

010468



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MEXICO

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLOGICAS

LA ALIMENTACION EN TLAHUAC, DISTRITO FEDERAL  
ESTUDIO DE CASO SOBRE CULTURA ALIMENTARIA EN  
MEXICO

T E S I S  
QUE PARA OBTENER EL GRADO DE  
MAESTRA EN ANTROPOLOGIA  
P R E S E N T A :  
VERONICA ISABEL TORRES CADENA

DIRECTORA DE TESIS: DR. LILIANET LONG TOWELL



TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

DIVISION DE  
ESTUDIOS DE POSGRADO

2003

A



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.

Verónica Isabel  
Teresa Cordero  
10. Noviembre 2003  
Verónica Isabel

**A** LA MEMORIA DE MIS PADRES  
MARGARITA Y MARIO  
POR TODAS SUS ENSEÑANZAS

**A** TLÁHUAC Y A SU GENTE POR LA CÁLIDEZ Y APERTURA QUE ME BRINDARON TODO EL TIEMPO. ESTE TRABAJO LOS DEDICO A ELLOS POR EL APRENDIZAJE QUE OBTUVE Y LAS COSAS MARAVILLOSAS QUE ME PERMITIERON VIVIR Y COMPARTIR.

**A** MIS HERMANAS  
MÓNICA, PATRICIA, LYDIA Y ELVIA, POR TODO LO QUE HEMOS VIVIDO JUNTAS

**A** MIS QUERIDOS SOBRINOS  
MÓNICA ADRIANA, JULIO AUGUSTO, KARLA LORENA, MARTHA PATRICIA, DIANA ALEJANDRA, RODRIGO ALAN, MARIO GABRIEL, LAURA, IRVIN ANTONIO, CANDY DIANE, FERNANDA Y MAYTÉ.

**A** LOS PRÓXIMOS DOS SOBRINOS DE LA TERCERA GENERACIÓN

**A** TODOS USTEDES CON TODO MI CARIÑO Y GRACIAS POR SOPORTARME

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## AGRADECIMIENTOS

**S**on varias las personas e instituciones a las que tengo que agradecer el apoyo que me brindaron para que esta investigación llegara a buen término. En primer lugar al Dr. Andrés Medina Hernández por haberme invitado a participar en el proyecto que dirige sobre la Cuenca de México, en la Universidad Nacional Autónoma de México, particularmente en Tláhuac en octubre de 2000, así como al equipo que se formó en ese tiempo: Patricia Castelan Vargas, Gonzalo Gómez Cercado (Los Gonz), Malcom Aquiles Pérez, Olivia Topete Pozas y Susana, al que después se incorporaron Elizabeth Pacheco, Verónica García, Rosa Rincón, Juana Gutiérrez, Rosalba Tadeo, Elizabeth Zarate y Gabriela, por el tiempo, los momentos que compartimos y el apoyo que me prestaron cuando lo solicite.

En Tláhuac a Lic. Martin Gómez Porras, Coordinador de Asistencia Social en Tláhuac por haberme presentado a tres grupos de la tercera edad. A la Coordinadora Delegacional de San Francisco Tlaltenco Mercedes Guadalupe Castañeda Solares por acercarme con señoras de este pueblo, así como a las señoras Josefina Chirinos y familia, a la señora Sofía Mendoza Martínez y familia, de este mismo pueblo.

A la familia Rincón Salas del pueblo de Santiago Zapotitlán por las facilidades que me concedieron para conocer sus costumbres y tradiciones y por permitirme compartir sus experiencias, en especial a Rosa Rincón Salas. A la señora Antonia Pichardo Rivera de en este mismo pueblo por todas las oportunidades que me brindó para la realización de mi investigación, lo mismo que a sus hijos (as), nueras y nietos.

En San Juan Ixtayopan a los mayordomos de los Barrio de la Conchita y de la Soledad. A Juana Gutiérrez por haberme puesto en contacto con algunas de sus alumnas de aeróbicos.

A las señoras Gelasia Peña Yezcas, Inés Leyte y familia, a la señora Nelly Flores Peña e hijos, a las familia Suárez-Tenorio y Silahua- Ibarra todos ellos del Barrio de San Agustín en San Andrés Mixquic, a la familia Hinistrosa - Peña del Barrio de San Miguel, por los momentos familiares que me permitieron compartir.

En San Nicolás Tetelco a la familia Flores Jiménez del Barrio de Guadalupe, por todas las facilidades otorgadas para participar en sus fiestas.

TESIS CON  
FECHA DE ORIGEN

En San Pedro Tláhuac a Sandra Flores Astibia (Compañera de la ENAH) y a su mamá, María Luisa Astibia por el hospedaje, las comidas, la utilización del equipo de computo, pero sobre todo por los ánimos y el apoyo que me dieron para continuar con mi tesis, en todo este tiempo. A las señoras Ventura y Carolina del grupo "Hilos de plata" de la tercera edad en este pueblo.

En lo que se refiere a la Academia a mi Tutora de tesis, la Dra. Janet Long Towell, por su apoyo, comentarios para mejorar el trabajo y el préstamo de materiales.

En el Instituto de Investigaciones Antropológicas a la Dra. Ana Bella Pérez Castro, Coordinadora del Posgrado en Antropología por el interés y facilidades para que la tesis tuviera su fin, a el equipo de mujeres que trabajan con ella: Luz Tellez Nieto, Hilda Cruz Duran, Teresa García Martínez y Fernanda Ruz Pérez, por el apoyo en la utilización del equipo de computo y por la disposición en la realización de trámites administrativos, a todas ellas mi agradecimiento, no puedo dejar de mencionar a la Dra. Noemi Quezada Ramírez Ex Coordinadora del Posgrado por su interés en que termináramos nuestros estudios *In Memoriam*.

A la maestra Rosa Maria Ramos por sus sugerencias para la edición de la tesis y el apoyo en los últimos momentos de la impresión. Al maestro Francisco Ther Ríos, compañero de posgrado por la disposición para leer el material, sus comentarios, sugerencias y correcciones al mismo. También al maestro Hernán Correa Ortiz por su apoyo en el préstamo de material bibliográfico, sus comentarios y sugerencias.

A mis compañeras de generación Luz del Valle Berrocal por su apoyo en todas las vicisitudes a las que me enfrente en la elaboración de la tesis, a María Trinidad Duran Anda, por las revisiones al material escrito, sugerencias, comentarios, préstamo de material bibliográfico y por el interés a mi investigación. A Lilia Gregor López por la revisión del manuscrito, lo mismo que a Blanca Cervantes Ortega, Mónica Edith Martínez Leal y a Velvet Alejandra Pérez Barrera, por su apoyo y solidaridad.

Asimismo a Patricia Peláez Flores, Rubén Sáenz Rosales y a Lourdes Hernández Hernández por las facilidades para utilizar el equipo de la sala de cómputo del Instituto, por su paciencia y comprensión.

Igualmente a la señoras Alicia Pintor, Lilia Camacho, Josefina Hurtado, el señor Arcadio Morales, el señor Gilbert May Ferrer y el señor Mario Aguilar todos ellos del Instituto, por el interés en mi investigación, el apoyo y los ánimos que me dieron durante todo el tiempo de estudiante y de tesista.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por la beca otorgada durante el periodo de agosto de 2000 a julio de 2001 para la realización de mis estudios, sin la cual no hubiera podido concluirlos.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

# ÍNDICE

<b>Introducción</b>	<b>1</b>
<b>Capítulo I</b>	
<b>Consideraciones teóricas sobre cultura alimentaria</b>	<b>11</b>
La alimentación dentro de la antropología	11
Los sistemas alimentarios y culinarios	14
Los diferentes enfoques dentro de la antropología	15
Evolucionistas	16
Funcionalistas	16
El planteamiento estructuralista	19
Interpretaciones materialistas	
La cultura alimentaria como concepto	20
La cultura alimentaria y su objeto de estudio	22
Comportamientos y hábitos alimentarios	23
La cultura alimentaria y los niveles de investigación en el caso de Tláhuac	26
Niveles de investigación	27
1° El técnico-metodológico (qué, en dónde, cómo, con qué y porqué se hace así)	
2° El alimentario (qué y dónde se come)	
3° El ideológico (para qué y para quién)	
<b>Capítulo II</b>	
<b>Historia de la alimentación en México</b>	<b>31</b>
Mesoamérica	31
Época colonial	42
Siglo XVII	51
Siglo XVIII	55
Siglo XIX. La República y las nuevas formas de comensalidad	56

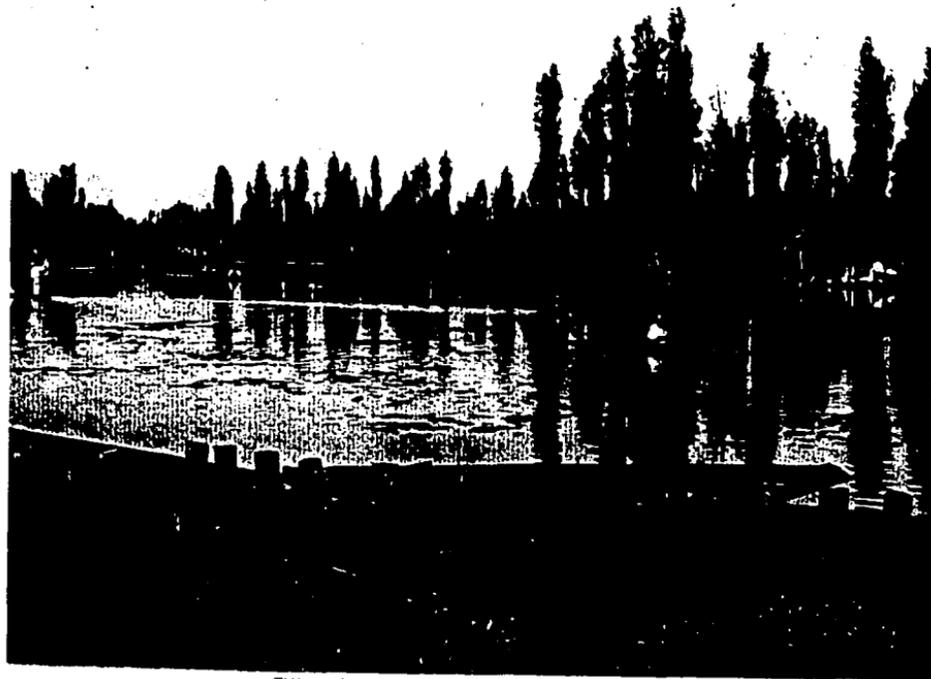
Siglo XX. La industria alimentaria mexicana	64
El surgimiento de las transnacionales de la alimentación	71
Algunos datos sobre la alimentación transnacional fuera de casa	76
<b>Capítulo III</b>	
<b>Aspectos monográficos sobre Tláhuac</b>	<b>79</b>
Breves datos sobre los pueblos de Tláhuac	88
Historia de Tláhuac	92
Población y territorio. Época prehispánica	101
Conquista	102
Época colonial	102
Prefecturas y municipios	104
El reparto agrario	105
Urbanización y conurbación	112
La década de los ochenta	116
<b>Capítulo IV</b>	
<b>Alimentación diaria en Tláhuac</b>	<b>119</b>
Tláhuac y la alimentación en el siglo XX	119
Lugar de abasto	129
Comida fuera de casa	133
Cadena de transnacionales de la alimentación en Tláhuac	135
La alimentación diaria de diez familias de Tláhuac	139
1 <sup>º</sup> Nivel, el técnico- metodológico	140
Lugar de abasto	144
Sistema culinario	144

2° Nivel, el alimentario	145
Los comportamientos y hábitos alimentarios	148
Fines de semana	149
3° Nivel, el ideológico	150
<b>Capítulo V</b>	
<b>Alimentación festiva en Tláhuac</b>	<b>151</b>
Fiestas patronales	154
Sistema de cargos	155
Estructura religiosa en Tláhuac y el sistema de cargos	156
Fases durante las fiestas patronales en las que se ofrecen alimentos	162
Actividades previas	162
Actividades durante la fiesta	163
Comida de Feria	164
Actividades de cierre	166
Los tres niveles de investigación	168
1° Nivel, técnico-metodológico	168
Comportamientos y hábitos alimentarios	169
El huaxantle o itacate	170
2° Nivel, el alimentario	170
Alimentos que se obsequian durante las fiestas	171
Comportamientos y hábitos alimentarios en fiestas patronales y de barrio	172
3° Nivel, el ideológico	173
Fiestas del ciclo agrícola	173
La Candelaria	175

La Santa Cruz	176
Día de Muertos	177
Niveles de investigación en el ciclo agrícola	180
Comportamientos y hábitos alimentarios en las fiestas del ciclo agrícola	183
Carnavales	184
Elementos predominantes en las comparsas	188
Comportamientos y hábitos alimentarios durante los carnavales	188
Cuaresma	191
Miércoles de ceniza y cuaresma	191
Semana Santa	192
Otras festividades del culto católico	194
Comportamientos y hábitos alimentarios en la ceremonias católicas	194
Celebración a la virgen de Guadalupe	194
Posadas	195
Navidad y año nuevo	195
Reyes o epifanía	196
Los jubileos	197
Santos peregrinos visitantes	197
Ritos de paso	198
Los diversos comportamientos y hábitos alimentarios en los ritos de paso	198
Comuniones y confirmaciones	198
Las bendiciones	199
Las bodas y el baile del guajolote	200
XV años	203
Velorios, entierro y cabo	204

<b>Los niveles de investigación en los ritos de paso</b>	<b>205</b>
1º Nivel, el técnico-metodológico	205
2º Nivel, el espacio alimentario en las fiestas de ritos de paso	206
Comportamientos y hábitos alimentarios	207
3º Nivel, el ideológico	208
<b>Ferias gastronómicas</b>	<b>208</b>
<b>Fiestas cívicas</b>	<b>209</b>
<b>Conclusiones</b>	<b>211</b>
<b>Bibliografía</b>	<b>227</b>
<b>Anexo I</b>	<b>235</b>
<b>Anexo II</b>	<b>239</b>
<b>Anexo III</b>	<b>269</b>
<b>Anexo IV</b>	<b>329</b>
<b>Anexo V</b>	<b>377</b>
<b>Anexo VI</b>	<b>407</b>
<b>Anexo VII</b>	<b>415</b>
<b>Anexo VIII</b>	<b>421</b>

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



Tláhuac la mañana del 26 de septiembre de 1937

# INTRODUCCIÓN

Abordar el tema de la alimentación es una empresa complicada y más si se trata de hacer una investigación-estudio de caso. En la antropología destacan autores relacionados con este tema tal es el caso de Claude Lévi Strauss en *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. (1964), *De la miel a las cenizas* (1966), *El origen de las maneras en la mesa* (1968) que a través del análisis del mito explicó estructuralmente las oposiciones pertinentes dentro de la cocina, es decir, en las transformaciones del alimento en estado crudo o cocido como herramientas conceptuales que sirven para desprender nociones abstractas y encadenadas en preposiciones (hay tres estados del alimento, crudo, cocido o podrido, lo que se conoce como triángulo culinario).

Otro autor es Igor De Garine con estudios como "Antropología de la alimentación y pluridisciplinaridad" (1988), *The diet and nutrition of human populations* (1994) y de Garine Igor/Luis Alberto Vargas G. "Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación" (1997) en "Alimentación y Cultura" (1999), que insisten en la necesidad de ubicar multidisciplinariamente los estudios de la cultura de la alimentación y reclaman la pertinencia de generar campos de investigación interdisciplinarios, además exhortar a que se hagan investigaciones de las sociedades en el ámbito histórico-cultural, lo que permite conocer las actitudes y comportamientos que operan en relación a la alimentación.

Asimismo, Jack Goody (1982), desde el materialismo, ha marcado a partir de la década de los ochenta los estudios de cultura alimentaria en España, con el trabajo de sociología comparada que hace de la cocina Africana Occidental al estudiar y analizar los vínculos entre los procesos de producción, distribución y consumo del alimento desde una perspectiva comparatista. Marvin Harris en "Bueno para comer, enigmas de alimentación y cultura" (1989) señala también que las preferencias o aversiones alimentarias han de explicarse en términos materiales, ecológicos, económicos o nutricionales, de manera que los

comportamientos que se hacen óptimos son aquellos que se presentan en una relación de costes<sup>1</sup> y beneficios prácticos, favorables para los comportamientos que se evaden.

En México se puede citar a: Gonzalo Aguirre Beltrán y "Cultura y nutrición" (1957) y "Cultura, enseñanza y nutrición" (1976), quién en sus trabajos destaca la formación de patrones dietéticos. Para él, los patrones de alimentación han sido inventados por los propios pueblos, es decir, que los alimentos consumidos por un grupo son adoptados de acuerdo con sus actitudes culturales y sus patrones de alimentación o rechazo hacia los alimentos. Estos patrones inventados se ajustan a las condiciones del medio ambiente en que vive un pueblo y a sus particulares formas de producción. Por otra parte, propone que la investigación en el ámbito alimentario sea interdisciplinaria, debido a que los patrones dietéticos no son variables independientes que se puedan contemplar aisladamente de su contexto. El patrón dietético de una comunidad, región o país es el resumen de la sabiduría de las generaciones anteriores que la conforman

También, Aguirre explica que el aprendizaje de los hábitos alimentarios no queda limitado a la selección de los productos que constituyen la dieta sino que comprenden diversos aspectos que unidos propician la persistencia de los patrones alimentarios a través de los tiempos. Entre estos mecanismos se encuentra el calendario de fiestas del grupo que congrega a hombres, mujeres y niños y los gratifica con la distribución de ciertos alimentos (como la carne en los pueblos indígenas). La forma de clasificar los alimentos conforme a su origen social y evitar algunos de ellos los determina la cultura. Algunas prohibiciones fueron el resultado de la imposición durante la dominación colonial. Los españoles eran los únicos que podían comer el trigo y la carne de res o cerdo. Las Leyes de Indias establecieron las prohibiciones del consumo de alimentos occidentales por parte de los pobladores nativos. En

---

<sup>1</sup> Se deja la palabra costes y no costos, porque para los economistas los costes tienen que ver más allá de lo que implica un costo monetario, sino que contempla todo el proceso de producción y también el de intercambio.

el calendario de fiestas de los indios estos alimentos eran conceptuados como de prestigio para ser comidos en ocasiones ceremoniales (1989: 5).

Sergio López Alonso y Carlos Serrano Sánchez en "La alimentación en el México prehispánico" (1974) destacan los alimentos que se producían y consumían antes de la llegada de los españoles a este territorio. Luis Alberto Vargas Guadarrama en "Factores culturales en la alimentación" (1984) destaca que cada persona consume una dieta particular y hace sus propios hábitos alimentarios, definidos como los actos característicos repetidos bajo el impulso de la necesidad de comer. Comer tres veces al día es el resultado de un hábito que induce al deseo de comer aunque el organismo no necesite alimento, con lo cual el comer se ha transformado en una costumbre independiente de las necesidades reales del cuerpo. Dos son los factores que influyen para que cada persona tenga determinados hábitos alimentarios: 1) El hombre consume lo que hay en la naturaleza y 2) Tener preferencia por algunos de estos alimentos. Manuel Peláez Casabianca en el texto "Presencia de la antropología en los estudios sobre alimentación" (1997), señala que la antropología como ciencia está obligada a realizar estudios sobre prácticas alimentarias específicas tomando en cuenta las pautas culturales de una sociedad dada y auxiliándose de otras ciencias, como la nutrición, la biología, la ecología y la economía, entre otras.

Para el estudio de la alimentación en Tláhuac fue necesario considerar sus recursos naturales lacustres, así como la explotación de chinampas, la caza y recolección de pie de monte y los cambios que se han presentado en este pueblo nahua del Distrito Federal, lugar en el que sus festividades se revitalizan año con año, dentro de su amplio calendario festivo. En ese sentido, en este trabajo, a partir del enfoque de cultura alimentaria, se consideró el contexto sociocultural en el que se expresa el acto alimentario diario y festivo.

La cultura alimentaria fue el enfoque teórico que permitió desarrollar tres niveles de investigación con los cuales se explicó e interpretó la alimentación en Tláhuac, debido a que esta línea de indagación, además de considerar la cultura, obliga a reconocer otras dimensiones de estudio como la económica, social, política, religiosa, histórica, biológica,

etnobotánica, ecológica, nutricional e incluso la literaria, es decir otorga la facilidad para estudiar la cultura y la alimentación desde una o varias perspectivas.

Al inicio de la presente investigación, el énfasis se centró en conocer lo que se comía diariamente en Tláhuac como pueblo nahua de la Cuenca de México y cómo se presentaba el impacto de las transnacionales en la alimentación en dicho lugar. Además de indagar qué tanto estaba presente la tradición lacustre, chimampera y de pie de monte en su comida actual, al ser este lugar, en tiempos inmemoriales, una isla. Sin embargo, durante el desarrollo del trabajo de campo de manera intensa en el año 2001 y en diferentes momentos del 2002 obligó a considerar el ciclo festivo actual, el cual también revela el contexto sociocultural que está detrás del acto alimentario.

En este sentido, lo que se presenta en los capítulos siguientes se inscribe dentro de una dimensión sociocultural, espacial y temporal de la cultura alimentaria, donde la finalidad de la investigación fue la de hacer un estudio exploratorio y presentar una aproximación de la alimentación de Tláhuac, tanto diaria como festiva en este nuevo siglo. El aporte de esta investigación radica en ser uno de los primeros estudios de caso que se realizan bajo esta mirada teórica y que plantea o deja abierta la indagación a otros aspectos que aquí no se tratan de manera amplia y que sólo se señalan.

## PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

Las preguntas de investigación iniciales de las que partió el estudio fueron:

¿Cuáles son las características de la *cultura alimentaria* de Tláhuac y cómo abordarla?

¿Qué aspectos se debían considerar para su estudio, lo diario, el ciclo festivo en relación con lo religioso, así como otro tipo de fiestas y actividades, como las deportivas, las cívicas o las comerciales?

¿Cómo ocurre el abastecimiento de alimentos en los hogares, cuáles son los lugares de compra a los que asisten sus habitantes?

¿Cómo se utilizan los productos locales y transnacionales para la preparación y consumo de alimentos?

¿Conocer si tienen aceptación favorable entre la población, las empresas transnacionales de distribución y venta de comida rápida instaladas en la delegación como en otras áreas del D.F.?

## HIPÓTESIS

La hipótesis a aceptar o refutar fue la siguiente:

Las empresas transnacionales de distribución y venta de alimentos están presentes en las comidas de los habitantes de Tláhuac, tanto en el ámbito *diario* como en el *festivo*.

## OBJETIVOS

Como objetivos particulares se consideraron los siguientes:

- Describir y caracterizar en qué se basa la *cultura alimentaria* de Tláhuac.
- Explorar en qué consiste la alimentación diaria, sus horarios y secuencias.
- Referir si la alimentación está en relación estrecha con las festividades.
- Explorar en qué medida los rituales religiosos están vinculados con la alimentación que se ofrece durante las festividades.
- Indagar la presencia de empresas transnacionales de distribución y venta de alimentos en el área, tanto de comida rápida como de alimentos preparados, para conocer qué tanto ya forman parte de su dieta diaria.
- Registrar el equipamiento de las cocinas en los diferentes casos.

El resultado de estas primeras interrogantes y otras más que surgieron en el transcurso de la investigación, permitieron tener un acercamiento desde la antropología a la alimentación en Tláhuac, a través del enfoque teórico de cultura alimentaria en lo que se refiere a la

alimentación, tanto diaria como festiva, esta última obligó a considerar también a la comida de feria durante las fiestas patronales o de barrio, o las de tipo cívico y comercial.

El lugar de abasto en la alimentación diaria y festiva tiene un papel significativo en ella, además la presencia de la comida fuera de casa ya sea entre semana como a fines de ésta a través de la restauración fuera del hogar, sea en establecimientos fijos, semifijos o ambulantes (locales y transnacionales) proporciona información sobre la aceptación o rechazo a este tipo de alimentos rápidos, de parte de los habitantes de Tláhuac.

## CULTURA ALIMENTARIA

En el estudio de la alimentación diaria y festiva que aquí se presenta se consideró a la cultura alimentaria en tres niveles de investigación: 1° el técnico - metodológico (qué se hace y en dónde), el cual implica el espacio culinario y el sistema culinario, (cómo y con qué), éste comprende las técnicas de preparación, ingredientes y recetas transmitidas de generación en generación, así como el lugar de abasto, 2° el espacio alimentario (qué y en dónde se comen<sup>2</sup> los alimentos) que comprende los espacios doméstico y extradoméstico, y 3° el ideológico (para qué y para quién se hace), que alude al sistema alimentario, este último es el que engloba a los otros dos, porque es con base en la cultura, las costumbres, la tradición, la ideología y la religión que se preparan y consumen los alimentos, lo cual proporciona una aproximación a la cultura alimentaria de este pueblo nahua. Además, también se consideraron como categorías de análisis al comportamiento y hábitos alimentarios<sup>3</sup> que en conjunto formaron la matriz conceptual de la tesis.

La cultura alimentaria dentro de esta investigación se asume como la que se conforma en los diferentes grupos sociales y que está en relación estrecha con lo que la naturaleza

---

<sup>2</sup> La parte de la producción de los alimentos no se consideró porque la agricultura ya no es la actividad principal de los habitantes, predominado la compra para la elaboración de los alimentos.

<sup>3</sup> En el comportamiento y hábito alimentario se manifiesta también el gusto alimentario, sólo que en este trabajo no se consideró por ser un tema amplio que implicaría otra tesis, por el momento sólo se contemplaron los conceptos anteriores.

provee, asimismo abarca la forma de producción y de intercambio de productos agrícolas, el lugar de abasto, la selección de alimentos para su elaboración dentro del espacio culinario en combinación con el sistema culinario. Lo anterior tiene una relación estrecha con el sistema alimentario, es decir, la cultura, las costumbres y tradiciones en un determinado lugar, lo cual permite el estudio de la alimentación diaria así como de la festiva, esta última comprende las fiestas religiosas, las cívicas, las fiestas familiares, las de amigos, las del ciclo de vida y ritos de paso. En estas últimas, el compadrazgo continúa vigente, lo cual también permite distinguir los cambios que se han producido en la alimentación a lo largo de su historia, así como en la transmisión de técnicas de preparación culinaria a las nuevas generaciones.

Los comportamientos alimentarios se conciben en dos aspectos: 1° todas las manifestaciones que realizan las personas que se encargan de comprar y preparar los alimentos en donde intervienen las costumbres, tradiciones del lugar donde se vive, así como la publicidad a la hora de la elección de determinados productos y 2° las acciones que ejecutan los individuos cuando hacen la ingesta de alimentos, tanto diarios como festivos, en la casa o fuera de ella y que expresan el contexto cultural que está detrás de este acto alimentario.

Se interpreta al hábito alimentario analizando dos aspectos que se pueden caracterizar como: 1° las prácticas y hábitos que las personas, quienes preparan los alimentos, consideran a la hora de la elaboración de éstos, las cuales obedecen a las enseñanzas recibidas en casa por sus madres, abuelas o tías, encargadas de transmitir las técnicas, recetas y procedimientos y 2° los acciones y consumos frecuentes de alimentos tanto cotidianos como festivos que realizan los sujetos, que comprenden la cantidad de ingestas, los horarios de éstas, el lugar en que se llevan a cabo, si es en solitario o en grupo.

En esa misma idea de pensamiento, el sistema alimentario se admite como el sistema general e íntimo de comunicación que expresa la ideología, los valores y las experiencias vividas por un pueblo. El sistema culinario, se asume como el conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de los alimentos, las normas que entran en juego en la

elección, la preparación y el consumo de los mismos, los cuales expresan el conjunto de relaciones sociales que articulan los distintos modos de vida. El espacio culinario como unidad de observación, se entiende como el lugar donde se preparan los platillos a degustar y su equipamiento, el cual puede ser doméstico o extradoméstico. Además de considerar quién "pone la mesa" y quién lava los trastos, con el ánimo de conocer en quién recaen este tipo de actividades, en las mujeres o si ya los hombres también participan en ellas.

## METODOLOGÍA

La metodología que se siguió para la obtención de la información de la alimentación diaria y festiva, fue la observación participativa, utilizando en el registro de la información, el diario y las notas de campo, así como entrevistas en grupo y con profundidad con apoyo de la grabadora de audio, asimismo la transcripción de las mismas. Acerca de los datos recopilados para la alimentación diaria, se utilizó el recordatorio 24 horas (el cual permite recuperar los alimentos consumidos del día anterior) a través de una entrevista que se realizó a cada una de las señoras (esposas o madres) de las diez familias (40 personas) que participaron en el estudio, en diferentes fechas de marzo, mayo y septiembre de 2001 y marzo y junio de 2002; en lo festivo fue el seguimiento de las fiestas patronales, las de barrio y de otro tipo de celebraciones, en esos mismos años, con un total de 58 festividades registradas; así como la consulta bibliográfica, el trabajo de gabinete para ordenar y analizar el material encontrado y el registro a través de la cámara fotográfica de los diferentes contextos encontrados. Todo lo anterior, permitió responder las innumerables preguntas que durante la investigación fueron surgiendo, ordenar el material encontrado y materializar la etnografía para su interpretación. La manera inicial de acercamiento con los pobladores fue a través de los clubes de personas mayores o de la tercera edad a través del Lic. Martín Gómez Porras, Coordinador de Asistencia Social en Tláhuac, quién reunió a las encargadas de los centros en los grupos *Hilos de Plata*, *No te canses de vivir* y *Nuevo Amanecer* de San Pedro

Tláhuac, Zapotitlán y Mixquic, respectivamente. Posteriormente se visitaron los hogares de las personas mayores que se conocieron en estos clubes y de esta manera se trató a sus familias y a otros habitantes del lugar. En otros casos, mediante compañeras de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, se consiguió conocer otras mujeres en San Juan Ixtayopan, así como a la familia Rincón Salas en Zapotitlán. La señora Mercedes Guadalupe Castañeda Solares, coordinadora delegacional de San Francisco Tlaltenco, presentó a personas oriundas de este pueblo con las que se tuvo la oportunidad de hacer entrevistas y tomar fotografías de sus cocinas. Así fue como se formó el universo de estudio de esta investigación.

Como actividades complementarias y de introducción a esta nueva temática, se participó en dos módulos del diplomado *Nuestra cocina, historia, cultura y arte de la gastronomía mexicana* impartido por la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México en coordinación con la Fundación Herdez, del 19 de octubre de 2000 hasta el 14 de junio de 2001, así como el curso práctico de *Cocina Mexicana Navideña*, que se impartió en la Universidad Iberoamericana desde el 19 de octubre hasta el 30 de noviembre de 2000. Lo anterior, con la finalidad de conocer la historia de la cocina mexicana y la forma como se enseña esta práctica y qué tanto está presente en los guisos actuales, además de la lectura de toda la bibliografía que llegó a las manos y que agrandó el interés por este tema que con el tiempo se vuelve cada vez más apasionante.

El estudio se estructura de la siguiente manera: el primer capítulo se refiere a la fundamentación teórica sobre la cultura alimentaria y la propuesta de explicación a través de la matriz conceptual en tres niveles de investigación y de los conceptos comportamientos y hábitos alimentarios de la alimentación en Tláhuac, lo que permite en los capítulos cuarto y quinto hacer la interpretación de ésta tanto en lo diario como en lo festivo. En el segundo, se reseña la historia de la alimentación en México, desde la época prehispánica a la actualidad, con la finalidad de asentar cómo ha sido su desarrollo y que ayuda a entender las diferentes etapas por las que la alimentación en México ha pasado y a su vez poder ubicar los

momentos por los que Tláhuac ha transitado. El tercero expone las generalidades sobre Tláhuac, incluyendo datos sobre su ubicación geográfica, la historia de sus pueblos y festividades, el reparto agrario y la urbanización, todo esto proporciona en los siguientes capítulos un contexto social de este pueblo nahua de la Cuenca de México. El cuarto, muestra la alimentación en Tláhuac durante el siglo XX y la alimentación diaria actual. Finalmente en el quinto, se expone la alimentación festiva de Tláhuac, que comprende las patronales, de barrio, del ciclo agrícola, carnavales, ritos de paso, entre otras. El último apartado, ofrece las Conclusiones. Además se incluyen cuatro anexos en los que se describe la alimentación diaria y festiva, además de otro tipo de información relacionada con sus maneras de comer.

# CAPÍTULO I

## CONSIDERACIONES TEÓRICAS SOBRE CULTURA ALIMENTARIA

El objetivo de este capítulo, es el de exponer a qué se refiere el enfoque de cultura alimentaria como corriente teórica en la que se sustenta este estudio, la explicación de los tres niveles de investigación: 1° el técnico-metodológico (qué se hace, en dónde, cómo y con qué), 2° el alimentario (qué y dónde se come) y 3° el ideológico (para qué y para quién) y como categorías de análisis a los comportamientos y hábitos alimentarios que en conjunto formaron la matriz conceptual que sustenta la interpretación de la cultura alimentaria de Tláhuac (diaria y festiva), así como mostrar el desarrollo del fenómeno transnacional de la alimentación, que también se manifiesta en ésta.

La cultura alimentaria es una línea de investigación que se conoce poco en México dentro del campo de la antropología, sin embargo, es una buena propuesta para quienes se dedican a hacer estudios de alimentación dentro de esta disciplina, porque permite realizar indagaciones cualitativas en distintos ámbitos como el sociocultural, el económico, el ideológico, el religioso o el histórico por mencionar algunos. En este trabajo se consideraron únicamente los aspectos religioso, sociocultural y económico.

Antes de explicar en qué consiste esta corriente teórica, se hace necesario exponer qué es la *alimentación*, la forma como la *antropología* la ha abordado, las principales corrientes dentro de ella que han hecho aportaciones significativas para su estudio y qué proporcionan las bases para seguir realizando investigaciones en este ámbito.

### I. LA ALIMENTACIÓN DENTRO DE LA ANTROPOLOGÍA

El tema de la *alimentación* o de las *comidas* dentro de la antropología se ha abordado desde tres perspectivas: en la primera se destaca como una necesidad fisiológica o primaria, en la

que la cultura y los factores geográficos pasan a un segundo plano sobresaliendo definiciones como la de Xavier Medina (1996: 22) que la define como: "La manera de proporcionar al organismo las sustancias que le son indispensables para la subsistencia. Es un proceso voluntario y consciente, susceptible de ser socializado y como tal presenta la síntesis de tres factores: los sistemas biológicos, la cultura y el medio". Por otra parte la definición de Manuel Peláez Casabianca (1997: 13) se refiere a " El acto de seleccionar los alimentos, de prepararlos e ingerirlos tomando en cuenta factores geográficos, económicos, sociales, culturales y psicológicos".

La segunda perspectiva pone al descubierto la investigación de la cultura en su sentido más amplio y se define principalmente en su proyección sociocultural debido a que los alimentos no sólo se componen de nutrientes sino también de significaciones, no cumplen una función fisiológica sino social y no se digieren de forma exclusiva mediante procesos orgánicos internos, sino a través de representaciones que le vienen de fuera y que han sido generadas por el entorno cultural. Autores como Mabel Gracia Arnaiz (1997: 14), explican que por lo general el ser humano come a diario y muchas de las actividades que lleva a cabo a lo largo del día están en función y son para garantizar dicho consumo. En ese sentido, las comidas influyen en los ritmos cotidianos y en la intimidad; en el trabajo, en actividades lúdicas, en el estudio o en el descanso.

En la misma línea de trabajo, Jesús Contreras (1993: 10) explica que la alimentación no es sólo un hecho biológico o nutritivo, sino que tiene una dimensión cultural importante que incluye la variabilidad y la diversidad de las pautas alimentarias en las diferentes culturas y a lo largo del tiempo, analizando los condicionamientos biológicos, ecológicos, tecnoeconómicos, sociales y religiosos, por lo que todo alimento depende de las asociaciones que la sociedad le atribuye.

Contreras también señala que la comida proporciona importantes aspectos de identidad sociocultural, comer es una actividad social en casi todas las sociedades, la forma en que los individuos de diferentes sociedades expresan sus identidades la manifiestan

cuando comparten los alimentos con otras personas, la preparación, la presentación y el modo de servirlos; expresan la pertenencia a un grupo y al mismo tiempo exhibe los contrastes entre uno mismo y los demás (*Ibid.* 12).

En ese sentido, Contreras propone que para el estudio de la alimentación se debe de tener en cuenta el conjunto de sistemas culturales compuesto por tres sectores interrelacionados: 1) el sector técnico- económico-ambiental, que se refiere al modo según el cual el sistema cultural se adapta a su hábitat y extrae, transforma y distribuye el alimento y las demás formas de energía; 2) la estructura social, que permite describir cómo se mantienen relaciones armoniosas entre los individuos pertenecientes al grupo del cual obtienen su energía y que asimismo la reproducen a la generación siguiente, y 3) la ideología, que proporciona el modo mediante el cual los miembros del grupo social perciben el mundo, su adaptación técnico ambiental y su estructura social. En el caso de los ciclos festivos, el autor resalta que en éstos se come por razones ceremoniales y sociales (*Ibid.* 13). Al igual que Mabel Gracia, expresa que la alimentación es una marca de la actividad de cada circunstancia social, cada situación tiene su propia expresión alimentaria. (*Idem.*)

En esta misma línea de pensamiento, Carrasco (1992: 7) expone que la alimentación es algo que se aprende y por tanto es educable y no es sólo la mera satisfacción de necesidades fisiológicas, sino que forma parte de unos hábitos más o menos tradicionales, moldeados positiva o negativamente por la moda, el prestigio, la publicidad, ciertos preceptos religiosos, así como las preferencias personales.

En la tercera perspectiva la alimentación se concibe como lenguaje, así entonces Carmen Ortiz (1999: 301 - 302) expone que si se entiende a la comida como un lenguaje, se puede aprender mucho de cómo la gente se ve así misma y al mundo. La comida es necesaria no sólo para sobrevivir sino para construirnos y perpetuarnos como hombres y mujeres, para vivir comunicándonos y en sociedad.

Garrido (1996: 80) expresa que la alimentación dentro de la religión es un lenguaje que habla materialmente de dimensiones espirituales. Las prohibiciones han generado

patrones de conducta ritualizados que han hecho de los alimentos una forma simbólica de comunicación. Todos los rituales que una sociedad elabora tienen un significado social integrador.

## II. LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS Y CULINARIOS

Los intentos por delimitar conceptualmente las dimensiones socioculturales de la alimentación ofrecen definiciones muy variadas para su estudio por lo que a continuación se mencionan algunos de los autores más representativos que han precisado, sobre los sistemas alimentarios y culinarios, conceptos que deben estar claros en los estudios sobre alimentación debido que éstos son sistemas que hay que reconocer en el transcurso de la investigación y del trabajo de campo.

La definición que elabora Khare (1988) sobre sistema alimentario, lo presenta como una replica críticamente importante de los ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo, a la vez que es un sistema general e íntimo de comunicación cultural, que subraya el interés común por la seguridad alimentaria y la supervivencia colectiva (Gracia, 1997:16).

Para Sánchez Parga (1989) el sistema alimentario, dentro de un enfoque materialista es: "un subconjunto del orden económico nacional, en el cual se ubican, operan y reproducen todos los procesos que van desde la producción hasta el consumo" (*Idem*).

Carrasco (1992) entiende al sistema alimentario; como el modo de clasificación que da lugar a modelos que prescriben el comportamiento en un orden determinado del cual se tendría que identificar la lógica de la combinación y la sucesión y también la variación del contenido, a la vez que asocia al comportamiento alimentario tanto las prácticas materiales como las simbólicas.

Fischler (1995) enuncia al sistema culinario como el que se caracteriza por el conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la alimentación y

especialmente por las combinaciones y las relaciones que se dan entre estos elementos, así como por las normas que gobiernan la elección, la preparación y el consumo de alimentos. A dicho conjunto de ingredientes y técnicas son asociadas representaciones, creencias y prácticas, constituyendo y reflejando, de ese modo, parte de la cultura (Gracia, *Op. cit.*:15 -- 16).

Mabel Gracia Arnaiz (Gracia, 2002:16) explica en otra de sus obras que el sistema alimentario de un grupo social determinado es una realidad, un conjunto de comportamientos pautados y no pautados que influyen al compás de y en la dirección que perfila dicho contexto y como tal debe abordarse analíticamente

Isabel González Turmo (1999: 248) define a los sistemas culinarios como "... el conjunto de ingredientes, condimentos y procedimientos".

Carmen García Ortiz (1999: 305) entiende a los sistemas culinarios como creaciones culturales distintas que identifican a un grupo frente a otro y son por tanto una importante base en la creación de identidades colectivas. A través de esta inserción de la naturaleza en la cultura, la alimentación no sólo se aprecia como necesaria para supervivencia corporal individual, sino también para la perpetuación social del grupo. Lo que interesa es reconstruir, a través de los elementos del sistema culinario, el conjunto de relaciones sociales que articulan los diferentes modos de vida.

### III. LOS DIFERENTES ENFOQUES DENTRO DE LA ANTROPOLOGÍA EN LOS ESTUDIOS DE ALIMENTACIÓN

No hay un enfoque antropológico único de aproximación a la realidad alimentaria. Diferentes autores han intentado delimitar conceptualmente las dimensiones socioculturales de la alimentación ofreciendo definiciones muy variadas.

## EVOLUCIONISTAS

Así se encontró que a finales del siglo XIX y principios del siglo XX el interés de los antropólogos se centró en aspectos rituales y sobrenaturales del consumo de alimentos, tales como el tabú, el totemismo, el sacrificio o la comunión. Se puso atención en las prohibiciones, prescripciones y en todas las costumbres extrañas e inexplicables que tenían que ver con la alimentación, buscando en la evolución de estas instituciones sociales los argumentos racionales que les permitieran explicar las supervivencias que encontraban en la cultura de su época.

Destacan autores como James Frazer (1854 -- 1941) quién escribe artículos sobre tabúes y totemismo; Ernest Crawley en "The mystic rose" (1902) enfatiza la estrecha relación entre sexo y comida, además de que se interesó particularmente en los aspectos religiosos (sobre todo en los peligros espirituales de las relaciones sexuales, simbolizada por la virgen madre, la rosa mística, cuya figura "altera muchas concepciones elementales del hombre y la mujer"). Crawley descuida los procesos de producción y reproducción a favor de la conjunción de comida y sexo y los interpreta en términos místicos o al menos simbólicos (Goody, 1995:24).

## FUNCIONALISTAS

Para los antropólogos funcionalistas la alimentación es un instrumento básico en la socialización de los individuos y en consecuencia imprescindible para perpetuar el sistema. Dentro de este planteamiento sobresale el trabajo de Audrey Richards (1939) quien hace un exhaustivo examen de todas las relaciones sociales vinculadas con el intercambio de alimentos, interesándose en cómo las prácticas alimentarias expresan y simbolizan dichas relaciones. Analiza el contexto social y psicológico en el que se dan la producción, la preparación y el consumo de alimentos, los cuales son imprescindibles para responder a problemas de base nutricional. La función alimentaria constituye un todo en tanto que ha de servir para cubrir necesidades biológicas a la vez que sociales y llama la atención de aquellos

que hasta entonces habían separado del consumo alimentario, el comportamiento biológico y social.

En la antropología norteamericana, la corriente de cultura y personalidad (1940 - 1945) pone énfasis en el análisis de las diferentes actitudes culturales hacia la comida y cómo éstas repercuten en las relaciones sociales, sobre todo en parientes y géneros, desde una perspectiva psicossociológica. Dentro de esta corriente de pensamiento Margaret Mead (1941, 1971) se interesa en crear un lenguaje común y una metodología adecuada que permita trabajar conjuntamente a científicos biomédicos y sociales. Para ella los *hábitos alimenticios* explican la dinámica de los usos alimenticios en ciertas comunidades, con base a este concepto se forma el *Comité sobre hábitos alimenticios* (1942 - 1943) cuyo objetivo era aportar una base desde una perspectiva aplicada para incidir sobre la modificación en la dieta y dar una pauta a seguir en el racionamiento de los alimentos (Gracia, *Op.cit.*:18).

#### EL PLANTEAMIENTO ESTRUCTURALISTA

Dentro de este enfoque destacan Lévi Strauss, Douglas, Barthes, Fischler y Bourdieu. El primero que trata el tema es Lévi Strauss (1964, 1965, 1984), quién pone el énfasis en el descubrimiento de la estructura profunda del pensamiento humano y la búsqueda de los principios subyacentes de las instituciones que puedan explicarla. Para él, cocinar es una actividad universal presente en cualquier sociedad humana y está configurada por una serie de trazos culinarios que contrastan y se relacionan entre sí. Analiza a la cocina como el lugar en el que se realiza la transformación de la naturaleza dentro de una doble oposición; cultura, naturaleza y elaborado, no elaborado. Sienta las bases para las sucesivas aproximaciones estructuralistas, las cuales se van a fijar más en la variabilidad de los comportamientos alimentarios y menos en la universalidad.

Más tarde Mary Douglas (1973, 1979) considera los aspectos biológicos del hecho alimentario. Pone énfasis en el carácter expresivo de la alimentación. Los alimentos y las comidas constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres,

que manifiesta la estructura social y simbólica de las relaciones sociales. Sugiere que se observe la comida en el contexto diario, semanal y anual.

Por otra parte, para Douglas (1973) así como para Sahlins (1988), es válida la idea según la cual las personas primero “piensan” los alimentos y si son clasificados por su mente y por su código cultural, los ingieren. Las causas de las preferencias o las abominaciones alimentarias responden a la propia lógica cultural, unas veces se trata de prescripciones religiosas, otras son símbolos o arbitrariedades circunstanciales y hay que explicarlas atendiendo a estas razones.

Mabel Gracia (1997) expone que las principales críticas hechas a los trabajos estructuralistas se resumen en dos ideas: 1) priorizan en el análisis de los elementos estructurales de la cocina y de la comida y 2) otorgan excesiva autonomía a la explicación cultural por encima de fenómenos materiales de orden biológico, económico o histórico (Gracia, *Op. cit.*: 21). Dentro de esta corriente, la sociología de la alimentación se ha centrado principalmente en el análisis de los consumos alimentarios y de los gustos, estos gustos o preferencias alimentarias se abordan sobre todo desde la óptica de la transmisión y de la reproducción, de manera que su transformación se explica por el cambio del contenido de los hábitos, es decir del conjunto de prácticas y representaciones de un grupo social determinado, por la movilidad social de los individuos o por la variación de la composición social (*Ídem*).

Fischler (1979) C. Grignon y Ch. Grignon (1980, 1984, 1986) constituyen el modelo francés de la sociología de la alimentación con influencia estructuralista. Para Fischler también comer es pensar, para él el omnívoro humano tiene una necesidad constante de pensar su alimentación, que se traduce en nociones de orden, de organización, de coherencia y de regulación. En ese sentido, la alimentación humana es estructurada y estructurante en dos niveles: 1) individual, porque socializa y encultura al niño y 2) colectivo, en el cual simboliza y traduce en sus reglas el éxito de la cultura sobre la naturaleza. Además de que significa y concreta jerarquías sociales.

Fischler (1995) en el texto el (h)omnívoro, hace una interpretación de la transformación del comportamiento alimentario tratando de explicar los factores biológicos y sociales que dan origen a las paradojas que acompañan al "comedor" contemporáneo.

#### INTERPRETACIONES MATERIALISTAS

Para Harris (1989), las preferencias o aversiones alimentarias han de explicarse en términos materialistas (ecológicos, económicos o nutricionales), de forma que los comportamientos que se optimizan son aquellos que se presentan en una relación de costes y beneficios prácticos más favorables que los comportamientos que se evitan.

Para Goody (1982), la alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en su interdependencia con el sistema sociocultural. El aprovisionamiento y transformación de los alimentos incluye las fases de: producción, distribución, preparación y consumo y a su vez se han de relacionar con el orden socioeconómico.

Mennel (1985) expone que para analizar cualquier sistema alimentario hay que considerar la dimensión temporal y espacial, así como la dinámica seguida por los grupos sociales y las personas en contextos socioeconómicos y culturales específicos. En la alimentación contemporánea, el espacio geográfico de producción, coincide menos que nunca con el espacio de transformación, preparación y consumo.

Mintz (1985), muestra que el estudio histórico y antropológico del consumo del azúcar revela un mundo más amplio que el limitado al contexto de producción. El autor plantea llevar a cabo una historia social del uso de nuevos alimentos en los países occidentales para así consolidar una antropología de la vida moderna, abierta al estudio y la comprensión de culturas "primitivas" o "marginales".

Goody (1982), Mennel y Mintz (1985) tienen en común el análisis del contexto alimentario a nivel espacial y temporal, en el que interviene la delimitación y la reconstrucción histórica. Ellos no otorgan autonomía a las diferentes esferas del sistema alimentario, tales como los ingredientes, las comidas o los procesos culinarios.

Dentro de esta misma línea interpretativa la autora Carmen García Ortiz (1999) señala que cocina y comida sirven para manifestar situaciones de poder, competencia, prestigio y dependencia. Para ella, la cocina es un factor básico de observación de la particularidad sociocultural de los grupos y en la que se fundamenta la identidad colectiva.

#### IV. LA CULTURA ALIMENTARIA COMO CONCEPTO

Después de este breve recorrido por los diferentes enfoques y corrientes dentro de la antropología que han realizado investigaciones sobre alimentación se hace necesario decir qué se entiende por cultura alimentaria. La cultura alimentaria, se deriva de las interpretaciones materialistas y es utilizada con más frecuencia en las investigaciones antropológicas que se hacen en Francia y España. A México llegan los estudios realizados por este último país, esta orientación ofrece la oportunidad de conocer la alimentación de manera más completa y no sólo en sus aspectos aislados, es decir, no sólo en lo simbólico, en lo económico o en lo biológico, por citar algunos. Sino que permite interpretarla en primer lugar desde la cultura, así como en los aspectos social, histórico, político, nutricional, etnobotánico e incluso hasta en el literario.

Sin embargo, no hay un concepto claro de cultura alimentaria que explique como entenderla. Los autores que ofrecen una enunciación sobre la cultura alimentaria son la economista Luisa Elena Molina (1995), el sociólogo y antropólogo David Oseguera (2000) y la antropóloga y publicista Mabel Gracia Arnaiz (2002).

Molina explica que en un primer momento, dentro del acto de comer y en la elección de los alimentos, el papel de la cultura alimentaria es fundamental. Frente al alimento, el individuo es portador de una doble característica: por una parte, al realizar la compra de alimentos, el consumidor constituye una unidad económica de decisión; por otra, su comportamiento en términos de elección, preferencia y orientación del gasto está influenciado por su capacidad de compra, pero igualmente por sus hábitos y por su cultura alimentaria.

Esta investigadora, en un nivel general, entiende a la cultura alimentaria como el resultado del comportamiento de los grupos sociales, tales comportamientos se constituyen a través de la acción sincrética de los numerosos factores biológicos, sociales, culturales, históricos y económicos. La cual no es estática, sino que se modifica de acuerdo a las particularidades socioeconómicas, históricas y políticas de un mundo en movimiento. En un nivel más particular, dice que es el resultado de los gustos y preferencias, del placer y de la herencia social proveniente de los hábitos (Molina, 1995: 49).

David Oseguera Parra (2000: 7), en su tesis de doctorado sobre gustos alimentarios, define a la cultura alimentaria como "El conjunto de representaciones, prácticas y relaciones sociales". Mabel Gracia Arnaiz, en la introducción del libro *Somos lo que comemos*, define a la cultura alimentaria como "El conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno, los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación, la preparación de los alimentos hasta su consumo e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases del proceso" (Gracia, 2002: 13).

Las definiciones anteriores no son tan claras debido a que los autores consideran factores tanto biológicos, como socioculturales y económicos en un nivel general y en lo particular están en función de los gustos o preferencias que se derivan de los hábitos alimentarios. Asimismo, se reflexionan los procesos de producción, distribución y consumo en combinación con lo simbólico y material o como simples representaciones, prácticas y relaciones sociales. Por lo que no son conceptualizaciones que permitan decir que con base en ellas se investigaría a la cultura alimentaria de Tláhuac, así que se retomaron parte de las definiciones expuestas y se le hicieron agregados propios para la enunciación de la realidad alimentaria en este lugar.

De esta manera se entiende a la cultura alimentaria como la que se conforma en los diferentes grupos sociales y que está en relación estrecha con lo que la naturaleza provee, sobre la forma de producción y de intercambio de productos agrícolas, el lugar de abasto, la

selección de alimentos para su elaboración dentro del espacio culinario en combinación con el sistema culinario. Lo anterior tiene una relación estrecha con el sistema alimentario, es decir, la cultura, la religión, las costumbres y tradiciones en un determinado lugar, lo cual permite el estudio de todo tipo de alimentación. Lo cual también permite distinguir los cambios en la alimentación que se han producido a lo largo de su historia, así como en la transmisión de métodos de preparación culinaria a las nuevas generaciones.

#### IV. I. LA CULTURA ALIMENTARIA Y SU OBJETO DE ESTUDIO

Las temáticas que el enfoque de cultura alimentaria ha investigado se refieren al estudio de la cocina a partir de los procesos de producción, distribución y consumo (Goody, 1982), los análisis sobre qué y por qué comer (Carrasco, 1992), el conocimiento de la alimentación más allá del hecho biológico y natural, en el que se debe considerar la dimensión cultural (Contreras, 1993), los que contemplan los comportamientos alimentarios (Medina, 1996), los estudios sobre las sociedades de la abundancia en lo cotidiano y dentro de las dimensiones simbólica y material, en donde la cultura y la alimentación forman parte de una misma realidad (Gracia, 1997), los trabajos acerca de la mundialización de la economía, la cual difunde modelos de comportamiento de los países que tienen el liderazgo técnico y económico, sin embargo no se da todavía una uniformación de la alimentación a nivel mundial (Garine: 1999), los trabajos que se interesan por la dimensión social de los alimentos en donde se deben tomar en cuenta los sistemas culinarios y así pasar a las cocinas y a las elaboraciones, además de que se debe considerar que el compartir sistemas culinarios no implican cocinas semejantes (Turmo, 1999, 2001) o las investigaciones que entienden el acto alimentario como lenguaje dentro de los comportamientos alimentarios, los códigos internos que organiza, siendo el sistema alimentario la lógica particular de cada grupo (García, 1999).

De los anteriores autores, los planteamientos de Jesús Contreras y Mabel Gracia Arnaiz permitieron tomar en cuenta en el estudio de la alimentación en Tláhuac, la dimensión cultural en la que se desenvuelve el acto alimentario, la diversidad de las pautas y unidades alimentarias (la alimentación en casa o fuera de ella en restaurantes, bares o plazas, atrios de iglesias, etc.), los aspectos que definen las prácticas diarias, el consumo de alimentos y la ideología alimentaria. En el consumo de alimentos interesó la industrialización alimentaria por las ventajas que proporciona, particularmente en los alimentos preparados o congelados, asimismo la revolución tecnológica en el espacio culinario, la tipología de las redes de distribución, las técnicas de *marketing* aplicadas a la promoción del consumo de las empresas agroalimentarias cuyos productos se pueden encontrar en los supermercados, la urbanización del espacio y las diferentes actividades y trabajos de las personas, la incorporación generalizada de la mujer al mercado de trabajo. El ingreso y la capacidad de compra. La individualización de la alimentación y de cómo la comida y la cena de antaño están dejando de ser un momento importante de la vida y de la cohesión familiar y las razones para comer en los ciclos festivos.

De hecho, el modelo de Mabel Gracia que implementa para su investigación en la ciudad de Barcelona fue la guía para el estudio de la cultura alimentaria de Tláhuac, adaptándolo a un contexto rural – urbano con las premisas enunciadas en el párrafo anterior, por considerar que éstas eran observables, las cuales proporcionaron material suficiente para la interpretación en dicho contexto.

#### IV. II. LOS COMPORTAMIENTOS Y HÁBITOS ALIMENTARIOS

Respecto a los hábitos alimentarios, es Luisa Elena Molina quién plantea que éstos forman parte de la cultura y comportamiento alimentario de un grupo, los cuales comprenden también a las prácticas alimentarias (frecuencia de comidas por día, horario y estructura de la toma de alimentos), éstos se estructuran y cambian de acuerdo a factores internos como el

modelo alimentario dominante y externos como el tipo de sociedad (urbana, rural, industrializada, etc.), la importancia relativa de la comida dentro y fuera del hogar o la organización del trabajo (Molina, *Op.cit.*: 50). En ese sentido, la cultura alimentaria influye sobre el comportamiento relacionado con el consumo de alimentos y en última instancia sobre el estado nutricional de la gama de individuos que integran cada población humana.

El nutriólogo Héctor Bourges R. (1990) hace centrales planteamientos en el estudio del comportamiento y los hábitos alimentarios, destaca la importancia del papel que los hábitos, las prácticas y las costumbres juegan en la conducta alimentaria del ser humano. Para él, la cultura alimentaria difiere de un modo notable de una persona a otra o por lo menos de un grupo a otro. La manera de satisfacer las necesidades nutricias mediante la alimentación, puede adoptar las más diversas formas de acuerdo con la cultura, las preferencias, las características del medio y los recursos disponibles. Bourges destaca que el ser humano no ingiere nutrimentos aislados sino alimentos y al seleccionarlos, prepararlos y comerlos no se plantea complicadas reflexiones fisiológicas, ni realiza tediosos cálculos matemáticos, sino que sigue los impulsos que le dictan sus gustos, su estado de ánimo, sus hábitos y costumbres.

El investigador resalta que la conducta alimentaria puede modificarse mediante la adquisición de conocimientos y el desarrollo de actitudes nuevas, pero de manera fundamental a través de la práctica. En ese sentido comenta que ésta obedece más a la influencia de los hábitos y las costumbres que a la del razonamiento o a la de los instintos al tratarse de una conducta muy compleja, compuesta de numerosas prácticas. Sobre los hábitos, plantea que son los elementos más inmediatos a la conducta alimentaria final, la forma cómo se combinan producen posibilidades diferentes que explican por qué la manera de alimentarse llega a ser distintivo de cada país, de cada comunidad, de cada familia y hasta de cada individuo. También menciona que el hábito debe ser coherente con el resto de la vida diaria y se conserva por ser agradable, cómodo o útil. El investigador destaca que los

hábitos están estrechamente ligados a las costumbres y éstas son parte de la cultura (Bourges1990: 18 - 20).

Los investigadores Casillas y Vargas (1984:133) explican sobre esta noción, que para satisfacer la necesidad de alimentarse, cada ser humano realiza actos repetitivos que le son característicos y por los que obtiene, prepara y consume los alimentos. Dichos actos se encuentran regulados por el conjunto de normas sociales del grupo al que pertenece cada ser humano y al mismo tiempo satisfacen necesidades emocionales personales. A este conjunto de actos que realiza cada individuo se ha llamado "hábitos alimentarios", los cuales forman parte de otro concepto más amplio del cual comentan que en los grupos humanos los hábitos alimentarios de sus miembros guardan ciertas semejanzas con las lógicas diferencias dadas por la edad, el sexo, las condiciones fisiológicas, la enfermedad o los gustos de cada persona. A este conjunto de hábitos alimentarios semejantes se les llama patrones de alimentación del grupo.

Silvia Carrasco (1992: 23) define al comportamiento alimentario como la realidad referida, por un lado, a los alimentos y a su manipulación cargada de atributos culturales y por otro, a los grupos humanos que participan y se organizan en sistemas alimentarios que se adoptan permanentemente para ser consistentes con su sistema sociocultural.

Por otra parte Vargas y Garine (1997: 21) resaltan que para tomar en cuenta un hábito alimentario se debe valorar el entorno físico, ecológico, sociocultural y económico, en el que el hábito tiene lugar. Para ellos los hábitos y las costumbres son modificables.

Después de considerar los planteamientos anteriores, se consideró que en el estudio de la realidad alimentaria de Tláhuac se debían entender los hábitos alimentarios como parte de los comportamientos alimentarios y a ambos de manera amplia. De esta forma los comportamientos alimentarios se conciben en dos aspectos: 1º todas las manifestaciones que realizan las personas que se encargan de comprar y preparar los alimentos<sup>1</sup> en donde

---

<sup>1</sup> Para el caso de la alimentación diaria, el interés se centró en la dinámica de ésta, de las estrategias que se organizan y de los conflictos que se generan para solucionar ordinariamente las diferentes comidas. De la

intervienen las costumbres, tradiciones del lugar donde se vive así como la publicidad a la hora de la elección de determinados productos y 2º las acciones que ejecutan los individuos cuando hacen la ingesta de alimentos, tanto diarios como festivos, en la casa o fuera de ella y que expresan el contexto cultural que está detrás de este acto alimentario. Se interpreta al hábito alimentario también en dos situaciones, la primera respecto a las prácticas y costumbres que las personas que preparan los alimentos consideran a la hora de la elaboración de las comidas, las cuales obedecen a las enseñanzas recibidas en casa por sus madres, abuelas o tías quienes son las encargadas de transmitir las técnicas, recetas y procedimientos y el segundo en el sentido de los actos y consumos frecuentes de alimentos, tanto cotidianos como festivos, que realizan los sujetos y se indagó en el sentido de la cantidad de ingestas durante el día, la estructura del menú, los horarios para la toma de alimentos, el lugar en que se llevan a cabo, si es en solitario o en grupo.

#### IV. III. LA CULTURA ALIMENTARIA, Y LOS NIVELES DE INVESTIGACIÓN EN EL CASO DE TLÁHUAC

Los antecedentes de la alimentación en Tláhuac tienen su cimiento en lo lacustre, lo chinampero, la agricultura intensiva y el pie de monte, tanto para la producción como para el consumo. Actualmente la actividad agrícola ya no es la base económica de la población, lo que se produce no es para el autoconsumo exclusivo de los habitantes de la delegación sino que se destina a otros centros de abastecimiento, como es el caso de la Central de Abastos en Iztapalapa, en donde los productores tienen sus compradores. Por lo que se centró este trabajo en el consumo de los diferentes alimentos de los lugareños, en lo semanal como en los días de fiesta, en el que el lugar de abasto tiene un lugar importante para la elaboración de las comidas.

---

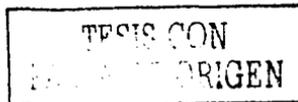
misma manera se consideró al grupo doméstico como unidad de estudio, porque es aquí donde la mayoría de las personas llevan a cabo parte significativa de las prácticas alimentarias diarias y donde se adquiere también parte importante de los gustos y hábitos en materia de alimentación (Gracia, 1997: 51).

En ese sentido, para el estudio de la alimentación diaria y festiva que aquí se presenta se consideró al consumo de la misma a través del enfoque de cultura alimentaria en tres niveles de investigación, éstos son: el técnico-metodológico, el alimentario y el ideológico, los cuales se pudieron distinguir tanto en las comidas diarias como en las festivas, permitiendo conocer los comportamientos y hábitos alimentarios en un sentido más amplio, lo que en conjunto proporciona una aproximación a la cultura alimentaria de Tláhuac.

### *Niveles de investigación<sup>2</sup>*

1º Nivel, el técnico-metodológico (qué, en dónde, cómo, con qué y por qué se hace así.)

El nivel técnico - metodológico comprende el espacio culinario (dónde<sup>3</sup> y qué se guisa), entendido éste como el lugar y su equipamiento en el que se preparan los alimentos, el sistema culinario<sup>4</sup> (cómo se guisa) el cual involucra los procedimientos, las técnicas, los ingredientes y las recetas transmitidas de generación en generación (por qué se hace así) así como al lugar de abasto en donde se compra lo necesario para la elaboración de los mismos (con qué se guisa) los cuales se destinan al consumo en diferentes horas durante el día.



<sup>2</sup> Este modelo de explicación se deriva de la propuesta teórica que plantea José Luis Ibáñez en la ponencia "¿Un paso hacia la solución?", 1989, en *Ámsterdam* y del artículo de Francisco Ther Rios "Introducción: notas acerca de niveles y perspectivas de investigación" (2003) en el que desarrolla el planteamiento de Ibáñez (Véase bibliografía).

<sup>3</sup> En el espacio culinario diario y festivo intervienen los ámbitos doméstico y extradoméstico, es decir, los lugares donde se guisa en lo cotidiano es la cocina, sin embargo en días de fiesta éste cambia, por lo que se recurre a los patios de las casas, la cocina de humo, las plazas, los atrios de las iglesias o las calles, para cumplir con ese fin.

<sup>4</sup> El sistema culinario se piensa como el conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de los alimentos, las normas que entran en juego en la elección, la preparación y el consumo de los mismos, los cuales expresan el conjunto de relaciones sociales que articulan los distintos modos de vida.

## 2º Nivel, el alimentario (qué y dónde se come o se consumen los alimentos)

En el nivel alimentario se consideraron los espacios en los que se come, los cuales incluyen los ámbitos doméstico y extradoméstico<sup>5</sup>, que son los sitios en los que se realiza el acto alimentario, tanto en lo diario como en lo festivo.

## 3º Nivel, el ideológico (para qué y para quién)

En el nivel ideológico se distinguió para qué y para quién se cocina, el cual conduce a la reflexión del sistema alimentario<sup>6</sup> de Tláhuac, es decir, de la ideología, la religión, la cultura, las costumbres y tradiciones, en sí las experiencias vividas por un pueblo, las cuales se manifiestan en los alimentos que se preparan y consumen, éste nivel es el que rige a los otros dos y en sí todos proporcionan una aproximación a la cultura alimentaria de esta comunidad nahua.

El nivel ideológico se representa en el esquema 1 con una línea discontinua debido a que la cultura, las costumbres, tradiciones e ideología no son cosas tangibles que se puedan

---

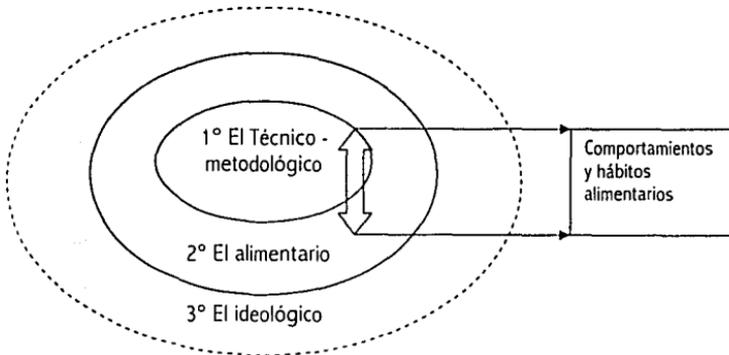
<sup>5</sup> Los espacios alimentarios de observación que se consideraron en la alimentación diaria y festiva en esta investigación fueron los ámbitos doméstico y el extradoméstico, para el primer caso, las cocinas y comedores dentro de las casas y en el extradoméstico, los diversos establecimientos a los que acuden los miembros de las familias que realizan actividades fuera de éstas y que no consuman el acto alimentario dentro de ellas, como es el caso de las fondas, los mercados, los restaurantes, los establecimientos de alimentos rápidos, entre otros. En lo festivo, la atención estuvo en el extradoméstico, para el caso de las fiestas patronales, de barrio, jubileos, carnavales, ferias gastronómicas y cívicas, que por lo regular se realizan en: los atrios de las iglesias, las plazas, las calles, las casas de los mayordomos o voluntarios que ofrezcan algún alimentos. Para el ámbito doméstico en días de fiesta se reconoció también a los patios de las casas, sitios adecuados para las celebraciones del ciclo de vida y de los ritos de paso de las familias de Tláhuac; la cocina, el comedor e incluso la sala, en otro tipo de festejos, se utilizan también, como es el caso de la cuaresma y la semana mayor (en la semana santa), las ofrendas en día de muertos, la Candelaria, la Navidad o fin de año. La idea de considerar el espacio alimentario en estos dos ámbitos proviene del estudio de Mabel Gracia (1997: 51), porque en Tláhuac se presentan éstos, de manera más amplia, tanto en lo diario como en lo festivo. Para la investigadora el espacio alimentario es el espacio privilegiado para el análisis del comportamiento alimentario y de su transformación.

<sup>6</sup> En este trabajo el sistema alimentario se admite como el sistema general e íntimo de comunicación que expresa la ideología, la cultura, las costumbres y tradiciones, los valores y las experiencias vividas por un pueblo.

apreciar en una primera aproximación, como en el caso de los otros dos niveles que se pueden observar en lo material de una manera inmediata, sino que al conocer la historia del lugar, la actividad económica en otras épocas así como en la actual, la religión que predomina, la cultura, las costumbres y tradiciones existentes en el lugar entre otros aspectos, es lo que permite comprender cuál es la ideología que se manifiesta en sus comidas.

Dentro de la matriz conceptual que guió la investigación, los ejes de análisis que se reflexionaron en los tres niveles propuestos fueron los comportamientos y hábitos alimentarios, debido a que ambos están presentes en estas fases e íntimamente ligados, los cuales se materializan en los niveles técnico-metodológico y en el alimentario, porque en el ideológico se tienen que interpretar.

El esquema sobre la cultura alimentaria propuesto para el estudio de la alimentación en Tláhuac se representa así:



Esquema 1. La cultura alimentaria de Tláhuac

Los comportamientos alimentarios se conciben en dos aspectos: 1° todas las manifestaciones que realizan las personas que se encargan de comprar y preparar los alimentos en donde intervienen las costumbres, tradiciones del lugar donde se vive, así como la publicidad a la hora de la elección de determinados productos y 2° las acciones que ejecutan los individuos cuando hacen la ingesta de alimentos, tanto diarios como festivos, en la casa o fuera de ella y que expresan el contexto cultural que está detrás de este acto alimentario. Se interpreta al hábito alimentario también en dos fases, la primera con respecto a las prácticas y costumbres que las personas que realizan los alimentos consideran a la hora de la elaboración de los alimentos, las cuales obedecen a las enseñanzas recibidas en casa por sus madres, abuelas o tías, quienes son las encargadas de transmitir las técnicas, recetas y procedimientos y el segundo en el sentido de los actos y consumos frecuentes de alimentos tanto cotidianos como festivos, que realizan los sujetos y se indagó en el sentido de conocer la cantidad de ingestas, los horarios de éstas, el lugar en que se llevan a cabo, si es en solitario o en grupo.

A través de esta matriz conceptual y de la etnografía se accedió a la descripción e interpretación de la cultura alimentaria, cotidiana y festiva en los capítulos IV y V de esta investigación.

## CAPÍTULO II

# HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

En este capítulo, se presenta un panorama histórico de la alimentación en la Ciudad México desde la época mesoamericana, la conquista, colonia, independencia, siglos XIX y XX, con el fin de conocer las transformaciones que ésta ha tenido a lo largo de su historia y que no han sido ajenas a un pueblo nahua como Tláhuac, debido al contacto permanente entre éste y el centro de la misma, desde tiempos inmemoriales con la comercialización de sus productos chinamperos principalmente y después por las diversas actividades que los tenían en continua comunicación. Así como con la globalización en los últimos años, la homogenización de alimentos no es indiferente a los habitantes de la delegación de Tláhuac, tanto en la industrialización en serie de éstos, como en la comida rápida, lo cual ayuda a entender porque se dan cambios en las maneras de comer, en los comportamientos y hábitos alimentarios.

### MESOAMÉRICA

Antes del descubrimiento de América, existía ya en el territorio mexicano una tradición culinaria con antecedentes de por lo menos dos mil años. En esta época había tres grandes regiones, cuyas características llegaron a delimitar las diferentes clases de dieta en las sociedades prehispánicas. Estas regiones fueron:

"En el norte se encontraban las tierras áridas, conocidas como "la gran chichimeca", una vasta extensión desértica en la que habitaron grupos seminómadas reducidos y aislados, "las culturas del desierto". No llegaron a desarrollar una agricultura estable ni una tradición gastronómica refinada. Al centro y sur del país, la gran región de montañas y valles elevados, de clima templado y semiárido, se conoce como "las tierras altas de Mesoamérica", fueron asiento de importantes civilizaciones como la zapoteca, la teotihuacana o la tolteca. El territorio que abarca desde Veracruz hasta el Salvador, denominado por los arqueólogos como las "tierras bajas de Mesoamérica", generalmente planas,

cálidas y lluviosas, surcadas por numerosos ríos y cubiertas de abundante vegetación fue el hogar de olmecas, totonacas y mayas" (Sugiura y González, 1996: 8 - 9).

Con el desarrollo de estas sociedades apareció una práctica culinaria que tenía su base en el conocimiento profundo de la naturaleza, de los ciclos biológicos y cósmicos, lo cual, les permitió aprovechar una gran cantidad de especies comestibles. La caza de animales salvajes, la recolección de hierbas y frutas silvestres, la pesca de peces, moluscos y crustáceos, así como el descubrimiento y desarrollo de la agricultura permitió el cultivo del maíz, la calabaza, el frijol y el amaranto, gramínea más consumida desde hace unos tres mil años aproximadamente.

La alimentación y la cocina mesoamericana, era sumamente rica y variada, los habitantes del México antiguo aprovecharon al máximo los recursos disponibles a su alrededor y crearon una cocina que trascendió después de la invasión y conquista española (García Acosta, 1990: 9).

Vargas (1988: 13) menciona entre los alimentos conocidos por los mexicanos al maíz, para hacer las tortillas, el atole y los tamales, además del frijol, el amaranto, animales domesticados como el perro y el guajolote y de animales silvestres como el venado, la tuza, el pecari, el armadillo, el conejo y el tlacuache, entre los terrestres cazaban las aves acuáticas que había en los lagos de tierra adentro y en las costas. Los pescados de agua dulce o salada eran también muy apreciados, al igual que las tortugas, los manatíes y algunos grandes animales de los litorales marinos que son poco usados actualmente en la alimentación. La carne se consumía preparada en diversos guisos, asada, o en cocida en el horno bajo tierra, a la barbacoa.

### *Con la creación del calendario, se organizó la vida de los antiguos mexicanos*

Es importante mencionar que las civilizaciones mesoamericanas desarrollaron un sistema de medición del tiempo que organizaba sus actividades cotidianas y rituales. El calendario determinaba los momentos en que se cultivaba, se comerciaba o se hacía la guerra y también decidía el destino de los seres humanos. El calendario, representaba el camino trazado en el

cielo por los astros, camino que los dioses debían recorrer para poder manifestarse en la tierra. Cada dios tenía su tiempo y la vida en este mundo dependía de que los dioses cumplieran su transcurso exactamente como lo establecía el calendario. El paso de los dioses debía ser preciso o de lo contrario, las consecuencias podían ser catastróficas para la humanidad (Sugiura y González: 19).

Algunas de las deidades más importantes eran: Tláloc, dios de la lluvia, Xipe Totec, hacía reverdecer los campos, Xilonen hacía que floreciera la planta de maíz. Después de la cosecha, era tiempo de Huitzilopochtli, señor de la guerra y Mictlantecutli, señor del reino de los muertos.

Los antiguos mexicanos conocían dos estaciones principales, la época de lluvias y la de la sequía, que sucedían durante dieciocho meses de veinte días a los que se sumaba un periodo final de cinco días aciagos. A cada uno de estos meses correspondía una fiesta dedicada a un dios y una comida distinta.

González (1985), Sugiura y González (1996), Broda (2000) señalan al primer mes del calendario nahua como *Atlacahualo* que correspondía al mes de marzo en el calendario actual en el que se iniciaban las prácticas agrícolas, se limpiaban las malezas, se quemaba la vegetación y se preparaban para recibir las primeras lluvias. La primera fiesta que se celebraba era en honor de los dioses tlaloques para pedirles un año fértil. El segundo mes, estaba dedicado a *Xipe*, dios de la renovación vegetal, cuando se bendecían las mazorcas que iban a sembrarse y que habían estado colgadas frente a las trojes desde la cosecha anterior. A principios de mayo, se arrancaban las plantas que habían comenzado a crecer y se ofrendaban al dios Tláloc, junto con pequeños panes de harina de amaranto revuelta con miel. A *Cintéotl*, el dios del maíz, le ofrendaban cinco chiquihuites de tortillas y ranas asadas. Se pensaba que las ranas y otros animales acuáticos llamaban la lluvia con sus cantos. Pasada esta fiesta se realizaba la verdadera siembra. El cultivo de una milpa indígena duraba de uno a seis meses aproximadamente, al igual que la temporada de lluvias, que terminaba en el mes de octubre. Desde el mes de julio, los señores, quienes poseían grandes

almacenes de comida, estaban obligados a ofrecer fiestas a la gente común, para que logaran subsistir, sin tener que comer de sus maizales todavía tiernos.

"Durante ocho días, los señores convidaban a los pobres; les ofrecían una bebida de chía, maíz y agua, que se preparaba en grandes canoas; también le daban a cada uno los tamales que pudiera sostener en una mano. Los tamales, se acompañaban de atoles de diversos tipos y se procuraba que los niños y las niñas estuvieran bien alimentados" (Sugiura y González. *Op. cit.*: 20).

Días después de la fiesta, se celebraba el hecho de que la milpa había dado ya sus primeras mazorcas tiernas o *xilotl*. Era momento de realizar sacrificios y dar ofrendas a la diosa *Xilonen*, "señora de la mazorca tierna y sin pecado". A ella se ofrecían elotes tiernos y tortillas de grano de maíz fresco o "en leche": También se le daban sartales de mazorcas y de chiles verdes como primicias de la cosecha. A los viejos se les daba permiso para que tomaran pulque. En agosto se preparaba la cosecha mayor, las plantas de maíz ya tenían mazorcas maduras. En esa fiesta se hacían sacrificios a *Chicomecoatl*, diosa de los mantenimientos.

El mes de septiembre, era el mes de la abundancia, se podía disponer de los alimentos cultivados en la milpa como: la calabaza, amaranto, frijoles, diversos tipos de legumbres, *miltomatl* y *milchilli*, variedades de tomate y chile adaptadas al ciclo de crecimiento de las milpas, también era tiempo del capulín y el chayote. Hacían tamales de amaranto e ídolos de masa que después comían junto con grandes cantidades de distinta comida y bebida.

En octubre, al finalizar las cosechas, las mujeres desfilaban pintando guirnaldas de mazorcas en collares, que eran los atributos de *Chicomecoatl*. Para terminar la fiesta los sacerdotes arrojaban a la multitud puñados de calabaza y pepitas de maíz blanco, amarillo, rojo o negro. En noviembre se hacían las festividades en honor a la naturaleza, se organizaba el *Tepeilhuitl*, festividad dedicada a las montañas más importantes, se fabricaban figuras de cerros hechos con una masa de maíz y amaranto llamada *tzoalli* y se sacrificaban cuatro mujeres. También en este mes se hacía una fiesta para recordar a los muertos. A las

imágenes de los muertos les ofrecían tamales, una mazamorra, comida o cazuela hecha de gallina o carne de perro.

Por estas fechas, arribaban grandes bandadas de aves migratorias procedentes del norte del continente. Las lagunas se poblaban de garzas, patos, gansos, cisnes y numerosas aves menores que se capturaban mediante diversos artificios como arcos, flechas y lanzas largas de carrizo. El método más utilizado era el de colocar redes de hilo delgado a largos trechos en la laguna. Una vez dispuestas, se espantaban con gritos y ruidos a las aves, que al echarse a volar, quedaban atoradas en la trama, donde se les capturaba fácilmente. En el mes *Quechollí*, se dedicaba a la adoración de *Camaxtli*, el dios de la cacería. A fines de enero se realizaba una ceremonia para despedir a *Camaxtli* y en su honor se sacrificaba a un hombre ataviado con sus atributos.

*"Huauquitamalztli*, la última fiesta del año náhuatl caía en el mes de febrero y consistía en un gran banquete en honor a los montes en el que se servían tamales con *acociles* preparados en un caldo llamado *chalmulmuli*. También se ofrecían a los montes piezas de caza, peces, culebras y otros animales menores. En ese tiempo se sembraba un maíz temprano en las áreas más húmedas de las montañas" (Ibid: 30).

### *Importancia de la recolección de plantas*

La recolección de plantas en este tiempo tenía dos momentos culminantes:

"El primero tenía lugar entre los meses de marzo y mayo antes de la llegada de las lluvias; tiempo en que numerosas plantas daban fruto y aprovechaban la llegada de los primeros aguaceros para que las semillas germinaran. Se podían encontrar aguacates, zapotes, ciruelos, guayabas, tunas, vainas de guaje y de mezquite, papa de agua, la paletaria y los romeritos. Se podían también recolectar insectos como el jumil o las cigarras. La segunda recolección coincidía con el temporal de aguas, cuando las plantas del campo comenzaban a reverdecer y el maíz aun no maduraba. Se recogían hongos, *chipilín*, *capulines*, verdolagas y otro tipo de quelites. Con los quelites se preparaban las *quintamalli*, comida ritual que se consumía en las festividades del mes de *huesteculhuatl* a finales del mes de julio" (Ibid).

### *Algunos dioses se relacionaban de algún modo con la comida*

"*Tonacatecuhtli* y *Tonacacihuatl*, los "señores de nuestro sustento", vivían en el más alto de los cielos y era la pareja creadora del mundo, padres de los otros dioses. Más abajo se encontraba *Tláloc* y los *tláloques*, los dioses de la lluvia que se encargaban de las sementeras y las plantas verdes. La contraparte femenina de *Tláloc* es *Chalchiuhtlicue*, diosa de las aguas terrestres, de lagos, arroyos y regadíos. La diosa *Chicomecoatl* o siete culebras "era la diosa de los mantenimientos", así como de lo que se come, como lo que se bebe", se creía que era la primera que hizo panes y otros manjares de maíz" (Ibid).

*Huehuetéotl*, era el dios del fuego y del hogar que estaba en el centro de la cocina; él cocinaba los alimentos; era quien " hace la miel espesa, el carbón y la sal", y tenía tres guardianes, *Mixcóatl*, *Tozpan* o *Ilhuittl*, nombres que se daban a las tres piedras del fogón indígena". Otros dioses relacionados con la comida eran Xipe Totec, dios de la renovación vegetal, *Tonantzin*, patrona de los medicamentos, *Opochtli*, dios de la pesca e inventor de las redes y las fisgas para cazar aves acuáticas y *Tezatzóncatl* y sus hermanos, los dioses del pulque (González, 19916: 9 -- 10).

Como se ha visto, los dioses estaban presentes en todos los actos de la vida humana de los antiguos mexicanos; una de las formas más comunes del culto era la presentación de bienes frente a las imágenes de los distintos dioses, con el propósito de establecer comunicación con ellos, alimentar a los dioses era un acto primordial.

Además de los sacrificios humanos, otras de las ofrendas que hacían consistían en copal, adornos de papel, cañas y animales salvajes, pero la gran mayoría eran alimentos. Estos bienes se ofrecían solo en el interior de las casas, los altares, los templos y residencias de los señores principales, en el campo en cuevas, cimas de montañas y santuarios construidos ex profeso para alguna deidad particular.

"Una práctica común en toda Mesoamérica era derramar dones a los cuatro puntos del mundo; en las milpas de los campesinos, se ofrecían comidas e incienso o en cada una de las esquinas; también se sahumaban los cuatro rincones de las casas; se ofrecían cajetes con bebida de maíz, tamales y papeles regados con gotas de sangre y hule. Quienes tomaban pulque debían derramar un poco en cuatro partes a la orilla del fogón, lo cual se conocía como la libación. La mayoría de estas ceremonias se acompañaba de oraciones y cánticos propiciatorios" (González, *Op.cit.* :18).

