

8922

42

Recetario mazateco de Oaxaca

Cocina Indígena y Popular

42

Recetario mazateco de Oaxaca



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.
20. Recetario chinanteco de Oaxaca

Class. _____

Adq. _____

Fecha _____

Proced. _____

Recetario mazateco de Oaxaca



42

Cocina Indígena y Popular

Recetario mazateco de Oaxaca

Roger Merlín Arango
Josefina Hernández López

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, 6º piso
San Ángel, CP 01000
México, D.F.

ISBN 970-18-5386-5

Impreso y hecho en México

Índice

Entre la niebla y la sabiduría de la sierra mazateca	11
La forma socioeconómica en la tierra fría	18
La forma socioeconómica en la tierra templada	19
La forma socioeconómica en la tierra caliente	20
Producción para el fondo de consumo vital	31
Fondo productivo para prácticas ceremoniales o rituales	31
Fondo para la reposición y ampliación de los medios para la producción	33
Fondo para poder generar intercambios con el exterior	33
Platillos tradicionales	
Mole amarillo de hueso asado	61
Frijoles con bolitas de yuca	62
Mole amarillo (convite)	63
Pilte de pollo en comal	64
Tortillas de yuca	65
Tepejilotes con huevo	66
Tepejilotes capeados	67
Hierba mora con pollo	68
Quelite blanco	69
Quelite blanco con huevo	70
Chayote con huevo	71
Calabaza tierna en caldo	72
Caldo ranchero	73
Mole negro	74
Desmole de pollo	75
Desmole con carne de cerdo	76
Yuca picosa	77
Pilte de cocolmécatl	78

El chuvii (gusanos)	79
Pilte de mojarra	80
Torta de acuyo	81
Pilte de pollo	82
Guisado de pollo con papas y chayote	83
Memelas de frijol	84
Tesmole de yuca con carne de cerdo	85
Pilte	86
Conejo en tesmole	87
Caldo de guías de chayote	88
Patas en frijol	89
Mole de olla	90
Caldo de habas	91
Caldo de chivo	92
Elaboración de pan	
Pan de yema	95
Tamales	
Tamales de frijol	99
<i>Huautla de Jiménez</i>	
Tamales de frijol	100
<i>La Joya, Jacatepec</i>	
Tamales de tesmole (puerco)	101
Tamal de yuca	102
Tamal de capa	103
Tamal de elote	104
Tamal de cazuela	105
Tamales de yuca con frijol	106
Tamales de yuca con carne	107
Tamales de frijol tierno	108
Tamales de siete cueros	109
<i>La Joya, Jacatepec</i>	
Tamales de siete cueros	110
<i>Xalapa de Díaz</i>	

Tamales de yuca	111
Tamales de masa y cebollín	112
Tamales de cabeza de tigre	113
Bebidas	
Pozole de maíz reventado	117
Popo	118
Atole agrio	119
<i>La Joya, Jacatepec</i>	
Atole agrio	119
<i>Xalapa de Díaz</i>	
Atole agrio	120
<i>Huautla de Jiménez</i>	
Menyul	121
Atole de granillo	122
Pinole	122
Dulces	
Dulce de yuca	125
<i>San Pedro Ixcatlán</i>	
Dulce de yuca	125
<i>La Joya, Jacatepec</i>	
Dulce de calabaza	126
<i>San Pedro Ixcatlán</i>	
Dulce de calabaza	126
<i>Xalapa de Díaz</i>	
Palanquetas	127
<i>San Pedro Ixcatlán</i>	
Palanquetas	127
<i>Xalapa de Díaz</i>	
Dulce de camote	128
Nicuatole	128
Glosario	129
Bibliografía	132

Entre la niebla y la sabiduría de la sierra mazateca

Los mazatecos, junto a otras etnias del grupo lingüístico olmeca otomangue, subgrupo otomiano mixteco, de la familia popoloca, habitan en la Sierra Madre Oriental, en el extremo norte del estado de Oaxaca. Esta sierra imponente cae de manera abrupta hasta las planicies del litoral del Golfo de México, formando cañadas profundas junto con montañas escarpadas. Ahí se condensan las nubes que se forman con la humedad recogida por los vientos en el golfo. Las lluvias, abundantes en todo el año salvo en marzo, abril y mayo, son parte del alimento de uno de los sistemas hidrológicos más grandes de México: la cuenca del Papaloapan. En esta región formidable, los mazatecos adaptaron la cultura mesoamericana del maíz y adecuaron a sus características culturales la organización del trabajo colectivo con base en la familia local del padre y compuesta con las familias de sus hijos (familia extensa). A través de su historia, el pueblo mazateco ha organizado el trabajo colectivo e individual e implementado tecnologías adecuadas al medio, aprovechando de manera múltiple la diversidad de ecosistemas, así, se ha ido apropiando de los recursos naturales de su entorno y ha desarrollado un conocimiento preciso de sus características, de sus ciclos y de sus irregularidades. El conocimiento étnico del paisaje y de su territorio está íntimamente relacionado con la concepción del mundo organizado por la cosmogonía, lo simbólico y lo imaginario.

Los mazatecos no vivieron aislados, sino que fueron objeto de varias conquistas. Antes de la Colonia española, los mexicas de los señoríos de Tuxtepec y de Teotitlán se apoderaron de su trabajo. Ya en la época prehispánica el grupo

mazateco había sido exprimido desde el exterior y también desde el interior por los poderosos mexicas. Los diferentes pueblos mazatecos estaban en las listas de tributarios de los señoríos de Teotitlán y Tuxtepec. Así cada 80 días Mazatlán tenía que entregar al señor de Teotitlán, mantas, huipiles, bragueros, sementeras de maíz, frijol y calabaza. Mientras que Huautla entregaba obras de plumaje, brazaletes, ventallones, celadas, arcos con empuñaduras de pluma, una piedra de chalchiquihuite, de serpentina, jade o jadeíta grande, cuyo valor de cambio era de 15 esclavos, mantas de algodón pintadas con figuras de águilas y otros animales, huipiles, bragueros, esclavos, tortillas, tamales y 50 molcajetes de comida. El algodón necesario para los tributos, se obtenía por comercio con la mazateca baja. Además del tributo en especie se trabajaba para los señores principales. El trabajo consistía en que cada año se tenía que cultivar una sementera de cincuenta brazas en cuadro y además se le daba servicio de hombres y mujeres en cada semana

En la primera etapa de la Colonia la estructura tributaria no se transformó radicalmente. Son los productos: cacao, mantas, huipiles, los que cambian el trabajo compulsivo. Los tributos se mutan cuando la Corona obliga a las comunidades a entregar dinero, en este caso 60 pesos oro. Para obtener este dinero, las comunidades tenían que vender su producción y así entrar al mercado del dinero. Además, el territorio mazateco tendría que servir para pastar cabras y ovejas de propietarios españoles que venían desde el valle de Tehuacán y asolaban toda la serranía. Esto causó tan grandes conflictos que todos los mazatecos de la parte de arriba se unieron para presentar sus quejas a la Corona y según las fuentes históricas los mazatecos ganaron la batalla impidiendo el paso del ganado, lo que sin duda hubiera dañado irremediablemente toda la riqueza natural y los ecosistemas de toda la región.

Los conquistadores españoles, por su parte, al no encontrar el preciado oro subordinaron a la población mediante el

tributo de productos agrícolas. Las encomiendas fracasaron en varias ocasiones y a pesar de la reorganización cultural y social forjada por los europeos, varios de los pilares mesoamericanos de la cultura se mantuvieron intactos, como por ejemplo: la actividad económica de subsistencia o autoconsumo, organizada alrededor del maíz, misma que conforma la base tanto material como espiritual de la cultura del pueblo mazateco. Aun con la readecuación, asimilación y reorientación de la visión española del mundo, se mantuvieron las bases de la estructura de los hombres y mujeres sabios y de conocimiento, aspecto central vigente, en el cual la utilización de los hongos y los psicotrópicos, ha venido acompañando las prácticas rituales de adivinación y curación, además de las de ordenación simbólica.

El tributo decae, y es a través del comercio de la seda, la grana, el algodón y los nopales como la región mazateca exportó sus productos. A mediados del siglo XIX, con la desamortización de los bienes comunales, las haciendas ganaderas comienzan a despojar de sus tierras a los mazatecos de la zona baja. Para 1890 existía una cadena de haciendas en las cuales los mazatecos de la sierra y los de abajo tenían que trabajar, a veces compulsivamente. En el municipio de Xalapa de Díaz, por ejemplo, los que eran detenidos por las autoridades municipales, por deudas o por embriaguez, tenían que desquitar su castigo con trabajo en la hacienda productora de caña de azúcar y de aguardiente para la sierra. Para disponer de mano de obra permanente, los hacendados cedían una porción de tierra a los campesinos para que éstos sembraran el maíz y frijol necesarios para el autoconsumo, a cambio tenían que trabajar para la hacienda.

Las haciendas requerían a veces trabajos temporales, ligados al sistema de producción del aguardiente para las sierras y creaban formas de trabajo compulsivas para pagar la deudas en dinero. Hay testimonios de gente anciana que recuerda las "cordadas" de gente enganchada que bajaba de la sierra en tiempos de zafra. El otro tipo de trabajo fue el de

“pejugal”, es decir el de rentar para las actividades agrícolas a los peones acasillados, una tercera forma fue la del trabajo libre.

Hay que destacar que los mazatecos históricamente han participado en los movimientos sociales más importantes del país. En los ejércitos populares de la Independencia, en contra de los franceses y en la Revolución. Durante el México independiente, sobre todo en la segunda parte del siglo XIX, la mazateca se transformó a consecuencia de dos sucesos capitales: el primero fue la introducción del café en la parte media de la sierra; el otro fue el relevo y la posesión de las mejores tierras por parte de los ricos hacendados ganaderos y de los productores de azúcar, directamente ligados a don Porfirio Díaz. En estos dos hechos el gobierno porfirista intervino decididamente y en este proceso la sierra mazateca y sus productos agrícolas se fueron gradualmente integrando al mercado nacional e internacional.

Muchas de las comunidades mazatecas participaron en la gesta revolucionaria. Se decían zapatistas y carrancistas. Y fue así como recuperaron sus tierras en la parte baja y mediante la compra u ocupación en la zona cafetalera, por su parte los hacendados se convirtieron en grandes comerciantes del café, controlando y monopolizando el transporte a base de cuadrillas de mulas.

Hacia el año de 1950, no existía en esta formidable sierra mazateca ningún camino más que los de herradura. Para atravesar la sierra, las cuadrillas de mulas tardaban hasta tres días, el 97 por ciento de la población hablaba la lengua materna, el mazateco, y el 70 por ciento no hablaba el español. En este contexto sociocultural el gobierno en turno implementó un gigantesco proyecto de ingeniería hidráulica con la construcción de la presa Miguel Alemán. Se ocuparon 500 kilómetros cuadrados del territorio mazateco, de un total de 2 400 kilómetros cuadrados, desplazando de sus tierras originarias a más de 20 000 campesinos, circunstancia que se repitió 20 años después con la construcción de la re-

presa Cerro de Oro. Por otro lado, la propuesta económica gubernamental se orientó a impulsar en la mazateca baja un proyecto de desarrollo ambicioso que consistía en implementar los monocultivos de la caña de azúcar y el arroz, para esto, las selvas existentes se desmontaron y los pastizales resultantes han servido para la engorda del ganado vacuno que ha satisfecho a ciudades importantes de Veracruz y a la ciudad de México. Ante esto la parte baja de la mazateca, incluyendo la Cuenca del Papaloapan, ha representado un crecimiento económico vertiginoso que ha dominado en parte el área de la sierra.

Sin embargo, hay que decir que ante los cambios experimentados en esta vasta y aún diversa y rica región cultural, el aspecto tradicional de la producción agrícola que tiene sus orígenes en Mesoamérica, permanece vivo y actuante con un manejo ancestral muy elaborado en cuanto a tecnologías tradicionales, conocedoras y respetuosas de las características ecológicas de las diferentes zonas y microrregiones, que actualmente se han dado en llamar tecnologías de desarrollo sustentable. No en vano ser mazateco significa, en más de un sentido, pertenecer a un pueblo asentado en algún lugar de su región cultural. Es por esto, que tanto para los mayas como para los mazatecos ser *macehual* o *shuta enima* significa ser campesino, el que siembra la tierra, el que trabaja en el monte para lograr su propio sustento y el de sus familias. Entre los mazatecos se dice y se piensa que “se vive de lo que da el campo, que no se tiene que comprar lo que se come” y en ello la actividad económica para el autoconsumo asume un aspecto central en su cultura y ésta a su vez se remite a los elementos mesoamericanos del cultivo del maíz y la recolección de plantas y frutas, además de la domesticación y cacería de animales.

Un aspecto primordial para la conformación de la identidad y cultura de este pueblo ancestral, lo representa el trabajo en el monte, es ahí donde se desarrolla la relación entre el hombre y la naturaleza. En el acto de cultivar la tierra no só-

lo se provee la satisfacción de las necesidades físicas o materiales del pueblo, sino también se sintetizan cientos de años de experiencia, a través de la memoria histórica, sobre el manejo de una región determinada. El concepto del trabajo en el monte implica la dimensión plural y colectiva de este hecho, misma que se trueca a nombre del “nosotros”. Entonces se trata de una comunidad que vive según la costumbre, como una forma ritualizada de vinculación entre los humanos con la naturaleza y lo sagrado, misma que es necesaria para sobrevivir, aspecto que no sólo se refiere a una estrategia inmediata de sembrar año con año y así obtener lo necesario, sino que va más allá y significa la reproducción y el sentido de toda su cultura. Y entonces, si a la tierra se le ama y respeta ésta prodiga a los mazatecos, en un sentido metafórico, la posibilidad de vestirse con huipiles de colores alegres. Para ellos la cultura del maíz de origen mesoamericano, con la agricultura de autoconsumo y las formas de organización social, política y simbólica religiosa, conforman una unidad que le da sustento a su identidad mazateca.

En este contexto cabría señalar que las diferencias y semejanzas entre los mazatecos y cualquier otro pueblo indígena de nuestro país están dadas por los aspectos organizativos de cada cultura, por un territorio determinado y por una historia específica, así como las maneras en que cada grupo indígena se ha tenido que enfrentar al medio natural, en las formas como se reorganizó cada grupo ante el embate de la nueva cultura llegada de Europa y la relación que cada etnia asumió con los diferentes actores sociales dominantes a través de la historia de nuestro país.

Podemos afirmar que en algún momento de su propia historia cada pueblo indígena ha ido construyendo su identidad a medida en que se han apropiado y desarrollado sus condiciones de existencia tanto materiales como simbólicas, es decir, las referidas a la concepción del tiempo y del espacio. Y esta apropiación remite a una tradición milenaria.

ria, viva y actuante, de conocimiento e interrelación con el entorno geográfico y que demanda un proceso dinámico en el que cada grupo indígena se ha ido contactando con el exterior mediante sus propios recursos. Y en todo esto, la lengua materna o el idioma propio, ha sido un vehículo fundamental que ha fortalecido y ha permitido permanecer a las comunidades, porque a través del idioma propio, se han ejercido y sistematizado conceptos y visiones del mundo y de la vida comunes a los propios pueblos y a sus prácticas culturales.

Por todo ello y para el caso que nos ocupa, la experiencia y la tradición histórica mazateca de transformar la naturaleza, en la que lo dominante es la montaña y los ríos de la Sierra Madre Oriental, con su agricultura de autoconsumo, dentro de la cultura milenaria del maíz, nos permiten entender la identidad étnica mazateca desde un punto de vista agrario y desde una lógica diferente a las reglas del mercado, del lucro y la ganancia, propias del mundo actual.

Los mazatecos han habitado desde tiempos inmemoriales serranías que sólo son accesibles a pie, a caballo o mula y en las que apenas recientemente los diferentes gobiernos federales y locales de los últimos 20 años han ido construyendo caminos para vehículos de motor, lo que ha representado la transformación más radical de la región en el terreno de las vías de comunicación.

El conocimiento mazateco de la naturaleza está ligado al espacio serrano, a su ciclo climático y a la clasificación de tal o cual tipo de terreno en algún valle o montaña determinados. Compartir este conocimiento unifica a los grupos mazatecos serranos; sembrar la milpa en un espacio determinado, liga al campesino con la naturaleza que lo rodea. El maíz con sus cultivos asociados genera la cultura de este pueblo. La idea del “nosotros trabajamos”, aun cuando sembrar sea a veces una acción individual, tiene detrás de sí a la aldea o las aldeas mazatecas. En efecto, las estrategias de trabajo están fundamentadas, en primera instancia, en la or-

ganización de la comunidad, pero también en la experiencia que surge por el trabajo en el monte, así como el conocimiento colectivo, la transmisión sobre el manejo de determinados ecosistemas y la manera de aproximarse a la naturaleza.

