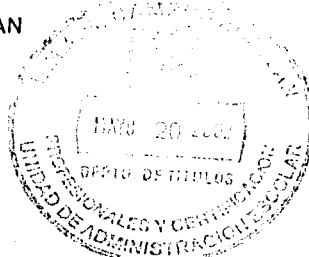




UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

ESCUELA NACIONAL DE ESTUDIOS PROFESIONALES ACATLAN



TRADICIONES, MITOS, LEYENDAS Y COSTUMBRES PREVALECIENTES EN SAN MIGUEL OXTOTILPAN MEDIANTE UN REPORTAJE GRAFICO.



TESINA QUE PARA OBTENER EL TITULO DE: LICENCIADA EN PERIODISMO Y COMUNICACION COLECTIVA PRESENTA: MARIA DE JESUS ROMERO

ASESOR: LIC. MIGUEL ANGEL MACIEL GONZALEZ



JUNIO 2002

TESIS CON FALLA DE ORIGEN



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

PAGINACION DISCONTINUA

Índice

Agradecimientos.....	I
Introducción.....	1
1. San Miguel Oxtotilpan, un pueblo con historia.....	5
Panorama General de San Miguel Oxtotilpan: ubicación geográfica.....	7
Aumentan las migraciones.....	11
2. Tradiciones Principales	
San Miguel Peregrino ¿Quién como Dios?.....	15
Virgen de los Milagros.....	18
Amplían capilla.....	24
El Santo Volcán.....	27
San Isidro Labrador.....	30
Cerro Gordo.....	36
La víbora encantada.....	37
La mujer encantada.....	39
Día de muertos.....	40
Entierros.....	44
3. Organización Política y social	
Sistema de cargos religiosos.....	45
Religiones diferentes dividen a San Miguel Oxtotilpan.....	52
Cargos civiles.....	53
Asambleas ordinarias y extraordinarias.....	56
Un día en la asamblea.....	57
Elecciones de comisariados y delegados.....	63
Sanciones a desobligados.....	63
Obligaciones de nuevos residentes.....	65
Obligaciones de originarios de San Miguel Oxtotilpan que residen en el D.F.....	66
Terrenos en regla.....	67
Deslinde de San Miguel Oxtotilpan.....	68
Canalizan los beneficios del comunal a obras del pueblo.....	70
La tierra, recurso productivo indispensable.....	72
4. Siembra y Cosecha	
Organización de la siembra y la cosecha.....	72
Procedimiento para sembrar y cosechar.....	74
Sembrar, ardua labor.....	76
Lama y fertilizante, abono de la tierra.....	81
Cosecha.....	82
A vuelta de peón, un sistema de pago.....	88
Comercialización de la papa y el maíz.....	88
5. Plantas medicinales.....	90
6. Organización interna de la casa.....	95
7. Gastronomía	
Los hongos, exquisito platillo.....	98
Frutas dulces y baratas.....	102

Quelites.....	103
Tradicionales tamales.....	108
Atoles, sustitutos de leche.....	109
Animales comestibles.....	111
8. Náhuatl, lengua ancestral en el olvido.....	113
9. La familia	
División del trabajo.....	118
10. Modernidad	
Presiones mercantilistas, causa de la modernidad.....	120
Desplaza el fab a la lejía, amorquelite y zanacoche.....	122
Cambia la gastronomía.....	123
Prevalece el trueque como forma de pago.....	123
Elaboración de pan, una forma de sustento.....	124
Cooperación familiar.....	129
Invasión de personas externas.....	130
Grave deterioro ambiental por explotación de mina.....	131
Inconformidad por retraso de deslinde.....	132
Conclusión.....	140
Anexo 1	
Mapa.....	141
Anexo 2	
Fichas técnicas.....	142
Bibliografía.....	146

Dedico este trabajo:

A mis hijos María de Jesús y al bebé que pronto llegará porque son la luz que ilumina mis días.

A mi esposo Panchito, quien me ha apoyado en todo momento para realizar éste y otros proyectos que he emprendido. Gracias por tu amor, comprensión y paciencia para las locuras que se me han ocurrido llevar cabo. Porque juntos avancemos por alcanzar nuestros más grandes sueños.

A la memoria de mi abuelito Jesús Romero Olvera.

Agradecimientos

El presente trabajo es el resultado de una larga vida de esfuerzo y dedicación, en donde los obstáculos por seguir fueron varios, pero fue más grande el deseo por alcanzar mis más anhelados sueños.

Gracias a mis mamás, Lore y Lupita, quienes con su ejemplo, amor y confianza, me enseñaron a luchar por mis ideales y a nunca darme por vencida. Además de que siempre han estado a mi lado pese a mi rebeldía.

A mis tías Alicia y María de la Luz Romero, mujeres incansablemente luchadoras que han salido adelante pese a la adversidad.

A mi tío José Antonio, quien siempre me ayudó económica, moral y afectivamente para salir adelante. No había día en el que no me dijera "Serenidad y Paciencia". A mis tíos Roberto y Rogelio, quienes me apoyaron hasta donde les fue posible, así como a mis tías Amalia y Estela.

A mi hermana, Laura Lorena, quien pese a nuestras diferencias siempre hemos estado juntas.

Gracias a mis suegros Angela y Agustín, quienes en todo momento me dieron aliento para finalizar este reportaje, además de que depositaron en mi su confianza para que yo participara en algunos eventos de la comunidad donde ellos no pudieron estar presentes.

A Agripina Salinas, Lupita y Sofía Romero, quienes contribuyeron en gran medida a la realización de este trabajo, además de que me tuvieron mucha paciencia y me enseñaron algunas frases en mexicano.

A Mauricio y Carlos Rosales, de quienes he aprendido a compartir y a ayudarnos mutuamente.

A mis amigos de siempre Miriam, Valentín, Sonia, Xochitl, Elizabeth, Eréndira, Josefina y Estela con quienes he compartido diversas fases de mi vida y he recibido su apoyo y amistad.

A mis compadres y amigos incondicionales de la prepa 8: Bety, Miguel, Gilda y Polo, con quienes he hecho muchas locuras y he compartido momentos agradables y tristes, que nos han llevado a reforzar aún más nuestra amistad.

Gracias a mis asesores Diego Juárez Chávez y Miguel Ángel Maciel González, quienes me dieron su apoyo, paciencia y comprensión para la elaboración de esta tesina.

Al maestro Federico Beals Nagel Bieliche, por su tiempo para explicarme cómo escribir correctamente algunas frases en mexicano.

A mis sinodales José Antonio Iñiguez Martínez, Jaime Pérez Davila, Mario Revilla y Araceli Guadalupe Cuapio Hernández, por la atención brindada a este trabajo.

Y porque la adversidad siempre está presente, pero las ganas y dedicación también, exhorto a mis primos para que luchan siempre por alcanzar sus metas.

Introducción

Tanto ha afectado la modernidad a México que muchas formas de vida ancestrales han quedado en el olvido o están a punto de desaparecer, incluso la identidad nacional, que poco a poco se ha resquebrajado a tal grado que las nuevas generaciones desconocen muchas cosas respecto a nuestra cultura y se avergüenzan de las comunidades tradicionales campesinas.

De ahí mi interés por realizar un reportaje gráfico de **San Miguel Oxtotilpan**, ya que mediante la interacción imagen-texto doy a conocer a los lectores las tradiciones, costumbres, leyendas y mitos prevalecientes en esta comunidad, que forma parte de ese México que sólo recordamos por conveniencia.

A través de las fotografías sólo comunico parte del qué y el cómo, y en ocasiones el quién, por lo que las complementé con el texto, a partir del cual dejo en claro el cuándo, el dónde, los efectos y los antecedentes de los hechos, por ello hice uso de la nota informativa, la entrevista, la crónica, así como el artículo de tal manera que quedara balanceado; mi propósito: atrapar al lector ya sea por la imagen y que está lo remita a la lectura o viceversa. El haber interactuado con la gente me hizo darle más énfasis a la información textual, pues encontré datos de gran relevancia que no podían quedar fuera.

Para la realización de este trabajo puse en práctica los conocimientos adquiridos durante la carrera de Periodismo y Comunicación Colectiva, así como los obtenidos en los cursos de fotografía básica y técnicas especiales de laboratorio, estos últimos los cursé en el Centro Universitario Cultural (CUC).

La información proporcionada fue resultado de una investigación metodológica - técnica y de campo, en donde llevé a cabo la observación participante, distante y etnográfica, ya que conviví con los habitantes de la localidad durante festividades religiosas, actividades políticas y sociales.

Además de que elaboré entrevistas dirigidas con preguntas abiertas, porque de antemano sabía los puntos que deseaba me fueran contestados por los entrevistados con sus propias palabras y dentro de su marco de referencia.

Para ello pedí la colaboración de Angela y Guadalupe Romero, originarias de la localidad, quienes me presentaron con varias personas y me acompañaron a algunos eventos. Sólo así la desconfianza que me tenían, por ser ajena al pueblo, disminuyó un poco.

Mi primera visita fue el 15 de mayo de 1998; acudí a la celebración de San Isidro Labrador. En esa ocasión me uní a la fiesta, tomé algunas notas, así como fotografías. A partir de entonces empecé a ir durante varios fines de semana; Agripina Salinas, mamá de Lupita y Angela, me daba hospedaje.

Asimismo, mostré interés por las actividades que desempeñaban tanto en el interior de la casa como en el campo, participando en éstas para aprender, ante lo cual algunas personas se

quedaron sorprendidas de que yo admirara lo que ellas hacían o sabían. El hecho de haber convivido con Agripina Salinas me facilitó aún más mi labor.

Asistí a algunas asambleas organizadas cada primer sábado de mes, para ello primero les pedí a los ahí presentes su autorización, además de que les expliqué cuál era el fin de este trabajo e incluso prometí darles una copia cuando ya estuviera terminado.

Si bien en un principio me veían como una persona extraña, desconfiaban de mí e incluso no les gustaba que los entrevistara, llegó un momento en el que hasta se acercaban a platicar conmigo.

Poco a poco resolví los obstáculos que se me presentaron y ahora cuando voy a San Miguel muchos de sus habitantes me conocen, ya sea porque he platicado con ellos o por las referencias que tienen de mí.

Debido a que fueron varios los puntos que toqué, éstos los agrupé por temas para darle legibilidad y orden al reportaje, el cual gira en torno a la innovación y conservación de las costumbres en San Miguel Oxtotilpan.

Por tanto primero describo a grandes rasgos las características generales del pueblo para después relatar sus tradiciones principales, relacionadas éstas, en su mayoría, con la religión católica, así como narraciones extraordinarias.

Como toda comunidad tiene una forma de gobierno específica agrupé todo lo relacionado en este sentido en la organización política y social, mientras que la principal actividad económica - la agricultura - está en la parte de siembra y cosecha.

El conocimiento terapéutico de las hierbas también conforma este trabajo, así como la organización interna de la casa, en donde hago mención de los platillos gastronómicos más importantes, los frutos silvestres que recolectan, entre otras cosas que merecían ser tomadas en cuenta, así como un apartado de la lengua materna: el mexicano, la cual ya casi nadie habla. Y, por último, la constante entrada de la modernidad que los ha llevado a adaptarse a los nuevos requerimientos.

Esta población está localizada al suroeste de Toluca, forma parte de las comunidades tradicionales campesinas, que son aquéllas que conservan aún parte de su herencia cultural mesoamericana.

Su principal actividad es la agricultura, basada en la siembra de maíz, frijol, haba y papa principalmente. Por ser una región rica en manantiales, aunque ya son pocos los que quedan, practican la agricultura de riego y de temporal.

También se dedican a la ganadería pero en menor escala y ésta por lo regular es para consumo familiar.

Es un pueblo fundado con costumbres y tradiciones propias y, por supuesto, una lengua que los distingue de los demás: el mexicano.

Su fe gira en torno del santo patrono San Miguel, a quien le festejan el 8 de mayo y el 29 de septiembre; a la Virgen de los Milagros, cuya celebración es el 11 de marzo y a San Isidro Labrador cada 15 de mayo.

Si las lluvias se retrasan organizan una peregrinación, a mediados de mayo, al Nevado de Toluca, mejor conocido como el Xinantécatl (señor desnudo) para pedirle por una buena cosecha. Las mujeres tienen estrictamente prohibido ir.

Y, por supuesto, las historias extraordinarias como la del Cerro Gordo a cuyo interior pueden entrar las personas cada Sábado de Gloria. O bien, la víbora encantada, la cual quedó convertida en piedra en el poblado de Comunidad. También la mujer que se transformaba en una víbora de siete cabezas.

Por otra parte, la veneración a los muertos empieza desde el 31 de octubre y finaliza el dos de noviembre, son los días durante los cuales el panteón se llena de colorido y se entremezclan los olores del copal, incienso, de las flores y de las veladoras.

En lo que se refiere al plano político y social destaca la estrecha relación existente entre los cargos religiosos y civiles.

Cabe destacar que no todos los habitantes de la localidad son católicos, existe un pequeño grupo de personas que son protestantes, lo cual ha dividido al pueblo.

Respecto a las plantas medicinales, poseen un amplio conocimiento de éstas; las utilizan para hacer té, como ungüentos o bien para bañarse, lo anterior es complementado con el milenario uso del temascal, que desafortunadamente está cayendo en desuso.

En cuanto a su dieta, ésta gira en torno a la tortilla, hongos, quelites, tamales, atoles y algunas frutas silvestres.

El uso de nuevos instrumentos para la elaboración de los alimentos ha ocasionado la generación de otras necesidades que los obliga a buscar trabajo dentro o fuera de la comunidad para cubrir tales requerimientos, por ello tienden a migrar a las grandes urbes como el Distrito Federal o Toluca en donde copian estilos de vida ajenos a la cultura propia y en ocasiones reniegan de su origen.

Éste es a grandes rasgos San Miguel Oxtotilpan, un pueblo que puede ser objeto de estudio para muchas otras disciplinas como la arqueología, antropología, historia, literatura, sociología, gastronomía, medicina y el Instituto Nacional Indigenista (INI), pues podrán hacer investigaciones más profundas respecto a los puntos aquí mencionados.

Mediante la información visual y textual el lector podrá darse una idea del estilo de vida que impera en la localidad y de los cambios constantes que sufre por la entrada paulatina de la modernidad, además de que conocerá la estructura que mantiene una comunidad tradicional campesina, la cual no es tan simple.

Recomiendo realizar una lectura tanto de la imagen como del texto, pues ambos son complemento, ya que la descripción de algunos otros hechos, que por su relevancia no podían ser excluidos, enriquecen lo presentado en las fotografías.

1. San Miguel Oxtotilpan, un pueblo con historia

México es un país de creencias, costumbres y tradiciones, que obligado por sus circunstancias históricas ha mezclado elementos de dos culturas totalmente diferentes. En donde la división de razas ha provocado confusión entre los mexicanos.

El México olvidado, del que todos sabemos su existencia pero lo ignoramos, aquel portador de la herencia mesoamericana; que ha dejado en segundo plano su lengua materna para aprender el español y evitar las burlas, con el fin de adaptarse a la cultura occidental, aun cuando transgreda sus costumbres; a éste pertenece San Miguel Oxtotilpan, lugar en donde aún sus habitantes están en contacto con la naturaleza.

Un pueblo que como muchos otros mantiene una constante lucha por conservar, hasta donde le sea posible, sus tradiciones y al mismo tiempo adaptarse a los nuevos requerimientos que la modernidad trae consigo, aunque para ello deba de modificar sus costumbres o incluso aniquilarlas.



Un idioma: el mexicano; una religión: la católica; una forma específica de organizarse para las festividades religiosas, los cargos civiles, la cosecha y la siembra son particularidades de esta población, la cual forma parte de las comunidades tradicionales campesinas, es decir, aquellas que conservan aún parte de la herencia cultural mesoamericana.

Éstas son producto del “proceso histórico a través del cual poblaciones que originalmente poseían una identidad particular y distinta basada en una cultura propia, se ven forzadas a renunciar a esa identidad, con todos los cambios consecuentes en su organización cultural y social”¹.

Por ello es preciso señalar algunas características de las comunidades tradicionales campesinas que aún prevalecen en esta localidad:

¹ Opus Cit. Bonfil Batalla Guillermo. “México Profundo, una civilización negada”. Ed. Grijalbo. México 1990. P 42.

- “La familia funciona como unidad económica, hay división del trabajo entre hombres y mujeres, cuyas normas son inculcadas a los niños desde muy temprana edad.
- Obligaciones de colaboración y participación que generalmente descansan en la reciprocidad.
- Entre la familia se reconocen relaciones de parentesco más allá de la familia extensa.
- Intensa convivencia familiar por el trabajo en común o complementario, por el rito y la celebración, por la disposición del espacio doméstico.
- La mujer es la depositaria de normas y valores, sustanciales en la matriz cultural mesoamericana. Su papel es reconocido social y familiarmente.
- Cuando la población vive dispersa, el centro sirve para la reunión periódica con fines rituales, comerciales y administrativos.



EL CENTRO

Foto: María de Jesús Romero

- Aún se practica la endogamia: Matrimonios entre la misma comunidad, aunque en menor medida.
- Las ocasiones de trabajo colectivo y cooperativo conllevan contenido de fiesta, de convivencia social entre los miembros del linaje, del barrio o de la comunidad.

- Ajena la noción de salario, no se paga en algunos casos, se retribuye, se adquiere la obligación de hacer lo mismo que otros hicieron por uno.
- Lazos de solidaridad familiar y vecinal, basados en la reciprocidad.
- El trabajo comunal es una obligación que está implícita en el hecho mismo de formar parte de una comunidad.
- La tierra, propiedad comunal, es un recurso productivo indispensable.
- La relación con la tierra se establece a través de innumerables ritos y se expresa en mitos y leyendas.
- Conocimiento de las propiedades terapéuticas de las hierbas.
- El sistema de cargos formaliza la autoridad de la comunidad que tiene carácter civil, religioso y moral simultáneamente. Los tres están indisolublemente ligados.
- Permanece el sistema de cargos vinculado a las actividades religiosas.
- Las formas tradicionales de vida coexisten conflictivamente con los nuevos estilos.
- Los campos de autosuficiencia se reducen y resisten sólo bastiones duramente acosados.
- Crece la emigración.
- El pueblo no se gobierna por sí solo, depende del Ayuntamiento municipal.
- El campesino habla solamente español (conserva palabras indígenas). Los ancianos y la familia recuerdan la lengua indígena original”¹.

Panorama General de San Miguel Oxtotilpan:Ubicación geográfica

San Miguel Oxtotilpan, un lugar mágico que aún conserva mucho de las bellezas naturales y costumbres milenarias de nuestra nación, está ubicado al suroeste de Toluca, colinda al norte con Mesón Viejo, al sur con Los Hoyos, al oeste con San Mateo Almomoloa, al noroeste con San Francisco Oxtotilpan y al suroeste con Comunidad².

¹ Ibidem. P.p. 32 - 82

² Ver Anexo 1, p. 141



PAISAJE

Foto: María de Jesús Romero

Según el último censo su población ascendía a 798 habitantes, de los cuales 409 eran hombres y 389 mujeres. De las 151 viviendas particulares habitadas, 150 contaban con energía eléctrica; 136 con agua entubada y 43 con drenaje.

La población entre los seis y 14 años que sabía leer y escribir era de 169; existían sólo 14 personas analfabetas. Los letrados de 15 años y más ascendían a 399, mientras que los analfabetas eran de 79.

Sólo 11 personas de cinco años o más hablaban mexicano y español.

Para llegar a tan recóndito lugar se hacen dos horas, es un recorrido largo pero atractivo; sólo así los capitalinos tenemos la oportunidad de conocer y admirar, aunque sea de pasada, las maravillas de la naturaleza que aún no han sido invadidas por el hombre, o bien los terrenos ya trabajados para ser sembrados, los que ya tienen el fruto listo para cosecharse o el pastoreo de los animales, todo depende en qué época del año se vaya. Y por supuesto no pueden faltar los hermosos paisajes que rodean la carretera México-Toluca.

Es toda una travesía viajar en días festivos, pues el camión intermedio, como le llaman a los que hacen paradas durante el trayecto, suelen ir llenos desde la Terminal Poniente en el Distrito Federal, aunque en algunas ocasiones hay quienes bajan en Toluca, donde hace escala, o en las poblaciones ubicadas entre esta ciudad y Temascaltepec, suben más de los que descendieron a tal grado que algunos ya van hasta parados.

Tal y como me pasara el 15 de mayo, día de San Isidro Labrador; iba sentada a la mitad del camión, a la hora de bajar en San Francisco las personas que viajaban paradas, algunas con varias bolsas, me impedían el paso, pero finalmente con mi morral y la petaca de la cámara pude pasar y descender donde deseaba.

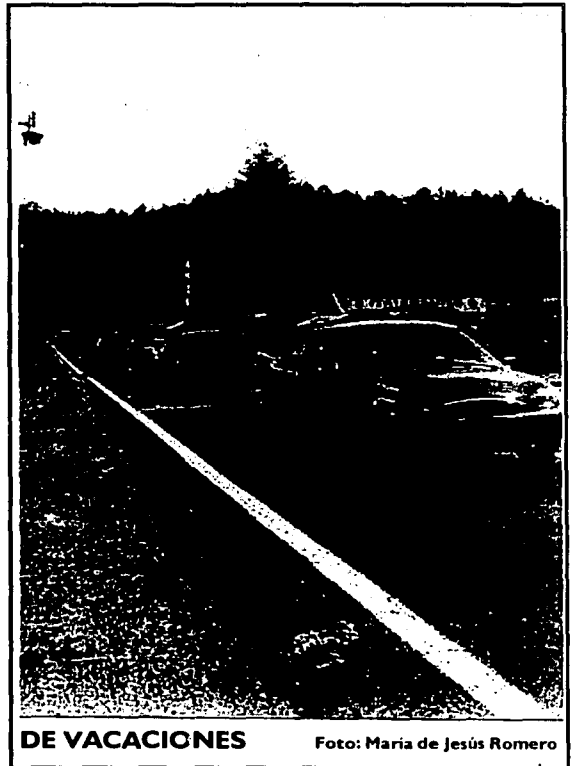
Aunque Guadalupe y Angela Romero me indicaron que eso no era nada, en Semana Santa o Día de Muertos la situación es peor: “los autobuses vienen llenos. En Toluca sube la mayor parte de la gente; es cuando los choferes dicen: todos los que vienen intermedios se van a parar y los que van directos se van sentados”.

Cabe destacar que San Miguel es un pueblo fundado con tradiciones propias y por supuesto una lengua que los distingue de las demás comunidades: el mexicano.

“San Miguel Oxtotilpan, San Francisco Oxtotilpan y San Mateo Almomoloa son pueblos fundados, que tienen sus usos y costumbres, y que de una u otra manera los hacemos valer, esto está reconocido a nivel municipal”, destacó el delegado principal, Genaro Reyes Salinas.

Pero desafortunadamente sólo unos cuantos están orgullosos de tan importante legado, a tal grado que únicamente el núcleo más viejo de la población lo habla y los de la edad madura sólo lo comprenden. La mayoría de los jóvenes se niegan a aprenderlo por vergüenza y creer que con ello son inferiores a los demás. Aquí es donde nos damos cuenta de parte de la herencia dejada por el régimen colonial, quienes además impidieron se diera una vinculación real con la civilización mesoamericana; le atribuyeron inferioridad al colonizado y se dieron a la tarea de romper con todo lo que era parte de las culturas prehispánicas.

Tal y como lo señalara Filemón Castillo, originario de la localidad, quien incluso ya da por hecho la paulatina desaparición del mexicano: “había un idioma que es el mexicano. Toda la gente grande ya murió, nada más quedamos unos que otros que lo entendemos, ya toda la juventud no quiere aprender.



DE VACACIONES

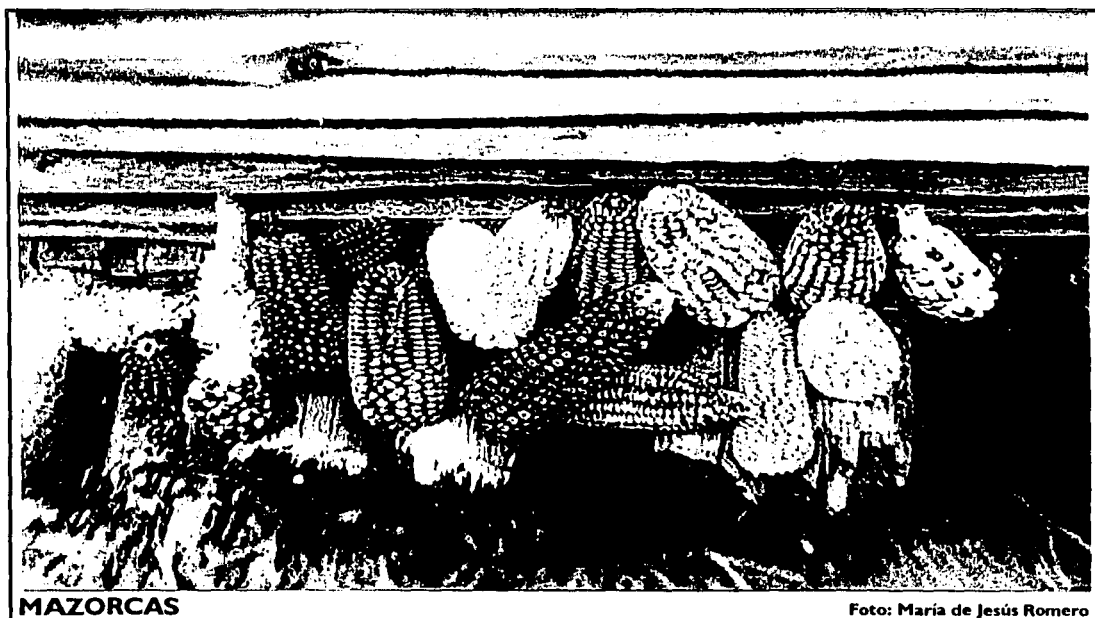
Foto: Maria de Jesús Romero

Yo a mis muchachos les digo aprendan, pero me dicen que eso es antiguo. Les digo que no. Ve que aquí los de San Francisco hay matlatzincas. Varios pueblos han concursado y nosotros no.

“Tienen vergüenza. Llego a hablar con una señora que vive acá arriba y nos dicen: ¡ustedes están locos no se les entiende nada!”.

Quedan pocas personas que dominan en su totalidad el mexicano, y son las más longevas: Agripina Salinas, Manuela Martínez, Elodia Martínez, tía Aurelia, tía Lola y Filemón Castillo, entre otros.

Su actividad principal es la agricultura, la cual gira en torno al maíz, con el cual intercalan frijol y haba; también siembran chicharo, trigo, avena, cebada, huatzontle, chilacayotes, flor de cempasúchil y últimamente la papa.



“Este año sembramos frijol y haba con el maíz, y donde estaba ralita la milpa echamos avena para los animales”, comentó Agripina Salinas.

Aunque prevalece la agricultura de temporal, regulada por el periodo de lluvias, también practican la de riego, por la abundancia de agua que brota de los manantiales o la llevada por el cause del río.

Los animales domesticados en esta región son los burros, caballos, bueyes, borregos, vacas y puercos. Además de aves de corral como gallinas, guajolotes, gansos y patos. En su

mayoría esta actividad es para consumo familiar, en algunas ocasiones les sirve para salir de algún apuro económico o hacerse de otra especie de animales.

Viven en estrecho contacto con la naturaleza, pues aún recolectan frutos silvestres como los hongos y los variados quelites, que junto con la tortilla forman parte de su dieta principal; también juntan frutas y hierbas que son utilizadas para realizar tés o como ungüentos, de ahí que aún posean ciertos conocimientos acerca de los poderes curativos de las plantas.

Debido a que todavía está muy arraigado el uso del fogón para cocinar también acuden al monte a recolectar leña de encino, oyamel, ocote, vara blanca o las tan afamadas garapiñas.

Prevalece el uso del comal de barro, el metate, molcajete, chiquihuites, ollas de barro y la elaboración directa de los alimentos, pero han empezado a combinarlos con algunos otros instrumentos que la modernidad ha traído consigo como los trastes de plástico o peltre, la licuadora, estufa de gas, los alimentos enlatados, la introducción del refresco y comida chatarra como *sabritas* o productos *marinela*, por mencionar algunos.

Aumentan las migraciones

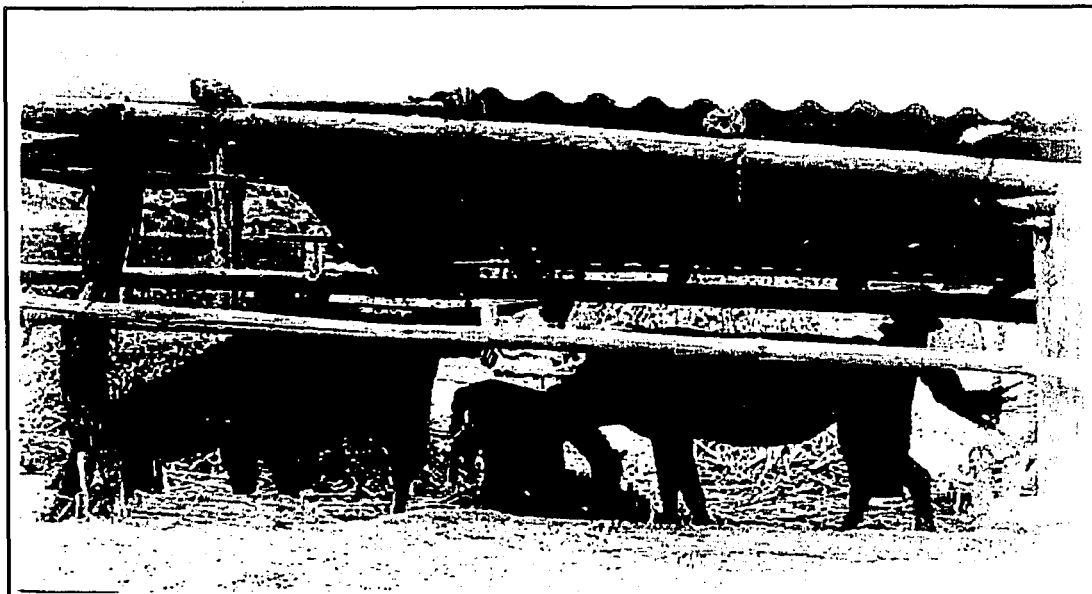
La inminente llegada de la modernidad ha generado la creación de nuevas necesidades ajenas a la cultura propia, lo cual ha provocado que cada vez más personas, principalmente los jóvenes, emigren de la comunidad hacia las grandes urbes como el Distrito Federal o Toluca, con el fin de conseguir el dinero suficiente para tener un mejor nivel de vida económica, educativa y socialmente, pero sobre todo por la insuficiencia de la agricultura tradicional para asegurar la subsistencia, de acuerdo a los nuevos requerimientos.

Los medios de comunicación masiva como la televisión y la radio han contribuido a que se dé este tipo de situación e incluso han fomentado el rechazo a lo que es parte de nuestro verdadero México.

“Ahora los niños y jóvenes ya no quieren cuidar a los animales, nada más crecen y se van a la ciudad. Cuando mis hijos estaban chicos llegamos a tener hasta 13 reses, con eso paré la casa de allá, de mi Juan. Después, poco a poco las vendí, posteriormente mi hijo se fue porque ya no quería cuidar y deseaba ganar dinero. Me decía: No, allá cada ocho días hartó o poquito pero tengo, en cambio aquí pasan semanas y semanas y ningún dinero”, externó Catalina Bernal.

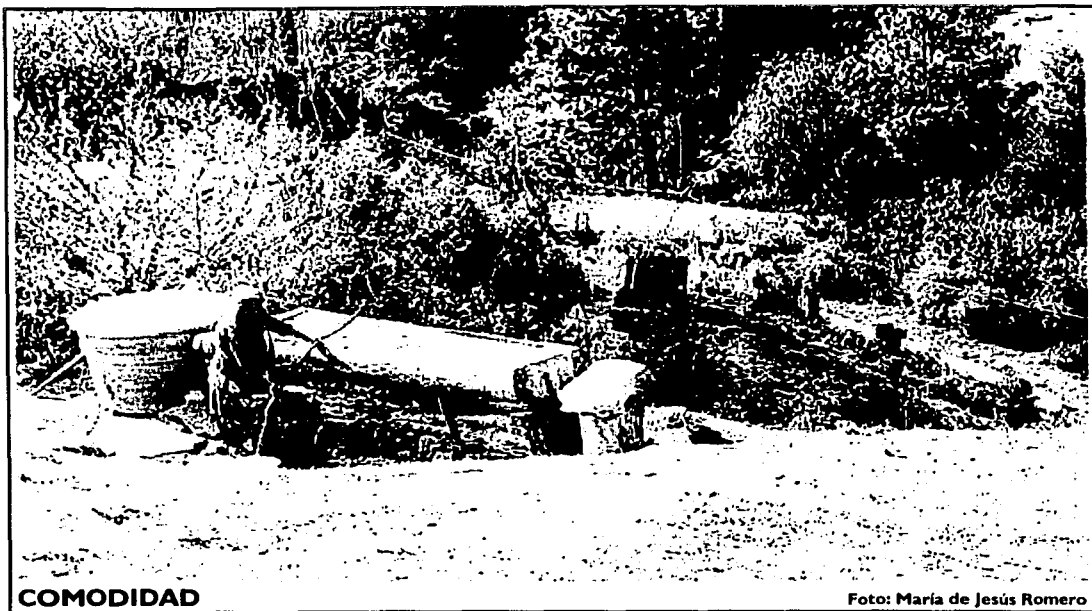
Por otra parte, Remedios Benítez opinó: “Trabajo es que salen de la secundaria y se van. Mi hija Georgina estudia para contador público”.

No todo lo que la modernidad trajo consigo a esta comunidad es malo, les ha facilitado la vida en algunos sentidos, por ejemplo ya no tienen que acarrear el agua porque ya está entubada, cuentan con energía eléctrica, drenaje, centro de salud, jardín de niños, primaria y telesecundaria



HORA DE COMER

Fotos: María de Jesús Romero



COMODIDAD

Foto: María de Jesús Romero

Aunque no todos están satisfechos con la función de las instituciones educativas: “Es muy pésima la telesecundaria, prefiero mandarlos a Comunidad. Aquí los maestros son irresponsables”, comentó Remedios Benítez.

El problema de la entrada de la modernidad radica en que al contar con estas comodidades los ha llevado a copiar estilos de vida nada favorables para las costumbres de San Miguel, de ahí que muchos de ellos se avergüencen de ser campesinos o hablar mexicano, incluso se quedaron sorprendidos de que yo, una persona de ciudad, les ayudara en algunas actividades propias del campo como cosechar, sembrar, escardar, escoger el maíz, desgranar, moler en el metate, recolectar leña, té de monte o tabaquillo o porque me había bañado en el Temascal.

Asimismo, la autosuficiencia y las relaciones de reciprocidad en la actividad económica han disminuido drásticamente, pues mucha gente alquila su fuerza de trabajo dentro o fuera del pueblo, debido a la creación de necesidades de consumo nuevas que generan otros mecanismos de explotación y dependencia. Por ejemplo cambian sus alimentos elaborados por comida chatarra, o la leña por tanques de gas.

Pese a lo anterior, entre las relaciones de parentesco, que desbordan en el núcleo familiar, aún existe una red de cooperación, ayuda mutua y respeto ante las personas mayores, a quienes llaman tío o tía, según corresponda, aun cuando no lo sea.

Cabe destacar que San Miguel Oxtotilpan es parte de este sector que ha sido fuertemente golpeado por todos los movimientos sociales que se han dado a lo largo de la historia e incluso por sus propios habitantes que se van a las ciudades y después regresan.

Pero ¿por qué no nos damos la oportunidad de voltear a éste, nuestro verdadero México, conformado por mexicas, matlatzincas, otomíes, mixes, mazahuas, tarahumaras, mayas, zapotecas, chichimecas y muchos, muchísimos más que escapan a la memoria, pues son ellos con los que convivimos día a día de una u otra forma? ¿Por qué no apreciar su cultura y respetarla? ¿Por qué persiste ese afán de menospreciar lo que son, si a final de cuentas ellos son los depositarios de la herencia mesoamericana de nuestros antepasados? ¿Por qué no quitarse la idea de que ser indio es peyorativo, si quienes nos pusieron ese mote fueron los españoles? ¿Por qué no intentar fusionar ambas culturas, occidental y mesoamericana, sin hacer a un lado ninguna de las dos?

2. Tradiciones principales

San Miguel Oxtotilpan, un pueblo enclavado entre cerros, inmerso en el misticismo y la tradición, envuelve a cuanto visitante llega.

