

00172

1



LOS OBJETOS DE LA COCINA EN LA VIVIENDA TRADICIONAL
DE LA MIXTECA OAXAQUEÑA

TESIS QUE PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRO
EN DISEÑO INDUSTRIAL

PRESENTA

LUIS GUILLERMO FUENTES IBARRA

Autorizo a la Dirección General de Bibliotecas de la UNAM a difundir en formato electrónico e impreso el contenido de mi trabajo recepcional.
NOMBRE: LUIS GUILLERMO FUENTES IBARRA
FECHA: 30 OCTUBRE 2002
FIRMA: [Signature]

POSGRADO EN DISEÑO INDUSTRIAL
MAESTRÍA EN DISEÑO INDUSTRIAL

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

TESIS CON FALLA DE ORIGEN

MÉXICO, 2002

1



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.

7. F 100

ESTA TESIS NO SALE
DE LA BIBLIOTECA

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES Y ENSEÑANZA DE QUÍMICA
CARRERAS DE QUÍMICA Y QUÍMICA INDUSTRIAL

Director de tesis

DDI. OSCAR SALINAS FLORES

Sinodales

Prof. HORACIO DURÁN NAVARRO

Prof. ALBERTO DÍAZ DE COSSIO

MDI. ANGEL GROSO SANDOVAL

Dr. PAUL SCHMIDT SCHOENBERG

A mis padres, Margarita y Guillermo,
por su comprensión y ayuda
en los momentos difíciles.
El mismo sentimiento
por cada una de mis hermanas:
Guillermina, Margarita, Carmen y Mari.

También para Victorita e Immanuel.

Mi gratitud al Dr. Oscar Salinas Flores,
quien fungió como tutor de este trabajo.

A los habitantes de *el pueblo de la nube*.
Mi deseo porque en algo asista este esfuerzo
en su vida cotidiana.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene como antecedente la realización de una investigación de la vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña efectuada un par de años atrás. El trabajo consistió fundamentalmente en la identificación de viviendas de este tipo en la región; es por ende un estudio arquitectónico.¹ En virtud del trabajo de campo realizado y del conocimiento que se tenía de la región, se pensó que un estudio sobre los objetos de la cocina en esas viviendas, completaría el conocimiento de esos hogares en otras áreas del diseño.

En la vivienda tradicional de la mixteca oaxaqueña, se observan comúnmente solamente dos espacios bien definidos. Por una parte, la estancia principal donde se realizan varias actividades y otro claramente identificado que es la cocina de la vivienda. La estancia principal se utiliza para el descanso nocturno, lugar de almacenamiento o acomodo de algunos muebles o enseres diversos; también funciona como bodega de granos; como cocina en algunas ocasiones. La habitación principal de la casa tradicional en la mixteca oaxaqueña, hace las veces de un lugar común a distintos usos o actividades, sin que pueda definirse claramente alguno en particular. En consecuencia, los

objetos que encontramos allí son de muy diversa índole y en número reducido: una cama de madera en un extremo de la habitación; algunas sillas y mesa en el extremo opuesto; costales o bolsas de manta donde se guardan granos comestibles o ropa; cajas de cartón o madera; en ocasiones alguna máquina de cocer. La cocina por el contrario, sí tiene una función precisa. Por definición se la considera como el lugar donde se prepara la comida. La importancia que esto ha significado a lo largo de la historia de la humanidad, se deriva de diversas circunstancias. La cocina es un lugar de encuentro, de reunión, de acercamiento físico. Ese encuentro, ese acercamiento, está fundamentalmente determinado por la presencia de un elemento que ha sido vital para la sobrevivencia de la especie humana: el fuego. Alrededor del fuego, de la lumbre, del fogón, se reunieron los primeros seres humanos para eludir el frío y aumentar su temperatura corporal: para ahuyentar o evitar los ataques de algún animal al acecho; con el tiempo, el fuego reuniría a los hombres para platicar, para cocer sus alimentos, para comer. La cocción y preparación de los alimentos requirió de la invención de determinados utensilios. De esa necesidad ineludible que enfrenta la especie humana al preparar sus alimentos, y de la forma en que ha ido resolviendo ese imperativo a lo largo de la historia, se deriva la inquietud por conocer cuál es el papel que juega actualmente los utensilios de la cocina en ese espacio de la vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña. El interés por el estudio de los utensilios de la cocina se desprende por otra parte porque, un cierto tipo de utensilios que encontramos en ella, (los artesanales) son cosas *simples* que no involucran mucha complejidad tecnológica. Estas cosas simples forman parte de

la vida cotidiana con los que se realizan algunos de los actos más vitales de existencia; se encuentran más íntimamente ligados a nuestro cuerpo donde el diseño resulta más decisivo. En palabras de André Ricard: "Esta área de los objetos simples es asimismo el área en el que los países carentes de alta tecnología propia pueden todavía hallar terrenos creativos por explotar, dado que es una creatividad que no depende de los avances de las tecnologías. Solo requiere una imaginación creadora que sepa aprovechar las técnicas y las materias conocidas".^{2,3}

El interés por el estudio de los utensilios de la cocina en la mixteca oaxaqueña es aún mayor, al percatarnos que estando emplazada en el ámbito rural, observamos en ella utensilios que corresponden a esquemas diversos de desenvolvimiento cultural, social, y económico. En la cocina actual de la vivienda tradicional de la región, tienen cabida utensilios que siempre han formado parte del menaje de los pueblos mesoamericanos. Entre esos utensilios podemos mencionar el metate, el molcajete, los diferentes cuencos de barro, jícaras, etc. Por otra parte, también observamos utensilios que son producto del desarrollo industrial de la sociedad moderna: en la cocina encontramos, vasos y tazas de plástico o vidrio, licuadoras, utensilios de cerámica industrial de baja temperatura, en ocasiones también algún refrigerador. La interrogante que se plantea entonces en cómo explicar la *coexistencia* de artefactos tan similares en cuanto a su uso, pero distintos en cuanto su origen cultural, en un ámbito en el que por su emplazamiento geográfico -el agro-, sólo esperaríamos encontrar utensilios provenientes de la tradición cultural de las comunidades rurales, es decir, objetos

de naturaleza artesanal. De igual manera, destacaba la necesidad por conocer, cuál sería la utilidad de despejar esos cuestionamientos desde la perspectiva del diseño de los objetos, pues al investigar la evolución que han experimentado los utensilios de la cocina en el transcurso del tiempo, nos permitía explicar de qué manera puede establecerse nuestra participación como diseñadores, en el desenvolvimiento futuro de estos objetos de diseño.

Para la realización de este trabajo, se eligieron las poblaciones identificadas como representativas de la vivienda tradicional en la región mixteca oaxaqueña. Se visitaron las comunidades localizadas en los distritos de Huajuapán, Coixtlahuaca, y Teposcolula. Las poblaciones en los distritos de Juxtlahuaca, Silacayoapan y Nochixtlán no se visitaron por lo alejado que se encuentran. En el distrito de Tlaxiaco no se tienen identificados poblaciones representativas de la vivienda tradicional mixteca. En los recorridos por las comunidades visitadas se llevaron a cabo una serie de entrevistas a las amas de casa que habitan esas moradas. Se eligió de manera intencional este grupo de personas, por ser ellas quienes de forma inmediata, de manera consciente o inconsciente impulsan y experimentan los cambios que están sucediendo en el uso de los utensilios de la cocina. En algunos casos se entrevistó a mujeres jóvenes solteras, hijas de familia, cuya opinión refleja una visión diferente (generacional) de la expresada por las amas de casa. Las entrevistas fueron recogidas por medio de una radio-grabadora a fin de obtener textualmente las opiniones vertidas por las entrevistadas. En uno o dos casos, se recogió también el comentario de los jefes de familia por encontrarse en el momento de la entrevista. En cada uno de

los hogares visitados, se tomaron fotografías de las cocinas, los utensilios y el mobiliario existente.

En el primer capítulo del trabajo, se presenta a manera de justificación del tema, algunas experiencias relacionadas con la práctica del diseño en México. Se menciona cuáles han sido algunas de las vías más importantes para el establecimiento de un diseño nacional y qué vertientes habría que incursionar para lograrlo. De manera general se presenta el panorama nacional e internacional dentro del cual han surgido estas propuestas.

En el capítulo II designado como marco teórico de la investigación, se expone, desde el punto de vista antropológico, la importancia que el descubrimiento y control del fuego ha tenido en el desarrollo cultural de los grupos humanos y en particular, el impacto que esto significó en la preparación y consumo de los alimentos, y sobre todo en la invención, utilización y mejoramiento de los objetos de la cocina. Sin ser muy acuciosos del aspecto gastronómico de los primeros grupos humanos, se presenta una breve reseña de la dieta alimenticia con objeto de mostrar, cómo ha sido el proceso de invención de los artefactos de la cocina; qué relación guarda la dieta alimenticia con esos artefactos; porqué la adopción o cambio de una dieta alimenticia u otra, puede dar cuenta de la invención, adopción, o innovación de determinados utensilios en un grupo humano; qué objetos de la cocina han experimentado más transformaciones o adaptaciones, y como apuntábamos líneas arriba, cómo explicar la presencia, la coexistencia de los objetos artesanales y modernos en la

cocina rural de la mixteca oaxaqueña. Este puñado de cuestionamientos nos llevó a proponer la siguiente hipótesis de trabajo:

En las distintas actividades que se realizan en la cocina rural de la mixteca oaxaqueña, entre las que se encuentran la preparación, la cocción, la ingestión, el almacenamiento y conservación de los alimentos, están ocurriendo procesos de cambio estrechamente vinculados con el uso de los utensilios que se emplean en la ejecución de esas actividades; tales procesos de cambio encuentran explicación en primer término, por el cruzamiento de diferentes prácticas de orden cultural que llevan a cabo los agentes sociales que las realizan -las amas de casa principalmente-. Que esas prácticas se inscriben en dos proyectos culturales distintos, que definen dos formas de vida igualmente distintas. La existencia de estos dos proyectos culturales expresa cada uno por su parte, diferentes formas de vida material y espiritual. Por tanto, la coexistencia de dos proyectos culturales distintos ha dado lugar al entrecruzamiento de todo tipo de prácticas de la vida social, dentro de las cuales se encuentra la producción y el consumo material de los objetos. Por tanto, la coexistencia de los objetos de la cocina -los modernos y los tradicionales- en la vivienda tradicional de la mixteca oaxaqueña, ha dado paso a distintos procesos de cambio que se presentan bajo la forma de *adopción, apropiación o incorporación; adaptación o adecuación, sustitución, complementación, desplazamiento, alternancia, o resistencia*. La consecuencia inmediata de estos procesos ha dado paso -de manera decidida aunque aparentemente imperceptible- a un cambio en la forma de vida de las comunidades en la región. En consecuencia, se plantea la necesidad de valorar

desde el punto de vista de la calidad de vida, qué perspectivas ofrecen esos cambios. ¿Valdrá la pena cambiar, adaptar, adecuar, alternar, etc. unos utensilios por otros?. Todo depende del cristal con que se mire, ya que también este asunto es materia de una valoración cultural diferente. De cualquier manera, debe tenerse presente que esos procesos han generado cambios en las comunidades estudiadas, los cuales parecen orientarse en un camino sin retorno. (Hasta aquí nuestra hipótesis; su argumentación está planteada en los capítulos de este trabajo). Conforme a este planeamiento, se profundiza en la exposición de las dos realidades culturales (el proyecto modernizador y el de los grupos indígenas) en el que cada uno se desenvuelve conforme a sus propios fines. Se hace notar que el proyecto modernizador asume el papel de dirección de la sociedad en su conjunto (papel dominante) y el grupo de las culturas indígenas asume un papel de subordinación. El resultado de esta situación sin embargo, da lugar al establecimiento de culturas híbridas que se influyen mutuamente.

El capítulo III sitúa el lugar de estudio, la mixteca oaxaqueña. Se presenta un panorama del área, mostrando los principales factores socioeconómicos de la región, donde se destaca la situación rural que la caracteriza. Se ofrece también una visión general de la vivienda tradicional en la región.

El capítulo IV aborda el análisis de la cocina como espacio específico de la vivienda y los objetos que encontramos en este lugar. Se presentan los testimonios de las personas entrevistadas con relación al uso de los objetos. En paralelo, se examinan los procesos de adopción, apropiación o incorporación; adaptación o adecuación, sustitución, complementación, desplazamiento, alternancia, o

resistencia en el uso de los objetos artesanales y modernos. Aquí se podrá observar la variedad de opiniones al respecto; la diversidad de causas por las que se usa uno u otro utensilio, las preferencias de la gente, las expectativas de las personas, etc. Al final de este capítulo, se presentan los resultados obtenidos de las entrevistas realizadas en campo, donde se muestra una visión general de las características de la cocina y algunos de los utensilios más habituales.

El capítulo V analiza la manera como se producen e intercambian los objetos de la cocina, los modernos y los artesanales. Se mencionan los procesos productivos empleados en la producción de cada uno de ellos y las distintas maneras en que se comercializan. Se señala cómo para cada caso, la producción y comercialización se realiza en condiciones de ventaja o desventaja según se trate de los objetos modernos o los artesanales respectivamente.

En el capítulo VI se muestran las conclusiones de este trabajo. Se presenta, desde nuestro punto de vista, las perspectivas en la calidad de vida en las comunidades estudiadas con relación al uso de los objetos de la cocina analizados.. Finalmente, se comenta cuál es el aporte que ofrece el presente estudio para la actividad del diseño de los objetos en la región y si estas consideraciones y resultados de la investigación son válidos para estudios similares en otras regiones del país.

Notas

¹ Luis Guillermo Fuentes Ibarra. *La vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña*, Sistema de Investigación Benito Juárez-CONACYT, Cuaderno Regional Núm. 2, Febrero 2000, 95 págs.

² André Ricard. *Diseño y calidad de vida*. Fundación BCD Centro de Diseño Industrial, pág. 68.

³ Véase también: André Ricard. *Diseño ¿Por qué?*, "Diseño y Sociedad Industrial", págs. 172-182.

CAPÍTULO 1

JUSTIFICACIÓN

La preocupación de diversos sectores de la sociedad por mejorar las condiciones de vida de la población, ha llevado a proponer distintas medidas en el ámbito social, económico, político, cultural, tecnológico, etc. Las necesidades más apremiantes son sin duda la alimentación, la indumentaria, la vivienda con espacios y enseres domésticos básicos que cubran requisitos mínimos de habitabilidad. La salud, la educación la recreación son también otros aspectos que deben atenderse de manera inmediata. Muchas son las carencias y necesidades que enfrenta un país como el nuestro, que junto con otros países llamados del tercer mundo, subdesarrollados, periféricos, emergentes, etc. enfrentan una situación de inestabilidad económica, social, política, cultural, tecnológica. Si bien comparten una situación de precariedad semejante, también es posible identificar diferencias evidentes en el conjunto de esos países. El denominado proceso de globalización económica que se ha experimentado en muchos países del planeta en los años recientes, parece haber agudizado la situación general de los países subdesarrollados: los países ricos acumulan cada

vez más riqueza y los países pobres lo son cada vez más. La reestructuración económica del gran capital transnacional socava de una manera cada vez más intensa las economías "nacionales". El ciclo económico (producción, distribución, intercambio, consumo) es visto desde la disciplina económica y muchas otras como el problema principal del que se derivan muchos otros. Para remediar esta situación, los estados "nacionales" como el nuestro, han implementado los denominados Planes Nacionales de Desarrollo que desde los distintos sectores de la economía han intentado superar las carencias que padece el país: en salud, en educación, comercio, industria, etc.; también ha habido acciones por parte de instituciones de la sociedad civil, organismos no gubernamentales, etc. La solución de una amplia variedad de necesidades de la vida material, ha sido planteada a partir del desarrollo de la ciencia y la tecnología modernas. Habría que agregar sin embargo, que esta visión ha sido trazada desde la perspectiva de las economías centrales, lo que resulta parcialmente acertado, si consideramos las distintas realidades que se observan en los países desarrollados y subdesarrollados. En respuesta a esta vía para acceder al "progreso" anhelado por las economías centrales, se promovió la denominada Tecnología Alternativa, que bajo distintos nombres (tecnología de bajo impacto, biotecnología, tecnología suave o blanda) se impulsó en los años setenta como medio alternativo a la tecnología avanzada dominante para superar el estado de atraso económico. Distintos y variados fueron los resultados obtenidos en aquellos países donde fue implementada, materia a la que regresaremos en otro espacio de este trabajo.

En la realización de este trabajo, se han considerado los aspectos señalados anteriormente como el trasfondo o contexto en que se realizan las distintas prácticas proyectuales del diseño en nuestro país: diseño industrial, gráfico, arquitectónico, textil, urbano, etc. Hemos considerado oportuno apoyarnos en algunas reflexiones que desde la disciplina del diseño se han hecho al respecto.

Es una aceptación generalizada que la actividad del diseño industrial en México no ha alcanzado el desenvolvimiento que de esta disciplina se esperaba. Nos referimos a aspectos como el fortalecimiento de una vinculación efectiva entre el diseñador y la industria; la incorporación de los egresados en tareas afines a la capacitación recibida; insuficiente vínculo entre el desarrollo tecnológico en marcha y la actividad proyectual; identificación y consolidación de un diseño nacional apoyado en aspectos culturales arraigados en la tradición propia, etc. Sin duda ha habido proyectos que han satisfecho las expectativas esperadas, en el ámbito productivo, la innovación tecnológica, la investigación; se podrían señalar un buen número de proyectos que han cubierto éstas y otras expectativas. No obstante, la realidad nacional es tan vasta y compleja que aún faltaría por cubrir muchos otros aspectos, y aún de los ya estudiados, sería necesario profundizar en lo ya realizado. A continuación se mencionan las propuestas que algunos investigadores del diseño han realizado a fin de superar algunos de los aspectos señalados anteriormente. De estos autores retomamos básicamente, la preocupación por ahondar en aspectos que pueden ayudar en

la consolidación de un diseño propio, por haber revalorado aspectos de la cultura e historia nacional.

El estudio de los objetos de uso tradicional, entre los que se encuentran varios de los utilizados en la vivienda rural, ha sido abordado por diseñadores como Fernando Shults. En su documento "Desarrollo de la producción artesanal, como base sustentable de la identidad cultural, el desarrollo regional, la pequeña industria, el diseño de productos, la competitividad y la exportación", propone realizar investigaciones en diversos lugares de la república mexicana. Su preocupación se centra en el mejoramiento de las artesanías populares del país. Se contemplan los aspectos de la producción, la comercialización, la diversificación de productos, la creación de fuentes de empleos, el desarrollo y las mejoras tecnológicas adecuadas y ambientalmente sustentables; el rescate, promoción, uso y desarrollo de insumos naturales; la promoción de la identidad cultural a través de los objetos; mejorar la presentación y variedad de los productos, etc. Desde su punto de vista, Shults considera realizables todos los proyectos de investigación que se mencionan. La herencia cultural de los diversos grupos étnicos del país, es un aspecto que desde muy diversas disciplinas, se ha considerado importante de rescatar. A esta preocupación se ha sumado, desde hace ya mucho tiempo, la actividad de los diseñadores de objetos, viviendas, ciudades, imágenes, tapices, etc. Uno de los personajes más destacados por su amplia trayectoria como diseñador, es el de la diseñadora Clara Porset, quien diseñó y produjo la silla inspirada en una figurilla de la cultura prehispánica totonaca, entre una amplia variedad de diseños y realizaciones en su haber. Este

es un ejemplo claro de la labor de investigación, rescate e innovación, entre muchos otros, que puede llevarse a cabo en la práctica del diseño. Otro ejemplo notable es el del arquitecto Horacio Durán por el impulso realizado en la fundación de la carrera de diseño industrial en la Universidad Nacional. Dentro de sus proyectos destaca el diseño de una silla en madera con asiento y respaldo tejidos con fibras naturales. A estas propuestas se han sumado varias generaciones de diseñadores industriales. El trabajo realizado por el diseñador Oscar Salinas sobre *La tecnología y diseño en el México prehispánico*,¹ es también un ejemplo notable de investigación encaminado al rescate y establecimiento de un diseño nacional. El diseño del logotipo de la Facultad de Arquitectura de la Universidad Nacional es otro ejemplo actual, y así podríamos seguir enumerando muchos otros.

Por su parte, Josefina Reséndiz señala, al referirse a las culturas de los pueblos del estado de Michoacán que “esta herencia es una riqueza inagotable para el estudioso del diseño, porque invita a la reflexión y análisis de nuestras raíces culturales que no debemos dejarlas a un lado ni menospreciarlas; al contrario, hay que revitalizarlas con nuestro granito de arena que anda en busca de elementos culturales que enriquezcan y ayuden a ubicar y adecuar el diseño industrial en México, con una producción más acorde con nuestra realidad sociocultural. Con dichos antecedentes es posible diagnosticar que de acuerdo con las necesidades de la región (el estado de Michoacán), se van identificando las poblaciones en función del diseño de sus objetos producidos por los habitantes con los materiales existentes en la zona”.² Es indiscutible que en el trabajo

realizado por muchos diseñadores mexicanos se encuentran plasmadas estas y otras ideas que reflejan su apego a la tradición cultural de las culturas mesoamericanas que habitaron el México antiguo. En ellas, diseñadores (y artistas) han encontrado una fuente permanente de inspiración de donde han surgido ideas para el desarrollo y consolidación de un diseño nacional.

Notas

¹ Oscar Salinas, *La tecnología y diseño en el México prehispánico*, UNAM, México, 1995.

² Josefina Reséndiz, "Vasco de Quiroga: Impulsor de la organización artesanal", en *Información Científica y Tecnológica*, vol. 8, núm. 122, pág. 55.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El primer aspecto que ha sido considerado en esta parte inicial del trabajo, es el que se refiere al papel que ha desempeñado el fuego en la historia de la humanidad; sin duda que ha sido determinante en la evolución humana. Al percatarse de su presencia, y con el tiempo, del posterior manejo y control que tendrían los primeros hombres de este elemento, se desencadenarían una larga serie de acontecimientos que habrían de seguirse en el desenvolvimiento de la especie humana. El fuego asumió la importancia vital de servir como escudo frente a los animales carnívoros que amenazaban la existencia de la especie humana. Fue útil en lugares donde las condiciones climáticas exigían la conservación o aumento de la temperatura corporal ocasionada por las bajas temperaturas. Y fue sin duda de trascendental importancia en la reproducción humana, ya que significó el medio a partir del cual habría de posibilitarse la transformación de los alimentos en estado natural en otro con cualidades físicas y químicas que permitieran su ingestión. Antes de llegar a este acontecimiento, debieron de haber ocurrido otros sucesos importantes.

La historia de la humanidad relata que los primeros hombres se alimentaban de la recolección de frutos o vegetales que encontraban en estado natural en el medio donde se encontraban. Su actividad no consistía en otra que recoger el fruto y llevárselo a la boca. Para sobrevivir, para poder transformar el medio en que vivía, el hombre necesitaba de artefactos que garantizaran su permanencia. Muy probablemente los artefactos de los que se valió al principio - ya fuera por haberlos recogido de la naturaleza o por haberlos producido-fueron los objetos que le sirvieran de defensa. De manera que utilizó una piedra, una vara o rama de árbol para repeler la agresión. Los objetos de caza fueron los que muy probablemente crearon los primeros hombres en virtud de la defensa que tenía que atender para sobrevivir y el ataque que tenían que ejercer para allegarse otros animales que satisficieran su hambre. Para cazar un animal necesitaba de un objeto que se introdujera en el cuerpo del animal. De manera que por imitación de la naturaleza o idea propia, creó las primeras puntas que servían para hender o rasgar el cuerpo de la presa. Una vez cazado el animal requería de rasgar la piel y cortar la carne que iba a ingerir; para realizar esas tareas necesitaba de un determinado artefacto que le permitiera realizarlas con facilidad. De ahí que hubiese de inventar los primeros cuchillos hechos de madera o algún otro material (vítreo) como la obsidiana. Una alguna vez que hubo comido la almendra de una semilla entreabierta, se dio cuenta que debía golpear las demás semillas para sacar el fruto. Al principio, seguramente golpeó con una piedra y eso lo condujo con el tiempo a crear los primeros mazos o instrumentos de golpe. Los primeros artefactos que crea el hombre son de alguna

manera, prolongación o extensión de su propio cuerpo. El cuchillo que sirve para cortar o rasgar es prolongación de sus dientes que realizan una función semejante; el mazo que golpea, una extensión de su puño; las primeras vasijas, la prolongación del cuenco que forma la mano al recogerla, etc. Hasta este momento en la historia de la evolución del hombre, el homínido era recolector de frutos silvestres y cazador de animales que ingería en estado natural, es decir crudos. *La destreza alcanzada en el manejo de los primeros utensilios colocó al hombre, en opinión de algunos autores, en posibilidad de adquirir dominio sobre el fuego.*¹ Por acción de una tormenta eléctrica, que haya dado paso a un incendio forestal, el hombre se percató de la presencia del fuego. El calor excesivo que emite el incendio provoca en todos los animales una reacción de huida, acción de la que los primeros hombres también participaban. Una vez que se hubo mitigado el incendio, y *en virtud de la destreza manual de los utensilios* con que ya contaba, el hombre pudo mover el rescoldo a fin de avivar el fuego y alimentarlo con leña. En la cercanía del fuego, el hombre se encontraba fuera del alcance de las bestias que lo acechaban; también le ayudaba a calentar su cuerpo. Aprendió por razones obvias de sobrevivencia, que conservando una hoguera nocturna –sobre todo- se encontraba más seguro al amparo que ésta le brindaba: *el centro del primer hogar*. Lo que parece indiscutible es que la familiaridad que el hombre tuvo con el fuego, lo llevó en algún momento a descubrir su utilidad en la transformación de los alimentos al proporcionarles calor. “Dada la circunstancia indispensable –la hoguera nocturna que agrupa a la horda de homínidos-, pueden imaginarse muchos modos posibles de haberse

realizado el descubrimiento de la cocina, aunque con toda probabilidad es difícil que nunca llegue a precisarse cómo, cuándo y con qué producto vegetal o animal se verificó el trascendente hallazgo".² Podemos suponer que mientras comía, cayó en el fuego un trozo del alimento y que rescatándolo rápidamente sin llegar a quemarse, descubrió con sorpresa que era más fácil de comer, tanto por el reblandecimiento que había adquirido el alimento, o porque facilitaba la digestión. Podemos suponer también que en un acto de curiosidad acercó al fuego el alimento y descubrió las ventajas que ofrecía al estar cocido. Cualquiera que haya sido el caso, lo cierto es que el cambio que el alimento experimenta a través de su calentamiento, abrió el margen de alimentación al que hasta entonces estaba adaptado el hombre. La selección natural de las especies, dota a cada una de ellas de los órganos propicios para realizar las funciones de ingestión, masticación, digestión, con lo que predetermina el tipo de alimento que han de ingerir. La cocción de los alimentos convierte al hombre en un animal autótrofo, es decir, el que por su propia actividad produce un nuevo alimento que no le estaba predestinado. Las demás especies, las heterótrofas, las que encuentran predestinado su alimento, continuarían nutriéndose de los alimentos que les tenía seleccionado la evolución de su especie. "Podemos decir pues que la cocina nació sin recetas... aprendida por mera imitación, y, al servicio de urgentes necesidades animales. Pero además la dificultad se exalta porque la cocina inicial tenía que realizarse en condiciones más difíciles: a fuego directo, sin aplicar más agua que la contenida en los alimentos, *sin vasijas* y *con los útiles más rudimentarios*".³ Una vara, una rama de árbol, debieron haber sido los primeros

enseres que los seres humanos utilizaron en la cocción de los alimentos. De aquí en adelante, la especie humana habría de ir ideando, imaginando, creando, mejorando y perfeccionando los artefactos que le serían útiles para cocinar. La gran variedad de utensilios, materiales aprovechados, y procesos técnicos empleados en su elaboración da cuenta de este acontecimiento. Muchos han sido los pueblos que habiendo combinado estas serie de circunstancias han producido, un variado tipo de utensilios en todo el planeta.⁴

El análisis de los artefactos de la cocina propuesto para la región mixteca oaxaqueña, tiene que contemplar, desde nuestro punto de vista, el contexto en que surgen dichos objetos: el aspecto cultural, el económico, el social, el político. La realidad actual del país presenta una estructuración compleja. Por un lado, observamos la vigencia del denominado proyecto modernizador que desde los años de 1940 en adelante, se puso en marcha como mecanismo de prosperidad económica y social. Por otro lado, se observa la permanencia de un grupo numeroso de étnias o grupos indígenas (los pobladores originales), que sin haber sido totalmente aniquilados por los primeros conquistadores europeos y los sucesivos, mantienen un proyecto de vida distinto al proyecto modernizador. Las relaciones que se establecen como resultado de la permanencia y convivencia de estos dos proyectos de vida diferentes, resulta de particular importancia para el análisis de nuestro tema. Cada uno de estos proyectos culturales tiene aunque por momentos parezca imperceptible (sobre todo por el lado de los grupos étnicos), un proyecto de vida que se cristaliza en su cultura material y espiritual. Cada uno de ellos responde a intenciones y aspiraciones de vida distintas y por lo

mismo transitan por caminos incompatibles. La cultura material y espiritual, resultado de proyectos distintos, se concibe y orienta con propósitos diferentes. Este caminar por distintos senderos los coloca también en posiciones desiguales en el ejercicio de sus prácticas cotidianas: uno, el proyecto modernizador, que asume la dirección y orientación de la sociedad en su conjunto, (el papel dominante) el otro proyecto, el de los pueblos indígenas, que asume el papel de subordinación. La dominación y subordinación se expresa de distintas maneras: en el ámbito social, económico, cultural, político. En lo social al sustituir las relaciones de tipo colectivo que por cientos de años han mantenido las comunidades, por otras de tipo individual. Es sabido que en la ejecución de muchas actividades del grupo y aún las de tipo personal, se recurre al trabajo comunitario, (tequios, faenas) para llevar a cabo esas actividades: el arreglo de las calles, la construcción de casas, los trabajos de la iglesia. Los sistemas de cargos o los consejos de ancianos son sustituidos o transitan en forma paralela al orden político nacional. En el agro muchas tierras han dejado de actuar como tierras comunales para dar paso a la propiedad privada, lo que en consecuencia modifica radicalmente la organización de producción agrícola de autosuficiencia, en otra encaminada al mercado. El intercambio mercantil y la producción de los productos agrícolas y otros bienes como las artesanías enfrentan una desigual competencia económica. Las creencias, ideas, los mitos (lo simbólico) que por cientos de años han formado parte de la visión del mundo en las comunidades indígenas, empieza a entremezclarse con la visión del mundo moderno hasta pretender suplantarlas. Esta serie de acontecimientos y otros que

van transformando la vida de las comunidades indígenas (aquí sólo hemos mencionado algunos ejemplos) ha sido posible gracias a la desarticulación y fragmentación cultural de la estructura del proyecto de vida en esas comunidades. Para sobrevivir, para subsistir, las comunidades indígenas han tenido que recurrir a mecanismos que aseguren su permanencia.⁵ Las estrategias de las que se han valido se ubican en distintas prácticas y creencias de la vida social: en el ámbito de la fe religiosa, en los hábitos y costumbres cotidianos, en las prácticas de la cultura material. Una de esas tácticas se expresa mediante el mecanismo de resistencia que permite mantener los espacios dentro de los cuales (antes de la dominación colonial) se expresaban libremente las comunidades. Ejemplo de este mecanismo lo ejemplifica, la práctica de innumerables ritos que de manera cíclica da constancia de la existencia, permanencia e identidad de los grupos que los practican. Las fiestas anuales, las prácticas de danzas ancestrales también forman parte de esos mecanismos de resistencia. La resistencia se expresa también a través del rechazo de innovaciones que se pretenden introducir en las comunidades desde ese mundo opuesto que constituye la modernidad. Estos casos pueden ejemplificarse por el rechazo al empleo de fertilizantes, insecticidas, semillas mejoradas, *enseres domésticos*. Si bien representan una mejora en las actividades hacia las que va dirigida, también se percibe como una injerencia en las comunidades, pues se les experimenta como un atentado en el mantenimiento y capacidad de decisión al interior de ellas. La apropiación constituye otro mecanismo de resistencia por el cual una comunidad hace suyos elementos ajenos a su cultura; se puede

expresar de dos maneras. Uno mediante el cual la comunidad asume el control sobre los elementos culturales ajenos: reproduciéndolos, reorganizándolos, reinterpretándolos conforme a sus propósitos en la marco de la cultura propia. La apropiación de la religión católica constituye un ejemplo de este tipo de apropiación. Otra forma de apropiación se establece mediante la aceptación llana de los elementos culturales ajenos; aquí solamente media una capacidad reducida o nula de estos elementos. Es el caso de la apropiación de bienes materiales adaptándolos a fines propios. La resistencia cultural de los pueblos indígenas tiene lugar también (en la producción de la cultura material) por medio de mecanismos de innovación de elementos propios y adquiridos de la otra cultura. Esta estrategia se cristaliza en actos de invención y creatividad no necesariamente espectaculares, pero que ayuda a la permanencia de las culturas subordinadas. Ejemplos de esta forma de innovación son la utilización de materiales metálicos industriales convertidos en figuras artesanales. La presencia de estas prácticas y creencias que en alguna manera forman parte de la vida material y simbólica de los dos proyectos de vida, la de los pueblos indios y del proyecto modernizador, es lo que ha llevado a algunos autores a definir estos proyectos como "culturas híbridas",⁶ en virtud del traslape, la interconexión, las interacciones que tiene lugar entre ambos proyectos, como ya se ha hecho notar por de los ejemplos mencionados anteriormente.

Esta perspectiva teórica permite explicar, cualitativa y cuantitativamente, la coexistencia, la convivencia de las distintas expresiones de la vida material y simbólica de las comunidades en la mixteca oaxaqueña. Nuestro interés, como

ya se ha mencionado, se ha centrado en el análisis de los objetos de la cocina en la vivienda tradicional en esta región del estado de Oaxaca. Objetos modernos y objetos tradicionales o artesanales son como aquí los hemos conceptualizado. Objetos que coexisten, cohabitan el mismo espacio,-la cocina de la casa rural mixteca- en virtud del cruce e influencia de los dos proyectos culturales. Uno, el moderno, que ejerce un papel hegemónico y de dominación; el otro, el de las culturas indígenas, que asumen un papel subordinado con relación al primero.

Notas

¹ Faustino Cordón. *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Tusquets editores, 1980, p. 83.

² *Ibid.*, p. 85

³ *Ibid.*, p. 92.

⁴ El libro *2300 cucharas y utensilios, 2800 años* editado por el museo Sourmaya presenta, en número y período igual al mencionado en el título del libro, una variedad de artefactos de la cocina que corresponde a distintas culturas, en tiempo y espacio, en todo el mundo.

⁵ Guillermo Bonfil Batalla en su libro *México Profundo, una civilización negada*, expone una amplia explicación al respecto, pp.187-200.

