diversas flores: de muerto, rosas, nochebuena, nube para el día de los angelitos, cordón, cempasúchil, malva, flor de campana morada, moco de pavo, malva o malvón, espuma de mar, geranios, margaritas y girasoles; también de comida que se coloca en pequeños tazos de barro, en ollas para el mole, caldo de pollo con verduras o caldo de borrego, miel de abeja, tamales, dulce de calabaza, elotes, tortillas de trigo, panes de pulque a los que se les prenden algunas flores de muerto como adorno y aroma, alguna

botella de licor como pulque o aguardiente para quienes acostumbraban tomar, o algún cigarrillo para los muertos grandes y frijoles para los chicos y fruta, sin faltar el incienso, el copal, la sal, agua bendita, velas y veladoras. También se colocan en los carrizos en forma de arco, algunos angelitos de dulce, adquiridos en Tamazulapan. Tradicionalmente participan varios miembros de la familia para poner la mesa, es así como aprenden desde niños sobre los elementos que están presentes en el altar: “Decía el finado de mi papa: ‘Mira hija, cuando yo me muera, vas a poner así, según si tienes dinero, me vas a poner fruta, poquita, aunque sea, pero me pones una fruta, me pones un pan en la mesa; me gustó mucho el pulque, me pones un poco de pulque. Pero si no tienes o no consigues, no te preocupes, no me lo pongas, lo único que quiero es que tenga yo flores y luz, pero si tú tienes, puedes ponerme unos elotes, unas calabazas en dulce, unos tejocotes, aunque comida me la pongas hasta la noche’.”²²

El primer día está dedicado a los párvulos y el segundo para “los grandes” o las almas de los fieles difuntos, “y cuando dan las 12 ya debe estar la comida, porque según a esa hora vienen los angelitos, para que coman y no se entretengan mucho, y esa comida es sin chile, las tortillas calientes porque son niños los que van a comer. Para el día primero, pues ya se pone más grande la mesa, porque ya vienen las almas de los grandes”.²³ Durante el festejo de este segundo día se puede ver a los niños o adultos cargando un canasto de carrizo adornado con flor de hueso y flor de muerto, o ahora en palanganas, en donde llevan sus ofrendas para familiares, vecinos o amigos: platos con comida, frutas y pan. “Se les explica a los hijos cuando llevan la ofrenda: ‘Mira, cuando llegues a dejarlo a tu madrina le dices: madrina, buenos días, dice mi mamá que reciba usted una ofrenda de lo que dejaron las ánimas benditas. Reciba usted esta ofrenda’.”²⁴ Mientras las personas reciben la ofrenda y vacían los alimentos llevados, ofrecen algunas frutas a los niños. Posteriormente, esas mismas personas acuden al domicilio de sus compadres o

amigos para entregarles alguna comida como intercambio. “Esa familia tiene presente también que hay que llevarle para pagar, porque son compadres, parientes, amistades de gran estimación, eso todavía se usa el día primero y el día 2.”²⁵

El 2 de noviembre la gente acude al panteón con sus ramos o coronas de flores, predomina el color amarillo en ellas, y con veladoras. Mientras están ahí, limpian las tumbas, colocan agua para las flores, rezan durante breves momentos, “ya no es como en otros pueblos, en Tamazulapan, por ejemplo, ahí tienen que estar en la noche, muchos hasta se amanecen con sus difuntos, luego llevan comida y a veces hasta se amanecen allá y ahí están, pierden mucho tiempo ahí, y aquí no porque nada más dan la media vuelta, no duran mucho.”²⁶ Finalmente, el altar se quita ocho días más tarde, es decir, las flores, las velas y la cruz.

Por lo que respecta a la Semana Santa, que inicia en el Domingo de Ramos para terminar el Día de Pascua, durante el jueves, viernes, sábado y domingo, son propios el arroz, las tortas de camarón y frijol, el revoltijo y el mole de camarón. Igualmente para esta celebración, acude gran parte de los familiares que radican fuera de la comunidad, llegan procedentes de la Ciudad de México, de Michoacán, de Estados Unidos, “se concentran y es como si fuera fiesta del pueblo y el comercio se beneficia porque vienen y hay entradas y se anima la gente, recibe a sus visitantes, a sus familias, a sus hijos”.²⁷

Para otros festejos, como la Navidad y Año Nuevo, se preparan también tamales, mole y pan; al igual que para las fiestas de Navidad y Año Nuevo. “Los tamales se hacen con maíz de acá de la comunidad y se hacen con carne y mole y con hojas del mismo maíz, se acostumbra de rajás, mole y verde, de dulce casi no.”²⁸

Bebidas

Entre las bebidas tradicionales se encuentran los llamados “amargos”, que son una preparación de agua con alcohol y alguna hierba, como ajenjo, regionalmente denominada “hierba mestra”, la ruda o cedrón; o bien de frutas como pueden ser manzana, tejocote, piña, anís y lima. Aunque su preparación es sencilla, se requiere tener cierta cantidad de aguardiente, por lo que es más común que las personas mayores las adquieran en los tendajones de la localidad, en donde se les oye pedir “me da un marracito”, que es una medida para las bebidas. El aguardiente generalmente lo compran en Chilapa de Díaz, municipio localizado a poco más de una hora y reconocido en la región por la preparación de aguardiente.

La disminución del consumo de estas bebidas, en las que se incluye el pulque, tiene relación con su sustitución por cervezas y refrescos, especialmente el pulque, que, como ya se mencionó, tuvo un lugar importante en la alimentación de la población. “Ahorita muy raro es el joven que diga: quiero un amargo, mejor una cerveza, yo creo por eso el pulque también se ha quedado.”²⁹ Atrás está el tiempo en que se hacían los viajes constantes a Tamazulapan para vender el pulque en cántaros, el tiempo de los “culambreros”, aunque los adultos continúan asegurando: “El pulque es más sano, es más alimento, es medicinal.”³⁰

Lo mismo ocurre con el tepache, que en las fiestas se repartía en una camioneta que iba por las calles principales. “Antes toda la gente toda la vida hacía su olla grandota de puro tepache para que alcanzara a toda la gente de la fiesta.”³¹ Si bien disminuyó su consumo, tampoco falta, porque como dicen los pobladores: “Jaripeo que no hay tepache no sabe bueno.”

Por otra parte, era tal el gusto por estas bebidas que entre la población era frecuente el alcoholismo, lo que en la actualidad ha disminuido, aunque ciertamente va en concordancia

con la emigración que se vive en la comunidad. “Antes venía el aguardiente de la comunidad de Chilapa de Díaz, que fabrica aguardiente, eran seis tiendas, 200 litros de aguardiente y se acababa en una semana, a la semana ya estaban llenando los tambos. Ahora mi hermana dice que 20 litros compra nada más, ya no vienen los de Chilapa, ya no se vende mucho.”³² Las consecuencias de este periodo se veían reflejadas en la violencia y deterioro de las relaciones familiares, al grado que el problema de litigios entre los matrimonios se convirtió en uno de los principales problemas a atender por parte de las autoridades municipales.³³

Panes

No sólo en Teotongo, sino en gran parte de la región de la Mixteca, es tradicional el pan de pulque, comúnmente denominado “torta de pulque”; sin embargo, su producción ha bajado a la par que la producción de pulque en la localidad, pero su consumo prevalece tanto en la cotidianidad como en la fiesta patronal o en Todos Santos. Es en estas celebraciones o en las bodas cuando los panaderos de la localidad tienen una mayor producción de pan, incluso algunas de las personas que radican en la Ciudad de México encargan pan para venderlo, por eso es que muchos de los panaderos sólo lo preparan por pedido, cuando hay alguien que tenga una fiesta o un compromiso acuden con estas personas. Cotidianamente los pobladores lo consiguen con vendedores que lo llevan desde Santa María Jicotlán, Acutla y Nopala.

No sólo en la cabecera municipal existen personas que gozan del reconocimiento de la comunidad por su especialidad para elaborar este pan, como el señor René Rivera y el señor Aquilino. También en las agencias se conocen familias con gran tradición para prepararlo, en El Progreso se encuentran el señor Dionisio Pérez Jácome, el señor Gregorio Rojas y familia, Franco Rivera López, así como de La Luz, y otras

personas como la señora Refugio Villegas Zúñiga, Florentino Cruz Cruz en Teotongo. Algunos de ellos tienen como oficio el ser panaderos, razón por la que aprendieron a preparar también el pan de pulque; sin embargo, como dicen los pobladores, “esta tradición viene desde más antes, de nuestros abuelos que hacían el de aquí, entonces ellos nada más complementaron, se especializaron haciendo el pan y ya con más facilidad lo hacen”.³⁴

A pesar de que en muchas partes de la región la manera tradicional de prepararse con pulque se ha sustituido por levadura y la manteca de cerdo por la bote, la mayor parte de la gente prefiere tener en su mesa el que lleva pulque, tanto por su sabor como por su duración. Los pobladores reconocen inmediatamente la diferencia entre el pan de pulque y el que está elaborado con levadura, pues con ésta el pan esponja más y se encuentra más poroso, además de que tiene un sabor agrio; pero están también otros elementos que hacen diferente su elaboración: “Hoy ya entró la técnica, los molinos de trigo, se compra la harina y se hace el pan, pero antes el pan que se hacía se hacía con trigo que aquí se cosechaba, entonces aquí se mandaban unos 50 o 60 kilos al molino, se molía el trigo y ahí salía la harina y se hacía el pan y ése era casi el más legítimo, porque ahorita ya todo se compra.”³⁵

Notas

- ¹ Lucrecia López Zúñiga, trabaja en el hogar y en el campo.
- ² Tomasa Zúñiga Hernández, trabaja en el hogar.
- ³ María Zúñiga Santiago, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁴ Maurilio Cruz, trabaja en el campo.
- ⁵ María Zúñiga Santiago, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁶ Felicitas López Cruz, trabaja en el hogar y en el campo.
- ⁷ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.
- ⁸ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.
- ⁹ Luisa Ríos García, médico pasante del Centro de Salud en Teotongo.
- ¹⁰ Teófilo Soriano Rivera, presidente del Consejo Indígena Municipal Chocholteco.
- ¹¹ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.
- ¹² Máximo Rivera Zárata, regidor 1^o suplente.
- ¹³ Luz López Lara, productora de quesos.
- ¹⁴ Luz López Lara, productora de quesos.
- ¹⁵ Maurilio Cruz, trabajador del campo.
- ¹⁶ Magdaleno Cruz Vega, trabajador del campo.
- ¹⁷ María Cruz Cruz, trabaja en el hogar.
- ¹⁸ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.
- ¹⁹ María Cruz Cruz, trabaja en el hogar.
- ²⁰ Rodolfo García Feria, pintor.
- ²¹ DGCP-Unidad Regional Huajuapán, manuscrito.
- ²² Rosa Garrido, trabaja en el hogar y en el campo.
- ²³ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.
- ²⁴ Rosa Garrido, trabaja en el hogar y en el campo.
- ²⁵ Rodolfo García Feria, pintor.
- ²⁶ Rodolfo García Feria, pintor.
- ²⁷ Rodolfo García Feria, pintor.
- ²⁸ Margarita López López, presidenta del Comité de la Casa del Pueblo.
- ²⁹ Flora Santiago Betanzos, trabaja en el hogar.
- ³⁰ Flora Santiago Betanzos, trabaja en el hogar.
- ³¹ Flora Santiago Betanzos, trabaja en el hogar.
- ³² Rodolfo García Feria, pintor.
- ³³ Rodolfo García Feria, pintor.
- ³⁴ Máximo Rivera Zárata, regidor 1^o suplente.
- ³⁵ Máximo Rivera Zárata, regidor 1^o suplente.

Historias de vida

Felicitas López Cruz

Nací en Teotongo, en 1922. Éramos cuatro mujeres. Cuando tenía como nueve o 10 años me iba a ayudarle a mi maestra; le ayudaba a barrer, a preparar unos huevos. Sólo algunos sábados, cuando regresaba a mi casa, hacía unas tortillas; a veces yo, a veces mi hermana, ella se dedicaba mucho a moler. Aprendí con mi mamá y mi hermana, así molían mi mamá y mi hermana. Me daba gusto ver que estaban martajando el trigo, el nixtamal. –Se ve bien sabroso –les decía yo. –Deja, yo voy a moler. –Te vas a cansar, dirás que es comer nomás. Ya después que les gustó como lo hacía yo, pues ya era mi oficio, ya sabía yo que se iba a moler cada ocho días y de día en día fui aprendiendo.