Esta región cultural se ubica dentro de una gran variedad ecológica que abarca desde la tierra caliente de 0 a 800 metros sobre el nivel del mar, la tierra templada de 800 a 1 800 metros, hasta la tierra fría de 1 800 a 3 200. En toda la región se descarga la humedad que los vientos del norte, en invierno, y del oriente, en verano, traen desde el Golfo de México.

La zona montañosa de altas serranías abarca un 70 por ciento de la mazateca, mientras el 30 por ciento de las tierras bajas se encuentran surcadas por lomeríos y sierras pequeñas.

Estas dos grandes áreas albergan por lo menos cuatro formas socioeconómicas claramente diferenciadas una de la otra, aunque este contraste no significa ausencia de interrelaciones importantes de una y otra área. En todas, sin excepción, una gran parte de la actividad humana está destinada a la producción del maíz y otros productos de autoconsumo que son la base de su cultura étnica actual.

A continuación describiremos cada una de las cuatro formas socioeconómicas que componen la región cultural de este pueblo:

La forma socioeconómica en la tierra fría

Este subsistema contiene bosques que aprovechan una alta concentración de neblina y tiene como flora rectora a pinos y robles (*pinus patula*, *pinus ayacahuite* y *pinus tenuifolia*) además de abundantes epifitas tales como musgos y líquenes. En esta área encontramos una gran variedad de actividades económicas, entre ellas se puede mencionar la producción de maíz, frijol y chile bajo el sistema de roza, tumba y quema;

se siembran también algunos tubérculos como el chayote; se cultivan árboles frutales, y se explota la madera para hacer tablas para la construcción de sillas, puertas, guitarras y violines. La cacería desempeña actualmente un papel muy secundario y la pesca en los ríos es escasa. El área tiene una densidad de habitantes muy alta. Se puede afirmar que existe un creciente desequilibrio entre el volumen de población y la capacidad de alimentación con las formas de cultivo tradicionales existentes. Este desequilibrio se manifiesta a causa de que se están intensificando los usos de los recursos naturales para energéticos; los habitantes de las diversas localidades tienen que ir cada vez más lejos para cortar la madera, las tierras escasean cada vez más para el cultivo de la roza, tumba y quema, se intensifica el uso de la misma parcela, lo que conlleva el descenso de la productividad y a la deforestación. La consecuencia es el agotamiento de las tierras cultivables con el empobrecimiento de la productividad. La población emigra temporalmente hacia la zona templada en donde se requiere mano de obra para la cosecha del café.

La forma socioeconómica en la tierra templada.

En la tierra templada domina el bosque tropical húmedo de montaña con robles y el liquidámbar, algunas especies de pinos y especies de bosque tropical de montaña como la *weinmannia*. En esta región que abarca todo un cinturón que incluye Huautla de Jiménez, Eloxochitlán, Ayuatla, Tenango y San José Independencia, el cultivo del maíz, frijol y chile para autoconsumo se combina con el del café, producto este que se encuentra desde los 400 hasta los 1 700 metros sobre el nivel del mar. Se puede afirmar que el cultivo del café ha reorganizado la economía de la tierra fría y templada, ya que la primera suministra la mano de obra temporal para la segunda. Se siembra de manera extensiva, casi no se utilizan

fertilizantes y la productividad por hectárea está muy por abajo del nivel medio nacional. Si bien el café se ha convertido en el producto rector de la economía de esta parte de la mazateca, sería incorrecto dejar de examinar la producción de otros cultivos que se autoconsumen e intercambian en la zona.

Por esta región de tierra templada pasan varios ríos que literalmente surcan imponentes serranías, como el Santo Domingo. Éstos son escenarios de microrregiones y microclimas hábilmente aprovechados por los indígenas mazatecos, a tal grado que cada uno de estos ecosistemas tiene su nombre específico en mazateco.

De los ríos se pescan y aprovechan acamayaz, langostinos de río. En algunas de las riberas se siembra tabaco y chile y se utilizan yuntas para tirar del arado. Es el único lugar en donde se puede arar. La selva de la montaña va cediendo su lugar a la producción de café, que a su vez desplaza en ocasiones a la propia producción maicera.

La forma socioeconómica en la tierra caliente

En la tierra caliente, ubicada de 0 a 400 metros sobre el nivel del mar, encontramos la selva del trópico húmedo con sus especies de vegetación características. En la medida en que comenzamos a subir la sierra, aproximadamente a los 400 metros sobre el nivel del mar encontramos el *quercus corrugata* y el *ulmus mexicana*. En esta área se pueden ubicar, a su vez, por lo menos tres subformas socioeconómicas: el área de la presa Miguel Alemán que tiene como eje rector la pesca que efectúan los habitantes ribereños. Nótese que de aquí salen hasta 15 mil toneladas anuales de tilapia, regionalmente llamada mojarra, que se vende a las congeladoras de Alvarado, por medio de la Confederación Nacional Campesina, y, a iniciativa del gobierno, se han organizado a algunos habitantes en cooperativas, que son las únicas que

tienen derecho de comercializar el pescado. En las zonas ribereñas los habitantes siembran el maíz aunque este cultivo ha sido desplazado por la ganadería, que ha adquirido durante los últimos años una singular importancia.

En esta región no hay sobreoferta de mano de obra ya que miles de campesinos fueron desplazados hacia las planicies que hoy en día están sembradas principalmente de caña de azúcar. En efecto, varias comunidades mazatecas reacomodadas por la construcción de la presa han pasado a formar parte de la segunda subforma socioeconómica, al ser incorporados a la producción de caña de azúcar de los ingenios López Mateos, Tres Valles y Las Margaritas.

La producción de la caña de azúcar, el arroz y el hule se efectúa en las partes planas. Ésta es la única parte de la mazateca que se ha mecanizado. Para ello se desmontaron con recursos de Bancos Internacionales miles de hectáreas de bosque tropical.

Por su parte, el cultivo del maíz subsiste en las serranías cercanas, en donde no entra el tractor. Allí los mazatecos reproducen técnicas de cultivo según sus conocimientos milenarios. Evidentemente la producción de la caña y del hule ubica a los mazatecos en subformas socioeconómicas mayores que el territorio de la etnia. Sin embargo se tiene la costumbre de contratar a los serranos para el corte de caña cuando la mano de obra escasea en las zonas cañeras.

Por último, hay un tercer tipo o subforma socioeconómica ubicada entre las planicies y las altas serranías. En estas zonas se ubican los municipios de Xalapa de Díaz, Ixcatlán, Soyaltepec y parte de San José Independencia. En esta área, la ganadería adquiere cada vez mayor importancia, desplazando cultivos tradicionales y destruyendo e inutilizando los bosques tropicales. Es una zona de lomeríos con arroyuelos que desembocan en los grandes ríos o en la presa Miguel Alemán, hay que decir que parte de esta zona fue inundada con la construcción de la represa Cerro de Oro. En ella se siembra una gran variedad de productos que se

alternan con el maíz y el frijol. Todo ello con el sistema de roza, tumba y quema. Esta región produce ajonjolí, arroz, piña y se recolecta el barbasco, el cual es un producto natural para elaborar anticonceptivos. Los mazatecos utilizan estos lomeríos manejando hábilmente sus características microecológicas, en alternancia con los terrenos bajos que se inundan en el tiempo de lluvias.

Esta especie de enorme laboratorio con sus subsistemas ecológicos generados por las serranías y las profundas barrancas, ha sido modelado por la mano del hombre durante más de un milenio. Y no sólo ha sido escenario de la agricultura manejada en múltiples formas, sino también zona proveedora de productos silvestres, de una gran cantidad de plantas medicinales, de materiales para la construcción, animales de caza mayor y menor, de peces en los ríos y energéticos.

El manejo de las plantas silvestres, semicultivables y cultivables en los distintos ecosistemas es uno de los acervos culturales más importantes de los grupos indígenas de nuestro país y en particular de los mazatecos.

Habíamos dicho que hasta hace muy poco tiempo la región había sido inaccesible para los vehículos automotores. Los campesinos mazatecos se han incorporado a la economía nacional, a través de su fuerza de trabajo y de sus conocimientos tecnológicos tradicionales, todo ello bajo un eje rector que modela su identidad y su cultura: la economía de subsistencia o autoconsumo. Por lo que se refiere a la agricultura, los procesos de trabajo están determinados por el sistema de roza, tumba y quema, con lo cual se obtienen los distintos productos necesarios para el autoconsumo, así como para el mercado regional, nacional e incluso internacional.

La economía de subsistencia se ha ido moldeando según los requerimientos del mercado regional y nacional. Originalmente esta economía de subsistencia utilizaba estrategias productivas que incorporaban cultivos múltiples

de diferentes especies y que en su conjunto conformaban lo que en tiempos mesoamericanos se denominaba sistemas de cultivo integrales y que hace referencia al hecho de manejar en un modo determinado a la naturaleza, creando una unidad de producción y consumo sobre la base del complejo maíz, frijol, chile y calabaza, incorporando productos y variedades regionales de recolección. Así, cada grupo étnico ha reelaborado a partir de su propia experiencia, basada en el manejo de su medio ambiente, sus estrategias; en este sentido, una unidad de producción de autoconsumo mazateca utiliza más de cien plantas útiles. Detrás de cada una de las estrategias hay una selección y un conocimiento milenario que evidentemente no es reconocido por los ingenieros y técnicos agropecuarios.

Se puede afirmar que el manejo de la milpa, el huerto familiar, el acahual y la montaña, organizan los ámbitos de la vida de los mazatecos y que la cultura del maíz es el centro de la identidad de este pueblo. En efecto, todos los aspectos del modo de vida mazateco se vinculan con esta planta. Es el sustento cotidiano que no falta en ninguna comida; el modo de prepararlo es parte de las tradiciones culinarias regionales, su siembra moviliza todo el conocimiento que los mazatecos desarrollan alrededor de la naturaleza en distintas formas que son indispensables para el buen éxito del cultivo. El tiempo y el espacio se clasifican según la producción, distribución y consumo del simbólico y sagrado grano. El cultivo del maíz no sólo es un hecho económico, sino que también evoca todo un sistema de símbolos y de relaciones sociales entre los mazatecos y de éstos con la naturaleza, es pues, la base de las condiciones de producción.

El manejo del entorno y del medio ambiente por parte del pueblo mazateco es complejo: la diferenciación por áreas en que se maneja la agricultura, es decir huerto, milpa, acahual, montaña y selva, se define también por conceptos distintos que en lo simbólico tienen significados muy diferentes según la concepción del mundo mazateco, como son los territorios

en que el hombre lo domina todo y aquellos en los que domina el dueño de la selva *Chikon nangui*.

A cada una de estas áreas le corresponde una forma de aproximación distinta. El huerto familiar es el lugar de experimentación al cual se llevan plantas del acahual y la selva. Contiene frutales y plantas de gran utilidad culinaria, medicinal y estética, y es además el lugar de los animales domésticos como los marranos, las gallinas y los guajolotes.

La milpa es el lugar central en donde se siembra el maíz, pero no exclusivamente. Al maíz le acompañan otros cultivos y asimismo se mantienen en las milpas algunas variedades de plantas que se reproducen de manera silvestre. También se conservan algunos árboles para obtener madera para la construcción, así como palmas para techar las casas. Cuando hay que delimitar la parcela es frecuente observar la siembra de algunos árboles para crear una cerca viva, que posteriormente servirá para leña.

El acahual es una porción de tierra que se deja descansar y que se compone de vegetación secundaria. De ahí se obtiene, en caso de que no se encuentre la parcela muy alejada, la leña necesaria para cocer los alimentos y los suculentos guisos. Es importante señalar que a través de la roza, tumba y quema del acahual se reintroducen los nutrientes, dándose así la fertilización natural de la tierra.

Es muy complejo el manejo de la milpa en las diferentes condiciones microecológicas de los suelos y, según de la cosecha de que se trate; para las siembras del tonamil, de noviembre a mayo, es común no quemar lo rozado en las bajas de los lomeríos. El motivo es que si se deja la vegetación cortada sobre la tierra y se siembra sobre ella se conserva la humedad durante los tiempos de sequía. Por otro lado, se siembran los lomeríos para el cultivo de temporal y los terrenos bajos se utilizan para sembrar arroz. En el temporal se quema lo que se rozó y se integran los nutrientes al suelo con las cenizas. Al final del temporal, por septiembre, utilizando las cañas del maíz se siembra el frijol. Sin em-

bargo éste no se puede sembrar en los lomeríos que miran hacia el norte, ya que la sombra no se quita hasta mediodía. Asimismo en la época se siembra ajonjolí y ya en agosto se siembra camote y yuca.

La milpa también se siembra en la cosecha del tonamil, en las tierras junto al río. Según la opinión de los mazatecos, estas tierras siempre se mantienen frías y no requieren lluvias para enfriarse, condición para la siembra de temporal. Estas tierras son inundables en los tiempos de aguas, se utiliza el arado y aparte del maíz se siembra chile el cual tiene fuerte demanda en los mercados.

En algunos lugares el terreno para milpa es utilizado parcialmente para la siembra del café y para la ganadería. La montaña y la selva son zonas que se destinan como proveedoras de madera, o bien como reserva para abrir nuevas áreas de cultivo, que en un principio son de alto rendimiento. Es por ello que los mazatecos clasifican estos terrenos de manera diferente al acahual. Es aquí donde hay productos de recolección como el tepejilote o elote del monte. En los lugares en donde hay un río o riachuelos se obtienen peces que se capturan con barbasco, además de langostinos y almejas.

La mayoría de la población mazateca depende directa o indirectamente de la economía de subsistencia o del autoconsumo. Sin embargo de un tiempo a la fecha su naturaleza se ha ido transformando, porque la economía de subsistencia no es incompatible con los requerimientos del mercado nacional respecto a productos regionales y éstos se han ido integrando a la oferta y la demanda. Hay que reiterar que esta economía de subsistencia contiene toda una serie de tecnologías tradicionales que implican: un conocimiento sobre la ecología diferencial del entorno, los medios de trabajo sencillos, coa o tarpala, machete curvo, hacha y una serie de productos artesanales como lazos, trampas para pescar, ollas de barro, la mano de obra y las peculiaridades de la organización mazateca.

El proceso que actualmente se vive en la mazateca es contradictorio, en tanto que por las necesidades de sembrar cada vez más un solo producto, debido a las exigencias del mercado nacional, se viene desplazando de manera importante la tradición compleja de la relación huerto, milpa, acahual y montaña. Los cambios en la tecnologías, asociados con el monocultivo, destruyen este manejo de los diferentes ecosistemas. Podríamos suponer, que un ejemplo extremo sería la destrucción de la cultura del maíz y la utilización múltiple de los lomeríos para la introducción del ganado en forma extensiva, en los municipios de Xalapa de Díaz y de Ixcatlán. Además, los mazatecos se han venido enfrentando con la situación de que para el cultivo de otros productos tradicionales, no se les da crédito, por ejemplo en los años setenta, el Banco Rural otorgaba créditos para impulsar la pequeña producción maicera introduciendo semillas mejoradas, fertilizantes químicos y pesticidas.

Para poder doblar la producción el banco prohibió la siembra extensiva de las milpas. Y es que el uso de fertilizantes ocasionó lo que se considera hierba mala, que debe ser eliminada con hierbicidas, los cuales destruyen las leguminosas como el frijol, que al no ser cultivadas impiden la fijación del nitrógeno indispensable para el siguiente ciclo agrícola. Tampoco se dieron subproductos como quelites y verdolagas. Además el manejo indiscriminado de pesticidas reportó intoxicaciones de niños y adultos además de la muerte de miles de peces en los riachuelos.

La producción aumentó al doble, pero el maíz fue exigido por el banco como pago por los créditos, porque éstos no podían ser pagados en efectivo. Este aspecto iba en contra de las costumbres locales de guardar el maíz primero para el autoconsumo y en segunda instancia venderlo. Con los créditos se pagó el trabajo que anteriormente se realizaba por ayuda mutua. Asimismo se evitó que la mano de obra excedente saliera de la región. Con la política crediticia, la introducción de tecnología de alto rendimiento y la utiliza-

ción intensiva de pesticidas y fertilizantes se creó una seria contradicción entre las estrategias productivas mesoamericanas destinadas al autoconsumo y las productivistas del banco en beneficio de la ganancia. Estas últimas estarían orientadas a aumentar la productividad a cambio de un ingreso equivalente al salario mínimo. Como efecto secundario pero no menos importante, por poco se pierde el maíz criollo, una vez que casi la totalidad de la gente lo dejó de sembrar durante tres años.