Lugar en el que la fe de sus habitantes está depositada en el Xinantécatl o Santo Volcán, San Miguel Peregrino, la Virgen de los Milagros y San Isidro Labrador, además de poseer algunas otras historias extraordinarias como la del Cerro Gordo, la víbora y la mujer encantadas.

San Miguel Peregrino ¿Quién como Dios?

El nombre de esta comunidad proviene del arcángel San Miguel, que significa ¿Quién como Dios? La tradición cristiana lo considera como el capitán de los fieles servidores de Dios y jefe del ejército celestial. En México ha sido una de las imágenes más populares que, desde la primera evangelización, despertó devoción y culto. Varios pueblos lo tienen por patrono.

En la iconografía San Miguel aparece como militar en lucha contra Satán. Tiene varios atributos: lanza o espada, balanza en la cual pesa las cosas buenas de los justos, leyenda latina de su nombre (*¿Quis ut deus?*) y un dragón.

Los habitantes de San Miguel Oxtotilpan le tienen mucha fe al santo patrono quien, cuentan, se apareció un 8 de mayo, de ahí que le festejen este día y el 29 de septiembre.

Al respecto Guadalupe Romero comentó: "Una vez un padre vino a caballo a dar misa pero como no estaba lo que necesitaba y había poca gente se enojó, montó su animal y se fue, cuando iba por la ermita éste se paró y relinchó como si alguien lo espantara; tiró al sacerdote, quien ya en el suelo vio a San Miguel; fue cuando creyó, por eso se regresó a dar la misa y les dijo:

- Disculpenme San Miguel no quiere que me vaya sin festejarle su misa".

El actual San Miguel no es el original, lo llaman el Peregrino, porque cuando empezó la revolución, los soldados arrasaron con todo, casas e iglesia quedaron total o parcialmente consumidas por el fuego.



El pueblo permanecía iluminado, a lo lejos la iglesia envuelta en llamas de entre las cuales ascendía una nubecita blanca, era San Miguel, quien huía del lugar.

“San Miguel ya estaba; en ese tiempo hubo revolución y quemaron todo el pueblo, también la iglesia por eso se salió el santito”, recordó Agripina Salinas.

A su vez Margarita Guzmán externó: “De la lumbre salió una nube blanca que se elevó hasta el cielo”.

En tanto, Guadalupe Romero señaló: “Cuando a San Miguel pretendían sacarlo de su trono se ponía pesado, como una piedra”.

Cuentan que en alguna ocasión uno de los encargados de la parroquia quitó al arcángel de su trono y dijo –burlándose- ahora yo soy San Miguel, en ese momento otro de sus compañeros lo regañó: ¡deja de hacerte el payaso y quítate de su trono! ¡Cómo te comparas con un ángel! Enseguida se nubló y empezó a llover.

Algunas personas coincidieron en indicar, según lo que les platicaban sus padres, que en vísperas de la fiesta el Santo Patrono estaba blanco, cuando llegaba su santo su cara irradiaba de felicidad y le salían chapas, al día siguiente volvía al color original. Esto no sucede con el actual San Miguel que es el peregrino.

“Decía mi difunta mamá que cuando era su fiesta se veía que tenía gusto y el santito se ponía bien chapiadito, a veces estaba palidito, palidito ¿quién sabe que contendría?”, manifestó Manuela Martínez.

Posteriormente un hacendado de San Juan compró un San Miguel y lo donó al pueblo, “pero el verdadero, que tenía una estrella en su pie izquierdo ya no regresó, ¿quién sabe a dónde se fue? Unos dicen que a Culiacán”, indicó Guadalupe Romero.

“Otros cuentan que en la Sierra lo ven, que es un muchachito, allá anda; como van a rezar cuando no quiere llover la gente lo ve y le habla, le platican”, externó Agripina Salinas.

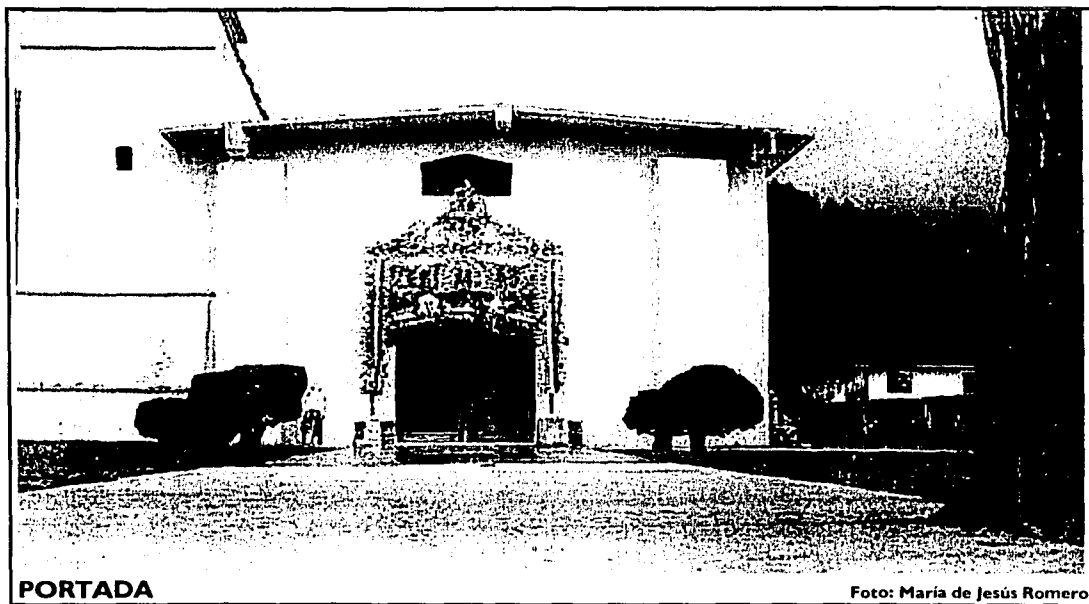
Con devoción y recordando aquella historia que le contaran sus abuelos, Margarita Guzmán dijo: “Nuestro San Miguelito. Nuestro patroncito, dicen que es peregrino. El de a verdad se apareció”.

Cuando iban al Santo Volcán veían a un niño y le preguntaban de dónde era, él decía que de San Miguel, que él era el verdadero, pero ya no podía regresar porque estaba el peregrino. Desde entonces es conocido como San Miguel Peregrino.

“La gente dice que el santito quiere venir, pero como en el tronito está otro; nada más que ese es hecho a mano”, aclaró Manuela Martínez.

Cada 29 de septiembre le festejan al santo patrono, quien es visitado por los santos de San Francisco Oxtotilpan, San Mateo Almomoloa y últimamente por el del Mesón Viejo; este

fenómeno tiene un carácter de correspondencia y es una obligación sagrada, pues cuando es la fiesta de alguno de estos pueblos San Miguel es llevado a la parroquia del festejado.



PORTADA

Foto: María de Jesús Romero

Esta tradición data de la época de la conquista, según lo relatado por Bernal Díaz del Castillo: "...Y demás de las buenas costumbres por mi dichas, tienen otras santas y buenas, porque cuando es el día de Corpus Christi o de Nuestra Señora, o otras fiestas solenes que entre nosotros hacemos procesiones, salen todos los más pueblos cercanos desta ciudad de Guatemala en procesión con sus cruces y con candelas de cera encendidas, y traen en los hombros en andas la imagen del santo o santa de que es advocación de su pueblo, lo más ricamente que pueden, y vienen cantando letanías y otras oraciones, y tañen sus flautas y trompetas..."¹

La peregrinación de los santos es una obligación sagrada semejante a las que suelen desprenderse de los vínculos de compadrazgo.

Al respecto Angela Romero explicó: "Mesón Viejo era de San Miguel, venían a enterrar a sus muertitos al panteón de aquí pero ahora ya se apartó, aunque en las fiestas patronales el Sagrado Corazón de Jesús, patrono de allá, visita al de aquí".

Hecho que confirmó Pedro Viveros Esquivel, delegado primero de Mesón Viejo: "De Mesón venían a enterrar a sus difuntitos a San Miguel. Aquí están sepultados mis abuelos".

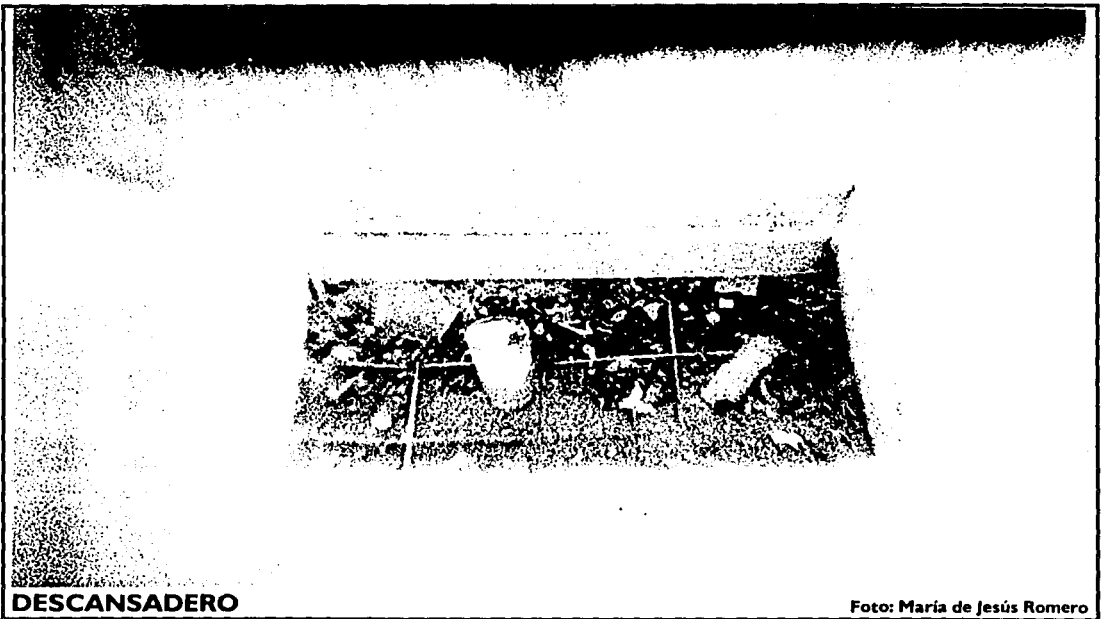
"De la Peñuela venían también", destacó Guadalupe Romero.

¹ Cit pos. Díaz del Castillo Bernal, Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. Ed. Espasa-Calpe. cd 8°. P 604.

Virgen de los Milagros

La Virgen de los Milagros se le apareció por primera vez a Santa Catalina de Lauboré el 27 de noviembre de 1830, en París, para enseñarle las dos caras de la medalla, repitiéndole con insistencia a través de una voz interior: “Haz acuñar una medalla según este modelo: las personas que lo lleven con fe recibirán muchas gracias”².

Desde entonces la Virgen de los Milagros tiene muchos fieles, en especial en San Miguel Oxtotilpan, donde se le apareció el 11 de marzo de 1939 al niño Adelfo Guzmán, de aproximadamente cinco años, en la Villa de Atotonilco, de ahí que esta fiesta sea aún más grande que la del propio patrono.



Cuenta su hermana, Margarita Guzmán, que en ese tiempo Adelfo, quien llevaba a pastorear un animalito, acompañaba a su abuelita a lavar por la capillita. Mientras ella se apuraba, el niño le hablaba insistentemente para que fuera a ver a una niña que salía a jugar con él:

“Ven, ven –jalaba mi hermano a mi abuelita-. Ahí está la niña cargando un cantarito -y señalaba un huequito de agua que por ahí estaba, era el descansadero-”. La señora no veía nada.

Había ocasiones en las que no encontraba a su nieto, entonces empezaba a regañarlo:

² Cit pos. Masiero Giulio, La Medalla Milagrosa un don de amor de la inmaculada. Ed. Colección M. I. P 57.

- Abuela: “¿Dónde andas? ¿Dónde estabas?”

- Adelfo: ¿Yo? Aquí, platicando con una muchachita que viene a llevar agua.

- Abuela: ¿Pero en dónde está?

- Adelfo: Ahí, en el descansadero.

Pero ella no veía nada”, recordó Agripina Salinas.

Pasaron los días, y ante la insistencia del niño, la abuelita se preguntó: “¿Por qué dice mi nieto que ve una niñita y yo no la veo?”.

“Nada más se arrimaba ahí mi abuelita y la niña desaparecía”, explicó Margarita Guzmán.

Posteriormente dio parte al pueblo: “Se le apareció a mi hijo una virgencita, siempre me dice que la ve y yo no veo nada”.

En un principio nadie le creía, decían que estaba loco, que inventaba. Fue entonces que se estampó en una cruz la imagen de la Milagrosa. Muchos venían a borrarla, pensaban que alguien la había puesto a propósito.

“La virgen es aparecida, aunque muchos decían que nada más era una estampita. Cuando eso pasó yo tendría como unos ocho años”, dijo Manuela Martínez.

“Por ese tiempo conocí a los Jaimes, así se apellidaban, ahora unas muchachas. Les dijeron que en San Miguel se apareció una virgen, que vinieran. Una de ellas, incrédula, vino a tallarle a la estampita, puede que ya vieron el leterrito de abajo. Después, al retirarse hacia el Mesón, por el río grande la quería volar el aire, pero no le pasó nada porque se encomendó a la virgen”.

“Al otro día regresó a pedirle perdón a la Virgen de los Milagros. Por eso ahí le creyeron que era aparecida”, comentó.

Pronto el rumor de tan notable hecho se esparció, por lo que la mayor parte del pueblo quería hacer misa y traer al sacerdote. Mientras que los de otras comunidades visitaban San Miguel Oxtotilpan y le pedían a Adelfo Guzmán los llevara al lugar donde se le había aparecido la virgen.

Un acontecimiento de esta naturaleza no podía quedarse en la incógnita de las autoridades eclesiásticas, por lo que fueron a dar parte a Temascaltepec, pues de ahí venía el padre.

“Vinieron como cuatro o cinco sacerdotes. Querían borrarla, pero cuando vieron que no pasaba nada mandaron llamar al niño, quien al ver la imagen les dijo: con esta niña yo platico, entonces ya creyeron que era la Virgen”, dijo Guadalupe Romero.

VIRGEN MILAGROSA

SAN MIGUEL OXTOTILPAN, EDO. DE MÉX.



Villa Atotonilco; Aparecida el 11 de Marzo de 1939
Que se venera en San Miguel, Oxtotilpan
MARZO DEL 2001

ORACIÓN

OH VIRGEN MILAGROSA

Oh Virgen Milagrosa
a tu Bondad confío
(tal Alma tal asunto...)
haz lo que tu corazón
te diga.

¡Tierna Madre Mía!
¡Yo cuento, contigo!
¡Yo me fío de ti!
¡Yo me entrego a ti!
¡Yo estoy seguro de ti!

Nota: Receme tres Aves Marías con la
jaculatoria ¡Oh María Concebida sin
Pecado, Rogad por Nosotros que
recunimos a Vos!

Con Licencia Eclesiástica.

Foto de archivo

“¿Y qué te decía? -le preguntaba uno de los sacerdotes-.

“Pues que me iba a llevar, pero ahorita no hasta que estuviera más grande, que no me iba a dejar vivir mucho tiempo”, señalaron Agripina Salinas y Margarita Guzmán.

“No le creíamos”, recordó Margarita Guzmán.

Sin embargo, al cumplir los 17 años Adelfo se enfermó de las anginas y una semana después falleció.

“Duró ocho días enfermo, se le cerró la garganta. Empezó un sábado; por ese tiempo mi mamá mató un puerco y durante tres días comimos.

“Recuerdo que mi hermano decía: me duelen mucho mis anginas, después, como cosa del miércoles, ya no pudo pasar bien la comida. Mi abuelita dijo que se lo llevaran a San Francisco; mi mamá lo llevó, pero se murió del viernes para el sábado”, narró Margarita Guzmán.

Al respecto Guadalupe Romero opinó: “Él tuvo el don de ver a la Virgen y platicar con ella, la prueba está en que cuando era joven, tendría unos 17 años, como en abril o mayo murió, en tiempos de calores. Ocho días antes él estuvo enfermo”.

Cumplida la predicción de la virgen, el pueblo se dividió entre quienes deseaban enterraran a Adelfo en la capillita, entre ellos la madre del muchacho, tía Isaura, y los que pedían fuera llevado al panteón, optaron por la segunda.

“Tía Isaura, su mamá, quien murió hace tres años, quería que lo enterraran en la capillita pero nunca quisieron y lo fueron a sepultar al panteón. A nosotros nos llevaron de la escuela; recuerdo que de la iglesia para el cementerio los jóvenes iban cargándolo. Se turnaban”, señaló Guadalupe Romero.

Una vez confirmada la veracidad de la aparición al año le hicieron su fiesta a la Virgen: “los barbechos se llenaron de gente y no nada más los de aquí, de allá abajo, los de Tejupilco, Temas. ¡Tanta que llegó con animales y cosas para vender!”, comentó Agripina Salinas.

Mientras que Manuela Martínez, originaria de aquí, narró cómo al año empezaron a organizar la celebración de la Virgen de los Milagros, así como su participación en el evento por tres años:

“Ese año el difunto tío Tranquilino sacó las pastoras, el era fiscal; le siguió el difunto tío Timoteo y Eliza López, del difunto Fidencio, su hermana, presentaron moros. Ese año organizaron dos danzas; posteriormente volvieron a sacar pastoras.

“El difunto tío Pedro Ramírez sacó moros y el difunto tío Alfonso Reyes organizó contradanzas. Al año volvieron a presentar pastoras, cuadrillas y luego tecomates.

“El que enseñaba era el difunto tío Filisteo, ahora donde está la clínica. Sabía todas esas danzas.

Cada año venían gallitos, moros, apaches y los santiagueros.

“Como a los cinco años ya había muchas danzas. Se hacía la feria grande. De ahí para acá ya no hubo quien enseñara”.

Guadalupe Romero comentó que su papá, Herculano Romero, todavía sacó las pastoras, “pero la enseñanza vino de Comunidad. Le enseñó doña Adela. Acá arriba (el Centro) se formó otra danza, pero dicen que con la señora María Rincón con Nora Natividad”.

Manuela Martínez, visiblemente emocionada por lo que platicaba, indicó: “Mi madrina Dominga nos enseñaba. Yo bailé tres veces. Creo que mi difuntita madrina ya no quiso enseñar porque ya estaba señora grande”.

“Tío Margarito también sacó”, recordó Guadalupe Romero.

“¡Ah, sí, pero eso es hasta ahora últimamente. Entonces cuando sacó la difunta María a mí me andaban diciendo porque con ella bailamos. Cuando estuvimos aquí en casa del difunto tío Tranquilino ellas ya eran unas señoritas, aclaró Manuela Martínez.

“Ahora, cuando sacó tío Pancho Salinas, ahí ya no me dejaron ¿quién sabe por qué?”

- Guadalupe: “Medio me acuerdo que mis tías bailaron, había muchas danzas de pastoras; tecomates, contradanzas. No cabían en la capillita y se venían a la iglesia a bailar. Yo les llevaba sus tacos”.

- Manuela: “Sí, nos decían: si tienen hambre traigan sus tacos y muchos llevaban porque todo el día nos íbamos a estar. Así las tres veces que bailé llevé mis tacos”.

“Actualmente ya no sacan danzas. Si vienen de Santa María pero ya no hay muchas como al principio”.

Por su parte Agripina Salinas, de aproximadamente 90 años, recordó: “Venían como cuatro o cinco cuadrillas de músicos que descansaban y luego tocaban. También la danza azteca; les dicen los apaches”.

“De San Francisco Oxtotilpan llega el Par de Francia, que es como una obra de teatro”, destacó Sofia Romero.

Mientras que Guadalupe Romero explicó: “Los danzantes no cabían allá en el atrio y se venían a bailar a la iglesia, se turnaban. Eran de Tequesquipan.

“De pastoras había dos o tres cuadrillas y de apaches tres o cuatro grupos”.

Durante la celebración también acuden las bandas, que pueden ser hasta dos, la que es de San Miguel Oxtotilpan y una segunda que toca cuando se llevan las promesas.

Desde entonces año tras año y en vísperas de la fiesta: “por lo regular un día antes en la mañana el agua que brota del manantial sale blanca, parece que está vaporizándose, ya el 11 se vuelve cristalina”, aseguraron Guadalupe Romero y Conrado Reyes.

Trabajo fue que se enteraran los pueblos aledaños de la aparición y milagros concedidos por la santísima virgen, que muchos de ellos año con año acuden a la localidad.



“Ya son dos años que el padre anuncia que vienen de México, Toluca, Tenango del Valle, Valle de Bravo, Tejupilco, Cuencla, Teneria, Tequesquipan, y de los pueblos de por aquí cerca: San Francisco, la Peñuela, Mesón Viejo y los Hoyos”.



“Hace un año vino una promesa de Tenango del Valle”, externó Sofia Romero.

Mientras, Agripina Salinas apuntó: “También vienen de Santa María del Monte, el que está antes del mapa. Dicen que porque ellos recibieron muchos milagros de la Virgen”.

Al respecto Sofía Romero, quien en vísperas al 11 de marzo alberga a algunos peregrinos de Santa María, explicó que “cuando supieron que aquí había una Virgen aparecida, vinieron a ver. Como no tenían agua, le pidieron tanto y con mucha fe que al poco tiempo, al año, vieron que debajo de un encino brotaba el vital líquido y ahora es la que abastece a 19 ó 20 barrios que son. Por eso como manda vienen cada año; muchos prometieron hasta el fin de su vida.

“Ellos son quienes exigieron que se ampliara la iglesia. Se juntan como tres botes de pintura de pura limosna”.

“Si no van a hacer la capilla grande ya no vamos a venir –dijeron-; entonces los de aquí optaron por agrandarla. La gente de fuera como la de aquí exigía que se viera algo al respecto”, coincidieron en indicar Sofía Romero y Conrado Reyes.

Sentados alrededor del fogón y durante una amena charla entre todos los que estábamos ahí presentes Conrado Reyes contó uno de los tantos milagros hechos por la virgen: “Cuando a mi cuñado le tocó ser mayordomo de la capillita vio que una mujer llegaba corriendo ya muy entrada la tarde; le comentó que ella le prometió a la virgen ir cada 11 de marzo si su hijo se curaba al bañarlo en el agua milagrosa”.

En tanto, Agripina Salinas subrayó: “Siempre vamos a la celebración de la Virgen de los Milagros. La gente reza y a veces sale procesión; ahí íbamos con las ceras formadas así (movió sus manos separadas y hacia adelante)”.

Amplían capilla

Para rendirle culto a la virgen los fieles le hicieron primero un recinto pequeño de madera. Tiempo después la ampliaron y convirtieron en capillita.

“Yo me acuerdo que era una capilla chiquita de adobe. Ahí empezaron a encontrar a la virgen. Había mucho de su manto, la florecita, y nada más una cruz estaba. Ahora quién sabe dónde la pusieron los demás”, externó Manuela Martínez.

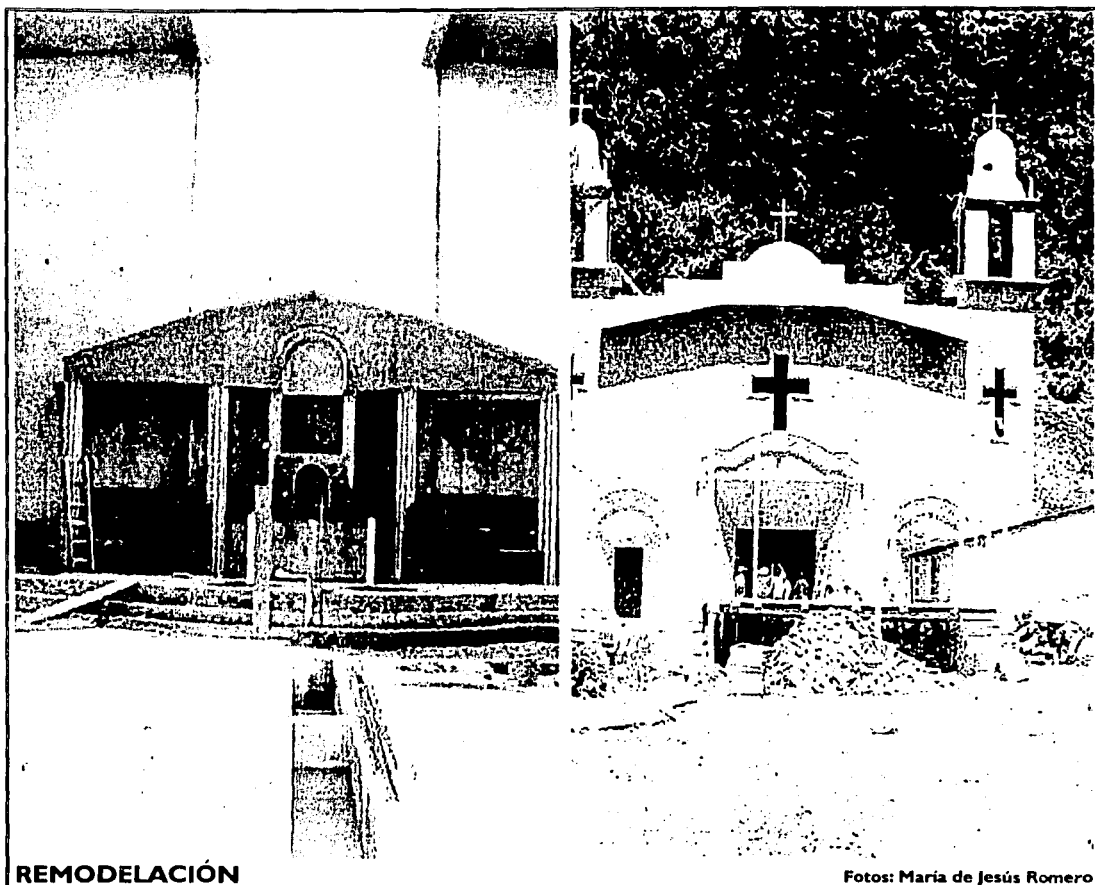
“La segunda capillita, que ahora tiraron, ya estaba cuando me vine a vivir al pueblo”, comentó Sofía Romero.

Ante los múltiples milagros hechos por la virgen a los enfermos, desamparados y a pueblos enteros, se requirió la renovación de esta última para dar cabida a un sinnúmero de fieles que acuden a cumplir sus mandas por los favores recibidos. Ésta es la tercera y, al parecer, última modificación que le harán al santo recinto.



CAPILLITA

Fotos de archivo



Aunque a principios de 1999 poco faltaba por terminarla, fue imposible inaugurarla el 11 de marzo de ese año por el retraso de la obra, por ello la pospusieron para el 8 de marzo del 2000, día en el cual fue bendecida y a cuyo evento acudieron sus seguidores.

“Ya se compraron los candiles. Una señora de Mesón Viejo donó la campana”, comentó Jorge Reyes.

“Van a llevar un Cristo grandote, ya lo bendijo el padre. Lo donó Socorro”. señaló Estela Ramírez.

Emocionada por la construcción de la nueva capilla manifestó: “Así de gente íbamos a ayudar cuando hicieron la iglesia. Yo cooperé; tengo mis recibos. Todo lo de la parroquia está saliendo de la mina. Pusieron muchas partes en grande (nichos)”.

Inconforme por esta situación Guadalupe Romero exclamó: “No se ponen a pensar que son más encargados, más gastos”.

Calmada Estela Ramírez le respondió: “sale de todos modos. Cuando me toque estar aquí y se ofrezca, si tengo los doy”.

El Santo Volcán

El Nevado de Toluca, ubicado al suroeste de San Miguel, es un símbolo religioso muy importante para esta localidad, en donde sus habitantes a mediados o finales de mayo, cuando las lluvias se retrasan, acostumbran organizar una peregrinación al Xinantécatl (Señor Desnudo) para pedirle por una buena cosecha.

Lo anterior quizás porque tiene más días con nieve en verano que en invierno, debido a que en la época de lluvias ocasiona las nevadas más continuas, mismas que se derriten rápidamente.

Aunque hay quienes, por causas desconocidas, se niegan a continuar con esta tradición.

“El año pasado el fiscal no quería dar al santito, pero la gente se impuso porque ya es costumbre”, comentó Filemón Castillo.

Con San Miguel Peregrino a cuestras, incienso, cohetones y mucha devoción acuden primero a una misa, de ahí parten, por la mañana, hacia la Sierra Nevada por el monte, “vamos rezando en partes, por lo cansado y lejos”, comentó Filemón Castillo, mientras que Oscar Reyes externó: “llevamos comida y cobijas. Va bastante gente”.

La primera escala es en Casas Viejas, ahí desayunan y descansan un poco; pronto continúan su camino entre montes y árboles guiados por el santo patrono hasta Cerro Prieto, donde duermen en una cueva; al día siguiente; muy temprano, continúan la travesía y entre rezos y alegría ascienden hacia el Santo Volcán; llegan en la tarde hasta arriba del Nevado, de ahí descienden hacia las lagunas en dirección a la del “Sol”, en donde “hacemos el rosario, llevamos cohetones, una campanita chiquita y como si se le hiciera en la iglesia”, recordó Filemón Castillo. En unos garrafones medianos llevan poca agua porque si traen mucha llueve muy fuerte; otros meten “una canasta a la laguna y de ésta salen semillas, ésa es la suerte de la gente. A muchos sí les sale. Sacan espinas de maguey, maíz, trigo y arroz; la gente tiene suerte para sembrar eso. También hay mucho azufre”, indicó Oscar Reyes. El inclemente frío les impide quedarse hasta muy tarde. De regreso, cuando van a la mitad de la falda del Xinantécatl invariablemente empieza a llover, destacó

De ahí caminan de nueva cuenta hasta Casas Viejas para pasar la noche y por la mañana continuar su retorno hacia el pueblo, en donde las personas los van a encontrar a un lugar llamado el cerrito, ubicado enfrente de la iglesia. Acude el sacerdote a officiar misa y después es repartida el agua sagrada.

“Traen sus garrafoncitos con agua del volcán y hay nos andan repartiendo a toda la gente en jarritos. Se juntan muchas personas para hacer el rosario y la convivencia (esta última es actual) de llevar comida y tortillas”, explicó Margarita Guzmán.



Agripina Salinas comentó que “siempre traían agua de la laguna. Se juntaba la gente y los íbamos a encontrar en el cerrito porque traen a San Miguel. En procesión venían y juntaban harta gente”.

Quienes han visitado el Xinantécatl cuentan las visiones tenidas en este místico lugar:

“Saqué una matita de maíz y cuando veníamos a media falda del cerro hacia la laguna grande se me apareció trigo como cuando corre el aire y ya está amarillando”, aseguró Jesús Reyes.

En tanto que Agripina Salinas, originaria de aquí, cuenta que su papá, Francisco Salinas, en una ocasión cuando fue al Santo Volcán vio en la laguna una espiga de trigo y una semilla de maíz, además de unas rejas. Los dos primeros eran indicios de que tendría buena cosecha, mientras que el tercero presagiaba el encarcelamiento de un familiar cercano, su yerno Herculano Romero, quien tuvo un problema con un señor, se peleó y posteriormente lo encarcelaron.

Tía Pina indicó que su esposo, Herculano Romero, “decía que veía espinas de maguey y trigo pero lo acababa la tusa”.

El difunto Manuel del Rincón, marido de Margarita Guzmán, cuando fue a la Santa Sierra “trajo sus espiguitas. Él vio en el agua un llano grande con mucho trigo sembrado y pencas de maguey”.

A las peregrinaciones las mujeres tienen estrictamente prohibido ir, aunque desconocen el por qué de esta situación, Margarita Guzmán comentó: “San Miguel no da permiso que vayan; puros hombres. Cuentan que el agua se echa para adelante y no da permiso a que lleguen”.

San Miguel Oxtotilpan es el elegido por el Xinantécatl para beneficiarlo con las bondades maravillosas del agua, si alguna otra comunidad acude los desastres no se hacen esperar.

“Este pueblo es el elegido para ir a traer agua; cuando han ido otros como Mesón Viejo, San Mateo Almomoloa, San Francisco Oxtotilpan o Comunidad, con ellos no llueve y caen granizadas o heladas que acaban con la semilla”, coincidieron en señalar Filemón Castillo y Oscar Reyes.

Filemón Castillo cree que es porque a las peregrinaciones llevan mujeres.

Según documentos, la importancia del Xinantécatl no es sólo de hace algunos años; la veneración al volcán data desde mucho antes de la conquista, siendo los pueblos prehispánicos del valle de Toluca (matlatzincas, otomíes, mazahuas y mexicas) quienes empezaron con esta tradición.

“Al sur está situado el llamado volcán de Toluca; digo llamado porque el padre Sahagún, que domina los volcanes conocidos en su época, no nombra a éste como tal, sólo dice lo siguiente: Hay otra agua también donde solían sacrificar, que es la provincia de Toluca, o junto al pueblo de Calimaya; es un monte alto que tiene encima dos fuentes que por ninguna parte corren. El agua es cristalina y clarísima, y ninguna cosa se cría en ella porque es frigidísima. Una de estas fuentes es profundísima. Aparecen gran cantidad de ofrendas en ella, y poco tiempo ha que yendo allí religiosos a ver las fuentes, hallaron que había una ofrenda reciente, ofrecida de copal, papel y petates pequeñitos, que había muy poco que se había ofrecido y estaba dentro del agua. Esto fue el año de 1570, y uno de los que lo vieron fue el padre fray Diego de Mendoza, el cual era el presente guardián de México y me contó que lo había visto”¹.

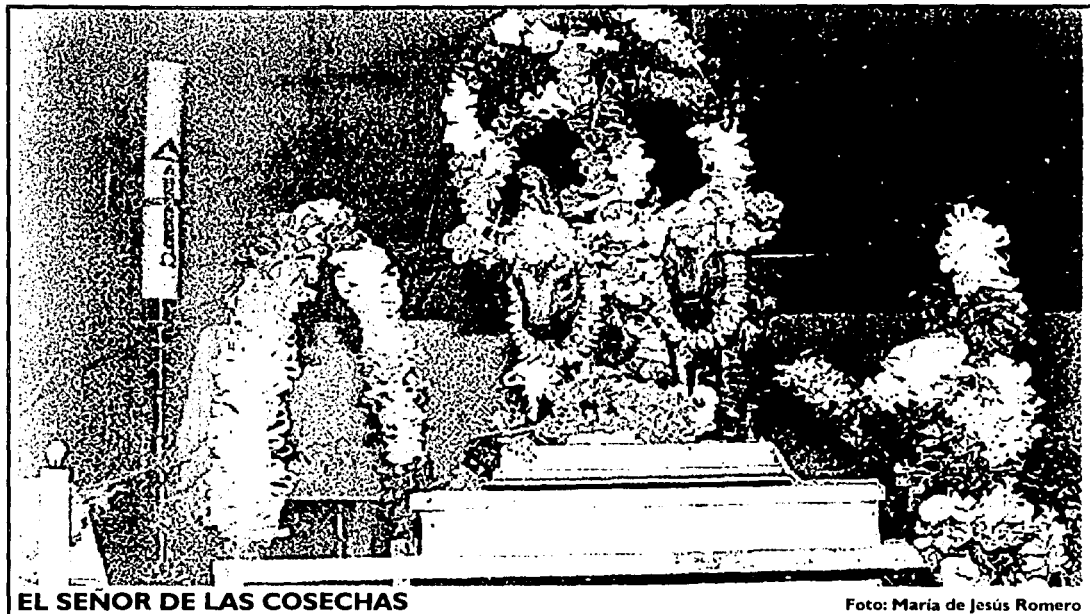
Por otra parte, el padre fray Alonso Ponce, en su recorrido realizado por el valle de Toluca, específicamente por el pueblo de Calimaya, señala que cerca del convento de esta región “está una sierra muy alta, y en la cumbre de ella hay dos lagunas muy grandes y muy hondas, un poco apartadas la una de la otra: en la una de ellas, considerando a los indios de aquella comarca en su infidelidad, alguna deidad por verla en tal sitio, echaban dentro en el agua, por sacrificio, mucho copal, que es incienso de aquella tierra, y aun el día de hoy dicen que se saca della mucho

¹ Opus cit. Mario Colln, “Viaje a Toluca en 1834”, Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, Abril de 1969, p 54

desto. Hay también cerca otra sierra muy más alta, que tiene en su cumbre nieve lo más del año; llámase sierra nevada de Toluca o de Calimaya².

San Isidro Labrador

En San Miguel Oxtotilpan cada 15 de mayo recuerdan a *San Isidro Labrador*, el señor de las cosechas, y en su honor le celebran su día.