A veces, cuando mi mamá iba al mercado a vender tortillas, traía un pedazo de carne, ya preparábamos un amarillito, así para que nos rindiera la carne, porque si a cada quien nos daba un taquito, pues ni a melón nos iba a saber, ya venía y nos decía: “Órale, muelan el chile, muelan el nixtamal y hacen la comida.”

Mi mamá cuando me estaba bien, pues no me regañaba, nos decía: “Aprendan ahorita que estoy, cuando me muera voy a salir de la tierra para enseñarles a hacer, aprendan, haganlo ustedes y ¿cómo se va a hacer eso?, pues así, así...” Mi hermana también nos enseñaba, como ella estaba todo el tiempo con mi mamá, ella no iba a la escuela, llevaba a los borregos cuando estaba chica; ya cuando era grande, ya no, ya se dedicaba a la cocina, a moler, a hacer comida, a lavar la ropa. Porque ella era la más grande y más la maltrataban,

decir maltratadas de trabajo pues, porque ella era la más grande y ya nosotros que seguíamos después, pues ya hacíamos menos porque yo ya me iba a la escuela y después cuando ya venía la otra mi hermana, se llevaba los borregos y si no, mi hermana la grande era la que llevaba los borregos y la otra mi hermana se alquiló con otra señora de un vecino de nosotros, se llevaba su yunta, sus borregos y ya no se quedaba en la casa porque ella allá se ganaba el pan de cada día.

Mi hermana también nos podía regañar, como decía: “Apúrate floja, que no quieres hacer nada, apúrate que si viene mi mamá a mí nada más va a pegarme y a ti no te va a pegar.” También a mí me pegaban luego, parejo a veces a todas “para que no haya envidia, a todas, también a ti para que no te estés riendo que a tu hermana le pego”.

A mí nada más me tocaba hacer las tortillas, a veces juntar la leña para que al otro día hubiera, ahí me la pasaba o me mandaban a poner el nixtamal o a desgranar la mazorca. Me decía: “Y ahorita ponlo para que no vaya a salir amarillo porque voy a llevar la tortilla mañana.”

Mi mamá iba a Ihuitlán Plumas a vender las tortillas, o si no, por San Mateo, cerca de Jicotlán, a Santa Cruz, yo la acompañaba. Íbamos cuando tenían compromiso ellos, el día de la Santa Cruz, pero cuando iba por Ihuitlán iba cada ocho días. Molía desde el viernes, sábado, a esta hora del domingo apenas salíamos para allá, llevaba seis o siete maquilas a vender, y cada maquila tiene 50 tortillas. Por eso molía desde el viernes, sábado y domingo todavía molía, y como molía tan bien mi mamacita que echaba sus tortillas muy bonitas, no como yo. Estaban parejitas, blanditas y bien suaves. Ora la tortilla que echó el día de ayer, el viernes, el sábado, agarraba un tenate y le rociaba agua alrededor para que no se endurezca la tortilla y luego unas hierbitas que se iban a traer porque no había nylon, por eso les llamamos “hierbas de tortillas”, echaba abajo las frías y encima ponía las calientes, vaporizaba y quedaban las de abajo más blanditas, todas las señoras lo sabían hacer así. Ya cuando llegábamos, decía mi

mamá: “Siéntate ahí.” Ya había señoras vendiendo porque ellas se iban temprano y mi mamá y yo íbamos tarde, y como mi mamá en un dos por tres vendía las tortillas y ya las otras se quedaban, por eso mal veían a mi mamá, porque ella sí vendía rápido. Cuando veían a mi mamá decían: “Uh ya viene!, ya no vamos a vender nosotras.”

Cuando estábamos en la cocina, cualquier cosa platicábamos: “Apúrate, que ya nos vamos al llano, ya vamos a llevar la comida a los mozos, vamos a llegar tarde.” Ahí estaba mi hermana, “tú que no te apuras, ahí estás quedita, si llegamos tarde es por tu culpa”, ya estábamos como peleando. “Ándale manita, nos vamos porque si no se vayan a enojar los mozos y ya no quieren trabajar porque ya no les da de comer uno luego.” Les llevábamos al llano a las tres, les llevábamos su aguardiente, su pulque, porque antes no había refresco, les llevábamos su jarro de pulque, veníamos entonces y les llevábamos su comida y si todavía había pulque les llevábamos otra vez. No llevábamos agua porque entonces luego ellos se enojaban, protestaban: “Para agua, el río está cerquita, para qué me traen agua, para agua, parece mi casa.” El pulque lo llevábamos en jarro, como este que tengo, ya tengo con él desde hace 30 años, esta forma de jarro usábamos, los traían los señores de Tlaxiaco, a éstos les decíamos yocunchí, todos les decimos así, también en Tamazulapan.

A veces, cuando llovía nos caíamos cuando íbamos por agua al río, al pozo y ya traíamos como el puro mecate colgando, dice mi mamá: “Ustedes no tienen cuidado”, y después nos compadecía: “Ay, pobres de mis hijas, las estoy regañando sabiendo que está resbaloso.” Íbamos a traer agua a un río que está atrás, porque antes no había agua potable. A veces nos buscaban para ir a destapar la milpa, para ir a sembrar, todo eso íbamos a hacer nosotras cuando éramos chicas, así nos alquilábamos, ganando 20 centavos para ir a destapar en todo el santo día, desde las ocho de la mañana o nueve que se iba la yunta al llano hasta que se ocultaba el sol veníamos nosotras.

Mi mamá era muy pobre, no tenía tierras, mi papá se enfermaba a cada instante y al fin quedó inválido, sufrimos mucho. Mi mamá buscaba a los mozos, mi papá no podía trabajar ni podía caminar fuerte como antes. Cuando todavía mi papá trabajaba, iba al monte a traer el ixtle y hacíamos reatas y yo iba también, llevaba las tarabillas, hoy todavía las tengo, que llevaba yo para hilar la reata y cuando mi papá venía nos llevaba para hilar ixtle y a escarmenarlo para que cuando él iba a hilar, ya nosotros ya llevábamos el hilo. Veía yo, me decía: “Agarra las tarabillas, y así les das vuelta de este lado, así, dándole vuelta y ya cuando ya se va a hacer dos hilos, ya se le da ésta, ya cuando se va a hacer la reata doble, se le vuelve a dar ésta” y así ya salía la reata.

Nosotras nos hacíamos cargo de la casa, los animales y todo, por eso yo me iba a trabajar con la que era mi maestra, que era de Tejupan, pero yo iba al centro de Teotongo en la escuela. Estudié hasta tercer año de primaria porque ya no me quiso mandar mi mamá por no tener recursos. Vino un maestro que era de Yolomécatl, estaban con él sus hijas, una de ellas se llamaba Adolfa y otra era Carmen y me llevaba mucho con ellas, y cuando fue el último día que ya salí fue cuando quería el maestro que siguiera, porque veía que yo tenía mucho entusiasmo de hacer las cosas y cuando me quería llevar el maestro fue a hablarle a mi mamá para que me dieran permiso, porque iba a llevarme con sus hijas a Yolomécatl; ahí iban sus hijas y ahí iba yo a estudiar. Los útiles iba a ayudar en ese tiempo el gobierno, decía, y entonces dijo mi mamá que no, “qué voy a mandar a mi hija que se vaya, y yo no tengo tiempo de llevarla lejos o ella que me venga a ver”, y por eso no quiso mi mamá. Porque mi maestro decía: “No, ella casi lleva adelantado todas sus lecturas y por eso quiero que vaya con mis hijas, ella va en el mismo año que van mis hijas”. Yo sí tenía mucho gusto de irme, “¡ay! cómo no me deja mi mamá”, pero ella no quiso, sí tenía razón porque ella era solita y yo no me fui, pero el maestro sí tenía muchos deseos de que yo siguiera mis estudios.

A veces ni de primaria terminaban y ya los ocupaban para maestros. Una maestra que vino aquí, esa maestra se llamaba Sabina, dice que no acabó su primaria, todavía estaba estudiando cuando se vino aquí a enseñar, en el barrio El Progreso, y entonces yo decía: por qué a ella, que bien le dieron tiempo y yo, por qué a mí no me daría tiempo mi mamá. Decía yo: ¿se sentirá bonito ser maestra, o quién sabe?

Con la maestra a la que yo le ayudaba, yo barría, le hacía la comida, ella comía como nosotras, a veces frijol, frijol molido, mandaba a moler frijol, me mandaba a hacer un huevo. Lo que me gustaba es que ellos eran panaderos, su familia, y me gustaba porque comía mucho pan, puro pan de pulque, muy oloroso. Me estaba yo enseñando a leer y me estaba enseñando a hacer el quehacer de la casa. Luego la maestra me enseñó a cortar calzones, calzoncillos que antes usaban los señores de manta con forro. Ya antes sé coser en máquina, bueno, yo intentaba muchas cosas, yo quería coser en máquina, yo quería cortar, yo quería ser maestra, yo quería mi máquina, nunca se me concedió. Tenía mucho interés de coser a máquina y me enseñaron a cortar los calzoncillos de antes y camisa de tres letillas, le decían.

Jugábamos muchos jueguitos que nos enseñaba la maestra, corríamos, hacíamos mucho ejercicio, mucha gimnasia y luego nos llevaba a concursos y fuimos a Santa Catarina Tejupan y fuimos a Tamazulapan, a Vista Hermosa y fuimos a Nopala. Nos llevaban a las carreras, a echar carreras de resistencia y brincar la cuerda, que decían la reata, eso cuando nos decían: “Mole, mole, mole”, pero livianita me ponía yo. Antes pos tenía yo mucha agilidad, me ocupaba la maestra, a mí me quería mucho la maestra, porque yo de todo le salvaba a ella, si era una recitación, si era un cantito, si era un discurso. Un discurso di una vez, una vez salí de América y me dieron un discurso que tenía ocho hojas y me lo aprendí a la memoria todo al hablarlo, no de que estoy viendo el papel y decía muy bonito toda la historia de Hidalgo, de Allende, de Aldama, de Abasolo, todo eso decía, pero venir de ver que

cuando me casé, pues ya me fui para su casa de él y ya se quedó y no hice cuenta que no era válido para mí, ya no, lo dejé ahí.

Me casé a los 18 años. Mi esposo era de Teotongo, se dedicaba al campo, se iba al esquilmado de ixtle cuando todavía no salíamos para México, me casé y me fui al lado de mi suegra y ya quién me iba a ayudar, ahí yo sola. No sabía preparar comida, como cuando estaba chica no hacía; sí sabía cómo preparar los quelites, porque antes no comíamos más que nopalitos, quelites. Eso sí sabía yo cómo se guisaba el quelite, se guisaba sólo o con salsa, así nada más y los nopalitos igual, poníamos los nopalitos a hervir y hacíamos nuestro molcajete de salsa y ahí cada quien se servía y si no, caldito de nopalitos, decíamos, con su cebolla, epazote, con ajo, su salsita y ya bebíamos el caldito como si fuera carne. Mi mamá lo hacía así, yo no estaba, pero cuando estuve así lo hacía también. Le decíamos a la salsa chil mole, y veíamos que otros señores de Acutla ya decían salsas y nosotros decíamos: “Salsa dicen, ni qué salsa, si es el puro chile seco con ajo, ésa no es salsa”, salsa le decíamos nosotras al chile hervido o tomate hervido, cuando ya está cocido. Ya después cuando me fui para México, ya yo oí que le llamaban salsa.