Los lugares que se consideraban centros del mundo, eran también objeto de ofrendas. *Xiuhtecutli Huehuetéotl*, residía en la parte central del cosmos. En su honor se derramaba sangre en las esquinas de las casas en el fogón que se hallaba en el centro. A este dios le daban para comer tamales de quelites y cabezas de guajolote, este dios recibían niños para sacrificar, papeles y piedras preciosas, todo lo cual se arrojaba en los remolinos y sumideros que se formaban en las lagunas.

A las deidades agrícolas se les ofrecían productos vegetales a: Xipe Totec, se le ofrecían tamales especiales llamados *uilocpalli*, manojos de maíz que se iban a utilizar para semillas y las primeras fiestas y flores que crecían durante la primavera, a *Cintéotl*, ramas de caña de maíz y palma de soyates, en las que colocaban mazorcas, frijoles, chia y otras semillas, para *Xilonen*, los primeros elotes que brotaban en las milpas.

A los dioses del pulque se dedicaba las primicias del aguamiel. Al dios *Macuilxóchiltl* o cinco flor, se le presentaban cinco tamales atravesados con pequeñas flechas, cinco tamales en *chilmollí* y pasteles de *Tzoalli*, de color rojo y negro. *Mixcótal*, era agasajado con tamales y dardos. A *Huitzilopochtli* (dios de la guerra) y *Camaxtli* (dios de la cacería), lo agasajaban con carnes, codornices y flores (*Ibid.* 19).

Para Corcuera, en el mundo indígena todos los aspectos de la vida, inclusive el de la producción y consumo de alimentos no eran sino manifestaciones de la presencia de los dioses de la tierra (Corcuera, 1981: 36).

### *Vida social y educación por sexo*

Con lo que respecta a la vida social, desde el nacimiento se determinaban las actividades que habían de desempeñar, tanto los hombres como las mujeres de las sociedades prehispánicas.

"Si el recién nacido era varón se le colocaba un pequeño escudo con cuatro flechas que apuntaban hacia los cuatro puntos cardinales, un escudito hecho con semillas de amaranto y un arco chiquito con sus flechas. Si era mujer, le ponían unos huipiles y enaguas pequeñas, así como los instrumentos para tejer e hilar; entonces se les anunciaba su destino: "estaréis dentro de la casa, como el corazón dentro de su cuerpo, no andaréis fuera de casa, ni tendréis la costumbre de ir a ninguna parte, seréis la ceniza con que se cubre el fuego en el hogar, habéis de ser las trébedes donde se pone la olla ... vuestro oficio será traer agua y moler maíz en el metate, allí habéis de sudar, cabe la ceniza, cabe el hogar" (González, *Op. cit.*: 20).

La mujer se levantaba desde antes del amanecer a moler la masa del nixtamal, para hacer tamales y atoles, durante el día, cocinaba guisados, tejía vestidos, cuidaba de hijos y atendía al marido, era el centro y calor del hogar. Para las mujeres nobles, la cocina era una de sus obligaciones principales, se les decía:

"Mira que aprendas muy bien como se hace la buena comida y bebida para que sea bien hecha; aprende muy bien a hacer la buena comida y la buena bebida, que se llama comer y beber delicado para los señores ... y mira con mucha diligencia y con toda curiosidad y aviso aprendas cómo se hace esta comida y bebida, que por esta vía serás honrada y amada y enriquecida" (*Ibid.* 21).

En este sentido, a las mujeres se les educaba para ser respetuosas y temerosas de su esposo, se les indicaba:

"... inclínate y baja la cabeza ante las personas ... cuando algo te pregunte el esposo, te encomiende, te avise, luego bien lo obedecerás oírás con alegría su palabra, no luego lo tomarás con enojo, no luego te molestarás ... así bien al lado y junto de la gente vivirás, así merecerás en alguna parte un poquito de bebida de maíz, una tortilla doblada, una verdurita, un nopalito y en alguna parte algo de granito, maíz añublado" (*Ibid.* 22).

### *Algunas reglas a considerar a la hora de tomar los alimentos*

A la hora de la comida "en las casas, hombres y mujeres comían separados; la gente pobre comía en cuclillas alrededor del fogón, el lugar más importante de la casa, donde se cocía la comida y donde se reunía toda la familia". En algunos casas había unos pequeños asientos de tule para los hombres, mientras que las mujeres se sentaban sobre sus piernas, sobre el suelo y junto al fogón. "Como mesa se utilizaba generalmente un petate y manteles, se servía directamente sobre la tortilla o comían los tamales en su envoltura. La vajilla era mínima; jicaras para beber agua, quizás un cántaro, platos y el chiquihuite donde se guardaban las tortillas" (*Ibid.* 22) Primero se servía a los ancianos y hombres adultos, luego a los niños y por último a las mujeres. Como reglas de higiene y comportamiento destacan las siguientes:

"Antes de comer se lavaban las manos y la boca en una jicara con agua limpia y a continuación se secaban con un paño de algodón, acción que repetían al final de la comida. Lo que no se debía hacer era ser avorazado, comer a grandes bocados, abalanzarse sobre los guisos, comer aprisa y derramar la comida o el atole en el piso. Comer la carne medio cruda era cosa de bestias. Se recomendaba llegar limpio a la mesa, nunca ser el primero en sentarse, dejar el lugar a las personas de mayor jerarquía y ofrecer a los demás las jicaras para lavarse las manos. La gente debía limpiarse los dientes al terminar la comida, con un palillo y con cenizas con cal" (*Idem*).

Unas de las creencias que se tenían en relación con la cocina eran: "quién sopeaba la comida directamente de la olla o tomaba el atole con la mano no tendría éxito en la guerra, era de mal agüero poner los pies sobre las piedras del fogón y lamer la mano del metate. No se permitía que los gemelos entraran a dónde se hacían los tamales, pues podían salir crudos. Y si una tortilla salía doblada del comal, un invitado llegaría a comer" (*Ibid.*23).

### *Las fiestas*

Las ocasiones para celebrar fiestas eran diversas

"Cada mes del año tenía su fiesta y algunas duraban varios días; algunas no tenían un día fijo y se calculaban por medio del calendario sagrado. Existían celebraciones especiales como el ascenso de un rey y la presentación de un heredero, una victoria guerrera o una boda real. También se celebraban fiestas de carácter privado o de grupo, cada barrio festejaba un dios en especial, al menos una vez al año, los comerciantes festejaban la partida y la llegada de las caravanas, el hecho de la presentación de los hijos en las escuelas era también motivo de festejo entre las familias comunes" (*Ibid.* 25).

Para asegurar el éxito de un banquete, el anfitrión debía primero, hacer una ceremonia en honor a *Ome Acatl*, dios de los convites, que consistía en llevar su imagen a la casa donde iba a ser la fiesta y ofrecerle panes de masa en forma de huesos que luego se picaban y se comían. Si se efectuaba una boda, era necesario juntar provisiones de maíz, cacao, flores y cañas de humo con tabaco. Las mujeres trabajaban día y noche durante tres días, haciendo los tamales y guisados que se habrían de consumir en la fiesta, la cual duraba dos días por lo menos. Para conmemorar la llegada de un recién nacido, las mujeres cocinaban tamales rellenos con frijoles y carne, molían cacao y lo mezclaban con maíz, hacían guisados y preparaban lo que fuera menester. El camino a la casa se adornaba con flores y ramas, el fuego debía arder en el hogar y el suelo se cubría con barro, colocando sobre éste asientos y petates. Quienes atendían a los invitados, daban a cada uno un chiquihuite con tamales, tortillas y cajetes con diversos guisados de carne y pescado, a su vez los invitados debían arrojar el primer bocado al suelo como ofrenda a los dioses *Tlaltecutli* la madre tierra.

## LA ALIMENTACIÓN EN EL MÉXICO PREHISPÁNICO

Ivonne Mijares, en su estudio sobre el abasto en el siglo XVI, menciona que los productos con los que se preparaban los alimentos en el México prehispánico eran el maíz, el frijol, la calabaza, el chile, el amaranto (*huahutli*), los quelites, insectos (como la hormiga o el chapulín) algunos animales provenientes de la caza como los patos, el venado, el conejo, el jabalí, de la pesca; peces, camarones, caracoles y salamandras. La autora puntualiza que en las comidas de la escala social alta sobresalían animales el perro, el guajolote, el conejo, el venado, el pato, las codornices, los peces, las ranas, los ajolotes, las langostas, los gusanos e insectos así como las hortalizas y las frutas entre ellas, los zapotes y ciruelos (Mijares, 1993: 15 - 16).

### *Número de comidas en la vida diaria*

Los investigadores Sugiura y González (1996) mencionan que en esa época los alimentos se servían en poca cantidad y se consideraba que el trabajo duro y el poco alimento era una condición necesaria para una larga vida. Los ayunos, los sacrificios y la abstinencia eran una cosa común y algunos podían vivir hasta tres años sin añadir sal o chile a los guisados, que era la forma de ayuno más socorrida.

La gente comía dos o tres veces al día. En la mañana, antes de salir a trabajar, el hombre tomaba normalmente una taza de atole caliente. Al medio día era la comida fuerte, con tortillas, tamales, alguna salsa, chiles y pozol. En tiempos de siembra y de cosechas, esta comida se llevaba a cabo en la milpa del campesino. Si había alimento suficiente, se podía comer algo antes de irse a dormir.

Corcuera (1981) refiere que aún en periodos de normalidad los indios solían tomar sólo dos comidas al día, retoma a Soustelle, para decir que los mexicanos se desayunaban a mitad de la mañana y comían al iniciarse la segunda mitad del día. Para la mayor parte de

ellos, la segunda comida era también la última, a menos que antes de dormir se refrescaran y alimentaran con una taza de atole de amaranto o de chia.

### *La cocina y el mobiliario indígena*

La cocina lugar de reunión tradicional no existía como cuarto separado, a pesar de ser el sitio de actividades de la casa, donde el *tecuil* o fogón, hecho con tres piedras que formaban el brasero, estaba colocado al ras del suelo en el centro del cuarto principal. Las tres piedras se consideraban sagradas y pisarlas constituía una falta de respeto a *Xiuhcutli*, dios del fuego, como combustible utilizaban ocote, hojas, tallos de maíz, zacate o pencas de maguey.

El mobiliario de la cocina indígena era escaso y simple en extremo, considerada un sitio sólo para comer y dormir, contaba nada más con lo indispensable para vivir, sin tomar en cuenta la comodidad o el aspecto decorativo.

### *Producción y abasto*

En el Valle de México la mayor parte de la población se dedicaban a las actividades primarias a través de la agricultura en chinampas o en tierra firme, así como a la pesca y cacería. Los *calpullis* como parte de la organización social, agrupaban a las familias que se dedicaban al cultivo de tierras, eran unidades dotadas de personalidad jurídica y derechos sobre la propiedad del suelo, organizaban la producción y debían cubrir los tributos que se le asignaban.

El abasto de alimentos en la época prehispánica presentaba características especiales, debido a que la propiedad de la tierra y el control de la producción estaba en manos de instituciones o de individuos. Parte del abasto de los artículos alimenticios se desarrollaban al margen del mercado y los intermediarios, los frutos pasaban directamente de las manos del agricultor a la del consumidor. El comercio local era practicado directamente por los productores (Mijares, *Op.cit.*21).

### *Los tianguis*

Los tianguis tenían un orden que establecía lugares fijos para los diferentes géneros de productos, las mercancías se vendían por piezas y medida y eran regulados por un tribunal. Los precios los fijaban los jefes de comerciantes (pochtecas)

### *El mercado*

La función del mercado, fue la de facilitar la circulación de productos alimenticios, sobre todo de aquellos que no podían ser obtenidos en todas partes como la sal, las frutas, los productos de la caza y la recolección, mediante el intercambio directo de productores. La función social que los mercados cumplían era que permitían ver a los amigos y enterarse de las noticias.

México Tenochtitlán, dependía del exterior para el abasto a través de varias vías: el intercambio de productos con regiones del mismo valle (producción en chinampas); producción de las tierras del Estado y los tributos, los cuales ayudaban en caso de verse afectados por fenómenos naturales, que permitían hacerse de reservas alimenticias en épocas de crisis. En la época prehispánica se tributaban productos agrícolas como el maíz, el frijol, la chia y el *huauthl*, productos de la caza: águila, venado, ocelote y pájaros (*Ibid.* 146 – 152).

## ÉPOCA COLONIAL

En 1522 Cortés, organiza una nueva capital en la Ciudad de México, para lo cual manda hacer la traza del lugar e inicia el reparto de solares; ordenó que el barrio de los españoles estuviera separado de los indios, poniendo una barrera de agua. Así ésta se convirtió en el lugar esencial de colonización y célula básica de la sociedad colonial. Además de ser el centro de la vida social, de la comunicación y el intercambio. En la plaza mayor se localizaban los símbolos de poder: el palacio virreinal, el político; el mercado y el portal de mercaderes; en lo económico el cabildo el poder municipal y la catedral el religioso.

Para el abasto se aprovecharon los antiguos sistemas de organización citadina: producción en chinampas, los grandes mercados y sistema de tianguis, los tamemes o cargadores y el transporte en canoas, bajo el control de la población indígena, con la supervisión de los españoles.

### *Encomienda y tributos*

Con la conquista española, las comunidades indígenas experimentaron transformaciones radicales en sus formas de vida y en la organización socioeconómica prehispánica. La encomienda era una Merced Real que podía retirarse al arbitrio del rey, que consistía en la asignación oficial de grupos de naturales a conquistadores-colonizadores privilegiados (quienes recibían una encomienda eran llamados encomenderos y los habitantes de un pueblo en encomienda recibían el nombre de encomendados) (Oliver, 1991).

La encomienda comprendía la facultad de exigir tributos en especie por la falta de moneda en un principio, servicios personales para la construcción, cultivo, labores en minas y domésticas entre otros, a cambio de ello los encomenderos debían tutelar a los naturales. La encomienda modificaba la naturaleza de la relación directa entre el rey y sus nuevos súbditos y puede interpretarse como un señorío limitado o irregular porque carecía entre otros atributos de perpetuidad y jurisdicción.

La encomienda fue implantada en la Nueva España, por Hernán Cortés, conforme a los procedimientos establecidos en las islas Antillas<sup>1</sup>, repartió entre los soldados, el oro y los indios. Para los conquistadores, la encomienda tiene como fundamento teórico la inferioridad natural y social del indio y como base real, la necesidad de premiar y retribuir al conquistador quien a su vez debe proporcionarle la mano de obra necesaria para sus empresas agrícolas, ganaderas, mineras y comerciales y la posibilidad de abrirse paso a nuevas tierras.

<sup>1</sup> El repartimiento de indios a favor de los colonos españoles nació en las Antillas, con independencia del tributo del rey, su finalidad era llenar las necesidades de mano de obra a las empresas agrícolas y mineras de los colonos y de la Corona. Jurídicamente se caracterizaban por ser un sistema de trabajo forzoso, sin

La encomienda en la Nueva España se convirtió rápidamente en el sistema de explotación más abierto y agresivamente más competitivo en relación con otras instituciones políticas y religiosas, sirvió en su corto lapso, como fuente de presión y explotación para los pueblos recién conquistados. La imposición del tributo surge principalmente como consecuencia de la victoria de un grupo sobre otro en la guerra. Una vez que existe derrota, el victorioso impone y exige el pago de ciertos servicios que le proporciona el derrotado, además de la obtención de tributos, el conquistador adquiere nuevas tierras con lo cual aumenta su enriquecimiento y poderío.

El tributo ejerció una función que entrelaza las estructuras indígenas, económica, social y política con sus similares españolas. En lo económico "... posibilita el tránsito de una economía natural de los indígenas a la monetaria de los españoles y contribuye en gran medida a resolver el problema del abastecimiento de las ciudades y de los centros mineros" (*Ibid.* 143). En lo político y social, el tributo, es el nexo de la relación gubernamental entre indígenas y europeos, al mismo tiempo se inicia la lucha por la posesión de la tierra mediante concesiones o mercedes hechas por las autoridades a los conquistadores como recompensa por los servicios prestados durante la conquista. Además del tributo, el conquistador adquiere prestaciones, servicios y tierras que contribuyen a su enriquecimiento y poderío.

En las primeras décadas del siglo XVI por las necesidades de la población conquistadora, el tributo que se exigía consistía en: a) provisiones alimenticias en especie o procesadas como: maíz, tortillas, atole, frutos, pescados, verduras, huevo y productos de la caza y la pesca, b) materias primas para la construcción como: madera, cal, piedra, ladrillo y tezontle, c) fibras, textiles e indumentaria: henequén, ixtle, algodón, enaguas, camisas y sandalias, d) materias primas e instrumentos de trabajo como: cuerdas, ayates, palas, malacates, coas, tintes, cestas, maderos, e) utensilios domésticos; vasijas, petates, jícaras, f) alimento para los animales, hierba, agua, g) combustible para la caza y las minas, leña,

---

contrato asalariado, los indios repartidos prestaban sus servicios en los trabajos de la isla. (Zavala, 1973: 14).

carbón, ocote, h) objetos provenientes del trabajo femenino o masculino, i) servicio personal (*Ibid.* 143 – 144). Respecto al tributo pagado en alimento, Mijares (1993) señala que se pagaba en aves, peces, miel, cacao, frutas y hortalizas que se aprovechaban en el sustento del encomendero o el corregidor, su familia, sus sirvientes y paniaguados.

### *La dieta cotidiana indígena*

Durante la época colonial los indígenas en los pueblos tardaron en incorporar la variedad de productos nuevos introducidos por los españoles nunca abandonaron su dieta básica de maíz, frijoles, calabazas y chile. En todo caso, los indígenas que vivían en las ciudades ampliaron paulatinamente su propia dieta, para incluir en ella el pan de trigo y la carne, sin perder sus propias tradiciones culinarias.

Los mestizos, acostumbrados desde niños a los sabores de los dos mundos, fueron los promotores de un nuevo estilo de comer. Probablemente fueron las cocineras de los tianguis populares las que empezaron a ofrecer a la venta la comida que combinaba los productos de las dos culturas, como las tradicionales chalupas que ahora llevan carne de cerdo, los tacos rellenos de pollo de Castilla y las quesadillas servidas con salsa de chile, mientras que las cocineras de las grandes haciendas y de los conventos agregaban maíz y frijol a los estofados, cocidos y guisados españoles.

La costumbre actual de comer un tentempié antes de las comidas data por lo menos del siglo XVII. El hábito de comer y beber a todas horas del día se volvió una costumbre general entre la población novohispana del siglo XVII. Un menú típico en la comida cotidiana de mediados del siglo XVIII es como sigue: las comidas a medio día iniciaban con un caldo de pollo, al que seguían un guisado de carne, papas cocidas o fritas en manteca, un asado de cerdo y un plato de frijoles al final. Toda comida acababa con una gran selección de dulces, hechos con frutas y raíces del país.

### *La dieta española*

Durante la conquista los españoles tuvieron que conformarse con los alimentos que le suministraban los indios, como el maíz, aves autóctonas, frutas, legumbres y hortalizas. Si llegaba alguna nave de España, obtenían tocino y tasajo, cerdos vivos y otras conservas.

El pan era el producto de mayor consumo en toda Europa y sus variedades dependían de los cultivos locales, los costos y las reglas sociales. Los nobles comían panes blancos y suaves hechos con harina de la que eliminaban cuidadosamente las cascarillas y a los que agregaban ajo, perejil, romero o alguna otra hierba. El plebeyo podía comer pan basto hecho con diferentes cereales sin descascarillar, duro y de fuerte sabor, el más resistente se usaba como plato y solamente se podía masticar reblandecido por las salsas.

Los europeos complementaban su dieta diaria con alimentos que variaban según la región y las costumbres de cada lugar. La carne que más estimaban era la de res, pero también ovejas, cabras, carneros y cerdos. En sus mesas eran muy apreciadas las presas de caza, como el venado, el conejo, la liebre, el oso y el castor. Las aves de corral – gallinas, patos y gansos – eran bastante caras, faisán, el pavo real, codornices, ánades salvajes. Comían también pescados y mariscos, la gente de edad media comía menos vegetales y legumbres que en la actualidad, pero sobre todo consumían; ajos, cebollas, coles y chicharos.

El principal ingrediente en la dieta española fue el trigo, preparado sobre todo en forma de pan, además del vino, el aceite de oliva, leche y mantequilla, el alto consumo de carne y pescado. La influencia árabe y su cercanía con el próximo Oriente, propició el gusto por las especias como la canela, el azafrán, el clavo y la pimienta. El trigo llegó con los españoles a partir del segundo viaje de Cristóbal Colón. Para mediados del siglo XVI, se cosechaban ya siete variedades de éste. El trigo se cultivó casi siempre en regiones frías o templadas que contaban con riego, ya que los climas tropicales impedían su desarrollo. También se introdujeron la cebada, el centeno y la avena en la elaboración del pan.

“La introducción de verduras, leguminosas y hortalizas europeas resultó relativamente fácil gracias a su previa aclimatación antillana y al hecho de que se incorporaron a la producción indígena tradicional sin reemplazarla. Su éxito dependió de diversos factores climáticos y del sabor que adquirían en estas nuevas

tierras. Los cronistas asentaron que el nabo novohispano sabía distinto del español, quizá por necesitar tierras frías. Las lechugas tuvieron mal gusto al principio. Los primeros rábanos, acelgas y zanahorias tuvieron buen sabor pero sus simientes eran débiles y para reproducirlas, había que importarlas" (Brokman, 1996: 27).

Las uvas tuvieron buena aceptación en su cultivo, los ajos y las cebollas se fueron aclimatando lentamente, también se cultivó el espárrago, pero se abandonó posteriormente. Acerca de las frutas que se introdujeron, se puede decir que las manzanas tuvieron poco éxito por ser pequeñas y ácidas, en cambio la naranja se dio muy bien, lo mismo sucedió con los limones dulces y agrios, las limas y toronjas. "Al parecer fueron los colonizadores quienes introdujeron el cultivo del plátano desde las Canarias y Vasco de Quiroga los aclimató en Michoacán pocos años después de la conquista" (*Ibid.* 29).

Los frailes cultivaban higos y brevas en los huertos conventuales, la caña de azúcar fue uno de los cultivos que mayor influencia tuvo en el cambio de sabor de la comida americana. Las especias y yerbas que los conquistadores introdujeron al Nuevo Mundo tuvieron una gran influencia en la gastronomía, debido a que no sólo incorporaron condimentos españoles sino árabes y de la India, como el azafrán, la canela, la albahaca, el cilantro, el clavo, el anís, el jengibre, las pimentas, la mejorana, la mostaza y el romero. Al igual que la nuez de Castilla, las almendras y las avellanas. Respecto al cultivo de la vid y del olivo, que existían en algunas huertas conventuales y pequeños viñedos y olivares, no fueron cultivos exitosos. La introducción de la ganadería en la Nueva España obedeció a las preferencias y gustos hispanos.

Los primeros animales europeos llegaron como parte de las provisiones con que los conquistadores se embarcaron: pensaban poblar con parejas de cerdos los nuevos territorios para que los siguientes inmigrantes contaran con alimentos" (*Ibid.* 30). Para 1530 en la Nueva España el abasto de ganado se aseguró. "A partir de estas fechas y casi hasta el fin del siglo XVI, el ganado tuvo un crecimiento enorme y casi incontrolable" (*Idem.* 29).

Los cerdos proliferaron en sitios difíciles para las reses, además podían dejarse libres para cazarse después. "En la mayor parte de los pueblos indios llegó a ser la fuente principal de carne rojas y grasas animales". Las gallinas fueron adoptadas por los indígenas

que abandonaron el consumo de las especies de plumas vistosas ante la decadencia del arte plumario y de sus artesanos. "Las gallinas, pollos y huevos sustituyeron pronto a las aves de plumas en los tianguis, desde México hasta Yucatán" (*Ibid.* 31).

Las ovejas fueron transportadas al Nuevo Mundo en época temprana y se adaptaron a las áreas secas con poco pasto. Una primera variedad fue la de los borregos corrientes y la segunda fue el merino. "El pastoreo de ovejas en los terrenos de los pueblos fue la forma más común de explotación, y poco a poco los habitantes de las zonas frías se especializaron en su consumo y empleo" (*Idem*).

Con lo que respecta a las cabras, habitantes de regiones montañosas y agrestes, se podían cuidar solas, requerían de poca inversión y comían plantas y pastos inadecuados para otras especies. "La res fue el ganado que mayor éxito alcanzó entre los habitantes de algunas de las zonas menos pobladas de la Nueva España. Hasta 1531 estaba prohibido matarla y cinco años después, pasaban de un millón y quizá eran hasta dos o tres millones" (*Ibid.* 33).

Debido a lo duro de la carne de res, las partes más apreciadas por los comensales eran la lengua, los riñones y algunas vísceras y, sobre todo, preferían la ternera. La introducción de productos lácteos fue algo sorprendente para los indígenas, en especial el queso.

"Los campesinos, rancheros y labradores mantenían algunos animales para elaborar queso y mantequilla para el autoconsumo. La mantequilla se hacía poniendo leche recién ordeñada en un bolsón de cuero, cerrándolo y agitándolo hasta separar el líquido de la parte sólida; luego se enfriaba para terminar de endurecerla. Los quesos más apreciados eran elaborados con leche de oveja, al estilo del manchego español" (*Idem*).

En las ciudades se vendía la leche y por lo común se rebajaba con agua, este tipo de práctica se prohibió mediante varias ordenanzas. Los indígenas sembraban alcachofa, nabos, pepino, betabel y la berenjena sólo para venderlos en el mercado.

La cría de gallinas se extendió mucho en el campo durante el siglo XVI, debido a que presentó varias ventajas sobre el guajolote. "Los indígenas adoptaron a la gallina como

elemento importante de los rituales sacrificándola frente a las trojes, o llevando ofrendas de pulque, copal y pollos a las iglesias. Las curaciones y embrujos solían terminar comiendo tamales de gallina, fumando y bebiendo" (*Ibid.*: 38).

Respecto a los utensilios de cocina que se fueron introduciendo con los españoles, éstos entraron lentamente, debido a que los objetos de hierro, cobre y bronce eran caros. Es significativo destacar que antes de que los españoles lograran que se produjeran todos estos alimentos en tierras de la Nueva España, los tenían que importar ya fueran de otras colonias, principalmente de Cuba o desde Europa, predominando las carnes y embutidos, el aceite de oliva, las especias y algunas frutas.

#### *El espacio culinario español en la Nueva España*

Los españoles introdujeron el concepto de cocina como una pieza aparte, dedicada exclusivamente a la preparación de los alimentos y ya no como parte del cuarto principal. El brasero andaluz de calicanto sustituyó al fogón; el fuelle suplió al aventador de palma. El carbón en lugar de las hojas de maíz, ocote y tallos de maíz, pencas de maguey, sartenes y cuchareros.

Los peninsulares fabricaban en sus cocinas una despensa y bodegas o botillería (donde guardaban los vinos, las conservas, el aceite y otros objetos). Los utensilios que utilizaban para cocinar eran: los cazos, peroles, cazuelas de hierro y cobre que trajeron los españoles, llegaron a convivir en las cocinas con los utensilios de barro y de piedra. Los nuevos alimentos requerían de nuevas técnicas de preparación y cambios en los instrumentos culinarios.

La preparación de los alimentos requería de un espacio destinado para tal efecto y otro especial para guardar los diferentes productos. La cocina, además era el lugar donde se comía habitualmente. Referente a los utensilios de cocina existían cazos y cazuelas de barro, cobre, cuchillos, morteros de mármol, entre otros.

que abandonaron el consumo de las especies de plumas vistosas ante la decadencia del arte plumario y de sus artesanos. "Las gallinas, pollos y huevos sustituyeron pronto a las aves de plumas en los tianguis, desde México hasta Yucatán" (*Ibid.* 31).

Las ovejas fueron transportadas al Nuevo Mundo en época temprana y se adaptaron a las áreas secas con poco pasto. Una primera variedad fue la de los borregos corrientes y la segunda fue el merino. "El pastoreo de ovejas en los terrenos de los pueblos fue la forma más común de explotación, y poco a poco los habitantes de las zonas frías se especializaron en su consumo y empleo" (*Idem*).

Con lo que respecta a las cabras, habitantes de regiones montañosas y agrestes, se podían cuidar solas, requerían de poca inversión y comían plantas y pastos inadecuados para otras especies. "La res fue el ganado que mayor éxito alcanzó entre los habitantes de algunas de las zonas menos pobladas de la Nueva España. Hasta 1531 estaba prohibido matarla y cinco años después, pasaban de un millón y quizá eran hasta dos o tres millones" (*Ibid.* 33).

Debido a lo duro de la carne de res, las partes más apreciadas por los comensales eran la lengua, los riñones y algunas vísceras y, sobre todo, preferían la ternera. La introducción de productos lácteos fue algo sorprendente para los indígenas, en especial el queso.

"Los campesinos, rancheros y labradores mantenían algunos animales para elaborar queso y mantequilla para el autoconsumo. La mantequilla se hacía poniendo leche recién ordeñada en un bolsón de cuero, cerrándolo y agitándolo hasta separar el líquido de la parte sólida; luego se enfriaba para terminar de endurecerla. Los quesos más apreciados eran elaborados con leche de oveja, al estilo del manchego español" (*Idem*).

En las ciudades se vendía la leche y por lo común se rebajaba con agua, este tipo de práctica se prohibió mediante varias ordenanzas. Los indígenas sembraban alcachofa, nabos, pepino, betabel y la berenjena sólo para venderlos en el mercado.

La cría de gallinas se extendió mucho en el campo durante el siglo XVI, debido a que presentó varias ventajas sobre el guajolote. "Los indígenas adoptaron a la gallina como

elemento importante de los rituales sacrificándola frente a las trojes, o llevando ofrendas de pulque, copal y pollos a las iglesias. Las curaciones y embrujos solían terminar comiendo tamales de gallina, fumando y bebiendo" (*Ibid.* 38).

Respecto a los utensilios de cocina que se fueron introduciendo con los españoles, éstos entraron lentamente, debido a que los objetos de hierro, cobre y bronce eran caros. Es significativo destacar que antes de que los españoles lograran que se produjeran todos estos alimentos en tierras de la Nueva España, los tenían que importar ya fueran de otras colonias, principalmente de Cuba o desde Europa, predominando las carnes y embutidos, el aceite de oliva, las especias y algunas frutas.

#### *El espacio culinario español en la Nueva España*

Los españoles introdujeron el concepto de cocina como una pieza aparte, dedicada exclusivamente a la preparación de los alimentos y ya no como parte del cuarto principal. El brasero andaluz de calicanto sustituyó al fogón; el fuelle suplió al aventador de palma. El carbón en lugar de las hojas de maíz, ocote y tallos de maíz, pencas de maguey, sartenes y cuchareros.

Los peninsulares fabricaban en sus cocinas una despensa y bodegas o botillería (donde guardaban los vinos, las conservas, el aceite y otros objetos). Los utensilios que utilizaban para cocinar eran: los cazos, peroles, cazuelas de hierro y cobre que trajeron los españoles, llegaron a convivir en las cocinas con los utensilios de barro y de piedra. Los nuevos alimentos requerían de nuevas técnicas de preparación y cambios en los instrumentos culinarios.

La preparación de los alimentos requería de un espacio destinado para tal efecto y otro especial para guardar los diferentes productos. La cocina, además era el lugar donde se comía habitualmente. Referente a los utensilios de cocina existían cazos y cazuelas de barro, cobre, cuchillos, morteros de mármol, entre otros.

A los españoles se debe la introducción del comedor con sus sillas, las vajillas compuestas de platos, fuentes, salseras, ensaladeras, azucareras y saleros; las cucharas y los cuchillos de metal, los vasos, las copas, los manteles y las servilletas.

Respecto al espacio alimentario Corcuera (1981) señala que el comedor como pieza dedicada a comer en sociedad, fue tanto en España como en México un invento reciente. Cuando en las casas mexicanas el comedor se transformó en una pieza formal, se hizo común abrir una pequeña ventana en el muro que comunicaba con la cocina, por ahí se cambiaban las viandas y los platos, no era un cuarto muy decorado ni acogedor.

### *El sistema de abasto durante la colonia*

En los primeros años de la colonia, el abasto urbano descansó en el sistema prehispánico de tianguis y tributos, pero el desarrollo económico transformó esta situación. La diversidad de la población en las ciudades, los cambios demográficos y las nuevas prácticas alimenticias impulsaron formas alternativas de proveer la comida.

Reyes Landa (1992) señala que durante esta época se consideró a la región del sur un magnífico proveedor de alimentos a la ciudad de México, inclusive en las épocas de sequía y desabasto.

El producto más importante para el abasto urbano era los granos, en el caso de México, el maíz y el trigo provenían de los pueblos indígenas cercanos como Chalco, Coyoacán, Azcapotzalco, Churubusco y Texcoco, así como de sitios productores más recientes, como Atlixco, Toluca y Huexotzingo. Los precios variaban con la temporada agrícola; en el caso del maíz, de octubre a mayo, eran más bajos y de mayo a septiembre aumentaban.

También dependían de la cantidad y calidad de las cosechas, que fueron bastante irregulares en el siglo XVI y se estabilizaron a principios del siglo XVII, para asegurar el abasto, las autoridades introdujeron las instituciones del pósito y la alhóndiga. El pósito consistía en una serie de graneros en los que se acumulaba el grano comprado en tiempos

de abundancia para después venderlo. Esta venta se realizaba en las alhóndigas, que controlaban un mercado definido legalmente, pero variable en la práctica.

Las harinas vendidas a través del sistema de pósitos y alhóndigas se usaban en la elaboración del pan que se consumía en las ciudades. Se horneaba en panaderías establecidas, por lo que las autoridades dictaron una serie de reglamentos para asegurar su producción, aún si los precios la desalentaban. Hernán Cortés ordenó que los panes se vendieran en la plaza pública, pesados correctamente y secos, para evitar que la humedad los volviera más pesados y se engañara al consumidor, artimaña que al parecer era usual en las ciudades novohispanas.

Las panaderías variaban desde las tahonas, organizadas como obrajes con trabajadores contratados por jornal diarios o como pago de deudas, hasta pequeños talleres familiares cuyo producto era distribuido a través de vendedoras ambulantes, como las llamadas "doceneras". Las principales ocupaciones en las panaderías eran la del panadero y la del amasador. Para aumentar el control sobre la venta de ese alimento, las autoridades buscaron continuamente concentrarlo por tipos en un solo lugar: así, en 1659 se ordenó el traslado de las panaderas, fruterías y tocinerías de la plaza principal al mercado del Volador.

## **SIGLO XVII**

Durante la primera mitad del siglo XVII muchos indios abandonaron sus lugares de origen para irse a vivir con trabajadores asalariados en las ciudades, villas, haciendas y minas de la población blanca. Los indios en cuanto llegaban a los centros de trabajo, por lo general rompían lazos con su comunidad tradicional adoptaban el estilo de vivir de los blancos y procuraban volverse ladinos, aprendiendo hablar castellano, para poder confundirse con la población mestiza. La dieta popular seguía sustentada en la alimentación tradicional indígena a base de maíz, frijol y chile y se hicieron básicos productos el pan, la carne, el azúcar y la manteca.

La organización comunal tradicional permitía que cada familia fuera capaz de producir los insumos básicos que requería el sencillo estilo de vida del campesino indígena, el excedente que obtenía le servía para adquirir los bienes que no podía producir para pagar sus tributos. Los hombres sembraban en la milpa maíz, calabaza, chile y frijol, aprovechaban también otros recursos naturales por medio de la pesca, la caza o la recolección. Para los bienes que no se podían conseguir localmente era costumbre que cada comunidad se especializara en la producción de algún artículo, que pudiera ser llevado al tianguis para ser intercambiado por los productos provenientes de otras regiones, además la adopción de gallinas y cerdos incrementaron los recursos alimenticios disponibles.

Las comunidades del centro del país fueron las que más sufrieron por la expansión de la nueva economía y enfrentar la presión de los colonizadores por sus recursos naturales y su mano de obra, particularmente las haciendas crecieron a costa de sus tierras y sus trabajadores.

La hacienda, era una unidad de producción autosuficiente ya que junto con los productos comerciales, producían prácticamente todos los insumos que necesitaba para su funcionamiento: maíz, chile, frijol, carne y productos lácteos, para alimentar a sus trabajadores, animales de tiro y carga para las labores agrícolas y el transporte, además de cueros, lana, sebo, leña o carbón que cubrían otras necesidades. La mayoría de las haciendas vendían su producción en los mercados locales.

### *Importaciones*

Durante los primeros años de la época colonial fue necesario importar todo de España y las islas, más tarde el rey y su consejo accedieron a que no se limitara en nada la economía de la Nueva España y se volviera autosuficiente. Gradualmente la colonia se volvió autosuficiente en el abasto de la mayoría de los alimentos que consumía. El vino, el vinagre, el aceite, algunas frutas secas y especias tuvieron que seguir siendo importadas, lo cual se lograba a

través de la Casa de Contratación de Sevilla; con el objeto de mantener el monopolio comercial absoluto de la Corona sobre los frutos de sus colonias en las indias.

Cuatro meses antes de que una flota saliera hacia América, se comenzaba a trasladar a las bodegas y a los navios, los barcos se iban llenando poco a poco, tanto con las provisiones para la travesía (pescado, aceite, vino y galletas) como con las mercaderías destinadas al comercio, todo se hacía bajo el control y debida fiscalización del personal de la Casa de Contratación, tres meses más tarde llegaban las mercaderías.

El Cabildo controló los ramos más importantes del comercio capitalino, entre sus funciones estaba la edificación y cuidado de obras públicas como caminos y puentes, o edificios públicos como la carnicería; el cuidado y la vigilancia de los mercados, tiendas y mesones, vigilar las pesas y las medidas y en general todo lo que se refería al funcionamiento del abasto de la ciudad. Entre las acciones que llegó a realizar estuvo el otorgamiento de huertas, viñas y olivares para fomentar el cultivo de nuevos productos, la concesión de heridos de ríos para los molinos y el control y venta de carne mediante el remate, todo el comercio de alimentos de la república de los españoles se concentró en la zona de la plaza mayor y sus calles adyacentes.

### *La comida en la España de los siglos XV y XVI*

La cocina española constituía un rico mosaico culinario caracterizado por la variedad de productos regionales, las diferentes formas de prepararlos y las distintas dietas. Cuatro influencias históricas fueron determinantes en ella como la de los antiguos iberos en la caza y el asado y algunos condimentos; y la medieval en el sabor y las especias.

Los españoles comían legumbres, espinacas, rábanos, zanahorias, ajos cebollas y espárragos, naranjas y limones, criaban ovejas, cabras, carneros y cerdos. En el área de los moros se cultivaban el arroz, los cítricos y la fruta. El plato principal de una comida solía ser un guisado con salsa y el cocido u olla podrida, carne de todo tipo, luego legumbres de todo tipo y chorizo. En la época del descubrimiento de América, la comida española reunía una

fragante combinación de especias y yerbas como la albahaca, la canela, el cardamomo, el jengibre, el perejil, el romero, la pimienta blanca y la negra, el orégano, la nuez moscada, la menta, la mostaza, la ruda y el clavo de olor.

Los productos americanos aparecieron hasta el S.XVIII en los recetarios españoles. En principio los colonizadores españoles adoptaron pocos alimentos indígenas, como el pan cazabe o pan de yuca. Las vacas, puercos, caballos y ovejas desplazaron la fauna nativa; las gallinas fueron bien recibidas por los pobladores originarios.

### *La abundancia conventual*

La influencia de las órdenes religiosas en la manera de comer trascendió a los hábitos y comportamientos alimentarios de los habitantes de la Nueva España.

En algunos conventos de frailes, los religiosos acostumbraban comer cinco veces al día: al despertar, y sin levantarse aún de las camas, disfrutaban de una taza de chocolate y un pan dulce, a las nueve almorzaban con arroz blanco, carne de carnero o puerco y frijoles refritos. A medio día celebraban la comida principal, que consistía en un plato de caldo, uno o dos guisados con verduras y carnes, fruta y té de salvia o manzanilla. A las tres de la tarde tomaban una merienda de chocolate y entre las ocho y las nueve de la noche cenaban con un plato de asado, ensaladas y chocolate. Las religiosas en los conventos de monjas no disfrutaban de esta abundancia de comida (Long, *Op. cit.* 60).

## SIGLO XVIII

A fines del siglo XVII y casi la mitad del XVIII, las *corridos de toros* tuvieron buena aceptación entre la población, como parte de las fiestas y diversiones en este siglo, sin importar el hecho de que fuera una reunión jerarquizada de diversos estamentos. En la fiesta brava predominaban la lógica de ganancia y consumo. Las autoridades consideraban que esta diversión empobrecía a los habitantes de la Ciudad de México, debido a las pestes y hambrunas que acababan de sufrir, por lo cual fueron despreciadas y se prohibieron a finales

del siglo XVIII. A las plazas de toros acudían vendedores de fruta, dulces y pasteles. Afuera se instalaban puestos de fritangas y licores, además de que la gente lleva comida y bebida (Viqueira, 1995: 42 – 44).

Respecto al teatro, se trató de impulsarlo más, debido a que las autoridades civiles consideraron que a través de éste se ilustraba a la “plebe”. Durante las funciones los vendedores ofrecían dulces, nieves, fiambres y aguas. Las personas llevaban frutas, almendras, cubiertas, ceba y alverjones.

En esa época en la Plaza Mayor de la Ciudad de México, se instalaban puestos de comida, de atole y tamales, buñuelos, chocolate y de alimentos ya fueras fritos o guisados, secos o encurtidos.

Las pulquerías, simples tendajones arrimados a alguna pared y protegidos del sol por un techo de tejamanil, se hallaban también en la vía pública y se mantenían en constante comunicación con ella. Dentro del palacio virreinal también había vendimias y tandas. De los pocos lugares selectos y aislados en esa época figuraban los mesones y cafés, estos últimos hicieron su aparición a fines del siglo XVIII.

No se sabe con precisión desde cuándo se iniciaron los festejos del Carnaval<sup>2</sup> en la ciudad de México y quienes lo introdujeron a la Nueva España, si fueron los religiosos o fueron los laicos. Sin embargo, a fines del siglo XVII y principios del XVIII, éstos se celebraban, los tres días previos al miércoles de ceniza, en los que reinaba un ambiente de alegría y libertad. Había danzas, paseos y bailes por todas partes. La gente se lanzaba cascarones y anises y la embriaguez era generalizada. Las personas se disfrazaban con máscaras y recorrían la ciudad haciendo burla de personas y autoridades, y cometiendo

<sup>2</sup> Sobre sus orígenes se puede decir que durante siglos los habitantes de Europa, antes de entrar al periodo de cuaresma, tiempo de ayunos, penitencias y contriciones, se lanzaban a disfrutar de todos aquellos placeres de los que iban a carecer durante cuarenta días. Así surgieron, año tras año, las fiestas de carnaval, las que tenían lugar en los días de *carnestolendis* (de carnes por retirar). Durante esos días los valores paganos reinaban en la tierra antes de que los cristianos se impusieran con todo rigor y cobraran su revancha. El carnaval es el resultado del cristianismo: sin doña Cuaresma, no habría surgido en la forma en

múltiples desmanes aprovechándose de su anonimato. Algunos se vestían incluso de religiosos. Era frecuente que los hombres se vistieran de mujeres y éstas de hombres. Los jóvenes indígenas se disfrazaban de viejos con una abigarrada vestimenta para realizar el baile de los "huehuenches" y el martes de carnaval, la llamada ceremonia del ahorcado en la cual después de hacer una parodia de un juicio, "ahorcaban" a uno de ellos de un árbol. Esta ceremonia parece ser una versión local de la muerte del carnaval que se efectuaba en muchos pueblos de España.

Estudiosos de los carnavales de diversas partes del mundo han señalado que éstos son antes que nada una fiesta de la inversión del orden social. Durante unos días lo prohibido se vuelve premisible y los roles sociales y sexuales, intercambiables, los oprimidos imponen sus reglas. Al mismo tiempo los carnavales definen los límites del orden social. Los carnavales revelan y confirman, así, ciertos principios y sus límites.

Los carnavales que se celebraban en la ciudad de México, se prohibieron en 1731 por las autoridades civiles y eclesiásticas, sólo se permitieron en los pueblos indios, por los "grandes desórdenes" que según éstos actos provocaban y escandalizaban a la gente, al vestirse los hombres de mujeres.

Los coloquios, las pastorelas, las posadas, las jamaicas, las peregrinaciones de algún santo, las fiestas religiosas, además de los paseos son ejemplos de las diversiones callejeras que se llevaban a cabo en la Ciudad de México, durante el siglo XVIII. Los paseos fuera de la Ciudad, los realizaban por lo regular la gente de dinero, en los cuales organizaban días de campo.

## **SIGLO XIX. LA REPÚBLICA Y LAS NUEVAS FORMAS DE COMENSALIDAD**

Con la restauración de la República en 1867, los habitantes de las ciudades se encontraban ávidos de convivir con nuevos espacios y entregarse a la vida pública. La comensalidad en un restaurante o tomar un café fueron maneras de convivir que llegaron al México

---

que se conoce, su mortal enemigo, don Carnal, verdadera personificación de aquellas necesidades humanas

decimonónico impulsadas por diversos cambios sociales: el fortalecimiento de nuevas clases urbanas ayudó a la implantación de los cafés y los restaurantes al estilo europeo. Antes de que estos negocios empezaran a establecerse, las familias sólo comían fuera de su casa si eran invitadas por amigos a sus propios hogares (Rabell, 1996: 8).

### Las tertulias

Las tertulias eran la forma de reunión más usual en la ciudad de México, en las cuales los adultos comentaban los chismes de la semana alrededor de una taza de chocolate con bizcochos, refrescos y manjares de fácil preparación, los jóvenes aprovechaban estas veladas para impresionar al sexo opuesto con conversación galante, con danzas, o interpretando al piano las canciones de moda.

“Entre la casa y la calle había también otros lugares de comida y convivencia, tales como las tabernas, las pulquerías y las viejas fondas, que sin embargo no parecían estar a la altura de los nuevos requerimientos. Las primeras dos se asociaban a menudo con el vicio y la vagancia. Por otra parte, las muy populares fondas de antaño donde se comía bien y barato no era del todo apropiadas para damas y niños” (*Ibid.* 9).

Sobre el buen gusto y el refinamiento, éste provenía de una burguesía cada vez más visible que floreció tras el triunfo de los liberales, nutrida por los comerciantes e industriales en pequeño, los profesionistas y un creciente número de burócratas. Lo que necesitaban estos grupos eran nuevos lugares para convivir, de tal manera que el énfasis en la calidad de los platillos provino más del empeño comercial de los empresarios, que de una exigencia de la clientela. “La oferta de estos servicios tuvo su origen en un grupo de inversionistas, muchos de ellos extranjeros llegados durante la época de Maximiliano, así como otros que llegaron después, con la restauración de la República” (*Idem*).

Las tertulias empezaron a parecer a los habitantes de las ciudades una costumbre aburrida y provinciana, comenzaron a perderse un poco los pretextos tradicionales con que las familias salían a la calle, como las procesiones y las fiestas religiosas, los espectáculos

---

combatidas por la moral de la iglesia (Viqueira, 1995:138 -- 139).

musicales organizados por los ayuntamientos, las vueltas los domingos en la plaza o kiosco. Así que se buscaron otras formas de reunión.

### Los cafés

El éxito de los cafés y establecimientos similares se debió, sin duda, a las posibilidades de convivencia que ofrecían a sus clientes. No se trataba, sin embargo, de una convivencia cualquiera: brindaba una permisividad que sólo superaba el ámbito doméstico, pues la libertad de acción estaba limitada por el dueño o el encargado, siempre complacientes con la clientela, o por esta última, que generalmente se ocupaba de atender los asuntos de su propia mesa.

La convivencia de los cafés era insustituible, porque su arquitectura daba la bienvenida a dos nuevos participantes de la vida pública: las mujeres y los niños, a los que incluso podía ofrecer boliches y otras novedades. No asistían éstos al café todos los días, ni a todas horas, antes de la existencia de los cafés las oportunidades para las mujeres y niños se mezclaban en sociedad se reducían a la escuela, el calendario religioso y las celebraciones. Sólo el teatro competía en dar a las mujeres entretenimiento cotidiano y oportunidades de hacer una vida pública. Los cafés eran frecuentados por la clase media, siendo su clientela principal.

Además de proporcionar un espacio para que los clientes presumieran su familiaridad con las buenas maneras, los nuevos restaurantes se convirtieron en un nicho que protegía a los parroquianos de algunas presencias molestas. Eran espacios de lucha civilizada donde cada individuo intentaba establecer su lugar con respecto a los demás en justas tan inocuas como novedosas, que consistían en reconocer los mejores platillos, componer el brindis más ingenioso, o criticar con gran mordacidad la vida y obra de sus semejantes.

Los cafés más completos en México ofrecían molletes, tamales cernidos, bizcochos, tostadas, rosas y huesos; además del café, vendían chocolate y varios tipos de atole, de leche, blanco, o ligeramente rosado. Los cafés fueron evolucionado hasta convertirse en

lugares de recreo y de consumo de alimentos y bebidas. Eran grandes locales que servían a toda clase de propósitos; en ellos se desayunaba fuerte después de un paseo a caballo o una vista a las albercas de *Blasio* o de *Pane*, se mataba la tarde bebiendo coñac, o se hacían grandes comilonas con los infaltables platillos de moda como el jamón de York, o los volovancitos de ostiones.

Los empresarios italianos fueron los que llegaron a controlar los establecimientos de más prestigio y llevaron a su máxima expresión la modalidad del café en la capital. Entre los más concurridos se encontraban los de *Fulcheri*, el de Juan *Minetti*, en el portal de Mercaderes, y la Concordia, propiedad de *Omarini*, el más lujoso de todos que estuvo abierto de 1868 a 1906. Otros nombres italianos asociados a cafés y restaurantes de prestigio: *Consalvi*, *Alboni*, *Zonnetti*, *Boragto*, etcétera.

### Los paseos por la Alameda

En 1873 la Alameda fue iluminada por primera vez y los paseos nocturnos por sus jardines se convirtieron en la actividad preferida de los capitalinos. Así la gente comenzó a desear verse y dejarse ver en estos recintos nuevos que las urbes ofrecieron a sus habitantes.

### Los restaurantes

La apertura simultánea de los tres principales teatros de la ciudad de México, el Nacional, el Principal y el Iturbide, impulsó la creación de establecimientos de comida y bebida alrededor de estos centros de recreo, desde los puestos de tamales y té de hojitas, que se instalaban junto a los jacalones donde se representaban espectáculos populares, hasta grandes restaurantes de postin como el Iturbide, propiedad de Carlos *Recamier*, cerca del teatro del mismo nombre, o el restaurante del teatro Principal.

La palabra restaurante, que fue una invención francesa de mediados del siglo XVIII, se empezó a usar un poco más tarde. El almanaque de 1876, detallaba 200 fondas, 23

cantinas, 22 cafés, seis neverías y sólo cuatro restaurantes. En el resto de la república, la apertura de lugares novedosos para comer y beber pasó desapercibida.

Los hoteles, bares, restaurantes y cafés que se introdujeron en esta época estaban destinados a una clientela más educada, más distinguida y con los suficientes recursos para dar fe de sus buenas maneras. Las vinaterías de poca monta se convirtieron en cantinas, nombre un poco más de moda y que permitía más libertades, sin hacer los trámites correspondientes ante las autoridades.

#### Los tivolis

También los tivolis eran sitios de recreo, algunos de ellos rodeados de jardines arbolados, los cuales ofrecían comida y bebida. Los tivolis que todavía se recuerdan son: Tivoli de Fulcheri, Tivoli de Porraz, Tivoli de Eliseo, el Tivoli del ferrocarril, Tivoli de Romita, Tivoli de San José y el Tivoli de Ceballos.

Como los cafés requerían mayores gastos de instalación, esto hacía conveniente e inevitable su registro ante las autoridades, entre las novedades más exitosas se encontraban los gabinetes particulares, que se ofrecían a las familias que desearan un poco más de privacidad, pero que a menudo usaban las parejas para pasar una velada romántica. Después le siguieron los salones con capacidad hasta de 1500 personas para banquetes y bailes, fuentes, estatuas, quioscos, mesas de mármol, finos tapices, alumbrado de gas y juegos como palet, billares y boliches.

No todos los cafés, restaurantes, tivolis, fondas de postín podían brindar atracciones, sin embargo, todos ellos proporcionaban un nuevo espacio público donde sus clientes podían convivir rodeados de un ambiente familiar.

Era tan fuerte la necesidad de un refugio alternativo como el que ofrecían los cafés y tivolis, que con frecuencia los diarios sugerían enfáticamente a sus dueños que programaran conciertos y otras actividades durante las noches en que los teatros cerraban sus puertas. Al

dueño de un café se le ocurrió entonces que si éstos eran competencia para su negocio, él llevaría al teatro al café. Así nació otra modalidad importada de Francia, el café cantante.

Se montó en el local de una de las fondas conocidas, y por un billete de dos reales, una peseta o la cuarta parte de un peso, podía uno entrar, a ver el espectáculo y además comer un helado, algún pastelillo y café o chocolate. Los espectáculos que ahí se presentaban eran de lo más variado: de las zarzuelas de moda, se presentaban magos y hasta se levantaban espontáneos.

Todos estos nuevos establecimientos que el diecinueve vio nacer provocaron gran expectación y curiosidad entre la gente, que acudía a ellos dispuesta a descubrir otras costumbres del viejo continente, aunque con alguna incertidumbre en cuanto a la etiqueta que se debía observar en las innovaciones del ocio civilizador. Los negocios de la comida, la bebida y el recreo se volvieron complemento, y a veces incluso competencia, del teatro y de otros centros de reunión.

El consumo de bebidas alcohólicas fue uno de los más graves problemas de salud pública en el México decimonónico. Los mexicanos bebían treinta por ciento más que los franceses; asimismo, el 9.38 % de los crímenes estaban asociados a la ingestión de alcohol, contra uno por cada cien de los galos. Las ciudades parecían llevar la vanguardia en la carrera de la intoxicación; de los trescientos cuarenta y dos mexicanos que murieron de alcoholismo, y los dos mil ochenta y cinco que lo hicieron por cirrosis hepática en 1903, alrededor del treinta y cinco por ciento correspondía al Distrito Federal.

Los cafés y tivolis fueron el escenario de estrategias cuidadosamente maquinadas, ataques, reconciliaciones y retiradas del mundo de la política. En ellos se congregaban las figuras públicas mayores, pero también las menores. El gobierno contrataba todo tipo de banquetes, pero los más espectaculares eran los que presidía don Porfirio Díaz, quién no ocultaba el placer que le producía ser motivo de grandes movilizaciones.

A medida que aumentaban los recursos del gobierno, los banquetes ofrecidos a costillas del erario público se fueron haciendo menos raros. Muchas veces se disfrazaban las

celebraciones con el nombre de "comidas populares"; sin embargo, ocurría en ocasiones que quienes ahí se acercaban pensando que se trataba de otro convivio patrocinado por la hacienda pública, debían retirarse resignados a "comer en lo particular" cuando a la entrada el centinela les solicitaba los boletos o invitaciones impresas.

La búsqueda de nuevos espacios públicos contribuyó a que la vida en familia se disolviera un poco más, impulsando a los cafés, bares, restaurantes y similares quienes pedían una vida pública acorde con los tiempos modernos, solían ser los varones de los hogares pudientes y de la clase media quienes asistían a éstos.

### *La cocina y su entorno a fines del siglo XIX*

La cocina de los hogares en las ciudades, fue un importante lugar de convivencia durante la época colonial y durante la república, ahí se reunían padres e hijos, tres, cuatro y hasta cinco veces al día a tomar diversos alimentos y refrigerios de la vida familiar.

Por otro lado, la modernización paulatina de la vida urbana modificó su funcionamiento: el entubamiento del agua potable, la modernización del gas y posteriormente las bombillas eléctricas; el saneamiento de los mercados, la introducción de las estufas de gas, la refrigeración y demás adelantos técnicos que aparecieron a lo largo del siglo XIX y principios del siglo XX transformaron profundamente la naturaleza de la cocina de antaño hasta convertirla en lo que hoy conocemos.

Las cocinas eran sencillas, o rústicas, se amueblaban con un par de mesas de trabajo y una larga para comer, la alacena, el horno y el bracerito, unos lebrillos llenos de agua y series de cacharros colgados en las paredes, los cubiertos eran las tortillas. Los comedores, eran los lugares destinados especialmente a la ingestión de los alimentos, no se generalizaron en las casas mexicanas hasta bien entrado el S.XIX, y aún teniéndolos, era común usarlos sólo cuando había visitas. Era más conveniente comer en la cocina, pues ahí se preparaban las tortillas calientes. Los comedores se reservaban para comida festivas o

especiales, ocasiones en que se adornaban con floreros y bodegones; tras las vitrinas se exhibían las porcelanas y la plata.

### *Guisos que se elaboraban entre 1830 hasta la última década del siglo XIX*

Algunos guisos que se elaboraban en México entre 1830 hasta la última década del siglo XIX eran el denominado *doña Tomasita* (el cual se preparaba con carne de cerdo, manteca y calabaza), *mole chorreado* (el cual dentro de sus ingredientes incluía carne de res, de cerdo, además de tomates y chipotles), el *loco* (cerdo o pollo con jitomate), *chipotle quemado* (chile chipotle y carne), *bacalao en chile de ajo*, *pescado en chile ancho*, *estofado de carnero* (carnero con jitomate, ajo y cebolla), *envueltos de rellena* (rellena, cebolla, chile verde y ajo), *arroz guisado* (carne de cerdo y choricitos, con manteca marisqueta), *capirotada de frijol* (con caldo de frijol), *fricasé* (pierna de carnero, manteca, jitomate y chile), *bisteces con huevo cortado* (huevo con vinagre y bisteces) (Rodríguez, 1943: 174 – 180).

### *De las compras y vendedores*

La compra de los alimentos se hacía por lo general día con día, era lo más práctico, no había que preocuparse por la conservación de frutas, legumbres y carnes. Comprar la comida diariamente era privilegio de las ciudades, pues además de contar con los mercados, casi siempre cercanos a los distintos barrios, existía también una vasta red de marchantes ambulantes, dispuestos a llevar todo tipo de mercancías hasta el hogar de los compradores.

La carne de pato se consumía en la capital con bastante regularidad, pues su costo era accesible a todos. Los vendedores los ofrecían todavía humeantes sobres las hornillas que llevaban en la cabeza, al “grito de patos fritos, patos grandes”

El servicio de los carboneros era indispensable para el funcionamiento de las cocinas mexicanas, que sobre todo consumían ese combustible. El suministro de agua potables fue uno de los principales problemas de las ciudades mexicanas. Durante el último cuarto del siglo XIX, las urbes del país hicieron esfuerzos considerables, aunque siempre insuficientes,

por llevar agua limpia a los hogares. La ciudad de México no se vio sino medianamente aliviada de esta carencia en 1908, año que empezó a llegar el agua de Xochimilco. El agua se tomaba de las fuentes públicas para llevarla a los hogares. El aguador se servía de una vasija gruesa de barro de forma esférica, que se llamaba *chochocol*.

## SIGLO XX. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MEXICANA

Entre 1880 y 1910 se rompieron por fin las barreras de la incomunicación; haciendas viejas y plantaciones nuevas se dieron a la tarea de procesar varios productos agrícolas solicitados tanto en la Ciudad de México como en otras tierras. Las ciudades se llenaron de pequeños establecimientos, cuya producción fabril se integró poco a poco a la manera artesanal de elaborar alimentos. Surgieron ingenios, fábricas de aceites, aguas gaseosas, licores, cervezas, conservas, harinas y pastas alimenticias, así como empacadoras de productos del mar y de la tierra, servicios y productos demandados en las ciudades por las clases medias y populares (Arias, 1997: 6).

A mediados del siglo XIX, se agregó el naciente hábito urbano de utilizar azúcar cristalizada cortada en piecitas llamadas pan de azúcar que se envolvían en papel azul. Los azúcares sin cristalizar se usaban en golosinas estacionales como las calabazas y los chilacayotes endulzados, en los buñuelos y el atole, y para conservar dulces caseros.

En el porfiriato progresó también la producción de pulque, mezcal y vino; de los dos primeros se exhibieron muestras en el Pabellón Mexicano de la Exposición Universal de París en 1900. El pulque de maguey fino cultivado, costaba dos centavos el litro en 1900; si se elaboraba de maguey silvestre se llamaba tlachique y valía la mitad. Hacia el occidente del país, la producción de agave mezcalero floreció en Morelos, Nuevo León, Oaxaca, Zacatecas y San Luis Potosí.

El régimen porfirista se interesó también en desarrollar la industria de los vinos de mesa. A partir de 1885, el gobierno repartió sarmientos a quienes los solicitaran, impartió

variedades finas de vides y estimuló el cultivo de la planta en Coahuila, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Querétaro y San Luis Potosí.

También durante el porfiriato se modernizó la producción del trigo. Puebla, Guanajuato, Aguascalientes, Celaya, Guadalajara, León, Morelia, Querétaro, Puebla y Toluca. El mercado de harina era básicamente urbano y dependía del cambio de hábitos alimentarios hasta entonces basados en el maíz, así como del gusto por hacer dulces y pasteles caros. La producción lechera era por lo general muy limitada a principios del siglo XIX; los lácteos dejaban mucho que desear.

Por otro lado, el escaso desarrollo tecnológico había hecho de la ganadería una actividad expuesta a las sequías e inundaciones, y a enfermedades endémicas como la fiebre carbonosa, la fiebre de Texas, ranilla, derrenge, la garrapata y las plagas de murciélago.

### *La industria molinera*

La energía eléctrica permitió instalar molinos de nixtamal, de aceites y harinas, así como fabricas de aguas gaseosas y minerales, chocolate, cerveza, nieves o pastas alimenticias. El molino de nixtamal ayudó a reducir el tiempo que pasaban las mujeres haciendo tortillas. Los molinos de nixtamal afectaron por primera vez el negocio de las tortilleras, muchas de ellas viudas que vivían de vender tortillas en casas, fondas y mercados.

La industria molinera fue iniciada y continuada por españoles, quienes desde fines del S. XIX formaron sociedades de una o dos personas que arrendaban o poseían los últimos molinos del Valle de México o de la capital, y tenían entre seis y ocho panaderías. La harina era materia prima principal de las bizcocherías, panaderías y pastelerías de cada ciudad, abastecedora de pan de dulce, pan blanco y pan de sandwich o pan Pullman, de los pasteles fríos y calientes, galletas y hojaldres salados que se confeccionaban bajo pedido. También aparecen los molinos de aceite, fábricas de chocolate, la aparición de emparadoras de jamones, tocinos, chorizos y longanizas, la fabricación de cerveza que incluía la elaboración de hielo y cerveza.

### *La Cervecería Cuauhtémoc*

En 1886 José Calderón, estableció una pequeña fábrica de hielo y cerveza, que se convirtió en la Cervecería Cuauhtémoc (1890). En 1893, la Cuauhtémoc lanzó al mercado la cerveza de barril y un año más tarde su marca Carta Blanca ganó premios nacionales e internacionales. En 1893 surgió la cervecería de Orizaba que se convertiría en la Cervecería Moctezuma, con una producción de 15 barriles diarios. La compañía Cervecería más antigua fue la de Toluca y México, fundada en 1865 por Santiago Graf con capitales alemanes, su bebida más famosa fue la Victoria. La cerveza fría se incorporó definitivamente a los gustos y hábitos de los habitantes del país.

Otra modalidad fue la combinación del hielo con la fabricación de aguas gaseosas, que se difundió muchísimo durante el porfiriato, lo que dio lugar a empresas refresqueras longevas; como la favorita, que hoy se conoce como la Embotelladora AGA. Hasta fines del siglo pasado, la gente se quitaba la sed con aguas frescas de preparación casera y con las gaseosas tapadas con canicas, elaboradas en las boticas.

Después de la Revolución Mexicana, la Primera Guerra Mundial y la Gran depresión de 1929 en EE.UU., le siguieron cambios como avances tecnológicos, la aparición de productos nuevos y maneras originales de hacer las cosas.

En 1930, tanto la dieta rural como la urbana incluía a pocos productos industriales. La situación comenzó a cambiar lentamente en las tres ciudades mayores, que fueron las que más crecieron con celeridad adelante: Guadalajara, Monterrey y el D.F. Allí hubo que aprender a usar productos e instrumentos para cocinar los alimentos que había que comprar en el mercado; la gente se aficionó a leer periódicos y revistas, y sobre todo a oír programas de radio que entre música, noticias y radionovelas, que la ponían al tanto de las novedades de fuera y anunciaban los productos que estrenaba el mercado nacional. La publicidad fue un instrumento clave para crear clientes en una población en su mayoría analfabeta.

### *Procesamiento y empaçado de alimentos*

Una actividad que prosperó en el norte del país fue el procesamiento y empaçado de alimentos. En 1929, la Compañía de Productos Marinos exportó por primera vez abulón mexicano a China y Japón. De allí salieron al mercado, el atún y las sardinas. En 1934 comenzó sus operaciones en Sonora, la West Cost MeatPacker, una empaçadora y refrigeradora de carne. Por esos años, Victor Villareal y Félix Chariglioni, establecieron en Coahuila, la Empaçadora Saltillo, productora de embutidos de las marcas Corona y Gloria, antecesora de Embutidos Corona, una de las empresas más antiguas en la elaboración de carnes frías. Las posibilidades de la refrigeración y el enlatamiento abarcaron las verduras y frutas.

En Sinaloa comenzó la edad de oro del jitomate, Miles Jordan, directivo de la Miers Darling and Hinton Co., una exportadora que desapareció, fundó El Fuerte, la primera enlatadora que proceso jitomate. Fresva, una pequeña industria de la mermelada y fresas cristalizadas de Pedro Vargas Covarrubias, comenzó a procesar las famosas fresas de Irapuato para enviarlas a las ciudades de México y Guadalajara, así como a la costa del Pacífico y los Estados Unidos. La industria empaçadora permitió comer una gran variedad de productos marinos, terrestres y vegetales durante todo el año, en casi cualquier parte del país.

### *Las empresas extranjeras*

Por otro lado, a partir de la década de 1930 empezaron a llegar empresas extranjeras a México. Una de ellas fue la Nestlé, compañía de origen suizo que comenzó elaborando harina lacteada y más tarde tablillas de chocolate con leche. Desde principios del siglo XX, Nestlé, tuvo filiales en distintos países de Europa y en EE.UU. Entre 1935 y 1940, la compañía estrenó dos plantas de leche en el estado de Jalisco. A través de la publicidad esta compañía enseñaba a las amas de casa la manera de usar los productos industriales que elaboraba.

La Nestlé diversificó su producción con leche condensada, evaporada y en polvo. Y en los años 40 sacó al mercado el famoso Nescafé "extracto de café en polvo completamente soluble, envasado en latas y en pomos de diversos tamaños" cuya materia prima era de grano de café. Al mismo tiempo, hubo empresas comerciales, como la Compañía Comercial Herdez, que se iniciaron en la fabricación de productos alimenticios novedosos en colaboración con industrias extranjeras. Con cuatro fueron los productos iniciales: chicharo, jugo de tomate, puré de tomate y mújil tipo salmón, este último desapareció y en su lugar llegó la salsa casera.

En 1947, se asoció con McCormick de México para empezar a elaborar en México los productos industrializados de esa reconocida empresa norteamericana, como la salsa catsup, algunas especias como la pimienta, mayonesa, mostaza, mermeladas y colores vegetales.

Otras empresas nacionales combinaron también sus productos con la licencia de compañías extranjeras. Desde 1928, la favorita de Carlos García Arce, embotelló Coca Cola con licencia de la famosísima compañía establecida en Georgia y más tarde Orange Crush.

### *Las congeladoras*

En 1956, aparecieron las primeras congeladoras en Guanajuato, principalmente de Fresa. A principios de los cincuenta, el censo registraba la existencia de sesenta empresas dedicadas a enlatar fruta y legumbres, como la congeladora del Valle y más tarde la del Monte.

Después de la Segunda Guerra Mundial, las mujeres norteamericanas dedicadas durante la guerra a trabajar y sostener a sus hijos no retornan como antes a la vida doméstica, por lo que fue necesario buscar maneras de acelerar la preparación de la comida, y crear productos de preparación sencilla junto con artefactos cada día más especializados, como la licuadora Osterizer en 1953.

### *Los nuevos productos*

Comenzó así una era marcada por la rápida aplicación industrial del avance científico y tecnológico. El esfuerzo de la industria se orientó a mejorar la calidad, el manejo y la presentación de productos que ya existían en el mercado; pero en otros muchos se dedicó a la creación de productos nuevos que respondieran a la transformación de la vida y los escenarios culturales de una sociedad que ingresaba a la modernidad.

A partir de 1950, la población registró un fuerte crecimiento y la escolaridad de los niños se convirtió en un fenómeno masivo, las familias tuvieron que reorganizar tareas familiares e incorporar las nuevas necesidades al consumo: fue la época en que casi todos los niños llevaban un sándwich, unas galletas, una barrita de chocolate AlmonRis, Carlos V, Presidente o Tin Larin, para el recreo. Los niños empezaron a merendar leche con Choco Milk, que elabora la empresa Picot o con Chocolate Express de la Azteca. Frente a las nuevas necesidades surgidas de la urbanización y el cambio cultural, las empresas ampliaron la gama de productos y la difusión de éstos. Los artículos renovados y originales necesitaban mostrar sus virtudes en la dieta familiar, integrarse a los hábitos de la población.

### *Los supermercados*

La expansión de la ciudad obligó a la industria y al comercio a diseñar estrategias de venta que les permitieran acercarse a esos clientes irremediamente distanciados de los mayoristas del Centro. Así, en 1945, se estableció en la capital del país el primer supermercado. Sumesa estrenó la modalidad de autoservicio que desde los años cincuenta apareció en las principales ciudades del país. Desde entonces se desarrollaron tres tipos de establecimientos comerciales: las tiendas de autoservicio ubicadas en áreas residenciales, pequeñas sin grandes áreas de estacionamiento, los flamantes mercados públicos con nombre de algún héroe de la revolución y un sin fin de misceláneas y tendajones en las colonias populares.

### *La Bimbo*

La empresa Bimbo surgida en 1945, es una muestra de la industria que respondió al cambio social. Empresa dedicada a producir pan en escala industrial, con ventas al mayoreo en la Ciudad de México. En principio sólo producían super pan Bimbo, tostadas Bimbo, pan negro Bimbo y super pan Bimbo para Sándwich.

En 1947, la Bimbo, fabricaba 10 tipos diferentes de pan, se organizaron campañas publicitarias de prensa, radio y a partir de 1954 de televisión; así como promociones con regalo como: tostadores de pan, carteritas de cerillos, llaveros y ositos Bimbo de cartón. El éxito de Bimbo se reflejó en el Gansito, que producía su marca Marinela, su mejor época 1972 a 1976, al vender 15 millones semanales de gansitos.

### *La Hérdex*

Por otro lado, otra novedad en la dieta mexicana, fue la sustitución de las grasas animales por las vegetales. A partir de 1973, la Herdez integró nuevas marcas, productos y conceptos: Carlota, una pequeña fábrica de miel de Cuernavaca, Doña María, empresa que fabricaba Chocolate de mesa, postres tradicionales, frijoles y mole; Búfalo dedicada a la producción de botanas, salsas y vinagres. Además de los de McCormick. Al mismo tiempo, la expansión de las grandes urbes y el crecimiento de distintas ciudades en el país difundió el sistema de autoservicio como sistema privilegiado de compra, por lo menos para los que tenían automóvil. Los nuevos sistemas de distribución y venta influyeron en la presentación de los productos, de modo que el cliente pudiera ver para escoger, seguir instrucciones y conocer sus ingredientes.

### *Cambio en los hábitos alimenticios y en las maneras de comer*

Con respecto al escenario social también se transformaron costumbres y valores, lo cual se manifestó en los hábitos alimenticios. En esos años aumentó el empleo femenino en el campo y en las ciudades, lo que disminuyó de manera drástica e irremediable el tiempo que

las mujeres podían dedicar a preparar comidas. Por otro lado también aumentó la proporción de hombres que viven solos o que van al supermercado.

Así han aparecido maneras originales de comer y de organizarse que al hacerlo permiten se entrevean los gustos gastronómicos tradicionales y las transformaciones sociales que han afectado de manera sensible y compleja el consumo de alimentos.

### *Los productos light*

La industria alimentaria, ha modificado productos tradicionales y ofrecido otros nuevos que respondan a la actual preferencia por la delgadez, lo saludable, la pequeñez, la sencillez. Esto ha dado lugar a productos bajos en calorías o light, nombre que se aplica a una serie de artículos como Diet coke; peps light, helados, lácteos, alimentos congelados y hasta chocolates, cereales para el desayuno.

## EL SURGIMIENTO DE LAS TRANSNACIONALES DE LA ALIMENTACIÓN

De acuerdo a lo expuesto con anterioridad sobre la alimentación en serie, en este apartado se presenta, una breve historia del surgimiento de las transnacionales de la alimentación como fenómeno, con la finalidad de presentar un panorama del origen de éstas, para más adelante comprender su inserción en la alimentación de una delegación como Tláhuac.

Las transnacionales de la alimentación dentro del expresión agroalimentaria y los sistemas de venta tomaron su importancia en este trabajo para conocer el impacto que han representado en una comunidad como Tláhuac y distinguir qué tanto han modificado la conducta alimentaria regional. También el interés estuvo en saber si se presentaban formas de alimentación más urbanas; en que consistía esta alimentación, cuáles son los comportamientos que sus habitantes exteriorizaron y si responden a modelos que las cadenas alimentarias de comida rápida u otra oferta de alimentación tratan de imponer.

Retomando palabras de Luis Llambí (1995) las empresas transnacionales aunque difieren entre sí por sus orígenes "nacionales" y por los diferentes momentos del proceso de

globalización en el que surgieron en general, dirigen sus inversiones hacia el abastecimiento y el mercado global. Al formarse bloques regionales, estas empresas disponen de estrategias dirigidas tanto a consolidar su posición en el bloque de origen como obtener una posición entre EE.UU. y Japón y la Comunidad Económica Europea. Esto va configurando un nuevo orden mundial general y agroalimentario.

Con la creación en 1899 de la United Fruit Company (Llambi, 1995: 61) se puede decir que comienza el fenómeno transnacional, esta compañía estaba orientada al abastecimiento de una demanda creciente en los países industrializados de productos tropicales (bananos, café, té, caucho, yute y sisal) provenientes de los agricultores de plantación de las regiones coloniales o neocoloniales de finales del siglo XIX. Para Llambi es cuando comienza la primera generación de estas empresas transnacionales agroalimentarias (ETNAS<sup>\*</sup>). Estas empresas diseñaron desde un inicio una estrategia de mercadeo global, el ámbito geográfico de su abastecimiento estuvo en gran medida condicionado por el área de influencia geopolítica (colonial o neocolonial) de su país de origen. Al término de la segunda guerra mundial, la cual transformó radicalmente el entorno económico -- político en el que transcurría el proceso de globalización, genera las condiciones para el surgimiento de una segunda generación de ETNAS (*ibid.* 62).

Los acuerdos de Bretton Woods y el GATT, las tasas de cambio fijas y reducción gradual de las barreras arancelarias, establecen las reglas del orden económico de la postguerra (1945 – 1972). Con los acuerdos de Yalta y la reconstrucción de Japón y Alemania bajo el paraguas militar de EE.UU., garantizaron las condiciones políticas por medio de las cuales las transnacionales de origen norteamericano alcanzaron una indiscutida hegemonía mundial. En esa época EE.UU., como potencia hegemónica mundial, promovió un orden global basado en los principios de soberanía nacional, libre comercio y libertad a la movilización del capital y la iniciativa privada.

---

\* De ahora en adelante estas empresas transnacionales agroalimentarias serán identificadas como ETNAS.

En este sentido, las transnacionales norteamericanas se beneficiaron y pudieron exportar exitosamente al mundo un paquete tecnológico agrícola que originalmente se había desarrollado atendiendo a las condiciones de su país de origen y un patrón de alimentos que gradualmente tendió a asociarse con la ideología del desarrollo y con el *American way of life*. La característica de esta segunda generación de ETNAS fue el gran conglomerado agrocomercial de granos (cereales y oleaginosas).

Una tercera generación de ETNAS, comienza a partir de los años cincuenta del siglo XX, con las grandes procesadoras de alimentos de EE.UU., inicialmente solo orientadas a los mercados domésticos y comenzaron a experimentar una profunda reestructuración. Hacia fines de la década, sólo unas cuantas firmas se habían aventurado a expandir sus actividades hacia el exterior, por lo que la mayoría aún retenía una orientación mercantil esencialmente doméstica.

"Al ser aprobada la Ley Clayton en el Congreso de EE.UU., la legislación antimonopolio tendió a ser cumplida más rigurosamente, por lo que las grandes corporaciones al sentir restringido su crecimiento al interior del país, comenzaron a buscar oportunidades de inversión y mercado en el exterior. Como la Gerber, Del Monte, Campbell y Hernz, son ejemplos de ETNAS que a partir de los años cincuenta, durante el periodo de industrialización substitutiva, decidieron localizar plantas de enlatado de alimentos en América Latina por medio de la forma de contratos de suministros con los agricultores locales". (*Idem*.)

De Europa, sólo despuntaron las transnacionales de origen suizo (Nestlé) y holandés (Unilever), como consecuencia del reducido tamaño de sus mercados domésticos orientándose a la penetración de los mercados globales.

La cuarta generación de ETNAS se diferencia de las transnacionales tradicionales, en que se adaptan a un entorno mercantil global altamente volátil y riesgoso; prefieren seguir estrategias mucho más cautelosas a fin de penetrar nuevos mercados. En un primer momento, establecen sólo relaciones mercantiles mediante el empleo de intermediarios o corredores locales (*brokers*). Más tarde y gradualmente, buscan asociarse con empresas locales a través de formas altamente flexibles de financiamiento como el otorgamiento de licencias, los contratos de suministros de largo plazo o los acuerdos tipo empresa colectiva. (*Ibid.* 63).

Estas flexibles y descentralizadas formas empresariales, frecuentemente redes corporativas de naturaleza transnacional, tienen la ventaja de repartir tanto los riesgos como las ganancias entre las firmas asociadas, beneficiándose además del acceso a los recursos y al conocimiento de las condiciones locales que tienen las empresas "nacionales" y potenciándolas con su propia experiencia en la organización de los mercados globales.

Es importante destacar que ante estas generaciones se han desarrollado dos principales tendencias que inciden en la actual reestructuración del sistema agroalimentario mundial.

"Desde 1971, cuando EE.UU., abandonó el acuerdo de Bretton Woods, todos los estados nacionales, grandes o pequeños se vieron confrontados con la necesidad de ajustar sus políticas a un nuevo entorno global cada vez más incierto e inestable; así como de formular sus propias estrategias para insertarse en el nuevo orden mundial en gestación. Sólo los poderosos estados que emergieron del final de la guerra fría (EE.UU., la Comunidad Económica Europea y Japón) tienen la capacidad estratégica para incidir en el curso de los acontecimientos" (*Idem.*).

En el sector agroalimentario, el diseño de nuevas reglas de juego en el ámbito mundial y de las nuevas relaciones que surgirán de ellas, constituye uno de los principales componentes de esta historia. Por otro lado, la gradual creación de cada uno de los superestados de su propio espacio agrícola ampliado, transformación que a partir de 1982, logró consolidarse con la gradual conformación de tres grandes regiones en el ámbito mundial (*Ibid.* 64)

La reconversión industrial de las primeras generaciones de ETNAS y las formas flexibles y descentralizadas de organización empresarial de la cuarta generación. Por otro lado, se puede decir que a la par de la segunda generación de ETNAS, en 1946 se crea la FAO con distintos propósitos, entre los más importantes están el dar cabida al diálogo y al intercambio de ideas en aras de buscar alternativas económicas y políticas para asuntos relacionados con brechas nutrimentales que se evidenciaban entre países de distinto nivel de ingreso y desarrollo.

En trabajos un poco más recientes que se interesan por los comportamientos alimentarios en los países industrializados, se distingue el de Conteras (1993) quién señala

que éstos están basados en las estrategias del *marketing* de las empresas agroalimentarias que en la experiencia racional o en las prácticas tradicionales, de igual modo las pautas de adquisición, conservación, preparación y consumo de alimentos han sido influidas por los cambios sociales, laborales, demográficos e ideológicos, ocurridos desde la Segunda Guerra Mundial.

En esa misma línea de pensamiento Llaneza (1999: 286) explica que en las sociedades industrializadas la abundante oferta alimentaria, produce estragos en la salud, e incrementa los riesgos en ella, al incorporar determinados tipos de alimentos saturados con altos contenidos de colesterol y grasa animales. Lo mismo sucede con la aparición de grandes grupos económicos transnacionales de transformación y distribución de alimentos, acompañados de la máxima "si es bueno para comer es bueno para vender".

En México se puede decir que una de las primeras transnacionales de la alimentación que tuvo buena aceptación por parte de la población urbana mexicana, fue la Clemente Jaques, la cual inició operaciones en 1887 en Francia y también para finales de ese siglo sus productos comenzaron a entrar en México, en la década de los cuarenta promocionaba sus manufacturas en la revista Almanaque "Dulce" que editaba la Unión Nacional de Productores de Azúcar, S.A de C.V., como "Únicamente conservas de la mejor calidad" entre los que se pueden mencionar las aceitunas, el pimiento morrón, los chiles largos, las mermeladas, la salsa catsup, todavía en 1953 seguían promocionándose así en dicha revista (Revista Almanaque "Dulce", 1941:82 1943:94,1953:59). Actualmente la propaganda la hacen por diferentes medios publicitarios y fue absorbida por Unilever desde 1990.<sup>3</sup>

Lo anterior permite conocer el contexto mundial al que la industria alimentaria mexicana se ha tenido que enfrentar y actualmente con la globalización del comercio mundial la gama de estrategias que se desarrollan son más complejas para apropiarse del mercado lo que crea un monopolio entre estos bloques cuya finalidad es homogeneizar y uniformar consumos y demandas alimentarias que en países como México adquieren pronta demanda

entre los diferentes estratos de su población, además proporciona suficientes elementos para entender en el capítulo IV de esta investigación, la presencia de empresas que elaboran alimentos y de cadenas de comida rápida en la delegación de Tláhuac que forman ya parte de la cultura alimentaria actual de este lugar.

## ALGUNOS DATOS SOBRE LA ALIMENTACIÓN TRANSNACIONAL FUERA DEL HOGAR

### *Historia de McDonald's en México*

En 1985, al sur de la ciudad de México se estableció el primer restaurante de este tipo de cadena de alimentos, a partir de esta fecha, se han abierto más empresas de esta clase. En Tláhuac, tiene aproximadamente dos años que se instaló en la Delegación y cuenta con dos tiendas de esta cadena, la primera se encuentra dentro del centro comercial Wal Mart y otro enfrente de éste, sobre la avenida Tláhuac, a un costado de la Plaza Tláhuac. Dentro de la propaganda que manejan, destacan, que es "el lugar favorito de niños y no tan niños, donde siempre hay un gran sabor, calidad y mucha diversión".

Los productos que ofrecen son los siguientes:

McMilanesa de cerdo, agita papas, sundae con Oreo, Macropollo, Mcflurry, Mcpaptas con Mcqueso y Mc dip, cajita feliz, McMuffin inglés, hot cakes con salchicha, McMuffin con huevo, McMuffin con huevo y salchichas, también dentro de su oferta destacan los refrescos.