⁶ Néstor García Canclini. *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, México, Grijalvo, 1989.

CAPÍTULO III

EL CONTEXTO DE LA INVESTIGACIÓN

A) Caracterización del área de estudio

El estado de Oaxaca es un área geográfica eminentemente rural. Esta situación es fácil de comprobar si observamos algunos de los aspectos socioeconómicos más relevantes del estado.

El XII Censo General de Población y Vivienda 2000, reportó que el 44.53% de la población vive en áreas urbanas y el 55.47% vive en el área rural. El criterio adoptado para diferenciar lo rural de lo urbano es de tipo demográfico, aceptado muy comúnmente en el sector oficial. Este criterio establece que son poblaciones urbanas las que tienen un número igual o mayor a los 2,500 habitantes y cualquier población que se encuentre por debajo de este número se considera población rural. Este criterio demográfico también es manejado en forma más amplia por otros sectores e instituciones del país, pero con una diferencia cuantitativa notable. El criterio establece que la población urbana debe ser considerada a partir de los 15,000 habitantes y toda población por

debajo de esta cifra debe ser considerada población rural.¹ Si atendiéramos a este último criterio cuantitativo, la población rural y urbana en el estado de Oaxaca sería de 77.53% y 22.46% respectivamente. Como puede observarse, la población rural aumenta significativamente en tanto que la urbana desciende también notablemente, en el estado. En cualquiera de los dos casos considerados, se llega a la aseveración inicialmente planteada: que el estado de Oaxaca es una zona típicamente rural. Este panorama demográfico es útil, pues nos brinda el escenario dentro del cual se realiza nuestra investigación. El estado de Oaxaca se encuentra dividido geo-política y territorialmente en 8 regiones: Valles Centrales, Sierra Norte, Sierra Sur, Papaloapan, Cañada, Istmo, Costa y Mixteca.

La región mixteca oaxaqueña se localiza al noroeste del estado; colinda al norte con el estado de Puebla; al sur con los distritos de Sola de Vega y Putla de la región Sierra Sur; al oriente con los distritos de Zaachila y Etlá pertenecientes a la región de Valles Centrales y con los distritos de Cuicatlán y Teotitlán del Valle de la región de la Cañada; al poniente colinda con el estado de Guerrero. La región mixteca oaxaqueña cubre una extensión de 16,333.10km² aproximadamente, que representa el 17.12% de la superficie total del estado. La región agrupa 7 distritos, que comprende 155 municipios. En la realización del presente trabajo se han considerado los límites político-administrativos para delimitar físicamente el área de estudio. Sin embargo, la región mixteca en su conjunto comprende el además sur del estado de Puebla, la parte oriente del estado de Guerrero; suroeste del estado de Oaxaca (mixteca de la costa). Conforme a la delimitación

propuesta, el cuadro que se presenta a continuación, muestra las cifras correspondientes a cada distrito.

*Región mixteca oaxaqueña
División territorial y población total*

<i>Distritos</i>	<i>Núm. municipios</i>	<i>Población</i>
Silacayoapan	19	36108
Huajuapán	28	123140
Coixtlahuaca	13	10392
Juxtlahuaca	7	65931
Teposcolula	21	31064
Nochixtlán	32	60696
Tlaxiaco	35	130382
TOTAL	155	430713

FUENTE: INEGI, *XII Censo General de Población y Vivienda, 2000*,
Tabulados Básicos, Aguascalientes, México, 2001.

Como puede observarse, tanto la región como el estado en general forman un área extremadamente subdividida (el estado cuenta con 530 municipios), lo que desde muchos puntos de vista aumenta la complejidad de análisis. La región mixteca oaxaqueña también se divide en Mixteca Alta y Mixteca Baja, por la relación que guarda con la altitud sobre el nivel del mar. La Mixteca Alta comprende los distritos de Coixtlahuaca, Teposcolula, Nochixtlán y Tlaxiaco; el rango de altitud es de 1800 a 2300 m.s.n.m. La Mixteca Baja comprende los distritos de Silacayoapan, Huajuapán y Juxtlahuaca con un rango

de 1200 a 1800 m.s.n.m. (ver mapa anexo). La región se ubica entre los paralelos 16° 40' y 18°20' latitud norte; y entre los meridianos 98°30' y 97°10' longitud oeste.

Al igual que gran parte del estado de Oaxaca, la mixteca oaxaqueña presenta una orografía muy accidentada; comprende la Sierra Madre del Sur; la Sierra Atravesada; la Sierra de Oaxaca que forman lo que comúnmente se denomina Nudo Mixteco. La Sierra Madre del Sur se extiende en dirección noroeste-sureste a lo largo de la costa del Océano Pacífico, cuyo promedio montañoso de 100 Km. de amplitud; se ensancha a 150 Km. en el estado de Oaxaca. Se extiende sobre los distritos de Silacayoapan, Huajuapán, parte de Juxtlahuaca, Teposcolula y Nochixtlán. La Sierra de Oaxaca o Sierra Madre Occidental cruza los distritos de Coixtlahuaca y parte de Huajuapán. En virtud de lo accidentado del terreno, el 85% del suelo en la mixteca oaxaqueña son lomeríos y pendientes con inclinaciones mayores a 35% lo que hace poco productiva la labor agrícola, siendo ésta una actividad de autoconsumo. La región solo cuenta con algunos valles localizados en los distritos de Huajuapán, Juxtlahuaca, Teposcolula y Nochixtlán. La erosión del suelo en la mixteca oaxaqueña es grave y se considera que una cuarta parte de la superficie total está deteriorada en circunstancias prácticamente irreversibles y otra quinta parte en proceso de destrucción total. La distribución de la población en la región, refleja más profundamente la situación de vida rural que se vive en el área. En el cuadro que se muestra a continuación, se presentan los distritos y el porcentaje de la población que habita en localidades con menos de 2,500 habitantes, lo que oficialmente se reconoce como poblaciones rurales.

*Porcentaje de la población con menos de 2,500 habitantes,
por distrito. (población rural)*

<i>Distrito</i>	<i>Porcentaje</i>
Silacayoapan	100.00
Huajuapan	65.02
Coixtlahuaca	100.00
Juxtlahuaca	84.00
Teposcolula	84.65
Nochixtlán	84.35
Tlaxiaco	86.60
TOTAL	86.37

FUENTE: INEGI. *XII Censo General de Población y Vivienda 2000, Síntesis de resultados.*

Como puede observarse para todos los distritos que forman la región, la población rural se ubica por arriba de las tres cuartas partes de la población total en cada uno de ellos, con excepción del distrito de Huajuapan, pero cuya población rural es mayor al 50%. Para el caso de los distritos de Juxtlahuaca, Teposcolula, Nochixtlán y Tlaxiaco el porcentaje de la población urbana se ubica alrededor del 15% y 35% para el distrito de Huajuapan.

Un indicador adicional sobre la ruralidad que se vive en la región mixteca oaxaqueña, es la estructura de la población según el sector de actividad donde la gente trabaja. El siguiente cuadro presenta la estructura ocupacional en la región.

*Estructura de la población ocupada
según el sector de actividad por distritos.
Región mixteca oaxaqueña*

<i>Distrito</i>	<i>PEA</i>	<i>Población ocupada por sector de actividad</i>		
		<i>Primario</i>	<i>Secundario</i>	<i>Terciario</i>
Silacayoapan	23.87	48.57	22.70	24.81
Huajuapán	41.49	22.09	30.51	44.50
Coixtlahuaca	40.97	64.65	15.14	18.86
Juxtlahuaca	33.83	60.31	15.61	20.87
Teposcolula	40.34	47.11	22.37	27.25
Nochixtlán	44.98	56.90	19.73	22.32
Tlaxiaco	45.90	52.78	17.23	27.82
TOTAL	38.76	50.34	20.47	26.63

FUENTE: INEGI. XI Censo General de Población y Vivienda 1990, Fuente Complementaria.

Del cuadro anterior podemos inferir que el sector primario constituye por lo menos, el 50% de la actividad económica de la región, considerando los tres sectores económicos. Es decir, las actividades de la agricultura, el pastoreo, la ganadería, la caza y/o la pesca, constituyen la actividad fundamental del área. En segundo lugar se ubica el sector terciario, con poco más de una cuarta parte de la actividad en la región. La gente se ocupa dentro de este sector, en las actividades del comercio fundamentalmente, el turismo, el transporte, los servicios en general. En tercer sitio se ubica el sector secundario, con un porcentaje relativamente menor al del sector terciario, lo que lo ubica con una participación

de una quinta parte de la actividad económica total en la región. En este sector la gente encuentra empleo básicamente en las maquiladoras de la región, la producción de balones de fútbol, la producción de aguardiente y mezcal. La estructura ocupacional de la región desempeña un papel significativo en su desenvolvimiento, pues como se verá más adelante, define tendencias en las que, desde el punto de vista económico, unas actividades van adquiriendo mayor importancia que otras, al desplazar o sustituir a algunas que anteriormente ocupaban un sitio importante.

Los actores sociales son sin lugar a dudas un factor importante dentro de toda esta dinámica económica, cultural, social, política. En la región mixteca oaxaqueña se asienta fundamentalmente población indígena perteneciente a tres grupos étnicos. En orden de importancia cuantitativa se encuentran los mixtecos, los triquis, y los chocholtecas o chochos.

El grupo mixteco se encuentra esparcido en toda la región; sobrepasa incluso los límites actuales de la región mixteca oaxaqueña. Se localiza al sur del estado de Puebla; en el Oriente del estado de Guerrero en colindancia con el estado de Oaxaca y gran parte de la región de la Costa (chica) en el estado de Oaxaca. Como es sabido, la cultura mixteca fue una de las que más trascendieron en el México antiguo poco antes de la llegada de los conquistadores en el siglo XVI.² Los mixtecos han sobrevivido hasta nuestros días en un número importante. Para 1995 se registra a 129,031 personas que hablan esta lengua y son mayores de 5 años.³

El siguiente grupo étnico en importancia numérica en la región, es el de los Triquis. Se ubican al sur del distrito de Juxtlahuaca y poniente del distrito de Tlaxiaco, ambas zonas colindantes una de otra; en una zona montañosa cubierta de bosque donde crecen árboles de pino y encino fundamentalmente. La población registrada en 1995 da cuenta de 9,637 personas que hablan esta lengua.⁴

Finalmente el grupo Chocholteca se ubica en buena parte del distrito de Coixtlahuaca y al norte del distrito de Teposcolula. Su número se calcula en 589 hablantes reales,⁵ aunque otras fuentes estiman que pueden ser entre 1000 y 2000 personas.⁶

Los tres grupos mencionados conservan todavía, mucho del pasado histórico en su vida cotidiana; lo que incluye la lengua, costumbres, vestimenta, cosmovisión y otros aspectos culturales importantes. Es común encontrar triquis, mixtecos o chocholtecas en los días de plaza que se llevan a cabo en los diferentes lugares de la región. Más adelante, al abundar sobre el consumo de los objetos, se menciona el tipo de intercambio comercial que realizan estos y otros grupos sociales. Cabe mencionar que junto con los tres grupos étnicos mencionados, en la región encontramos también una población mestiza importante, localizada principalmente en las cabeceras distritales de la región: Huajuapán, Nochixtlán, y otras poblaciones de menor tamaño. El cuadro que se muestra a continuación, presenta la conformación de la población que habla alguna de las tres lenguas indígenas mencionadas.

*Población de habla indígena por distritos.
Región mixteca oaxaqueña*

<i>Distrito</i>	<i>Lengua indígena*</i>		
	<i>Chocholteca</i>	<i>Triqui</i>	<i>Mixteco</i>
Silacayoapan	1	—	7369
Huajuapán	—	25	16319
Coixtlahuaca	525	—	14
Juxtlahuaca	—	7678	30898
Teposcolula	36	5	5956
Nochixtlán	25	—	18320
Tlaxiaco	2	1929	50155
TOTAL	589	9637	129031

* Población de 5 años y más que habla alguna lengua indígena.

FUENTE INEGI, *Conteo de Población y Vivienda 1995, Resultados definitivos, Aguascalientes, México, 1996.*

Otro aspecto importante en la región mixteca oaxaqueña, es el de la migración, ya que es considerada una zona importante de expulsión de mano de obra en el estado de Oaxaca y del país en general. “La otrora próspera Mixteca es una de las mayores zonas de expulsión laboral del estado y del país, estimándose más de 110 000 emigrantes temporales o definitivos en 1997”.⁷



B) La vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña

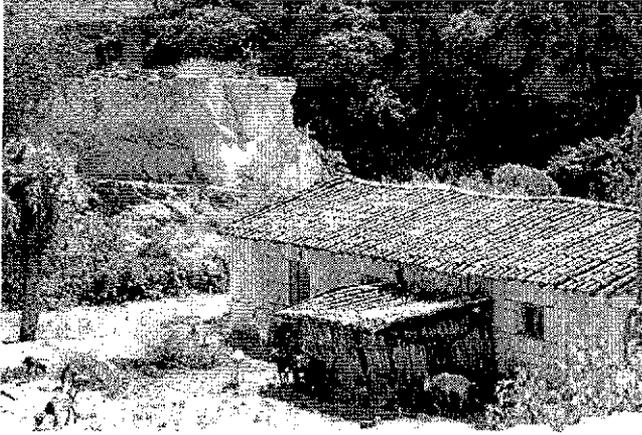


Fig. 1 Vivienda de cantera.

La producción de la cultura material se expresa de una manera infinita de posibilidades. El medio que el hombre habita es producto de su iniciativa por adaptarlo a sus necesidades. La vivienda, la casa, es una de las

necesidades básicas con las que deben contar los grupos humanos. La realización de una vivienda tiene posibilidades infinitas y la manera como se resuelve esta necesidad es tan lejana como la presencia misma del hombre sobre la tierra. En la mixteca oaxaqueña, donde se vive en un medio eminentemente rural, las comunidades que la habitan también han encontrado una manera particular de construir sus viviendas a través de lo que se ha denominado vivienda tradicional, vernácula, doméstica, o campesina. La vivienda de este tipo es producto de una larga tradición cultural de los pueblos que la han producido. En ella, los hombres han querido plasmar, consciente o inconscientemente, sus deseos, ambiciones, aspiraciones, forma de vida. Esas aspiraciones, sin embargo, también se ven sujetas por el medio que les rodea, de manera que la solución a la que se llega, se encuentra condicionada por los recursos materiales que se tienen a la mano.



Un aspecto fundamental en la construcción de la vivienda tradicional, es la disponibilidad de recursos naturales que ofrece el medio ambiente, próximos al sitio donde se construye: determinados tipos de tierra y roca, como las



Fig.2 Vivienda de carrizo y palma.

arcillas, la piedra volcánica, tepetate, tezontle, etc; los bosques y selvas también representan un recurso eficiente en la construcción de la vivienda tradicional; la vegetación de determinadas cactáceas como el maguey y los cactus; los palmares; el carrizo y bejuco que crece próximo a vertientes de agua, etc. Estos recursos pueden utilizarse de manera directa o a través de su transformación en otro que se deriva del original. La tierra se transforma en bloques de adobe y en tejas; los árboles en vigas, tablas, tablones, tejamanil; la roca burda en bloques, etc. La transformación de la materia prima, representa otro aspecto importante de la vivienda tradicional, ya que dichas transformaciones no implican cambios muy significativos; es decir, la técnica empleada en su transformación es relativamente simple. Por lo mismo las herramientas utilizadas son también muy elementales: una sierra de corte manual, un mazo, un cincel, una barreta, un cuchillo, y muy frecuentemente las manos constituyen la única herramienta que transforman el material. El proceso de construcción inmediato de la vivienda tradicional, representa un aspecto social significativo, ya que muy

frecuentemente la persona que va a habitar la vivienda es quien la construye. Durante la construcción de la casa a menudo el usuario es ayudado por su familia, sus amigos, los vecinos, los compadres, etc.; la construcción de la casa representa un medio de socialización adicional a los existentes. En el estudio de la vivienda que se realizó en la mixteca oaxaqueña se identificó -conforme a estos y otros aspectos que definen la vivienda tradicional, una tipología de vivienda que forma parte de la identidad de la cultura material de la región.⁸ Al igual que la morada, los utensilios de la cocina que encontramos en la vivienda tradicional representan los medios de la cultura material que brinda identidad al grupo social que los produce y utiliza.

Notas

¹ Luis Unikel, C. Ruiz Chiapetto y G. Garza, *El desarrollo urbano de México*, apud María Elena Ducci, *Introducción al urbanismo*, reimp., Trillas, México, 1997, pág. 39.

² Un amplio estudio de la cultura mixteca se encuentra en Barbro Dahlgren, *La Mixteca: su cultura e industrias prehispánicas*, 4ª ed., UNAM, México, 1990.

³ INEGI, *Conteo de Población y Vivienda 1995. Resultados definitivos*, Aguascalientes, México, 1996.

⁴ *Ibid.*

⁵ *Ibid.*

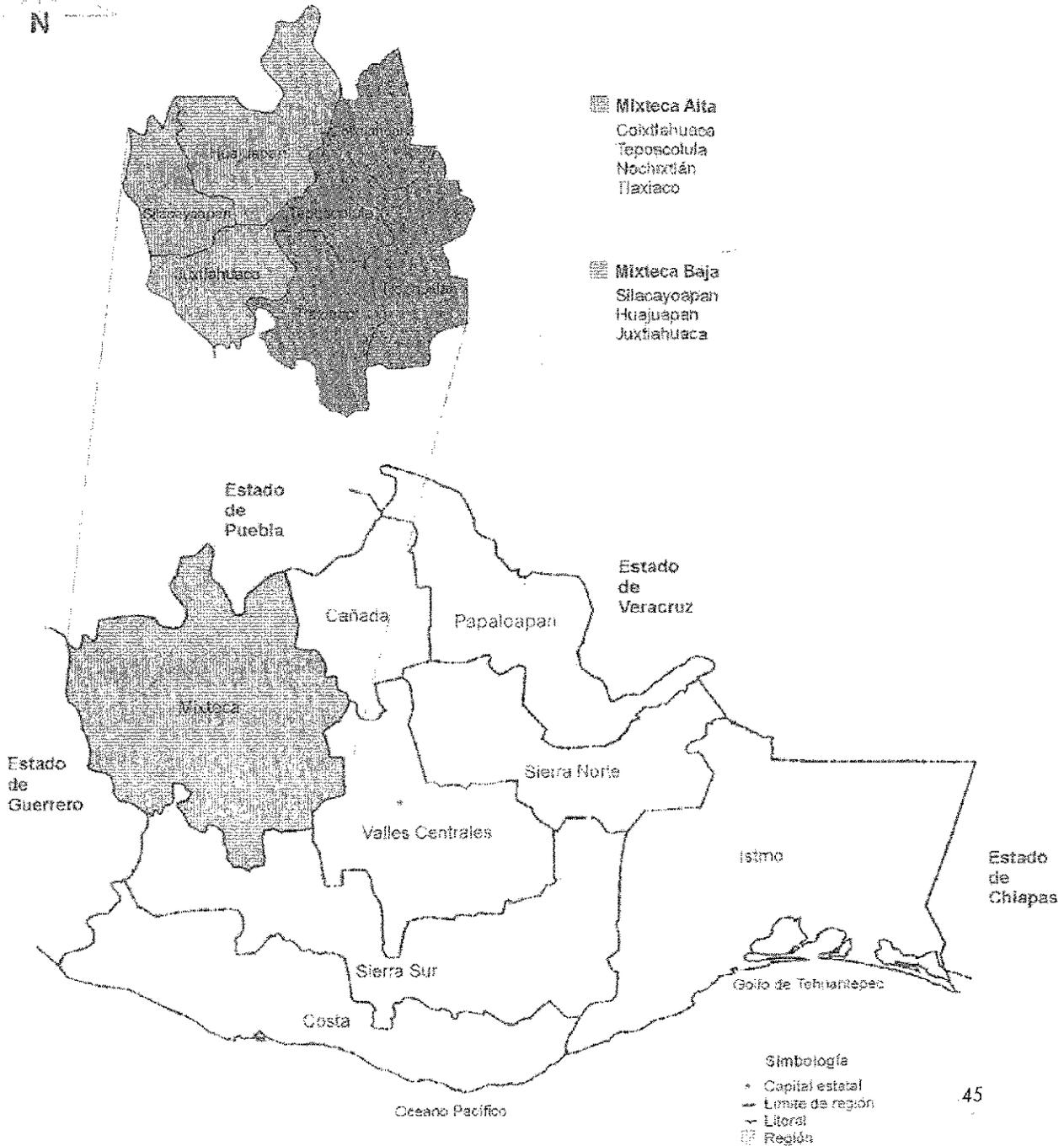
⁶ Agustín Jiménez García, *Talleres Comunitarios de Enseñanza del Chocholteco*, apud Teresa Caltzontzin Andrade, *Recetario Chocholteco de Oaxaca*, México, 2000, pág. 40.

⁷ Alicia M. Barabás y Miguel A. Bartolomé, coord., "El pueblo de la lluvia. El grupo etnolingüístico *ñuu savi* (mixtecos)", en *Configuraciones Étnicas en Oaxaca*, INAH-INI, México, 1999, vol. 1, pág. 157.

⁸ Luis Guillermo Fuentes Ibarra, *La vivienda tradicional en la Mixteca oaxaqueña*, Sistema de investigación Benito Juárez-CONACYT, págs. 64-70.



Distritos en la Región Mixteca Regiones en el Estado de Oaxaca



CAPÍTULO IV
LOS OBJETOS DE LA COCINA EN LA VIVIENDA TRADICIONAL
DE LA MIXTECA OAXAQUEÑA

A) Medio ambiente y alimentación

El tipo de alimentación que un pueblo haya adoptado en algún momento de su acontecer histórico predispone o determina el uso de determinados utensilios, tanto en la preparación de los alimentos, durante el breve lapso de servirlos, como en el acto mismo de su ingestión. A una solución caldosa corresponderá utilizar un artefacto cuya oquedad que permita su contención. Un trozo de carne requerirá de un utensilio con filo que permita cortarla en trozos menores. El consumo de semillas necesitará de un utensilio que permita su trituración y así sucesivamente. Los objetos en general y los de la cocina en particular surgen con la intención de cumplir un uso o función específica, si bien muchas veces son empleados para efectuar funciones distintas para la que fueron imaginados. La posibilidad de contar con granos comestibles, carne animal para su ingestión, vegetales y, en general, todo tipo de productos que formen parte de una dieta

alimenticia estará en gran medida condicionada por el potencial productivo que ofrezca el medio natural en el que viven los grupos humanos. Cada ecosistema brinda la flora y fauna acorde a su temperatura, clima, calidad del suelo, humedad, precipitación y otros factores geográficos.

En la mixteca oaxaqueña encontramos un ecosistema del tipo semidesértico, con suelo poco apto para la actividad agrícola y que cubre un amplio territorio de la región: el 85% del terreno en la región son lomeríos con pendientes mayores a los 35 %. Pese a esta situación geográfica, la enorme carga cultural e histórica de las comunidades indígena y mestiza que se asientan en la región, hace que la gente cultive el maíz como alimento principal de su dieta alimenticia. Pude comprenderse fácilmente, que la agricultura que practica la mayor parte de la población es de autoconsumo con muy pocas posibilidades de obtener un excedente que permita el intercambio comercial. A cambio de éste, lo que observamos frecuentemente en las plazas o días de tianguis es el mecanismo de trueque que realiza la población de escasos recursos, sin que por ello deba suponerse que no haya comercio; evidentemente lo hay y ampliamente consolidado.

A la par del cultivo de maíz la gente siembra también muy frecuentemente un tipo de frijol que en de la región se denomina *enredador*; eventualmente alguna que otra hortaliza. En algunas partes del distrito de Coixtlahuaca y Nochixtlán se siembra trigo, también para el autoconsumo. El maíz, como mencionábamos anteriormente, forma la parte esencial de la dieta de la



población; con él se preparan diversos alimentos, en las distintas comidas del día: el desayuno, el almuerzo, la comida de mediodía y la cena.



Fig. 3 Cuescomate o granero de maíz.

En el desayuno y/o almuerzo la gente prepara muy frecuentemente atole de maíz quebrado o *mallatole* como también se acostumbra llamarlo. El maíz se quiebra en el metate aunque también la gente ha empezado a usar un molino manual para triturar el grano. La señora Celerina Suárez Guzmán del poblado de Tezoatlán de Segura y Luna refiere: "Lo hervimos un poquito [el maíz quebrado] ya al otro día se muele en el metate, se cierne

y ya luego se cuece en la estufa". Una variante de atole de maíz es el que se prepara moliendo o triturando completamente el grano en el metate, por lo cual se le denomina *atole de maíz molido* o *atole blanco* al que se le agrega canela y algún endulzante, como azúcar o *panela* (piloncillo) como en esta región lo denomina la gente. La señora Teresa Rodríguez Morales del poblado de San Miguel Tixaá, en el distrito de Teposcolula comenta: "Tomamos atole de maíz ... lo hacemos a veces de masa de nixtamal o de maíz cocido: al maíz cocido no se le pone cal, nada más se pone a hervir el maíz y al otro día lo molemos. Se muele el maíz cocido en el metate, se deshace la masa en agua y ya se cierne en una coladera o cedazo y se pone a hervir". Otra ama de casa nos refirió: "Lo

tradicional aquí es el atole de maíz, que se toma con sal o con azúcar como se guste. Se quiebra el maíz en el metate o en el molinito [de mano], se le saca todo el pellejito, se cuele bien coladito, se hierve y ya está", (Sra. Everarda Jiménez López del poblado de Tepelmeme de Morelos, distrito de Coixtlahuaca). También se toma atole de harina de trigo, triturado en el metate o en un molino manual. La misma Sra. Everarda Jiménez nos comentó: "Se quiebra [el trigo] en el molinito, se le pone piloncillo, tantita canela, se agrega agua; a veces se le pone leche, pero a algunos no les gusta con leche, o si no hay, pues así nada más". La señora Juana Mendoza de la comunidad de Concepción Buena Vista en el distrito de Coixtlahuaca nos comentó al respecto de la preparación del atole de trigo: "Se tuesta el trigo en comal de barro, después se muele en molino de mano o en metate, aunque esto ya casi sólo lo hacen las mujeres de antes ... pero como ahora ya no nos gusta ... aparte de que no nos gusta, pues no sabemos ... no nos gusta porque es cansado".

En otras ocasiones la gente acostumbra tomar infusiones, tes de distintos tipos de árboles de huerto, como los de naranjo, limón o cedrón, o de distintas hierbas silvestres como hierbabuena, *chipito*, *salvareal*, té de orégano

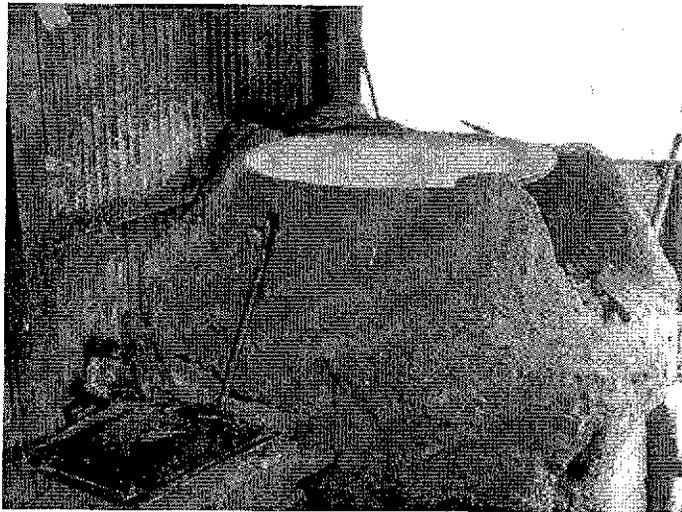


Fig 4 Fogón y comal de barro.



silvestre o de pericón. La señora Celsa Torres Mendoza del poblado de Tepelmeme de Morelos en el distrito de Coixtlahuaca, refiere que "una infusión de alcohol de valeriana con salvareal es curativa para los casos en que a la gente se le va la cara de lado".

Durante el desayuno, que muy frecuentemente coincide con el almuerzo, se hace en casi todos los hogares las tortillas de maíz, previa preparación y molienda del nixtamal en el molino de la localidad. La molienda del maíz en el metate para la elaboración de las tortillas ya es poco frecuente. Entre las personas entrevistadas, no encontramos alguna que refiriera que triturara maíz en metate para hacer tortillas, aunque sí hay quienes lo quiebran un poco para hacer el *mallatole*. También se acostumbra preparar tortillas de trigo, sobre todo en comunidades del distrito de Coixtlahuaca y Nochixtlán, en la mixteca alta.

Las tortillas se acompañan de frijoles caldosos o refritos según se tenga en preparación. Los frijoles se cuecen, salvo muy raras excepciones, en olla de barro puesta al fogón. Durante su preparación se acostumbra menear los frijoles con una infaltable cuchara de madera cuya oquedad va asociada a la posibilidad de recoger el caldo en que se cuecen. Cuando se le preguntó a un ama de casa la razón por la que usaba cucharas de madera argumentó: "... porque con ellas se puede servir algún caldo, ve usted que es más grande..., o [servir] frijoles ... porque es más hondo [la oquedad de la cuchara]... es más grande... En una olla [por ejemplo] ... para que *agarre* más comida", (Sra. Petra Nieto Téllez).

El desayuno se complementa con alguna preparación de papas y en ocasiones también huevos de alguna ave de corral. Lo que nunca falta es una



salsa picante elaborada, muy frecuentemente con un chile que se consume a menudo en la preparación de distintos platillos en la región mixteca oaxaqueña, y que se denomina *chile costeño*. La salsa que se consume cotidianamente, se prepara en el molcajete y algunas veces en el metate. El uso de la licuadora en esta preparación empieza, sin embargo, a ser frecuente. Al relatarnos la manera como hacen la salsa, un ama de casa comenta: "... se prepara el chile asado y el jitomate, ya que se pasó por la lumbre entonces se muele en el molcajete ... anteriormente se molía en el metate también ... cuando hay tiempo mínimo para hacerlo [la salsa] lo meto en la licuadora para más rápido, pero lo especial a veces es el sabor que se hace en la piedra ... en la licuadora es más rápido pero menos sabroso, su sabor cambia siempre, sea para la salsa sea para el mole", (Sra. Lucía Cruz Lara de San Pedro Yucunama, Distrito de Teposcolula). La señora María García del mismo poblado de Yucunama comenta: " La salsa la hago en la licuadora; la hacía yo en el molcajete, pero ya le digo, ahora pues ya hay otra oportunidad,... pobre la piedrita pues está allí ya [abandonada] porque antes hacíamos la salsa en molcajete". La misma señora refiere que la licuadora la obtuvo como regalo de una de sus hijas " y por eso ocupamos la licuadora porque es más rápido,... rápido porque a veces está haciendo uno otro quehacer y ya con la licuadora echa uno rápido los chiles, la cebolla, el ajo y rápido se hace", bromea diciendo en cuanto al uso de la licuadora: "...porque ya somos más modernos". Y concluye: "Según sea la oportunidad que tenga uno porque aunque quiera uno y no hay pues tendremos que hacer el propósito de hacerlo [la salsa] con el molcajete". Otra ama de casa nos comentaba con relación al



Digitized by Google

uso del molcajete y la licuadora: "[el molcajete] lo utilizo casi a diario porque siempre uno hace las tortillas, así calentitas con la salsa, siempre acostumbramos la salsa diario,... [la licuadora] la utilizo muy de vez en cuando ... para moler el jitomate... pero más utiliza uno el molcajete", (Sra. Evelia López Miranda del poblado de Ihuitlán Plumas, en el distrito de Coixtlahuaca). Para la señora María Elena Santiago Ramos del poblado de San Mateo Tlapiltepec, en el distrito de Coixtlahuaca comenta, en relación con la preparación de la salsa: "Se utilizan las dos cosas [el molcajete y la licuadora]". Para ella no hay preferencia por usar uno u otro utensilio.

Por lo que se refiere a los alimentos que la gente consume en la comida del mediodía —una comida cotidiana— en la zona rural de la mixteca oaxaqueña se come arroz, sopa de



Fig. 5 Enseres modernos en la cocina rural.

pasta o algún tipo de leguminosa en forma de caldo (habas, lentejas, alberjones). Se consumen papas, nopales, calabacitas, quelites, verdolagas (si es temporada de lluvias) y otras hierbas silvestres como el epazote. Lo que siempre hay son frijoles, base de la alimentación en el ámbito rural junto con las tortillas de maíz y el chile. En la mixteca oaxaqueña se consume, además, algunos platillos típicos de la región como los denominados *amarillito*, *coloradito* o *chile-ajo*. A

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

continuación reproducimos algunas entrevistas de los guisos cotidianos y la forma de prepararlos.

La Señora Lucía Cruz Lara de San Pedro Yucunama nos relata la preparación de un mole de alberjones. "Se cosen en la olla de barro, se pone a hervir el agua, se le pone tantita sal con tantito bicarbonato y se ponen los alberjones para que dentro de una hora ya estén cocidos. Después se pone a remojar el guajillo y se muele en el metate con su ajito, su cebolla, tantito comino, un clavito, un pedazo de canela y ya molidos los condimentos se fríen en una cacerola ya sea de peltre o de barro. Para que tome su sabor se sazona con tantito aceite y ya sazonado [el chile] ... y ya que esté hirviendo el caldillo, se pone a los alberjones".

El señor Delfino Montes y la señora Rosa Galindo del poblado San Miguel Tixaá refieren de un platillo denominado *frijol molido*. "...el frijol se tuesta, el frijol que usamos acá es el que crece en la milpa y es frijol grande, *enredador* le llamamos porque enreda en la milpa ... ese frijol se tuesta en la lumbre, se pone a tostar, a dorar, en el comal de barro y ya que esté tostado se muele, que esté bien molido, así como harina. [Se muele el frijol] en el molino de mano, se da una pasada; después para darle su refinada a la harina ... ya pasa al metate, se le da una refinada [en el metate] porque en el molinito no sale totalmente molido, entonces hay que darle su pasada en el metate y ya que está bien molido se pone a hervir el agua y se prepara una especie de atole de frijol y se le pone también su sabor de epazote".

Por su parte la señora María Esther Martínez Cruz de San Pedro Yucunama, en Teposcolula refiere al preguntarle sobre su comida cotidiana: "...de comida, pues ora si que lo más económico: los alberjones, las habas, las lentejas o un guisadito de papas o una sopa ... esas son las comidas que más se come aquí; orita que hay quelites, pues también ... [los alberjones] los coso en una olla de peltre o también tengo de barro, o ya para guisarlos pues lo cocino en una cazuela de esas de Oaxaca [de barro]".