Después me fui a vivir un tiempo a México. En el 43 tuve a mi hijo acá. Primero, cuando me casé, me llevó mi esposo para Veracruz, para el Pueblo Nuevo, y después no me hallé porque me daba mucha mala vida él; yo era tan tonta que no me sabía defender y ya nos mandó a traer mi suegra porque ella se encontraba enferma y nos vinimos. Después de que falleció mi suegra, me llevó mi esposo, nos fuimos para México y se quedó mi hijo con mi mamá. Ahí estuve cuatro años que no venía yo nada. Nos fuimos a México porque mi esposo quería trabajar, no teníamos dinero, él como tenía su vicio, pues, tomaba y ganaba sus centavitos, trabajaba de albañil y los albañiles, ya ve que éstos siempre toman, ya después él se vino para la casa y allá me dejó trabajando dos meses de criada, para asear la casa, hacer mandados y eso.

Al quedarme, ya mi esposo se fue a su trabajo, yo me quedé y ya vi que me dijo, ve aquí, bueno, al fin qué gente tonta, pues, yo, entonces, la patrona dice: “Ve a lavar el baño”, qué baño será, yo dije que era temazcal, lo que se usa aquí en mi pueblo, dije yo, pues será temazcal y agarro, que me voy a la sala, le digo: “Señora ¿a dónde está el baño?” Y dice: “Allá está, ¿qué no ves?”, “¡Ay, señora!, pues no lo veo dónde está”, y que me lleva ella. Pues era el baño ora sí, para..., excusado y entonces ya me llevó y me dice: “Ése es el baño”. Yo le digo: “Sí, ah bueno, pues yo no sabía”. Después yo ya quería ver a mi hijo y a mi mamá y nos vinimos y nos volvimos a regresar otra vez. Ya después no porque ya tuve a mi hija, ya que vine, se volvió a quedar mi hija y me fui otra vez, y ya ahí, ya no me fui mucho, pero no me quería dejar mi esposo ir, pero yo le decía: “Como no tenemos dinero”, él me fue a poner a trabajar, pero no mucho: dos meses, tres meses.

Después mis hijos ya estaban grandes, se fueron para allá. Vivimos primero en la Moctezuma, luego después nos fuimos a San Ángel, Mixcoac, la Zaragoza, la Federal y como a él le daban el trabajo dónde cuidar, pues ahí me llevaba porque era albañil, luego nos fuimos a la colonia 20 de Abril. Después yo le decía: pues para qué, ni dinero tenemos ni nada y para qué, ya me voy, le decía, y ya nos vinimos.

Tuve dos hijos que viven y dos que se murieron. Los que se murieron fueron gemelos, uno se murió a los 10 días y el otro a los 12.

Ya después me fui yo sola, pero ya con mis hijos, allá estaban, ya de que me vine aquí, ya no y sí, voy algún día allá donde ellos viven, unos 15, 20 días, siquiera para estar con ellos un poco.

Esperanza López Rivera

Yo era la más grande. Los más grandes se fueron también, pero de los más grandes soy yo, la tercera mujer. Los más grandes no le digo que no están, se murieron, pues se fueron, entonces yo soy la más grande, soy de 1927, el 14 de febrero de 1927, ya soy la más grande de ellos, pues ya también son hombres pues, pero yo soy la más viejona. Mi papá se dedicaba al campo y mi mamá estaba en la casa, hacía de comer. Mis papás eran de Teotongo, yo también nací aquí, todos mis hermanos nacieron aquí.

Antes era muy pobre la gente, nosotros precisamente nos criamos descalzos, sin huarache, así viví. Como 23 años cuidé chivos, era muy pobre, muy pobres fueron mis padres y después me fui a la ciudad, pero lo que comíamos era, la verdad, la verdura que se sembraba: frijoles, calabacitas, flor de calabaza, tortas de frijol; antes puro metate, se martajaba con el metate y el metlapil.

Antes se hacían unas tortas de trigo grande, puro trigo, se quebraba en el metate, ahora no porque como hay molino, entonces se limpia el trigo, se va al molino y se hacen las tortillas de trigo también.

De mi mamá namás aprendí a hacer l'arroz y los frijoles y a hacer tortillas, me enseñaba mi mamá. Me decía, me explicaba que así se hace y lo tenía yo que hacer, como hasta que tenía yo 15 o 16 años. A veces me regañaba mi mamá, porque ya ve que a veces no obedece uno, me decía que tenía yo que aprender porque ella no era eterna y el día que yo me quedaba iba yo a sufrir, eso es lo que me decía.

Sí me gustaba porque nos están diciendo cómo lo iba uno a hacer, pues lo tiene uno que hacer, porque si lo va a hacer uno de mala gana, luego va una vara, me tocaban mis varazos, y no, yo no tenía por qué oponerme, tenía yo que hacer. Y si ella va a hacer las tortillas, entonces tenía yo que hacer los bollos de masa. El nixtamal con frijol entonces se revolvió y a quebrar con el metate y después a pasarlo otra vez, pero

bien molidito. No me gustaba hacer la tortilla, pero me ponían a hacer la masa porque era puro metate y me paraba yo a las tres de la mañana a hacer la masa, hacía yo dos o tres bollos así de masa, y ella ya namás se paraba a hacer las tortillas, ella las hacía así, rapidito las tortillas. A mi hermana le tocaba hacer la comida, hacer el atole, café, quebrar el maíz, todo eso.

Comíamos mucha tuna de nopales, zapote, mi mamá se iba al cerro a destruir las penquitas de maguey que dan mezcal, pues eso comíamos con coyul que hay en el campo; el coyul es una plantita. Ya después nos fuimos modificando, ya crecimos, ya me fui a México y ya por lo menos ya comíamos bien; ya comíamos arroz, frijoles, tomábamos nescafé, botes de leche, ya se modificó.

Como de 23 años, cuando me fui a México por primera vez, precisamente a esa edad estaba yo cuidando los chivos. Decía mi papá: “Pues te vas a casar”, y ya me querían casar, pero dije que no. “Yo no sé hacer nada y usted no es posible que me van a casar, no, yo me voy a México a divertirme, a vestirme, comprar lo que yo quiera”, y así fue. Entonces fue cuando hice esta casita y esa otra que está ahí, que es de piedra. Este cuartito me costó como unos 300 pesos de aquel entonces; las tejas como 60 o 70 pesos, la piedra, la gruesa como unos 10, 12 pesos; el albañil ganaba una miseria, entonces ya nos modificamos, por lo menos comíamos bien, ya conocimos l’arroz, los frijoles, ya vendían carnes de res enlatadas y así fue como ya.

Yo ya estaba señorita, cómo iba a ser posible estar cuidando los chivos, yo ya me quería ir. Después como en el 56 se fue mi mamá y ya me quedé yo, sostuve a mis hermanos y así ya nos modificamos un poquito, pero realmente en la pobreza comíamos hierbas, los quelites. Así fue entonces como ya teníamos un poquito de dinero, mis hermanos ya crecieron, llegaron jóvenes y ya compraron una yunta y empezaban a sembrar el campo, ya entonces comíamos mejor porque ya teníamos maíz, frijol, trigo, y ya crecimos más mejor.

Somos seis: cuatro hombres y dos mujeres, mi mamá ya no existía, como en el 56 se fue. Nada más nos quedamos con mi papá, pero el papá ya ve, no es igual que una madre. Sufrimos mucho, pues cuando mi mamá murió tendría como unos 24 años; los dos chicos, uno era de 10 años y el otro era de cinco, porque me quedé con dos hermanos chicos y así nos tuvimos teniendo, porque después fueron a la escuela ésos sí, pero yo no tengo lectura. No fui nunca a la escuela, no sé leer ni escribir, pues sí voy deletreando, que digamos no sé mucho, apenas estuve en México y allá donde trabajaba me enseñaron que hiciera el nombre y eso, pues eso es lo antes que sé, no sé leer mucho, pero deletreando. Los cuatro hombres fueron a la escuela, nomás mi hermana fue como dos años a la escuela, yo no porque me dediqué a cuidar chivos; quería ir a la escuela, pero me decía que no mi papá. Me dice: "Mis hijos sí, pero las mujeres no, ¿para qué?, ¿a poco van a ser presidentes de aquí a mañana o pasado?". Yo sentía feo, porque yo quería leer, escribir, aunque sea mi nombre, pero no se pudo, por eso mejor me fui a México y allá, no digamos que sé leer mucho, pero ya deletreando pues ya empecé a contar, así sé hacer cuentas: a la memoria.

Trabajé en México en casas, de lavaplatos, porque no hay de otra. Vino una prima y me llevó y me fui a trabajar en la colonia Roma pero no me sentía a gusto, después llegó otra prima y me fui para la colonia Narvarte, ahí donde conseguí una patrona buena, era licenciada, y dos profesoras, y el joven era doctor. Yo hacía el quehacer de la casa. Tenían recamarera, lavandera, tenían un estanquillo y ahí tenían su sirvienta, y yo me dediqué a la cocina, a la comida. No, no sabía cocinar, porque yo nada más sabía hacer el arroz y sus frijoles y cuando llegué allí me preguntó si yo sabía cocinar y le dije yo que no. Ellos me enseñaron y aprendí y ya me dejaron en la cocina. Decía: "No, tú guisas muy rico" y ya me dejaron en la cocina. Al entrar me pagaron 100 pesos, en aquel entonces me estaban pagando 15 o 20 pesos y me dieron 100 pesos porque le dije que éramos muy pobres. Y des-

pués, el primer mes, el segundo mes ya me dieron 200 pesos y así subió a 300 y así se fue. Ahí duré como unos 10, 11 años en la misma casa y ya después me aburrí y me cambié a otro lado, pero ya no era igual. Después decía: “Vente mejor, si no estás a gusto, vente”, pero ya no porque había muchachas que eran muy, no sé, barberas con ellas, pero a mí no me gustaba y dije que no: “No, yo ya me voy para mi pueblo”, como me vine.

De cuando estuve en México no me gustó salir porque había muchos carros, y hasta la fecha no me gusta. Nada más porque como mis patronas, salía con una de ellas, pues por eso salía yo, pero así, casi no.

Yo me fui a México d’escondidas de ellos (de los papás), no querían que yo me fuera, yo me fui d’escondidas. No me hallaba nada. Me arrepentí después porque no es igual estar encerrado que andar libre, me gustaba más andar libre, me sentí encerrada en la casa, prefería estar libre y como estuve como presa. Era diferente porque allá comía mejor, me trataban bien, me daban ropa, me daban mis zapatos, tenía yo baño, jabón, todo, comida y todo y hospedaje para vivir, todo, ya allá ya me sentía más contenta y así. Estaba yo a gusto porque en las tardes ya me sacaban a pasear, ellas iban así a unas partes que ellas conocen, uno ni conoce, pues qué, eran parques, casas de sus amigas, me gustaba porque salía yo de estar encerrada.

Cuando llegué nada más me trataban mal porque nada más me daban un vasito así de leche y un bolillito, y luego a la hora del desayuno me daban un poquito de frijoles, dos, tres tortillas y no me llenaba a comer suficiente aquí. Sí se sufre cuando uno sale pero ora ya no. Ya no volví yo a México.

Yo hice de todo, hice de hombre y de mujer, por eso iba al campo a destapar la milpa, a regar no, el riego era pesadísimo, ya tenía yo como 30 años, no, todo eso trabajábamos. Mis hermanos ayudaban en el campo, con la yunta, a cortar alfalfa, arrancar espiga a la milpa, a cortar hierba a la milpa, que no tenga hierba. Yo aprendí de mis hermanos y veía cómo

y ya yo sola aprendí. A mí me tocaba, por ser la más grande, el quehacer, yo iba a lavar, ya después vino el molino, por lo menos ya nomás hacía las tortillas, ya no se quebraba en el metate como antes, así fue.

Me levantaba a las tres de la mañana; mis hermanos se levantaban a las seis, a las cinco a cortar las hierbas para las vacas, me levantaba a quebrar el nixtamal con el trigo. Mi otra hermana se levantaba más tarde porque ella hacía el desayuno, se levantaba a las cinco, seis, siete. A las ocho desayunábamos, así nos la pasamos.

Cuando no obedecían pues sí, les llamaba la atención a mis hermanos, les decía que se tenía que trabajar porque qué íbamos a hacer solos, nos teníamos que hacer arco. No les pegaba, no, pues qué les iba a pegar a mis hermanos. Mi papá, no pues ya después no nos enseñaba, como ya estábamos grandes, decía: "Trabajen si quieren, y si no, dejen todo."