### DOMINO'S PIZZA

En 1989, se establece en México, la primera sucursal de esta cadena especializada en pizzas estuvo en Tecamachalco, la cual es traída por Carlos Han, es una de las franquicias más importantes fuera de Estados Unidos, la cual tiene presencia en los 32 Estados de la República en más de 100 ciudades del país con 425 sucursales.

---

<sup>3</sup> Información obtenida de la página de internet sobre Clemente Jacques.

## WAL MART Y VIPS

En Tláhuac, se han instalado tanto Wal Mart como Vips, los cuales son visitados tanto por los habitantes de esta delegación como para otro tipo de personas. Ambos también tienen dos años en el lugar, lo que muestra que comenzando el nuevo siglo estas cadenas de establecimientos se implantaron en Tláhuac, con lo que la oferta alimentaria se amplía al igual que los gustos y preferencias.

### *La oferta que Vips ofrece es la siguiente:*

Desayunos, comidas, cenas, sugerencias del chef, chavos siglo XXI, menú estudiantil, menú infantil, saludable y especiales. Dentro de los desayunos, se pueden elegir: jugos de toronja con papaya, de naranja, de tomate, zanahoria, toronja, naranja, jugo de naranja con melón valenciano, frutas; sandía, fruta combinada, fruta con granola y queso, papaya, piña y melón. Huevos divorciados, tirados o motuleños, huevos al albañil, enfrijoladas con pollo y chorizo, chilaquiles combinados con pollo, puntos de pollo en salsa chipotle, albóndigas de res y pollo y enfrijoladas, guarache con cecina enchilada. Leche, refresco, café express cortado, café capuchino, café express, café americano, chocolate caliente, té, naranjada o limonada. Estos alimentos se ofrecen en el horario de siete de la mañana a la una de la tarde. Algunos ejemplos de la oferta que tienen son: menú infantil, sándwich walleado jr., con jamón y queso. Sugerencias del chef: pollo pibil con frijoles, filete de pescado empanizado con salsa tártara, steak de jamon con salsa de piña, chavos siglo XXI, molletes surtidos, flautas de pollo, plato de sopes, pizza vip's, hawaiana, margarita. Botanas Vip's: rollitos de jamón y queso empanizados, nachos de chile con carne. Comidas: tostadas de cochinita pibil, tinga de res; incluye sopa del día, refresco, naranjada o limonada y café. Cena: burritos norteños, café o refresco, naranjada o limonada. Los lights: tortas de coliflor con queso, ensalada de atún con queso, jugo de naranja con melón valenciano, jugo de toronja con papaya, batido de leche de soya con fresa, tacos al pastor de soya.

## TELEPIZZA

En el pueblo de Santiago Zapotitlán, se localiza un Telepizza, este tipo de establecimientos de comida rápida, sale al mercado en el año de 1988, en España, en México tiene menos tiempo y en Tláhuac, dos años, su lema es "el secreto está en la masa". Dentro de los productos que vende se encuentran: telepizza base doble, telepizza fina, telepizza integral, telepizza clásica, las cuales se pueden acompañar con salsas de tomate, jalisco, barbacoa o creme fraiche. También, ofrece helados Haagen dazs, con sabores de vainilla con nueces de Macadamia, chocolate belga, vainilla con cookies o fresa. Trufas heladas de chocolate y chocolate blanco.

Lo anteriormente expuesto proporciona un breve acercamiento a la alimentación transnacional en serie y de comida rápida que tiene diversas expresiones y Tláhuac no es ajena a sus diversas dimensiones.

Para finalizar, en este capítulo se pretendió hacer un apunte de la historia de la alimentación en México, lo cual ayuda a comprender como han sido las transformaciones del espacio culinario, de los sistemas alimentario y culinario mexicano, etapas que no han sido ajenas a Tláhuac como pueblo nahua del Distrito Federal, debido a la comunicación que siempre han tenido desde la época prehispánica a través de la venta de sus productos chinamperos para lo cual utilizaban los canales, después lo han continuado haciendo por tierra hacia la Central de Abasto, además la ciudad de México les ha permitido no sólo la comercialización sino la compra de otro tipo de enseres para la casa como para el cuidado personal, así como la educación, la diversión y el esparcimiento. Además la globalización, en los últimos años a logrado que la homogenización alimentaria presente atractivas formas para que se cambien, gustos, comportamientos y hábitos alimentarios, en México.

## CAPÍTULO III

# ASPECTOS MONOGRÁFICOS SOBRE TLÁHUAC

**E**n este capítulo se exponen aspectos generales sobre Tláhuac, como la ubicación geográfica, orografía, población, ocupación, educación, religión, tipo de vivienda, entre otros, así como el significado de su nombre, algunos datos históricos y periodos representativos por los que ha transitado este pueblo nahua como el reparto agrario y la conurbación, que han hecho de este lugar, lo que es hoy y que sirve de contexto para comprender su cultura alimentaria.



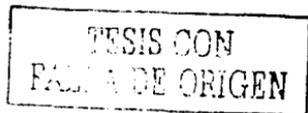
El embarcadero de Tláhuac en septiembre de 1937<sup>1</sup>

### GENERALIDADES

#### *Ubicación geográfica*

La Delegación de Tláhuac se ubica al sureste del Distrito Federal, representa el 6.7% de su superficie, también forma parte de la Cuenca de México, colinda al norte y noreste con la delegación Iztapalapa, desde la autopista México Puebla por el parteaguas de la Sierra Santa

<sup>1</sup> Foto proporcionada por la bióloga Luz María Cuellar Romero, hija del ingeniero Ricardo Cuellar Reyes quien dirigió la construcción de la carretera San Nicolás - Tláhuac a partir de 1936.



Catarina, hasta el panteón San Lorenzo Tezonco; con el poniente por el camino a la Turba y Av. Piraña hasta el canal de Chalco; al oriente con el municipio Valle de Chalco Solidaridad, Estado de México; al sur con la delegación Milpa Alta, hasta el vértice del volcán Teuhtli y posteriormente al suroeste y este con la delegación Xochimilco (Gobierno del Distrito Federal, 1996: 13) (Ver mapas 1 y 2). Como principales vías de acceso destacan la Avenida Tláhuac y la carretera, Ferrocarril San Rafael Atlixco.

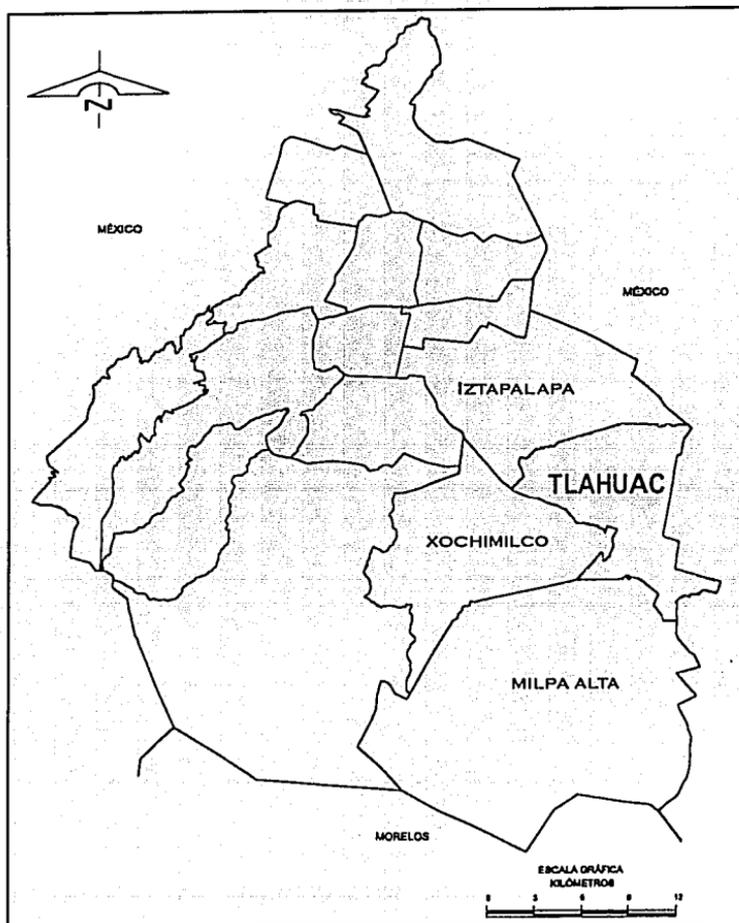
### *Los pueblos que la conforman*

Siete son los pueblos que la integran, los que a su vez se dividen en barrios y colonias, los pueblos son: Santiago Zapotitlán, San Francisco Tlaltenco, Santa Catarina Yecahuitzotl, San Pedro Tláhuac (cabecera delegacional), San Juan Ixtayopan, San Nicolás Tetelco y San Andrés Mixquic (Véase mapa 3).

### *Superficie territorial y áreas naturales*

El 55.68% de la superficie delegacional está dedicado a la agricultura, el 4.55 al pastizal, el 0.62% al bosque y el 39.15 a viviendas, industrias y otros. Cuenta con tres áreas naturales protegidas, las cuales son: la sierra de Santa Catarina, el parque Ecológico de la Ciudad de México y el bosque de Tláhuac (INEGI, 2001a: 5- 6).

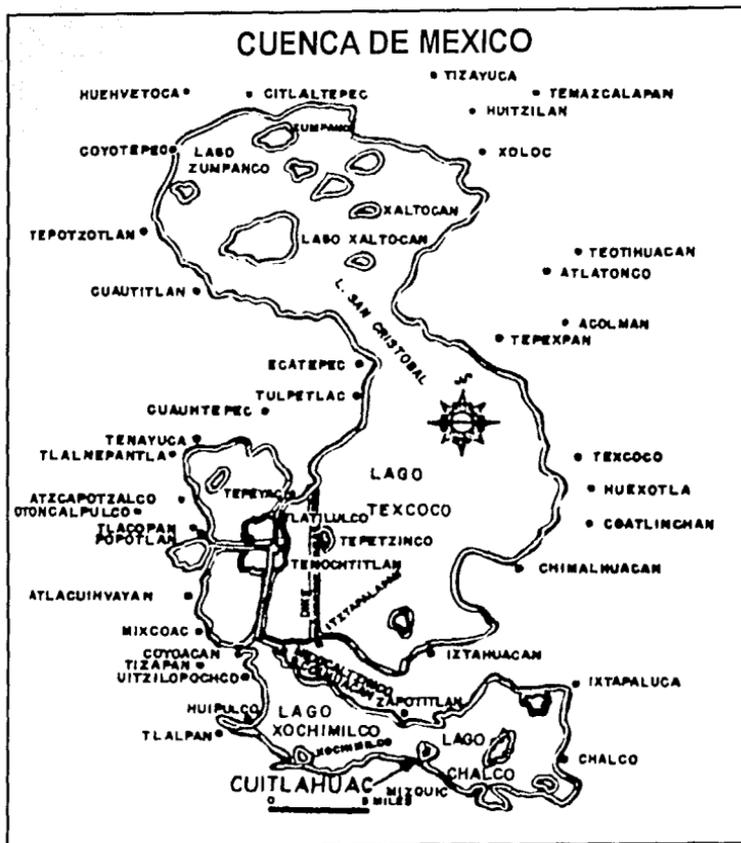
DISTRITO FEDERAL



Fuente: INEGI (2001a: 9)

Mapa 1

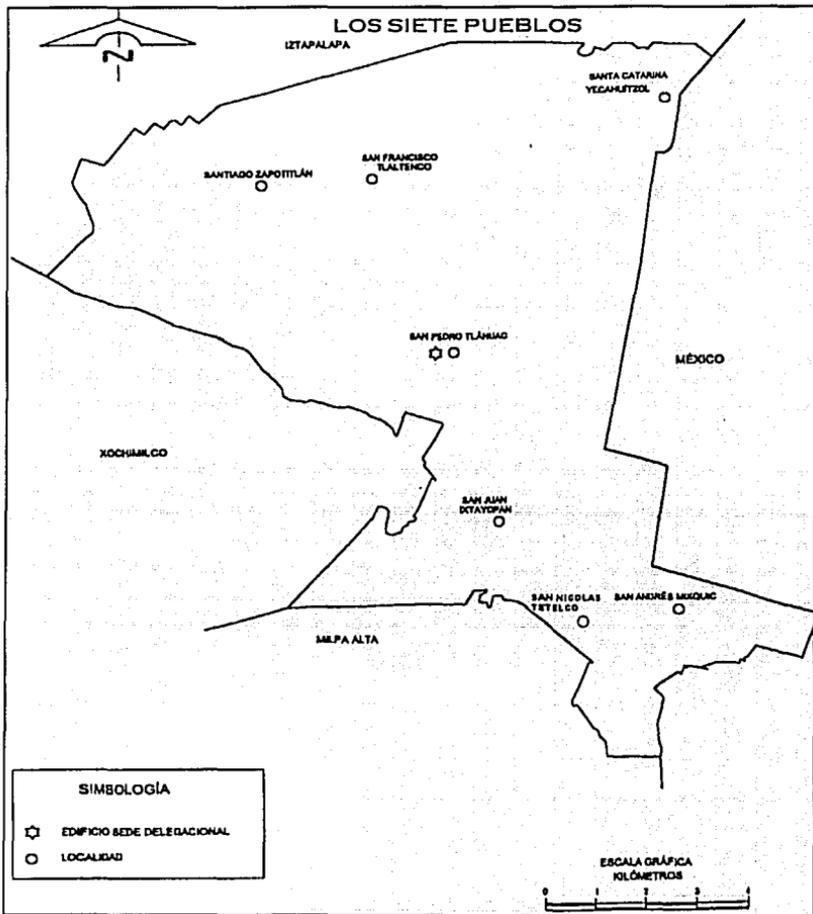
TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



Tomado del libro Tláhuac prehispánico (González Blanco, 1988: 123)

Mapa 2

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



Fuente: INEGI (2001a: 11)

Mapa 3

TFECS CON  
FALLA DE ORIGEN

### *Orografía*

Las principales elevaciones con que cuenta son: el volcán Guadalupe (*Tollama* o el Borrego), el volcán Teutli, el volcán Xaltepec y el cerro Tecocón (*Ibid.* 3). Dentro de su territorio existen cuatro canales<sup>2</sup> principales, el de Chalco y el Guadalupeño, los cuales son importantes para la zona chinampera de la Delegación, los otros dos son el Atecuayac y el Amecameca. Hay otros canales más pequeños que configuran el sistema de riego de la zona agrícola, como Acalota. En la colindancia con San Miguel Xico, en el estado de México, se encuentra una zona de inundación permanente llamada la Ciénega de Tláhuac, que representa una importante reserva ecológica. Su clima es templado, subhúmedo con lluvias en verano (*Ibid.*4).



El embarcadero de los Reyes aztecas en el año 2001

Para la década de los sesenta José Antonio Arce (1960: 102) reporta que las tierras que formaban la delegación en esa época eran de aluvión, con vestigios materiales de origen volcánico. El origen lacustre de la mayor parte de ellas era fuertemente afectadas por el salitre, lo que provocaba un bajo rendimiento productivo, predominando las tierras ejidales y de baja productividad. Para mediados de esa misma década Puente Lutteroth (1965: 147), escribe que las zonas lacustres eran reducidas.

<sup>2</sup> En San Pedro Tláhuac uno de los canales la unión de canoeros lo promueven turísticamente entre nacionales y extranjeros como fuente de trabajo para ellos y para dar a conocer el uso de éste, de las chinampas, de la fauna y vegetación que todavía existe en el lugar.

### *Tipo de cultivos*

Sobre el tipo de cultivos que destacan en la delegación, sobresalen los cíclicos como: el maíz en grano, romerito, maíz y avena forrajera, frijol, espinaca, brócoli y acelga y los perennes son: alfalfa, peral, higo, ciruelo, peral, durazno, nuez encarcelada y frutales varios (INEGI,2001b:3).

### *Ganadería*

La ganadería que se desarrolla en el lugar es: el ganado bovino, el porcino, el ovino, el caprino, y de aves, así como sus derivados leche, carne, huevo y miel (*Ibid: 121*).

### *Población y religión*

El número total de habitantes es de 302790, de los cuales 147469 son hombres y 155321 son mujeres (*Ibid:58*). Se encontró a 266287 que manifestaron pertenecer o profesar alguna religión, 128 972 son hombres y 137 365 mujeres. Corresponde a los católicos 240 81, 10597 protestantes y evangélicos, 523 históricos, pentecostales y neopentecostales 1577, de la Luz del Mundo 48, otros evangélicos 8449, bíblicas no evangélicos 4075, mormones 413, adventistas del séptimo día 337, testigos de Jehová 3325, judaica 40 y de otras religiones 2254 (*Ibid: 186 -187*).

### *Servicios*

En la delegación se cuenta con servicios de redes primarias y secundarias de distribución de agua potable y de agua residual, de redes primarias y secundarias de drenaje, servicio de luz eléctrica, alumbrado público, pavimentación de calles, servicio de recolección de basura, servicios de salud, de recreación y de esparcimiento (bibliotecas, museos, casas de la cultura y deportivos), de educación (preescolar, primaria, secundaria, bachillerato y profesional medio (técnico), servicio de transporte público<sup>1</sup>, de seguridad y orden público, servicio de

---

<sup>1</sup> En el servicio de transporte público, los bicitaxis tienen buena aceptación entre los habitantes.

telecomunicaciones (correos, telégrafo y teléfono) y servicios financieros (principalmente los bancos) (INEGI, *Op. cit.* 43, 45, 65, 139,140, 147).



Construcción de la carretera San Nicolás Tlahuac en 1936

### *Educación*

Sobre educación, los tabulados básicos del INEGI, reportan una población de 18 años y más con instrucción superior por delegación, sexo y su distribución según áreas de estudio de 21954, de los cuales 21048 tienen nivel profesional, 906 de maestría y doctorado, correspondiendo 12280 a hombres y 9874 a mujeres.

Con respecto a las áreas de estudio 406 son agropecuarios (387 hombres, 19 mujeres), 2474 a la salud (2160 hombres y 314 mujeres), 555 ciencias naturales y exactas (514 hombres, 41 mujeres), 8955 ciencias sociales y administrativas (8778 hombres y 177 mujeres), educación y humanidades 3185 (3038 hombres y 147 mujeres), ingeniería y tecnología 4922 (4796 hombres y 126 mujeres), no especificado 1457, (1375 hombres y 82 mujeres) (*Ibid.*:309).

### *Ocupación*

Sobre ocupación se encontró lo siguiente: 113193 pertenece a la población ocupada, 82084 son empleados y obreros, 1725 jornaleros y peones, 1517 patrones, 23525 trabajadores por cuenta propia, 1639 son trabajadores familiares sin pago, 5248 son profesionistas, 6258 técnicos, 4612 trabajadores de la educación, 16747 comerciantes y dependientes, 3013 trabajadores ambulantes y 2326 trabajadores agropecuarios (*Ibid.* 384 – 385).

### *Vivienda y tipo de familia*

Las viviendas de Tláhuac se construyen en predios particulares que la mayoría de las veces pertenecieron o pertenecen a los padres, que al casarse sus hijos, les permiten que hagan otra construcción dentro de éste, dependiendo de la extensión del mismo, la cual puede ser de una o dos plantas, predomina el material de concreto y loza. Con respecto al tipo de familias sobresalen las extensas y las nucleares. Algunas de la familias crían dentro de sus predios, aves de corral como: pollos, gallinas, guajolotes y otros tipos de animales como: cerdos, borregos y vacas, este tipo de ganado se destinan al abasto local.

### *El altar familiar*

Una de las particularidades dentro de las casas, es el lugar privilegiado que se le otorga al altar familiar en el que destaca la figura del Niño Dios acompañado de vírgenes y otros santos, este por lo regular se localiza en la sala, el comedor, recamara o algún pasillo, al que no le faltan flores, carpetas y otro tipo de adornos.

### *Organización social*

El gobierno federal se manifiesta a través del Delegado y las Coordinaciones, la religión católica predomina sobre las otras formas de culto a través de ella y del sistema de cargos se organizan las fiestas patronales y de barrio éstas tienen actualmente una relevancia importante dentro de la delegación.

## Breves datos sobre los pueblos de Tláhuac

### San Pedro Tláhuac

Tláhuac tiene como nombre antecedente el de San Pedro y dentro del mundo religioso los demás pueblos fueron bautizados con diferentes nombres de santos durante la Colonia, los nuevos asentamientos han seguido esa costumbre en los últimos años. Esta población está integrada por los barrios que se denominan Guadalupe, La Asunción, La Magdalena, Los Reyes, San Juan, San Mateo, San Miguel y Santa Ana, además de la colonia la Habana, Quiahuatla, San Andrés, San José y Santa Cecilia. En la cabecera delegacional, todavía hay vestigios de la chinampería, así como algunos canales y la laguna de los Reyes Aztecas (Sierra, 1986: 157).

Su fiesta anual se lleva a cabo en la última semana de junio. Por lo regular esa actividad conlleva diferentes eventos de carácter social y religioso, destacándose el establecimiento de juegos mecánicos y de locales comerciales donde se exponen artesanías de diferentes partes del país y artículos de fácil consumo. La realización de la feria comercial la lleva a cabo un Comité de organización que cuenta con el apoyo de las autoridades delegacionales.

### San Andrés Mixquic (en el mezquite)

Sus antecedentes se remontan a la época prehispánica, a los tiempos de la gran Cuicláhuac. Fray Juan de Torquemada, señala que fue la octava tribu náhuatl que desde Chicomoztoc, se asentó en el valle de México. Se ha considerado que este pueblo estuvo vinculado étnicamente con los chichimecas y tuvieron cierto parentesco con los chalcas y cuiclahuacas, sin embargo, estuvieron constituidos como un señorío independiente, hasta que los mexicas los sometieron a su imperio en la época en que se señoreó Itzcoatl. (*Ibid.*: 158)

### San Nicolás Tetelco ( en el montón de piedras)

Del vocablo *náhuatl, tetelli*, montón, hacinamiento de piedras, *co*, en, significa en el montón de piedras. Es una población colindante con Mixquic; fue un campo agrícola, cuya práctica aún se ejerce en menor escala. Se comunica fácilmente con Mixquic, Chalco y Tezompa del Estado de México y Tecómitl, de Milpa Alta. Además del pueblo de San Nicolás, cuenta con las colonias Emiliano Zapata y la Conchita (*Ibid.* 160)

### San Juan Ixtayopan (sobre la salmuera)

Se dice que San Juan Ixtayopan, se compone del vocablo *náhuatl iztayotl*, salmuera y de pan, sobre: es decir: "sobre la salmuera". El pueblo cuenta con los barrios de la Asunción, la Concepción, la Lupita, la Soledad y San Agustín, además de las colonias de Francisco Villa, Jaime Torres Bodet, Peña Alta y el Rosario (*Idem*)

### Santa Catarina Yecahuitzotl

Algunas referencias indican que Santa Catarina Yecahitzotl, significa en los ahuejotes o sauces, de la nariz del cerro. Por la amplitud de su jurisdicción, son terrenos que siempre están en peligro de ser invadidos, por lo que los ejidatarios siempre están alertas y se sienten estimulados a una mejor producción. Cuenta con los barrios de la Concepción, San Miguel, Santiago y la Lupita, además de la colonia Ampliación Santa Catarina (*Ibid.* 161)

### San Francisco Tlaltenco (tierra de enfrente)

San Francisco Tlaltenco, tiene sus raíces en *tlalli*, tierra; *tentli*, orilla y *co* en; es decir tierra de enfrente. Un detalle que distingue a Tlaltenco, es la edificación conocida con el nombre de "El Arco" o "Puerta", que se reconstruyó a principios del siglo XX y se ha procurado conservar hasta hoy como un monumento histórico. La finalidad de esta puerta era la de controlar el tráfico de mercancías que se movían principalmente en la ruta Chalco - Mixquic - Tetelco - Tláhuac - Tlaltenco, rumbo al centro de la capital; es decir funcionaba como aduana o registro comercial (*Ibid.* 161 - 162).

En tiempos pasados existieron cinco canales en esta población, el canal más importante se llamaba Canal de la Revolución que hoy divide a la colonia Selene con las colonias Santa Cecilia y San José de San Pedro Tláhuac. Los canales fueron secados y sobrevive el Revolución que recibe descargas de aguas impuras. Tiene dentro de su jurisdicción el pueblo del mismo nombre y las colonias: López Portillo, Ampliación López Portillo, Selene 1ª. y 2ª. Sección, Ampliación Selene, el Triángulo, Guadalupe, las Puertas, Ojo de Agua y Zacatenco (*Ibid.* 164).

### *Santiago Zapotitlán (entre los árboles de zapote)*

Es de las poblaciones de mayor historia y se le conoce por su calor humano. El nombre propio es *Tzapotitlan*, y está compuesto de *zapotl*, abreviación de *Cuatzapotl*, árbol de zapote, y de *titlan*, entre; es decir "entre los árboles de zapote" (*Ídem*).

En la actualidad la integran los Barrios de: Santiago Sur, Centro y Norte, Santa Ana Sur, Centro, Norte y Poniente, además de las colonias la Conchita A y B, Zapotitla, la Estación, José López Portillo. La Coordinación que se conoce con el nombre de los Olivos, está integrada por la colonia del mismo nombre, las Arboledas y la Turba, Granjas Cabrera, la Nopalera, la del Mar, Agrícola Metropolitana, colonia Miguel Hidalgo (*Ibid.* 163 – 166).

### Festividades en Tláhuac

Durante todo el año hay fiestas en esta Delegación, destacando las de los santos patrones de cada pueblo como las de sus barrios, ferias de tipo comercial como la de la nieve y el elote, las cuales, ya forman parte de un calendario, de celebraciones y actividades.

## CALENDARIO DE FIESTAS TRADICIONALES EN TLÁHUAC

FIESTA	LUGAR	FECHA
FESTEJOS DE LA RENOVACIÓN DE LA VIRGEN DE LA SOLEDAD	CENTRO DE SAN JUAN IXTAYOPAN	DEL 2 AL 5 DE ENERO
FIESTA DE LUCES Y MÚSICA EN SANTIAGO Zapotitlán	PLAZA JUÁREZ Y DEPORTIVO	DEL 2 AL 11 DE FEBRERO
SANTOS JUBILEOS EN MIXQUIC	CUATRO BARRIOS DE MIXQUIC	DEL 2 AL 6 DE MARZO
CARNAVALES EN TLATENCO	CALLES PRINCIPALES DEL PUEBLO	DEL 1 AL 31 DE MARZO*
SEMANA SANTA EN ZAPOTITLÁN	CALLES PRINCIPALES DEL PUEBLO	4 DE ABRIL *
FIESTA PATRONAL DE SAN PEDRO TLÁHUAC	EXPLANADA DELEGACIONAL	DEL 22 AL 30 DE JUNIO
FESTEJOS TRADICIONALES DE SAN JUAN IXTAYOPAN	PLAZA PRINCIPAL "ABELARDO RODRIGUEZ"	DEL 22 AL 24 DE JUNIO
LA OCTAVA	PLAZA PRINCIPAL ABELARDO RODRIGUEZ	29 Y 30 DE JUNIO
FIESTA DE LUCES Y MÚSICA EN SANTIAGO Zapotitlán	PLAZA PRINCIPAL	DEL 20 AL 28 DE JULIO
FESTIVIDADES DE SAN NICOLÁS TETELCO	CALLE EMILIANO ZAPATA	DEL 9 AL 11 DE SEPTIEMBRE
FESTEJOS TRADICIONALES DE SAN FRANCISCO TLALTENCO	CALLE CENTENARIO, PLAZA PRINCIPAL	DEL 4 AL 15 DE OCTUBRE
CELEBRACIÓN DE FIELES DIFUNTOS EN MIXQUIC	PLAZA JUÁREZ	1 Y 2 DE NOVIEMBRE
FESTEJOS TRADICIONALES DE SANTA CATARINA	ATRIO DE LA IGLESIA, PLAZA JUÁREZ	DEL 23 AL 26 DE NOVIEMBRE
FESTEJOS DE SAN ANDRÉS APOSTOL. EN MIXQUIC	ÁTRIO DE LA IGLESIA PLAZA JUÁREZ	DEL 29 DE NOVIEMBRE AL 3 DE DICIEMBRE

En este calendario, se enfatizan, las fiestas y fechas principales de los siete pueblos de Tláhuac, en donde se colocó asterisco, son fiestas que cambian, de acuerdo a la fecha en

que para ese año corresponda el miércoles de ceniza. Para el caso de las fiestas patronales, la víspera se refiere al día anterior a la fiesta y por lo regular a partir de ese día, las festividades se prolongan de ocho a doce días. Las fechas que contiene este calendario corresponden a años anteriores, días en que la fiesta se celebró en esas fechas.

## HISTORIA DE TLÁHUAC

### Acerca de su significado

Salomón González Blanco-Garrido (1988), en su obra *Tláhuac prehispánico*, proporciona dos interpretaciones dignas de ser tomadas en consideración sobre el significado de Tláhuac. En una primera interpretación expresa que dentro de la mitología náhuatl existe una deidad denominada *Amimitl*, nombre de una vara de *Mixcoatl* y dios de Atitlabaca (Cuitláhuac) que quiere decir cosa de pesca o caza en agua, a la que se creía que tenía poder para dar enfermedad y que no se podía sanar de ella sin que se le hicieran algún servicio.

*Amimitl*, también está relacionado con otra deidad Atlahua (*Atlava* en náhuatl, el dueño de las aguas) por lo que expresa que en Cuitláhuac se rendía pleitesía a las figuras de dichas divinidades. "Atlahua, dueño de las costas, divinidad adorada en la región de los lagos meridionales del Valle de México, probablemente es un Tláloc del sur, se representa con insignias de color azul, "que es de esta zona del mundo". Se le presenta con la señal de canto en la boca. En el Códice Matritense de Fray Bernardino de Sahagún, en el capítulo X, sobre los dioses dice: *Amimitl* y *Atlahua*, eran las diosas de los chinampanecos, uno de estos pueblos lacustres fue Cuitláhuac, el ahora Tláhuac" (González Blanco, 1988:28)

*Amimitl* había nacido de un dardo (vara) que Mixcoatl había arrojado desde el cielo. Atlahua era el poseedor de atlatl o lanzadera que les servía para cazar aves y peces. Dioses de la caza acuática y de la pesca, como correspondiera a los habitantes de una isla, Cuitláhuac, en ese sentido significaba "Canta el dueño del agua".

El segundo significado es "lugar que tiene algas comestibles", debido a que *tecuilat* es un sustantivo que quiere decir "sustancia viscosa" que se traduce al español como

excremento de las piedras, que se recogía entre las plantas del lago de Tetzcuco y se dejaba secar al sol y se conservaba para comerla como si fuera queso, que se podría interpretar como "alga acuática desecada" que se servía como alimento es época de escasez (*Ibid.* 33).

Otra de las interpretaciones que resalta es la que hace José Corona Núñez del Códice Mendocino y lo describe como "lugar de agua sucia" o en el "agua sucia" y en la explicación de la matrícula de tributos se afirma que Cuilláhuac quiere decir "en el agua sucia o donde se tiene cuidado del agua". De cuitlahua, tener cuidado de algo, y atl, agua. El jeroglífico representa agua con excremento humano, *cuittlatl*. La interpretación de "donde se tiene cuidado del agua tiene su fundamento en el hecho de que después en la conquista mexicana, se hizo un albarradón o calzada dique para detener y regular el flujo de las aguas con una compuerta para tal efecto, lo cierto es que el nombre de Cuitlahua fue anterior a este suceso (*Ibid.* 30 - 31). Se dice que *tecuittlatl* es una secreción de la piedra o excresencia adherida a la piedra. Se llama este alimento prehispánico de la región lacustre central así, por haber sido recogido en las piedras que se hallaban sumergidas en el agua. Las hay de dos clases; 1) consiste en una hueva de pescado adherido a la piedra y que tenía el aspecto de masa gelatinosa, 2) es una vegetación de algas pequeñas a veces microscópicas, nacidas en la superficie de la piedra, generalmente está formada del producto de ambas clases (*Ibid.* 33).

Para otros estudiosos Tláhuac es aféresis de Cuilláhuac; palabra que se deriva del náhuatl *Cuitlahuaqui*, *cuittlatl*, excrecencia o alga y *huacqui*, cosa seca, secada: "algas lacustres secas". Para Silvia Rendon, Cuilláhuac significa "agua con tecuittlatl" (excreción blanca, que se producía en partes del lago de Chalco y que servía como alimento) (*Ibid.* 31).

La acepción más usada entre los pobladores, autoridades de Tláhuac, monografías y enciclopedias, es la de que se refiere a "el que cuida el agua" (Gobierno del Distrito Federal 1986, Ibarra, 1986, Álvarez, 1988) se puede decir que todas son válidas, porque la excresencia de la que hablan los estudiosos y otras algas con las que se elaboraban unas tortas que tenían sabor a queso todavía a mediados del siglo XX, se encontraban en el lago y

la ciénega. Y al ser un lugar cenegoso, algunos cronistas lo relacionaban con el excremento, porque de lo que sacaban del lago, servía de abono en las chinampas.

### *Estudios sobre Tláhuac*

Existen pocos estudios sobre la historia de Tláhuac, tanto antes del contacto con la cultura europea como después de este, sin embargo, destacan los de González Blanco y Mari Carmen Serra Puche, ambos en (1988). González Blanco (1988:49) explica que Tláhuac, fue poblado varios siglos antes de nuestra era cristiana y que sus habitantes compartieron una cultura similar con los demás grupos que en esa época vivieron en la Cuenca de México hace unos 20 mil años.

Mari Carmen Serra Puche, comenta que el área de la Cuenca fue después del asentamiento de los grupos nómadas, una región de economía agrícola complementada con la actividad lacustre, el comercio y la explotación de los bosques, es decir durante el periodo 2500 a 200 a. C. Los cuales se dedicaban al cultivo del maíz, calabaza, frijol, chile y huauhtli en las llanuras aluviales, lomas de los cerros y chinampas; a la pesca y recolección de plantas en la laguna; y de la caza y explotación de la madera en los bosques. La investigadora destaca el sitio de Terremote Tlaltenco, el cual estaba asentado en un islote cercano a la ribera del antiguo lago Chalco – Xochimilco, era una comunidad aldeana de pescadores y de fabricantes de canastas, petates, cuerdas, etcétera, una aldea que explotaba los recursos lacustres que a través del intercambio de los bienes manufacturados por materias primas como el tule, establecía un vínculo con los centros regionales contemporáneos como Tlapacoya y Cuicuilco, durante el Formativo. Apunta, que debido a lo variado del clima era posible una gama diversa de productos agrícolas tanto de tierra templada como de tierra fría. La pesca en la laguna, aunque abundante, era de difícil obtención por los tulares y demás vegetación esta última se utilizaba como remedio médico, en la elaboración de petates o esteras, colgaduras decorativas, techado de viviendas y aun como alimento (Serra,1988:27).

Por otro lado, la arqueóloga resalta que en el lago Chalco – Xochimilco, se localizaban cuatro islas: la de Xico, la de Tlapacoya, pegada a la ribera norte y unida por una calzada de tierra firme; la de Tláhuac, comunicada por una calzada que fungía como un dique divisorio entre Chalco y Xochimilco; y la de Mixquic, cercana a la ribera sur, unida por calzadas de tierra firme. En la zona de la laguna Chalca, la subsistencia provenía del lago mismo, de los llanos o planos ribereños de tierra firme y de los montes del contorno. En el lago se practicaba la caza y la pesca lacustres, el cultivo de las chinampas, la recolección de los tules y otras plantas y el comercio, etcétera (*Idem*).

Respecto a los restos encontrados en Tlapacoya, Serra, marca que muestran la presencia de fauna como: venado, conejo, perro o coyote, ratones de campo, la rata canera y el meteorito. Abundancia y variedad de anátidos y otras aves acuáticas, patos de cabeza roja, patos cucharón, patos golondrinos, patos de collar, colimbos, fúlicas, agachadizas, chochirnes, gansos de Canadá. Las aguas dulces del lago, ricas en elementos nutritivos, abrigan pequeñas tortugas y una fauna de peces, caracterizada por pescados blancos, charales, peces amarillos, jules y ciprinidos (*Ibid.* 31).

La autora, afirma que en Terremote no hubo chinampas, el islote original se extendió y amplió artificialmente para ganar terreno al lago. El sistema constructivo, indica la inclusión de una estructura de madera formada por troncos colocados paralelamente para crear una especie de cajas donde se agregaban capas de tule y lodo con plataformas resistentes. Terremote fue ocupado aproximadamente durante 500 años, por tal motivo los cambios que se dan en él se manifiestan en su función dentro del sistema económico del sur de la Cuenca de México. El abandono de éste, no pudo deberse a una sola causa, intervinieron varios aspectos; entre ellos el cambio de clima que provocó una disminución de los recursos; la atracción política que ejerció Teotihuacan convirtieron el sur de la Cuenca en un lugar poco atractivo para el desarrollo de una actividad económica. Las unidades habitacionales permitieron conocer el reflejo de la vida cotidiana de la comunidad y de la unidad básica del

grupo social, que las familias, se entiende como el resultado de la vida en la unidad habitacional (*Ibid.*257).

### El peregrinar buscando un asentamiento

En el *Código Aubin*, se dice que salieron de Aztlán los huexotzincas, chalcas, xochimilcas, cuiclahuacas, malinalcas, chichimecas, tecpanecas y matlatzincas. Es posible entonces, tal como lo señalan los *Anales de Tlatelolco*, que los primitivos cuiclahuacas, fueron guiados en ese peregrinar por un personaje, *Yayauhqui Xiuitl*, que tomaron su nombre del lugar donde llegaron a poblar (1222) y son herederos, de alguna u otra manera, de la cultura tolteca y náhuatl (Gobierno del Distrito Federal, 1996: 16).

Esta migración debió darse por etapas y suceder en el periodo postclásico temprano de la historia prehispánica, a raíz de la caída de Tula (año 999) y suceder cuando los toltecas se dispersan y algunos de ellos llegan al Valle de México, posiblemente lugares como Mixquic, Xico y Culhuacán. A estos pueblos, desde un punto de vista étnico muy general, se pudieron agregar los culhuas, xochimilcas y chalcas, mismos que se establecieron antes que los mexicas y que deseaban consolidarse en un territorio que les permitiera alimentar a su creciente población en medio de un valle donde persistía un interés de los pueblos militaristas por imponer su hegemonía sobre sus vecinos (*Idem*).

### *La fundación y establecimiento de Tláhuac*

Pocos son los datos que se encuentran sobre la origen de los cuiclahuacas, se sabe que fueron una de las tribus nahuas que salieron de Chicomoztoc, del lugar de las siete cuevas, a un peregrinar donde se fue dando y entremezclando el asentamiento y la historia de cada una de ellas (*Idem*). Tláhuac se fundó en una isla, casi en el centro del antiguo lago Xochimilco, los primeros pobladores debieron asentarse allí hacia fines del siglo XII (Enciclopedia de México, 1988: 7699).

Gibson es el que más datos proporciona sobre el asentamientos de esta sociedad. Los cuitlahuaca ocupaban una comunidad insular llamada Cuitláhuac o Tláhuac, localizada entre los lagos de Chalco y Xochimilco y conectada con tierra firme por calzadas al norte y al sur, rodeadas por los Xochimilcas, culhuaque, mexica y acolhuaque al norte. Cuitláhuac nunca hasta donde se conoce, extendió su autoridad sobre una comunidad mayor. Hizo la guerra a los Xochimilcas, tepaneca, mexica y acolhuaque. De la principal conquista de Cuitláhuac – Tizic, Teopancalca, Atenchicalcan y Tecpan (Tecpancalco), fueron los primeros tributos recibidos por los mexica (Gibson, 1977: 16).

El dominio de los cuitlahuacas estuvo rodeado por los de Culhuacan, Texcoco y México, al Norte; por Xochimilco, Mixquic - entonces una de las tribus llegadas al valle - y Chalco por el Sur. La historia prehispánica de Tláhuac desde el ascenso de su primer gobernante Cohuatmatzin en el año 1262, hace pensar en un relativo aislamiento. Tláhuac sería entonces una isla lacustre que no pudo sustraerse a las acciones de guerra, al necesario pago de tributos, las alianzas con otros señoríos y la astucia política necesaria para sobrevivir, vicisitudes, todas éstas, que hubieron de sufrir para enfrentar a un imperio tan vasto y poderoso como el mexica. El señorío de los cuitlahuacas permaneció independiente hasta el siglo XIV, cuando son conquistados por los tepanecas de Azcapotzalco. Más tarde, al ir perdiendo poderío estos, son los mexicas, quienes vuelven a conquistar Cuitláhuac (Gobierno del Distrito Federal, 1996: 16).

En 1430, después de que Izcoatl y Nezahualcoyotl, señores de México y Texcoco, acabaron con el imperio de Azcapotzalco y sometieron a los pueblos que habían estado sujetos a los tepanecas, obligaron a los xochimilcas a construir una calzada ancha que comunicara Xochimilco con Tenochtitlan a través de los lagos (Enciclopedia de México, *Op.cit.* 7699).

En su extremo sur, este terraplén, desplantado en el fondo lacustre, iba de Tulyehualco a Tláhuac y de esta isla a Zapotitlán, en las faldas de la sierra de Santa Catarina. Aparte de los servicios que prestaba a la comunicación por tierra, esta calzada tuvo el efecto

de crear el lago de Chalco, al dividir las aguas del de Xochimilco, y la función de contenerlas, evitando de buena medida las inundaciones en los poblados de la ribera oeste. Tláhuac sufría inundaciones con frecuencia. Sin embargo, logró prosperar gracias al sistema de chinampas. La fertilidad de estas tierras la aumentaba el flujo de varios manantiales, tan abundantes en época de lluvias que para detener sus aguas e impedir que México-Tenochtitlan se inundara, hubo de construirse un dique entre Mexicaltzingo y el extremo oriental de Churubusco.

Al inicio del siglo XV, Cuitláhuac vivió la expansión del poderío tepaneca, en la que los demás pueblos tuvieron que participar, ya como víctimas o, en el mejor de los casos, como aliados según la voluntad de Tezozómoc. Este rey de Atzacapozalco realizó varias guerras de expansión, en especial contra Ixtlíchitl, señor de Texcoco, en la que se vieron involucrados los de Cuitláhuac y Mixquic. A la muerte de Tezozómoc en 1427, surge la lucha por el señorío de Azcapotzalco, entrando el valle a una etapa de conmoción. Tayauhtzin había sido designado sucesor de Tezozómoc, pero Maxtla, su hermano mayor, lo despoja del reino dando lugar a luchas intestinas y al asesinato de otros gobernantes, entre ellos Pichacatzintecutli, rey de Cuitláhuac Tizic. Los mexicanos, ya muy crecidos y deseosos de sacudirse el yugo tepaneca; los de Texcoco con la ayuda de Nezahualcóyotl entonces fugitivo, y los tepanecas que apoyaban a Taayauhtzin, ganaron finalmente la batalla y destruyeron para siempre la capital tepaneca de Azcapotzalco (Gobierno del Distrito Federal, 1996: 17-18).

Los mexicas iban consolidando su hegemonía sobre los otros pueblos de la gran laguna. Los pueblos del sur de la Cuenca de México habían aprovechado la guerra entre Tenochtitlan y Azcapotzalco para tomarse un respiro e Izcóatl, considerando que no se habían lanzado en su contra, los tuvo por amigos algún tiempo. No obstante, siguiendo su política expansionista pronto hubo de chocar y vencer a los cuitlahuacas.

Vencidos por el poderío de los tenochcas y como no había tierras que repartir, fueron obligados a trabajar y tributar para ellos. En adelante el tributo consistió en maíz, frijoles,

rodela, divisas, mantas, huipiles, armas y bledos en cantidad, que los cuitlahuacas entregaban una vez al año. Además de eso, quedaron comprometidos a trabajar para las obras de Tenochtitlán o de los acueductos o calzadas, cada vez que los mexicanos lo solicitaran. La hegemonía de la Triple Alianza México-Tenochtitlan, Texcoco y Tlacopan, que se había iniciado cuando derrotaron a los tepanecas de Azcapotzalco, logró imponerse a los otros pueblos de la Cuenca de México con excepción de Chalco, el cual había quedado al margen de las contiendas que se presentaron entre los mexicas y las ciudades-estado (*Ibid.* 20).

### Los recursos lacustres de los antiguos pueblos ribereños del sur

Los recursos lacustres, la agricultura intensiva en chinampas<sup>4</sup>, la practica de la siembra de temporal en los llanos, pies de montes y cerros circundantes eran utilizados como actividades de subsistencia. Los pueblos lacustres habían sido beneficiados por las aguas y pantanos gracias a los medios construidos por el hombre: diques, acequias, compuertas y chinampas. La explotación de los lagos de Chalco y Xochimilco por sus antiguos habitantes perduró por siglos, hasta que afines del siglo XIX fue sensiblemente afectada por causas ajenas a la naturaleza (*Idem*).

<sup>4</sup> Los cultivos en las chinampas actualmente se hace utilizando la técnica indirecta de siembra de origen prehispánico que consiste en preparar el almácigo o semillero en el cual se facilita el cuidado de la semilla y la plántula. Éste se prepara en la orilla de la chinampa con el lodo extraído de los canales con el que se forma una lámina de grosor uniforme la cual se deja reposar durante un día para que drene el exceso de agua, posteriormente se fracciona en pequeños cuadros llamados "chapines" de tamaño variable dependiendo la talla que alcance la planta al momento del trasplante al terreno de cultivo. En el centro del "chapin" se hace un hoyo para la semilla, una vez *ensemillado*, se cubre con una capa, preferentemente de estercol seco y molido para que el calor que se genera por su descomposición caliente la tierra estimulando la germinación de la semilla. Días después según el tipo de semilla, se barre esta cubierta y se dejan al descubierto los pequeños brotes, a los que se cubre con desechos de paja para evitar que sean comidos por aves o roedores, se marchiten y se sequen. De esta forma son preparados todos los cultivos. (Zavaleta y Ramos, 1999: 18-19).



Haciendo la cuadrícula para los chapines



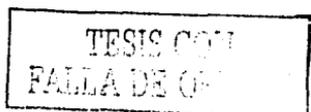
Ensemillando



Colocando el abono



Chinampas con vegetales en crecimiento



Teresa Rojas Rabiela (1998: 48) en el artículo "La cosecha del agua en la Cuenca de México", expone los diferentes recursos alimenticios no agrícolas que se daban en ella, como es el caso de las aves, los peces y otros animales acuáticos. Sobre las especies acuáticas tanto residentes como visitantes invernales, referente a estas aves migratorias, se refiere que eran patos, gansos y cisnes que pertenecen a la familia de los Anatides. La mayoría de los patos venían de Canadá y la parte colindante del centro y norte de Estados Unidos, los gansos de Alaska y Canadá. "Patos<sup>5</sup>, gallaretas, cercetas, chichicuilotos, agachonas y otras aves sirvieron desde otros tiempos muy antiguos de alimento a los habitantes de la Cuenca, constituyendo una fuente importante de proteínas y grasas animales" (Ibid: 49).

### *Población y territorio*

#### Época prehispánica

Durante la época prehispánica, Tláhuac, Zapotitlán, Tlaltenco, Tulyehualco, Ixtayopan, Mixquic, Tetelco y otros pueblos cercanos, asentados en la región sur de la Cuenca de México, se hallaban sujetos a varios señoríos, uno de los cuales era del de Txic Cuittláhuac, cuya jurisdicción coincidía con la actual delegación de Tláhuac. (Hernández y Rojas, 1999: 89).

Los mixquica era otro pueblo de autoridad limitada frecuentemente asociados con los cuittlahuaca en una comunidad de subordinación, su territorio era una estrecha banda entre las tierras de los xochimilcas y los de los chalaca con los cuales los mixquica hicieron la guerra. En el periodo anterior el auge de Tenochtitlán, los mixquica cayeron bajo el dominio de los xochimilcas y de los chalca. Acamapichtli, al poner gobernates mexicas conquistó Mixquic a fines del siglo XIV, en una campaña dirigida por los tepaneca. Los textos chalca registran un ataque mexica dirigido contra Cuittláhuac y Mixquic en 1403. La conquista definitiva de Mixquic por los mexica tuvo lugar unos tres años después bajo Itzcoatl y a lo

---

<sup>5</sup> En relación a estos, señala que en 1776 era muy común comer pato, de acuerdo con lo que reporta Antonio de Ulloa (pato con chile), el que consumían los paseantes o durante la época de cuaresma. (Ibid:54).

largo de casi todo el siglo XV y en todo el siglo XVI los mixquica permanecieron subordinados a Tenochtitlán (Gibson, *Op.cit.*:17).

### *Conquista*

Entraron a Cuicuilhuac los españoles y demás acompañantes, muy sorprendidos al contemplar la belleza de la ciudad con sus grandes torres, iban por una angosta calzada en la que apenas podían pasar dos de acaballo toda de puentes levadizos. Al consumarse la conquista española Tláhuac, alcanza una población de 2000 habitantes, la cual se dedicaba a las labores agrícolas (Ibarra, 1986: 305, Enciclopedia de México, 1988:7699).

Durante el siglo XVI el área geográfica de Tláhuac es limitada se extendía hasta Zapotitlán Y Cuauhtitlacuayn (Santa Catarina) al norte y hasta Tulyehualco en el sur. Así los territorios conocidos de Cuicuilhuac apenas tocaban el territorio firme más allá de la pequeña locación insular de la propia Cuicuilhuac (Gibson, *Op. cit.*:16).

En 1558, cinco asentamientos cercanos sujetos a Chalco, debían ser reducidos a la cabecera. Cuicuilhuac tenía su cabecera en una isla en el lago de Chalco, quizá una docena de asentamientos en total en la década de 1570. La mayoría de éstos desapareció en la congregación de 1603, pero en el SXVIII, subsistían cuatro pueblos sujetos: Santa Catarina Mártir, San Francisco Tlaltenco, San Martín Xico y Santiago Zapotitlán. Mixquic, tenía en 1571 cinco barrios y seis cabeceras "cabeceras sujetas" hasta media legua del asentamiento principal en la costa sur e islas del lago de Chalco, Tetelco (Cuicatetelco) y Tezompa, sobrevivieron como pueblos (Gerhard, *Op.cit.* 106 - 107).

### Época colonial

En la época colonial la organización política prehispánica fue suplida por partidos y cabeceras, el antiguo Tlic Cuicuilhuac, conservó su función de cabecera dentro de la organización, teniendo sujetos a Santa Catarina, San Francisco Tlaltapan, Santiago Zapotitlán, San Pedro Tláhuac y los barrios de Tecpan, Teopancalco, Atenchucalcan, Actecpan, Calpilco,

Cihuateopan, Cueyotlan y Nepohualoyan. Mixquic fue cabecera de varios pueblos entre ellos San Nicolás Tetelzinco Atenco. Tlaltenco perteneció en diversos momentos a Iztapalapa, a Tláhuac y a Xochimilco. Estos pueblos llegaron a depender de otras cabeceras como Chalco, Xochimilco y Tlalmanalco (Hernández y Rojas, *Op. cit.* : 89 – 91).

*Las diferentes jurisdicciones a las que perteneció Tláhuac, durante la colonia*

Por diversas razones, otros lugares fuera del territorio Chalca fueron añadidos a la jurisdicción colonial, entre ellos Cuitláhuac, Mixquic e Ixtapalocan, tres pequeñas comunidades en las orillas e islas del lago de Chalco. Mixquic tenía su propio tloatoani, mientras que Cuitláhuac, tenía gobierno de cuatro tloloques, Tizic, Teopalcalcan, Atenchicalcan y Tecpan, ambos estaban habitados por xochimilcas. Respecto a Ixtapalocan era una asentamiento acolhua sujeto a Texcoco (Gerhard, 1986: 105).

Encomiendas

No se tiene información sobre las primeras encomiendas de Cuitláhuac, probablemente la isla de Xico perteneció a Cuitláhuac y le fue asignada a Cortés en 1529, en 1743 todavía se consideraba parte del marquesado. Antes de 1544, el resto de esta encomienda fue adquirida por el escribano de minas Juan de Cuevas, cuando muere este en la década de 1560, lo sucedió su hijo Alonso, quien en 1606 todavía aparece como encomendero. Después de 1678 Cuitláhuac fue reasignado; en 1743 sus tributos iban a la duquesa de Atlixco (*Idem*).

Mixquic fue encomendado a Bartolomé de Zárate, quién renunció antes de 1550 a favor de su hija Ana. Ésta se caso con Gil Ramírez de Avalos, quién perdió su encomienda cuando se fue al Perú, para 1570 la encomienda había sido recuperada por su hijo del mismo nombre. Antes de 1586 los tributos fueron reasignados a Luis de Velasco, cuyos herederos siguieron recibiendo los por muchos años. En 1743 Mixquic, todavía era una encomienda privada (*Idem*).

## Gobierno

Mixquic y Huichilobusco, tuvieron una justicia real en la década de 1530, pero ambos lugares volvieron pronto a ser encomiendas privadas (*Idem*).

## Iglesia

Poco después de su llegada a México en 1524, los franciscanos empezaron a trabajar en el área de Chalco, se les unieron las demás ordenes mendicantes y alrededor de doce años después cada una de ellas había establecido una doctrina; éstas eran San Vicente Chimalguacan (dominicos en 1528), San Luis Tlalmanalco (franciscana 1531) y San Andrés Mixquic (agustina 1536). En 1550 se fundó un convento dominico en Asunción Amecameca y para 1570 había otros en San Pedro Cuitláhuac (*Ibid.* 106).

## Periodo virreinal, colindancias

Durante este periodo las tierras de Tláhuac comprendían por el norte, la serranía de Santa Catarina (donde se localizaba el pueblo de Zapotitlán); por el oriente limitaba con las tierras y cienéguas dependientes de Mixquic y con el antiguo rancho de Xico; por el sur con las de Mixquic, Ixtayopan, Cuautotolapa y Tulyehualco, extendiéndose hacia el poniente hasta los límites de San Luis Tlaxialtemalco (Xochimilco) y la hacienda de San Nicolás Tolentino Buenavista, colindante con Zapotitlán (*Idem*).

## Prefecturas y municipios

A fines del siglo XVIII, Tláhuac pertenecía al corregimiento de Chalco, que a su vez estaba bajo la jurisdicción de la ciudad de México (Enciclopedia de México, *Op.cit.*: 7699). En 1857 la ciudad de México, contaba con veinte municipalidades distribuidas en cuatro prefecturas políticas: Tacubaya, Tlalpan, Guadalupe Hidalgo y Xochimilco, a esta última pertenecieron Tláhuac y Mixquic. En 1889, las municipalidades aumentaron a veintidós y las prefecturas a seis; dentro de la prefectura de Xochimilco, continuaban comprendidas las municipalidades de

Tláhuac, Mixquic a la que se agregó San Francisco Tlaltenco (Gobierno del Distrito Federal, 1996: 23). A principios del siglo XX, la ciudad de México, se organizó en 13 municipios según lo dispuso la Ley de Organización Política y Municipal del Distrito Federal emitida por Porfirio Díaz en 1903. Debido a la mala administración del regidor de Xochimilco, Tláhuac fue segregado de éste, convirtiéndose en municipio independiente el 5 de febrero de 1924. En 1929, pasó a ser una de las once delegaciones políticas (Puente, 1965: 7, Hernández y Rojas, 1999: 94).

## EL REPARTO AGRARIO

### *Algunos antecedentes*

Las comunidades campesinas sufrieron la constante amenaza de verse despojados de sus tierras o de que fueran invadidas. La Ley de Desamortización de Manos Muertas, expedida el 25 de junio de 1856, generó serios trastornos estructurales en el sistema de tenencia de la tierra en la medida en que muchas de sus posesiones fueron subdivididas y privatizadas. El paso de propiedad comunal a propiedad privada de los terrenos de Tláhuac, se dio en medio de muchas discusiones ya que antes de su adjudicación, las Secretarías de Fomento y Comunicaciones, tenían que definir su calidad de baldíos, mostrencos o nacionales, definición que en algunos casos no fue concreta ni definitiva (*Idem*).

Muchos terrenos, no obstante estar amparados por títulos comunales o de propiedad privada en manos indígenas, fueron influidos en superficies adjudicadas de manera particular a personas ajenas a las comunidades. En 1873, los pueblos ribereños de los lagos de Chalco y Xochimilco se vieron afectados por el decreto emitido por la Secretaría de Fomento el 23 de agosto, según el cual, el lecho de la laguna de Tláhuac era del dominio de la Nación y los vecinos, conforme a sus títulos, sólo tenían el usufructo de sus aguas en una extensión, equivalente a una legua cuadrada, por lo cual, no se les consideró como propietarios de ese territorio (*Ibid.* 94-95).

Algunas compañías nacionales y extranjeras realizaron proyectos de desarrollo en sitios que no eran terrenos nacionales, sino comunales o privados. Una compañía en Tláhuac, obtuvo la concesión para explotar la turba en 1885 (turba combustible fósil formado por residuos vegetales acumulados en sitios pantanosos, de color pardo oscuro, aspecto terroso y poco peso).

En 1892 la compañía para el Desarrollo de la Industria Mexicana fue autorizada para explotar materiales vegetales y desazolar los lagos. En 1895 Iñigo Noriega (hacendado español, gran amigo de Porfirio Díaz), poderoso actor dentro del proceso agrario regional, consiguió los permisos necesarios para desecar los terrenos localizados en el lago de Chalco, concesión que abarcó tierras que estaban en uso por las comunidades indígenas y por tanto no eran terrenos baldíos o mostrencos. Gracias a la concesión porfiriana, fueron considerados por Noriega, como pertenecientes a la compañía Agrícola de Xico, empresa que Noriega fundó ex profeso para realizar la desecación. El inversionista justificó su proyecto argumentando que se trataba de una obra de aprovechamiento agrícola y que al verse libre de inundaciones, ampliaría el territorio cultivable de la zona. Como consecuencia de lo anterior, los pueblos ribereños sufrieron la gradual desecación del lago, realizada entre 1895 a 1912. Un caso parecido ocurrió en 1922 y 1933, cuando la compañía de Gas Tláhuac y Anexas, recibió la concesión para extraer gas natural (*Ibid.* 95).

La imprecisión en cuanto a la categoría jurídica de los terrenos de Tláhuac se hizo más ambigua como resultado de las fluctuaciones registradas en el nivel de las aguas en función del ciclo de lluvias, así como el desague natural de numerosos manantiales que afloraban en toda la región.

Hernández y Rojas señalan que algunos documentos de Mixquic mencionan que durante la segunda mitad del siglo XVIII, las tierras cercanas a la ribera meridional del lago de Chalco fueron enlámándose por sedimentos ocasionados por los arrastres del río de la Asunción, a causa de lo cual Mixquic se había transformado de una isla, en una península y varias de las áreas cenagosas habían pasado a ser de labor (1999: 96).

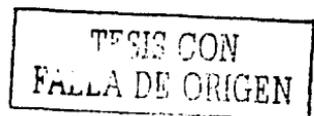
Debido a que en el fondo del lago de Chalco se habían elevado gradualmente algunas extensiones que antes eran cenagosas y estaban convertidas en tierras de cultivo a finales del siglo XIX. Zapotitlán, Tlaltenco, Tláhuac, Ixtayopan y Mixquic, fueron pueblos donde se presentaron solicitudes de adjudicación de terrenos.

Los pueblos asentados en la región de Tláhuac siguieron un largo proceso legal en demanda de tierra, que culminó con el reparto agrario efectuado a mediados del siglo XX. En esta lucha por los recursos agrícolas, la región de Tláhuac fue afectada por el manejo que hicieron de la tierra y los lagos, tanto el gobierno nacional como los poderosos e influyentes terratenientes. Este repartimiento fue la conclusión del enfrentamiento entre comunidades y los dueños de las haciendas de Xico (considerada en un tiempo como "el granero del D.F"), Santa Fe Tetelco y San Nicolás Tolentino, cuyos latifundios se formaron en detrimento de los bienes de la comunidad de Tláhuac y de otros pueblos, fenómeno que se acentuó a fines del siglo XIX (*Ibid.* 94).

### *Denuncias y solicitudes*

Las denuncias y solicitudes de adjudicación hechas ante las Secretarías de Hacienda y Fomento, podían ser presentadas primero por aquellos individuos que solicitaban un terreno baldío sin conocerse quién era el dueño, por lo que acudían ante las autoridades para corroborar que no fuera terreno nacional, y segundo por los campesinos que ya poseían las tierras o chinampas; pero les interesaba obtener los títulos oficiales de propiedad y que se les condonara el pago asignado en función de su valor.

Las tierras que se adjudicaban estaban valuadas entre 5 y 1000 pesos, dependiendo de su calidad, tamaño y ubicación. En el último tipo de peticiones, se anuncia que se trataba de "tierras de repartimientos" de la comunidad, por lo que no había daños a terceros. Vecinos de Zapotitlán solicitaron terrenos que quedaron descubiertos al irse retirando las aguas del lago de Xochimilco, sus peticiones fueron negadas (*Ibid.* 97).



En 1908, los vecinos perdieron gran parte de sus terrenos al concluirse el deslinde entre el lago y el pueblo de Xochimilco, la línea divisoria fue ubicada entre "las más altas aguas", es decir hacia el sur. Los títulos que tenían se declararon sin validez. Para convencerlos del deslinde, se les ofreció a cambio una faja de cienéga ente sus linderos y el pueblo de Tlaltenco y la seguridad de que se les otorgarían nuevos títulos oficiales, propuesta que aceptaron (*Ibid.* 98).

El director del Catastro informó en 1908 que había poseedores sin título alguno, tenedores de títulos que no hacían uso del terreno y tenedores que sí los cultivaban. En 1911, la Dirección General de Catastro por instrucciones de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público repartió 184 lotes en Zapotitlán a los vecinos más necesitados. Este reparto solo era en calidad de préstamo para la siembra sin que se entendiera como adjudicada la propiedad, por cuatro años (*Ibid.* 99).

La ciénega de Tempiluli pasó por un proceso de fraccionamiento intenso entre 1911 y 1917, a pesar de no contar con la respectiva autorización. La Secretaría de Hacienda informó a los vecinos de Zapotitlán que por el momento los poseedores sólo podían fungir como arrendatarios sin que les pudieran adjudicar las tierras ya que se encontraban bajo su jurisdicción. Un año más tarde los habitantes de Zapotitlán solicitaron nuevamente la adjudicación (*Ibid.* 102).

### *Despojo de tierras*

El proyecto de desecación de Ñigo Noriega; primero afectó a Tulyehualco en 1880, luego a Tláhuac en 1895, en 1904 (los reyes y la laguna de Tláhuac). De todas estas propiedades los campesinos de Tláhuac tenían títulos coloniales.

En 1902, Mixquic sufrió invasión de sus tierras, la destrucción de sus casas y chinampas, como resultado de los violentos encuentros que tuvieron con el empresario Noriega, quien apoyado por las fuerzas armadas federales, intentó obligar a los campesinos a abandonar sus tierras (*Ibid.* 103).

En junio de 1899 se llevó a cabo una segunda diligencia de apeo y deslinde entre la compañía Agrícola de Xico y varios de los pueblos ribereños, esta vez abarcando Tulyehualco y Tláhuac. Los campos, antes sembrados con cierta diversidad de cultivos, fueron ocupados gradualmente con extensos cultivos de maíz de la hacienda de Xico (*Ibid.*104).

El empobrecimiento de campesinos provocó despojos y emigraciones, entre 1905 y 1918 los pobladores de las riberas de los lagos de Chalco y Xochimilco presentaron ante el gobierno las solicitudes de restitución respectivas. En este último año lo hicieron apoyándose ya en la ley de enero de 1915.

Los de Ixtayopan presentaron solicitud de restitución de sus tierras en 1905, la reiteraron el 30 de marzo de 1912 (se amparon en sus títulos primordiales en lengua náhuatl en el año de 1549). En 1914 Venustiano Carranza declaró "nulo y de ningún valor" lo tramitado hasta entonces. El 28 de marzo de 1912, el pueblo de Mixquic solicitó formalmente la restitución de las tierras y antiguas ciénegas de Nanahuixco, Comalchica y San Miguel, para lo cual presentaron algunos títulos coloniales de los años de 1679, 1717 y 1779. Los documentos otorgados por el gobierno en 1856, fueron hurtados por Noriega. (*Ibid.*105)

El 15 de enero de 1917 el pueblo de Tulyehualco presentó la solicitud de restitución, tanto de las tierras que le había arrebatado Noriega, como de otras, que según su afirmación, habían invadido los vecinos de Tláhuac. Carecían de títulos y no pudieron comprobar el despojo, ni la propiedad, su solicitud procedió por la vía de la dotación (*Idem*).

Tláhuac solicitó la restitución de tierras el 12 de enero de 1918, a la cual anexo diversos títulos antiguos que habían sido expedidos entre 1546 y 1752. Su petición fue tendida por la vía de la dotación. El 20 de octubre de 1917, Zapotitlán solicitó la restitución de una faja de ciénega ubicada junto a la hacienda de San Nicolás y que le habían arrebatado en junio de 1896, ellos tampoco pudieron comprobar el despojo por lo que se procedió por la vía de la dotación.

El poblado de Tlaltenco presentó solicitud de dotación el 18 de abril de 1918, no se encontraron datos referentes al despojo de tierras. Tetelco solicitó dotación de ejido el 18 de enero de 1921, desde 1703 había reclamado el sitio denominado "Tejera", que ocupaba entonces el señor Francisco de Ceballos, dueño de la hacienda de Santa Fe de los Ahuhuetes, los campesinos solicitaron la confirmación de su propiedad comunal, para lo cual presentaron títulos de los años de 1534, 1539 y 1556 escrituras en náhuatl, documentos auténticos, sólo que amparaban la superficie reclamada (*Idem*).

### *Dotación y restitución de tierras*

Los campesinos de Ixtayopan y Mixquic consiguieron la restitución de sus tierras. Ixtayopan el 4 de febrero de 1917 por resolución de Venustiano Carranza, obtuvo la restitución de una superficie de 405 hectáreas, 75 áreas y 47 centiáreas de temporal de primera. Mixquic, la obtuvo por resolución presidencial el 24 de enero de 1918, la cual le devolvía una superficie de 557 hectáreas, 16 áreas y 76 centiáreas (*Ibid.* 106).

Los demás pueblos fueron considerados por el gobierno federal por la vía de la dotación de ejidos, asignándoles muchas de las tierras que la hacienda de Xico pregonaba como su propiedad. Tlaltenco fue dotado con una superficie de 766 – 49 ha., por resolución presidencial de 19 de julio de 1923, afectando a la hacienda de Xico con 613 – 26 ha. y tomando 153 – 26 de la antigua ciénega de Tláhuac.

El representante del pueblo manifestó durante el Primer Congreso Agrario del Distrito Federal en 1921, que el número de agricultores había aumentado después de la dotación. A Tetelco se le dotó con una superficie de 540 ha. por resolución presidencial de 28 de agosto de 1924, afectando tierras de la hacienda de Santa Fe Tetelco, con 446 – 33 ha. Al pueblo de Zapotitlán se le otorgaron 244 – 40 – 26 ha. por resolución presidencial de 15 de junio de 1922. Los terrenos que originalmente pertenecían al pueblo de Zapotitlán eran de naturaleza cerril (incluían la sierra de Santa Catarina, próxima al pueblo. La ciénega era la única extensión repartible. Las tierras de la hacienda de San Nicolás al sureste eran de mala

calidad y su mejor parte al sureste, había sido solicitada por San Lorenzo Tezonco (*Ibid.* 106 - 107).

La superficie con que se dotó al pueblo de Tláhuac fue de 1 - 048 - 50 ha. a pesar de fungir como cabecera, por haber sido de los más desfavorecidos por el reparto agrario, ya que además del despojo realizado por Noriega, fue invadido por los pueblos que lo circundaban. Los conflictos concluyeron con el reparto agrario, dado que éste no fue equitativo para los pueblos (*Ibid.*: 108 - 110).

### *Hacienda de Xico*

Iñigo Noriega dueño de la hacienda de Xico al extender su territorio provocó enfrentamientos con los lugareños y autoridades, debido a la importancia de estos hechos, se consideró hacer un apartado sobre ella. En 1890 la hacienda pasó a ser de propiedad de éste por parte del Licenciado Carlos Rivas. En 1918 los terrenos de Xico eran laborables de temporal de primera, susceptibles de convertirse en irrigables; la parte norte era considerada salitrosa e impropia para la agricultura; la parte norte era considerada de la desecación. La hacienda llegó a tener hasta 9812 ha., al finalizar el siglo XIX. La superficie fue afectada por las dotaciones a Tláhuac, Tulyehualco, Ixtayopan y Mlxquic. La hacienda se quedó finalmente con 114 - 80 ha. en 1936, poco a poco la hacienda fue perdiendo fuerza y terreno (*Ibid.* 111 - 112).

Las otras haciendas que sufrieron mermas por el proceso de dotación, fueron Santa Fe Tetelco y San Nicolás Tolentino. La primera benefició a Tetelco, Tecómitl, Tezompa y Tlacotenco, los tres últimos pertenecientes a Milpa Alta. La segunda no pudo ser afectada al otorgarse la dotación de Zapotitlán; que solicitó la restitución de una faja de terreno que venía reclamando desde 1896, pero si lo fue por la dotación concedida al pueblo de San Lorenzo Tezonco, dependiente de Iztapalapa. La hacienda de Santa Fe Tetelco tuvo originalmente 1562 - 52 ha. y se quedaron 82 - 84 has. como inafectables (*Ibid.* 112 - 114) El territorio sur de la Cuenca de México es el último en conservarse como región

agrícola en el Distrito Federal, ahora se encuentra en constante enfrentamiento con el proceso desmesurado de urbanización.

### *Subsistencia*

Entre 1925 – 1930 Bonilla señala que la población de Tláhuac no salía a trabajar fuera de ahí porque con lo que sembraban les alcanzaba muy bien para mantener a sus familias debido a que se sembraba dos veces por año (temporal y riego). Las tierras era tan productivas que la mayoría de la población sólo se dedicaba a sembrar. Si el exceso de lluvia les impedía cosechar, la gente del campo se iba a cortar "hierbitas" para comer, como verdolagas, quintioniles. También del lago obtenían el sustento, se reproducían pescados como la carpa y charales. En el mismo lago se daba la cacería de patos, la caza, la pesca y la recolección, les permitía completar la subsistencia (Bonilla: 1989: 37 y 39).

También Bonilla comenta que la economía de Tláhuac era básicamente agrícola hasta que comenzaron a establecerse algunas fábricas en los alrededores, el entubamiento de algunos ojos de agua como el San Luis, los Manantiales y el Gavilán, que eran los que mantenían con vida las cosechas de los campesinos, los campos se secaron y algunos era regados con aguas negras tratadas, fue lo que ayudo a la instalación de las industrias. La contaminación del lago y el entubamiento del agua con la que regaban sus sembradíos propició que los pobladores de Tláhuac poco a poco dejaran de sembrar (solo de temporal). La tierra ya no producía para vivir había que trabajar en la ciudad o en las pocas factorías que se iban estableciendo en Tláhuac (*Ibid.* 38).

### URBANIZACIÓN Y CONURBACIÓN

En 1929 la revista de la CROM, promueve entre sus lectores, paseos a Tláhuac, anunciándolo como el "Nuevo Xochimilco", la propaganda decía lo siguiente: *"El preferido por la comodidad, recreo, orden y moralidad que encontrarán todos los que vayan a este bello lugar."* El viaje redondo costaba dos pesos, que incluía la comida en el Restaurante

"Tláhuac" y la entrada al salón de baile; sin comida costaba \$0.80. Se podía llegar, en sólo 50 minutos por el Ferrocarril de San Rafael y Atlixco (de la estación salían trenes y autovías cada hora. Los trenes y camiones VIBA los trasladaban a la estación) (CROM: 1929: 54).

La década de 1940 inicia una etapa en el desarrollo urbano de la ciudad de México, que se caracterizó por un proceso de más rápido crecimiento poblacional debido a la centralización político administrativa y a la concentración industrial, ya que en este año la ciudad poseía la quinta parte de la industria del país, también comienza una etapa de más rápida concentración de la población. Este proceso se caracterizó no sólo por el crecimiento de la población inmigrante, sino también por el importante crecimiento natural de la población gracias a la expansión de servicios (Canabal, *et al*, 1992: 13).

En Tlaltenco la formación de colonias urbanas comenzó desde 1936, en los terrenos conocidos como la Restitución, donde se creó la llamada colonia ejidal (Hernández y Rojas, *Ibid.* 122).

Jose Antonio Arce señala que en las décadas de 1940 y 1950 de acuerdo con los censos de población, el índice de vida en la delegación que reflejaron sus habitantes fue infimo al revisar el renglón alimenticio en el consumo de pan de trigo 11430 (82. 6%) en 1940 no lo consumían y 7875 (40.3%) en 1950. Destaca que el bajo nivel de vida era una consecuencia del atraso de la agricultura, lo que obligaba a los lugareños a obtener ingresos en una segunda ocupación (1960: 93).

Arce considera como indicadores de un nivel de vida bajo, el uso huaraches, el andar descalzos y el dormir en el suelo, como se presenta a continuación:

Población total	1940	%	1950	%
Delegación de Tlâhuac	13843	—	19511	—
Comen pan de trigo	2408	17.4	11086	58.8
No comen pan de trigo	11435	82.6	7875	40.3
Usan zapatos	2377	17.1	7056	36.1
Usan huaraches	3193	23.0	3759	19.2
Andan descalzos	7804	53.6	8146	41.7
Duermen en el suelo	9466	68.3	sin datos.	

Martínez menciona que en 1950 se origina la colonia Miguel Hidalgo por grupos de paracaidistas, como una colonia irregular que pertenecía a Zapotitlán, de suelo salitroso y húmedo. Carecían de servicios públicos como alcantarillado, drenaje y alumbrado público; el servicio de transporte era deficiente, no contaban con servicios de correos, telégrafos, teléfono público y vigilancia. El agua no era potable, sino tratada y escasa. Contaban con servicios de salud, educativos y servicios de esparcimiento. La colonia Zapotitla, también se formó por paracaidistas y por el grupo dos de octubre (Martínez, 1982: 3).

La década de 1960 se caracterizó por la conformación de nuevas colonias urbanas, 15 en total, las cuales se fundaron por la venta ilegal de lotes, algunos con apoyo de Confederación Nacional Campesina. En la década de 1970 desapareció la actividad agrícola en Zapotitlán contrastando con la situación de los pueblos como Tlâhuac, Tulyehualco y Xochimilco. En esa misma década la actividad primordial en Tlâhuac es la agricultura y el nivel de vida de la población es bajo (Hernández y Rojas, *Op. cit.* 122 – 123).

La información que Hernández y Rojas señalan para Zapotitlán se contradice con lo que Bonilla menciona para esa misma década, de acuerdo con el Censo Ejidal de 1970, la superficie en Has. de los ejidos por pueblo era: para Mixquic la superficie ejidal era de 4494 Ha. de las cuales 2761 eran de labor con un número de 3459 ejidatarios. En San Francisco Tlaltenco tenía 658 Ha, 540 de labor con 528 ejidatarios, San Juan Ixtayopan presentaba 537 Ha, 374 eran de labor y 343 ejidatarios. Santa Catarina manifiesta 526 Ha, 114 de labor y 145 ejidatarios, Santiago Zapotitlán conservaba 241 Ha, mismas que eran de labor y 496 ejidatarios, San Nicolás Tetelco mantenía 495 Ha, 85 eran de labor y 145 ejidatarios y San Pedro Tláhuac poseía 1102 Ha, 755 de labor como delegación política y 1023 ejidatarios, lo cual da un total de 8050 Ha, 4870 de labor y 6139 ejidatarios (Bonilla, *Op. cit.* 31). Para las investigadoras el hecho de que bajara la cantidad de tierras de labor puede ser que no sea representativo para esas fechas, pero no quiere decir que se hubiera terminado.

Sin embargo, Hernández y Rojas dejan en claro que con el proceso de modernización muchos de los ejidatarios originales dieron sus tierras en arrendamiento o en algún tipo de usufructo, de tal forma que en 1971 se consignó que el 60% de los usufructuarios de Tláhuac no tenían legalizada su propiedad (Hernández y Rojas *Op. Cit.* 123).

El crecimiento de la ciudad fue implicando la sustitución del uso agrícola del suelo por otros de carácter urbano y principalmente habitacional. Este paso de lo rural a lo urbano entraña también la existencia de una serie de conflictos, como las expropiaciones o las invasiones (Canabal, *Op.cit.* 13 - 14)

En ese sentido Sierra indica que alrededor de 1976 se empezó a formar la colonia López Portillo sobre tierras de labor, las cuales comenzó a fraccionar un señor de nombre Cecilio en terrenos de Mauricio Castañeda. Asimismo, las colonias Zacatenco, las Puertas, Ojo de Agua, el Triangulo y Guadalupe Tlaltenco, tienen parecido origen, siendo ejidatarios e hijos de ejidatarios quienes fundaron estas últimas tres colonias. El origen de la colonia Selene es ejidal (Sierra, 1986: 162- 163).

## La década de los ochenta

En la década de 1980 se aceleró el proceso de modernización, la formación y crecimiento de colonias de manera irregular, en Tláhuac contrastando con las posibilidades de contar con vías de comunicación, abasto de agua, de luz y de fuentes de trabajo. (Hernández y Rojas *Op.cit.* 123). Para 1982 despuntaban industrias de salchichonería<sup>6</sup> y chiles (Martínez, *Op.cit.*:5).

En 1988 Hernández y Rojas (*Op. cit.* 128) reportan que el porcentaje de urbanización se elevó al construirse una gran cantidad de unidades habitacionales en condominio y soldominio de interés social, así como la formación de colonias multifamiliares derivadas de cooperativas urbanas. En 1989, las colonias del Mar, los Olivos y la Selene eran de nueva creación (Bonilla, 1989: 73).

Las industrias instaladas en la delegación en 1989 eran 615 y estaba captando mano de obra campesina, 105 fábricas correspondían a los alimentos. Dentro del área industrial la actividad dedicada a la elaboración de alimentos es la predominante, siguiéndole la industria química y la de fabricación de productos metálicos excepto máquina. Las expropiaciones, los entubamientos de ojos de agua, el establecimiento de industrias en zonas agrícolas fueron el resultado del crecimiento de la ciudad y que haya incorporado a estas zonas a su lógica de producción (*Ibid.* 37).

Bonilla enfatiza que la conurbación a finales de la década de los ochenta, propició que Tláhuac entrara en la dinámica de la ciudad y por lo mismo se cambiaron las formas de organización social, como es el caso de las fiestas patronales. Para ella la agricultura como actividad del sector primario se subordinó a una industrial; esta nueva ocupación ayuda a obtener ingresos que permiten solventar fiestas religiosas de origen campesino, en particular las fiestas patronales (*Ibid.* 5).

---

<sup>6</sup> Respecto a este tipo de industria los dos últimos censos industriales (1990 y 2000) no reportan este tipo de establecimiento y no se pudo saber cuántas fábricas estaban instaladas en esa área y porque desaparecieron.

Los estudios antropológicos en Tláhuac de Bonilla (1989), Reyes (1992), Aréchiga y García (2001) coinciden en afirmar que la modernidad ha acabado con las actividades agrícolas, lo cual en el futuro traerá como resultado el que se acaben las tradiciones de la población. Sin embargo de acuerdo con lo observado la mayoría de sus tradiciones se revitalizan año con año, haciéndose aventurado afirmar que pronto se terminaran.

Este breve bosquejo proporciona bases suficientes para entender la dinámica de este pueblo nahua, la cual se completa al conocer su cultura alimentaria, en particular de la alimentación diaria y festiva.



## CAPÍTULO IV

# ALIMENTACIÓN DIARIA EN TLÁHUAC

El presente capítulo se divide en dos partes, la primera incluye una semblanza de la alimentación en Tláhuac en el siglo XX, además de algunos datos sobre el lugar de abasto donde se obtienen los insumos para preparar los alimentos diarios y de la oferta local y transnacional en la comida fuera de casa. La segunda parte comprende las reflexiones sobre la alimentación diaria con diez familias de Tláhuac, las cuales se lograron desarrollar a través del enfoque teórico de cultura alimentaria y de la matriz conceptual que se sustenta en tres niveles de investigación: 1° el técnico-metodológico 2° el alimentario y 3° el ideológico así como del análisis de los comportamientos y hábitos alimentarios de estos grupos domésticos lo que permitió hacer una aproximación a la cultura alimentaria diaria en este pueblo nahua de la Cuenca de México.

### TLÁHUAC Y LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XX

Para comprender la alimentación diaria actual en Tláhuac, fue necesario buscar en los trabajos realizados en el lugar los cuales ayudaron a obtener bases suficientes para comprender los procesos de cambio que se han dado en éste, los cuales influyen en el fenómeno alimentario.

#### *Antecedentes*

Como antecedentes destaca la ya citada investigación arqueológica de Mari Carmen Serra Puche (1988) sobre la aldea de pescadores en Terremote Tlaltenco (Tláhuac) dentro de sus diferentes fases durante el formativo (2500 a 200 a. C) en la que se interesa también por

analizar los vestigios faunísticos y botánicos encontrados sobre la alimentación, lo cual proporciona antecedentes precisos de la zona sobre el tema.

Los restos de origen animal que se encontraron fueron las aves acuáticas, las tortugas, así como peces blancos, juiles, charales; estas evidencias muestran la explotación y dependencia del lago por parte de los pobladores. Otros animales encontrados que se utilizaban en la alimentación fueron los venados, los conejos y guajolotes (Serra, 1988: 117).

Referente a los restos de origen vegetal se hallaron vestigios de maíz, frijol, ayocote, *huahzontli*, amaranto, capulín, verdolagas, aguacate, calabaza y algunos cactus (*Ibid.* 117, 119, 122 y 125).

Después del estudio de Mari Carmen Serra no se han realizados otros de este tipo que permitan saber más sobre lo que se comía en las etapas posteriores, por lo que hay un vacío de información hasta el siglo XX en donde se encontraron algunos estudios de caso en los que indirectamente se trata la materia.

Maria Luisa Reyes (1992) señala que en la Colonia a toda la región del sur de la Cuenca se le consideraba como una magnífica proveedora de alimentos de la ciudad de México, inclusive durante la época de sequía y desabasto.

### *Cultivos en diferentes décadas durante el siglo XX*

De acuerdo con datos que proporcionan algunos de los estudios sobre Tláhuac se puede saber lo que cultivaban en las primeras décadas del siglo veinte y que indican que también los comían. En el artículo "El reparto agrario y la transformación agrícola en Tláhuac" se señala que en 1902 Mixquic se cultivaba en sus chinampas maíz, chile, jitomate, tomate y durazno. En 1917 en Zapotitlán, a través de la agricultura de temporal, se cultivaba maíz, frijol y haba. La ciénega de Tláhuac, denominada Tempiluli en 1919 sembrada por los vecinos de Tlaltenco y producía: maíz, frijol y chile. En San Juan Ixtayopan en 1921 se sembraba maíz, alfalfa y legumbres; en ese mismo año, Tetelco reporta el cultivo en

chinampas de chile, tomate y diversas legumbres. En San Pedro Tláhuac en 1923 se siembra en terrenos pantanosos frijol apozolado y maíz (Hernández y Rojas, 1999: 103 - 121).