En relación con la preparación del *chile-ajo*, la señora Celerina Suárez Guzmán, del poblado de Tezoatlán, distrito de Huajuapán nos comenta: "...el chile-ajo lleva su orégano, su ajo, su comino, su guajillo ... chiles guajillos con unos costeños y a eso se le pone su agüita caliente, si quiere uno para que se muele en el metate ... [El chile-ajo] es caldosito, no muy agüadito, un poquito espeso ... [se le agrega] carne de puerco frita; se fríe la carne y ahí se fríe el chile, el tomate y ya se muele [en el metate] ... la carne se fríe en una cazuela de barro". La señora Celerina, que tiene dos cocinas en su casa, la de humo a unos cuantos metros de la estancia principal y otra cocina, en el portal posterior de su casa, comentó a pregunta expresa sobre qué utensilios usaba al preparar la comida "...a veces agarro de allá [refiriéndose a los utensilios de la cocina de humo] y a veces agarro de aquí [refiriéndose a la otra cocina] ... [pero] a mí me gusta [cocinar] mejor en cazuela [de barro]".

En el poblado de Concepción Buena-Vista distrito de Coixtlahuaca, la señora Tomasa Ramírez Ramírez nos comentó en relación con una comida cotidiana; "... lo que hago más es arroz, que le gusta más a mis hijos ... cuando

hago arroz hago frijoles con nopalitos y epazote ... [El arroz] lo lavo y luego lo echo a la cacerola con su aceite ... [cacerola] de peltre, a veces de barro ... porque para nosotros que es más sabroso en barro ... mis frijoles también en mi cazuela de barro ... los cocino en la cocina viejita (la señora tiene dos cocinas: la de humo y otra) ... a mis hijos les gusta mucho que haga espinacas con papas ... a veces [son] cosechadas, a veces las compramos ... luego sembramos espinacas, acelgas y de allí vamos comiendo ... de vez en cuando tomamos refresco, pero más agua simple".

En opinión de la señora Everarda Jiménez López el régimen alimenticio de la población ha ido cambiando "porque a veces nos vamos por lo más fácil. Por ejemplo yo veía que antes mi mamá tenía sus gallinas, había huevos frescos ... nos hacía un licuadito con huevos criollos ... que las gallinas comían maíz, trigo ... Ahora son huevos de granja, puro químico. Antes las gallinas [criollas] de aquí las vendían en Tamazulapan, ahora no, el pollo viene de otros lados ... Ahora no es más que ponemos nuestra olla, vamos a la tienda, compramos nuestro kilo de pollo, ya que está hirviendo el agua, lo limpiamos y ya más rápido, más práctico ... con nuestra flojera, a veces si es cierto. [Antes] nos teníamos que levantar temprano a poner a cocer temprano [el pollo] para que esté a las doce de la tarde. En cambio el pollo [de tienda] vamos [ahora] a las doce, ponemos nuestra ollita y en una hora está la comida". La señora concluye su comentario diciendo que las cosas han cambiado y que ahora "es por la comodidad" de conseguir los alimentos con un trabajo previo (agregado) lo que facilita las tareas de la cocina.

El hábito de cenar no es muy frecuente, según se puede desprender de las entrevistas realizadas. Sí hay gente que consume algún alimento en la noche, pero éstos se limitan casi siempre a una taza o jarro de té o café, una o dos tortillas, más el sobrante de la comida del día.

Las comidas de fiesta que se preparan en la mixteca oaxaqueña son, como en muchos otros sitios del ámbito rural del país, con motivo de la adoración del santo patrono del pueblo, algún casamiento, bautizo, confirmación, una misa para un difunto, cumpleaños, una bendición, etc., casi todas las festividades asociadas a una ceremonia religiosa.

Las amas de casa entrevistadas que habitan en las viviendas tradicionales de la región, comentaron que para las fiestas se prepara, mole dulce, mole negro, barbacoa de chivo o a veces de borrego, *masa*, *macita*, o *yique*, arroz, sopa caldosa de pasta, chiles rellenos, entre los platillos más frecuente de la región. La posibilidad real por preparar uno u otro platillo va asociada con los recursos económicos con que se cuente, aunque muy frecuentemente aun la gente de menos posibilidades hace un esfuerzo notable por preparar un platillo que implica mayor costo. A continuación reproducimos algunas de las entrevistas realizadas sobre algunos platillos y la forma de prepararlos.

El profesor Antonio Martínez Sánchez del Poblado de Yucunama, en el distrito de Teposcolula refiere: "En guisos tradicionales generalmente se usan las cazuelas [de barro] porque por ejemplo para preparar el mole se prefiere las cazuelas que vienen por medidas: de ocho kilos, para diez, para doce o más, entonces la gente en los guisos tradicionales, sí usan las cazuelas ... [Para el mole]

se utiliza todavía sobre todo las cucharas y las palas de madera para menear la pasta del mole; se usan las cucharas de madera porque es más resistente, una de peltre no aguanta, se dobla ... por el calor y la fuerza [ejercida]. En cambio con una pala se está moviendo y no se pega la pasta del mole ... Las cucharas [y] las palas generalmente las trabajan en la región de una madera llamada *elife*, y las venden de manera común en el mercado de Tlaxiaco, Tamazulapan, Teposcolula ... porque estas palas también las utilizan para fritangas de chicharrón ... y a nosotros nos es muy cómodo la pala para la pasta del mole ... y las cucharas [pozoleras] también para servir ... En este caso se ha sustituido por la cuchara de peltre, por la misma razón de que quienes cocinan con leña, a veces se les quema la cuchara". También en relación con la preparación del mole para una fiesta, la señora Teresa Rodríguez del poblado de San Miguel Tixaá, distrito de Teposcolula, nos comenta: "...[damos] mole negro con pollo, ya no acostumbramos la carne de puerco porque dicen que hace daño ... entonces mejor pollo ... Sí, [el mole] lo preparamos, ... se tuesta el chile ancho [en comal de barro] almendras, se tuestan también las almendras ... [se agrega] pasas, plátano ajonjolí, clavo, canela, orégano, ajo; el ajo también se fríe, todo bien doradito y



Fig 6 Artesanía de madera para la cocina.

se muele y luego se sazona, se fríe ... se muele en el molinito y luego se sazona bien y ya se le pone el caldo de pollo ... en una cazuela, porque son también cazuelas oaxaqueñas, son grandes para el mole, o poblana como se tenga ... también se le pone chocolate al mole ... del que hacemos; aquí varias [personas] en el pueblo molemos para vender".

Un platillo que muy frecuentemente se acostumbra ofrecer en las fiestas es el denominado *masa*, *macita*, *pozol*, *pozole* o *yique*, según lo designe la población donde nos ubiquemos en la región. A decir de la señora Lucía Cruz Lara de la comunidad de San Pedro Yucunama, distrito de Teposcolula: "... se pone a hervir el nixtamal, se lava y nada más se martaja un poco [el maíz en el metate]; eso se elabora con guajillo y hoja de aguacate y eso es todo lo que se le pone al pozol, que aquí le decimos *masa*. Como bebida se ofrece refresco ... se da refresco o agua. Cuando yo era niña en las fiestas daban lo que es la *masa* [y] el mole de comida y de bebida daban el tepache ... que lo elaboraban aquí. El tepache se hace con pulque, con panela [piloncillo] y eso es todo, ... se fermenta, se deja fermentar unos tres o cuatro días antes de la fiesta para que el tepache esté bueno. [Actualmente se acostumbra] muy poco, más el refresco, porque ahorita los magueyes ya se están terminando, ya no hay y antes había muchos ... [también] se da aguardiente". La señora María García de San Pedro Yucunama nos comentó respecto a las comidas de fiesta: " ... se hace una barbacoa, se hace la *macita*, se hace el caldo de borrego. [La *macita*] es maíz martajado con chile de color ... guajillo ... se muele y se encaja en la *masa* ... se muele con el molino de mano, antes lo molíamos en el metate pero ahora ya



somos muy flojos ... se prepara la macita y se encaja chile guajillo molido y ya se le pone agua según vaya queriendo ... se encaja en horno de tierra y ya se tapa con la carne del borrego; ... al otro día ya sale la macita; [sí] se prepara el horno como éste día y al otro día se destapa ... eso es lo que se hace cuando es grande la fiesta".



Fig. 7 Almacenamiento en el tapanco.

En distintas ocasiones pudimos constatar que muchos de los trastes que se guardan en algún lugar de la cocina de humo o en el tapanco de la casa, y que aparentemente han caído en desuso, son los que se utilizan solamente en la preparación de las comidas de fiesta: las grandes cazuelas y ollas de barro, las palas de madera, los anafres metálicos. En relación con este último utensilio la señora Celsa Torres Mendoza

del poblado de Tepelmeme de Morelos del distrito de Coixtlahuaca nos comenta: "... nomás ese [el anafre] lo utilizo cuando por ejemplo tengo un gastito ... que pido una misa para una imagen ... hay que hacer una comidita ... pues entonces se hacen los frijoles, se hace el arrocito, que no esté todo amontonado, pues hay que utilizar el brasero [anafre metálico] ... [utilizo] carbón o si tengo leña de encino ... el encino, pues hace carbón ... lo traen de un ranchito que se llama Puerto Mixteco".

Los escasos recursos económicos con que cuenta la población rural por una parte, y la tradición milenaria del consumo de vegetales silvestres por otra, hace que parte de la dieta alimenticia de la gente se complemente con una variedad de frutos silvestres que encontramos en la flora de la región. También, dependiendo de la época del año se consumen otros vegetales. En temporadas de lluvia se consumen quelites, epazote, verdolagas, quintoniles, calabacitas, chilacayotes, *coyul*, que es una hierba silvestre de esta temporada, hoja de frijol ayocote, entre otros.

También se come el fruto del quiote del maguey que la gente denomina *cacayas* o *cacayitas*. "Aquí hay un quiote que da *cacayas* y esas son riquísimas, nada más que como se dan en el cerro ... hay dos tipos. Hay uno que se da aquí en el pueblo, que es una ... pues es grande el quiote ... le dicen *potrero* o algo así ... al maguey le dicen *potrero*. Esa la ocupan aquí para los animales ... se la dan a las vacas, a los borregos pero hay personas que se las comen. Y aparte hay otra que se da en el cerrito ... esa se come con *huevo* y pues son muy ricas", (Sra. Juana Mendoza de Concepción Buena-Vista, en el distrito de Coixtlahuaca). También se come el fruto de una palmera muy similar a la yuca.

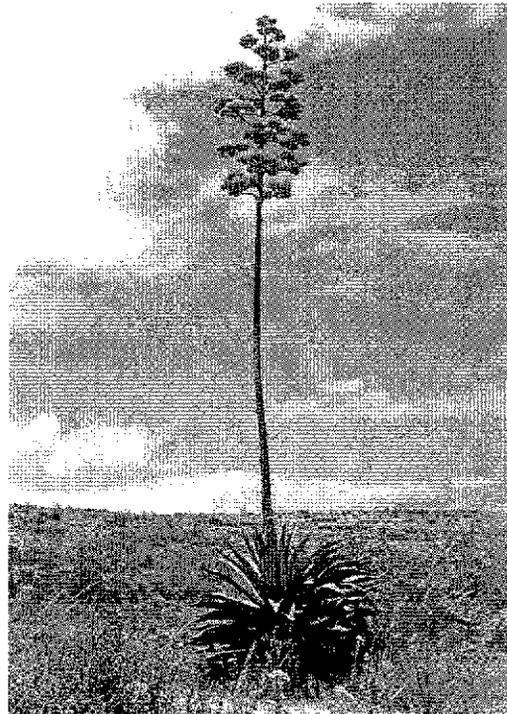


Fig. 8 *Cacayitas*



Por lo que se refiere al consumo de carne animal, en la región se come con cierta frecuencia aunque no de manera abundante, la carne de chivo en barbacoa y consomé del mismo animal. La población de muy escasos recursos acostumbra hacer preparados caldosos con las vísceras y patas de este animal. Desde finales del siglo XVI, la región ha sido una importante zona en la crianza y comercialización de ganado caprino. Habrá que comentar, sin embargo, que gran parte de la degradación de los suelos en la región se debe precisamente al pastoreo de estos animales. La carne de res y la de cerdo se consumen poco de manera cotidiana, aunque en las festividades se acostumbra echar mano de estos animales. Con más frecuencia, aunque no muy a menudo, se come la carne de aves de corral; quien tiene gallinas o guajolotes los sacrifica para el autoconsumo.

Si bien es cierto que la población consume un variado número de alimentos producto de la actividad agropecuaria o de la recolección silvestre, también encontramos



Fig. 9 Crianza de ganado comestible.

que una proporción amplia de la dieta cotidiana son productos de origen industrial. Los atoles de grano pulverizado, semi-preparados en presentación de harina de maíz, trigo,



arroz, avena, (la denominada "maizena") y a los que sólo hay que agregar agua o leche caliente para ingerirse, empiezan a competir con el atole de maíz y trigo preparados con base en las semillas naturales. Los chiles enlatados hacen lo propio con las salsas preparadas en molcajete. El café soluble en agua empieza a desplazar considerablemente al café de grano o cuando se prepara este último, es bajo la presentación de café industrializado en bolsas pequeñas ("café legal"). Las pastas de harina de trigo en forma de sopas, la llamada comida chatarra (los pastelillos, las frituras), los refrescos en botella o enlatados, las galletas empaquetadas, son algunos de los productos más consumidos por la población en general. Resulta impresionante comprobar cómo los grandes consorcios refresqueros o de frituras industrializadas, principalmente, han llegado a las comunidades rurales más alejadas de la región. Sin darse cuenta quizá o aún conscientemente, la gente va adoptando lentamente patrones de alimentación distintos a los acostumbrados en su lugar de origen. Esto representa, desde muchos puntos de vista, un cambio cultural importante si consideramos el impacto en el modo de vida en esas comunidades.

Asociada íntimamente al consumo de determinado tipo de alimentos, los



Fig 10. Productos en tienda rural.



cotidianos y los de las festividades, está la utilización de cierto tipo de utensilios. En efecto, entre las transformaciones más importantes que podemos señalar, al menos para nosotros como diseñadores, están los **procesos de cambio en el uso de los objetos**. Esto tiene lugar entre otras causas, por el hecho de asumir un nuevo patrón de alimentación, lo que conlleva como hemos mencionado, la **adopción** de otro tipo de utensilios. La diversidad de uso de los utensilios no se da solamente por un cambio radical de un determinado objeto por otro, como en el caso del molcajete o metate por la licuadora, cuando así sucede. En este **cambio, sustitución o desplazamiento**, intervienen diversos factores que pueden ser muy concretos, aunque también hay factores de tipo menos objetivo, más próximos a la subjetividad, o por las preferencias culturales de la gente. El más notable de éstos es el sabor que los alimentos adquieren al prepararse con un determinado utensilio.

Las entrevistas señalaron en repetidas ocasiones que la comida adquiere un sabor diferente cuando se prepara en uno u otro utensilio. El profesor Antonio Martínez del poblado de San Pedro Yucunama refiere que aunque el uso de utensilios de aluminio o peltre se eligen por comodidad y duración, " si se antoja a veces saborear unos frijoles hechos en cazuela de barro o un café cocido también en olla de barro ... sí, [la comida] tiene un sabor especial, aunque pues es más tardado, porque cocer unos frijoles en una olla de barro tarda muchísimo que cocerlos en olla express". El Sr. Delfino Montes García de la comunidad de San Miguel Tixaá, distrito de Teposcolula expresó una opinión similar relativa al cocimiento de los frijoles: "Mucha gente no les gusta las comidas [preparadas

con electrodomésticos] ... vamos a hablar de la olla express que por ejemplo, si se cocen los frijoles en la olla express, ya no les da el mismo sabor que en la olla de barro, no le hace aunque sea [preparados] en estufa, pero le da diferente sabor ... pero como le digo por la comodidad, por la rapidez con que se hace esto, pues yo pienso que también por eso ha venido a sustituir a todos esos utensilios manuales". Por su parte, otra ama de casa comentó: "...[prefiero] los trastes de barro porque nosotros tenemos la creencia que es más sabrosa la comida, ... sí, sí es más sabrosa, todo es más sabroso", (Sra. Tomasa Ramírez Ramírez de Concepción Buena-Vista, distrito de Coixtlahuaca). La Sra. Juana Mendoza del mismo poblado de Concepción Buena-Vista refiere: "... que también las tortillas [de masa martajada] saben ricas, porque el maíz así quebrado, el nixtamal pues, le echan salecita y bien doraditas son riquísimas ... yo estuve pasando [martajando] la masa con el metlapil, aunque es muy cansado. Aquí a mi gente les gusta mucho las tortillas martajadas".

Como mencionábamos al inicio de este apartado, el vínculo entre los utensilios empleados y los productos alimenticios en las distintas fases de su preparación,-durante el cocimiento, en el acto de servirlos, en el momento de su ingestión, en el acto de su limpieza, durante su almacenamiento- se encuentra íntimamente ligado. A este punto regresaremos en el inciso dedicado a los objetos modernos y los tradicionales.

B) La cocina en la vivienda tradicional mixteca

Antes de abordar propiamente el análisis de los objetos de utillaje, conviene iniciar el tema con una reflexión sobre el lugar natural donde los encontramos: *la cocina*. Ya anteriormente mencionábamos la importancia que ha tenido *el hogar, el fuego* y por extensión el lugar donde coincide la realización de ciertas actividades inherentes a este espacio de la vivienda. Con base en los recorridos de campo, pudimos detectar diversos aspectos importantes. El más sobresaliente de ellos es encontramos ante el hecho que las viviendas tradicionales cuentan en su mayoría con **dos cocinas**. Este hecho destacable define sin lugar a dudas, una particular forma de conducta de la gente que las habita cotidianamente, pues no se trata ya del uso de una sola cocina, -denominada comúnmente como *cocina de humo*- que por cientos de años formó parte de una sola vivienda. En la vivienda tradicional mixteca encontramos *otra* cocina que ha pasado a formar parte de la casa, no como apéndice o complemento de la vivienda, sino como parte constitutiva de la misma. Los habitantes de esta morada reparten ahora las actividades de la cocina en dos espacios distintos –en las dos cocinas- realizando unas actividades en una cocina –en la de humo- y otras actividades en la *otra* cocina. También encontramos viviendas cuya cocina, o lo que puede identificarse como tal, se encuentra dentro de la vivienda. A continuación describimos las particularidades de cada caso.

a) La cocina de humo en cuarto redondo

En los hogares más humildes la cocina se encuentra en la misma habitación donde se duerme, conformando lo que comúnmente se conoce como *cuarto redondo*; es decir, el lugar donde se realizan todas o casi todas las actividades cotidianas de la gente que la habita. En estas viviendas la cocina —que prácticamente estaría conformada por el fogón sobre la tierra y algunos utensilios— se encuentra del lado opuesto al lugar donde se duerme. Durante el proceso de preparación de la comida, muy frecuentemente se utiliza el patio para realizar cualquier actividad relacionada con el proceso de preparación: escoger semillas, limpiar algún comestible, pero se come siempre junto al fogón. Algún tronco de árbol hace las veces de silla o un banquito de madera sirve para sentarse. A veces se cuenta con una pequeña mesa de madera donde se come o coloca algún utensilio como el molcajete; si se carece de mesa, los pocos utensilios que se utilizan se colocan directamente sobre el suelo. Las limitaciones económicas en una vivienda como ésta, llegan a un grado notable.

b) La cocina de humo junto o próxima a la casa

La mayoría de las viviendas tradicionales en la mixteca oaxaqueña cuenta con una cocina junto, pero separada de la habitación que se considera la estancia principal; es un cuarto separado del lugar donde se duerme. Este cuarto o habitación está construido en muchas ocasiones de materiales perecederos

como palma, carrizo o ramas de árbol. En otras ocasiones son habitaciones hechas con el mismo material con que está construida la estancia principal: adobe, cantera, caolín, o bajareque. Esta estancia anexa, en cualquiera de las dos formas en que ha sido construida, es lo que comúnmente se denomina *cocina de humo*, y lo que caracteriza a la cocina de humo es la presencia de un fogón. En la cocina de humo de la mixteca oaxaqueña encontramos sin excepción la presencia del *hogar*, del fuego, del fogón, del *tlecuil* o como comúnmente se refiere la gente de esta región, *la lumbré*.

El *tlecuil* está formado siempre por tres piedras o más, que en la región la gente denomina *tenamastles*. El conjunto de *tenamastles* o piedras ofrecen la utilidad de una parrilla, de un

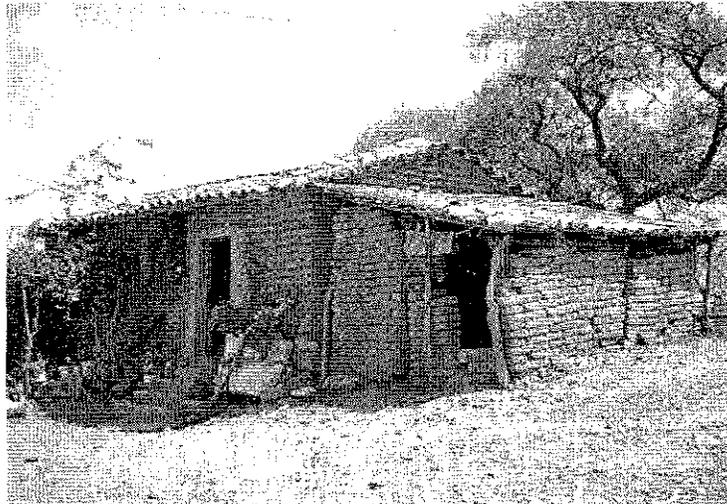
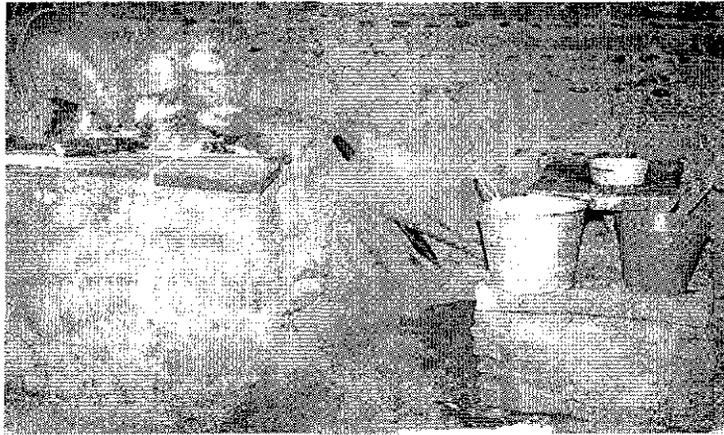


Fig 11 Vivienda y cocina de adobe.

asador, o de una rejilla, sobre el que se pueden colocar otros objetos. El *tlecuil* es tan antiguo como el hombre mismo, es tarea de la más elemental intención de construir *algo* que sirva para colocar otros objetos sobre esas piedras y permita avivar el fuego. En la mixteca oaxaqueña, el *tlecuil* se encuentra colocado casi siempre sobre una superficie rectangular levantada, construida con bloques de caolín, con bloques de cantera o de adobe, y más recientemente cimentada

con tabique gris o tabicón. La altura de esta superficie sobre el nivel del piso es variable: desde los 40 cm aproximadamente en algunos casos, hasta 80 o 90 cm en otros casos, de tal manera que dentro de este amplio rango podemos encontrar un sinnúmero de fogones levantados. La superficie rectangular también varía en tamaño, con rangos de entre 80 cm a 1.50 m de largo y anchos de 50 cm a 1.00 m.

Habría que hacer notar, -según pudimos observar durante las pláticas sostenidas- que muy frecuentemente las mujeres no se refieren al fogón con este



calificativo, sino

Fig.12 Fogón y metate sobre base de piedra elevada

simplemente como *la lumbre*; y muy frecuentemente también se refieren a la lumbre, al tlecuil, al fogón como *el brasero*, como una designación sobreentendida que trata del mismo sitio. No hay aparentemente una distinción clara de los conceptos, pues bien, pueden identificar *el brasero* como la superficie levantada o al fogón como la lumbre o en general se refieren con ambos conceptos al mismo sitio.

La posibilidad de contar con esa superficie levantada brinda mucha utilidad en la preparación de los alimentos, pues se le utiliza como mesa para colocar diversos utensilios. También hay cocinas donde los fogones están



colocados en el piso —como ya comentábamos al referirnos a la cocina en cuarto redondo— aunque en menor número que los fogones levantados. Esto no quiere decir de ninguna manera que haya un abandono del fogón al piso por el fogón levantado en las cocinas de la región, pero puede reflejar una tendencia de cambio de uso debido a otras prácticas, como la utilización del brasero de piedra levantado que también observamos en una que otra cocina; el uso de la estufa de gas, cuyas parrillas, se encuentran en lo alto; o también, por el uso del anafre metálico cuyo soporte o rejilla para detener otros utensilios se encuentra también por arriba del piso.

Es ahí, en el fogón, donde las amas de casa ponen el nixtamal a cocer para la preparación de las tortillas. El nixtamal lo preparan colocando el maíz ya desgranado y seco en una olla de barro destinado para este propósito, o bien, en un bote de lámina galvanizada; se le agrega agua y un poco de cal y se pone a hervir, al punto que pueda desprenderse la cáscara que envuelve la semilla. La preparación así realizada, se revuelve con una infaltable cuchara de madera de longitud casi siempre acorde con la profundidad de la olla o bote, y cuya cavidad es aproximadamente la que forma una mano al recogerse o aún mayor. La preparación del nixtamal se realiza casi todos los días, según nos refirieron las entrevistadas, de manera que hacen tortillas con esa misma frecuencia. En casi todos los poblados visitados existe al menos un molino impulsado por energía eléctrica, a donde muy temprano por la mañana se lleva a moler el nixtamal. Una vez que éste se ha molido y obtenido la masa, está lista para hacerse las tortillas. Las tortillas se hacen invariablemente en esta cocina, en la cocina de humo. No

hubo un solo caso en que se nos reportase que se prepararan en la *otra* cocina o algún otro sitio. Por hábito, por costumbre, las mujeres hacen las tortillas en la cocina de humo donde se encuentra el fogón.

Conforme a lo observado en las cocinas de humo, pudimos inferir que la colocación del fogón, levantado o en el piso, se encuentra estrechamente vinculado

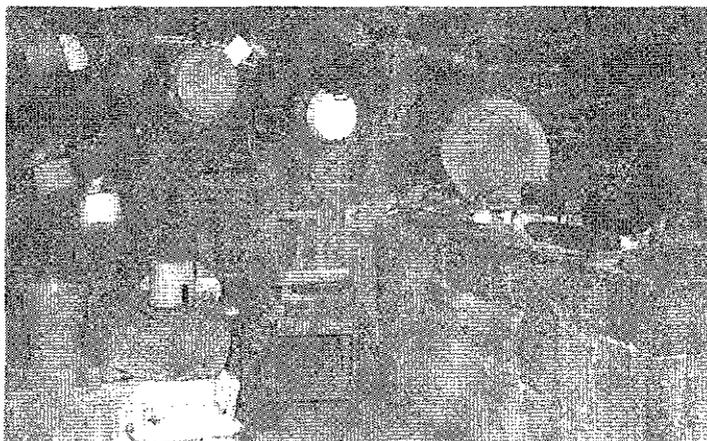


Fig. 13 Relación de uso: fogón- metate

con otro artefacto de la cocina: el metate. Si este utensilio se encuentra alzado, el fogón también se encuentra en lo alto; si se encuentra a nivel del piso, el fogón también se ubica en el piso. La razón es sencilla: existe una estrecha relación de uso del metate y el fogón al momento de preparar los alimentos, y más particularmente durante el acto de frotar la masa sobre el metate para hacer las tortillas. Por comodidad, el fogón debe estar al alcance del brazo para extender las tortillas sobre el comal, colocado sobre el fogón; de manera que la relación de uso *fogón-metate* es muy cercana. No obstante, las observaciones de campo permitieron percibir con cierta regularidad, que entre el fogón levantado y el metate hay una distancia de un metro a metro y medio aproximadamente.

Las metáforas que puede evocar la presencia del fuego son infinitas; datan desde la existencia del hombre sobre la Tierra en distintos momentos de su historia

y en las diversas culturas que ha ido forjando. A esto ya nos hemos referido en otro momento; aquí sólo hemos de recordar la importancia que el fuego siempre ha tenido como elemento concentrador, en torno al cual se agrupan, por distintos motivos, los seres humanos.

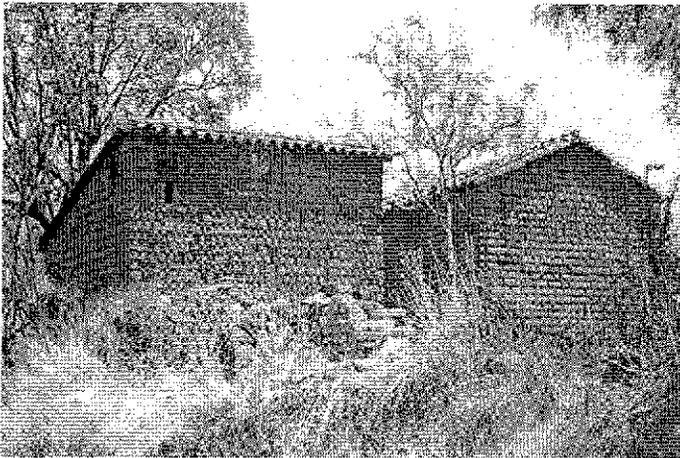


Fig 14 Disposición en "L" de la cocina y vivienda.

éste es el caso, se le encuentra generalmente a un costado de la casa formando las dos construcciones un ángulo de 90°, de manera que la disposición se asemeja a la letra "L". En esta distribución, se crea un espacio abierto delimitado por dos lados que se convierte en el patio de la vivienda. En algunas ocasiones, una tercera construcción se ubica en el otro costado de la casa, también a 90°, lo que define un patio central delimitado por tres lados semejante a la letra "U". Esta habitación es como una extensión de la estancia principal con usos variados: bodega, lugar donde dormir, granero, entre otros.

Conviene recordar por otra parte, que la *sustitución* de los materiales perecederos por el uso de materiales de origen industrial, como láminas de acero

En otras ocasiones la cocina de humo se encuentra separada de la vivienda —a unos cuantos metros— pero lo suficientemente cerca para ir y venir de ella desde la estancia principal. Cuando

galvanizado, de cartón o asbesto en techos o paredes, es algo que empieza a ser común en la construcción de las cocinas de humo.

c) La otra cocina

La *otra* cocina de la que hacemos mención, es una habitación construida con materiales considerados como más duraderos. Está levantada la mayoría de las veces con tabique gris o tabicón, el piso generalmente es de cemento. El techo en ocasiones es de concreto armado y otras veces de lámina galvanizada o lámina de cartón. Esta nueva cocina ha sido construida expresamente para alojar un nuevo artefacto con el que hasta entonces no contaba la cocina de humo de la vivienda tradicional: la estufa de gas doméstico. Por la naturaleza del mobiliario y enseres existentes, parecería que esta cocina tiende a asemejarse más a una cocina de tipo urbano que rural.

En esta *otra* cocina encontramos muy frecuentemente además de la estufa de gas, una alacena metálica donde se *almacenan* los enseres de la cocina, la mayoría de ellos de origen industrial aunque no dejan de estar presentes los utensilios de barro. Hay también una mesa y sillas de madera o de tubo metálico según el gusto o las posibilidades económicas. La ubicación de esta *otra* cocina en el predio sigue un patrón similar al de la cocina de humo que se encuentra junto o cercana a la vivienda, es decir, un ordenamiento en "L" o en "U". En términos generales, éstas son las características que guarda la *otra* cocina que encontramos formando parte de la vivienda tradicional.



La presencia de las dos cocinas —la de humo y la nueva— es una tendencia generalizada en las comunidades mixtecas estudiadas, de donde se derivan prácticas que definen campos

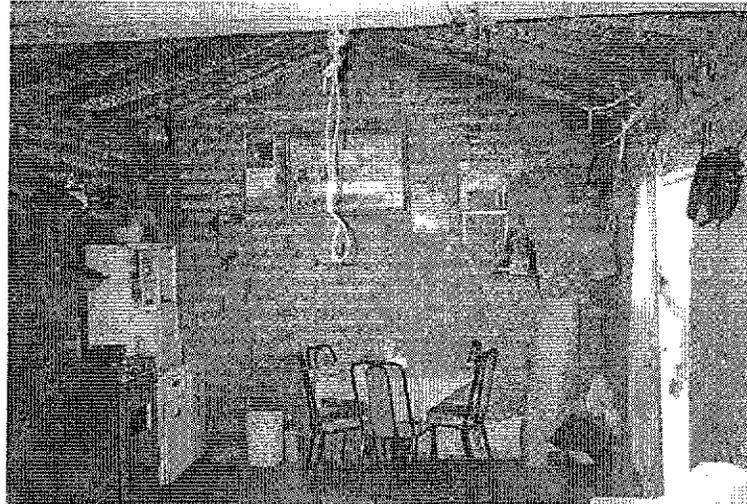


Fig. 15 Cocina nueva en la vivienda tradicional.

de acción diferentes.

A cada cocina se le ha asignado actividades, utensilios y mobiliario específicos. Las diversas acciones que se realizan en la cocina se encuentran repartidas en las dos cocinas: en una se realizan unas actividades, en la otra cocina otras actividades. En una cocina se encuentran determinados utensilios y en la otra cocina están otros utensilios. En una cocina hay un determinado mobiliario y en la otra cocina otro mobiliario. Las actividades que se realizan en las dos cocinas pueden ser de *duplicidad de funciones*, de *sustitución*, o de *complementariedad*. Las amas de casa reparten sus actividades culinarias en las dos cocinas, realizando unas actividades en la cocina de humo y otras actividades en la otra cocina. *Esta distribución o reparto de actividades se encuentra en relación directa por una parte, por la inclinación natural de una conducta aprendida por los hábitos, costumbres, preferencias, con los que la gente ha crecido y que se van transmitiendo y reproduciendo de generación en*

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

generación y que no han dejado de practicarse. Nos referimos por ejemplo a la preparación del nixtamal que se cuece en el fogón; a la elaboración de las tortillas que involucra el uso del metate y el comal de barro donde se cuecen, y que se encuentran invariablemente en la cocina de humo; al hábito de comer junto al fogón mientras se cuecen las tortillas; o al cocer los frijoles en olla de barro en el fogón. Una de las entrevistadas refiere: "... ponemos el nixtamal ... aquí tengo el traste [señala hacia una olla de barro] tenemos el maíz, como nosotros sembramos en el campo tenemos el maíz ... entonces se pone el nixtamal y ya se lleva al molino ... hay un molino aquí [en el poblado] para sacar la masa. [El nixtamal lo cuece] ... en la lumbre, en la leña, allá [señala hacia el fogón] allí pongo leña y ya pongo la olla y allí hago el nixtamal ... y lo llevo al molino para que salga la masa", (Sra. Juana Mendoza del poblado de Concepción Buena-Vista).