En México duré como unos 17 años. Me gustó aprender cuando mis señoras me enseñaron, porque yo quería cocinar, y ya vine aquí y ya me ocupaban así las señoras cuando tenían comida, tenían la fiestecita, ya me ocupaban, iba yo a hacer la comida. Venían aquí y me hablaban: "Vamos a hacer un preparativo para tal día." "Bueno, voy." Iba yo. Sí recibía una gratificación, me daban 30, 40 pesos, 50 pesos, sí, así, me daban mi comida, todo. Preparaba el mole, iba un día, dos días antes a desvenar el chile, lo tostaba, si querían con aceite o querían tostado en el comal y así, ya entonces ya se preparaba. Yo les decía todo lo que iban a comprar y me lo compraban. Le decía a la que hacía la fiesta, a la señora que era de bautizo, de casamiento todo, así me buscaba la gente.

Me llevaba para preparar el mole como cuatro o cinco días, ya está todo molido, entonces ya yo lo sazónaba cuatro o cinco horas el chile, que no estuviera crudo porque le hace daño a la gente. Me ponían a otras señoras para que me ayudaran a hacer el arroz, hacer el guisado, ya lo hacía todo eso. Se encarga la señora de la casa de buscar a las otras señoras, yo qué las voy a estar buscando, si no me daban gratifica-

ción, yo con qué les iba a pagar. Pueden ser como tres señoras, sí, porque una va a hacer el chocolate, otra ya está lista con el guisado, porque con el chocolate van a almorzar primero con el pan y después ya sigue el guisado; luego, después del guisado va el pozol y hasta la comida va el arroz, el mole, los pollos, se matan y de una vez se van a tazar, para que a la hora vinieran las piezas, ya a servir, me ponían a una señora que tazaba la carne. Ahí entre nosotras nos poníamos de acuerdo. Les decía: "Tú vas a tazar la carne, y yo a servir el mole y así." Nos llaman cocineras a las que nos llaman y las otras señoras son ayudantes.

Ora sí que me daban las gracias, pero sí reconocían que uno se mortifica bastante, porque es una mortificación tan grande cuando uno está en la cocina, sí agradecen. Me siento bien porque reconocen pues que uno vale, así es, y hasta ahorita como yo estoy más grande, pues ya no salgo para hacer los preparativos, ya no.

La primera vez que me llamaron fue del cincuenta para acá. Primera casa que fui, fue de Clemente García, de La Luz, y así estuve por varias partes.

Me casé, pero ya de qué sería, 40 años, con alguien de aquí, pero no, ya no nos comprendimos, duramos poco tiempo, mejor me vine a mi casa. Vivo sola, ahorita estoy con uno de mis hermanos, se le enfermó el hijo, allá estoy, allá arriba. Ya vendrían, me voy a servir de comer, y su esposa allá está con el niño en el Hospital Infantil.

Allá en México se preparaba la comida más elegante, más buena porque aquí no comía carne que digamos, pero allá sí. Ya me decían cómo se hacía carne, se hacía el cocido, cómo se hacían los bisteces, cómo los querían: encebollados o empanizados y así. Pues sí se hace aquí, pero en los pueblos no hay aparatos que muelen la carne, va uno comprando retazos y el cocido y eso es todo. Sí me gustaba la comida de la ciudad porque yo lo hacía y lo hacía a mi gusto. Aquí era el chilito y unos frijolitos y un arrocito y ya, y había mucho pulque, eso sí, nada más extrañaba las tortillas.

María Zúñiga Santiago

Nací en Teotongo en 1943. Mis padres se dedican al campo, nacieron en Teotongo. Somos ocho hermanos: seis mujeres y dos hombres, yo era la mayor de todos. Yo nada más hice dos años de primaria porque antes, pues no sé, los papás casi más nos ocupaban para el campo y a cuidar los animales; la escuela como que no les interesaba, y ahora no, el niño que no estudia es porque no quiere, pero ahorita hay muchas oportunidades. Yo sí, porque sí me gustaba la escuela, por lo menos me hubiera gustado terminar la primaria.

A los más grandes nos hacían trabajar más, tenía que llevar los animales y luego, mi mamá, cuando no estaba ella, a veces que se labraba la milpa y eso, iba a destapar ella y pues ya me quedaba aquí en la casa a cuidar a mis hermanitos. Como al fin criatura, pues ahí uno estaba jugando nada más, pero no era importante, nada más con que tuviera uno de comer.

A veces le ayudaba a mi mamá a martajar el nixtamal en el metate, porque antes no había molino y a mí todavía me tocó martajar el nixtamal en el metate. Aprendí, no pues con ver que lo hacen y de ahí aprendí, ya tenía yo como nueve años cuando lo hacía. A veces sí me regañaba mi mamá, porque nomás a puro jugar me iba. A mí me gustaba mucho jugar, luego me salía con las amigas, me iba a buscar a mis amigas, compañeras de la misma edad a jugar. A veces, cuando me busca mi mamá, pues yo no estoy, y no hago lo que me mandaba, pues me regañaba, me pegaba luego. Una vez me pegó, creo con una vara me pegó, y luego me echaba a correr yo, porque yo siempre fui muy correlona, no dejaba que me fuera a pegar, me corría. Entonces mi mamá, una vez me acuerdo que me alcanzó con una piedra atrás de la pierna, en esta parte, sí me acuerdo que me caí, me hiqué, me paro y sigo corriendo. Pero sí, yo, me gustaba mucho jugar y salir, me iba a buscar las compañeras, luego nos íbamos a donde estaba así como alto, según las resbaladillas, acabábamos la ropa, de

sentaderas o de bajada, así el estómago, pues todo eso, luego mi mamá nos regañaba porque ella acostumbraba a remendarnos la ropa. Todo esto, aquí estaba parchando la ropa porque nos remendábamos. Sí me gustaba mucho ir a jugar, subirme a los árboles.

Antes no teníamos agua, y nos íbamos a acarrear el agua al río; ésa es otra de las cosas que me tocaba hacer, como de seis, siete años y como tenemos cerca el río aquí, a veces mi mamá me corría cuando no iba a traer el agua temprano y en la noche, pues no hay agua para hacer el nixtamal, entonces, a veces me mandaba a esa hora, pero como nunca me ha dado miedo y entonces, yo me bajaba a traer el agua en jarros de barro, había unos cantaritos especiales para los niños, y había ocasiones en que por no ir con cuidado, yo varias veces rompí el jarro porque me tropezaba y al suelo, y ya no me venía para acá, me iba con mis abuelitos, me iba a quedar, me corría. Ya sabía mi mamá que ahí me iba, luego cuando alguna cosa mala hacía yo.

Del campo, casi yo no iba a destapar, sino namás a cuidar los borregos. No me gustaba pero como me mandaban, tenía yo que ir, lo tenía que hacer. No me gustaba porque yo quería ir a la escuela y no me mandaban a la escuela, sino a cuidar los animales, era lo que más les interesaba, pues, que una cuidara los animales; la escuela como que no les llamaba la atención.

Aprendí lo que hacía ella, pues nada más hacer la masa, que martajaba el nixtamal, aprendía ya a hacer las tortillas, porque eso sí, casi nunca me ha gustado hacer las tortillas yo y le ayudaba porque me regañaba, pero hacer las tortillas no me gustaba hacer, hasta la fecha, pues sí me gusta hacerlo, pero poquito nada más, pero así, que me meta a hacer las tortillas, no. Y hasta últimamente cuando me fui a trabajar y regresé fue como aprendí, porque yo antes no sabía nada.

No nos ponían tarea porque como éramos bastantes, y el trabajo, pues ellos eran los que lo hacían, mis papás. Cuando nos mandaban, pero luego le digo que nada más a jugar nos

íbamos y no lo hacíamos, y aunque nos estén regañando, pero ya, no hace uno caso. Antes me acuerdo que hacían una casita en el campo que le llamaban tablado, era una casita y lo hacían en el campo, entonces, ahí se iba uno a cuidar la milpa, que luego en las tardes los cacalotes eran los que se comían los elotes y en las tardes hay que ir a cuidar, a gritarles para que no. A veces el perro se metía a la milpa cuando ya había elotes, pues según, nos mandaban a ir a cuidar pero va uno a jugar y el perro nos madrugaba cuando venía por otro lado.

Yo ya tenía 15 años cuando me fui por primera vez a Tamazulapan y estuve como tres meses. De ahí los señores me llevaron a Ciudad Delicias, Chihuahua. Ahí fui a estar un tiempo, sí, porque las personas son de Tamazulapan. El señor es del estado de Michoacán y la señora es de Tamazulapan, nada más que se casaron y ya después ahí vivieron, pero el señor trabajaba en la Comisión Federal de Electricidad, entonces lo mandaron lejos y me tocó esa suerte de ir con ellos y ahí anduve con ellos.

Al principio, la señora, precisamente nada más iba para acompañarla porque como él siempre tenía quién les hacía de comer y todo, buscaban quién les lavara la ropa, la señora pues, fue buena gente la señora nada más por ir a acompañarla y así, hasta nos poníamos a jugar a veces. Fue un tiempo, cuando nos estuvimos en Chihuahua y ya después, cuando nos venimos para Torreón, ahí sí me tocó hacer el quehacer, la limpieza de la casa y así venimos recorriendo.

De todas partes donde fui a estar me gustó, menos casi México, si no me hubiera quedado en México o me hubiera ido para allá. Pero México no. No sé, últimamente cuando voy, luego me duele la cabeza, luego me da gripe, por eso yo creo no, no me llama la atención. Si voy, me estoy unos 15 días, hasta más me puedo aguantar, pero no quiero estarme ahí. Prefiero irme a la provincia, en Irapuato, ahí fue donde estuve 15 años; en Ciudad Delicias, ahí creo que estuve como dos años y medio; luego en Torreón estuve como tres años y ya nos venimos para Irapuato.

La primera salida porque la señora era de Tamazulapan, entonces ahí estaba viviendo y su esposo ya se había ido para Chihuahua, entonces cuando vino su esposo, la señora buscó a alguien que se fuera con ella porque en sí, no se quería ir, pero vino su esposo, o sea que él la obligó y ya se la tuvo que llevar, entonces ya me llevó a mí y anduve así como acompañándola. Me fui a trabajar porque la señora me había dicho que de Tamazulapan, que a lo mejor me iba a llevar para allá, entonces, yo ya sabía que me tenían que llevar, mientras estuve en Tamazulapan. Yo me quise ir, porque hasta eso, mi papá no estaba de acuerdo que me fui. No sé por qué no quería, porque pues siempre quedaría que aquí estuviéramos, se enojaba más bien cuando sabía que nos íbamos a ir, al menos yo, pues por ser la más grande, porque ya después mis hermanos, pues ya se fueron. Pues sí, ya estaba yo grande, de 15 años, entonces me daba cuenta pues, bien, que nos hacían falta muchas cosas. Por ejemplo, yo quería calzarme y así, porque antes nosotros casi no, yo antes nunca usé unos zapatos y eso, puros huarachitos y más antes, descalza anduve yo, eso era lo que ya no quería.

Conocí distintas formas de cómo es la gente, cómo viven y las costumbres. Cuando yo me vine para Irapuato, fue cuando ellos ya pusieron una tienda de bebés y allá me pasó a mí y ahí trabajé yo, era una *boutique*, y allá me quedé, eso me gustó. Al menos ahí, conocer más personas, tratar otras personas. ¿Yo cuándo había conocido así a otras gentes?, pues de aquí yo no salía. Ya de allí para mí fue todo diferente, la vida ya cambió mucho. Me gustaba atenderlos, me gustaba estar todo el día acomodando y sacando la ropa cuando llegaban los clientes, tenía que sacar un montón de ropa para ver cuál les gustaba, y al final de cuentas se llevaban una o dos prendas, y luego, seguir doblando y acomodando, eso es el trabajo, y a mí pues siempre me gustó porque es muy bonita la ropa de bebés. Estuve como 10 años en la tienda.