Para dar paso a la cultura capitalista reinante, con su consumo indiscriminado, con sus productos comerciales generalmente de tipo monocultivo y con su lógica de la ganancia, es necesario que se rompa la unidad producción-consumo, propia de la cultura del maíz. La economía de subsistencia se mueve entre estos dos polos opuestos. Su interrelación es dinámica. Mientras que en los años cincuenta cuando aún el área serrana permanecía poco comunicada, se extendía el cultivo del café; en la zona de abajo el Estado construyó caminos que comunicaron las regiones productoras de caña con los grandes ingenios azucareros. Asimismo observamos que las formas anteriores de organización del trabajo, las cooperativas por medio de la ayuda mutua, están siendo sometidas a una dinámica en la que la organización de parentesco o por consanguinidad, por afinidad y ritual han venido cediendo ante el trabajo asalariado o de la familia nuclear. Sin embargo, si bien todos los elementos están presentes, trabajo por ayuda mutua o asalariado, de la familia nuclear o individual, habría que considerar las tendencias dominantes.

Hemos dicho que la estrategia productiva central de la economía tradicional mazateca se basa en el manejo y la domesticación de una gran variedad de plantas, sin abandonar la recolección. Un segundo aspecto se refiere a la alta inversión del trabajo, regulado por la propia economía doméstica. El huerto familiar es un área manejada estrictamente por las mujeres, se destina a la siembra de plantas medicinales y de uso culinario y estético.

El trabajo familiar no se incorpora de manera irreflexiva a la economía doméstica, sino con el objetivo de satisfacer una serie de relaciones que combinan el trabajo de la familia nuclear o individual con el de la familia extensa (incluidas las familias de todos los hijos del padre) y con el de compadrazgo. Sin embargo, hay que aclarar que el trabajo para la ayuda mutua no sólo tiene relevancia en la producción de alimentos, sino en todos los ámbitos de la vida mazateca, en la milpa, en la tumba de algún árbol, en la construcción de casas, y en los mismos hogares, en la obtención de materias primas, en el transporte de enfermos hacia pueblos que cuentan con servicios médicos y en la preparación de las fiestas familiares y comunitarias.

Cuando el trabajo por ayuda mutua rebasa el ámbito familiar y se transforma en una necesidad colectiva para dotar a las comunidades de servicios mínimos, se convierte en lo que hoy conocemos como tequio.

El cultivo a base de roza, tumba y quema, requiere una inversión alta de trabajo que varía de acuerdo con la altura del monte. Para un monte de medianas dimensiones que no ha sido cultivado durante diez años, se necesitan 40 días-hombre para la roza y tumba; cuatro para quemar, tres para sembrar con el bastón plantador, 20 para la primera limpia; en caso de aplicación de fertilizantes se necesita una segunda limpia, es decir, otros diez días, dos días para la doblada y otros ocho para la cosecha. Es decir, como se observa, se requieren entre 80 y 90 días-hombre para sembrar tan sólo una hectárea de maíz. Partiendo de un rendimiento promedio de 700 kilogramos por hectárea; para alimentar a una familia nuclear es necesario sembrar por lo menos 2.5 hectáreas.

Las diferentes tareas no pueden realizarse en cualquier momento del año, sino tienen que estar perfectamente coordinadas con el calendario agrícola anual. Aquel que no rozó ni quemó al inicio del temporal no podrá sembrar a tiempo y su milpa no madurará durante el ciclo de lluvias. Ante este

problema, la economía doméstica se enfrenta a las siguientes alternativas para poder sembrar lo suficiente: una es contratar mano de obra asalariada, otra es tener muchos hijos que puedan asumir el trabajo y una tercera es la ayuda mutua, establecida por las relaciones de alianza para movilizar así la mano de obra subocupada.

Este último aspecto requiere una explicación. Si cada una de las unidades de producción utilizara la misma cantidad de mano de obra, el intercambio en trabajo tendría poco sentido, ya que cada uno de los miembros se sentiría en la obligación de devolver la cantidad de trabajo obtenida. Sin embargo, la cantidad y el intercambio de trabajo obedece a reglas más complejas y que tienen que ver con las alianzas sociales fundamentadas precisamente alrededor de un sentido ritual. En los rituales de alianza se fijan las bases para tener acceso a la fuerza de trabajo de las mujeres, de los yernos y de los hijos de los compadres. Es decir, el sentido ritual está destinado, entre otros fines, a reforzar las estrategias de las distintas unidades domésticas de producción.

En cuanto a la ayuda mutua, relatamos el testimonio de un campesino del municipio de Xalapa de Díaz el cual resulta más que ilustrativo; se interrogó a esta persona sobre los aspectos de la *guetza* (ayuda mutua) y se le argumentó que lo que gastaban en comida y bebida era mucho más de lo que podrían gastar en caso de contratar peones, ante lo que contestó:

eso tal vez pudiera ser cierto, pero el trabajo de los peones nunca sería igual al trabajo que se logra con la *guetza*; porque el peón trata de terminar lo más tarde posible, el trabajador de la *guetza*, por el contrario, trata de terminar lo más próximo, sea para disfrutar de la alegría de la comida, sea para verse libre de la obligación y pasar a trabajar en su propio terreno. El campesino desconfía del trabajo del peón, en cambio tiene la fe completa en el tequio, pues sabe que sus colaboradores tie-

nen interés en que el trabajo se haga bien, porque están esperando el trabajo en sus mismas parcelas.

Generalmente, los cultivos destinados al autoconsumo son los que movilizan la ayuda mutua, en cambio los productos comerciales como el café, la caña de azúcar o el chile se obtienen con trabajo asalariado.

Por ejemplo, en Xalapa de Díaz, el Banco Rural contabilizó para el otorgamiento del crédito el pago de la mano de obra. Los costos de producción resultaron mayores que el precio oficial por tonelada de maíz, de tal manera que la zona fue declarada zona de desastre. Sin embargo no había ningún desastre. Lo que sucedió fue que los funcionarios del banco obligaron a los campesinos, mediante el control crediticio, a realizar las labores en lapsos bien definidos; para cumplir con estos tiempos recurrieron a la contratación de la mano de obra, lo que incrementó visiblemente los costos de producción. El hecho de que estos costos estén por encima del precio de garantía es un problema que se oscurece, no se contabiliza el trabajo propio o el de la ayuda mutua. Una vez que se retiró el banco, argumentando que la inversión no era "recuperable", los campesinos xalapeños más de pauperados volvieron al sistema antiguo de la ayuda mutua. Este hecho demuestra hoy en día que esta forma de trabajo se da por una tradición antigua y por la necesidad de tener mano de obra disponible, sin entrar directamente al ciclo monetario, para enfrentar la desigualdad en costos de producción y el precio del maíz en el mercado.

Se puede observar que en una misma unidad de producción familiar se utiliza ayuda mutua para los cultivos de autoconsumo, y trabajo asalariado para los que se destinan al mercado. La ayuda mutua hace indispensable que las características de la unidad socioeconómica campesina mazateca pasen por las relaciones de parentesco consanguíneo, por la finalidad y el ritual, así como por la misma comunidad y comunidades. Sin embargo, su importancia ha venido dismi-

nuyendo de tal manera que en Xalapa de Díaz, en los años setenta, estaba generalizado su desuso y para 1983 sólo se practicaba entre los campesinos más depauperados.

Reconsiderando todo lo anterior, se puede decir que los aspectos fundamentales de la economía de subsistencia practicada por los mazatecos pueden ser resumidos en las siguientes formas de producción:

Producción para el fondo de consumo vital

Constituye la parte más importante de la producción del campesino mazateco. Se puede obtener mediante los ingresos de la producción vendida, de la producción destinada al autoconsumo, o por ambas. Esta diferenciación es importante porque una parte de la cultura mazateca se basa en el conocimiento y uso de los cultivos de autoconsumo. Por ello se originan las formas de cooperación tradicionales en el trabajo, asimismo todo el conocimiento agrícola mazateco se recrea y reproduce fundamentalmente en la producción múltiple y compleja de la milpa, con la integración de los diferentes ecosistemas y de los huertos familiares. En este aspecto se incorporan los energéticos, los materiales para construir las casas y las plantas medicinales.

Fondo productivo para prácticas ceremoniales o rituales

Este fondo está estrechamente relacionado con el de consumo y tiene como precondition al ritual. Aquí se satisfacen necesidades culturales que tienen su origen en la convivencia social de la comunidad como una manera socioeconómica de intercambio, ayuda mutua y acción colectiva.

El fondo ceremonial es piedra angular constitutiva del fondo vital, ya que la organización del trabajo por ayuda mutua moviliza una serie de reciprocidades y lealtades que es-

tán cimentadas tanto en el intercambio material como en el simbólico. Así, las fiestas anuales de la comunidad, como las de casamiento, bautizo y muertos, corresponden a relaciones de alianza que requieren importantes gastos, los cuales son devueltos directa e inmediatamente con trabajo, ya sea en la milpa, en la construcción de una casa o en la realización de otra fiesta.

Las relaciones comunitarias necesarias para la economía de subsistencia, que adquiere la forma de economía doméstica, se basan en el principio de "dar para recibir y recibir para dar", y la lógica de este tipo de economía, se basa en el principio ético social de las reciprocidades.

La importancia de las relaciones de reciprocidad varía de una comunidad a otra o de zona a zona. Sin embargo, a veces adquiere tal importancia que se puede utilizar el concepto de economía moral. Por ejemplo, en las masas trabajadoras inglesas del siglo XVIII no existía una racionalidad económica diferenciada de las áreas social y religiosa. Más bien estaba fundada en formas de interacción simbólica ritualizadas y fundamentadas en normas que no pasaban por las reglas del mercado y la ganancia. En la mayor parte de la mazateca este tipo de relación adquiere una dinámica propia por la gran importancia de las relaciones comunitarias.

El fondo de consumo ritual es básico dentro del intercambio simbólico. Se compone, en parte, de marranos, guajolotes y gallinas; pero también de los productos cosechados. Las fechas de las fiestas, casamientos o bautizos son fijadas frecuentemente alrededor de las de la cosecha. Aparte del pago que se hace por la novia, la familia del novio asume todos los gastos de las fiestas, en reciprocidad por sus servicios, a los nuevos compadres se les da uno o dos guajolotes y una canasta llena de tamales entre otros guisos y presentes. En la fiesta de Muertos, que a todas luces es la más importante, también se consume una parte significativa del fondo ritual, ésta se celebra un poco después de que se ha levantado la cosecha de maíz y frijol.

Este fondo ritual adquiere una importancia clave cuando está destinado a cimentar las alianzas que posteriormente han de movilizarse en la ayuda mutua. El fondo ritual, como fondo de consumo básico, no proviene sólo de la producción propia. En su formación, también pueden intervenir los mercados regionales abasteciendo de todo lo que haga falta para complementar los festejos.

Fondo para la reposición y ampliación de los medios para la producción

Este fondo se conforma de productos almacenados específicamente para ello, por ejemplo, granos y semillas; y de herramientas e implementos de labranza, o bien del ingreso monetario de la producción vendida. Las tierras en descanso pueden considerarse parte del fondo de reposición. Esta reserva de tierra no cultivada por algún tiempo es esencial para la reposición del cultivo que requiere de la roza, tumba y quema. De hecho esta técnica agrícola es la más adecuada para cultivar el trópico húmedo, puesto que los nutrientes básicos almacenados en la tierra se incorporan a los cultivos.

Es necesario un fondo de reposición pasivo que se compone de las tierras que se dejan en descanso de tres a diez años, si éste no existe, el sistema de roza, tumba y quema entra en un círculo vicioso que disminuye los rendimientos y se tienen que utilizar más seguido determinadas tierras, que pueden llegar a agotarse rápidamente.

Fondo para poder generar intercambios con el exterior

Este fondo incluye el que se destina a la renta, lo que corresponde más que a una necesidad interna de la unidad socioeconómica campesina, a un mecanismo de explotación, que es ejercido desde el exterior por la acción del sistema

del lucro y la ganancia; en segundo lugar, esta fracción que el campesino debe ceder no es más que una parte de las transferencias a las que se encuentra sometido; la otra parte del excedente que se le escapa y a veces el más importante no adopta en ningún momento la forma de un ingreso efectivo, posteriormente cedido, y fluye de la unidad socioeconómica campesina sin que en rigor pueda decirse que el campesino lo paga. Por estas razones preferimos calificar a este cuarto destino de ingreso, producto a trabajo campesino como transferencia al exterior, incluyendo en este renglón tanto las rentas y los intereses efectivamente pagados como los demás flujos de excedente que de diferentes maneras se ve obligada a ceder la unidad socioeconómica campesina. Históricamente, a consecuencia de la conquista que ejercieron los mexicas en esta zona, los mazatecos tuvieron y han tenido que tributar tanto en productos agrícolas como artesanales. Este proceso no sólo se desarrolló en la época prehispánica, la conquista española y el mundo colonial. En los tiempos en que se constituyó la República de Indios, se tuvo que trabajar gratuitamente con el cacique cultivando sus sementeras, se le entregaban aves y una pareja le tenía que trabajar semana por semana en su casa. Si bien el tequio y el trabajo comunal en la actualidad no son apropiados directamente por los comerciantes, éstos se benefician más al sacar el producto por las carreteras o brechas reparadas con el trabajo comunal. Pero también tenemos el ejemplo de la hacienda, en donde los campesinos mazatecos recibían una porción determinada de tierra y tenían la obligación de trabajar por remuneración unos días a la semana para el patrón.

En las diferentes comunidades mazatecas, si bien los cultivos comerciales se realizan en combinación con mano de obra asalariada, todos los campesinos incluyen en su fondo de cultivo vital una parcela para la producción de maíz, frijol, chile y calabaza, entre otros; así como de su huerto familiar. Si el campesino vende para comprar y en esa tran-

sacción no gana, esto lo lleva a evaluar distintas alternativas productivas para enfrentar el creciente deterioro que sufre su economía. Una es intensificar el trabajo propio y no recurrir al mercado de trabajo, la otra el trabajo asalariado que se efectúa básicamente en los cultivos comerciales.

Una parte central de la estrategia para ayudar en la economía de subsistencia es la producción de artesanías que se intercambian en los mercados regionales; otra estrategia es aumentar la producción comercial a costa de disminuir los productos para el autoconsumo, y la tercera es aumentar las siembras para el autoconsumo o bien salir a buscar trabajo fuera de sus comunidades, ya sea en la misma región o en las ciudades más importantes del país. Varios campesinos mazatecos dejaron de cultivar productos para el mercado y se fueron a trabajar a los desmontes para la construcción de los diques de la presa Cerro de Oro, así como carreteras y tendido de líneas eléctricas. Todos estos trabajos temporales fueron generados con los presupuestos del gobierno y de la iniciativa privada con lo que se logró captar mano de obra barata en toda esta región.

En la región mazateca, sobre todo en la zona serrana y en gran parte de las zonas medias y de abajo, han dominado los usureros y comerciantes. Esta forma aleatoria de exprimir la economía campesina se da también de manera desfavorable en los pequeños productores respecto a los poderosos, pero la emigración de la zona de arriba a la intermedia tiene su límite. La atracción de la mano de obra en la zona del café se dirige principalmente a las cosechas que se realizan en noviembre y diciembre. Algunos de estos jornaleros van posteriormente al corte de caña en la zona de abajo. Los trabajadores asalariados mazatecos mantienen vínculos con la unidad de producción de su familia, a la que aportan ingresos cuando es posible. Esto sucede generalmente entre los más jóvenes, que van a trabajar a los cortes. Otra posibilidad dentro de las estrategias de los mazatecos es la migración definitiva; en este caso uno de los hijos o hijas va a trabajar

a las grandes ciudades como México. Se puede afirmar que es parte de la estrategia campesina, porque generalmente una parte del producto del trabajo de los hijos regresa a la unidad de producción doméstica. Es así como la producción para el autoconsumo y trabajo asalariado temporal o definitivo van de la mano.

En toda la mazateca se da el acaparamiento de tierras. Algunos pequeños propietarios llegan a tener hasta 200 hectáreas para el cultivo del café o la ganadería, estudios acerca del café en la región, demuestran la existencia de una gran mayoría de pequeños productores que venden su mano de obra en los trabajos agrícolas y ganaderos que existan, al igual pasa con los productores de caña de azúcar, de los cuales la gran mayoría cultivan hasta cinco hectáreas y complementan sus necesidades con la siembra del maíz y del frijol.

Al integrar los distintos ecosistemas de la región por medio del intercambio, los mazatecos logran satisfacer las necesidades vitales de su pueblo sin recurrir a los mercados locales o nacionales. Los mercados locales como integradores regionales de diferentes ecologías se extienden como un rosario por toda la sierra. Desde distintas subregiones los campesinos mazatecos generan los productos de especialización regional.