La distribución de actividades en las dos cocinas se encuentra por otra parte fundada, por la adopción de conductas ajenas al modo de vida rural al preparar, ingerir o almacenar los alimentos. Diríamos en términos generales, por la adopción de patrones de comportamiento no rural, sino urbano que implica la adopción de nuevos hábitos, nuevos utensilios (los modernos) y otro tipo de mobiliario. Todo esto se deriva en sí mismo de la edificación de otro espacio, de otra cocina, de la nueva cocina que favorece la propensión de otros hábitos y otras costumbres.





Fig. 16 Cocina de humo en el portal de una vivienda.

Como sucede muy frecuentemente en muchos aspectos cotidianos, la excepción no confirma la regla y la tendencia generalizada descrita anteriormente, de tener dos cocinas con las características mencionadas, también tiene sus excepciones. Algunas personas han resuelto la adopción de la *otra* cocina de manera diferente. Esta *otra* cocina ha sido ubicada en el tejado anterior o posterior de las viviendas tradicionales, de manera que este espacio no sólo funge como área de descanso, sino también como el lugar donde se preparan los alimentos y donde se come. En otras ocasiones las dos cocinas se encuentran formando parte del mismo espacio: ya sea porque en la cocina de humo han ubicado la estufa y una alacena metálica (generalmente), o porque en la *nueva* cocina construida con tabicón se ha colocado un fogón levantado. En este último caso, la estufa de gas se coloca en un extremo de la habitación y el fogón en el extremo opuesto, integrando de esta manera las dos cocinas en un mismo espacio.

C) Las actividades de la cocina

Una reflexión previa de sentido común nos llevó a proponer *a priori* cuáles son las actividades en una cocina ubicada en el ámbito rural, a saber: ¹

- i) La cocción.
- ii) La preparación de los alimentos.
- iii) La ingestión de alimentos.
- iv) El almacenamiento de los alimentos y utensilios.
- v) El lavado de los utensilios.

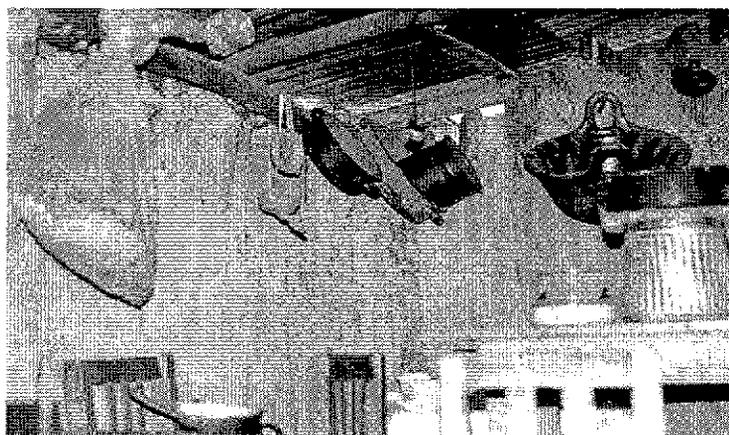
En los recorridos realizados por la región mixteca oaxaqueña encontramos que estas actividades tienen lugar de un modo similar o aproximado a nuestras reflexiones previas. Sin embargo, la existencia de dos cocinas para el servicio de una sola casa o incluso para otra vivienda, conlleva un patrón de comportamiento distinto al de la vivienda que sólo cuenta con la cocina de humo. La existencia de las dos cocinas reparte y distribuye de manera diferente las actividades que tienen lugar en este espacio, como podrá observarse más adelante por las entrevistas realizadas. Cada una de estas actividades definen áreas de trabajo específicas, las de la cocción, la preparación de alimentos, etc.; estas actividades se realizan con la ayuda de utensilios y mobiliario específicos.

En la cocción se recurre al fogón o la estufa de gas. En la preparación de los alimentos se utilizan diversos tipos de utensilios, tradicionales o modernos,



según el platillo; durante la ingestión se requiere también de determinados utensilios y mobiliario determinado; para el almacenamiento tanto de los utensilios como de los alimentos, se requiere de algún trastero, una alacena, el tapanco de la cocina o la casa, o cualquier otro contenedor que cumpla esta función.

También las vigas o morillos de la cocina hacen las veces de contenedores pues de ellos penden bolsas de plástico o canastas donde se guardan alimentos.



Muy Fig 17 Almacenamiento de los utensilios.

frecuentemente también, los trastes cuelgan de la paredes de la cocina. El trastero de madera compuesto por entrepaños, casi ha desaparecido de la cocina. Para el lavado se requiere de una tarja o lavadero que casi sin excepción se encuentra ubicado en el patio de la casa.

En la cocina rural de la mixteca oaxaqueña estas actividades adquieren un carácter dual, pues se realizan en las dos cocinas con que cuenta la vivienda: la única excepción es el lavado de los trastes que generalmente se realiza fuera de la cocina, como apuntábamos anteriormente; en otra ocasiones se lavan en el brasero donde está el fogón, pues muy frecuentemente se calienta agua para la limpieza de los trastes. En solo dos o tres casos pudimos advertir que este



lavadero se ha *adaptado* en algún sitio de la cocina, al que se le ha acondicionado agua corriente y un tubo de drenaje.

Hay que acotar por otra parte, que si bien esto ocurre así, la ejecución de las actividades se realiza conforme a prácticas específicas que las amas de casa



Fig. 18 Lavado de trastes junto al fogón.

han ido *adaptando* en cada una de esas actividades, como consecuencia de la adquisición de los utensilios modernos. Hay alimentos que se preparan y cuecen en una cocina y con trastes específicos y otros alimentos que se preparan en la *otra* cocina con otros utensilios. Hay alimentos que se consumen en la cocina de humo y otros que se consumen en la *otra* cocina. La *adopción* de los utensilios modernos en la cocina de la vivienda tradicional ha ido estimulando cambios en los modos de

realizar las actividades que tienen lugar en la cocina, que tienden más a una forma de vida urbana que rural. En los apartados siguientes se ejemplifica, por medio de las entrevistas realizadas, cómo tienen lugar esos cambios en las actividades que se realizan en la cocina de la vivienda rural mixteca.

D) Los objetos de la cocina

La utilización de determinados utensilios en la cocina no es un hecho fortuito. Si observamos a lo largo de la historia de la cultura de la humanidad, nos damos cuenta que el uso y tipo de los objetos utilizados en la preparación, ingestión, el servicio de los alimentos, ha sido muy variado.² Diversos son los factores que explican este hecho. La necesidad del consumo de alimentos para la sobrevivencia llevó a los primeros hombres a idear, a crear, los primeros utensilios que se hayan producido. Por intuición, o por imitación de la naturaleza, al observar por ejemplo la cavidad de una roca donde se almacenaba el agua, o por la reproducción natural del hueco formado por las manos, el hombre creó los primeros cuencos o vasijas que le fueran útiles. Las puntas y lanzas para cazar algún animal o para hender o cortar algún pedazo de carne o piel fueron sin duda algunos de los primeros útiles que produjo el hombre para asegurar su sobrevivencia.³

El medio natural y los recursos materiales por otra parte, que en determinado lugar y espacio han tenido a su alcance los grupos humanos, constituye otro factor importante en la invención de los objetos. La madera, los distintos tipos de roca, la tierra, los metales, el petróleo, han servido de base en la elaboración de distintos utensilios para la cocina. Así, podemos encontrar diversos y muy variados utensilios de madera: cucharas, puntas, tridentes, palas, molinillos, cuchareros, morteros. De las rocas se han obtenido molcajetes y metates cada uno con su respectiva *mano*; del primero el tejolote y del segundo el metlapil. De

las tierras o arcillas se han producido un sin número de objetos para la cocina: jarros, platos, ollas, cucharas, diferentes y muy variados tipos de cuencos. De los metales también se han derivado cucharas, ollas, cacerolas, tridentes, platos, rejillas. El petróleo, una vez que ha sido transformado en los distintos tipos de plástico, ha ofrecido la posibilidad de obtener una cantidad inimaginable de objetos de todo tipo, entre los que, los de la cocina forman un amplio repertorio. Si bien la disponibilidad de recursos naturales es un factor que ayuda a la invención de artefactos, es necesario también que haya una preocupación por el mejoramiento de los procesos productivos para su realización. Nos referimos al llamado impulso tecnológico, que se presenta como otro factor que estimula el surgimiento y mejoramiento de los artefactos.

Desde esta perspectiva, para el análisis de los objetos de la cocina en la vivienda tradicional de la mixteca oaxaqueña, hemos denominado y clasificado a los utensilios conforme el proceso productivo que les dio origen en: **utensilios artesanales** y **utensilios modernos**. Esta clasificación nos parece apropiada por cuanto ofrece una referencia objetiva de análisis, al considerar los medios materiales del trabajo, la materia prima y el proceso productivo como una referencia específica de un determinado modo o forma de crear los objetos. Esta referencia refleja, así mismo, el adelanto alcanzado por cualquier grupo humano con relación a su capacidad productiva. En la cocina de la vivienda tradicional de la mixteca oaxaqueña pueden identificarse utensilios cuyo origen productivo es la *industria moderna* por un lado y utensilios cuyo origen es la *actividad*

artesanal por otro; de ahí que hayamos convenido hacer la clasificación mencionada.

Los utensilios modernos tienen la característica de haber sido generados a partir de algún medio mecánico, de manera iterativa, en serie y cuyo volumen de producción puede alcanzar grandes cantidades en un tiempo de trabajo relativamente corto. De esta manera de producir podemos obtener un mismo producto, siempre igual a otro cuantas veces así lo pretendamos.

Los objetos artesanales en cambio, se generan a partir de un tiempo de trabajo infinitamente más largo que el proceso industrial; el agente que produce tal artefacto es generalmente un solo individuo (aunque pueda haber y de hecho hay pequeñas cadenas productivas de esta forma de producción). Lo característico de este proceso, sin embargo, es que muy frecuentemente una sola persona es la que realiza distintos trabajos para llegar a la elaboración de un solo objeto, único y diferente a otros similares que el mismo artesano produce. De ahí que la cantidad de objetos de la producción artesanal sea reducida, y realizada en un período de tiempo comparativamente más largo que la producción industrial. Otra manera de denominar los objetos artesanales, es por medio del concepto de *tradición*. Si por tradicionales entendemos el uso y producción de los utensilios a través de un largo período en la historia de las comunidades humanas que definen costumbres, hábitos, comportamientos particulares, conductas exclusivas, forma de ser, creencias, mitos, entonces se comprende el uso de este concepto. La denominación de *lo tradicional* es más

común en el lenguaje cotidiano y académico, por lo que aquí nos referimos a ambos conceptos (artesanal y tradicional) de manera indistinta.

En la exposición y descripción del uso de los objetos en la cocina que se hace a continuación, se pretendió mostrarlos conforme al lugar donde se les ubica mas frecuentemente: los objetos artesanales, usualmente ubicados en la cocina de humo y los objetos modernos, situados en la *otra* cocina. Esta decisión fue tomada en forma deliberada conforme a la observación de campo realizada, ya que notamos cierta persistencia de este hecho; sin embargo, esta apreciación es solo parcialmente válida. Muy frecuentemente encontramos que el uso de algunos objetos tradicionales no corresponde exclusivamente a la cocina de humo, como tampoco los utensilios modernos son exclusividad de la *otra* cocina. Por sentido común, por intuición, por funcionalidad, por costumbre, por estas u otras razones, las mujeres han conservado ciertos utensilios tradicionales en la cocina de humo: el comal de barro, el metate, algunas ollas y cazuelas de barro principalmente. Muchas cocinas de humo cuentan también, con utensilios modernos similares a los que encontramos en la *otra* cocina o en alguna cocina citadina: una licuadora, vasos, cucharas, platos de plástico, vidrio o cerámica. Lo mismo sucede con la *otra* cocina donde frecuentemente encontramos una estufa de gas, una alacena metálica, en ocasiones un refrigerador, que no encontramos en la cocina de humo y donde también encontramos algunos utensilios tradicionales. Si bien podemos concluir efectivamente que las amas de casa destinan cierto tipo de utensilios para la cocina de humo y otros utensilios para la *otra* cocina, esta es solo una

aseveración parcialmente cierta ya que el uso de determinados utensilios - tradicionales como modernos- lo encontramos tanto en la cocina de humo como en la otra cocina.

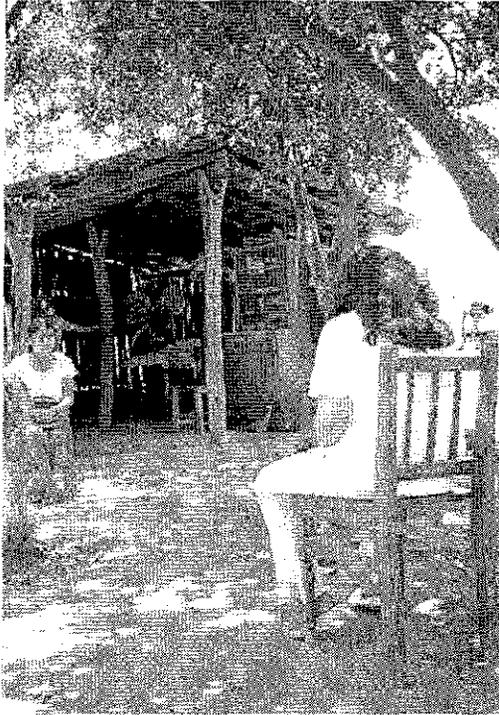


Fig. 19 Cocina de humo con alacena.

Por lo anteriormente mencionado, la presentación de los objetos de la cocina, en objetos artesanales y objetos modernos que a continuación sigue, tiene como finalidad por una parte, (además de las consideraciones que desde el punto de vista productivo se han mencionado) enumerar los objetos que se observaron en la(s) cocina(s) de la vivienda tradicional. Por otra parte, se pretende ampliar algunos aspectos que

forman parte fundamental de este

trabajo. Nos referimos a los **procesos de cambio** que van teniendo lugar como consecuencia de las preferencias de la gente en el uso de unos utensilios por otros. Estos cambios se presentan como ya lo proponíamos en nuestra hipótesis de trabajo y que ahora podemos comprobar por el trabajo de campo realizado, a través de **los procesos de adopción, sustitución, adaptación, adecuación complementación, incorporación, desplazamiento, apropiación, alternancia o resistencia**. Al mostrar los objetos damos cuenta del proceso o los procesos de cambio que tienen lugar, ya sea por el testimonio de las personas entrevistadas o

por el esclarecimiento *ex professo* del proceso de cambio que está teniendo lugar. Ya en otro momento hemos señalado el vínculo estrecho que se establece entre la dieta alimenticia y los utensilios empleados en la preparación de los alimentos, cualquiera que de estos se trate. Con la intención de enriquecer esa perspectiva, se retoman algunas citas y se presentan otras que dan una mejor idea de los procesos de cambio mencionados.

E) Los objetos artesanales

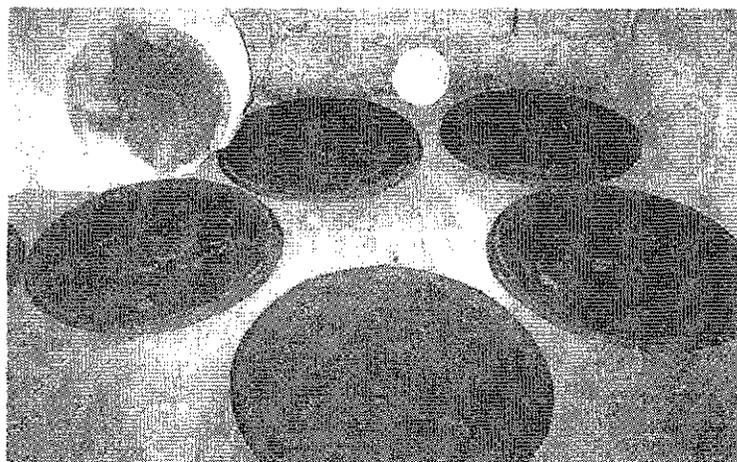
a) Los utensilios de barro

Dentro de este rubro hemos considerado todos los objetos que se producen con arcillas naturales y que en la región mixteca oaxaqueña se encuentran de manera abundante. Entre los utensilios más comunes figuran, las cazuelas, los jarros, las ollas, los platos, todos de tamaño y forma distintos; comales, jarras, diversos utensilios cuya utilidad fundamental está dada por la cavidad de que se componen. El uso de estos utensilios es cotidiano, aunque también se utilizan utensilios similares (en cuanto a uso y forma) fabricados con materiales como aluminio, cerámica de baja temperatura, peltre o plásticos. A continuación se mencionan los utensilios de barro más frecuentemente utilizados en la cocina de la vivienda tradicional mixteca.



b) El comal

El comal de barro es un objeto inseparable del fogón. En la mayoría de los hogares visitados se utiliza este utensilio para cocer las tortillas de maíz o de trigo o para



tostar alguna de estas Fig 20 Producción de comales de barro.

semillas. Antes de extender las tortillas crudas sobre el comal para su cocimiento, las amas de casa siempre acostumbran cubrir el comal con una capa de cal diluida en agua a fin que no se peguen las tortillas sobre el comal. Es una costumbre añeja cocer las tortillas en un comal de barro. Sin embargo, el uso de este comal por uno metálico, es un hábito que empieza a arraigarse en las cocinas de la región. En muchos casos este comal es un pedazo de lámina de algún bote que cayó en desuso y se utilizó parte de él para este propósito; en otras ocasiones este trozo de lámina se compró nuevo en el mercado. Cuando se les pregunto a las amas de casa sobre su preferencia por usar uno u otro comal, la mayoría refirió que preferían el de barro, pero algunas dijeron que preferían el comal de lámina "... porque muchas veces como no viene bien cocido [el comal de barro] con la lumbre se rajan, se quiebran y ya no sirven, por eso prefiero éste [el de lámina]", (Sra. María García del poblado de San Pedro Yucunama, distrito



de Teposcolula). Para que no se rompa el comal fácilmente o por lo menos para que tenga más resistencia, el comal necesita curarse; un ama de casa comentó: "... cuando es nuevo el comal se le unta mucha clara de huevo, ... atrás, donde va a recibir el fuego ... se le unta clara de huevo y cal...y eso hace que el comal tenga más resistencia y así duran mucho los comales", (Sra. Rosa Galindo Cruz del poblado San Miguel Tixaá, distrito de Teposcolula).

c) Las cazuelas, las ollas y los jarros



Fig. 21 Preparando la comida.

En la preparación de las comidas cotidianas, en el desayuno y la comida del mediodía principalmente, se utilizan más frecuentemente estos enseres. En la preparación de café, atole o algún té, se utilizan las ollas de barro. La olla de los frijoles es un utensilio que se encuentra invariablemente presente en toda cocina. Para las sopas caldosas o secas se utilizan cazuelas de tamaño variable, según las necesidades de cada familia; también se les utiliza para refreír algún alimento previamente elaborado y para conservar el sobrante de la comida del día. En casa de la



señora Inés López Miguel del poblado San Mateo Tlapiltepec en el distrito de Coixtlahuaca, la mayoría de los trastes que utiliza para cocinar son de barro "... pero a veces también [cocinamos] en el de peltre, pero casi no mucho porque luego a veces se despostilla y luego ya ve que ahora tantas enfermedades que hay, pues por eso mejor en los de barro ... sí, prefiero el barro". Por su parte la señora Mónica Esther Hernández Velasco de San Miguel Tulancingo, distrito de Coixtlahuaca comenta: "Tengo trastes de barro, cazuelas de barro, cacerolas, ollas, peltre, aluminio, plástico ... pero casi más utilizo lo de barro ... mi cazuelita para freír mis frijoles o cocerlos en vapor ... [utilizo] cazuelita de barro". Cuando le preguntamos a la señora Zenaida Ángel Jiménez -también de San Miguel Tulancingo- sobre una comida cotidiana comentó: "... pues ora sí, pues como nosotros somos pobres, diré así, nosotros diario ... frijolitos ... pongo mis frijoles en una olla de barro y los frío en una cazuelita de barro en el fogón". La señora Guadalupe Ramírez Vázquez del poblado Santa María Camotlán en el distrito de Huajuapán, comenta sobre la preparación de un desayuno cotidiano: "Hacemos atolito de maíz o de harina de trigo [también de arroz]. Primero ponemos el arroz a remojar en agua caliente para que esté blandito y luego lo molemos en el metate; ... el maíz también lo molemos [para el atole] ... [el atole] lo preparamos en olla de barro y lo cocemos en el fogón".

Con relación a los trastes de barro para las comidas de fiestas ya hemos comentado al referirnos a las comidas que se ofrecen con motivo de diversas celebraciones. Una opinión que engloba la permanencia por el uso de los trastes de barro en las comidas de fiesta la ofrece el profesor Antonio Martínez Sánchez

del Poblado de Yucunama en Teposcolula y de la que ya se ha hecho mención anteriormente. “En guisados tradicionales generalmente se usan las cazuelas [de barro] porque por ejemplo para preparar el mole se prefiere las cazuelas que vienen por medidas, de ocho kilos, para diez, para doce o más, entonces la gente en los guisos tradicionales, sí usan las cazuelas ... ”.

En la preparación de la *macita*, *masa* o *yique*, un platillo típico de la región que se consume frecuentemente, se utilizan grandes ollas que la gente denomina *pozoleras*, ya que también a este platillo se le conoce como *pozole*. Durante la visita en varias cocinas de



Fig. 22 Ollas pozoleras de barro.

humo, pudimos apreciar que en algún lugar de la misma se *almacenan* cazuelas y ollas de barro de tamaño mediano y grande, al parecer en desuso, por la cantidad de polvo que las cubre. Los dos casos que a continuación se mencionan, son solo un ejemplo, entre muchos otros, del uso y la frecuencia con que se emplean estos utensilios. Al preguntar a la señora Elvira Rodríguez Cruz del poblado Torrecillas, en el municipio de Tepelmeme de Morelos, distrito de Coixtlahuaca, sobre el uso que le daba a unas cazuelas grandes que tenía en el tlapanco de su cocina de humo refirió: “... cuando [se] tiene fiesta, [ahí] se hace el arroz, o algo así ... [en una] cazuela que se ponga, ahí se hace ... para el mole”. Por su parte, la señorita Margarita López Córdoba en el poblado San José

Buenavista, municipio de Santiago Tepetlapa, en el distrito de Coixtlahuaca, comentó con relación a varias cazuelas y ollas de barro grandes que se amontonaban en un entrepaño sujeto a las patas de una mesa: “[Se usan] cuando hay fiestas nada más”.

d) Cucharas, cucharero, molinillo y palas de madera

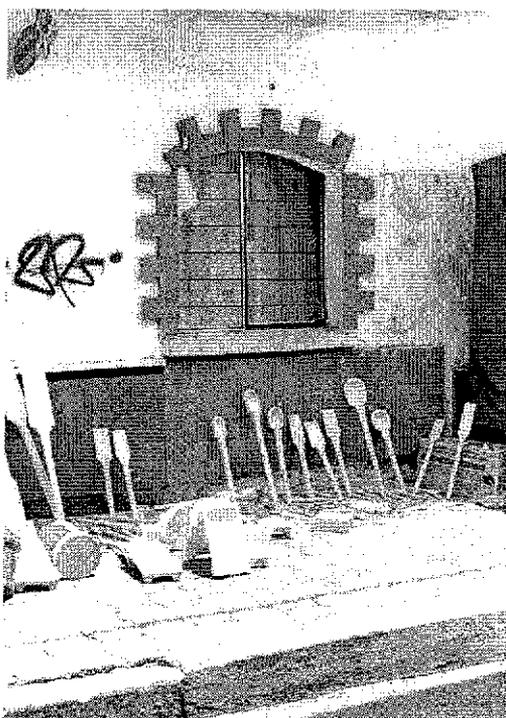


Fig. 23 Objetos artesanales de madera.

Un utensilio inseparable de la olla de frijoles es la cuchara de madera. Podríamos decir que en prácticamente todas las cocinas que visitamos siempre encontramos la cuchara de madera de cavidad grande que se utiliza para menear y servir los frijoles. Normalmente se les encuentra dentro, sobre o en algún lugar próximo a la olla de los frijoles. En otras ocasiones, se les coloca en un recipiente junto con otras cucharas y

utensilios de este tipo. La señora Petra

Nieto Téllez del poblado Tepelmeme de Morelos, en el distrito de Coixtlahuaca, refirió sobre la utilidad del uso de las cucharas de madera: “ ... porque con ellas se puede servir algún caldo, ve usted que es más grande ... o [servir] frijoles ... porque es más hondo [la oquedad de la cuchara] ... es más grande ... En una olla [por

ejemplo] ... para que agarre más comida". Aunque su uso es algo cotidiano, sobre todo en la preparación de los frijoles, el lugar de almacenamiento ha dejado de ser el cucharero de madera en el que se acostumbra alzar un buen número de estas cucharas, en tamaño y forma. El cucharero casi ha desaparecido de la cocina mixteca y solo muy rara vez se le encuentra en alguna de ellas. Su utilidad como contenedor u objeto de almacenamiento se encuentra en proceso de desaparición.

Otras cucharas de madera que se emplean frecuentemente, son las que se utilizan en la preparación de los platillos de fiesta, en la preparación del mole y del *yique* o *macita*. En esas ocasiones se utilizan grandes cucharas para menear la pasta del mole o para servir la macita o pozol. La señora Lucía Cruz Lara nos comenta: " ... sí, en ocasiones sí se utilizan las de palo. Por ejemplo, para sazonar el mole, para cuando se esté pegando el mole, no se descascare con lo que se esté guisando, ya sea cacerola o cazuela y por eso se utiliza la de madera; ... en el pozol también se utiliza la de madera ... Sí, [las cucharas de madera] tienen un cuenco especial para agarrar la comida y aparte la cola larga, para que si está muy honda la olla, hay que estarle moviendo y sacar la comida hasta donde esté; ... hay cucharitas de madera también chicas, para utilizarlas en la cocina diaria, para mover los frijoles, el guisado". Por su parte la señora Marisol López Arroyo del poblado Santa María Camotlán en el distrito de Huajuapán, comenta sobre la variedad de sus cucharas: " ... hay tengo unas que son de madera, otras de aluminio ... que hay veces que las venden; ... voy a los tianguís que dan más barafito, allí las compro ... son unas de plástico ... la verdad es que cubiertos no

tenemos". El uso del molinillo aunque no tan frecuentemente, se sigue usando para batir el chocolate.

e) *La tortilladora o prensa para hacer tortillas*

La forma más común para hacer las tortillas, es con las palmas de las manos (*palmeadas*). Sin embargo, la utilización de la prensa para hacer tortillas, consistente en dos

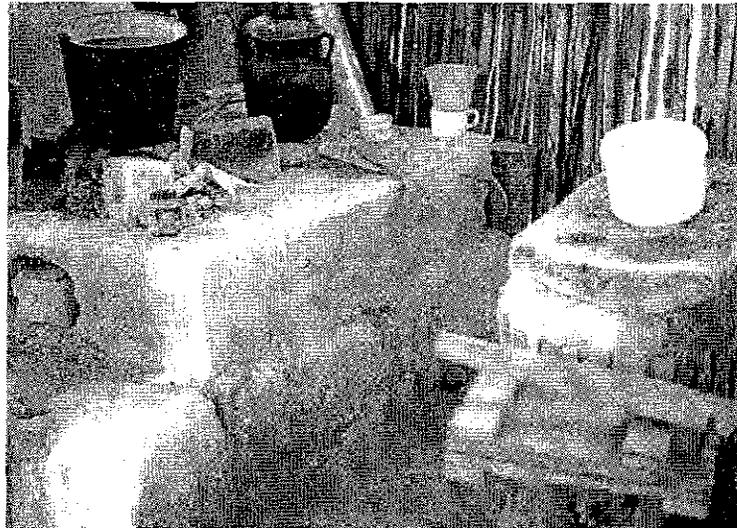


Fig. 24 Prensa para hacer tortillas.

bloques de madera o metal unidos por dos bisagras que permiten el vaivén hacia arriba y hacia abajo del bloque colocado en la parte de arriba, es un traste utilizado cada vez más frecuentemente en esta tarea: la bolita de masa se coloca entre los dos bloques, se presiona con un cabo sujeto a uno de los bloques y por encima de ambos, y la tortilla se forma. Algunas tortilladoras de metal cuentan con 4 apoyos o patas que se sostienen sobre el piso, de manera que la tortilladora queda levantada a una altura variable, de entre 60 a 80 cms. aproximadamente del nivel del piso.

Una forma peculiar de hacer las tortillas en la región mixteca oaxaqueña, es colocando la bolita de masa sobre una superficie plana y se va extendiendo la

bolita en forma circular golpeando en el contorno de ésta con la parte interna de la palma de la mano, hasta lograr extender la tortilla. Durante la operación de hacer la tortilla se utiliza un pedazo de plástico para evitar que la tortilla se pegue a la superficie contra la que se golpeó (la bolita de masa) o a la tortilladora. A continuación se presenta algunas descripciones de cómo las amas de casa hacen las tortillas. "... cuando es de trigo con la mano y cuando es de nixtamal con nailito [en la tortilladora] ... o sino a golpes". (Señora Yolanda Javier Rodríguez de la comunidad de Tepelmeme de Morelos, distrito de Coixtlahuaca). Por su parte la señorita Claudia Pérez López del poblado Tlacotepec Plumas, también en Coixtlahuaca refirió: "... [las tortillas] se hacen a mano ... yo muelo [masa] de trigo [en el molino de mano] pero la de nixtamal no la se móler [en metate]. Mi mamá hace las tortillas a mano o en la prensa ... más que nada [porque] como ya se cansa, ya las hace en la prensa". La señora Inés López Miguel de la población San Mateo Tlapiltepec, en Coixtlahuaca comenta: "... sí, luego a veces la utilizamos [la tortilladora] cuando muele la niña ... pero cuando muelo yo ... yo las hago a la mano ... palmeando ... pues entonces casi no". La señora Mónica Esther Hernández Velasco del poblado San Miguel Tulancingo comentó: " ... [las tortillas] yo las hago a mano,... [el nixtamal] a veces lo muelo[en el metate] ... a veces lo llevo al molino, cuando tengo unas personas que comen o mozos, lo preparo con trigo ... cuando hago bastante [con la tortilladora] ... cuando no, con la mano". La señora María Esther Martínez Cruz de San Pedro Yucunama, en Teposcolula, refiere: " ... también tengo mi maquinita [tortilladora]

porque pues eso sí, ya no aprendí a hacer las tortillas así, palmeando ... ya siempre tuve que hacerla con la máquina".

f) El metate de piedra

Se encuentra colocado casi siempre, -conforme a nuestras observaciones en campo- sobre una base de material resistente, a la altura de unos 50 o 60 cms. El metate



Fig. 25 Metate sobre bloques de "piedra cortada".

utilizado en la región es de dos tipos: el comúnmente conocido como *poblano* según refirieron las propias amas de casa, que descansa en 3 apoyos o "patas" hecho de piedra volcánica. El otro metate -muy singular en la región- es el que la gente denomina *chintil* si su tamaño es aproximadamente el mismo que el metate poblano; o *chintilito* si se trata de una pieza pequeña. Este metate es en realidad una piedra labrada en forma cóncava, cuya curvatura es algo más pronunciada que la del metate común. La piedra con que está labrado este metate es en ocasiones una piedra de río o alguna otra que se encontró útil para este propósito. (A esto nos referiremos en el capítulo dedicado a la producción de los objetos artesanales).

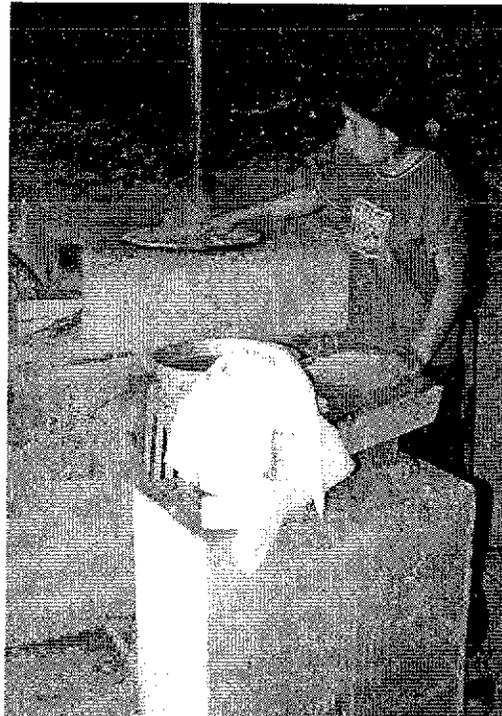


Fig. 26 Chintil sobre bloques de piedra.

El *chintil* -al igual que el metate común- se descansa sobre la base referida anteriormente, sin más aditamento que unas cuñas de piedra para controlar su estabilidad, de tal manera que muy

frecuentemente tiene que estar ajustándose el posicionamiento horizontal en que se encuentra. El material con que está hecha esta base varía según el lugar donde nos encontremos. Podemos encontrar bases hechas de bloques de piedra cantera colocadas una sobre otra, en poblados como San Miguel Tulancingo, Santiago Tepellapa, Tlacotepec Plumas, en el distrito de Coixtlahuaca; esto debido a la disponibilidad del material en una amplia zona de este distrito. En Tepelmeme de Morelos y Concepción Buenavista, también en el distrito de Coixtlahuaca, las bases son hechas con bloques de caolín que la gente denomina comúnmente como *piedra cortada*. En otras ocasiones los bloques son de una piedra amarillenta que la gente reconoce con el nombre de *endique*. Llama la atención que la mayoría de las veces, la base sobre la que está colocado el metate o el *chintil*, es un acomodo de dos o tres piedras colocadas una sobre otra y no una sola piedra, lo que le daría mayor estabilidad a la base. Las piedras utilizadas para formar la base, son bloques de piedra cortados en

medidas similares, que se utilizan en la construcción de las viviendas tradicionales y no con el propósito de servir como base del metate. Otras ocasiones, las bases han sido repelladas con algún cemento o mortero industrializado; esto brinda estabilidad al metate o *chintil* al rellenar los huecos entre una piedra y otra. Sin embargo, si se las observa a cierta distancia, estas bases se convierten en un bloque pesado de cemento que pareciera estar fuera de cuadro en la cocina de humo. Esto puede observarse en algunas cocinas del poblado de Concepción Buenavista o San Mateo Tlapiltepec en el distrito de Coixtlahuaca. Cuando se les preguntó a las amas de casa sobre su preferencia de tener el metate sobre esta base o al nivel de piso, refirieron: "... no pues ya así [levantado] ... yo muy niña empecé a moler mucho nixtamal ajeno, a hacer tortillas ajenas, entonces ya mis rodillas pues se cansaban de tanto estar hincada ... y también entonces nos llega mucho el calor de la lumbre, porque está uno hincada pues ... y está uno cerca de la lumbre ... y sí nos pega la lumbre mucho ... y así parada pues si ... si también pero ya no nos afecta tanto en los pies ... y ahora ya es diferente porque pues ya estoy parada haciendo mis tortillas o cualquier otro quehacer pero ya parada". (Sra. María Esther Martínez



Cruz de San Pedro Yucunama, distrito de

Fig 27 Base cubierta con cemento.