En el transcurso, el tiempo que anduve con las personas, a la señora le gustaba hacer la comida y pues viendo y ya

cuando estuvimos en Irapuato no, porque entonces sí, yo hacía la comida temprano y a las diez ya me iba para el centro, todos los días a las nueve y media, pero ya la comida se quedaba hecha, me gustó poco aprender, pero siempre me gustaba. A veces entre las dos, me decía: “Muele esto y así”, porque ella siempre acostumbraba a tener metate y con el metate se molía todo el recaudo para la comida, el jitomate y todo. Bueno, la señora, por ser del mismo rumbo, es poca la diferencia que cambia, porque casi todo por aquí es la costumbre la misma. En otras partes sí, comida por allá en Irapuato, la comida, cuando sirven algunas fiestas y eso, que íbamos, siempre ahí acostumbraban las sopas frías y las carnitas, sí me gustaba.

Estuve afuera 24 años de Teotongo. De esos 24 años, vine a estar tres aquí y me volví a ir. Estuve allá otros diez años. Cuando regresé, diferente se siente uno al estar en una ciudad, es diferente el cambio y venir aquí, todo es tranquilo, todo es diferente. Aquí al principio me sentía rara, de tantos años de estar fuera, sí me sentía rara, pero ya me fui adaptando, ya me acostumbraba de nuevo, no se me hizo pesado. Para mí es igual, a donde vaya es lo mismo, pero menos en México, que me manden a la provincia sí, pero en México no, ahí está uno encerrado todo el tiempo. Cuando llego ahí con mis hermanos yo veo la presión de ellos, que ellos están corriendo, todos los días van corriendo, a pesar de que yo trabajé así, pero nunca tuve esa presión de andar corriendo, fue más tranquilo.

Como yo trabajé ahí con los señores, pues siempre a donde ellos iban me llevaban, o sea que siempre me traían como familia de ellos, como hija, porque nunca me quedaba. Cuando estuvimos en Chihuahua, por primera vez me llevaron al Puerto de Mazatlán, ahí fuimos a pasar la Navidad, fuimos ocho días y pues, como yo no sabía ni conocía, me platicaban, pero no era lo mismo y pues ya, se me hacía eterno para que se llegara el día que nos teníamos que ir, porque me habían

platicado que nos íbamos a ir, cuando ya nos fuimos sí se me hizo pesado el camino, pero muy bonito.

Estudié hasta el segundo año porque mi papá estuvo mucho tiempo metido en el municipio, una ocasión le tocó de cuatro años estar en el municipio y ya casi en el campo no trabajaba, entonces mi mamá tenía que buscar mozos, entonces por eso mi mamá nos dejaba, pues ya lo poco que pudiera hacer en la casa lo hacía y ella se iba a ver lo del mozo, pero mi hermano, el que sigue de mí, ése nada más terminó la primaria porque antes no había primaria, nada más cuarto año creo, pero después cuando ya hubo primaria fue como terminó y lo mismo, llegó ya un jovencito, se fue para México y hasta la fecha sigue ahí.

De joven fue cuando ya más diario me mandaba más mi mamá pues, para hacer las tortillas, que nunca las aprendí a hacer, pero pues, ahí estaba, ahí era eso lo que más, y los borregos porque ya grande iba todavía a cuidar los borregos. Ya tenía 13, 14 años, los animales no eran de mi papá, sino eran de mis abuelitos y como por aquí, luego al otro lado de la calle, vivieron y pues íbamos y veníamos y era lo que más cuidábamos, lo de ellos.

Mi abuelita se dedicaba a hacer tortillas para vender, se iba acá, a un pueblito que se llama Trinidad Vista Hermosa los domingos y martes, hacía las tortillas para llevarlas el miércoles a Tamazulapan, temprano el miércoles hacía las tortillas calientes que las llevaban; veía y eso, pero le digo que no me llamaba la atención.

Aunque yo no fui a la escuela, pero de ahí agarra uno otras experiencias, aunque yo no fui a la escuela pero sí, al salir, pues ya agarra uno otras costumbres, experiencias diferentes, por ejemplo, de estar aquí nada más en el puro campo, allá, pues no, porque por ejemplo, con los señores, ellos siempre salieron de paseo y como ellos nunca me dejaban, siempre anduve con ellos, otras costumbres de vivir, diferente.

En la mañana mi mamá hace las tortillas, yo me levanto a las siete y media o a veces a las ocho, luego yo digo: pues

no tengo obligación, me levanto a la hora que quiero, pero sí le ayudo a mi mamá, ahí para hacer el almuerzo, yo le hago algo para almorzar y ella las tortillas. La ayudo a llevar los borregos, aunque sea un día o dos por semana, pero ella es la que más, ya me quedo, yo hago de comer, cuando mi mamá viene, ya hay de comer. Luego a veces me entretengo con la máquina, me gusta coser. Cuando yo estuve en Torreón compré mi máquina y ahí, pues para perder el tiempo, así fue como aprendí a coser, y ya sabía coser cuando estaba aquí porque había una señora que sabía coser, iba yo con ella, nada más veía yo y a veces tentaba la máquina y así aprendí, lo que no sé es cortar, pero a'í me entretengo. En las tardes me dedico a coser, a bordar, pues hay otras cosas que hace uno.

De que me vine, sería como de unos tres años apenas que me dediqué a hacer comida. Ya regresé a estar aquí de planta en 1986, tiene como tres años para acá que me he metido en la cocina, cuando hay una fiesta, me voy, me gusta meterme en la cocina y me meto a ayudar, y de eso algunas personas ven y es como nos hablan, entonces piensan que uno sí les va a echar la mano. O sea que no sé así en grande, pero me gusta meterme en la cocina, me llama la atención para así hacer algo, para aprender. Sólo una gratificación me dan: 300, 400 pesos. Sí me preguntan desde antes, pero ahora sí que no puedo decir que es tanto, porque a lo mejor le fallo y ni salen bien las cosas y que yo me adelante a estar cobrando, pues le digo que después, y ya cuando se termina de guisar “¿Cuánto es?”, pues ya a veces les digo: “Pues a'í lo que sea su voluntad”. Pero ya nos dan algo, y antes no porque a las señoras que se metían a la cocina, pues no les daban, namás un poco de comida que les daban y eso era todo. Es como una ayuda para uno, sí es bueno porque, ya para estar en la cocina, pues es muy duro, es muy pesado para estar en la lumbre, pues que ahí todo el tiempo está el calor.

Sí, como este año que cada ocho días estuve yendo; primero el 22 de julio estuve en la cocina de una boda, luego ya

vino la fiesta, después de la fiesta, ocho días, el 31 de julio, otra vez fue otra boda y el 7 de agosto, o sea que seguidito estuve ahí metida en la cocina. Ora sí que se siente uno comprometida, pues tiene uno que salir con eso y la gente queda agradecida.

Una comida es especial, pues no, porque pues a'í lo que uno pueda y crea que va a quedar bien, pues a'í le hace uno. ¿Reconocimiento? Pues aquí no, porque aquí nunca les han tomado en cuenta, me imagino, no se sabe que alguien tenga algún reconocimiento. Ora sí que hay de todo: unos que aprecian, otros que no, ni en cuenta, nada más con que comieron y ya, yo creo que a'í va por mitad. Yo digo que sí debe cambiar eso porque, por ejemplo, en la cocina es muy duro para estar allá en el fuego de la lumbre, y luego que ni en cuenta les tomen, deben tomarlas en cuenta. Por ejemplo, para hacer el mole es muy pesado.

Ya sea que uno les habla a otras personas, o el que va a hacer la fiesta busca a otras personas y es día que ya dispone uno para estar en casa de tales personas para preparar y tostar el chile y todo eso. Pues ya llego y ahí entre cuatro, tres, las que están, no sé si les paguen o no, pero van varias a ayudar, pero una es la que va más o menos dirigiendo, para que haga esto y lo otro, que se va a tostar el chile, sobre todo que es duro eso, tostando el chile, luego para molerlo y hay que sazonar la pasta hasta que se seque bien. Para sazonar la pasta unas cinco, seis horas hay que estar moviéndole.

Las personas que van a hacer la fiesta son las que invitan y si yo, por ejemplo, voy a hacer la comida, pues invito a otras personas y pues llegan, nos ayudan. Invito a alguna persona que me lleve con ella o a algún familiar, así, porque luego no tienen tiempo también. Ya depende de la persona que va a hacer la fiesta, porque en el 31 sí, una señora creo que le dio una gratificación a la señora que ayudó también. En las ocasiones que fui, sí me dieron un poco en especie, o sea que ya ahí, es voluntad de las personas.

No enseño a otras personas, o sea que las personas que van, si les gusta hacer aquello que uno está haciendo, pues aprenden, o sea que más bien va uno y de ahí va agarrando uno experiencia cuando va a ayudar, ora sí que hay que echar ojos.

Recetas

MANITAS

INGREDIENTES:

manitas
sal
aceite
jitomate
cebolla
ajo
chile costeño
huevo

PREPARACIÓN:

Las manitas se ponen a hervir con un poco de sal y una vez cocidas se escurren y se capean. Mientras tanto se calienta el aceite en una cacerola, se fríen las manitas, se muele el jitomate, la cebolla, el ajo y los chiles costeños. Cuando estén molidos los ingredientes, se sazonan durante cinco minutos y se agrega el agua utilizada para cocer las manitas, se pone a hervir y se le incorporan las manitas capeadas y un poco de sal, se sazonan durante cinco minutos y están listas para servirse.

Esperanza Martínez García

MANITAS AL VAPOR

INGREDIENTES:

cebolla
chiles verdes cortados en rajas
manitas
aceite

PREPARACIÓN:

La cebolla picada, junto con el ajo y chiles, se sazonan en aceite caliente. Se agregan las manitas, se tapan y se mueven para que hiervan a puro vapor (aproximadamente 15 minutos), una vez cocidas las manitas, se pueden comer con salsa.

Cirila López

CALABACITAS AL VAPOR

INGREDIENTES:

- ½ kilo de calabacitas
- 2 jitomates
- 1 cebolla
- 1 ramita de cilantro
- 2 chiles cuaresmeños
- aceite
- sal

PREPARACIÓN:

Se cortan los ingredientes en cuadritos, en una cacerola se fríen y se tapan para que se cuezan al vapor y se les agrega sal.

Mercedes Cuevas Hernández

GUÍA DE CALABAZA

INGREDIENTES:

- 6 guías de calabaza picadas
- 1 trocito de cebolla
- 1 diente de ajo molido
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se ponen a hervir las guías de calabaza, con sal al gusto, se les agrega un poco de masa disuelta, así como unos tamalitos de masa con unos hoyitos en medio para que se cuezan por dentro. Una vez que hiervan, se retiran del fuego y están listas.

Flora Santiago Betanzos

CHAYOTES ENTOMATADOS

INGREDIENTES:

- 1 kilo de chayotes
- 2 chiles poblanos
- 2 clavos
- 2 dientes de ajo
- 4 jitomates
- 1 cebolla chica

PREPARACIÓN:

La cebolla se corta en rebanadas y se dora en el aceite, se agrega el jitomate molido así como las especias. Una vez que hierva, se le ponen los chayotes cortados en cuadritos; cuando estén a medio cocer se le agregan los chiles asados, desvenados y cortados en rajas, se espera a que se cuezan y se retiran del fuego.

Mercedes Cuevas Hernández

ENJITOMATADAS RELLENAS DE HUEVOS RANCHEROS

INGREDIENTES:

- 6 huevos rancheros
- 1 rollito de cilantro
- ¼ de litro de aceite o manteca
- 4 jitomates
- 2 chiles poblanos
- 6 tortillas grandes
- 6 rebanadas de queso
salsa

PREPARACIÓN:

Las tortillas se frien en aceite, se acomodan en un plato extendido, enseguida se agrega un huevo estrellado y se enrolla la tortilla formando un taco, se baña de salsa y se adorna con rebanadas de queso, rajitas de chile y hojitas de cilantro.