EL SEÑOR DE LAS COSECHAS

Foto: María de Jesús Romero

Este santo, quien fuera patrono de Madrid, “nació en esta ciudad, de padres pobres. fue bautizado con el nombre de su patrón, San Isidoro de Sevilla. Murió el 15 de mayo 1170. Después de cuarenta años de fallecido trasladaron su cuerpo a la iglesia de San Andrés, en donde ha sido honrado con una sucesión de frecuentes milagros”

Esta fecha tan importante llegó y yo sin pensarlo dos veces fui a San Miguel, en donde adornan las yuntas, ya fueran caballos o bueyes, con papel de china y rosarios hechos con chícharo o galletas, a otros les fue colocada la imagen de Dios, de la Divina Providencia o del santo de su devoción.

“Antes eran puras yuntas de reses y ahora son los caballos, pero también los adornan con papel”, explicó Manuela Martínez.

² Opus cit. Mario Colín, “Datos para la historia de Toluca”. Biblioteca Enciclopédica del Estado de México, 1965 p 76. Los autores de esta relación se equivocaron: no son dos sierras; sino una sola, el *Nevado de Toluca*, en cuyo apagado cráter hay dos lagunas.



FESTIVIDAD

Fotos: María de Jesús Romero

Señaló que “los muchachitos como de cuatro o cinco años agarran el arado como si de verdad fueran a trabajar”

Los del Rincón se interceptan con los de la Palma y los del Centro, en tanto, la gente por delante, con nubes, rosas y crisantemos entran a la iglesia para rezarle a San Isidro Labrador; posteriormente los mayordomos llevan al “señor de las cosechas” para iniciar la procesión; mientras yuntas y yunteros caminan alrededor de la parroquia y simulan trabajar.

El olor a incienso –que no me agrada- llega hasta mí; me uno a la procesión y empiezo a entonar con dificultad los rezos ahí dichos:

**“San Miguel Arcángel,
San Miguel Salvador
¿Quién como Dios?
Nadie como Dios.
San Miguel Arcángel
Gran batallador.**



CAMINO A LA IGLESIA

Fotos: María de Jesús Romero

El fin, pedirle por una buena cosecha: “El año que yo lo cargué le pedí que se compusiera la milpa y se compuso”, aseguró Guadalupe Romero.

Algunas niñas felices y con pequeñas canastas, chiquihuites y bolsas de plástico llenas de pétalos caminan tranquilas delante de quienes cargan al “señor de las cosechas”; de vez en vez los arrojan hacia atrás, mientras un joven balancea el somerío al compás de los rezos.

**Corazón santo tú reinarás.
Tú nuestro encanto siempre serás.
Es nuestra patria y nuestro
suelo, es de María la nación.
Tú reinarás dichoso,
tú reinarás dulce esperanza,
tú reinarás rey bendito.
Reine Jesús por siempre,
reine su corazón.**

**En este suelo te
 prometemos nuestro amor.
 ¡Oh buen Jesús!, danos consuelo
 en este valle de dolor.
 Tú reinarás toda la vida.
 Te prometemos.
 Tú reinarás dulce esperanza
 que al alma llenas de placer.
 Tú reinarás toda la vida,
 trabajaremos con gran fe.
 Viva Cristo rey
 Viva Cristo rey
 Viva Cristo rey
 ¡Qué viva Cristo rey!
 Demos gracias al señor.
 Y por las noches los cielos cantan
 las alabanzas a Cristo Salvador.
 Demos gracias al señor.
 Y a todas horas los hombres
 cantan las alabanzas a
 Cristo Salvador.
 Y tú hermano
 ¿por qué no cantas las
 las alabanzas a Cristo Salvador?
 Demos gracias al señor.
 Y a todas horas los niños cantan
 las alabanzas a Cristo Salvador.**



LA PROCESIÓN

Foto: María de Jesús Romero

Dos parejas llevan atadas de un palo varias velas, caminan despacio detrás de San Isidro Labrador. Al terminar el recorrido vuelven a entrar a la iglesia, colocan al señor de las cosechas en su lugar y empiezan a cantarle con júbilo, mientras afuera las yuntas y yunteros caminan alrededor de la iglesia, acompañados de hombres y niños vestidos de mujeres, que sólo se tapan la cara para no ser reconocidos y bailan al son del violín tocado por un señor de la comunidad; presionan a los yunteros para que trabajen:

- “¡Órale viejo, a darle duro!”

“Ya que andas de turista: Acá tengo la ganancia. ¡Tómame una foto güera!”

Mientras, unas señoras les gritan a los disfrazados: ¡Báilale señora, báilale! ¡Báilale mariachi loco báilale! El mariachi loco quiere bailar...

Y uno de los disfrazados le dice a otro que iba de viejito:

¡Ándale viejo, ándale!



EL BAILE

Foto: María de Jesús Romero

Y así la fiesta continuó, unos disfrutando la representación y otros brindando lo mejor de sí para que la celebración saliera bien.

Mientras que los disfrazados sustituyeron las máscaras, anteriormente utilizadas, por el maquillaje, mascadas y paliacates, sólo uno de ellos, el viejito, la llevaba. Todos caminaban o bailaban al son del violín tocado por don Serafín, quien –rumoran- es el único que sabe de este arte.

“Antes había más violineros, hablaban mexicano, ahora ya no; no van con devoción”, manifestó Agripina Salinas.

Recordó que su marido, Herculano Romero, tocaba el violín.



El tiempo no ha pasado en vano, mientras que antes iban de otros pueblos ahora sólo unos cuantos de San Miguel participan.

“La primera vez vinieron los de Comunidad y San Mateo. Un señor de Puebla *traiba* ropa de allá, pero ahora ya no quiere salir”, indicó Manuela Martínez.

Durante el evento no faltaron quienes fueran vestidos de conejos o diablos, lo cual evidencia la introducción de costumbres ajenas a la cultura propia y que, desafortunadamente, tienden a desvirtuar la festividad.

“Antes a las yuntas y yunteros decían que iban tapando con aserrín; y gritaban las viejas: ¡apúrense, apúrense porque ya van a comer! Ahora son puros chamacos, ya no hacen lo mismo como antes los señores”, comentó Agripina Salinas..

Una vez que la gente termina de rezar se coloca afuera de la iglesia y por las casas para ver pasar a los yunteros, quienes le dan la vuelta a la parroquia durante cinco horas aproximadamente. Los cohetes y comentarios no se hacen esperar.

- Angela: “Yo quiero ver pasar a los viejos, pero no vienen Sofia”.
- Sofia: “Antes pasaban hasta los tractores, y ahora ni en cuenta”.

“Quién sabe en que año hasta salieron con tractores adornados”, recordó Manuela Martínez.

Finalmente los yunteros y disfrazados entran a la iglesia a rezar, con ritmo azotan sus palos en el piso, rato después caminan de espaldas y con una reverencia se despiden de San Isidro Labrador. En el pasillo exterior bailan en círculos al compás del violín; por último arrojan las mazorcas y galletas de animalitos; posteriormente repiten la primera parte del ritual.

Es hasta entonces que finaliza la fiesta.

Cerro Gordo

Las historias misteriosas también están presentes en este lugar rodeado de cerros, de entre los cuales sobresale Cerro Gordo, el cual, dicen, se abre cada Sábado de Gloria para dejar entrar a cuanto aventurero se atreva a pasar todo un año encerrado, pues ese mismo día desaparece la entrada y no hay forma de salir.

Oro, comida, una plaza, en conjunto una ciudad encantada es lo que hay en el interior, de ahí que durante toda la Semana Santa mucha gente visite esta obra de la naturaleza.

“Una vez fuimos en Semana Santa como en jueves; hasta llevamos reatas porque es un túnel por donde se desciende; bajamos como 25 metros pero no llegamos al fondo”, comentó Oscar Reyes Romero.

Mientras que Jesús Reyes indicó: “Los que nos hemos metido como quinientos metros al túnel encontramos que en partes no cabe uno y en otras podemos andar a pie”.

“Cerca del túnel hay unas antenas que fueron utilizadas para un radio de transmisión, también encontramos una caseta de reforestación que, al parecer, está abandonada”, recordó Oscar.

Esta historia, que les ha sido contada a los niños desde siempre, según Sofia Romero, antes sonaba más pero la han olvidado.

“Dicen que al otro lado hay como una entrada. Antes ahí era un camino, en la orilla de éste había como una puerta y ésta es la que se abría para entrar al cerro; ésta no se ve porque es la encantada, el que está a la vista siempre es el túnel ubicado arriba”, señaló Oscar.

Verdad o mentira, esa es la incógnita por descubrir, aunque de ser cierto sinceramente no me gustaría quedarme encantada durante un año, pero hay quienes su afán por la aventura los ha llevado a investigar:

“Una vez me comentaba un señor que ellos llevaron como cien metros de reata y lámparas, pero no alcanzaron a llegar hasta el fondo del túnel”, indicó Oscar.

El **Cerro Gordo**, ubicado entre las faldas del Xinantécatl y los cerros que rodean a **San Miguel Oxtotilpan**, “está muy grande y altísimo, nunca le he podido dar una vuelta completa; he llegado a la mitad y en un día”, externó.

Cuentan que abajo hay bastante oro, esto lo empezaron a transmitir porque una persona llegó a Cerro Gordo en busca de su ganado, como oscureció decidió meterse a dormir en el túnel para no caminar a tientas. Se acostó y empezó a ver cosas brillantes, las agarró y descubrió que eran piedras, las guardó en una bolsa; cuando amaneció las examinó, pero sólo pudo determinar que era un metal pesado; se las llevó para mostrárselas a un joyero, quien, sabiendo era oro, le dijo que esas piedras no valían nada y desapareció; el señor le dejó algunas, pero las otras decidió enseñárselas a otro, quien afirmó que era oro. Posteriormente regresaron al lugar pero ya no encontraron nada.

Aunque los jóvenes son quienes se han animado a ir a curiosear, algunas mujeres mayores también cuentan su versión como Margarita Guzmán: “Ese señor, que dicen se encantó un año, vio muchas cosas, se le apareció comida y dinero; no se le hizo eterno, sintió pasar el tiempo como si fuera de hoy para mañana”.

Una de las tantas visitas realizadas por los intrépidos jóvenes del pueblo fue relatada por Manuela Martínez: “Agarraron una reata para no perderse, después ya vieron que estaba oscuro y se regresaron, ya no tuvieron valor todos. Dicen que es una cueva; se ve y se siente muy feo adentro, el que iba adelante después se cisco. Nos platicó Nacho Reyes”.

Como no todo Cerro Gordo pertenece a San Miguel, sino que también es parte de algunos otros poblados, Oscar Reyes explicó: “Mucha gente que no es de aquí, porque hay pueblos más cercanos del otro lado, cuentan que hay quienes se han quedado ahí”.

La víbora encantada

La víbora encantada, una historia que ha quedado en el olvido o que jamás oyeron hablar de ella, también es parte de este pueblo ancestral.

La víbora, un animal grande cuyas maléficas intenciones eran ir a devorar a todos aquellos habitantes que vivían en el México antiguo; procedía de tierra caliente, quizás de Temascaltepec o más allá, no se sabe, lo único cierto es que habló con Dios, quien ante las nada buenas intenciones de tan grotesca criatura le indicó: Te doy toda una noche pero si al amanecer no has



CREENCIA EN PIEDRA

Foto: María de Jesús Romero

llegado a tu destino te quedarás encantada en donde te agarre el día; afortunadamente el reptil no consiguió su propósito y quedó convertida en piedra en el pueblo de Comunidad, tal y como lo indicara Guadalupe Romero.

Mientras, Marcela López, originaria de Albarranes y actual habitante de San Miguel comentó: “He visto la piedra grande que está ahí encantada. Mi abuelo decía que esa víbora grande venía para abajo porque iba a acabar con todo México. Mandaron traer al padre para que la bendijera y se hizo piedra”.

Aunque sus rasgos se han borrado con el tiempo, las características comunes de una víbora están presentes en tan magnífica ruina arqueológica que se alcanza a ver desde la carretera.

La mujer encantada

Era sábado, cerca de las siete de la noche; Lupita, Angela y yo llegábamos a casa de mamá Pina después de haber asistido a la acostumbrada asamblea de cada mes. Sofia ya había preparado el temascal para bañarnos. Después de un taco de longaniza Oscar, quien también estaba ahí comenzó a contarme la historia de la mujer encantada, que alguna vez le narrara su abuelito:

“Mi abuelito, que acostumbraba ir a pastorear sus animales por las faldas del Nevado, me contó la historia de la mujer encantada:

“Un día un señor iba a recoger sus borregos, ya se le había hecho tarde, faltaba poco para oscurecer; de momento vio a una señora muy guapa que lavaba en una de las lagunas que suelen formarse en las llanuras; tenía una cubeta de ropa y una piedra; al pasar cerca de ella la miró fijamente y extrañado se cuestionó: ¿pero ya es bien tarde, por aquí no hay casas ni gente? Se le acercó y le preguntó:

- Señor: ¿Tú qué haces aquí; de dónde eres; por qué estás lavando a estas horas?

- Mujer: Yo aquí vivo.

- Señor: ¿Pero dónde, si no hay casas?

- Mujer: Aquí luego, luego.

- Señor: ¿No te da miedo?

- Mujer: No, vivo sola.

Le empezó a dar miedo por lo que apresuradamente se despidió y le dijo:
Ya me voy, ¡ahí nos vemos!

Pues córrale porque a usted sí se le va a hacer tarde, pero cuando quiera puede venir a verme.

Le entró curiosidad y para la otra ocasión ya no fue solo, llevó a otros compañeros, ante quienes no se les apareció. Volvió a regresar solo y nuevamente la vio y le indicó donde vivía, era una piedra grande, al mismo tiempo lo invitó para que la visitara.

Señor: Mañana te vengo a ver (iba seguido)

En una de sus tantas visitas la hermosa mujer le comentó entristecida que estaba encantada y necesitaba de su ayuda para desencantarse, cuando eso pasara ella se iría con él. Le pidió matar, con un machete, a una víbora de siete cabezas que saldría de la piedra en donde ella vivía.

Siguió sus instrucciones; al día siguiente, muy valiente, llegó con machete en mano y se colocó cerca de la piedra, de cuyo interior empezaron a salir las víboras; se asomó la primera y le cortó la cabeza, lo mismo hizo con las otras dos, pero fue tal su miedo que arrojó el arma y salió corriendo de ahí.

Mientras que la guapa mujer le gritaba:

No te espantes, soy yo.

Aún así no regresó.

Día de muertos

El culto a los muertos es una tradición que data desde la época prehispánica, con la conquista se mezcló con las costumbres traídas por los españoles. Actualmente el primero y dos de noviembre constituyen una fiesta común para todos los mexicanos, pues es celebrada en toda la república, aunque cada región tiene sus variantes.

En San Miguel empieza desde el 31 de octubre, día en el que recuerdan a los niños que no fueron bautizados, el primero de noviembre esperan a los pequeños difuntos y el dos a los adultos.

“Cuando vivían los papás de mi mamá el día de Todos los Santos íbamos con mis abuelos a almorzar. Nos daban nuestro muertito que era un pan de los que se hacen aquí y fruta”, comentó Guadalupe Romero.

Recordó que la fiesta de muertos duraba hasta una semana porque visitaban a todos los familiares.

A sólo 15 días los preparativos para rendirles culto a los santos difuntos empezaban; la cosecha del trigo no se hacía esperar, pues de éste obtendrían la harina para hacer el tradicional pan de muertos en forma de variadas figuras. Quienes no tenían horno de pan acudían a las casas de las personas que sí contaban con uno, como Herculano Romero, quien batía a mano la harina



ETERNO DESCANSO

Foto: María de Jesús Romero

con todos los ingredientes correspondientes y horneaba el pan, mientras, las familias que acudían sólo hacían las figuras y llevaban la leña.

La elaboración de pan no ha cambiado mucho: “El día de muertos puras figuras nada se hace redondo. Hacemos las que se nos vengan a la mente. Por ejemplo que unas palomas, gatos, muñecas y canastas. La masa se extiende, se hace larguita y ahí las que salgan”, explicó Remedios Benítez, quien elabora y vende este producto.

Aclaró que durante las fiestas trabajan mediante encargos porque “el día de muertos y en Semana Santa hacemos muchísimo pan. Durante cinco o seis días batimos harina.

“En Semana Santa hacemos desde el miércoles hasta el sábado porque viene mucha gente. Los de la iglesia nos encargan”.

El tiempo ha pasado pero la tradición sigue en pie, hay quienes ya hicieron su horno de pan, aunque nada más lo utilizan para consumo familiar, tal es el caso de Alfonso Salinas, quien junto con su esposa Margarita realizan esta actividad. Ellos lo construyeron con tabique rojo.



HORNO ANCESTRAL

Foto: María de Jesús Romero

Cabe destacar que aquellos trigales que alguna vez tapizaron gran parte de San Miguel han desaparecido y con ellos la presencia de las máquinas trilladoras y la elaboración directa de la harina, ahora la compran.

Al respecto Felipe de Jesús Domínguez indicó: “Hace tres años estaba más cara la harina; la traíamos a 180 pesos, fue bajando. Me la trae mi cuñado de Toluca. Como tiene tiendita”.

Enseguida su esposa, Remedios Benítez, agregó: “Y como no compramos mucha, nada más un bulto. A veces yo iba a Temas a traerla. Había unos cobradores bien canijos. Yo les decía:

- Remedios: Me hace favor de subirme mi bulto.
- Cobrador: ¿A dónde va?
- Remedios: A San Francisco.

- Cobrador: ¿Qué trae?
- Remedios: Harina.
- Cobrador: ¡Pues súbala usted!
- Remedios: ¡Dónde voy a aguantar a subir el bulto de harina!”

Por otra parte, Angela Romero indicó que el dos de noviembre sus papás acostumbraban matar un borrego o en su defecto tres o cuatro guajolotes, hacían mole, arroz, frijoles y tamales y los ponían en la ofrenda con frutas como naranjas, plátanos, guayabas, camote, guacamote y chayotes que compraban con anticipación, además de colocar pulque, cigarros o vino, ceras, la tradicional flor de compasúchil, sembrada en la localidad y el trébol, una planta que nace sobre el suelo de los montes.

Con la puerta abierta y la ofrenda ya lista los Santos Difuntos acuden –según la tradición- a las 12 de la tarde a visitar a sus familiares que les sobreviven y a probar esos exquisitos manjares que les fueron preparados en su honor.

Durante esos días el panteón es visitado por las personas del lugar, algunas de ellas acuden en la noche a rendirles culto a los muertos, en tanto que otras prefieren ir por el día. Es cuando el cementerio se llena de colorido, flores variadas y veladoras adornan

las tumbas, así como el aire enrarecido con el característico olor del incienso y copal quemado en el somerío.

“No Chuy, el panteón se llena en la noche de muchas luces, por las veladoras. Muchas flores. Ahora ya no les ponen ofrenda, pero antes llevaban pan y fruta como guayabas y naranjas. Nunca vi que les llevaran comida.

“Yo voy al panteón en la tarde a dejar mis flores y veladoras”, comentó Sofia Romero.

De la media noche del primero de noviembre al mediodía del dos, la campana está doble y doble. Los encargados dejan la reata suelta para que los niños vayan a repicar. Los mayordomos hacen una fogata y ponen café. Los adolescentes son quienes a veces se la pasan ahí.





LOS SANTOS DIFUNTOS

Foto: María de Jesús Romero

Entierros

Una ceremonia fúnebre sin igual es la realizada aquí, en donde todo ciudadano que fallece es llevado a la iglesia para despedirse de San Miguel, posteriormente lo trasladan hacia el panteón.

La solidaridad de los familiares, amigos y conocidos del pueblo es inmediata, maíz, frijol, aceite, ceras, flores son llevados desinteresadamente a los dolientes.

Una vez que el entierro finaliza la gente es invitada a comer en casa del difunto. En los días subsiguientes hacen los nueve rosarios y levantan la cruz.

Al año vuelven a realizar el novenario; buscan a los padrinos de la cruz y celebran una misa.

“La cruz antes era de madera ahora es de loza; yo fui madrina de José Martínez y de mi hermano”, comentó Estela Ramírez.

La iglesia presta la cruz utilizada específicamente para tal fin. Quienes hacen esta petición deben de donarle a la iglesia unas dos ceras, copal y flores, tal y como lo hiciera Cleotilde Baranda, quien a un año de la muerte de su esposo le pidió al padre oficiara la misa.

Al respecto Estela Ramírez recordó: “Antes llevaban ceras por cada santo”.



Durante la primera semana de febrero iniciaron los rosarios en memoria de Faustino Reyes, motivo por el cual llevaron la cruz que representa los nueve rosarios, al término de éstos celebraron una misa post mortem, para ello le avisaron con anticipación al sacerdote, quien viene desde Temascaltepec.

3. ORGANIZACIÓN POLÍTICA Y SOCIAL

Sistema de cargos religiosos

En San Miguel prevalece el sistema de cargos religiosos, cuya existencia se remonta a la época de la conquista: “...Pasemos adelante, y diré de la justicia que les hemos amostrado a guardar y cumplir, y cómo cada año eligen sus alcaldes ordinarios y regidores y escribanos y alguaciles y fiscales y mayordomos...”¹

Inicialmente muy ligadas a las instituciones eclesiásticas las mayordomías fueron adquiriendo en México una progresiva autonomía a través de un largo proceso que se incrementó durante el período de anarquía que siguió a la independencia y culminó con la reforma liberal.

¹ Cit pos. Díaz del Castillo Bernal. Historia verdadera de la conquista de la Nueva España. Ed. Espasa-Calpe. ed 8°. P 605.

Según Arturo Warman, el sistema de cargos presenta un esquema bastante similar en todo el país, en cuanto a su forma y funciones.

“Los cargos temporales tienen por objeto que se realicen las festividades del grupo y cesan cuando éstas se han efectuado. Este objetivo se traduce en la obligación de costear el festejo o de prestar servicios para su mejor realización. Estos cargos se reconocen generalmente con el nombre de mayordomías. Las hay de diferente magnitud, desde costear íntegramente todas las festividades en un periodo dado, hacerlo con sólo una de ellas, o aportar sólo un aspecto como podría ser proporcionar flores, ceras o cohetes”².

Al respecto Genaro Reyes, delegado primero de la comunidad, comentó: “Por tradición tenemos los comités de lo eclesiástico y cada 29 de noviembre nombramos fiscales, mayordomos y diputados”.

En el pueblo hay un mayordomo por cada santo y dos fiscales, en total son 30 personas. El fiscal y fiscalito organizan la fiesta del Santo Patrono San Miguel, mientras que cinco de los mayordomos cuidan de la capillita y tienen a su cargo la celebración de la Virgen de los Milagros.

“Los mayordomos de la capilla se encargan de toda la iglesia, salen a juntar la cooperación, atienden al padre, a los coheteros y a las personas que llegan de afuera”, explicó Sofía Romero.

Tanto los mayordomos como fiscales tienen la obligación de costear la comida que darán a los peregrinos, banda, coheteros, padre, en sí, a las personas que asistan a la celebración ya sea del santo patrono o de la fiesta más grande que es la de la Virgen de los Milagros. Por tal motivo muchos de los que son elegidos para estos cargos alquilan su fuerza de trabajo dentro o fuera de la comunidad para conseguir el dinero necesario, al mismo tiempo que crían gallinas, borregos o cerdos y hacen uso de lo que cosecharon en casa.

El rango de las mayordomías va de acuerdo al que le otorgan a los santos; “primero los señores fiscal y fiscalito, de ahí vienen todos los señores mayordomos desde el primero, porque van por grados, hasta el último. De la misma manera por el otro lado los diputados”, indicó Genaro Reyes.

Los cargos más importantes son:

Fiscal Mayor	San Miguel.
Fiscalito:	San Miguel.
Mayordomo 1°	El Santísimo.
Mayordomo 2°	Virgen de Guadalupe.
Mayordomo 3°	La Candelaria.
Mayordomo 4°	San Isidro Labrador.
Mayordomo 5°	Sagrado Corazón de Jesús.
Mayordomo 6°	San Antonio.

² Cit pos. Arturo Warman, La danza de moros y cristianos, México, SEP setentas, p. p. 162 - 164



MAYORDOMOS EN ACCIÓN

Foto: María de Jesús Romero

**Mayordomo 7º
Mayordomos de la
Capillita:**

**San José.
Virgen de los Milagros.**

Las mayordomías son un grupo corporado de gente que tiene a su cuidado la imagen de un santo, con la responsabilidad de asegurar la continuidad de su culto y de celebrar dignamente su ciclo de fiestas. En San Miguel los mayordomos pasan todos los domingos por la cooperación de la celebración que se acerque y anotan el nombre de quienes dieron su donativo. Mientras que a las personas que radican en México pero continúan su relación con la comunidad les dan recibos.

En tanto, los fiscales actúan como intermediarios entre el cura párroco y la comunidad; además vigilan para que los otros encargados desempeñen correctamente sus funciones.

Mientras que antes requerían ser diputados, después mayordomos y poco a poco ascendían de rango hasta llegar a fiscal mayor, actualmente los cargos los dan sin respetar el orden establecido: "Ahora sí, ¡cómo caiga! Algunos no han hecho del santo chiquito y ya les dan el más grande", comentó Jesús Reyes.

Recordó que antes no salían los fiscales a pedir limosna, se quedaban en la iglesia, ahora ya realizan esta actividad.

Situación que comprobé en alguna ocasión que estuve en el pueblo. Era domingo y como es costumbre cinco mayordomos pasaron a pedir la cooperación, cuando los escuché, sin pensarlos dos veces, salí a entrevistarlos; uno de ellos, Fernando Hernández, dijo ser el encargado de San Miguel, es decir el fiscalito.

"Tanto los mayordomos mayores como los fiscales cuentan con unos ayudantes llamados topiles, que desempeñan el papel de auxiliares o mandaderos. Éste es un escalón inferior en el sistema de cargos religiosos"¹.

En San Miguel cada mayordomo y fiscal tiene un diputado, quien hace la función de topil, es decir les ayuda a éstos. A su vez los diputados tienen el rango que posea la persona que sea su jefe. Todos los jóvenes están obligados a recibir, tal y como lo señaló Genaro Reyes: "Seamos portavoces con nuestros hijos; empezar con nuestra familia. ¿Sabes qué? Te toca, pues éntrale; ya te obligaron, pues ni modo. ¡No se trata de solapar!, con perdón de la expresión, sino ahí nos estamos haciendo cómplices y estamos dando preferencias a que no sea cumplido".

"El cargo de diputado es el menor, éstos hacen lo que les dicen los fiscales y mayordomos como barrer, alumbrar, repican, es decir llaman a misa con la campana, esto último lo hacen a las seis de la mañana y a las seis de la tarde, a las siete ponen alumbrado y queman incienso. Diariamente hacen esta actividad y cuando hay misa o difunto tocan la campana", indicó Sofía Romero.

¹ Ibidem. P.p 162 -164



FE

Foto: María de Jesús Romero

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Manuel Salinas, quien fuera diputado en 1998 comentó: “Acabo de entregar el cargo en la iglesia, fui diputado de mayordomo; me presentaba todos los domingos en la parroquia para ayudarlo a mis compañeros a barrer, éramos varios, luego salíamos también a la limosna.

“Es el cargo menor; lo desempeñé durante un año y entregué el primero de enero, ese día nos reunimos todos con el fiscalito. El fiscal fue Pascual Romero y el fiscalito don Faustino López. Los mayordomos también entregan el mismo día”.

Una vez que han pasado por diputados tienen posibilidades para ser elegidos como mayordomos aunque para esto tardan todavía.

Jesús Reyes, quien ha sido mayordomo de la Candelaria y Virgen de Guadalupe explicó: “Durante todo noviembre los mayordomos buscan a sus relevos y el que se presta de buena voluntad recibe, mientras que la noche del 29 del mismo mes se reúne toda la mayordomía y la gente en la iglesia para elegir al fiscal y fiscalito.

“Es hasta el primero de enero cuando entregan los cargos a los nuevos mayordomos y fiscales. El seis del mismo mes, con sus sombreros adornados con listones de vivos colores y formados por grados, fiscales, mayordomos y diputados por el otro lado, recorren el pueblo para darse a conocer. Todos deben de presentarse. Posteriormente en la casa del fiscal mayor hacen una convivencia”, coincidieron en señalar Jesús y Genaro Reyes.

En San Miguel Oxtotilpan son dos las fiestas principales: la de la Virgen de los Milagros el 11 de marzo y la del santo patrono el 29 de septiembre, siendo la primera la de mayor magnitud.

Las siguientes son algunas fechas importantes:

2 de febrero	La Candelaria.
11 de marzo	aparece la Virgen de los Milagros.
8 de mayo	aparece San Miguel.
15 de mayo	San Isidro Labrador.
29 de septiembre	San Miguel.
28 de octubre	San Judas Tadeo.
2 de noviembre	Los Santos Difuntos.
27 de noviembre	Virgen de los Milagros.
8 de diciembre	La Purísima.
12 de diciembre	Virgen de Guadalupe.

Por otra parte, la práctica religiosa es controlada en gran medida por la propia comunidad y no por el clero y la jerarquía eclesiástica. Aquí la fiesta de San Isidro Labrador estuvo a cargo de los mayordomos y las monjas, el padre no estuvo presente. El sacerdote sólo acude los lunes y domingos a dar misa, es decir, sólo cumple una función suplementaria, requieren de su presencia para cumplir ciertos ritos, como el Sábado de Gloria, celebró la misa y realizó el rito relacionado con el Fuego Nuevo, o bien cuando es la fiesta de San Miguel, la Virgen de los Milagros y para

oficiar las misa de quienes cumplen un año de muertos o los recientes difuntos, bautizos y matrimonios.



FUEGO NUEVO

Fotos: María de Jesús Romero

Por ello es que las personas que desempeñan los cargos anuales del escalafón religioso local (mayordomos, fiscales), ejercen un control real sobre muchos aspectos de la vida religiosa comunal. Tienen las llaves del templo y custodian su patrimonio, organizan las fiestas y celebraciones de acuerdo con la tradición, disponen de autoridad moral.

Respecto a los gastos ceremoniales primero los ponen a consideración de la asamblea realizada cada primer sábado de mes para que les autoricen la cantidad requerida o les propongan otra, ya que todos los gastos son cubiertos por lo emanado de las tierras comunales que laboren como la mina del pueblo y de la tala de árboles, de donde ha salido para la construcción de la capilla de la Virgen de los Milagros. De ahí que los cargos religiosos estén estrechamente relacionados con los de carácter civil.

Por otra parte, los poblados aledaños son Comunidad, Mesón Viejo, San Francisco Oxtotilpan y San Mateo Almomoloa. Los tres últimos entrelazados con San Miguel Oxtotilpan por las fiestas patronales de cada uno.

Religiones diferentes dividen a San Miguel Oxtotilpan

San Miguel Oxtotilpan corre el riesgo de fragmentarse por la existencia de otra religión – los protestantes –, lo cual constituye un obstáculo para la continuidad de las tradiciones tanto religiosas como civiles, que hasta el momento prevalecen.

Lo anterior es consecuencia de la entrada a la comunidad de grupos nuevos con creencias diferentes y que con el paso del tiempo han provocado la adhesión de cada vez más fieles.

“Mi decisión es está, que por ejemplo ahora que las personas manejan otra secta, ¿por qué a ellas también no se les pide su cooperación? Es que hay mucha gente, por ejemplo vamos a hablar del barrio del Rincón, que creo la mayoría es de la otra religión, entonces por qué si toda esa gente no quiso cooperar goza de todos los beneficios que tenemos aquí.

“Ahora, no les vamos a decir vengan a fuerza a misa, pero que cumplan con su cooperación. Nosotros que somos creyentes con trabajo completamos para la limosnita y no voy a la fiesta porque no tengo para gastar. Entonces nosotros que si damos no podemos ir a la fiesta y ellos bien tranquilos si andan en la fiesta ¡cómo que no va!”, opinó Roberto Esquivel.

En tanto, Jorge Reyes externó: “son morosos, hay que decirles que tienen que entrarle, que así es aquí, y si no quieren, entonces que no le entren pero cuando quieran un servicio del pueblo, me refiero a todo, entonces sabes que: si lo hay pero te cuesta tanto. En México así es; yo creo que así debe ser aquí para toda esa gente morosa”.

Por su parte el delegado de La Palma, Genaro Reyes, indicó: “De nosotros depende, porque aquí si el cien, el noventa o el noventa y nueve por ciento apoyamos la mayor parte de las acciones, ese uno o cinco por ciento que se queda, de alguna manera los tenemos que someter porque es difícil que nos ganen. Yo siempre he dicho que voy a jalar para donde esté la mayoría, no voy a ser tan tonto para irme a donde esté la minoría, ¡pues qué voy a hacer!”

Cuando la celebración de la Virgen de los Milagros estaba cerca las autoridades eligieron a un grupo de personas del pueblo para hacer rondines, es decir vigilar y organizar a todos los visitantes. En esta ocasión le tocó a una persona de la otra religión, quien se negaba rotundamente a cumplir, por lo que acudió con el delegado de su barrio (el Rincón) Ignacio González, quien le dijo no poder hacer nada al respecto pues eran usos y costumbres del pueblo.

Posteriormente presentó su queja ante el delegado principal, Genaro Reyes, quien le argumentó porqué debería hacer su rondin: “Vas a hacerle el servicio a tu pueblo como ciudadano; te está obligando la autoridad civil no la eclesiástica, no lo confundas. Me argumentó una serie de cosas ante lo cual sólo le di una orientación de lo que podría hacer: En dado caso de que no pudieras por causas de fuerza mayor, auxíliate de una persona pagándole el día, si lo hay.

Otra, si no cumples dentro de ocho días, un mes y el señor jefe te encierra no me culpes, ni te voy a defender.

“Con el hecho de que pertenezcas a tal o cual religión o partido no quiere decir que con eso te deslindes de tu responsabilidad como ciudadano”.

Realmente molesto Genaro Reyes le preguntó: ¿En dónde estudiaste?

- “No, pues en San Miguel.

“Con perdón de la expresión, entonces tienes aquí a tus burros para hacerte la escuela, el camino, los canales, la delegación, el panteón, etc...”

Este último aspecto es muy importante para toda la comunidad, pues los cargos religiosos y civiles están estrechamente ligados.

Cargos civiles

Esta localidad está organizada en tres barrios: El Centro, la Palma y el Rincón, este último tiene una forma de asentamiento dispersa, las casas están separadas unas de otras por distancias considerables, debido a los campos de cultivo. En el Centro está la parroquia y alrededor de ella hay distribuidas varias casas, los campos circundan esta parte de la comunidad; en tanto, la Palma va de la parroquia hacia el panteón.



EL RINCÓN

Foto: María de Jesús Romero

Por cada una de las divisiones existentes hay un delegado, cuya función es arreglar todos los asuntos relacionados con el barrio que le corresponda, ya sea la regularización de los terrenos, construcción de escuelas, introducción de agua potable o luz y las diferencias existentes entre quienes ahí viven.

Representan legalmente al pueblo ante las autoridades externas, pudiendo emprender acciones legales contra agresores provenientes de afuera, para tal efecto acuden a la cabecera municipal, que en este caso es Temascaltepec.

Por ello es pertinente mencionar que “teóricamente el gobierno municipal delega autoridad política en cada una de sus subdivisiones territoriales, nombrando en ellas delegados (jueces auxiliares). Sólo reconoce, de hecho, el sistema político local y le otorga fuerza legal mediante la ficción de la delegación poder”¹.

La localidad cuenta con un reglamento interno, en donde sus propios habitantes son quienes determinan qué personas ocuparán cada uno de los puestos existentes, es decir, tienen un sistema de cargos adaptado a las necesidades que conforme al tiempo han surgido en la región, de ahí que “todos los comités de alguna manera manejen algún recurso por eso llevan presidente, secretario, tesorero y dos vocales”, explicó Genaro Reyes, delegado primero.



AUTORIDAD

Foto: María de Jesús Romero

Su organización interna es la siguiente:

¹ Cit pos. Giménez Gilberto. “Cultura popular y religión en el Valle de Anáhuac”. Ed. Centro de Estudios Euménicos A. C. México 1978. P 96.