En este mismo sentido, Bonilla (1989: 37) expone que en los años que van de 1925 a 1930 la población de Tláhuac, no tenía porque salir a trabajar fuera de ahí, con lo que sembraban les alcanzaba muy bien para mantener a su familia, se sembraba dos veces al año, es decir, por riego y por temporal. Si por alguna causa natural como el exceso de lluvia, les impedía cosechar, la gente iba al campo a cortar "hierbitas" para comer, como verdolagas o quelites. La autora reporta el cultivo en los ejidos, de maíz, alfalfa, avena, frijol, haba, tomate, acelga, apio, betabel, brócoli, coliflor, chile, espinaca, jitomate, romeritos y zanahoria. Del lago obtenían su sustento, el agua era potable y en ella se reproducían pescados como la carpa y charales que la población obtenía con solo salir a pescarlos, en el mismo lago se daba la cacería de patos que la población también consumía.

La población de Zapotitlán en 1934, sembraba maíz y crecían espontáneamente verdolagas, quelites, quintoniles, jaltomate, chilillo, lechuguilla y ortiga, debido a que eran tierras de buena calidad (Hernández y Rojas, 1999: 119). En Tlalenco, para 1936, se sembraba maíz y remolacha (*Ibid.* 118). Arce (1960:99) reporta que en 1940 el consumo de pan de trigo en Tláhuac era bajo, en un 17.4%, para 1950 éste se eleva a 58.8%. Este mismo autor señala que en la segunda mitad del siglo XX los cultivos de legumbres consistían de tomate, coliflor, calabaza, alcachofa, nabo y zanahoria. Las chinampas, en esa época, producían tres cosechas anuales. Con relación al tipo de ganado señala al lanar, al porcino, al caballar, al asnal, al caprino, al vacuno, así como a la apicultura, los productos animales que se obtenían eran leche, lana, huevo, miel de abeja y cera, avicultura: aves de corral, gallos, gallinas, pollos, guajolotes, patos y gansos (*Ibid.* 125).

En 1970, San Pedro Tláhuac tiene una producción de temporal de maíz, alfalfa, avena, frijol, haba, tomate, acelga, apio, betabel, brócoli, coliflor, chile, espinaca, cultivos jitomate, por rotación de cultivos (Hernández y Rojas, 1999: 123). En ese mismo tiempo se produce el cultivo de las siguientes legumbres: calabaza, alcachofa, nabo y zanahoria. Las chinampas

producían tres cosechas anuales. También en ese año el tipo de ganado que se criaba era lanar, porcino, caballar, asnal, caprino y vacuno. Los productos animales que se obtenían eran: leche, lana, huevo, miel de abeja y cera. En la avicultura las aves de corral, los gallos, las gallinas, los pollos, los guajolotes, los patos y los gansos (Martínez, 1982: 120, 121 y 127). Para 1988, Hernández y Rojas (*Op. cit.* 123) se refieren a la chinampería en Tetelco, Tláhuac y Mixquic, la cual comprendía 520 ha. en las que se cultivaban maíz, frijol, acelga, apio, chilacayote, col y cilantro.

Sin embargo, la agricultura practicada por siglos en la zona lacustre del sur de la ciudad de México, que abasteció de productos alimenticios y de ornato a la población del Valle de México, que permitió la ocupación productiva de horticultores, floricultores, maiceros productores de forraje, amaranto, así como la cría de ganado vacuno, porcino o lanar, son actividades que ahora se practican en menor escala y con una problemática muy compleja ante la continua amenaza de la urbanización, que convierte en vivienda, comercio e industrias los suelos agrícolas (Canabal, *et. al*, 1992; 9).

### *Las cocinas y las nuevas tecnologías en Tláhuac*

De acuerdo con lo investigado y expuesto en el capítulo tercero de esta investigación, se puede decir que a principios del siglo XX y hasta 1950 sus habitantes se dedicaban a la caza, la pesca, la recolección y al cultivo de gran variedad de verduras, legumbres en las chinampas y en los ejidos a través de la agricultura intensiva, en donde lo lacustre, lo chinampero y de pie de monte era lo que destacaba en la subsistencia.

Asimismo se asume que en 1950, la cocina mesoamericana en Tláhuac seguía cumpliendo con su antigua función, al igual que su escaso mobiliario y utensilios, donde destacaban: el fogón, las ollas, los platos y jarros de barro, el comal, los chiquihuites, el aventador, las cucharas de madera, el metate y metlapil, así como el molcajete con su tejolote.

Con la urbanización no únicamente se introducen la energía eléctrica, el agua potable entubada dentro de la vivienda, el drenaje, la pavimentación, sino que también comienzan a aparecer las estufas de petróleo, en la década de los sesenta, y las de gas en la de los setenta, las cuales se adquirían en abonos en la "Mueblería la Principal" de San Pedro, ya sea porque los hijos empezaban a trabajar y ayudar a los padres o porque éstos obtenían otro empleo que ya no tenía que ver con el trabajo en el campo.

En estas mismas fechas hacen su aparición el refrigerador y la licuadora, esta última comienza a sustituir al metate y al molcajete, los molinos de nixtamal se hacen más populares, los cuales se van a encargar de moler el maíz, así como los ingredientes para el mole, lo cual reemplaza la molienda en el metate.

Por otro lado la *industria alimentaria* ha logrado comprimir técnicas de elaboración de alimentos al envasarlos, enlatarlos, congelarlos o deshidratados, lo cual permite a las mujeres ahorrar tiempo y no pasar todo el día en la cocina y así se aprovecha para hacer otras actividades, haciendo la actividad menos esclavizada.

### *Las tortilladoras*

Las máquinas tortilladoras que desde finales del siglo XIX en México, empiezan a ser inventadas para mecanizar una tarea que absorbe una buena cantidad de "horas · mujer" en las casas (Novelo, 1997: 66) se generalizan en 1955 (Aboites, 1989: 15) comenzando a liberar el tiempo de las mujeres de la actividad absorbente que era la elaboración de las tortillas.

Las mujeres de Tláhuac presentaron resistencia a comprar las tortillas elaboradas con maquinaria, ellas todavía seguían elaborándolas a mano hasta la década de los ochenta<sup>1</sup> o con tortilladoras de bisagra (de madera o de metal) llamadas también de aplastón o de bola

---

<sup>1</sup> Aún en el año 2002, algunas mujeres seguían poniendo a cocer el nixtamal y elaboran las tortillas a mano, ya no del diario, pero sí cuando desean comer este alimento con un sabor natural.

en las que el proceso es semimanual- (Novelo:1997) debido a que esta actividad formaba parte de su educación y de su esencia como mujer. Se les formaba para cocinar y hacer tortillas tres veces al día, lo cual ante los demás las mostraba como una buena mujer. Además de hacer las tortillas y cocinar tenían que bordar, lavar, planchar, asear la casa, criar a los hijos y cuidar animales, así como llevar la comida a los hombres que se habían ido a trabajar al campo.

### *Los horarios para ingerir los alimentos*

En esta época, había dos horarios de comida, dependiendo del tipo de actividad y de los sexos. Los hombres que se iban a trabajar al campo o la chinampa desayunaban antes de irse, esto era alrededor de las cinco o seis de la mañana, tomando en cuenta la distancia. Al medio día ya sea que ellos o las mismas mujeres les llevarán el almuerzo, hacían un alto en sus actividades para consumirlo. Cuando regresaban del campo comían y por lo regular en la noche cenaban en compañía de la familia. Por otra parte los que se quedaban en casa, mujeres, ancianos y niños comían en el siguiente horario: el desayuno era a las siete de la mañana, a la una o dos la comida y a las seis o siete la cena, estos alimentos se tomaban en la cocina, lugar en el que en ocasiones también se dormía.

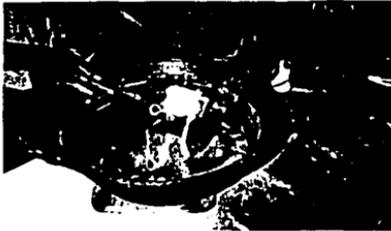
### Alimentos cotidianos originarios que todavía se elaboraban al finalizar el siglo XX

Los alimentos de Tlahuac como ya se mencionó en líneas anteriores tienen su base en la vida lacustre, las chinampas y el pie de monte, dentro de la alimentación lacustre y chinampera originaria que al finalizar el siglo XX, todavía se consumen, se pueden mencionar ingredientes y platillos como: el *ahuautle* o hueva de mosco que se podía preparar en caldo, en salsa verde, con nopales o en tortas con calabacitas, los acociles con xoconoxtlles, la carpa en jitomate, la tortuga asada, el pato silvestre, en mole de olla, pato en mixmole pato con

---

<sup>1</sup> Siguiendo la clasificación que hacen en 1997, Ana Graciela Bedolla y Juan A. Venegas, dentro del texto la comida en el medio lacustre.

lenguas de vaca y xoconoxtle, mixmole<sup>3</sup> o salsa de pescado, la rana en salsa verde, los mextlapiques de ajolote, de pescado blanco o charales en salsa verde.



Ancas de rana en guisado verde



Ahuautle en torta con nopalitos

Entre la alimentación de pie de monte figuran platillos como los quelites, las verdolagas, las tortas de hongos, las tortas de flor de maguey, los tacos de gusano de madera, las quesadillas de flor de calabaza, los romeritos, la sopa de flor de calabaza, los ayocotes en adobo, las quesadillas de huilacoche, el chileatole con elotes (con chile ancho o verde), tamales de frijol, atole de masa, atole de frijol quebrado, atole blanco con sal, elotes hervidos, tostadas en piedras de hormiguero al comal, gorditas, el conejo en chile pasilla o guajillo, mixiotes de conejo, conejo al mojo de ajo, en mole verde, las tuzas asadas, el zorrillo en caldo, el tlacuache asado, el caldo de vibora de cascabel, entre otros. Los condimentos por excelencia eran el epazote, el tequezquite y el pericón, éste último sólo en época de lluvias cuando. Como endulzante destaca la miel; entre los dulces están: el dulce de tejocote,

<sup>3</sup> Sobre el mixmole se puede decir que era el platillo que se acostumbraba ofrecer para dar por terminada una boda a los ocho días siguientes, en Mixquic se le conoce como la correteada (debido a que era una forma sutil de decirles a los invitados, hasta aquí llegué, además los asistentes ya no se veían comprometidos a seguir ayudando en la elaboración de más alimentos y en servirlos). En la organización de su preparación intervenían los esposos de las mujeres que cocinaban, se hacía una asamblea para ir a traer de los canales de las chinampas los pescados y el *Nacueson* que era de las plantas que se necesitaban para su elaboración, los hombres decían: yo traigo la red o yo la consigo. En los últimos tiempos las personas que han tenido algún difunto a los nueve días también lo elaboran, sin embargo, se conoce más este platillo para finalizar las bodas.

necatole en trozo con caña y hojas de naranjo, dulce de calabaza, amaranto, palomitas con forma de granizo.

Los alimentos enlistados nos muestran que la mayoría eran elaborados principalmente con maíz, chile, frijol y calabazas, lo que se conoce como la tetralogía, además del amaranto, los quelites, quintoniles y de la fauna que se obtenía del lago.



Preparando los mextlapiques



Cociendo los mextlapiques

Las técnicas de preparación y cocimiento seguían siendo el asado, salado, hervido, tostado, así como la utilización del horno bajo tierra, a las que se incorporó la fritura, el cocimiento al vapor y el "baño María". La conservación de los alimentos la hacían poniendo las cazuelas al vuelo para que el aire los conservara por más tiempo, o hacer un hoyo, rellenarlo con arena, humedecerla enterrar las cazuelas para que éstos se mantuvieran frescos. La manteca era la grasa que utilizaban para freír sus alimentos, después se introdujo el aceite de cártamo y ahora los vegetales, el aceite de oliva únicamente se ocupaba para las ensaladas y como medicamento.

Algunos de los guisos que se elaboraban hasta mediados del siglo XX ya no se elaboran y están por perderse como platillos locales lacustres y de pie de monte, prevaleciendo más los chinamperos, debido a que ya no se encuentra ese tipo de fauna como puede ser el caso del jabalí, el armadillo, los patos o algunas hierbas como el *atlacuesón*<sup>4</sup> con el que se preparaba el mixmole.

### *Ocupación laboral actual de los habitantes*

Las actividades y los horarios de los lugareños se han modificado, la agricultura ya no es la ocupación principal de los hombres, la urbanización incorpora a los campesinos y mujeres a la producción industrial, lo que ha tenido como resultado que sus hijos tengan mejores oportunidades de educación, que les permite incorporarse a empleos en diferentes sectores productivos, como pueden ser el industrial, la educación o los servicios.

### *Las enseñanzas en la cocina hoy*

Las mujeres jóvenes entrevistadas, comentaron que ya no las educan para que aprendan a cocinar sino para que estudien, ellas han aprendido a cocinar de sus mamás, tías, abuelas o con sus suegras dependiendo la edad en que se hayan casado. Cuentan con estudios de secundaria y alguna carrera comercial. Asisten a los aeróbicos y al jazz, tres veces a la semana o una hora diaria, ya sea por salud o para sentirse bien con ellas mismas. Algunas trabajan por cuenta propia, se dedican a las ventas de ropa, corsetería o productos de belleza y aseo personal. Para la elaboración de los alimentos dedican cuando mucho dos horas al día, debido a la facilidad de encontrar todo cerca, la mayoría de los lugares de abasto a los que asisten son carnicerías, pollerías, tiendas, mercado o carretillas donde encuentran los productos frescos y de manufactura casera.

Cuando no pueden comprar las tortillas en la tortillería, o con las señoras que las venden por docena, las compran en las tiendas de las que vienen empaquetadas; utilizan los

---

<sup>4</sup> El *atlacuesón* es una hierba que nacía a la orilla de los canales y las señoras la utilizaban para preparar el mixmole.

consomé de pollo en polvo o en cubos para preparar guisos y sopas más rápidos, los chiles en escabeche, las galletas y botanas, yogures, también los obtienen en la tienda y en ocasiones recurren a las cremas, los quesos y las mantequillas con marcas multinacionales. Las mismas mujeres jóvenes entrevistadas manifestaron que no compran frijoles en lata, mole de vaso, cremas para sopa u otro alimento casi listo para servirse, por lo regular son ellas quienes preparan sus alimentos.

La comida de "antes" (como le dicen los lugareños) todavía las generaciones jóvenes la consumen ya sea por que sus madres, abuelas o suegras las siguen elaborando o en todo caso lo que hacen las mozas es ayudar, pero no son ellas las que por iniciativa propia lo realicen.

### *El espacio culinario contemporáneo*

Las cocinas en los hogares de Tláhuac y su equipamiento han ido cambiando y modificándose. En lo que atañe al combustible, éste en ocasiones continúa conviviendo con otros que antaño fueron de suma importancia, la recolección de leña u otros materiales para encender el fogón o el brasero, fueron desplazados por el carbón, el petróleo, el gas o la energía eléctrica. Las prácticas culinarias de antes han tenido cambios en los últimos cincuenta años, con lo que se ha liberado el tiempo de las mujeres en la cocina debido a las nuevas tecnologías en el equipamiento de éstas.

En ese sentido la estufa de gas o la eléctrica, en combinación con el horno eléctrico o de microondas, proporcionan el calor adecuado para el cocimiento de los alimentos, siendo éste último que en unos minutos los calientan y los deja como recién hechos. Diferentes tipos de utensilios han aligerado tareas y proporcionado ayuda en la preparación de las comidas. El refrigerador, la licuadora, la trituradora, la batidora, la freidora, sartenes y ollas de teflón, además de diferentes recipientes, ya sea de plástico, vidrio u otro tipo de material, se han ido incorporando al mobiliario de las cocinas.

Cuando se tienen que preparar grandes cantidades de alimentos se recurre a prácticas tradicionales de cocimiento como fogones o braseros de aluminio, los que utilizan carbón como combustible; otras adaptaciones modernas son las parrillas de gas de dos, tres y hasta cuatro quemadores y otros utensilios de variadas proporciones, como vaporeras, peroles, tambos y cacerolas.

Actualmente, las cocinas de las mujeres jóvenes de Tláhuac y los alimentos que se preparan en ellas son diferentes, así como los horarios, secuencias de la comida y hábitos alimentarios, la mayoría de ellas cuentan con aparatos eléctricos como licuadora, batidora, extractor de jugos, freidora de papas, tostador, horno de microondas y otros utensilios como el garrafón para el agua, solo o con portagarrafón de aluminio o de plástico y cubiertos que se encuentran fácilmente en el mercado. Además del refrigerador y la estufa de gas, algunas cuentan con su cocina integral, el uso de las ollas y cazuelas de barro están desapareciendo, se sustituyen por las de peltre, aluminio, así como los sartenes de teflón y la olla de presión. El horno de microondas se utiliza para calentar los alimentos y para hacer palomitas de maíz. Los frijoles siguen cocinándolos en las ollas de barro, por el sabor que adquieren. El domingo es cuando se aprovecha para salir y comer fuera de casa donde la oferta es muy amplia.

Tanto la industria alimentaria nacional como la transnacional se utilizan para preparar o acompañar algunos de los platos que se sirven. Por otro lado, como se verá en el capítulo V, la comida de feria y lo que se come fuera de casa tienen repercusiones en los alimentos diarios, debido a que al probarlos y degustarlos los van incorporando a sus menús semanales.

#### LUGAR DE ABASTO EN TLÁHUAC

Con respecto al lugar de abasto, éste ha presentado varios cambios, además del mercado público local, el tianguis, las carretillas con hortalizas y legumbres que se obtienen de las chinampas, tiendas, carnicerías, pollerías, tortillerías, panaderías y establos, también están

presentes las cadenas de supermercados las que han hecho su aparición desde hace un poco más de una década en la zona aledaña de Iztapalapa y en la Ciudad de México, estas cadenas de supermercados se establecen a finales de la década de los cincuenta. En Tláhuac, apenas se instalaron en el año 2000, donde se pueden encontrar tanto alimentos naturales como industrializados, no sólo de frutas, verduras y legumbres sino también carnes, embutidos, lácteos, cereales, entre otros<sup>5</sup>. Estos lugares de abasto permiten conocer la forma como el ingreso determina el tipo de alimentos que los habitantes de Tláhuac consumen a través de la frecuencia que reportan como servicio.

### Establecimientos especializados

Los establecimientos especializados en Tláhuac presentan gran variedad como los molinos para nixtamal, las tortillerías, los establos, las cremerías, las carnicerías, las pollerías, las rosticerías, las panaderías, entre otros.

### Carretillas

Las carretillas de verduras, legumbres y hortalizas que se obtienen de las chinampas ofrecen sus productos afuera de los diferentes mercados de la zona, en algunas áreas que se han hecho de venta, como son plazas o puentes que son paso de transeúntes e incluso en las mismas chinampas, siendo el caso en San Pedro Tláhuac, San Juan Ixtayopan, San Andrés Mixquic y Santiago Zapotitlán.

### Mercados públicos

Los siete pueblos cuentan con mercados públicos, en los cuales los lugareños pueden encontrar los diferentes tipos de provisiones: verduras, legumbres, frutas, carnes de pollo, res, cerdo, pescados, chiles secos y especias, productos industrializados, tortillas hechas a

---

<sup>5</sup> Información obtenida por los informantes y de las páginas en internet de estas empresas; en donde exponen la historia del inicio de funciones de estos establecimientos.

mano y que se venden por docena, quesos, embutidos, chicharrón, carnitas, entre otros, además de alimentos preparados en fondas, juguерías y otros.

Es importante destacar el hecho de que en los mercados de San Pedro Tláhuac y en el de Santiago Zapotitlán, todavía en productos como granos (trigo, arroz, frijol), frutas, verduras, charales, ahuate, tequezquite y otros, el sistema de medidas se hace en cuartillos (en latas o cajones de madera), litros, latas de sardina o de atún y cubetas de uno o de dos litros.

#### Tiendas

Las tiendas, que un tiempo fueron estanquillos o misceláneas, las cuales se distribuyen en la mayoría de las calles de los pueblos y colonias las cuales presentan una diversidad grande de productos, la oferta alimentaria, no es exclusivamente para elaborar alimentos sino también para las "entre comidas" principalmente industrializados de las grandes multinacionales de la alimentación.

#### Recauderías y tianguis

De las recauderías y tianguis, las primeras tienen instalaciones fijas y se ubican en diferentes lugares de los pueblos y de las colonias ofreciendo verduras, legumbres y frutas. Los tianguis en la delegación se instalan en días específicos a lo largo de la semana, con el atractivo de los precios más bajos y con la venta de legumbres, frutas y carnes, entre otros así como utensilios para el hogar.

#### Corredor comercial abarrotero

Entre los pueblos de Santiago Zapotitlán y San Francisco Tlaltenco se ubica un corredor comercial abarrotero en el que los comerciantes en pequeño se surten tanto de abarrotes como de productos de salchichonería y los derivados lácteos. Sobre este tipo de establecimientos sobresalen "El puma abarrotero", "Avícola Cuera", "Organización Tigre",

Macro distribuidora del sur", las bodegas "El rey y la reina de Tláhuac", "El Zorro", "Olinalá", entre otros.

### Otro tipo de venta para el consumo o preparación de alimentos<sup>6</sup>

En Tláhuac hay personas que se dedican a la venta de diferentes productos que ellos mismos producen, que en las puertas de sus viviendas colocan anuncios que indican lo que ofrecen como: manteca animal, mole, tortillas duras, huevos de gallina y hasta de codorniz o el alquiler de cerdos para semental por mencionar algunos.

### Supermercados

Las grandes cadenas de supermercados por lo regular son corporaciones multinacionales, que ofrecen alimentos industrializados que se pueden encontrar en diferentes países incluyendo México, lo que se conoce como la homogenización de la alimentación mundial, en las que destaca la presencia de algunos establecimientos de comida rápida que se encuentran como oferta alimentaria en Tláhuac, así como algunas cadenas de centros comerciales que también están presentes.

Los supermercados que están presentes tanto en Tláhuac, como en San Lorenzo Tezonco, pueblo que pertenece a la delegación vecina de Iztapalapa son: Bodega Aurrerá, Aurrerá, Comercial Mexicana y Wal Mart. Estas cadenas de supermercados por lo regular cuentan con una cadena de restaurantes, en la zona destacan el California y el Vips.

En 1958 se establece como Aurrerá, que en 1960, amplía sus sucursales y crea otro tipo de tiendas que se conoce como Superama. A esta cadena pertenecen también Suburbia, Bodega Aurrerá, Vips (cadena de restaurantes), hacia 1991, se establecen los Sam's Club y en 1993 se abren los primeros Wal Mart Super Center.

También se pueden encontrar del tipo de comida rápida como: con Burger King, Mac Donald's, Kentucky Fried Chicken, Domino's Pizza y Pizza Hut. La comida fuera de casa ya

---

<sup>6</sup> La delegación promueve el cultivo de plantas, hierbas o verduras de traspatio con la finalidad de que las personas tengan pequeños huertos donde obtengan insumos para sus comidas.

está formando parte de sus hábitos de alimentación, principalmente de fin de semana. No se descarta otro tipo de establecimientos como los pollos rostizados, marisquerías y taquerías, pizzerías de particulares, fondas y restaurantes bares que ofrecen alimentos locales o de comida de otros países.

## COMIDA FUERA DE CASA

La restauración fuera del hogar, tanto cotidiana como de fin de semana, ofrece una oferta extensa desde la venta en comedores de mercados, fondas, restaurantes, cafeterías, venta ambulante de tacos, tortas, gorditas, hamburguesas, hot dog, restaurantes como el Típico en San Pedro Tláhuac (que es propiamente de comida) la comida rápida de transnacionales como Mc Donald's, Domino's Pizza, Tele Pizzas o Vips, están presentes como oferta alimentaria de este tipo de alimentos.

## COMIDA DE MERCADO EN LOS SIETE PUEBLOS

A continuación se expone la variedad de alimentos que se ofrecen en los diferentes puestos de venta en los mercados públicos de la delegación u otros cuyo ramo son los comestibles.

### *San Pedro Tláhuac*

En el mercado de San Pedro Tláhuac, desde las primeras horas de la mañana, hasta las ocho de la noche, la oferta alimentaria que se puede encontrar tanto en los puestos al interior y así como en el exterior de éste en los puestos ambulantes que se colocan alrededor del mismo. Los productos que se ofrecen son: tlacoyos; sopas; enchiladas verdes con queso, crema y cebolla rebanada; tacos de suadero, carnitas, barbacoa, chicharrón y cecina; jugos y licuados; tamales verdes, rojos, de rajas, de dulce y oaxaqueños (éstos por la mañana); desayunos, tortas, pozole, tostadas, chileatole, comida corrida por la tarde. Por la noche afuera del mercado no pueden faltar los esquites, elotes, tamales y atole coexistiendo con los hot dogs,

las hamburguesas y las marinas en la explanada delegacional. También hay restaurantes que ofrecen escamoles, mariscos y pescados, entre otros, como es el mercado el "Típico" que es exclusivo de comida, se ubica a un costado de la antigua delegación. Lo que se pone a la venta es lo siguiente: pozole, tacos, tortas, tamales, elotes, hamburguesas, alambres, pancita, pescados, mariscos y fuente de sodas. El horario de atención es de las 17:00 a las 24:00 hrs. p.m.

### *Santiago Zapotitlán*

En el mercado público de Santiago Zapotitlán se puede encontrar la venta de diferentes tipos de platillos y antojitos como pozole, tostadas de pata, tinga, tortas, huaraches, quesadillas, pambazos, tacos de guisado, tacos de suadero, de tripa, al pastor, canitas, pancita, caldos de gallina, mariscos, paella, mojarra, tacos de canasta, chicharrón, surtida, cueritos, maciza, trompa, buche y costilla.

### *San Francisco Tlaltenco*

Dentro del mercado público de Tlaltenco la oferta alimentaria es la siguiente: barbacoa de horno, tacos y consomé (domingo por la mañana); pancita y pozole, quesadillas, esquimos, licuados, tortas, tacos, tamales, pescados y mariscos, comida corrida entre semana, sobre las bebidas ofrecen a la venta refrescos y tepache. El conejo se ofrece en los restaurantes.

En este mismo pueblo por iniciativa del párroco de la iglesia de San Francisco, se formó una cocina económica en la capilla del Calvario, en donde se elabora comida corrida tanto para personas de escasos recursos como para otras que gusten degustar esta clase de alimentos.

### *Santa Catarina Yecahuizotl*

Lo que se puede consumir dentro del Mercado público de Santa Catarina son milanesas, caldo de pollo, pollos a la leña, comida corrida (entre semana), tortas, huaraches,

quesadillas, tacos de cabeza de borrego, pozole, pancita (sábados y domingos). En los restaurantes del pueblo se pueden degustar platillos como conejo al mojo de ajo, asado y a la leña, además hay otro tipo de establecimientos como las roscerías, las taquerías y las pizzerías locales.

### *San Juan Ixtayopan*

El mercado público es pequeño en San Juan Ixtayopan y la oferta no es tan amplia como en los otros pueblos. Lo que se ofrece es carne asada, alambres, mariscos, comida corrida (entre semana), jugos y licuados, tortas, quesadillas y tostadas.

### *San Nicolás Tetelco*

Al igual que en el mercado público de San Juan la venta es limitada sólo se pueden encontrar quesadillas y gorditas, nieves y aguas de frutas. También en el pueblo hay establecimientos de pizzerías locales que ofrecen sus servicios por la tarde.

### *San Andrés Mixquic*

La oferta alimentaria que se puede encontrar en el mercado público de San Andrés consiste en: licuados, gorditas, quesadillas, tacos, tortas. Los domingos y días festivos, a un costado del embarcadero se pueden encontrar puestos que brindan variedad en el comercio de quesadillas, tacos y gorditas, además de las pizzerías locales, torterías y taquerías. Es trascendente señalar que en todos los pueblos de Tláhuac hay una oferta nocturna de quesadillas, tacos, gorditas, sin embargo en San Pedro Tláhuac, alrededor de la explanada delegacional se colocan numerosos puestos ambulantes de hot dog, hamburguesas y marinas.

## **CADENA DE TRANSNACIONALES DE LA ALIMENTACIÓN EN TLAHUAC**

La presencia de empresas que elaboran alimentos y de cadenas de comida rápida en la delegación de Tláhuac que forman ya parte de la cultura alimentaria actual de este lugar. En

la delegación de Tláhuac tiene aproximadamente dos años que se instaló y se cuenta con dos tiendas de esta cadena, la primera se encuentra dentro del centro comercial Wal Mart y la otra sobre la avenida Tláhuac, a un costado de la Plaza Tláhuac. Dentro de la propaganda que manejan, destacan, que es el "lugar favorito de niños y no tan niños, donde siempre hay un gran sabor, calidad y mucha diversión".



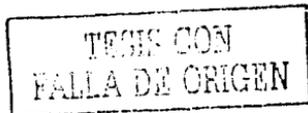
El McDonald's a un costado de la plaza Tláhuac

Los productos que ofrecen son los siguientes:

Mcmilanesa de cerdo, agita papas, sundae con Oreo, Macropollo, Mcflurry, Mcpaptas con Mcqueso y Mc dip, cajita feliz, McMuffin inglés, hot cakes con salchicha, McMuffin con huevo, McMuffin con huevo y salchichas, sin faltar los refrescos.

#### DOMINO'S PIZZA

En Tláhuac, se ubica en el pueblo de Santiago Zapotitlán, en la avenida Juárez no. 160, con dos años de presencia en este lugar.





El Domino's en Zapotitlán



Otro aspecto del Domino's

## WAL MART Y VIPS

Como ya se mencionó anteriormente, en Tláhuac se han instalado tanto Wal Mart como Vips, los cuales son visitados tanto por los habitantes de esta delegación como por otro tipo de personas. Ambos también tienen dos años en el lugar, lo que muestra que comenzando el nuevo siglo estas cadenas de establecimientos se implantaron en Tláhuac, con lo que la oferta alimentaria se amplía al igual que los gustos y preferencias.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



El Vips al iniciar los límites de Tláhuac

*La oferta que Vips ofrece es la siguiente:*

Desayunos, comidas, cenas, sugerencias del chef, chavos siglo XXI, menú estudiantil, menú infantil, saludable y especiales.

Dentro de los desayunos, se pueden elegir: Jugos de toronja con papaya, de naranja, de tomate, zanahoria, toronja, naranja, jugo de naranja con melón valenciano, frutas; sandía, fruta combinada, fruta con granola y queso, papaya, piña y melón. Huevos divorciados, tirados o motuleños, huevos al albañil, enfrijoladas con pollo y chorizo, chilaquiles combinados con pollo, puntas de pollo en salsa chipotle, albondigas de res y pollo y enfrijoladas, guarache con cecina enchilada. Leche, refresco, café express cortado, café capuchino, café express, café americano, chocolate caliente, te, naranjada o limonada. Estos alimentos se ofrecen en el horario de siete de la mañana a la una de la tarde.

Otros ejemplos de la oferta que tienen son: Menú infantil, Sándwich waffleado jr. Con jamón y queso. Sugerencias del chef Pollo pibil con frijoles, filete de pescado empanizado con salsa tartara, steak de jamón con salsa de piña. Chavos siglo XXI, Molletes surtidos, flautas de pollo, plato de sopes. Pizza Vip's: hawaiana, margarita, botanas Vip's: rollitos de jamon y queso empanizados, nachos de chile con carne. Comidas Tostadas de cochinita pibil, tinga de res; incluye sopa del día, refresco, naranjada o limonada y café. Cenas: burritos

norteños, café o refresco, naranjada o limonada. Lights, tortas de coliflor con queso, ensalada de atún con queso, jugo de naranja con melón valenciano, jugo de toronja con papaya, batido de leche de soya con fresa, tacos al pastor de soya.

### TELEPIZZA

En también en el pueblo de Santiago Zapotitlán donde se localiza un Telepizza, este tipo de establecimientos de comida rápida, el cual sale al mercado en el año de 1988 en España. En México tiene menos tiempo y en Tláhuac dos años, su lema es "el secreto está en la masa". Dentro de los productos que vende se encuentran:

Telepizza base doble, telepizza fina, telepizza integral, telepizza clásica, las cuales se pueden acompañar con salsas de tomate, Jalisco, barbacoa o creme fraiche. También, ofrece helados Haagen dazs, con sabores de vainilla con nueces de Macadamia, chocolate belga, vainilla con cookies o fresa. Trufas heladas de chocolate y chocolate blanco.

### LA ALIMENTACIÓN DIARIA DE DIEZ FAMILIAS EN TLÁHUAC

Las reflexiones sobre la alimentación diaria con diez familias de Tláhuac que aquí se plasman son producto del trabajo de campo<sup>7</sup> en cuatro pueblos de Tláhuac, los cuales fueron Santiago Zapotitlán, San Francisco Tlaltenco, San Juan Ixtayopan y San Andrés Mixquic, lo que permite formar una aproximación a este tema<sup>8</sup>.

Sobre los grupos domésticos<sup>9</sup> que participaron en el estudio se puede decir que tienen las siguientes características; son familias nucleares y extensas, sólo en una de ellas el esposo todavía se dedica a la agricultura en menor escala, en otra época era productor directo en la Central de Abasto, actividad que incluía a toda la familia y el uso de camiones de

<sup>7</sup> En diferentes fechas de los años 2001 y 2002.

<sup>8</sup> Véase Anexo II

<sup>9</sup> El total de personas de los grupos domésticos fueron 40, con la siguiente distribución, seis infantes (tres niños y tres niñas), 11 jóvenes (cinco mujeres y seis hombres), una adolescente, 18 adultos y 4 adultos mayores (tres mujeres y un hombre).

carga, ahora la venta es en pequeño. El tipo de ocupaciones varían en los grupos domésticos, es decir son empleados de gobierno, en la iniciativa privada o por cuenta propia, los hijos por lo regular estudian desde la primaria hasta la universidad. Este tipo de actividades alejan a los miembros de la familia del hogar, dependiendo las distancias y por lo mismo la reunión de ellos en las comidas se presenta poco entre semana, apareciendo más los fines de semana. Los grupos de edad se presentan de la siguiente manera: las personas mayores tienen una edad promedio de 65 años, los adultos, una media de 32 años, los adolescentes 13 y los jóvenes 26 años y los niños más pequeños tienen cuatro años.

El ingreso no fue una variable que se considerara como determinante para conocer el poder adquisitivo de los grupos domésticos, sin embargo, se pudo constatar que en cada hogar se percibía más de un salario mínimo y de acuerdo a lo que reportan que comen y consumen, con un salario mínimo no podían cubrir los gastos de alimentación, servicios, ropa y calzado entre otros, haciéndose importante destacar que en todos los casos no pagan renta por tener casa propia.

Los ejes de análisis fueron el comportamiento y hábitos alimentarios y los niveles de estudio: 1° el técnico - metodológico, 2° el alimentario y 3° el ideológico, dentro del enfoque teórico de cultura alimentaria. Lo cual fue el esquema de explicación o matriz conceptual que ayudo a puntualizarla y examinarla.

### *1° Nivel, el técnico - metodológico*

Acerca del primer nivel, el técnico - metodológico (qué se hace, en dónde se cocina y con qué) este implica el espacio y el sistema culinario (ingredientes, técnicas y procedimientos), así como al lugar de abasto. Se encontró en este mismo nivel que la cocina es el espacio doméstico donde se realiza la transformación de los alimentos, la cual se presentó en dos modelos, las sencillas o rústicas y las equipadas.

Las cocinas sencillas o rústicas<sup>10</sup> cuentan con todo lo necesario para la elaboración, conservación y almacenamiento de alimentos. Sin embargo, dentro del espacio culinario doméstico de las viviendas de los habitantes de Tláhuac, el patio, se vuelve una extensión de la cocina, en el que instalan parrillas de gas de varios quemadores, las cuales se utilizan por lo regular los fines de semana que llegan visitas o en días de fiesta, en el caso de que no cuenten con cocina de humo.

La cocina en Tláhuac es el lugar por excelencia para la degustación de los alimentos, que por lo regular a la hora de la cena y fines de semana se vuelve el lugar de reunión y socialización familiar que en otros tiempos era el lugar diario de armonía, como se verá en el nivel alimentario en el siguiente apartado.

---

<sup>10</sup> Los utensilios que destacan en las unidades domésticas que participaron en el estudio son ollas de barro, recipientes y cacerolas de diferentes materiales (peltre, aluminio, acero inoxidable, teflón), la olla de presión, las cucharas de madera y palas de diversos materiales que intervienen en la elaboración y en el servicio de los mismos, los cucharones, cuchillos entre otros, así como diferentes tipo de menaje, son los recipientes de plástico, la vajilla de loza, los vasos de vidrio y de plástico, los jarros de barro y las tazas de loza, los cubiertos, dentro del mobiliario sobresalen la estufa o parrillas de gas, el refrigerador, la licuadora, el molcajete, el metate, el comal, el trastero o alacenas, además de la mesa y las sillas, en ocasiones por falta de espacio en las casas de las personas entrevistadas el refrigerador y el horno de microondas se encuentran en una habitación aparte como el comedor o la sala.

Una característica en el tipo de cocina rústica es la costumbre de las señoras de colgar los jarros, las jarras y cazuelas de barro en las paredes de la misma o si el techo es de lamina en las vigas en las que reposan éstas.



Cocina rústica



Cocina de humo que se usa en ocasiones para la comida diaria

El tipo de cocina equipada es la integral, la cual es funcional y permite el ahorro de espacio cuando éste no es muy amplio, además no sólo concede lugar al horno de microondas sino también a la televisión<sup>11</sup>. Por lo regular las personas que tienen más equipamiento en sus cocinas manifestaron tener otras clases de utensilios, como la batidora o batidores, el tostador, la freidora, el extractor de jugos, el abrelatas, el cuchillo y el horno eléctrico. La mesa y las sillas no se incluyen dentro del modelo y en algunos casos éstas están dentro de la cocina, en otros hay necesidad de hacer la toma de alimentos en el comedor.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

<sup>11</sup> La televisión en la cocina sirve de compañía a las mujeres mientras cocinan y a la hora de consumir los alimentos interrumpe conversaciones y en lugar de unir a los comensales los aísla.



La cocina integral



Otro aspecto de la cocina

De las diez familias sólo dos cuentan con cocina de humo<sup>10</sup> a un costado de la cocina principal, que por lo regular se utiliza en acontecimientos festivos o cuando la cantidad de alimentos tiene que ser mayor, la peculiaridad de ésta reside en que cuenta con un *tlecuil* o fogón de manera fija y diferentes ollas esperando tener uso. Para algunos de los grupos domésticos que cuentan con horno de microondas representa el tener un mejor estatus económico y para otros es estar a la vanguardia en la tecnología culinaria.

<sup>10</sup> La cocina de humo en otros tiempos era el espacio en el que se molía el nixtamal y demás tipos de moliendas, porque ahí era donde se localizaba el metate, también se elaboraban los tamales, se cocían los frijoles, el pollo en cantidades mayores, en el fogón, actividades que se hacían en cuchillas, su construcción rústica podía ser de carrizo, de palitos o de materiales que permitieran la salida del aire a través de las paredes o del techo, el piso de tierra, ahora la construcción es de ladrillo, solo que al acceso no le colocan puerta. Todavía se emplea para el cocimiento de frijoles en la comida diaria y con más razón en días de fiesta, en la elaboración de los platillos durante las diferentes celebraciones que se realicen en las casas.

## Lugar de abasto

Las compras para preparar los distintos alimentos diarios las hacen las mujeres, ya sean madres, abuelas, tías o hijas, durante la semana, los fines de semana los esposos o hijos las acompañan a realizarlas debido a que son días en los que se pueden incorporar los antojos de los diferentes miembros de la familia y hasta les sirve de paseo. El abasto diario de estas familias en Tláhuac se realiza tanto en las tiendas como en los especializados, los mercados públicos y en las cadenas de autoservicio transnacional ya sea en Tláhuac o en la delegación vecina de Iztapalapa.

## Sistema culinario

Es en las mujeres en quienes recae el cuidado de la alimentación del grupo doméstico, es decir, el abasto, su transformación y el servicio de ésta. En el sistema culinario que presentaron estas familias destacan las técnicas e ingredientes que han sido transmitidos de generación en generación; dentro de las técnicas de cocimiento se encuentran el hervido, el asado, al vapor, el tostado, la fritura, el baño "María" y la combinación de otras técnicas de la industria alimentaria como lo enlatado, lo congelado y lo listo para servirse. En la forma de preparación en ocasiones todavía se distinguen concepciones mesoamericanas como es el caso de lo frío y lo caliente.

Sobre los condimentos como parte de los ingredientes, sobresalen el epazote, el tequezquite, el pericón (cuando es época de lluvias), las hierbas de olor, la pimienta, el clavo, el ajo, la cebolla, la mayonesa, las cremas, el consomé fresco de pollo, y la utilización de consomés en polvo o en cubos. En lo que se refiere a las grasas, se continúa usando la manteca animal para determinados guisos, los aceites vegetales y de maíz, el aceite de oliva únicamente para las ensaladas.

Se procura utilizar productos frescos, tanto en verduras, legumbres, hortalizas, las carnes y la leche (se prefiere la de establo). En lo que se refiere a las tortillas, es frecuente el consumo de las elaboradas en las tortillerías.

Los productos de la industria alimentaria que están presentes en las cocinas de estas familias son los enlatados, como los chiles en vinagre, el atún, los frijoles, los envasados como el café de grano y soluble, los téns en bolsa, los polvos para preparar agua de sabores, las harinas de fécula de maíz para preparar atoles, harinas para preparar hot cakes, los cereales, la gelatina, el yogur, el yakult, la mayonesa, la mostaza, la salsa catsup, las galletas, las pastas para sopa, las sopas instantáneas del tipo "Maruchan", los consomés en polvo o en cubo, algunos lácteos como queso, crema y leche, embutidos y jamones, pan de dulce y pastelillos.

En este nivel técnico-metodológico se pudo conocer que los comportamientos y hábitos alimentarios en la forma de la preparación, están en función de las enseñanzas recibidas en las casas de parte de las mujeres de la familia como abuelas, madres, tías, hermanas, respecto a lo que se eligió cocinar para la semana, como pueden ser las sopas aquadas o secas, los guisados los cuales se pueden combinar con arroz o pastas; en la mayoría de los grupos domésticos nunca faltaron las tortillas, los frijoles y las salsas, para la comida de la tarde.

La persona que elabora los alimentos, sea madre, abuela o tía es la que pone la mesa, la que los sirve, a la que le corresponde levantar la mesa y el lavado de los trastos, en pocos casos, algunas hijas o nueras ayudan en esta actividad y la participación de los hombres en ésta es nula.

### *2<sup>o</sup> Nivel, el alimentario*

Respecto al segundo nivel, el espacio alimentario (dónde y qué se come), en los hogares se presentó tanto en la unidad doméstica como en lo extradoméstico. Particularmente en las

primeras en donde algunos de sus miembros permanecen en casa, el espacio doméstico correspondió a la cocina para la degustación de los diversos platillos que se consumen durante el día, sólo en tres casos la toma de alimentos la realizan en el comedor, por no contar con suficiente espacio dentro de ella para hacerlo. El comedor en la comida cotidiana se utiliza poco, por lo regular es nulo o sólo se ocupa en ocasiones como las anteriores.

La mesa, en la mayoría de las veces está vestida con un mantel que puede ser de plástico de colores y con figuras o de tela que se cubre con un plástico transparente, en ocasiones se usan manteles individuales aunque se tenga el mantel. La vajilla, en la que se sirven los diversos platillos, es de loza, los vasos y las jarras para el agua, pueden ser de vidrio o de plástico, sobre los cubiertos destaca la cuchara sopera y la tortilla sirve de apoyo, los demás cubiertos no aparecen salvo que se solicite; además están los tortilleros (que pueden ser de plástico, mimbre o uncel) las salseras y los servilleteros.



Comedor 1, que se utiliza poco en la degustación de los alimentos diarios



Comedor 2, que solo se utiliza en reuniones especiales

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

Las personas que estudian o trabajan por lo regular realizan uno de sus alimentos fuera de casa, correspondiendo a la comida de la tarde en la mayoría de los casos, si se decide comer fuera, el espacio alimentario que utilizan es el extradoméstico, como fondas, comedores en mercados, restaurantes, ambulantes o la comida rápida ya sea local o transnacional.

En relación con los establecimientos transnacionales de la alimentación en Tláhuac, figuran el restaurante conocido como Vips, el espacio alimentario se distribuye de la siguiente manera: la barra, la cual la utilizan las personas que van de prisa y solas y requieren de un servicio rápido, las mesas para dos personas y las que son para más de dos, las cuales son utilizadas por compañeros de trabajo, amigos o familias con la finalidad de comer en grupo. En este lugar los alimentos que se ofrecen son a la carta, sin embargo, también hacen paquetes para el desayuno, comida (en esta destaca la corrida) y cena. Uno de sus atractivos es que se puede consumir café americano las veces que se desee por el precio de una sola taza.

Otros establecimientos son el Mc Donald's y el Domino's, que en sus espacios disponen de mesas pequeñas y grandes, predominado el autoservicio y es el cliente el que, después de ordenar y pagar a través de una charola transporta hasta su mesa lo que va a consumir; la forma como ofrecen sus productos es por medio de anuncios luminosos en los que exponen su oferta e incluso tienen sus paquetes de ofertas, uno de los objetivos de estos establecimientos es la asistencia rápida y por lo mismo se pretende que la gente que acude coma pronto y se vaya. En el caso de Mc Donald's, dentro de sus atracciones sobresalen sus paquetes como la "cajita feliz", destinada a los niños y la presencia de juegos mecánicos para las familias que llevan a sus hijos pequeños.

Durante los fines de semana, el espacio alimentario que se frecuenta es el extradoméstico fuera de casa, en los diferentes alimentos del día, porque permite salir a conocer otros tipos de comidas, la esposa y/o la madre descansan en esos días y se prefieren los establecimientos de comida rápida transnacional; así como la asistencia a

lugares en donde se realiza alguna fiesta, días en las que les convidan comidas o cenas, salvo cuando son bautizos o primeras comuniones que se acostumbra hacer desayunos.

### Horarios

En cuanto al horario de comida en casa éste está en función de las actividades de los miembros de las familias y de las distancias. Actualmente son familias pequeñas, que por lo regular hacen un desayuno ligero, los integrantes que salen a trabajar o estudiar comen fuera de casa, en el horario en que sus labores se los permitan; es en la cena o merienda cuando la mayoría de los miembros del grupo doméstico se encuentran y comparten la mesa. Si se regresa tarde, se cena a la hora en que se va llegando, si se tiene el microondas ellos mismos pueden calentarlo. En sí, entre semana ya no se reúne la familia a la hora de tomar los alimentos como en antaño, predominando más la forma individual.

### El comportamiento y los hábitos alimentarios

En cuanto a los comportamientos y hábitos alimentarios que se detectaron en los grupos domésticos, se puede decir que de acuerdo a las edades estos hábitos varían, debido a que por lo regular los niños o jóvenes prefieren para el desayuno la leche, ya sea fría o caliente o con chocolate, el licuado, cereal con leche y algún jugo, las personas adultas y mayores prefieren el café de grano o soluble, un atole de masa o preparado con harinas de fécula de maíz de sabores, alguna fruta, yogur, guisado del día anterior, huevos combinados con diferentes productos como el jamón, los embutidos o a la mexicana no pueden faltar las tortillas, los frijoles, el pan de dulce ya sea local o de transnacionales, como los de la Bimbo o Tía Rosa.

La comida en algunas unidades domésticas se presenta en tres tiempos, esto es, para empezar, la sopa (seca o aguada), después el guisado y por último los frijoles, en otras es en dos, es decir, el guisado y los frijoles, no en todas las familias se exige la sopa o el que se

haga la sopa aguada y la seca, lo que si no se perdona es la ausencia de salsa y las tortillas, no en todos los casos los frijoles son acompañantes. En pocas ocasiones hay postre o fruta, para algunos grupos domésticos representa "comer a lo rico". El agua simple y de sabores, ya sea de frutas o con enducolorantes, es la que prevalece en las mesas, entre semana el refresco se consume poco, los fines de semana es cuando hace su aparición.

Para la cena o merienda, los que están en casa o los que realizan los dos alimentos previos, prefieren tomar algo ligero, como café de grano o soluble, sólo o con leche, chocolate con leche, atole y pan de dulce o de fiesta (de yema de huevo, de nata o con mantequilla). Los que estudian y trabajan cena comen de lo que se preparó en la comida además de lo que se tiene para cenar.

Dentro del comportamiento alimentario que manifestaron los participantes en la investigación sólo un grupo doméstico reza antes de la toma de los alimentos, no obstante los demás grupos también son católicos.

### Fines de semana

Para los fines de semana en ocasiones se realizan, sólo dos tomas de alimentos, porque los miembros de la casa se levantan más tarde y por lo tanto la ingesta es más tarde. Sin embargo, es la ocasión también para salir a comer fuera de casa, ya sea para el desayuno, la comida y la cena, tanto dentro de Tláhuac o en las delegaciones vecinas destacando el espacio alimentario extradoméstico. También es el momento para visitar a las mamás o suegras cuando son casados o asistir alguna fiesta de ritos de paso como bautizos, confirmaciones, comuniones, XV años, bodas o de algún cumpleaños. Situaciones en las que los menús y los horarios cambian con respecto a lo que se habitúa entre semana.

A pesar de estas situaciones, cuando no se tiene que salir, se procura los fines de semana tomar los alimentos en familia, aprovechando los pocos momentos que se tiene para reunirse y para que se genere la convivencia.

### *3º Nivel, el ideológico*

En el nivel ideológico (para qué y para quién se hacen los alimentos) se puede decir que el consumo de las provisiones diarias se hacen con la finalidad de cumplir con la subsistencia ordinaria de la familia, en función de lo aprendido por su cultura, costumbres, tradiciones e ideología, en donde en ocasiones los gustos se vuelven hábitos con el transcurrir de la costumbre y el tiempo. La influencia de la religión católica no se manifestó tan evidente en los alimentos diarios, es durante la cuaresma que se siguen los preceptos que marcan para la vigilia durante ésta y en la Semana Santa, en las comidas entre semana, sólo uno de los grupos domésticos reza antes y después de ingerir los mismos, no obstante las demás familias también son católicas.

Por otro lado se puede decir que es en la memoria de las mujeres mayores que aún permanecen platillos lacustres que todavía se pueden preparar no con la facilidad de antes, tal vez dentro de poco este tipo de alimentos se pierdan. La ideología que está comenzando a generalizarse en las mujeres jóvenes casadas es el de pasar menos tiempo en la cocina, algunas guisan tres veces al día, si a esto se le agrega las que trabajan, se valen de las diversas técnicas de preparación que se encuentran en el mercado como lo semi-cocido y semi-preparado, lo congelado y lo listo para servirse. Además de la ayuda que proporciona la comida fuera de casa y la rápida de las transnacionales de la alimentación.

## CAPÍTULO V

# ALIMENTACIÓN FESTIVA EN TLÁHUAC

**E**n este capítulo se presenta un análisis referente a la alimentación festiva en la Delegación de Tláhuac. Como ya se ha mencionado la base teórica en la que se sustenta este trabajo es el enfoque de cultura alimentaria, el cual permitió elaborar una matriz conceptual en la que intervienen tres niveles de investigación, el técnico-metodológico, el culinario y el ideológico y los conceptos de comportamientos y hábitos alimentarios durante el ciclo festivo<sup>1</sup> de este pueblo del sur, que en otros tiempos fue hablante de náhuatl. Se consideraron para este estudio las fiestas en dos aspectos las colectivas o comunitarias y las domésticas o familiares. Las colectivas abarcan las patronales, las de los santos menores o de barrio, paralelamente las que se relacionan con el ciclo de la naturaleza y de la agricultura, dentro de la cosmovisión mesoamericana como (La Candelaria, la Santa Cruz y Muertos) así como las que tienen que ver con el culto católico como los jubileos, los carnavales, la cuaresma y la semana santa, las posadas, la Navidad y día de reyes, en las domésticas<sup>2</sup> o familiares se contemplan las del ciclo de vida y ritos de paso (bautizo, confirmaciones, comuniones, XV años, bodas y muertes)<sup>3</sup>.

Como parte de la promoción turística que promueve la Delegación de Tláhuac entre nacionales como con extranjeros, se incluyeron también a las ferias comerciales y gastronómicas en las que ofrecen algún producto comestible, como las ferias de la nieve, del elote o de tipo cívico como las fiestas patrias.

---

<sup>1</sup> Sobre la información que se expone en este capítulo se detalla en los Anexos II y III, que se desprenden del trabajo de campo realizado en los años 2001 y 2002.

<sup>2</sup> En esta breve clasificación de las festividades no es rígida, porque no niega que en las domésticas no se celebren la cuaresma, la semana santa, las posadas, la Navidad, etcétera, sino que fue una forma de dar orden en la presentación de los resultados.

<sup>3</sup> El total de fiestas que se registraron fueron 58, algunas de ellas se observaron en dos ocasiones y en otras se trató de ir la mayor cantidad de veces, para obtener la observación como más precisión.

El estudio sobre la alimentación festiva en Tláhuac no se redujo únicamente a la enumeración de los diversos platillos que se elaboran para dichas ocasiones, sino que también se consideró el contexto sociocultural en el que se desenvuelven, lo cual permitió conocer los distintos comportamientos y hábitos alimentarios que suceden en cada conmemoración y que permitió hacer una aproximación a la cultura alimentaria de este lugar.

Los habitantes de Tláhuac tienen un calendario festivo amplio durante el año en el cual las fiestas patronales tienen una relevancia memorable, sin embargo, las demás festividades que se exponen aquí tienen una presencia significativa.

### *Algunos datos sobre las festividades en otros estudios sobre Tláhuac*

Algunas referencias anteriores sobre las festividades en Tláhuac son los trabajos de María Luisa Reyes Landa (1992) y el de Norma Lilian Bonilla García (1989). La primera destaca que la comunidad de Tláhuac, tuvo una religiosidad muy intensa, desde la época prehispánica y durante la época colonial, tiempo en que las creencias se afirmaron aunque no se rindiera un culto oficial a las deidades originales. Reyes Landa señala que la sustitución triunfó en el cambio de atributos de la deidad indígena y en la adopción de formas de culto a un santo que tuviera alguna semejanza con aquella, además considera que a los grupos indígenas les resultó difícil entender el concepto de monoteísmo, cuando se les autorizaba rendir culto a un gran número de santos y en ocasiones incluso la rechazaban el culto, cuando veían la actitud de algunos funcionarios católicos, que era contradictoria con la religión que predicaban.

Sobre los santos que se veneran en Tláhuac a partir de la colonia, Reyes Landa, subraya que son San Pedro, San Andrés, San Juan y Santiago. De San Pedro, explica que fue pescador y es el que cuida a los habitantes de Tláhuac que al igual que él, en otros tiempos vivieron de la pesca. Para la autora hay una continuidad entre el culto a *Amimilt*, dueño de las aguas o de las costas, y San Pedro. Acerca de la festividad de San Juan; enfatiza que en el mes *Huey tecuilhuít* (octavo mes del calendario mexica) en el primer día se hacía la fiesta a la diosa *Xilonen* o diosa de los jilotes; fecha en la que se ofrecía comida a los pobres de todas

las edades y sexos y se ofrecía una mujer vestida como la diosa a los diez días siguientes. Antes de esto, durante ocho días seguidos se les daba de comer a los pobres junto con bebida de pinole y tamales, se bailaba con galas, se prendían teas, se cantaban canciones dedicadas a la diosa y finalmente le cortaban la cabeza a la mujer sacándole el corazón, lo ofrecían al sol. Para Reyes Landa la diosa *Xilonen* y San Juan son el mismo Dios, porque en la fiesta se hace el ofrecimiento de primicias a las dos deidades. Ahora San Juan ocupa el lugar de la diosa *Xilonen*, siendo los rezos, la comida y los bailes una continuación modificada de los rituales prehispánicos<sup>4</sup>, sobre las primicias de la cosecha comenta Reyes que éstas se continúan ofreciendo por ser una promesa hecha de los antepasados del barrio.

Referente al señor Santiago<sup>5</sup>, Reyes Landa destaca que éste fue también un pescador judío que acompañó a Jesús durante tres años. Para ella el señor Santiago sustituye a Huitzilopochtli, deidad de la guerra y la fecha de celebración era el noveno mes *Tlaxochimaco*. El primer día de este mes hacían una fiesta para honrar al dios de la guerra, al que le ofrecían las primeras flores del año. De San Andrés comenta que fue pescador y era hermano de San Pedro. Todo lo anterior parece indicar que la sustitución de deidades obedecieron al hecho de ser un lugar lacustre, en el que sus habitantes se dedicaban a la pesca principalmente.

Por otro lado, en el estudio de Bonilla García (1989) se destacan los efectos que el fenómeno de la conurbación tuvo sobre el proceso de proletarización y el cambio que propició en el sistema de fiestas de San Pedro Tláhuac. La investigadora enfatiza que las fiestas tradicionales se han transformado constantemente debido al contacto con otras formas de expresión, transmitidas sobre todo por los medios de comunicación, por la introducción de nuevas costumbres, unas de tipo religioso y otras de tipo mercantil, que utilizan formas publicitarias agresivas, realizan concursos y competencias deportivas. Para ella estas transformaciones avanzan con rapidez y enriquecen o degeneran las fiestas.

<sup>4</sup> En este tipo de rituales la práctica prehispánica que sigue es la de compartir y dar de comer a la gente pobre.

<sup>5</sup> Reyes Landa, comenta que el Señor Santiago era el santo que protegía a los conquistadores y les ayuda a someter a los pueblos indígenas.

Bonilla Gracia, señala que desde 1979 los comisionados de San Pedro Tláhuac, tienen que acudir a la Delegación para solicitar que se les programen sus eventos y así coincidan con los que ésta patrocina, menciona a Juan Palomo Martínez como una de las primeras personas que impulsaron que la fiesta se hiciera regional y dejara de ser localista, por lo que para la investigadora esta fiesta ya tiene un matiz turístico y comercial y ya no tan local y religiosa.

En general respecto a la forma como se llevan a cabo las fiestas en los siete pueblos, se puede decir que efectivamente en San Pedro la festividad no se observa apegada a la tradición y si con un carácter comercial, ganadero y turístico, lo valioso es que todavía se sigue realizando.

## FIESTAS PATRONALES<sup>6</sup>

En los siete pueblos que conforman la delegación de Tláhuac se realizan las fiestas patronales<sup>7</sup> y de barrio en las que la alimentación festiva y de feria expresan ciertos comportamientos y hábitos alimentarios, lo que complementa la información de los tres niveles de investigación sobre su cultura alimentaria.

<sup>6</sup> Referente a las fiestas patronales Charles Gibson (1967) es quién señala para el periodo colonial, los elementos que intervenían en éstas, y hoy en día la mayoría de estos elementos se conservan.

"Las fiestas eran ocasiones de ceremonias públicas, con servicios eclesiásticos, procesiones, comida, bebida y danzas, decoraciones florales, fuegos de artificio, trajes y música. Combinaban elementos de ritos cristianos con formas tradicionales de ritual indígena, y de numerosas maneras reconciliaban los mundos cristiano-español e indígena pagano. Del lado del cristianismo se contaban las fiestas específicas del calendario y el culto cristiano que se celebraba en ellas. Del lado indígena estaban los trajes, las danzas y máscaras, los despliegues públicos y el sentido de participación especial en funciones colectivas" (Gibson; 1977: 134).

<sup>7</sup> Las fiestas patronales son las que se realizan en los pueblos en honor al santo patrón del pueblo, es decir, el santo que los protege y cuida.

### *Sistema de cargos<sup>8</sup>*

En la *Cuenca de México*, se pueden encontrar comunidades con sistema de cargos de una impensada complejidad y es en éstos en los que se confía la organización de las fiestas patronales (Medina, 1995: 7). Este sistema, varía de un pueblo a otro respecto al tiempo durante el que se ocupan los puestos, que puede ser anual o por trienios. Frank Cancian (1976) explica que los cargos son puestos ocupados por los hombres de la comunidad, con la finalidad de ayudar en la organización de las fiestas de carácter religioso. Los hombres que tienen esas responsabilidades no reciben pago alguno por su año de servicio, sino que más bien gastan cantidades considerables de dinero al patrocinar fiestas religiosas a los santos de la iglesia católica. Los cargos están dispuestos con una jerarquía y el grado y forma de participación de cada hombre en la jerarquía es el factor principal en la determinación del lugar que tiene dentro de la comunidad. El propósito explícito de la jerarquía religiosa es la de garantizar la realización de rituales para los santos de las iglesias católicas locales con base a la forma establecida por la tradición y se tiene la creencia de que la comunidad que no los efectúe sufrirá consecuencias perjudiciales (Cancian, 1976: 19 – 20).

Por otra parte el mismo autor señala que el prestigio es una de las cualidades que se buscan al ocupar un cargo. El prestigio es el valor total de la actuación, es la deferencia y respeto que un hombre recibirá por servir en su cargo. La variable según la cual puede compararse él mismo con los otros individuos que también han ocupado cargos. El prestigio es una cualidad esquivada, difícil de medir de alguna manera sistemática (costo, autoridad = prestigio). La autoridad está indicada por la clasificación tradicional dentro de cada nivel y por las relaciones mayor – menor en los pares de cargos. La autoridad que depende de esta tradicional clasificación tiene dos aspectos. El primero es la autoridad real de dar órdenes

---

<sup>8</sup> El sistema de cargos es la forma de organización social en la que recae la organización de las festividades al santo patron del pueblo.

que es ejercida por determinados papeles sobre otros y el segundo es el costo, como un factor en la determinación del prestigio en la mayoría de los cargos (*Ibid.* 115 – 116).

## Estructura religiosa en Tláhuac y su sistema de cargos

La estructura religiosa de Tláhuac, como pueblo originario de la Cuenca de México, está formada por dos sectores principales, el tradicional y el eclesiástico. El primero está integrado por el conjunto de sociedades y de otras agrupaciones como las mayordomías y patronatos que tienen a su cargo el culto y las festividades de los santos e imágenes católicas y, el segundo, está representado por los sacerdotes que son los responsables de los servicios religiosos en la propia comunidad y en algunos de los pueblos de la Delegación Política.

Las sociedades, mayordomías<sup>9</sup> y patronatos, tienen bajo su directa responsabilidad la organización y realización de los ceremoniales religiosos, como son las fiestas patronales en

---

<sup>9</sup> Sobre las *mayordomías*, Martínez (1974: 70) señala, que es un sistema de cargos muy generalizado en las comunidades tradicionales e íntimamente vinculadas al culto y a las fiestas religiosas de las imágenes y santos católicos, las cuales tienen su origen en las cofradías que España instituyó en Hispanoamérica. El término *cofradía* en sus implicaciones religiosas significa: 1) Congregación o hermandad que forman algunos devotos para ejercitarse en obras de piedad; y 2) reuniones de fieles que se erigen en ocasiones en las iglesias para auxiliar al clero en el sostenimiento y mayor esplendor del culto. Se les llaman también hermandades.

En México surgieron tres tipos de cofradías: las religiosas, las religiosas benéficas y las gremiales. Dentro de las cofradías religiosas destacan las sacramentales, ya que tenían por objeto comentar y propagar el culto al Santísimo. Se recomendaba se instalasen en todas las parroquias, en especial para el viático a los enfermos, procesión de *Corpus Christi* y otros actos solemnes. Los pontífices las favorecieron con muchos privilegios e indulgencias (*Ibid.* 71).

Las cofradías indígenas en México, representan, en su mayoría una respuesta tardía al cristianismo. No fueron el producto del primer periodo de la actividad misionera. Aunque algunas se fundaron en el siglo XVI, los años de mayor vigor fueron los posteriores a 1600. Dichas cofradías ofrecían a sus asociados una seguridad espiritual y un sentido de identidad colectiva. La cofradía era una institución perdurable, que sobrevivía a sus miembros, lo que pudo haber suscitado una sensación de estabilidad en una población seriamente reducida en su número y que sufría enormes dificultades de distinta índole (*Ibid.* 71- 72).

Para el siglo XVIII, las cofradías eran de diferentes tamaños y grados de complejidad. Las había de dos clases: la propiamente oficial que era la eclesiástica y la no-oficial. La primera constituía una hermandad o asociación de miembros de la primera parroquia y en gran medida una parte de la vida indígena. La cofradía no oficial, también muy importante, derivaba sus ingresos de las tierras agrícolas y no de las

las iglesias, o las de barrio en las capillas. Los ritos y ceremonias tienen que realizarse de acuerdo "con la costumbre", este sistema de cargos se caracteriza por tener una organización formal, en la que se observa un número determinado de miembros; un plan de cuotas monetarias anuales de igual monto para todos y cada uno de ellos; dentro de los requisitos para ser socio u ocupar un cargo destacan: un tiempo determinado en su gestión; una serie de rituales religiosos mediante los cuales se toman los cargos; y un conjunto de obligaciones económicas, religiosas y sociales. En todos estos aspectos, la participación de la familia, de parientes, vecinos, amigos, es muy importante.

### Características de la mesa directiva en el sistema de cargos de Tláhuac

En Tláhuac, el sistema de cargos se coordina a través de una mesa directiva compuesta principalmente por el presidente, el tesorero, el secretario y el vocal, además de otros miembros participantes en este último aspecto es en los miembros de esta mesa en quién recae la estructura de la fiesta religiosa, además de que son el vehículo mediante el cual se mantiene la ideología religiosa, la social y la de sus instituciones.

Los pueblos de Santiago Zapotitlán, San Juan Ixtayopan, Santa Catarina Yecahuitzotl y San Nicolás Tetelco se constituyen en mayordomías<sup>10</sup>; San Pedro Tláhuac y San Andrés Mixquic<sup>11</sup> en sociedades y San Francisco Tlaltenco en patronatos. Las festividades por lo

---

cooperaciones de los participantes. "Cada una era administrada por un mayordomo indígena que dirigía el culto y las finanzas. Las tierras eran "tierras de santos" y se entendía que pertenecían a las imágenes de santos. Los ingresos dependían del año agrícola y del precio del mercado de los productos. Los gastos eran aparte de los agrícolas por "fiestas, cera española para las velas, flores, fuegos artificiales, pólvora para las fiestas y jabón para limpiar los armamentos de la iglesia". El auge de las cofradías indígenas puede considerarse como una respuesta o una alternativa a la decadencia de las formas prehispánicas de convivencia (*Ibid.* 72- 74).

<sup>10</sup> La estructura del sistema de cargos del pueblo de Santiago Zapotitlán es compleja y tiene 23 mayordomías, perteneciendo 12 para el barrio de Santa Ana y 11 para el barrio de Santiago. Cada seis años les vuelve a tocar a la mayordomía en turno para el caso de Santa Ana y cada cinco años y medio para el caso de Santiago, tiempos en los cuales se van preparando para la ocasión.

<sup>11</sup> San Andrés Mixquic, se distingue de los demás pueblos, debido a que los socios encargados de organizar la fiesta no elaboran ningún programa de las actividades por realizar ya sean religiosas, culturales y de

regular presentan una duración entre tres y doce días de celebración, esto tiene que ver con la manera como se coordinen los mayordomos<sup>12</sup> y con el presupuesto con el que se cuente.

### Cohesión social y prestigio

La cohesión social que se advierte en las fiestas patronales se hace visible de manera inmediata aunque no en su totalidad. La finalidad de las celebraciones es la de unir a la comunidad tanto en el culto como en la convivencia que se deriva de éste y esto se logra parcialmente. El prestigio queda de manifiesto, para el caso de los mayordomos, socios o los miembros de los patronatos. Durante estas fechas son evaluados por los propios vecinos al manifestar su agrado o desacuerdo con la participación que se tuvo, además ellos mismos dependiendo del desembolso que realizaron manifiestan su satisfacción de haber realizado un buen papel dentro de la organización de la fiesta.

En algunos casos el ser mayordomo implica un desembolso económico grande que en ocasiones algunos de ellos no tienen, sin embargo ven la manera de cumplir con el compromiso y por las bendiciones que el santo patrón les pueda otorgar más adelante. En ocasiones el mayordomo o la familia no recupera el desembolso económico hecho, quedándoles la satisfacción de haber participado y obtenido momentáneamente prestigio ante la comunidad.

### *Desarrollo de las fiestas*

De manera general, la forma como se llevan a cabo las celebraciones patronales<sup>13</sup>, en los siete pueblos es la siguiente: la víspera, día en que se colocan las portadas de las puertas de

---

esparcimiento como bailes populares en las plazas o deportivos. Dichos programas se pegan en establecimientos, bardas o puertas de las casas o se reparten con días de anticipación a las celebraciones para que de esta manera propios y extraños se enteren previamente en que consisten las actividades que se hacen. Otra forma de resaltar quienes son los mayordomos de año en que se está llevando la fiesta es mandar hacer playeras en las que imprimen el número de mayordomía<sup>11</sup> y el año de participación. Para el caso de Santiago Zapotitlán, se elaboran también, chamarras y sudaderas.

<sup>12</sup> Los mayordomos para poder cumplir con el cargo en esas fechas piden en su centro trabajo, las vacaciones que les correspondan o un permiso, para los días principales.

la iglesia y del atrio, así como la colocación de arreglos florales en el altar y paredes del interior de la iglesia. En estas fiestas por lo regular también se hace el cambio de vestimenta a los santos y les depositan ofrendas de lo cosechado hasta el momento que pueden ser frutos o legumbres<sup>14</sup>, se cantan o tocan las mañanitas, se hacen procesiones con los santos patronos en andas, se reciben las imágenes visitantes<sup>15</sup> y, en ocasiones, se realiza el encendido del fuego nuevo.



San Juan con mapa y velas el día de la vispera



El señor Santiago con sus ofrendas en la vispera

<sup>13</sup> Las fiestas de barrio o santos menores se desarrollan de manera parecida a las patronales, vispera, fiesta y cierre, algunas de estas celebraciones son igual o más grandes que las de los santos patronos, siendo el caso la del Sr. de las Misericordias en Santiago Zapotitlan y la del Sr. de Mazatepec en San Francisco Tlaltenco, la de la renovación de la virgen de la Soledad en San Juan Itxayopan o los jubileos en San Andrés Mixquic. Para el investigador Andrés Medina, el que se realicen dos fiestas en el año tienen que ver con la cosmovisión mesoamericana en las que se realizan una en el periodo de secas y otro en el de lluvias, lo cual se cumple en los pueblos mencionados anteriormente. Mas detalles consultar el anexo IV de este trabajo.

<sup>14</sup> Las ofrendas consisten en milpas de maíz, mazorcas de maíz tierno, chiles, calabazas, lechugas; dentro de los frutos sobresalen las ciruelas, las granadas, las manzanas y las piñas, productos que se cosechan en los meses de junio y julio dentro de las festividades de San Juan, San Pedro y el Sr. Santiago.

<sup>15</sup> San Andrés Mixquic y San Nicolás Tetelco son pueblos que durante la celebración de sus festividades se visitan mutuamente con sus imágenes, lo mismo sucede con uno de los pueblos del estado de México, San Juan Tezompa

Al día siguiente, la fiesta<sup>16</sup>; en la que se tocan o cantan de nuevo las mañanitas, se bendicen las salvas<sup>17</sup> o cuetes, se termina el novenario, se hacen otras procesiones, misas solemnes<sup>18</sup>, celebraciones de bautizos, confirmaciones, comuniones, danzas de pastoras y aztecas, las actuaciones de Santiagueros, por la noche la quema de castillos y fuegos pirotécnicos. Se lleva a cabo también el baile con grupos musicales, bandas y orquestas de diferentes lugares de la República, algunos con renombre internacional, así como actos de carácter cultural y la presencia de la feria con sus juegos mecánicos.



Una de las bandas que tocan afuera de la iglesia, en las fiestas patronales

Por último, el cierre de la festividad, que en Tláhuac, se le conoce de diferentes formas: tornafiesta (al siguiente día de la fiesta) octava o chavarrio (cuando dura ocho días) o cierre cuando dura más de ocho días. Para el cierre hay misas solemnes y dentro de una

<sup>16</sup> Este día es visita obligada entre los familiares en los que el pueblo está de fiesta, es decir, la mayoría de las personas de Tláhuac tienen parientes en alguno de sus pueblos sino es que en más de uno, los cuales son esperados a comer o si se tiene algún compadre pasa igual, por lo que al estar de fiesta en un pueblo sus colaterales también lo están.

<sup>17</sup> Las salvas se truenan después de bendecirlas las cuales expresan la manifestación de alegría y gozo, así como en determinados momentos durante las misas.

<sup>18</sup> El día de la fiesta las personas visten sus mejores galas. En las mujeres mayores sobresale el uso del rebozo tradicional y el babero, en las más jóvenes llevan un rebozo más estilizado que tratan de combinar con la ropa e incluso los zapatos. Los hombres se distinguen por sus botas boleadas y el uso del sombrero.

de ellas se realiza el cambio de mayordomías<sup>19</sup> o comisiones, en la que se presenta a la nueva mesa directiva en la que recae la organización de la próxima fiesta y se despide a los mayordomos salientes, en el caso de los patronatos, el relevo se hace cada tres años. También es el día en que se hace la despedida a las imágenes visitantes. Para cerrar con broche de oro los festejos, se lleva a cabo el recorrido de toritos<sup>20</sup> por las principales calles del pueblo, bailándolos y finalmente se queman por la noche, indicando el término de los festejos.



Los mayordomos entrantes



La banda contratada por la mayordomía entrante

Para ser candidato a mayordomo se prefiere que sea casado en caso de no serlo, es la madre de éste la que debe acompañarlo, porque en ella recae el compromiso de hacer los alimentos que le corresponden en conjunto con las demás mujeres que forman parte de la mayordomía. San Nicolás Tetelco es el único pueblo que durante el cambio de mayordomías se les imponen a los mayordomos una corona de flores artificiales al recibir el cargo y se les entrega una cera adornada con un listón. En ocasiones el ocupar este tipo de cargo les permite tanto a él como a sus familiares tener un lugar en el panteón o ser considerados para obtener un terreno para vivienda.

En Santiago Zapotitlán, San Francisco Tlaltenco, San Andrés Mixquic y Santa Catarina Yecahuizotl, hacen el cierre de la fiesta, con un recorrido de toritos de luces y corredizos, por las principales calles del pueblo, los cuales los bailan al compás de las melodías que ejecuta la banda, que por lo regular tocan en las fechas de carnaval (sones del estado de Morelos con los que bailan los chinelos) y que por la noche se queman.

## Fases durante las fiestas patronales cuando se ofrecen alimentos

Durante el desarrollo de las fiestas patronales o de barrio<sup>21</sup>, los alimentos que se ofrecen en ellas, se desarrolla en tres fases: previas, durante y cierre.

### *I. Actividades previas*

Las actividades previas comprenden: la vispera, suceso en la que se ejecutan las mañanitas, las procesiones con los santos patronos del pueblo, la colocación de las portadas<sup>22</sup> en las iglesias o capillas, ocasiones en las que se ofrece algún guiso a los asistentes. (Ver Anexos III y IV).



Ofrecer a un bowlito de dulce ante la procesión



Cocinando en la plaza para recibir a los santos  
visitantes

Durante el desarrollo de las fiestas patronales, de barrio, carnavales o festividades colectivas de este tipo, el alto consumo de bebidas alcohólicas se percibe de manera inmediata tanto entre los organizadores como con los lugareños, lo cual sugiere hacer futuras indagaciones serias al respecto.

Respecto a la colocación de portadas se puede citar el caso del San Francisco Tlaltenco en el que el grupo Tepetlapa es el que se organiza para ello, se ponen de acuerdo entre sus miembros sobre el diseño de las mismas que puede ser de flores naturales, artificiales, de semillas o de barro (cazuelas, jarros o platos en miniatura) y también se encargan de instalarlas particularmente en las fiestas de San Francisco, la del Sr. de Mazatepec y en la capilla del Calvario. Después de que se instala la portada, la agrupación regresa a la casa de socio de la que salieron para cenar. La elaboración de los alimentos está a cargo de las esposas de los señores miembros de la sociedad mutualista, si la anfitriona no tiene apoyo de la agrupación debe buscar entre sus familiares y amigos quien la auxilie.

## II. Actividades durante la fiesta

Durante la fiesta, por la mañana, también se cantan las mañanitas, se realizan procesiones con los santos patrones, actos en los que se invita el desayuno, comida y cena a los mayordomos e integrantes de la banda y castilleros, o la comida que se hace a los santos vecinos visitantes, ya sean en la plaza, capillas o en las calles por donde pasa la procesión. En las casas particulares el día de la fiesta se espera a los invitados que pueden ser familiares, amigos o compadres. En todos estos acontecimientos se auxilian de las alquiladoras en la renta de mesas, sillas y manteles, así como de la compra de platos, vasos, cubiertos y servilletas desechables para el momento de servir los alimentos. (Véase Anexos III y IV).



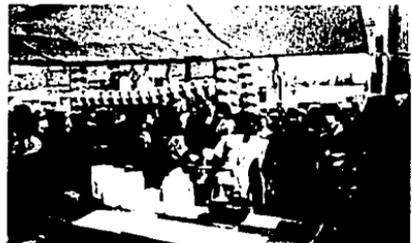
Después de las mañanitas, llenando las jarras para servir el chocolate



Ofreciendo los cocoles para acompañarlos con el chocolate



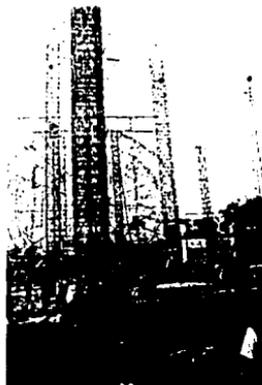
Preparándose para la procesión



Sirviendo un taquito durante la procesión



Armando los castillos 1



Armando los castillos 2

### Comida de feria<sup>23</sup>

Durante las fiestas patronales o de barrio, la comida de feria, se encuentra al paso, la cual consiste principalmente de alimentos considerados como antojos, o pequeños gustos que se ofrecen a los asistentes, también muestra esa amplia oferta alimentaria en esas fechas, asimismo se pueden conocer nuevos estilos de comidas y otros productos que están apareciendo en el mercado.

El comportamiento alimentario que los habitantes de Tláhuac muestran ante este tipo de alimentación es de aceptación y de aprendizaje particularmente de los nuevos productos traídos tanto del interior de la república como de otros países.

<sup>23</sup> En Tláhuac, además de que en las ferias se ofrecen artesanías, productos para el hogar o para el cuidado personal, la comida presenta una gran variedad. En sus orígenes, las ferias dieron a conocer en México productos nuevos y lejanos, sobresaliendo los alimentos. A diferencia de los mercados, caracterizados por un intercambio de tipo local, las ferias se celebraban anualmente, duraban semanas, satisfacían necesidades económicas regionales y recibían mercancías lejanas de tierras para aprovisionamiento de los distribuidores. Funcionaban como un mecanismo de comercio a larga distancia. (Véase, Sonia Corcuera de Mancera 1981: 171)

En estas ferias, destacan productos que se elaboran con maíz y grandes cantidades de grasa como son tacos, quesadillas, sopes, gorditas, esquites, elotes con crema, mayonesa y queso, flautas, alambres, patas y pescuezos de pollo con salsa picante, carne asada, agujas norteñas, pozole, tamales, tacos al pastor, de cabeza, de buche, también se ofrecen otro tipo de bocados como los pambazos, las gringas, comida oaxaqueña, hamburguesas, hot dogs, salchipulpos, banderillas de salchicha, las manufacturas ricas en calorías como los jugos de caña y piña, plátanos fritos con crema, fresas y duraznos con crema, las frituras, nachos y papas a la francesa con que queso y salsa catsup, cacahuates, garapiñados, pepitorias, amaranto; las harinas de trigo y refinadas en el pan de fiesta de yema de huevo, hot cakes; los azúcares simples en los buñuelos y buñuelos de molde del tipo bimbuñuelos, pasteles, tartas, los algodones de azúcar, paletas y caramelos, dentro de lo industrializado las sopas Maruchan y las palomitas en horno de microondas, en sus diversos sabores, como pueden ser natural, con mantequilla, con queso cheddar, con limón y chile entre otros. Como bebidas no alcohólicas sobresalen los atoles, el café de olla o soluble, los esquimos, las aguas frescas, los jugos y los refrescos. En las bebidas alcohólicas y preparadas se pueden encontrar diversas combinaciones como los muppets, las congas, la piña y fresa colada, jarritos locos, las micheladas, medias de seda, nalgas de indio, vampiro, Alfonso Trece, clamato, amareto, daikiri, margaritas, sexo en la playa, oso bravo, París de noche, chamoyadas, rey león, amanecer tequila. En estas bebidas se distinguen el vodka, el tequila, el ron o los brandies en las mezclas en composición con diferentes tipos de refrescos entre los que sobresalen los de cola y de toronja, además de las cervezas y el pulque (Ver anexos III y IV).



Algunos de los puestos que ofrecen diversos antojitos.



El pan de fiesta no puede faltar en las ferias



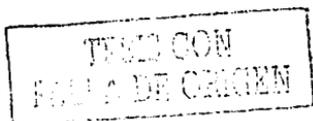
Bebidas preparadas



Las diferentes combinaciones

### III. Actividades de cierre

Durante el cierre de las fiestas patronales se ofrecen una vez más alimentos a los integrantes de las bandas de música y a los castilleros. Asimismo se realiza una comida para los mayordomos salientes y entrantes. Los bocadillos que se invitan a las personas que realizan el baile y recorrido de toritos por las calles principales del pueblo. Así como los comestibles de despedida a las personas de los pueblos visitantes que traen sus imágenes, particularmente en los casos de San Andrés Mixquic y San Nicolás Tetelco.





Recorriendo las calles, bailando los toritos



Bailando los toritos



La taquiza durante el baile de toritos



Dando agua a los que participan en el baile de toritos

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

### *Los tres niveles de investigación*

#### **1º Nivel, el técnico - metodológico (qué se hace, en dónde, cómo y con qué)**

El espacio culinario, el sistema culinario y el lugar de abasto

El espacio culinario festivo, es decir el lugar donde se elaboran los alimentos es por lo regular el doméstico en las casas, aunque no necesariamente se refiere a la cocina. Se utilizan parrillas de gas con dos, tres y hasta cuatro quemadores, que por lo regular están de manera fija en el patio de las viviendas o en otra habitación separada de la cocina principal. Dependiendo del evento por realizar y de la cantidad de comida que se va preparar, se recurre al *tlecuil* o fogón con leña y al brasero de carbón, los cuales se instalan de manera temporal en el patio u otro sitio con el suficiente espacio o en otros casos ya están de manera fija, las personas que en sus casas tienen cocina de humo, en estas ocasiones tienen nuevamente utilidad. En caso de que no se cuente con este tipo de espacio hace su aparición el extradoméstico, es decir, se improvisan en la calle *tlecuiles* con leña o fogones, también se utilizan parrillas de gas de varios quemadores, así como braceros con carbón, en calles, plazas o atrios de iglesias. Las ollas, cazos, botes, peroles, vaporeras, que se utilizan son amplias, lo que permite el cocimiento de grandes cantidades de alimentos y en los que se pueden preparar tamales, mixiotes, mole, pollo, arroz, barbacoa, entre otros.