Mercedes Cuevas Hernández

FRIJOL DE EPAZOTE

INGREDIENTES:

1 kilo de frijol
epazote
cebolla
ajo
nopal de corazón macizo

PREPARACIÓN:

El frijol se limpia y se pone a cocer. Cuando esté a medio hervir se le agrega el epazote, sal, cebolla, ajo y nopal de corazón macizo.

María Zúñiga Santiago

FRIJOL MARTAJADO

INGREDIENTES:

¼ de kilo de frijol martajado
ajo
cebolla
chile costeño
hoja de aguacate
sal

PREPARACIÓN:

El frijol se limpia y se tuesta en el comal, después se martaja en el metate. Aparte, se hierva agua en una olla; cuando esté lista, se vacía el frijol con el ajo y una cebolla picados, así como el chile costeño molido. Se le agrega una hoja de aguacate para darle olor.

Mercedes Cuevas Hernández

VERDOLAGAS CON CARNE DE PUERCO

INGREDIENTES:

- 1 kilo de carne de puerco
- 6 ajos
- 10 chiles costeños
- 3 jitomates asados
- un manojo de verdolagas
- comino

PREPARACIÓN:

La carne de puerco se hierva; se muelen los ajos, el comino, los chiles y los jitomates y se sazonan. Luego se vacían la carne y las verdolagas para que hiervan aproximadamente 20 minutos.

Rosa López

AMARILLO DE CONEJO

INGREDIENTES:

- 3 hojas de aguacate
- 3 dientes de ajo
- una bolita de masa
- conejo destazado
- chile costeño

PREPARACIÓN:

El chile costeño y el ajo se muelen junto con una bolita de masa; la carne destazada se pone a dorar y luego a hervir en un poco de agua. Cuando esté hirviendo se le agrega el recaudo y dos o tres hojas de aguacate dorado. Se deja el tiempo necesario para que sazone con un poco de sal.

María Cruz Cruz

QUESADILLA DE CUITLACOCHÉ

INGREDIENTES:

- 2 cuitlacoche
- 1 cebolla
- 2 chiles serranos
- epazote
- sal
- aceite

PREPARACIÓN:

Se cortan los ingredientes y se fríen, se les pone sal al gusto. Aparte, se hacen las tortillas y se rellenan de cuitlacoche, se cierran y están listas para servirse.

Mercedes Cuevas Hernández

SALSA DE AJO

INGREDIENTES:

chiles costeños
ajos
jitomates o tomates

PREPARACIÓN:

Se despedazan los chiles y se doran junto con las semillas. Se asan los tomates o los jitomates, según se prefiera; todos los ingredientes, junto con los ajos, se muelen en el molcajete.

María Cruz Cruz

HUAUTZONTLES

INGREDIENTES:

huautzontles
huevo
sal
aceite

PREPARACIÓN:

Los huautzontles se limpian, se forman manojos y se ponen a cocer con sal. Ya cocidos, se escurren y se capean con huevo, se doran en aceite y se sirven con sal.

Mercedes Cuevas Hernández

HONGOS EN QUESADILLA

INGREDIENTES:

- 2 dientes de ajo
- hongos
- chile
- una pizca de orégano
- una pizca de comino
- sal
- masa

PREPARACIÓN:

Se muelen todos los ingredientes y se revuelven con los hongos picados (que no queden demasiado aguados). Aparte, las tortillas se rellenan con la mezcla y se cierran. Se sirven acompañadas de salsa picada o molida.

Mercedes Cuevas Hernández

HONGOS DE ENCINO

INGREDIENTES:

hongos
chile
cebolla
ajo
sal

PREPARACIÓN:

Los hongos se lavan y se les pone sal. Se cuecen en el comal. Una vez dorados, se sacan y se sirven acompañados de una salsa hecha con chile, ajo y cebolla molidos.

Mercedes Cuevas Hernández

MOLE DE NOPALITOS

INGREDIENTES:

nopales
ajo y cebolla
comino
orégano
masa

PREPARACIÓN:

Los nopales limpios y cortados en cuadros, se ponen a cocer y se escurren. Aparte, se muele ajo y cebolla asada, comino, orégano y masa. Se fríe todo y se agregan los nopales escurrecidos. Se dejan hervir 15 minutos.

Guadalupe López Pérez

CALDILLO DE NOPALES CON HUEVOS REVUELTOS

INGREDIENTES:

huevos
chile guajillo
nopales
cebolla
ajo

PREPARACIÓN:

El chile guajillo se remoja y se muele con ajo y cebolla, después se fríe y se le agrega un poco de agua, además de los nopales picados. Cuando estén hirviendo, se agregan los huevos crudos y una rama de epazote.

María Zúñiga Santiago

NOPALITOS CON HUEVOS AHOGADOS

INGREDIENTES:

nopales
jitomate
ajo
comino
chiles verdes
huevos

PREPARACIÓN:

Los nopales se cortan en rajas. Aparte se muele y se fríe jitomate, ajo, comino y chiles verdes, se espera a que sazonen y se les agregan los nopales cocidos y escurridos. Una vez sazonados, se les agrega agua y sal al gusto, se espera a que hiervan y se les dejan caer los huevos rápidamente para que la yema no se rompa. Se espera a que se cueza todo y tome sabor.

Carmen López Cruz

QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA

INGREDIENTES:

flor de calabaza
cebolla
epazote
chiles serranos
masa
aceite
sal

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes se lavan y se cortan en pedazos pequeños para freírse. Aparte se hacen las tortillas y se ponen en el comal. Se les agrega el relleno y su rama de epazote, se doblan y se sirven.

Mercedes Cuevas Hernández

GUISADO DE QUELITES

INGREDIENTES:

chile
jitomate
cebolla
quelites

PREPARACIÓN:

Se muelen el chile y el jitomate, se fríen y se les ponen rebanadas de cebolla. Cuando todo esté bien frito, se le pone el quelite picado y crudo y se agrega agua al gusto. Se espera a que los quelites se cuezan.

Guadalupe López Pérez

QUELITE DE QUILTONIL

INGREDIENTES:

quiltonil
sal

PREPARACIÓN:

Se lava el quiltonil y se pone a cocer con sal. Cuando esté cocido, se escurre y se sirve acompañado de una salsa verde.

Mercedes Cuevas Hernández

QUELITE DE VERDOLAGAS

INGREDIENTES:

verdolagas
tomates
ajo
cebolla
cilantro
chile
aceite

PREPARACIÓN:

Se lavan bien las verdolagas y se ponen a cocer. Se muele el tomate, ajo, cebolla, cilantro y chile. Luego se fríe durante cinco minutos y se agregan las verdolagas escurridas. Se puede agregar un poco de agua para que no quede tan espeso el guisado, y un poco de sal.

Mercedes Cuevas Hernández

TRIGO MARTAJADO

INGREDIENTES:

trigo
chile costeño
ajo
cebolla
epazote

PREPARACIÓN:

Al trigo martajado se le agrega agua tibia para que no se haga bola y se mueve para que no se pegue. Aparte, se muele y se fríe el chile costeño, ajo y cebolla y se vacía al recipiente del trigo hirviendo; de olor, se pone una rama de epazote.

Teresa Zúñiga Santiago

FRIJOLES MARTAJADOS

INGREDIENTES:

¼ de kilo de frijol martajado
ajo y cebolla
chile costeño
hoja de aguacate
sal

PREPARACIÓN:

El frijol se limpia y se tuesta en el comal; después se martaja en el metate. Aparte se pone a hervir agua en una olla; cuando esté hirviendo se vacía el frijol con ajo, cebolla picada y el chile costeño molido, además de la hoja de aguacate.

Mercedes Cuevas Hernández

CHILEATOLE

INGREDIENTES:

- 2 chiles guajillos
- 3 chiles costeños
- 4 ramas de epazote
- 1 diente de ajo
- elotes tiernos
- sal

PREPARACIÓN:

Se rebanan los elotes y se ponen a hervir en una olla. Cuando están hirviendo se les agrega una mezcla de recaudo hecha con unos pocos granos de maíz, chile, epazote y un diente de ajo molidos en el metate. Se bate y se deja hervir a fuego lento. Se agrega sal al gusto y otras ramas de epazote.

Felicitas López Cruz

FRIJOLES NEGROS CON TAMALITOS

INGREDIENTES:

frijoles
ajo y cebolla
hojas de aguacate
manteca
chiles

PREPARACIÓN:

El frijol crudo se quiebra en el metate, junto con los chiles y el ajo. Para los tamalitos se muele el nixtamal en el metate con unas hojas tostadas de aguacate. Ya preparada la masa se revuelven bien con un poco de manteca y sal y se hacen las bolitas de masa, con un hoyo en medio sin traspasarla. Cuando ya estén preparadas las bolitas, se pone la olla al fuego con agua, se espera a que hierva y se le agregan los frijoles molidos, las hojas de aguacate y un pedazo de cebolla; ya que haya hervido un rato, se le agregan las bolitas con sal al gusto y se espera a que cuezan bien. Esta receta también puede hacerse con el frijol colorado.

Carmela López Cruz

MOLE DE EJOTES

INGREDIENTES:

- 1 kilo de ejotes
- sal
- ajo
- cebolla
- chile costeño
- comino
- clavo
- pimienta

PREPARACIÓN:

Los ejotes se lavan, se cortan y se ponen a cocer con sal, ajo y cebolla. Aparte se muele el chile costeño, comino, clavo y pimienta; se fríen y por último se agrega el ejote, se deja hervir un poco, se prueba de sal y se sirve.

Mercedes Cuevas Hernández

FRIJOL MOLIDO

INGREDIENTES:

frijol
chile costeño
cebolla
ajo
epazote

PREPARACIÓN:

Los frijoles se tuestan y se muelen en metate junto con los chiles costeños; aparte, se hierve agua con una cebolla chica y ajo. Cuando hierva el agua, se agrega el frijol molido, se pone una rama de epazote y se espera a que hiervan durante unos 15 minutos.

María Zúñiga Santiago

FLOR DE CACAYA

INGREDIENTES:

flor de cacaya
huevos
aceite o manteca
sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se hierve la cacaya, se escurre y se fríe en una cacerola, se le agregan huevos, sal al gusto, se mueven bien y así quedan como bolitas.

Flora Santiago Betanzos

GUISADO DE COLIFLOR

INGREDIENTES:

- 2 dientes de ajo
- coliflor
- una pizca de comino
- una pizca de orégano
- jitomate
- huevos
- aceite
- sal

PREPARACIÓN:

Se destaza la coliflor en pedazos pequeños. Se ponen a cocer y se escurren, se capean con huevo y se frien en aceite. Aparte, se prepara el caldillo moliendo el jitomate con los olores, y se sazona en el aceite en que se frió la coliflor. Se deja hervir y se agrega lo capeado con sal al gusto.

Mercedes Cuevas Hernandez

MOLE DE HONGOS

INGREDIENTES:

hongos
cebolla
chiles secos
ajo
masa
epazote

PREPARACIÓN:

Los hongos se ponen a hervir con cebolla. Cuando estén a medio cocer se les agrega el chile seco, ajo y masa molida para espesar. De olor, se le agrega una rama de epazote.

Guadalupe López Pérez

SALSA DE HUEVOS

INGREDIENTES:

huevos
aceite o manteca
chile verde o rojo
chiles verdes costeños

PREPARACIÓN:

Los huevos se fríen. Aparte, se muelen los chiles con el ajo en el molcajete y se vacían a los huevos. Se espera a que hiervan y que tomen sabor.

María Zúñiga Santiago

MANITAS CON HUEVO

INGREDIENTES:

manitas de flor de cucharilla
huevos
chiles costeños
tomates verdes
ajo
sal

PREPARACIÓN:

Las manitas de flor de cucharilla se ponen a hervir. Cuando están cocidas se escurren y se fríen con aceite o manteca. Cuando estén bien fritas se les agregan los huevos revueltos. Por separado se prepara la salsa con chiles costeños, tomates verdes, ajo y sal al gusto.

Maria Zúñiga Santiago

NOPAL BORRACHO

INGREDIENTES:

nopales macizos
chiles costeños
ajo
sal
cilantro
cebolla

PREPARACIÓN:

El nopal asado se abre para que el corazón se pique y se ponga en una cacerola. Se agrega la salsa de chile costeño asado y molido con un diente de ajo, posteriormente se le pone cilantro, cebolla picada y sal.