- Delegados. Hay tres por cada barrio; tienen el rango de primero, segundo y tercero.
- Alguaciles o primeros auxiliares inmediatos. Cada uno de los delegados cuenta con un alguacil que recibe el grado de éste.
- Comité de Bienes Comunales.
- Consejo de Vigilancia. Este carece de tesorero porque no maneja recursos. Su función es vigilar los intereses de la comunidad y al presidente de bienes comunales.
- Comité de Bienes Ejidales.
- Sociedad de Padres de Familia. Arreglan los asuntos concernientes a la escuela.
- Comité de agua potable.
- Comité del canal de riego. Vigilan que el canal esté bien para poder echar el agua.
- Comité de la clínica.
- Comité de Salud.
- Comité desayunador. Los encargados de éste abren la escuela para que las personas hagan el desayuno que se les dará a los niños. Anotan todos los gastos. Al término de la comida recogen los trastes y cuentan que sean cien. Les cobran a los niños un peso.
- Comité de la Huerta
- Comité de apoyo contra la violencia.
- Comité de pie de casa.
- Documentador.
- Tienda Liconsa
- Comité de la asociación de protectores municipales.
- Comité de los productos forestales. De creación reciente, cuenta con su presidente, secretario, tesorero y sus vocales. Fortalece más al ejido.

Respecto a este último Genaro Reyes comentó: "Este se hará a nivel comunidad, municipal y estatal hasta conformar una confederación con el fin de reforzar al ejido para el aprovechamiento de sus recursos, las dotaciones de tierra o abrir nuevos terrenos de cultivo. Esto es nada más para puro ejidatario. Apenas se inició en 1998".

“Viene a ser una ayuda para el comisariado ejidal. Aquí los aprovechamientos son de carácter forestal”.

Asambleas ordinarias y extraordinarias

Las asambleas ordinarias las realizan cada primer sábado de mes en la escuela de la comunidad; toda la gente ya tiene conocimiento de ello y aunque no acude la mayoría las reuniones son realizadas con quienes estén. La organización de éstas ha variado en gran medida con el paso del tiempo y en ellas quienes tienen cargos civiles o eclesiásticos acuden a informar al pueblo de los asuntos relacionados con su puesto.

“Anteriormente las asambleas las hacían el día que querían; a veces hasta con siete, ocho, diez o veinte gentes”, indicó Genaro Reyes.

Mientras Agripina Salinas dijo que “cuando empezaron las juntas vinieron los de Toluca y Temascaltepec a decir que se reuniera la gente. Fue cuando entraron los comisarios, cuando se cambiaron. A las diez en punto ya está la gente ahí, ya se sabe que cada mes. Se tiene costumbre. Nosotros íbamos con Lola, Crisanta y Margarita.



“Yo nada más fui una vez, cuando estaban los comisarios y los jueces. En el juzgado se hacia la asamblea.

“Antes puros señores iban un ratito, en cambio ahora todo el día”.

Por su parte, Genaro Reyes señaló: “El comisariado ejidal salía a avisarles. Si llamaban con la campana se juntaban unos cuantos, si el delegado convocaba también. No había apoyo. Se daba el caso de que menores de edad no podían opinar; a las mujeres no se lo permitían.

“Actualmente invitamos a la juventud a que le entren, las mujeres que participen. Lo que compete al pueblo que todo éste se entere y no quede nada más en la autoridad”.

Aparentemente molesto recordó: “A mi varias veces me callaron. La junta pasada hablamos esto y no estuviste, no te podemos informar. Siempre eran las mismas personas las que estaban”.

Indicó que “las asambleas tienen desde 1990, se exigía no fueran tan largas. Hasta la fecha propusimos a la gente hacer las reuniones cada primer sábado de mes. Por causas de fuerza mayor no las llevamos a cabo pero es muy secundaria la ocasión”.

Por lo regular las juntas inician a las diez y media u once de la mañana y suelen prolongarse hasta la media noche, cuando es así les permiten a las mujeres salirse más temprano.

Por otra parte, las asambleas extraordinarias las realizan cuando surge un problema que requiera de una solución inmediata, tal y como sucediera el 8 y 13 de marzo de 1999, días durante los cuales convocaron al pueblo a reunirse para solucionar la problemática relacionada con la invasión de tierras comunales por parte de Juan Morales, quien explota una mina de arena en la localidad.

Un día en la asamblea

Dado mi interés por las actividades realizadas en San Miguel Oxtotilpan tuve la oportunidad de acudir en tres ocasiones a sus asambleas.

Córranle, debemos llegar a la escuela para que no nos dejen afuera – gritó Lupita -. En tanto Angela y María de Jesús la seguían, ya les llevaba mucha ventaja, pero pronto la alcanzaron.

Llegamos justo a tiempo, indicó una de ellas, apenas va llegando Genaro (delegado del pueblo), exclamó Angela.

La reunión ordinaria del primer sábado de mes en San Miguel inició a las 10:30 de la mañana, todos los que acudimos entramos a la escuela del lugar y en un amplio salón de clases del segundo piso, donde nos sentamos en los pequeños pupitres, como si fuéramos a tomar clase; los asistentes, en su mayoría hombres – sólo habíamos nueve mujeres - tardaron aproximadamente 15 minutos en acomodarse.

Genaro Reyes, delegado de la Palma y oficial mayor de Temascaltepec, dio inicio a la reunión ordinaria del primer sábado del mes de noviembre para tratar los asuntos en beneficio de la comunidad.



PACIENTE ESPERA

Foto: María de Jesús Romero

El presidium lo conformaban también los delegados del Centro, Manuel García Nieto y del Rincón, Ignacio González; el secretario de la asamblea, Antonio, y el presidente de debates, que fue elegido durante la reunión. Cuando los comisariados daban su informe se sentaban enfrente.

Se armó el alboroto por ver quién sería el presidente de debates, pidieron votar por alguien pero no hubo respuesta, en eso Leonardo dijo que Toño, yo no puedo, soy el secretario; porque no mejor te elegimos a ti; quien vota por Leonardo; pocos levantaron la mano. Finalmente decidieron que fuera este último el Presidente de Debates de la Asamblea.

Empezaron por dar orden del día al nombrar a los comités y sus representantes para ver si estaban todos, la mayoría faltó y los encargados del Comité Ejidal llegaron tarde. La discusión comenzó por ver si los dejaban pasar o no.

De repente alguien dijo: “Pedimos que se le dé la oportunidad a las autoridades ejidales de entrar como oyentes”.

“No podemos dejarlos entrar no se van a educar. Si no nos educamos, si no nos ordenamos al rato nuestros hijos van a seguir ese mismo ejemplo”, exclamó Genaro Reyes.

“Unos vienen de los Hoyos, está lejos también”, comentó Elodia Martínez.

Finalmente optaron por permitirles pasar, aunque propusieron imponer una multa a quienes llegaran tarde para corregir ese mal hábito, sin embargo la mayoría votó en contra. En tanto, Genaro Reyes arguyó: “este pueblo es fundado, nosotros creemos en sus costumbres y obligaciones, no necesitamos hacer un reglamento interno, porque con que nosotros digamos esto se hace, eso se tendrá que hacer. Sólo para los pueblos que tienen menos antigüedad eso sí funciona, por ejemplo Mesón Viejo, La Peñuela, esos sí tienen su reglamento interno, pero nosotros somos un pueblo fundado”.

A continuación leyeron la minuta, en donde anotaron los problemas que quedaron pendientes en la asamblea anterior o bien los acuerdos a que llegaron, por ejemplo:

“El presidente del ejido hace mención (sobre la limpia del ejido) de la solicitud sobre permiso para la limpia en el parque nacional.

“Se acordó que se llevará con autoridades de Albarranes y Comunidad para que cooperen los camioneros en faenas para la brecha que conduce a Hoyos de Bosques.

“Se ratifica que se respetará el horario de entrada de los alumnos que es de 9 a 10 de la mañana”.

La junta prosiguió entre reclamos y acuerdos, pronto llegó la hora de un tentempié que en esta ocasión estuvo conformada por productos marinela y refrescos. Debido a que la junta se alargó no tardaron en llevar unos ricos tacos de guisado con tortillas recién hechas.

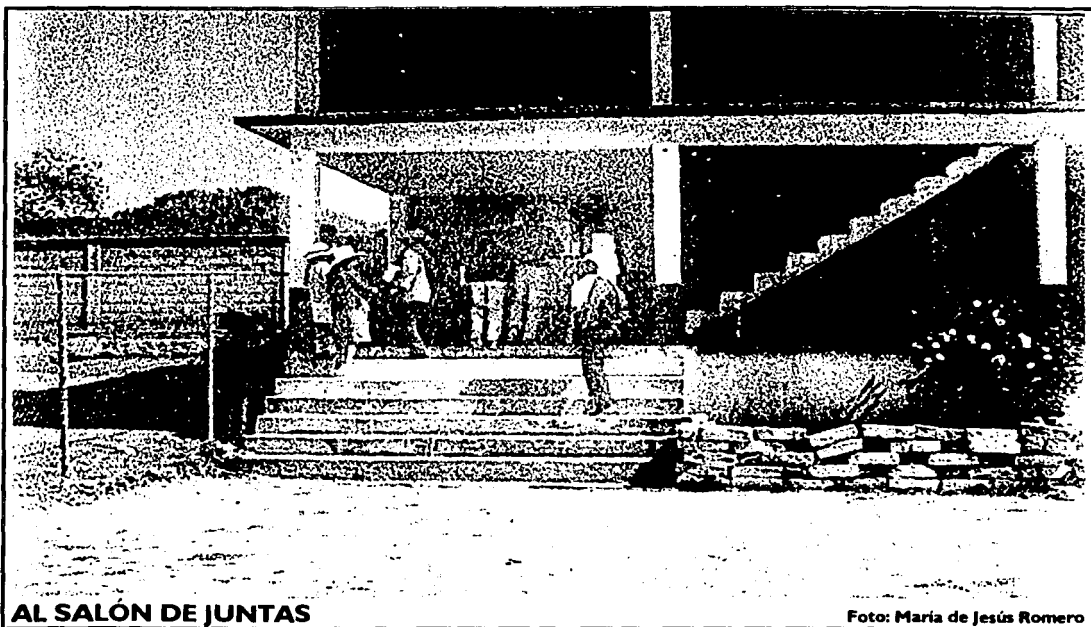


Foto: María de Jesús Romero

Fue media hora de receso y los comentarios no se hicieron esperar:

“¡Después de un buen taco un buen tabaco!”, exclamó Jorge Reyes.

“Dile a tu compañero que te estaba dando”, le indicó Elodia Martínez.

Cada quien se va con su grupo de amigos a platicar.

Entre todo el alboroto se alcanzó a oír una voz:

“Vamos a echarle Genaro”, le dijo Pascual Romero al delegado, a su vez éste llamó a quienes estaban afuera del salón:

“Pásenle los que están afuera”.

Mientras, el delegado del Rincón, Ignacio González, repartía los productos marinela sobrantes, muchos se aglomeraron en la bolsa para que les tocará algo más.

Ya en plena junta determinaron que debía de pedirse autorización a los comisariados para cortar leña rajada, la cual es parte del comunal.

Asimismo, manifestaron su total rechazo al plan Cutzamala (presa de Temascaltepec), pues se verán afectados al inyectarle agua potable a ésta; corren el riesgo de ya no poder tomar libremente el vital líquido que sale de los manantiales de San Miguel, tal y como sucedió de Chichotla a Tejupilco en donde el agua que se llevan nadie la puede tocar.

“Tenemos la concesión por diez años de la toma del canal de riego”, destacó Genaro Reyes.

Por otra parte, como a las seis de la tarde acudió a la asamblea la licenciada Lidia Hernández Martínez, visitador agrario de la Procuraduría Agraria a indicarnos a todos los ahí presentes que tenía registrados 143 posesionarios que tienen al menos cien tierras de los ejidos.

Explicó que en el libro de registro anotan cuántos ejidatarios hay y el número de parcelas con las que cuentan, para reconocérseles legalmente.

Indicó que Procedo regularizó lo que ya estaba; dio certeza jurídica. La Secretaría de la Reforma Agraria reconoce a una persona como ejidatario cuando ya tiene dos años trabajando la tierra, mientras que a los posesionarios como dueños de la tierra que tienen.

No tardó en intervenir el delegado de la Palma, Genaro Reyes, para aclarar: “La hacienda de la Gavia, compensó a la gente que estuvo a su servicio, les dio tierras, pues los presionaban los revolucionarios con quitarles sus propiedades”.

Mínimamente regresa el ejido a la comunidad. Se respeta el heredar éste a los hijos.

A su vez Lidia Hernández, desesperada, aseguró que con el certificado de parcelario quedaba asentado quién sería el heredero.

Proponía se reunieran exclusivamente los ejidatarios para determinar el reglamento interno y la protección del ejido; éstos serían los únicos capaces de aceptar quiénes entrarían o no en ese grupo, lo cual causó una total desconfianza y rechazo entre los presentes, así como una falta de respeto hacia las autoridades de la comunidad, las cuales están en su propio derecho de determinar cómo se debe gobernar al interior e impedir que gente ajena vaya a imponerles cómo actuar en sus asuntos.

La licenciada no se daba cuenta de que su discurso iba dirigido a quienes viven en las ciudades y no a una población rural, en donde todo es manejado como comunidad y las decisiones a tomar respecto al ejido pueden beneficiar o perjudicar al pueblo en general.

Genaro Reyes, claramente molesto, enfatizó: “Es obligación del pueblo respetar y hacer valer sus costumbres, solamente un colonizado necesita que se le eduque. La gente debe velar por su ejido, agua potable, de riego, la escuela...”

“Aquí gracias a Dios la gente se ha mantenido con calma”.

Al ver tal reacción por parte de las autoridades la licenciada aclaró: “El reglamento interno no viene a modificar la vida del pueblo”.

Éste, según el artículo 27 de la Reforma Agraria, norma la vida interna de los ejidos; hablará concretamente de San Miguel Oxtotilpan y éste será quien saque su reglamento.

Durante una hora se discutió este punto hasta que finalmente ambas partes llegaron a un acuerdo, la licenciada se despidió y la junta continuó con los gastos realizados durante la fiesta del santo patrono San Miguel el 29 de septiembre.

Los delegados y fiscales informaron cuánto juntaron en cooperaciones de cada barrio:

La Palma:	\$19,120.00
El Centro:	\$ 9,200.00
El Rincón:	<u>\$ 5,940.00</u>
Total	\$ 34,260.00
Recibos de la gente que vive en México:	<u>\$ 1,820.00</u>
	\$ 36,080.00

Dieron a conocer los gastos realizados durante el festejo, en donde requirieron de la presencia de la banda, coheteros, el padre, una rezandera, flores, ceras; sillas, lonas y bancas, adorno del arco, así como la reparación de la compresora.

Salieron a relucir algunos comentarios respecto al evento:

“El torito nada más echó tres reparos”, dijo alguien.

“Queríamos bueno y barato, así en dónde”, contestó otro.

“Nosotros mismos abaratamos las cosas”, enfatizó Genaro Reyes.

“La banda sí estuvo buena”, opinó Pascual Romero, fiscal durante 1998.

“Cuando fuimos a ver la música gastamos ochocientos pesos”, manifestaron el fiscal y fiscalito.

“Ustedes lo que hicieron lo están haciendo por su pueblo”, agregó Genaro Reyes.

“Ésta sólo fue una opinión”, aclaró Pascual Romero.

“La lona salió de nosotros, no de la mina”, destacó el fiscalito.



CONVIVIO

Foto: María de Jesús Romero

Por último, le dieron la palabra al representante de la Sociedad de Padres de Familia, quien rápidamente expuso el problema al cual trataron de darle solución.

A las nueve de la noche salimos de la escuela, perdón, de la junta, afortunadamente fueron por nosotras y no caminamos en medio de la noche entre desniveles, árboles y ninguna luz que nos guiara. Aunque la segunda vez que acudí a la asamblea sí nos fuimos a pie en medio de la obscuridad, no veíamos nada; Lupita era nuestra guía porque ella ya conoce el camino de cabo a rabo. Al pasar el puente cerca del río recordé que ahí se aparecía un perro negro, me dio miedo por lo que me acerque rápidamente a Lupita y la tome del brazo, lo mismo hizo Angela pero del

otro extremo, así las tres le imprimimos velocidad a nuestros pasos; pronto estuvimos del otro lado ya cerca de casa y en un lugar que era conocido por las tres.

Elección de comisariados y delegados

Hasta antes de 1999 los delegados permanecían en su cargo por tres años, pero: "Ahora va a venir por cuatro", informó Genaro Reyes, delegado primero, quien entregó el cargo ese año.

Cada 29 de noviembre de todos los años eligen a los mayordomos, fiscales y diputados y cuando toca renovar a los delegados lo hacen el mismo día entre la gente del pueblo: "En plena asamblea primero nombran lo civil y luego lo eclesiástico. Es en el momento donde la gente hace sus propuestas", explicó Genaro Reyes.

A diferencia del comisariado ejidal y comunal, en cuyos casos le corresponde a la Reforma Agraria autorizar los cambios. El procedimiento a seguir es a través de tres convocatorias; si en la primera no hubo mayoría la dejan para una segunda, sino en la tercera con los que haya ellos y los delegados dan fe de lo realizado en la junta.

Cuando nombran a los representantes de bienes ejidales sólo acuden los ejidatarios, mientras que para los de bienes comunales únicamente comuneros plenamente acreditados, aunque hay quienes acreditan como ambos.

El también Oficial Mayor del ayuntamiento de Temascaltepec a nivel municipal recordó cómo lo eligieron: "Somos muy amigos con el presidente municipal de Temascaltepec, Francisco Ramírez Montes de Oca; ni sabía yo que iba a ser delegado ni que me iban a dar el cargo de Oficial Mayor del Ayuntamiento a nivel municipal. Coincidieron ambos cargos; se me dio primero el nombramiento aquí y luego en el municipio. Aquí salió ganando más que nada mi pueblo. Si tengo suerte y mi gente me apoya y escalo seguirán contando conmigo".

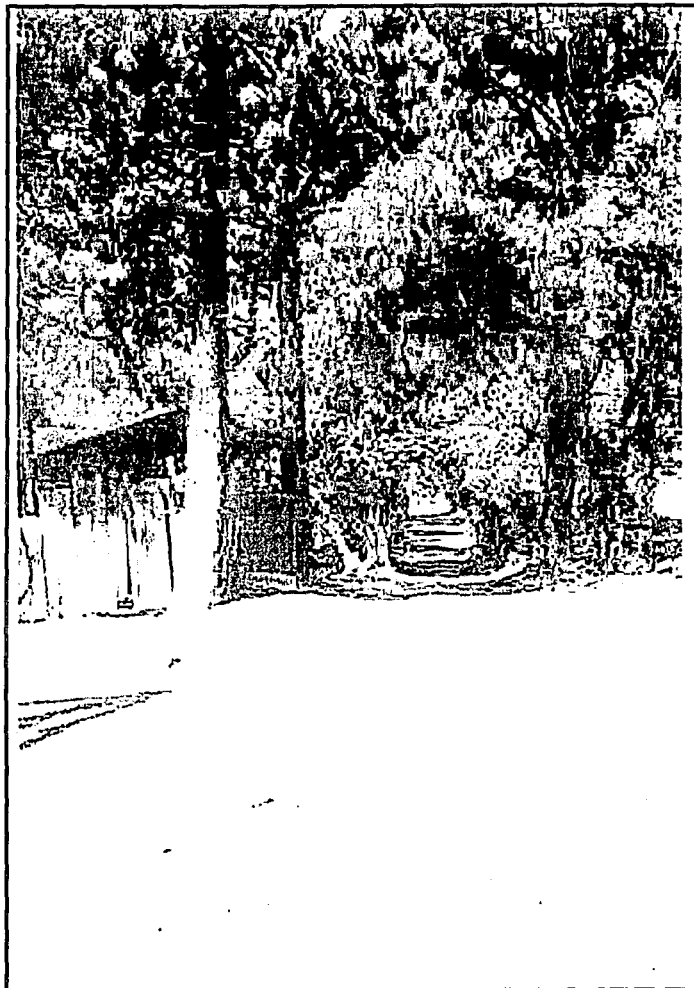
Sanciones a desobligados

Desafortunadamente no todas las personas de la comunidad han tomado en serio el cargo que el pueblo les confía, por tal motivo reciben una llamada de atención e incluso sanciones que van desde suspenderles el suministro del agua de riego o cualquier servicio que requieran del pueblo hasta quitarles el cargo que les confirieron.

"Hay algunos que son un poquito descuidados y no le toman importancia a su cargo", reconoció Genaro Reyes.

En tanto, los puestos de mayor relevancia como los comisariados si se conducen adecuadamente cumplen su periodo de tres años, sino los destituyen.

Cuando obligan a los ciudadanos a una faena en el canal el presidente toma nota de quiénes faltaron y le dan la queja a los delegados para que actúen en consecuencia. Lo mismo sucede cuando los convocan a trabajar en algún otro lado.



CAMINO REAL

Foto: María de Jesús Romero

Lo anterior porque todos los ejidatarios, comuneros o avecindados hacen uso de los caminos, canal para agua de riego, potable, monte para leñar, tierras del ejido, energía eléctrica, iglesia y cada uno de los servicios proporcionados en la localidad.

Al no participar corren el riesgo de que les suspendan algún servicio o se los nieguen por su actitud negativa. Ello porque cuando requieren, por ejemplo, de una toma de agua potable recurren al presidente y si no tienen ninguna deuda con la autoridad se la autorizan de lo contrario no toman en cuenta la petición.

“Efectivamente se ha llegado al caso de sancionarlos. Si tienen sus parcelas en el ejido cuando no cumplen les cancelamos el derecho de agua de riego y les prohibimos determinantemente trabajar el ejido. Les decimos: No es que quiéramos despojarte pero tu simplemente por negativo. No es lógico que una persona que sin tener tierras esté participando y el que tiene quiera que le demos todo. No puede ser”, subrayó Genaro Reyes.

Y recordó el caso de un joven que no cumplió con su cargo eclesiástico: “le recogieron sus tierras, amenazó a todo el mundo”.

Mencionó también el de uno de los auxiliares a quien cuando vino el programa Procede para el ejido, “no se lo quitamos pero no tiene documentos. Los meses pasados quería el suministro del agua de riego. Era un poquito caprichoso pero pidió disculpas ante la asamblea”.

Por este tipo de problemática “no nos conviene ser morosos. No todas las autoridades tenemos la iniciativa de orientar a la gente cómo debe conducirse”, apuntó.

Destacó que “hemos tenido el descuido; vamos a poner a Pedro, ese es muy listo, pero no sabemos que es un corrupto de primera. Al inicio de mi administración eran puros malos entendidos y disgustos. No pues es que este Genaro quiere manejar las cosas a su modo. Tanto que estaba todo tan mal que he tratado de medio enderezar las cosas”.

Obligaciones de nuevos residentes

Con el fin de preservar los usos y costumbres de la localidad y ante la llegada de nuevos habitantes ajenos a ésta optaron por ponerles ciertas condicionantes.

En la asamblea realizada el primer sábado de febrero de 1999 determinaron: “Toda persona ajena al pueblo que quiera comprar deberá pagar cinco años de antigüedad y acudir ante los delegados y asamblea”.

Lo anterior con el fin de indicarle cuáles son las obligaciones que adquiere al irse a residir a San Miguel, las cuales son: participar en las juntas, faenas del canal, escuela, delegación, clínica, caminos, iglesia, cargos civiles y eclesiásticos, con las cuotas establecidas para las fiestas patronales, así como respetar el uso de la tierra, que en este caso es de cultivo.

En este sentido Genaro Reyes aclaró: “Siempre buscamos que cumplan con sus faenas, no recibimos dinero”.

“Todos los ciudadanos que vive aquí en San Miguel tiene todos los beneficios, todos; no se le niega absolutamente ninguno. Empezando por ejemplo por su delegación, iglesia, para los que creen en la religión católica; su escuela, centro de salud, agua potable, de riego, sus caminos, su ejido, comunal, monte; ¡imagínense nada más todos los beneficios que tiene un ciudadano!”.

Aunque no tienen un reglamento plenamente establecido, durante las reuniones anteriores a este trabajo establecieron que toda persona que desee vender terrenos a los mismos de ahí sólo deberán avisar a las autoridades de la localidad, pero si alguien externo quiere comprar tendrán que exponerlo ante la asamblea. “Si la gente se equivoca que sean todos”, enfatizó Genaro Reyes.

“Para nuestra gente que le avise a la autoridad y si está debidamente autorizado a través de un testamento o de la conformidad de los hermanos, les damos treinta días para hacer la aclaración de que están convencidos en vender la propiedad; otro mismo lapso de tiempo para avisarle a los colindantes y avalen el deslinde, hasta entonces entramos nosotros como autoridades. Se ratifican los puntos, las medidas y las colindancias”, explicó.

Obligaciones de originarios de San Miguel Oxtotilpan que residen en el DF

Las personas que viven fuera de la comunidad y son originarias de aquí deberán de dar sus cooperaciones para las fiestas religiosas y acudir a las asambleas ordinarias o extraordinarias, para tener derecho a ser enterrados en el panteón de la localidad, de lo contrario deberán pagar una fuerte suma al pueblo.

“Si no cooperan con sus cuotas no es justo que los entierren aquí. Se le pidieron cuatro mil pesos a un muchacho que quería sepultar a su familiar, quien jamás cooperó con el pueblo”, comentó Jorge Reyes.

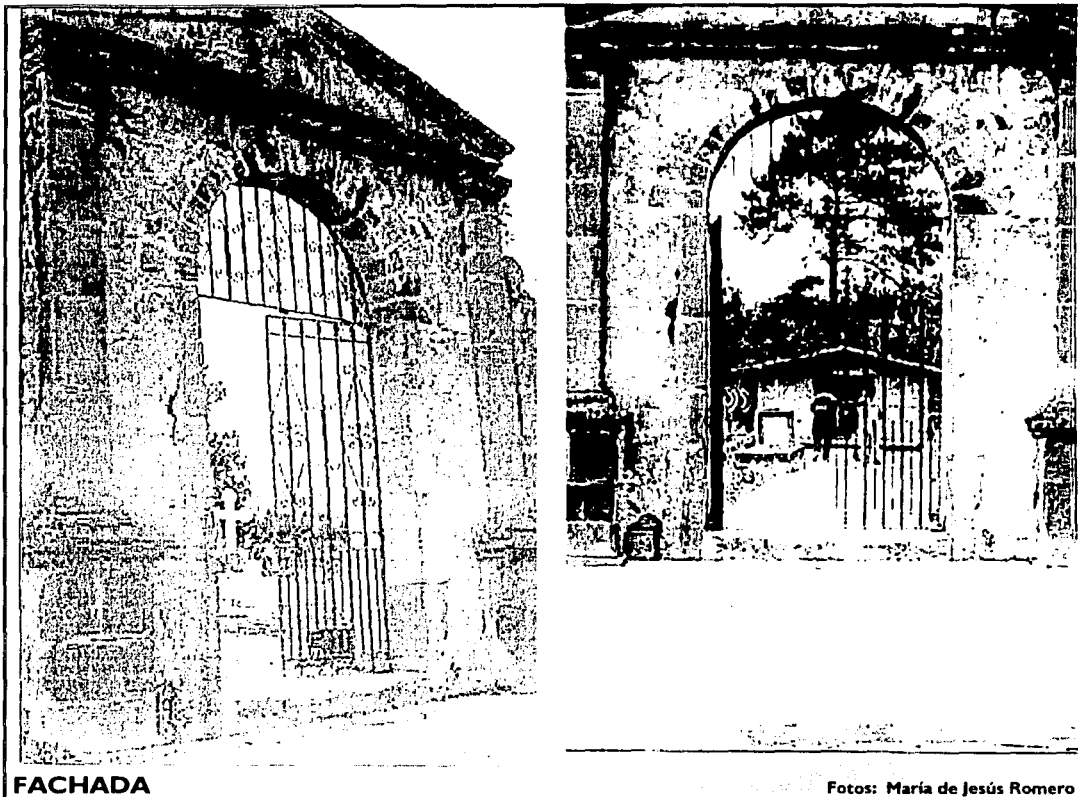
Según informes recabados durante las entrevistas muchas de las personas que son de San Miguel radican en el Distrito Federal.

“Cuando yo le serví a la comunidad realizamos una asamblea en Nezahualcóyotl e invitamos a los que vivían allá a cumplir con sus cooperaciones”, indicó Jorge Reyes.

Mientras, el también oficial mayor de Temascaltepec, Genaro Reyes, manifestó su preocupación ante esta problemática y propuso “invitar a los que están en México para darles a saber cuáles son sus obligaciones y derechos. Aquí les estamos cuidando sus intereses”.

“La obligación debe ser igual que los de aquí; que ellos las desconozcan o se hagan desconocidos es otra cosa; pero se están metiendo en un problema. Cuando una gente se aleja del pueblo y después regresa quiere tener las mismas garantías que quienes estamos aquí, cuando ya vino y encontró la luz, la calle, la escuela. ¡Qué a todo dar! No, por eso si tiene bienes que le entren.

“Ya los que nacen haya es otro boleto si quieren apoyar a su pueblo, pero los nativos y que se van esos sí deben cumplir.



“Yo estuve mucho tiempo en México pero venía continuamente a reuniones, daba mis cuotas. Los apoyaba en lo que se necesitara. No los he dejado solos.

“¡Qué sientan ese compromiso!”

Terrenos en regla

Las tierras heredadas carecen de una escrituración adecuada, pues en muchos de los casos sólo conservan un papel de compra venta o bien la palabra de la persona más longeva de la familia de que determinada parcela le corresponde a alguno de los descendientes; para evitar este tipo de problemas requieren contar con la documentación necesaria que acredite la posesión de la propiedad, por eso algunos manifiestan los terrenos.

Para tal efecto primero realizan un deslinde, hacen un croquis donde firman los colindantes. Si por el lugar atraviesa una vereda, ahí los delegados deben de dar fe porque pertenece a la delegación, pero si es ejido le toca al comisariado ejidal y si es comunal le corresponde a la autoridad de este ramo y los demás son particulares pero deben estar enterados.

Con el croquis, las medidas, colindancia y constancias de los delegados, el interesado debe presentarse ante la tesorería municipal de Temascaltepec, en donde le tramitarán las escrituras correspondientes.

Al respecto Genaro Reyes indicó cuál era el procedimiento a seguir: “Nosotros damos una constancia de que la ciudadana fulana de tal sí acredita la propiedad del terreno porque físicamente hicimos el recorrido. A quien compete se le dé el seguimiento o la respuesta definitiva a la solicitante”.

Deslinde de San Miguel Oxtotilpan

Para evitar conflictos con otros poblados en cuanto los límites de San Miguel Oxtotilpan, las autoridades de la localidad cuentan con una carpeta básica que incluye el plano de la región; a partir de éste determinan los límites del pueblo con los poblados aledaños, así como la parte que es comunal y los ejidos. Para ello solicitan la presencia de un ingeniero quien realiza el deslinde correspondiente.

“Durante el sexenio de Miguel de la Madrid vino un ingeniero a deslindar lo que es propiedad comunal y ejidal”, recordó Oscar Reyes Romero.

“Muchas personas eran ejidatarios pero no comuneros y viceversa. Hay gente sin propiedades aquí pero sí tiene en el ejido y comunal. Algunas venden todos sus terrenos, se mueren; sus hijos se van a la ciudad y posteriormente regresan a asentarse en propiedad comunal (todas las orillas de los cerros son comunal)”, explicó.

Actualmente realizarán otro deslinde en la comunidad, la cual aceptó entrar al Programa de Certificación de Derechos Ejidales (Procede), por lo que durante la asamblea realizada el primer sábado de marzo de 1999 acudieron el visitador agrario David Méndez, por parte de la Procuraduría Agraria de Temascaltepec y el ingeniero Mario Méndez Vergara, técnico en medición del Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI), para explicar en qué consistía éste y si estaban de acuerdo en ingresar a él.

Procede es un programa interinstitucional en donde participan tres dependencias y cuyo fin es medir cada una de las partes que integran el ejido (asentamiento humano, uso común y área parcelada) desde sus linderos hacia el interior.

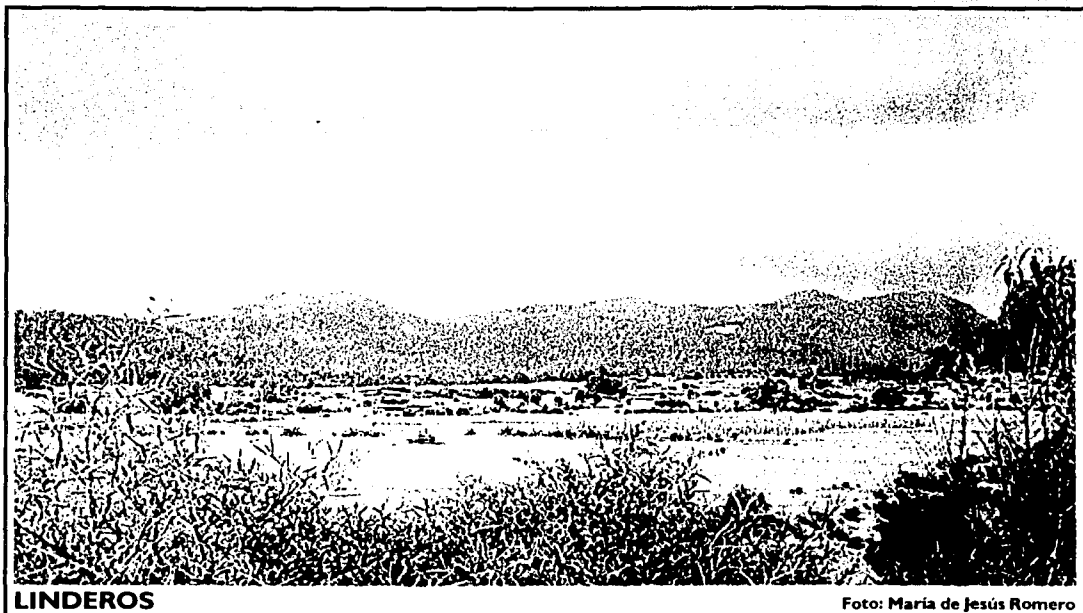
“Este programa es la certeza jurídica de la certificación de la tierra, por lo que les haremos entrega de un certificado de derechos civiles comunales. Es cierto que ustedes tienen un documento y que salió la resolución presidencial en donde son reconocidos alrededor de 170 comuneros, pero recuerden: Los gobiernos anteriores únicamente les dieron las tierras para trabajarlas pero no para que fueran los dueños absolutos de las mismas.

“Procede es la certeza de que ahora sí ya no va a ser un terreno prestado por el gobierno federal; será de ustedes”, aseguró David Méndez, visitador agrario.

Subrayó que “las propiedades privadas estarán delimitadas en el plano definitivo. Nosotros no nos vamos a meter para nada con esas pequeñas propiedades”.

Para tal fin crearon una Comisión Auxiliar integrada por habitantes de la comunidad, quienes tienen conocimiento de cuáles son los linderos del pueblo; ésta trabajará conjuntamente con la Procuraduría Agraria y el INEGI; recabará todos los expedientes de los comuneros debidamente reconocidos por la asamblea y hará un censo de éstos.

Al respecto Genaro Reyes, delegado de La Palma puntualizó: “El deslinde lo vamos a ganar todos. Aquí los más beneficiados serán quienes tengan una parcela dentro de los bienes comunales, pero legalmente la determinaremos en la asamblea”.



LINDEROS

Foto: María de Jesús Romero

La junta continuó y le tocó el turno al ingeniero Mario Méndez, representante del INEGI, de explicar cuál sería su función:

“Una vez que se haya conformado la Comisión Auxiliar, la cual deberá andar con nosotros, no necesariamente toda pero sí parte de ella, haremos recorridos perimetrales y reconoceremos los linderos, para lo cual la Procuraduría Agraria citará a los colindantes que tienen ustedes, sean pequeños propietarios, ejidos o comunidades con el fin de que lleguen a un acuerdo de en qué punto colindan, posteriormente se firmará una acta de conformidad de linderos.

“El siguiente paso será realizar un recorrido perimetral en el interior de la comunidad ya sean parcelas o uso común; delimitaremos la pequeña propiedad existente dentro de la comunidad, ello lo realizaremos con la ayuda de ustedes y de la Comisión Auxiliar”.

Con los datos obtenidos durante el recorrido procederán a elaborar un croquis a mano alzada con las indicaciones dadas por la Comisión Auxiliar de dónde están las parcelas y el uso común.

“En una segunda asamblea aprobarán el croquis, de lo contrario le haremos las correcciones que ustedes indiquen.

“Durante la medición requeriremos de su apoyo para cada uno de los vértices, en donde colocaremos estacas; a ustedes les corresponderá llevármolas y cuidar no se quiten de su lugar”.

Por su parte el visitador agrario los exhortó a formar una Comisión de Pobladores, la cual protergería los trabajos en pro de los bienes comunales.