En Huatla y en los otros mercados serranos se intercambian por ejemplo los siguientes productos: los cántaros de barro, las sillas, los comales y el carbón de San Lucas Zoquiapan. De Mazatlán provienen los violines, el chile chiltepec, el copal, las velas, los huevos, el cacao, las plumas de guacamayo propias para los rituales chamánicos y el papel de amate. De Huautla, huaraches, violines, pan de burro, pan de dulce y de sal, aceite de hueso de mamey y huipiles; de Huehuetlán los marranos, las manzanas y la papa; de San Mateo Eloxochitlán, el pan de dulce; de Chilchotla, el tepeljilote, el achiote, el tepache y el pan; de Chiquihuitlán el chile chiltepec; de Santa Cruz, la cal. De Ayautla se traen los puros y los huipiles; de Miahuatlán el pan; de San Miguel

Huautla la panela y el aguardiente, y de El Camarón, aguardiente y canela.

Esta somera relación se puede ampliar según la época del año, ya que se comercian productos de la estación, y también cuando se prepara la fiesta del pueblo, en que se venden los ingredientes para la comida festiva.

Es necesario decir que los pueblos de la mazateca baja no están incluidos en esta lista. Éstos, por lo menos desde la época colonial, surtían a los pueblos de arriba con cacao, vainilla y algodón, también la caña de azúcar adquiere importancia, en la medida que se utiliza para la producción de panela y de aguardiente. Los vínculos comerciales entre las mazatecas alta y baja se rompieron cuando la parte baja se transformó por la actividad ganadera. También en el momento en que los productos compiten con otros de origen nacional. El algodón, al igual que la seda, es sustituido por los hilados comerciales. En nuestros días sólo el pescado, la carne de ganado vacuno y los quesos se traen de la parte de abajo.

La autosuficiencia de la región étnica es muy importante. De los recursos naturales se obtienen energéticos, medicinas y materiales para la construcción de viviendas; además de los productos comestibles silvestres.

Otro elemento característico regional, son los caminos de herradura, transitables únicamente con caballos, mulas o a pie. En los años cincuenta se hacían 16 horas para recorrer los 84 kilómetros de distancia entre Teotitlán del Camino y Huautla de Jiménez. Los comerciantes de la tierra mazateca recorrían en tres días la distancia de Teotitlán al vaso de la presa "Miguel Alemán". No fue sino hasta los años sesenta cuando se comenzaron a construir algunos caminos hacia los centros de captación del café y de la mazateca baja hacia las distintas cabeceras municipales. El café también se transporta en avionetas, sin embargo el clima serrano y las nubes que envuelven a la montaña no son muy favorables para que este tipo de comunicación sea seguro y constante.

En la parte de la mazateca baja no existen mercados de la magnitud de los de arriba, sobre todo en lo que se refiere a Huautla de Jiménez. La explicación de ello podría estar en la conformación histórica de las subregiones mazatecas, ya que la parte de abajo ha sido tocada e influenciada por las haciendas ganaderas, acaparando la producción y reduciendo al mínimo el intercambio simple de productos.

Volviendo al interesante tema del café en la región mazateca, comentaremos brevemente que este cultivo se introdujo en la zona serrana a mediados del siglo pasado. El gobierno de Oaxaca fomentó su introducción con una serie de incentivos, sobre todo para los grandes productores; según estudios sobre el pueblo mazateco, éstos tenían suficientes tierras y podían sobrevivir aun cediendo parte de sus terrenos a las fincas cafetaleras. En particular la zona mazateca intermedia, la que es apta para la implantación del café, presenta una densidad de población inferior que la de la mazateca alta; como una alternativa productiva, los mazatecos de esta región, se robaban la semilla del café de las fincas y sembraban por su cuenta este producto, fue así como se inició la integración de toda esta zona al mercado nacional. Además de que esto se hizo posible gracias a la construcción de las vías de ferrocarril que pasan cerca de Teotitlán del Camino. Las fincas cafetaleras estuvieron en manos de españoles y alemanes, y una, El Faro, pertenecía directamente a Porfirio Díaz. Habíamos comentado que algunos de los finqueros y hacendados controlaban la arriería de mulas y así se convirtieron en los principales comerciantes del café. Como usureros y comerciantes que detentaban los medios de transporte lograron obtener enormes ganancias sin arriesgar su capital con las vicisitudes del tiempo y las grandes fluctuaciones del mercado. El café se sacaba con dos mil mulas hacia el lugar más cercano, en donde se encontraba la vía del tren. Dos eran las rutas más importantes: Huautla-Puente de Fierro-Teotitlán y la de Tezonapa, que pasa ahora por la presa Miguel Alemán. El café mazateco ha

sido comercializado en parte por los grandes exportadores de café con sede en Córdoba, Veracruz. El control del comercio del café se convierte muy pronto en un aspecto importante dentro de la zona. Los grandes comerciantes han empleado pistoleros para proteger el producto de las bandas que aparecieron de inmediato en la zona. Bandolerismo, arriería y pequeña producción del café han caminado de la mano. Los mazatecos también se han involucrado en conflictos que tienen su origen en el control del café. A finales de los años sesenta la mazateca producía 105 mil quintales de café y su producción ha aumentado constantemente.

En lo que concierne al pueblo mazateco hay que comentar que una parte de su población se mantiene en las márgenes de la presa Miguel Alemán y se dedica a la pesca; la otra parte de la población que fue reacomodada, se integró a la economía de plantación, principalmente con la siembra de la caña de azúcar, a los hulares y a la ganadería. La economía de plantación de la zona baja, junto con la ganadería, es fomentada dentro del proyecto de desarrollo impulsado por el gobierno federal, organismos financieros nacionales e internacionales y por la Comisión del Papaloapan. En la zona baja es donde se ha impulsado este proyecto de desarrollo económico. Esta tendencia se volvió especialmente crítica cuando el Banco Rural decidió únicamente dar crédito para la ganadería en la región de Xalapa de Díaz. Es decir, después de fracasos profundos para apoyar crediticia y tecnológicamente a la pequeña producción maicera, los funcionarios del banco opinaron que esta región era apta únicamente para la ganadería, ya que era difícil introducir maquinaria a los lomeríos en que los mazatecos siembran tradicionalmente su milpa. Así, los conocimientos milenarios del manejo muy diferenciado de los microecosistemas, se perdieron con los espacios cada vez más reducidos para la milpa.

Con esta somera descripción de las características de la economía de subsistencia y doméstica del pueblo mazateco, podemos asentar algunas consideraciones:

Primera, que la mano de obra de los mazatecos ha sido explotada de diferentes formas a través de la historia. En un primer momento fue a través del tributo, después en la región de abajo y en algunas de la parte serrana, los mazatecos fueron quitados de sus tierras convirtiéndose en peones acasillados o en trabajadores temporales en las labores del campo. A los mazatecos de la zona baja se les ha integrado a la plantación de la caña de azúcar, pero hay que remarcar que ellos mantienen sus tradiciones, como la de plantar una parcela, misma que cultivan a veces con ayuda mutua o con trabajo familiar, y siembran productos de autoconsumo aunque sea en tierras de segunda calidad.

Que los campesinos recurran a estrategias múltiples de sobrevivencia como lo es el trabajo asalariado, la recolección y la siembra del maíz en tierras de segunda, y que utilicen el huerto familiar, significa que la mayoría de los mazatecos complementan sus ingresos con estos recursos.

En resumen, podemos afirmar que con la introducción de los cultivos comerciales, la mazateca ha dejado de coincidir con la región económica unificada. Toda la zona diferenciada en ecologías distintas ha sido subordinada a las exigencias del mercado nacional y extranjero. Esto es especialmente cierto para la mazateca baja, pero también la parte alta aparece como una gran reserva de mano de obra para las actividades económicas de la cuenca baja del Papaloapan. Asimismo, se da una transformación ecológica jamás observada en la región: deforestación y devastación de los suelos de la mazateca alta; inundación y degradación ecológica en la zona intermedia por el proceso de la ganadería y la construcción de las dos presas; deforestación y sustitución de las selvas tropicales altas por cultivo de caña de azúcar y por ganadería. Esta degradación ecológica se presenta no sólo por el saqueo sistemático de los recursos naturales, sino porque las modernas actividades económicas han llevado a la sobreexplotación de las tierras en la parte de arriba, en donde los sistemas tecnológicos tradicionales ya no garantizan el

equilibrio ecológico anterior, y en la parte de abajo (en las áreas de bosques tropicales) por los monocultivos y la ganadería.

Por otro lado, debido a la imposición de formas de organización políticas ajenas, éstas han impactado a la cultura mazateca; la forma organizativa más importante de los mazatecos no rebasa a la municipal. La región se divide en 23 municipios y cada uno se defiende como puede del otro. A la cabecera municipal se le subordinan las comunidades y rancherías dispersas y en cada una de ellas los ancianos se juntan en algunos municipios para conformar el consejo de ancianos. En estas zonas el poder de la etnia se organiza entonces alrededor de los municipios y las comunidades. Sin embargo, la dispersión de los distintos poderes mazatecos hace que domine el conflicto entre los municipios. No existe un gobierno mazateco en general que defienda los intereses de la etnia. La atomización actual, reforzada por la política indigenista oficial, que no reconoce a los grupos étnicos una autonomía regional, data de la Colonia, cuando los mazatecos rehicieron sus estructuras políticas. Mediante una especie de gobierno indirecto, el cacique, que suponemos era el que encabezaba el consejo de ancianos mazateco de los municipios coloniales, tenía poderes muy altos y no faltaban las quejas en contra de sus arbitrariedades. Pero el caciquismo colonial perdió su importancia durante el siglo XIX. El poder económico, político, social y religioso mazateco, está centrado entonces alrededor de los consejos de ancianos. De hecho son estos consejos organizados alrededor de los municipios, los que han representado hasta principios del siglo XX el poder del grupo étnico en un territorio de aproximadamente 2 400 kilómetros cuadrados.

Hay que destacar que la base del consejo de ancianos se sustenta en la organización de las lealtades primordiales alrededor del parentesco y las reciprocidades. El poder grupal, basado en las alianzas sociales que utilizan estructuras de parentesco y que es organizado por el consejo de ancianos en

municipios delimitados y comunidades, es la forma cultural por excelencia en que los mazatecos se han organizado. Es la razón de ser de su economía moral, puesto que el intercambio simbólico abarca todas las esferas sociales, desde la economía hasta la religión. Sin embargo, la comunidad y el municipio no sólo se organizan con base en el parentesco. El consejo de ancianos es una unidad política mayor en donde grupos organizados por el parentesco ritual, por afinidad o por herencia, conforman un conglomerado social superior alrededor de las instituciones de la comunidad. Por lo tanto no se trata de una comunidad de tipo tribal. Ahora bien, ni las comunidades ni los municipios están aislados políticamente respecto de la vida nacional. En este sentido se generan formas de organización política que vinculan ese exterior con el interior. Por ejemplo, cuando se dan las dificultades con las haciendas y la comunidad de Anenecuilco, en Morelos, Zapata es nombrado por los ancianos para representarlos en los problemas con el exterior. Igualmente los presidentes municipales no son los ancianos, sino que son nombrados por ellos. En este sentido las estructuras políticas van más allá de la organización del parentesco.

Es indudable que hay mazatecos enriquecidos, caciques y terratenientes que retoman los sistemas de compadrazgo y lealtades primordiales para perpetuar sus intereses económicos y políticos particulares. Forman grupos cuando hay conflictos concretos y se forman en partidos políticos como en Huautla con el PRI y el PPS, y sus alianzas con los campesinos mazatecos se realizan sobre la base de reciprocidades entre desiguales, en las que ambas partes reciben beneficios muchas veces no comparables entre sí. Es evidente que este tipo de reciprocidad es una transacción que realiza el campesino ante un poder creado por la sociedad dominante y que no significa para él sino tener acceso a los recursos inalcanzables por otra vía. Frecuentemente este tipo de lealtad está cimentada en relaciones de compadrazgo. En este sentido las lealtades primordiales no son generadas por el parentesco

como tal, sino que se las utiliza para aliarse a cierto grupo de personas para perpetuar sus intereses particulares.

Con la introducción de los cultivos comerciales, la polarización interna de la sociedad mazateca y con la intervención del gobierno federal y otras instituciones nacionales e internacionales se echó a andar el proyecto dominante que ha impuesto una lógica e intereses políticos diferentes en las que el intercambio y las reciprocidades se transforman en relaciones desiguales que hay que reproducir y expandir. A partir de la Reforma Agraria, con la creciente introducción de los cultivos comerciales, la intervención de los terratenientes, y de los ricos campesinos, y el debilitamiento de las formas de organización mazateca por parte de la radio, televisión y prensa amarillista, los consejos de ancianos comenzaron a desaparecer paulatinamente, sobre todo en las partes de abajo.

Hay que comentar que el pueblo mazateco ha tenido dos grandes centros sociales y económicos, mestizos y dominantes, Teotitlán del Camino y Tuxtepec; aunque últimamente estos centros han sido sustituidos por algunas cabeceras municipales mazatecas que han recibido nuevos medios de comunicación. La dependencia política se mantuvo durante la Colonia y vino a concluir en la formación de los dos distritos modernos de administración estatal. Cualquier asunto judicial de envergadura, así como la división política oficial, se basan en esa estructura, pero las cabeceras distritales están fuera de la región mazateca.

Ahora bien, describiremos la muy interesante organización interna de la cultura mazateca que sin duda alguna ha gravitado alrededor del consejo de ancianos. Este consejo se funda en un primer nivel en el sistema de alianzas sociales de las familias, la del padre y además las de los hijos, es decir extensas, cuya organización coincide a su vez con la economía doméstica. La pregunta clave de esta parte gira alrededor de la función del parentesco para la construcción de

la unidad doméstica de producción y del funcionamiento del consejo de ancianos.

Si miráramos la sierra mazateca desde un avión, descubriríamos una serie de conjuntos de casas, aun donde hay asentamientos más compactos. Cada conjunto es la morada de una familia extensa. La organización social de la economía doméstica se refleja en una forma de asentamiento que aun cuando es menor al disperso, no significa aislamiento social, más bien en todo el territorio mazateco se va tejiendo un sistema social complejo en donde el parentesco desempeña un papel importante.

La reglas del parentesco responden al intercambio generalizado y recíproco de bienes, trabajo, favores, regalos y mujeres. No se realiza cada intercambio por bienes equivalentes en el sentido mercantil, sino más bien con base en la economía moral que simbólicamente se expresa como una reciprocidad. Esta reciprocidad no se efectúa como un intercambio entre individuos, sino entre familias extensas, con asentamiento y en línea paterna. También se practica la reciprocidad indirecta, es decir la familia A intercambia con la B y C, la familia B con la C y la D, y así sucesivamente, hasta que se cierra el círculo.

Cuando se habla de economía moral hay que pensar en la manera en que a la economía doméstica se destina una parte de la producción, según los valores y necesidades. Así por ejemplo, es más importante gastarse el producto de una cosecha en una borrachera con el compadre o bien en una fiesta, que acumularlo. No por ello se trata de una economía ficción. Más bien la economía doméstica tiene que enfrentar varios problemas, hay que encarar los rigores ecológicos que la región montañosa le impone a la producción, así como los procesos de explotación en que se encuentran los campesinos mazatecos; en este sentido uno de los factores fundamentales es el de las alianzas sociales, a la manera del compadrazgo y las familias extensas.

El medio de producción más importante, aparte de la

tierra, es el trabajo. Como se trata de economías poco monetarizadas la única forma de conseguir la mano de obra necesaria es la que puede tener cada familia extensa, por cuanto a sus miembros se refiere, y la ayuda mutua comunitaria conocida en la región como “el convite”.

Si consideramos que el rendimiento regional de maíz por hectárea oscila entre 600 y 1 200 kilos. Esto significa que la familia individual o nuclear, es decir, de unos cinco miembros, necesita sembrar de dos a tres hectáreas para medio sobrevivir.

¿Cómo disponer de suficientes brazos en los momentos en que se requieren? Las relaciones de parentesco son sobredeterminadas por esta estrategia productiva de la economía doméstica. Los mazatecos enfrentan esta problemática de dos formas: primero, con la mano de obra generada en la familia nuclear se satisfacen parte de las necesidades; segundo, con la ayuda mutua de la familia extensa del padre-abuelo, que se refiere principalmente a la solicitud del padre hacia sus hijos casados; tercero, para tener suficientes brazos se recurre a un sistema de alianzas con otras familias extensas, para intercambiar mujeres que reproduzcan biológicamente a las familias y aporten su trabajo en las unidades domésticas, en las casas y en las labores agrícolas; cuarto, a veces el padre también ayuda a los hijos, asimismo se incorporan los tíos de la rama masculina, lo que da a la ayuda mutua el carácter de parentesco por vía paterna; quinto, se recurre también a los compadres y a la mano vuelta, fuera de este sistema de parentesco cuando se trata de tareas que requieren de una concentración momentánea de mano de obra, por ejemplo en los desmontes, fiestas y construcción de casas.