En el sistema culinario festivo de Tláhuac, las técnicas de preparación que se destacan para estas solemnidades son las tradicionales: el hervido, el asado, el horno bajo tierra y la fritura. Los procedimientos y recetas para la elaboración son los transmitidos de generación en generación que las mujeres guardan en su memoria. Dentro de los ingredientes sobresalen la utilización de productos naturales, por ejemplo si se hierven pollos se aprovecha el caldo para guisar ya sea la sopa, el arroz, el mole, o para servir un consomé. Si preparan mole los chiles y demás condimentos los mandan a moler al molino, al igual que el maíz para las tortillas en ocasiones en las tortillerías las preparan de un tamaño grande

que de la apariencia de que son hechas a mano. En cuanto a las garniciones que acompañan al plato principal, también se procura que sean naturales, no se utilizan los enlatados o congelados, en estas celebraciones.

## Comportamientos y hábitos alimentarios

### El papel de la mujer en la elaboración de alimentos festivos

En la alimentación festiva, es primordial señalar, el papel que juegan las mujeres<sup>24</sup> en la preparación de los alimentos, la mayoría de las veces su labor se hace invisible, siendo que el día anterior y el preciso día de la celebración se reúnen desde tempranas horas de la mañana un conjunto de mujeres de entre seis a veinte personas, dependiendo del tipo de fiesta de que se trate. Estos grupos se integran por las esposas, cuñadas, hermanas, suegras, hijas, comadres, amigas vecinas e incluso voluntarias, que de inmediato se reparten las actividades a desempeñar, lo mismo sucede a la hora de servir. Cuando se trata de carnitas, barbacoa e incluso mixiotes, son hombres los encargados de elaborarlos y por lo general ellos sí reciben un pago monetario.

Algunas esposas de mayordomos llegaron a expresar que son sus esposos los que hacen el compromiso, sin embargo, son ellas las que los hacen quedar bien ante las personas que asisten a las comidas, al tener todo listo en los tiempos estimados. En otras épocas comentaron, la loza para servir los alimentos se pedía prestada entre familiares, compadres y amigos y había varias señoras que se ofrecían de voluntarias para el lavado de la misma durante el desarrollo de la fiesta.

---

<sup>24</sup> En cada acontecimiento de este tipo hay una mujer responsable de éste y ella con un mes de anticipación como mínimo comienza a asegurarse de tener todo lo necesario para la preparación y de buscar el apoyo de otras mujeres para la fecha acordada, en el caso de ser mayordoma, socia o ser parte de algún grupo, sabe que aquellas tienen el compromiso de ayudarle, pero de todos modos solicita entre sus familiares y amistades la colaboración, para asegurarla y saber con quién puede contar.

## El *huaxantle* o itacate

Como forma de agradecimiento la persona que esta en cargada de la fiesta, da a sus ayudantes su *huaxantle*, itacate o taquito por la ayuda prestada. Con este fin es que se prepara más comida de la que se necesita. Para así poderla ofrecer a las personas que las auxilian. Este itacate se ofrece en recipientes grandes de plástico o de unicol que se colocan en canastas de mimbre o bolsas de mandado.

## El lugar de abasto

El lugar de abasto cambia ante este tipo de eventos, se prefiere por los precios a la Central de Abastos que se localiza en la Delegación Iztapalapa, para la compra tanto de lo necesario para preparar los alimentos como para servirlos. En el caso de San Andrés Mixquic, además de esta opción, pueden acudir a los mercados de Chalco, Milpa Alta o Xochimilco, en donde encuentran también buenos precios y están más cerca, ya que este es el pueblo más alejado de la Delegación y la Central de Abastos, les queda retirado.

## 2º Nivel, el alimentario (qué y dónde se come)

El espacio alimentario, es el sitio donde se convidan los alimentos a las personas que asisten a los festejos patronales o de barrio, por lo regular el que predomina es el extradoméstico, (lugar externo a la casa) como son el atrio de la iglesia o la plaza, cuando se trata de mañanitas y las calles cuando se lleva a cabo la procesión con el santo patrón del pueblo o bien algunos terrenos cuando se ofrecen alimentos para los habitantes del pueblo (como en la panceada en San Andrés Mixquic). En el caso de los alimentos que se obsequian a los integrantes de la banda de música o los castilleros sobresale el doméstico, es decir, son los patios de las viviendas es el lugar donde se consumen los alimentos. Cuando hay pueblos visitantes como sucede en San Andrés Mixquic y San Nicolás Tetelco, la plaza es donde se

cocina y se sirven las comidas a los presentes. En estos acontecimientos tanto el espacio culinario como el alimentario se vuelve extradoméstico. (Véase Anexos II y III).

#### Las alquiladoras

El alquiler de mesas, tablonés, sillas, manteles y lonas, se hace cada vez más frecuente en este tipo de eventos dentro del espacio alimentario. El uso de platos y bandejas con divisiones, vasos desechables de unicel o de plástico transparente, cubiertos de plástico, servilletas de papel, tienen gran demanda durante los días de fiesta, debido al ahorro que implican a la hora de la limpieza, aunque se genere un problema de contaminación ambiental grave, por ser productos que no se degradan fácilmente y el reciclamiento es escaso. A la hora de servir los alimentos, las tapas de las ollas, vaporeras e incluso tablas, sirven como charolas. Dentro de los adornos en las mesas durante las fiestas patronales impera el reciclamiento de los obsequiados de otras fiestas. (servilleteros, saleros, tortilleros, servilletas, entre otros).

#### Alimentos que se obsequian durante las fiestas

Tanto en las mañanitas de la víspera como en la fiesta, se obsequian tamales de rajas, de salsa verde con queso o con carne de cerdo, pan de dulce o pan de muerto, atole de champurrado, de chocolate o café de olla. En San Andrés Mixquic la noche de la víspera de la fiesta patronal o de los jubileos, los habitantes anhelan el que se sirva la panceada (panza de res en chile guajillo) y al día siguiente el desayuno, la comida y la cena, tanto para la comunidad, como para los pueblos visitantes y la banda. En las comidas o cenas para la colectividad, las que se ofrecen a los castilleros y las bandas de música, sobresale el arroz rojo con chicharos y zanahorias (también conocido como a la mexicana) el cual ya se ha hecho tradición en la mayoría de los eventos, que puede acompañarse de mole tipo poblano con pollo, o con carne de cerdo, carne de cerdo en pasilla; milanesas con papas; carnitas de

cerdo o de res; mixiotes de pollo; de borrego o barbacoa. La ensalada de nopales en escabeche con cebolla, ejotes, zanahorias, coliflor, chicharos y hierbas de olor, los tamales de frijol o los frijoles y las salsas, no pueden faltar y si llega a suceder, las personas que asisten a la comida, se puede sentir ofendidas, al considerarse que no son atendidas como debe ser. Los alimentos generalmente se sirven todos juntos en el mismo plato, los cuales algunas de las veces tienen divisiones. Con respecto a las bebidas, el agua de frutas naturales destaca en ellas, los refrescos y algunas bebidas alcohólicas como el calentito<sup>25</sup>, (bebida que se elabora en San Juan Ixtayopan), el tequila, el brandy o el ron.

### **Comportamientos y hábitos alimentarios en fiestas patronales y de barrio**

Los comportamientos y hábitos alimentarios que presentan sus habitantes tienen una relación directa con los mayordomos o socios, los cuales se encargan de preparar los diversos alimentos que se ofrecen a los grupos que asisten como son la banda, los Santiagueros, los castilleros y los pueblos visitantes (como es el caso de San Andrés Mixquic y San Nicolás Tetelco). San Juan Ixtayopan, es la excepción debido a que los mayordomos buscan voluntarios entre los habitantes, para que cumplan con este compromiso.

Es esencial enfatizar que durante estas celebraciones se cambian los comportamientos y hábitos alimentarios, en contraste con lo que se come en los días ordinarios así como en los horarios en que se realizan, debido a que son comidas fuera de casa en las que la toma de alimentos se hace más tarde de lo común, siendo también la ocasión para el encuentro entre compadres familiares y amigos, principalmente porque los días de más relevancia se efectúan en los fines de semana.

Los hábitos alimentarios festivos, que los habitantes de Tláhuac reconocen y son esperados por ellos durante estas reuniones, son los alimentos que los mayordomos obsequian a los asistentes durante las mañanitas, en la víspera y en la fiesta, los que se

<sup>25</sup> El calentito, es una bebida que se elabora principalmente con jugo de naranja, además de las frutas como manzana, caña de azúcar, ciruela pasa, lo anterior se hierve y se le agrega alcohol de caña.

ofrecen durante las procesiones con los santos patronos en andas por las calles principales de los pueblos, en las bienvenidas y despedidas de las imágenes de poblados vecinos. Los que se invitan a los de la banda, castilleros<sup>26</sup> u otros grupos, en desayuno, comida y cena e incluso para los mismos mayordomos. La comida que se invita durante el cierre de las fiestas, a los mayordomos entrantes y salientes en el cierre de la misma, así como la que se realiza durante el recorrido de toritos por las calles del pueblo. Acontecimientos en los que se espera se ofrezca algo de comer, puede ser algo sencillo o algo más elaborado. Siendo costumbre que los presentes guarden o se lleven a sus casas parte de lo que les dieron en bolsas de plástico.

### 3º Nivel, el ideológico (para qué y para quién)

En este nivel destaca la cultura, las tradiciones y las costumbres campesinas, la religión católica y en sí la ideología de este antiguo pueblo nahua con antecedentes prehispánicos, mesoamericanos, lacustres, chinamperos y agropecuario donde lo rural y lo urbano se mezclan, lo cual se reflejan en sus ritos y alimentos que elaboran durante sus festividades, en las cuales todavía se pueden apreciar ciertos rasgos de una cosmovisión mesoamericana dentro del sistema capitalista.

En este tipo de festejos la finalidad de su realización es el de unir y cohesionar a la comunidad católica, en lo sagrado y en lo profano lo cual la mayoría de las veces se logra satisfactoriamente.

## FIESTAS DEL CICLO AGRÍCOLA

Johanna Broda (2000:52) explica en el culto mexica se distinguen tres grupos de fiestas que se efectuaban a los dioses de la lluvia y del maíz: 1) el ciclo de la estación seca, que consistía principalmente en los sacrificios de niños que se hacían en los cerros de la *Cuenca*. En este

<sup>26</sup> Durante el tiempo en que las bandas de música o los castilleros permanecen en el pueblo los mayordomos o socios son los encargados de proporcionarles el hospedaje y los tres alimentos.

periodo caía la fiesta de inicio del año mexica, *atlacahualo*. 2) La fiesta de la siembra en *huey tozoztli*, seguida 40 días más tarde por la fiesta de maíz tierno y la celebración de las aguas pluviales en *etzalcualiztli*, y por la fiesta del agua salada del mar *tecuilhuitontli*. 3) La cosecha y el inicio de la estación de seca, celebrados mediante el culto a los cerros y de los dioses del pulque en la fiesta de *tepeilhiltl*; 60 días más tarde se repetía, en *atemoztli*, el culto de las imágenes de los cerros en conmemoración de los muertos (Broda; 2000: 52).

Broda, también señala que dentro de estos grupos de fiestas destacan cuatro fechas claves en el calendario ritual agrícola mexica: 1ª. El inicio del año calendarico mexica (febrero 12); 2ª. La siembra (abril 30); 3ª. El apogeo de las lluvias y del crecimiento de maíz (agosto 13) y 4ª la cosecha (octubre 30). Se trata de las fiestas *atlacahualo*, *huey tozoztli*; *tlaxochimaco* y *tepeilhuitl*. Actualmente estas fechas y celebraciones corresponden a la Candelaria, la Santa Cruz, la Asunción y la de muertos, ella misma afirma que son fiestas con un claro referente agrícola; el dos de febrero se bendicen las semillas en la iglesia y se festeja la levantada del niño Dios; en la fiesta de la Santa Cruz (tres de mayo) es cuando se imploran la fertilidad y la lluvia desde las cumbres de los cerros ancestrales y se consagran el maíz para la siembra, los pozos y los manantiales. La fiesta de la Santa Cruz demuestra la sobrevivencia de este importante nexo entre los ritos de la siembra, la lluvia y los cerros, que estaba presente en las ceremonias prehispánicas.

El día de muertos (2 de noviembre) constituye en la actualidad otra fiesta católica de rico sincretismo que reúne en sí una gran variedad de ritos tradicionales. El simbolismo de la terminación del ciclo agrícola es muy importante y se evidencia a través de las abundantes ofrendas de productos vegetales y de comida.

Andrés Medina en esta misma línea de pensamiento expresa que los rituales agrícolas presentan una división dual de los ciclos temporales; la que separa la estación lluviosa de la de secas, los cuales están marcados por dos grandes fiestas la de la Santa Cruz y la de muertos (Medina, 1995: 13, 1999: 30). El mismo autor destaca también que los rituales agrícolas marcan y estructuran el espacio de diferentes maneras, en los campos de cultivos

se señalan los rumbos del universo, el centro es la manifestación del quince, síntesis espacial mesoamericana. Asimismo comenta que las fiestas de origen mesoamericano son la Candelaria el 2 de febrero, la de la Santa Cruz el 3 de mayo, la de los muertos a finales de octubre y principios de noviembre, la de la virgen de Guadalupe el 12 de diciembre las posadas y la Navidad cerrando el ciclo el seis de enero día de los Santos Reyes (Medina: 2000, 10).

### *La Candelaria*

En Tláhuac el dos de febrero, día de la Candelaria<sup>27</sup>, es la fecha en que se bendicen las semillas para que se de una buena siembra y cosecha. También es el día de la Candelaria<sup>28</sup>, en el que corresponde a la dueña del Niño Dios ofrecer una comida<sup>29</sup> a la madrina del niño, a quien le toca vestirlo, llevarlo a escuchar misa y bendecirlo en la iglesia. La comida puede ser sencilla o más elaborada dependiendo de la situación económica en que se encuentren los anfitriones, la madrina o padrinos además de llevar al niño de nuevo a la casa de sus compadres, lleva en varias canastas grandes de mimbre bolsas con galletas,<sup>30</sup> dulces y en ocasiones con bebidas dulces, lo cual se reparte a todos los presentes. El compromiso puede ser por tres años o de por vida (hasta que Dios quiera). si es que los compadres aceptan y también si los padrinos durante el tiempo que han tenido el cargo se han sentido

<sup>27</sup> El día de la Candelaria es la fiesta en la que la iglesia católica conmemora la presentación del niño Jesús en el templo y la purificación de la virgen María, cuarenta días después de la Navidad. (Lucas. 2, 22 - 29). Su nombre se deriva de los cirios que llevaba el clero y los fieles en procesión. En las iglesias es el día que levantan al niño Dios (Enciclopedia Larousse, 1981: 1627, Castelló, 1958: 57).

<sup>28</sup> En la religión católica, en este día Jesús es presentado en el templo de Jerusalén, dentro del rito de purificación de la madre a los cuarenta días de su nacimiento.

<sup>29</sup> No es una regla el hecho de que se tenga que entregar al niño en esa fecha, en ocasiones se lleva a cabo en otra fecha especial para los dueños del niño como pueden ser los cumpleaños de algún miembro de la familia o la visita de algún santo local aprovechándose así, el festejo para este tipo de ritos y se economiza en el gasto realizado.

<sup>30</sup> Las galletas y los dulces que se obsequian en este tipo de sucesos o el día de la Santa Cruz o en acontecimientos parecidos es generalizada en los pueblos de Tláhuac, lo cual se puede constatar en los pueblos de San Andrés Mixquic, San Nicolás Tetelco y Santiago Zapotitlán (Para conocer más detalles al respecto consultese el Anexo III de este trabajo).

bien aceptados. Al hacerse la entrega del niño a los compadres se les da a besar a todos los presentes y después se coloca en el altar familiar. (Para más detalle, véase anexo III).



Llevando a bendecir las semillas el día de la Candelaria

### *La Santa Cruz*

Para la fiesta de la Santa Cruz, destaca la víspera, en las contra esquinas de las calles de los barrios en donde hay instalados altares con cruces, lugares, donde se lleva a cabo la procesión, las mañanitas ejecutadas por los mariachis, la misa y la bendición de éstas tanto en el altar como las que llevan los lugareños, los tamales, el atole y el baile, se agradece a la tierra por permitir usar parte de ella para vivir. En algunas casas de los pobladores que tienen padrinos de colocación de la primera piedra, hacen una comida para recibirlos a partir del día tres de mayo o en otra fecha, dependiendo de cómo se pongan de acuerdo, puede ser una cruz o varias las que se llevan a bendecir dependiendo de la construcción de la casa, al entregarlas se refrenda el compromiso que puede ser por tres años o de por vida, se da a

besar a los presentes y como acto seguido los padrinos reparten galletas a los asistentes ya sea en bolsa o en charolas y posteriormente pasan a comer. (Cfr. Anexo III).



Altar en la víspera del día de la Santa Cruz en Zapotitlán

### *Día de muertos*

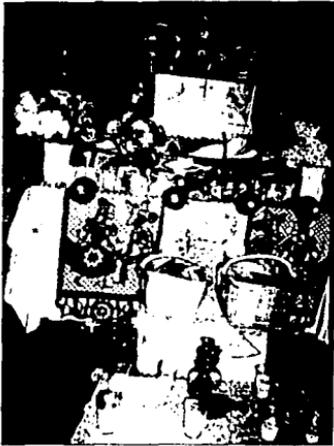
Las fechas del 31 de octubre, 1 y 2 de noviembre tiempo en el que ya se han levantado las cosechas, es época de secas y se está en espera para la preparación de las tierras de labor, también se hacen ofrendas de alimentos a los familiares fallecidos debido a la creencia de que son los días en que llegan de visita.

El Día de Muertos en Tláhuac la tradición de la ofrenda en las casas<sup>31</sup> de los lugareños aún esta muy arraigada, lo mismo que mandar a hacer pan de muerto<sup>32</sup> en los diferentes amasijos que para esa ocasión lo elaboran o en el horno familiar con la receta

<sup>31</sup> Algunas personas colocan la ofrenda sobre petates en el suelo y otras en la mesa en un solo nivel, con las flores, el agua, la sal, las ceras o veladoras, el incensario, en el caso de los niños juguetes (carritos, silbatos, muñecos) además de las bebidas y alimentos que más le gustaban al difunto. También colocan canastas de mimbre con su mantel por si desean llevarse algo de la ofrenda como itacate. Y otras personas les ponen sus ropas, rebozos, sombreros e incluso huaraches.

<sup>32</sup> Sobre el proceso véase el Anexo VI.

secreta de la casa. Las mujeres los días primero y dos de noviembre se la pasan guisando con el fin de cambiar los alimentos en los diferentes horarios durante el día, porque consideran que sus difuntos están presentes como si estuvieran vivos. Elaboran tortillas a mano, tamales, atoles y demás guisos e incluso les ponen una canasta con su servilleta bordada por si quieren llevarse algo para el camino. Durante estos días los mercados y los tianguis tienen gran vitalidad en los pueblos, porque ahí es donde consiguen todo lo necesario para colocar la ofrenda desde frutas y alimentos como productos artesanales (Medina, *Op. cit.* 10).



Ofrenda de muertos familiar 1

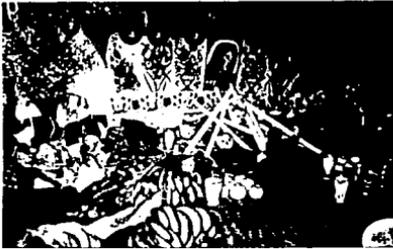


Ofrenda de muertos familiar 2

Para darle la bienvenida y guiar a sus muertos a sus antiguas moradas colocan en los alto de éstas una estrella de carrizo vestida con papel de china o celofán de colores. Los niños por la noche pasan pidiendo su calavera, los más tradicionales con un chilacayote con su vela encendida, en San Andrés Mixquic se espera al campanero los cuales se anuncian con

ésta, tienen que rezar ante el altar a los difuntos de la casa para que les puedan dar su recompensa. (Véase Anexo IV)

La actividad de enflorar las tumbas comienza a partir del día primero de noviembre en todos los panteones de la demarcación, San Andrés Mixquic es conocido por las alumbradas que realizan sus habitantes en el campo santo la noche de ese día.



Otro tipo de ofrenda



Ofrenda 4

En San Francisco Tlaltenco, las *Calaveradas*, sobresalen como actividad que se está tratando de revivir en el pueblo y que ha tenido aceptación entre sus pobladores principalmente entre niños, adultos y adultos mayores; en éstas se ha logrado que las personas originarias acepten ser padrinos de reunión en las casas y de café en el panteón, después de rezar el rosario. Durante el camino al panteón se van cantando alabanzas acompañadas con música de viento o con alguna estudiantina (Consúltese Anexo III)

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



Ofrenda colocada en uno de los canales de Mixquic



La muerte acompañado de niños disfrazados y señoras durante las Calaveradas



Venta de calaveras de dulce en el mercado para las ofrendas



Tumba enfiorada el primero de noviembre

### *Niveles de investigación en las festividades del ciclo agrícola*

Para estas celebraciones se destacan por separado aspectos de los niveles de investigación objeto de análisis, por tener algún aspecto distintivo en cada uno de ellos, que se deben tomar en cuenta, para su interpretación.

### La Candelaria

En los niveles de investigación que se observaron para el día de la Candelaria, se reconoció al *espacio culinario* doméstico (cocina y cocina de humo). En este lugar se preparan los alimentos que se obsequian tanto en las reuniones de tipo familiar como en las colectivas. Respecto al *espacio alimentario*, este se presentó tanto en lo doméstico como en el extradoméstico. El doméstico en las casas (comedores y patios) y el extradoméstico, para lo colectivo en el atrio de las iglesias, los alimentos en éste último se transportan desde la casa en la que se prepararon los alimentos hacia la iglesia.

El nivel ideológico, se puede entender en lo familiar, que los alimentos que se preparan se ofrecen principalmente a la madrina o padrinos del niño Dios, la comida se hace es en su honor, no hay un platillo específico, éstos pueden ser mesoamericanos, coloniales o los que tienen una influencia urbana capitalista.

### La Santa Cruz

Los niveles de investigación que se presentaron en el día de la Santa Cruz, son similares a los que se presentaron en la Candelaria, tanto en lo doméstico (cocinas, comedores y patios) como en lo colectivo el extradoméstico (calles o plazas) en el espacio culinario y en el alimentario (casas y patios en lo familiar), en lo colectivo la calle o las plazas.

En esta celebración, el pensamiento mesoamericano se apreció que prevalece en la elaboración de los tamales y el atole, alimentos que en esos tiempos eran rituales y para ocasiones específicas, especialmente para las celebraciones del ciclo agrícola.

### Día de muertos

En lo familiar y colectivo prevalece el *espacio culinario* doméstico (cocinas, cocinas de humo) en la elaboración de los alimentos que se colocan en las diferentes ofrendas. Y como *espacio alimentario* el doméstico (sala y comedor), en el que se colocan las ofrendas familiares y se arreglan con mucho cuidado por que quieren que sus difuntos se sientan como en casa.

En el nivel ideológico, algunos de los alimentos que se colocan en las ofrendas son todavía mesoamericanos como los tamales, el atole, el mole, aunque este último se considera

más colonial, el pulque como bebida, además de otros como el arroz, cereal que entró en nuestra dieta por los conquistadores, así como los diferentes platillos y dulces que durante la colonia se fueron enriqueciendo y que se procuran que en estas fechas estén en la ofrenda.

### Calavereadas

No obstante que la celebración es colectiva, al buscar un padrino de reunión y otro de café, el *espacio culinario* que destaca es el doméstico en la preparación de los alimentos que se ofrecen. En el *alimentario* se presentan el doméstico en las casas de reunión y el extradoméstico en el panteón.



El padrino de café, comenzado servir los bocadillos en el panteón



Repartiendo los tamales

### *Nivel ideológico*

El nivel ideológico que se apreció en las calavereadas, celebraciones nuevas, en las demás predomina el pensamiento católicos, en combinación con lo rural y lo urbano, dentro de una ideología capitalista, lo cual se aprecia en los alimentos que se obséquian y consumen los asistentes.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## *Comportamientos y hábitos alimentarios*

### **La Candelaria**

Los comportamientos alimentarios que se distinguieron para la fiesta de la Candelaria fueron los familiares y colectivos o comunitarios. En los familiares, la atención esta hacia los compadres, quienes son los que regresan a sus dueños al Niño Dios, para depositarlo en altar familiar y con ese motivo se realiza una comida en las que se agradece y se refrenda el compromiso. En los colectivos, es al contrario, los padrinos del niño de la iglesia son los que ofrecen algún platillo a las personas que asisten a la misa de bendición del niños Dios.

En los familiares los padrinos tienen que llevar galletas, dulces u otras golosinas para obsequiar a los presentes, en las personas más tradicionales este tipo de obsequios los transportan en canastas de mimbre, en los colectivos esto no sucede.



Las canastas de mimbre con los dulces y galletas, listas para ser transportadas

### **La Santa Cruz**

El comportamiento alimentario colectivo que se manifiesto en esta celebración fue el obsequio de tamales y atole a los presentes. A nivel familiar este reside más en una comida que se hace a los padrinos de colocación de la primera piedra, la cual puede ser sencilla o más elaborada, dependiendo de la situación económica de la familia.

### Día de muertos

Más que como comportamiento alimentario con relación a las ofrendas, se percibió el hábito de preparar los alimentos, en los horarios que se hacen ordinariamente, como si las personas estuvieran vivas, desayuno, comida y cena y se les van cambiando, de acuerdo a lo que le gustaba a los difuntos de las familias.

### Calavereadas

Dentro de los comportamientos y hábitos alimentarios se detectaron que en este tipo de celebración, se está tratando de lograr que las personas que asienten a ella, se habitúen a comer algo dulce, antes de realizar la procesión, como algún postre y después del rosario es más abierta la elección en la preparación de lo salado a lo dulce.

### Carnavales<sup>33</sup>

Otra de las festividades que se realizan en Tláhuac, son los carnavales,<sup>34</sup> durante la cuaresma, los cuales representan un momento de esparcimiento, en esos días de guardar y de reflexión.

Los carnavales en México,<sup>35</sup> por lo regular se celebran de tres a cinco días antes del miércoles de Ceniza. Sin embargo, en Tláhuac, esta condición no se cumple, comienzan por lo regular una semana después de esa fecha y se prolongan por mes y medio.

Los carnavales en Tláhuac actualmente permiten la participación a toda persona que desee hacerlo, les brinda la oportunidad de disfrutar, durante el recorrido, del bullicio y las

<sup>33</sup> Sobre sus orígenes (Vease en el capítulo II, la nota de Viqueira, sobre las fiestas durante el siglo de las luces).

<sup>34</sup> En esta investigación los carnavales que se pudieron observar fueron los de San Francisco Tlalcoac, Santiago Zapotitlán, San Pedro Tláhuac y Santa Catarina Yecahuizotl, en diferentes fechas de los años 2001 y 2002 (Vease Anexo III y IV).

<sup>35</sup> Anguiano (1985) y Oehmichen (1992) son de los pocos investigadores que han escrito sobre los carnavales en la Cuenca de México, sobre el ciclo ritual de la Magdalena Mixiuhca y Culhuacan respectivamente. Con respecto a estos festejos Andrés Medina (1999:307) explica que son acontecimientos en los que se trastoca el orden cotidiano y se reinicia un nuevo ciclo anual.

picardías que con tal motivo se realizan, especialmente en los que participa la *locada*.<sup>36</sup> Las comparsas que realizan las organizaciones de charros marcan la diferencia en estratos sociales. éstas últimas, en sus comienzos pertenecían a la clase alta y sólo ésta tenía acceso a participar en ellas. El ser tan elitistas fue lo que ocasionó que se crearan otras en las que participarán los demás estratos sociales. Los huehuenches, en San Juan Ixtayopan, todavía se conservan, los cuales se puede decir que son los más tradicionales al igual que la novia y el ahorcado en San Nicolás Tetelco, en lo que concierne a las comparsas, estas presentan diversas transformaciones, pero son parecidas a las que se realizaban en la Ciudad de México en el siglo de las luces, como menciona Viqueira.

En Santa Catarina, es a partir del cuarto viernes de cuaresma en la que hacen una procesión con un cristo y los siguientes días salen las comparsas de charros y locos y el cierre se hace con quema de castillos y toritos. Sin embargo los más conocidos en la delegación son los de San Francisco Tlaltenco, e incluso algunas comparsas salen en las mismas fechas como la Chupamaros, la Sociedad Benito Juárez y el Club Juvenil.

En San Francisco Tlaltenco, son ocho las comparsas que participan en el Carnaval. Durante los recorridos de éstas a través de los comentarios de los habitantes y de los participantes se pudo conocer la historia de cada una de ellas, como las clasifican y como simpatizan los lugareños con ellas. Son de los pocos eventos de diversión sana y gratuita que hay en la delegación, para los que observan, porque para los que participan si tienen un costo.

A lo largo de la participación de cada una se pudo observar que clasificarlos por estratos, permite que los habitantes se identifiquen y participen en alguna de las comparsas. Los charros por ejemplo, son los ricos, los locos son los pobres, dentro de estas mismas agrupaciones se han conformado, clubes, sociedades y asociaciones, en donde se percibe

---

<sup>36</sup> La locada se refiere a las personas que se disfrazan de los que ellas quieren, puede ser de mujer, de políticos o de algún personaje de los que aparecen en la televisión. Lo que las hace diferente de las comparsas de charros.

que de tras de cada uno hay una organización que cada vez se hace más compleja. La agrupación más antigua es la *Sociedad Benito Juárez*,<sup>37</sup> con 82 años de creada y de la cual se desprendió el *Club San Francisco* en 1946, otra se fundo al organizarse un equipo de fútbol que pretendía ingresar al Club, pero al ser considerados un estrato económico bajo no los aceptaron por lo que tomaron la decisión de formar su propia comparsa y así se formó la comparsa de *Barrio Fuerte* en 1979, en la que sus miembros se unen por las raíces del pueblo y por la amistad.

La comparsa de los *Chupamaros*, se fundó por la iniciativa de un grupo de jóvenes que se reunían para tomar bebidas alcohólicas (chupar) por eso le pusieron así y por lo mismo, durante sus recorridos sobresale la presencia de una botella alcohólica, la cual se constituyó en marzo de 1969. Esta comparsa, se caracteriza porque durante siete años ininterrumpidos participó Rodolfo Hernández, como reina del carro alegórico, él es un maestro de danza egresado del INBA, quien no sólo da clases en los pueblos de Tláhuac, sino también en otros lugares donde lo solicitan, durante los recorridos destaca el carisma, su presencia y aceptación en el pueblo, en los cuales, la gente le hace bromas, haciendo todo un espectáculo la participación, al igual que los hombres, vestidos de mujer, que van con él en el carro, que son homosexuales, travestis y amigos, los cuales se esmeran en su presentación. Es ya una de las comparsas más grandes y esperadas, en la que participan niños, jóvenes y adultos. El grueso de los participantes van vestidos de mujeres, además de los diferentes disfraces de comics del momento o de políticos mexicanos o extranjeros que se pretende ridiculizar, como fue en el año 2001, el caso de Fox, Rigoberta Menchú, el subcomandante Marcos y Tacho, Salinas de Gortari, Bush, Osama Bin Laden, entre otros personajes (Consúltese Anexos III y IV).

---

<sup>37</sup> La Sociedad Mutualista Benito Juárez se formó en 1920 y fue la primera comparsa en el pueblo en la que participaban únicamente hombres, en 1929 permitieron que se incorporaran mujeres de donde salió la primera reina.

La comparsa *Guadalupana* se formó en el año de 1973, se conforma de charros, reinas, princesas y damas, también se desprendió del Club San Francisco<sup>38</sup>.



Sofía I<sup>ra</sup>, reina de la comparsa Guadalupana en 1991

La comparsa de *Zacatenco*, es una de las más pequeñas y se constituyó por vecindados, tiene ocho años de creada. En el 2002 se formó la comparsa de la colonia *Selene*, la cual se ha formado por los hijos casados de los habitantes originarios, que se han ido a vivir a allá.

Las infantiles son otras de las comparsas que participan hasta el final del mes y medio que duran los carnavales, tanto de charros como de disfraces. La comparsa del *Club infantil* se creó en 1958, es la última que participa y finaliza el ciclo de comparsas y de carnavales.

Los bailes con grupos musicales de banda u otro ritmo tanto en la plaza Centenario, como a un costado de la parroquia de Mazatepec, son los que cierran los carnavales, en

<sup>38</sup> En el año de 2002 la comparsa Guadalupana elaboró un calendario en el que contenía los requisitos para inscribirse a las cuadrillas, las fechas de los ensayos y de los días en que saldrían a brincar. Para el caso de las reinas el día de su coronación el grupo las apoya con un grupo de música que va a tocar a su casa, debido a que a la soberana le corresponde ofrecer la cena a los integrantes de la comparsa, carnitas, tamales y otras bebidas. En el cierre, hacen baile para todos los integrantes de la comparsa y sus familias.

<sup>39</sup> Foto proporcionada por la señora Sofía Mendoza Martínez, reina de la comparsa en 1991.

algunos se cobra la entrada y otros son gratuitos. Las comparsas de locos al terminar su recorrido hacen una premiación a los mejores disfraces que participaron en el recorrido y se les entregan trofeos, a los ganadores.

### Elementos predominantes en las comparsas

Todas las comparsas tienen como parte de sus elementos principales a la banda de música<sup>40</sup>, el carro alegórico, la reina, los disfraces y en sí todo el colorido y las ganas de brincar y de divertirse, los balazos no dejan de escucharse durante el recorrido, las balas pueden ser de salva o de verdad. Para el caso de las reinas es digno de mencionar el que durante su recorrido regalen dulces y paletas de caramelo a los niños y demás personas que presencian los recorridos.

Dependiendo de la edad de los participantes en las comparsas, la diversión puede ser sana o subir de tono. No puede faltar el bote en el que se pide cooperación para la banda de música a las personas que miran el paso de la comparsa. Los sujetos que las coordinan mandan hacer playeras que llevan el nombre y el año en el que se está realizando el recorrido. Las organizaciones de charros son las que por lo regular hacen la coronación de su reina y ofrecen comida o cena en honor de ésta, en ocasiones puede ser privada o popular.

### Comportamiento y hábitos alimentarios durante los carnavales

Los comportamientos y hábitos alimentarios en este tipo de eventos se presentan en tres etapas:

---

<sup>40</sup> Las bandas de música de viento que participaron fueron: "la jarritos" de Tlaltenco, la de San Pedro Tláhuac, Santa Catarina Yecahuizotl, las de Xochimilco y las de Chalco, del estado de México.

1° Los alimentos que ofrece la reina saliente ya sea un día antes o el mero día en el que entrega la corona, así mismo la reina entrante ofrece una cena a los integrantes de la comparsa y demás grupos que la apoyan.

2° Los que se obsequian durante las paradas o descansos a todos los que brincan o bailan dentro de la comparsa, durante el recorrido, así mismo durante éste la reina regala dulces y golosinas a los niños.

3° La venta ambulante de diferentes productos, que acompañan a los recorridos ya sea a pie, en bicicleta o en triciclo. Este comercio forma parte de los comportamientos y de sus hábitos alimentarios en donde propios y extraños no escapan al consumo de diferentes productos durante los carnavales.



venta de chicharrones y raspados



Otro tipo de alimentos que se venden durante los recorridos

Respecto a los alimentos que venden durante el recorrido destacan las frituras como papas, chicharrones en sus diferentes modalidades, las naranjas preparadas con chile piquín y salsa Búfalo en el centro de éstas o simplemente partidas, algodones de azúcar, refrescos, cervezas, micheladas, dulces y golosinas, alegrías, obleas, palomitas en forma de granizo, muéganos, chitos, habas con salsa catsup, además de las botanas de transnacionales de la alimentación que se pueden comprar en las tiendas durante el trayecto, las cuales pueden ser papas, galletas, yogures, jugos o refrescos. Y los alimentos que preparan en otro tipo de establecimientos como tacos, quesadillas, huaraches de carne de res o de cerdo.



Andrómeda, 2001 de la comparsa  
Chupamaros, antes de hacer el recorrido



Andrómeda en el carro alegórico



En el 2002 Redoto saltó de amazona



TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## CUARESMA

### *Miércoles de Ceniza y Cuaresma*

Dentro de la Iglesia Católica, el Miércoles de Ceniza marca el inicio de la Cuaresma y al término de ésta de la Semana Santa, son fechas en que se cambian comportamientos y hábitos alimentarios, debido a que el menú temporalmente es diferente, se prohíbe el consumo de carnes rojas. El ayuno, como *comportamiento* y práctica religiosa de la comunidad cristiana, señala la pureza de los individuos ante Dios y debe realizarse el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo.<sup>41</sup>

Los hábitos alimentarios en Cuaresma cambian, se debe ayunar<sup>42</sup> y abstenerse de alimento, es decir son prohibiciones que tienen justificación religiosa, para de esta forma obtener la purificación del individuo y la sociedad durante este tiempo penitencial.

La renuncia a los alimentos tiene que ser entendida, desde el punto de vista simbólico, como una renuncia más amplia al mundo exterior. La modificación de la conducta alimentaria durante esta fase obedece a pautas colectivas que reflejan normas de tradición cultural cristiano occidental (Garrido, 1997:79).

La alimentación es un lenguaje que habla materialmente de dimensiones espirituales. Las prohibiciones han generado patrones de conducta ritualizados que han hecho de los

<sup>41</sup> En ese sentido el periodo de cuaresma es el tiempo más significativo por sus implicaciones socioculturales y religiosas. Este tiempo representa una crisis, después de la cual, la persona renace como alguien nuevo, mejor o más elevado. Este rito de paso es un ritual de purificación, de redención, de salvación. La cuaresma como tal implica la posibilidad de ser una peregrinación purificadora de la que no se sale como se entró (Garrido, 1996: 77- 78).

<sup>42</sup> La finalidad socializadora del ayuno ritualizado consiste por tanto en imponer a través de la persuasión o de la coerción, el sistema cognoscitivo del mundo cristiano, impuesto desde Roma. En este contexto, el ayuno ha desempeñado un papel fundamental por contribuir con frecuencia de manera decisiva a la adaptación de los individuos al sistema de valores y de interacciones sociales deseado por la jerarquía eclesiástica. La función social de la religión es la de dar cohesión y continuidad social que mantiene al sistema ideológico y de las instituciones (*Ibid*: 82 - 83).

alimentos una forma simbólica de comunicación. Todos los rituales que una sociedad elabora tienen un significado social integrador.

Las prohibiciones rituales e ideológicas con respecto a las comidas, en todas las culturas han hecho que el alimento, no sea considerado solamente un objeto nutritivo, sino que posea también una gran significación de carácter simbólico.

Así durante la Cuaresma la homogenización de los hábitos alimentarios se van a producir en el interior de los hogares y va a ser por tanto la familia cristiana, el vehículo mediante el cual la iglesia trasmite y propaga prescripciones litúrgicas sobre la alimentación. Han sido tradicionalmente las mujeres de la casa quienes de una generación a otra han transmitido los hábitos alimentarios y la tradición culinaria propia de los periodos de ayuno y abstinencia. La familia por consiguiente ha jugado un papel fundamental en la transmisión e integración cultural de sus miembros en la ideología religiosa imperante.

En Tlahuac, el Miércoles de Ceniza y los viernes siguientes durante la Cuaresma se suspende el consumo de carnes, sobresaliendo el de verduras, legumbres, pescado o pollo. Por lo que respecta al ayuno esta prescripción no se cumple completamente sólo lo realizan las personas de mayor edad siempre y cuando no estén enfermas.

El espacio culinario cambia en estas fechas, se utiliza la cocina de humo y las parrillas de gas en la elaboración de alimentos en grandes cantidades, particularmente en los últimos días de la Semana Mayor.

## Semana Santa

En Tláhuac, la Semana Santa (o Semana Mayor como también se le conoce) para sus habitantes católicos son fiestas de guardar y de respeto; su comportamiento y hábitos alimentarios cambian a partir del Jueves hasta el Sábado Santo; las mujeres comienzan a cocinar desde el miércoles y tratan de dejar todo listo para los días que la Iglesia Católica considera los más importantes; algunas de ellas comentan que sus madres y abuelas les

decían que eran días en que no se debía tocar el fuego, porque se estaba velando al hijo de Dios y el hacerlo era como quemarlo, otras dicen que es porque son días que deben pasar la mayor parte del tiempo en la iglesia y les impide estar cocinando y asistiendo a la iglesia.



El vía crucis en San Francisco Tlaltenco



Algunos productos que se venden durante el vía crucis, cerca de la iglesia en San Francisco Tlaltenco

En ese sentido las mujeres elaboran un menú de acuerdo a como sus madres les han enseñado, la sopa de habas, el arroz rojo, revoltijo; tortas de papa, chiles rellenos de queso, en guisado de jitomate, pescado capeado, también en guisado de jitomate con aceituna y los frijoles. Las mujeres que tienen hijos casados es en estas fechas esperan que vayan estos con sus esposas e hijos a visitarlos, por lo que tienen que hacer suficiente comida para todos los que asisten.

Como ya se ha hecho tradición la feria de la nieve en San Andrés Mixquic<sup>43</sup> o en San Pedro Tláhuac en esas fechas, las personas acuden por la noche a tomar alguna de ellas en sus diferentes sabores que cada año se vuelve más variado.

Las calles y altares los diferentes barrios en los pueblos en estas fechas se adornan con cadenas y moños de papel de china o plástico en colores morado y blanco, así como palmas, en ocasiones por esos lugares pasa el vía crucis y en otras sólo indica el tiempo de

<sup>43</sup> En este pueblo las nieves las acompañan con mermelada de fresa o con chococrips o chochitos y como toque final una galleta del tipo nevada.

luto y recogimiento que se debe guardar en esas fechas, por otro lado en algunas capillas de los diferentes pueblos, colocan trigo, naranjas y manzanilla<sup>44</sup>, el viernes santo.



Altar de viernes santo en San Andrés Mixquic

## OTRAS FESTIVIDADES DEL CULTO CATÓLICO

### *Comportamientos y hábitos alimentarios en las ceremonias católicas*

#### Celebración a la Virgen de Guadalupe<sup>45</sup>

En los pueblos, los barrios e incluso en los altares que están distribuidos en la demarcación se festeja tanto en la iglesia como en las capillas con respeto y regocijo desde la víspera, a la Virgen de Guadalupe<sup>46</sup>, se hacen misas, se obsequia algo de comer y de beber<sup>47</sup>, se queman voladoras y castillos, así como la presencia de grupos musicales que hacen la noche agradable. En San Nicolás Tetelco se reciben a los santos visitantes de San Andrés Mixquic y de San Juan Tezompa, Estado de México, se queman castillos, se invita a comer por la tarde a

<sup>44</sup> En algunas capillas de los pueblos de Tláhuac los mayordomos regalan manzanilla el viernes santo, porque simboliza el sufrimiento que paso Jesucristo en el huerto de los olivos.

<sup>45</sup> Para Andrés Medina la festividad de la virgen de Guadalupe es una de las manifestaciones de religiosidad popular como lo son también las de la Candelaria, la Santa Cruz la de muertos, el ciclo de posadas, Navidad y la de Reyes (2000: 10).

<sup>46</sup> La víspera es el día 11 y la fiesta el 12 de diciembre.

<sup>47</sup> Se obsequian galletas en sus diversas variedades, tamales de rajas o de queso, de beber café de olla, ponche o atole de chocolate o champurrado.

la comunidad y por la noche café, ponche, tamales de rajás y de queso, cocoles o galletas, dependiendo como se hayan organizado los responsables de la celebración (Véase anexo III).

### *Posadas*

Las posadas en Tláhuac se realizan de dos maneras, las familiares en las casas y las comunitarias en las iglesias, en ambas se reza el rosario, se hace una procesión con los peregrinos en la puerta de la iglesia y las letanías propia de las posadas, al terminar los ritos, se obsequia ponche a los presentes, además de los aguinaldos, con frutas, cacahuates, galletas y dulces.



Pidiendo la posada en una casa



Repartiendo los aguinaldos

### *Navidad y Año Nuevo*

Para Navidad o Año Nuevo dependiendo del número de hijos que tenga la familia, se organizan y realizan en la casa de los padres la cena de "traje" que consiste en llevar algún guisado o postre; lo que no falta es el ponche. En Navidad es tradición arrullar al niño Dios ya sea en la iglesia o en la casa de la madrina de éste, también hay quienes pasan la cena con la comadre, dueña del niño y si no quieren pasarla con ella, solo van a arrullarlo y se regresan a donde se esté realizando la cena familiar. Si la madrina del Niño Dios va a la casa

de los compadres al arrullo de éste, es obligación de ellos el dar en la cena tamales de rajas, de queso y atole ya sea de champurrado o de chocolate.

### *Reyes o Epifanía*

El 6 de enero, día de la Epifanía<sup>48</sup>, se acostumbra entre los lugareños la comprar de la rosca de reyes tanto para familiares como para los padrinos del niño Dios u otros compadres a los que se les quiera regalar ya sea que las compren en panaderías comerciales o caseras, lo importante es la convivencia; el atole de chocolate o de champurrado, destaca en esta fecha, para acompañarlas.

En San Andrés Mixquic se hace una procesión por el barrio de los Reyes acompañada con música de banda de viento, al finalizar ésta en la iglesia se realiza la actuación de las niñas pastoras, para posteriormente retirarse a comer ya sea en casa del socio presidente las personas del pueblo que así lo deseen o donde se espera a las niñas pastoras. (Véase, Anexo IV).



Procesión en el barrio de los Reyes en San Andrés  
Mixquic



Amigos compartiendo la rosca de reyes

<sup>48</sup> La Epifanía, es la festividad celebrada el día 6 de enero para conmemorar la aparición y manifestación de Jesucristo al mundo, es decir, a los gentiles y particularmente a los magos (Pike, 1960:152, Nueva Enciclopedia Larousse. 1981:3379).

### *Los jubileos*

Para el caso particular de San Andrés Mixquic, la celebración de los jubileos es digna de tomarse en cuenta debido a que los mayordomos de la fiesta patronal son quienes los organizan, en los que intervienen los cuatro barrios y la colonia San Ignacio, distinguiéndose la panceada que ofrecen los socios presidentes en las noches de vispera, los desayunos y comidas los días siguientes, tanto para la comunidad en general como para los pueblos visitantes.

El día más importante de esta celebración es el último, fecha en la que le corresponde al barrio de San Agustín terminar los festejos. Las calles principales de los barrios se adornan y se elaboran tapetes de aserrín con figuras de santos o de animales por donde pasa la procesión en la noche, después de que ha pasado ésta en cada barrio queman luces o castillos. En la plaza se instalan puestos de comida y los juegos mecánicos.



La comida que ofreció el barrio de San Agustín durante los jubileos

### *Santos peregrinos visitantes*

El Señor del Desmayo peregrino<sup>49</sup> de Tamazulapan, Oaxaca, llega de visita a los pueblos de Santiago Zapotitlán y de San Francisco Tallenco, a las casas de diversas familias que lo

<sup>49</sup> Acerca de las peregrinaciones, se sabe que los lugareños asisten a las de Chalma (en San Andrés Mixquic, la peregrinación se hace a pie, a caballo y en bicicleta), la de la virgen de Juquila a Oaxaca (por parte de los ciclistas, también de Mixquic) y la del señor del Sacromonte en Amecameca, por parte de los otros pueblos.

solicitan en permaneciendo un día en ellas como su huésped al cual le hacen rezos de bienvenida, le preparan alimentos en honor a él y se le atiende como si realmente estuviera físicamente, cuando se sirven éstos, le atienden primero y posteriormente a los presentes, lo cual da cuenta de otra forma de comportamiento alimentario unido al culto religioso católico.

Dentro de este comportamiento y hábitos alimentarios se tiene la creencia que los alimentos que le convidan al santo, éste los bendice y después de que él se va, las personas de la casa los comparten con los familiares, si están enfermos para que los sane pronto y si no lo están es una forma de recibir salud y bienestar. Se sabe que también llegan la Virgen de San Juan de los Lagos y el niño Pa de Xochimilco a los diferentes pueblos de Tláhuac.



El señor del desmayo

## RITOS DE PASO<sup>50</sup>

*Los diversos comportamientos y hábitos alimentarios en los ritos de paso*

Comuniones y confirmaciones<sup>51</sup>

En fiestas de primera comunión o confirmaciones al terminar la comida que se realiza durante el festejo, se elige una hora adecuada para realizar el protocolo en el que se agradece a los

<sup>50</sup> Las ceremonias de los ritos de paso se celebran particularmente durante las fiesta patronales o las de barrio, siendo generalmente colectivas o comunitarias.

<sup>51</sup> En las fiestas de ritos de paso así como las familiares, se dan cita los vendedores ambulantes a pie o en triciclo con golosinas, algodones de azúcar, alegrías, obleas, chicharrones, entre otros, si éstas se realizan en las casas o en los terrenos que no tienen bardas e incluso en las calles.

compadres el haber aceptado el compromiso y a su vez éstos entregan al ahijado, señalando que han cumplido y agradecen también la distinción por haberlos considerado para efectuar el cargo, al terminar el acto se les obsequia una canasta con alimentos o frutas, como agradecimiento por el compromiso contraído, parecida a la que se obsequia cuando se hace el baile del guajolote, sólo que en esta ocasión no se baila.



La madrina de confirmación entregando a la ahijada a la mamá



Madre e hija entregando la canasta a los padrinos de comunión

### Las bendiciones

Antes de que se realice el matrimonio eclesiástico, se acostumbra entre los habitantes de Tláhuac las bendiciones a los contrayentes, si son del mismo pueblo o delegación, les corresponde a los padrinos de bautizo comenzarlas, después otros familiares como los abuelos, los tíos paternos y maternos para finalizar con los padres, el número varía de acuerdo a las personas que se hayan propuesto para hacerlas. Dentro del ritual sobresalen los rezos, la bendición y los felicitaciones de los familiares de ambos, particularmente los padres y tíos cercanos. Con ese motivo se ofrece una comida o una cena dependiendo la hora en que se haga, se acostumbra más por la noche.

## Las bodas y el baile del guajolote

En los pueblos de Santiago Zapotitlán, San Pedro Tláhuac y San Andrés Mixquic, se acostumbra el baile del guajolote<sup>52</sup> en las bodas, sin embargo, en el primer pueblo, también lo bailan en bautizos, primeras comuniones, quince años. El padrino de bautizo<sup>53</sup> de cualquiera de los contrayentes, es el de velación<sup>54</sup> en la ceremonia religiosa, por lo que le corresponde pagar la misa, acompañarlos en el rito y en la fiesta, en ocasiones deben pagar un mariachi que acompañe ya sea a la novia de su casa a la iglesia o a la pareja recién casada del templo al lugar del festejo.

Lo que se convida en este tipo de festejos es una sopa aguada de pasta a la que se le pone queso, o un consome con cilantro, cebolla picada y limón si se hizo barbacoa de borrego o de pollo, arroz a la mexicana, carnitas de cerdo o barbacoa, acompañado con guacamole u otros tipos de salsas, tortillas, para los que no comen cerdo se prepara pollo y mole, aguas frescas de frutas, refrescos, piña colada o tequila con tonajita.

Antes de realizar el baile del guajolote se visten las aves de novios (si es boda, tiene que ser un par, que simule a la pareja, también adornan una escoba con un velo representa a la novia y un trapeador al novio al que le colocan un sombrero y si es bautizo o comunión al animal se le colocan collares de galletas y dulces, además de una flor como tocado, cubierto con una servilleta de tela blanca bordada.

<sup>52</sup> Este se realiza entre los familiares de los contrayentes y padrinos al compás de la música de la danza de chinelos que se tocan en el Estado de Morelos

<sup>53</sup> Los padrinos de bautizo tienen que cumplir con varios compromisos con los ahijados durante sus diferentes etapas en la vida. Después de que se ha pedido a la novia en matrimonio se debe notificar a los padrinos de bautizo de los consortes, para saber cual de ellos va a ser el de velación.

<sup>54</sup> Luego de que los padrinos han aceptado el compromiso como una atención los padres de los novios les obsequian unos canastos con tamales de frijol, de rajas o verdes y atole de champurrado, por haber aceptado la responsabilidad. Ser padrinos de velación es deber grande, a ellos les corresponde acompañar a los novios durante la misa, hacer el pago de la misma y los adornos de la iglesia, obsequiarles la Biblia y rosarios a los contrayentes



Vistiendo al guajolote en la primera comunión



Los guajolotes listos para el baile en la boda

Las personas que participan en el baile también llevan dos chiquihuites con pollos hervidos, tamales, cazuelas de mole y arroz. Durante este baile el guajolote vivo se va pasando a los que danzan, para que al final se quede en manos de los padres de la novia<sup>53</sup> o de los padrinos de velación. El animal vivo se ofrece a los padres de la novia como pago por la hija la cual pasa a formar parte de una nueva familia o también se les obsequia un chiquihuite que en su interior contiene pollos cocidos, además de arroz, frijol, mole, tortillas y pulque o en su defecto alguna botella de tequila o de brandy, lo anterior se cubre con una servilleta de tela blanca bordada, en ocasiones a los padrinos de velación les corresponde también un guajolote vivo y su canasto.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

<sup>53</sup> El guajolote vivo recibido se lleva a la casa de los padres, cuando ellos decidan matarlo para cocinarlo tienen que invitar a los consuegros.



Las cazuelas con los pollos hervidos para bailar el guajolote en la boda



Las canastas preparadas para bailar el guajolote en la boda



Flores con floreros para la bendicion



Los padres de la novia recibiendo el guajolote

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## XV años

En las festividades de quince años, los padrinos de bautizo igualmente tienen una presencia notable, debido a que son los que deben darle el último juguete a las quinceañera, comprarle el vestido, pagar la misa, acompañarla en la ceremonia religiosa y fiesta, además de ellos, ahora también hay padrino de medalla, de corona, de pastel, de zapatillas, de video, de fotografía, entre otras.

El banquete corresponde a los padres de la festejada el cual puede consistir en arroz a la mexicana, pollo con mole tipo poblano, carnitas, barbacoa o mixiotes, si hay mole se hacen también tamales de frijol, de agua o de sal y por su puesto a todos los padrinos se les da su itacate en canastas de mimbre.



La quinceañera bailando el vals.

## El pastel

El pastel, en fiestas de XV años, bodas, aniversarios o cumpleaños, tiene un lugar destacado y es esperado por muchos de los asistentes especialmente por los niños, generalmente los padrinos se esmeran para que sean grandes y vistosos, sobresaliendo el número de pisos y la forma que tienen éstos. Las panaderías locales tienen demanda las cuales en sus aparadores muestran la diversidad de diseños de acuerdo a la ocasión, los colores y el tamaño.



El pastel en las bodas

### Velorios, entierro y cabo de año<sup>56</sup>

En este rito de paso la alimentación está presente tanto en el velorio, el entierro, los nueve días<sup>57</sup> después de que falleció la persona, así como en el cabo de año. Cuando ocurre una muerte la familia del deudo busca de inmediato la ayuda de familiares y amigos para la organización del velorio y el entierro. Los hombres se encargan de colocar lonas, sillas y tabloncillos para recibir el cuerpo que se velará durante el día y la noche dependiendo de la hora del fallecimiento. La mayoría de las personas que acuden a dar el pésame pueden llevar consigo arroz, frijol, aceite, azúcar, galletas o pan como una ayuda para los familiares, pero lo que más toman en cuenta es el apoyo de la mano de obra en el caso de las mujeres, las cuales se organizan en conjunto para preparar la comida de vigilia que se ofrecerá a todas las personas que asistan a dar la condolencia a los deudos y después del entierro. Y la de los hombres en las diferentes actividades que se realizan durante el velorio o a la hora de la inhumación.

El día que fallece la persona, se considera vigilia, por lo que no se debe comer carne y se preparan platillos que no la lleven, como charales con nopales en salsa verde, huevo con

<sup>56</sup> Los lugareños dicen cabo de año para referir a que paso un año o primer aniversario del fallecimiento de alguna persona

<sup>57</sup> En Mixquic, algunas personas señalaron que a los nueve días del entierro se acostumbraba preparar el mixmole. Ahora muy pocas personas lo hacen, porque ya no se encuentran todos los ingredientes.

papas en salsa verde o revoltijo (romeros en mole tipo poblano con papas y tortas de camarón), acompañados de tortillas, frijoles y aguas frescas de sabores. Por la noche, al terminar el rosario se obsequia café de olla o infusiones de canela o de hojas de naranjo, pan de sal o de dulce. El día del entierro, al terminar éste los deudos invitan a todos los presentes para que pasen de nuevo a la casa a comer y se sirve el mismo menú del día anterior.

A los nueve días, fecha en que se levanta la cruz, ya se puede comer carne y se puede servir carnitas, pozole (con carne de cerdo o de res) u otro tipo de comida, dependiendo el presupuesto con el que cuente la familia. Al año del fallecimiento de la persona se hace una misa en memoria de ésta y se invita a los presentes a pasar a comer a la casa o a cenar dependiendo la hora en que se haga la misa. En esta ocasión también ya no se hace vigilia y se puede dar carnitas, pollo con mole, tamales de frijol o de agua, té de canela.

## LOS NIVELES DE INVESTIGACIÓN EN LOS ALIMENTOS DE LOS RITOS DE PASO

### *1º Nivel, el técnico – metodológico*

En los ritos de paso el nivel técnico-metodológico se presenta de manera similar a las de las festividades patronales, el espacio culinario que destaca es el doméstico con las parrillas de gas o *tlecuiles*<sup>12</sup> en los patios de las casas, dependiendo de lo que se vaya a preparar y la cantidad. Los insumos para la elaboración se compran en la Central de Abasto, se prefiere lo fresco en este tipo de acontecimientos y se cocina de acuerdo a lo aprendido de las abuelas, madres o tías, predominado la tradición y la costumbre en este tipo de eventos. Es decir, los comportamientos y hábitos observados de las personas que elaboran los paltillos revelan prácticas y técnicas transmitidas de generación con pocas innovaciones en lo que se refiere al

<sup>12</sup> Si el espacio culinario es pequeño se puede recurrir a la calle o a la banquetta para instalar algún *tlecuil* para poder guisar lo que se va a ofrecer.

menú, en todo caso lo nuevo se manifiesta en determinados ingredientes porque ya no se consiguen y se busca la sustitución en lo industrializado.



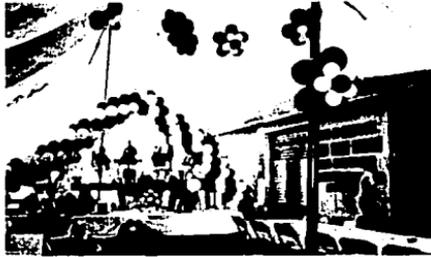
Cocinando los pollos en los *tecules* sobre la banqueta

## *2º Nivel, el espacio alimentario en las fiestas de ritos de paso*

En las festividades de ritos de paso y familiares el espacio alimentario que sobresale es el doméstico<sup>59</sup>, como son los patios de las unidades domesticas o los comedores de las mismas. Para dar atención a los invitados se alquilan mesas, sillas, manteles, lonas, para el servicio de los alimentos predominan los platos, vasos, cubiertos de plástico o de unícel desechables. Para adornar las mesas se mandan hacer servilleteros, saleros, tortilleros, servilletas, vasos y otro tipo de adornos que se obsequian como recuerdo del festejo a los invitados. Dentro de este tipo de arreglos sobresalen otros de diversos materiales que se colocan en las paredes y techos.

En comuniones y XV años se destina una mesa especial para el festejado y sus padrinos en las que también están presentes los padres de éste. Para el caso de las bodas la mesa en ocasiones se destina para uso exclusivo de los contrayentes y en otras se comparte con los padrinos y padres de ambos, también para este tipo de festejos se divide el espacio los invitados se distribuyen de acuerdo a si son familiares de la novia o del novio.

<sup>59</sup> Sin embargo, si en la unidad domestica el lugar para realizar la fiesta es pequeño la calle es un buen sitio para llevar a cabo el banquete y la fiesta, convirtiendose en un espacio extradomestico.



La mesa del festejado y atrás el grupo que amenizo la comida

Un aspecto digno de señalarse es el que se refiere a los grupos de música contratados para amenizar los festejos, los cuales la mayoría de las ocasiones alegran la degustación de los alimentos; por lo regular esto corre a cargo de conjuntos musicales, bandas de viento, del tipo grupero, mariachis, marimbas, entre otros.

### Comportamiento y hábitos alimentarios

El comportamiento alimentario que se percibió en estas recepciones a la hora de servir los alimentos es como sigue; a los primeros que se atiende son a los festejados y posteriormente a los invitados sean niños o grandes. Sobre el tipo de alimentos que se les ofrecen se pregunta, cuando son niños si comen de todo, para que se les sirva como si fueran grandes, lo mismo sucede con las personas que no pueden comer todo tipo de carnes rojas. En caso contrario el menú se les cambia debido a que por lo regular cuando se preparan carnitas o barbacoa, también se guisa pollo y mole tipo poblano. Lo que se degusta es similar a los que se ofrece en fiestas patronales o de barrio, no presenta muchas variantes. En bodas y XV años se distingue el pastel, como un elemento que no está presente en los demás festejos.

La atención a los compadres durante el banquete refleja otro tipo de comportamiento alimentario observado. Se esmera y se vigila el que no les falte nada mientras comen o si

gustan algo más llevarlo lo más pronto posible, la finalidad es que se sientan agasajados y se vayan satisfechos, tratando de reforzar más el compadrazgos entre los "compadritos", como ellos mismos se dicen. Cuando asisten otros "compadritos" a la fiesta al retirarse los anfitriones les dan su itacate.

Un comportamiento alimentario más que se reconoció es el hecho que los invitados acostumbran llevar a sus casas parte de lo que se les dio para comer, transportándolo en el mismo plato en el que se les sirvió por ser desechables o en ocasiones en el vaso.

Como hábitos alimentarios festivos se tomaron en cuenta los alimentos que los asistentes consideran como ya esperados, es decir, comentan "van a dar carnitas, barbacoa, pollo con mole o mixiotes" y es lo que a veces los hace decidir asistir o no a las celebraciones, porque algunos gustan de este tipo de comidas y para otros ya se les hizo rutina.

### 3° Nivel, el ideológico

La cosmovisión mesoamericana, la influencia española, la imposición de la religión católica han logrado una convivencia en el capitalismo, es la ideología que se percibe en este tipo de festejos, en los alimentos que se consumen por parte de los habitantes de Tláhuac.

### FERIAS GASTRONÓMICAS

Un hecho que se debe destacar en la Delegación de Tláhuac, es la promoción de diferentes tipos de ferias que sus autoridades han tratado de promover con el propósito de atraer al turismo nacional y extranjero, las ferias de la nieve o la del elote, son prueba de esto.

La feria de la nieve se viene realizando desde 1985, la cual se hace en el mes que cae la semana santa (es variable, marzo o abril) en la que se pueden saborear las nieves de todos los sabores posibles y diversas combinaciones que para algunos de los asistentes a ésta son exóticas, los sabores tradicionales que se encuentran son nuez, piñón, fresa,

chocolate, cajeta o con algún producto lácteo o vegetal, queso, de nopal, de aguacate, de mole, de chicharrón, tres leches, jicama con chile, dentro de las exóticas sobresalen el nescafé, el capuchino, beso de ángel, beso del diablo, pétalos de rosa, velo de novia, espuma de ángel, sueños del paraíso, de bebidas alcohólicas toritos, amareto, maracuya con mezcal, viagra, bacardi con limón, de personajes de la política subcomandante Marcos, de comics, bichos, picachú, 101 dalmatas, entre otras.



La feria de la nieve 2001

En San Juan Ixtayopan, tiene diez años haciéndose la feria del elote a partir de 1993, en el mes de agosto, después de que se ha levantado la cosecha de maíz, donde se ofrecen todos los productos que se pueden elaborar con este producto, comenzando con las quesadillas, tostadas, pozole, tacos, gorditas, pan de elote, panqués, pasteles de tres leches de elote, tamales, esquites, elotes, nieve, tlaxcales, entre otros.

### *Fiestas cívicas*

Dentro de las fiestas cívicas figura la de las fiestas patrias el 15 de septiembre que se conoce mejor como día de las fiestas patrias o "Día del Grito", fecha en la que se corona a la reina de estas fiestas o destaca la señorita independencista, conmemoración en la que no pueden faltar los elotes, hervidos o asados, con crema, mayonesa, queso, limón y chile piquín o preparados como esquites con chorizo y tocino.

Se puede decir de acuerdo a lo investigado que en la alimentación festiva, las trasnacionales de la alimentación, no son utilizadas para la elaboración de los diversos raciones que se ofrecen en ellas, predomina más lo fresco, sobre lo industrializado. Por lo que se refiere a la oferta que brindan las ferias, se observó que en ese tipo de espacios si están presentes en alimentos chatarra, entre comidas, y en algunos antojos.

## CONCLUSIONES

**E**n este apartado se da respuesta a las preguntas de investigación iniciales, a los objetivos, a la hipótesis, planteadas en la introducción de esta tesis, así como lo concerniente a los capítulos IV y V que corresponden propiamente a la investigación de campo sobre la alimentación de Tláhuac (diaria y festiva actual).

Las preguntas de investigación que se plantearon inicialmente fueron:

### ¿Cuáles son las características de la cultura alimentaria de Tláhuac y cómo abordarla?

La alimentación en Tláhuac tiene su origen en la explotación lacustre, de chinampas y pie de monte. Los recursos naturales que el medio les proveía fueron aprovechados por sus habitantes a lo largo de su historia, algunos de los alimentos que se preparaban con ellos lograron sobrevivir todavía hasta el siglo XX. Después de la modificación de la naturaleza por la acción humana sus pobladores buscaron sustituirlos, sin embargo, la pérdida de algunos ingredientes y el paulatino abandono de la agricultura ha hecho que se pierdan los platillos y las bebidas originales. Por ser personas de pueblo, con gran apego a la tierra, la mayoría de sus comidas muestran arraigo rural, lo cual quiere decir que la presencia urbana no se manifieste en sus menús, particularmente en la incorporación de productos industrializados y transnacionales, así como en la comida rápida.

La forma cómo se abordó la alimentación en Tláhuac fue a través de la realización de visitas a las diez familias (40 personas) que formaron parte del estudio, para indagar lo referente a la alimentación diaria mediante entrevistas abiertas, recordatorio de la alimentación durante las últimas 24 horas; para lo festivo se efectuó un seguimiento de las festividades más representativas del lugar, procurando registrar las diferentes celebraciones a lo largo del año, apoyado con registro fotográfico.

### ¿Qué aspectos se debían considerar para su estudio?

En esta tesis no se consideró la alimentación relacionada con el deporte, el ciclo de vida, descanso, trabajo o entre comidas, porque de cada una de éstas se desprenderían otras

investigaciones. Por lo que se decidió abordar la alimentación diaria tomando en cuenta los comportamientos y hábitos alimentarios a través de los niveles de investigación propuestos.

Lo mismo sucedió con la festiva en relación con la religión católica, la cual se asocia con la mayoría de las celebraciones que se realizan durante el año. Se incluyeron las ferias comerciales de la nieve y del elote, las cuales proporcionan información sobre la forma de aprovechar la alimentación con fines mercantiles.

**¿Cómo ocurre el abastecimiento de alimentos en los hogares, cuáles son los lugares de compra a los que asisten sus habitantes?**

La manera de abastecerse actualmente es amplia, como ya se expuso, comprende desde las chinampas y carretillas, el mercado, el tianguis, los vendedores ambulantes, las tiendas, los especializados, hasta las cadenas de supermercados y expendios de comida rápida que pertenecen a empresas transnacionales.

**¿Cómo se utilizan los productos locales y transnacionales para la preparación y consumo de alimentos?**

Para la alimentación diaria se utilizan los productos tanto locales como transnacionales. En la preparación y consumo de comestibles. Para la festiva se procura utilizar lo fresco sobre lo industrializado, lo transnacional aparece poco, sólo en casos excepcionales.

**¿Conocer si las empresas transnacionales de distribución y venta de comida rápida instaladas en la delegación, como en otras áreas del Distrito Federal, tienen aceptación favorable entre la población?**

A través de la investigación se pudo constatar que la comida rápida de empresas transnacionales de la alimentación si tienen aceptación entre la población, no sólo las que están instaladas en Tláhuac, sino las que se ubican en las delegaciones vecinas.

Como objetivos particulares se consideraron:

- **La descripción y caracterización de la cultura alimentaria de Tláhuac.**

Como se mencionó en las respuestas a las preguntas de investigación, la caracterización de la cultura alimentaria de Tláhuac tiene su origen en lo lacustre, chinampero y pie de monte, lo rural, lo urbano y lo transnacional. La descripción de ésta se hace en los anexos II, III y IV.

- **Explorar en qué consiste la alimentación diaria, sus horarios y secuencias.**

Por lo que se refiere a la alimentación diaria, la estructura, horarios y secuencias, se exponen en el capítulo IV y anexo II de la tesis.

- **Referir si la alimentación está en relación estrecha con las festividades.**

De acuerdo con el trabajo de campo realizado se puede afirmar que las festividades tienen una relación estrecha con la alimentación.

- **Explorar en qué medida los rituales religiosos están vinculados con la alimentación que se ofrece en las festividades.**

Los rituales religiosos que se presentan en el capítulo V y los anexos III y IV están vinculados con la alimentación en las festividades.

- **Indagar la presencia de empresas transnacionales de distribución y venta de alimentos en el área, tanto de comida rápida como de alimentos preparados, para conocer qué tanto ya forman parte de su dieta diaria.**

Como se expuso en el capítulo IV, las empresas transnacionales tienen presencia tanto en los alimentos de la industria alimentaria como en la rápida, lo cual está comenzando a manifestarse en los comportamientos, hábitos y gustos alimentarios de los habitantes de Tláhuac.

**- Registrar el equipamiento de las cocinas en los diferentes casos.**

El registro del equipamiento de las cocinas, es decir del espacio culinario de las unidades domésticas que participaron en la investigación, están descritos con más detalle en el anexo IV de la tesis.

La hipótesis que se planteó fue la siguiente:

**Las empresas transnacionales de distribución y venta de alimentos están presentes en las comidas de los habitantes de Tláhuac, tanto en el ámbito diario como en el festivo.**

La contrastación de la hipótesis en la alimentación diaria y festiva es como sigue:

En relación con la hipótesis, sobre la comida diaria, se puede afirmar que las mujeres encargadas de preparar los alimentos si utilizan productos de la industria alimentaria tanto nacional como transnacional para las comidas ordinarias, principalmente utilizando productos lácteos (queso, crema, mantequilla, yogur y leche), café soluble o de grano, harina para atole, té en bolsa, consomés en polvo o en cubos, polvo para preparar agua, chiles, frijoles, mermeladas, mayonesa, embutidos, carnes frías; las palomitas para horno de microondas, se consumen como botana o antojo.

Para la alimentación festiva, los productos de las transnacionales de la alimentación intervienen poco en su elaboración, si se tienen que recurrir a ellos, es en casos excepcionales. Por lo regular, todo lo que se compra para preparar lo que se ofrece en los festejos son productos frescos, que se obtienen en el lugar o en la Central de Abastos.

## ALIMENTACIÓN EN TLÁHUAC

El estudio de la cultura alimentaria de Tláhuac (diaria y festiva) que aquí se presenta se interpretó en tres niveles de análisis: 1° el técnico-metodológico, 2° el alimentario y 3° el ideológico

La alimentación en Tláhuac ha cambiado: a) al modificarse la actividad productiva principal de sus habitantes, como es la agricultura, b) con la industrialización y urbanización

de la localidad con más intensidad a partir de 1950 y c) gracias a la comercialización de alimentos a escalas más amplias en las últimas dos décadas. Si bien hoy en día la forma de abastecerse es vasta, porque permite comprar directamente con el productor, como por ejemplo con los chinamperos (legumbres, hortalizas), en los establos (leche, queso), en las granjas (pollos y huevos), con los carniceros (carne, chorizo, chicharrón, quesadillas), entre otros, así como los del tipo industrializado. Estos últimos tienen aceptación entre sus habitantes y en particular entre las señoras que trabajan, quienes buscan pasar menos tiempo en la cocina para poder ocuparse en otras actividades.

### Alimentación diaria

Al considerar los comportamientos alimentarios que presentaron las diez familias con las que se llevó a cabo el estudio de la alimentación diaria a partir de sus hábitos alimentarios, permitió acceder también al *patrón alimentario*<sup>1</sup>, el cual tiene como base el maíz como cereal predominante (que se elabora en todas las formas posibles), el frijol como leguminosa, el chile, las verduras diversifican su dieta, al igual que las legumbres, las frutas, los aceites vegetales y animales, así como productos de origen animal desde carnes, manteca, productos lácteos, la presencia de productos derivados del trigo, como harinas refinadas, pan, pastas para sopas, los enducolorantes para preparar agua, así como los refrescos y las bebidas preparadas.

Dentro de los productos industrializados destacan los jamones, el tocino, los embutidos (salchicha, chorizo o longaniza), las hojuelas de maíz y sus derivados, el yogur, la mayonesa, el azúcar refinada, consomés en polvo o cubos, el café soluble o de grano, algunos jugos y tés empaquetados. La leche que se consume por lo regular es de vaca, todavía la consiguen en el establo, también reportaron industrializadas como la Alpura y la de

<sup>1</sup> Por patrón alimentario se entiende el conjunto de productos que un individuo, familia o grupos de familias consumen de manera ordinaria, según un promedio habitual de frecuencia estimado en por lo menos una vez al mes o bien cabe considerar que dichos productos cuenten con un arraigo tal en las preferencias alimentarias que pueden ser recordadas por lo menos veinticuatro horas después de consumirse (Torres, 2001: 239)

la Conasupo. Se puede afirmar que, para los alimentos diarios, se utilizan productos locales y frescos como también los industrializados, particularmente de transnacionales de la alimentación, habiendo una convivencia entre lo tradicional y lo moderno.

Todo lo anterior permite apreciar que no es una dieta monótona, sino variada en donde predomina lo fresco y lo local sobre lo industrializado. La oferta que ofrece el lugar de abasto es completa y no tienen que desplazarse a lugares apartados para conseguir lo necesario para elaborar sus alimentos. En caso de salir a otros lugares para comprarlos se debe a que les gusta más ese sitio o en ocasiones porque hay más diversidad.

### *Niveles de investigación*

#### **1º Nivel, técnico-metodológico**

En las cocinas de Tláhuac, dentro del espacio culinario permanecen vigentes el fogón y el brasero, los cuales utilizan como combustible leña y carbón respectivamente junto con la estufa o parrilla de gas, lo mismo sucede con el molcajete, el metate, la máquina para hacer tortillas, el comal, entre otros: dentro de las innovaciones tecnológicas destaca el horno de microondas, que para algunos lugareños representa una mejoría de estatus económico y para otros los convence de estar a la vanguardia en tecnología culinaria, así como diferentes aparatos electrodomésticos que ahorran tiempo en las preparaciones, como son la batidora, la licuadora, el exprimidor de jugos, el tostador de pan, la sandwichera, el horno eléctrico, sin olvidar el refrigerador.

Los comportamientos alimentarios que se encontraron en este nivel, técnico-metodológico, respecto a la preparación de los alimentos, son el hecho de que aún es en las mujeres, sean abuelas, madres, tías e hijas, en quienes recae la responsabilidad de elaborar los alimentos diarios. Estos se elaboran de acuerdo con la tradición y apego a las costumbres del lugar, esto se distinguió más en las personas mayores. Las mujeres jóvenes prefieren no pasar tanto tiempo en la cocina como hacían sus antecesoras e incluso cocinan

para dos días. Con el apoyo que les brinda el horno de microondas, al día siguiente ofrecen alimentos como recién hechos. Respecto a los hábitos alimentarios, que las matronas mostraron en la estructura de los menús, se rigen de acuerdo con la manera como les fue enseñado a sus predecesoras. Asimismo, son ellas las que se encargan de hacer las compras, las cuales pueden ser diarias o semanales, para estas últimas las acompañan los esposos e hijos.

El sistema culinario diario, comprende ingredientes y técnicas que han pasado de generación en generación desde la época mesoamericana, así como de los nuevos componentes y tecnologías que agilizan la preparación de los alimentos. Todavía perduran el epazote y el tequezquite para condimentar y cocinar ciertos alimentos, como pueden ser el maíz y el frijol y se han incorporado los consomés en polvo, el café soluble, saborizantes artificiales para el agua, así como productos enlatados, congelados y precocinados, entre otros.

El lugar de abasto proporciona una oferta amplia, la cual permite encontrar los ingredientes e insumos necesarios para la elaboración de los alimentos, los establecimientos son locales así como transnacionales.

## **2º Nivel, el espacio alimentario**

Referente al espacio alimentario doméstico del diario en las familias con las que se hizo la investigación, se distingue a la cocina como el lugar en donde se realiza durante la semana la toma de alimentos; en ocasiones especiales se hace uso del comedor. La manera como este espacio se conforma presenta los siguientes aspectos: la mesa cuenta con mantel, predominando el de plástico de colores y de figuras, dentro de la vajilla, es el plato hondo el que más se utiliza para todo tipo de alimento, lo mismo sucede con la cuchara sopera que con el apoyo de la tortilla suplen al tenedor y al cuchillo. Los vasos pueden ser de vidrio o de plástico, al igual que las jarras para servir el agua. En pocos casos se emplean las servilletas desechables de papel para la limpieza de boca y manos durante la ingestión de los comestibles.

Dentro de los comportamientos registrados destaca el hecho de que son también las mujeres quienes todavía "ponen la mesa" para las diferentes comidas que se realicen en casa, tanto para ellas como para todos los demás integrantes de la familia. Lo mismo sucede con el lavado de los trastos y utensilios. De las diez familias que integran la investigación de los alimentos diarios, sólo una familia reza antes de su toma. Los otros grupos domésticos que también son católicos, no lo hacen.

Respecto a la estructura de los alimentos durante la semana, el desayuno, la cena o merienda por lo regular son ligeros, es decir, leche, atole o café y pan. La comida principal se compone de tres tiempos, para empezar la sopa puede ser aguada o seca, a continuación el guisado y por último los frijoles, aunque hay familias en las que se omite la sopa y se sirve únicamente el guisado y los frijoles, no incluyendo la sopa aguada y seca. El postre casi no se acostumbra, el refresco en la comida diaria es escaso predominando más el agua simple o de sabores, ya sea de frutas o en polvo con enducolorantes, en fines de semana el consumo de refrescos es mayor.

Los hábitos para el consumo de alimentos diarios, que se pusieron de relieve en estos grupos domésticos, se refieren a ciertas demandas de alimentos que sus miembros exigen en sus mesas. Para el desayuno reclaman: café de grano o soluble, atole, té, leche y pan; en los almuerzos y comidas, el guisado, las tortillas, la salsa, los frijoles; para la cena o merienda la leche, el café, atole y pan; si es que comieron algo "fuerte" en la tarde, en caso de no haber hecho guisado de la tarde. Las personas que no trabajan respetan los horarios establecidos por ellos mismos a través de los hábitos y la costumbre, procuran realizar las tres comidas en grupo. Los que salen a estudiar y trabajar lo cumplen únicamente para el desayuno, la cena o merienda se rompe el programa a la hora de la comida, dependiendo de sus actividades; cuando regresan la toma de alimentos lo hacen solos conforme van llegando.

No se registró el consumo de productos lacustres, por lo regular los preparan en ocasiones especiales o por el antojo de comerlos, como pueden ser en cumpleaños, aniversarios de bodas, reuniones familiares o de otro tipo en los que se quiera agasajar a los

presentes y son las personas mayores quienes lo elaboran. Las generaciones jóvenes poco lo saben preparar, no les interesa que formen parte de su dieta, porque el tiempo de elaboración es más tardado y lo que se busca ahora es pasar menos tiempo en la cocina, lo cual es posible por la tecnología que aligera la carga de trabajo y por la industria alimentaria al proporcionar alimentos precocidos, o casi listos para servirse.

Durante los fines de semana los horarios para la ingesta cambian y son más informales; en ocasiones no se hacen tres comidas al día sino pueden ser sólo dos. Además, si asisten a alguna fiesta, el menú y el horario se modifica y se pueden llevar ciertos alimentos del festejo para degustar en casa.

Respecto a la comida rápida transnacional, la oferta que se presenta en Tláhuac es a través del Vips, McDonald's y Domino's Pizza.

### 3° Nivel, el ideológico

En cuanto al sistema alimentario diario que mostraron sus habitantes tiene raíces mesoamericanas, las cuales expresan una ideología agrícola así como religiosa, la mayoría de ellos manifestaron pertenecer a la religión católica, la cual ha influido para el consumo de determinados alimentos, particularmente en tiempo de Cuaresma, cuando se debe guardar ayuno y permanecer en vigilia por lo menos los viernes de la misma, lo que implica la ausencia de carnes rojas y blancas dentro de la dieta y sólo se autoriza el pescado y las verduras, lo mismo se aplica en la Navidad o cuando hay algún difunto que velar. Algunos condimentos se siguen utilizando en la preparación como el tequezquite, el epazote o el pericón, para obtener un mejor sabor en ellos.

### *Alimentación festiva*

#### 1° Nivel, técnico-metodológico

El espacio culinario para la alimentación festiva que se manifiesta la mayoría de las ocasiones es el doméstico en el que destacan las cocinas convencionales o de humo y los patios de las

unidades domésticas, donde se ocupan parrillas de gas de tres y hasta cuatro quemadores, los braseros y el tlecuil o fogón.

En días de fiesta, al tratarse de los festejos patronales y de barrio o santos menores, el espacio culinario que predomina es el extradoméstico, en las calles, las plazas, atrios de iglesia, en donde se instalan las parrillas de gas de hasta cuatro quemadores, los tlecuiles o fogones improvisados. En fiestas familiares y ritos de paso el espacio culinario que sobresale es la cocina de humo o los patios en los que se instalan braseros o el horno bajo tierra. Los utensilios se adaptan o se buscan los más grandes con la finalidad de preparar la mayor cantidad de alimentos posibles, lo cual no lo permiten los artefactos convencionales.

Para esta fase, las mujeres se preparan con una semana de anticipación mediante la compra de los insumos por utilizar para la elaboración de los platillos; puede ser un día antes o el mismo día de la preparación el que las mujeres se organicen en conjunto, variando entre seis y veinte adultas, dependiendo del festejo. Esta actividad por lo regular pasa desapercibida por las personas que degustan las viandas.

El sistema culinario festivo, al igual que el cotidiano, presenta una combinación de alimentos originarios con otro tipo de componentes que se fueron introduciendo con los españoles durante la conquista, la colonia y la época virreinal. En sus festividades, los alimentos están presentes en todos los actos que realizan tanto familiares como para la comunidad. Dentro de los ingredientes que se utilizan en estas fechas predominan los frescos sobre los industrializados, por ejemplo, si se hierve un pollo o una gallina se aprovecha todo lo que se cocinó, desde el consomé hasta la carne, ya sea para elaborar el arroz, la sopa, el mole u otros guisados.

Por lo que concierne al comportamiento alimentario observado y a los alimentos que se elaboran y se obsequian a los asistentes en la víspera o el día de la fiesta, en las mañanitas o las procesiones, en los siete pueblos de Tláhuac, durante las fiestas patronales o de barrio en los siete pueblos, la organización recae en los mayordomos, los comisionados o

patronatos, quienes buscan apoyos entre los pobladores para tal fin o en ocasiones son ellos mismos en colaboración de sus esposas, quienes asumen la elaboración.