Teposcolula). Por su parte la Sra. Elena Santiago Ramos del poblado de San Mateo Tlapiltepec, distrito de Coixtlahuaca levantó el metate " ... porque ya con lo que a veces duele la rodilla ... porque pues no se si es alguna enfermedad o quien sabe, pero pues ya duele ... y eso es lo que hace que se levanten los metates ... y luego con lo que ya vienen los doctores, pues ya ellos nos dan explicaciones pues cómo es para vivir mejor, cómo para hacer los fogones, levantar los metates, los braseros para que ya no esté uno en el piso". Otras amas de casa adoptaron la base del metate por sugerencia de un grupo de ayuda gubernamental que las alertó de la contaminación a que estaban expuestos los alimentos (la molienda) por la cercanía con el piso de tierra y de otros animales como perros o gatos que estuviesen olfateando la comida. La señora Zenaida Ángel Jiménez del poblado San Miguel Tulancingo, en el distrito de Coixtlahuaca comenta que por consejo "... de la clínica nos obligan a levantar el metate y el fogón ... por los animales; ... tener una mesita ... más o menos para que esté uno más limpio". Dicho programa denominado *fogón* tenía también la intención de prever a las amas de casa de algún accidente con los niños que estuviesen rondando cerca del fuego. (Sra. Lucía Cruz Lara del poblado de San Pedro Yucunama, distrito de Teposcolula). Está por demás recordar que el metate siempre va acompañado de su inseparable compañero, el metlapil o mano del metate, sin el cual el metate no tendría ninguna utilidad.

El uso constante del metate y metlapil hace que con el tiempo la piedra se tape con el grano que se tritura y en general con todo tipo de condimento que ha sido molido, por lo cual deja de triturar bien. Para resolver este problema la



gente recurría (recurrer) a un proceso sencillo para restablecer la abrasión de ambas piedras. " Cuando yo era niña, en la casa de mis papás el metate lo picaban para que moliera bien. Se picaba con unas piedritas que hay en la loma, que son negritas y por sus caritas son blanquitas y tienen unos piquitos: son cuadraditas, esquinaditas y con esas espinitas picaban el metate". La misma señora refiere que se golpeaba directamente esta piedra contra el metlapil y metate "con juercecita para que vaya sacando los pedacitos". El nombre de la piedra es conocida como "*pierda de hormiga*, es la chiquitita; se pica el metate y el metlapil y así entonces se podía moler toda clase de semilla", (Sra. María Celsa Torres Mendoza del poblado de Tepelmeme de Morelos). El mismo proceso de restituir la abrasión del metate lo comenta otra señora de la región: " Cuando el metate queda liso por el uso, se pica con una piedra que se llama pedernal, para que muela", (Sra. Teresa Rodríguez Morales del poblado de San Miguel Tixaá).

Aunque implícita o explícitamente se ha mencionado el uso o función que cumple el metate, en la preparación de los alimentos, valdrá la pena abundar al respecto. El uso del metate estaba ampliamente difundido en las diversas culturas del México antiguo. Se usaba para machacar, moler, triturar, aplastar distintos granos y especias comestibles.⁴ Su uso en la actualidad, no ha cambiado. A la fecha no ha habido ningún otro artefacto manual –con excepción del molcajete para algunos usos- que haya podido sustituir las funciones del metate de manera tan eficiente como su uso lo permite. Habrá que mencionar, sin embargo, que el molino de mano de procedencia manufacturera fabricado en metal, ha logrado competir con las funciones de moler, triturar o machacar pero no ha logrado, al

menos todavía, sustituir el uso del metate en su totalidad. La utilidad del metate coexiste con el uso del *molinito de mano*: algunas veces sustituyéndolo, en otras complementándolo. Lo *sustituye* cuando acelera las labores en la preparación de los alimentos. Un ama de casa nos refirió: " ... o a veces molemos maíz en polvito [para hacer atole] ... con un molino de mano" ... [no utiliza el metate porque] " ... es que allí cuesta más para pasarlo [para molerlo] y en el molino se pasa más rápido ... de pasa cuatro o cinco veces y ya sale bien molidito ... ya no es necesario pasarlo en el metate". (Sra. Petra Nieto Téllez de la comunidad de Tepelmeme de Morelos, en el distrito de Coixtlahuaca). Lo *sustituye* porque su uso no requiere del esfuerzo físico que se requiere al moler en metate, es decir, porque facilita las funciones de triturar o machacar sin mucho esfuerzo como refiere la señora Petra Nieto. El molino de mano *complementa* las funciones del metate cuando se emplea para triturar el grano de maíz antes de *abollar* [triturar completamente] la masa en el metate para hacer las tortillas. "La masa se abolla para que esponjen bonito las tortillas ... con la finalidad que las tortillas salgan esponjaditas ... se abolla la masa con agüita, con el metlapil, [para] que no salgan duras", (Sra. Lucía Cruz Lara del poblado de San Pedro Yucunama, distrito de Teposcolula). Otra ama de casa nos refirió: " Ya que vamos al molino [a moler el nixtamal] le damos la pasadita [en el metate] para entonces hacer las caritas ... porque estamos acostumbrados a sacar la carita", (Sra. María Martínez Martínez de San Pedro Yucunama, Teposcolula). *Sacar la carita* significa que las tortillas se inflen.

La permanencia de uso del metate en las comunidades rurales de la mixteca oaxaqueña se encuentra por otra parte arraigada en una costumbre que se pierde en el tiempo. Cuando una joven está próxima



Fig. 28 Metate labrado de una piedra de río.

a contraer matrimonio, es costumbre que la futura nuera reciba de la suegra un regalo de bodas. El regalo consiste en la entrega de algún o algunos enseres de la cocina entre los cuales casi invariablemente se encuentra el metate: " ... y pues éste [el metate] ya tiene muchísimo tiempo, porque a mi abuelita se lo dio su mamá cuando ella se casó. Aquí la costumbre es que cuando se casan, le dan a los hijos algo de herencia y mi abuelita dice que le dio su mamá su metate ... y acá está la mano con que se muele ... el metlapil; y ese [el metate] ya tiene muchísimos años ... más de cien ... si mi abuelita ya cumplió casi noventa y ocho y ya lo tenía su mamá ... se lo regalaron y ahí lo tenemos", (Sra. María Elena Santiago Ramos del poblado de San Mateo Tlapiltepec, en el distrito de Coixtlahuaca). Por su parte otra ama de casa refirió: "Mi suegra cuando me case, ella me regaló el metate ... que dijo que para que yo moliera ... mi suegra en paz descanse es la que me dio este metate", (Sra. María Martínez Martínez, del poblado de San Pedro Yucunama, en el distrito de Teposcolula). De manera que

el objeto –el metate en este caso- no solo es útil por la cualidad funcional que cumple. El objeto, es motivo de ideas, de pensamientos, de reflexiones, es decir, tiene una historia; es un objeto no solo para usarse, sino también para pensarse, es motivo de reflexión. La reflexión, la metáfora, la idea, que la suegra recrea al exhortar a la futura ama de casa para que cumpla con una obligación como esposa y como madre que ha de llegar a ser. El objeto -el metate- es el medio material, que le recuerda a la futura esposa la obligación de preparar los alimentos al cónyuge y los hijos que ha de llegar procrear. El objeto es, por tanto, cualidad funcional y es idea, es pensamiento.

g) El molcajete

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

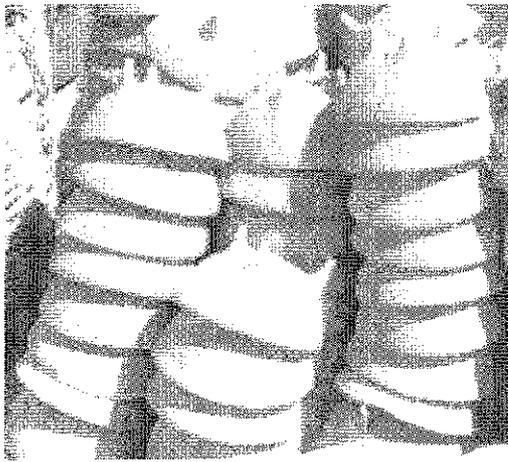


Fig 29 Molcajetes de barro.

Salcera, chimolera o chirmolera como la gente de la región también acostumbra nombrar a este utensilio, es otro de los enseres domésticos que salvo algunas raras excepciones, siempre encontramos en la cocina mixteca oaxaqueña. Las amas de casa lo utilizan para moler diversas especias, chiles secos o tiernos, jitomate y en general “para hacer la salsa” que nunca falta en las distintas comidas del día. El tipo de molcajetes que observamos en las cocinas son los comúnmente conocidos, hechos en piedra volcánica, con su tejolote o mano.

Otro tipo de molcajete, similar al mencionado anteriormente, es uno producido por la propia gente del lugar: es una piedra donde se ha labrado la cavidad para moler; en ningún caso encontramos que la gente utilizara molcajete de barro. Al igual que el metate, la función que cumple el molcajete en la preparación de los alimentos (moler, machacar, triturar, aplastar) no ha podido ser sustituida plenamente por algún otro artefacto que brinde no solo las mismas funciones mecánicas, sino fundamentalmente, la cualidad que la gente más encarecidamente reclama: el sabor que adquiere la comida al hacer uso de este artefacto. Ya nos hemos referido con anterioridad a este punto, al abordar el aspecto de la alimentación en las comunidades mixtecas visitadas. No hay duda que la gente en general, atribuye un mejor sabor a la comida si ésta es preparada en utensilios tradicionales en lugar de los modernos; para el caso de la elaboración de la salsa, el molcajete es el artefacto que la gente más reclama en su preparación.

h) Aventadores o sopladores, petates, tenates y escobetillas de palma

La utilización de varios de estos objetos es todavía algo común en las cocinas de la región. Los sopladores o aventadores se siguen utilizando para avivar la lumbre del fogón o del brasero metálico. Los tenates son de varios tamaños: desde los muy pequeños que se utilizan para guardar pequeños

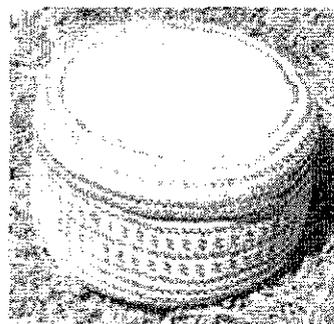


Fig. 30 Tenate de palma

objetos o monedas; de tamaño mediano, que se utilizan para guardar las tortillas, hasta algunos relativamente grandes, a los que se sujeta un mecapal también hecho de palma. Es costumbre que las mujeres depositen el nixtamal en este tenate y así lo transporten al molino. Se colocan el mecapal sobre la frente o alrededor del cuerpo a la altura de los hombros y el tenate queda sobre su espalda. Esta costumbre de transportar no solo el nixtamal sino otras cosas u objetos data de muchos siglos atrás. No solo en la mixteca oaxaqueña se transportaba de esta manera, sino en toda la amplia zona donde florecieron las distintas culturas del México antiguo.⁵

En la actualidad, sin embargo, esta forma de llevar y traer el nixtamal u otras pertenencias está experimentando un proceso de cambio, de *sustitución* de un objeto por otro; en este caso del tenate por otro objeto que cubra esta función. La cubeta de manufactura industrial es el objeto que ha ido *desplazando* paulatinamente al tenate



Fig. 31 Tenate con mecapal.

Pudimos observar en varias ocasiones que el nixtamal es transportado en cubetas de acero galvanizado y más frecuentemente en cubetas de plástico a la manera como se carga una canasta en el brazo o colgada de un brazo extendido a un costado del cuerpo.



Aunque de una u otra manera, el uso de los tenates sigue perdurando, la palma vegetal, que es el material con el que tradicionalmente se han hecho, frecuentemente es *sustituida* por material

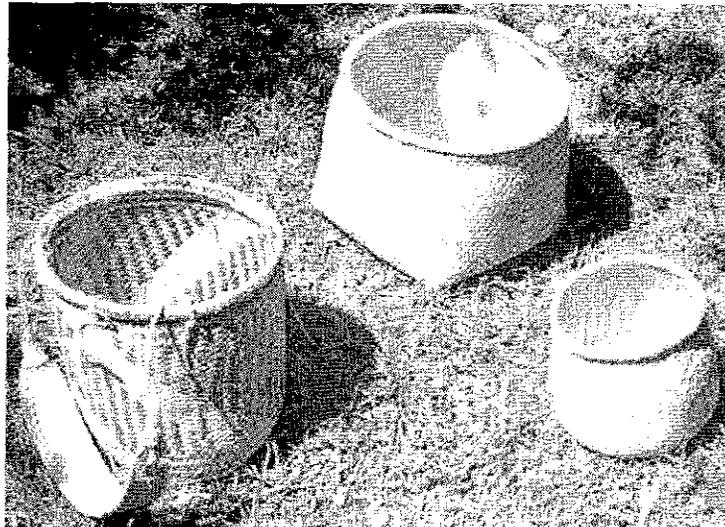


Fig. 32 Tenates de distintos tamaños.

plástico. Esta sustitución de un material por otro ha sido motivo de rechazo de algunas amas de casa. La señora Teresa Rodríguez Morales del poblado San Miguel Tixaá en el distrito de Teposcolula comenta: " ... [pongo las tortillas] en el tenate ... de palma ... palma natural ... de plástico no nos gusta ... es que sudan más [las tortillas]". Para otras personas, sin embargo, no parece afectar mucho este cambio, pues a menudo encontramos en las casas visitadas, tenates tejidos con cintas de plástico.

Sabido es que los petates se han usado por cientos de años para el descanso nocturno, para dormir. Al igual que casi todos los objetos de palma, su utilización data de muchos siglos atrás. Los petates, que también se producen en distintos tamaños, han sido utilizados mientras la mujer acostumbra moler hincada sobre el suelo frente al metate. Cuando este utensilio se coloca sobre el piso, se pone un pequeño petate al pie del metate, de manera que las rodillas de la mujer descansan sobre éste. La costumbre de colocar el metate sobre el piso es

un hábito que tiende a desvanecerse, como ya lo hemos mencionado al referirnos a este utensilio. Por lo mismo, se observa que el uso del petate durante la molienda con el metate levantado, no tiene ningún sentido, es innecesario y por lo tanto tiende a desaparecer su uso. Debe quedar claro que la caída en desuso del petate, durante esta práctica específica, se da sólo en los términos arriba señalados, ya que muy frecuentemente se le utiliza como asiento para comer, cuando se platica, o para sentarse mientras se realiza algún trabajo.



Fig. 33 Uso cotidiano de los petates.

Con relación a los sopladores que se utilizan para avivar el fuego, y otros enseres, la señora Elvira Rodríguez Cruz del poblado Torrecillas en el municipio de Tepelmeme de Morelos,

distrito de Coixtlahuaca nos comenta: " ... [los sopladores] yo los hago ... pues ahorita que ya así mi mano me duele, pues ya no he tejido ... pero yo tejo petates, tenates, sombrero ... lo se hacer y lo tejo a la vez ... pero ya muy poquito ... porque ya no quiere la mano tejer ... pero sí lo sé hacer ... ahí tengo algunos chiquitos, para esta niña [su nieta]. Le hice su petatito chico ... para que se siente. ... Más [antes] que estaba más fuerte, hacía unos petates grandes ... del tamaño de una colchoneta ... y ahorita nomás ese para la niña, para que se siente".

Habría que mencionar por otra parte, que los petates muy frecuentemente son sustituidos por hojas desdobladas de cartón que en otro momento fueron contenedores de algún producto y que ahora hace las veces del petate, al separar el piso de tierra de la persona que sobre él se sienta. El uso del cartón por el petate sin embargo, más que una tendencia de cambio, se presenta como el uso de un material de desecho que puede ser utilizado mientras es útil y que habrá de eliminarse cuando deje de serlo.

Para limpiar el metate o el comal, las amas de casa utilizan una pequeña escobetilla hecha de palma de aproximadamente quince centímetros de largo, que consiste simplemente en un puño de tiras de palma dobladas por mitad, sujetas por un pequeño lazo que sostiene las tiras de palma.

F) Los objetos modernos

a) La estufa de gas doméstico

Del objeto en sí mismo hay poco que agregar. Se trata de un mueble metálico con hornillas que sirven para proporcionar calor al utensilio que se monta sobre la rejilla colocada

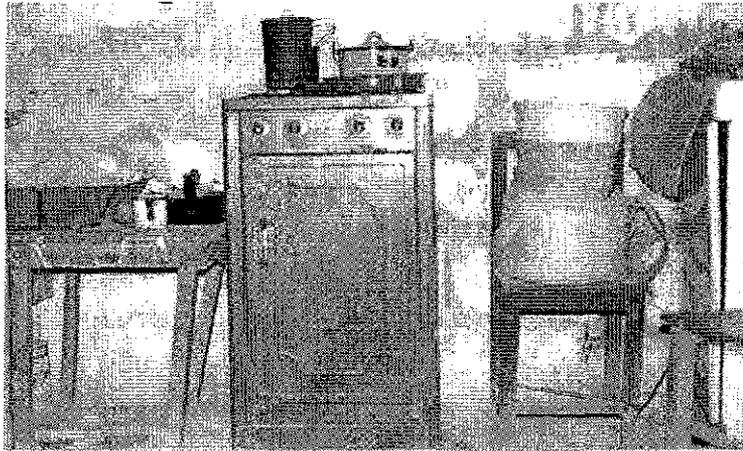


Fig. 34 Adaptación de un espacio para la estufa en la cocina.

encima de las hornillas. El modelo de estufa que frecuentemente encontramos en las cocinas, es aquel que cuenta con cuatro hornillas y un horno en la parte media del mueble. Podríamos decir que se trata -en términos monetarios- de un utensilio económico entre la gran variedad de modelos que existen en el mercado.

La importancia de este artefacto en la cocina de la vivienda tradicional, radica en que encarna el objeto más importante que ha dado paso al proyecto de construcción de la *otra* cocina o de *adaptarle* un espacio en la vivienda. La adaptación del espacio donde colocar la estufa, se realiza cuando se le sitúa en algún lugar dentro de la cocina de humo; o bien, instalándola en el portal anterior o posterior de la vivienda. Esto ya ha sido comentado al analizar la existencia de

las dos cocinas en la vivienda tradicional. La estufa ha llevado a la gente a asignarle un espacio propio en el conjunto de la vivienda; a construir o *adaptar* un sitio -una cocina- donde colocar la estufa. La estufa es el artefacto que viene a rivalizar con la usanza del fogón milenario, impulsando cambios importantes en los hábitos y costumbres de la vida de la gente. Estos procesos de cambio surgidos por el uso o preferencia de un utensilio por otro, de la estufa por el fogón, adquieren distintos matices como a continuación puede apreciarse, por las entrevistas realizadas.

Una opinión que define muy claramente la atribución de un espacio destinado para la estufa la refiere la señora Mónica Esther Hernández Velasco del poblado San Miguel Tulancingo, en el distrito de Coixtlahuaca: “ ... acá adentro [de la casa] tengo mi cocina, donde está la estufa ... y acá [afuera] tengo mi cocina de lumbre, de humo”. A pregunta expresa de cuánto tiempo tenía utilizando la estufa y su preferencia por ésta o el fogón comentó “ ... tendrá como unos diez o doce años que me [la] trajo mi familia ... igual, prefiero las dos cosas. Le digo que cuando una emergencia, una cosa rápida [uso la estufa] ... pero cuando no, tengo mi lumbre ... esa, ya voy a hacer mi comida, cualquier cosa”.

En algunas ocasiones, como estufa encontramos una *parrilla*, un mueble hueco, hecho de un perfil metálico conocido como *cuadrado* y apoyado en cuatro puntos. El mueble se asemeja a una pirámide rectangular, de altura aproximada de ochenta a noventa centímetros. En la parte de arriba se sitúan dos o tres parrillas metálicas y debajo de éstas las hornillas de gas. La señora Zenaida Ángel Jiménez del poblado San Miguel Tulancingo refiere: “ ... tengo una

parrillita ... [la utilizo] cuando estoy apurada ... que hago mis tortillas ... Pues como las tortillas las hago con leña ... y mi comida pues la hago ahí en la parrilla, ... sopa, un arroz ... eso es lo que comemos aquí". Al preguntar a la señora Guadalupe Ramírez Vázquez del poblado de Santa María Camotlán en el distrito de Huajuapán, sobre los utensilios que utiliza al cocinar y en particular al uso de la estufa refirió: " ... [sí la utilizo] pero casi no, porque el gas está tan caro, que mejor no; la utilizamos muy poco, nada más para cuando ya está fría la comida ... ahí sí ... pero pues casi no, porque [el gas] está tan caro ... ya bajó un poquito, pero de todas maneras ... no hay para comprar ... [sí, cocinamos] con leña". Una opinión semejante a la anterior, con relación a los escasos recursos económicos que se tienen para comprar el gas para la estufa, lo narra la señora Elvira Rodríguez Cruz, del poblado Torrecillas localizado en el distrito de Tepelmeme de Morelos, distrito de Coixtlahuaca: " ... [cocino] casi siempre acá [en el fogón] ... tengo una [estufa] chiquita, pero es que también el gas está muy caro y para no gastar tanto para el gas, pues mejor juntamos basuritas ... que mi leñita nomás le echo dos pedacitos y basuritas porque si se acaba y luego ... [Utilizo la estufa] cuando de repente un tesito en la noche, que no queremos venir a hacer lumbre, entonces sí, para tomar en la noche". Habrá que agregar, que la estufa de la señora entrevistada se ubica en otra habitación, en donde duerme, sin que haya adaptado todavía una cocina en esa habitación. La señora María Celsa Torres Mendoza del poblado de Tepelmeme de Morelos comenta sobre las circunstancias en las que hace uso de su estufa: " ... el gas, digo ciertamente que se acaba muy pronto. Cuando empecé a utilizar con esa estufa blanca, pues me

duraba tres meses ... después ya dos meses y ya últimamente un mes me duró; y entonces ya no lo ocupaba yo mucho; ya nada más mi cafecito, atolito, un guisadito que hacía yo diario; pero ya no pongo allí el agua para bañarme, para los trastes, porque sino se acaba ... y entonces como tres meses no use la estufa, porque dije, mejor compro leña. Pero también los señores que venden leña ya no hay [ya no venden] ... entonces dije, voy a comprar el gas ... y eso que según que bajaron ... y por eso apenas empecé a ocupar de nuevo la estufa ... y más hacía [cocinaba] yo con la lumbre”.

b) Utensilios de peltre, aluminio, acero, plástico, cerámica

En las cocinas de la vivienda tradicional mixteca encontramos una amplia variedad de objetos modernos para cocinar. El número de estos, varía según las posibilidades



Fig. 35 Objetos modernos en la cocina de humo.

económicas de cada hogar. Podemos afirmar sin embargo, que no hubo una sola cocina de las que tuvimos oportunidad de visitar, en la que no encontráramos al menos uno o dos utensilios de procedencia industrial. La rapidez

con la que han logrado introducirse en las cocinas rurales es notable. Varios son los factores que han intervenido en este proceso de *adopción*.

En primer lugar tenemos que reconocer la permeabilidad de la estructura económica hegemónica en múltiples expresiones de la vida social. La *adopción* de los utensilios modernos no tendría nada de extraño si se tratara de una cocina en el ámbito urbano, donde por la naturaleza del lugar se tiene acceso más fácilmente a los productos industriales. Sin embargo, como ya hemos señalado al caracterizar el área de estudio, nos encontramos en un medio eminentemente rural. En la mixteca oaxaqueña se observa cómo la estructura de libre mercado ocupa un lugar predominante en la vida de las comunidades, desplazando aunque no totalmente (al menos todavía) otras formas vida ancestral. Los ritmos en que esto ocurre son variados, a veces de una manera lenta, pausada, en otras ocasiones con mayor rapidez. Esto depende de factores como la accesibilidad a las poblaciones, la actitud de aceptación o rechazo de la gente, la influencia que los migrantes producen en sus lugares de origen, el arraigo a costumbres y tradiciones.

La apropiación del medio rural por el medio urbano, no solo ocurre en términos de expoliación de los recursos naturales como históricamente ha sucedido. La capacidad de penetración de la estructura del libre mercado ha alcanzado incluso a localidades muy alejadas de los centros urbanos. Es la esfera del consumo de la gente la que más ha impactado en la vida económica de las comunidades. El uso de los objetos modernos de la cocina produce un efecto más inmediato en la vida de las personas, por tratarse sin duda de artefactos

cotidianos con los que la gente está más en contacto. La conciencia de estos cambios puede ser nula o perceptible para los usuarios, pero es un hecho que ocurre irremediabilmente.

Habría que señalar por otra parte, que no solo es la esfera del consumo la que altera la vida de las comunidades rurales. La producción y el intercambio mercantil tanto de los productos industriales como artesanales se encuentran también presentes, pero su lugar de operación se realiza en otro lugar y en otro momento del ciclo económico. A esto habremos de referirnos al llegar al punto de su producción y comercialización. El consumo de los objetos modernos de la cocina en las comunidades de la región es incuestionable.

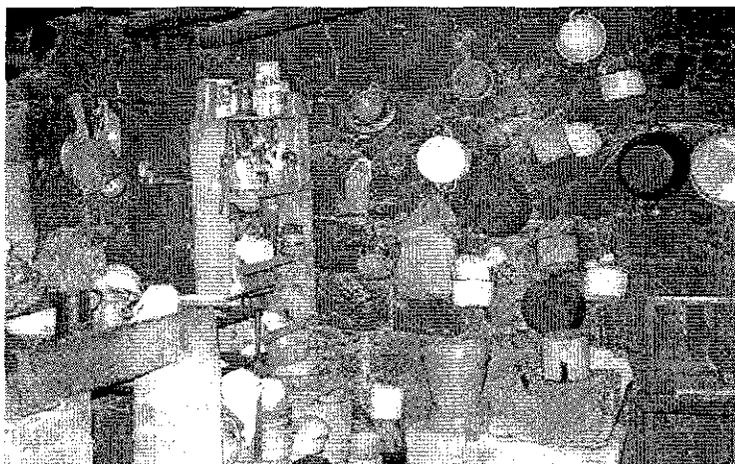


Fig. 36 Trastes de plástico, aluminio, peltre en la cocina rural.

cucharones de plástico o metal, cuchillas para limpiar hortalizas. Sartenes de hierro colado y de aluminio, pequeñas baterías de cocina de peltre, aluminio, acero inoxidable o porcelanizadas. Ollas de aluminio, ollas de presión, rejillas metálicas, ocasionalmente pequeños moldes metálicos para hacer galletas o gelatinas. Coladeras y aplastadores de papas de acero inoxidable o plástico,

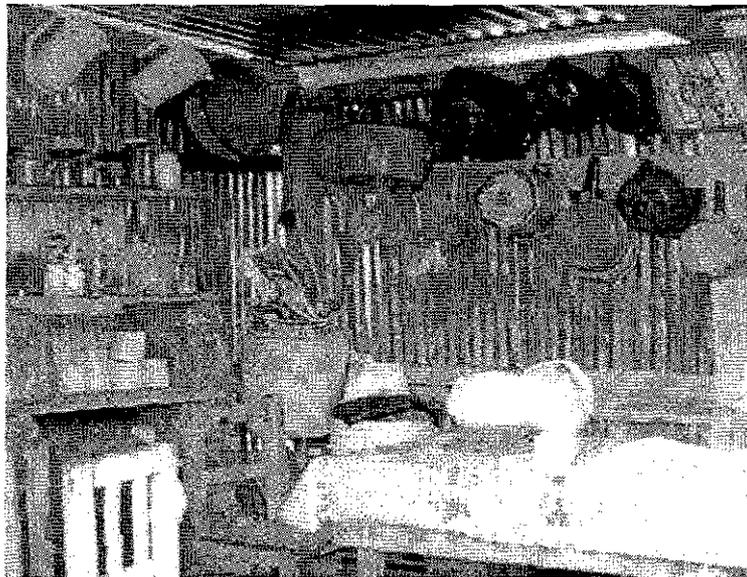
En las cocinas de la vivienda tradicional se encuentran cuchillos, cucharas de plástico o metálicas, espátulas de hule, palas de plástico o metálicas, batidores de acero inoxidable,

abrelatas, destapadores, molinos manuales para moler granos, exprimidores de naranjas y escurrideros de plástico o metálicos. Rayadores de queso, cernidores de harina, embudos de plástico o acero inoxidable. Ollas, pocillos y vasijas, de peltre o aluminio. Vasos, platos, tasas, jarras de vidrio, plástico, o cerámica de baja temperatura. Cubetas, tinas y barriles de plástico o lámina galvanizada, etc. La utilidad que brindan estos y otros objetos es innegable. Podemos afirmar que se percibe una tendencia por el uso de los utensilios modernos en la preparación de los alimentos, de manera similar como se prefiere objetos tradicionales en la preparación de otros. La *sustitución* de estos últimos por los primeros se presenta como una tendencia en la que en algunos casos empieza a darse de manera rápida y definitiva (como se verá en algunos de los ejemplos que a continuación se menciona), pero en otros casos se sucede a ritmos pausados y en *alternancia* con los utensilios tradicionales. También podrá observarse, a través de las entrevistas presentadas, cómo las amas de casa han reservado el uso de los utensilios modernos para la estufa de gas doméstico que se encuentra en la *otra* cocina, y los de barro para el fogón ubicado en la cocina de humo, si bien, como ya hemos comentado en otro momento, ambos tipos de utensilios *conviven*, coexisten en las dos cocinas. La señora María García del poblado de San Pedro Yucunama, en el distrito de Teposcolula comenta: " ... los de peltre son más durables, porque los de loza siempre se quiebran muy rápido ... ya que tengamos dinero pues ya lo compra uno tanto los de plástico como los de peltre, ora sí que como hay niños chiquitos [preferimos éstos] ... Será como unos diez o doce años [que los uso] ... los de vidrio, pues también; sólo cuando vienen personas que no



alcanzan los que tengo en la cocina, pues ya los saco de una vitrinita que tengo ... los de loza de repente se quiebra y los de peltre duran más". La señora Elvira Rodríguez Cruz de la comunidad de Torrecillas en el municipio de Tepelmeme de Morelos, en Coixtlahuaca, comenta: " ... así acostumbramos aquí. Nomás cuando se hace una sopita entonces sí, con cucharas de peltre ... [¿cacerolas de peltre?] muy poco, sí muy poco ... [usamos] vasos de plástico, plato de barro corriente; ... cuando es sopa [comemos] así con cuchara de peltre, de esas blancas y cuando es otra cosa con tortilla

nada más". En el poblado de San Miguel Tulancingo, distrito de Coixtlahuaca, la señora Zenaida Ángel Jiménez relata cómo prepara el nixtamal: " ... pues luego hace uno nixtamal con



cal. En esa cubeta [de lámina galvanizada] hago el nixtamal; se lava y ya mañana se va al molino ... para hacer las tortillas ... Como a las siete de la mañana [voy al molino]; ... lo paso [el nixtamal] [lo vacío] en cubeta de plástico". La señora María Esther Martínez Cruz de Yucunama relata: " ... los alberjones los cuezo en olla de peltre o también de barro; o ya para guisarlos pues lo cocino en una cazuela de esas de Oaxaca [de barro]". La señora Concepción Ana Vázquez López de la comunidad de

Fig. 37 Cocina nueva de lámina galvanizada y trastes modernos.

Santiago Tepetlapa en el distrito de Coixtlahuaca refiere: "A veces nos gusta comprar lo que es una olla de peltre, no ocupamos nosotros el aluminio porque el aluminio no lo permite el fuego [el fogón] ... sino que solamente vaya con la estufa ... en la estufa sí lo permite; ... pero ya en el vapor, en la lumbre, pues no lo permite". La señora Teresa Rodríguez Morales del poblado de San Miguel Tixaá, en el distrito de Teposcolula, refiere: " ... [¿trastes?] más de barro ... más de barro o de peltre ... pero más barro para la leña ... esos son especialmente para la leña ... [los otros] nada más para la estufa". El profesor Antonio Martínez de San Pedro Yucunama, en el distrito de Teposcolula comenta: " ... de manera cotidiana [la gente] usa los aluminios y los peltres, incluso de manera ya más sofisticada están las cafeteras de aluminio o eléctrica ... y eso va a depender de la posición económica de la gente ... Habrá familias muy humildes que utilizan todavía los jarros para hervir el café, y también eso da a entender que por no querer humar su traste de aluminio o de peltre pues prefiere usar un jarro ... porque usan leña ...

Las cazuelas son más
brumosas para usar, más
frágiles, es natural que
se rompen, lo que no
sucede con los peltres y
los aluminios, por eso se
prefiere estos artículos".
La señora Lucía cruz



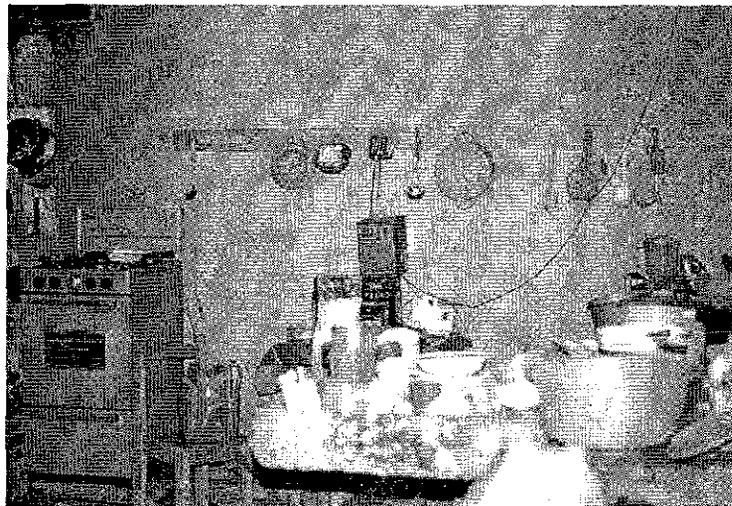
Lara también de San

Fig. 38 Objetos modernos y tradicionales en la cocina de humo



Pedro Yucunama nos relata: " ... [mis trastes] son parte de barro, parte de peltre y parte de aluminio ... uso de los tres ... prefiero los de peltre porque los de barro se human ... [los prefiero] por la apariencia que tienen de que ya no se ensucia uno la mano con el tizne y [son] más durable ... Los de plástico son más prácticos para llevar el alimento al campo o cargarlos por donde quiera ... Se llevan en bolsas de plástico; anteriormente se cargaban en tenates [de palma] ahí se metía todo lo que teníamos que ocupar para dar la comida: el agua, los platos, la tortilla, las cucharas". Por su parte, la señora Petra Nieto Téllez entrevistada en la cabecera municipal de Tepelmeme de Morelos, distrito de Coixtlahuaca, (que vive en la rancharía

denominada Cerro Verde perteneciente a este distrito), nos narra sus preferencias: " ... bueno pues nosotros usamos puro de plástico ... tenemos ollas de



peltre, de barro, Fig. 39 Enseres modernos en la nueva cocina.

cazuelas de barro, tazas de plástico, tasas de vidrio, los tres tenemos. Ya tiene años [que los usamos] yo desde que vine a vivir con mi suegra, ya tenía esos trastes. A veces va a Tehuacán, compra uno o dos, pues ya va abundando y ve usted que como el plástico ese no se rompe, luego nomás se lava bien, ya queda [limpio]. Porque hay mucha gente no le gusta comer en plato de plástico, no le

gusta ... Bueno, yo de todo [uso] a donde sea: plástico, vidrio ... a donde sea ... que haya de comer ... si bueno, por mi parte sí". Al preguntarle qué tipo de comal utiliza comentó: " ... [uso] de lámina, [¿de barro?] ... es que cuesta para llevarlo, a veces se rompen; ve usted que el burro camina rápido ... ve usted que el barro es muy delicado ... y pues con pura [comal de] lata. Desde que llegué a casa de mi suegra ocupó puro [comal] de lata ... ya tiene once años ... pues yo también ya agarré la costumbre de ella ... [Las cucharas] son de peltre ... [también] ocupó de madera, porque con ellas se puede ...". Alguna persona por el contrario expresó su rechazo al uso de los utensilios de peltre como la señora Inés López Miguel del poblado de San Mateo Tlapiltepec, distrito de Coixtlahuaca: "... o a veces también [utilizamos] el de peltre, pero casi no mucho porque luego a veces se despostilla, o eso, y luego ya ve ahora tantas enfermedades que hay, por eso mejor en los de barro". Cabe mencionar sin embargo, que pocas fueron las personas que expresaron tajantemente su rechazo por el uso del peltre o aluminio. Lo que se observa es la intención deliberada de su uso en la estufa y no en el fogón.