Veamos algunas especificidades de acceso a la mano de obra con el siguiente ejemplo: En Nueva Soyaltepec si un compadre tiene seis hijos cuando menos tres van a trabajar con el padrino cuando éste lo solicita. Hasta hace treinta años el futuro yerno tenía que trabajar durante un año en la casa del padre de la muchacha con quien previamente se ha-

bía “cerrado la palabra”. Este trabajo era como un pago por la mujer. Esta parte del “contrato” de la alianza ha cedido el paso al pago directo en dinero al padre de la novia. La razón de ello puede ser la de que hoy en día se puede conseguir mano de obra pagando por el trabajo. El suegro puede solicitar la ayuda del yerno en los trabajos más pesados de la milpa, siempre y cuando no viva muy lejos.

Para construir una casa o para preparar una fiesta se llega a juntar en el convite a unos 50 hombres y 20 mujeres, más o menos; en un casamiento o bautizo las comadres y compadres colaboran en diferentes tareas y con contribuciones en dinero y especie.

Los miembros de la familia extensa se ayudan mutuamente para los diferentes trabajos en los campos. Cada familia, individual o nuclear, dentro de la extensa, siembra por su lado, aunque puede contar con la ayuda de los otros familiares: sobrinos, tíos, primos, etcétera. Pero lo más importante para la familia extensa, así como para la nuclear es contar con nuevos miembros que se integren al trabajo.

El que encabeza la familia y cuenta con tierras suficientes intentará obtener más de una mujer. El concubinato se da en la siguiente forma: El hombre va con su suegro y le pide que las hermanas de su esposa vayan a ayudarlo. Muy pronto éstas se convierten en sus concubinas. Otra forma de concubinato se da cuando la misma esposa le solicita al marido que le consiga más mujeres ya que no puede con el trabajo. La primera mujer tendrá el mando sobre las otras. Se puede dar el caso de que un señor tenga cinco mujeres, de las cuales cuatro trabajan en el campo. En otras palabras es la manera más barata de obtener mano de obra. En otras ocasiones el concubinato se hace fuera de la unidad doméstica. Otra modalidad es el concubinato monogámico, es decir, que las concubinas son hermanas de la esposa y cuando ésta fallece se da el casamiento de tipo sororal, es como si hubiese una reposición del contrato entre las dos familias. En una comunidad mazateca el 20 por ciento de los hombres puede

tener más de una mujer; los que ostentan algún cargo municipal, o poder económico, incluso algunos ancianos, pueden tener varias mujeres en las distintas comunidades de un municipio. Es con este método con el que se acrecienta el poder político. Cuando las esposas viven en la misma casa patriarcal, los hijos llaman madre no sólo a la suya, sino a todas las otras mujeres de su padre.

La clasificación mazateca de los miembros de la familia no se hace únicamente en relación con el parentesco, sino también por grupos de edad, es decir, al individuo se le clasifica según sus capacidad y habilidad y cuando un joven se casa se va integrando paulatinamente mediante el sistema de cargos a la vida cotidiana hasta convertirse en anciano.

La familia patriarcal extensa intercambia mujeres con otras familias similares. Es difícil que una familia enriquecida ceda una mujer a una empobrecida. En cambio es frecuente observar que una joven de familia de escasos recursos se case con un muchacho de origen más acomodado. Existe la tendencia a que se casen entre familias acomodadas encabezadas por los representantes en el consejo de ancianos. Este aspecto genera lo que podríamos llamar circulación de mujeres.

La circulación de mujeres es un medio efectivo para establecer las alianzas por afinidad. Por su condición de forasteras, las mujeres tienen en la región una función integradora. Por los vínculos de los hijos con los abuelos maternos, las diferentes regiones de la sierra mazateca se integran las unas con las otras, con sus matices importantes. Uno de ellos es que la mazateca tiene regiones dialectales. A veces la variación es tal que los mazatecos de una región tienen que hacer un gran esfuerzo para entender a los de otra, las variantes dialectales coinciden a veces con los límites municipales. También coinciden con el tipo de vestimenta.

Habíamos comentado que la manera tradicional de obtener la tierra es cuando el joven se casa, es decir, en el momento de entablar una alianza. Ahora bien, esta alianza se

realiza entre las dos familias extensas. El joven se fija en alguna muchacha con quien quiere casarse y le comunica a su padre que se quiere casar con ella. La familia se junta y examina sin existe algún parecido consanguíneo con ella, existen terminologías de parentesco y las formas de saludo y de referencia revelan las diferencias de sangre y sociales entre los mazatecos.

Hay que destacar que una mujer disfruta de los bienes exclusivamente a través de la riqueza de su esposo. Una madre puede identificar a su esposo como el “padre de mis hijos”, al padre del esposo como “el abuelo de mis hijos”. Sin embargo el esposo no tiene términos simétricos y equivalentes para identificar al padre de su esposa.

Es común que los adolescentes hombres hayan tenido experiencias sexuales con viudas y prostitutas. Para garantizar la virginidad, las mujeres púberes son celosamente controladas. El mito también se utiliza para el control sexual. No en vano en el mito de origen se persigue a las mujeres que cometen violaciones a la moral sexual. También se utiliza la hechicería, como el caso de un hombre que tuvo que ver con una joven, ante lo cual la familia agraviada le causó una enfermedad por medio del hechizo.

La religión desempeña un papel importante para controlar el posible adulterio o el contacto sexual fuera del sistema de alianzas. La negociación de dar a la muchacha a la familia del joven no es sencilla. Se trata de una transacción en la cual se transmite el poder sobre la mujer que hay que pagar. Aun cuando el suegro intente sacar el mejor partido dentro de la transacción o intercambio, no podrá negar la transferencia del poder sobre su hija a la familia del joven. Si se pone demasiado exigente corre el riesgo de que éste se robe a la muchacha. La respuesta de la familia de la mujer entonces podría ser la brujería. Pero como esto dañaría a su propia hija, después de un tiempo tendrán que buscar la reconciliación, sobre todo a partir de que los críos comienzan a visitar a sus abuelos maternos.

Las fiestas de casamiento movilizan varias relaciones de reciprocidad antiguas y tradicionales. Los familiares del joven tanto lejanos como cercanos, así como los padrinos de bautizo, tienen que colaborar para juntar todos los productos necesarios para la fiesta. En una boda el pago puede consistir de cuatro pavos, tres chivos, un becerro, leña, aguardiente, cervezas, refrescos, la música, el vestido de la novia y las joyas.

Se entablan nuevas relaciones de compadrazgo para sufragar los gastos de las arras y de la misa. Entre más pobre es la familia, más relaciones de compadrazgo establece. Se reúnen antes de la fiesta hasta 50 hombres para construir el techo de la casa de la futura pareja, todo ello en un ambiente solidario y de risas. El convite o ayuda mutua se rige por medio de estrictas reglas de intercambio del trabajo a realizar; cuando uno de los participantes lo requiera. También entre las mujeres se da el convite. Desde tres días antes de una boda se reúne una cantidad considerable de mujeres. Con mucho placer, risas y jolgorio, se preparan grandes cantidades de platillos, todos ellos especialidades de la cocina mazateca. Hay que remarcar que la comida es el elemento central de la ceremonia y de la relación de alianza.

Antes de la boda se hace la ceremonia de "lavada de cabeza"; en este ritual intervienen la novia, la madrina de bautizo, la madrina de bodas, los miembros femeninos de la familia de la muchacha y su padre. La madrina de bodas ha traído el vestido y aretes que el futuro marido le ha encargado. Pero antes de ponérselos a la novia hay una ceremonia de purificación en la que se le lava la cabeza. En este acto la madrina de bodas le echa el agua y la de bautizo la lava, la peina, y le unta aceite de hueso de mamey. Posteriormente se coloca parte por parte el nuevo vestido. La novia se despoja de los antiguos aretes y de todo lo que era suyo. Se puede decir que en este acto la joven se despoja de su identidad social como miembro de la familia en donde se crió, para obtener su nueva identidad, la que le da su futuro esposo y

la familia de éste. El acto de esta lavada de cabeza, de este despojo o transferencia de poder sobre la muchacha, lo hacen las madrinas de bautizo y de casamiento. Esto significa que fungen como intermediarias simbólicas entre las familias. Las madrinas representan a la vez lo sagrado, son los testigos de las alianzas ante Dios. A cambio de sus servicios los compadres y comadres, en reciprocidad, reciben de la familia del joven un pavo ricamente preparado y presentado, además de canastas llenas de tamales.

Para la fiesta de la boda no sólo se invita a familiares y amigos. En ellas se corresponden algunas deudas de reciprocidades que se debían. Asimismo, las mejores piezas de los animales sacrificados para la comida se les dan a los miembros del consejo de ancianos. Algunas veces, el anciano principal, el *shuta shinga dhito*, habla de que ha participado y ha sido testigo de la gran fiesta, que todos están contentos y hace recomendaciones a la joven pareja para su vida.

En la alianza social que se ha establecido entre dos familias extensas intervienen embajadores, compadres y comadres que son madrinas y padrinos de la joven pareja, otros compadres y familiares; vecinos para la construcción de la nueva casa; así como comadres y familiares para la elaboración de la comida. Pero además, los testigos de honor, son los miembros del consejo de ancianos local. A todos los participantes hay que responderles puntualmente cuando ellos soliciten en reciprocidad los servicios de las dos familias que han establecido la alianza.

La integración de la muchacha a la nueva familia no es fácil. En primer lugar porque frecuentemente no es originaria del lugar y no conoce de cerca a su nueva familia. Por otro lado porque se tiene que integrar a nuevas tareas, las cuales no organiza ella, sino generalmente la suegra o las hijas no casadas de ésta. Y finalmente, en las familias más tradicionales, ella ni siquiera conoce al marido, sino hasta su incorporación a la nueva familia.

Los mazatecos se llaman a sí mismos *ha shuta enima*,

lo cual en su lengua quiere decir, “los que trabajamos el monte, humildes, gente de costumbre”.

Otros estudios dicen que el origen del nombre mazateca proviene del náhuatl *mazatecatl* que significa gente del venado. El nombre fue dado por los nonualcas ante el gran respeto que tenían los mazatecos por el venado, cabe decir que los nonualcas hablaban lengua náhuatl.

La mitología mazateca hace referencia a que este pueblo histórico descendió de los árboles, hasta conformar grupos estables que tomaron esa denominación cuando *Matza-apatl* (Mazatlán) se convirtió en su principal asentamiento, lugar de residencia de sus señores y de sus centros ceremoniales.

Actualmente las mujeres elaboran huipiles a manera de túnicas, adornados con figuras de aves, animales, árboles, grecas y figuras simbólicas; un refajo a manera de enagua y el cabello bien lustrado con aceite de mamey.

La medicina tradicional indígena mazateca es reconocida por su habilidad en el manejo de alucinógenos como la semilla de la virgen y los hongos, y las técnicas de diagnóstico mediante elementos naturales como el maíz, cacao y huevos entre otros. Uno de los casos más reconocidos internacionalmente fue el de María Sabina, la “Mujer espíritu” de Huautla de Jiménez.

La fiesta más importante de la zona mazateca alta es el tercer viernes de Cuaresma en la población de Huautla de Jiménez, en honor al Señor de las Tres Caídas. Por su parte, la construcción de la vivienda en la región baja de la mazateca se hace con elementos naturales; es común el uso de una estructura de madera, la caña de otate, colocada horizontalmente como pared y la palma real para el techo.

En el presente recetario se muestra parte de la riqueza gastronómica de la extensa e inigualable región mazateca. Cabe destacar que los mazatecos basan su acervo culinario en el uso del maíz, el frijol, el cacao y el chile, principalmente; a los que se agregan una gran variedad de productos vegetales (más de 100 plantas comestibles, silvestres y semi-

cultivables) y animales, también se da la adopción de productos comerciales para complemento de las comidas.

Los platillos se elaboran utilizando como base el maíz, el frijol y la carne de animales domésticos; entre los que predominan el chivo, las gallinas, el ganado vacuno y el cerdo; también las especies de los ríos, la carne de monte y las variedades acuícolas de las presas Miguel Alemán o Temascal y Cerro de Oro.

En este libro se encuentran recopiladas recetas representativas de una importante comunidad de la mazateca alta: Huautla de Jiménez; dos comunidades de la mazateca media: San Pedro Ixcatlán y la Joya Jacatepec; y una más de la mazateca baja, Xalapa de Díaz.

El municipio de Huautla de Jiménez tiene como límites municipales al norte y noroeste Santa María Chilchotla y San José Tenango; al noreste y sureste San Miguel Huautepec; al sureste y sur Santa María Asunción; al sur y suroeste San Mateo Yoloxochitlán y al sureste Santa Cruz Acatepec.

Huautla es un municipio perteneciente al distrito de Teotitlán de Flores Magón (del Camino), es considerado el corazón de la sierra mazateca alta por su ubicación geográfica. Tiene una superficie de 71.45 kilómetros cuadrados, oscila entre los cuatro y treinta y seis grados centígrados de temperatura, con promedio de dieciocho; los vientos corren de este a oeste, recibiendo masas de aire húmedo del Golfo de México y del mar de las Antillas.

Huautla de Jiménez tiene aproximadamente 1 674 metros sobre el nivel del mar, su clima es templado húmedo, durante la mayor parte del año se encuentra con lluvias y en los meses de marzo a mayo es seco. Por las características del clima existe mucha vegetación, encontrándose una gran variedad de árboles (ocotes, liquidámbar, encinos, cedros, caobas, robles, álamos, ciprés, pinos, etcétera), esta población cuenta con 25 340 habitantes, con base en los datos del censo de 1990. Dentro de los aspectos culturales más importantes del mazateco de Huautla de Jiménez se encuentra su

lengua, su vestido y su medicina tradicional dada conocer al mundo exterior por María Sabina, así como los hongos alucinantes utilizados en los rituales.

En la gastronomía del lugar se encuentra una gran variedad de platillos con un marcado sabor tradicional, con la característica muy mexicana del hechicero del sabor, el imprescindible chile; se tienen bebidas típicas y deliciosos postres propios de la región.

Los guisos más sobresalientes son: el pilte, la carne de res y chivo que se sirve en caldo o en barbacoa, el tesmole, tamales de frijol, de mole y guasmole.

Por su parte San Pedro Ixcatlán, perteneciente al municipio de igual nombre, es un pueblo establecido en el norte de Oaxaca, sobre las márgenes de la presa Miguel Alemán, su nombre se deriva del náhuatl y quiere decir “lugar o tierra de algodón”, aunque en lengua mazateca los nativos le llaman *Ningut-Xié*, que quiere decir “iglesia grande”.

El clima y la abundante vegetación son elementos primordiales en la supervivencia de especies silvestres como el mazate, tepezcuintle, armadillo, entre otros, los cuales eran muy fáciles de obtener para el consumo familiar. Actualmente estas especies están en peligro de extinción por la desmedida cacería y la deforestación, ya que al dañar su hábitat natural se les obliga a emigrar a lugares montañosos, razón por la cual el consumo actual de estas especies es mínimo. En esta comunidad destaca la elaboración del pan, esta actividad se realiza en forma eventual durante todo el año, sin embargo en las fiestas de Día de Muertos se desarrolla de manera continua.

La abundante vegetación de la zona permite el consumo constante de alimentos naturales, consumo que varía de acuerdo con la época del año. Sobre todo en la temporada de lluvias que permite el brote de algunas variedades, como por ejemplo los hongos comestibles, el quelite blanco, la hierba mora, la flor de izote, el papaloquelite, etcétera. Cada una de éstas varía en su forma de preparación ya que en

algunos casos se combinan con productos comerciales. Debido a que la gran mayoría de la población practica la religión católica, las fiestas y celebraciones están vinculadas al santoral, por ejemplo, la fiesta del pueblo en honor a San Isidro Labrador, del 13 al 16 de mayo y la celebración de la Cuaresma y las fiestas decembrinas.

Por la presencia de los ríos y las presas Miguel Alemán y Miguel de la Madrid el consumo del pescado y tortuga es cotidiano por su fácil obtención. El pescado se consume de diferentes formas, de acuerdo con las posibilidades económicas de las familias.

Los alimentos cotidianos son preparados con productos cultivados en el traspatio o huerto familiar, donde se cosecha tomate criollo, chile, hierba mora, quelite blanco, tepeljilote, cacao, epazote, cilantro, acuyo (hierba santa, tlanepa o momo), yuca, calabaza, al igual que el imprescindible maíz para las tortillas, y frijol para el consumo familiar.

Dentro de los alimentos cotidianos no se ha perdido ni la forma de preparación ni los productos utilizados, lo que sí ha cambiado es la comida tradicional para las bodas, ya que anteriormente se preparaba el mole negro de asadura de puerco, esta comida ha sido sustituida por el mole de pollo o de puerco y por el guisado de pollo. Para la preparación de los alimentos, se han apropiado el aceite vegetal y el chile ancho, que al paso del tiempo viene formando parte de una tradición para la elaboración de ciertos platillos.