## 2º Nivel, el espacio alimentario

Se distingue como espacio alimentario festivo el extradoméstico, porque los alimentos se ofrecen para la comunidad en los atrios de las iglesias, las plazas, las calles, por lo que se refiere a fiestas patronales, de barrio, carnavales, jubileos. En las festividades de ritos de paso y familiares, celebraciones que no son tan colectivas y si más para la familia y los amigos, sobresale el doméstico, en los patios de las unidades domésticas o los comedores de las mismas. Los elementos que se han incorporado al espacio alimentario festivo, en lo que se refiere al servicio de alimentos, son el alquiler de mesas, sillas, manteles blancos de tela y lonas, que en otras épocas se pedían prestados entre familiares y amigos, lo mismo sucedía con la loza, los manteles, cubiertos y servilletas para las tortillas. La utilización de platos, vasos, servilletas y cubiertos desechables de diferentes materiales, permite que el servicio se agilice, aunque se creen cantidades excesivas de basura y se contamine el ambiente. El reciclaje de diversos adornos en las mesas prevalece en fiestas patronales o de barrio. Sin embargo, para las festividades de rito de paso ese tipo de recuerdos se mandan hacer de acuerdo con la ocasión.

Los alimentos que se obsequian durante las fiestas se desenvuelven en tres fases: *previas*, que se refieren a la vispera, que pueden ser procesiones, colocaciones de portadas en las iglesias o capillas, las mañanitas, las cenas a los mayordomos, castilleros y la banda; *durante*, que incluyen las mañanitas, las procesiones con los santos patronos el día de la fiesta y el desayuno, la comida y la cena a los mayordomos, castilleros y la banda y la fase de *cierre*, que se presenta durante el cambio de mayordomía asimismo mientras se hace el recorrido de toritos durante el cierre de las fiestas patronales.

Dentro de los comportamientos alimentarios festivos se distingue el itacate o *huaxantle*, el cual consiste en compartir de las provisiones que se sirvieron en el banquete

con las personas que ayudan a elaborarlos en los diferentes tipos de fiestas (como pueden ser las patronales, las de barrio, del ciclo de vida o ritos de paso) así como siempre a los compadres, hayan tenido o no algún compromiso.

Sobre este tipo de festividades se puede decir que los hábitos alimentarios de los habitantes de Tláhuac se refieren a los alimentos que esperan que se obsequien para el caso de las mañanitas (atole champurrado o de chocolate, tamales, café o pan). En las procesiones con los santos patrones, dependiendo lo que el anfitrión desee dar y del presupuesto con el que cuente el mayordomo o anfitrión son los que se elaboran y convidan tanto en las comidas y cenas, los que se ofrecen a la banda, castilleros o en reuniones familiares.

En ese mismo sentido los mayordomos y personas que participan en atender a los asistentes disfrutan de estos eventos, les da satisfacción poderles ofrecer alimentos, porque les permite la convivencia y la cohesión con las personas de su comunidad. Asimismo, los presentes a estos actos evalúan a los anfitriones, si perciben que no son bien atendidos, manifiestan su molestia retirándose enojados, no obstante, en la mayoría de los casos acostumbran comer un poco y el resto lo llevan a sus casas. Sobre las fiestas patronales se puede decir que en Tláhuac están todavía muy lejos de que se terminen, al contrario, se refuerzan año con año entre los habitantes.

El sistema de cargos en Tláhuac es el que permite la organización de las fiestas patronales, lo cual no influye para que algún habitante quiera participar en puestos políticos en la delegación. Sin embargo, se toma en cuenta la cooperación para las celebraciones de los festejos a la hora en que se requiera en un entierro o para que se les proporcione algún terreno para vivienda en algunos de sus pueblos.

La presencia de alimentos en las ferias, en fiestas patronales y de barrio, muestra una oferta alimentaria amplia y el comportamiento alimentario es notorio en esas fechas, debido a que se incrementa el consumo de productos ricos en calorías como las frituras (sean locales o de transnacionales de la alimentación como chicharrones, papas, chetos, palomitas en

horno de microondas), la presencia de harinas de trigo y azúcares refinados en el pan o para otro tipo de productos (hot cakes, pizzas, sopas instantáneas), enducolorantes (algodones, caramelos y dulces), salsas de tomate y picantes, el maíz preparado en sus diferentes formas, los refrescos y las bebidas alcohólicas, destacando la cerveza, el tequila y las preparadas. Además que son las fechas en que aparecen nuevos productos en el mercado, los que posteriormente se incorporan a sus alimentos ordinarios. De esta manera se obtuvieron también datos sobre las novedades en los productos que la industria alimentaria nacional y transnacional esta introduciendo en la alimentación actual.

Respecto a las demás fiestas que se celebran en Tláhuac, en todas ellas se manifestaron diversos comportamientos y hábitos alimentarios que se deben considerar, como en el caso de las posadas, que pueden ser tanto comunitarias como familiares, en las que algún bocado se obsequia, en la Navidad arrullar al niño Dios conlleva hacer tamales y atole para los padrinos y la cena familiar, el seis de enero, día de la Epifanía, se comparte la rosca de reyes tanto con familiares, compadres y amigos.

Con relación a las festividades del ciclo agrícola, el dos de febrero, fecha en que se bendicen las semillas para que se de una buena siembra y cosecha, dentro del calendario mesoamericano y en las festividades del culto católico es el día de la Candelaria o la presentación de Jesús en el templo y la purificación de María, a los 40 días después del nacimiento de éste, es la fecha que le corresponde a la dueña del niño Dios ofrecer una comida a la madrina del niño, a quien le toca vestirlo, llevarlo a escuchar misa y bendecirlo en la iglesia. Para la fiesta de la Santa Cruz, los tamales, el atole y el baile, agradecen a la tierra permitir usar parte de ella para vivir. El Día de Muertos, la tradición de la ofrenda en las casas de los lugareños aún esta muy arraigada, lo mismo que mandar a hacer pan de muerto. Para el caso de San Francisco Tlaltenco, las Calavereadas sobresalen como actividad que se está tratando de revivir en el pueblo y que ha tenido aceptación entre sus pobladores principalmente entre niños, adultos y adultos mayores; en éstas se ha logrado que las personas originarias acepten ser padrinos de reunión en las casas y de café en el panteón.

En las bodas el baile del guajolote, en algunos de los pueblos de Tláhuac, es otro comportamiento que se distingue en ellas, particularmente al entregar las canastas y chiquihuites con alimentos, así como el guajolote cocido y el vivo a los padres de la novia o a los padrinos de velación. En algunas fiestas de ritos de paso como bautizos, comuniones o confirmaciones se obsequia a los padrinos la canasta con alimentos o viveres, como agradecimiento por haber aceptado el compromiso de acompañar al ahijado.

Los carnavales son otros de los festejos que sobresalen en la Delegación, porque permiten la participación a toda persona que desee hacerlo, les brinda también la oportunidad de disfrutar, durante el recorrido, del bullicio y las picardías que con tal motivo se realizan, especialmente en los que participa la *locada*. Dentro de los comportamientos alimentarios que se presentan durante los recorridos de las comparsas sobresalen las que organizan los charros, en las que se hacen comidas y cenas tanto para la reina entrante así como para la saliente, que por lo regular organizan los familiares de ésta, en ocasiones las organizaciones que forman las comparsas ayudan con un grupo musical para el baile al terminar de degustar los alimentos. A estas comidas o cenas asisten los participantes en las comparsas, así como familiares y amigos. Respecto a los alimentos que se venden y consumen durante los descansos en los recorridos del Carnaval, se puede decir que son por lo regular frituras locales o de transnacionales, amaranto y obleas, algodones de azúcar, dulces, caramelos, frituras, naranjas partidas, raspados, refrescos, aguas frescas, cervezas u otro tipo de bebidas alcohólicas, además de que las reinas regalan dulces y caramelos durante el recorrido.

En la mayoría de sus festividades sean colectivas o familiares los habitantes de Tláhuac, ingieren una cantidad considerable de bebidas alcohólicas, lo cual sugiere tomar nota para hacer un estudio serio en el futuro al respecto.

Por lo que se refiere a la alimentación en Cuaresma y Semana Santa, ésta se conserva en la mayoría de las familias católicas de Tláhuac, periodo en que se cambian hábitos y comportamientos alimentarios, al no comer determinados tipos de carnes, por lo que el menú

en este tiempo es diferente. En su dieta se incluye el pescado, el pollo, las verduras y el queso.

### 3° Nivel, ideológico

El sistema alimentario festivo en Tláhuac tiene orígenes mesoamericanos y una fuerte vinculación con la religión católica, en otras épocas los alimentos que se elaboraban se apegaban a la ideología campesina, ahora la presencia urbana está comenzando a ganar terreno y la influencia de ella en éstos es notoria, dentro del capitalismo y de la globalización.

## FERIAS GASTRONÓMICAS

Un hecho que se debe destacar en la Delegación es la promoción de diferentes tipos de ferias que las autoridades de ésta han tratado de promover con la finalidad de atraer al turismo nacional y extranjero, las ferias de la nieve o la del elote, son prueba de esto. En la Feria de la Nieve, la cual se realiza en el mes de marzo, se pueden saborear las nieves de múltiples sabores como pueden ser: nuez, piñón, fresa, chocolate, cajeta, queso, nescafé, capuchino, beso de ángel y beso del diablo, entre otros.

En San Juan Ixtayopan tiene diez años haciéndose la Feria del Elote (desde 1993) en agosto, después de que se ha levantado la cosecha de maíz, donde se ofrecen los productos que se elaboran con este producto, comenzando con las quesadillas, tostadas, pozole, tacos, gorditas, pan de elote, panqués, pasteles de tres leches de elote, atoles, tamales, esquites, elotes, nieve, tlaxcales, entre otros.

## FIESTAS CÍVICAS

Dentro de las fiestas cívicas figuran las Fiestas Patrias el 15 de septiembre, no pueden faltar los elotes, hervidos o asados, con crema, mayonesa, queso, limón y chile piquín o preparados como esquites con chorizo y tocino.

## REFLEXIÓN FINAL

Como reflexión final se puede afirmar que la cultura alimentaria de Tláhuac como grupo social no es tan sencilla como se podría pensar, sino que al considerar la cultura de sus pobladores con antecedentes mesoamericanos y coloniales, ésta es compleja. Además la religión católica es un elemento importante en ella, norma la mayoría de los actos significativos dentro de la comunidad y tiene relación estrecha con la alimentación, asimismo no es del todo urbana, sino que al ser una Delegación con áreas rurales, sus ingestas están relacionadas con la tradición culinaria e ideología del campo, la cual se observa y se degusta en la alimentación festiva. La cultura, las costumbres y tradiciones igualmente son las que marcan la pauta a seguir en sus alimentos, no sólo los diarios, también en los festivos. Sin embargo, la comercialización de productos elaborados por empresas transnacionales de la alimentación, que al valerse de la publicidad imponen otros tipos de alimentos provenientes de diferentes países, que no ofrecen una buena nutrición, ni una buena calidad de vida a las personas que la consumen y si modifica su manera de comer. Es decir, esta cultura alimentaria, da cuenta de las diferentes prácticas culturales y de las políticas comerciales locales, nacionales y transnacionales que giran en torno a ella, en este sentido, el comportamiento alimentario de Tláhuac, nos permite ver, citando a Luce Girad (1999:154) que "la tradición e innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante y adecuarse a la circunstancia", en una primera aproximación a la alimentación de Tláhuac, quedando todavía muchas dimensiones por investigar en futuros trabajos.

## BIBLIOGRAFÍA

- ABOITES A. Jaime. *Breve historia de un invento olvidado. Las máquinas tortilladoras en México*. Universidad Autónoma Metropolitana - Xochimilco, México, 1989.
- AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo. "Cultura, enseñanza y nutrición" en *Cuadernos de Nutrición*, Vol. 12, No. 6, México, 1989.
- ANGUIANO, Marina, et. al. *La Magdalena Mixiuhca, antiguo poblado de la Ciudad de México*, Sociocultur, México, 1990.
- \_\_\_\_\_, "El ciclo ritual de la Magdalena Mixihuca", en *México Indígena*, Instituto Nacional Indigenista, Número 6, septiembre -- octubre 1985, pp. 56 -- 61.
- ARIAS, Patricia. *La Cocina mexicana a través de los siglos*, Vol. IX, "Comida en serie", editorial Clio/Fundación Herdez, México, 1997.
- ARCE CABALLERO, José Antonio. *Desarrollo económico regional. Estudio económico y social de Tlahuac*, tesis de Licenciatura en Economía, UNAM, México, 1960.
- ARÉCHIGA JURADO, Laura Amalia y Alejandro García Rueda. *Santiago Zapotitlán, identidad y tradición. Dinámica cultural de un pueblo Cuitláhuaca*, tesis en Antropología Social, ENAH, México, 2001.
- BEDOLLA, Ana Graciela y Juan E. Venegas. *La comida en el medio lacustre, Culhuacan*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1997.
- BERGES SORIANO, Pedro Manuel.(Coord.) *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional de 1998. Museo Nacional de Antropología*, España. Vol. 1, La Val de Onserra, 1999.
- BONILLA GARCÍA, Norma Lilian. *Tlahuac: aspecto económico y sistema de fiestas*, tesis de Licenciatura en Antropología Social, México, ENAH, 1989.
- BOURGES R., Héctor. "Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios, *Cuadernos de Nutrición*, marzo -- abril, Vol.13, No. 2, 1990, pp. 17 -- 32.

- BRODA, Johanna, "Observación y cosmovisión en el mundo prehispánico" *Arqueología Mexicana*, México, Vol. I, Número 3, agosto - septiembre 1993, pp. 5 - 9.
- \_\_\_\_\_ El ciclo de fiestas y calendario solar mexicana, *Arqueología Mexicana*, México, Vol. VII, Núm. 41, enero - febrero 2000, pp. 48 - 55.
- BROCKMANN HARD, Carlos. *La cocina Mexicana a través de los siglos*, Vol. III, "Mestizaje Culinario", editorial Clio/Fundación Herdez, México, 1996.
- CANABAL CRISTIANI, Beatriz, Pablo Alberto Torres - Lima y Gilberto Burela Rueda. *La ciudad y sus chinampas*, Universidad Nacional Autónoma Metropolitana - Xochimilco, México, 1992.
- CASANUEVA, Esther. "¿Qué alimentos compran los capitalinos? Cambios y tendencias en tiempos de crisis, en *Cuadernos de Nutrición*, México, 1987, noviembre-diciembre, Vol. 10, No.6, pp. 9 - 15.
- CARRASCO I PONS, Silvia. *Antropología i alimentació. Una proposta par al' estudi de la cultura alimentaria*. Universitat Autònoma de Barcelona, España, 1992.
- CASILLAS, Leticia E y Luis Alberto Vargas. "La alimentación entre los mexicas", en Fernando Martínez Cortés (editor): *Historia General de la Medicina en México*, vol. I México Antiguo, México, Academia Nacional de Medicina y Universidad Nacional Autónoma de México, 1984, pp. 133 - 156.
- CONTRERAS, Jesus. *Antropología de la alimentación*, Eudeba, España, 1993.
- CONTRERAS, Jesús. "Tierra, cocina e identidad" en *Los sabores de España y América*, Antonio Garrido Aranda (Comp.), La Val de Onsera, 1999, pp. 17 - 57.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia. *Entre la gula y la templanza*, UNAM, México, 1981.
- CANCIAN, Frank. *Economía y prestigio en una comunidad maya. El sistema religioso de cargos en Zinacantan*, Instituto Nacional Indigenista, México, 1976.
- GARCÍA ACOSTA, Virginia. *Los señores del maíz. Tecnología alimentaria*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Pangea, México, 1990.
- GRACIA ARNAIZ, Mabel. *Transformaciones de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (1960 - 1990)*, Ministerio de Cultura, España, 1997.

GRACIA ARNAÍZ, Mabel. (*Coordinadora*) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel, España, 2002.

ENCICLOPEDIA DE MÉXICO. Tomo XIII, Director, José Rogelio Álvarez, Ciudad de México/SEP, México, 1988, pp. 7698 - 7701.

GARINE DE, Igor. "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura" en *Alimentación y cultura, Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología*, España, Pedro Manuel Berges Soriano (*Coord.*), Vol. 1, La Val de Onsera, 1999, pp. 13 - 34.

GARINE, Igor de y Luis Alberto Vargas. "Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación", *Cuadernos de Nutrición*, mayo - junio, Vol.20, No. 3, 1997, pp. 21 - 28.

GARUFI AGLAMISIS, Jorge Alberto. "Valorización económica y cultural del patrimonio alimentario regional" en *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*, Antonio, Garrido Aranda (*Comp.*), España, Universidad de Córdoba, 2001, pp. 27 - 55.

GARRIDO ARANDA, Antonio (*Comp.*) *Cultura alimentaria. Andalucía - América*, México, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.

GARRIDO ARANDA, Antonio (*Comp.* ). *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*, Universidad de Córdoba, España, 2001.

GIARD, Luce. "Artes de alimentarse" en *La Invención de los cotidiano 2. Habitar, cocinar*, Michel de Certeau, et al, Universidad Iberoamericana/Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente. México, 1999, pp. 153 - 173.

GIBSON Charles. *Los aztecas bajo el dominio español 1519 - 1810*, SXXI, México, 1977.

GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL. *Monografía de Tláhuac*, México, 1996.

GONZÁLEZ BLANCO. Garrido Salomón. *Tláhuac prehispánico*, Porrúa, México, 1988.

GONZÁLEZ DE LA VARA, Fernán. *La cocina mexicana a través de los siglos*, Vol. II, "Época prehispánica", editorial Clio/Fundación Herdez, México, 1996.

GONZÁLEZ TURMO, Isabel. "La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas", en *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología*. España, Pedro Manuel Berges Soriano (Coord.), Vol. 1, La Val de Onserra, 1999, pp. 245 - 257.

GONZÁLEZ TURMO, Isabel. "Antropología de la alimentación, propuestas metodológicas" en *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*, Antonio Garrido Aranda (Comp.), España, Universidad de Córdoba, 2001, pp. 13 - 25.

GONZÁLEZ, Yolotl, "Las fiestas de los mexicas" en *México Indígena*, número 6, septiembre - octubre 1985, pp. 52 - 55.

GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, España, 1995.

GRUPO INTERDISCIPLINARIO DE CULTURA ALIMENTARIA. ANDALUCÍA AMÉRICA. "El ayuno como rito de paso. El ayuno eclesialístico en España y América", en *Cultura alimentaria. Andalucía América*, Antonio Garrido Aranda (Comp.), Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1996, pp. 75 - 176.

HARRIS Marvin. *Bueno para comer*, Fondo Nacional para la Cultura y las Artes, México, 1989.

HERNÁNDEZ, Elia Rocio y Rojas Rabiela, Teresa. " El reparto agrario y la transformación agrícola en Tláhuc 1856 - 1992" en *Estudios campesinos en el Archivo General Agrario*, Vol. 2. Mexico. CIESAS, Registro Agrario Nacional, 1999, pp. 89 - 143.

IBARRA, Valentin. Delegación Tláhuc, en *Atlas de la ciudad de México*, Secretaría de Desarrollo Social, Colegio de México, México, 1986, pp. 305 - 309.

IBAÑEZ, Jesús. ¿Un paso hacia la solución? en *Nuevos Avances en la investigación Social II*, Jesús Ibañez (coord.), Ediciones proyecto a, España, ponencia, marzo - abril, 1989, pp. 198 - 216.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA GEOGRAFÍA E INFORMÁTICA. "Cuaderno estadístico delegacional: Tláhuc", Distrito Federal, México, 2001.

\_\_\_\_\_ "Tabulados Básicos del Distrito Federal XII Censo General de Población y Vivienda 2000", México, 2001b.

- JUSTO SIERRA, Carlos. *Tláhuac*. Departamento del Distrito Federal (delegación Tláhuac), México, 1986.
- LEVI STRAUSS, Claude. *Mitológicas*. Vol. 1. *Lo crudo y lo cocido*, Fondo de Cultura Económica, México, 1968.
- \_\_\_\_\_ *Mitológicas*, Vol. 2. *De la miel a las cenizas*, Fondo de Cultura Económica, México, 1972.
- \_\_\_\_\_ *Mitológicas*, Vol. 3. *El origen de las maneras de mesa*, Siglo XXI, México, 1981.
- LONG TOWELL, Janet. *La cocina mexicana a través de los siglos*, Vol. IV. "La Nueva España", editorial Clio/Fundación Herdez, 1997.
- LÓPEZ ALONSO, Sergio y Carlos Serrano Sánchez. "La alimentación en el México prehispánico" en *Antropología Física. Época prehispánica*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Secretaría de Educación Pública, 1974, pp. 139 – 152.
- LLAMBÍ, Luis. "Reestructuraciones mundiales de la agricultura y la alimentación. El papel de las transnacionales y los grandes estados" en *Agroalimentaria*, No. 1, septiembre, 1995, Venezuela, pp. 61 – 71.
- LLANEZA FADÓN, Leopoldo. "Antropología y alimentación: la reproducción simbólica de la alimentación y la cultura", en *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología*, España, Pedro Manuel Berges Soriano (Coord.), Vol. 1, La Val de Onserra, 1999., pp. 280 – 300.
- MARTÍNEZ CABRERA, Hilda Alejandra. *Estudio de la comunidad, colonia Miguel Hidalgo, Delegación Tlahuac*, tesis de Médico Cirujano, UNAM, México, 1982.
- MARTINEZ RUVALCABA, María de Jesús. *Remanentes religiosos de Milpa Alta. El sistema de cargos y fiestas* (tesis de etnología), ENAH, México, 1974.
- MEDINA, Francisco Xavier. *La alimentación mediterránea*. Institut Català de la Mediterrania, España, 1996.

- MEDINA HERNÁNDEZ, Andrés. "Los sistemas de cargos en la Cuenca de México: una aproximación a sus trasfondo histórico", en *Alteridades*, 1995, UAMI, pp. 7 – 23.
- \_\_\_\_\_ "La Textura india en México" en *Antropológicas*, México 2000, pp. 5 – 16.
- MIJARES, Ivonne. *Mestizaje Alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, Facultad de Filosofía y Letras/UNAM, México, 1993.
- MOLINA, Luisa Elena. "Revisión de algunas tendencias del pensamiento Agroalimentario (1945 – 1994)" en *Agroalimentaria* no. 1. Venezuela, septiembre 1995. pp. 43 – 52.
- NOVELO, Victoria. "Las tortillas calientes, patrimonio cultural" en *Revista Arqueología Mexicana*. Vol. V, número 25, mayo junio, 1997, pp. 62 – 71.
- OEHMICHEN, Cristina. "El carnaval de Culhuacan: expresiones de identidad barrial" en *Revista Iztapalapa*, número 25, año 12, Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa, enero – junio 1992, pp. 29 – 42.
- OLIVER VEGA, Beatriz Manuela. *Tributo y encomienda entre los mazahuas del Siglo XVI*, tesis de maestría , ENAH; México, 1991.
- ORTIZ GARCIA, Carmen. "Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España", en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología*, España. Pedro Manuel Berges Soriano (Coord.), Vol. 1, La Val de Onserra, 1999., pp. 301- 324.
- PUENTE LUTTEROTH, Ma. Sofia del C. *Estudio geográfico de la delegación de Tláhuac, D.F.*, tesis de Maestría en Geografía. UNAM. México, 1965.
- RABELL JARA, René. *La Cocina Mexicana a través de los siglos*, Vol. VI. "La bella época", editorial Clio/Fundación Herdez, México, 1996.
- REVISTA ALMANAQUE "DULCE", editado por la Unión Nacional de Productores de Azúcar, S.A, de C.V. México, años 1941, 1943, 1953.
- REVISTA LA CROM, Órgano oficial de la Confederación Regional Obrera Mexicana, año V, enero 15, núm. 94, México, 1929, p.54.

- REYES LANDA, María Luisa. *Tláhuc: persistencias prehispánicas y coloniales en la sociedad actual*, tesis de licenciatura en Etnohistoria, ENAH, México, 1992.
- ROJAS RABIELA, Teresa. *La cosecha del agua en la Cuenca de México*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, México, 1998.
- RUZANSKY WINTERMAN, Annete. *Las mayordomías en Santiago Zapotitlán un pueblo de Tláhuc*, tesis en Antropología Social, ENAH, México, 1999.
- SERRA PUCHE, Mari Carmen. *Los recursos lacustres de la cuenca del Valle de México, durante el formativo*. Coordinación General de Estudios de Posgrado, IIA/UNAM, México, 1988.
- SUGIURA, Yoko y Fernán González de la Vara. *La Cocina Mexicana a través de los siglos*, Vol. I, "México Antiguo", editorial Clio/Fundación Herdez, México, 1996.
- RODRIGUEZ MANCERA, Virginia. "Algunas comidas de México de fines del siglo XIX" en *Anuario de la Sociedad Folklorica de Mexico* 1941, Universidad Autónoma de México, México, Vol. II, 1943, pp. 173 - 180.
- THER RIOS, Francisco. (comp.) "Introducción: notas acerca de niveles y perspectivas de investigación" en *Niveles y perspectivas de investigación en las Ciencias. Diseños Investigativos*, Dialogos Académicos del Centro de Estudios del Desarrollo Local y Regional, Universidad de los Lagos, Osorno, Chile (en prensa), 2003, pp. 1 - 10.
- TORRES TORRES, Felipe (Coord.) *Dinámica económica de la industria alimentaria y patrón de consumo en México*, México, Instituto de Investigaciones Económicas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1997.
- \_\_\_\_\_ *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*, IIE/UNAM, México, 2001.
- VARGAS GUADARRAMA, Luis Alberto. "Factores culturales en la alimentación", *Cuadernos de Nutrición*, No. 4, julio - agosto, 1984, pp. 17 - 32.
- \_\_\_\_\_ "La comida de los mexicanos antes del contacto con el Viejo Mundo" en *Atlas cultural de México. Gastronomía*, Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Grupo Editorial Plantea, México, 1988, pp. 11 - 16.

\_\_\_\_\_ *La alimentación de los mayas antiguos*, Mecanoescrito, México, sf.  
Pp. 273 – 282.

VIQUEIRA ALBÁN, Juan Pedro. *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el siglo de las luces*, Fondo de Cultura Económica, México 1995.

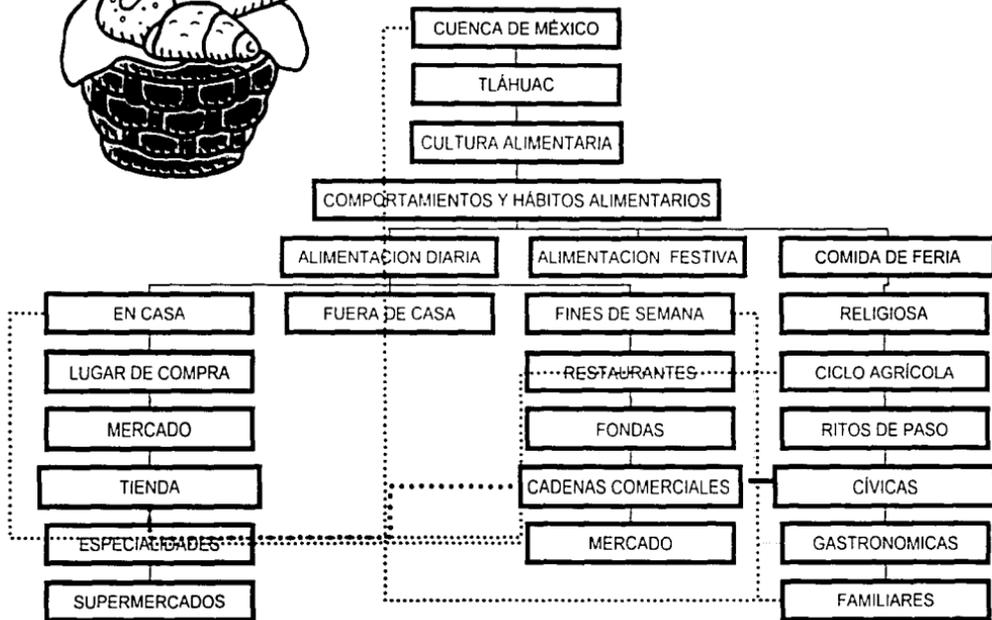
ZAMUDIO OROZCO, Arturo. *Cuicuilhuac y la Cuenca del Valle de México*, editorial Magisterio, México, 1982.

ZAVALA, Silvio A. *La encomienda indiana*, Editorial Porrúa, México, 1973:

ZAVALETA BECKLER, Patricia y María Guadalupe Ramos Espinosa. *Flora de Xochimilco*, Universidad Autónoma Metropolitana/Xochimilco, México, 1999.

# ANEXO I

En este anexo se incluyen los anexos que fueron la guía para el desarrollo de la investigación

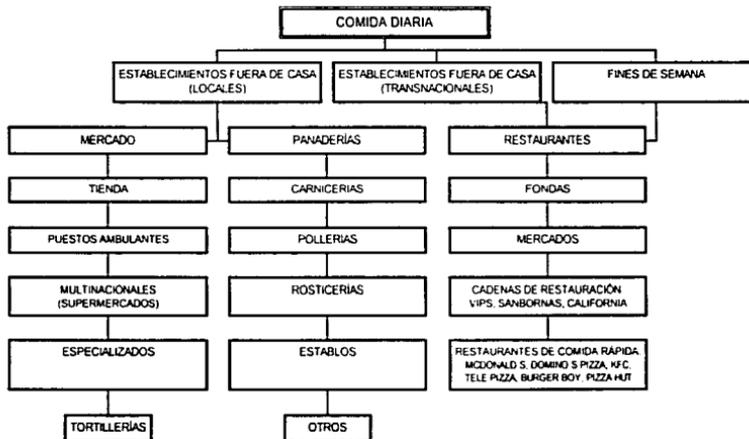


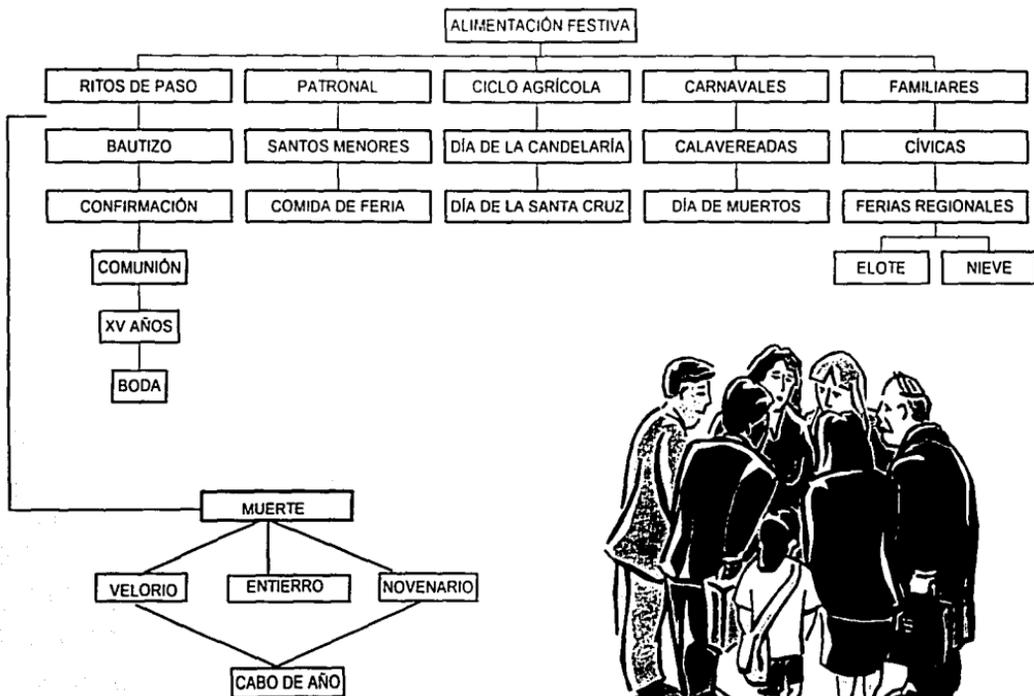
TEJER CON  
FALLA DE ORIGEN

# Comida Diaria



TEJES CON  
FALLA DE ORIGEN





TELEFON  
 FALLA DE ORIGEN

## ANEXO II

### ALIMENTACIÓN DIARIA EN TLÁHUAC

Este anexo comprende el trabajo de campo realizado con diez familias de Tláhuac, en lo que concierne a la alimentación diaria, que se trabajó en los siguientes aspectos: la que se hace en casa, tomando en cuenta en donde el lugar de abasto por la diversidad que hay y por la oferta que presenta; a estructura de las ingestas, los horarios y las personas que intervienen en ellas; lo que se come los fines de semana que por lo regular se hacen menos ingestas ya sea porque se levantan mas tarde y al modificarse los horarios se logran hacer en ocasiones sólo dos alimentos, o se decide salir a comer fuera, en estos días también asisten a fiestas ya sean cumpleaños de familiares, bautizos, confirmaciones, XV años o bodas, por mencionar algunas. Los alimentos que se toman fuera de casa particularmente los fines de semana, se hacen recurriendo a la restauración debido a que presenta una oferta variada y amplia. Los grupos domésticos que participaron en el estudio pertenecen a los pueblos de Santiago Zapotitlán, San Francisco Tlaltenco, San Juan Ixtayopan y San Andrés Mixquic.

#### *Alimentación en casa*

Las familias con las que se tuvo la oportunidad de realizar entrevistas, así como observación participativa sobre las ingestas, su estructura, los horarios y los diferentes miembros que participan en ella. Se manejaron por los nombres de los pueblos de Tláhuac y por casos cuando se presentan más de dos grupos domésticos.

Su comportamiento alimentario diario permitió conocer la forma de preparación, el tipo de ingredientes, lo que se come, los horarios, ciertos rituales antes de consumirlos, el número de comidas al día, entre semana como al fin de ésta, tipo de hábitos alimentarios que

cada grupo presenta, las actividades que los miembros de la familia realizan durante el día y que dan cuenta del número de ingestas que consumen en el transcurso de la jornada.

## SANTIAGO ZAPOTITLÁN

Se consideró a esta familia como un grupo doméstico tradicional y originario de Tláhuac, actualmente se compone de cinco miembros, la mamá (viuda) dos hijos varones uno de ellos es marino y el otro es mecánico automotriz, sobre las dos hijas, una de ellas es secretaria y la otra es pasante en antropología social. Los ingresos provienen de la pensión del esposo y de los trabajos de los hijos. Las actividades que desempeñan cada miembro de éste, son dignas de tenerse en cuenta porque de ellas dependen el que la realización de la toma de alimentos sea en grupo o en solitario. Aunque es una familia católica, no se bendicen los alimentos ni se reza antes ni al terminar cada toma, ya sea en grupo o solos.

### *Lugar de abasto*

Los lugares de abasto a los que asisten, son, el mercado, la recaudería, la plaza, el tianguis, las tiendas, los especializados y el supermercado (Wal Mart).

### *Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario*

#### El espacio culinario

En este grupo doméstico la cocina como espacio culinario es rústica o sencilla, el cocimiento de los alimentos se hace en una parrilla de gas con cuatro quemadores, el mobiliario con el que cuenta consta de trasteros, mesa, y bancas. El refrigerador y el horno de microondas se ubican en la sala. Dentro de los utensilios cuenta con licuadora, molacajete, ollas de aluminio, peltre y barro, recipientes de plástico, cazuelas, ollas, platos y jarros de barro, las cucharas de aluminio, de peltre o madera, así como palas y cuchillos, la vajilla de loza, vasos de vidrio y plástico los cubiertos de acero inoxidable. También tienen cocina de humo en la

que está el fogón, el metete y cazuelas y ollas de gran tamaño y se utiliza en días de fiesta o en ocasiones que se amerite preparar grandes cantidades de alimentos.

### El sistema culinario

La madre quién es la que cocina la mayoría de las ocasiones ella emplea productos naturales en la preparación de sus diferentes alimentos, lo industrializado se presenta en algunos consomés en polvo, el café soluble, el té en bolsa, algunos lácteos como la crema, embutidos, cereales, el yogur, jugos, chiles en vinagre, el aceite comestible. Lo anterior convive con el tequezquite, el epazote y otras hierbas para condimentar. A la señora, fue su madre quién le enseñó a cocinar y la forma como le inculco, es como ella continua elaborando sus alimentos.

### El espacio alimentario

La toma de alimentos se realiza la mayoría de los casos en la cocina, sólo en eventos especiales se utiliza el comedor. La mesa tiene dispuesto un mantel de plástico con figuras, el plato hondo de loza es donde se sirven los alimentos, el trinche casi no lo usan y el cubierto por excelencia es la cuchara de acero inoxidable o peltre. Escasamente emplean el cuchillo y el tenedor. La mesa del comedor la visten con un mantel de tela que cubren con un plástico transparente.

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

En esta familia el desayuno es variado, no se apreció monotonía en los alimentos que toman: café con leche que puede ser soluble o de grano, té de hojas o de otro tipo, atoles con leche, en ocasiones se sirve jugo de naranja, cereales con leche y fruta, pan de dulce de panadería, huevos en diferentes formas como pueden ser con jamón, a la mexicana, guisados del día anterior, acompañados de tortillas, frijoles negros o bayos.

## Comida

En la comida diaria por lo regular no sirven sopa aguada y seca, sino que es una u otra, estas pueden ser de pasta, de verduras, de arroz, caldo de pollo con verduras. **GUISADOS:** carnes de res, pollo o cerdo en guisados rojos, verdes y con diferentes chiles, pozole (con pollo y cerdo) acompañado de tostadas con crema (Alpura), milanesas de res acompañadas con ensalada de pepinos, tlacoyos de habas, carne de cerdo con hongos en guisado verde, chicharrón, en verde o en rojo, papas hervidas acompañadas de huevo estrellado y tortillas fritas, las salsas no faltan, pueden ser también roja o verde hechas en molcajete, frijoles negros o bayos, tortillas, agua de sabor ya sea de frutas, de enducolorantes o refrescos.

## Cena

Quienes comieron fuera de casa, al llegar a ella, se procura ofrecerles algo de la comida del día, además del café de grano o soluble, atoles con leche, té de canela o de los de bolsita, pan de dulce o de otro tipo como cocoles o de fiesta.

## *Fines de semana*

### Desayuno

Tanto los sábados como los domingos, dependiendo lo que se tenga que hacer ya sea que se levanten más temprano o más tarde, son días en que se elabora algún platillo especial, como: tacos de pollo o de carne de res, gorditas, sopes, quesadillas, algún atole con leche, pan de dulce, tortillas, salsas, frijoles.

### Comida

Si no se espera a algún miembro de la familia que viva independiente porque ya tiene la propia, la comida es menos elaborada, lo cual sucede con menos frecuencia ya que los hijos casados, acuden los fines de semana ya sea en sábado o domingo a visitar a su mamá, la

cual los espera junto con sus demás hijos a comer. Se prepara pollo en mole tipo poblano o verde, barbacoa, tamales de rajas o verdes, mixiotes de pollo o de borrego.

### Cena

Si no se tiene pensado algo especial, puede ser atole, pan de dulce, de fiesta o de feria.

## SAN FRANCISCO TLALTENCO

En este pueblo se incluyeron a tres unidades domésticas, las dos primeras se componen de cuatro miembros cada una y la última de cinco.

### *Familia 1*

El esposo trabaja en una fábrica, la esposa trabaja haciendo comidas para diferentes actividades o da cursos de decoración, de globoflexia, además de que elabora los adornos para diferentes tipos de fiestas a través de la globoflexia. Los dos hijos de 20 y 21 años de edad estudian uno la preparatoria y el otro la universidad. El esposo, por lo regular come fuera de casa, los hijos aunque coman algo ligero por las escuelas o lugares donde aprenden, cuando regresan llegan a comer.

### *Lugar de abasto*

La señora comentó que compra sus frutas y verduras en la verdulería, otro tipo de artículos en la tienda o en el mercado, las tortillas en la tortillería y el pan en el expendio. Diariamente la señora compra lo que va a preparar.

### *Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario*

#### El espacio culinario

Por ser la cocina un espacio pequeño, dentro de su mobiliario tiene la estufa, un trastero, el refrigerador, la licuadora, el molcajete, dentro de los utensilios destacan las ollas de aluminio,

de peltre, cazuelas de barro, recipientes de plástico, cucharas, palas entre otros de diversos materiales, (aluminio, peltre, madera) la vajilla es de loza, utilizan vasos de vidrio y los cubiertos son de acero inoxidable.



La alacena

### El espacio alimentario

Los alimentos se sirven en el comedor, la mesa tiene un mantel de tela permanente el cual lo cubren con plástico transparente. En la degustación de las comidas, el palto hondo destaca a la hora de comer, el trinche se usa poco, de ser necesario usan tenedor y cuchillo, por lo regular la cuchara sopera es la única que se utiliza. Otro tipo de elementos dentro de la mesa son los saleros, la jarra con agua o refrescos, el tortillero y las salseras.

### El sistema culinario

La señora encargada de elaborar los alimentos aprendió a cocinar de su papá, debido a que su mamá falleció cuando ella era muy pequeña, la enseñanza que recibió fue de acuerdo a la

manera como cocinaba su abuela paterna, ambos nativos de Tlaltenco, con base en las costumbres y tradiciones en la forma de guisar del pueblo. Compra lo que va a preparar fresco y diariamente.

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

El desayuno lo sirve a partir de las cinco y media hasta las nueve de la mañana, el cual consiste en leche de la Conasupo, huevo en diferentes formas, frijoles refritos, café de grano o soluble o atole de masa. De almorzar lo que hizo del día anterior para la comida.

### Comida

Sopa de pasta, caldo de pollo, pollo, nopales con huevo o ejotes con huevo, calabacitas con crema, la señora comentó que comen más verduras que carne, tlapiques o tamales de tripa de pollo. La comida puede ser a partir de las dos hasta las cuatro de la tarde.

### Cena

Atole con pan de dulce, puede ser también pan de fiesta, para los que comieron a la hora de la comida. Para los que llegan en la noche, les sirve lo que hizo de comer más su atole y pan, la hora de la cena varía para los que llegan dependiendo la hora en que regresan a la casa.

### Fines de semana

Por lo regular los fines de semana comentó que para el desayuno llegan sus hermanos a desayunar a partir de las nueve de la mañana, se cooperan y hacen sopes, nopales asados y guisados diferentes. La comida la hacen a las cuatro de la tarde, ya sea que se queden a comer los hermanos o se vayan. La hora de la cena varía, pero en realidad se cena lo mismo

que entre semana. El domingo, comen a las dos de la tarde y lo hace la familia reunida, la cena este día es a la siete de la noche.

### *Familia 2*

En la segunda familia, el señor por ser ingeniero mecánico trabaja en una fábrica, el hijo en un despacho de contadores. La señora no trabaja, pero renta algunos departamentos en su mismo predio, su hija por estar enferma permanece con ella todo el día. Con respecto a los hombres salen temprano de casa y desayunan en ella, la comida la realizan fuera de casa, cerca del lugar donde trabajan, la cena la hacen en casa a la hora que regresan que es bastante tarde.

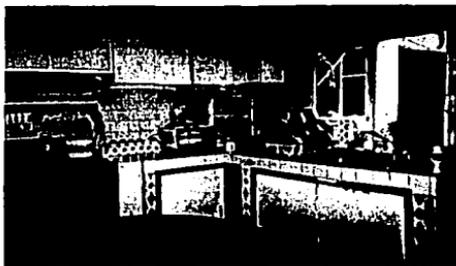
### *Lugar de abasto*

En Milpa Alta, compra el mole, los nopales, los romeros en Tláhuac (San Pedro) las papas en Tlaltenco y la comida diaria en el tianguis del domingo y el sobre ruedas ya sea en Tlaltenco o en Zapotitlán, en ocasiones también van a Wal Mart.

### *Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario*

#### El espacio culinario

La cocina en este grupo doméstico es integral, su mobiliario incluye el refrigerador, la licuadora y la batidora, la mesa con algunas sillas y bancos. Dentro de los utensilios sobresalen ollas de aluminio, peltre, algunos refractarios, recipientes de plástico, cucharas, palas y cuchillos de diferentes materiales y los cubiertos de acero inoxidable.



Cocina integral de diseño original

### El sistema culinario

A la señora fue su madre quién le enseñó a cocinar (era cocinera en un restaurante) ambas nacidas en Tlalenco y cocinan de acuerdo con las costumbres del pueblo. Si la señora tiene necesidad de utilizar productos de la industria alimentaria ocupa, sopas de pasta, chiles en vinagre, café soluble, embutidos jamo, salchicha, tocino, algunos lácteos como la crema, diferentes tipos de quesos, crema, el yogur, por otro lado llega a comprar galletas y pande dulce en paquete para la cena u otras ocasiones, sin embargo procura usar lo natural en la mayoría de lo que prepara.

### El espacio alimentario

Cuentan con espacio para el comedor el cual se utiliza en ocasiones especiales, la mesa de éste tiene un mantel blanco permanente cubierto con un cristal. Es la cocina el lugar donde se realizan los tres alimentos, diarios, la mesa de la cocina, no tiene mantel, se utilizan manteles individuales para cada comensal. Se emplean los platos hondos y el trinche de loza, dependiendo lo que se vaya a degustar, también se usan los cubiertos de acero inoxidable, y servilletas desechables de papel.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

El desayuno es a las ocho y media de la mañana, la señora prepara huevo estrellado, leche y pan para ella y su hija, el esposo y su hijo almuerzan a las cinco de la mañana, que puede ser lo mismo que ellas o algo del guisado de la comida de la tarde del día anterior o huevos en diferentes variedades, con frijoles, leche, café o té.

### Comida

A las tres comen ellas, los otros dos miembro cuando llegan por la noche. La comida que elabora la señora consiste en sopa de pasta, pechuga frita o guisados de carne de res o cerdo, tortas de papa (de las que venden en Wal Mart), acompañadas de ensaladas, verduras, frijoles, tortillas, salsas de chiles cuaresmeños o serranos, agua de limón, mandarina o naranja.

### Cena

En la cena la señora sirve leche y pan, en ocasiones compra pan de feria o las variedades del Bimbo.

### Fines de semana

El Desayuno los sábados es a las ocho y media de la mañana y comen hasta las cinco de la tarde. Los domingos desayunan a las ocho de la mañana, porque a las once se van a misa y despues parten a comprar el mandado para la semana, a las cinco comen. Para esos días especialmente el domingo, preparan enchiladas verdes con pollo y sopes con chorizo, frijoles, acompañados de chile mora con queso, café de olla, soluble o leche.

*Lugar de abasto*

Los lugares de abasto a los que esta unidad doméstica acude para comprar lo necesario para elaborar los alimentos son los especializados, el mercado, el tianguis, la tiendas y el super mercado (Wal Mart).

*Familia 3*

Cinco miembros forman este grupo doméstico, los esposos y tres hijos. A las cinco de la mañana se levanta la señora para dar de desayunar o almorzar.

*Lugar de abasto*

En esta unidad doméstica es en el mercado donde compran la mayoría de lo que preparan, el azúcar la adquieren en el supermercado (Wal Mart) también acuden a la tortillería, expendio de pan, recaudería, carnicería, y tiendas.

*Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario**El espacio culinario*

La cocina de este grupo doméstico es integral con un diseño propio rústico, en el que incluye la estufa de gas y dos parrillas grandes que utilizan el mismo tipo de combustible. El diseño les permite tener todo lo necesario dentro de ella como es el refrigerador, la licuadora, el tostador, el exprimidor de jugos, el horno de microondas e incluso la televisión, dos mesas grandes con sus sillas, si por alguna razón tiene que usar el molcajete lo emplea, lo saca de donde lo tiene para ocuparlo y luego lo vuelve a guardar. Los utensilios con los que cuenta son la olla de presión, ollas de aluminio y peltre, recipientes de plástico, cucharas, palas, abrelatas, cuchillos.



Cocina integral de diseño rústico

### El sistema alimentario

La señora no es nativa de Tlaltenco, su esposo sí, como se casaron jóvenes, ella ya guisa a la manera del pueblo, su suegra le enseñó. Dentro de los ingredientes que ocupa para la preparación de los alimentos destacan tanto frescos como industrializados, es decir, para algunos condimentos utiliza hierbas que encuentra en el mercado o con la marchanta, en otras ocasiones usa condimentos de la industria alimentaria como la pimienta, la salsa de soya o inglesa, dependiendo de lo que este elaborando, las sopas de pasta, los consomés en polvo, polvo para agua, los embutidos y lacteos.

### El espacio alimentario

En este grupo doméstico la casa cuenta con comedor, el cual se utiliza en celebraciones especiales, la cocina es donde se hacen las tomas de alimentos durante la semana. Las dos mesas en la cocina tienen un mantel de plástico de figuras, utilizan platos hondos y trinchero dependiendo de lo que se sirva, los cubiertos de acero inoxidable también, además de servilletas desechables de papel para la limpieza de la boca y las manos, mientras se come.

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

El desayuno que prepara es ligero y consiste en jugo de naranja, leche o café, algo de la comida del día anterior o huevos en diferentes formas, tortillas o pan.

### Comida

La comida la señora la sirve a las cinco o seis de la tarde conforme van llegando sus hijos y su esposo, les prepara sopa de pasta o arroz, guisado de verduras o de carne de res o de pollo, frijoles, tortillas de tortillería, salsas, así como agua de frutas.

### Cena

La cena es también ligera que consiste en un vaso de leche con pan de dulce.

## SAN JUAN IXTAYOPAN

### *Familia 1*

Familia nuclear de cuatro miembros, esposo, esposa y dos hijos varones de nueve y cuatro años.

### *Lugar de abasto*

La señora hace sus compras de verduras y legumbres en el puente de San Juan Ixtayopan, enfrente del local del Comisariado Ejidal, en las carretillas que se ponen en este lugar, el pollo de granja lo compra con una señora que los cría, la carne en la carnicería, con un señor que hace matanzas al igual que la longaniza (porque la hace en su casa) el huevo lo adquiere de granja, en la tienda: el queso, la crema, jamón, tocino y la salchicha. La crema con una persona que la hace en el pueblo. Comento que en ocasiones cuando no le da tiempo de comprar las tortillas en la tortillería las compra en la tienda de las de bolsa. Al Wal Mart, va poco porque es caro.

## *Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario*

### El espacio culinario

La cocina de este grupo doméstico es pequeña, sin embargo cuenta con todo lo necesario para la preparación de los alimentos, la estufa de gas, el refrigerador, la licuadora, la batidora, el trastero, el horno de microondas<sup>1</sup>, la mesa y sus sillas, dentro de los utensilios destacan las ollas de aluminio y peltre, ollas y cazuelas de barro, cucharas, palas y cuchillos de diferentes materiales, además de los cubiertos de acero inoxidable.

### El sistema culinario

A la señora fue su mamá quien le enseñó a cocinar, ambas nativas de San Juan y guisan de acuerdo a la forma como se hace en el pueblo, la esposa gusta de lo fresco para cocinar, de la industria alimentaria prefiere los embutidos, los cereales, el yogur, los jugos, la leche condensada, los flanes y la gelatinas, los frijoles de lata y las tortillas de harina, la mayonesa, la mostaza y la salsa catsup. No le gusta pasarse todo el día cocinado, por lo que cocina para dos días, utiliza el horno de microondas al siguiente día, para calentarlos.

### El espacio alimentario

El espacio alimentario que utilizan es el comedor, porque en la cocina no hay espacio suficiente para un antecomedor, la mesa de este cuenta con un mantel de tela cubierto con un plástico transparente. Usa vajilla de loza (plato hondo y trinche) vasos de plástico y de vidrio, jarra de plástico, cubiertos de acero inoxidable, el tortillero y las servilletas de papel desechable para la limpieza de boca y manos.

---

<sup>1</sup> El horno de microondas lo ocupa por lo regular para calentar la comida y hacer palomitas.

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

El desayuno que prepara para su familia es ligero, leche, jugo, fruta, huevos con jamón, salchicha o tocino, cereales del tipo hojuelas de maíz, en ocasiones yogur, su esposo por lo regular desayuna fuera o con su mamá. La señora como acude a los aerobics en la mañana, antes de irse toma leche o yogur y regresando desayuna, la leche Alpura la toma desde que era niña y ahora a su familia, se la sigue dando. Con respecto a los horarios para la toma de alimentos comentó que el desayuno es entre las siete y siete treinta de la mañana para sus hijos, porque van a la primaria, ella entre las diez y las once de la mañana.

### Comida

Cuando prepara sopa, arroz o guisados, utiliza el caldo de res o de pollo para cocinar. También para las comidas elabora espagueti seco de dos tipos: blanco, con mantequilla y crema, el rojo con mantequilla, jamón, jitomate, el cual es seco y también lleva crema, el aguado lleva jitomate y perejil, sopa de pasta o de verduras. El arroz lo hace en lugar de sopa, hace una cosa o la otra. Por lo regular no mezcla lo dulce con lo salado. El guisado puede ser de carnes rojas ya sea de res o de cerdo, o blancas como el pollo, en jitomate o en tomate, bisteces, verduras, nopales o champiñones, milanesas a la cordón blue, con papas a la francesa, atun con elote y mayonesa con galletas saladas, frijoles, postre o fruta (manzana, pera, fresas con crema, helado, gelatina). Por lo regular prepara agua de frutas o simple y en raras ocasiones, refresco.

La señora comentó que en emergencias llega a utilizar los frijoles de lata, así como las tortillas de harinas y el jamón. Por lo regular ella cocina para dos días, no toda la semana se la pasa cocinando. Explicó que ella ha tomado cursos de cocina y le gusta por lo regular hacer postres, en los que es común que utilice la leche condensada (lechera) como el flan napolitano o la gelatina de domino con rompopo o con leche condensada, o le gusta hacer papaya con leche la lechera. La comida por lo regular la hacen a las cuatro de la tarde.

## Cena

Utiliza con frecuencia los panes tía Rosa, para la cena, no compra pan en las panaderías, el pan de sal lo consume poco con los alimentos. Lo que cenan consiste en café de grano filtrado (por lo regular para el esposo), leche, o fruta, Zucaritas o Kellogs. Cuando meriendan prepara atole, chileatole o café de grano filtrado.

## Fines de semana

La señora comentó que regularmente los domingos saliendo de misa por la tarde, acostumbran ir a comer tacos de suadero, al pastor o de bistec, hamburguesas o hot dog. Cuando deciden comer fuera prefieren acudir a Milpa Alta o a Mixquic a comer mixiotes de conejo, cecina o barbacoa. En ocasiones concurren también a Vip's, McDonlad's, Buger King o algunas veces hablan a Domino's Pizza para que les lleven alguna de ellas. Para los cumpleaños les gusta asistir a Mcdonald's o al Vips de San Lorenzo en Coapa.

## *Familia 2*

Este grupo doméstico también de cuatro miembros los padres y dos hijos varones de 19 y 15 años.

## *Lugar de abasto*

En el mercado sobre ruedas compra las verduras y frutas, la carne en la carnicería, el pollo en las pollerías de San Juan, el queso y el jamón en Wal Mart o en la Comercial, cuando compra la despensa, al igual que el frijol o los chiles en escabeche. La longaniza en San Juan de la casera, el pan lo compra en un expendio, las tortillas en la tortillería o las que venden por docena en el puente de la criolla con maíz azul.

## *Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario*

### El espacio culinario

Este grupo doméstico cuenta con cocina integral, el mobiliario de esta también incluye el refrigerador, la licuadora, la batidora, horno de microondas, dentro de sus utensilios sobresalen las ollas de aluminio, peltre, la olla de presión, sartenes de teflón, recipientes de plásticos, cucharas, palas, abrelatas y cuchillos, además de los cubiertos de acero inoxidable.

### El sistema culinario

A la señora su mamá fue quién le enseñó a cocinar conforme las costumbres del pueblo. Combina lo fresco con lo industrializado en la preparación de sus comidas. De la industria alimentaria utiliza las harinas para hot cakes, mermeladas, la leche condensada, el aceite vegetal, el yogur, la avena, las sopas de pasta, chiles en escabeche, las palomitas para horno de microondas, y las sopas "Maruchan".

La señora cocina por la mañana diariamente, porque tiene su negocio y antes de irse deja todo listo, debido a que su marido le exige que se tenga la comida diaria, dependiendo lo que tenga que hacer en ocasiones la prepara por la noche. Comentó que procura que su familia coma dos veces a la semana carne de res, tres veces pollo, pescado o verduras una vez a la semana.

### El espacio alimentario

El espacio alimentario que utilizan es la cocina a la hora de tomar los alimentos diarios. El comedor en ocasiones especiales, la señora coloca manteles individuales a la hora de servir los alimentos. la vajilla de loza es la que ocupa, vasos de vidrio, jarra de plástico, cubiertos de acero inoxidable, tortilleros con servilletas de tela, salseras, salero y servilletas desechables de papel en servilleteros.

---

· El horno de microondas lo utiliza para calentar la comida y para las palomitas para horno de microondas.

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

El desayuno consiste en algo ligero, atole de harina de arroz o avena acompañados de pan de dulce, en ocasiones hot cakes, fruta o yogur: el horario depende de las actividades de cada uno de los miembros de la familia. A partir de las siete de la mañana hasta la diez.

### Comida

La comida que se prepara consiste en sopa de pasta, en ocasiones arroz o espagueti con jamón, champiñones y crema o en caldillo de jitomate, también hace alverjón como sopa en jitomate con cebolla, ajo y cilantro. De guisados sobresalen el pollo en caldillo de jitomate, bisteces a la mexicana, mole con arroz y pollo, carne de res o cerdo con verduras, torta española. El horario puede ser entre las dos y las tres de la tarde.

### Cena

La cena es ligera, es decir; café con leche o sólo, leche, tortas de jamón o sandwiches, o fruta. En ocasiones en la cena preparan palomitas de maíz en el horno de microondas, al hijo más chico le gustan las sopas Maruchan. La cena es a las nueve de la noche y por lo regular se hace reunida toda la familia.

### Fines de semana

Gustan comprar consomé y barbacoa de borrego para desayunar en casa. En ocasiones van al Kentucky a comer.

### *Familia 3*

Familia de tres miembros, los esposos y una hija de cuatro años. El esposo tiene un negocio de forrajes y ella se dedica a vender corsetería, la niña va al jardín de niños.

### *Lugar de abasto*

Compra todo en el mercado: carne, pescado, tortilla, el jueves en el tianguis compra la verdura y la fruta, en la tienda compra el yogur, queso, crema, longaniza, las tortillas en las tortillerías, el pan en la panadería, pero en ocasiones compra productos "tía Rosa o Bimbo". Al supermercado va de vez en cuando.

### *Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario*

#### El espacio culinario

La cocina de este grupo doméstico es pequeña, cuenta con estufa de gas, trastero, barra y el refrigerador, licuadora, en los utensilios destacan las ollas de aluminio, de peltre, sartenes de teflón, olla de presión, cazuelas de barro, recipientes de plástico, cucharas, palas y cuchillos de diferentes materiales, así como los cubiertos de acero inoxidable.

#### El sistema culinario

A la señora su mamá le enseñó a cocinar de acuerdo a las costumbres en San Juan, todo lo que prepara combina lo fresco y lo industrializado. De la industria alimentaria ocupa el aceite vegetal, la mayonesa, la salsa catsup, las harinas para los hot cakes, yogur, el café soluble, las sopas de pasta, mole doña María, embutidos, pan "Bimbo" de caja y de dulce, consomé en polvo. Ella prefiere hacer las salsas en la licuadora.

#### El espacio alimentario

Es en el comedor donde se realiza la toma de alimentos, la mesa esta cubierta de un mantel de tela, utiliza por lo regular el plato hondo de loza para las comidas, el trinche pocas veces, la cuchara sopera es la que más emplean, vasos de vidrio y plástico, la jarra de vidrio.

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

A su hija antes de irse a la escuela le da leche un poco antes de las ocho de la mañana, frijoles con huevo o huevo con arroz, el huevo lo consumen mucho con jitomate, con nopales, con ejotes o con jamón o salchicha. Ella toma jugo, fruta o yogur, o sandwiches o un taco del guisado anterior, leche o café, a las diez y media de la mañana. Su esposo desayuna fuera de casa.

### Comida

Caldos de res o de pollo, arroz rojo, espagueti rojo con queso, crema y mantequilla (este cada quince días) bisteces empanizados, tortas de papa, nopales con chile pasilla, bisteces en chile pasilla, albóndigas, asado de res, calabazas con elote, chiles rellenos, tortas de ejote con jamón y queso, pescado capeado, camarones o pescado, pozole de cerdo y de pollo, cuando llega a hacer mole lo prepara ella o lo hace del doña María. La comida la sirve entre las tres y las cuatro de la tarde.

### Cena

La niña cena temprano, como a las siete y media de la noche o a las ocho, leche y pan de dulce. Ella y su esposo en cuanto éste llegue, alrededor de las nueve o diez de la noche, él come del guisado que haya elaborado ella, tortillas, pan de sal y de dulce café con leche, ella pan y café.

### Fines de semana

En ocasiones puede hacer, hot cakes, gorditas, tortas para el desayuno. Los fines de semana el desayuno es un poco más tarde porque se levantan más tarde, al igual que la comida y la cena si no es que salen a comer fuera o van de visita o de fiesta a otros lugares.

## Comida fuera de casa

Cuando salen a comer fuera asisten al Kentucky o al Vips. También gustan de comer hamburguesas y hot dog, como antojitos.

## SAN ANDRÉS MIXQUIC

En Mixquic, se tuvo la oportunidad de conocer a otras tres familias la estructura de sus alimentos es la siguiente:

### *Familia 1*

Este grupo doméstico se compone por tres miembros, la abuela materna, la mamá y la nieta. La señora mayor tiene 65 años es quien cuida a la nieta además de asistir a los clubes de la tercera edad. En ocasiones tiene trabajos esporádicos de desyerbar chinampas o parcelas, la hija trabaja como secretaria en un juzgado y la nieta asiste al sexto año de primaria. La hija sólo cena en casa, desayuna y come fuera, cerca de su trabajo.

### *Lugar de abasto*

En este grupo doméstico las compras para la alimentación diaria las hacen en el Mercado, la bodega Aurrerá en Chalco, Estado de México y una vez al año en el ISSSTE.

### *Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario*

#### El espacio culinario

En este grupo doméstico la cocina es rústica, no tiene estufa de gas sino parrilla de con tres quemadores, su trastero, la mesa y las sillas, los utensilios con los que cuenta son la licuadora, las ollas, cazuelas, platos y jarros de barro, ollas de peltre, cucharas, palas y cuchillos de diversos materiales, el molcajete, el metate, el comal, los cubiertos de acero inoxidable. El refrigerador se encuentra en una pieza aparte.

## El sistema culinario

La señora cocina de acuerdo a las costumbres del pueblo, su mamá le enseñó, prefiere utilizar los productos frescos sobre los industrializados, usa aún el epazote, tequezquite y otras hierbas en sus guisos.

## El espacio alimentario

La toma de alimentos se hace en la cocina, no cuentan con comedor, la mesa esta cubierta con un mantel de plástico de colores, se utiliza el plato hondo de loza para servir los platillos, la cuchara sopera de acero inoxidable y rara vez el cuchillo y el tenedor.

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

Lo que desayunan es: atole de chocolate (maizena) té de limón o de hojas de naranjo, pan de dulce (orejas, conchas, cocoles), atole de masa con itacate (masa, manteca, queso, sal), tlaxcales (con mantequilla y azúcar) acompañados de café negro, atole champurrado con cocoles martajados, hot cakes, café con leche (soluble o de olla), la leche es de establo. El horario es de nueve a diez de la mañana.

### Almuerzo

En ocasiones el desayuno es almuerzo, el cual incluye a lo mencionado líneas arriba y también algo del guisado del día anterior si sobro o huevos en diferentes formas, además de frijoles, tortillas y salsas.

### Comida

La estructura de la comida es como sigue, sopas: sopa de pasta o caldo de pollo, sopa de verduras, sopa de verduras con pollo, espagueti aguado con jitomate, en ocasiones arroz rojo. Los guisados pueden ser: mole verde con carne de cerdo, pollo en chile verde con cilantro, pollo enchilado con hojas de aguacate, pollo frito con ensalada de lechuga, carne de

res en caldo con guajillo, chilacayotes con elotes, habas verdes, frijoles bayos o negros, salsas verde o roja y de aguacate, tortillas de máquina, agua simple o de frutas, como naranja, limón, papaya, jamaica. El horario de la toma de alimentos es a las tres de la tarde, la nieta come antes de irse a la escuela, a la una y media.

### Cena

Té de canela o de limón, quesadillas de queso Oaxaca, con salsa de aguacate, pan de dulce. La cena la hacen a las ocho de la noche.

### Fines de semana

Si no salen, por alguna invitación a fiestas se come en el horario normal, el domingo se levantan un poco más tarde. Si salen la comida es la que varía, que puede ser: arroz rojo con chicharos y zanahoria, mole con pollo, carnitas, ensalada de nopales, frijoles, agua de frutas y refrescos de sabores.

### *Familia 2*

Compuesta por cuatro miembros, el esposo, la esposa, hija y nieta.

El señor se dedica todavía a labores del campo, la señora al cuidado de su casa y asiste también al club de la tercera edad, su hija, ayuda en una casa y la nieta es una adolescente que acude al tercer grado de secundaria.

### Lugar de abasto

En este grupo doméstico las compras para los alimentos las realizan en el tianguis y en el Aurrerá de San Lorenzo Tezonco, en Iztapalapa, uno de los hijos los lleva en carro.

## *Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario*

### El espacio culinario

La cocina de esta familia es rústica, su mobiliario incluye la estufa de gas, el refrigerador, la licuadora, el molcajete, el metate, el comal, las ollas de peltre y de aluminio, así como cazuelas y ollas de barro, recipientes de plástico, cucharas, palas y cuchillos de diferentes materiales, además de los cubiertos de acero inoxidable.

### El sistema culinario

A la señora le enseñó a cocinar su mamá, ella nació en el pueblo de San Francisco Tlaltenco y su esposo es de San Andrés Mixquic, lo cual no ha tenido mucho que ver en la forma de cocinar porque en ambos pueblos cocinan de manera parecida. La señora combina lo fresco con lo industrializado, dentro de éstos últimos incluye las sopas de pasta, las sopas Maruchan, el café soluble, los embutidos y algunos lácteos.

### El espacio alimentario

No cuentan con comedor, es en la cocina donde se toman los alimentos, la mesa cuenta con mantel de plástico de figuras, se utiliza el plato hondo de loza y la cuchara de acero inoxidable para las ingestas, así como los vasos de vidrio, la jarra para el agua es de plástico, la salsera y el tortillero con su servilleta acompañan a la mesa a la hora de comer.

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

El desayuno es ligero y consiste en: leche, pan dulce, fruta o jugo de naranja. El horario varía de ocho a nueve de la mañana.

## Comida

La comida consta de sopa de codito en guisado de jitomate, arroz rojo, caldo de col, la mayoría de las ocasiones no hace sopas, sólo guisados y frijoles; los guisados pueden ser: pipian con carne de cerdo, calabacitas con ejotes, chile verde con habas y carne de cerdo, mole de olla con carne de res, las espinacas se sazonan con papas en guisado de jitomate, pepita verde con pollo, frijoles peruanos, tortillas hechas a mano o de tortillería, aguas de fruta o de saborizante artificial. La comida se sirve a las tres de la tarde.

## Cena

Vaso de leche y lo que se hizo de comer, si sobro y pan de dulce. La cena se sirve entre las siete y ocho de la noche.

## Fines de semana

Los fines de semana se hacen los alimentos en casa, sólo si hay alguna invitación de parte de los hijos o de los compadres para salir fuera, salen y comen ahí, de lo contrario en sus horarios habituales. De lo contrario comen parecido a lo que se come entre semana.

## *Familia 3*

Esta familia se compone de seis miembros, el esposo, la esposa, tres hijos (dos jóvenes y una niña) y la abuelita, madre del señor, éste trabaja como empleado postal en Milpa Alta, la esposa, además de las labores de la casa, se desempeña como cultora de belleza, principalmente los fines de semana, la abuelita a las labores de la casa, los jóvenes estudian en la preparatoria abierta y la niña sexto de primaria. Los fines de semana tienen mucha actividad en la iglesia, ellos son católicos, y acostumbran rezar antes de tomar los alimentos. Los fines de semana, son los días en que por lo regular están todos juntos y comparten los alimentos. Como cada miembro de la familia tiene diferentes actividades, los horarios para la toma de alimentos varía.

## Lugar de abasto

En este grupo doméstico las compras diarias de alimentos las hacen en la recaudería, el tianguis que se pone en la plaza de San Andrés Mixquic y Bodega Aurrerá en Chalco. Esta familia manifestó que no come fuera de casa los fines de semana, salvo cuando asisten a las fiestas que los invitan.

## *Los espacios culinario, alimentario y el sistema culinario*

### El espacio culinario

La cocina es sencilla su mobiliario comprende la estufa de gas, el refrigerador, el metate, el molcajete, el comal, la licuadora, la batidora, dentro de los utensilios utilizan las ollas de peltre y aluminio, cazuelas y ollas de barro, moldes refractarios de vidrio, recipientes de plástico, además de las cucharas, palas, cucharones y cuchillos de diferentes materiales, así como los cubiertos de acero inoxidable.



La estufa y algunas cazuelas colgadas

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## El sistema culinario

La esposa cocina de acuerdo a la forma como cocina el esposo y la suegra, ellos le enseñaron, de acuerdo a la manera como cocinan en el pueblo, sin embargo la suegra en ocasiones cocina al igual que el esposo. Según lo que preparen pueden combinar lo fresco con lo industrializado. Algunos de los productos de la industria alimentaria que ocupan en la elaboración de sus comidas son las sopas de pasta, los embutidos, el café soluble, los polvos para preparar agua, algunos enlatados, harinas para hot cakes y polvos para gelatinas.

## El espacio alimentario

La toma de alimentos se realiza en la cocina durante la semana, en ocasiones especiales se utiliza el comedor, la mesa cuenta con su mantel de plástico de figuras, el plato hondo de loza es el que se emplea a la hora de servirlos y la cuchara sopera de acero inoxidable, vasos de plástico y de vidrio la jarra de plástico. También en celebraciones es cuando se aprovecha el plato trinche y los demás cubiertos.

## Estructura de las ingestas

### Desayuno

Para el desayuno el papá toma sólo un jugo de frutas que puede ser de: betabel con naranja, melón, papaya, mango o licuados con leche de fresas o de duraznos. El hijo mayor toma un vaso de leche fría, pan de dulce y de almuerzo, lo que sobra de la comida del día anterior o unos chilaquiles, huevos con jamón y salsa. La hija, vaso de leche fría o leche con nescafé, antes de salir para las escuela, cerca de las ocho de la mañana.

La esposa y la suegra, desayunan juntas, taza de leche caliente, almuerzo de la comida del día anterior, sin tortilla o huevos, queso, aguacate, por lo regular lo toman a las ocho treinta de la mañana. El segundo hijo, sale más temprano que todos y sólo toma vaso de leche fría y pan de dulce.

## Comida

La comida en este grupo doméstico, se conforma de la siguiente manera; sopas: arroz blanco o rojo con chícharos y zanahorias, sopa de verdura, sopa aguada de codito con jamón, chícharos y zanahoria o sopa de codito con espinaca, jamón y jitomate, espagueti al horno, con jamón y queso de hebra, espagueti en jitomate y crema, o con jitomate y jamón o aguado con jitomate, sopa de pellejos que se elabora con pescuezos de pollo.

Los guisados: pollo entomatado con chiles güeros, champiñones, perejil y poro, pipian con pepita anaranjada y papas, puede ser con carne de cerdo o pollo, pipian con chilacayotes y carne de cerdo, chile pasilla con bisteces de res, también se pueden hacer con bisteces de cerdo o con pollo, alverjones o habitas aguadas con carne de res, salsa verde con chilacayote y flor de calabazas con carne de res o pollo, tortas de nopales con queso en guisado de jitomate o solas, pescado empanizado (filete) lo acompaña con ensalada de lechuga con pepinos, o pescado en jitomate con chipotle, papas y hojas de laurel, bisteces de res o cerdo con salsa de chipotle, bisteces encebollados o empanizados, chiles rellenos de frijoles con res, pollo y cerdo, se mete al horno por treinta minutos, chicharrón en salsa roja, con chilacayote y chile de árbol, chicharrón y calabacitas en rodajas o en tiras, chicharrón con habas verdes en guisado verde, cerdo en salsa de guajillo y habas verdes. Frijoles, tortillas hechas a mano, todavía ponen su nixtamal (cuando no tienen tiempo si las compran en la tortillería), salsas verde o roja o guacamole. Durante las comidas acostumbran hacer sopa y guisado o guisado y frijoles. No utilizan consomés de polvo o en cubos, compran retazo de pollo o de res para elaborar el caldo y con este preparan las sopas y los guisados.

De tomar: aguas de jamaica sin azúcar, de papaya, naranja, limón, tamarindo o de saborizantes. En ocasiones hacen postre que consiste en gelatina de sabores con trozo de fruta o arroz con leche (la señora manifestó es "comer a lo rico"). La comida la realizan a las dos de la tarde.

## Cena

La cena es ligera, vaso de leche con pan de dulce, café de olla con pan de dulce o de fiesta. La cena se realiza a las ocho o nueve de la noche o a la hora que se llegue.

## Fines de semana

Los sábados por lo regular no están todos juntos, ya sea que tengan fiestas familiares o con compadres y es ahí donde por lo regular realizan las comidas o cenas; en estas ocasiones la comida consiste en arroz rojo con chícharos y zanahorias, ensalada de nopales, carnitas de cerdo, barbacoa de res, pollo con mole, mixiotes de pollo entre otros. De tomar aguas de jamaica, tamarindo, refrescos de sabores, tequila con refresco de toronjas, cantaritos locos, o piña colada con o sin alcohol. Dependiendo el tipo de fiesta puede haber pastel.

Los fines de semana acostumbran también desayunar tortillas con aguacate y queso o con chicharrón al estilo taco placero, con pápalo quelite, salsas. Se levantan tarde y por lo mismo los horarios de la toma de alimentos cambian y en ocasiones sólo se hacen dos alimentos al día. El desayuno puede ser a las once de la mañana y la comida a las dos y media o más tarde.

## Domingo

En el desayuno puede ser sólo el vaso de leche o taco placero, por la mañana dependiendo la hora que se levanten.

Antes de tomar los alimentos se reza, consumen sopa de pasta en jitomate, bisteces encebollados con rajas, tortillas azules hechas a mano, agua de mango en polvo, tequila corralejo, chocolate en licor y rompopo. También pueden hacer pollo a la cacerola, bisteces con sushi, sopa de codito con jamón. El horario de las toma de alimentos puede ser desde las dos y media a las cuatro. Por la noche se cena algo ligero entre las ocho y diez de la noche.



## ANEXO III

### FIESTAS PATRONALES, FESTIVIDADES DEL CICLO AGRÍCOLA Y DEL CULTO CATÓLICO

**E**n este anexo se incluyen las fiestas patronales, algunas de santos menores, festividades del ciclo agrícola, de ritos de paso y del culto católico, entre otras, lo cual permite consultarlas particularidades de cada una de acuerdo a lo que se expone en el capítulo V y que en el análisis no se pueden incluir.

#### *SAN JUAN IXTAYOPAN*

Fiesta a San Juan Bautista

En San Juan Ixtayopan la festividad se compone de víspera, fiesta y octava. Respecto al *comportamiento alimentario* que los habitantes de San Juan muestran durante sus festividades, destaca el que elijan voluntarios que hagan el gasto para la elaboración de alimentos y el servicio a los comensales, así mismo, los voluntarios buscan apoyo entre familiares, compadres y amigos para que les ayuden en la preparación y en servirlos, participan en esta actividad tanto las mujeres como los hombres.

Al cumplir los mayordomos y voluntarios con este compromiso, frecuentemente se olvida que la parte más importante de esta actividad estuvo a cargo de mujeres, las cuales se organizan desde un día antes y se levantan en las primeras horas de la mañana del día del festejo para tener listo el desayuno a la hora acordada, una de las participantes comentó "*ellos hacen el compromiso, sin embargo, somos nosotras quienes lo sacamos adelante al tener todo listo*", lo mismo sucede con la comida y la cena. La preparación de los alimentos por parte de las mujeres se hace invisible ante la mayoría de las personas que asisten y degustan tan deliciosos platillos.

La hospitalidad y cordialidad que los lugareños muestran a sus invitados se percibe de inmediato e incluso se puede decir que de los siete pueblos San Juan es el que más se esmera por atender a sus visitas.

#### Vispera

El 23 de junio de 2001 día de la vispera, correspondió, a la fecha en la que se colocan las portadas en las puertas de la iglesia y en el atrio, así como la colocación de arreglos florales y adornos en el interior de la misma.

#### Procesión

Se hizo una procesion, un poco antes de salir los habitantes llevan milpa, ciruelas o frutas de la estación al Sr. San Juan, mientras los mayordomos encargados de adornar la iglesia se encuentran en esta actividad. La procesión consiste en un recorrido por las calles principales de los cinco barrios: San Agustín, la Asunción, la Soledad, La Conchita y la Lupita, con San Juan en andas, en compañía de los chinelos, la música de banda, los mayordomos y demás personas que gusten hacer el recorrido, a partir de las cuatro de la tarde.



Iniciando la procesión

### Alimentos que se ofrecen durante la procesión

En el trayecto se ofrecen refrescos y galletas en diferentes casas. En cada parada algunos de los lugareños le llevan a San Juan algún producto cosechado hasta ese momento, para recibir su bendición como es el caso del maíz, de la milpa o las ciruelas.

Durante los descansos de la procesión en el barrio de la Conchita, se convidó a la mayoría de los asistentes una bebida que se ha hecho tradicional en San Juan, que es el *calientito* la cual se sirve en este tipo de eventos o en fiestas como bodas, quince años u otras celebraciones. El *calientito*, se ofrece por lo regular a personas adultas y algunos jóvenes, debido a que es una bebida que lleva dentro de sus ingredientes principales alcohol puro de caña, jugo de naranja, además de manzana, tejocotes, ciruela y caña, la forma de elaborarlo cambia de una familia a otra y cada una por lo regular afirma que fue su familia la primera que comenzó a elaborarlo y dónde también el recipiente puede ser la clave en el éxito de la bebida, para unos debe ser de barro nuevo y para otros debe ser usado.

A los niños o personas que no toman alcohol se les ofrece agua de tamarindo o de otro sabor, además de tortas de jamón con queso y de queso de puerco, a las que no les pueden faltar las rajas de chile en vinagre.

### Mañanitas y encendido del fuego nuevo

Como a las seis de la tarde se terminó la procesión. A las ocho y media de la noche se ofrecen las mañanitas a San Juan, las cuales son ejecutadas por la banda. A las nueve de la noche las autoridades eclesiásticas en unión con las de la Delegación declararon inaugurada la fiesta patronal. Cinco minutos después se enciende el fuego nuevo, los lugareños dicen que es la liturgia, la cual se hace con la finalidad de desear los mejores propósitos para el año que comienza con cada grano de incienso que se deposita en el brasero con carbón.

## Cena

La cena fue en el barrio de la "Conchita" tanto para las autoridades de la delegación, así como el sacerdote y otros invitados, en el barrio de la Conchita consistió en: caldo tlalpeño con carne de res, que se sirvió en platos de loza, cucharas de acero inoxidable, tortillas de máquina, limones y de refresco Coca Cola, en vasos de plástico desechables y el *calientito*.

La cena para la banda consistió en: arroz rojo, pollo en guisado verde y además salsa verde, servidos en platos de loza y cucharas de acero inoxidable, tortillas, frijoles, chiles en escabeche, de tomar café de olla, refrescos de manzana y toronja. Para estas ocasiones se alquilan tablonés, mesas, mateles, sillas y lonas.

## Fiesta

El 24 de junio, lo que es propiamente la fiesta de San Juan, inicia con las mañanitas y misa a las siete de la mañana. Al término llegaron las salvas para la bendición de las mismas por parte de los mayordomos de la pirotecnia, en esta ocasión fueron 38 gruesas, dentro de ellas destacan las de silbato, abanico y bombas, cada gruesa se formaba de 144 cohetes además de 21 cañonazos, la quema de todo lo anterior se hizo en el panteón, que se ubica en un cerro lo que hace que el estruendo sea más fuerte. Inmediatamente después de la bendición se sube al panteon en compañía de la banda, la cual en el transcurso de la quema toca diferentes melodías.

## Desayuno

Al finalizar la quema, los mayordomos y los miembros de la banda se dirigen a desayunar, en esta ocasión estuvo a cargo del barrio de la Conchita, cerca de las diez de la mañana. El desayuno consistió en lo siguiente: tamales con salsa verde y carne de cerdo, pollo en mole verde, atole de chocolate con leche, café soluble, refresco, tequila con refresco de toronja, *calientito*, acompañados de tortillas de máquina, pan de sal (teleras), frijoles negros con epazote (para las lombrices). Todo lo anterior se sirvió en platos y vasos desechables de unicef, con cucharas de plástico y servilletas de papel. Las tortillas estaban dispuestas en

canastos de mimbre con servilletas de tela en diferentes modelos. Los servilleteros eran de plástico, de los que les han sido regalados como recuerdos en diferentes eventos y que para esta ocasión se vuelven a utilizar, se reciclan este tipo de recuerdos de fiesta. Al igual que en las ocasiones anteriores, se alquilaron mesas, manteles, sillas y lonas

#### Danza gitana

A las once de la mañana, en la plaza, un grupo de niños vestidos de blanco ejecutaron la danza gitana, en la cual los chiquillos hacen una rutina con listones y arcos, una persona mayor era la que marcaba el cambio de música con unas castañuelas, el grupo musical constaba de cuatro miembros, la danza dura como una hora.

#### Comida para la banda

A las tres de la tarde fue la comida para la banda, la cual consistió en: arroz rojo con zanahorias y chicharos, carnitas de cerdo, tortillas de máquina, salsa verde, refrescos. Lo anterior se sirvió en platos y vasos de unicel, servilletas de papel desechable, también se alquilaron sillas, mesas, manteles y la lona para la ocasión.

#### Variedad musical y quema de castillo

A las siete de la noche se realizó la última misa solemne, al término de ésta comienzan a presentarse cantantes, así como la actuación de artistas de renombre internacional como Valentina Leyva y Humberto Cravioto, los cuales son el preámbulo para que comience la quema de castillos, en el 2001 se llevó a cabo a la diez de la noche. No se tuvo la oportunidad de asistir a la Octava.

#### Comida de feria

La comida de feria en San Juan Ixtayopan no es tan extensa como en Santiago Zapotitlán o en San Francisco Tlaltenco, sin embargo, se puede decir que los plátanos fritos con crema, los duraznos y fresas también con crema, los hot cakes con miel, leche condensada (lechera),

cajeta o mermelada, frituras, palomitas en horno de microondas, elotes hervidos y preparados con crema o mayonesa y queso blanco rayado y así como esquites, están presentes como oferta alimentaria.