Micaela García López

TORTAS DE QUELITE

INGREDIENTES:

quelite
jitomate
cebolla
ajo
queso
harina
huevos

PREPARACIÓN:

Los quelites se ponen a hervir con un poco de agua, se escurren y se exprimen. Luego se forman las tortas de quelite con queso y se capean con harina y huevo. Posteriormente se fríen en manteca; aparte, se muele y se fríe jitomate, cebolla y ajo; se pone agua con sal, se espera a que tomen sabor y se agregan las tortas de quelite.

Teresa Zúñiga Santiago

QUELITE DE VIOLETA

INGREDIENTES:

quelites de violeta
sal
cebolla
ajo
epazote

PREPARACIÓN:

El quelite se lava y se pone a cocer; se le agrega sal, cebolla, ajo y epazote picado. Cuando todo está cocido, si gusta, al servirse se le pueden agregar unas gotas de limón.

Mercedes Cuevas Hernández

AMARILLO DE RES

INGREDIENTES:

- 1 kilo de carne maciza y retazo
- 4 chiles pasilla
- 4 chiles costeños
- 4 dientes de ajo
- 4 ramitas de orégano
- ½ cucharada sopera de comino
- ½ cebolla

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes (excepto la carne) se muelen crudos. Una vez que la carne esté cocida, se vacían en su caldo los ingredientes molidos y se le agrega un poco de masa para que espese.

Tomasa Zúñiga Santiago

AMARILLO DE NOPALES

INGREDIENTES:

- 3 chiles costeños
- 1 chile guajillo para dar color
- 2 rajas de canela
- manteca o aceite
- orégano
- comino
- nopales

PREPARACIÓN:

Los chiles se muelen con un poco de orégano, de cominos y con la canela. Se fríen en manteca o aceite. Una vez sazonados, se agrega un poco de agua y los nopales previamente cocidos y cortados.

Felicitas López Cruz

AMARILLO DE POLLO

INGREDIENTES:

- 8 chiles costeños
- 6 dientes de ajo
- 6 ramas de orégano
- 1 pizca de comino
- 1 rama de epazote
- ½ cebolla
- 1 pollo destazado

PREPARACIÓN:

Cuando el pollo está cocido en su consomé, se le vacían todos los ingredientes en crudo junto con unas ramitas de epazote para darle olor y buen sabor, un poco de masa para que espese, se deja cocer un poco y está listo.

Tomasa Zúñiga Santiago

TORTITAS DE FLOR DE SÁBILA

INGREDIENTES:

flor de sábila
huevos
jitomates
chile
sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se hierve la flor con un poco de lejía de ceniza. Una vez cocida, se escurre. Aparte, se prepara el turrón de huevo, se bate con la flor para hacer las tortitas. Para el guisado se muele el jitomate con el chile y se fríe, se agrega sal y un poco de agua. Cuando hierva, coloque las tortitas y retire del fuego para que no se deshagan, y sirva.

María Santiago Hernández

GUISADO DE SÁBILA

INGREDIENTES:

- ½ kilo de jitomates
- 2 dientes de ajo
- 1 trozo de cebolla
- 1 kilo de sábila

PREPARACIÓN:

Se muele el jitomate con ajo y cebolla. Se fríe y se le pone un poco de agua. Cuando esté hirviendo, se le pone la flor de sábila y sal al gusto y se espera como unos 15 minutos.

Flora Santiago Betanzos

CHAPULINES

INGREDIENTES:

- chapulines
- aceite
- salsa al gusto

PREPARACIÓN:

Una vez recolectados los chapulines se tuestan o se guisan en un poco de aceite. Ya dorados o tostados se sirven con una salsa preparada al gusto.

Maurilio Cruz

GUSANO DE MAGUEY

INGREDIENTES:

gusanos de maguey
salsa
sal

PREPARACIÓN:

Los gusanos se recolectan en un frasco cuando se están limpiando los magueyes. A los gusanos se les pone sal y se tuestan en el comal. Se pueden comer solos o en tacos con salsa.

Felicitas López Cruz

GUACHMOLE

INGREDIENTES:

chiles costeños
ajo
sal
guajes

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes se muelen juntos. Una vez que estén molidos, se les pone el agua al gusto. Se acostumbra comer esta salsa con los frijoles.

Quirina Hernández Hernández

SALSA DE COYUL

INGREDIENTES:

chiles costeños
ajo
coyul
sal

PREPARACIÓN:

El coyul y los chiles se asan en el comal; después se muelen con el ajo y se les agrega sal.

Elodia Carrizosa Ortiz

CALDO DE VIOLETA

INGREDIENTES:

hojas de violeta
cebolla
sal
ajo
epazote

PREPARACIÓN:

Se pone un litro de agua en una olla, a la que se agrega un manojo de hojas de violeta. Se hierva con ajo, cebolla y sal y, como olor, se le agrega epazote. Se puede preparar también con chile costeño, comino y ajo.

Elodia Carrizosa Ortiz

PAN DE PULQUE

INGREDIENTES:

- ½ bulto de harina
- 7 litros de pulque que no esté agrio
- 1 ¼ kilos de azúcar
- 1 manojito de anís hervido

PREPARACIÓN:

El azúcar se pone a hervir en dos litros de agua; el anís en medio litro de agua, éste se cuele y se vierten todos los ingredientes para que se revuelvan, luego se deja la masa reposar aproximadamente durante media o una hora. Se empieza a “sobar” hasta que se quiten los granitos y se sienta una masa suave. Teniendo los “bollones” grandes, en una artesa se van cortando los bollones de medio kilo. Cada uno se va “sobando” de uno y otro lado. Posteriormente se tienden en metates las tortas de pan y se hornean. También se les pueden dar figuras de conejos, coronas, trenzas, palomas, etc.

Rosa Garrido

MOLE

INGREDIENTES:

- 50 kilos de pollo o 500 piezas
- 50 gramos de canela
- 2 litros de aceite
- 4 kilos de chile ancho
- 3 kilos de chile mulato
- 2 kilos de chile pasilla
- 1 kilo de almendras
- 3 kilos de ajonjolí
- 3 kilos de pasitas
- 6 cucharadas soperas de comino
- 1 manojo de orégano
- 3 kilos de cebolla
- 1 kilo de ajo o 10 cabezas grandes
- 5 kilos de plátano macho frito
- ½ kilo de pepitas peladas de calabaza
- ½ kilo de nuez pelada

PREPARACIÓN:

Cada uno de los chiles se limpian enteros con un trapo mojado para que se les caiga la tierra, se desvenan y se les quita toda la pepita. Se pone una cacerola con suficiente aceite a calentar. Cuando ya está bien caliente se tuesta bien el chile, evitando que se quemé para que no salga amargo o crudo. En el mismo aceite se fríen el ajonjolí, las almendras, ajos, cebolla y plátanos y posteriormente se muelen, aunque el chile siempre se muele aparte; el orégano y el comino se muelen crudos. Se pone a freír la pasta y después se le agrega el caldo de los pollos que fueron cocidos, de preferencia pueden ser guajolotes para darle un mejor sabor al mole.

Tomasa Zúñiga Santiago

BARBACOA DE BORREGO EN AMARILLO

INGREDIENTES:

- 3 kilos de carne de borrego
- 1 cabeza de ajo chica
- 1 cebolla chica
- 5 hojas de aguacate doradas
- 1 pizca de orégano
- ½ cucharada de comino
- ½ kilo de masa
- ¼ de kilo de chile costeño

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes se muelen en crudo. Al chile se le quita la semilla, se frie bien en aceite o manteca, se bate la masa y cuando esté frito el chile, se le vacía y se deja freír un poco. En caso de que quede espeso, se le agrega agua, después se le pone la barbacoa cocida y las hojas de aguacate ya doradas.

BARBACOA DE BORREGO

INGREDIENTES:

- 1 borrego grande
- maguey
- sal

PREPARACIÓN:

Se pela el borrego y se lava bien; se pone a remojar con sal para después colocarlo en el horno. Éste debe prepararse previamente de la siguiente manera: se asa el maguey en el horno, se coloca una camada de maguey encima de las brasas al rojo vivo, se pone el borrego y se tapa con otras pencas.

POZOL DE HORNO

INGREDIENTES:

- 4 hojas de aguacate doradas en el comal
- 125 gramos de chile guajillo
- maíz para nixtamal

PREPARACIÓN:

Se pone el maíz en la lumbre para prepararlo como nixtamal; después se lava y se quiebra para que quede entre molido y entero. El chile se remoja crudo para que no salga negro el pozol, se muele y se sazona en aceite. Se vacía a la olla en que se está preparando el pozol de maíz y se le agrega la grasa del borrego. Se pone en el mismo horno de la barbacoa para que tome el sabor de ésta.

POZOLE DE OLLA

INGREDIENTES:

- 1 manojo de hierbasanta
- 12 cebollas
- 4 maquilas de maíz
- 12 cabezas de ajo
- 1 manojo de orégano
- pimienta
- clavo

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el maíz en un recipiente grande con cal. Una vez que el maíz esté bien cocido se deja enfriar y se lava hasta que quede blanco y descabezado. Se pone en un recipiente con agua caliente y carne de cerdo. Todos los ingredientes se asan y se muelen, se pone a hervir el recaudo y se le agrega al maíz para que se guisen.

Nieves López García

TORTAS DE CAMARÓN

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 6 cucharadas soperas de polvo de camarón
- pan molido

PREPARACIÓN:

Se tuesta el camarón en un comal y se muele. Aparte, se baten las claras a punto de turrón. Cuando está como nieve, se le agregan las yemas y el polvo de camarón; se revuelve. En una sartén se calienta el aceite, con una cuchara se saca la mezcla y se dora conforme al tamaño que se desee. Posteriormente se agrega al mole, o, si se prefiere, encima se pone el mole.

Valeria Sampedro Santiago

REVOLTIJO

INGREDIENTES:

- ½ kilo de chiles anchos
- ¼ de kilo de chiles guajillos
- ¼ de kilo de ajonjolí
- ½ kilo de papas
- 1 raja de canela
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada sopera de orégano
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 2 clavos
- 2 pimientos
- 1 tortilla de maíz
- 1 telera o bolillo
- 25 gramos de pasas
- 8 o 9 almendras
- 1 kilo de romeros
- 1 kilo de nopales

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes se tuestan (incluso las semillas con las que se disuelve el chile) y se muelen en la licuadora. Aparte, se calienta aceite, se fríe la mezcla y se sazona, se le agregan los nopales cocidos (se vacían con el agua en que se cocieron) junto con las papas; los romeros se vacían crudos y se dejan sazonar durante una hora.

Valeria Sampedro Santiago

TORTAS DE FRIJOL

INGREDIENTES:

- ½ kilo de frijol molido
- 100 gramos de camarón molido
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de orégano molido
- 6 huevos
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Todos los ingredientes se revuelven con harina y se agrega agua para hacer una masa suave. Se calienta el aceite en una sartén, se forman las tortitas y se ponen a dorar; se dejan escurrir y, cuando se va a servir, se colocan en el mole o se le pone éste encima.

Valeria Sampedro Santiago

ATOLE DE TRIGO

INGREDIENTES:

trigo
canela
azúcar

PREPARACIÓN:

El trigo se tuesta en el comal, se muele y se vacía al agua. Ya que esté hirviendo, se le agregan sus rajas de canela y se endulza al gusto.

Mercedes Cuevas Hernández

ATOLE DE GRANILLO

INGREDIENTES:

1 litro de maíz hervido
canela
azúcar o panela

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir el maíz y se le mueve a la olla. Al primer hervor se le quita el "tizañito" (la cáscara), se cuele y lo que quede del "tizañito" se vuelve a moler, repitiendo el procedimiento de colación para que quede el grano limpio. Una vez que está limpio, se pone a hervir con un poco de agua y se le va moviendo, se le agrega canela y piloncillo al gusto.