Después de exponer cada quien sus puntos de vista la asamblea aceptó ingresar al programa, por lo que el siguiente paso a seguir del visitador agrario David Méndez, fue capacitar a la Comisión Auxiliar.

Al término de estos trabajos las autoridades del INEGI del Estado de México elaborarán los siguientes planos:

- Plano interno del ejido.
- Plano de tierras de uso común.
- Plano de asentamiento humano.
- Planos parcelarios individuales.
- Plano de tierras de explotación colectiva.

Canalizan los beneficios del comunal a obras del pueblo

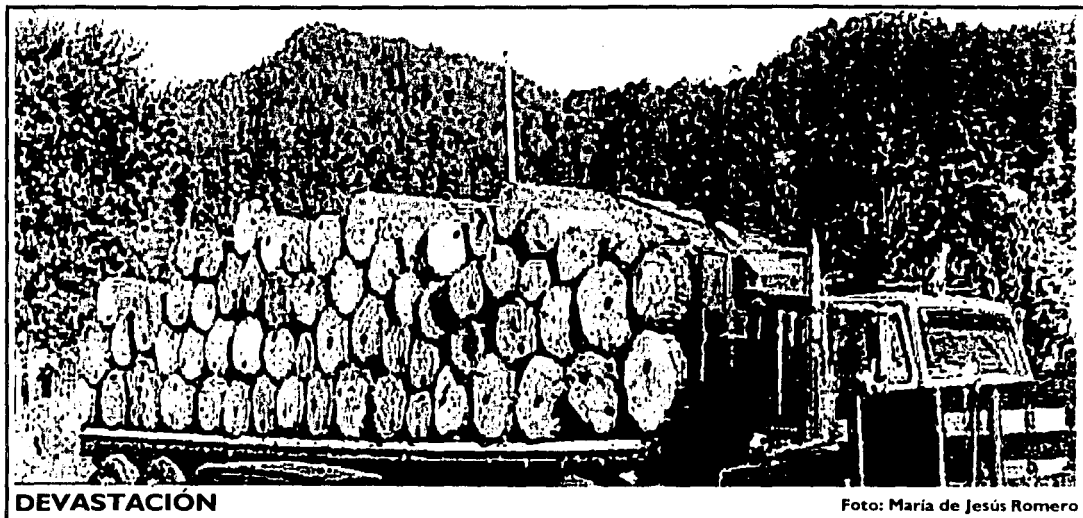
El manejo de los recursos económicos emanados de las tierras comunales, parcelas que son de todos los que ahí viven, también ha cambiado, mientras que antes era reparto directo posteriormente lo destinaron a las obras del pueblo, incluyendo las relacionadas con las fiestas religiosas, de ahí que la antigua capillita de la Virgen de los Milagros fuera reemplazada por una de mayor magnitud con materiales de primera como mármol y cantera.

Jorge Reyes, quien fuera presidente de la clínica, de la sociedad de padres de familia, primer mayordomo de la capillita y representante de bienes comunales explicó: “antes puro reparto directo, hasta 1985”, a partir de ese año todo el dinero obtenido del comunal lo destinaron a las obras del pueblo.

Ello porque veían que “los ejidatarios y comuneros manejaban esta situación en lugar de apoyar a la comunidad se lo repartían entre ellos. Fue a través de asambleas como se llegó al sistema actual. Si todos somos campesinos o ciudadanos de este pueblo es justo que se destine a obras de la comunidad”, opinó Genaro Reyes.

Además se dieron cuenta de que podían aprovechar los recursos generados por el monte como la perilla y madera.

De ahí que el comité de bienes comunales, previa autorización de la asamblea ordinaria, autoriza la explotación de sus recursos naturales a cambio de un porcentaje de lo obtenido y de la adecuada reglamentación expedida por las secretarías de Semarnap, Ecología, Procuraduría Agraria, el ayuntamiento de Temascaltepec, entre otras.



Actualmente también obtienen recursos de la mina de grava y arena La Cumbre, propiedad del pueblo.

Respecto al reparto de ejidos las autoridades de bienes ejidales, compuestas exclusivamente por ejidatarios, vigilan el buen funcionamiento de esta área.

Disponen de mecanismos para la asignación de parcelas a cada jefe de familia, que puede mantenerse en usufructo de la misma persona durante años y aún pasar a sus descendientes, o bien revertir a la comunidad y ser adjudicadas a otros miembros de la misma, según las normas establecidas para cada caso.

Agripina Salinas señaló que cuando vivía su esposo, Herculano Romero, tenía en el monte un ejido, cuando murió se revirtió a la comunidad y ésta a su vez la adjudicó a otro miembro de la misma, debido a que la descendencia de esta familia la constituyen únicamente mujeres.

La tierra, recurso productivo indispensable

Los habitantes de San Miguel, que cuentan con tierras que “han venido de generación en generación”, como lo indicara Angela Romero, consideran a ésta como un recurso productivo indispensable y como un territorio común.

Lo anterior trae consigo la obligación de cumplir con el trabajo comunal, por ello cuando requieren arreglar un camino, la escuela, la iglesia, el panteón o hacer los rondines durante las fiestas, las autoridades del pueblo piden a los habitantes cumplir con sus obligaciones civiles, aunque algunos se niegan a hacerlo.

“Hicimos dos veces faenas para el camino principal acá y bueno aún así no nos apoyaron. Hicimos una tercera para los del barrio de la Palma y los que tienen acceso al camino del Pino y también hubo muy poca asistencia.

“La verdad, para toda la gente que usamos los caminos es muy importante su participación”, dijo Genaro Reyes.

4. SIEMBRA Y COSECHA

Organización de la siembra y la cosecha

San Miguel Oxtotilpan, ubicado al suroeste del valle de Toluca fue propicio, por sus tierras fértiles, para el cultivo de maíz y otros granos como el trigo, la avena y la cebada.

Los tiempos cambian y con ello los productos agrícolas que siembran; en este poblado abundaban el trigo, el frijol comba y en menor medida el maíz.

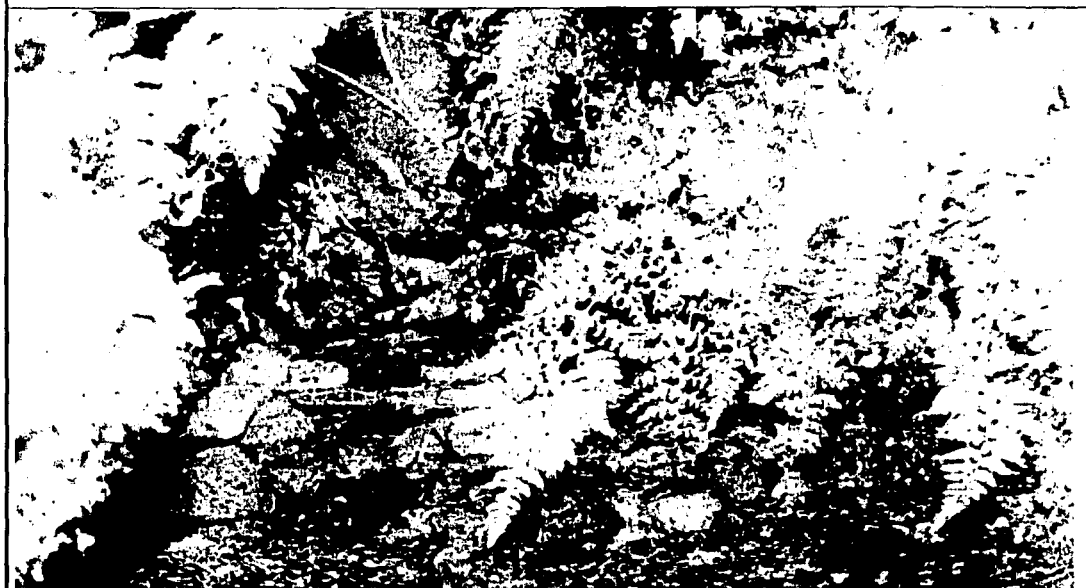
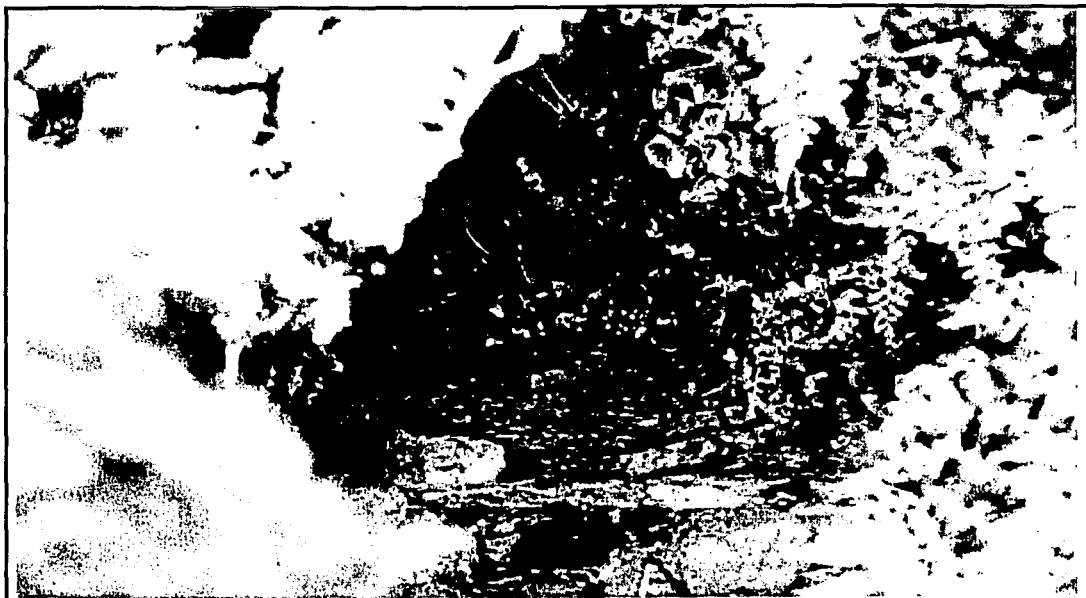
“Antes no se levantaba mucho maíz, el trigo era lo único que se podía sembrar. Se molía en el metate y se hacían tortillas de trigo o tostadas con azúcar. Venía la máquina trilladora”, comentó Remedios Benítez.

La razón por la cual disminuyó el cultivo del trigo radica en lo trabajoso que resulta cortarlo y desgranarlo: “primero preparamos los terrenos y los tapamos (arrojan el grano a la tierra). Cuando lo cortamos debemos de limpiarlo de la hierba que lleva hasta que quede sólo la vaina, por último lo desgranamos”, explicó Felipe de Jesús Domínguez.

“El trigo se privó mucho aquí porque es muy trabajoso y latoso. Sí se da. Hay poca gente que lo siembra. Ya se está perdiendo esa costumbre.

“Más antes eran trigales, decían los que trabajaron estos terrenos; ahora ya se da el maíz y la papa”, comentó.

Dada la abundancia de agua en San Miguel por los manantiales que posee y los ríos que por ahí fluyen, es posible tener cultivos de riego y temporal.



AMIAL

Fotos: María de Jesús Romero

Al respecto Filemón Castillo, ciudadano del pueblo indicó: “sembramos maíz, papa, trigo, cebada ya no, haba, chícharo y zanahoria ya sea por riego o temporal”.

El trigo de temporal es tapado en julio, mientras que el de riego a mediados de noviembre, luego de haber cosechado.

También ha disminuido el cultivo de cebada con la cual hacen tamales o tortillas.

Últimamente esta actividad gira en torno al maíz, frijol, haba, papa, chícharo, huatzontle, chilacayote, cebada y avena.

Procedimiento para sembrar y cosechar

Las técnicas utilizadas en el ciclo de producción son tradicionales; sus principales herramientas de trabajo son las yuntas, conformadas actualmente por caballos en su mayoría, el arado de madera o metal, la rastra, la cuña, el machete, los ayates, la hoz y el pizcador. Pocos son los que cuentan con un tractor.

Cabe destacar que cuando cosechan hacen referencia a la recolección del maíz. Cuando cortan puede ser frijol, haba, chícharo, trigo, avena o cebada, mientras que con la papa la sacan de la tierra.

Anteriormente el maíz lo sembraban en febrero y lo cosechaban en octubre o noviembre. Actualmente el periodo de siembra ha cambiado a la par con el clima, porque ahora las lluvias comienzan hasta mayo.

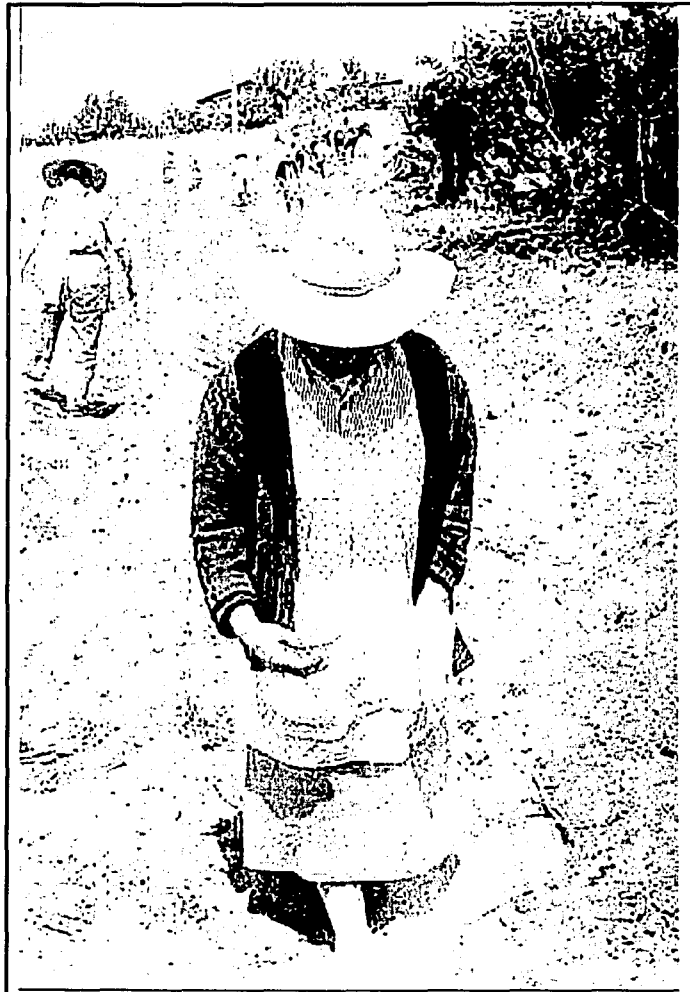
A continuación los pasos que siguen desde la preparación de la parcela hasta la cosecha:

- a) **Barbecho:** Lo realizan a mediados de diciembre y principios de enero, es decir, justo cuando terminan de cosechar. Es cuando a la tierra bruta le pasan el arado extranjero (de metal) o el de reja –anteriormente lo hacían con encino- tirado por una yunta de caballos o bueyes, o bien, un tractor sobre los surcos que se conservan de la cosecha anterior para aflojar la tierra.

Para colocar a las reses una al lado de la otra utilizan el yugo, que es un palo atravesado en el cuerno de los toros y con las coyundas (cintas de cuero) los sujetan a los cuernos de los animales.

En la antigüedad las coyundas eran fabricadas por los mismos habitantes de San Miguel; las sacaban de las pieles de las reses.

- b) **Cruzar o segundo arado:** Vuelven a pasar el arado. La tierra ya está floja.
- c) **Rastro:** Consiste en pasar una “rastra” (viga de madera arrastrada por mulas) sobre el terreno para plancharlo. En un principio utilizaban ramas de encino pero últimamente usan la rastra de clavo para desmoronar los terrones y nivelar el terreno.



SIEMBRA

Foto: Francisco Rosales Romero

- d) **Surcado:** Lo hacen entre abril y mayo; primero abren el surco maestro con el arado, y paralelamente al mismo surcan lo más profundamente posible siguiendo las curvas de nivel.
- e) **Reposo de la tierra.** Dejan reposar la tierra veinte días para que se humedezca. Cuando el cultivo es de riego sólo lo dejan dos o tres días y no afecta.
- f) **Siembra:** Debe realizarse lo más pronto posible, después del surcado, con el fin de que la tierra no se seque antes. En ella trabajan hombres y mujeres. Un hombre conduce la yunta, otro con su ayate al hombro lo sigue y arroja el fertilizante. Mientras, las mujeres con delantales, algunas con zapatos o descalzas echan las semillas en los surcos ya trabajados. Echan dos de maíz con una de haba o frijol, según sea el caso, o ambas; después las cubren con tierra utilizando ágilmente sus pies.
- g) **Raya:** A los veinte días le echan la primera tierra al maíz; siembran en aquellas partes donde no brotó o simplemente remueven las piedras y los terrones que impiden crecer libremente la planta, así como las hierbas. Abren el surco, que tiene como cuarenta centímetros, de en medio, esto para que el maíz no se caiga porque a veces la raíz queda encima.

“Cuando la milpa está ralita se tapa con trigo o avena”, indicó Agripina Salinas.

- h) **Segunda raya o corriente:** Echan la segunda tierra y es cuando ya está más grande la mazorca. Lo realizan para evitar que el aire tire la planta.
- i) **Escarda (deshierbar).** Consiste en arrancar la hierba mala que impide crecer la planta porque le roba todos los nutrientes. La realizan varias veces antes de la cosecha.

El acahual y chayotillo son hierbas espinosas que impiden el buen crecimiento de la mazorca; cuando esta actividad no la hacen adecuadamente la milpa está llena de éstas, aunque también hay algunas plantas comestibles como el jocoyol, cuya forma es de trébol y los rabanitos, por lo que es preciso aprender a identificarlas.

Cosecha: Una vez que la milpa está seca es el momento preciso para cosechar. A principios o mediados de noviembre, hombres y mujeres se aventuran entre ésta para rasgar las hojas de la mazorca y sacar el producto, para tal efecto una punta de maguey es utilizada como “pizcador”.

Respecto a la papa aflojan la tierra hasta dos o tres veces para que se desarrolle adecuadamente.

Sembrar, ardua labor

Es la última semana de abril y principios de mayo la temporada de siembras inició; quienes no cuentan con familiares que les ayuden buscan peones. Ellos prefieren trabajar desde temprano, cuando el sol aún no está en pleno apogeo.



COSECHA

Foto: María de Jesús Romero



DOS DE MAÍZ Y UNA DE FRIJOL

Fotos: María de Jesús Romero y Francisco Rosales Romero

Era domingo, mi esposo Francisco Rosales y yo llegamos como a las diez de la mañana al rancho, y aunque estaban por terminar, alcance a participar en tan importante actividad.

Entre la tierra, sin zapatos, algunas, con los pies ya curtidos, sus sombreros, delantales, en cuyas bolsas guardaban las semillas, conforme caminaban sacaban dos de maíz y una de frijol; las arrojaban a la tierra para después tajarlas con rapidez y seguir con el surco que les tocó. Aunque yo quería hacerlo tan rápido como ellas mi inexperiencia me lo impedía, no avanzaba rápido y con el fin de hacerlo bien contaba un paso y medio para arrojar las semillas, durante ese lapso dos o tres ya me habían rebasado.

Mientras Alfonso Salinas hacía los surcos con la yunta, su cuñado caminaba detrás de él con su ayate al hombro, en donde guardaba el fertilizante que arrojaba a la tierra.



LABRANZA

Foto: María de Jesús Romero

Conforme pasaba la yunta con el arado removía la tierra y de ella uno que otro gusano blanco, llamado sisa, se dejó ver, Agustín Rosales, los tomó y me los dio para asarlos en el comal y comérmelos con salsa o solos. Saben muy ricos, lástima que ya no haya tantos como antes.

Una vez que terminamos el hambre empezó a hacer estragos, por ello mamá Pina, dueña de los terrenos, nos convidó un taco con refresco o pulque para quien quisiera.

Como la comida aún no estaba del todo terminada esperamos en el patio, en donde platicaron de cómo había estado la jornada laboral, como el haber empezado a trabajar antes del alba para evitar acalorarse. Pronto llamaron a comer y todos los que estábamos afuera entramos, nos sentamos alrededor del fogón, en donde aún permanecían las últimas tortillas que habían hecho.

Después de los sagrados alimentos vino el momento de la paga, bueno a ellos porque fue poco lo que yo hice, en esa ocasión como les dieron de comer recibieron veinte pesos cada uno; Alfonso Salinas cobró sesenta pesos porque llevó la yunta.



DESPUÉS DEL TRABAJO

Fotos: María de Jesús Romero y Francisco Rosales Romero

Ahora sólo quedaba esperar veinte días para echarle la primera tierra (raya) y posteriormente la corriente, tal y como lo indicara Remedios Benítez.

Aunque no participé en cada uno de los pasos a seguir antes de la cosecha, tuve la oportunidad de deshierbar, lo cual me pareció demasiado agotador más por la extensión del terreno. Para realizar esta actividad debe de ir uno con muchas ganas y no cuando el sol está en su pleno apogeo, llevar sombrero y ponerse unas botas de trabajo para evitar entre la tierra a los pies, aunque las mujeres de allá nada más llevan unos zapatos de piso y así se meten a la milpa.

Primero Angela Romero me explicó cuáles eran las hierbas que debían de sacarse y arrojarlas fuera de la parcela para evitar que volvieran a brotar y cuáles eran comestibles, en este caso encontramos unos quelites llamados rabanitos. Con las manos arrancaba todas aquellas plantas que al crecer a la par con la milpa dificultan la cosecha y provocan que salgan pocas mazorcas o muy pequeñas. Estuvimos como una hora, agachadas o en cuclillas la mayor parte del tiempo, razón por la cual se me hizo agotador; lo peor de todo en esa ocasión fue que no avanzamos gran cosa, pero lo intentamos.

Lama y fertilizantes, abono de la tierra

Tierras fértiles, con los nutrientes suficientes para sembrar maíz, frijol, haba, trigo, avena y cebada eran reforzadas, en un principio, con la lama –estiércol de los animales-, la cual juntaban, dejaban secar y finalmente la desmoronaban para que quedara como tierra.

Paulatinamente la lama la han desplazado por los fertilizantes, aunque es de resaltar que todavía algunas personas combinan ambos con óptimos resultados: “revolviendo el estiércol con el fertilizante da más fuerza”, indicó Jesús Reyes.

Entre algunos de los fertilizantes más utilizados están la gallinaza y el sulfato de sodio triple A; además de que también fumigan los sembradíos de papa, chícharo y haba.

“Salen caritas las papas en cuestión de fertilizantes y fumigantes. La gallinaza es la de mejor calidad”, comentó Jorge Reyes.

En tanto, Catalina Bernal indicó: “Cuando nos dan terrenos de a medias tenemos maicito; por eso hace dos años alce mí colotito. Nosotros ponemos el combustible (la lama) de los animales que nada más hace tierra.

“Acostumbramos comprar el maíz, pues ya nada más somos yo y mi hija. Con tres o cuatro cargas tengo para todo el año”.

Mientras que Guadalupe Romero opinó: “se hace mucho mejor la milpa con el estiércol de los animales que con el fertilizante”.

“Es que ya las tierras están deslavadas y necesitan harta lamita”, aseguró Catalina Bernal.

Cosecha

A principios de noviembre, antes de cosechar, Lupita, Angela y yo fuimos a cortar los frijoles comba que no sufrieron daños por la helada (si se dejan se echan a perder). Encontramos pocas matitas y aprovechamos para cosechar uno que otro elote tierno, el cual desgranamos, posteriormente lo llevamos a moler al molino aunque también lo hacen en el metate; Lupita revolvió la masa con el azúcar e hicimos gorditas. Las hojas que quedaron fueron guardadas para envolver tamales.

En esa misma ocasión separamos el frijol seco del verde, este último lo desvainamos y mamá Pina lo coció; los primeros serían utilizados como semilla.

El domingo volvimos a cortar frijoles, esta vez nos acompañaron Francisco y Agustín. Cada quien llevaba su surco, Lupita iba en uno aladaño al de Agustín, quien sin darse cuenta dejó atrás una mata, entonces Lupita le dijo en mexicano:

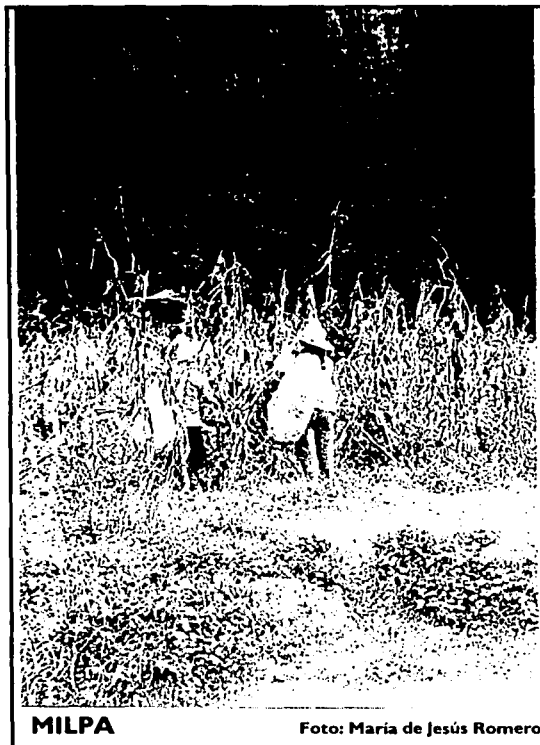
Pa mu cuitzti – atrás de tu trasero.

Ella y Angela soltaron la carcajada mientras que nosotros tres nos quedamos pasmados porque no entendimos lo que dijo, al vernos así una de ellas se conmovió y nos explicó lo que había dicho.

Dos semanas después fuimos a cosechar, yo me moría de ganas por realizar esta actividad, que ya había desempeñado en 1997 y me gustó; debíamos esperar a que la milpa secase bien; fue hasta mediados de este mes que iniciamos.

Dada mi experiencia del año anterior, ahora sí me fui preparada con la ropa adecuada: pantalón de mezclilla para evitar que las espinas del acahual y chayotillo se peguen; unas botas, mi ayate y sombrero, así como un clavo que utilicé como pizcador, lo perdí por lo que busqué un maguay para quitarle a una de las pencas la punta y utilizarlo para tal fin, lo volví a extraviar, fue entonces que Lupita me aconsejó amarrármelo con un lasito en la muñeca de la mano.

Lupita y su hijo Toño, Angela y yo nos fuimos desde un viernes para avanzar; había que trabajar tres terrenos considerablemente grandes. Llegamos a casa de Agripina Salinas, su mamá. En esta ocasión, en el transcurso del camino que lleva hacia el Rincón, nos encontramos a las hijas de Constantino, padrino de Angela, quienes son de San Francisco Oxtotilpan y van a San



MILPA

Foto: María de Jesús Romero

Miguel a vender pulque; llevaban un garrafón como de cinco litros lleno, compramos un litro porque a Lupita se le antojó; fue entonces que les comentamos la actividad que realizaríamos durante nuestra visita, ellas se ofrecieron a ayudarnos a cosechar, como nada más éramos cuatro y no sabían Lupita y Angela a quién decirle las contrataron.

El sábado muy temprano llegaron, yo ya estaba lista; eran cuatro mujeres y un señor que llevaba los caballos y costales para trasladar el maíz; Lupita Toño y yo nos fuimos con ellos, mientras que Angela se quedó a preparar la comida. Nos dirigimos al terreno del caño, antes yo pasé a la tienda por cuatro refrescos grandes y los llevé para allá. Empezamos a trabajar a las diez de la mañana, primero nos repartimos los surcos, uno cada quien, pero ante la rapidez con la que avanzaban los de San Francisco mejor optamos por llevarnos dos surcos y aún así nos ganaron; de pronto empezaron a platicar en un idioma totalmente desconocido para mí y Lupita, quien habla mexicano, fue entonces que les pregunté.

¿Qué idioma es el que hablan?

Matlatzinca, me respondió Silvina.

Me quedé realmente sorprendida pues sólo tenía referencias documentales de que quedaban muy pocas comunidades descendientes de los Matlatzincas, mi asombro fue mayor al darme cuenta que estas dos poblaciones son aledañas una de la otra y tienen idiomas diferentes: En **San Miguel Oxtotilpan** el mexicano y en **San Francisco Oxtotilpan** el matlatzinca.

Antiguamente los matlatzincas habitaron en el valle de Toluca, en donde existía un intrincado asentamiento cultural y lingüístico; por lo que convivieron con otros grupos étnicos:

“Al norte estaban asentados los otomíes en la provincia de Jilotepec y Chiapa. También en el norte, extendiéndose hacia el sur del valle había población mazahua, asentada de manera dispersa, que tenía como centro Xocotitlan. Al sur de Toluca estaba el reino de Malinalco, de habla mexicana, y el reino de Ocuila, donde se hablaba Ocuilteca, una lengua emparentada al matlatzinco”¹.

Mis dudas ante tal descubrimiento continuaron y durante el descanso de diez minutos que nos dimos para refrescarnos la garganta con un poco de refresco le pregunté a Silvina si a los niños les enseñaban a hablar:

“Sí, pero no quieren hablarlo”.

Una de ellas me preguntó si me gustaba cosechar, a lo cual yo asentí, pues es una experiencia más en mi vida que me agradó y si tuviera que volver a hacerlo lo haría con gusto y sin temor a los comentarios.

Ante tal respuesta se quedaron sorprendidas porque la mayor parte de la gente de ciudad, por ignorancia, ven la actividad del campesino como algo denigrante.

¹ Cit pos. Menegus Bornemann Margarita, “Del señorío indígena a la república de indios, el caso de Toluca, 1500-1600”. P. 32.)

Durante nuestra recolección, y cuando ya estábamos a punto de terminar, cortamos algunas cañas para succionarles el jugo, posteriormente nos fuimos a casa en donde nos esperaba Angela y mamá Pina con unos platillos succulentos: arroz, chicharrón en chile verde, frijoles y tortillas recién hechas, todo cocinado en el fogón.

Una vez que termina la cosecha debe escogerse la mazorca, separar la podrida de la buena y quitarle todos los pelos para evitar se pudra, posteriormente la guardan en el cincolote, el cual aún no estaba armado, por lo que colocamos el fruto en el piso de la recámara; con trabajos podíamos pasar hacia donde está la cama en donde nos acostamos.

Era sábado y todavía faltaban dos terrenos, uno de los cuales ya lo habíamos medio trabajado el día anterior. El domingo, después de desayunar un delicioso atole de arroz me disponía junto con Francisco irme a cosechar, pero como aún faltaba armar el cincolote y escoger la mazorca, realizamos esta actividad.

Mamá Pina, nos indicaba cómo escoger el maíz. Primero le quitábamos el pelo; separábamos las camahuas (elotes tiernos) de las mazorcas y llenábamos los ayates que eran llevados al cincolote.

Una vez que los peones acabaron, y antes de comer, nos ayudaron a escoger la mazorca que se había juntado ese día afuera de la casa junto al cincolote, mientras que del interior de la casa era sacada la que ahí estaba.

Al terminar de introducir la mazorca al lugar indicado taparon la parte de arriba con un hule para evitar se mojara con la lluvia. En el hueco que queda en la parte inferior mamá Pina colocó el somerío para asomar.

“Nosotros asomamos la mazorquita apenas viene del campo, sólo los protestantes no lo hacen. No ve que con el somerío y copal asoma uno así, por eso se pone siempre, siempre. Por la apuración se les olvida.

“Antes todas las tardes asomábamos; ándenle asomen ya está la braza, agarren el somerío y si no nosotros mismos lo hacíamos. Ya sabíamos que todas las tardes.

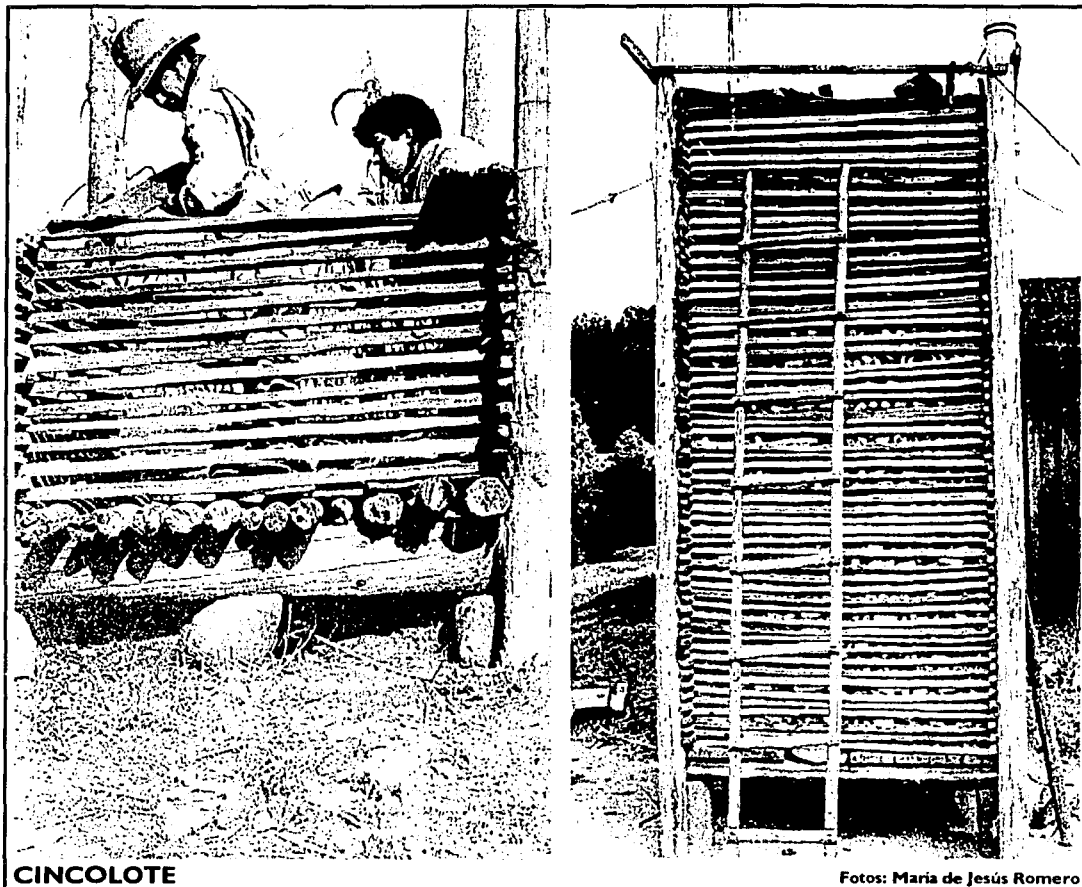
“Cuando alguna cosa me da miedo y luego vienen estos perros y aullan, agarré la costumbre de hacer la señal de la cruz y decir: cruz, cruz que se valla a otro lado; ya después me duermo en paz sin espantarme. ¡No. Bendito sea Dios estamos bien!”, exclamó Agripina Salinas.

Tuve la oportunidad de experimentar tal acontecimiento pues en una de mis tantas visitas Lupita, hija de Agripina Salinas, salió a asomar a las siete de la noche, yo la acompañé a realizar esta actividad. En primera instancia tomó el somerío y le colocó unas cuantas brazas sacadas del fogón, posteriormente echó el copal que pronto empezó a humear.



LA UNIÓN HACE LA FUERZA

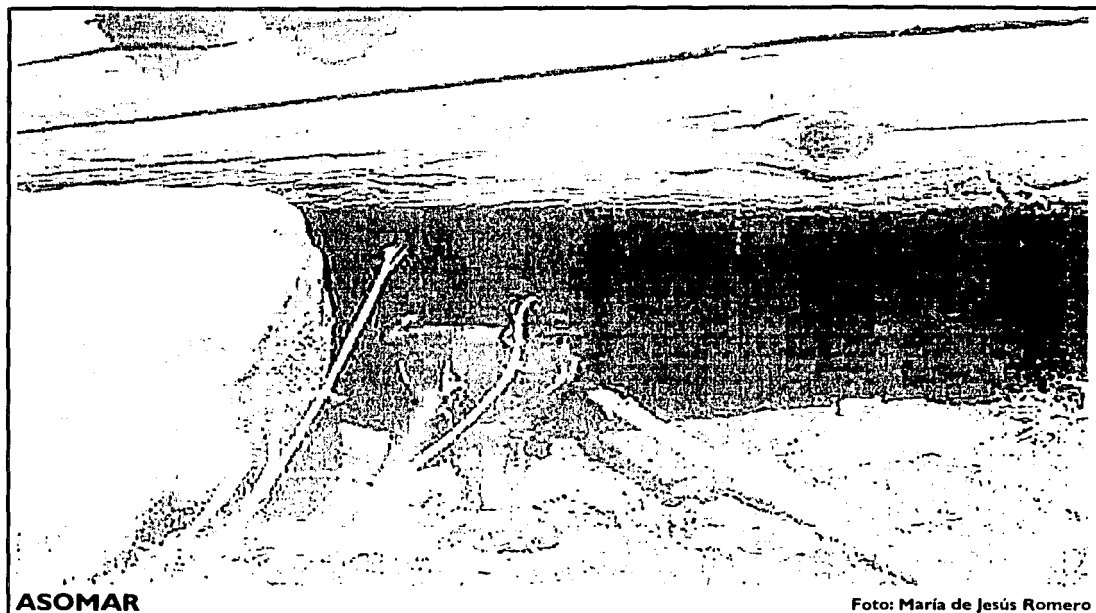
Fotos: María de Jesús Romero



“Antes salíamos a asomar a las seis y media de la noche, ahora hasta las siete”, comentó Lupita.