### ***SAN PEDRO TLÁHUAC***

Para el caso de San Pedro, que es la cabecera delegacional, la festividad no es tan suntuosa y espectacular como en San Juan Ixtayopan o en Santiago Zapotitlán, debido a que los socios que organizan la festividad han tenido problemas con las autoridades delegacionales, porque estos últimos han tratado de hacerla una fiesta Regional en donde destaquen las actividades comerciales, ganaderas, culturales y populares, ante esto los socios no están de acuerdo, puesto que para ellos la tradición se está perdiendo. La festividad en este pueblo consiste en víspera, fiesta y cierre. En San Pedro Tláhuac la presencia de juegos mecánicos es poca.

Festividad del Sr. San Pedro

Fiesta

El 29 de junio de 2001 las actividades religiosas comenzaron con las mañanitas, las misas solemnes a diferentes horas durante el día, las comuniones, los bautizos y los casamientos comunitarios. Por la noche los socios encargados de organizar la fiesta hacen quema de cohetes, canastillas o voladoras mientras se llevan a cabo estas actividades, toman tequila con refresco de toronja, no hay banda que acompañe las ejecuciones.

Comida de feria

En este pueblo durante la festividad la comida de feria es amplia, debido a que es la fiesta de carácter regional, es parecida a la que se observó en la mayoría de los demás pueblos, no hay muchas variantes, sólo cambia en la cantidad de puestos, la oferta que se encuentra es como sigue: fritura (papas, chicharrones), elotes asados o hervidos preparados con crema, mayonesa, queso y chile piquín, esquites, quesadillas, sopes, patas y pescuezos de pollo con

salsa picante, gorditas, nachos con queso y papas a la francesa con queso de nachos y salsa catsup, hamburguesas, hot dogs, marinas, pizzas y minipizzas de diferentes ingredientes, hot cakes con mermelada, cajeta o leche condensada, pan de yema de huevo, de agua miel, gorditas de nata, nieves, algodones de azúcar, obleas, amaranto, pepitorias, garapiñados, dulces y caramelos, frutas y aguas frescas, refrescos, micheladas, cantaritos locos, cervezas y bebidas preparadas.

### **SANTIAGO ZAPOTITLÁN**

Fiesta del señor Santiago y la señora Santa Ana

En esta fiesta compiten los dos barrios que conforman el pueblo de Zapotitlán, el de Santiago y el de santa Ana, por sacar año con año lo mejor posible esta celebración y que supere a la anterior. La festividad consiste en la vispera, fiesta y chavarrio. Se le conoce como la *fiesta de luces y musica*, por la quema de castillos, que llegan a medir entre 25 y 30 metros y de bombas y luces que iluminan el cielo de Zapotitlán por las noches.

Como ya se vio en el capítulo tres de este trabajo, el pueblo de Santiago Zapotitlán, cuenta con dos barrios, lo cual representa una dualidad opuesta y complementaria, de acuerdo con la cosmovisión mesoamericana. Las fechas principales de estas festividades son el 25 y 26 de julio para cada santo respectivamente.

Respecto al comportamiento alimentario que siguen los habitantes de Zapotitlán y en especial los mayordomos de la fiesta para ofrecer de comer a los de la banda y castilleros, principalmente, consiste que entre los mismos mayordomos se propongan dar de comer a estas personas, así como buscarles alojamiento durante los días que dura su actuación en el pueblo, siendo este compromiso aparte de la cooperación que dio el mayordomo.



El señor Santiago



La señora Santa Ana

Para el caso de julio de 2001, la celebración duró nueve días comenzando el 21 de julio y el cierre fue el 29 del mismo. En el 2002 la festividad duró 12 días a partir del 24 de julio al cuatro de agosto. Las descripciones que se incluyen en este capítulo pertenecen al año 2001, en ocasiones se incluyeron las del 2002, con la finalidad de puntualizar la información que no se obtuvo en el año anterior.

Santiago Zapotitlán es el primer pueblo localizado geográficamente en esta delegación, para la realización de sus fiestas, como se mencionó líneas arriba, están organizados en mayordomías, dentro de esta demarcación son las más afamadas y su estructura es compleja. El barrio de Santiago cuenta con once mayordomías y la del barrio de Santa Ana con doce, que en el 2001 correspondió a la mayordomía seis para el caso de Santa Ana y ocho para la de Santiago.

Debido al crecimiento de la población, en la realización de la fiesta patronal se ha incorporado la colonia la Conchita, para ambos barrios, por lo que en la propaganda que manejan la destacan. Los colonos de ésta, solicitaron ser incluidos en la organización,

debido a que la colonia se conforma por hijos de los habitantes originarios del pueblo que se sentían excluidos en la organización de la fiesta.

Es importante mencionar que la fiesta que se celebra al señor de las Misericordias el cuatro de febrero no es patronal, aunque tiene ese carácter, porque era un santo que festejaban ahí y que ahora se festeja en el pueblo de los Reyes Coyoacán e incluso dentro de los folletos que se reparten por parte de la coordinación, la señalan como una de sus grandes fiestas.

Por otro lado la relación con los párrocos debe ser acorde con lo que el pueblo demanda, el sacerdote que estaba en el 2001 fue removido de su cargo por no ponerse de acuerdo con los habitantes y no respetar la forma de organizar sus festividades patronales.

En Zapotitlán, además de los mayordomos y el sacerdote, la delegación hace presencia a través de su coordinación en la inauguración de la fiesta, por lo regular siempre hay representantes de ella.

#### Vispera

El 21 de julio de 2001 fue la fecha del cambio de vestimenta a los santos, además de la colocación de las portadas en el atrio y en la iglesia y la instalación de los arreglos florales en el interior de la misma.

Cuando se hace el cambio de vestimenta los habitantes colocan al señor Santiago frutos de temporada en forma de collar o dentro de su nicho. En ese año colocaron milpas de maíz, alfalfa, granadas, mangos, piña, manzana, con la intención de que no falte la lluvia y se dé una buena cosecha. Algunas personas comentaron que la alfalfa es para el caballo y la granada indica lo femenino, la fertilidad. A la señora Santa Ana únicamente le colocan arreglos florales.

#### Mañanitas

Para el día 22 se llevaron a cabo mañanitas acompañadas de bandas de viento y hubo tres misas, una a las siete de la mañana, otra a la una de la tarde y la última a las siete de la

noche. Temprano se comenzaron a armar los castillos en la plaza Juárez, que se quemaron por cada barrio, los habitantes están acostumbrados a calificar a cada uno y al final expresar quién de los dos fue el mejor en la fiesta.

#### Santiagueros

A las diez de la mañana, los Santiagueros comienzan a hacer su representación y a las doce del día, los concheros comienzan sus danzas. Santiago Zapotitlán tiene un grupo de concheros, sin embargo, llegan otros grupos de diferentes lugares a ofrecer sus danzas. Algunos en el atrio y otros afuera, a un costado de la iglesia. En ocasiones coinciden las actuaciones con las interpretaciones en la plaza, de la banda o bandas, dependiendo como estén programados, que hace que en ocasiones no se puedan apreciar los sonidos de los diferentes actos que se están llevando a cabo.

#### Quema de castillos

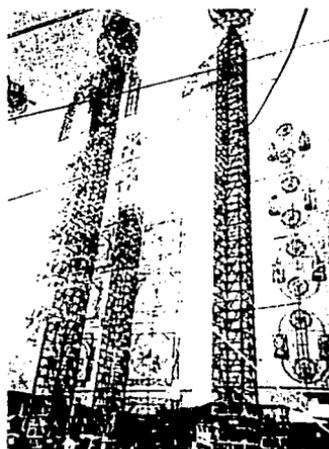
Por la noche, a las ocho y media, se programó la quema de castillos por ambos barrios, los que estuvieron espectaculares, cada lugareño, dependiendo del barrio al que pertenezca, hace su evaluación y defiende a su barrio. La quema se realiza en compañía de las melodías que ejecuta la banda y cada vez que termina una serie de figuras toca una "diana".

#### Baile popular

Al finalizar la quema de los castillos, las bandas se alternan para que se lleve a cabo el baile popular en la Plaza Juárez, siendo del agrado de chicos y grandes, que gustosos se desvelan bailando y en ocasiones mojándose.



Armando los castillos en el 2001



Armando los castillos en el 2002

Además, de las actividades anteriormente descritas, es digno de mencionar que la venta de antojitos, platillos, bebidas e incluso artesanías y otras serie de ofertas se pueden encontrar en dos de las primeras calles principales del pueblo. Asimismo hay una zona alterna, tanto para comida como para los juegos mecánicos y los bailes con grupos del momento, como es el caso del Deportivo.

#### Fiesta al señor Santiago Apóstol

##### Mañanitas y tamales

El 25 de julio de 2001 las mañanitas fueron a las seis de la mañana, por parte de la banda, la misa a las siete y al término ofrecieron tamales de rajas y atole de chocolate en platos y vasos desechables de unicel, que se reparten entre los asistentes a las mañanitas y a la misa en el atrio de la iglesia, en el que se disponen mesas y participan tanto señoras como señores en el servicio de los mismos.

Posteriormente se hace la procesión con la imagen de bulto del señor Santiago por las principales calles del barrio, durante ésta se obsequian a los que acompañan el recorrido refrescos, aguas de sabores o algún taquito. El recorrido puede durar de tres a cinco horas y regresar la imagen a la hora de la misa solemne, a la una de la tarde. Por la noche, a la siete se realizó otra misa solemne.

#### Fiesta a la señora Santa Ana

##### Mañanitas y tamales

El 26 de julio de 2001, al igual que el día anterior, las mañanitas fueron a las seis de la mañana en honor a la señora Santa Ana, ejecutadas por la banda de música, a las siete se ofició la misa, al finalizar, en el atrio de la iglesia se repartieron los tamales de rajas con el atole de chocolate, acto seguido la procesión con la imagen de Bulto de la señora Santa Ana por las principales calles del barrio, se obsequian refrescos, aguas frescas, así como un taquito a los asistentes al recorrido.



Sacando a la señora Santa Ana para la procesión

### Almuerzo

La procesión con la señora Santa Ana en el 2002 inició a las nueve de la mañana, en una de las paradas se ofreció Coca Cola, más adelante tacos de arroz rojo con chícharos y moronga acompañados de salsa verde o de rajas con cebolla en escabeche o chicharrón en salsa verde con frijoles negros, servidos en bandejas cuadradas desechables de unicel, agua de melón y de guayaba servidos en vasos de plástico transparente y servilletas desechables de papel, las personas que ofrecieron estos bocados ocuparon mesas y tabloncitos de alquiler para colocar las ollas y vaporeras en las que estaban los alimentos y aguas frescas, además de sillas y una lona grande para cubrirse del sol. En la última parada invitaron agua de papaya, refrescos de manzana, naranja, Coca Cola y Sprite.



Sirviendo los alimentos en un descanso de la procesión

### Cierre de la fiesta

#### Cambio de mayordomos, recorrido y quema de toritos

El domingo 29 de julio del 2001 se llevó a cabo el cierre de la fiesta, a la una de la tarde se efectuó la misa solemne, durante la cual se cambió la mesa directiva de los mayordomos. Los mayordomos salientes de cada barrio se colocan al frente, al terminar la misa se nombra la nueva mesa directiva y los mayordomos entrantes pasan al frente y los salientes se hacen hacia atrás, todos ellos llevan cruces adornadas con flores y listones. Al concluir la ceremonia se hace un recorrido por ambos barrios con toritos de luces y corredizos por las calles del

pueblo, durante el cual se ofrece agua y algunos bocadillos, tanto para los que cargan a los toritos como para los que los acompañan, los toritos se queman por la noche, con lo que se da por terminada la fiesta.

Antes de hacer el recorrido de toritos se realizó la taquiza en una casa del barrio de Santiago la cual consistió en tacos de guisado, como: frijoles arroz rojo, chicharrón en salsa verde, pollo, tinga, queso fresco, mole verde, chicharrón en cáscara, jamón, salsas verde, roja o guacamole, los platos en los que se sirve la comida fueron de unicel desechables, las servilletas de papel, así como vasos transparentes.

Para el 2002 se quemaron castillos durante tres días, el 25, 26 y 28 y la quema de toritos el cuatro de agosto. Con respecto a la comida de cambio de mayordomos se puede decir que ésta se hace especial para ellos y se paga por ello. (No se tuvo la oportunidad de asistir a este tipo de comidas).

#### Comida de feria<sup>1</sup>

En Santiago Zapotitlán la comida de feria es muy amplia, son dos zonas grandes las que se destinan para ello, la primera se coloca en las dos calles cercanas a la iglesia y la segunda en el área cercana al Deportivo.

Entre la comida destacan tacos, quesadillas, sopes, gorditas, flautas, alambres, patas y pescuezos de pollo con salsa picante, carne asada, agujas norteñas, pozole, tamales,

<sup>1</sup> En julio de 2002 la comida de feria que se pudo apreciar fue como sigue: pizzas (salchicha, pollo, champiñones, salami y atun), sopes, flautas, enchiladas verdes con pollo, quesadillas de hongos, tinga, requesón, de pollo, carne, chicharrón o picadillo, tacos de panza, suadero o maciza. Comida oaxaqueña, mole negro, pan de yema, carne frita, chiles rellenos, papas a la francesa con queso de nachos y salsa catsup, palomitas en horno de microondas, sabor caramelo, queso cheddar, al natural o con mantequilla. Dulces garapiñados, palanquetas de cacahuates y de pepitas, cocadas, tamarindos, otros dulces como las paletas pop, chicles, pastillas, algodones de azúcar, chicharrones con salsa y cueritos, buñuelos tradicionales y de molde tipo bimbuñuelos. Atole champurrado, blanco, pan de fiesta, de aguamiel, cochinitos. Esquimos de fresa, vainilla, nuez, chocolate. plátanos con crema, amaranto sólo, con pasas o con nuez, yogurt, ensalada de manzana con queso y pasas, flan napolitano, nachos con queso y salsa catsup, frutas frescas: sandía, melón, mango, pepinos.

pambazos, gringas, tacos al pastor, de cabeza o de buche, comida oaxaqueña, hamburguesas, hot dogs, esquimos, refrescos, bebidas alcohólicas y preparadas, cervezas, pulque, jugos de caña y piña, plátanos fritos, fresas y duraznos con crema, hot cakes, sopas maruchans, palomitas en horno de microondas, salchipulos, frituras, nachos y papas a la francesa con queso y salsa catsup, cacahuates, garapiñados, pepitorias, amaranto, pan de fiesta de yema de huevo, buñuelos y buñuelos de molde del tipo bimbuñuelos, pasteles, tartas, esquites, elotes con crema, mayonesa y queso.



## San Nicolás Tetelco

### Fiesta a San Nicolás Tolentino

En este pueblo los días más importantes de la fiesta son las visperas, la despedida de las imágenes y el cambio de mayordomos.

#### Vispera

Comida de recibimiento de imágenes

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

El 8 de septiembre se hizo el recibimiento de las imágenes que vienen a visitar a San Nicolás, tanto de San Andrés Mixquic como de San Juan Tezompa, pueblo vecino del Estado de México, a las tres y media se llevó a cabo la comida en la plaza principal, que consistió en

arroz rojo, ensalada de nopales y barbacoa de borrego, tortillas de máquina y agua de jamaica, se sirvieron en platos desechables de unicel y vasos de plástico transparente, servilletas de papel, los tortilleros de plástico con servilletas bordadas. Para el 9 de septiembre hubo comuniones y bautizos.

#### Fiesta

El 10 de septiembre hubo misa de gallo en la mañana y baile de pastoras, a la una de la tarde confirmaciones. También hubo comida, pero no se logró asistir. El 11, sólo se celebró la misa y se rezó el rosario.

#### Comida para despedir las imágenes

El 12 de septiembre se realizó la comida en la plaza principal, con la finalidad de despedir a las imágenes visitantes, la banda Yecahuiztolt tocó las mañanitas y amenizó la comida, ésta estuvo a cargo de los mayordomos, en esta ocasión consistió en espagueti blanco con jamón y perejil, carne de cerdo en pasilla con hojas de aguacate, frijoles bayos con queso blanco rayado, tortillas de máquina y agua de jamaica. Lo anterior se sirvió en platos, vasos de unicel, cucharas de plástico desechables, servilletas de papel, los canastos con las tortillas tenían servilletas de papel para cubrir las tortillas, no hubo salsas, el agua se sirvió en jarras de plástico. Mientras se comía las personas que se dedican a la venta de legumbres y frutas permanecían con sus carretas con rábanos y cilantro, así como de peras y duraznos.

Asistieron aproximadamente como 200 personas. La comida fue transportada en cazuelas, el agua en tambos grandes, tanto en carretilla como en carro. Se improvisó un fogón en la plaza para calentar los alimentos y se utilizó también un brasero grande de latón. Al término de la comida se hizo la despedida de imágenes, la cual estuvo a cargo del Coordinador delegacional, que también era mayordomo, quién daba las gracias a los pueblos visitantes como la mayordomía 10 de septiembre de San Nicolás Tetelco.



Despidiendo las imágenes

Se comenzó con los de Mixquic; San Bartolomé y la Conchita, luego la capilla de Guadalupe, de San Nicolás, los siguientes fueron San Juan Tezompa, que traían a San Juan Bautista, San José, la Virgen de la Concepción, el Sagrado Corazón, la Lupita, se terminó con la Conchita y Cristo Rey de San Nicolás Tetelco, con los que se cerró con quema de cohetes.

En cada partida de los pueblos visitantes se les dio las gracias, se echaron porras, se tocaron "dianas" y se quemaron cohetes por cada santo que fue y se les invitó a continuar con esa tradición para que no se pierda.

#### Cambio de mayordomos

El 17 de septiembre se efectuó el cambio de mayordomos, fueron 29. Las ceras que se les dieron, se adornaron en la Coordinación, moño blanco para los hombres y rosa para las mujeres.

La misa empezó a las tres de la tarde. El padre que les hizo los oficios fue el de San Andrés Mixquic, quién, llegó cinco minutos antes. Los mayordomos entrantes comenzaron a llegar, algunos eran muchachos jóvenes que iban acompañados con sus mamás, así como matrimonios.

La celebración terminó a las tres y media, de inmediato se llevó a cabo el nombramiento de los nuevos mayordomos, a los que se les coloca una corona de flores

artificiales blancas con hojas verdes y se les dieron sus ceras<sup>2</sup>. Al finalizar la ceremonia del nombramiento de los nuevos mayordomos, éstos sacaron el bulto de San Nicolás con dirección a la casa del mayordomo principal, donde permanece<sup>3</sup> varios días, siendo ésta una de las primeras actividades que le corresponden a los mayordomos entrantes.



Recibiendo la mayordomía

Las señoras de la casa, salieron al encuentro de San Nicolás con flores, sahumerio y velas, durante el trayecto a la casa se fueron quemando cohetes. Mientras se servía la comida, llegaron los mariachis para cantar las mañanitas. La comida consistió en arroz rojo, carnitas, ensalada de nopales con cebolla y chile de árbol, agua de jamaica, salsa verde, tortillas de maquina. Lo anterior se sirvió en los mencionados platos desechables, las tapas de las ollas y las tablas se utilizaron de charolas, también se requirió del alquiler de mesas, sillas, manteles y lonas. Casi al terminar la comida unas señoras pasaron con una caja y obsequiaron galletas, podían ser de animalitos, Marías o con bom bom (nevadas). Los

<sup>2</sup> Los mayordomos solteros tienen que ir acompañados de sus madres, quienes les ayudarán a desempeñar los roles de esposas, principalmente en la elaboración de alimentos.

<sup>3</sup> Dependiendo el número de mayordomos que para ese año participen en la organización de la fiesta es el número de días que les corresponde a cada uno de ellos que permanezca San Nicolás en sus casas, hasta el día en entran los nuevos mayordomos.

mayordomos salientes brindaron entre ellos con una botella de tequila, los entrantes fueron los encargados de servir las mesas y atender a los asistentes, se apoyaron en las tapas de las cacerolas y de tablonces de madera para servir.



La comida de bienvenida a San Nicolás



Los mariachis cantando las mañanitas a San Nicolás

#### Comida de feria

Los puestos de comida eran de papas a la francesa, plátanos fritos, duraznos y fresas con crema, hot cakes con mermelada, cajeta, miel o la lechera, pizzas y mini pizzas, pan de agua miel o de fiesta de Tlaxcala, bebidas preparadas como: vampiros, desarmador, medias de seda, jarritos locos, nalgas de indio, beso de ángel, Alfonso Trece, entre otras.

### *SAN FRANCISCO TLALTENCO*

San Francisco Tlaltenco es otro de los pueblos en los que su festividad dura más de diez días, en el año del 2001 fueron doce días y contiene los mismos elementos que en las otras festividades: vispera, fiesta y cierre de la misma. Durante el año tiene dos fiestas grandes, la de San Francisco de Asís y la de quinto viernes de Cuaresma, que organiza la capilla del Cristo de Mazatepec construida en 1939, esta última festividad es de las más vistosas del pueblo, superando en su organización a la de la iglesia de San Francisco, para algunos de los lugareños es también fiesta patronal. El patronato, a través de su mesa directiva prepara la fiesta con ayuda de diferentes grupos y familias. Los grupos que intervienen en la realización

de los festejos son el Grupo Tepetlapa en coordinación con la familia Martínez, quienes colocan las portadas del atrio y de la iglesia; la chirimía fue costeadada por la familia Noguerol; el señor Antonio Sabas en unión con la Comisión de festejos y la Sociedad Cultural Nereidas, llevan grupos de baile, el castillo y su quema le corresponde a la Organización San Francisco y a la compañía del mismo nombre, las bandas de música al grupo juventud, a la comisión de festejos y a las compañías Mazatepec y quinto viernes les toca la cooperación para un castillo; el pueblo y sus colonias costean bandas; la delegación en unión con la comisión de festejos contribuyen con la participación de grupos de música; los toritos le corresponden a los grupos Calvario y Amigos.

#### Fiesta a San Francisco de Asís

##### Vispera

La festividad se llevó a cabo del 3 al 14 de octubre del 2001. El tres fue la vispera, día que se colocó el adorno del atrio y las portadas en ambas puertas.

##### Fiesta

El día cuatro terminó el novenario a San Francisco, a las cuatro y media se realizó la procesión con la imagen de bulto en andas por las calles principales del pueblo en compañía de la Banda Santa Catarina. Cerca de las seis de la tarde se hizo una parada en la casa de uno de los lugareños, en la cual se tronaron varios cohetes, a los de la banda les ofrecieron refresco y a los acompañantes a la procesión les obsequiaron dulces, paletas y caramelos.



San Francisco durante el novenario

#### Misa y quema de castillo

A las siete de la noche se llevó a cabo la misa solemne. A las ocho de la noche se hizo la quema de dos Castillos, uno fue a cargo de la compañía quinto Viernes de Mazatepec y el otro de la compañía San Francisco de Asís. Al término tocó la banda la Carbonera y un grupo Norteño, costeadado por el grupo juventud 2000.

#### Cierre de fiesta

Recorrido, baile y quema de toritos

El domingo 14 de octubre a las tres y media de la tarde se realizó el recorrido de 80 toritos corredizos en compañía de la banda musical Los Pingos, de Texcoco, la salida fue de la calle del Calvario. Se acostumbra que le pongan nombre a sus toros, como " el cementero", "cometa", "tuza", "solo para mujeres", "el tambor", "pajarito".

### Alimentos que se ofrecen durante el recorrido

Durante el recorrido se efectuó también la venta de alegrías, obleas, algodones de azúcar y se realizaron tres pausas, las cuales se aprovecharon para descansar y degustar lo que los lugareños ofrecieron. En la primera parada dieron tacos de carnitas de cerdo, quesadillas de chicharrón en platos desechables de unicel, la salsa verde con cebolla picada y cilantro, así como limones, el agua fue de jamaica servida en vasos de plástico desechables transparentes. Antes de volver a iniciar el recorrido se incorporó la banda Copa de Oro de Morelos.

En la segunda parada ofrecieron arroz rojo, milanesas de res con papas a la francesa, tortillas de máquina, en plato desechable de unicel, salsa verde, de tomar dieron agua de jamaica, refresco de manzana, cuba con Coca Cola y tequila con limón.

El tercer descanso fue a las siete de la noche en la calle San Francisco de Barrio Fuerte, a los únicos que les ofrecieron de comer fue a los de la banda, para las demás personas se les sirvió refresco de toronja, agua de horchata, tequila con toronja en vasos de plástico desechables y unos "aguinaldos" en bolsa de papel que contenían una paleta de dulce, una mandarina y cacahuates. El recorrido se interrumpió pasadas las siete cuarenta de la noche debido a la lluvia y se suspendió la quema de los toritos programada para las ocho de la noche. Sin embargo, el baile corrió a cargo de las bandas *Sorpresa* y *Troyana*.



Bailando los toritos

## Comida de feria

La comida de feria es amplia, la oferta en los puestos consistió en: los diferentes platillos del negocio el Pastorcito, en el que ofrecían: consomé de borrego, espagueti rojo, arroz a la mexicana, consomé de pollo, sopa de médula, pollo con mole, huaraches con carne asada, costillas de res, pollo y al pastor, alambre norteño suizo, enchiladas verdes y rojas, quesadillas con tortillas de harina, gringas, queso fundido, cecina natural o adobada, piratas<sup>4</sup>, choriqueso, también se podían degustar mixiotes de carnero, barbacoa de borrego, chamorros, las frituras no podían faltar (papas, chicharrones, chetos, charritos), los flanes y las gelatinas, de beber refrescos de cola y de sabores, aguas de jamaica y horchata.

En otro puesto destacaban los huaraches sencillos o con bistec de res, bistec enchilado y longaniza con quesillo, sopes con bistec de res, sincronizadas, cueritos con salsa picante, gorditas de chicharrón. También se distinguieron los puestos de pizzas a la mexicana y a la europea, o el chileatole, las fresas, duraznos y plátanos con crema, así como los tamales.

## *SANTA CATARINA YECAHUIZOTL*

### Festividad a Santa Catarina

El pueblo de Santa Catarina tiene cuatro barrios que son: San Miguel, la Conchita, Santiago y la Lupita. La fiesta dura sólo tres días: la vispera, la fiesta y la torna fiesta.

#### Vispera

La vispera fue el 24 de noviembre, día en que se colocaron las portadas de la iglesia, tanto de la puerta principal como de la lateral, a las siete de la noche se llevó a cabo una misa en la que se pidió por los mayordomos de la fiesta, al finalizar se quemaron varias gruesas de cohetes.

---

<sup>4</sup> Los piratas son tortillas de harina con queso y bistec.

Después de la misa de las nueve de la noche un grupo de mariachis tocó las mañanitas y posteriormente Don Yeyo y su banda los Cariñosos ofrecieron diversas melodías en el atrio de la iglesia. El sacerdote comentó que al mexicano se le conquista por la panza, haciendo alusión a la invitación para que asistieran a las once de la noche a comer tamales y café. Sobre Santa Catarina explicó que se trató de Alejandrina, joven de 17 años que al conocer la fe en Cristo y defenderla fue perseguida, torturada y decapitada siendo sepultada en el convento de Santa Catarina, en Grecia, el 25 de noviembre. Dentro de sus atributos aparece con una Biblia y una sierra, que representa que la decapitaron, por esta causa se dice que es virgen y mártir. A las once de la noche ofrecieron tamales, café de olla y chocolate con leche, posteriormente se cantaron las mañanitas a las doce de la noche. Para esta ocasión, la organización de la fiesta estuvo a cargo del Barrio de San Miguel, en la que participaron 22 mayordomos.

#### Fiesta

El 25 de noviembre a las siete de la mañana también hubo mañanitas y se ofrecieron tamales, atole de chocolate y café, a las doce del día se llevó a cabo la misa solemne y a la una de la tarde se hizo la procesión, a la que no asistió el barrio de la Lupita porque no arregló su poza para que descansara el Santísimo.

Al término de la procesión la banda realizó un recorrido por las calles principales del pueblo, los habitantes, al escuchar la música, salen de sus casa para escucharla y bailar, durante el recorrido los integrantes del equipo de fútbol, "Unión Santiago", ofreció a los de la banda un taco de carnisas, debido a que habían contratado a un señor para que les matara un cerdo, éstas se acompañaron con salsas de pico de gallo y guajillo. En otra de las casas ofrecieron cervezas a los de la banda y en otra de las calles un señor invitó cervezas y refrescos.

### Comida para la banda y mayordomos

En la comida para la banda se ofreció lo siguiente: arroz rojo con chícharos y zanahorias, carnitas, nopales en escabeche con laurel y hierbas de olor, coliflor, cebolla, zanahoria, pollo con mole poblano, tortillas de máquina, salsa verde y roja (de chile de árbol, guajillo y cilantro), los refrescos fueron de toronja y de cola, cerveza Corona, tequila limador. Lo anterior se sirvió en platos y vasos desechables de unicef, cucharas de plástico, servilletas de papel colocadas en servilleteros, no podían faltar los saleros, se alquilaron, tabloncitos, manteles, sillas y lonas.

### Quema de castillos

A las nueve de la noche fue la quema de los castillos, la cual estuvo a cargo de los pirotécnicos de Almoloya de Juárez, quienes utilizaron 250 kg. de pólvora, 1400 piezas de cohetes y crisantemos, 40 bombas tipo japonesa, las cuales forman figuras, también bombas tipo trueno y abanicos, el castillo principal media 25 metros.

### Torna fiesta

El 26 de noviembre se hizo la quema de toritos, que es la que indica el cierre de la fiesta, se hace un recorrido previo a la quema, se les baila por las calles principales del pueblo, cerca de las ocho y media se comenzó la quema en el atrio, fueron cinco toros y una mojiganga, al término de cada quema tocaba la banda. Los niños fueron quienes más los disfrutaron. Posteriormente afuera de la iglesia tocaba el grupo Gamel.



Revisando que todo este bien para la quema de la mojiganga

#### Comida de feria

La comida de feria en este pueblo consistió en la venta de pan de fiesta de aguamiel, esquites y elotes, patas de pollo, tacos de suadero, huaraches con huevo y con bistec, longaniza y al pastor, tacos de birria y el consomé gratis, hot cakes, pizzas y pambazos.

#### *SAN ANDRÉS MIXQUIC*

Para la fiesta patronal de San Andrés Mixquic los mayordomos no elaboran un programa, como en la mayoría de los pueblos de la Delegación. Por lo que no se pudo saber con certeza las actividades que se realizarían desde la víspera hasta el cierre de la fiesta a los ocho días. Como se mencionó anteriormente en este pueblo no hay mayordomías sino

sociedades, las cuales forman tres grupos: la que se conoce como la de los señores, la de los muchachos y la de las señoritas.

Cada sociedad pide cooperación para sacar adelante su función. La de las señoritas consiste en pedir la contribución para realizar los gastos de la compra de las flores y los adornos de la iglesia o capilla dependiendo el caso, así como de las calles principales, en las vísperas no duermen y piden apoyo a los muchachos para que les ayuden a colocar los adornos.

Los muchachos piden su cooperación para el baile, las salvas y en ocasiones para las bombas, castillos y toritos. Los señores son los responsables de la banda, de la panceada (panza de res en caldo de chile guajillo) y de los alimentos que se obsequian a los habitantes del pueblo, a los músicos y pueblos visitantes de San Nicolás Tetelco y San Juan Tezompa, Estado de México, que traen sus imágenes.

Dentro del comportamiento alimentario que muestran los habitantes de Mixquic sobresale el que en la noche de vísperas ofrezcan a los lugareños que cooperaron, así como a la banda de viento, la panceada, la cual corre a cargo del socio presidente y se lleva a cabo en su casa; el día de la fiesta se hace el desayuno, la comida y la cena, se espera que todo el pueblo asista, así como los pueblos visitantes. El alquiler de tablonés, mesas, sillas, manteles y lonas tiene un papel importante para el desempeño de estos actos. Un lugareño comentó *"antes se pedían prestadas las lonas, las mesas y las sillas, ahora se tienen que alquilar"*. Los grupos de las señoritas y de los muchachos hacen comida exclusiva para ellos.

#### Vispera

Sobre la vispera el señor Saúl Suárez, vecino de Mixquic, informó que a las doce de la noche del día 29 de noviembre, se celebran las mañanitas y a las siete de la mañana del día 30 se ofrecen otras. Comentó que ya tiene como doce años que los mayordomos no mandan hacer programa para la fiesta. El 29 de noviembre de 2001 le correspondió organizar la fiesta al barrio de San Miguel y en consecuencia la panceada la ofrecieron ellos, a la que asistió la

mayoría del pueblo, por la noche, principalmente los que cooperaron. Las mañanitas de la mañana las ofrecieron los comerciantes. La portada de la puerta de la iglesia que se colocó decía "*Señor San Andrés ilumina a tu pueblo*".

#### Fiesta

La misa de confirmaciones con el señor obispo de Chalco comenzó después de la una de la tarde, sólo podían entrar a la iglesia los niños con sus padrinos, los que se quedaron afuera se sentaron en algunas de las sillas plegadizas que se encontraban en el atrio. Las personas que asistieron a misa por lo regular llevaban banco o sillas, para sentarse y los que no llevaban se sentaron en las tumbas.

Sobre el atuendo que para la ocasión llevaban los confirmados sobresalió el traje de vestir en los niños, las niñas llevaban vestidos en diferentes colores, blanco, rojo o durazno, una de ellas llegó custodiada por cuatro jóvenes "cadetes".

La mayoría de las criaturas que hizo su primera comunión el 25 de noviembre, fueron los que se confirmaron ese día, aproximadamente fueron cuatrocientos. En las mujeres, tanto jóvenes como mayores destacó el uso del rebozo, además de vestir sus mejores galas y zapatos nuevos o bien boleados, al igual que los varones con sombrero y botas.

En la homilía el señor obispo se refirió a que cada hogar debe ser una iglesia doméstica y que los padrinos de los niños deben de inculcarlo a los niños. También comentó que Simón (Pedro) y Andrés eran pescadores, al igual que Santiago y Juan que más tarde se convertirían en pescadores de hombres. De Mateo, comentó que era el único profesionista y que todos los demás apóstoles eran pescadores. A la mitad de la misa se tronaron cohetes.

En el transcurso de la misa en el atrio pasaron los vendedores de obleas y alegrías, además de los que ofrecían los recuerdos para las confirmaciones, velas y rosarios. Al término de la misa se escuchó el estallido de cohetes y comenzó a tocar una banda de viento. Después de la actuación de la banda comenzó el espectáculo de los Santiagueros. En la plaza, al finalizar la misa, tocaron alternadas la banda 1560 y la banda Santa Rosalía, de

Jalisco. No se pudo saber en donde estaban comiendo los de la banda. El día primero se celebraron los bautizos comunitarios.

Por otro lado se pudo observar a los lugareños comiendo con sus familiares y amigos, aunque no se pudo saber qué fue lo que ofrecían. La mayoría de ellos, había alquilado sillas, tabloneros y manteles, las familias que tuvieron algún niño confirmado, colocaron adornos en la entrada y al interior de la casa.

#### Comida de feria

La comida de feria en este pueblo consistió en pan de huevo, de nuez, mantequilla, nata y canela, hot cakes, pizza, plátanos fritos, fresas y duraznos con crema, gelatinas, elotes y esquites, tacos de suadero y de longaniza, huaraches de bistec, quesadillas de tinga, pollo, queso, requesón, chicharrón, sopas Maruchan en horno de microondas. Había puestos de cerveza Corona en la plaza. Las pizzerías locales tuvieron buena demanda.

Dentro de los días en que se llevó a cabo la fiesta patronal, los habitantes de San Andrés Mixquic prepararon comida, ya sea con motivo de la fiesta o porque durante esa semana tienen celebraciones como cumpleaños de algún miembro del hogar. Con ese motivo se visitó el día primero de diciembre a la familia de la Señora Inés Leyte, quien celebró el cumpleaños de su esposo ese día, al que asistieron todos sus hijos con sus esposas y nietos e incluso los nietos casados, además de las "comadritas y compadritos". Su hija la mayor<sup>5</sup> fue quien le ayudó a cocinar.

Para la ocasión elaboraron arroz rojo con chícharos y zanahorias, costillas de cerdo tipo mixiotes con hojas de aguacate, acompañados con nopales y elote, así como mole tipo poblano con pollo, tamales de frijol y de verde con carne de cerdo, tortillas verdes hechas a mano, salsa verde con cebolla picada. De tomar agua de jamaica, el itacate para los compadres y algunos invitados consistió en: arroz rojo con chícharos y zanahoria, mole y pollo.

---

<sup>5</sup> A la hija mayor, se le dice mayorita.

Más tarde se visitó a la familia del señor Saúl Suárez, quién además de la fiesta patronal, continuaba festejando la confirmación de su hija, él ofreció a sus invitados espagueti rojo con jamón, perejil, apio, poro y clavo, sopa de papa con poro, perejil y apio en cuadritos, pierna de cerdo mechada con ciruela pasa y almendra y aceituna, además de jamón, acompañada con una salsa encacahuatada, frijoles bayos con perejil, poro y apio, tortillas de máquina. De tomar agua de naranja en polvo, tequila y pulque natural.

El Itacate o *huaxantle*, consistió en espagueti y pierna en unos recipientes de un litro de unicel con tapa y por lo que se observó es que en la mayoría de las casas ofrecen así a los que no son compadres o familiares, ya que a éstos se los dan en canastas de mimbre o en otro tipo de recipientes.

## Carnavales<sup>6</sup>

Dentro de las festividades que se realizan en Tláhuac, durante la Cuaresma, sobresalen los carnavales, los cuales representan un momento de esparcimiento en esos días de guardar y de reflexión.

Los carnavales, por lo regular, se celebran antes del Miércoles de Ceniza cinco o tres días antes de esta fecha. Sin embargo, en Tláhuac esta condición no se cumple. Comienzan por lo regular una semana después de esa fecha y se prolongan por mes y medio, varias de las comparsas salen el mismo día y hora.

En todo Tláhuac se realizan los carnavales en estas fechas, en San Nicolás Tetelco sólo salen dos fines de semana antes de la semana santa, donde destacan la novia y el ahorcado. En San Juan Ixtayopan los huehuenches hacen su aparición, en estos dos pueblos se continúan celebrando como en el siglo XVIII.

---

<sup>6</sup> Los carnavales en Tláhuac son relativamente recientes debido a que son festejos que ya no se realizaban, volviéndose a llevar a cabo por los habitantes de San Francisco Tlaltenco en 1920 al retomarlos de algunos pueblos del Estado de México.

En el pueblo de Santa Catarina es a partir del cuarto viernes de Cuaresma en la que hacen una procesión con un cristo y los siguientes días salen las comparsas de charros y locos, el cierre se hace con quema de castillos y toritos.

En esta investigación, los carnavales se pudieron observar en: San Francisco Tlaltenco, Santiago Zapotitlán, San Pedro Tláhuac y Santa Catarina Yecahuizotl.

### *San Francisco Tlaltenco*

En San Francisco Tlaltenco se pudo conocer, durante los meses de marzo y abril del 2001 a las siete comparsas que participaron en el Carnaval y también un poco de la historia de las mismas. Durante los recorridos de éstas, a través de los comentarios de los habitantes y de los participantes, se pudo saber también cómo las clasifican y cómo simpatizan los lugareños con ellas. Asimismo en los meses de febrero, marzo y abril de 200, se participó en el Carnaval. Son de los pocos eventos de diversión sana y gratuita que hay en la delegación para los que observan, porque para los que participan si tienen un costo.

A lo largo de la participación de cada una de las comparsas, se pudo observar que clasificarlas por estratos, permite que los habitantes se identifiquen y participen en ellas. Los charros, por ejemplo, son los ricos, los locos son los pobres, dentro de estas mismas agrupaciones se han conformado clubes, sociedades y asociaciones, en donde se percibe que atrás de cada una hay una organización que cada vez se hace más compleja. La organización más antigua es la "Sociedad Benito Juárez", con 81 años de creada y de la cual se desprendió el "Club Juvenil", otra se fundó al organizarse un equipo de fútbol que pretendía ingresar a la primera organización, pero al ser considerados un estrato económico bajo no los aceptaron, por lo que tomaron la decisión de formar su propia comparsa y así se creó la comparsa de Barrio Fuerte, en la que sus miembros están unidos por las raíces de su pueblo y la amistad.

La comparsa de los "Chupamaros", se creó en marzo de 1969 por la iniciativa de un grupo de personas que se reunían para beber (chupar), por eso así le pusieron este nombre

y por lo mismo durante sus recorridos sobresale la presencia de una botella alcohólica, se creó en marzo de 1969.

De esta comparsa, participó de forma ininterrumpida durante siete años, Rodolfo Hernández como reina del carro, él es un maestro de danza egresado del INBA, quién da clases en los pueblos de Tláhuac y también en otros lugares donde se le solicita, destaca su carisma, su presencia y la aceptación en su pueblo y durante los recorridos, la gente le hace bromas y él participa con ellos haciendo, todo un espectáculo su participación, al igual que los hombres vestidos de mujer que van con él en el carro, son homosexuales, travestis y amigos, quienes cuidan bastante su presentación. Es ya una de las comparsas más grandes y esperadas, en la que participan niños, jóvenes y adultos. La mayoría de los participantes van vestidos de mujer, además de los diferentes disfraces de comics del momento o de políticos mexicanos o extranjeros que se pretende ridiculizar, como fueron el caso de Fox, Rigoberta Menchú, el subcomandante Marcos y Tacho, Salinas de Gortari, entre otros personajes.

La comparsa "Guadalupana", para el año del 2002, elaboró un calendario en el que contenía los datos que se pedían para inscribirse a las cuadrillas, las fechas de los ensayos y de los días en que saldrían a brincar.

La comparsa de "Zacatenco" es una de las más pequeñas, se ha formado por avocados y que tiene ocho años de creada. Para el 2002 se integró la comparsa de la colonia Selene, la cual se compone por los hijos casados de los habitantes originarios que se han ido a vivir a ésta.

"Las infantiles" es otra de las comparsas que participan hasta el final del mes y medio que duran los carnavales, tanto de charros como de disfraces. El 21 de marzo de 2001, salió la comparsa del "Club infantil" de San Francisco Tlaltenco.

### Elementos predominantes en las comparsas

En las comparsas los elementos principales que destacan son: la banda de viento, el carro alegórico, la reina, los disfraces y en si todo el colorido y las ganas de brincar y de divertirse, los balazos no dejan de escucharse durante el recorrido, las balas pueden ser de salva o de verdad. Para el caso de las reinas es digno de mencionar el que durante su recorrido obsequian dulces y paletas de caramelo a los niños y demás personas que presencian los recorridos.

Dependiendo la edad, la diversión puede ser más sana o pude subir de tono. No puede faltar el bote en el que se pide cooperación para la banda a las personas que miran el paso de la comparsa. La mayoría de las comparsas mandan hacer playeras, las que llevan el nombre y el año en el que se esta realizando el recorrido. Las bandas que participaron han sido: la jarritos de Tlaltenco, la de San Pedro Tláhuac, Santa Catarina Yecahuizotl, las de Xochimilco y las de Chalco, del estado de México.

Las organizaciones de charros con motivo de la coronación de su reina ofrecen comida o cena en honor a ésta, en ocasiones puede ser privada o en otras popular. Como la realizada por el club juvenil el día 4 de abril de 2002, que fue cuando se coronó a su reina en la que ofrecieron arroz rojo con chicharos y zanahorias y chuletas.

Con las presentaciones de los grupos musicales, particularmente de banda u otro ritmo, tanto en la plaza Centenario como a un costado de la parroquia de Mazatepec, cierran las comparsas su actuación del día, cuando se hacen en salón se cobra la entrada. Las comparsas de locos al terminar su recorrido hacen una premiación a los mejores disfraces que participaron en el recorrido y se les entregan trofeos, a los ganadores.

### Comportamiento alimentario en carnavales y venta de diferentes alimentos durante los recorridos

Respecto a los alimentos que venden durante el recorrido destacan las frituras como papas, chicharrones en sus diferentes modalidades, las naranjas preparadas con chile piquín y salsa búfalo en el centro de éstas o simplemente partidas, algodones de azúcar, refrescos, cervezas, micheladas, dulces, golosinas, alegrías, obleas, palomitas en forma de granizo, muéganos, chitos, habas con salsa catsup, además de las botanas de transnacionales de la alimentación que se pueden comprar en las tiendas durante el trayecto, las cuales pueden ser papas, galletas, yogures, jugos o refrescos, así como alimentos que preparan en establecimientos fijos como pueden ser: tacos, quesadillas, huaraches de carne de res o de cerdo.

### Paradas o descansos durante los recorridos

Las personas que organizan los recorridos buscan voluntarios que puedan ofrecer agua de sabores a los participantes, entre las que se encontraron las de tamarindo, la de jamaica, limón, naranja, piña, así como naranjas partidas.

### Actividades previas a la despedida de la reina del carnaval del año anterior

El 11 de marzo de 2001 a las siete de la noche, por el hecho de que la reina saliente del Club Juvenil pudo terminar su reinado, se realizó una misa de acción de gracias, en la iglesia de San Francisco de Asís, al término de ésta la banda tocó varias "dianas" y la acompañó hasta su casa, con varias melodías, en su domicilio, se realizó una taquiza y se pudo observar los cerdos muertos colgados de una viga, para la comida del día siguiente.

### Cena de despedida para la reina saliente

La cena consistió en tacos, éstos fueron de guisados, entre los que destacaban los nopales con cebolla, arroz con huevo cocido, frijoles bayos, tinga de pollo, chicharrón en salsa verde y mole, en platos desechables, de beber ofrecieron agua de jamaica. Después de cenar la banda tocó algunas melodías y una "diana" para la reina, además las quemadas de salvas de cohetes.

### Comparsa del Club Juvenil

Durante el recorrido de esta comparsa, se observó la venta de antojitos o frituras como chetos, chicharrones, papas fritas, las cuales se ofrecen en triciclos adaptados para la venta, es decir, con una caseta con vidrios, venta de cervezas y la venta ambulante de palomitas en forma de granizo, palomitas con miel, muéganos, así como los puestos establecidos en los que se venden tacos de suadero, tripa y longaniza.

En los descansos de esta comparsa no hubo lugareños que les obsequiaran, agua u otro tipo de bebidas a los participantes.

El 25 de marzo salió la comparsa Chupamaros en la que destacó Andromeda (Rodolfo Hernández) como personaje de la mitología griega, ésta fue reina de una galaxia a la que destierran al perder en belleza con Afrodita. Durante su recorrido, Rodolfo, no regaló dulces a los presentes.

### Cierre de carnaval en San Francisco Tlaltenco

El 29 de abril de 2001 correspondió el turno a la comparsa infantil de charros, acompañada de la Banda de Chino Peña, de San Francisco Tlaltenco, la reina fue Giselle I, los familiares de Mayra, la reina saliente, organizaron una parada durante el recorrido, se lanzaron cohetes y bombas con confeti y dulces, se tocó la marcha triunfal de Aida y una "diana", los familiares

regalaron agua de jamaica y globos de colores naranja y blanco, después del descanso, la comparsa siguió su camino.

El carro alegórico en esta ocasión llevaba un cisne con caramelos y bastones en los cuales las princesas se recargaban, también unos pescados pintados en las orillas. La camioneta sobre la que estaba armado el carro alegórico era un modelo Ford o Chevrolet 1965, el cual el grupo acababa de adquirir para poner su base y así ya no tenían que andar pidiendo prestado o rentándolo, esto fue un logro de la asociación de la comparsa infantil, "El popo y sus cariñosos", rótulo que estaba pintado en la parte trasera de la base de carro alegórico. El día 30 de abril se hizo un baile y tamales, se invitó a todas las personas del lugar a que asistieran, el baile estuvo a cargo de los Dinners y la Sonora Vallarta.

El único tipo de seguridad que tuvo la comparsa fue una ambulancia de Atención Hospitalaria de Protección Civil. El papá de Giselle (reina infantil de la comparsa) comentó que cada grupo cuando hay Carnaval, organiza sus bailes, para lo cual piden permiso en la delegación para hacerlos, en esa tarde la actuación estaba a cargo de la Banda Gallos y el grupo Bahía.

A un costado de la capilla de Mazatepec, estaba el templete en donde yacía el maestro de ceremonias, para dirigir la coronación de Giselle I. La corona fue de cristal cortado. La banda Gallos ya amenizaba el evento, el vestido de la reina fue de color azul pastel combinado con otros tonos, las vestimentas de las princesas fueron verde botella, la indumentaria de la reina saliente fue amarilla.

Los abuelos de Gisele, fueron los encargados de coronarla, por ser su única nieta. La niña tuvo madrina de vestido. El baile costó \$13000, después de la coronación aventaron, vasos de plástico, playeras, reglas, lápices y gomas, con el nombre de la reina y la fecha de la coronación.

## Venta de comida

Además de la venta de chicharrones, papas, alegrías y pepitorias, hubo venta de bolsa de huevos con confeti, las cuales tenían un costo de \$10.00. No faltó el que las reinas y princesas aventaran sus dulces y que tanto niños como grandes recogían e iban llenando sus bolsitas de plástico.

## Recibiendo a la nueva reina

De parte de la comparsa Guadalupana, el lunes 11 de marzo del 2002 por la noche, en la casa de la reina entrante ofrecieron tamales verdes y atole de champurrado a los participantes y asistentes. En sí, las personas que participan ya sea brincando o de reinas consideran a este hecho, suficiente motivo para hacer fiesta y una gran comida, en la que se esfuerzan por deleitar a sus invitados dependiendo de su presupuesto.

Se tuvo la oportunidad de asistir a los carnavales de Zapotitlán, San Pedro Tláhuac y Santa Catarina Yecahuitzolt, los cuales se describen en el Anexo III de este trabajo, con la finalidad de no tener los temas tan repetido, sin embargo, no le quita su importancia y originalidad a la celebración.

A continuación se destacan otro tipo de festividades religiosas que se celebran en Tláhuac, como son los jubileos, la cuaresma, semana santa, el día de la santa cruz, el día de muertos con sus calavereadas, las posadas, la Navidad, Año Nuevo, la Epifanía o día de los Reyes Magos, la Candelaria. Así como algunas celebraciones sobre el ciclo de vida a los que se tuvo oportunidad de asistir.

## Cuaresma y Semana Santa

En cuaresma, el comportamiento y los hábitos alimentarios para los habitantes católicos de Tláhuac cambia debido a los preceptos que la iglesia misma establece, por ser una época de purificación y de reflexión en el que el ayuno es parte fundamental, dentro de sus prácticas religiosas, lo mismo sucede con la vigilia, la cual se guarda a partir del Miércoles de Ceniza y

posteriormente para los viernes siguientes hasta llegar al Sábado de Gloria durante la Semana Santa o Semana Mayor.

La iglesia católica establece que el ayuno, es obligatorio a partir de los doce años hasta los sesenta años y este consiste en la ausencia de alimentos, lo que se permite es tomar agua y pan blanco y se debe hacer éste dos veces al año de manera obligatoria, el miércoles de ceniza y el jueves santo. En lo que se refiere a la vigilia, se deben excluir dentro de sus alimentos las carnes rojas, en otras épocas no se permitía ningún producto animal o sus derivados, ahora sólo es la ausencia de carnes rojas y se manda que se incluya en la dieta el consumo de pescado y de verduras. Lo que se pretende en esta semana, es evitar el consumo de carnes y que se pueda lograr una purificación del cuerpo y del alma.

En Tláhuac, la Cuaresma se respeta con respecto a la vigilia, tanto para el Miércoles de Ceniza, como los viernes siguientes hasta la Semana Santa, el ayuno sólo algunas personas mayores lo realizan, siempre y cuando no estén enfermas. Para la Semana Santa, los comportamientos y hábitos alimentarios a la hora de la preparación cambian a partir del a partir del Miércoles y Jueves Santo, las mujeres cocinan todo lo que se va a consumir desde ese día hasta el Sábado de Gloria, para que los días mayores como son el Viernes Santo y Sábado de Gloria, no se toque el fuego, además porque se supone que sé esta de luto y también les permite asistir a los oficios que se hacen en la iglesia en esas fechas.

### *San Andrés Mixquic*

Como se mencionó líneas arriba, los alimentos a consumir a partir del jueves santo, se preparan a partir de este día o desde el miércoles, para lo cual las mujeres se levantan temprano y comienzan a preparar todo lo que van a comer en esos días. Realizan grandes cantidades de alimentos, para que alcance hasta el sábado de gloria, porque el viernes y sábado por lo regular les llegan visitas, como pueden ser los hijos casados u otros familiares.

### Viernes Santo de 2001

El Viernes Santo de 2001, desde temprano, las señoras de Mixquic ya tenían preparado el arroz rojo, el revoltijo, el caldo de habas, los chiles rellenos de queso (el guisado de jitomate lo ponen aparte) jugo y agua de naranja, café de olla, éste último lo sirven en el desayuno. Por la tarde, se sirve el revoltijo, caldo de habas, con nopales, cilantro y chile verde.

En otra unidad doméstica, se hizo también arroz rojo, caldo de habas, pescado frito acompañado con guisado de jitomate y aceituna, chiles rellenos de queso en guisado de jitomate, revoltijo, agua de naranja y de postre papaya picada. En los altares de las cruces de los barrios y en las capillas de los mismos, colocan uvas naturales, pan, trigo y sobre las paredes adornos con naranjas.

### *San Pedro Tláhuac*

#### Viernes Santo 2001

La tarde del viernes santo, en la capilla de Guadalupe en San Pedro *Tláhuac*, los mayordomos obsequiaron manzanilla y naranjas a los fieles que entraban a ésta. Más tarde se hizo la procesión del silencio, por las calles principales de los barrios de San Pedro, en ella participan encapuchados y personas encadenadas y descalzas, al compás de un tambor.

### *San Francisco Tlaltenco*

#### Viernes Santo 2002

Este día se llevó a cabo el vía crucis, en el que participa la mayor parte del pueblo, dura un poco más de cuatro horas y lo organiza el padre de la iglesia de San Francisco, al pasar por ésta en las calles aledañas se colocan puestos de alimentos entre los que destacan: las frituras, las frutas y aguas frescas, filete de pescado, gorditas de papa, venta de fruta, nieves, melones con nieve, naranjas, raspados, refrescos y cocos, hamburguesas y hot dogs.

Por la tarde se llevó a cabo la procesión del silencio, la cual salió desde el calvario e hizo un recorrido por las calles principales del pueblo. Con velas y la banda, la cual tocaba música fúnebre.



Venta de nieves durante el via crucis

#### Comida con una familia, en Tlaltenco

La comida consistió en lo siguiente: caldo de habas, lentejas, arroz rojo, romeritos o revoltijo, bacalao, tortillas de máquina y pan en rebanadas, agua de jamaica y horchata, como postre rebanadas de sandía. Todo lo anterior fue servido en platos de loza y cubiertos de acero inoxidable. La elaboración de la comida fue hecha en una parrilla de gas con dos quemadores, a partir del miércoles. Ese día, la familia acostumbra recibir visitas, porque la mayor veces coinciden en que están de vacaciones. En Semana Santa, se acostumbra el postre.

#### Festividades de la cosmovisión mesoamericana y del ciclo agrícola

##### Día de la Santa Cruz

Santiago Zapotitlán

Vispera

En el pueblo de Santiago Zapotitlán, el día 2 de mayo de 2001, cerca de las seis y media de la tarde en la calle Pino Suárez, esquina Independencia, comenzó a escucharse el estallido de

cohetes y se encontró a personas que hacían una procesión con tres cruces adornadas con flores amarillas y blancas y tres Cristos, acompañados de música de mariachi, la procesión no era muy grande eran como diez personas, la persona que echaba los cohetes era la que les marcaba el recorrido a seguir. La misa, se realizó a las siete de la noche en la capilla de las cruces, que estaba en la esquina.

Enfrente de la capilla estaba un terreno en el cual estaba dispuesta una tarima, cubierta con una lona amarilla, que ocuparon los artistas invitados que llegaron más tarde. Una señora comentó que para la ocasión se hicieron 120 cuartillos de maíz, para los tamales. Los cuales se obsequian a los asistentes después de que termina la misa junto con el atole. Los tamales que se hacen son verdes con carne o pueden ser de rajas, se saborean mientras cantan los artistas invitados, al siguiente día dijo que a las once de la mañana era la misa y por la noche como a las ocho el baile. También expresó que algunas personas llevan su cruz cada año a bendecir, aunque no tengan construcción en su casa, la colocan en ella.



La procesión con la cruz

Un poco antes de comenzar la misa, los mariachis tocaron las "mañanitas". La misa comenzó a las siete de la noche, al momento que llegó el sacerdote, la misa fue amenizada por los mariachis, después de que se realizaba una lectura o una oración.

El sacerdote, en su homilía explicó que las cruces significan cruces de vida, por eso se adornan con flores, porque esas cruces no son cristianas y son diferentes puesto que no

tienen Cristos, también comentó que las que si tienen, son las de semana santa. Al terminó de la misa el padre bendijo las cruces de la capilla y las de las personas que llevan sus cruces y sus crucifijos. Las calles también estaban adornadas con flores.

Cerca de las ocho de la noche, llegaron los tamales y el atole de chocolate o champurrado. Habían varias personas sirviendo el atole de unas ollas grandes a unas jarras de plástico. Repartían dos tamales por persona, eran verdes con pollo. Mientras se degustaban los tamales y el atole, la música de mariachi amenizaba el momento, entre las melodías que destacaron fueron otra vez "las mañanitas". Posteriormente llegó un cantante de rancho, conocido por los lugareños, quien canto entre otras la de "mujeres divinas".

Más tarde en la calle de Jesús Castro, esquina con Miguel Negrete, se encontró otra una capilla con una sola cruz, enfrente de ésta sobre el techo de una casa estaba el conjunto de musical tipo banda que amenizaba la noche, mientras la gente estaba comiendo sus tamales y tomando su atole. Esa noche las personas se la pasan visitando las capillas y disfrutando la variedad que cada mayordomo de capilla organiza, la que disfruta mucho la gente joven. El día tres sólo hacen misa y baile, ya no dan tamales ni atole.

### *Día de Muertos 2000*

En todo Tláhuac, la celebración del día de muertos es una tradición muy arraigada entre sus pobladores, en toda ella se celebra. Cuentan personas mayores que en otras épocas se hacían ofrendadas o calavereadas como se les dice actualmente.

Actualmente, el altar de Día de Muertos se continúa colocando en las casas, así como una estrella de carrizo que se cubre con papel celofán o de china de colores en los alto de las casas con la finalidad de que guíen a sus muertos a sus antiguas moradas y que sepan que se les puso ofrenda y también es una forma de darles la bienvenida, las estrellas pueden ser de cinco, ocho o diez picos (en algunas casas les ponen un foco, que por la noche las hace vistosas).

En la ofrenda por lo regular colocan frutas, panes y algunos platillos, los que a sus muertos más les gustaban en vida. El agua y la sal no faltan, además de las ceras, veladoras, flores, el sahumerio con el incienso y las imágenes de santos.

### *San Pedro Tláhuac*

El octubre 31 de 2000 en el atrio de la iglesia de San Pedro se llevó acabo la exposición de una ofrenda y la muestra de un entierro prehispánico. Así como mamparas con carteles y explicaciones sobre la ofrenda y sobre la forma como en Tláhuac reciben a sus muertos en sus casas.

En el interior de la iglesia, que data del siglo XVI habían tres ofrendas, una grande en el altar principal, la cual comprendía tanto a los difuntos pequeños como a los grandes, estaba puesta por niveles, el primer nivel estaba dispuesto para los niños pequeños. Sobre una mesa con su mantel blanco y papel picado de colores, juguetes, dulces, fruta, biberones, flores veladoras. En los niveles siguientes (tres) los cuales ya no eran mesas, sino que se aprovecharon los escalones del altar para los siguientes niveles, también con mantel y papel picado, pusieron la sal, el agua, el pan de muerto (donas rosas) veladoras, flores, bebidas, fruta, naranja, mandarina, guayaba y calabaza en tacha y por supuesto las imágenes de santos ya fuera de Jesús, vírgenes y otros santos.

La segunda ofrenda, cerca de la puerta principal de la iglesia estaba dedicada a los difuntos grandes, la cual contenía: fruta de la mencionada líneas arriba, veladoras, sal, agua, pan de muerto, incensarios, calabazas (chilacayotes) dulce de camote, calabaza en tacha, tequila, arroz, mole, tamales, flores, en un solo plano, mantel blanco sobre la mesa y papel picado de colores, además de las imagenes de santos.

La tercera ofrenda, estaba a un costado de la segunda contra esquina hacia el altar principal, estaba dedicada a los niños difuntos, tenía su vaso de agua, flores, dulces, juguetes, pan de muerto, veladoras, en una mesa de un solo plano con su mantel blanco y

papel picado de colores con diferentes figuras. Una de las peculiaridades de esta ofrenda, es que en cada una de las esquinas de la mesa estaban colocadas chilacayotes, al que le hicieron unos triángulos como ojos, nariz y la boca. Una señora que pasaba por ahí con su hija comentó que esta ofrenda si la habían respetado porque no le había puesto bebida (alcohol, tequila).

Sobre la comida en las ofrendas de día de muertos comentaron los lugareños, que los platillos y bebidas que colocan a los difuntos son aquellos que más le gustaban a éstos, entre los que destacan: *el mole, arroz, tamales, calabaza en tacha, dulce de camote, fruta, pan de muerto, veladoras, sin faltar el incensario*. Sobre el agua explicaron que es para que los difuntos mitiguen su sed, la sal para purificar, las veladoras para alumbrar el camino.

También manifestaron que aunque no se pongan estrellas en los techos de las casas, en el interior de la casa ponen la ofrenda y se colocan igualmente pétalos de flor de Cempaxóchitl para marcar el camino.

En estos días el mercado de San Pedro Tláhuac, es muy visitado por los lugareños, debido a que se obtiene todo lo necesario para sus altares y ofrendas, lo que algunos llaman, el *tradicional Mercado de muertos*, éste es muy variado y bonito, se encuentra todo para poner en la ofrenda, flores, velas, veladoras, incensarios, anafres, fruta, verdura, dulces, calaveras de azúcar, pan de muerto, incienso, ocote, en fin todo para la ofrenda.

### *San Francisco Tlaltenco*

El 31 de octubre de 2001, en la colonia Selene, de San Francisco Tlaltenco, los vecinos de ésta elaboraron una portada con flores naturales de Cempaxóchitl, que más tarde se colocó en el panteón de Tlaltenco, para lo cual se hizo una comparsa en la que destacaba un joven en zancos disfrazado de la muerte, en compañía de la banda jarritos, y niños disfrazados de calaveras, charros con chilacayotes y su vela encendida.

Durante el recorrido se hizo una parada en una casa y ofrecieron de beber chocolate, piña colada, así como también pan de muerto con azúcar. Después de este descanso se

continuó hacia el panteón donde se colocó la portada. El panteón es grande y se celebró una misa en honor de los difuntos, algunas tumbas ya habían sido adornadas.

En el trayecto se tuvo la oportunidad de platicar con dos señoras sobre lo que ellas hacen en sus casas para recibir a sus muertos. Ambas comentaron que ellas no ponen estrellas en el techo de sus casas para dar la bienvenida, ni para guiar a sus muertos, una de ellas dijo que no era de allí, pero las dos ponen ofrendas en sus casas. La primera señora, de edad madura, comentó que lo que ella acostumbra a poner de comida en su ofrenda es: *arroz, mole, tamales, pollo, arroz con leche, atole, dulce de tejocote en almibar, fruta, calabaza en tacha, su agua, sal, las veladoras e incienso.*

La segunda señora un poco más joven que la anterior, dijo que ella también pone: *el agua, flores, sal* y por lo regular lo que el muerto acostumbraba comer y le gustaba más, como *arroz, mole, tamales, atole, pollo, fruta como caña, guayabas, calabaza o chilacayote, camote en almibar, tejocotes, pan de muerto.* La señora también apuntó que por lo regular en otras épocas se acostumbra que las ofrendas se pusieran muy grandes, gastaban mucho porque tenían que repartir entre todos sus familiares que los visitaban y los familiares a su vez tienen que hacer lo mismo, "les daban su calaverita". Las señoras también comentaron que algunas personas acostumbran poner alcohol en sus ofrendas, ellas no lo hacen.

### *San Pedro Tlāhuac*

Visita al panteón, 1 de noviembre de 2000

Por la mañana se visitó el panteón de San Pedro, para observar qué se estaba haciendo ese día. De acuerdo a un programa que elaboró la Coordinación delegacional, la mayoría de las actividades fueron por la tarde. En la calle que va de la iglesia al panteón, a las afueras de las casas colocaron ofrendas, algunas nada más con comida, veladoras y flores y otras con figuras de muerte o de otro tipo. En la entrada del panteón había una ofrenda con fruta y flores, ya en el interior, se pudo observar a las personas que llegaban a limpiar y a enflorar

sus tumbas, con sus flores, velas, veladoras, cubetas y palas, algunas fosas ya habían sido adornadas desde el día anterior, algunos sepulcros de niños estaban adornados con globos.

En el kiosco de la explanada delegacional, salió una comparsa, en la que participaron niños y jóvenes disfrazados de muerte, brujas, charros negros, el recorrido fue hasta el embarcadero y de ahí otra vez a kiosco, el trayecto duró un poco más de una hora.

A las ocho y media de la noche los integrantes de la adoración nocturna salieron de la iglesia camino al panteón, en total sólo se juntaron diez personas, en donde se rezaron durante toda la noche rosarios en memoria de los difuntos.

### *San Juan Ixtayopan*

En el pueblo de San Juan Ixtayopan un vecino, comentó que en esos días los lugareños ponen en los altares familiares la comida que más le gustaba a difunto, como: *el arroz y el mole*, comentó que su esposa hacía unos *tamales con aceituna* muy sabrosos, *la calabaza, la fruta, además de las flores, la sal, el agua y las velas.*

Una calle que lleva hacia al panteón, tenía una portada que decía "AQUÍ EMPIEZA LA VIDA ETERNA", el panteón está enclavado en un cerro, no es muy grande el panteón y había pocas tumbas adornadas y poca gente en el mismo; parecía ser que la actividad sería al día siguiente.

### *San Andrés Mixquic*

El 2 de noviembre 2000 se visitó en Mixquic, el panteón, se hizo un recorrido adentro de la iglesia, a la cual estaba llegando mucha gente. En el panteón, algunas tumbas ya estaban enfloradas y las personas que acompañaban a sus difuntos, también llevaban velas.

Junto a la iglesia hay un museo de sitio y afuera hay unas piezas prehispánicas, vestigios de pirámides, tumbas y restos del juego de pelota. En el altar principal de la iglesia se puso la ofrenda, con flores, velas y fruta. Por la noche se hizo la alumbrada.

El 2 de noviembre de 2001, se visitó a las señoras Inés Leyte y Gelasia Peña, las dos originarias del Barrio de San Agustín, con la finalidad de conocer sus ofrendas, las cuales tienen como elementos principales el agua, las flores, el sahumero y las ceras.

La señora Inés, colocó la siguiente fruta: manzana, naranja, plátanos tabasco y dominico, guayaba, peras, mandarinas, jícamas, cañas, bebidas como el chocolate y de guisos: tamales de dulce (piña) y verdes con carne de cerdo, arroz, pollo enchilado, tortillas azules, salsa verde con aguacate, platillos dulces como: el dulce de tejocote, necuatole (calabaza en trozo, con su tejocote, cañas, guayaba y piloncillo) arroz con leche, chilacayote, calaveras de azúcar, chocolate y amaranto. Alguna de la fruta la coloca en petates que coloca en el suelo.

A los niños les acomodó juguetes, como silbatos de barro con forma de animal (vaquitas o guajolotes) una servilleta blanca de tela, bordada, para que se sirvieran sus tortillas azules, su canasta con la servilleta blanca por si gustaban llevarse algo. La señora Inés, comentó que así la impuso su mamá. También, expresó que el chocolate se coloca el día primero a las ocho de la mañana, al igual que al siguiente día para los grandes, después de ir a misa colocan los tamales y los guisos. El pan de muerto, lo mandó hacer en un horno del Estado de México, con la *receta secreta de la familia*, para este año mandó hacer siete kilos de harina, el cual lleva pasitas y nueces y los acomoda en chiquihuites. A partir del día tres, sale a dejar su calavera a sus compadres. Por otro lado, expresó que cuando van niños pidiendo calavera en las casas comentó que tienen que cantar:

*"A las ánimas benditas le ponemos sus velitas, campanero mi tamal, no me des de la mesa porque me hace mal".*

La señora Gelasia, coloca dos vasos con agua uno para los niños y otro para los grandes y los elementos principales en su ofrenda son: las flores, sahumero, veladoras y ceras. El café negro como bebida para su esposo y su suegro, para otros familiares la cerveza, además de los tamales de chile verde y pasilla con carne de cerdo, arroz, el mole con pollo, las tortillas blancas, fruta como: guayaba, manzanas, peras, mandarinas, jícama,

naranjas, cañas, pan de muerto con su receta secreta, en este caso con nuez, golletes<sup>7</sup> con caña, los juguetes para los niños silbatitos (caballitos, burritos, guajolotes, vaquitas jarritos y platitos de barro). También colocó platos nuevos para que se sirvan, un chiquihuite con su servilleta para que coloquen las tortillas.

La señora Gelasia y su hija Nelly, comentaron que tres veces al día, ponen alimento en la ofrenda. Además de que colocan en lo alto de la casa su estrella de carrizo. Es hasta el día tres de noviembre que ellas también comienzan a repartir entre familiares su ofrenda.

### Pan de muerto<sup>8</sup>

En la mayoría de los pueblos de Tláhuac, el pan de muerto se manda a elaborar de manera especial para estas fechas, con la receta secreta que cada familia tiene. Muy pocas personas lo compran en las panaderías locales.

### *Santiago Zapotitlán*

El 2 de noviembre 2001 de acuerdo a lo que manifestaron los habitantes se supo que a los niños los reciben el 31 de octubre, al medio día, a los grandes el primero para que se vayan el dos, en Tláhuac, la hora de retirada varía, el dos de noviembre, para algunos, puede ser al medio día o a las seis de la tarde.

Se pudo observar dos ofrendas en el barrio de Santiago, pertenecientes a la familia de Carlos, un adolescente de 14 años, que es el encargado de colocar la ofrenda en su familia desde que tenía la edad de 7 años, comienza a colocarla desde el día 28 de octubre, porque, es el día en que conmemoran a los difuntos, que fallecieron en algún accidente. Y las de sus tías.

---

<sup>7</sup> Los golletes son unas rosquillas de color rosa con azúcar que se elaboran en para estas fechas.

<sup>8</sup> Sobre el proceso de elaboración del pan de muerto consúltese el Anexo VI.



La ofrenda que colocó Carlos

Este joven comentó, que a los niños el día primero de noviembre se les pone a las ocho de la mañana su atole o chocolate y tamales. A los grandes se les pone atole a la misma hora que el día anterior y al medio día sus platillos favoritos o lo que en el pueblo se acostumbre hacer. La ofrenda ese año consistió en lo siguiente: arroz, tlacoyos, tamales de verde, rojos y de rajás, pollo cocido, atole, agua, sal, vino, refrescos, necuatole (dulce de calabaza con caña, tejocote, guayaba y piloncillo) frutas como: manzana, naranja, cañas, jicama, guayaba, mandarina, plátano tabasco, dominico y morado. Además, del pan de muerto, que mandan hacer especial y que colocan en canastos o chiquihuites. Las flores, el sahumerio y las ceras no podían faltar.

Carlos también explicó, que cuando van personas a visitar la ofrenda deben rezarle a los difuntos de la familia, se les tiene que rezar un padre nuestro, un ave María y un gloria.

Para retirar tanto las flores, fruta o alimentos de la ofrenda se debe pedir permiso a las ánimas, lo cual se debe decirse así "Compermisito, ya se fueron las ánimas en nombre de Dios voy a tomar un pan o una fruta". En el caso de la familia Ríos Espinosa, las tías de

Carlos, colocan dentro de un área rectangular las ceras de los familiares que no conocieron adentro y afuera, a los que si conocieron, las señoras también arreglaron fruta: jícama, manzana, cañas calaveras de chocolate, mandarina, plátanos tabasco, dominico y morado, guayaba, ofrendas de atole, chocolate, mole y tamales rojos, verdes con carne de cerdo y de rajas, el pan de muerto de tamaño grande en dos chiquihuites, así como refresco.

Las velas, se retiran hasta donde se queden el día primero que es cuando se van las ánimas de los niños, para que posteriormente se ocupen cuando llega a faltar el servicio eléctrico. En algunas casas de Zapotitlán acostumbran hacer su camino de pétalos de flor de Cempaxóchitl desde la ofrenda hasta la calle, el cual también guía a los difuntos y les da su bienvenida. Después de visitar las ofrendas se logró recorrer el panteón donde se observó la asistencia de los vecinos del lugar llevando flores para las tumbas y así estar unos minutos con sus muertos.

### *San Francisco Tlaltenco*

#### Calavereadas

Del 22 al 30 de octubre de 2001 en San Francisco Tlaltenco se llevaron a cabo varias actividades para celebrar el día de muertos, las cuales consistieron en hacer talleres para la elaboración de las estrellas de carrizo, la bendición de las mismas y las calavereadas; estas últimas consistieron en rezar un rosario en novenario, el cual se hizo en el panteón, previo recorrido por las calles al compás de la música de banda, una campana y un joven disfrazado de muerte, así como de algunos cantos que guiaba la señora que después rezó el rosario.

Ese año fue la Coordinación delegacional de San Francisco Tlaltenco, la que elaboró un calendario completo sobre las actividades a seguir desde el 18 de octubre hasta el tres de noviembre, las cuales consistieron en lo siguiente:

Lo primero que se hizo fue el taller de elaboración de ánimas el cual comenzó los trabajos desde el 18 de octubre y se prolongó hasta el 22. El 21 de octubre se hizo un recorrido con las estrellas de ánimas por las principales calles, acompañado de música de

banda así como la misa y bendición de las estrellas en la parroquia de San Francisco de Asís. Del 22 al 30 de octubre se llevaron a cabo las "calavereadas"<sup>9</sup>, partiendo cada día de un punto distinto y el novenario en el panteón, estas acciones realizaron alrededor de las siete de la tarde y terminaron a las nueve de la noche.

El 28 de octubre, a las ocho de la noche, en el panteón, se celebró una misa a los difuntos acaecidos en algún accidente. El 31 se elaboró una portada floral la cual se colocó a las ocho de la noche previó recorrido con la banda, la muerte y niños con disfraces de calaveras y otros como los charros, el primero de noviembre en el panteón se hizo la bendición de ceras a las ocho de la noche y al termino de este acto Rogelio Retana, joven organizador del evento salió en compañía de amigos a "calaverear a los ofrenderos"<sup>10</sup>. El dos de noviembre, se hizo el arreglo colectivo de tumbas y a las ocho de la noche se ofició una misa de velación y despedida de los fieles difuntos. El tres de noviembre, es el día que

---

<sup>9</sup> Las "calavereadas" se realizan nueve días antes de que comiencen los preparativos para la celebración del día de muertos, las cuales consisten en: en reunirse en una casa, para de ahí salir rumbo al campo santo o panteón, para esto se elige a un padrino de casa para que reciba a todos los participantes, a los cuales se les puede ofrecer algún platillo dulce como es dulce de camote, dulce de calabaza, de tejocote, aunque no necesariamente se cumple porque pueden dar ensalada de manzana con crema, zanahoria y pasas, café de olla, con pan de muerto en miniatura, ponche y tortas de jamón en miniatura, en lo que se reúne la gente y se degustan estos bocados, también se espera a que llegue *el campanero, el muchacho que se va a vestir de la muerte y la banda de viento*, elementos importantes para el acto. Cuando ya están todos reunidos comienza el recorrido por las calles con alabanzas y cantos hacia el cementerio, acompañados con música de la banda, el campanero y la muerte.

Algunas de las alabanzas dicen así:

*Salgan, salgan, salgan animas de pena que el rosario santo rompe sus cadenas.*

Otra dice:

*Señor San Jeronimo de Dios fuiste enviado a librar las almas que estan en pecado.*

Al llegar al panteon se reza el rosario, y al termino de éste, ya tiene que estar el padrino de café, cerca de la salida para comenzar a repartir a los asistentes, el café o atole de chocolate, té de canela, pan de figura (español), o tortas de jamon con frijol, queso y aguacate, lo cual se transporta en automóvil o en triciclo y los acarrean en cajas, ollas y canastas.

En estos recorridos asiste mucha gente entre ellos niños que llevan su chilacayote con su velita para alumbrar el camino. Para el sábado y domingo se alternan la banda de música con la estudiantina, lo que provoca gran entusiasmo entre los asistentes.

<sup>10</sup> Esta actividad consiste en visitar las casas de familiares y amigos cantando alabanzas a las ánimas y si cantan la recompensa consiste en que les den fruta, tamales, café o alguna "copita", si no cantan, no se les da nada, pues tienen que ganarse la ofrenda y mantener la tradición de acuerdo con lo que comentaron los habitantes de Tlaltenco.

dedican a visitar familiares, compadres, amigos y vecinos para ver "que les dejaron los muertitos" intercambiar platillos, bebidas y dulces.

En Santiago Zapotitlán, hacen una actividad parecida a las calaveradas, sólo que sacan un carro alegórico y la música que se toca es la de los chinelos que se escucha en tiempos de carnavales. Dentro de las acciones que también se están rescatando figuran las ofrendadas, en San Francisco Tlaltenco, se tuvo la oportunidad de asistir el día primero de 2001, cerca de las doce de la noche a la casa de la familia de la señora Laura Leyte, la ofrendada consistió en cantar varias veces las alabanzas que se mencionaron anteriormente, hasta que salieran los dueños de la casa, pasadas las doce de la noche, al entrar a la vivienda, se observó la ofrenda<sup>11</sup> y la señora Laura invito a tomar café de olla y tamales verdes con carne de cerdo, a Rogelio Retana, el organizador de esta tarea, le ofrecieron un vaso con tequila. Rogelio, comentó que ya en otras casas también le habían dado su calaverita, ya traía tamales, pan de muerto o fruta.

---

<sup>11</sup> La ofrenda de la familia Leyte, la colocó en memoria de amistades, familiares, ánimas del purgatorio, y para los que ya no se acuerdan, al igual que las ceras. También expresaron, que se les pone los guisados que más les gustaban a sus difuntos y los que por costumbre se comen en el pueblo.

La ofrenda de la señora Laura, tenía además de su agua, sal, flores, veladoras y sahumerio, chocolate, pan de muerto, arroz con guajolote, mole rojo y verde, tamales, además de la fruta: naranja, mandarina, plátanos, guayaba, manzana.

Comentó que el atole y los tamales, se ponen en la mañana, a los niños se les coloca pollo con xoconoxtle o caldo con xoconoxtle y arroz de leche al medio día, a los grandes también les dispone su atole de chocolate y tamales, al medio día sopa y mole verde el día primero y el día dos mole rojo y arroz con guajolote.

La señora Laura Leyte, comento que en Tlaltenco, se tiene la creencia acerca de las personas que mueren el día primero de noviembre se les dice tlacualero, el cual va a ser el encargado en llevar las tortillas, durante el novenario, es decir, antes de que lleguen a sus casas donde les esperan los guisos preparados por sus familiares.



Ofrenda de la señora Laura

## DÍA DE LA CANDELARÍA

### *San Francisco Tlaltenco*

El 2 de febrero de 2002, se tuvo la oportunidad de asistir a la bendición de niños Dios en San Francisco Tlaltenco, tanto en la capilla de Mazatepec a las doce del día, como en la parroquia de San Francisco de Asís, a las tres de la tarde. Las vestimentas de los niños Dios fueron como sigue: de la abundancia, el niño doctor, de Papa, niño de las rosas, Sagrado Corazón, niño de las uvas, niño de Atocha, San Miguel, de ángel, niño de las mariposas, de las palomas, de chinelo, acompañadas de velas, flores y semillas para las cosechas.

No podía faltar la venta de gorditas de dulce, elaboradas a fuera de la iglesia, tostándose en un pequeño brasero, del tamarindo en bola con azúcar o de chile, las frituras, las galletas, las golosinas entre las que destacan las paletas y dulces de caramelo, además de los chiclés.

A las dos y media de la tarde comenzó la misa en la parroquia de San Francisco, el niño Dios de la parroquia llegó con sus padrinos a bendecir, vestido de ropón, al termino de

la misa se bendijo a todos los niños Dios, las flores y semillas para las cosechas, el sacerdote hizo la invitación para que las personas que no habían hecho nada de comer se quedaran, porque los padrinos del niño de la parroquia invitaban a comer en el atrio, arroz rojo, pollo con mole y tortillas, se sirvió en platos de unicel con tres divisiones, no dieron cucharas, no ofrecieron nada de tomar. Los alimentos fueron transportados en ollas grandes y vaporeras.



Algunos de los niños Dios que llevaron a bendecir en la parroquia de San Francisco

### *Santiago Zapotitlán*

El 2 de febrero de 2002, se celebraron varias misas en las que hubo bendición de niños Dios, velas, flores y semillas para las cosechas. Destacando la presencia de niños Dios con sus diferentes vestidos entre los que se pueden mencionar, el de la abundancia, San Martín de Porres, Santo Niño de Atocha, Sagrado Corazón, San Judas Tadeo, Sr. Santiago o de niño, ya sea un traje tejido blanco, ropón o mamelucos en diferentes colores.

Entrega de los padrinos de niño dios a sus compadres

Las personas que tienen compadres de niño Dios, son quienes se encargan de vestirlos y llevarlos a bendecir, para posteriormente devolverlos a sus dueños, la entrega puede ser desde ese día o la fecha en la que acuerden recibirlo. Los dueños del niño Dios, en agradecimiento por el compromiso contraído, preparan una comida en honor a sus compadres.

Se tuvo la oportunidad de asistir a dos entregas de niños Dios en San Andrés Mixquic y una en San Nicolás Tetelco.

### *San Andrés Mixquic*

Familia del Sr. Saúl Suárez-Tenorio

El 14 de febrero de 2002 a las dos treinta de la tarde, llegó la maestra María de los Ángeles, a entregar al niño Dios del señor Saúl Suárez, como todavía no estaban preparados, los hicieron esperar como diez minutos, no habían encendido el sahumero y sólo prendieron una vela, sacaron flores en dos floreros; la madrina y familiares llevaban sus bolsas de dulces y una caja de boings (bebida líquida en envase de tetra pak), además de flores en dos floreros.

Después de recibirlos llegaron hasta el altar familiar y antes de colocarlo de nuevo en su nicho, se dio a besar a los compadres y demás asistentes, se repartieron las bolsitas de dulces entre los presentes y el boing. En esta ocasión el niño Dios fue vestido del Sagrado Corazón. Al finalizar el acto invitó a la madrina, acompañantes y familiares a pasar a la mesa para comer.

La comida se sirvió en el patio de la casa en el cual estaban dispuestas dos mesas de alquiler con su mantel blanco, las sillas y el enlonado, lo que se sirvió fue lo siguiente: arroz rojo con chicharos y zanahorias, pollo con mole, agua de jamaica, tortillas hechas a mano, tamales de alverjón y frijoles. La comida fue amenizada con el estereo familiar con música mexicana. Al que quisiera le servían tequila. La comida se preparó en una parrilla de gas, que tienen en otra habitación, lo que les permitió elaborar dos cazuelas grandes de mole y una arrocería.

Ese día se eligió para dejar al niño porque fue el cumpleaños del señor Saúl. La bolsa de dulces que dio la maestra a los asistentes contenía lo siguiente: 1 chocolate en forma de moneda dorada, 1 chocolate teens, 2 paletas de chocolate, 1 nucita con su cuchara, 1 palanqueta de cacahuates, 2 galletas nevadas (de bombom), 1 bolsita de chiclés, 1 galleta de polvorón, además del boing.