Los platillos típicos de la región como la *macita*, el *pozol* o *pozole* y la barbacoa de chivo (a los que ya nos hemos referido al mostrar el tipo de alimentación en la región) han experimentado cambios importantes en cuanto al uso de los utensilios empleados en su preparación; varias personas dieron cuenta de ello. La señora Everarda Jiménez López de Tepelmeme de Morelos en el distrito de Coixtlahuaca que se dedica desde hace tiempo a la venta de barbacoa nos comenta: " ... [La carne] la ponemos en un recipiente, lo que sea, una tina o una

olla para guardarla. Porque yo por ejemplo mato el ganado a las doce [del día]; ... la lavo por si le quedó sangrita; la lavo y la meto en esa olla [señala una olla de peltre] para tenerla [guardarla] nada más. ... Se me hace más fácil en una olla porque le pongo su tapa y ya no tengo de qué preocuparme ... Sí, olla de peltre grande. [¿Ollas de barro?] No, no, bueno en algunas ocasiones sí. Por ejemplo me dicen 'quiero un recipiente chiquito'; pero por lo general ocupo las ollas de peltre". La señora Lucía Cruz Lara de San Pedro Yucunama, en Teposcolula, nos narra brevemente cómo tradicionalmente se prepara el pozol y qué cambios están ocurriendo recientemente. "Ahorita se coce ya en ollas de peltre con dos orejas grandes; pero anteriormente se cocía en ollas de barro grandes. Entonces ya no se sacaba la olla del agujero de la tierra; sino que allí se cocía y allí se estaban sirviendo los platos ... [La olla] quedaba al ras del suelo ... Y ahorita ya no, porque se saca la olla, pues el peltre también ya es más práctico. Ya se saca y ya se lleva a la cocina y allí ya se está sirviendo ... [La olla de peltre] también se mete allí en el agujero". El profesor Antonio Martínez Sánchez de Yucunama, después de describir algunas vicisitudes que se presentan por el uso de las grandes ollas de barro en la preparación del pozole, relacionadas fundamentalmente con la posibilidad permanente de su rompimiento, comenta: " ... todo eso [...] justifica el cambio de olla ... una olla de peltre resiste más ... De manera tradicional [sin embargo] se siguen utilizando las ollas de barro". El que una persona utilice una u otra olla puede depender incluso de otras razones no expresadas por los entrevistados: costumbre, preferencia, sabor, carencia. Lo que sí podemos afirmar es una tendencia acentuada de sustitución de las ollas de barro por las de peltre,

como puede concluirse de las entrevistas presentadas. Uno mismo puede observar este cambio en los mercados o días de plaza, donde frecuentemente pueden observarse las grandes ollas de peltre contenidas de pozole o consomé de chivo o borrego que se expende en esos lugares.



Fig. 40 Fogón y trastes tradicionales.

El lugar que se destina a los utensilios en la cocina de humo o en la cocina nueva, para cocinar en el fogón o en la estufa respectivamente, puede observarse en la siguientes opiniones, amén de otras ya expuestas. La señora Tomasa Ramírez Ramírez de la comunidad de Concepción Buena-Vista nos narra: "... [en la cocina de humo] a veces hacemos la comida, cuando ya no hay gas ... [en el fogón] puro barro ...

[¿trastes de peltre?] no porque se human y cuesta mucho para lavarlos, por eso tenemos nuestros trastes para la lumbre y aparte para la estufa ... los de peltre son para la estufa y los de barro los ocupamos para la lumbre, porque se tiznan y aunque no se le quite, pues ya se queda así ... [¿usa los de barro en la estufa?] pues a veces sí, porque si hacemos los frijoles [en la cocina de humo] y los pasamos para la otra cocinita que tenemos [la nueva] pues los traemos así como lo hicimos". En otro momento de la conversación la señora comenta con relación al mismo tema: "En mi cocina viejita tengo mis trastes de humo, que le decimos

aquí ... Los de barro, tengo unas ollas ... las cazuelas, nomás eso. [En la nueva cocina] ya allí ocupo los platos de peltre o de "termocrisa" [vidrio] ... también [de plástico]; por los niños usamos el plástico, porque luego rompen los de "termocrisa" ... Para cuando tenemos caldo de pollo o algo así aguadito, pues ya ocupamos un plato hondo [de barro] cuando no pues uno de esos extendido [de vidrio] ... [Prefiero] los de barro ... pues le digo porque nosotros tenemos la creencia que es más sabrosa la comida ... sí, si es más sabrosa todo es más sabroso ... Cocino con los de peltre a veces, porque siento que en la estufa calienta más rápido y no gasta mucho gas y el barro sí; porque si lo pongo [en la estufa] gasta más [gas] ... porque como es más grueso entonces para que se caliente una olla de barro, pues sí dilata, por eso es que lo ocupamos más en el fogón ... En la estufa [se gasta más] por el gas; la leña no [representa gasto] porque la podemos ir a recoger al campo ... la vamos a traer y ya no gastamos nada y si la compramos, pues ya está cara". La señora Juana Mendoza del poblado Concepción Buena-Vista en Coixtlahuaca, que en una misma habitación tiene una cocina de humo y en el extremo opuesto una cocina nueva donde se ubica una estufa y trastes de peltre y plástico que penden de la pared



Fig.41 Dos cocinas, un solo espacio

nos comenta: " ... lo que pasa es que allá [en el fogón] se human [los trastes de peltre]. Entonces por ejemplo esa olla [de peltre] está bien humada; ... y pues esos [los de barro] están allá ... y pues estos [los de peltre] no me gusta ponerlos allá porque francamente me da flojera lavarlos, se manchan ... Sí, como ésta, mire, la olla [de peltre] de nixtamal está bien negra ... allá tengo otra olla [de peltre] también, que pongo para bañarnos ... El agua para bañarnos también la calentamos allá en la lumbre ... y entonces están bien negras, porque pues como a veces diario se pone el nixtamal, pues ni lavo la pobre olla, nomás lavo donde se va a utilizar [por dentro] afuera ya no la lavo".

c) Electrodomésticos: licuadora, refrigerador, olla de presión

La adopción de utensilios más complejos en cuanto al origen tecnológico que involucra su producción, es un proceso que más lentamente va teniendo lugar en las cocinas de la mixteca oaxaqueña, pero que ya encontró rumbo. El relativamente bajo precio de utensilios como una licuadora o una olla express hace más accesible su compra. En las cocinas visitadas encontramos con cierta frecuencia la presencia de una licuadora y pocas veces la de una olla de presión o express. Pero no es solamente por el bajo costo por el que se puede adquirir una licuadora o una olla express. Su adquisición está basada fundamentalmente por la facilidad, la rapidez y comodidad con que desempeñan su tarea en la preparación de ciertos alimentos, por encima de algunas preferencias, como el

sabor que adquiere la comida al preparar algunos platillos en trastes tradicionales.

Con base en las entrevistas realizadas podemos inferir que el uso de la licuadora está destinado casi exclusivamente a la preparación de la salsa: para moler chile, jitomate, tomate en combinación o por separado. Al respecto la señora Teresa Rodríguez del poblado de San Miguel Tixaá, en el distrito de Teposcolula comenta: " ... [La salsa] la muelo en el metate o en la licuadora ... a veces en la licuadora por lo rápido ... y en el metate, pues hay veces que es necesario moler en el metate ... porque cuando queremos moler el tomate o que se mueva bien la semillita o el chile para moler bien la semillita, pues lo molemos en el metate". Por su parte, el señor Delfino Montes García del mismo poblado comenta: "Yo pienso que se ha venido utilizando todos estos aparatos [los electrodomésticos] por la razón de la comodidad que quiere cada ama de casa que quiere estos aparatos ... La licuadora ya ve que es más rápido para hacerlo [hacer la comida]; ya no es lo mismo con el molcajete que hay que estar tallándolo ... y para ahorrar tiempo también usan todo esto". La señora Evelia López Miranda del poblado Ihuitlán Plumas en el distrito de Coixtlahuaca comenta: " ... [La licuadora] la utilizo muy de vez en cuando ... para moler el jitomate ... pero más utiliza uno el molcajete [para hacer la salsa]". La señora María Elena Santiago de San Mateo Tlapiltepec en Coixtlahuaca no tiene preferencia por usar la licuadora o el molcajete en la preparación de la salsa y comenta: "Se utilizan las dos cosas [el molcajete y la licuadora]". La señora Lucía Cruz Lara de San Pedro Yucunama en el distrito de Teposcolula comenta: " ...

anteriormente se molía [la salsa] en el metate ... cuando hay tiempo mínimo para hacerlo [la salsa] lo meto en la licuadora para más rápido, pero lo especial a veces es el sabor que se hace en la piedra ... en la licuadora es más rápido pero menos sabroso, su sabor cambia siempre, sea para la salsa sea para el mole".

En cuanto al refrigerador, muy pocos fueron los casos que pudimos observar alguno en la cocina de la vivienda tradicional. Su presencia hace suponer, por la naturaleza de su cometido (conservar, prolongar y evitar la descomposición de los alimentos que en él se guardan) un régimen alimenticio basado en comestibles que rápidamente inician su descomposición amén de otros hábitos adquiridos, como congelar ciertos alimentos o disponer de cubos hielo. El señor Delfino Montes García de San Miguel Tixaá, en el distrito de Teposcolula comenta: "El refrigerador es importante por el calor; se descompone la comida más rápido si no tiene uno donde guardarla y pues cuando se puede comprar estas cosas, se compran". La solución para evitar la descomposición de la carne por ejemplo, se realiza mediante un proceso antiquísimo basado en el salado de la misma, costumbre que es frecuentemente empleada en la mixteca oaxaqueña para conservar la carne de chivo que se come con cierta regularidad y que es conocida como *chito*. En el anexo de este trabajo presentamos algunas cifras, donde se muestra la frecuencia con que se dispone de refrigerador y licuadora en la región mixteca oaxaqueña.

La olla express también se le encontró rara vez en las cocinas visitadas. El profesor Antonio Martínez de San Pedro Yucunama, en Teposcolula nos comenta:

" ... sí, [la comida] tiene un sabor especial [preparada en trastes de barro] pero pues es más tardado; porque cocer los frijoles en una olla de barro tardan muchísimo que cocerlos en olla express". En ninguna cocina encontramos la presencia de algún horno de microondas; nos aventuramos a pensar sin embargo, que en alguna cocina pueda haber alguno. El supuesto se basa en la gran influencia que los migrantes al país del norte ejercen en sus lugares de origen. Es común observar, cómo esta gente en época de vacaciones principalmente, llega cargada de un variado número de electrodomésticos al volver a sus hogares, por lo que no es alejado de la realidad suponer que en alguna ocasión traigan uno de estos artefactos de cocina.

Después de relatarnos cómo han sido los usos y costumbres en los últimos cien años, a decir de muchos ancianos que todavía viven en el pueblito de



San Miguel Tixaá, distrito Fig. 42 Objetos modernos en la nueva cocina.

de Teposcolula, el señor Delfino Montes García expresa una opinión que bien puede redondear las ideas aquí vertidas, sobre la preferencia de usar los utensilios modernos a los tradicionales: " ... vamos a hablar de la olla express que por ejemplo si se cocen los frijoles en la olla express, ya no les da el mismo sabor que

en la olla de barro, no le hace que sea en estufa pero le da diferente sabor ... Pero como le digo, por la comodidad, por la rapidez con que se hace esto, pues yo pienso que también por eso también ha venido a *sustituir* a todos esos utensilios manuales ... Pero pues por lo mismo, el tiempo va cambiando las costumbres ... Todos los aparatos [electrodomésticos] que han salido últimamente, pues la gente si lo puede adquirir, pues que bueno porque como decía mi esposa, se están ahorrando mucho tiempo para preparar los alimentos. Ya no es como antes que tenían que ir a prender la leña y ahora ya no; porque ahora nada más vienen, un cerillo y una vuelta a la llave de la estufa y ya está el fuego. Sí, entonces a eso se debe que la gente ha visto esta comodidad y ha *reemplazado* todo lo de antes [los utensilios tradicionales] a lo de ahora [utensilios modernos]. Otra de las cosas, el humo afectaba mucho a la vista, a los pulmones y ahora ya con estos utensilios [los modernos] pues claro que sí, pues ya es muy diferente, ya no hay ese tipo de problemas; que está llorando ahí la mujer ... sí, [por] el humo ... y le digo, que así están eso de las tradiciones del pueblo".

Notas

¹ Fernando Martín Juez propone una clasificación similar en: *Contribuciones para una antropología del diseño*, en: "En la cocina", fotocopias pág. 102.

² Véase el libro: *2300 cucharas y utensilios, 2800 años*. Museo Soumaya, México, 2001.

³ El tema de las extensiones, prolongaciones o prótesis del hombre se explica ampliamente en: *Paseo por la tierra*, "Las extensiones del hombre: cuidado con su gentil puño" págs 17-50. Véase también: *Diseño ¿Por qué?* "Las cosas antropógenas" págs. 38-62.

⁴ Oscar Salinas Flores. *Tecnología y Diseño en el México Prehispánico*, pág. 70.

⁵ Barbro Dahlgren, *La Mixteca, su cultura e historia prehispánicas*, pág. 197.

Personas entrevistadas	Lugar	Cocina hurna	Otra cocina distinta habitac	Ambas cocinas		Resultado de encuesta			Molca- jete	Estufa de gas	Licua- gera	Refr- metálica	Alacena p/semillas	Molino	Prensa	Anafre metálico			
				Ambas cocinas	habitac	Ubicación del fogón	Ubicación del metate	Tipo de metate											
				X	X	X	X	Chintil/pie- dra											
1 Fam Suárez	Tepatlán	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
2 Prof Antonio Mtz	Yucunama	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
3 Fam Montes Galindo	Tixaa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
4 Sra Teresa Rodriguez	Tixaá	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
5 Sra Lucía Cruz	Yucunama	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
6 Sra María Martinez M	Yucunama	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
7 Sra Esther Martínez	Yucunama	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
8 Sra María García	Yucunama	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
9 Sra Everáida Jiménez	Tepelmeme	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
10 Sra Celsa Torres	Tepelmeme	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
11 Sra Petra Nieto	Cerro Verde	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
12 Sras Rodriguez	Torreallas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
13 Sra Tomasa Ramírez	C B-Vista	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
14 Sra Juana Mendoza	C B-Vista	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
15 Sra Elvira López	Ihuatlán-P	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
16 Sr Rodrigo Hdez	Ihuatlán-P	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
17 Sra Hermininda Stgo	Ihuatlán-P	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
18 Sras Hernández	Tlacotepec	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
19 Srita C y Sr J Cruz	Tlacotepec	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
20 Sra Ana Moreno Stgo	Tlatitepec	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
21 Sra Elena Santiago	Tlatitepec	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
22 Sra Inés López M	Tlatitepec	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
23 Srita Margarita López	José B-Vista	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
24 Srita Reyna Cruz	Tepetlapa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
25 Sra Ana Vázquez	Tepetlapa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
26 Sra Esther Hdez	Tulancingo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
27 Sra Zenaida Jiménez	Tulancingo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
28 Sra Felicitas Nieto	Tulancingo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
29 Fam López	Camotlán	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
30 Sra Gpe Ramírez	Camotlán	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
31 Sra Marisol López	Camotlán	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
TOTAL		29	18	10	5	24	7	26	3	11	20	23	20	15	6	12	11	15	10

Fuente: Investigación de campo propia.

TESIS CON FALLA DE ORIGEN

CAPÍTULO V

LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS OBJETOS DE LA COCINA

Conforme a la clasificación ya expuesta de los objetos de la cocina en objetos artesanales y objetos modernos, a continuación presentamos el aspecto de la producción y la comercialización de los objetos que observamos en la cocina de la vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña. El análisis se inicia con el estudio de la producción de los utensilios artesanales y enseguida pasamos con lo relacionado a la producción de los objetos modernos. En cada apartado se analiza el aspecto de la comercialización para cada grupo de objetos. Podemos adelantar en términos generales, que el intercambio mercantil de ambos utensilios se realiza de manera importante conforme al sistema de mercados heredado hace varios cientos de años. Para el caso de los utensilios modernos existen, además, otras modalidades de compra-venta que vale la pena destacar en virtud del alcance que se logra en los consumidores.

A) La producción de los objetos artesanales

Hablar de producción artesanal no solo en la mixteca oaxaqueña sino en el estado de Oaxaca en general, es un tema tan nutrido que aún hoy en día, después de haberse tratado en múltiples ocasiones, ofrece todavía muchas posibilidades de estudio. Nuestra intención es plantear un panorama general, de la situación en que se realiza actualmente la producción artesanal de los objetos de la cocina en la región mixteca oaxaqueña. Las visitas de campo nos permitieron observar de manera inmediata cómo se realiza esa producción. La investigación bibliográfica permitió acercarnos al tema a través de diversos trabajos que han realizado en otros ámbitos y regiones del país, en donde la producción de artesanías es una actividad importante en esos lugares. Un aspecto importante que había que confirmar era establecer si la producción de objetos artesanales se presenta como una actividad complementaria a la actividad agrícola, conforme lo plantean diversos autores.¹ En las comunidades estudiadas en la mixteca oaxaqueña, se observa que la actividad principal son las actividades del sector primario: la agricultura, la ganadería, la selvicultura, o el pastoreo. La población obtiene de alguna o algunas de estas actividades el sustento para subsistir y la actividad artesanal que realizan se presenta efectivamente como un complemento de alguna de esas actividades.

Con la producción de artesanías la población rural se hace allegar algunos recursos económicos que le ayudan a completar, a cubrir o medio cubrir las necesidades de reproducción familiar. La producción artesanal se presenta también como una actividad heredada que pasa de una generación a otra

Capítulo V. Producción y comercialización 127

hasta alcanzar incluso varios cientos de años. Sucede muy a menudo que el beneficio mayor del trabajo realizado, es aprovechado por agentes intermedios que absorben la producción de determinado producto, lo que se traduce en un permanente empobrecimiento de los productores directos. El tiempo destinado a la producción artesanal por otra parte, se realiza por temporadas, en determinadas épocas del año conforme al ciclo de las labores del campo, cuando éstas ya han sido realizadas; entonces se trabaja en la producción artesanal. Podríamos ser aún más específicos, al mencionar que la artesanía se realiza, aún dentro de la temporada de labores del campo, en el tiempo restante del día que en él se labora. Un aspecto sobresaliente además de los ya mencionados, es la manera como la gente establece el trabajo artesanal, de tal forma que podemos encontrar diferentes modos de organizar esta actividad.

Algunos autores han propuesto varias maneras que caracterizan la producción artesanal en México. Victoria Novelo por ejemplo ha identificado cuatro formas básicas de organización del trabajo artesanal: a) La unidad familiar agrícola-campesina. b) El taller individual o taller del maestro artesano. c) El pequeño taller capitalista. d) La manufactura.² Las tres primeras formas de producción mencionadas pueden observar varias relaciones dependiendo de la naturaleza misma de un determinado trabajo artesanal, pues como lo menciona la propia autora, el taller individual se ubica como un paso previo al pequeño taller capitalista. "El taller individual y el taller con trabajo asalariado pueden ser considerados como dos fases sucesivas, fenómeno que puede observarse con claridad en Cuanajo (lugar donde realizó su estudio). El paso del taller

independiente o familiar al pequeño taller capitalista en virtud del desarrollo de la tecnología, de la demanda o de ambas".^{3;4}. Así, la conjunción de la materia prima utilizada, las herramientas de trabajo usadas y el proceso empleado, atribuyen características propias al proceso de trabajo en general, de donde se desprende que cada actividad artesanal crea su propia dinámica, y aún dentro de una misma actividad, los artesanos pueden observar particularidades sobre las formas de organizar el trabajo conjunto. El producto resultante, los objetos, puede ser distinto o similar, pero la particular forma de organizar el trabajo artesanal ubica la producción (y la comercialización) en un contexto más amplio. Habrá que mencionar por otra parte, que el material utilizado (la materia prima) en la producción artesanal define una actividad concreta, como es lógico suponer. El empleo de las arcillas conlleva la producción alfarera; la palma, la cestería o tejido de esta fibra natural; la roca, la cantería o labranza de este material; la madera, la carpintería o ebanistería; los metales, la metalistería; las pieles, la talabartería, la cera, la cerería, etc. si bien no todas estas actividades artesanales se practican en la mixteca oaxaqueña.⁵

a) Los utensilios de palma

En la región mixteca oaxaqueña *la cestería* figura como la actividad artesanal más importante de la región. Ya durante la época precolombina, los pueblos mixtecos abastecían bajo la forma de tributo, cantidades importantes de distintos artículos de palma al imperio azteca. Más de quinientos años han transcurrido

desde entonces y la tradición productora de objetos de palma ha perdurado hasta nuestros días como una actividad que, en otras circunstancias, representa una forma de ingresos (magros) para las familias campesinas. Los relatos de los conquistadores y frailes españoles a partir de la conquista figuran como algunos de los primeros testimonios que dan cuenta de esta actividad; desde entonces, mucho se ha escrito al respecto.

La producción artesanal de objetos de palma en la mixteca oaxaqueña asemeja más al tipo de organización productiva de la unidad familiar agrícola-campesina. Desde temprana edad los miembros de la familia aprenden a tejer la palma, por lo que es común que la mayoría de sus integrantes ocupen alguna parte de su tiempo en la confección de un objeto. Bajo este mismo esquema, existe el trabajo por encargo de algún mediador

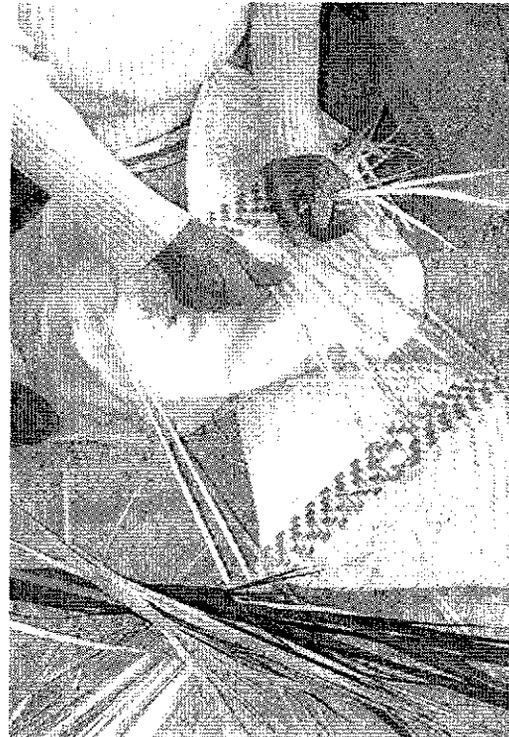


Fig. 43 Tejiendo objetos de palma.

que compra la producción entera de una familia o de varias familias para luego venderla por su cuenta. La organización en cooperativas de producción es un mecanismo que también se ha impulsado en distintas comunidades de la región como es el caso de la cooperativa *Tierra de la Nubes* en el poblado Concepción Buena Vista en Coixtlahuaca, entre otras. La palma que se utiliza en la mixteca

Nochixtlán, principalmente y por supuesto en otras plazas menores. El grueso de la producción que se realiza con palma en la mixteca oaxaqueña es la confección de sombreros. Otros artículos que se producen son los aventadores o sopladores para avivar el fuego, los petates, tenates o tompiates de diferentes tamaños, soyates, monederos, pequeñas escobillas que se utilizan en la limpieza del comal de barro, el metate o superficies en la cocina en general.⁷ Así como encontramos pueblos que se dedican solo a la producción de artículos de palma, dentro de ese grupo podemos advertir también poblaciones que se dedican exclusivamente a la producción de determinados artículos.



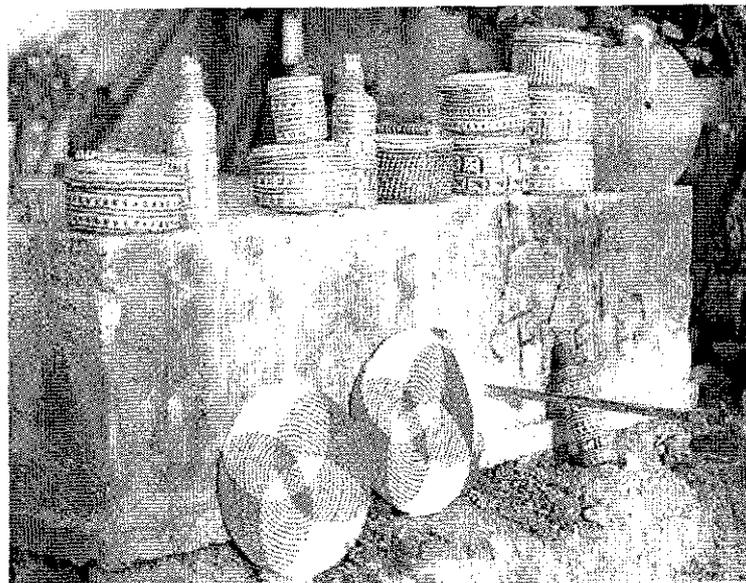
Fig. 45 Objetos de palma para la cocina.

La especialización tiene como base el tipo de palma que crece cerca de los poblados que habita la gente, pues a decir de los pobladores existen al menos dos tipos que se destinan a la producción de diversos objetos: la llamada

palma amarilla; más útil para la producción de sombreros, tenates, petates y artículos pequeños porque ofrece más flexibilidad al tejido; y la que se conoce como *ceniza o caliza* que se destina a la construcción de techumbres en las viviendas tradicionales.⁸ En particular, los objetos de palma que es común encontrar en la cocina de la vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña son los tenates o tompiates a los que la gente le atribuye distintos usos pero que están

destinados principalmente para guardar las tortillas; los sopladores o aventadores para avivar la lumbre; los petates o esteras en diferentes tamaños que se utilizan para sentarse mientras se realiza alguna actividad en la cocina, o al hincarse las mujeres cuando muelen en el metate. Se les utiliza también, como cobijo en los muros de las viviendas (incluida la cocina) hechas de ramas de madera, carrizo o varas a fin de evitar que penetre el frío. Son útiles también como contenedores de semillas como maíz o chiles secos, éstos provenientes de la costa chica y de la ciudad de Putta al sur de la región. Los petates por supuesto no son exclusividad de uso en la cocina pues como es bien sabido se utilizan también para el descanso nocturno.

La hoja de palma natural empleada en la producción de estos enseres, sin embargo, está siendo sustituida por fibra sintética de plástico. En la actualidad es común ver tenates, monederos



o sombreros Fig. 46 Propuestas de diseño artesanal

confeccionados con ese material. Por exhortación de diversas instituciones públicas que han visto en el trabajo de la cestería de la región un medio que puede generar importantes ingresos para los artesanos, se han brindado asesorías

en la promoción y organización de cooperativas. El objetivo de estas iniciativas es que bajo este tipo de administración se beneficie directamente a los productores directos.⁹ La asesoría va acompañada de profesionales en el área del diseño que han promovido usos y diseños alternativos entre los que figuran fundas para botellas, tapetes para mesa, bases para colocar utensilios calientes de la cocina.

b) Los utensilios de barro

El estado de Oaxaca en general goza de una fama bien ganada como resultado de la producción artesanal de objetos realizados a base de tierras naturales. Piénsese por ejemplo en la producción de las ollas de Santa María Atzompa,

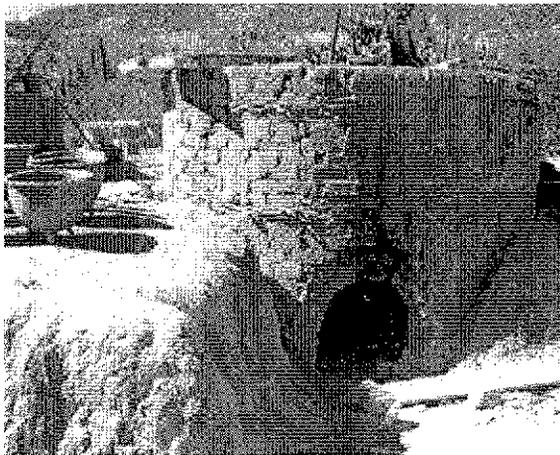


Fig. 47 Horno para producción de alfarería

poblado próximo a la ciudad de Oaxaca. La producción de objetos artesanales hechos con arcillas es también una actividad importante en la región mixteca oaxaqueña. Aunque la calidad de la producción no es comparable con la que se realiza en Atzompa o en otros sitios

del estado, sí podemos encontrar una gran cantidad de campesinos-artesanos que se dedican a esta actividad.

La abundancia de tierras aptas para el trabajo de la alfarería en distintas zonas de la región ha propiciado una vasta producción artesanal de objetos realizados con estos recursos naturales. El

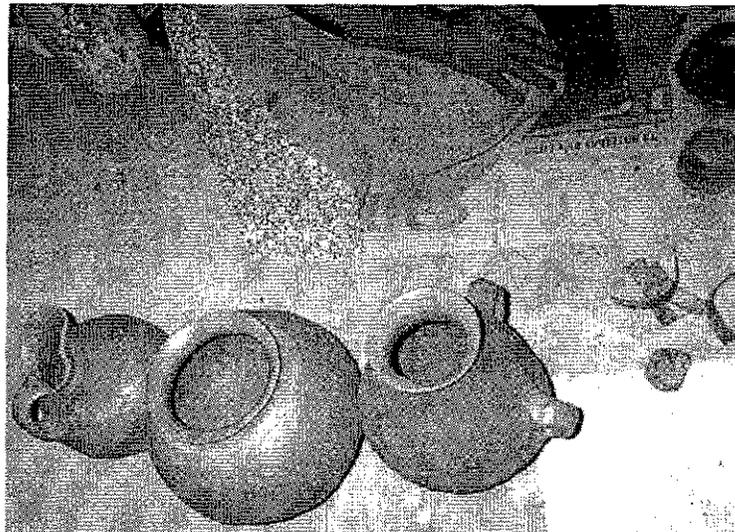


Fig. 48 Objetos de uso cotidiano.

trabajo de campo realizado en la región permitió conocer varias de esas poblaciones. Con todo, no constituyen la totalidad de las mismas, pues muy frecuentemente en las áreas donde encontramos disponibilidad de arcillas, diversos pueblos circunvecinos se dedican a esta actividad de una manera permanente o esporádica. La relación de poblados que aquí se presenta, fueron identificados conforme las visitas realizadas y las referencias dadas por los propios artesanos y vecinos de los lugares visitados. Otros nombres de los poblados, fueron recogidos en las plazas donde se venden los productos (ver lista de poblaciones en el anexo). La variedad de objetos a partir de tierras naturales es muy amplia: jarros, platos, ollas, cazuelas, de distintos tamaños y forma; comales, jarras, jarrones, maceteros, candeleros, ceniceros, alpisteras. El proceso empleado en la producción de estos objetos varía según el objeto que se trate.

En la mixteca oaxaqueña podemos identificar tres procesos comúnmente empleados: a) En el que se hace empleo total de las manos del artesano como

único recurso para la creación de los objetos. b) La producción de los objetos mediante el empleo del torno de pie como elemento principal de modelado. c) El uso de moldes para la elaboración de los objetos.

Aunque es evidente el empleo de las manos en los tres procesos, en el primer caso, la destreza manual del artesano es el factor primordial en la elaboración de los objetos. Para su realización no hay más que modelar una porción de arcilla húmeda y dar la forma deseada. La calidad de la producción depende fundamentalmente de la habilidad y experiencia con que cuente el artesano. Mediante este proceso se



Fig. 49 Modelado de objetos de barro.

realizan jarrones, jarras, molcajetes, comales, ollas, cazuelas, ceniceros. El cocimiento de los objetos puede hacerse en fogatas o fogones comunes, o bien en hornos alimentados con leña. A este proceso de producción se encuentran ligados un sinnúmero de campesinos-artesanos de la región, cuya habilidad manual les permite allegarse de algunos recursos económicos para su manutención. Este tipo de producción puede observarse en comunidades como San Isidro y Guadalupe Mirasol en el municipio de San Juan Numi en el distrito de Tlaxiaco (comales). En el poblado de Ojo de agua en el municipio de Santo Domingo Nuxaá (comales) y Santa Inés de Zaragoza en el municipio del mismo

nombre, pertenecientes al distrito de Nochixtlán (comales, ollas). En las comunidades de Río Blanco localizada en el municipio de Santo Domingo Tonaltepec (comales) y en el poblado Río Verde en el municipio de San Bartolo Soyaltepec (ollas, jarras, jarrones), pertenecientes al distrito de Teposcolula. Como ya se ha comentado, el tiempo destinado a la producción artesanal se realiza después de las labores del campo; entre una y otra labor de cultivo o entre uno y otro período de siembra.