En las tareas propias de la cocina se requieren utensilios de barro, para ocasiones especiales como son bodas, peticiones de mano, días de Muertos, convites, pago de tributos o cuando fallece una persona de la comunidad, se elaboran comidas tradicionales cuya preparación requiere de recipientes grandes, generalmente para el mole negro se utilizan las cazuelas de barro; para el atole se utiliza una olla de barro, para los tamales las pailas y las tinas de lámina; cucharas planas de madera, el metate y el molcajete. Para guardar las

tortillas el chical (una corcubítacea) o bien los cestos de carrizo.

Las bebidas son preparadas con cacao, panela, piloncillo, canela, azúcar, cocolmécatl, arroz y maíz. Las comidas con cebolla, ajo, jitomate, chile verde, chile seco, chile ancho, chile guajillo, ajonjolí, plátano macho, pimienta, clavo, canela, orégano de Castilla y acuyo. Los dulces con ingredientes como el ajonjolí, piloncillo, yuca, calabaza y canela.

Para la preparación de las comidas cotidianas y especiales de todo tipo de celebraciones es utilizado el fogón de madera, para los recipientes grandes se utilizan los estrebes y las piedras. La lumbre se hace en el suelo, utilizando como combustible la leña. Las mesas de madera son muy importantes en las cocinas, así como los trasteros de ese mismo material.

El trabajo de la mujer reviste carácter de indispensable para la preparación de los alimentos en la familia, el hombre participa buscando la leña y el agua; en las festividades participan tanto hombres como mujeres en la preparación de los alimentos por las grandes cantidades que se requieren.

En las bodas tradicionales es usual que el embajador (persona que por su facilidad de palabra y su edad, pide a la novia en matrimonio) sea el responsable de los preparativos de la comida para la boda, es quien da las indicaciones de cómo servir las mesas y colocar los alimentos; es, por lo tanto, el que tiene mayor participación.

Los conocimientos se transmiten de madres a hijas y de las personas ancianas que participan en las festividades, que es donde ponen en práctica sus conocimientos en el arte de la cocina. Las comidas cotidianas varían de acuerdo con las posibilidades económicas de cada familia, generalmente se consume el tepejilote, que es de recolección, la hierba mora, los quelites y los chayotes, estos últimos se consumen cotidianamente.

El mole negro y el arroz blanco con menudencias de pollo, son comidas propias de las festividades.

La comida para el convite, integrada a diversos rituales agrícolas que se desarrollan en los campos de cultivo, y llamada así porque es la forma de realizar el pago a la tierra por la cosecha que se espera obtener, es un guiso de lo más característico de la región. La persona que va a sembrar maíz, una vez listo el terreno, invita a sus vecinos para que lo ayuden en la siembra; la noche anterior, prepara cuatro cantidades de maíz para la siembra, los envuelve en hojas de pozole, haciendo una especie de tamal. De igual manera prepara el maíz para las tortillas que se ofrecerán con la comida, son elegidos los pollos y previamente es preparado el tributo que se rendirá a la tierra en pago por la cosecha, mismo que consiste en granos de cacao, polvo de tabaco o huevos, este tributo se divide y entierra a los cuatro puntos cardinales y una porción en el centro, esto se hace en las primeras horas de la mañana. La comida que ofrece el dueño de la parcela es llevada al campo por las mujeres de la casa, los huesos de pollo se ponen en una hoja de pozole y se entierran en medio de la parcela.

La Joya es una comunidad del municipio de Santa María Jacatepec, ubicado a 35 kilómetros de la ciudad de Tuxtepec. Sus habitantes llegaron a estos terrenos por la reubicación ocasionada por la presa Miguel Alemán. Para los primeros pobladores la adaptación a su nuevo centro de población resultó muy difícil por las diferencias geográficas de los nuevos terrenos, la vegetación, la fauna existente y por supuesto la enorme diferencia en el idioma, ya que las poblaciones más próximas son chinantecas. Las condiciones del nuevo lugar los obligaron a cambiar sus patrones alimenticios, pues ante la ausencia del río tuvieron que eliminar de su dieta las especies acuáticas que acostumbraban, como caracoles, conchas, almejas, langostinos, camarones y peces. Y si desean consumirlas tienen que comprarlas en la ciudad de Tuxtepec. El maíz sigue siendo la base principal de su alimentación y han continuado con la cría de animales domésticos y

el cultivo de frijol, chile y plantas aromáticas que usan como condimento de sus platillos.

Por último, la comunidad de Xalapa de Díaz, es un municipio localizado al norte del estado de Oaxaca, su altura sobre el nivel del mar en su cabecera municipal es de 120 metros, forma parte de la zona mazateca baja; colinda al norte con el municipio chinanteco de Ojitlán y de San Miguel Soyaltepec, al sur con los municipios cuicatecos de San Pedro Teutla y San Andrés Teotilalpan; al oriente con San Lucas Ojitlán y al poniente con San José Tenango.

En lengua mazateca se le conoce como *Nda Zhoo*, (agua y cascajos) y en lengua náhuatl *Xalli Apam* (río de arenas). Impera el clima tropical húmedo con temperatura promedio de 26 grados centígrados, una máxima de 41 y una mínima de 9; destaca el cultivo y comercialización del cacao, entre otros productos. Según el censo de 1990 se contaron 16 290 habitantes. La religión predominante es la católica y las fiestas tradicionales más importantes son las de San Sebastián, que se celebra del 18 al 20 de enero; la de San Lucas Antonio de Padua, el 12 y 13 de junio. Semana Santa en abril, y Todos Santos, en octubre y noviembre.

Los aspectos culturales que distinguen a los mazatecos de este lugar son su indumentaria, su lengua, su tradición oral, su música, sus danzas y en el aspecto gastronómico, los diferentes guisos que preparan con base al medio natural que los rodea. Destaca el popo, bebida a base de cacao, maíz, azúcar y cocolmécatl. Otras bebidas típicas de la comunidad son las aguas frescas de amaranto (pinole) que se consume en Semana Santa; el menyul, aguardiente con jugos de frutas, que se toma en cualquier ocasión para celebrar; el pozole con o sin azúcar, que se consume diariamente en las labores del campo. La variedad de comidas es muy amplia, como el guisado de tepejilotes con huevo, el tesmole de carne de pollo o cerdo, pilte de pollo o de mojarra, pilte de cocolmécatl, caldo de caracoles de arroyo, caldo de mojarra, salsa picante de ajonjolí, salsa de tomate criollo, guisado de

yuca y de huela de noche y una variedad sin fin. La dieta diaria del campesino mazateco de Xalapa de Díaz se complementa con diferentes frutas y plantas, según la temporada, y se prepara de diferentes maneras.

Sólo nos resta desear que en este breve pero representativo recetario encuentre más de una delicia y un goce para el paladar. De esta rica, variada y succulenta cocina tradicional mazateca. ¡Buen provecho!

*Tomás García Hernández
Gilberto M. Franco*

Platillos tradicionales

MOLE AMARILLO DE HUESO ASADO

San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 kilo de hueso de puerco asado
- 20 gramos de chile seco
- 3 hojas de aguacatillo
- 1/4 de kilo de masa de maíz nixtamalizado
- achiote al gusto

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el hueso en trozos en un recipiente con agua suficiente, se le agrega la sal al gusto y las hojas de aguacatillo. En un comal se asa el chile seco, se muele y se le agrega al caldo, una vez que esté cocido el hueso se le agrega la masa batida previamente, hasta que espese y se le pone achiote, se sazona y sirve caliente. Rinde para 10 personas.

FRIJOLES CON BOLITAS DE YUCA

San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 kilo de yuca
- 50 gramos de chile seco
- 1/4 de kilo de manteca de cerdo
- 1 rebanada de cebolla
- 1/2 kilo de frijoles
- epazote
- sal

PREPARACIÓN:

Se ponen a cocer los frijoles, aparte en una cacerola se pone la manteca y se acitrona la cebolla. El chile seco se asa y muele, en la cacerola donde se acitronó la cebolla se adicionan los frijoles, una vez que hiervan, se le ponen dos ramitas de epazote, sal al gusto y un poquito de manteca; se forman bolitas de yuca de buen tamaño y se van poniendo en la cacerola con los frijoles, ya que esté todo cocido se retira del fuego y se sirve. Rinde para 12 personas.

MOLE AMARILLO (CONVITE) San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 kilo de pollo
- 20 hojas de acuyo (hierba santa o tlanepa)
- 30 gramos de chile seco
- 1/2 kilo de masa de nixtamal
- achiote
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Esta comida es especial para los rituales, se utiliza pollo de rancho. Los pollos seleccionados se limpian muy temprano y se cuecen con sal al gusto, una vez cocidos se les agrega el achiote, para darle color y 2 hojas de acuyo. En un recipiente aparte se agrega un poco de caldo de pollo y de 30 a 40 hojas de acuyo amarradas para que no se separen, luego cocidas se muelen en un molcajete. Al pollo cocido previamente se le agrega el chile seco, tostado y molido, la masa de nixtamal (para espesar) se obtiene así un mole espeso, el cual se servirá con la pasta de acuyo.

Esta comida la prepara una sola persona, ya que por la importancia que tiene requiere de cierta dieta (abstinencia sexual de cuatro días). Rinde para 10 personas.

PILTE DE POLLO EN COMAL
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 2 kilos de pollo
- 10 hojas de acuyo (tlanepa, hierba santa o momo)
- hojas de pozole, para envolver
- sal

PREPARACIÓN:

Se extienden dos hojas de pozole, sobre ellas se colocan cinco o seis hojas de acuyo extendidas y sobre éstas se colocan las piezas de pollo; se agrega sal al gusto y se cubre con las otras hojas de acuyo, se envuelve con las hojas de pozole y se pone sobre el comal, cuidando que no se queme, hasta que se cueza. Rinde para 12 personas.

TORTILLAS DE YUCA

San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 3 kilos de yuca
- 50 gramos de chile seco
- 1/2 kilo de frijoles
- 3 hojas de aguacatillo
- sal

PREPARACIÓN:

Los frijoles cocidos se muelen con el chile seco asado, agregando sal al gusto, se forma una pasta. Las hojas de aguacatillo se asan y muelen, y se le ponen al frijol. La yuca pelada y limpia se muele, con esa masa se forman las tortillas, que se cubren de frijol, se doblan a la mitad y se dejan cocer en el comal, una a una hasta terminar. Rinde para 15 personas.

TEPEJILOTES CON HUEVO

San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 10 tepejilotes
- 6 huevos
- 20 gramos de chile seco
- $\frac{1}{4}$ de jitomate
- 1 rebanada de cebolla
- 2 dientes de ajo

PREPARACIÓN:

Se cortan los tepejilotes sin cáscara en trozos chicos, se ponen a cocer, una vez cocidos, se retiran del fuego; en otro recipiente se pone un poco de manteca de cerdo, cuando está caliente se le agrega el tomate, cebolla, ajo y chile molidos, se deja freír, cuando está lista la salsa se le agrega el tepejilote y los huevos batidos, una vez cocido se retira del fuego. Rinde para cinco personas.

TEPEJILOTES CAPEADOS
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 10 tepejilotes
- 5 huevos
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Los tepejilotes se sacan de su vaina y se ponen a cocer enteros, cuando están cocidos, se escurren y se espolvorean con harina, se pasan por huevo batido y se fríen. Se acostumbra comerlos con un caldo preparado con jitomate, cebolla, ajo, chile seco y sal al gusto. Rinde para 10 personas.

HIERBA MORA CON POLLO

San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 manojo de hierba mora
- 1 kilo de pollo
- $\frac{1}{4}$ de jitomate
- 1 rebanada de cebolla
- 2 dientes de ajo

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el pollo y el quelite por separado, aparte se fríe el jitomate, cebolla y ajo; cuando está cocido el pollo, se le agrega el quelite y los condimentos escurridos, se dejan hervir y quedan listos para servirse. Rinde para ocho personas.

QUELITE BLANCO
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 manojo de quelite blanco
- 50 gramos de chile verde
- 1 diente de ajo
- cebolla al gusto

PREPARACIÓN:

Se ponen a cocer las hojas limpias del quelite. Se asan los chiles verdes y se muelen con un diente de ajo y cebolla, se fríen y se agregan al quelite ya cocido. Rinde para ocho personas.

QUELITE BLANCO CON HUEVO
San Pedro Ixcatlán

Ingredientes:

- 1 manojo de quelites
- $\frac{1}{4}$ de kilo de jitomate
- 5 huevos
- 1 diente de ajo

PREPARACIÓN:

Se cuecen las hojas del quelite en un recipiente, posteriormente se escurren, se muele el jitomate, ajo, cebolla y chile verde, se fríe agregando el quelite y los huevos, una vez cocidos se retiran del fuego y se acompañan de frijoles. Rinde para ocho personas.

CHAYOTE CON HUEVO

San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 kilo de chayotes
- 1/4 de kilo de jitomate
- 4 huevos
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de cebolla

PREPARACIÓN:

Se hierven los chayotes, una vez cocidos se les desprende la cáscara, se cortan en trozos chicos, aparte se fríen los recaudos (jitomate, cebolla, chile verde y ajo), cuando da el primer hervor se le agregan los chayotes y los huevos. Rinde para cinco personas.

CALABAZA TIERNA EN CALDO
San Pedro Ixcatlán

Ingredientes:

- 1 calabaza mediana
- 1/2 kilo de jitomate
- 20 gramos de chile verde
- 1 diente de ajo
- 3 hojas de cilantro habanero
- sal

PREPARACIÓN:

Se toma una calabaza tierna, se parte en trozos chicos separando la semilla, en un recipiente se pone manteca de cerdo y se fríe la calabaza, una vez cocida se le agrega el jitomate, cebolla, chile verde al gusto y ajos fritos, se le ponen unas hojas de cilantro habanero. Se sirve caliente. Rinde para ocho personas.

CALDO RANCHERO
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 kilo de pollo
- 1/2 kilo de jitomate
- 1 rebanada de cebolla
- 1 diente de ajo
- cilantro al gusto

PREPARACIÓN:

En un recipiente se cuece el pollo destazado con sal al gusto; una vez cocido se le agrega el jitomate, cebolla, ajo y chile verde, molidos con unas ramitas de cilantro, se sirve con tortillas, tostadas o totopos. Rinde para ocho personas.

MOLE NEGRO

San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 kilo de chile ancho
- 1 cabeza de ajo
- 2 cebollas
- 6 pimientas
- 3 clavos
- 2 plátanos machos maduros
- 100 gramos de pan tostado
- 100 gramos de ajonjolí
- 10 gramos de comino
- 2 rajitas de canela
- 2 piezas de chocolate casero
- 1 kilo de jitomate
- 1 guajolote
- 1 litro de aceite

PREPARACIÓN:

Se fríen los ingredientes por separado, excepto el guajolote, cuidando que no se quemem, posteriormente se muelen en el metate o en un molino de mano. Se fríen los ingredientes para obtener una pasta, agregándole caldo de pollo, cuando tiene la consistencia deseada se le adiciona el pollo, la carne de puerco o guajolote, éste es un platillo propio de las bodas. Rinde para 15 personas.

DESMOLE DE POLLO
La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

- 1 pollo
- 1/2 kilo de masa de nixtamal
- 3 hojas de tlanepa (acuyo, hierba santa, momo)
- 1 taza de chile seco
- achiote
- sal

PREPARACIÓN:

El pollo se limpia y destaza, se pone a hervir con cinco litros de agua, ya cocido se saca para que se escurra, al caldo que queda se le agrega la masa batida y colada, se le pone el achiote, el chile seco asado y molido y las hojas de tlanepa. Debe quedar de buen punto de sal. Rinde para 12 personas.

Este desmole de pollo debe comerse con los tamales de frijol.

DESMOLE CON CARNE DE CERDO
La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

- 5 kilos de carne de cerdo
- 2 kilos de masa de nixtamal
- 1 manojo de aguacatillo
- 1 kilo de chile seco
- achiote
- sal

PREPARACIÓN:

Se asa la carne al carbón, se pone a hervir después en 20 litros de agua, se saca y se escurre; al caldo se le agrega la masa batida y colada, las hojas de aguacatillo y el achiote; después se tuesta y muele el chile seco, se le agrega al gusto junto con la sal. Rinde para 20 personas.

En los convites se asan uno o dos cerdos para que la comida alcance para todos.

Los animales del monte también se guisan así, como el cerete, jabalí, tepezcuintle, armadillo, etcétera.

YUCA PICOSA
La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

- 2 kilos de yuca
- 100 gramos de chile verde
- tlanepa (acuyo, hierba santa o momo)
- achiote
- sal
- ajo y cebolla

PREPARACIÓN:

Se hierva la yuca, cuando está cocida se le agrega el achiote, ajo, cebolla y chile molido; se le ponen las hojas de tlanepa y se sazona con sal. Rinde para ocho personas.