Abrimos la puerta, yo con un candelero de metal con su correspondiente vela la seguí por detrás; afuera reinaba la oscuridad y apenas si se veía con la poca luz que nos proporcionaba la vela; caminamos alrededor de la casa, deteniéndonos a la mitad de las partes frontal, lateral y trasera de ésta, en donde Lupita fuertemente soplaba el humo hacia esos lugares.

El humo emanado del somerio llegaba a mi antes de disiparse por completo; al ir hacia el lavadero el crujir de las hojas caídas se dejaba escuchar bajo nuestros pies. Nos regresamos y finalmente entramos a la casa, donde hicimos la señal de la cruz y continuamos con la misma actividad nada más que ahora por dentro. Una vez que terminamos nos persignamos enfrente del altar y colocamos el somerio ahí.



ASOMAR

Foto: María de Jesús Romero

Cabe destacar que después de la cosecha el zacate es cortado y almacenado, pues es utilizado para alimentar a los animales, al igual que las mazorcas podridas; en algunas ocasiones encuentran una que otra en buen estado y que pasó desapercibida.

Si durante esta actividad sale una mazorca doble, la frotan en el vientre de una mujer para que tenga gemelos, o bien creen que frotándolo en la parte adolorida del cuerpo quita este mal.

“Cuando está uno cansado o te duele algo el maíz te cura; bueno diosito”, manifestó Guadalupe Romero.

La siembra y cosecha son actividades milenarias en donde tanto el hombre como la mujer participan.

“Si no sales al campo en la cocina. Ahora ya comen en sus casas, pero antes a llevarles hasta donde trabajaban ¿creen que eso no es trabajar? Yo debo de llevar la cubeta grande para hacer las tortillas, dos ollas de comida y el refresco, los vasos. ¡Hasta va uno escurriendo de sudor!”, señaló Catalina Bernal.

En el pasado las actividades en el campo empezaban desde muy temprano, a las cinco de la mañana muchos iniciaban su labor fueran hombres o mujeres y más cuando se trataba de sembrar o cosechar: “Cuando sembraba madrugaba, dos se iban al campo y dos nos quedábamos a cocinar. A echar tortillas”, recordó Agripina Salinas.

A vuelta de peón, un sistema de pago

Este sistema de producción requiere de mucha mano de obra, especialmente en los periodos de siembra y cosecha, debido a la técnica ancestral empleada, por ello contratan peones, -cuando tienen la posibilidad- a quienes les pagan entre veinte o treinta pesos.

En otras ocasiones, por falta de liquidez, organizan el trabajo con base en la ayuda mutua, es decir, no le pagan con dinero sino con trabajo, a este sistema lo llaman "a vuelta de peón".

"En las cosechas sí se da lo que se llama a vuelta de peón. Le digo ¿por qué me pagas si tengo trabajo? ¡Ven a ayudarme! Así es bonito y como que ni se siente. Pero a dinero es más pesado", comentó Catalina Bernal.

Aunque hay quienes prefieren salir al exterior a alquilar su fuerza de trabajo para después contratar peones durante la siembra o cosecha, tal es el caso del esposo de Edith Santana, quien trabaja en la ciudad.

Algunos otros laboran en el aserradero de Toluca; sólo van al pueblo los sábados y domingos. Otros como albañiles en la ciudad de México o vendedores ambulantes, de ahí sacan los recursos necesarios para trabajar las tierras que les fueron heredadas en San Miguel, o bien, para cumplir con sus cooperaciones patronales o las mayordomías que les toquen.

"Trabajo en el aserradero de Comunidad y mi hermano en la ciudad", señaló Manuel Salinas

Comercialización de la papa y el maíz

La papa es otro de los productos cultivados en la localidad, ello lo hacen con fines comerciales, pues cuando sale buena la llevan a vender a la Central de Abasto, aunque es reciente su introducción.

"Nuestro sostén y negocio son las papas", indicó Jorge Reyes.

Mientras que Catalina Bernal señaló: "Mi hijo hecha sus veinte o treinta peones cuando van a sacar papa y sembrar era lo mismo. No le gusta regatear y dice: Para que me sigan los peones.

Si bien antes los peones aceptaban que les dieran de comer frijoles y arroz, últimamente prefieren la carne.

"Los peones van a dejar su viaje y ¡bendito sea Dios que les fue bien! Ya les damos de comer su carne; ahorita ya no quieren sus frijoles y arroz porque mucha gente acostumbra así. Luego ya hablan".

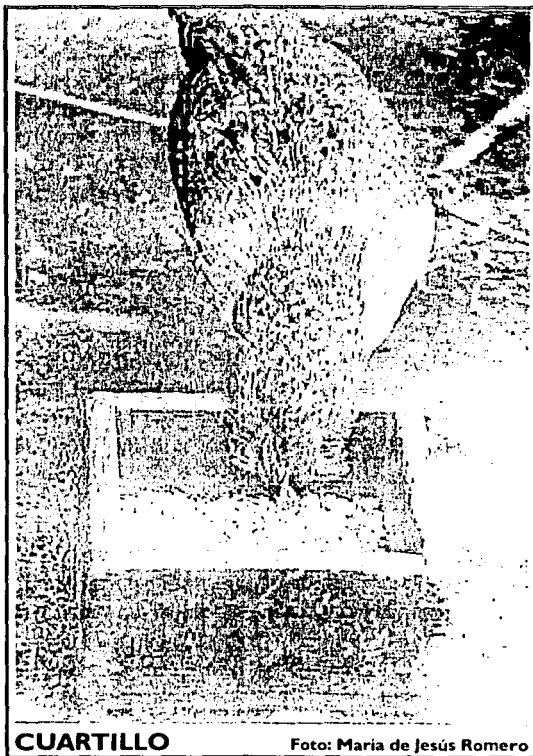
Si el tiempo lo permite y cultivan buena papa: "Es bonito, es un albur porque ahí se gana o se pierde", subrayó.

Visiblemente molesta, Félix Domínguez explicó: "Muchas veces con la papa no se gana nada; nada más con que esté rayada ya no vale. Si la semilla viene maleada o amachada empieza a salirle raíz en lugar de hoja; crece la hierba pero abajo no tiene. Hay mucha que nada más queda chaparrita".

Al resaltar que los trabajadores reciben su sueldo limpiecito, Catalina Bernal manifestó lo pesado que es pagarles:

"Para cuando van ustedes a trabajar está bien, pero si a uno le toca. Luego dicen allá pagan treinta pesos, pues está bien para ir a ganarlos, pero yo que a veces ocupo debo de pagar también. Como el maíz subió a tres pesos ya todos cobran más".

Por otra parte, "La hora de entrada es a las diez de la mañana, pero unos llegan hasta las once o a las seis para sacar más su dinerito. Ahí es el que quiera apurarse. ¡Ese es su problema! Nosotros no los estamos ocupando por día sino por cajas, la pagamos a dos pesos con cincuenta centavos".



A veces la falta de dinero impide a algunos pobladores pagar, por lo que recurren al maíz como moneda:

"Si no le dan dinero le dan diez cuartillos".

El cuartillo es la medida utilizada por los campesinos para vender el maíz, es un cajoncito de madera en cuyo interior le cabe aproximadamente un kilo y medio.

Por lo regular la producción de este grano la destinan en parte al consumo familiar y otra la venden, ya sea entre los mismos habitantes o al exterior, aunque ello depende de la cantidad obtenida.

"Cuando sale mucho maíz se vende en Comunidad, el año pasado lo dimos a dos cincuenta pesos", indicó Manuel Salinas.

Aunque hay ocasiones en las que los excesos del clima les impiden obtener una buena cosecha. Durante 1998 las sequías, lluvias y heladas dañaron en gran medida los productos sembrados.

Con la resequeidad entró la plaga y ya no se dio el haba, indicó Félix Domínguez.

Aunque Remedios Benítez explicó que el haba aguanta más las heladas a diferencia del frijol.

Félix Domínguez indicó que “el gobierno vive de los campesinos porque son los que abastecen a la ciudad”.

Gran parte del maíz recolectado este año salió podrido por las constantes lluvias que azotaron a la región, además de perderse mucho frijol por las heladas.

5.- PLANTAS MEDICINALES

Un mundo en donde la atención médica no llegó hasta hace poco tiempo y en el que el contacto con la vida citadina era limitado, las personas se dieron a la tarea de curar sus males con las plantas medicinales que les proveía la madre naturaleza y con los remedios que les fueron heredados por los antepasados.

“Nosotros crecimos a la voluntad de Dios, con hierbitas, no había hierberos ni hueseros”, dijo Catalina Bernal.

“Cuando estábamos mal de gripa mi papá nos decía: Párense porque se va a aperrar esa enfermedad. Nos paraba temprano y salíamos al aire libre”, recordó Guadalupe Romero.

“Ahorita mis nietos que tienen gripa córrele con el doctor, en cambio nosotros a la voluntad de Dios estamos y aquí seguimos”, destacó Catalina Bernal.

En una época en la que aún se vivía con lo proporcionado por el medio ambiente que les rodeaba y en donde los médicos eran muy poco conocidos si no es que hasta desconocidos, jugaron un papel muy importante las comadronas o parteras, cuyo trabajo era ayudar a las mujeres embarazadas en la labor de parto e indicarles cuánto les faltaba para dar a luz o si el niño venía atravesado, todo ello a través del tacto.

“Había parteras que me ayudaban; a mi me atendió mi tía Aurelia. Ella nos arreglaba cuando venía el bebé atravesado. Y nada más nos decía te faltan pocos días. Nos miden de aquí (del pecho hacia abajo). Tiene que bajar el estómago. Se bajan cinco dedos, cuando eso pasa te faltan ocho o cinco días”, comentó Catalina Bernal.

Y recordando esos momentos tan importantes en su vida manifestó: “Actualmente mucha gente no se alivia aquí”.

Con la voz entrecortada porque íbamos caminando Margarita Guzmán señaló: “La primera vez me atendió la difunta tía Benita Reyes; luego, como tuve varios, la difunta Carmelita, le decían Chivita; ya después para acá la difunta Corsina y la tía Aurelia”.

Afirmó lo externado por Catalina Bernal: “Últimamente ya nadie se alivia aquí. Mi nuera tiene tres bebés y de todos se ha ido al hospital. Todas mis hijas ya no se alivian en las casas”.

Pese a lo anterior algunas mujeres se bañan con hierbas calientes después del parto para quitarse el enfriamiento que recibieron.

En un bote con agua hierven malva, hierba mora, capulín, manrubio, eucalipto, salvia tendida o alta, pericón, gordolobo, mirto, jara, muítle, árnica, cancerina, carricillo, zarzal, así como ramos de pirú, ruda, flor de margarita, Santa María, romero y malvón, además de un poco de alcohol, éter y alcanfor, estos últimos los agregan al final.

Parte del agua caliente, en ocasiones hirviendo, es echada en una tina grande donde se introducirá la afectada, a quien le pondrán los ramos en la cintura, espalda, pecho y vientre con el fin de eliminar los dolores que pudieran tener en alguna de estas partes, además de que mejora la leche materna y elimina la inflamación del vientre. Posteriormente, con el agua lo más caliente posible bañan a las mujeres, quienes después deberán taparse bien para sudar y abstenerse de agarrar agua durante cinco días, además de evitar exponerse a las corrientes de aire o salir, de no seguir las indicaciones corren el peligro de enfermarse. Durante este tiempo aconsejan tomar té de toronjil para eliminar el empacho por tomar agua cruda.

Los hueseros también formaron parte de la vida cotidiana de quienes viven en esta localidad; eran los médicos a los que comúnmente acudían cuando se torcían, luxaban o fracturaban alguna parte de su cuerpo.

“Aquí había un señor llamado Colín en el Centro y tío Callo, que ya es señor grande. Hace poco me torcí mi rodilla y él me sobó como tres veces, pero no quedó bien porque cuando me hincó me duele”, comentó Margarita Guzmán.

El milenario uso de las hierbas medicinales aún prevalece a través de la elaboración de tés.

“Yo me acuerdo que mi abuelita cortaba esas hierbas como el tejocote, gordolobo, la zarza, el primordial, la astillita de ocotito, todo lo que eran plantas calientitas, se hervían y eso nos daban de té para la gripa”, recordó Catalina Bernal.

Los tés, esos que alguna vez llegamos a tomar en casa porque nuestra mamá o abuelita no lo dieron; aquellos que curan algunos males y son vendidos en el Distrito Federal en los mercados con las hierberas o en los sobre ruedas, son parte de nuestra herencia mesoamericana que aún en los poblados como San Miguel Oxtotilpan los conservan y conocen qué cura cada planta.

Por tal hecho es nuestro deber como mexicanos cuidar tan importante legado y respetar a las personas que tienen esos conocimientos, porque en este mundo en donde la tendencia es alimentarse con comida industrializada y consumir cuanto medicamento sea necesario para el mal que se padezca, es bueno recurrir a las plantas medicinales para evitar intoxicar nuestro cuerpo con elementos químicos que nos alivian de un mal pero nos ocasionan otro.



GORDOLOBO

Foto: María de Jesús Romero

Claro está que no hay hierbas para todas las enfermedades, pero si la ciencia médica se auxilia de los poderes curativos de las plantas podrían lograrse muchos avances.

Las plantas medicinales más conocidas son: Pichtón, manrubio, San Juan, simonillo (ya no se da), ruda, ajenjo, manzanilla, mirto, romero, prodigiosa, chichipale (hierba amargosa), gordolobo, sauco, hierba de ángel y escoba.

A continuación mencionaré algunos tés y la enfermedad que curan:

El sauco con ramas de árbol de capulín, tejocotes y gordolobo cura la tos.

El té de yerbabuena y manzanilla alivia el dolor de estómago.

El mirto quita el aire y sirve para que los niños se duerman. Los bañan con esta planta.

El tepozan es utilizado para quitar el aire y en los tamales.

Aunque también tienen algunos otros remedios como el vinagre tomado y alcohol untado para bajar la temperatura.

Además de que anteriormente tomaban mejorales para quitar el dolor de cabeza.

También las hierbas son frotadas en la parte adolorida, como la ortiga que cura la reuma.

“Para el dolor de vesícula la ortiga la vamos a traer del río y no la pegamos. Formamos un muñequito de esta planta o de jara y lo colocamos en donde nos duele”, externó Margarita Guzmán.

Los baños de vapor con hierbas calientes a través del temascal, antiguamente hecho de adobe y en cuyo interior tiene una parte especial para el fogón, el cual atizan constantemente para calentarlo; cerca de éste colocan una olla con agua en donde ponen las hierbas calientes como el carricillo; cuando ya está listo el hueco es tapado por varios trapos de tal manera que no quede ningún orificio. Las personas se introducen al temascal y con un conjunto de ramas recolectadas con anticipación se varean, es decir se pegan con ellas en el cuerpo para producir más calor; cuando aminora la temperatura toman un jarro, lo introducen a la olla para sacar agua y echarla posteriormente a las brasas.



TEMASCAL

Foto: Maria de Jesús Romero

Como buena investigadora no me podía quedar sólo con lo que veía y me contaban, así es que en varias ocasiones me bañé en el temascal, aunque hasta el momento nunca me he vareado porque el calor fuerte me provoca dolor de cabeza, tal y como me sucediera la primera vez. Las siguientes ocasiones me esperaba hasta el último porque era cuando descendía el calor e incluso me recostaba en la paja y en alguna ocasión ya hasta me iba a quedar dormida.

En la noche es cuando acostumbran bañarse para ya no salir al frío, pues como son hierbas calientes puede hacerles daño. Después de salir del temascal un baño con agua calentita no cae nada mal, posteriormente a dormir como bebés, si es que no a media noche nos dan ganas de ir al baño, para lo cual hay que salir a buscar un lugar adecuado para tal fin, aunque nos dé miedo,

como yo alguna vez lo hice. Aunque también se puede aprovechar la ocasión para ver hacia arriba el inmenso cielo tapizado de estrellas y a veces la luna, si es que está despejado.

Desde tiempos inmemoriales se conoce que el temascal es bueno para curar todo tipo de enfermedades:

“Usan en esta tierra de los baños para muchas cosas, y para que aproveche a los enfermos hase de calentar muy bien el baño, que los llaman temazcalli, y hase de calentar con buena leña que no haga humo, aprovecha primeramente a los convalecientes de algunas enfermedades, para más que presto acaben de sanar; aprovechan también a las preñadas que están cerca del parto, porque ahí las parteras les hacen ciertos beneficios para que mejor paran; también aprovechan para las recién paridas, para que sanen y para purificar la leche; todos los enfermos reciben beneficios de estos baños, especialmente los que tienen nervios encogidos, y también los que se purgan, después de purgados; también para los que caen de sus pie, o de lo alto, o fueron apaleados o maltratados, y se les encogieron los nervios aprovéchales el baño; también aprovecha a los sarnosos y bubosos, allí los lavan, y después de lavados los ponen medicina conforme a esas enfermedades; para éstos es menester que esté muy caliente el baño”¹.



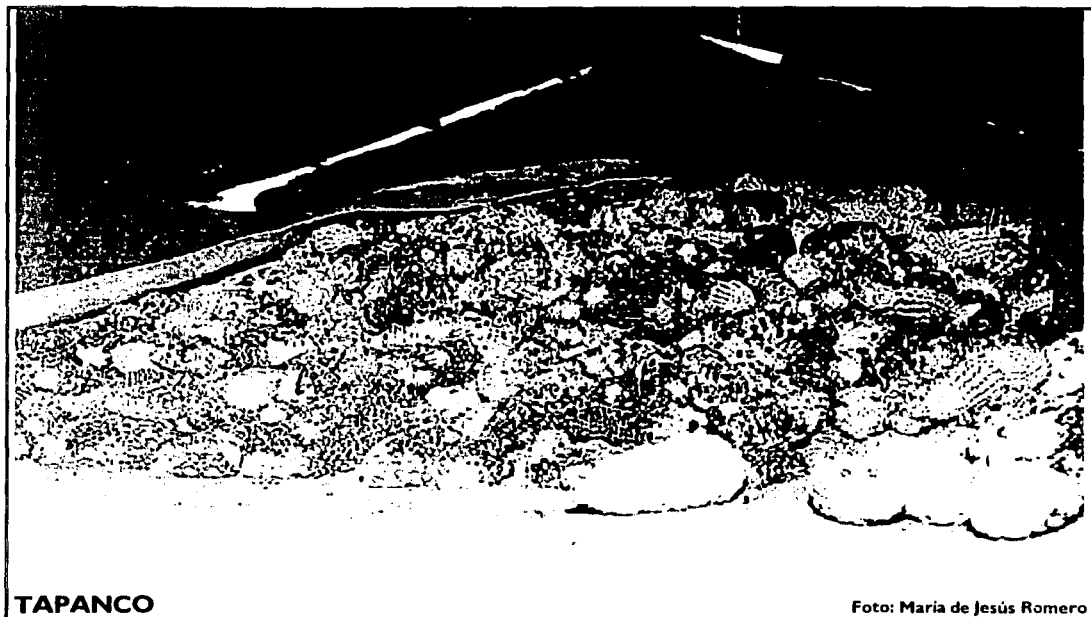
TRATAMIENTO NATURAL

Foto: María de Jesús Romero

¹ Cit pos. Fray Bernardo de Sahagún, “Historia general de las cosas de la Nueva España, fundada en la documentación en la lengua mexicana recogida por los mismos naturales”. Ed. Porrúa. ed novena México 1997. P 688

6. ORGANIZACIÓN INTERNA DE LA CASA

Dada la importancia del maíz algunas casas construidas de adobe y tejamanil reservan un sitio especial para almacenar las mazorcas, éste es conocido como tapanco, que es un hueco en la parte superior de la casa; también hacen el cincolote, ubicado en el patio y es donde ponen a secar el grano una vez cosechado.



TAPANCO

Foto: María de Jesús Romero

Por ello una de las actividades de las mujeres es desgranar la mazorca, apartando un poco para hacer el nexcomel y, al día siguiente, muy temprano van al molino a moler esos granos, o en su defecto lo quiebran en el metate o metatl –en mexicano-, que está hecho de piedra volcánica negra, plana y curveada en sus extremos; tiene pequeños desniveles que facilitan la molienda sobre ella de los granos duros y tres patas sobre las cuales se sostiene. Cuenta con el *metlapil*, o mano del metate, que es una especie de rodillo hecho del mismo material.

Las personas más longevas de San Miguel, como Agripina Salinas, recuerdan con nostalgia aquellos tiempos en los que varias mujeres quebraban maíz para alguna ocasión especial:

“Como ahora esa tabla que estaba parada (una tabla larga y ancha) así bien lavada y luego lo tienden y se sientan a moler. Como ahora el que molió Juana, así quebraban el nexcomel; ahí el chiquihuite del nexcomel ya está lavado ya lo están moliendo para tamal para la fiesta del casamiento”.

La introducción de la estufa aún no ha sustituido por completo el uso del comal de barro y fogón; para la construcción de este último requieren de cuatro piedras grandes colocadas en círculo, el más sencillo, o con tabiques a manera de rectángulo sin el lado de enfrente; en medio de éste ponen la leña que puede ser de ocote, garapiñas, vara blanca, encino u oyamel, el primero de los cuales es usado para prender el fuego por su alto contenido de trementina, mientras que con los demás mantienen encendido el fogón.

Para atizar la lumbre utilizan el soplador hecho de mimbre, éste es rectangular con una saliente por la cual lo agarran o en su defecto pedazos de cartón.

Y al igual que en la época prehispánica el metate, comal y molcajete son indispensables para la elaboración de los alimentos.

"En ninguna casa faltaba el *metlatl* y el *comalli*. El *metlatl* era la piedra en la que molían el maíz..... El *comalli*..... era una



METATES

Foto: María de Jesús Romero

tortera redonda, algo cóncava, de cerca de una pulgada de grueso y de quince de diámetro"¹.

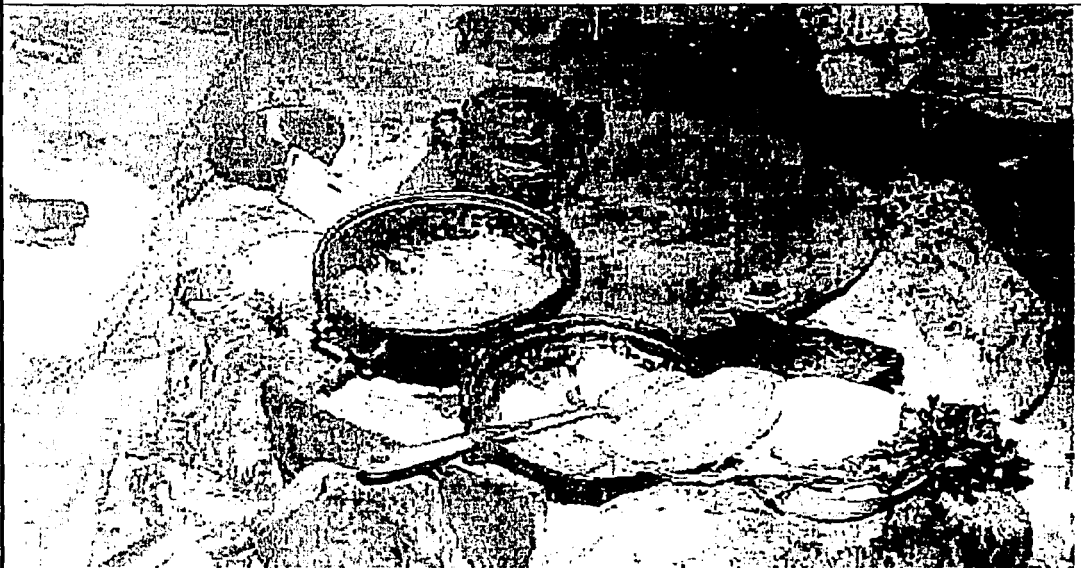
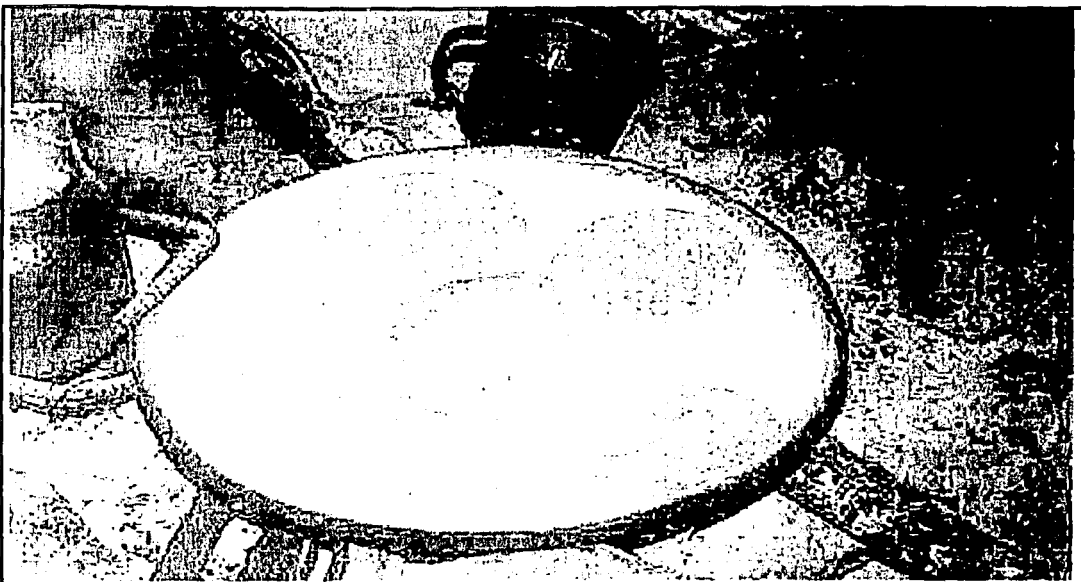
El comal de barro cocido de forma circular, de aproximadamente un metro de diámetro, es colocado en el fogón y untado de cal con una especie de escobetilla hecha con el ocojal seco de los árboles, para posteriormente echar las tortillas.

También utilizan comales de fierro cuya introducción es reciente.

Aunque algunas personas ya cuentan con electrodomésticos como la licuadora no han dejado de usar el molcajete con su tejolote, hechos ambos con piedra volcánica negra, sostenido por tres patas pequeñas; tiene forma de mortero y es donde hacen las más exquisitas y variadas salsas de la región.

Los chiquihuites o *chiquihitl* de variados tamaños son cestos o canastas de mimbre sin asas; en éstos almacenan las deliciosas tortillas hechas a mano con meticuloso cuidado, o bien guardan los jitomates, chiles cebollas, ajos, limones, en fin, una gran diversidad de verduras.

¹ Herbert Spencer, Los antiguos mexicanos. Ed. Innovación. ed. Primera. p. 214



LA COMIDA

Fotos: María de Jesús Romero

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

Por ser un lugar rico en recursos forestales, la madera de los diferentes árboles ahí existentes es utilizada para hacer los muebles en donde colocarán los trastos, así como el cajón de madera considerablemente grande para guardar los alimentos.

Grandes ollas y cazuelas de barro, vasos y platos del mismo material acomodados cuidadosamente junto a los de peltre, plástico y vidrio, así como las cucharas, adornan muchas de las casas.

7. GASTRONOMÍA

Los hongos, exquisito platillo

Los deliciosos hongos guisados de diferente forma; ese platillo exquisito conocido por unos cuantos, constituye parte de la dieta principal de los de San Miguel Oxtotilpan. Cada vez que se acercan los meses lluviosos los paladares de quienes han probado alguna de las tantas variedades existentes empiezan a imaginar ese sabor sin igual brindado por la madre naturaleza. Para conseguirlos tan sólo es necesario conocerlos, ir al monte y buscarlos.



MATITAS

Foto: María de Jesús Romero

Éstos son de consumo antiquísimo: “Las setas se hacen *genus campestre*, en los montes, son buenas de comer; cuéncense para comerse, y si están crudas o mal cocidas provocan a vómito, a cámaras y matan; para remedio de esta corrupción que causan las setas es bueno el unguento amarillo que se llama *axin* echado por tristel.

“Hay otras setas que son anchas y redondas a manera de platos; todas estas setas son comestibles, y han de ser muy cocidas para comerse.

“Hay otras que son blancas, y redondas (que) no son recias de cocer, presto se cuecen, y también se asan en comales, y son muy sabrosas.

“Hay otras que son altas de pies y tienen el pie delgado; son redondas y llanas, cuecesen de presto y son buenas de comer; hácese en los páramos, cuando comienzan las aguas. Hay otras que nacen en los árboles (y) son buenas de comer asadas y cocidas”¹.

En San Miguel existen dieciséis diferentes tipos de hongos comestibles:

Hongos

Olotitos.
Enterrados o Cuaresmeños.
Matas o Chompotahues.
Soldaditos, negritos o gachupín.
Orejas, parientes o Allil.
Enchiladas o Chotinas.
San Juanes.
Cornetas o Chopitzo.
Tecomates, yemitas o jícaras.
Calaveritas o Chocaró.
Patitas de pájaro o escobetitas.
Pambazos, pansas o choparitos.
Cuachitas.
Tableritos.
Clavitos.
De ocote.
Redaño.
Tortolas.
Flor de mar.

Temporada

De octubre a diciembre.
De febrero a abril.
Mayo y junio.
Agosto y septiembre.
Todo el año.
Julio y agosto.
Junio.
De mayo a agosto.
De junio a agosto.
Agosto y septiembre.
Junio.
Desde mediados de mayo hasta agosto.
De julio a septiembre.
De junio a septiembre.
Julio.
Agosto y septiembre.
Julio.
De julio a septiembre.
Agosto y septiembre.

Y algunos otros que no son comestibles, los “llaman hongos tontos. Sólo traemos los que conocemos”, comentó Angela Quintanar, quien me regaló té de monte que había ido a recolectar por la mañana, así como unos deliciosos tacos de zayanales que fueron a traer del río.

El redaño lo guisan con chile colorado y nace en todos los troncos, mientras que la flor de mar sale en los troncos tapados con el ocojal.

Margarita Guzmán explicó que los hongos recolectados por ella en el monte son los olgaditos, negritos, calaveras, soldaditos o gachupín, los parientes u orejas. Los tecomates, que son medios amarillos, éstos los hago en quesadillas con cebolla y epazote; las panzas, que

¹ De Sahagún Fray Bernardo, Historia general de las cosas de la Nueva España, fundada en la documentación en la lengua mexicana recogida por los mismos naturales. Ed. Porrúa, ed. novena, México 1997. p 667.

nosotros les decimos choparitos; los enterrados, en este tiempo (febrero), y los clavitos, que se caracterizan por tener como un sombrero.



HONGOS SECOS -RESERVAS-

Foto: María de Jesús Romero

Indicó que con las trompetitas hace tamales. Las cabecitas negritas en molito, con chile verde o rojo; los olotitos los rellena con queso.

“Los amarillitos, esos que les dicen tecomates si los quiere usted comer así guisados. sino con su epazote, sus venas o chile y su jarro de atole o café. ¡Mire qué rico! ¡Cómo carne, cómo pechuguitas de pollo!”, exclamó Catalina Bernal.

Las tortolas tienen un sabor como de champiñón, yo me las como sudadas, agregó Guadalupe Romero.

“Yo no lo sabía comer, pero Angela, mi prima, me los enseñó; un día que se vinieron del monte y ella pasó aquí, estaba yo haciendo tortillas y que nos comemos las matitas”, recordó Catalina Bernal, quien de sólo acordarse empezó a saboreárselas.

Como ya no va muy seguido al monte a recoger hongos su hija es quien se los lleva: “los aso en el comal con sal y limón”.

Las mujeres van a juntar hongos en compañía de otra persona para buscar en diferentes direcciones y encontrar más: “Luego tía Pina me invitaba a que fuéramos al monte por hongos. Yo le decía:

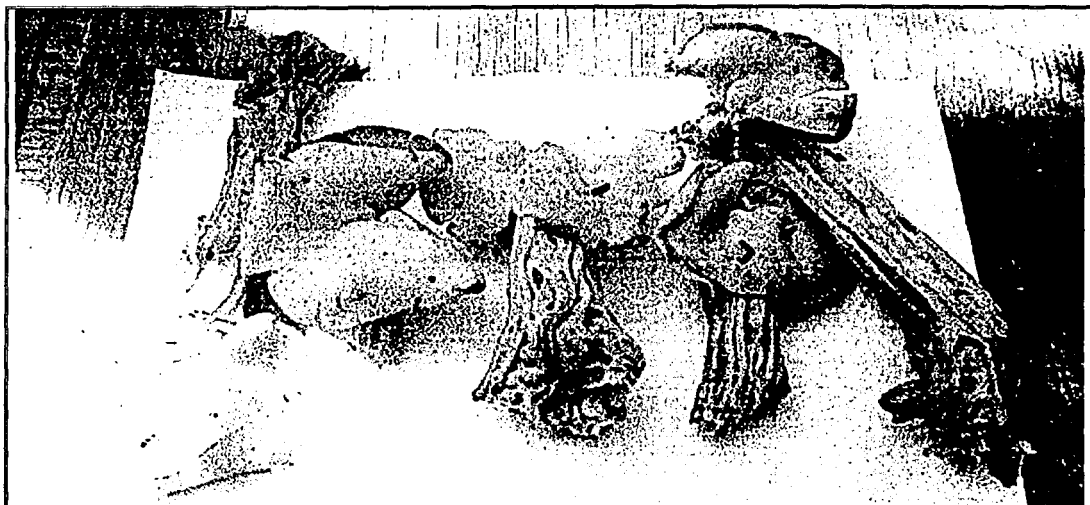
“Tía Pina no se vaya a resbalar.

“No, traigo mi garrotito, me contestaba.

“Ahora ya no vamos”, relató Catalina Bernal.

Muy contenta expresó: “¡Mm... mi Juan es bien suertudo. Vas con él y cuando menos lo piensas ya llenó su bolsa. Ahora de los honguitos de junio, las matitas, juntó unas bolsas grandes.

“Esa vez vino uno de mis primos y se las vendió”.



CUACHITAS

Foto: María de Jesús Romero

En tanto Agripina Salinas narró una de las tantas anécdotas vividas en el monte: “Dos de mis yernos fueron a traer leña; llevaron el aparejo en la burrita y la cincha. Cuando lo vi ahí estaban la cincha y la reata, se les olvidó. ¿Ahora con qué van a traer la leña? entonces llevé mi ayate, la cincha y la reata; tuve suerte porque me encontré una matota de curesmeño”.

Los que acostumbran ir seguido al pueblo suelen encargar hongos a quienes ahí viven.

“Un señor, que compró unos terrenos por aquí, venía cada ocho días o dos veces por semana; le decía a mi hijo Juan: Me busca hongos y él le daba hasta dos botes”.

Si bien quienes solían ir a expender frutas, verduras o trastes de barro eran los huacaleros, últimamente han sido desplazados en parte por el carro de las verduras, por lo que algunos de los habitantes han optado por venderles los hongos que recolectan e incluso llevan a cabo el trueque porque los cambian por fruta.



SOLDADITOS

Foto: María de Jesús Romero

Desafortunadamente hay algunas especies que se han extinguido como el *Tzicohui*, el cual salía en el tronco de los encinos. Era preparado como nexcomel y molido con trigo, de esta mezcla hacían tortillas, que, según Guadalupe Romero, estaban bien sabrosas.

Frutas dulces y baratas

Enclavado en medio de montes y ríos, en donde nacen un sin fin de plantas comestibles y de ornamento, desde tiempos inmemoriales la gente de este pueblo aprovecha las bondades proporcionadas por la naturaleza, así como las enseñanzas dejadas por los antepasados respecto a las hierbas y frutos que se pueden ingerir, de ahí que nadie se muera de hambre.