La gran disponibilidad de tierras aptas para el modelado permite que la recolección sea en el predio que se habita; en algún terreno cercano, o en cualquier lugar del poblado. Es común observar cómo los pobladores excavan en su terreno y obtienen la tierra; o van a algún terreno de cultivo en donde una parte está siendo socavada para la obtención de tierra; o cualquier sitio del poblado es bueno para obtener tierra para trabajar. Estas maneras de conseguir

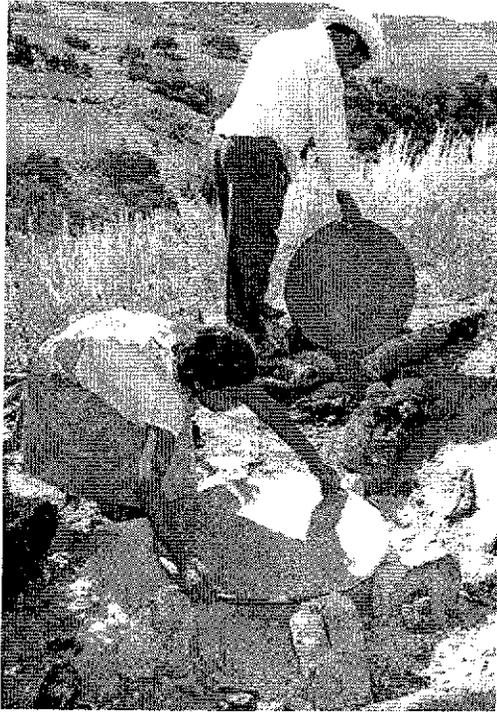


Fig. 50 Cocimiento en una hoguera

tierra puede observarse en muchos pueblos de la región. En otras ocasiones, sí existe un terreno destinado como banco de explotación de donde se obtiene el recurso, y al que recurren los pobladores.

El empleo del torno de pie para la elaboración de objetos (segundo proceso mencionado), es un recurso técnico empleado en comunidades donde la producción alfarera está más difundida. De relativamente fácil manejo, la utilización de este mecanismo permite una producción más numerosa: con él se producen jarros, jarrones, candeleros, ollas medianas y pequeñas. Esta producción es posible observarla en lugares como Santiago Tamazola en el distrito de Silacayoapan, en San Jerónimo Silacayoapilla en el distrito de Huajuapán. La utilización de moldes de yeso para la producción de utensilios de la cocina y otros objetos (tercer proceso mencionado) se emplean en talleres



Fig. 51 Empleo del torno de pie.

donde la producción alfarera representa ya de alguna manera, una forma permanente de allegarse ingresos mediante la producción. El taller se ha convertido en el típico taller del artesano independiente en el que intervienen diversos miembros de la familia, distribuyéndose las tareas que la producción implica. La producción que de este taller deriva son ollas de tamaño grande y mediano, maceteros grandes y pequeños, platones para maceteros. La

utilización de moldes no implica el abandono de las anteriores formas de producción mencionadas, pues muy frecuentemente se puede observar que en

un taller de este tipo se cuenta con el torno de pie, y donde con menos frecuencia se modela solamente con las manos. Hasta donde nos fue posible observar en las distintas comunidades visitadas que existen falleres de alfarería de este tipo, no hay aquellos en los que se emplee trabajo asalariado. Es posible que se recurra a él en labores de ayuda pero no como algo permanente y sistemático. Se ha procurado más frecuentemente el impulso de cooperativas por parte del Estado, que mediante este tipo de organización, beneficie al mayor número de artesanos.

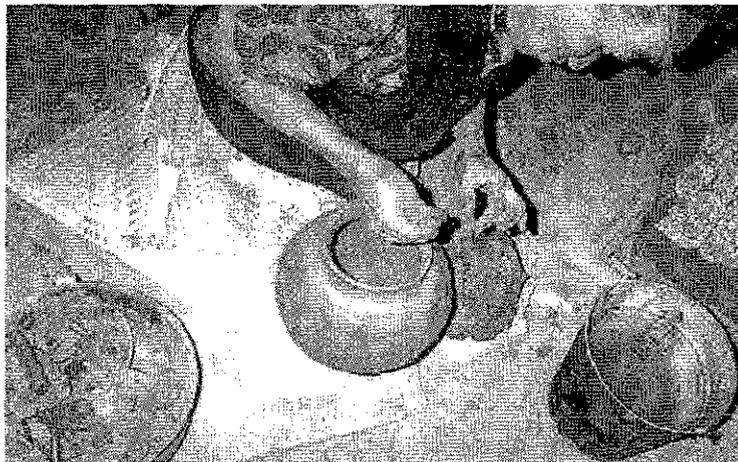


Fig. 52 Utilidad de objetos modernos en la producción.

paulatinamente a los tradicionales según su función, los cuales son utilizados con mucha frecuencia en las labores productivas de los objetos realizados con tierras naturales. El empleo de recipientes de barro que cumplen las mismas funciones, podría utilizarse en diversas actividades, tales como acarrear o almacenar agua, depositar el barro. En este caso se encuentra la utilización de la cubeta de plástico o lámina galvanizada por el cántaro o jarrón; un pocillo de peltre o bandeja de plástico por una jícara o cuenco de barro; una fina de lámina

Un aspecto revelador en las tres formas de organización mencionadas, es observar cómo algunos de los objetos modernos (sean o no de la cocina) van desplazando

galvanizada o de plástico por las antiguas tinajas de barro. El espacio que poco a poco ha ido ganando la utilización de utensilios modernos por los tradicionales ha estimulado la disminución o desaparición de la alfarería en algunos poblados de la región. La señora Celerina Suárez Guzmán del poblado de Tezoatlán de Segura y Luna en el distrito de Huajuapán comenta: " ... como esas ollotas que están por ahí venían de San Juan Diquiyú [en el distrito de Tlaxiaco], venían esas ollotas grandes que antes ocupaban para el pozole ... todavía las tenemos allí ... Traían cazuelas así gruesas también ... las traían a vender aquí ... antes venían, ahora ya no vienen ... [porque] ya no las hacen ... desde hace veinte, veinticinco años o más ... [Ahora] se dedican a sembrar, se van al norte".

Otra producción que se realiza de manera importante con las tierras disponibles, es la elaboración de bloques de adobe, teja, tabiques y ladrillos que se utilizan en la construcción de la

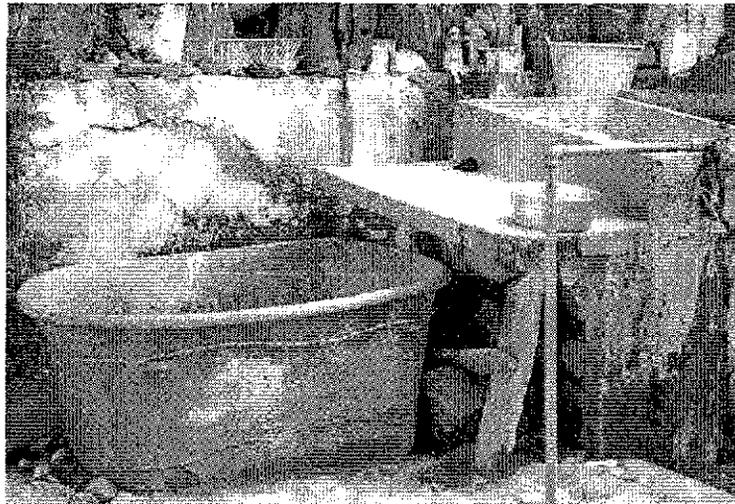


Fig. 53 Tinaja de barro en proceso de sustitución definitiva.

vivienda tradicional en varios poblados de la región. En sitios como Tejaltitlán en el distrito de Huajuapán; Santiago Tamazola en el distrito de Silacayoapan; Santiago Mitlatongo en el distrito de Nochixtlán, entre muchos otros.¹⁰

c) Los utensilios de madera

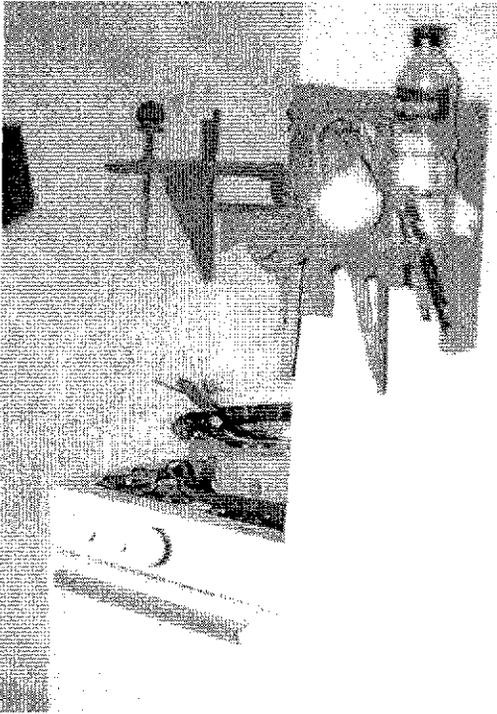


Fig. 54 Poco uso del cucharero.

La producción de los objetos de la cocina hechos en madera en la región mixteca oaxaqueña es poco relevante, en virtud de lo reducido de su elaboración. Por lo común, su producción se realiza en algunos poblados cercanos a arroyos o ríos donde crece una especie de árbol conocida como *elite*. De esta madera se producen cucharas de diferente tamaño: desde las pequeñas, de unos veinte o veinticinco centímetros de longitud, hasta las muy grandes

conocidas como *pozoleras*, de cuenco amplio y profundo, de longitudes que en ocasiones rebasan más de un metro. Pese a haber una producción de cucharas medianas y pequeñas que se utilizan cotidianamente en la preparación de las comidas cotidianas, los *cuchareros* como artefacto contenedor de aquellas, no se producen en forma habitual. Los que encontramos en algunos mercados son traídos de otros lugares como el estado de Puebla o Michoacán. Se producen también palas de madera de longitudes pequeñas y grandes como las utilizadas para menear los cueros de cerdo con que se prepara el chicharrón y las carnitas.

La producción de cucharas y palas se realiza de manera relativamente simple. Una vez que se tiene un trozo de madera (que los propios artesanos cortan de un árbol o que en ocasiones compran) se labran con una azuela, un escochebre o simplemente una navaja filosa hasta logra la forma deseada. En pocas ocasiones los



Fig. 55 Producción de cucharas

artesanos liján las piezas que producen, lo que podría darles mejor acabado; la mayoría de las veces, sin embargo, quedan solamente labradas y un poco ásperas. La producción es personal, cada artesano produce objetos individuales. En esta producción ni siquiera parecería haber una organización familiar en virtud de lo menudo de la producción. Las cucharas y palas de madera que encontramos frecuentemente en los mercados, tianguis o plazas de la región que



Fig. 56 Bateas o artesas de madera.

tienen mejor acabado provienen de una producción ajena a la misma. Otros utensilios de la cocina hechos en madera como el molinillo para batir o el rodillo para extender la masa, que implican la utilización de un torno para su fabricación, sencillamente no se producen. Al igual que las cucharas y palas de mejor acabado, estos utensilios

también son traídos de otros sitios. La producción de bateas o artesas para batir harina o lavar ropa que en otro tiempo se produjeron en la región, casi ha dejado de producirse. Ocasionalmente y por encargo, algún carpintero realiza alguna artesa para algún panadero que la necesita. En algunas viviendas pudimos observar la presencia de pequeños bancos para sentarse, hechos de gruesos troncos de árbol, que sin estar unidos por algún ensamble, fueron cortados en una sola pieza, de tal manera que el constructor ideó y aportó forma al artefacto a manera de asiento.

La madera que se obtiene de la zona de bosque en los distritos de Tlaxiaco y Juxtlahuaca es madera aserrada destinada para la construcción en general. Algunos poblados como San Isidro Vista Hermosa y Santa Cruz Nundaco, pertenecientes al distrito de Tlaxiaco, producen mobiliario de escasa



Fig. 57 Tronco de árbol para sentarse.

calidad en virtud de la madera empleada que generalmente es de segunda clase; los ensambles a que se recurre son de poca resistencia, no tienen algún acabado, falta de adhesivos, etc. Son muebles como sillas, mesas, camas y ocasionalmente se puede encontrar algún trastero para cocina. Sin que podamos precisar el origen productivo de las prensas de madera para hacer tortillas, es fácil suponer que se trata de algún artesano o artesanos que contando con herramienta básica de corte, las producen en algún taller de carpintería.

d) Los utensilios de piedra



Fig. 58 Chintil para moler semillas.

Como ya se mencionó en otro lugar de este trabajo, los utensilios de piedra utilizados en la cocina de la vivienda tradicional son el metate y el molcajete cada uno con su respectiva *mano*, como suele llamarse al metlapil y tejolote respectivamente. El comúnmente conocido como metate *poblano* de tres apoyos o patas se produce fuera de la región, en algunas poblaciones del estado

de Puebla o Oaxaca. Otro tipo de metate de piedra es el que la gente de algunas comunidades de la región denomina *chintil* o *chintilito* por su tamaño pequeño. Estos metates son producto de la labranza de alguna piedra de río o alguna otra piedra que la gente encontró útil para este fin. La señora Elena Santiago Ramos del poblado de San Mateo Tlapiltepec en el distrito de Coixtlahuaca comenta de su metate: "Es una piedra del campo que usaban antes nuestros abuelos y ésta pues ya tiene muchísimo tiempo, porque a mi abuelita se la dio su

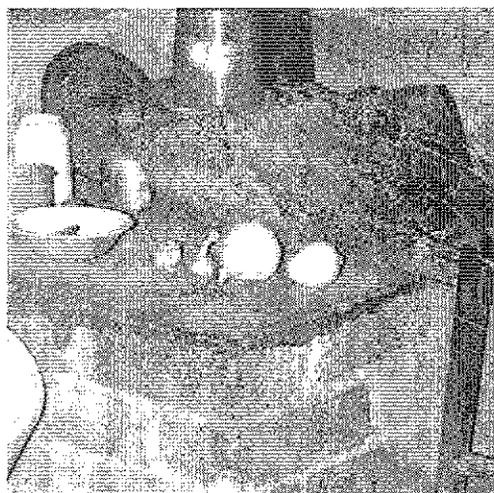


Fig. 59 Piedra labrada para moler.

mamá cuando ella se casó". Por su parte la señora Zenaida Ángel Jiménez de San Miguel Tulancingo también en el distrito de Tulancingo comenta: " ... es una piedra que fuimos a recoger al río". Los recorridos realizados en la región, permitieron constatar la presencia de estos ejemplares en varias cocinas de la vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña.



Fig. 60 Molcajete: piedra labrada

Con respecto al molcajete hecho de piedra, es común encontrar aquellos que tienen una cavidad circular a manera de una esfera cortada por mitad y con tres apoyos o patas, cuyo lugar de producción es ajeno a la región; probablemente estos molcajetes provengan de las mismas poblaciones del estado de Puebla y Oaxaca donde se labran los metates *poblanos*. También encontramos en las cocinas visitadas, otro tipo de molcajete hechos por los

propios habitantes de las viviendas. Labrados en piedra, estos molcajetes tienen la cavidad donde se muele y una superficie lisa donde apenas se dibujan las patas de apoyo. Con relación a estos molcajetes, la señorita Margarita López Córdoba del poblado de San José Buena-Vista, distrito de Coixtlahuaca comentó que su papá había hecho el molcajete que utilizan en su cocina. La señora María García del poblado de San Pedro Yucunama en el distrito de Teposcolula

comentó con relación a su molcajete: " ... pobre la piedrita pues está por allí ya [abandonada] porque antes hacíamos la salsa en molcajete. No son como los de Oaxaca que tienen su piecito, si no que eran unas piedras que solas así se gastaban; con lo mismo que uno está haciendo la salsa se va haciendo el hoyito". Por su parte la señora Zenaida Ángel Jiménez de San Miguel Tulancingo en el distrito de Coixtlahuaca comentó de su molcajete: " ... pues sí, es que nosotros al río buscamos las piedras para ... ora si que para componerlas así tantito [hacer la cavidad] ... allí hago la salsa". Al parecer el molcajete de barro casi no se usa en la región, pues solo en uno o dos casos pudimos notar su presencia en alguna cocina.



Fig. 61 Molcajetes, metate y *chintil*.

B) La comercialización de los objetos artesanales



Fig. 62 Mercado de Juxtlahuaca. Mixteca Baja.

La permanencia de los sistemas de plazas en la región mixteca oaxaqueña fue y sigue siendo el medio más eficaz para la comercialización de los objetos artesanales,

incluidos los de la cocina. De manera semejante a los grandes tianguis prehispánicos, en la actualidad los artesanos acuden a estas plazas para intercambiar sus productos. El mecanismo de intercambio es el del libre mercado, aunque aún persiste el trueque en mercados como el de Tlaxiaco y Juxtlahuaca, dos de los más importantes centros de intercambio inter e intra regional, dada la magnitud y variedad de bienes ofrecidos.

En virtud de la condición rural en la que aun pervive la mixteca oaxaqueña, los productos de origen agropecuario son todavía abundantes. En estos mercados se puede encontrar de manera permanente, chiles secos de varios tipos traídos de la costa; sandías, melones, naranjas, guayabas, mangos y otros productos de clima cálido traídos de Putla o la región de la costa; semillas como maíz, frijol, habas, garbanzo, trigo; jitomates, tomates y una gran variedad de verduras producidas en lugares cercanos a estos sitios; pulque y aguamiel;

aves de corral vivos como gallinas, guajolotes, gallos; chivos y borregos vivos; leña, ocote y madera traídos de la zona de bosque próxima a estos lugares. También se ofrece varios de los platillos típicos de la región como *yique*, o *macita*; barbacoa y consomé de chivo y pan de la región.

A estas plazas concurren los artesanos (campesino-artesanos) que muy frecuentemente son a la vez vendedores y compradores de otros bienes necesarios para



Fig. 63 Vendedores de palma. Mercado de Juxtlahuaca.

la subsistencia. También asisten mediadores de artesanías que han de llevarlas a distintas poblaciones o ciudades del país o al extranjero. Mientras se camina por estas plazas, frecuentemente uno se topa con artesanos que deambulando por la plaza, venden sombreros, tenates, aventadores, escobillas hechas de palma, monederos, soyates, petates y otras figuras realizadas con este material. También es habitual encontrarse con hombres o mujeres que ubicados en un sitio de la plaza, venden manojos de hojas de palma para tejer. La comercialización de los productos de palma también se realiza vía acaparadores que llegan a estas plazas o a los poblados donde se producen los objetos y compran toda o parte importante de la producción que los artesanos realizan. En otros casos la intermediación es menos agresiva; a esas comunidades llegan pequeños

comerciantes (campesinos) a comprar una cantidad reducida de artículos, de donde obtendrán pequeñas ganancias una vez vueltos a vender. Estos comerciantes campesinos recorren largas distancias a pie, calculadas en uno o dos días para ir del lugar de compra al lugar de reventa, generalmente las grandes plazas de la región. Sus utilidades pueden calcularse en menos de la mitad de la inversión realizada para el caso de un revendedor de petates.¹¹

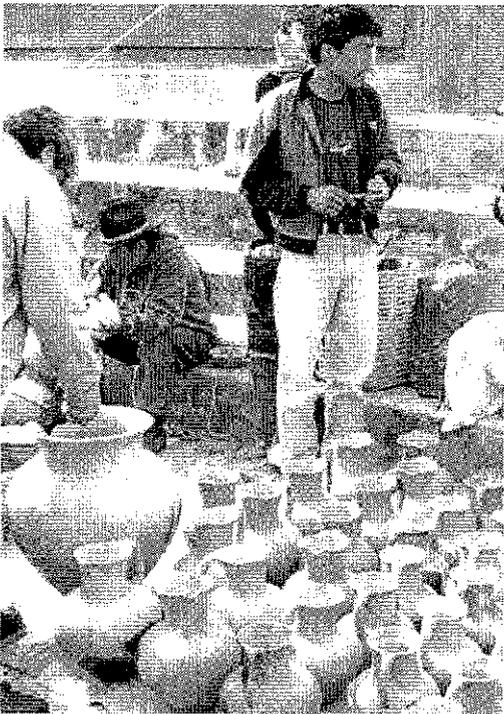


Fig. 64 Vendedor de loza en Tlaxiaco.

En lo que corresponde a la compraventa de los objetos de la cocina producidos en barro, ésta también tiene varios canales de comercialización. Al igual de lo que sucede con los artesanos que producen objetos de palma, madera, cuero (huaraches), los que producen objetos de barro, también concurren a mercados como el de Tlaxiaco o Juxtlahuaca, así como a mercados medianos y pequeños. Por la fragilidad natural del objeto de barro,

estos artesanos se establecen en sitios fijos en la plaza. Allí se ofrecen cazuelas de todos tamaños, jarros, ollas, jarras, jarrones, ollas pozoleras, comales que son transportados en cajas de madera a manera de rejilla. En otras ocasiones la venta se realiza en el taller del artesano, a un intermediario que revende estos productos recorriendo las distintas plazas de la región. La venta se realiza también antes que

el producto esté terminado: una vez que el objeto ha sido modelado, sin que haya sido cocido, se vende a otro artesano que realiza *la quema* y comercializará el producto.

El intercambio mercantil de los objetos de la cocina hechos en madera que los artesanos de la región producen (cucharas, palas) se realiza también en estas

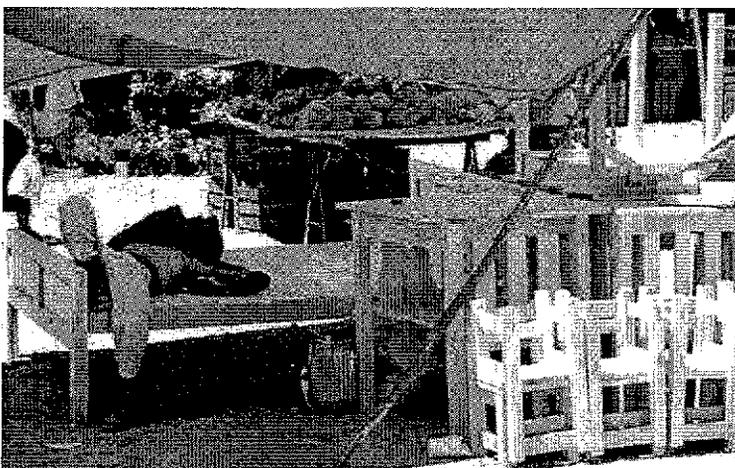


Fig. 65. Muebles de madera. Mercado de Tlaxiaco.

grandes plazas a que nos hemos referido. Por lo exiguo de su producción, se puede comprobar con facilidad que efectivamente los recursos que de este trabajo obtienen, son para completar sus necesidades básicas. Otro tipo de compraventa de objetos de madera que frecuentemente se observa, sobre todo en los días de plaza de mayor importancia comercial, es la venta aparejos como son, los yugos y monturas con que se atavía a los animales de tiro o de montar. Estos artefactos también son producidos por artesanos-campesinos de la región.

La venta de utensilios de piedra, el metate y el molcajete, se realiza en las distintas plazas y mercados permanentes de la región. Es fácil advertir que se trata de reventa en virtud de no producirse estos artículos en la región. Por lo demás, las condiciones de inequidad comercial de los artículos artesanales en comparación con los modernos es un tema que no admite cuestionamiento. Esta

situación no sólo viene dada por la menor capacidad productiva que presentan los primeros frente a los segundos; si no también, porque el mercado está regulado por mecanismos que la estructura económica de libre mercado impone, lo cual pone en clara desventaja comercial a los productos artesanales.¹²

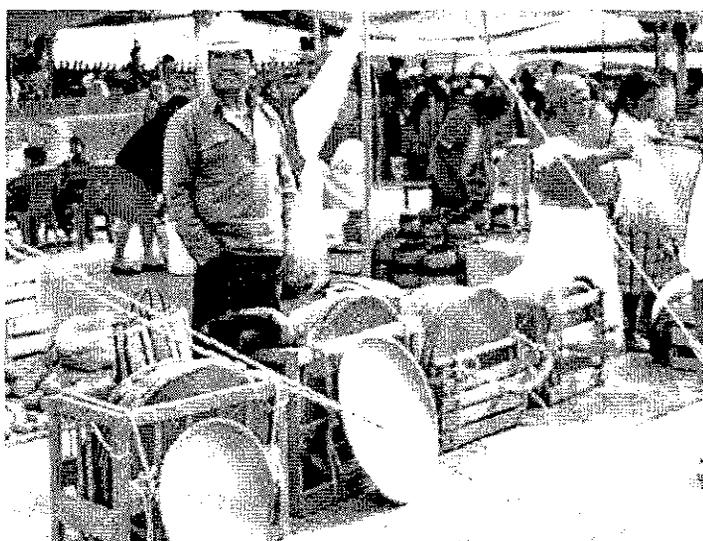


Fig 66 Vendedor de comales de barro. Mercado de Tlaxiaco

C) La producción de los objetos modernos

El origen productivo de los objetos modernos que encontramos en la cocina de la vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña, se localiza fuera de los límites de la región. Al examinar el tipo de objetos que están presentes en las cocinas, descubrimos la gran variedad de utensilios modernos que las amas de casa han ido *adoptando* en la ejecución de las actividades que realizan en la cocina (preparación de los alimentos, ingestión, almacenamiento, etc.). En las cocinas encontramos la estufa de gas doméstico, los electrodomésticos como la licuadora, el refrigerador, la olla de presión, la gran variedad de artículos producidos en distintos materiales como peltre, aluminio, acero, plástico, cerámica de baja temperatura. Los procesos de producción que involucran la obtención y transformación de los distintos materiales con que han sido producidos esos objetos, desde la obtención de la materia prima hasta su realización como bienes de consumo final es tan amplia, que sería motivo de una exposición muy extensa, lo que se sale de los propósitos de este trabajo. No obstante, podemos hacer mención de los procesos productivos que se encuentran más próximos a la producción de los objetos como bienes de consumo final.

Los procesos productivos se ubican dentro de las distintas ramas del sector manufacturero: en la industria de aceros y metales, vidrio y cristal, petróleo y químicos, plástico, cerámica, principalmente. Por caracterizarse la región mixteca como una zona eminentemente agrícola, es lógico suponer –como

efectivamente sucede- que la producción industrial se ubique no solo fuera de la región o el estado de Oaxaca y sino aún fuera del país en algunos casos. La amplia diversidad de objetos modernos que encontramos en algunas cocinas mixtecas nos remite incuestionablemente a procesos productivos que se realizan en recintos industriales de diversa complejidad tecnológica: en la pequeña, mediana o gran industria. En muchas cocinas cuyas viviendas se encuentran en comunidades relativamente apartadas del modelo socioeconómico dominante,- de la modernidad- encontramos objetos que se derivan en algunos casos, de un alto nivel tecnológico (radio-grabadoras, cassettes, discos compactos). A continuación se mencionan algunos de los procesos que se realizan en la producción de los objetos de la cocina más frecuentemente observados, a partir del material con que están producidos.

En la producción de objetos metálicos, como cucharas, platos, vasos, cubetas, vasijas, cacerolas, ollas, molinos de mano para moler granos, se encuentran inmersos procesos como la fundición, la aleación, el troquelado, ensamblado, montaje, distintos tipos de acabado, como el porcelanizado, esmaltado, galvanizado. En la producción de objetos de plástico como cubetas, cucharas, vasos, agarraderas, envases de comida, distintos tipos de recipientes, se pueden identificar procesos como extrusión, moldeo, soplado, termoformado, inyección. En la producción de objetos cerámicos y de vidrio como tazas, vasos, platos, tazones, se perciben procesos como la fundición, el vaciado, el moldeo. Si se compara la capacidad tecnológica empleada en la fabricación de estos utensilios con aquellos, producto en la actividad artesanal, resulta fácil advertir

que hay una distancia abismal entre ambos. Sin embargo, unos y otros coexisten, *cohabitan*, el mismo espacio: la cocina rural de la vivienda tradicional mixteca. Unos y otros son objeto de *preferencia, rechazo, adaptación, complementación* por parte de las amas de casa que son quienes con más frecuencia los utilizan, lo que deviene en un cambio en su forma de vida.

Con el propósito de posibilitar avance económico mediante la creación de empleos, a fin de elevar los ingresos de la gente, incrementar el consumo de las personas; arraigarlas en su lugar de origen, se han llevado a cabo en distintos momentos y por agentes sociales diversos, gubernamentales o de la iniciativa privada, proyectos que impulsen el sector manufacturero en la región. Los proyectos han contemplado desde el aprovechamiento de la mano de obra artesanal hasta la implantación directa de pequeñas manufacturas. En el primer caso se planteó y llevó a cabo hace algunos años, la instalación de varias plantas de producción y acabados de productos de palma que permitiera incrementar el valor del trabajo artesanal realizado y en consecuencia mejorar su calidad y comercialización. En la década de los setenta se formó el Fideicomiso de la Palma (FIDEPAL), que agrupaba diversas plantas paraestatales de producción y acabado. Sin embargo, por causas diversas las plantas referidas terminaron por cerrar sus instalaciones.¹³

En el caso de las manufacturas, se han instalado pequeñas plantas de calzado y productos metálicos (producción de cubetas, ollas, tinajas). Por diversas razones, los resultados solamente han tenido un éxito relativo y temporal ya que dichas plantas han terminado por cerrar sus instalaciones. Los casos mencionados

son sólo algunos de los varios intentos que se han llevado a cabo para superar las condiciones de atraso en que se encuentra la región. Tentativas más recientes, han promovido la instalación de maquiladoras de tipo textil en los principales centros urbanos de la región a fin de propiciar impulso económico.



D) La comercialización de los objetos modernos



Fig. 67 Artículos para el hogar.

Si bien la producción de estos objetos se realiza, como ya lo hemos señalado, fuera de los límites de la región, la compra-venta de los mismos representa un papel destacado en el área. Un aspecto característico de señalar de varios centros urbanos de la región, es el de fungir como focos de intercambio comercial de muy diversas mercancías. En las principales poblaciones encontramos una amplia variedad de tiendas: desde las misceláneas donde se

ofrecen todo tipo de mercancías, hasta las especializadas donde se ofrecen artículos para el hogar en donde los enseres para la cocina son los más numerosos. En estas tiendas especializadas se encuentra prácticamente todos los utensilios que se utilizan en una cocina urbana: desde los minúsculos saleros de plástico o destapadores metálicos hasta una olla de presión, pasando por las denominadas vajillas de mesa o para la cocina, fabricadas en plástico o metal, de peltre o porcelanizadas. Allí también se ofrece todo tipo de utensilios de vidrio, cristal, plástico, cerámica de baja temperatura, de las diferentes marcas comerciales: vasos, platos, jarras, tazas, copas.

Los mercados populares son otro sitio en los que de manera permanente se ofrecen los utensilios modernos de la cocina. Resulta curioso observar cómo algunos comerciantes de éstos artículos han vinculado la venta de los objetos modernos con los tradicionales, pues se pudo constatar que junto a los platos y jarros de barro, se ofrecen tazas y platos de plásticos o de cerámica de baja temperatura; también, a la par que se ofrecen molcajetes y metates, encontramos el molino de mano para triturar granos comestibles y las prensas metálicas para hacer tortillas. Al igual que se ofrecen cucharas y palas de madera, se venden las cucharas y cuchillos de metal, sartenes metálicas y demás utensilios de plástico para preparar la comida.

Los sistemas de plazas a los que nos hemos referido en varias ocasiones, representan un medio de comercialización muy eficiente de los objetos modernos. En ellas

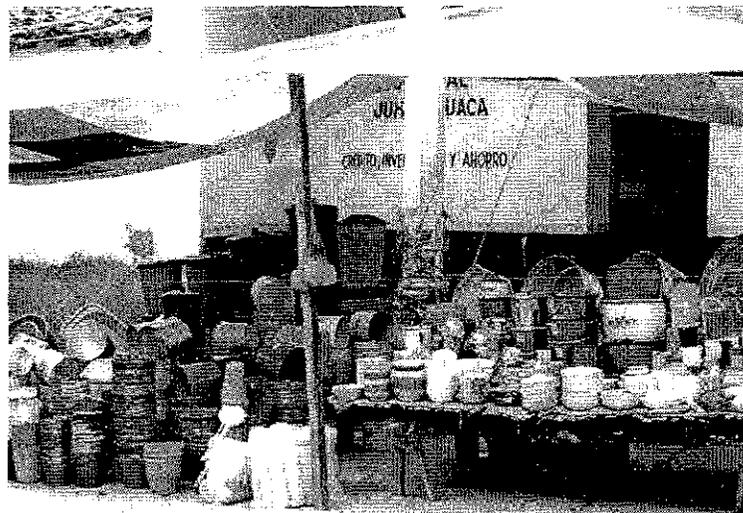


Fig. 68. Utensilios de plástico y metal. Mercado de Juxtlahuaca.

encontramos también, negocios cuyo giro es el denominado *artículos para el hogar*. Algunos de estos negocios han optado por vender solamente objetos de plástico y/o acero galvanizado, entre los que se encuentran los utensilios para la cocina. Con mucha frecuencia, son negocios que ofrecen una diversidad y cantidad tan amplia de

objetos, que prácticamente se puede encontrar todos los utensilios que se utilizan en una la cocina urbana.

Aunque plazas como la de Juxtlahuaca, Tlaxiaco, Nochixtlán, siguen teniendo la importancia mercantil semejante a la de tiempos pasados, muchas de las mercancías que hoy en día se ofrecen son de naturaleza distinta a la de hace cuatro o cinco décadas.¹⁴ En estas plazas se han ido introduciendo de manera cada vez más intensa, todo tipo de bienes de la industria moderna. La lista de estos productos puede ser interminable y a reserva de omitir algunos, señalaremos los que allí se ofrecen.

Hay establecimientos que a manera de ferreterías ambulantes venden artículos de labranza como zapa-picos, azadones, palas, mangos de madera;



artículos de albañilería como cucharas, niveles de burbuja, plomadas, flexómetros, escuadras metálicas, mazos; artículos para herrería como plantas eléctricas para soldar, limas, escuadras, yunques; herramientas eléctricas como taladros, esmeriladoras, sierras portátiles, cortadoras de metal; herramientas en general como desarmadores, pinzas, martillos, hachas, sierras manuales; artículos eléctricos como extensiones,

Fig. 69 Objetos modernos para la cocina Mercado de Tlaxiaco.

contactos, lámparas, baterías. También hay establecimientos que venden electrodomésticos: radio-grabadoras, equipos modulares, radios para automóvil, planchas, licuadoras. Otros negocios son zapaterías ambulantes que ofrecen tenis de última moda, zapatos de hule, de plástico y de piel. También hay muchos negocios de ropa que venden vestidos, faldas, blusas, camisas, pantalones, chamarras, ropa interior, lencería. Negocios que ofrecen *artículos para el hogar*: escobas, recogedores, cubetas; recipientes de plástico y acero galvanizado, de todo tipo y tamaño, entre los que se encuentran los utensilios de cocina. Otros establecimientos que venden artículos varios como peines y prendedores para el cabello, cortaúñas, tijeras.