PILTE DE COCOLMÉCATL
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 1 manojo de cocolmécatl
- 1 hoja de pozole
- 4 jitomates
- 2 rebanadas de cebolla
- chile al gusto
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se lavan muy bien los bejucos de cocolmécatl, se les agrega el chile, tomate y cebolla picados, se les pone sal al gusto, se envuelve en hojas de pozole y se asa en el comal, cuando está cocido se baja y se consume. Rinde para seis personas.

Este guiso se come después de la quema de los rozos, en mayo, cuando los retoños están tiernos.

EL CHUVII (GUSANOS)
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

gusanos (chuvii)
ajo
jugo de limón
salsa de tomate y chile
aceite
sal

PREPARACIÓN:

A los gusanos se les corta la cabeza, se voltean y se lavan; se dejan remojar en agua de ajo y jugo de limón; después se fríen en aceite o manteca, al servir se les agrega salsa de tomate y chile, para freírlos se utiliza una cazuela.

Los gusanos se recolectan del árbol de jonote o de guásimo en temporada de lluvias, se sugiere que sean jóvenes para que estén más suaves.

PILTE DE MOJARRA
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 1 kilo de mojarra
- 1 rama de epazote
- 4 jitomates
- chile al gusto
- hojas de pozole
- sal

PREPARACIÓN:

En una hoja de pozole se colocan las mojarras limpias, se les agrega el epazote, tomate, chile y sal picados; se envuelven, se ponen a cocer en un comal de barro cuidando que no se quemem. Rinde para 6 personas.

TORTA DE ACUYO
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 2 hojas de acuyo

PREPARACIÓN:

Se pone una hoja de acuyo en un comal caliente, encima se le adicionan los huevos batidos previamente con sal, sobre esto se coloca la otra hoja de acuyo y se voltea para que se ase bien. Cuando el huevo está cocido puede consumirse. Esta porción es para una sola persona.

PILTE DE POLLO
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 1 kilo de pollo
- 1/2 kilo de jitomate
- 4 chiles anchos
- 2 chiles guajillos
- 3 dientes de ajo
- 1 rebanada de cebolla
- 1 hoja de acuyo
- hojas de pozole para envolver

PREPARACIÓN:

El pollo se limpia y destaza, se sumergen las piezas en una salsa preparada con el resto de los ingredientes molidos, excepto las hojas; una vez bañadas las piezas con esta salsa, se colocan sobre las hojas de pozole y se le agrega una hoja de acuyo, se envuelven, se amarran y cuecen al vapor. Rinde para ocho personas.

GUISADO DE POLLO CON PAPAS Y CHAYOTE

Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 1 kilo de pollo
- 1/2 kilo de papas
- 1/2 kilo de chayotes
- 1/2 kilo de tomate
- 1 rebanada de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de epazote
- chile y sal gusto

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el pollo limpio con sal al gusto, cuando está hirviendo se le agrega salsa de tomate, cebolla, ajo, chile, las papas, el chayote y el epazote. Este guisado se prepara en una cazuela de barro. Rinde para ocho personas.

MEMELAS DE FRIJOL
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 1 kilo de frijol
- 20 tortillas hechas a mano
- chile seco al gusto

PREPARACIÓN:

Los frijoles se cuecen en una olla de barro y se muelen en el metate con el chile seco. Se elaboran las tortillas sobre el metate. La pasta de frijol se coloca dentro de las tortillas conforme se van haciendo; se doblan y envuelven para que queden en forma rectangular y se cuecen en el comal. Rinde para 20 personas.

TESMOLE DE YUCA CON CARNE DE CERDO
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 3 kilos de yuca
- 2 kilos de carne de cerdo
- 3 hojas de acuyo
- 1 kilo de tomate

PREPARACIÓN:

La yuca se pela y se muele en el metate, esta masa se cuece en una cazuela, se le agrega acuyo, tomate molido y se cuece con la carne de cerdo. Rinde para 16 personas.

PILTE
Huautla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1 pollo en trozos
- 50 gramos de chiltepec (chile piquín)
- 15 hojas de hierba santa
- 2 hojas grandes de platanillo o pozole
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se tuesta el chiltepec, después se muele con un poco de agua y sal al gusto, se untan las piezas de pollo con esta pasta y se dejan reposar. Sobre una mesa se extienden las hojas de platanillo o pozol en forma de cruz, sobre éstas se colocan las hojas de hierba santa, después las piezas de pollo y se les ponen otras hojas de hierba santa, se hace un tamal grande y se amarra para que no se abran las esquinas. Se pone a cocer en una vaporera, cuidando que no se queme, se sirve caliente.

CONEJO EN TESMOLE
Huautila de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1 conejo silvestre
- 5 hojas de aguacate (aguacatillo)
- 10 gramos de chiltepec (chile piquín)
- 6 chiles guajillos
- 200 gramos de masa
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

El conejo se parte en trozos y se pone a cocer. Se desvenan los chiles guajillos y cuecen con el chiltepec, se muelen y adicionan al caldo junto con la masa batida y colada, se le añaden las hojas de aguacate, se sazona y sirve bien caliente.

CALDO DE GUÍAS DE CHAYOTE
Huautla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1 manojo de guías de chayote
- 2 chiles canarios (chile cera)
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir medio litro de agua, con sal al gusto, se lavan muy bien las guías y se les cortan los chinitos, para que queden sólo las hojas tiernas y el tallo; se ponen en el agua hirviendo con dos chiles canarios, se sirven calientes y se les pone jugo de limón.

PATAS EN FRIJOL
Huatla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 4 patas de cerdo
- 1 kilo de frijol negro
- 5 dientes de ajo
- 3 jitomates
- 10 gramos de chiltepec (chile piquín)
- 6 chiles guajillos
- 1 rama de epazote
- 3 cucharadas de manteca
- 1/4 de cebolla
- sal

PREPARACIÓN:

Se salan las patas y se ponen a secar al sol durante dos o tres días, después se remojan en agua tibia, se lavan muy bien y se parten en trozos; enseguida se ponen a cocer junto con el frijol; el jitomate, el chiltepec y el guajillo se hierven y muelen; en una cazuela se pone un poco de manteca, se fríen tres dientes de ajo y la cebolla, se retiran de la cazuela y se le adiciona la salsa, cuando sazona se añaden las patas con los frijoles ya cocidos y se les pone una rama de epazote, cuando hierve bien, se sirve.

MOLE DE OLLA
Huatla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1 kilo de carne de res o cerdo
- 1 hueso para caldo
- 1/4 de kilo de zanahorias
- 1/4 de kilo de calabacitas
- 1/4 de kilo de ejotes
- 1/4 de kilo de acelgas
- 1/4 de kilo de cebolla
- 2 chayotes
- 3 elotes
- 1 rama de epazote
- 4 chiles pasilla
- 4 tomates
- 4 dientes de ajo

PREPARACIÓN:

Se cuece la carne, cuando está cocida se le agregan las verduras y el epazote. Aparte se hierven los chiles y los tomates, se muelen con el ajo y la cebolla y se le adicionan al caldo, se deja sazonar y se sirve caliente.

CALDO DE HABAS
Huautla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de habas
- 7 nopales medianos
- 2 cucharadas de manteca
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de epazote

PREPARACIÓN:

Se ponen a hervir las habas, cuando están bien cocidas se les pone sal al gusto y la manteca, después de 20 minutos se le agregan los nopales en tiras, dos dientes de ajo y el epazote, se sirve caliente.

CALDO DE CHIVO
Huatla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1 kilo de carne de chivo (costilla, maciza o pierna)
- 10 gramos de chiletepec (chile piquín)
- 8 ramitas de cilantro
- 1/4 de cebolla
- 5 dientes de ajo
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

En una olla se hierven seis litros de agua, la carne se lava muy bien, se parte en trozos y se agrega cuando empieza a hervir el agua; aparte se hierva el chiletepec y se muele con el ajo y la cebolla, esto se le adiciona a la olla, cuando está cocida la carne, se le ponen las hojas de cilantro, se deja sazonar y se sirve caliente.

Elaboración de pan

PAN DE YEMA
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 10 kilos de harina
- 80 huevos (las yemas)
- 1 kilo de mantequilla
- 200 gramos de canela en polvo
- 1 litro de reciente (levadura natural)
- 6 kilos de azúcar

PREPARACIÓN:

Se coloca el harina en la mesa, se extiende haciendo un hueco en medio para colocar la levadura, mantequilla, azúcar, yemas de huevo y canela; una vez con todos los ingredientes se le agrega agua suficiente para amasar y obtener una pasta. Se deja reposar ocho horas, después de este tiempo se amasa hasta dejarla blanda (suave). Posteriormente se reparte la masa para elaborar piezas en forma de una concha mediana de un kilo de peso, se dejan reposar para que crezcan (esponjen) y posteriormente se cuecen en hornos de panadería. La duración de cocimiento es de una hora aproximadamente con temperatura media; una vez que hayan tomado un color uniforme se detecta que están cocidos. Rinde para 50 piezas.

Tamales

TAMALES DE FRIJOL Huautla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1 kilo de frijol negro
- 6 kilos de masa de maíz
- 1/4 de kilo de manteca de cerdo
- 50 hojas de milpa
- 50 hojas de aguacate (aguacatillo)
- sal

PREPARACIÓN:

Se cuecen los frijoles, después de enfriarse se muelen en el metate o en el molino hasta formar una pasta, la masa de maíz se revuelve con la manteca y sal al gusto; sobre una tela o servilleta grande se extiende la masa en forma uniforme, y sobre ésta una capa de frijoles molidos, se va enrollando la tela de tal forma que queden siete hileras de 10 centímetros de ancho por un metro de largo, al ir enrollando se va retirando la tela del tamal, se cortan en pedazos de 10 centímetros hasta terminar, a cada tamal se le pone una hoja de aguacate (aguacatillo) y se envuelven en las hojas de milpa, hoja de álamo, níspero u otra que no sea dañina a la salud, las hojas se seleccionan de acuerdo con la temporada en que se hagan los tamales, se cuecen en una olla de barro o en una vaporera, cuando están cocidos se sirven calientes, con mole, caldo de chivo, caldo de res o bien solos.

TAMALES DE FRIJOL
La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

- 10 kilos de masa de nixtamal
- 2 kilos de frijol
- 100 hojas de milpa (verdes)

PREPARACIÓN:

Se muelen los frijoles ya cocidos con sal; sobre una servilleta grande de tela se extiende una capa delgada de masa, después se le unta el frijol y se va envolviendo, quedando varias capas; se cortan en tramos de 10 centímetros, más o menos y se envuelven en las hojas de milpa. Se ponen a cocer. Estos tamales se comen con desmole, en lugar de tortillas. Con esta receta salen 80 tamales.

TAMALES DE TESMOLE (PUERCO)

Huautla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1 kilo de carne de puerco
- 4 kilos de masa
- 100 gramos de chiltepec (chile piquín)
- 10 hojas de hierba santa
- 10 hojas de pozol
- 5 jitomates
- 7 guajillos
- 6 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla chica
- 100 gramos de manteca
- 10 limones y sal

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir la carne con sal al gusto, se hierve el chiltepec con el jitomate y el guajillo y se muele junto con la cebolla y el ajo. En una cazuela se ponen cuatro cucharadas de manteca y se calienta, se fríe la salsa anterior con el caldo en dónde se coció la carne y las hojas de hierba santa; se licua un poco de masa con el caldo y se adiciona a la cazuela que contiene la salsa, se le pone sal al gusto, moviendo constantemente hasta que hierva, quedando listo el tesmole. A la masa restante se le adiciona la manteca y se le pone sal al gusto. Sobre una hoja de pozol se extiende un poco de masa como una tortilla, sobre ésta se pone un poco de carne deshebrada y dos cucharadas de tesmole, se envuelve en forma de tamal cuidando que no se salga de la hoja, cuando se termina de elaborar los tamales se ponen a cocer en una olla o en una vaporera, se sirven calientes y se les exprime un limón.

TAMAL DE YUCA
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 7 kilos de yuca (para obtener 3 kilos de masa)
- 1/2 kilo de manteca de cerdo
- 1 kilo de pollo
- 50 gramos de chile seco
- 5 hojas de acuyo (hierba santa o tlanepa)
- 10 hojas de pozole
- sal

PREPARACIÓN:

Se pelan las yucas y se muelen, se les agrega la manteca y sal al gusto. El pollo limpio se destaza. Las hojas de pozole se asan. Aparte se pone a hervir un litro de agua, se le adiciona el chile seco asado y molido con un poquito de manteca, se espesa con un poco de masa de yuca.

Sobre cada hoja de pozole se colocan dos cucharadas grandes de masa de yuca, se le pone una pieza de pollo, una cucharada de salsa y una hoja de acuyo, se envuelve y se amarra. Se ponen a cocer con suficiente agua durante una hora. Rinde para 10 personas.

TAMAL DE CAPA
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 2 kilos de masa de nixtamal
- 1/2 kilo de manteca de cerdo
- 1/2 kilo de frijol
- 50 gramos de chile seco
- 2 hojas de aguacatillo
- hojas de guasmole, para envolver

PREPARACIÓN:

En un recipiente se coloca la masa, se le adiciona la manteca y sal al gusto. Los frijoles ya cocidos se muelen con chile seco y las hojas de aguacatillo asados y se revuelve muy bien. Sobre un mantel limpio se extiende la masa y se le coloca la pasta de frijol preparada previamente, se va envolviendo formando capas, cuando se termina de envolver se cortan tramos de 10 centímetros aproximadamente, se envuelven con las hojas de guasmole y se ponen a cocer con suficiente agua. Rinde para 20 personas.

TAMAL DE ELOTE

San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 50 elotes tiernos
- 1/2 kilo de manteca
- 2 kilos de carne de puerco o pollo
- 1/4 de kilo de chile seco
- 1/4 de kilo de azúcar
- hojas de elote para envolver
- epazote
- sal

PREPARACIÓN:

Los elotes se limpian, se les quitan con cuidado las hojas para que no se rompan y sirvan para envolver. Después se desgranar y se muelen los granos, cuando ya están molidos, se prepara una masa con la manteca y la sal; se adiciona un poco de azúcar. Los chiles se asan y muelen; en un recipiente se pone a hervir un litro de agua, se le agrega un poco de manteca y espesa con la masa del elote, se añade el chile molido.

Se colocan dos hojas de elote encontradas y se les ponen dos cucharadas de masa, una pieza de carne, la salsa al gusto y una rama de epazote, se envuelven los tamales y se ponen a cocer durante una hora. Rinde para 20 personas.

TAMAL DE CAZUELA
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 2 yucas grandes
- 200 gramos de manteca de cerdo
- 1 kilo de pollo
- 50 gramos de chile seco
- 5 hojas de acuyo (hierba santa, tlanepa o momo)
- sal

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el pollo destazado con sal, cuando da el primer hervor se le agregan las hojas de acuyo en pedazos, se muele la yuca cruda y se agrega a la olla en donde se coció el pollo, hasta que espese.

En un recipiente aparte, se pone un litro de agua y se le agrega la manteca junto con el chile seco asado y molido; se espesa con la masa de yuca, se le pone la sal y se espera a que hierva. Está listo para servirse. Rinde para 15 personas.

TAMALES DE YUCA CON FRIJOL
La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

10 kilos de yuca
5 kilos de frijol
100 hojas de pozole
sal al gusto

PREPARACIÓN:

Las yucas se limpian y muelen. Se deja agriar la masa (entre ocho y diez horas), después de este tiempo se bate y se cuele con una malla muy fina.

Sobre una servilleta se extiende la masa de yuca en forma de tortilla y se le untan los frijoles molidos, se enrollan en cuatro capas y se cortan en tramos que se van envolviendo en las hojas de pozole. Se ponen a hervir durante una hora y media. Rinde para 25 personas.

TAMALES DE YUCA CON CARNE

La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

- 10 kilos de yuca
- 3 kilos de carne de pollo o puerco
- 100 hojas de pozole
- 5 hojas de tlanepa (acuyo, hierba santa, momo)
achiote

PREPARACIÓN:

Las yucas se limpian y muelen, se hierve la carne con el achiote hasta que tome un color amarillo, este guiso se espesa con un poco de masa de yuca hasta que quede pegajoso. Sobre las hojas de pozole se pone la masa de yuca, se le adiciona el guiso y encima se le pone una hoja de tlanepa; se envuelven los tamales y se ponen a cocer durante una hora y media, o hasta que estén bien cocidos. Rinde para 25 personas.

TAMALES DE FRIJOL TIERNO
La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

- 5 kilos de masa de nixtamal
- 2 kilos de frijol tierno
- 1 litro de aceite
- 100 hojas de guasmole
cilantro

PREPARACIÓN:

Se desvainan los frijoles, se lavan muy bien y se revuelven con la masa, el aceite y la sal al gusto.

Se hacen memelitas que se van envolviendo con las hojas de guasmole, pero antes se les pone una rama de cilantro. Se ponen a hervir en un recipiente durante una hora o más, hasta que se cuezan. Rinde para 50 piezas.