Los capulines, peras, manzanas, zarzamoras agrias y dulces; ciruelas, tejocotes, duraznos, nueces de castilla y el maguey sólo son algunos de los frutos que ahí se dan.

“Con la zarza agria hacíamos tacos; también comíamos capulines y tejocotes”, señaló Catalina Bernal.

“Antes montes llenos de zarzas y capulines, ahora ya casi no se dan”, externó Agripina Salinas.

Algunas de estas frutas tienen usos variados como el tejocote, el cual es hecho como salsa, en dulce o para té, combinado con otras hierbas para combatir la tos.

Con las manzanas y peras acostumbran hacer dulce; las hierven en agua con azúcar o piloncillo y canela.

Mientras que los capulines mezclados con harina de trigo hacen *chimpa* (revoltura), es decir, tamales de capulín.

También consumen el fruto que da el encino, al cual llaman toronjas, éstas las revuelven con trigo y hacen tortillas.

Los jaltomates – del azteca xalli, arena y tomatl, tomate -, parecidos a los tomates, son dulces, pero en grandes cantidades emborrachan, comentan algunas personas.

Quelites

Además de los hongos y frutas se dan una gran variedad de quelites, que combinados con otros alimentos o solos son deliciosos. Ejemplos de éstos son:

Los rabanitos cimarrones y de nabo, chivitos, conejos, crison (berros), zayanales, amorquelite, al cual le quitan la puntita (*cecoyo*) y lo fríen con manteca, las malvas: los toros o *chamihuis*, hojas espinosas, estas últimas se las quitan para ingerir la planta mientras que la raíz – especie de camotito- es pelada.



QUELITES

Foto: María de Jesús Romero



RECOLECCION DE CHIVITOS

Foto de archivo

Los *chincororo*, que son matitas que traen como granitos los cuales mezclan con masa y sal para hacer tortillas. Comúnmente crecen en el terreno suelto.

El *chonteni*, que se da en la milpa, es elaborado como ensalada o hervido, mientras que con la *vinagrera*, de sabor agrio, la combinan con las popochas (pescado seco).

Los *jocoyoles*, que también crecen en la milpa, los hacen con las matas, mientras que con los cenizos elaboran tortitas con queso.

También consumen flor de magüey.

Basta con ir a los terrenos donde sembraron en cuyas afueras generalmente están los *chivitos*, que se comen sudados con sal; combinados con alguna otra comida como la carne o crudos en tacos con sal y limón.

Los *conejos* de sabor extremadamente fuerte, pero para muchos agradable, tal y como lo manifestara Conrado Reyes, que cada vez que mencionara algún quelite se le hacia agua la boca: "Lo que casi a toda la gente no le gusta son los *acoquelites*. Los *conejos* con un taco porque solos saben amargo. Son muy sabrosos los de sombra, están más fuertes porque no les da el sol.

"Los berros son muy deliciosos con su limón. Más antes acá por el río se daba muchísimo, ahora como que se están perdiendo", comentó.

Y presumiendo de los beneficios otorgados por la naturaleza, como el de que todo aquí es al instante, externó: "Aquí la gente del campo, honradamente, creo que estamos más sanos. Mi familia de México casi todos están operados".

Cabe destacar que el huatzontle es el único quelite que siembran.

Por otra parte, los productos que cultivan son usados para elaborar diversos platillos: con el trigo hacen pozole; con el maíz chicale; el haba es molida para tortitas, mientras que con el chilacayote tierno preparan pipián o es hervido con carne de res; cuando ya está maduro lo hacen en dulce con piloncillo.

No sólo basta con mencionar cada uno de los quelites, lo importante es conocerlos, probarlos y recolectarlos, tal y como lo hiciera con los zayanales y palmitas, así como con el té de monte. En esta ocasión Sofía nos indicó el camino a seguir.

Atrás de ella íbamos Angela, Lupita, Francisco y yo. Pasamos por entre árboles inmensos y plantas de todo tipo hasta que llegamos a un lugar pantanoso. Los comentarios no se hicieron esperar:

- ¡ Ya nos perdimos en el pantano!
- ¿Qué, ya no se puede pasar?

¡Hay, está feo! Me va a tragar la tierra y todavía no me toca.



LA NATURALEZA PROVEE

Fotos: María de Jesús Romero



MANOS A LA OBRA

Foto: María de Jesús Romero

Pese a ello finalmente encontramos por dónde pasar y llegamos al lugar indicado, en donde Sofi nos explicó cómo seleccionar los zayanales y palmitas que estaban en un pequeño riachuelo de agua limpia, el cual iba a dar al río que está cerca de ahí.

Sofia: Conforme los vas sacando los vas secando.

Angela: A los zayanales también les llamamos sonrejez.

Sofia: Están bien bonitos limpios.

Y refiriéndose a otro lugar en donde también crecen comentó: “Allá es puro lodo, aquí es pura arena. Allá bañan a los animales”.

Una vez que terminamos fuimos a buscar el té de monte, para lo cual caminamos hacia la orilla del río, colocamos un tronco y lo cruzamos. La primera en pasarse fue Lupita.



TRAVESÍA

Foto: María de Jesús Romero

Tradicionales tamales

También cuentan con una gran variedad de tamales realizados con los productos sembrados, algunos de los cuales como los de frijol y huatzontle ya eran elaborados por los aztecas:

“Las mujeres viejas y mozas entendían en hacer tamales de diversas maneras; unos tamales se hacían con harina de frijoles, otros con carne...”¹

A continuación menciono las diversas variedades de tamales elaborados por las mujeres de San Miguel:

Tamales de cebada.
Tamales de huatzontle.
Tamales de ceniza.
Tamales agrios amarillos y negros.
Tamales de frijoles.
Tamales de elote.

Para elaborar los de elote cosechan aproximadamente quince de éstos, cuando todavía están tiernos; les ponen canela molida y azúcar al gusto.

Como primera tarea desgranar los elotes, muelen el grano en el metate sin que quede martajado, le agregan el azúcar y la canela (si está entera la hacen polvo en el metate) y mezclan bien.

Las hojas fueron reservadas porque las utilizaron para envolver los tamales, los cuales introdujeron en una olla de barro que llenaron con dos cuartas partes de agua; en el fondo colocaron varias hojas y sobre éstas los tamales, por último los taparon y esperaron a que estuvieran.

Originalmente los tamales de elote los hacían con haba verde.

Para que éstos cosan suelen ponerles una ramita de tepozán.

También hacen uso del tequesquite: “(del azteca tetl, piedra, y quizquitl, eflorescente) que es una aflorancia salina, de color cenizo. Es utilizado en la cocina mexicana y medicina popular como sustituto del carbonato o bicarbonato común”². En San Miguel lo usan para la elaboración del atole de maíz azul y los quelites.

Atoles, sustitutos de leche

Durante la cosecha suelen salir mazorcas con maíz azul, rojo o de ambos, así como amarillo; con este grano aparte de ser utilizado para la elaboración de las tortillas hacen atole con piloncillo, el cual está muy rico.

Los atoles elaborados en la región son de maíz amarillo, azul, avena, trigo y arroz.

Para hacer el atole de maíz azul, además de éste utilizan agua, azúcar o piloncillo y canela.

¹ Ibidem p 252.

² J. Santamaría Francisco. Diccionario de mejicanismos, Ed. Porrúa, ed. 31 de junio de 1978. P 1036.



ECHAR TORTILLAS

Foto: María de Jesús Romero

Para prepararlo primeramente remojan el grano en agua caliente; lo muelen en el metate o es llevado al molino; deshacen la masa con agua fría, la cuelan y finalmente colocan la olla en el fogón a que hierva lo suficiente.

Los que he tenido la oportunidad de probar, ver e incluso en algún momento hacer han sido los de maíz amarillo y azul, así como el de avena, cuyo sabor es exquisito para quienes nos gusta el atole con o sin leche.

Animales comestibles

No sólo hay plantas comestibles también están los animales; algunos de los cuales ya desaparecieron como las jicoterías, especie de abejas que hacían sus panales en la tierra; la miel y el insecto en estado larvario los comían.

“Las jicoterías eran bien bravas; cuando había muchas les prendían lumbre con ocojal”, recordó Guadalupe Romero.

Una vez detectado su panal las personas acudían por la noche, bien protegidas de pies a cabeza, para evitar ser picadas por las jicoterías.

El consumo de esta especie y lo que producen data desde la época prehispánica:

“Hay unos abejones en esta tierra que hacen miel y hacen cuevas en la tierra, donde hacen su miel; es muy buena miel la que hacen, pican como abejas y lastiman e hínchase la picadura.

“Hay otra manera de abejas que son menores que las ya dichas; también hacen cuevas para hacer su miel (y) hacen miel muy amarilla (que) es buena de comer”¹.

Las sisas, que son los gusanos de maguey salían cuando cortaban las pencas. Se asan. Lo mismo hacen con el gusano del elote o los encontrados durante la siembra, cuando remueven la tierra, aunque estos últimos ya se están acabando.

En el campo sólo se muere quien no trabaja o desconoce la variedad de alimentos que pueden consumir, todo ello proporcionado por la naturaleza. Tampoco requieren de instrumentos con alta tecnología para la elaboración de los mismos, por ejemplo, a falta de molino metate; si carecen de estufa el fogón. Las hojas para envolver los tamales son recolectadas desde el momento mismo de la cosecha, ya sea cuando los elotes están aún tiernos, sólo eligen los más grandes o cuando están maduros, todo es cuestión de conocer los productos comestibles e ir en su búsqueda.

¹ Ibidem p 657



MAMÁ GALLINA

Foto: María de Jesús Romero

8. NÁHUATL, LENGUA ANCESTRAL EN EL OLVIDO

En San Miguel Oxtotilpan pocas personas recuerdan la lengua materna, todas ellas son de la edad madura y muy pocos ancianos; los más chicos, al menos que les enseñen sus abuelos conocen algunas palabras o frases.

Ester González, originaria de aquí, comentó: "Ahora les digo a mis hijos pero no entienden porque no les enseñé desde chiquitos. Luego les hablo y les quiero decir cómo se nombran las cosas; les explico lo que quiere decir".

Este problema tiene su origen en la conquista, cuando los españoles nos impusieron su idioma y relegaron a segundo plano todas aquellas lenguas propias de quienes habitaron por primera vez este país.

Desde entonces vivimos con la idea de que todo lo perteneciente a las poblaciones campesinas con marcada herencia mesoamericana es inferior, lo cual es totalmente falso, pues cuentan con una inmensa riqueza que los mexicanos no hemos cuidado ni aprovechado.



DOS GENERACIONES

Foto: María de Jesús Romero

A tal grado llegó el problema que el necio sistema de gobierno, con su afán de querer parecerse a la cultura occidental, ha aniquilado, en algunos casos en su totalidad, todo rasgo que haga recordar nuestro glorioso pasado.

Por ello es que a las comunidades campesinas e indígenas las han obligado a olvidar y avergonzarse de su lengua, tal y como sucedió en San Miguel, en donde ya casi nadie habla el mexicano, salvo las personas mayores y las de la edad madura, quienes vivieron esa etapa de transición.

"Los maestros nos quitaron esa maña de hablar náhuatl", señaló Catalina Bernal.

"Nos decían que ya nos quitáramos esa manera de hablar porque no nos entendían", recordó Guadalupe Romero

Quienes dominaban lenguas indígenas se vieron en la necesidad de aprender español porque o no les entendían o se burlaban de ellas: "Ahora con una autoridad ¿cómo le hacemos

para ponernos de acuerdo? Le damos tanto o no más; y lo decemos claro. Mientras que en el idioma...”, expresó Catalina Bernal

Desafortunadamente una gran parte de las personas de la edad madura ya nada más lo entienden, algunas porque nunca lo hablaron durante la niñez y otras porque lo han olvidado poco a poco:

“Sé sólo unas cuantas palabras pero casi no. Recuerdo que mi mamá con mi abuelita platicaban pero mi mamá con mi papá no, él no quería que habláramos. Aunque era de aquí yo creo no le gustaba

“Nos dicen que les enseñemos a nuestros hijos a hablar y mira ¿cuál?, cuando vamos a algunas reuniones comentan que va a venir alguien para que les enseñe a nuestros hijos, pero nada más no vienen”, comentó Margarita Guzmán

Mientras que Estela Ramírez, quien viene ocasionalmente al pueblo, subrayó: “Entiendo el mexicano pero no puedo hablarlo. No hablé de chica”.

“Pero si tu mamá lo hablaba”, le recordó Cenorina Esquivel, quien estaba con ella durante la entrevista.

Y prosiguió: “Por ejemplo para decir voy a hacer tortillas es *ma nitesi ma tlacuazqui mantlaxcalo; ma yani tenquiti* (vamos a trabajar), pues es muy fácil”

Quien en un principio pareciera muy tímida empezó a decirme algunas palabras en mexicano y el significado:

Tzahtzili: dile, gritale

Xquili: dígale

Personas de otros poblados que radican actualmente en San Miguel entienden parte del idioma porque les enseñaron:

“Me decía mi suegra tráeme esto y se lo daba; me enseñaba qué era, pero para contestar no”, dijo Marcela, originaria de Albarranes.

Aunque para muchos mexicanos persista la idea de que hablar una lengua indígena es denigrante y que sólo los extranjeros se animen a aprender alguna de ellas, hay quienes les enseñan a sus hijos o nietos como Catalina Bernal: “A mis nietos yo les hablo en mexicano algunas palabras, y me entienden. Por ejemplo, les digo:

Xicalicua ce cuahui
Mitimquixqui huehxulo
Xicualica tipitzi ali

Tráeme una leña
Vamos a matar al guajolote
Tráeme tantita agua

Para escribir estas frases me vi en la necesidad de pedirle a mamá Pina (Agripina Salinas) y a Guadalupe Romero (su hija) me las repitieran. Así lo hicieron y me tuvieron mucha paciencia pues en algunas palabras yo no daba una; me enseñaron otras más como:

<i>Ximiqui huehxulo para ticuazqui</i>	-	mate al guajolote para comerlo
<i>Tepitzti cuahui</i>	-	está dura la leña.
<i>Ye xipalanque cuahui</i>	-	Ya se pudrió el palo
<i>Mu culapa</i>	-	para atrás

Por otra parte, Margarita Guzmán subrayó: “yo sí les enseño a mis nietos a hablar, así se llama el jarro, la olla. Yo a todo le entiendo nada más que para platicar en el idioma me cuatrapeo mucho.

“Tía Aurelia, tía Lola, tía Agripina, tía Manuela y mi comadre Anita si lo dominan”.

Tal información fue confirmada por Manuela Martínez: “Dominamos algo el idioma mexicano

“Toda la gente de para abajo (el Rincón) hablaban. Acá arriba (Centro) no querían que hablaran y hasta ahorita como que malmiran a uno”.

Aun cuando aprendieron español no olvidaron el mexicano: “Don Adrián se dio de alta en el ejército, andaba de soldado en un pueblo, no sé cuál; fueron a una de las casas y dos o tres entraron a ella para pedirle a una señora grande les vendiera tortillas, pero ella se negó y en mexicano le dijo a su hija: mételas debajo de la cama. El señor Adrián nada más estaba oyendo, se salió y le dio las gracias. Había entendido todo lo que dijeron, pues él hablaba mexicano

“Mandó a uno de sus compañeros fuera por las tortillas: Entren al cuarto y ahí están debajo de la cama. Como se molestó ya no le pagó a la señora para su masita.

“Cuando Manuel Atilano -ahora ya se puso otro apellido- estaba de regidor nos llevó hasta un lugar más adelante de Metepec, a la Hacienda de Guadalupe, pero no nos hicieron preguntas; que había venido el presidente.

“Luego fuimos a Temas dos veces con unos de San Mateo y nos dijeron: hablen entre ustedes; ¿por qué no nos hemos de hablar? Si nos entendemos.

“Dijeron aquí en la presidencia el que sepa que enseñe, nadie hizo el propósito

“Recuerdo al maestro Roberto de Temas, ese que bonito habló el mexicano; le enseñó el difunto tío Justino, de la difunta tía Nico.

“A mis hijos les digo alguna cosa y entienden, pero para que me contesten no quieren.

“Usted debería hablarle algunas cosas a su sobrina, - le aconsejó Manuela a Lupita -.



AGRIPINA SALINAS

Foto: María de Jesús Romero

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

"Pues sí le hablo algunas cosas cuando estamos cosechando. Una vez fuimos a cortar frijolito con mi cuñado Agustín, quien se pasó para adelante y dejó una mata; le dije:

"Pa mu cuitzi - atrás de tu trasero

Si bien en la comunidad sus habitantes no desean aprender o hablar mexicano, las personas ajenas a la región sí lo hacen, tal y como lo dijo Manuela Martínez:

"Recuerdo al Tito de tía Juana Castillo, ése lo domina muy bien. Está en México ese muchacho; y ni tiene vergüenza.

"Ése y el Mario, nada más que luego no quiere hablarlo", agregó Guadalupe Romero.

Mientras, Manuela recordó lo dicho por Tito, quien no nació en San Miguel: "**Nana namehuante nanqui pia pena de nantlahto, nehua onitlacate pa Tampico pero ni toca natahtua**", (Señora ustedes tienen vergüenza de hablarlo, yo nací en Tampico y hablo bien).

Nana:	señora
Namehuante:	ustedes
Nanqui pia pena:	tienen vergüenza
De nantlahto:	de hablarlo
Toca natahtua:	hablo bien
Onit lacate pa Tampico:	Yo nací en Tampico.

Y agregó:

A machtiti nana Pancha cantora" (Me enseñó mamá Pancha cantora).

Machtiti: enseñar

Por su parte Elodia Martínez al ver que yo estaba interesada en conocer algunas frases del mexicano me dijo: tihti **mochi pero ma nixcahuile** (te voy a enseñar todo pero me pagas).

No cabe duda que su propuesta fue muy tentadora, espero algún día aprender mexicano.

9.- LA FAMILIA

División del trabajo

En las actividades del campo tanto hombres como mujeres participan, aunque es de destacar que las más de las veces también preparan la comida.

“Se va uno al molino, hace tortillas, lava, si tiene algún animalito lo saca uno a comer. Yo lo único que tengo son tres pollitos, un caballo, dos perros y dos gatos porque allá donde vivo ni puedo tener animales, me vengo al Rincón a ver a mi mamá y se me pierden”, dijo Sofía Romero.

Desde siempre lo han manejado así y tienen establecido que las mujeres elaboren los alimentos, aunque cuando requieren de su presencia en las labores del campo como sembrar, cosechar o escardar ellas también lo hacen, además de ir al monte, al igual que los hombres, a buscar hongos, quelites, té o cualquier fruto comestible, así como pequeñas varas y garapiñas, además de que desgranar el maíz o raspan los magueyes para extraer el aguamiel.

“Aquí todas las mujeres nos metemos a la tierra y antes como se sembraba más yo no iba, me quedaba a hacer la comida. Hay veces que se les lleva al campo, otras personas lo hacen, pero yo les doy de comer en mi casa”, comentó Sofía.



DE SOL A SOL

Foto: María de Jesús Romero

Por otra parte, Agripina Salinas señaló: “Íbamos a traer unos palos; nada más hacía el trabajo de aquí (casa); si no visitando a mi hermano. Mi cuñada y yo desgranábamos el maíz; ya a sus hijos los mandó a buscar pulque. Ya comíamos, tomábamos pulque y desgranábamos el trigo.

También preparaba habitas, reventando; iba a lavar acá al Rincón al *amial* con mi burra y dos cantaritos para traer agua”.

Aunque en su mayoría las mujeres van al molino hay algunos varones que llevan el nexcomel, los granos de elote o de trigo, aunque ellos no sacan la masa, una de las que estén ahí en espera de su turno se ofrece a hacerlo.

Los trabajos más rudos los realizan los hombres, tales como leñar, cargar los costales de lo cosechado, trabajar con el arado, la construcción de los cincolotes, casas, corrales y las faenas para arreglar caminos o inmuebles, en estos últimos casos las mujeres hacen la comida.

Lo anterior data desde mucho antes que llegaran los españoles: “En los trabajos del campo los hombres estaban ayudados por las mujeres. El trabajo de los primeros consistía en romper y labrar el terreno, en sembrar, en amontonar la tierra alrededor de las plantas, y en levantar las cosechas; á las mujeres tocaba deshojar las mazorcas y limpiar el grano; unos y otras escardaban y desgranaban.

“La fabricación del pan, lo mismo que la preparación y hechura de toda especie de alimento, fué siempre entre estas gentes ocupación exclusiva de las mujeres. Éstas eran quienes lo hacían para sus familias, y quienes lo vendían en el mercado”¹.

Las mujeres son el pilar de la familia porque de ellas depende la educación de los hijos; algunas preocupadas porque sus descendientes tengan un mejor nivel de vida los mandan a la primaria y secundaria de la localidad, aunque respecto a esta última prefieren llevarlos hasta Comunidad.

Les inculcan los valores morales establecidos como el respeto a los padres, la religión, los cargos eclesiásticos y civiles que habrán de desempeñar en algún momento de su vida, así como cada una las obligaciones con las que habrán de cumplir mientras vivan con sus padres. Las personas que dominan el mexicano intentan enseñárselos a los jóvenes, quienes se resisten a aprenderlo.

Desafortunadamente la cultura del machismo está muy arraigada, ya que algunos hombres subyugan a las mujeres y hay quienes hasta las han llegado a golpear. Tal situación se agrava aún más debido al alcoholismo.

Pese a lo anterior el ingenio artesanal de las mujeres se dejó ver cuando elaboraban morrales, ayates, cobijas de lana o chales del mismo material.

“Se iba a traer con el burro pencas de maguey delgado y largas; asábamos las pencas, echábamos éstas a un pozo con agua para que se pudrieran, después con una laminita quitábamos todo lo que tiene la penca, el ixtle, posteriormente lo llevábamos a lavar al caño, se ponía a secar y luego se hilaba para hacer morrales y ayates”, recordó Agripina Salinas.

¹ Opus Cit. Spencer Herbert, “Los antiguos mexicanos”. Ed. Innovación. ed. 1ª. P 9

Explicó que primero trasquilaban el borrego, luego lavaban la lana, la ponían a secar en un petate; la vareaban para que se soltara y la escogían: “Se quitan todas las espinas con las cardas (tabla con alambre), no ven que los animales andan en le monte”.

A este procedimiento le llaman cardar; sacan la lana limpia y la acomodan para posteriormente hilarla con el malacate en donde ponían las toscas.

Como no existía aún el jabón para lavarla utilizaban una hierba llamada zanacoche: “Estaban unos camotes (zanacoche) de donde salía como jabón y con eso lavábamos la lana; íbamos al río; luego se extendía en el pasto para que se secase”, señaló Agripina Salinas.

10.- MODERNIDAD

Presiones mercantilistas, causa de la modernidad

Inevitablemente la modernidad entró a esta localidad, nadie ha escapado a este cambio y quienes vivieron la etapa de transición recuerdan con nostalgia cómo eran las cosas en el pasado.

“Antes no había radio, ahora hay televisión en las casas. Había más borregos, bueyes, pero se acabaron, a los jóvenes ya no les gusta cuidar, les gusta la escuela, por eso se terminan los animales”, destacó Agripina Salinas.

La introducción de los medios de comunicación a través de la radio y la televisión provocó la creación de una serie de necesidades que antes no tenían, lo cual ocasionó una disminución en la autosuficiencia y las relaciones de reciprocidad, pues ahora mucha gente alquila su fuerza de trabajo dentro o fuera del pueblo o bien ponen pequeños negocios como tiendas, molinos o venden pan.

De ahí que quienes trabajen dentro de la comunidad cobren cuando van a cosechar o sembrar, incluso hay quienes laboran fuera y pagan por que les hagan las anteriores actividades.

Las presiones mercantilistas crecieron y los instrumentos antiguamente utilizados fueron desplazados por otros: jarros por tazas de plástico; adobe, madera o teja por cemento y elementos prefabricados; leña y fogón por estufas de gas o petróleo; elaboración directa por bebidas embotelladas y comida chatarra; remedios caseros por pastillas; ríos o manantiales por agua entubada, y así podría pasármela enumerando un sin fin de cosas y nunca terminaría porque cada vez aparecen más.

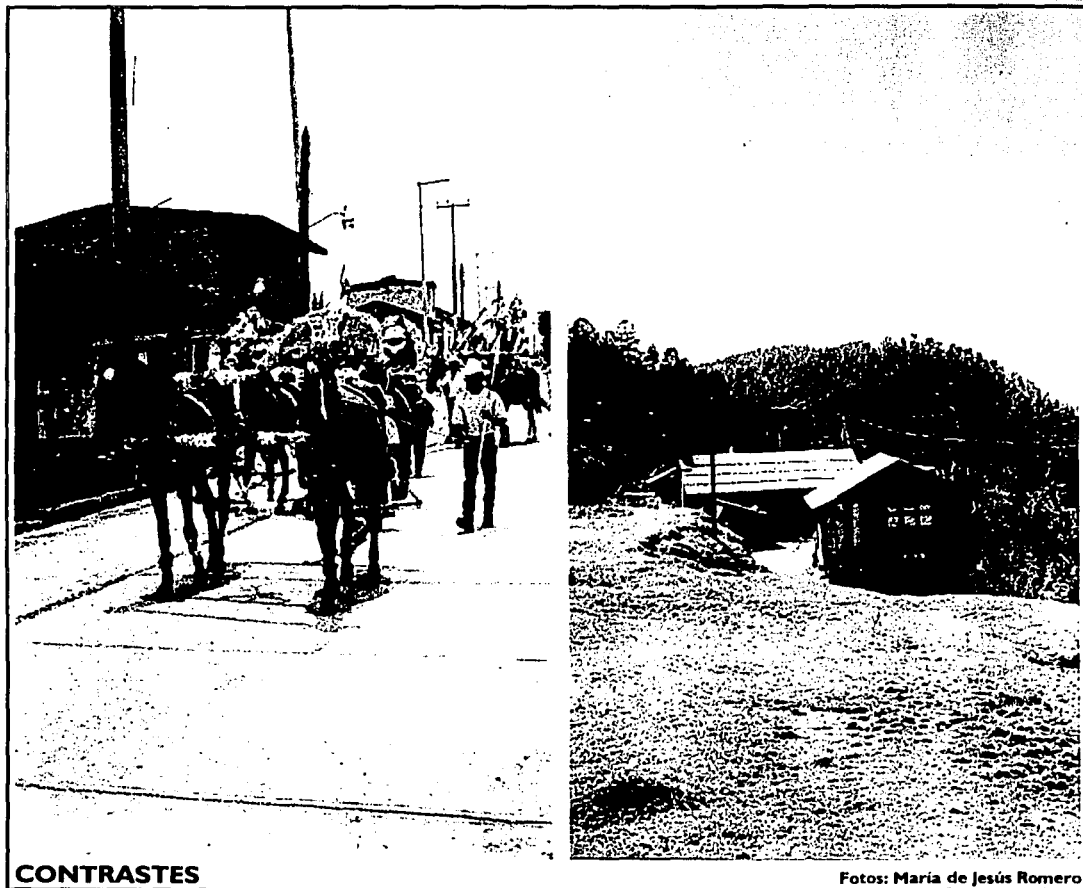
La introducción del gas es uno de los tantos ejemplos, aunque hay quienes hacen uso tanto de este último como de la leña.

“Pasa el gas gritando gas, gas”, comentó Agripina Salinas, quien dijo tener una estufa de petróleo que jamás ha usado.

Y recordó: “Ahí están las molenderas moliendo, todavía con carbón, ahora con puro gas o petróleo”.

“Se crean así necesidades de consumo que no corresponden a la cultura propia y que generan nuevos mecanismos de explotación y dependencia”¹; de ahí que muchos emigren a las grandes urbes para conseguir el dinero suficiente o vendan sus terrenos a personas externas sólo para satisfacer los nuevos requerimientos.

“Yo ya estoy vieja, pero ¡ay, agua desabrida, como que no! Hagan tantita agua de limón, de *kool Aide*. Antes nos tomábamos el agua simple”, externó Catalina Bernal.



CONTRASTES

Fotos: María de Jesús Romero

Tales diferencias no escapan a la vista de quienes visitamos el lugar; mientras en el Rincón aún observamos casas de tejamanil y lámina y una que otra de adobe o loza, el Centro y

¹ Opus Cit. Bonfil Batalla Guillermo. “México Profundo, una civilización negada”. Ed. Grijalba. México 1990. P. 202.

la Palma gozan de mayores privilegios: calles pavimentadas, mejores caminos y drenaje, entre otras.

Por otra parte la existencia de otra religión ha provocado la división de la comunidad, pues los integrantes de ésta se niegan a participar en las obligaciones civiles como los rondines realizados durante las fiestas patronales y en las faenas.

En las cooperaciones dadas para las fiestas religiosas quienes menos dan son los del Rincón, tal y como se diera a conocer durante la asamblea realizada en noviembre de 1998:

La Palma:	\$19,120
El Centro:	\$ 9,200
El Rincón:	\$ 5,940

En tanto, muchas personas entre los cuarenta y sesenta años emigraron a la ciudad de México desde niños; aunque en algunas ocasiones no regresan hay quienes no han roto el enlace con el pueblo y acuden a las juntas, de visita y en las temporadas de siembra, cosecha y fiestas patronales.

Actualmente "radico más en San Miguel que en México, en donde ya tengo 40 años viviendo. Me regreso para acá porque me gusta estar con mi gente", señaló Juan Morales, quien es oficial de tránsito en el Distrito Federal.

De ahí que de una u otra forma introduzcan lo aprendido en la ciudad.

Desplaza el fab a la lejía, amorquelite y zanacoche

Hubo un tiempo que valerse de las bondades proporcionadas por la naturaleza era lo más común y sano, para lavar los trastes o ropa utilizaban lejía, el amorquelite y el zanacoche, de estas dos últimas extraían el jabón. La luz eléctrica era desconocida y "sólo privaba el ocote", tal y como lo recordara Agripina Salinas. El agua era acarreada desde el río hasta sus respectivas casas en cántaros.

"Antes toda la gente lavaba con lejía, ahora puro fab. No la pasábamos desgrane y desgrane; acarreamos el agua e íbamos a lavar al río", dijo Agripina Salinas.

"Lavamos con Ariel; dice tía Pina que es el chaca, chaca", indicó Catalina Bernal.

Cincuenta años atrás todos los servicios actualmente existentes eran desconocidos; cuando enfermaban recurrían al poder curativo de las plantas y no a las pastillas:

"Ahorita la gente todo moderno; mis nietos que tienen gripa córrele con el doctor o a tomar pastillas, en cambio nosotros a la voluntad de Dios estamos y aquí seguimos".

A mitad del siglo XX los niños andaban descalzos, a lo más que podían aspirar era a unos guaraches:

“Yo crecí descalza, ¡cuál zapatos! Mis hijos ya nacieron con zapatos; después de bañarlos a ponérselos. Mis nietos lo mismo. ¿A dónde? ¡Pata raíz hay ando!”, exclamó Catalina Bernal.

“Corríamos descalzas y las piedras ni nos calaban, aunque a veces nos salían ¡unas grietas horribles!, se habrían los pies”, coincidieron en señalar Catalina Bernal y Guadalupe Romero.

“Las manos las teníamos como niños chiquitos, partidas. Ahora si ven a un niño así es porque sus mamás son fodonguitas y chonguitas, no les untan su cremita; les digo yo hongos de ocote porque se les cuarteas su carita.

“¡No - le digo a mis hijas - yo sufrí mucho! Cuando llovía unos truenos pero hay íbamos con unos chales de lana que ¿quién sabe cómo los tejían?

“Ahora toda la juventud ya es moderna”, opinó Catalina.

Cambia la gastronomía

Con el paso del tiempo la gastronomía también sufrió cambios, pues con la introducción de nuevas formas de vida como la instalación de tiendas y la fácil adquisición de productos elaborados aparecieron otro tipo de necesidades.

“Antes ¿a dónde el jitomate? Ni lo conocíamos. Utilizábamos la cebollita y el ajo ¿cuál *nork suiza*? Estaba bien sabrosa la sopa. Ahora debe ser guisada la salsa o los quelites, mientras que cuando vivía mi abuelita le echaba su cebolla, vil agua y nada de aceite.

“El refresco, un pan ¿a dónde nosotros lo teníamos? Y la leche ¿a dónde? Sólo cuando había; recuerdo que uno de mis tíos tenía vacas y cuando iba yo tomaba lechita”, comentó Catalina Bernal.

Prevalece el trueque como forma de pago

La escasez de dinero en el pueblo permitía la existencia del trueque, a través del cual vendedor y marchante obtenían los productos que les hacían falta; esta forma de pago ancestral aún se práctica, aunque en menor medida.

“El papá de Elena Esquivel tenía muchas vacas y borregos, vivía en el monte y venía a vender leche, queso, jocoque y requesón. Nosotros le dábamos huevo a cambio de queso”, recordó Agripina Salinas.

Pedro Viveros Esquivel, delegado primero de Mesón Viejo, confirmó lo anterior: “Soy de Mesón Viejo, hijo de Elena Esquivel, la que vendía ollas de barro; yo le ayudaba; traía un burro”.

Mientras, Angela Romero destacó: “antes iban los huacaleros, llevaban un guacal con trastes de barro y esos los cambiaban por animales, maíz, trigo, avena, cebada o huevo; mi mamá llegó a dar alguno de éstos por guacamote, camote o pan”.

“Hasta para la escuela nos llegó a dar un huevo que cambiábamos por un lápiz. Para un cuaderno dábamos dos o tres de pollo o guajolote. El único molino que había estaba en el Centro”.

La practica del trueque sigue en pie aunque en menor medida y el frijol, la cebada, el maíz y el trigo en ocasiones son formas de pago de quienes viven en San Miguel, ya que el cuartillo de cualquiera de estos productos puede darse a cambio de pan, tal y como lo informó Remedios Benítez:

“En la palma me dan trigo, frijol o maíz por pan.

“Me dicen: Quiero pan pero me lo puede cambiar por un cuartillo de frijol, maíz o trigo. Hace un año no cambié nada.

“La primera vez que me ofrecieron maíz me dijeron: Nada más que es amarillo. No importa. El maíz amarillo sale bien si se le echa poca cal a la hora de hacer el nexcomel, para que salgan bien las tortillas, sino salen muy amarillas y con un sabor muy raro. Con el maíz negro pasa lo mismo”.

El cuartillo de cada uno de estos productos es el siguiente:

Producto	Cuartillo
Trigo	\$5.00
Frijol comba	\$5.00 o 6.00
Frijol chico	\$10.00
Maíz	\$2.00
Empanadas	\$1.50
Torta	\$1.00

Elaboración de pan, una forma de sustento

Después de caminar un largo trecho entre riachuelos y montes Lupita y yo llegamos a un lugar en donde toda la familia coopera para elaborar pan.

Entre risas y bromas nos recibieron e invitaron a pasar a su pequeño cuarto acondicionado específicamente para tal fin y en donde aparentemente tranquilos, pero apurados, hacían el delicioso pan llamado torta y las empanadas rellenas de piloncillo, que repartirían al día siguiente.



TRADICIONAL PAN

Fotos: María de Jesús Romero

Harina, levadura, azúcar, canela, manteca vegetal y muchas ganas para batir la masa, son los ingredientes necesarios para la elaboración del tradicional pan de San Miguel Oxtotilpan.

“El sábado es el día dedicado para hacer pan. El viernes por una u otra cosa no lo hacemos”, justificó Remedios Benítez.

Sorprendida por lo que veía y emocionada con mi cámara en mano y la grabadora a mi alcance empecé a hacer un sinnúmero de preguntas que amablemente me fueron contestadas por Felipe de Jesús Domínguez y su esposa Remedios.

Después de que sólo tenía referencias por parte de otras personas de cómo hacían el pan, experimenté una sensación agradable al ver ante mí el horno en funcionamiento, con sus brazos en el interior dando el máximo calor inimaginable.

“Está muy fuerte el horno, mete poquitos ahorita para que se vaya amansando el calor”, ordenó Felipe de Jesús.

“Cuando baje la temperatura va a llenar todo el horno, porque después se enfría y no alcanzan a coserse”, explicó Remedios.

¿Y cómo saben que ya están?

Cuando comienzan a verse doraditos, señaló Felipe.

Una vez que sale la primera tanda, el panadero me mostró cómo se ven:

“Mire, salen así, están crudos de aquí (la base estaba blanca)”.

Enseguida colocó el pan en la orilla del horno con la parte cruda hacia adentro.