Felicitas López Cruz

ATOLE DE MASA

INGREDIENTES:

masa
agua
canela
azúcar

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir agua en una olla. Una vez que se tiene la masa, se toma una bolita y se muele en la licuadora con un poquito de agua. O si prefiere lo puede hacer en una bandeja, se cuele y lo que quede se le agrega al agua hirviendo. Se bate constantemente para que no se pegue, se le agrega canela y un poco de azúcar.

María Cruz Cruz

AMARGO DE PIÑA

INGREDIENTES:

aguardiente
piña

PREPARACIÓN:

Se lava bien la piña y se le quita la cáscara. Ésta se vacía en el aguardiente que se guarda en un pomo. Se deja reposar durante un mes para que se conserve bien.

Flora Santiago Betanzos

AMARGO DE AJENJO

INGREDIENTES:

aguardiente
“hierba maestra” o ajenjo

PREPARACIÓN:

Se lava la hierba, se le pone al aguardiente y se deja reposar durante un mes. Con el mismo procedimiento se puede hacer el amargo de ruda, de cedrón, etcétera.

Flora Santiago Betanzos

TEPACHE

INGREDIENTES:

panela
pulque

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir un poco de agua con panela y, una vez hervida, se deja enfriar. Más tarde se le echa el pulque, se vacía en un garrafón y se tapa. Se deja reposar durante un mes para que se conserve y adquiera buen sabor.

Flora Santiago Betanzos

PAPALOMÉ

INGREDIENTES:

coyul
penca
panela

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer la penca de maguey cortada en trocitos. Cuando está a medio cocer se le agrega el coyul. Se deja hervir y una vez que suavice la penca y que quede con un color oscuro está lista. Se puede comer sola o se le agrega un poco de panela para que quede dulce.

Rosa López y Magdaleno Cruz Vega

DULCE DE TRIGO

INGREDIENTES:

trigo
panela
canela

PREPARACIÓN:

Se limpia el trigo, se pone a hervir en un poco de agua para que se cueza, se le agrega canela y piloncillo o azúcar y se deja hervir, de modo que quede un poco espeso.

Elodia Carrizosa Ortiz

CUBIERTOS

INGREDIENTES:

biznaga o calabaza
azúcar
canela
ceniza

PREPARACIÓN:

Se bate la ceniza en un poco de agua y se deja que se asiente, con el fin de emplear sólo el agua clara. Se deja remojar en el agua, la calabaza o biznaga que ya debe estar cortada en cuadros. Se deja reposar una noche, luego se pone a hervir con canela y azúcar.

Elodia Carrizosa Ortiz

CALABAZATE O CALABAZA

INGREDIENTES:

calabaza
canela
piloncillo

PREPARACIÓN:

Se corta la calabaza, se hierva hasta que esté casi cocida. Se le agrega el dulce de piloncillo y la canela; también se le pueden poner guayabas y cañas.

Elodia Carrizosa Ortiz

DULCE DE TEJOCOTES

INGREDIENTES:

tejocotes
canela
piloncillo

PREPARACIÓN:

Una vez lavados los tejocotes, se ponen a hervir en medio litro de agua, de modo que los tape. Cuando estén suaves, se limpian. Se colocan en otro recipiente con agua y se les agrega canela y bastante azúcar.

Elodia Carrizosa Ortiz

Bibliografía

- Anuario Estadístico del Estado de Oaxaca, México, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, Gobierno del Estado de Oaxaca, 1997.
- Apunte para la historia de la transculturación indoespañola*, Primera Serie, Núm. 28, México, Publicaciones del Instituto de Historia, 1953.
- Barabas, Alicia, *Historia chocholteca*. Serie Historias Étnicas 4, INAH-CIESAS, Gobierno del Estado de Oaxaca, 1991.
- Barabas, Alicia y Bartolomé, Miguel Alberto, *La pluralidad en peligro*, México, INAH-INI, 1996.
- Camba, Julio, *La gastronomía y la ciencia*, en Secretaría de Salubridad y Asistencia, Núm. 4, Nov.-Dic., México, 1978, pp. 40-43.
- Caraza Campos, Laura B. y Georgina Luna Parra, “Comida oaxaqueña” en Guía Gastronómica, *México desconocido*, Núm. 3, Dic., p. 23.
- Casarrubias Guzmán, Magdalena, *El arte culinario de Chilapa, Guerrero*, México, 2a. ed., Costa-Amic Editores, SA, 1996.
- Comida de los purépechas. Recetario*, México, Dirección General de Culturas Populares, Unidad Regional Michoacán, 1996.
- Día de Muertos en Huajuapán y San Juan Yoloyepec*, México, Ed. DGCP, Unidad Regional Huajuapán, 1983.
- Documento del Archivo de la Unidad Regional Huajuapán, 1997.
- “El plátano macho y su variedad”, recetario, Tuxtepec, Dirección General de Culturas Populares, Unidad Regional Tuxtepec-PACMYC, 1996.

- Esquivel, Laura, *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina*, España, Olleros y Ramos Editores, 1998.
- García Hernández, Tomás y Merlín Arango, Roger (Comp.), *Muerte que vuelves. Días de muertos entre los chinantecos y mazatecos del norte de Oaxaca*, México, Ed. DGCP, Unidad Regional Tuxtepec, 1993.
- García Rivas, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana*, México, Ed. Panorama, 1991.
- Grosser Lerner, Eva, *Narrativas tradicionales chocholtecas* (propuesta de publicación).
- Grupos Étnicos de México*, T. II, México, SF, Instituto Nacional Indigenista.
- Iturriaga, José N., *La cultura del antojito*, México, Ed. Diana, 1993.
- Jiménez García, Agustín (recopilación y traducción), Barabas, Alicia y Miguel, Bartolomé (realización y edición), *Narrativa chocholteca*, serie Narrativas Étnicas 5, Oaxaca, INAH, 1997.
- Jiménez García, Agustín, Talleres Comunitarios de Enseñanza del Chocholteco, DGCP-PACMYC, Unidad Regional Huajuapán, 1998.
- Jiménez García, Agustín, *Vocabulario bilingüe ngiigua-español*, 2a. edición, Oaxaca, DGCP-PACMYC, Unidad Regional Huajuapán, 1999.
- Jiménez García, Dionisio, *Autodiagnóstico social de la etnia chocholteca*, México, Kadiaa rru Ngiigua, AC (superación chocholteca), 1997.
- Jiménez García, Dionisio (versión original) y Margarita Sosa (síntesis), *Chochos*, Colección Pueblos Indígenas de México, México, Ed. Instituto Nacional Indigenista-Secretaría de Desarrollo Social, 1994.
- La cultura de la vainilla*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Unidad Regional del Norte de Veracruz, 1990.
- María de Paalen, Isabel, "El comal le dijo a la olla", en *Cocina Mexicana II*. S.P.

- Madrid Ruiz, Guadalupe y Orduña Salazar, Sonia, Diagnóstico de Salud, Teotongo Teposcolula, 1998 (documento sin publicar).
- Paola y Laura, Rosaura de, *Las recetas de la tía Rosaura y otros guisos de la cocina oaxaqueña*, Oaxaca, Carteles Editores, 1997.
- Pérez, Ana Bertha, *De la cocina rural a la dieta urbana*, pp. 42-45.
- Pérez San Vicente, Guadalupe, “El siglo XIX”, en Artes de México, México, 1997, pp. 14-17.
- Periódico Oficial. T. LXVI, Gobierno del Estado, Oaxaca, 22 de marzo de 1984.
- Procesamiento y utilización del frijol de soya. Alimentación naturista, una alternativa popular*, México, Dirección General de Culturas Populares, Unidad Regional Huajuapán-PACMYC, 1994.
- Programa Alimentación y Cultura, México, Dirección General de Culturas Populares, Unidad Regional Huajuapán, 1991.
- “¿Qué comían los aztecas?”, en *Comercio*, Órgano Oficial de la Cámara Nacional de Comercio de la Ciudad de México. Núm. 182, diciembre, 1975, pp. 12-13.
- Recetario de cocina popular* (documento sin publicar), Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Unidad Regional de las Mixtecas Oaxaqueñas.
- Recetario tradicional de San Lorenzo Tenochtitlan*, Acayucan, Veracruz, Dirección General de Culturas Populares-PACMYC-Unidad Regional Acayucan, 1997.
- Reyes Gómez, Félix A., *Historia de Tamazulapa, Oaxaca*, 2a. ed., Oaxaca, México, 1999.
- “Riqueza del mar”, recetario, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, Gobierno del Estado de Chiapas, Universidad de Ciencias y Artes del Estado de Chiapas, Unidad Regional Chiapas de Culturas Populares, 1993.
- Román Lagunas, Rosa y Sámano Díaz, Gerardo, *Los atoles*

- de Acapetlahuaya*, México, Ed. DGCP-Unidad Regional Guerrero, 1993.
- Santamaría Ochoa, Adán, *Sobre la comida tradicional morelense en Mesa de la Cultura Popular*, un acercamiento a la cultura popular morelense, México, Dirección General de Culturas Populares, Unidad Regional Morelos, SF, pp. 12-16.
- Southwood Kennedy, Diana, “La cocina tradicional de México”, en *Artesanía de América*, Núm. 41-42, Nov. 1999, pp. 208-212.
- Suárez y Farías, Ma. Cristina, “El siglo XIX en la gastronomía mexicana”, en *México en el Tiempo*, Núm. 14, agosto-septiembre, 1996, pp. 11-17.
- Velasco Rodríguez, Griselle J., *La artesanía de la palma en la Mixteca oaxaqueña*, Oaxaca, CIIDIR-IPN, 1994.
- Wence, Jorge, *Los chochos en oaxaca. Textos de su historia*, México, Gobierno del Estado de Oaxaca-Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1990.
- Yucunitzá, “La historia no habla de nosotros, pero estamos lejos de extinguirnos”, Ayuntamiento de Huajuapán de León, Núm. 24, junio, 1995.

Recetario chocholteco de Oaxaca

— con un tiraje de 2 000 ejemplares —
lo terminó de imprimir la Dirección
General de Culturas Populares del
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
en los talleres de Litográfica Electrónica, S. A. de C. V.,
Vicente Guerrero 20-A, San Miguel Iztapalapa, 09360,
en el mes de julio del 2000.

Fotografía de portada:
Archivo de la Unidad Regional de Huajuapán
Diseño de portada: Javier Aguilar
Ciudad de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares

20. Recetario chinanteco de Oaxaca
21. La dulcería en Puebla
22. Las flores en la cocina mexicana
23. Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco
24. Recetario popular de Chilpancingo y Tixtla
25. Recetario colimense de la iguana
26. Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro

27. Recetario menonita de Chihuahua
28. Recetario de pescados y mariscos de Sonora
29. Aromas y sabores de Nuevo León

Otros títulos de la colección

Recetario mixe de Oaxaca

Recetario purépecha

Recetario coleso de Chiapas

Recetario nahua de Zongolica, Veracruz

Recetario indígena de Chiapas

Recetario huichol

Recetario indígena de Baja California

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO



Centro de
Información y
Documentación

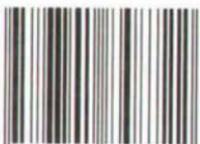
Alberto Beltrán



002400

La Dirección General de Culturas Populares de CONACULTA tiene como objetivo fundamental el rescate, la preservación, la promoción y la difusión de las culturas populares de nuestro país, y una de sus principales manifestaciones es la gastronomía. La cocina es cultura. Por ello, ahora se inicia esta colección de recetarios indígenas y populares de México, sin precedente en la ya numerosa bibliografía culinaria nacional.

Todos los recetarios de esta colección pretenden aportar a los lectores la información suficiente para preparar los platillos respectivos, aunque a veces aparecen ingredientes cuya disponibilidad no es tan sencilla. Por otra parte, se observará cierta heterogeneidad: algunos recetarios fueron compilados por colaboradores de esta Dirección en sus diversas oficinas del país; otros son trabajos colectivos de amas de casa; los hay bilingües, preparados por miembros de una comunidad indígena en su propia lengua y en español; otros son producto de investigadores externos, y algunos más constituyen reediciones de trabajos locales agotados.



9 789701 848722

CONACULTA
CULTURAS POPULARES