TAMALES DE SIETE CUEROS

La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

- 10 kilos de masa de nixtamal
- 2 kilos de frijoles cocidos y molidos con sal
- 100 hojas de milpa

PREPARACIÓN:

La masa se extiende sobre una tela, cuando está bien extendida se le pone encima el frijol hasta cubrirla totalmente, se va enrollando de tal forma que queden siete capas, se cortan en pedazos chicos que se envuelven en las hojas de milpa y se colocan en donde se vayan a cocer. Con esta receta salen 80 tamales.

TAMALES DE SIETE CUEROS
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 1 kilo de frijol
- 4 kilos de masa de maíz
- hojas de guasmole
- sal

PREPARACIÓN:

El frijol se cuece y muele; con la masa se prepara una tortilla de maíz, de tal manera que quede bien extendida; se le unta el frijol, se va envolviendo de modo que se forme un rollo que se corta y los pedazos se envuelven en hojas de guasmole y se ponen a cocer. Rinde para 25 personas.

TAMALES DE YUCA
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 10 kilos de yuca
- 1/4 de kilo de chile ancho
- 5 hojas de acuyo
- hojas de pozole para envolver
- ajo y cebolla al gusto
- sal

PREPARACIÓN:

Se muele la yuca en el metate y la pasta que se obtiene se cuece lentamente, se mueve constantemente con una cuchara de madera, se le agrega chile ancho molido con ajo, cebolla y acuyo. Cuando está cocida se colocan porciones en las hojas de pozole y la carne de cerdo o pollo en el centro; se envuelven los tamales, se amarran con una majagua o pita y se ponen a hervir.

TAMALES DE MASA Y CEBOLLÍN

Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 4 kilos de masa de maíz
- 1 kilo de manteca de cerdo
- 1 manojo de cebollín
- chile seco, clavo, pimienta, orégano y comino
- hojas de pozole para envolver

PREPARACIÓN:

La masa de maíz se cuece en una cazuela con suficiente manteca de cerdo, se le agrega chile y las especias molidas; cuando la masa está cocida se ponen porciones de ésta en las hojas de pozole, a la que se le agrega un cebollín o varios. Se cuece al vapor. Rinde para 25 personas.

Para hacer los tamales de masa con carne, se sustituye el cebollín por la carne de pollo o cerdo.

TAMALES DE CABEZA DE TIGRE
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 4 kilos de masa de maíz
- 1 kilo de frijol
- hojas de guasmole para envolver

PREPARACIÓN:

La masa de maíz se revuelve con los frijoles a medio cocer. Se envuelven los tamales en hojas de guasmole y se ponen a cocer. Como se utilizan los frijoles enteros quedan con bolas negras simulando la piel de tigre, por eso se llaman de cabeza de tigre. Rinde para 25 personas.

Bebidas

POZOLE DE MAÍZ REVENTADO
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

2 kilos de maíz
50 gramos de cal
1/2 kilo de azúcar
4 litros de agua

PREPARACIÓN:

Se cuece el maíz con la cal hasta que pizque, cuando ya está cocido se lava muy bien, se vuelve a poner a fuego para que revienten los granos con suficiente agua. Ya frío se muele y se prepara el agua de pozole poniéndole azúcar y hielo al gusto. Rinde para 10 personas.

POPO
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de cacao
- 1/2 kilo de arroz molido
- 1 kilo de masa de nixtamal
- 1 kilo de piloncillo (panela)
- 1 manojo de cocolmécatl

PREPARACIÓN:

En un comal a fuego lento se asa el cacao, se pela y se muele muy bien, se le agrega el arroz molido, la masa de maíz y el cocolmécatl molido, con esto se obtiene una pasta.

Se disuelve el piloncillo en dos litros de agua. Aparte, en una olla grande, con cuatro litros de agua se disuelve la pasta perfectamente, se cuela en otro recipiente limpio y se bate con un molinillo hasta obtener una abundante espuma. Se sirve frío o al gusto. Rinde para 20 personas.

ATOLE AGRIO
La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

- 4 kilos de masa de nixtamal
- 1 kilo de ajonjolí tostado y molido
- chile seco y sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se hace el atole con la masa batida y colada, se deja reposar una noche para que se acidifique (agrie) y al día siguiente, se cuela y se pone a hervir. Se sirve frío o caliente. Al servir se le agrega una salsa preparada con el ajonjolí y el chile seco, tostado y molido, esto es al gusto para darle sabor. Rinde para 25 personas. Ésta es una bebida tradicional de los días de fiesta.

ATOLE AGRIO
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 20 elotes tiernos
- chile seco molido

PREPARACIÓN:

Se rebanan los elotes y se muelen, esta masa se deja agriar durante una noche. Al otro día se cuela y se pone a cocer en 10 litros de agua. Una vez que hirvió se quita de la lumbre y se deja enfriar. Se sirve tibio agregándole el chile seco en polvo y trozos de elote hervido.

ATOLE AGRIO
Huatla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1 kilo de maíz
- 1/4 de kilo de ajonjolí
- 1/4 de semilla de chiltepec (chile piquín)
- 1/2 kilo de frijol ayocote
- sal

PREPARACIÓN:

El maíz ya limpio se pone a remojar en agua durante dos días, después se lava y se muele en metate o en el molino, en una olla se revuelve la masa con agua y se deja reposar toda una noche; al día siguiente se cuele y se pone a cocer moviendo constantemente para que no se queme, hasta que hierva bien, se sirve en jícaras. Aparte se tuesta el ajonjolí y la semilla de chiltepec, éstos se muelen muy bien con poca agua, se le pone sal al gusto haciéndose una masa. Aparte se cuecen los frijoles con sal al gusto, ya cocidos se les quita el caldo y se sirven en el atole con la masa aguada preparada que se llama pipián.

Ésta es una bebida ceremonial, se sirve en el casamiento civil y a los 10, 20 y 40 días de los difuntos.

MENYUL
Huautla de Jiménez

INGREDIENTES:

- 1 litro de aguardiente de 30 grados
- 20 limones
- 20 ramas de hierbabuena
- 1/2 litro de miel de abeja

PREPARACIÓN:

En una chilmolera se muelen las hojas de hierbabuena con un poco de aguardiente, ya que esté todo molido se le exprimen los limones; en un recipiente grande se revuelven todos los ingredientes, se cuela, se deja reposar 24 horas y se vuelve a colar, se vacía a una botella, se puede tomar inmediatamente o se deja añejar para que adquiera mejor sabor.

ATOLE DE GRANILLO
Huautla de Jiménez

INGREDIENTES:

1 kilo de maíz

PREPARACIÓN:

Se limpia el maíz, se pone a hervir en una olla hasta que revienta, cuando está frío se cierne quitándole el hollejo y la cabeza, una mitad se muele finamente y la otra mitad se quiebra en el metate, es decir, que no quede bien molida; las dos partes se ponen en una olla para que hiervan, cuando ha hervido se apaga el fuego, se deja reposar un rato y se sirve. Se acostumbra llevar este atole a los enfermos y a las parturientas.

PINOLE
Huautla de Jiménez

INGREDIENTES:

1 kilo de maíz
1 kilo de azúcar
5 rajitas de canela

PREPARACIÓN:

Se limpia el maíz y se tuesta en un comal de barro, cuando está dorado y bien tostado, se muele en el metate, también se muele la canela con el azúcar hasta que quede finamente molida, se puede tomar como bebida refrescante o bien en polvo, ya que en seco es la delicia de los niños.

Dulces

DULCE DE YUCA
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 kilo de yuca
- 1 kilo de panela
- 3 rajitas de canela

PREPARACIÓN:

Se toman cuatro trozos de yuca, se pelan y se cortan en pedazos más pequeños, la panela se hace en trocitos para que se disuelva fácilmente y se le agregan las rajitas de canela, se pone al fuego con dos tazas de agua, una vez cocida la yuca se retira del fuego, el dulce debe ser preparado en una cazuela. Rinde para 15 personas.

DULCE DE YUCA
La Joya, Jacatepec

INGREDIENTES:

- 2 kilos de yuca
- 1 kilo de piloncillo (panela)

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir la yuca con poca agua, se le agrega la panela y se deja consumir el agua, hasta que quede a punto de miel. Se deja enfriar y se sirve. Rinde para ocho personas. Éste es un dulce tradicional, que se prepara en días de Muertos.

DULCE DE CALABAZA
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 calabaza
- 1 kilo de panela (piloncillo)
- 4 rajas de canela

PREPARACIÓN:

La calabaza se pela y se corta en trozos, separando la semilla, se coloca en una cazuela con la panela y la canela, se le agrega el agua hasta que se cubra la calabaza, cuando el agua se consume y la calabaza esté cocida, se retira del fuego y el dulce está listo. Rinde para 20 personas.

DULCE DE CALABAZA
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 1 calabaza
- 2 kilos de panela (piloncillo)

PREPARACIÓN:

Se parte la calabaza, se le quita la semilla, se lava bien y se hierva en agua con la panela. Cuando está cocida, se baja y se consume fría. Rinde para 12 personas.

PALANQUETAS
San Pedro Ixcatlán

INGREDIENTES:

- 1 kilo de ajonjolí
- 1 kilo de panela

PREPARACIÓN:

El ajonjolí se tuesta en un comal, en una cazuela se pone a cocer la panela con el agua, cuando está a punto de hebra (que se sabe cuando en un recipiente se le pone un poco de agua y se le agregan unas gotas de éste, si endurece inmediatamente está listo), se le agrega el ajonjolí tostado moviendo constantemente; pasando unos minutos y cuando todo está bien incorporado, se retira del fuego y se extiende sobre una hoja de plátano verde. Rinde para 25 personas.

PALANQUETAS
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

- 1 kilo de panela
- 1 kilo de ajonjolí tostado

PREPARACIÓN:

Se derriten los trozos de panela en una cazuela, se pone a la lumbre y se le agrega el ajonjolí tostado, cuando está a punto de hebra se coloca sobre el metate, se deja enfriar y se corta en pedazos. Rinde para 25 personas.

DULCE DE CAMOTE
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

1 kilo de camotes
1/2 kilo de azúcar

PREPARACIÓN:

Se lavan y ponen a hervir los camotes con el azúcar, cuando están cocidos se bajan del fuego; se consumen fríos o calientes. Rinde para seis personas.

NICUATOLE
Xalapa de Díaz

INGREDIENTES:

1 kilo de maíz
1 1/2 litro de leche
1/2 kilo de azúcar

PREPARACIÓN:

Se cuece el maíz y se muele, a esta masa se le agrega un poco de agua y se pone a la lumbre en una cazuela, cuando está a punto de hervir se le agrega la leche y el azúcar, se mueve un buen rato y deja enfriar, se coloca en un molde y se corta en cuadros.

Glosario

- Acuyo.** (hierba santa, tlanepa, momo): Hojas muy aromáticas, se usan como condimento. Arbusto del mismo nombre.
- Achiote o achote.** Colorante rojo extraído de la planta de achiote.
- Amaranto.** Alegría, quintonil.
- Aguacatillo.** Las hojas son aromáticas y se utilizan como condimento. Árbol de flores amarillas y frutos pequeños de color negro muy aromáticos y exquisito sabor.
- Cilantro habanero.** (De La Habana). Hojas alargadas con espinas en los bordes, muy aromático, se utiliza como condimento.
- Camote de malanga.** Atole o hervido.
- Cocolmécatl.** Bejuco que se utiliza para la preparación del popo. Sólo se utilizan las puntas tiernas.
- Cebollín.** (De la familia de la cebolla). Bulbos pequeños, se usan los bulbos y las hojas como condimento.
- Chical.** (De la familia de las calabazas). Forma de jícara que se utiliza para guardar las tortillas.
- Chiltepec.** (Chile piquín). Este chile es muy pequeño y picoso.
- Chuvii.** Gusano cuétano de colores verde, amarillo, negro y naranja, son orugas que se alimentan de los árboles de jonote y guásimo.
- Chirimole.** (Guasmole, wilimole). Las hojas son aromáticas y se usan para envolver los tamales de frijol. El fruto de esta planta se consume como alimento por su agradable sabor.

- Desmole.** Guisado elaborado a base de masa de maíz nixtamalizado, con carne asada.
- Epazote.** Planta herbácea de hojas alargadas y aromáticas usadas como condimento.
- Estrebe.** Tripié de acero o fierro que se utiliza para sostener las ollas o cazuelas en el fuego.
- Flor de izote.** (De la familia de las bromelias). Las flores blancas en racimo desprenden un agradable aroma.
- Fogón.** Cajón hecho de madera con cuatro patas y relleno de tierra que se utiliza en la cocina para poner el brasero, utilizando el estrebe o la hornilla para el comal.
- Frijolón.** Frijol grande de color negro y sabor característico, agradable.
- Grumos.** Pequeñas porciones compactas que se forman cuando se disuelve la masa o la maizena en un líquido.
- Hierba mora.** Planta herbácea, cuyas hojas tiernas se utilizan para consumo humano, de color verde y con el envés de color morado.
- Hojas de pozole o pozol.** Hojas anchas y alargadas con el envés de color blanco, empleadas en la elaboración de tamales y piltes.
- Majagua.** Cáscara del árbol de jonote que por su resistencia se utiliza para amarres.
- Manojo.** Porción de hierbas o de otras cosas que se pueden coger con la mano, sobresaliendo un poco de ella. Por eso la palabra “manejo”.
- Martajado.** (Desquebrajado o resquebrajado). Se le dice generalmente al maíz picado, quebrado. Que no está molido totalmente.
- Mazate.** Mamífero muy parecido al venado, sin cuernos y con manchas blancas en el lomo.
- Menyul.** Bebida tradicional preparada con aguardiente de caña y el jugo de alguna fruta (limón, naranja, piña, guanávana, etcétera).
- Metate.** Piedra rectangular y combada para moler granos y hacer las tortillas.

- Molcajete.** Piedra en forma cóncava que se utiliza para moler las salsas.
- Nixtamal.** Maíz preparado para hacer tortillas, tamales u otros guisos. Se cuece con cal.
- Nicuatole.** Dulce preparado con masa de maíz de *tlasahuatl* (maíz cocido sin cal), leche, azúcar y canela.
- Panela.** (Piloncillo). Producto elaborado con jugo de caña de azúcar, sólido en forma de cono truncado, de color café obscuro.
- Pilte.** Carne de pescado, hongos o pollo, preparada con tomate, chile, cebolla, acuyo o epazote, envuelto en forma de tamal y cocido en un comal o en una cazuela de barro.
- Pinole.** Polvo de maíz tostado y molido con azúcar.
- Popo.** Bebida tradicional, preparada con cacao, maíz, azúcar y cocolmécatl.
- Pozole.** Bebida refrescante que se prepara con maíz cocido hasta florear y molido en el metate, con o sin azúcar.
- Quelite.** Hierba silvestre, tierna.
- Quelite blanco.** (Quintonil, amaranto). Planta cultivada cuyos retoños tiernos son comestibles.
- Recaudos.** Equivalente a los condimentos.
- Tepejilote.** Se trata del elote que proporciona una planta de maíz silvestre y que se acostumbra recolectar.
- Tesmole.** Guisado tradicional preparado con masa de nixtamal y carne de pollo, cerdo o res.
- Totopos.** Tortillas tostadas hechas a mano y cocidas en un comal de barro.
- Yuca.** Planta liliácea cuya raíz es gruesa y comestible de hojas palmeadas y flores blancas.
- Vísceras.** Órganos del cerdo o res (hígado, corazón, pulmones, etcétera).

BIBLIOGRAFÍA

- Ángeles Sánchez, María y María Teresa Luna Cisneros, *Creencias y curación de la tierra del algodón. Región mazateca baja*. México, INI/UAM, 1992.
- Boege, Eckart, *Los mazatecos ante la nación*, México, Siglo XXI Editores, 1988.
- López Cortés, Eliseo, "Política informal y caciquismo en la mazateca baja", en *Etnia y sociedad en Oaxaca*, INAH/UAM, México, 1991.
- Pérez Quijada, Juan, "Peregrinaciones mazatecas a Otatitlán", en *Alteridades, Anuario de Antropología*, México, UAM, 1990.

Recetario mazateco 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 septiembre del 2000.

Fotografía de portada: Miguel Bracho / INI
Diseño de portada: Javier Aguilar.
Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares

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
30. Recetario chocholteco de Oaxaca
31. Recetario nahua de Zongolica, Veracruz
32. Recetario exótico de Sinaloa
33. Recetario zapoteco del Istmo
34. Recetario indígena de Baja California
35. Recetario de hongos de Veracruz
36. Recetario indígena de Guerrero
37. Recetario de las arápakuas purépechas
38. Recetario mixe de Oaxaca
39. Recetario indígena de Chiapas
40. Viejos sabores de Tamaulipas
41. Recetario popular coieto

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO



Centro de
Información y
Documentación

Alberto Beltrán



002559

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 853863