Un mecanismo de comercialización que se encuentra ampliamente difundido en la región y que ha dado buenos resultados en la compra-venta de los objetos modernos de la cocina, es el denominado **cambaceo**. El mecanismo consiste en ir de casa en casa ofreciendo los productos a la puerta de cada vivienda. Se trata del típico abonero que vende a plazos efectuando recorridos cíclicos a sus clientes, a quienes en la siguiente visita ha de llevarles otros productos para la venta. El profesor Antonio Martínez del poblado San Pedro Yucunama en Teposcolula nos comenta al respecto: "En particular aquí en Yucunama, hay mucha gente que se va fuera y entonces se dedica al negocio del cambaceo; esto es, ventas de todos estos artículos [de peltre, aluminio], y los familiares tienen acceso fácil a los mismos; porque le vuelvo a repetir, abaratan más la economía. O muchas veces las familias que se dedican a esto, pues les obsequian desde pocillos, cacerolas, sartenes ... entonces primeramente pues no

les cuesta ... porque son regalo de sus familiares. Y lo otro que ya mencioné, la duración de los mismos. [El cambaceo surge] más o menos en los [años] 50; mucha gente sale y se va a la ciudad y algunos que ya se están dedicando a este negocio, absorben a los que van llegando ... y hay gente que ha hecho mucho dinero con este tipo de negocio; porque una gente se ha convertido en distribuidores directo de la fábrica y venden ... tienen bodegas en toda la república, entonces económicamente son muy fuertes ... y claro son pocos, pero los familiares están económicamente bien ... se van, se agregan [a los distribuidores]". El yerno de la señora María García del mismo poblado de Yucunama señala que habiéndose dedicado a esta actividad en otro momento, comenta que "... es bien remunerada, si se sabe trabajar. Con cien tarjetas que tenga uno, ya es un buen negocio". A pregunta expresa sobre si en algún momento los objetos de aluminio o peltre desplazasen a los tradicionales, el entrevistado comentó que esto ya está sucediendo de manera definitiva, entre otras razones " ... porque duran más, ya que aunque se caigan y se despostillen, no se rompen y la gente no tiene que gastar más".

El sector comercio y servicios, es la segunda actividad de importancia en la mixteca oaxaqueña, según se desprende del análisis estadístico de los sectores económicos en la región, (ver capítulo III). Aunque esta es una tendencia generalizada de la economía nacional resulta importante destacarlo, si se tiene en cuenta que en la región, es en este sector donde con perseverante actitud se refugia el grueso de la población que no tiene un empleo fijo. Con notable frecuencia se observa -sobre todo en los principales centros poblacionales de la

región- cómo se abren y cierran pequeños negocios de todo tipo: misceláneas, tiendas de ropa, artículos varios, restaurantes. La región tiene apenas poco que ofrecer en términos productivos y la actividad que genera la dinámica económica efectiva, es el comercio. Se podrá preguntar con justa razón de dónde proviene el dinero que circula en la actividad mercantil, tanto de quienes la llevan a cabo, como aquellos que consumen las mercancías ofrecidas. La respuesta puede encontrar diversas opiniones si se examinan casos particulares. Pero algo que es incuestionable es que buena cantidad de los recursos que circulan en la región proviene del trabajo de migrantes al vecino país del norte y a otros lugares del territorio nacional.¹⁵ La actividad comercial ha representado ya desde hace varias décadas, la única salida posible que ha encontrado la población de la región para sortear el atraso económico en que se encuentra.

Notas

- ¹ Marta Turok. *Cómo acercarse a la artesanía*, págs. 28-29, entre otros.
- ² Victoria Novelo. *Artesanías y Capitalismo en México*, pág. 199.
- ³ *Ibid.* Pág. 227.
- ⁴ Véase también: Patricia Heuse. *Industrias y artes*, págs. 30-33.
- ⁵ El Índice bibliográfico sobre artesanías contempla un nutrido número de actividades artesanales.
- ⁶ Alicia M. Barabás y Miguel A. Bartolomé. *Configuraciones étnicas en Oaxaca*, Vol. 1, pág. 157.
- ⁷ *Loc. cit.*
- ⁸ Luis G. Fuentes Ibarra. *La vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña*, pág. 44.
- ⁹ Griselle J. Velasco. *La artesanía de palma en la mixteca oaxaqueña*, pág. 45
- ¹⁰ *Op. cit.* *La vivienda tradicional...* págs. 43, 57.
- ¹¹ *Ibid.* Pág. 44.
- ¹² *Op. cit.* *Artesanías y Capitalismo...* págs. 225-230. La autora presenta un análisis exhaustivo de este mecanismo económico.
- ¹³ *Op. Cit.* *La artesanía de palma...* pág. 43-44.
- ¹⁴ Alejandro Marroquín. *La ciudad mercado (Tlaxiaco)*. El autor ofrece un panorama amplio del comercio en la década de 1950 en ésta población.
- ¹⁵ Julia Micaela Gpe, Vargas Montero, *El jale y el fil versus lo comunal, lo propio. El origen y destino de los mixtecos*, págs. 168-169.

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES

La convivencia o coexistencia de los dos modos de vida en que viven no solo las comunidades indígenas y mestiza de la región mixteca oaxaqueña sino muchas otras en el país, es un hecho evidente. Por un lado el proyecto modernizador que ejerce el papel de dirección de la sociedad en su conjunto. Por otro, el de los grupos indígenas, cuyo proyecto de vida en muchos casos desdibujado, resiste la avalancha del primero. Diversos son los autores que han escrito sobre el tema en profundidad y conocimiento. En lo que habría que insistir sin embargo, es que el análisis de los objetos de la cocina en la mixteca oaxaqueña, efectivamente puede ser explicado a partir de esta perspectiva teórica. Es decir, que la coexistencia y convivencia de los objetos artesanales y modernos en la cocina de la vivienda tradicional, es producto en primera instancia del traslape e influencia mutua de dos formas de vida distintas que encontramos en la realidad nacional.

De manera más particular, habría que hacer algunas consideraciones. Los procesos de cambio a los que de manera reiterada nos referimos a lo largo del trabajo, *adopción, sustitución, adaptación, adecuación, complementación, incorporación, desplazamiento, apropiación, alternancia o resistencia*, no se

manifiestan en todos los casos estudiados de una manera regular, uniforme, con la misma intensidad o frecuencia, si bien en otros casos, sí puede observarse cierta persistencia y regularidad en ellos.

El uso de determinados utensilios modernos y tradicionales que tienen en común la función que cumplen, se realiza efectivamente como un proceso de cambio que está en marcha, que va delineando tendencias pero que no siempre, al menos todavía, se manifiesta como un cambio concluido y definitivo. Esto favorece que en algunas ocasiones tenga lugar un proceso y en otras ocasiones se realice otro. Estos cambios no necesariamente van asociados con personas distintas, pues aún tratándose de una misma persona que utiliza un mismo par de utensilios que cumplen la misma función, se observan conductas diferentes. Los ejemplos pueden ser múltiples y solo para citar uno de los varios contenidos en el trabajo puede mencionarse el uso de una cacerola de peltre o aluminio por una de barro (proceso de sustitución): la misma ama de casa en ocasiones utiliza un utensilio como utiliza otro. Las causas son diversas, algunas pudiendo ser muy particulares; sin embargo es posible concluir en ciertas generalidades.

La causa principal que la mayoría de las amas de casa refirieron por el cambio y adopción de un utensilio moderno por uno tradicional, se relaciona con la capacidad de *facilitar o aliviar el esfuerzo físico* de las actividades que realizan en la cocina; ciertos utensilios modernos proveen de esta cualidad a los actos o actividades que realizan las amas de casa: el uso de la licuadora y el molino de granos por el molcajete o metate; la estufa de gas por el fogón. Relacionado estrechamente con el alivio físico, está *la rapidez o prontitud* con que se realizan

las tareas de la cocina: la celeridad de las actividades representa para muchas de ellas la posibilidad de realizar otras actividades ajenas a la cocina. El alivio físico y la rapidez que brindan ciertos utensilios modernos, proveen de *comodidad*, como las propias amas de casa refirieron, lo que hace que las actividades de la cocina se realicen con menor fatiga.

Los modernos utensilios de plástico gozan de un buen grado de aceptación de las amas de casas: la razón principal radica en que no se rompen. En hogares donde hay niños siempre existe el riesgo que esto suceda por lo que los utensilios de plástico cubren bien esta carencia que no tienen los utensilios tradicionales de barro (tazas, platos). Otra cualidad que ofrecen los utensilios de plástico así como los de peltre o aluminio, es lo práctico que resultan para llevar a cualquier lugar y en cualquier tipo de contenedor, pues no corren el riesgo de romperse. Dado lo limitado de los recursos económicos para mucha gente de la región, la posibilidad de contar con utensilios cuya vida útil sea prolongada, resulta de una aceptación incuestionable.

Todo cambio implica transformaciones en un sentido o en otro. La disminución del esfuerzo físico en la realización de determinadas tareas en la cocina; la rapidez que se obtiene por el uso de determinados artefactos, la comodidad, la durabilidad de algunos utensilios, pueden ser considerados como beneficios de la adopción o sustitución de los utensilios modernos por los tradicionales. En contraparte, aspectos perjudiciales que ello trae consigo es, para el caso de los utensilios de plástico, el confinamiento de estos enseres, (una vez que caen en desuso) en grandes basureros donde permanecerán ahí mucho tiempo antes que puedan ser degradados de manera natural o reciclados por

algún proceso industrial, si en algún momento esto se lleva a cabo. Estos costos ya han empezado a hacerse presentes en varios lugares de la región. Sería deseable en todo caso, que el uso de los utensilios de plásticos fuera acompañado de una instrucción o leyenda encaminada a evitar estos males: la separación de los desechos orgánicos e inorgánicos, por ejemplo.

La adopción de utensilios tanto de plástico como de aluminio o peltre vislumbra por otra parte, la posibilidad por el desvanecimiento de la producción de los utensilios tradicionales, (los de barro) como efectivamente ha empezado a ocurrir en algunos poblados de la región, y que en otro tiempo se dedicaban por completo a esta actividad. El hecho que esto ocurra de una manera próxima y definitiva todavía la prevemos como lejana. Muchos campesinos-artesanos viven de esta producción aun cuando los ingresos que por ella obtienen son mínimos. El uso frecuente que aún siguen teniendo éstos y otros utensilios tradicionales como el metate y el molcajete en las comunidades rurales de la mixteca oaxaqueña, es incuestionable. Es de destacar que en casi todas las cocinas de las viviendas tradicionales encontramos la presencia de éstos utensilios. En efecto, mientras la alimentación en las comunidades rurales, no solo de la mixteca oaxaqueña, sino en muchas otras del territorio nacional, continúe como hasta ahora, basándose en comestibles como el maíz en las diversas maneras como es preparado (tortillas, atoles, yique); en el picante o chile, generalmente en forma de salsas y distintos tipos de moles, creemos poco probable que la sustitución o desplazamiento de los utensilios tradicionales por los modernos suceda de manera definitiva. Es cierto que el uso de la licuadora por el molcajete o metate, o el molino de mano para moler granos por el metate, sucede cada vez de manera más frecuente. Sin

embargo, prevalece la inclinación por el uso de éstos y otros utensilios tradicionales en la preparación de las comidas cotidianas y de fiesta. No se observa la predominancia de uso de los utensilios modernos por los tradicionales o viceversa. Lo que más frecuentemente tiene lugar son procesos de *complementación y alternancia* en el uso de ambos tipos de objetos, más que un desplazamiento tajante de unos por otros. La *comodidad* que en particular brindan ciertos electrodomésticos como la licuadora es innegable; pero la sustitución de los utensilios tradicionales que realizan la misma función, por la primera es poco probable que suceda en un tiempo cercano. A continuación presentamos algunas conclusiones numéricas que se desprenden de la encuesta realizada en la región (mostrada en el capítulo IV) y que aportan cifras que confirman las afirmaciones mencionadas en el trabajo.

Del total de las 31 entrevistas realizadas en la región (lo que constituye el 100%), se desprende que:

- 93% de las viviendas (29) tienen cocina de humo.
- 58% de las viviendas (18) tiene la *otra* cocina.
- 32% de las viviendas (10) tiene ambas cocinas en distinta habitación.
- 16% de las viviendas (5) tiene ambas cocinas en la misma habitación
- 77% de las viviendas (24) tiene el fogón levantado.
- 23% de las viviendas (7) tiene el fogón en el piso.
- 84% de las viviendas (26) tiene el metate levantado.
- 10% de las viviendas (3) tiene el metate en el piso.
- 35% de las viviendas (11) tiene *chintil* o piedra labrada.
- 65% de las viviendas (20) tiene metate poblano.
- 74% de las viviendas (24) tiene molcajete.
- 65% de las viviendas (20) cuenta con estufa de gas doméstico.
- 48% de las viviendas (15) cuenta con licuadora.
- 19% de las viviendas (6) cuenta con refrigerador.
- 39% de las viviendas (12) tiene alacena metálica.
- 35% de las viviendas (11) cuenta con molino para semillas.
- 48% de las viviendas (15) cuenta con prensa para hacer tortillas.
- 32% de las viviendas (10) tiene anafre metálico.

Los resultados anteriores permiten afirmar que los 9 utensilios más frecuentemente utilizados en la cocina de la vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña son (amén de los mencionados como artesanales, como ollas, platos, jarros, cazuelas de barro, etc. y los modernos de peltre, aluminio, o plástico, como cucharas, vasijas, tazas, platos, etc y que son de uso diario) en orden de importancia, conforme a la encuesta realizada:

*Utensilios de la cocina más utilizados en la cocina de la vivienda tradicional
Región Mixteca oaxaqueña*

1°	Fogón	100%
2°	Metate	100%
3°	Molcajete	74%
4°	Estufa de gas	65%
5°	Licuadaora	48%
5°	Prensa p/tortillas	48%
6°	Alacena metálica	39%
7°	Molino p/moler semillas	35%
8°	Anafre metálico	32%
9°	Refrigerador	19%

Los resultados anteriores permiten definir pautas de interés de algunos de los utensilios que habrá de considerarse como ámbito de competencia del trabajo de los diseñadores de objetos en el espacio de la cocina de la vivienda

tradicional en la mixteca oaxaqueña. Tanto los objetos artesanales como los modernos son terreno propicio de su práctica profesional.

La intervención del diseñador puede orientarse al mejoramiento e innovación de los objetos presentes en la cocina, su diversificación, su comercialización o la reconsideración de los procesos productivos. Esto es posible, -en el caso de los objetos artesanales- para todo tipo de utensilios realizados con los materiales disponibles en la región: arcillas, madera, palma, cantera. Al referirnos a los objetos artesanales que encontramos en la cocina de la vivienda tradicional, se mencionó también aquellos que están en proceso de desaparición (*proceso de desplazamiento*) y que en otro momento formaron parte constitutiva de la cocina. La producción, mejoramiento, rescate e innovación de esos objetos forma parte de las actividades que en otro momento ya se han dedicado otros diseñadores con notable éxito y que en la mixteca oaxaqueña están aún por suceder.

En el área de bosque de la región, en los distritos de Juxtlahuaca y Tlaxiaco, donde se produce mobiliario y algunos utensilios de madera hay un campo inexplorado aún por descubrir. La asesoría a los artesanos que producen este mobiliario es un ámbito propicio donde la labor del diseñador resulta muy oportuna. La asesoría puede comprender desde el proceso mismo del diseño, lo que incluye la propuesta de nuevos diseños conforme a un análisis de necesidades más preciso o de un estudio de mercado en el área; la organización del trabajo; propuestas constructivas, tratamiento y corte de la madera, etc. La cestería -los objetos de palma- aún cuando ya ha sido trabajada de manera incansable, todavía representa un terreno apto para el diseño y producción de

objetos poco explorados. Lo mismo sucede con la producción de objetos que puede realizarse con cantera, cuyas vetas más ricas se encuentran en la parte norte de la región, en los distritos de Coixtlahuaca, Huajuapán y Teposcolula.

La actividad del diseñador no queda restringida solo al diseño de los objetos de consumo final. Si nos ubicamos en la obtención de la materia prima con que son elaborados, la explotación de recursos como la cantera bien puede ser objeto de aplicación de la actividad profesional del diseñador, ya que muy frecuentemente la explotación y corte de los bloques que se obtienen de los bancos, se realiza de una manera muy elemental (pólvora, barreta, y zapa-pico) lo que trae consigo un desperdicio importante de material. En efecto, la explotación (explosión con pólvora) de los bancos de cantera produce diversos tamaños de roca, entre grandes y pequeños que son utilizados en la labranza y escuadría de los bloques que son utilizados en la construcción de las viviendas tradicionales de la zona. Estos bloques también son utilizados en la realización de las bases donde se coloca el metate y el fogón levantado (brasero). La construcción de estas bases se lleva a cabo sin más cálculo que las dimensiones de los bloques posibilitan. Conforme a estas medidas las aras de casa se ajustan a la altura que los bloques posibilitan. Quienes realizan estas superficies, a veces cuadradas, a veces rectangulares, han calculado la altura conforme a su particular necesidad, su intuición o por imitación de otras superficies: por tanto las medidas obtenidas son producto del azar. El dimensionamiento y la forma que se destina a las superficies donde se colocan el fogón y metate se realiza de una manera fortuita; resuelve de cualquier manera la función para la cual ha sido construida: levantar el metate y el fogón.

Pero, ¿por qué no imaginar otras posibilidades que resuelvan de una manera más eficaz las dimensiones (ancho y largo), la forma, y la altura de estas superficies conforme a las particulares medidas antropométricas de los usuarios de la región?. ¿Por qué no proponer el diseño de un fogón que evite la inhalación de los gases que produce la combustión y que son dañinos para la salud?. ¿Por qué no realizar propuestas más acorde a las actividades y uso de los utensilios - artesanales y modernos- que se realizan en la cocina y que el presente trabajo ha procurado analizar de manera más mesurada?. ¿Por qué no proponer nuevos diseños inspirados en la disposición y uso de los utensilios tradicionales que encontramos en la cocina rural de la región?. Más aún, el diseño mismo del espacio de la cocina es un área que compete al diseñador, pues ésta define los lugares y dimensiones que corresponden al mobiliario y utensilios que se encuentran en la cocina, conforme a su uso, las actividades que en ella se realizan, la alimentación de la gente, sus preferencias, sus usos y costumbres.

La participación del diseñador en la cocina de la vivienda tradicional en la mixteca oaxaqueña, puede incluir también la propuesta de usos alternativos de materiales como la cantera, bien sea a través del diseño y fabricación de losetas de distinto tamaño y forma que puedan emplearse como recubrimiento de pisos o paredes, en las superficies levantadas donde se coloca el fogón y metate, etc. El aprovechamiento del recurso no excluye de ninguna manera, la propuesta de otros productos más comúnmente observados realizados con este material como fuentes, esculturas, gárgolas, columnas, bustos de animales, y de otros productos que la imaginación evoca. La diversificación de los productos podría incluir varios objetos destinados a la decoración de interiores, no solo vinculados con el

consumo local sino para otros mercados: bases de lámparas, sillares, implementos para la cocina (bases para utensilios), etc.

Si éstas y otras propuestas que de aquí deriven ayudan a despertar el interés por profundizar en las ideas aquí presentadas, el trabajo habrá cumplido su cometido. La puesta en marcha de esos proyectos se encontrará en vías de mejorar las condiciones de vida material de sus habitantes, su calidad de vida, que es por obvio que parezca, una de las finalidades de la actividad del diseño.

BIBLIOGRAFÍA

- Acha, Juan. *Introducción a la teoría de los diseños*. 2ª. ed. 1990, México, ed Trillas, 1991, 169 págs.
- Alcalá, Elio y Teófilo Reyes Couturier. *Migrantes mixtecos. El proceso migratorio de la Mixteca Baja*. México, INAH, 1994. (Col. Antropología).
- Bayón, Damián, comp. *América Latina en sus artes*. México, 2ª ed, Siglo XXI, 1978, 237 págs. (Serie: América Latina en su cultura).
- Bejar, Raúl y Héctor Rosales, coord. *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural*. México, Siglo XXI, 1999, 402 págs.
- Bonfil Batalla, Guillermo. *México profundo. Una civilización negada"*. México, Grijalvo, 1994, 250 págs.
- Benítez, Fernando. *Viaje al centro de México (1975)*, reimp. México, Fondo de Cultura Económica, 1987, 395 págs.
- Bonsiepe, Gui. *El diseño de la periferia. Debates y experiencias*. Barcelona, ed. Gustavo Gili, 1985, 271 págs.
- _____. *Teoría y práctica del diseño industrial. Elementos para una manualística crítica*. Barcelona, ed. Gustavo Gili, 1978, 254 págs. (Col. Comunicación visual).

- _____. *Diseño industrial. Tecnología y dependencia*. México, editorial Edicol, 1978, 220 págs. (Col. diseño: ruptura y alternativas).
- Butterworth, Douglas. *Tilantongo: comunidad mixteca en transición*. (1975), reimp. México, Instituto Nacional Indigenista-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1990. 236 págs.
- Caltzontzin Andrade, Teresa. *Recetario Chocholteca de Oaxaca*. México, CONACULTA, 2000, 204 págs. (Col. Cocina indígena y popular).
- Camrass, Zoë. *El libro guía de la cocina*. Barcelona, Salvat editores, 1980, 223 págs.
- Colombres, Adolfo, comp. *La cultura popular*. México, SEP-Premiá editora, 1982, 145 págs.
- Cook, Scott. y Leigh Binford. *La necesidad obliga. La pequeña industria rural en el capitalismo mexicano*. (1990). Trad. del inglés por Rossana Reyes. CONACULTA, 1995, 401 págs.
- Cordón, Faustino. *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona, Tusquets editores, 1980. 170 págs.
- Dahlgren, Barbro. *La Mixteca: su cultura e historia prehispánicas*. 4ª ed., México, UNAM, 1990, 312 págs.
- Diskin, Martín. "La economía de la comunidad étnica en Oaxaca", en *Etnicidad y pluralismo cultural: la dinámica étnica en Oaxaca*, comp. por Alicia Barabas y Miguel Bartolomé. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1990. 261-297 págs.
- Fornari, Tulio y Chel Negrin. *Diseño y Producción*. México, Universidad Autónoma Metropolitana-Azcapozalco, 1992, 148 págs. (Col. de libros CYAD).

- Fuentes Ibarra, Luis Guillermo. *La vivienda tradicional en la Mixteca oaxaqueña*. [s.l.] Sistema de investigación Benito Juárez- CONACYT, 2000, 95 págs. (Col. Cuadernos regionales no. 2).
- García Canclini, Néstor. *Las culturas populares en el capitalismo*. México, 5ª ed, Nueva imagen, 1994, 224 págs.
- _____. *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la Modernidad*. México, Grijalvo, 1990, 391 págs.
- García Rivas, Heriberto. *Cocina prehispánica mexicana. La comida de los antiguos mexicanos* (1991), reimp, México, Panorama editorial, 1999, 187 págs.
- Hellerich/Harsch/Haenle. *Guía de materiales plásticos*. (1989) Trad. del alemán por Ramón Ribalta Ribalta. Barcelona, Hanser editorial, 1992, 426 págs.
- Heuse, Patricia. *Industrias y artes*. México, SEP., 1981.
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. México. *Conteo de Población y Vivienda 1995, Resultados definitivos*, 1996.
- _____. *XII Censo de Población y Vivienda, 2000*, México, 2001.
- Marín, Isabel de Paalen. *Historia general del arte mexicano. Etno-artesanías y arte popular*. Tomo I y II México, Editorial Hermes, 1976, 399 págs.
- Margolin, Victor. "La construcción de una comunidad de investigación de diseño", en *Antología de diseño*. México, Designo Temas, 2001, 11-20 págs.
- Martín Juez, Fernando. "En la cocina", en *Contribuciones para una antropología del diseño*. México, fotocopias, 1999. 99-112 págs.
- Martínez Peñalosa, Porfirio. *Arte popular y artesanías en México* (1972), reimp. México, SEP Lecturas mexicanas, 1988, 135 págs.

- Moles, Abraham. *Teoría de los objetos*. 2ª. Ed. Barcelona, Gustavo Gili, 1975, 191 págs.
- Museo Soumaya. *2300 cucharas y utensilios 2800 años*. México, 2001, 321 págs. (Col. Museo Soumaya).
- Novelo, Victoria. *Artesanías y capitalismo en México*. México, INAH, 1976, 270 págs.
- Rangel Nafaile, Carlos E. *Los plásticos. Materiales del siglo XX*. México, SEP, UNAM, 1986, 97 págs. (Col. Ciencia, imágenes de la naturaleza).
- Rezéndiz, Josefina. "Vasco de Quiroga. Impulsor de la organización artesanal". *Información Científica y Tecnológica*. CONACYT, Vol 8, núm 122. Noviembre 1986.
- Ricard, André. *Diseño ¿Por qué?*. Barcelona, Gustavo Gili, 1982, 240 págs. (Col. Punto y línea).
- _____. *Diseño y calidad de vida*. Fundación BCD, Centro de diseño industrial. 75 págs.
- Rodríguez Morales, Luis. *El diseño preindustrial: una visión histórica*. México, Universidad Autónoma Metropolitana, Azcapozalco, 1995, 164 págs. (Col. Libros de texto y manuales de práctica).
- Rubín, Daniel F. de la Borbolla. *Arte popular mexicano*. México, Fondo de Cultura Económica, 1974, 299 págs. (Col. Archivo del Fondo).
- Schumacher, E. F. *Lo pequeño es hermoso* (1978), reimp. Madrid, Tursen/Hermann Blume ediciones, 1994, 310 págs.
- Salinas Flores, Oscar. *Historia del diseño industrial*. México, ed. Trillas, 1992, 311 págs.

- _____. *Tecnología y diseño en el México prehispánico*. UNAM, 223 págs.
- Slater, Philip. "Las extensiones del hombre: o cuidado con su gentil puño", en *Paseo por la Tierra*. (1974) Trad. del inglés por Gerardo Dimasso y Silvia Tardini. Barcelona, Kairós, 1978. 17-50 págs.
- Secretaría de Educación Pública. México. *Índice bibliográfico sobre artesanías*. 1988, 282 págs. (Serie: Bibliográfica).
- Turok, Marta. *Cómo acercarse a la artesanía*. México, Plaza y Valdéz Ediciones, 1998, 200 págs. (Col. Cómo acercarse a).
- Vargas Montero, Julia Micaela Guadalupe. *El jale y el fil, versus lo comunal, lo propio. El lugar de origen y destino de los mixtecos*. México, ed. Universidad Veracruzana, Fac. de Antropología, 1993, 334 págs.
- Velasco Rodríguez, Griselle J. *La artesanía de la palma en la mixteca oaxaqueña*. Oaxaca, México, Centro interdisciplinario de investigación para el desarrollo integral regional-IPN, 1994, 78 págs.

ANEXO



COMBUSTIBLE UTILIZADO EN LA COCINA DE LA VIVIENDA TRADICIONAL LUGARES
 REPRESENTATIVOS (Porcentaje)
 REGIÓN MIXTECA OAXAQUEÑA

DISTRITO	LUGAR	VIV. PART HABITADAS	COMBUSTIBLE UTILIZADO					
			GAS	LEÑA	CARBÓN	PETR	ELECT.	NO ESP
Silacayoapan	Stgo. Tamazola	871	21.8	77.2	0.0	0.0	0.0	0.8
	Sta. Rosa Juárez	--	---	---	---	0.0	0.0	0.0
Huajuapán	Tezoatlán S. y L.	2677	25.1	74.1	0.2	0.0	0.0	0.4
	Sta. Ma. Camotlán	388	37.6	61.3	0.0	0.0	0.0	1.0
Coixtlahuaca	Sn. Miguel Tulancingo	140	5.0	95.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Stgo. Tepetlapa	48	6.2	93.7	0.0	0.0	0.0	0.0
	Tepelmeme V. de M.	415	23.3	76.1	0.0	0.0	0.2	0.0
	Sn. Mateo Tlapiltepec	69	1.4	98.5	0.0	0.0	0.0	0.0
	Stgo. Ihuatlán Plumas	161	26.7	71.4	1.2	0.0	0.0	0.6
	Tlacotepec Plumas	157	12.7	87.2	0.0	0.0	0.0	0.0
	Concp. Buena-Vista	244	20.9	78.2	0.0	0.4	0.4	0.0
Juxtlahuaca	Los Tejocotes	---	---	---	0.0	0.0	0.0	0.0
Teposcolula	Sn. Miguel Tixaá	---	---	---	0.0	0.0	0.0	0.0
	Sn. Pedro Yucunama	60	35.0	65.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Nochixtlán	Stgo. Tilantongo	879	4.2	95.5	0.0	0.0	0.1	0.1
	Reforma Zaragoza	---	---	---	0.0	0.0	0.0	0.0
	Sta. Inés Zaragoza	465	4.3	94.8	0.4	0.0	0.0	0.4
Tlaxiaco	---	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
TOTAL	---	6474	17.2	82.1	0.1	0.0	0.0	0.2

Fuente: Estimaciones propias con base en: Tabulados básicos. XII Censo de Población y Vivienda 2000.

DISPONIBILIDAD DE BIENES MODERNOS EN LA COCINA DE LA VIVIENDA TRADICIONAL.

LUGARES REPRESENTATIVOS (Porcentaje)

REGION MIXTECA OAXAQUEÑA

DISTRITO	COMUNIDAD	VIVIENDAS PART HABITADAS	DISPONIBILIDAD DE BIENES EN LA VIVIENDA					
			LICUADORA			REFRIGERADOR		
			SI	NO	N/ESP	SI	NO	N/ESP
Silacayoapan	Stgo. Tamazola	871	53.5	48.4	0.3	26.2	73.3	0.3
	Sta. Rosa Juárez	----	---	---	---	---	---	---
Huaquapan	Tezoatlán de S. L	2677	48.6	50.8	0.4	32.7	66.8	0.4
	Sta. Ma. Camotlán	388	64.1	35.0	0.7	36.5	62.6	0.7
Coixtlahuaca	Sn. Miguel Tulancingo	140	57.1	42.8	0.0	15.7	84.2	0.0
	Stgo. Tepetlapa	48	35.4	64.5	0.0	6.2	93.7	0.0
	Tepelmeme V. M.	415	58.0	41.9	0.0	18.5	93.4	0.0
	Sn. Mateo Tlapiltepec	69	71.0	28.9	0.0	10.1	89.8	0.0
	Stgo. Ihuitlán Plumas	161	52.1	46.5	1.2	22.9	76.3	0.6
	Tlacotepec Plumas	157	61.7	37.5	0.6	12.7	86.6	0.6
	Concepción Buena-Vista	244	55.3	44.2	0.4	23.3	76.2	0.4
Juxtahuaca	Los Tejocotes	---	---	---	---	---	---	---
Teposcolula	Sn. Miguel Tixaá	---	---	---	---	---	---	---
	Sn. Pedro Yucunama	60	71.6	26.6	1.6	25.0	73.3	1.6
Nochixtlán	Stgo. Mitlatongo	---	---	---	---	---	---	---
	Reforma Zaragoza	---	---	---	---	---	---	---
	Sta. Inés Zaragoza	465	52.9	46.6	0.4	10.7	88.8	0.4
Tlaxiaco	---	---	---	---	---	---	---	
TOTAL	---	5695	56.7	42.8	0.4	20.0	80.4	0.4

Fuente: Estimaciones propias con base en: Tabulados básicos. XII Censo General de Población y Vivienda 2000.



DISPONIBILIDAD DE COCINA EN LAS VIVIENDAS. LUGARES REPRESENTATIVOS DE LA
VIVIENDA TRADICIONAL. (Porcentaje)

REGION MIXTECA OAXAQUEÑA

<i>DISTRITO</i>	<i>LUGARES</i>	<i>VIVIENDAS PARTICULARES HABITADAS</i>	<i>DISPONEN DE COCINA</i>	<i>NO DISPONEN DE COCINA</i>	<i>NO ESPECIF.</i>
Silacayoapan	Stgo. Tamazola	871	81.6	17.9	0.4
	Sta. Rosa Juárez	---	---	---	---
Huajuapán	Tezoatlán de Segura y Luna.	2677	93.7	5.9	0.3
	Sta. Ma. Camotlán	388	88.1	5.9	0.3
Coixtlahuaca	Sn. Miguel Tulancingo	140	97.1	2.8	0.0
	Stgo. Tepetlapa	48	85.4	14.5	0.0
	Tepelmeme V. de M.	415	88.4	11.3	0.2
	Sn. Mateo Tlapiltepec	69	91.3	8.6	0.0
	Stgo. Ihuitlán Plumas	161	91.3	8.0	0.0
	Tlacotepec Plumas	157	90.4	9.5	0.0
	Concepción Buena-Vista	244	88.9	11.0	0.0
Juxtlahuaca	Los Tejocotes	---	---	---	---
Teposcolula	Sn. Miguel Tixaá	--	---	---	---
	Sn. Pedro Yucunama	60	98.3	1.6	0.0
Nochixtlán	Stgo. Mitlatongo	---	---	---	---
	Reforma Zaragoza	---	---	---	---
	Sta. Inés Zaragoza	465	97.4	2.1	0.4
Tlaxiaco	---	---	---	---	---
TOTAL		5695	90.9	8.2	0.1

Fuente: Estimaciones propias a partir de: Tabulados básicos. XII Censo General de Población y Vivienda 2000



DISPONIBILIDAD DE COCINA EXCLUSIVA EN LAS VIVIENDAS. LUGARES REPRESENTATIVOS DE LA VIVIENDA TRADICIONAL. (Porcentaje)

REGION MIXTECA OAXAQUEÑA

DISTRITO	LUGAR	VIVENDAS PARTICULARES HABITADAS	DISPONEN DE COCINA			
			TOTAL	COCINA EXCLUSIVA	COCINA DORMITORIO	NO ESPECIF.
Silacayoapan	Stgo. Tamazola	871	711	67.5	7.5	6.5
	Sta. Rosa de Juárez	--	---	---	---	---
Huajuapán	Tezoatlán de S y. L.	2677	2509	79.8	10.0	3.8
	Sta. Ma. Camotlán	388	342	76.2	8.5	3.3
Coixtlahuaca	Sn. Miguel Tulancingo	140	136	90.7	2.8	3.5
	Stgo. Tepetlapa	48	41	79.1	6.2	0.0
	Tepelmeme V de M-	415	367	76.8	11.3	0.2
	Sn. Mateo Tlapiltepec	69	63	85.5	4.3	1.4
	Stgo. Ihuitlán Plumas	161	147	85.7	4.3	1.2
	Tlacotepec Plumas	157	142	89.1	1.2	0.0
	Concepción. Buena-Vista	244	217	82.3	4.5	2.0
Juxtlahuaca	Los Tejocotes	---	---	---	---	---
Teposcoluia	Sn Miguel Tixaá	---	---	---	---	---
	Sn. Pedro Yucunama	60	59	86.6	11.6	0.0
Nochixtlán	Stgo. Mitlatongo	---	---	---	---	---
	Reforma Zaragoza	---	---	---	---	---
	Sta. Inés Zaragoza	465	453	86.2	6.8	4.3
Tlaxiaco	---	---	---	---	---	
TOTAL		5695	5187	82.1	6.5	2.1

Fuente: Estimaciones propias a partir de: Tabulados básicos. XII Censo General de Población y Vivienda 2000.