AL CALOR DE LAS BRAZAS

Foto: María de Jesús Romero

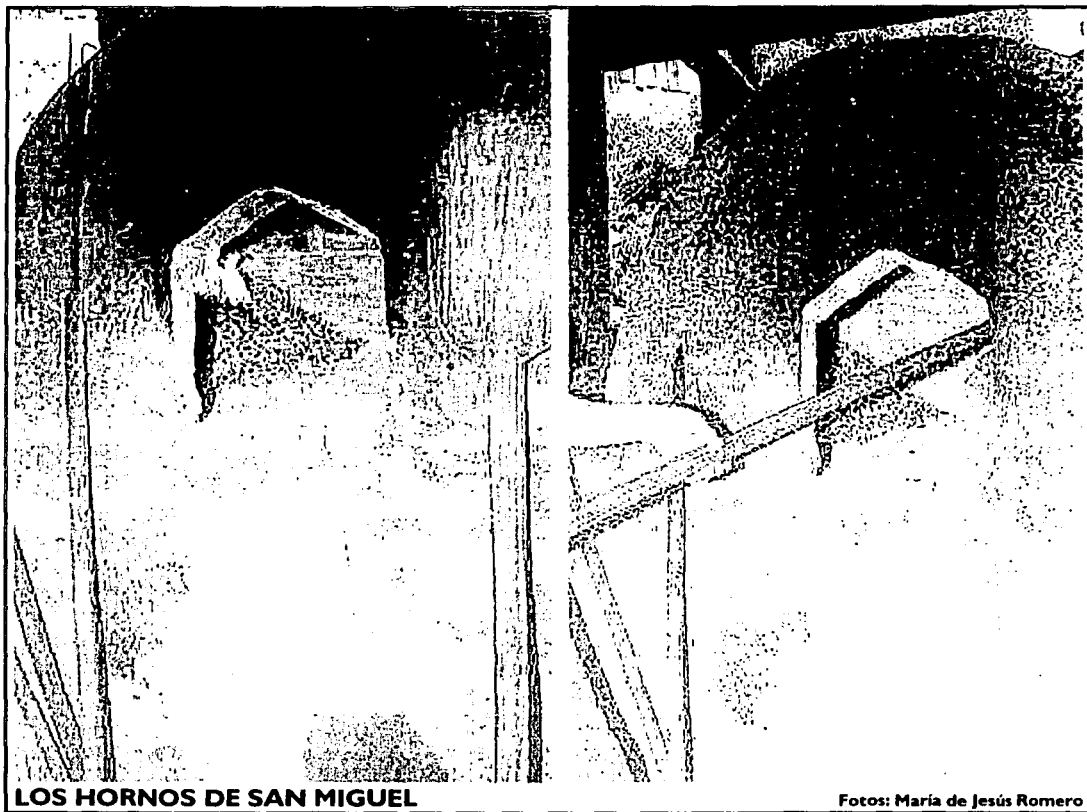
“Como ve todo lo hacemos higiénicamente”, enfatizó Remedios.

De eso no cabe duda, comenté.

Tal fue la amabilidad con la que nos recibieron que hasta nos dieron a probar una torta recién hecha.

Para la elaboración de este producto utilizan una pala plana con mango grande en donde colocan el pan que será introducido al horno; un gancho, nombrado así por Felipe de Jesús, con

dos puntas, una de ellas dobladas, con ésta le hacen un agujero a las tortas para evitar se despellejen cuando esponjen; también lo usan para sacarlo. Cuentan con una pala normal con la que sacan las brazas necesarias; una cubeta con agua, un trapo, así como un palo redondo y largo, con estos tres últimos limpian el interior del horno: En uno de los extremos del palo colocan el trapo mojado.



En un pueblo donde la madera abunda, ésta la aprovechan ingeniosamente para hacer los rodillos; la mesa en donde forman las tortas y empanadas; las tablas colocadas como mostrador para poner primero el pan crudo y posteriormente el cocido; un cajón grande en donde batieron a mano aproximadamente diez kilogramos de harina; una báscula en cuyos extremos tiene dos pedazos de bote perfectamente cortados para pesar las bolas de masa y uno que otro banco para quienes estén en el interior de esta pequeña fábrica doméstica.

La necesidad los llevó a buscar un trabajo digno y honesto: “Tenemos poquito de hacer pan, apenas cumplimos cinco años. Dejamos de trabajar y aquí no hay dónde. Ahora, a mi me salió un trabajo de lo mismo que sé hacer, pero lejos. ¿Cómo voy a dejar a mis hijos e irme yo? A él le dan una miseria que no alcanza para mantenernos a nosotros”, destacó Remedios Benítez.

Empezó a narrar cómo les entró la inquietud por esta actividad: “Un tiempo me venía a dejar pan Raymundo y yo lo sacaba a vender. Más o menos tenía idea de cómo hacerlo, porque nosotros allá en San Francisco hacíamos cada año, el día de muertos, con el señor de San Pancho, el que viene aquí.

“Le decía a mi esposo: si es negocio. No tardamos mucho en empezar a hacer las tortas. Al principio se lucha mucho. ¡Si yo le digo cuánto me aguanté! Ofrecía el pan y ni me contestaban. Luego me iba con el caballo y nada más me veían desde lejos, ya que estoy cerca ninguna alma encontraba.

“Tanta fue mi necesidad que me tuve que aguantar. Dicen que Dios aprieta pero no ahorca.

“Recuerdo que me acababa el puntero del pan, llegaba el viernes y yo sin dinero. Mi esposo se alquilaba con su yunta uno o dos días.

Paulatinamente se dio a conocer en todo el pueblo y ahora es quien surte de este producto a la mayoría de las personas e incluso en Semana Santa, Día de Muertos o bodas es cuando más vende.

“Cuando varios se casaron hicimos pan y nos fuimos. ¡Ay, si tardé más en ponerme en la puerta de la iglesia que en terminar!”, exclamó emocionada doña Remedios.

Ya animados por los logros obtenidos se les ocurrió hacer las empanadas, al respecto subrayó: “Después el chiquito trajo un puño de zarzas, se nos ocurrió aplastarlas y echárselas a las empanadas.

“Y si hacemos unas de piloncillo, se nos ocurrió. ¿Pero cómo?

“Pues ráyalas, propuso mi esposo.

“Primero las hicimos para nosotros pero vino mi cuñado y nos compró dos empanadas de zarza. Nuestros hijos nos dijeron: Pues ustedes ya no van a comer porque vendieron las suyas.

“Posteriormente elaboramos las de piloncillo.

Comentó que “cuando hace mucho frío no se esponja el pan, con el calor sí. Una vez nevó y no se esponjó para nada, aún así en un, dos por tres acabé de venderlos”.

Cuando ya estaban a punto de terminar me explicaron que “las empanadas se meten al último porque la temperatura del horno ya descendió y sólo así no se quema el azúcar que se les rocían arriba”.



EMPANADAS

Foto: María de Jesús Romero

“Me las ingenié para hacer las empanadas. Al echarle el azúcar se pegan”, explicó Remedios.

Todo el sábado trabajan en esta actividad, primero en la mañana baten la masa y la dejan reposar el tiempo que tardan en desayunar (de 30 a 40 minutos), para después empezar a hacer el pan; esta primera tanda la terminan como a las cinco de la tarde; vuelven a realizar el mismo procedimiento pero ahora se van a comer. Terminan como a las once de la noche.

Los domingos temprano su hijo más grande va al barrio del Rincón a vender, amarra dos cajas, en las cuales lleva el pan, y las coloca sobre el caballo, mientras Remedios cubre el Centro y la Palma.

Cooperación familiar

Toda la familia Domínguez Benítez ayuda en la elaboración del pan.

“Luego todo el mundo viene y piensan que nada más así como salen del horno. Miren el niño está limpiando, pasándolo; yo voy a empezar a enmielar para que tengan color.

“No, dicen, es bien pesado.

“Sí, es bien pesado. Cuando terminamos yo con los pies ardiéndome. Ahorita como falta otra tanda como estas acabamos ya rendidos”, expresó Remedios.



COOPERACIÓN

Foto: María de Jesús Romero

“No buscamos gente porque no hacen el pan igual, mejor eso que vamos a pagar aquí no lo comemos”, destacó.

Mientras Felipe de Jesús muy apurado batía la masa de la segunda tanda y le llamó la atención a su mujer: “Échale, échale, deja de estar ahí platicando”.

Y doña Remedios, apurada pero contenta de contar cómo hacían el pan le preguntó a uno de sus hijos: “¿Ya pusiste otro poquito de canela para que se caliente?”.

“Hubieras puesto la olla del té que es más chiquita”.

Y así la conversación entre padres e hijos continuó hasta que Lupita y yo decidimos retirarnos del lugar; no sin antes comprarles unas cuantas empanadas que son deliciosas.

Invasión de personas externas

La continuidad de la forma de vida en San Miguel tiende a verse truncada por la llegada de personas externas que ocupan espacios clave en la comunidad, maestros, enfermeras, curas, monjas, empleados gubernamentales, quienes han introducido nuevas ideas, algunas buenas y otras no tanto.

En este sentido Genaro Reyes, delegado primero, recordó al director y una maestra que trabajaron en la primaria de la localidad: “El maestro Antonio, director de la escuela, ya andaba por ahí induciendo gente, como él es Testigo de Jehová. Había repartido volantes con los niños”.

Ante una situación tan crítica convocaron a una junta extraordinaria a toda la gente: "Hicimos un plantón; los auxiliares avisaron a todas las casas para que se presentaran a las ocho de la mañana de un lunes en la escuela. La gente no sabía de que se trataba. Dejamos entrar a los niños pero ningún maestro pasó.

"Cuando llegaron las autoridades les dijimos: Miren señores tenemos un problema con el director de la escuela: ¡Cómo es posible que ande haciendo propaganda por su religión! Él es mero educador. Viola los principios del artículo tercero", apuntó Genaro Reyes.

Recordó que una maestra militante del PRI utilizaba a los inocentes: "si no votas por tal a tu hijo lo voy a reprobarte".

Por tal motivo quedaron destituidos tres docentes, uno por hacer política a favor de su partido y los otros dos por andar haciendo propaganda para su religión.

Grave deterioro ambiental por explotación de mina

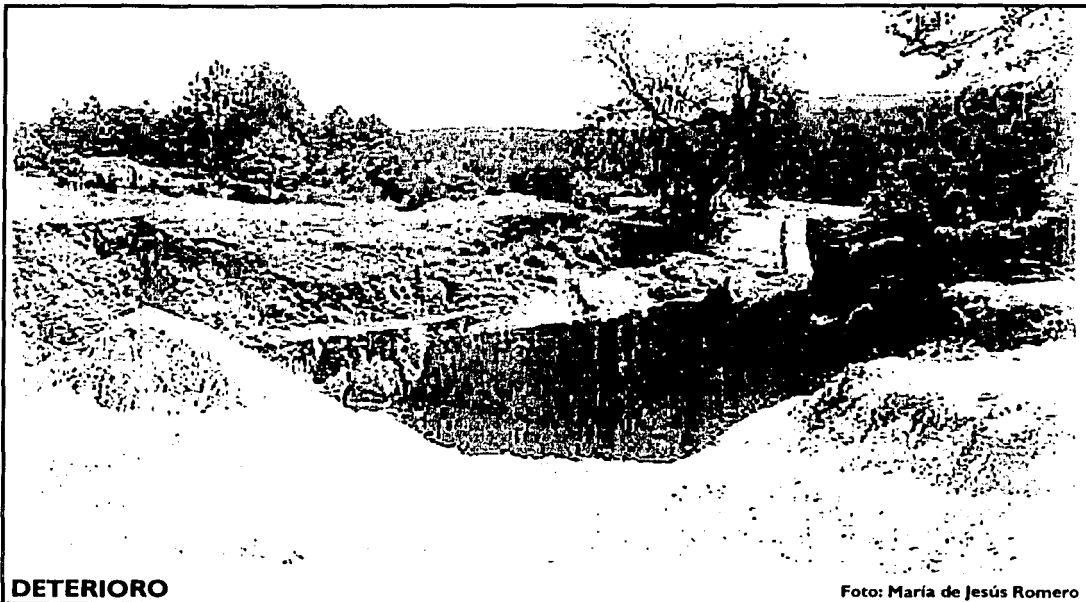
Por otra parte, la venta descontrolada de parcelas a personas externas también les ha ocasionado serios problemas, dado que algunas pretenden abusar de la gentileza de los pobladores y autoridades, quienes se han visto en la necesidad de expulsarlos o hacerles acatar las reglas ahí establecidas.

Ello por las riquezas naturales con las que cuenta la región como los recursos forestales y minerales -grava y arena-, la presencia de este último provocó la llegada de gente ajena a la comunidad, quienes al adquirir terrenos se dieron a la tarea de hacer un sinnúmero de excavaciones sin importar el daño que con ello ocasionaran.

"Con Isidro vinieron los de ecología; ese día nos agarramos duro. Los abogados de él ni participaron. Aquí no es un juzgado, aquí solamente ciudadanos y gente que tenga derecho a participar, los otros ¡vámonos! Les indicamos", narró Genaro Reyes.

Desafortunadamente no ha sido la única persona con la que tuvieron problemas, poco antes de terminar este reportaje hubo un enfrentamiento con Juan Morales a quien lo acusaban de invasión de tierras comunales.

Lo anterior por la explotación de la Cumbre - mina del pueblo -, la cual era realizada por esta persona, a quien le vendieron unos terrenos de los cuales sacaba arena y grava, para tal efecto debía darle al pueblo un porcentaje por permitirle realizar dicha actividad. Todo marchaba bien hasta que el susodicho extendió sus terrenos a área comunal, ello molestó en gran medida a las autoridades, fue entonces que negociaron con él y le dieron un plazo de tres meses, tiempo durante el cual debería trabajar únicamente la Cumbre, lo cual no lo acató, por tal motivo el 8 de marzo de 1999 realizaron un plantón frente a este lugar e impidieron que trabajara.



DETERIORO

Foto: María de Jesús Romero

Por ello acudieron autoridades de Temascaltepec, quienes clausuraron momentáneamente los trabajos hasta determinar lo que es propiedad privada y comunal, para tal efecto volvieron a darse cita el 13 del mismo mes, fecha en la que asistieron la Procuraduría Agraria, la Semarnap, el presidente de Temascaltepec, Francisco Ramírez Montes de Oca, la tercera regidora y un representante de gobernación del Estado de México.

Respecto a este problema, Genaro Reyes explicó: “Juan Morales primero llegó como contratista a San Miguel. En el momento que quiso independizarse ese fue su error no haberle pedido opinión al pueblo, a lo mejor se le hubiera autorizado”.

Cuando el pueblo está bien unido no pasa nada, entre más gente, tiene más fuerza.

Por otra parte, conforme ha pasado el tiempo la extensión territorial de San Miguel se ha visto afectada, pues anteriormente Mesón Viejo formaba parte de esta región pero ahora es un pueblo independiente.

“Decían que era mitad de San Miguel y mitad de San Francisco. Ahora ya llegamos a un acuerdo, del río para allá es propiedad de San Miguel y para acá de Mesón Viejo”, indicó Pedro Viveros Esquivel, delegado primero de Mesón Viejo.

**Inconformidad por
retraso de deslinde**

La violación de un contrato, la invasión de propiedad comunal y el consecuente deterioro del medio ambiente por la extracción de arena y grava, son algunas de las inconformidades manifestadas por pobladores de San Miguel Oxtotilpan ante autoridades de Temascaltepec. Semarnap y Procuraduría Agraria (PA).

Indignados los habitantes exigían la resolución inmediata del problema, por lo que el presidente de Temascaltepec, Francisco Ramírez Montes de Oca, tomó la palabra: "Nuestra presencia es para abarcar todos esos puntos y procurar resolverlos a la brevedad posible a fin de evitar que esto se convierta en un litigio".



NEGOCIACIÓN

Foto: María de Jesús Romero

Para tal fin el día de la asamblea extraordinaria, realizada el 13 de marzo de 1999, invitaron a las dependencias encargadas de resolver este tipo de problemas, aunque faltaron a la cita la Secretaría de Ecología y el Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI).

Bajo los fuertes rayos del sol Genaro Reyes, delegado primero del barrio de la Palma y oficial mayor de Temascaltepec, subrayó: "Es muy importante la presencia de estas dependencias porque quisiéramos que ellos nos explicaran cómo autorizaron estos permisos", refiriéndose a la documentación presentada por Juan Morales.

En medio de un ambiente de desconfianza por parte de los pobladores, la licenciada Basurto, de la PA señaló: "Se debe determinar si existe o no invasión, para ello es necesario realizar trabajos topográficos e identificar los puntos. Se comentaba por ahí que posiblemente

INEGI pudiera realizarlos, sin embargo vamos a ser claros INEGI ahorita tiene muchísimo trabajo en el Estado de México y realmente esa actividad no la está haciendo”.

Plenamente comprometido con el bienestar de la comunidad el presidente de Temascaltepec subrayó: “Se trata de darle agilidad y que para el próximo lunes se haga llegar una brigada de topógrafos, porque es realmente lo que necesitamos ahorita.



COMPARTIENDO PUNTOS DE VISTA

Foto: María de Jesús Romero

“En esta etapa el ayuntamiento asume la responsabilidad para que podamos gestionar a la brevedad posible esos topógrafos”.

En tanto, Ramón Trujillo, visitador agrario comentó: “Tiene solución, la cuestión es que no se ha trabajado como debe de ser. Por parte de la PA teniendo la brigada de medición ya podemos resolver el asunto de los límites entre la pequeña propiedad del señor y la del pueblo. Una vez identificado este punto se podrán resolver todos los demás problemas.

“A nosotros no nos interesa el asunto de las violaciones que han tenido con los recursos naturales, eso es exclusivamente de la Profepa y de la Semarnap. Arreglamos el asunto entre sujetos agrarios, en este caso son comuneros y pequeños propietarios.

Y afirmó: “El asunto ya está resuelto porque aceptaron una brigada de medición, que según la carpeta básica si unos están metidos se salen. El problema aquí es que en este momento quieren que se haga la brigada, lo cual es prácticamente imposible”.



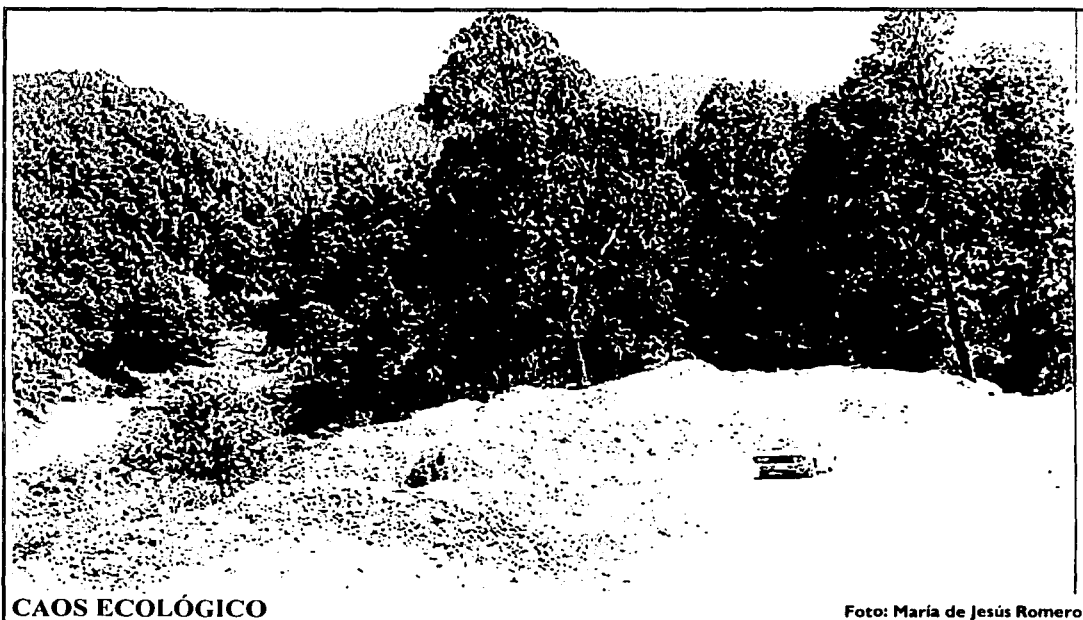
RAMÓN TRUJILLO

Foto: María de Jesús Romero

Entre reclamos y argumentos de repente una persona de la audiencia pidió se presentaran los abogados de Juan Morales, quienes estaban por ahí; los demás lo apoyaron y al montón de grava utilizado como templete subieron los susodichos para explicar su presencia en el lugar. después de ello los habitantes les exigieron se retiraran, a lo cual accedieron pacíficamente

Enseguida el representante de la Semarnap indicó: “Nosotros nos encargamos de la protección al ambiente. Ya se habló que el propietario de este terreno cuenta con el permiso de ecología, en este caso la Semarnap interviene cuando se trata de cambiar los terrenos forestales a agrícolas o a aprovechamiento de bancos de arena”.

Destacó el deterioro ambiental que está a la vista: “Por lo que vi ahorita en el recorrido que hice ha habido una falta de supervisión por parte de la Secretaría de Ecología, pues ya hay derribo de árboles, la arena va a dar al cause del río y aquí —señaló el lugar donde estaba— hay mucho aceite. Todas estas cosas deben ser reguladas porque así lo marca la ley. En todo caso nosotros mandaremos un aviso a la Profepa para que venga a supervisar estas cuestiones”.



CAOS ECOLÓGICO

Foto: María de Jesús Romero

Molesto Genaro Reyes agregó: “Desde un principio hemos pedido que los documentos estén en regla y las medidas que vayan de acuerdo a lo establecido. No vemos lógico que ahí se esté tirando el desperdicio porque afecta a los árboles y además va a llegar al río. Pero esa no es nuestra culpa porque ni somos mineros ni ecología. Nosotros acudimos a la dependencia correspondiente.

“Si no llenamos los requisitos, no los llenamos, pero por qué una segunda persona hace todo con mucha facilidad”.



PROTESTA

Foto: Maria de Jesús Romero

Ante ello el representante de la Semarnap reiteró que se le daría parte a la Profepa, quien determinará las medidas a tomar en la problemática.

Por su parte, Juan Morales, propietario de la mina, arguyó en su defensa: “Ecología nos ordenó que ahí le bardeáramos con alambre y no lo han hecho. Yo les pedí a ustedes en la asamblea que determináramos un lugar para encementarlo y hacer los cambios de aceite, eso no lo hemos hecho y yo ya se los dije como mil veces que hay que hacerlo tanto de parte de la mina de ustedes como de la mía”.

La respuesta por parte del pueblo no se hizo esperar y uno de ellos le replicó: “Usted nos dijo: dejen todo en mis manos”.

Al fin de la reunión y después de un recorrido por la mina de Juan Morales y la Cumbre, propiedad del pueblo, por parte de autoridades de la Semarnap, llegaron al siguiente acuerdo:

“La Semarnap informará a la comunidad de la situación ambiental que presentan las dos minas, una propiedad del C. Juan Morales y otra de la comunidad”.

En tanto Filemón Castillo, habitante del pueblo, comentó: “Este señor no entiende se va metiendo y hace lo que quiere”.

Actualmente los mismos habitantes trabajan la mina de la Cumbre.



JUAN MORALES

Foto: María de Jesús Romero

Este es a grandes rasgos San Miguel Oxtotilpan, un pueblo lleno de tradiciones que ha resistido la constante entrada de nuevas ideas; un lugar en donde aún prevalecen sus costumbres, leyendas y mitos, aunque modificados o adaptados al tiempo en el que viven.

Desgarrante realidad para los ancianos, quienes recuerdan con nostalgia la realización de algunas festividades religiosas como la de San Isidro Labrador, en donde los que participaban hablaban mexicano o bien cuando las mujeres quebraban maíz en el metate o los niños cuidaban los animales.

La causa: la creación de nuevos mecanismos de sobrevivencia por parte de los habitantes para conservar lo que por años ha formado parte del pueblo.

Inevitablemente la entrada de la modernidad seguirá presente, pero ¿hasta cuándo resistirán en San Miguel? Una pregunta que sólo el tiempo resolverá.

Por lo pronto está en peligro de desaparecer su lengua materna: el mexicano.

Conclusión

La confusión generada por la mezcla de dos culturas diferentes – la mesoamericana y occidental - está presente en San Miguel Oxtotilpan, en donde tienden a aniquilar poco a poco la riqueza cultural que les ha sido heredada, dejando a un lado las tradiciones y costumbres que los caracterizan como lo es su lengua materna: el mexicano.

Aunado a ello está la entrada paulatina de la modernidad, la cual ha ocasionado una constante lucha entre conservación e innovación. Sus habitantes han tenido que adaptarse a los nuevos requerimientos llegando incluso a renegar de su origen.

El constante bombardeo de ideas a través de los medios de comunicación como la radio y la televisión; la emigración de algunos de sus habitantes a las grandes urbes para estudiar o trabajar y luego su regreso, así como el establecimiento de personas externas en el pueblo han contribuido para que esta problemática aumente.

Muchos de estos aspectos son mostrados en las fotografías, mediante las cuales doy a conocer parte del qué, el cómo y en ocasiones el quién, con el fin de sensibilizar aún más al lector, por lo que tanto la imagen como el texto son complemento y dan una idea más clara de la realidad.

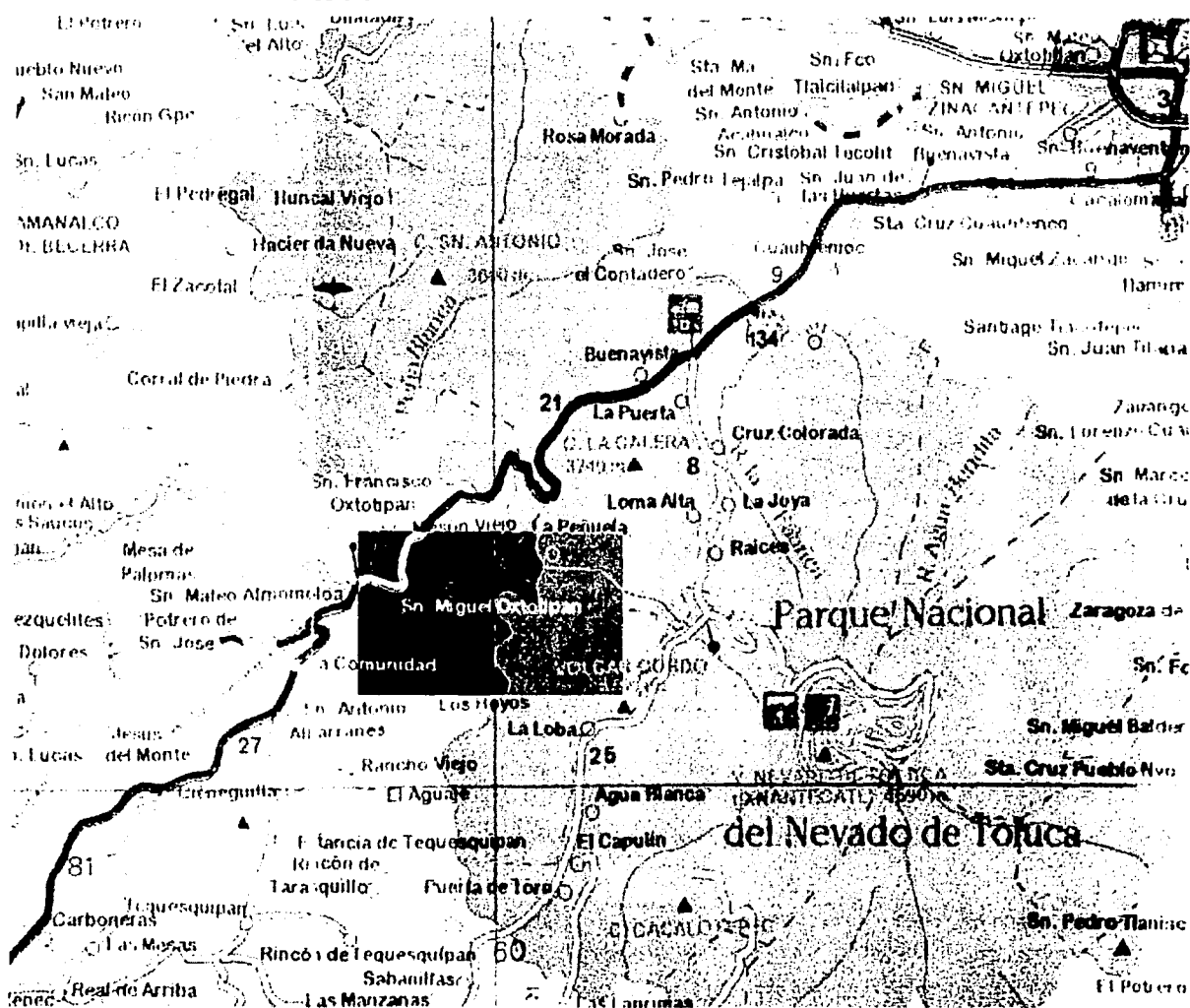
Tal conflicto nos compete a todos los mexicanos, pues San Miguel Oxtotilpan es sólo una de las tantas comunidades que hay en toda la República Mexicana, que han sido fuertemente golpeadas por todos los movimientos sociales que se han dado a lo largo de la historia.

Por lo tanto nuestro deber es contribuir a la solución empezando por nosotros mismos, mediante el respeto hacia la cultura heredada, documentándonos y conviviendo tanto con la occidental como con la mesoamericana sin hacer a un lado ninguna de las dos.

Cabe destacar que este trabajo icónico-verbal puede ser el punto de partida para muchas otras investigaciones de diversa índole, además de constituir un archivo fotográfico inédito de la localidad, pues a través de su riqueza visual tanto en costumbres como en paisajes, San Miguel Oxtotilpan constituye un punto de referencia del México que aún existe.

ANEXO I

San Miguel Oxtotilpan está ubicado al suroeste de Toluca; colinda al norte con Mesón Viejo, al sur con los Hoyos, al oeste con San Mateo Almomoloa, al noroeste con San Francisco Oxtotilpan y al suroeste con Comunidad.



ANEXO 2

Foto 1	Confusión.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 4
Foto 2	El Centro.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 6
Foto 3	Paisaje.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 8
Foto 4	De vacaciones.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 9
Foto 5	Mazorcas.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 10
Foto 6	Hora de comer.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 12
Foto 7	Comodidad.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 13
Foto 8	¿Quién como Dios?	Plata sobre gelatina.	Archivo.	Pag. 15
Foto 9	Portada.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 17
Foto 10	Descansadero.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 18
Foto 11	Oración.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 20
Foto 12	Agua Bendita.	Plata sobre gelatina.	Archivo.	Pag. 23
Foto 13	Niños peregrinos.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 23
Foto 14	Capillita.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 25
Foto 15	Remodelación.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 26
Foto 16	Xinantécatl.	Plata sobre gelatina.	Archivo.	Pag. 28
Foto 17	El señor de las cosechas.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 30
Foto 18	Festividad.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 31
Foto 19	Camino a la Iglesia.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 32
Foto 20	La procesión.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 33
Foto 21	El Baile.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 34
Foto 22	Al son del violín.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 35
Foto 23	Creencia en piedra.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 38

Foto 24	Eterno descanso.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 41
Foto 25	Horno ancestral	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 42
Foto 26	Ofrenda.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 43
Foto 27	Los santos difuntos.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 44
Foto 28	Altar.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 45
Foto 29	Mayordomos en acción.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 47
Foto 30	Fe.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 49
Foto 31	Fuego Nuevo.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 51
Foto 32	El Rincón.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 53
Foto 33	Autoridad.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 54
Foto 34	Sábado de asamblea.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 56
Foto 35	Paciente espera.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 58
Foto 36	Al salón de juntas.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 59
Foto 37	Convivio.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 62
Foto 38	Camino Real.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 64
Foto 39	Fachada.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 67
Foto 40	Linderos.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 69
Foto 41	Devastación.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 71
Foto 42	Amial.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 73
Foto 43	Siembra.	Plata sobre gelatina.	Francisco Rosales Romero.	Pag. 75
Foto 44	Cosecha.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 77
Foto 45	Dos de maíz y una de frijol.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero y Francisco Rosales Romero.	Pag. 78
Foto 46	Labranza.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 79

Foto 47	Después del trabajo.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero y Francisco Rosales Romero.	Pag. 80
Foto 48	Milpa.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 82
Foto 49	La unión hace la fuerza.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 85
Foto 50	Cincolote.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 86
Foto 51	Asomar.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 87
Foto 52	Cuartillo.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 89
Foto 53	Gordolobo.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 92
Foto 54	Temascal.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 93
Foto 55	Tratamiento natural.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 94
Foto 56	Tapanco.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 95
Foto 57	Metates.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 96
Foto 58	La comida.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 97
Foto 59	Matitas.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 98
Foto 60	Hongos secos -reservas-.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 100
Foto 61	Cuachitas.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 101
Foto 62	Soldaditos.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 102
Foto 63	Quelites.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 103
Foto 64	Recolección de chivitos.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 104
Foto 65	La naturaleza provee.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 106
Foto 66	Manos a la obra.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 107
Foto 67	Travesía.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 108
Foto 68	Echar tortillas.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 110
Foto 69	Mamá gallina.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 112

Foto 70	Dos generaciones.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 113
Foto 71	Agripina Salinas.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 116
Foto 72	De sol a sol.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 118
Foto 73	Contrastes.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 121
Foto 74	Tradicional pan.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 125
Foto 75	Al calor de las brazas.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 126
Foto 76	Los hornos de San Miguel.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 127
Foto 77	Empanadas.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 129
Foto 78	Cooperación.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 130
Foto 79	Deterioro.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 132
Foto 80	Negociación.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 133
Foto 81	Compartiendo puntos de vista.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 134
Foto 82	Ramón Trujillo.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 135
Foto 83	Caos ecológico.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 136
Foto 84	Protesta.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 137
Foto 85	Juan Morales.	Plata sobre gelatina.	María de Jesús Romero.	Pag. 138

Bibliografía

Masiero, Giulio

Traducción: Morales Rangel José

La Medalla Milagrosa: un don de amor de la inmaculada

Ed. Kolbe

ed. México, 1981

P. 57

De Sahagún Fr. Bernardino

Historia General de las cosas de la Nueva España

Ed. Porrúa

ed. 9ª, México 1997

P. 1093

Abush Linder Miguel

Metodología de las Ciencias Sociales

Ed. UNAM, ENEP Acatlán

ed. julio de 1989

P.p. 200 – 230

Bonfil Batalla Guillermo

México Profundo

Ed. Grijalbo

ed. octubre de 1989

P.p. 23-94

INEGI

México, perfil de una nación

Ed. El Equilibrista

ed. México 1987

P.p. 329-349

Colín Mario

Viaje a Toluca en 1834

ed. 1º abril de 1969

P. 53

Leñero Vicente y Marín Carlos

Manual de periodismo

Ed. Grijalbo

ed. 11ª. México

P.p. 43-45

Xavier Noguez

México y su historia V. 1

Ed. Hispano Americana
ed. 1ª. México 1984
P. 139

Díaz del Castillo Bernal
Historia verdadera de la
conquista de la Nueva España
Ed. Espasa-Calpe
Ed.8ª. España 1989

Carlock Armando
Chimaltecuhtli "Señor de Toluca"
Ed. Toluca, Mex. 1951
P. 93

INEGI
Censo y población de vivienda 1995
Resultados definitivos. Tabulados básicos
Estado de México V. II
Ed. INEGI
ed. Impreso en México 1986
P.p. 768, 825, 882

Los Angeles
Julio Baduñ Dergal
Editora de revistas S.A. de C. V.
ed. 24 de enero de 1990
P 29

Sullivan Thelma
Compendio de gramática náhuatl
Ed. UNAM
ed. México, 1976

Fray Alonso de Molina
Vocabulario en lengua castellana y
mexicana y mexicana y castellana
Ed. Porrúa
ed. 2ª, México 1977

Granados Chapa Miguel Ángel
Fotografía de Prensa en México
Cuarenta reporteros gráficos
ed. México 1992
P. p. 87 – 95

World Press Photo

Treinta años de fotoperiodismo internacional

Ed. Conaculta

ed. 1989

P. p. 49 - 65

Erausquin Manuel Alonso

Fotoperiodismo: formas y códigos

Ed. Síntesis

ed. España 1995

P. p. 95 - 102

Foto Zoom

Roberto A. García Calderón

Editorial Gastrotour S. A de C.V.

Publicación mensual

Volcanes de México

Cumbres

CD. Rom interactivo

Departamento de Desarrollos Multimedia

Giménez Gilberto.

Cultura popular y religión en el Valle de Anáhuac

Ed. Centro de Estudios Euménicos A.C.

ed. México 1978

P. 96

Herbert Spencer

Los antiguos mexicanos

Ed. Innovación

ed. Primera

P. 214