### Familia Leyte

La señorita Alma es la madrina del niño Dios del señor Celedonio Núñez y había planeado estar en la casa de su compadre a las cinco de la tarde, como sus hermanos de ella no llegaban para acompañarla, la entrega se retrasó.

Las canastas de mimbre estaban listas desde un día antes fueron seis, todas con sus galletas, dulces y frutsis. Se obsequian galletas y dulces porque es un niño y como tal se le festeja. La madrina compró una gruesa de cohetes, además de las flores. Antes de salir el papá de la madrina lanzó un cohete, para avisar a los compadres que ya estaban saliendo.

Como faltaba gente que ayudara a cargar las canastas el cuñado de la madrina se las llevo en su coche, la sobrina y una de sus hermanas cargaron los dos floreros, la madrina llevaba al niño Dios, que en esta ocasión lo vistió de Angelito. En el trayecto se incorporo otra hermana y más tarde algunas sobrinas y se fueron quemando los demás cohetes. Se llegó a la casa y antes de entrar a la casa, en la puerta aguardaban algunos familiares del señor Celedonio, para aventar confeti, al pasar con el niño Dios. La casa estaba adornada con globos de colores.



Las canastas con las galletas y los dulces



La madrina en camino para entregar al niño Dios

Se paso a la sala y se procedió a dar las gracias a el Sr. Celedonio Núñez, por permitirles que la señorita arrulle y vista al niño, tanto por los papás de Alma como por ella, quienes manifestaron que mientras ella tenga vida lo seguirá llevándolo a vestir y

posteriormente el compadre dio las gracias (los agradecimientos se hacen hablándose de compadritos) al terminar el protocolo se dio a besar al niño a todos los asistentes y se colocó en el altar familiar, junto con el niño de Atocha y otros santos. Los familiares del señor Núñez grabaron el suceso a través de la computadora.

Posteriormente se pasó a comer, para dicho evento se alquilaron cuatro mesas, sillas, manteles y lonas. La madrina repartió entre los asistentes las bolsas con: galletas, dulces y frutsis, posteriormente se sirvió la comida que consistió en arroz rojo con chícharos y zanahorias, mixiotes de pollo, frijoles negros molidos con epazote, ensalada de nopales en escabeche con zanahoria y cebolla, salsa verde, tortillas de máquina, agua de piña, piña colada y tequila, lo anterior se sirvió en platos, vasos, cucharas de plástico desechables y servilletas de papel.



La madrina antes de entregar al niño Dios



El señor Celdonio y su nuera recibiendo al niño Dios

Cerca de las siete llegó el grupo que amenizaría la tarde con un sintetizador, al terminar la instalación comenzaron tocando las mañanitas y una "diana". La bolsa de dulces que repartió la señorita alma contenía: 1 frutsi (bebida elaborada con enducolorantes), 1

bolsa de galletas nevadas con cuatro piezas, 1 malvavisco cubierto con chocolate, 1 bombom, 1 bolsita de granulados de azúcar acidulados, 1 dulce Laposse, 1 bolsa de galletas de polvorón con dos piezas.

*San Nicolás Tetelco*

Entrega del niño Dios a la familia Flores Jiménez

El 27 de abril de 2002, con motivo de la entrega del niño Dios se realizó una comida, la cual consistió en: arroz rojo con chicharos y zanahorias, pollo con mole verde, tortillas de máquina y frijoles, lo anterior se sirvió en platos de loza con cucharas de acero inoxidable, canastos de mimbre con servilletas de tela, servilletas de papel desechable en servilleteros de plástico.



Los padrinos del niño Dios haciendo la entrega

A las ocho de la noche que se llevó a cabo la entrega del niño por parte de los padrinos de éste. El padrino expresó "es por nuestra fe que estamos aquí, como cada año, así estamos acostumbrados y damos las gracias por habernos permitido volver a cumplir con el compromiso, mientras Dios nos preste vida seguiremos cumpliendo", al término de este breve discurso, dieron a besar a los asistentes al niño y se pidió por las personas enfermas que no pudieron asistir.

Más tarde regalaron a los presentes galletas nevadas, suavícremas, emperador, con chochitos, Marías de canela, así como bombones, paletas, totis (frituras), dulces de caramelo laposse y acuario, muecas, aciditos y paletas sabor chamoy. Lo anterior lo llevaron en dos canastas de mimbre y con un plato sopero se repartió a los asistentes.

### Posadas

Las posadas (abren un ciclo de festividades también de carácter religioso que concluye el día dos de febrero, Día de la Candelaria, con le levantamiento del niño dios y la entrega de éste por los padrinos a sus dueños). Este ciclo abarca, las nueve posadas que terminan la noche de Navidad y arrulló del niño Dios el 24 de diciembre.

#### *Santiago Zapotitlán*

El 17 de diciembre de 2001 se asistió a la posada que organizaron los fieles en la iglesia del pueblo de Santiago Zapotitlán, en las que realizan un rosario, procesión, al término de ésta se canta la letanía en las puertas de la parroquia, con los peregrinos en andas, se hicieron otros rezos y al concluir se repartieron los aguinaldos, afuera habían cuatro personas con un costal compartido entre dos de ellas, se hicieron dos filas y se les entregó tanto a niños como a grandes. En la donación de dulces participan varios voluntarios. Las bolsas contenían: cacahuates, colación y dulces como chocolate de barra, tres chiclés, una paleta ricachuchas y tres caramelos rellenos. También ofrecieron las voluntarias ponche en el atrio, en vasos térmicos desechables, hubo cinco cubetas de 19 lt.

#### *San Juan Ixtayopan*

La posada realizada el día 18 de diciembre de 2001 en el barrio de la Conchita, fue la última actividad que les tocó desempeñar a los mayordomos en turno y con ese motivo se adornó la

capilla, que en esta ocasión consistió en colocar un cordel con globos y acordeones de colores y heno. Al término se hizo una procesión con los peregrinos a la capilla de Guadalupe en la colonia ampliación la Conchita, el recorrido se hace con luces de bengala y cantos, al regreso se realizó un rosario, se canto la letania y al termino de éste los mayordomos obsequiaron ponche y una bolsa de cacahuates, en esta ocasión fue un kilo por persona, por lo que compraron 350 Kg. a \$12.00 y 50 Kg. de colación a \$20.00, se compraron en la Central de Abasto, la colación solo la dieron a unos cuantos. También repartieron ponche, para los grandes había con piquete, se rompieron tres piñatas y más tarde comenzó amenizar la velada del grupo Binomio que era un trío.

#### *San Francisco Tlaltenco*

El 19 de diciembre de 2001, se llevó a cabo un concierto Navideño a las siete de la noche, en la iglesia de San Francisco Tlaltenco, así como también la rifa de dos gansos. En esta ocasión también se entregó el niño Dios de la parroquia, a una pareja de contadores quienes fueron sus padrinos y los compromisos que contrajeron fueron: arrullarlo, vestirlo y llevarlo a la iglesia, el día de la Candelaria. Al terminó de éste se realizó una pozoliza y ponche, lo anterior corrió a cargo de los padrinos del niño. El pozole de cerdo y pollo, se sirvió en platos termicos desechables de unicel, éste se acompañó de lechuga, rábanos, limón, orégano y tostadas, el ponche se dio en vasos del mismo material. Se dispusieron tres mesas y varias bancas, algunas sirvieron para colocar las ollas del pozole y todo lo necesario para éste y el ponche. En la iglesia de San Francisco no se hicieron posadas.

En la capilla del Cristo de Mazatepec, si se realizaron las posadas, la cita era a las ocho de la noche, hubo rosario, letania y la entrega de aguinaldos, tanto a niños como a grandes. Los cuales consistieron en fruta como mandarina, cañas, cacahuates y dulces (paletas y otras golosinas) o solo fruta. Todo lo anterior lo organizó el patronato de Mazatepec.

## ANEXO IV

### FIESTAS DE SANTOS MENORES EN CADA UNO DE LOS PUEBLOS, RITOS DE PASO Y FERIAS GASTRONÓMICAS

Como se mencionó en el capítulo V, Tláhuac durante el año tiene una gran cantidad de fiestas, esto se debe a la manera en cómo están divididos territorialmente sus pueblos, es decir en barrios y en cada uno celebran sus festividades, que al no ser patronales se les dice que son fiestas chicas o de santos menores; sin embargo, en ocasiones hay conmemoraciones que no son tan chicas, debido a que destacan más que las grandes. Al igual que en las fiestas grandes, en las de barrios o santos menores se llevan a cabo bautizos, confirmaciones, primeras comuniones y bodas colectivas.

#### SANTIAGO ZAPOTITLÁN

Febrero de 2001

Fiesta al Sr. de las Misericordias

La fiesta al Señor de las Misericordias no es una fiesta patronal, se le podría colocar en ese rango debido a que para realizarla se han organizado para ambos barrios en mayordomías. Es una de las fiestas conocidas en la región como de luces y música por la quema de castillos que llegan a medir más de 25 metros y bombas, para el cierre de la fiesta hay quema de toritos con su recorrido previo. Esta fiesta sigue el mismo patrón que las patronales con sus visperas, fiesta y cierre o chavarrío, en el que se hace el cambio de mayordomos y quema de toritos.

## Vispera

### Tres de febrero

En ese día se colocaron las portadas en la iglesia y en el atrio, así como de arreglos y adornos florales en el interior de la misma, también se hizo el cambio de ropa al señor Santiago y a la señora Santa Ana, se celebraron las mañanitas, hubo la actuación en el atrio de Santiagueros y de concheros y a un costado de la iglesia, por la noche se realizó el encendido del fuego nuevo y fue inaugurada la fiesta por las autoridades delegacionales.

### El cuatro de febrero

Por la mañana las mañanitas y la procesión por las calles principales del pueblo. El obispo de Chalco celebró la misa a la una de la tarde, por la noche se realizó la quema del castillo, la cual se adelantó por la lluvia a las siete y media de la tarde.



El señor de las misericordias después de la procesion

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## CAMBIO DE MAYORDOMÍAS EN ZAPOTITLÁN

11 de febrero

El 11 de febrero por la mañana los Santiagueros hicieron sus cuadros, la misa del cambio de mayordomías estaba programada para la una de la tarde, la cual comenzó cerca de la una y diez. Antes de comenzar la misa (12:30, p.m.) llegaron los mayordomos de los diferentes barrios con sus bandas, el de Santiago traía su imagen de bulto en pequeño, así como arreglos florales y se tronaron cuetes o salvas durante el trayecto, hasta llegar al altar temporal que se pone en la plaza Juárez.

Comenzó la misa, los mayordomos salientes y los entrantes llevaban crucifijos y cruces adornados con flores y listones, así como velas también con listones, se acomodaron en el templete dispuesto para la ocasión así como el altar. El barrio de Santa Ana recibió a la mayordomía No. 6 y la mayordomía de Santiago a la No. 8.

El sacerdote, en la homilía se refirió a las mayordomías y habló también de Nezahualcoyotl e hizo mención de que más tarde bendeciría los símbolos religiosos; los cuales eran la cruz, luces y velas, para la celebración de las próximas fiestas patronales de Santiago Zapotitlán.

Los puestos principales en las mayordomías son: Presidente, Secretario, Tesorero, Subsecretario, Subtesorero y vocal. Después de la misa, los barrios se prepararon para hacer su recorrido con los toritos, comentaron que eran 150 toritos, 75 por cada uno.

Durante el recorrido se realizó un descanso para comer, lo que se sirvió fue improvisado porque los mayordomos de los toritos no se pusieron de acuerdo para la preparación de los guisos, a los músicos se les preparó comida especial que consistió en carnitas, espagueti con crema y jamón, mole con carne de cerdo y costillas de cerdo con nopales, se acompañó con tortillas azules (tortilla criolla), se improvisaron tostadas con tinga y tacos de guisados como fueron: pollo con champiñones, pollo deshebrado con mole verde, bisteces a la mexicana y con chorizo, papas con chorizo, también se hicieron sandwiches de

jamón y tacos de queso. Como bebida se ofrecieron refrescos Coca Cola y Sprite, cerveza Indio y tequila Jimador. Se continuó el recorrido por las calles principales del pueblo con los toritos y el estallido de cohetes los cuales van avisando que ya se acercan a la plaza Juárez. La quema fue a las ocho de la noche.

#### COMIDA DE FERIA

Para esta festividad se colocaron diversos puestos que vendían alimentos preparados como pizzas de salchicha, jamón, champiñones, a la mexicana hawuiana, los hot cakes, con lechera, mermelada, cajeta, miel y además con chocopcrispis o chipas de chocolate, las hamburguesas, los hot dogs, banderillas de salchicha, salchipulpos, pozole, tacos de diferentes guisados, pambazos, gorditas, quesadillas, mojarra con papas, milanesas, tacos de suadero, pastor, cecina, chorizo y carne enchilada, patitas de pollo, tostadas, sopes, flautas, sincronizadas, frituras, papas fritas y a la francesa. Como postres sobresalían las fresas, los plátanos y los duraznos con crema, los flanes, las ensaladas de fruta con crema, cereza, nuez y pasitas, las gorditas de nata con amaranto, el pan de fiesta, los pasteles, los panqués, los tamales ( verdes y rojos). Como antojos se distinguen los esquites con queso y epazote, el chileatole (maíz espeso, epazote, chile cuaresmeño y serrano), las sopas Maruchans, las palomitas en horno de microondas, las pepitas, cacahuates, dulces y las nieves.

Dentro de las bebidas preparadas destacan las micheladas, el orgasmo, las nalgas de indio, el beso de ángel, las medias de seda, sin olvidar las cervezas. Otras bebidas no alcohólicas el jugo de caña, de piña, los refrescos, el atole, el café (nescafé) y el té.

Febrero 2002

En esta ocasión la festividad se llevó a cabo a partir del día 2 al 10 de febrero.

Vispera

El dos de febrero, además de ser el día de la Candelaria, en este pueblo comenzó la fiesta al señor de las Misericordias, en las misas de ese día, hubo bendición de niños Dios, de velas,

de flores y de semillas para las cosechas. Destacando la presencia del niño Dios con sus diferentes vestidos entre los que se pueden mencionar el de la abundancia, de San Martín de Porres, de Santo Niño de Atocha, de Sagrado Corazón, de San Judas Tadeo, de Sr. Santiago o de niño, ya sea un traje tejido blanco, ropón o mamelucos en diferentes colores.

Más tarde se tuvo la oportunidad de asistir al local donde estaban llevando a cabo el armado de los castillos, a las dos de la tarde el mayordomo encargado de darles de comer a los castilleros (perteneció a la comisión de fuegos pirotécnicos y de toros) llegó con las vaporeras y ollas para la ocasión, se sirvió arroz rojo con chicharos y zanahorias, chicharrón en salsa verde, frijoles, tortillas, chiles en escabeche, costillas de cerdo a la barbicue, de tomar dieron refresco de toronja y de sabores, además de tener garrafones de agua simple, todo lo cual se sirvió en mesas que se alquilaron para este evento, sin mantel, sillas y el enlonado del terreno, en esta ocasión lo hizo la Delegación. La señora que cocinó comenzó con los preparativos desde un día antes, ella sola, y el mero día comenzó a guisar desde las once de la mañana, a la una de la tarde ya estaba todo listo.

El mayordomo que se iba a encargar de la cena para los castilleros y la banda de música comentó que les iban a ofrecer caldo de habas, arroz rojo, tortillas de máquina, enchiladas de pollo, café y refresco. Ambos mayordomos comentaron que se hace un poco más para que sobre y no falte. Por ocho días los mayordomos se deben encargar de dar de comer a los castilleros, es decir, desayuno, comida y cena, además de buscarles un lugar donde bañarse, el alojamiento lo realizan en el terreno donde arman los castillos. A parte de la cooperación que dan los mayordomos, éstos deben de dar de comer a los de la banda y castilleros, lo cual corre por su cuenta independientemente de la cooperación que tienen que dar para la fiesta.

En esta ocasión para la mayordomía Nueve del señor Santiago, participaron 280 mayordomos, de los cuales 100 son activos, la cooperación fue de \$ 1000, lo que les da derecho a 15 boletos por familia para los juegos mecánicos (feria), la mayordomía cambia cada cinco años y medio. La mayordomía 7 de Santa Ana, entrega a la ocho y la 9 del año

Santiago a la 10. Para el próximo año corresponderá la organización a la nueve y once respectivamente.

El participar en la mayordomía les da derecho a ser enterrados en el panteón, al que no coopera no se les permite hacerlo. Los mayordomos comentaron que se conoce la fama de Zapotitlán porque cuando hay quema se ve que hay dinero. La manera de saber que barrio fue el mejor, se conoce por la banda y el castillo. La responsabilidad para ellos es grande porque los mayordomos están a la vista de todos, en la mira de todo el pueblo.

### CAMBIO DE MAYORDOMÍAS Y QUEMA DE TORITOS

*10 de febrero*

El Cambio de mayordomías y el baile de toritos por las calles principales del pueblo, para el cierre de la fiesta o Chavarrío se realizó el 10 de febrero.

Misa

La misa de cambio de mayordomos se realizó a la una de la tarde en la plaza Juárez, como ya es tradición cada barrio llega con su banda de música y arreglos florales. Al término se efectuó el cambio de mesa directiva para cada barrio. Posteriormente las bandas se turnaron para tocar melodías, los grupos, se separaron, los que se van a festejar el cambio de mayordomos y los que hicieron el recorrido y baile de toritos por las calles principales del pueblo.

Para el caso de la mayordomía del señor Santiago que en esta ocasión llevaban 60 toros corredizos y 7 de luces, se hizo un descanso para comer en la colonia "la Conchita" junto al deportivo, la cual consistió en tacos de jamón, de queso de puerco, chicharrón en cáscara, queso blanco, acompañados de chiles en escabeche de lata, las tortillas fueron de máquina, refrescos, lo anterior se sirvió en platos y vasos desechables tanto de unicel como de plástico, servilletas de papel. Se alquilaron mesas, sillas y lonas. La presencia de vendedores de obleas, algodones y dulces no pudo faltar.

## COMIDA DE FERIA

Dentro de la comida de feria que estas ocasiones se instalan cerca de la iglesia los puestos de venta de bebidas ofrecían jugo de caña, de piña y naranja, piña colada, micheladas y cervezas, así como de helados, flanes, fresas, plátanos fritos, duraznos con crema, frituras de manufactura casera, pan de feria, quesadillas, pozole, tacos, huaraches, garapiñados, pepitas, cacahuates, palanquetas, venta de elotes y esquites, frutas frescas (pepino, papaya, mango, zanahorias y jicamas).

## SAN JUAN IXTAYOPAN

15 de septiembre de 2001

Fiesta a la virgen de la soledad y cambio de mayordomos

La festividad de la virgen de la Soledad<sup>1</sup>, durante el año tiene gran presencia y se desarrolla en tres partes, para algunos comienza el 26 de diciembre, la fiesta grande es en enero y la chica, el 15 de septiembre, día de la Virgen de los Dolores, para la reseña de esta festividad se tomo esta última fecha como el inicio de los festejos, que es cuando se lleva a cabo el cambio de mayordomos, quienes fueron los encargados de sacar adelante tanto el convite el 26 de diciembre como la celebración del tres de enero, “la renovación de la virgen de la Soledad”.

Ese día se hizo una misa a las doce del día, en la que se realizó el cambio de mayordomos, el número de éstos cambia año con año. Al finalizar la ceremonia, en el atrio, ofrecieron tacos de carnitas con cilantro, cebolla y limón, en platos de unícel y refrescos de toronja y manzana.

---

<sup>1</sup> La historia que se cuenta sobre la virgen es que en 1878, el dos de enero, la imagen maltratada de la virgen de la Soledad venía de Puebla y para el tres de enero ya estaba retocada, “*como aquí le gusto, aquí se quedo*”, comentó un lugareño.



Virgen de la Soledad

### Comida para la banda

Para dar de comer a la banda se mataron dos cerdos y un becerro, que se hicieron en carnitas, se elaboró arroz rojo con chícharos y zanahoria, ensalada de nopales, salsa verde, tortillas de máquina, agua fresca de jamaica, refrescos y Bacardí, servido en platos y vasos desechables de unicel y de plástico transparente, servilletas de papel, las tortillas en canastos de plástico y de tule. Se alquilaron mesas, sillas, manteles y lonas. Por la tarde como parte del esparcimiento la diversión estuvo a cargo del palo encebado para deleite de los niños y jóvenes, la quema del castillo fue a las nueve de la noche.

TEJES CON  
FALLA DE ORIGEN



El palo encebado

## EL CONVITE

26 de diciembre

El convite, que se refiere a la invitación que hacen los mayordomos para que todos los habitantes de San Juan participen en la festividad de la renovación de la virgen de la Soledad que se realiza desde el dos de enero del siguiente año, con la vispera. Es la primera actividad desempeñada por los mayordomos que entraron el 15 de septiembre.

El 26 de diciembre de 2001, los mayordomos comenzaron a reunirse a las dos de la tarde en la iglesia de San Juan, a la misma hora tiempo se celebró una misa, así como también ya estaba lista la camioneta con las bolsas de cacahuates que se entregaron a las personas que cooperan para la festividad.

El recorrido comenzó desde la colonia Peña Alta con danza de chinelos provenientes de Xochimilco, la entrega de la estampita de la virgen y un aguinaldo que consistió en una bolsa de cacahuates. Posteriormente se prosiguió por el barrio de la Soledad y más tarde a los demás barrios, durante el trayecto se hizo la quema de varias gruesas de cohetes.

## VÍSPERA DE LA RENOVACIÓN DE LA VIRGEN DE LA SOLEDAD<sup>2</sup>

*2 de enero de 2002*

A las cuatro de la tarde hubo confesiones para niños, a las seis bautizos, a las siete y media visperas y recepción de bandas por parte del Barrio de la Soledad y de la Asunción, en esta

---

<sup>2</sup> A continuación se expone de manera general el programa de actividades que se llevó a cabo durante la festividad, del 2 al 10 de enero.

### **3 de enero de 2002 (programa)**

7:00 mañanitas con banda y Mariachis.

7:30 bendición de salvas de cohetes.

8:00 pastoras

9:00 misa de enfermos

10:00 Matrimonios

11:00 Bautizos

13:00 Misa solemne

19:00 Misa

22:00 Quema del castillo por los mayordomos de Soledad y la Asunción a cargo del maestro Jesús Peña Jiménez.

### **4 de enero**

7:00 Mañanitas con banda y mariachi

7:30 Salva

8:30 Comuniones

12:00 Pastoras

13:00 Confirmaciones

19:00 Misa

22:00 Quema de castillo a cargo del señor Santiago Acatitla Jiménez.

### **9 enero 2002**

19:00 vispera de Octava con la banda.

### **10 enero de 2002**

7:00 Mañanitas y bendición de salvas

13:00 Misa

22:00 Quema de castillo a cargo del señor Fernando Acatitla.

ocasión la música estuvo a cargo de la banda Pioneros de Mazatlán Sinaloa, para el barrio de la Conchita y la banda Cabra de Michoacán, para el barrio de San Agustín.

A las ocho de la noche, se tocaron las mañanitas adentro de la iglesia, posteriormente se hizo la liturgia o encendido del fuego nuevo como renovación de la fe. A esa misma hora se realizó el adorno de la capilla y la iglesia, así como la colocación de portadas con flores naturales. Posteriormente la quema de Canastillas, bombas y abanicos desde las 19:00 y quema de cohetes, en total 25 canastillas entre los cinco barrios y dos gruesas de cohetes.

A las ocho y media se salió en unión con la banda de música a recoger un cirio al barrio de San Agustín, en la casa, las personas obsequiaron refresco de toronja y tequila Corralejo para la banda e invitados, en vasos desechables de plástico transparente.

Cerca de la nueve de la noche llegó la Banda Pioneros de Sinaloa, vestidos de Norteños, tocaron las mañanitas y en tu día. A las diez de la noche se sirvió la cena a la banda Cabra, de Puerto Cabras Michoacán, la cual consistió en: arroz rojo con zanahorias, chicharos, panza en chile guajillo con garbanzo, tortillas de máquina, lo anterior se sirvió en platos hondos desechables de unicel, acompañados de cebolla picada, limones y orégano, chiles en escabeche en rajadas, refrescos de toronja, naranja y coca cola, café de olla con canela y azúcar, servilletas de papel en servilleteros de recuerdos de otro tipo de fiestas (reciclaje) y saleros de plástico. Las tapas de las vaporeras sirvieron de charolas. A las once se terminó la cena, la banda tocó algunas melodías como agradecimiento y se regresó a San Juan.

## FIESTA

El 3 de enero a las siete de la mañana comenzaron las mañanitas con mariachis y la quema de cohetes, minutos después estando presentes los mayordomos de la Conchita y la Soledad, la banda Cabras entonó las mañanitas. A las siete y media se fue a buscar el estandarte de las pastoras, donado por la familia López Mendoza, porque no tenían estandarte. Las pastoras, se reunieron en la capilla de la Soledad y de ahí caminaron hasta la iglesia donde

bailaron, las pastoras tienen límites de edad para participar, pueden entrar desde los tres hasta los 13 años. En esta ocasión participaron 33 niñas pastoras. A las ocho y quince de la mañana cantaron a la virgen, después hicieron varios cuadros dancísticos los cuales terminaron a las once de la mañana. La banda Pioneros que acompañó a las pastoras, fue a traer los cohetes, a las ocho y media de la mañana, se tronaron las salvas a fuera de la iglesia.



Las pastoras dirigiéndose a la iglesia

Cerca de las nueve de la mañana se llevó a cabo el desayuno para la banda y los mayordomos en la colonia Bondojo, en el barrio de San Agustín, ofrecieron atole de chocolate con leche y tamales, verde con pollo y rajas, café negro de olla y cerveza, se sirvieron en vasos y platos desechables de unicel y plástico, el desayuno estuvo a cargo del Barrio de San Agustín y la Conchita (siete mayordomos de la Conchita y dos de San Agustín). A las diez de la mañana se regresó a la iglesia.

A las once de la mañana sucedieron varios acontecimientos las pastoras se retiraron, la banda Tláhuac llegó, los bautizos comenzaron, fueron 22 niños. También arribó el pirotécnico Jesús Peña Jiménez de San Francisco Tlalenco, quien comentó que su padre a él y a sus hermanos les enseñó el oficio y ahora se dedican cuatro familiares, su devoción está en la virgen de Guadalupe y quemaron cohetes en Tlalenco el día de su fiesta, los cuatro

hermanos tienen su profesión dos son agricultores, otro es maestro de primaria y el otro de secundaria. Su padre fue trabajador de pirotecnia y ahí él aprendió.

Antes de la misa de la una estaban terminando de poner los medallones de flores sobre las columnas y demás arreglos florales. La misa comenzó a la una de la tarde la cual fue cantada, además se tronaron las salvas a mitad de la misa y al final de ésta. La banda Cabra descansaba y la Pioneros llegó más tarde.

#### COMIDA DE FERIA

La comida de feria durante la festividad consistió en: dulces, pizzas, tortas, sopas, gorditas, quesadilla, flautas, hot cakes, plátanos fritos, esquites, elotes, botanas, fresas y duraznos con crema, sopas maruchans y palomitas en horno de microondas, flanes con cereza, papas fritas, pan de fiesta, micheladas, frituras, paletas de hielo.

#### SAN ANDRÉS MIXQUIC

##### *Festividad de San Miguel Arcángel*

El 28 y 29 de septiembre de 2001 se llevaron a cabo los festejos a San Miguel Arcángel en el barrio del mismo nombre en San Andrés Mixquic, la capilla se ubica en la calle Morelos esquina Sor Juana Inés de la Cruz, la víspera fue el 28, a las siete de la noche se cantaron las mañanitas y a partir de las ocho de la noche, la panceada, en la casa del socio presidente.

El arreglo de la capilla corrió a cargo de las señoritas del barrio. La imagen de San Miguel llegó de la casa de la madrina quien es la encargada de vestirlo. En la misma calle de la capilla en una casa tienen su San Miguel y le hacen su fiesta.

El 29 se realizó la misa a la una de la tarde, al finalizar las personas que asistieron se fueron a comer a la casa del socio presidente del barrio. Después de que terminó la ceremonia a las 14:10 se quemó una gruesa de cohetes. No todas las personas del pueblo se van a comer juntas, debido a que en la capilla se quedan otras tantas escuchando la

música de los mariachis que llegan a ofrecerle las mañanitas y otras melodías, en esta ocasión hubo tres grupos de mariachis. El otro San Miguel, que está en la misma calle de la capilla, llevó su propio mariachi y se retiraron cerca de las tres de la tarde. Durante la misa hubo cuatro imágenes de San Miguel que llevaron para que escucharan la ceremonia además del de la capilla y un San Ignacio de Loyola. Las niñas pastoras que bailan las dancitas estaban presentes, pero no bailaron.



Festividad a San Miguel

Las personas que contrataron a uno de los mariachis que estaban en la capilla les ofrecieron refresco de manzana y de naranja en vasos de plástico transparente. El mariachi el "Ausente" logró hacer ambiente y puso a bailar a las personas que se encontraban ahí.

En San Andrés Mixquic, la organización para la realización de las fiestas es como sigue: los socios (señores) son los encargados de pedir la cooperación para la comida colectiva, las señoritas o muchachas piden para las flores y adornos, los jóvenes piden cooperación para los cohetes y para el baile, que se hace en la noche. Cada uno hace su comida. Sin embargo, es el socio presidente el que se encarga de realizar la comida para todo el barrio y para las demás personas del pueblo que gusten asistir, así como la panceada la noche anterior. La comida en la casa del socio presidente consistió en lo siguiente:

Arroz rojo con chícharos y zanahorias, carnitas de cerdo, ensalada de nopales con cebolla y chile de árbol, salsa verde, tortillas de máquina, para beber refresco de toronja con tequila, agua de jamaica, piña colada. Todo lo anterior se sirvió en platos de unicel, cucharas de plástico, vasos transparentes de plástico, servilletas de papel. La comida se realizó en la calle afuera de la casa del socio presidente, para lo cual dispuso el enlonado y tres hileras de mesas con manteles y sillas de alquiler, aproximadamente para unas 300 personas. Además de que la Banda Santa Clara amenizaba la comida, por la noche fue el baile.

### SAN NICOLÁS TETELCO

#### *Festividad a la Virgen de la Concepción*

##### Vispera

El 7 de diciembre de 2001 se celebró la misa a las seis de la tarde y previamente se acababa de realizar el recibimiento de las imágenes de San Juan Tezompa, Estado de México y de San Andrés Mixquic que vienen de visita. Ya estaban los puestos de venta de alimentos y la feria con los juegos mecánicos. A las doce de la noche se realizaron las mañanitas con banda.

##### Fiesta

El 8 de diciembre a las ocho de la mañana se llevaron a cabo las mañanitas y posteriormente se celebró la misa; a las diez de la mañana se ofició la misa en la cual se realizaron las primeras comuniones comunitarias y a la una se efectuaron los bautizos y confirmaciones colectivos.

En la capilla a las doce y media bailaron las pastorcitas, el grupo estaba compuesto por 19 niñas y un niño vestidos de blanco con arcos de color rosa y azul en la mano, las niñas llevaban cascabeles en los tobillos, todos cantaban y bailaban al compás de la música ejecutada por tres músicos, dos maestras eran las que guiaban al grupo.

En el atrio de la capilla, se encontraban los fotógrafos quienes pusieron sus reclinatorios, crucifijos y unas cortinas rojas con la finalidad de que los niños que hicieron la comunión o confirmación se tomaran una foto y la decoración les proporciona la apariencia

de haber asistido a un estudio fotográfico. También estaban los vendedores de rosarios, velas y recuerdos de bautizo y confirmación.

Las personas que llevaron a sus hijos a celebrar algún bautizo, la comunión o confirmación fueron los que tuvieron fiesta en sus casas y se pudo observar los adornos, las mesas dispuestas con sus manteles, las sillas y lonas de alquilar.

Después de la misa de una se invitó a comer a las personas de los pueblos visitantes, así como a la banda y habitantes en general, no se tuvo la oportunidad de asistir a esta comida y por lo mismo no se pudo saber que fue lo que ofrecieron.

Desde esa fecha ya estaba anunciada en las bardas la invitación a la celebración del barrio la Lupita de San Nicolás Tetelco los días 11, 12 y 13 de diciembre.

El 9 de diciembre se realizó, a las 10:30 de la mañana, un recorrido con las imágenes que visitan a la virgen como un saludo y para manifestar que todavía están en el pueblo, al término de éste se llevó a cabo una misa a las 12:00 del día y también a esa hora llegaron los chinelos con la banda, después de la misa bailaron hasta las dos, hora en que los mayordomos se llevaron a comer a los chinelos, quienes venían de San Antonio Xaltocan, Xochimilco.

La comida consistió en arroz rojo con chicharos y zanahorias, carnitas de cerdo, mixiotes de res y de cerdo, salsa verde hervida con cilantro, tortillas hechas a mano, para beber obsequiaron agua de jamaica, tequila con refresco de toronja. Lo anterior se sirvió en platos, cucharas y vasos desechables. Para la elaboración de los mixiotes, utilizaron tambos y para las carnitas un cazo.

El sábado también les tocó darles de desayunar, comer y cenar a los de la banda, con el mismo menú de carnitas y mixiotes. Cabe mencionar que aquí los mayordomos corrieron con el gasto de estos alimentos, a diferencia del pueblo de San Juan Ixtayopan, en el que buscan voluntarios para que hagan el gasto y la preparación.

Los integrantes de la banda comieron en otra casa, les sirvieron arroz rojo con chicharos y zanahorias, carnitas tipo barbacoa, tortilla de máquina y salsa verde, lo anterior en platos, cucharas y vasos desechables, tanto de plástico como de unicel.

La entrega de imágenes estaba programada a las cuatro de la tarde, la cual comenzó puntal y se hizo en dos etapas, primero las locales, las de San Nicolás Tetelco y luego las visitantes de Mixquic y de San Juan Tezompa, Estado de México.

Las imágenes locales correspondieron a San Judas Tadeo, la virgen de Guadalupe, San Nicolás, la virgen de la Concepción y Cristo Rey las visitantes fueron San Bartolomé, de Mixquic, de San Juan Tezompa, San Pedro, la virgen de Guadalupe, San José, San Juan Bautista y la virgen de la Asunción con todas ellas se hizo el recorrido acompañados de los chinelos y la banda. A las 17:40 se despidieron las imágenes de Tezompa, luego Cristo Rey y la virgen de Guadalupe con los que se terminó el trayecto.

Quince minutos antes de que se fueran los de Tezompa un vecino del barrio obsequió refrescos y Bacardi. En la despedida de Cristo Rey dieron agua de guayaba. Se regresó a la capilla a las seis y diez de la tarde y a la entrada estaba el señor de Chalma de uno de los habitantes de San Nicolás, quién llegó enojado porque no le llevaron su imagen y porque había encargado a los mayordomos que se la fueran a dejar, salió muy indignado por tal situación.

Hasta el domingo 16 de diciembre se llevó a cabo el cambio de mayordomos, que es cuando se coronan y sus funciones comienzan el dos de febrero, el día de la Candelaria, todavía a los mayordomos salientes les toca llevar al niño a la capilla de la Conchita a recibir la bendición.

#### COMIDA DE FERIA

La comida de feria que estaba a la venta fueron hot cakes, plátanos fritos, duraznos y fresas con crema, chicharrones y papas fritas, dulces.

## SAN JUAN IXTAYOPAN

*Virgen de la Concepción*

## Vispera

El 7 de diciembre del 2001 a las doce del día se hizo la bendición del equipo de sonido que los mayordomos donaron a la capilla. A las cuatro de la tarde se realizó la procesión con las imágenes de la virgen, tanto de la capilla como de la iglesia, por los cinco barrios del pueblo, acompañados por la comparsa de Chinelos la Amistad.

A las seis de la tarde fue la colocación de la portada de la capilla, donada por el señor Carlos Castro. A las seis y media las mañanitas con la banda de los hermanos Juárez y a partir de las siete de la noche se realizó una noche bohemia a cargo de tres tríos.

A las ocho de la noche se ofrecieron a todos los asistentes tamales verdes con carne de cerdo en platos desechables de unicel con divisiones y café de olla en vasos térmicos de unicel.

El 8 de diciembre a las seis de la mañana fue el repique de campanas y se ejecutaron las mañanitas por la banda Almeya de Santa María Tecuanulco, Texcoco. A las siete cuarenta de la mañana nuevamente las mañanitas a la virgen a cargo de un quinteto de guitarras, comenzaron a llegar los mayordomos con sus gruesas de salvas y la banda. A las ocho de la mañana bendición de las salvas y su quema, se bendijeron 13 gruesas de salvas. A las ocho y media de la mañana comenzaron a quemar las salvas arriba de la capilla.

Pasadas de las nueve de la mañana fue el desayuno de la banda y de los mayordomos, el señor Jesús Marín, vecino de San Juan, comentó "*Sigan a la banda y ahí encontrarán el primer sustento del día*" y así fue.

El desayuno fue en la casa de la familia del señor Aureliano Ortiz, del barrio de la Conchita, éste consistió en: arroz rojo con chicharos, zanahoria y cilantro, pollo en chile verde en guisado de tomate con zetas y trozos de elote. Frijoles negros criollos quebrados con aceituna y epazote, tortillas hechas a mano, pan de dulce y pan español, atole de chocolate

con leche, refrescos de cola, toronja y manzana. El señor Aureliano cargó con el gasto del desayuno como una forma de cooperar con los mayordomos del barrio la Conchita.

Seis señoras fueron las que participaron en la elaboración de la comida. Se levantaron desde las cinco de la mañana y comenzaron a preparar el desayuno a partir de las seis y lo primero que hicieron fue poner a cocer la carne de pollo y de cerdo. De pollo fueron 15 kilos y de cerdo fueron \$300.00, lo anterior estaba calculado para sesenta personas. Ocho kilos de tortillas fueron los que se hicieron, la molienda del nixtamal se hizo en el molino. Tres kilos de frijol se molieron en un molino de mano para hacerlos quebrados (antes se molían los frijoles en el metate), dos fueron las mujeres que se encargaron de guisar. La señora que se consideró la cocinera principal se llama María Martínez Martínez y la esposa del señor Aureliano, la señora Guadalupe Flores Jurado. Utilizaron el anafre para cocer el arroz y los frijoles y la parrilla de gas con tres quemadores para guisar. Los frijoles se cocieron en olla de barro. El guisado verde comentaron que se puede hacer con nopales y calabazas. Las otras cuatro mujeres se dedicaron a servir las mesas y a calentar lo que hiciera falta. El desayuno se sirvió en platos de loza, las cucharas fueron de plástico desechables al igual que los vasos térmicos de unicef.

El señor Aureliano es extrabajador de la ruta cien y 31 años se dedicó a jugar frontón, ha ganado muchos premios y ha recibido diplomas y trofeos. Comentó que a nivel mundial México es el número uno en frontón. Por medio del sindicato de la ruta cien pudo concursar y viajar a España y Cuba en 1986.

Por la tarde a las 13:00 se celebró la misa solemne en la iglesia de San Juan, a las 14:00 fue la misa en la capilla, a las 15:00 hubo música con una banda. A la misa de la capilla en el barrio la Conchita asistieron personas de todos los barrios y de algunas de las colonias. Al terminar la misa comenzó a tocar la banda Almeya. A esta misma hora afuera de la iglesia de San Juan tocaba la banda de la Secretaría de Seguridad Pública.

Después que terminó de tocar la banda Almeya los mayordomos de la capilla obsequiaron tequila con refresco de toronja, además de Coca Cola. Las señoras mayores estaban muy entusiasmadas y pedían su tequila.

A las cuatro de la tarde se llevó a cabo la comida para la banda, la cual consistió en lo siguiente: arroz rojo con chícharos y zanahorias, mole con carne de cerdo, nopales, calabazas, tortillas de máquina, frijoles bayos, salsa verde con aguacate picado, refrescos de cola, de manzana, naranja y toronja.

A las 20:00 realizó el baile con los Santaneros de Pepe Bustos y otro grupo. A las 21:00 la quema del castillo a cargo del Maestro Fernando Acatitla.

#### COMIDA DE FERIA

La venta de alimentos durante la fiesta es poca como papas, chicharrones, palomas de maíz en horno de microondas en sus diferentes sabores.

#### SAN ANDRÉS MIXQUIC

##### *Día de Reyes*

La noche del cinco de enero de 2002 en la víspera, se llevo a cabo la panceada, tanto para los habitantes del pueblo como para la banda. El 6 de enero la misa se realizó a la una de la tarde, en la homilía el padre puntualizó que para los vecinos de Mixquic, la fiesta consiste en cohetes, música, gran comida y gran borrachera, pero que eso no lo toma en cuenta Dios, ni le sirve, porque él no se emborracha, ni baila. La fiesta debe ser en la iglesia y no afuera.

Al término de la misa se llevó a cabo la procesión con el cuadro de los Reyes Magos adorando al niño, en ésta participan niños vestidos de los tres reyes, de San José y la Virgen en caballos, señoras llevando arreglos florales, las pastoras con sus arcos y cohetes. Durante el trayecto que abarca los cuatro barrios, los Reyes niños aventaron dulces a los

chiquillos. La Banda Cabra fue la encargada de tocar durante la procesión, que duró cuarenta y cinco minutos.

A una cuadra de la iglesia, perteneciente al Barrio de los Reyes estaba la casa del mayordomo y ahí se estaba sirviendo de comer a todos los que quisieran asistir, además de la banda. Los platillos que se sirvieron fueron arroz rojo, mole con pollo y carne de res, tamales, tortillas azules, agua de sabor, en platos, vasos, cucharas, servilletas desechables, de unicel, plástico y papel. Además de que se alquilaron sillas, mesas, manteles y lona.

A las 14:50 fue la entrada de pastoras a la iglesia con arcos rosas y azules, cantando y bailando. Se pudo observar la venta de roscas en la parada del Comisariado Ejidal y afuera de la iglesia el costo era de \$60.00 y \$50.00.

#### *Comida de las pastoras*

Cerca de las cuatro de la tarde, las personas que organizan a las niñas pastoras las llevaron a comer eran 70. Se les dio de comer lo siguiente: espagueti rojo con queso, mixiotes de res con hojas de aguacate envueltos en papel de aluminio, tortillas azules de máquina, salsa verde, agua de tamarindo, se cocieron los mixiotes en un en un perol sobre el fogón. Lo anterior se sirvió en platos de unicel, cucharas y vasos desechables, servilletas de papel, lonas, mesas y sillas de alquiler. Así mismo se alquilaron las mesas y las sillas

#### *Rosca de Reyes*

A las siete de la noche se participó en el convivio que organizó el grupo Shalom, que es el ministerio de música de la iglesia de San Andrés Mixquic. El nombre pertenece a una palabra hebrea que significa " *la paz del señor este contigo o este entre ustedes*" y que en sí es un saludo. El convivio se realizó con motivo del día de reyes, se partió una rosca y se ofreció atole de champurrado, este último elaborado por el señor Saúl Suárez (quién comentó que lo hizo con agua, pinole y chocolate). Posteriormente ofrecieron tostadas con frijoles, queso,

crema, lechuga, salsa verde y roja, acompañados de refresco de toronja, se utilizaron platos y vasos desechables térmicos de unicel y de plástico, servilletas de papel. Lo anterior se realizó en la casa de la maestra de canto y del coro de la iglesia María de los Ángeles.

En todo Tláhuac se pudo observar la venta de roscas tanto de manufactura casera o en serie de las panaderías, así como en Tulyehualco y San Lorenzo Tezonco pueblos vecinos.

## SAN FRANCISCO TLALTENCO

### *Fiesta del señor de Mazatepec*

Del 14 al 24 de marzo de 2002 durante los carnavales que se llevan a cabo en San Francisco Tlaltenco, se celebra también la fiesta al Cristo de Mazatepec, el quinto viernes de cuaresma, el cual es variable dependiendo de cuando acontezca ésta (marzo u o abril), la cual dura dos semanas y en su inicio destaca la quema del castillo y para el cierre de la fiesta el recorrido con los toritos de luces y corredizos. A esta fiesta acuden muchas personas y es más grande que la del propio santo patrono del pueblo.

Para este 2002, la festividad comenzó desde el 14 de marzo hasta el 24 del mismo. Previo a estas actividades se hace un novenario a partir del 6 que terminó el 14, día en que también se coloca la portada en la capilla, se celebra una misa a las doce de la noche. El 15 se tocaron y cantaron las mañanitas, a las cuatro y media de la tarde, se realizó la procesión con el Cristo de Mazatepec por las principales calles y avenidas del pueblo, en compañía de la banda de música de la compañía Mazatepec y se efectuó una misa solemne. El domingo 17 se celebraron las confirmaciones comunitarias y bautizos a cargo del señor obispo.

### *Comida para el patronato y autoridades Delegacionales*

A las dos de la tarde el patronato del señor de Mazatepec, llevó a cabo una comida a la que asistieron las autoridades delegacionales y todos los integrantes del patronato, la cual consistió en arroz rojo, carnitas de cerdo, nopales con elote y epazote, acompañado con

tortillas y salsa verde, servidos en platos desechables de unicel, los refrescos y el agua de jamaica y el tequila se sirvió en vasos de plástico desechables. A las siete de la noche fue la misa solemne y a las ocho la quema del castillo.

#### *Cierre de la fiesta*

Para el cierre de la fiesta, el 24 de marzo, además de la misa de bendición de palmas, por ser domingo de ramos y de la misa solemne por la noche, se llevó a cabo, a las dos de la tarde, el recorrido con la banda de los 90 toritos de luces y corredizos, organizado por el grupo "Amigos de Mazatepec".

#### *Recorrido de toritos por las principales calle del pueblo*

Durante el baile de toritos por las calles principales del pueblo, se observó la venta de nieve, obleas, alegrías, chicharrones, muéganos y palomitas en forma de granizo. También hubo venta de espumas, globos con gas de colores, brujitas, huevos con confeti. Al pasar por la capilla de Mazatepec, ofrecieron los vecinos tequila con toronja y agua de jamaica.

Los toritos eran de diferentes tamaños, de preferencia chicos y grandes, los cuales iban adornados con globos y papel de china de colores, además de carteles en los que escriben leyendas como "El Chayote", "Héctor alias el pillo", "Letzamin, alias la momis", "bandido de amores", "José Luis alias el jirafa", "Centauro", "Hercules", "el güey del yoyo", "Demostenes", "el pinche Cano Arellano", "me estas oyendo inútil", "mi amorcito", "el tal ivan", "tortimex", "el ratón", "el pelón", "rancho los pollitos", "rancho Nogueron", entre otros.

#### *Descansos o paradas durante el recorrido y baile de toritos*

Además de las paradas que se hacen en las diferentes casas que ofrecen bebidas para mitigar la sed sean alcohólicas o no, los participantes compran cervezas en las tiendas que

hay durante el trayecto. Al pasar por "Barrio Fuerte" se observaron las calles adornadas con papel de china morado y blanco, así como adornos de papel con flores en rojo y plata con motivo del Domingo de Ramos, además de palmas. Ahí se llevó a cabo una parada en la que ofrecieron agua de naranja, piña colada y cervezas. Los participantes compraron cervezas en la tienda, así como new mix, refrescos de cola, choco roles, paletas de hielo.

En la colonia "Las Puertas" se hizo otra parada en la que ofrecieron naranjas partidas, agua de tamarindo y jamaica y cubas con Coca Cola. A las seis de la tarde se volvió a pasar por la capilla de Mazatepec y se realizó la bendición de los toritos, que posteriormente se llevaron a encerrar a casa de un vecino cercano a ésta, afuera de ésta ofrecieron agua de limón y tequila con toronja. A las nueve de la noche la quema de los mismos, lo que indicaba el fin de la festividad.

#### *Actividades que realiza el patronato*

El patronato, es el encargado de organizar toda la fiesta a nivel comercial y ganadero, los juegos mecánicos, pirotecnia, bailes, eventos culturales y las actividades religiosas. La asociación se integra por la mesa directiva y las organizaciones como la "Compañía Mazatepec", "Tepetlapa", "La Tropa", "Amigos de Mazatepec" y "Agrupación amigos y telefonistas de Tlaltenco", "Compañía San Francisco de Asís", "Organización Chirindongos" y "Quinto Viernes".

Esta festividad no es la patronal, sin embargo tiene gran presencia dentro del pueblo e incluso tiene más asistencia que cuando se realiza la patronal en honor a San Francisco de Asís. Tal vez sea el hecho que se ubica en una de las vías principales de la Delegación, es decir la Avenida Tláhuac.

## FESTIVIDAD A LA VIRGEN DE GUADALUPE

### *San Pedro Tláhuac*

#### Vispera

El 11 de diciembre de 2001 en San Pedro Tláhuac se realizó la vispera a la festividad de la virgen de Guadalupe en el barrio del mismo nombre el cual está dividido en dos secciones la primera no participa con la iglesia, sólo hacen una misa en el altar de la virgen (la cual fue a las seis de la tarde) la fiesta y la quema de luces.

La misa en el altar la celebró un diácono y explicó en la homilia que la virgen tiene unos simbolos, la cinta en el vientre es porque quiere decir que se encuentra embarazada, que espera al niño Dios y sus manos juntas indican "casa" (que buscaba casa). Al término de la misa se quemaron unos toritos y como a los veinte minutos llegaron los Mariachis a cantar las mañanitas, a las ocho estaban programados varios artistas.

En la segunda sección, la misa ante el altar comenzó a las ocho de la noche y al término de ésta dieron galletas Marias y nevadas de diferentes sabores y atole de guayaba, éste se sirvió en vasos térmicos de unicel, las galletas y el atole se distribuían en charolas y se podía tomar las que uno quisiera. Después de que todos pudieran saborear estos alimentos se quemaron varias canastillas. Para el doce, se programó otra misa en el día y la quema de más fuegos pirotécnicos por la noche.

## SAN NICOLÁS TETELCO

#### Vispera

El 11 de diciembre de 2001 en el pueblo de San Nicolás se hicieron las visitas de los pueblos de San Andrés Mixquic, en esta ocasión de San Bartolomé y la Conchita y de San Juan Tezompa, pueblo vecino del Estado de México, de San Juan y la Lupita. En la capilla de la virgen de Guadalupe se hizo una cena de tamales y atole.

*San Pedro Tláhuac*

El 12 de diciembre en la capilla de Guadalupe de San Pedro, se celebró la misa a las dos de la tarde, acabó a las tres y se hicieron bendiciones de imágenes, en esta ocasión el periódico *Esto* regaló imágenes de la virgen a color y también las llevaban a bendecir. Los arreglos florales de la misma fueron donados por los comerciantes de la Central de Abasto, la mano de obra para la pintura fue donada por el delegado Francisco Martínez Rojo. Para las siete de la noche estaba programado el grupo musical Super Celeste.

*San Nicolás Tetelco*

El 12 de diciembre de 2001 la misa se realizó a la una de la tarde y al término afuera de la capilla, se sirvió la comida a la cual se esperaba que asistieran toda la gente del pueblo, la cual consistió en carnitas, arroz rojo, tortillas y salsa verde, agua de jamaica, a la que esperaban a toda la gente del pueblo.



La comida afuera de la capilla de Guadalupe

### *San Francisco Tlaltenco*

Las personas que viven en la colonia Guadalupe, organizaron la fiesta a la virgen de Guadalupe, e incluso imprimieron un pequeño programa, desde la víspera y la gran celebración el 12 en el programa la festividad comenzó desde el 10.

Hubo una misa a las seis de la tarde celebrada por el padre Francisco Ceja, de la iglesia de San Francisco, al finalizar ofrecieron ponche y cocolos de anís. Previó a la misa se hizo una procesión con la virgen organizada por los misioneros laicos, las señoras traían unas pancartas con topónimos mexicas. Además esta iglesia tiene un mural en la pared del altar principal, que representa la *Cuenca de México*, la pirámide del templo mayor y algunas deidades.

El ponche se sirvió en vasos térmicos de unicel y los cocolos en la mano, se llevaron cinco ollas con la bebida y varias cajas de cartón con los cocolos. A las nueve de la noche se realizó la quema de dos castillos, uno fue realizado por los pirotécnicos de Tlaltenco y el otro por los pirotécnicos de Tultepec, Estado de México. Para los niños hubo juegos mecánicos. Hay que destacar que en Tlaltenco, cerca del panteón, hay una capilla con la virgen de Guadalupe que le llaman la virgen de la Curva, el 11 de diciembre realizaron una misa a las nueve de la noche y bendición de cuadros e imágenes, a las diez hubo un convivio en el que dieron tamales, atole y ponche, a las once de la noche las mañanitas y a las doce, el baile.

### *Comida de feria*

La comida de feria consistió en sopas Maruchan, palomitas para horno de microondas, tacos de bistec, de suadero y campechanos, pambazos, hot cakes con leche condensada, miel, mermelada o cajeta, pizzas, pan de huevo y empanadas, elotes y esquites, frituras papas fritas y chicharrones.

En Santiago Zapotitlán no se tuvo la oportunidad de asistir a la celebración de la virgen, posteriormente se supo que ese día festejaban el 45 aniversario del Club Guadalupano y para la ocasión llevaron Mariachis.

## CARNAVALES

### *Santiago Zapotitlán*

En abril de 2001 se tuvo la oportunidad de observar los carnavales de Santiago Zapotitlán, las comparsas representan diferentes estratos sociales, los charros son los millonarios o ricos, los caporales son la clase media y los zapatistas la clase baja o del pueblo, sin embargo, los que abren los carnavales son los cavernícolas que también los consideran clase baja.

El 14 de abril le tocó el turno de participar a la comparsa Zapatista, la cual se formó en 1980 y se conoce como el Club Zapata. Esta comparsa es pequeña en esa ocasión participaron como 60 personas, sobresalía el carro alegórico, con su reina y princesas, sin faltar que aventará dulces a los asistentes. El 15 de abril salieron las comparsas de locos y de zapatistas, las cuales se juntaron en la plaza Juárez. Los locos, en esta ocasión salieron con un carro alegórico de la vecindad del Chavo, durante el recorrido se hizo una parada y ofrecieron aguas de limón, naranja y tamarindo a los participantes y acompañantes.

Por la noche se llevó a cabo el baile con los grupos Super Grupo Colombia y Continental Show, organizado por el Club de Oro y Amigos.



La reina de la comparsa zapatista



Cuadrilla de la comparsa zapatista

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

#### COMIDA DE CORONACIÓN DE LA REINA DEL CARNAVAL

El 22 de abril de 2001 la niña Valeria I, fue la reina del carnaval. La comida que se sirvió consistió en: consomé de barbacoa y espagueti seco con jamón, crema y queso, pollo en barbacoa, ensalada de nopales con zanahoria y tortillas, de tomar piña colada, lo anterior se sirvió en platos de unicel y vasos y cucharas de plástico desechables, al igual que las servilletas, para la ocasión se alquilaron mesas, sillas, lonas y salón, el cual fue el Presidentes. A las niñas participantes en la comparsa se les regalo un juguete y a las princesas una muñeca.

Para elegir a una niña reina y princesas de carnaval se deben de cumplir ciertos lineamientos como son el no sobrepasar la edad y estatura de la reina ( es decir si la reina tiene 10 años, todas sus princesas deben tener la misma edad y si es bajita, sus acompañantes deben tener el mismo tamaño, para que se vean uniformes) a la niña por lo

regular se elige con uno o dos años de anticipación, además de tomar en cuenta el hecho de brincar en los carnavales y que no dejen de hacerlo. En abril de 2001 la cooperación que se pedía era de \$300.00 por niña y que también llenaran una mesa como mínimo en la cena baile, además e que tiene que vender boletos para la misma.

El 31 de marzo de 2002 en Santiago Zapotitlán fue el cierre de todas sus comparsas en la que se dieron cita los grupos musicales, Sonora Tropicana y Grupo Controversia en la Plaza Juárez, el cual lo organiza el Club Oro cuyo lema es "*entusiasmo y alegría*", el baile es para todos y no tiene costo.

### *San Pedro Tláhuac*

El 15 de abril de 2001 en San Pedro Tláhuac, salieron dos comparsas, la de Auténticos Amigos del Carnaval y la Carpititas, ambas son de locos, para ese año los disfraces fueron variados, sobresalían los de Fox, Salinas vestido de diablo, el subcomandante Marcos, la jitomata y la perejila, la familia moster, los comics de moda, entre otros. Los dos grupos hacen premiaciones y quema de judas, tanto en la explanada delegacional como en la antigua delegación. Los Carpititas quemaron tres judas y un torito.

La Comparsa de Auténticos Amigos del Carnaval, a la hora de la premiación y quema de judas contó con la participación de la Estación la Sabrosita de FM, al término de estos eventos los grupos Condesa de Chicago y el Grupo "G" amenizaron la noche. El locutor comentó que más de 400 personas participaron en la comparsa, la cual tiene 42 años de tradición, se premian cuatro categorías.

Un año después el 31 de marzo de 2002 se tuvo la oportunidad de participar en el jurado para la premiación a los mejores disfraces en sus diferentes categorías en el Carnaval de locos, organizado por los Auténticos Amigos del Carnaval, agrupación que tiene ya un poco más de cuarenta años. La comparsa salió desde la una de la tarde y a las siete y media se hizo la premiación de las cinco categorías que se toman en cuenta en el concurso, las

cuales son: judas, niños, mujeres, hombres disfrazados de cualquier cosa y hombres disfrazados de mujer.

Se realizaron cinco paradas o descansos en las cuales ofrecían agua a los participantes, sobresalió el agua de jamaica. En dos de ellas, ofrecieron arroz rojo y chicharrón en chile verde o en salsa verde, acompañado de tortillas, se sirvió en platos desechables de unicef.

### *Santa Catarina Yecahuizotl*

El 15 de abril de 2001 en Santa Catarina, salieron dos comparsas, la de pobres y la de ricos. En la de pobres también participan Caporales, destacaron los disfraces de monstruos, personajes galácticos, burro con dos personalidades hombre, mujer, apaches, pato lucas, barnnaby, porristas, grupo de chineros, el lema de los caporales era "*los Caporales 100% Chingones*". más adelante se incorporo un grupo que traía su bandera que decía "*barrio Colombiano*". Hnos. Alvarez, segunda sección, los balazos no podían faltar, el acompañamiento de dos bandas y un carro con su estero y bocinas, con casetes de música de banda.

La otra comparsa era de charros (los ricos), la acompañaba la banda de Don Yeyo y Los Cariñosos, su lema "*1ª sección, la elegancia nos distingue*", con su reina, damas y charros, por supuesto los balazos hicieron presencia, los lugareños comentaron que cada comparsa hace su recorrido y que si se llegan a encontrar, hay enfrentamientos.

### *Fiestas del ciclo de vida y de ritos de paso*

Como ya se mencionó con anterioridad es durante las fiestas patronales por lo regular que los fieles llevan a sus hijos, o familiares a cumplir con determinados sacramentos, como son los bautizos, confirmaciones, bodas principalmente, los XV años por lo general se realizan en otras fechas, así como los mencionados líneas arriba de manera individual. A continuación se

exponen algunos de estos eventos a los que se tuvo la oportunidad de asistir, durante las fiestas patronales.

### Comuniones

#### San Andrés Mixquic

En Mixquic, previo a la fiesta patronal de San Andrés se llevaron a cabo las comuniones, por lo regular se celebran el 25 de noviembre, día de Cristo Rey, para que durante la fiesta patronal el obispo haga, las confirmaciones a los que hicieron la primera comunión, requisito para confirmarse.

El 25 de noviembre de 2001 la niña Leydi Yadira hizo la primera comunión, la misa colectiva fue a la una de la tarde. Con ese motivo se realizó una comida en la que ofrecieron sopa de pasta aguada en guisado rojo con queso, mixiotes de pollo en bolsa de plástico, acompañados de nopales con elote y epazote, tortillas azules hechas a mano, agua de jamaica, refrescos de toronja y cola, tequila (La Herradura). La mesa estuvo adornada con arreglos de flores, servilleteros de plástico con servilletas bordadas de tela y saleros de loza, los cuales se dieron de recuerdo entre los invitados.



Los padrinos entregando a la ahijada

En el pueblo de Mixquic, se acostumbra a dar canastas con pollo hervido, mole, arroz rojo, nopales en escabeche, tamales, tortillas o lo que se haya dado de comer, a los padrinos como forma de agradecer el haber aceptado el compromiso.

A las ocho de la noche, la señora Nelly (mamá de Leydi), la señora Gelasia (abuelita) y su hijo Margarito, entregaron la canasta con pollos a los padrinos. La canasta llevaba un pollo entero hervido, arroz rojo ya cocinado, nopales con elotes y epazote, mixiotes y una botella de tequila (Don Julio). La cesta se cubrió con una servilleta bordada en color rosa y un moño rojo grande de celoseda.

Los padrinos, de manera solemne se dirigieron a los familiares de Leydi, y expresaron que les entregaban a la niña, que habían cumplido con el compromiso de llevarla a completar esa obligación cristiana y dieron las gracias por haberlos escogido como padrinos y también expresaron que iban a seguir desempeñando con sus obligaciones como padrinos de velar porque fuera una buena cristiana. Los padrinos, le dieron la Biblia, la vela, además del vestido y los zapatos.

Los familiares de Leydi dieron las gracias a los padrinos por haber aceptado el compromiso y esperaban seguir reafirmando los lazos de amistad más adelante y que no se quedará en puro compromiso. Como a las ocho y veinte de la noche, se partió el pastel de color rosa, hecho en casa, de tres pisos con duraznos y gelatina de mosaico con crema.

### Confirmación

El de 30 de noviembre de 2001, la misa de confirmaciones colectivas se programó a la una de la tarde y fue impartida por el Obispo, como parte de la fiesta patronal de San Andrés. A la iglesia sólo permitían la entrada de los niños con sus padrinos. A la una comenzaron a tocar las campanas. Los niños iban con sus mejores galas. La mayoría de las señoras llevaban su rebozo. Una niña llegó custodiada por cuatro niños cadetes. En la homilía el padre destacó que cada hogar debe ser una iglesia doméstica y habló acerca los apóstoles, Simón (Pedro), Andrés como pescadores de hombres al igual que Santiago y Juan. Mateo era

profesionista y los demás eran pescadores. Es una misa muy concurrida la gente por lo regular se sienta en las tumbas, porque no hay lugar adentro, la misa terminó a las 14:50. Los santiagueros se presentaron inmediatamente después, al igual que una banda.

La comida con motivo de la confirmación de Leydi Yadira consistió en arroz rojo con chicharos y zanahorias, pollo con mole (pierna y muslo), tamales de frijol, tortillas azules, hechas a mano, agua de piña, lo anterior se sirvió en platos de loza, el agua en vasos de plástico transparente desechables, al igual que las cucharas, servilletas de papel, en esta ocasión no se obsequiaron servilleteros, tortilleros, ni saleros. En esta ocasión no hubo muchos invitados porque todos tenían su fiesta, en sus casas.

Como a las siete de la noche la señora Nelly obsequió a los padrinos que en este caso sólo pudo ir la madrina un arreglo de frutas con una botella de tequila, con un moño de color durazno. Entrego a la niña la madrina y a su vez le otorgaron la canasta.

#### *Navidad y año nuevo*

Para Navidad o Año Nuevo dependiendo del número de hijos que se tenga, los padres se organizan y hacen la cena de "traje" con algún guisado, predominando el pavo, porque se los dan a los esposos en el trabajo, los romeritos, el bacalao a la Vizcaina (principalmente para Navidad, porque es vigilia) la pierna o lomo al horno es por lo regular para fin de año o algún postre, lo que no falta es el ponche y en Navidad para los lugareños católicos, arrullar al niño Dios ya sea en la iglesia o en la casa de la madrina del niño Dios, también hay quienes pasan la Cena de Navidad con la comadre dueña del niño y si no quieren pasarla con ella, sólo van arrullarlo y se regresan a donde se este realizando la cena. En Mixquic, el menú para estas fechas es diferente, se elabora pescado, romeritos, chiles rellenos de queso.

#### *Boda*

La boda que se expone a continuación no se celebró durante las fiestas patronales, sin embargo, es un ejemplo de una boda tradicional en Tláhuac.

Después de que piden a la novia, se acostumbra que antes de que se realice la boda religiosa se hagan las bendiciones por parte de los padrinos de bautizo, los cuales serán los de velación en la boda religiosa, luego corresponde a los familiares más cercanos abuelos, padres, otros padrinos y demás familiares que gusten bendecirlos y desearles lo mejor.

Durante la fiesta se acostumbra bailar el guajolote, el cual se obsequia a los padres de la novia y a los padrinos de velación. Se baila con uno vivo y dos cocidos vestidos de novio y novia respectivamente los cuales se colocan en unas canastas que en el interior tienen tamales de frijol, arroz, mole o lo que se haya dado de comer durante el banquete, además de tortillas y pollos hervidos, las canastas se cubren con servilletas blancas bordadas.

### *San Pedro Tláhuac*

El de 17 de febrero de 2001 se asistió a la boda que se realizó en la colonia San José, de San Pedro Tláhuac, la que se hizo con toda la tradición. La misa fue a la una de la tarde, en la capilla del barrio de Guadalupe, en San Juan Ixtayopan (porque la novia vivía ahí), un poco antes de terminar la misa el sacerdote pasó una tabla con el acta de matrimonio para que la firmaran los novios y los padrinos.

Más tarde se hizo el traslado a la colonia San José, en San Pedro Tláhuac, donde se esperó a los mariachis, como no llegaron se caminó hasta la casa del novio, donde se llevó a cabo la fiesta, ésta se hizo a fuera en la calle, para lo cual se cerro la misma, ya estaban dispuestas las mesas con sus manteles, las sillas, la lona, todo de alquiler, además de los entarimados que se utilizaron para los dos grupos que amenizaron la fiesta, también ya estaban los meseros, quienes ofrecían agua de jamaica y horchata a los sedientos invitados.

Antes de servirse la comida, se realizó la bendición a los novios, por parte de los padrinos, padres, familiares y amigos. Para ésta se dispuso un altar en el centro del lugar, con la imagen de la virgen de Guadalupe, en una mesa, dos floreros con las flores, dos velas



Los novios abriendo el baile

prendidas, un anafre con incienso, así como en el suelo un tapete, del lado izquierdo estaba la novia y del derecho el novio, al igual que en la iglesia. Primero pasaron las personas más grandes de la familia, familiares y amigos que quisieran darles la bendición y desearles lo mejor a los dos.

El mariachi llegó más tarde, el cual amenizó la comida, ésta se mandó preparar, consistió en: consomé de borrego, éste se acompañó con cebolla, cilantro y limón, arroz, barbacoa enchilada, tortillas de máquina, todo se sirvió en platos y vasos desechables, el agua y la comida en unicef y las cucharas de plástico, los vasos del refresco y bebida en vasos de plástico transparente, agua de horchata, limón, refrescos de toronja, tequila (cien años) con sal y limón y mezcal preparado. Los mariachis tocaron melodías dedicadas a los novios y posteriormente pasaron mesa por mesa complaciendo las canciones dedicadas a estos (como tres por mesa) eran 22 mesas con diez sillas cada una, como para 400 personas. A las mesas les pusieron su mantel blanco, servilleteros, canastos con servilletas que tenían el nombre de la señora Gloria, la cual cumplía 50 años mamá del novio, saleros,

arreglos florales. También se celebró un bautizo, expresaron los lugareños que era bueno que se bautizara alguien, cuando se casan.

Cerca de las siete de la noche se bailó el "guajolote", antes de que comenzara se acercaron las canastas que se utilizaron en el baile, fueron cinco, las cuales contenían arroz crudo en bolsa, pollo cocido, botellas de tequila, frijol crudo en bolsa, unas ollas con los guisos que se dieron en la comida y por supuesto el guajolote, dos muertos y otro vivo.

El baile se hizo a ritmo de música de chinelos que se toca en época de carnavales, participan los padrinos, papás, familiares después de esto se procedió a partir el pastel, se partió primero el de los cincuenta años que era de siete pisos y el de los novios fue como de cuatro.

#### *Bodas de plata de la familia Suárez - Tenorio en San Andrés Mixquic*

El 1° de junio de 200, el señor Saúl Suárez y su esposa Margarita, acudieron a dar gracias a Dios en la iglesia de San Andrés Apóstol, en Mixquic, al cumplir veinticinco años de casados. La señora no se vistió de novia, porque el sacerdote les dijo que sólo una vez se casan y después sólo se hace la acción de gracias. No tuvieron varios padrinos, sólo los de velación, por lo que en esta ocasión ellos estuvieron a cargo de todo el gasto en unión con sus hijos. Se preparó la comida desde temprano y se contrató el servicio de meseros para la cena, así como el alquiler de mesas, sillas, manteles, lonas, el espacio en donde se realizó la fiesta fue en las canchas de básquetbol en el Barrio de San Agustín.

La misa de acción de gracias fue a las siete de la noche, en la homilía el sacerdote comentó que el matrimonio es para siempre y es un acto de fe. Se refirió a que ahora se tardan más en preparar la boda que en separarse, hizo una llamada de atención a los matrimonios jóvenes al poner de ejemplo a los esposos, al decir que así se vive en matrimonio, también dijo que no es fácil que se requiere de fe y sacrificio de todos los días. Al término de la ceremonia, los esposos esperaron a que llegara el mariachi, para que éste los

acompañara hasta el lugar donde se llevó a cabo la fiesta. Tanto familiares como amigos, los acompañaron en este camino.



Los esposos antes de partir para la iglesia



Los esposos con los padrinos en la entrada de la iglesia

Al llegar los novios a las canchas de básquetbol en donde se realizó la fiesta, fueron recibidos con aplausos por parte de los asistentes y el mariachi subió al entarimado para proceder a dedicar melodías en honor a los festejados. Los invitados seguían llegando, fueron insuficientes las mesas y sillas y se tuvieron que improvisar algunas. La mesa principal de los novios fue decorada con un marco de globos azules y blancos, las demás mesas, tenían un globo en el que se indicaba la fecha y el nombre de los esposos, un arreglo de flores, posteriormente se colocó una vela y no podían faltar los servilleteros, tortilleros que en este caso fueron de unícel con tapa pintados en color azul sin servilleta y los saleros. El lugar donde se llevó a cabo la fiesta, se solicitó con anticipación a la Coordinación, se hizo en este lugar, porque la casa de la familia es pequeña y no tiene capacidad para recibir a mucha gente.

## Cena

La cena consistió en sopa de poro, apio y perejil, arroz rojo con chícharos y zanahorias, mixiotes de carne de res con aceitunas y hojas de aguacate, ensalada de col con mayonesa y jamón, tortillas de máquina y salsa roja, agua de agua de tamarindo y el pastel. Servidos en platos y vasos desechables de unicel. De botanas se ofrecieron papas fritas, (las elaboró una comadre). Más tarde ofrecieron tequila con refresco de toronja y limón.

La cena, fue amenizada con música de mariachi, durante ésta, la venta de algodones de azúcar, obleas, alegrías, semillas y dulces estuvo presente, después de está el baile, que estuvo a cargo de un grupo musical.

## Recuerdos

Los recuerdos y adornos que se colocaron en la mesas consistieron en globos blancos y azules, una pareja de novios de unicel, servilleteros de plástico, canastos de unicel pintados en color azul, una vela blanca en forma de corazón en un soporte de madera con flores artificiales y vasos grabados con el nombre de los esposos y la fecha Saúl y Margarita, 1° de junio de 2002.

## Canasta para los padrinos

Al termino de la fiesta en la casa de la familia Suárez – Tenorio, se llevó a cabo la entrega de la canasta con alimentos al padrino de velación. La canasta de mimbre la pintaron de azul rey y se le colocó un moño blanco de celoseda, la cual contenía un pollo hervido, tamales de frijol tortillas hechas a mano, arroz rojo con chícharos y zanahorias, mole, estos últimos en vasos de unicel de un litro con tapa, una botella de tequila, la cesta se cubrió con una servilleta blanca bordada en la que indicaba el nombre y la fecha de la celebración. Además del canasto de unicel azul y la vela en forma de corazón con soporte de madera.



Entregando la canasta a los padrinos

#### Alimentos que se ofrecen en bodas y XV años

##### El pastel

Para el caso de las bodas y quince años principalmente, el pastel tiene un lugar destacado dentro de la fiesta, la forma y los pisos, es lo que más llama la atención, el sabor es otro de los elementos que entran en juego, pueden ser de pan con frutas (durazno, fresas, con almendras o nueces) de mil hojas o de tres leches. Estos se encargan en pastelerías grandes que dentro de la zona tienen un lugar destacado, así los pueden mandar hacer en las pastelerías La Esperanza (en la delegación Iztapalapa), La Concha, en Santiago Zapotitlán, en la de Tláhuac y la Media Luna en San Pedro Tláhuac, la de San Francisco en Tlatenco, las de Tulyehualco y Tecomilt, son de las que dentro del área sobresalen más.

#### OTRO TIPO DE FESTIVIDADES QUE SE REALIZAN EN TLÁHUAC

##### *San Andrés Mixquic*

Los jubileos del 2 al 6 de marzo del 2002

Esta no es una fiesta patronal, sin embargo, para los habitantes de Mixquic, tiene esa naturaleza, es el único de los pueblos de esta Delegación que celebra de esta forma, la presencia de Jesucristo, entre ellos

Los cuatro barrios de Mixquic (los Reyes, San Agustín San Bartolomé y San Miguel) por la noche, ofrecen en la víspera panza, mejor conocida como la *panceada* y se sirve en la casa del presidente de la sociedad de mayordomos de cada barrio a todos los habitantes del pueblo y a la banda. Asisten por lo regular los que dieron su cooperación para la realización del festejo. Por la mañana se esperan a los pueblos vecinos visitantes a desayunar como es el caso de San Nicolás Tetelco y San Juan Tezompa, pueblo del Estado de México y por la tarde a comer.

El barrio que comienza la panceada es San Miguel, el siguiente día le corresponde a San Bartolomé, luego a los Reyes y el que termina es San Agustín. El barrio de San Bartolomé es el que da de desayunar a San Nicolás Tetelco y San Juan Tezompa, pueblos visitantes, después de la misa de ocho de la mañana; por la tarde se ofrece la comida. Los días tres y cinco de marzo, por la noche, se tuvo la oportunidad de asistir a la panceada de los barrios de San Bartolomé y de San Agustín, en donde la panza se sirvió en platos hondos desechables de unicel, cucharas de plástico, para acompañar la panza se tenían en otros platos, cebolla picada y los limones, tortillas y agua de horchata, en vasos desechables de plástico, a los varones se les ofrecía tequila con refresco de toronja.

En San Agustín sirvieron también la panza en platos hondos de plástico además de los platos hondos de unicel y el agua fue de jamaica, servida en vasos de plástico transparentes. Algunos de los lugareños comentaron que esperan que en el transcurso de la noche sigan llegando invitados hasta la una de la mañana. Para el día cinco de marzo, se mataron diez becerros, los cuales posteriormente se cocinarían en carnitas. Para el desayuno, comentaron que ofrecen tamales verdes y de rajas además de atole.

El día seis de marzo se tuvo la oportunidad de asistir a la comida que ofreció el barrio de San Agustín, la cual consistió en arroz rojo, nopales con elote y epazote, carne de res tipo barbacoa, tortillas, salsa verde, agua de jamaica y de tamarindo.

Uno de los informantes comentó que para estas ocasiones en la actualidad se alquilan las lonas y en otros tiempos se prestaban al igual que los cazos y ollas, "ahora ya se tienen que alquilar".

El día más importante de los jubileos es el seis de marzo cuando por la noche se hace la procesión por los cuatro barrios con el Santísimo Sacramento, pero desde el dos se ofician tres misas una a las ocho de la mañana, otra a la una de la tarde, ésta última es solemne y la última a las siete de la tarde. Terminando la misa de las ocho de la mañana, comienza la adoración al santísimo hasta la una de la tarde, que es cuando comienza la misa, lo anterior es por guardias, por barrios y pueblos.

Es en la misa de la una, la solemne, cuando se puede apreciar el respeto que los habitantes de Tláhuac le tienen a esta celebración, debido a que la mayoría asiste con sus mejores galas, arreglados y boleados en donde destaca el rebozo en la mayoría de las mujeres, tanto jóvenes como mayores y el sombrero y las botas en los varones.

Como la iglesia es pequeña, se colocan sillas plegables afuera en el atrio para las personas que ya no alcanzaron bancas, de todos modos estas son insuficientes por lo que las personas llevan sillas de diferentes materiales (plástico, madera) así como bancos plegables.

Las señoritas de los cuatro barrios, como ya se mencionó con anterioridad, son las encargadas de adornar las calles principales de éstos. Sin embargo, la noche del cinco de marzo es cuando más actividad se ve en las calles de Mixquic, debido a que deben de quedar bien adornadas éstas y principalmente por donde va a pasar la procesión, en esa noche las muchachas y muchachos no duermen y se les ve con sus arreglos de flores ya sea de plástico, de papel o naturales, los cuales se ayudan de escaleras, lazos y demás elementos necesarios para colgar los adornos.

En la mañana del día seis amanecen sobre las calles los trazos de las figuras que los tapetes de aserrín tendrán y que se elaboran desde esa hora hasta las seis de la tarde, que es cuando comienza la procesión. En esta ocasión la procesión no comenzó a las seis de la

tarde, lo que dio tiempo a los barrios que no habían terminado de hacer sus arreglos. Los tapetes son de figuras que corresponden tanto a la naturaleza, como delfines, mariposas, povorreales o flores e imágenes de los santos, como San Ignacio de Loyola, San Agustín, la Virgen de Guadalupe, entre otros. Si el tiempo comienza a apremiar se incorporan para terminar de adornar, ya no sólo los jóvenes, sino también los adultos.



Uno de los tapetes en el barrio de San Miguel durante los jubileos

En el barrio de San Agustín, cerca de las cinco de la tarde, se cayó la portada que se había puesto para la ocasión, dar la bienvenida a la procesión, de inmediato se comenzó a inflar globos con los que se elaboró una portada de globos en colores blanco y amarillo.

El seis de marzo del 2002, la procesión comenzó a las ocho de la noche, en ésta participan también las colonias Santa Cruz y San Ignacio. El sacerdote salió con el santísimo en un carro y detrás de él las imágenes de los barrios y de los pueblos visitantes, además de las de los lugareños; después de que el sacerdote termina la oración en cada capilla o cruz de los barrios, empiezan las bombas y fuegos de artificio que comienzan a destellar en el cielo, en el altar de la colonia Santa Cruz y en el del barrio de San Agustín se quemaron algunas portadas. En sí, en los cuatro puntos de Mixquic, se puede observar esta fiesta de luces y colorido sobre el cielo de éste durante el tiempo que dura la procesión, que es

aproximadamente de dos horas y según comentarios de algunos de los habitantes cada barrio compite para ser el mejor en la quema de sus fuegos. Como en esta ocasión llovió no se pudo apreciar en todo su esplendor esta celebración.

Al finalizar la procesión se despidieron y retiraron los pueblos visitantes con unos rezos y al finalizar éstos, se comienza la quema de toritos corredizos por los cuatro barrios, la quema comenzó después de las once de la noche y se prolongó hasta la tres de la mañana.

Los lugareños comentaron que el padre no está de acuerdo con la quema de toros y los fuegos pirotécnicos, porque es una forma de quemar el dinero y porque eso no lo toma en cuenta Dios, pero ellos dicen que así es la tradición y no la puede quitar, ni él ni nadie.

## LAS CRUCES EN UN TROZO DE LEÑO

### *San Andrés Mixquic*

Un el señor Celedonio Núñez al partir leña se encontró representadas en uno de sus trozos, dos cruces por tal motivo se lleva acabo el 14 de febrero una misa por la mañana. Después de esto se ofrece a las personas que acompañaron a la misa galletas y café en la casa de los padrinos de éstas, quienes las llevan a escuchar misa y por la tarde la devuelven a su dueño el señor Celedonio Núñez, los cuales son esperados para darles de comer al igual que a la madrina del niño Dios del señor.

Los padrinos en esta ocasión llegaron con retraso se les esperaba a las cinco de la tarde y llegaron a las seis y media. Entraron a la casa, tanto el Sr. Celedonio como el padrino, dieron los agradecimientos y pasaron a comer, mientras se instalaba el grupo que iba amenizar la reunión.



Las cruces en el leño transportadas por los padrinos

Respecto a la comida se aprovecha el hecho de que es ese día también llega la madrina del niño Dios de la familia a entregarlo y se hace comida para los dos padrinos y sus familias, la comida consistió en arroz rojo con chicharos y zanahorias, mixiotes de pollo, frijoles negros molidos con epazote, ensalada de nopales en escabeche con zanahoria y cebolla, salsa verde, tortillas de máquina, agua de piña, piña colada y tequila; lo anterior se sirvió en platos, vasos, cucharas de plástico desechables y servilletas de papel.

#### *Ferías*

Las ferias sobre algún alimento comestible que se promueven en Tláhuac las autoridades delegacionales son de carácter comercial y también para atraer al turismo nacional y extranjero, las cuales han tenido buena aceptación entre los habitantes y los visitantes, dentro de ellas destacan la de la nieve y la del elote.

#### Feria de la nieve

Este tipo de feria se realiza en marzo o abril, dependiendo del mes en que corresponda la semana santa, exposición en donde se pueden encontrar nieves de frutas como: vainilla,

fresa, chocolate, nuez, piñón, cajeta, capuchino, tres leches, beso de ángel o del diablo, así como de mole, nopal, aguacate, chicharrón, tamarindo, mango o jicama con chile, de personajes de la vida política, subcomandante marcos, de comics, picahú, los 101 dalmatas, bichos, o de bebidas alcohólicas, toritos, amareto, maracuyá con mezcal, pulque con gusano, bacardí limón o las exóticas como sueños del paraíso, espuma de ángel, pétalos de rosa o viagra. En San Pedro Tláhuac la fiesta tiene una duración de un mes y en San Andrés Mixquic, sólo durante la Semana Santa.

#### Feria del elote

En San Juan Ixtayopan se realiza esta feria, la segunda semana de agosto, cuando se pueden encontrar los diferentes productos que se elaboran con el maíz, desde platillos, tacos o postres.

Para el año de 2001 se realizó del 11 al 19 de agosto y se anunciaba como la 8ª Muestra Gastronómica del Maíz y el Elote, para el 2002 se celebró los días del 10 al 18 de agosto, siendo la 9ª Muestra o Feria del elote como se participaba en las bardas de la delegación.

Los productos que se encuentran son: elotes enteros asados y hervidos a los que se les pone chile y limón, crema o mayonesa y queso blanco rayado, esquites con chorizo y rajas, chileatole, nieve, flanes, pasteles, pays, tlaxcales, tamales de elote, pastel de tres leches, pozole, quesadillas de queso, flor de calabaza, chicharrón, huitlacoche, flautas, tostadas, panquesitos, mantecadas, atole, pan.

También se encuentra otro tipo de comida como son pambazos, hot dogs, hamburguesas, chiles en nogada, mole con pollo, dentro de las bebidas destacan: micheladas, cervezas, refrescos, café, entre otras.

## Fiestas patrias

El 15 de septiembre en Tláhuac, se celebran las fiestas patrias en las que se elige una reina de las fiestas patrias o señorita independencia, en el que la quema de castillos y de bombas por la noche es lo que se espera cada año, así como también, la venta de antojitos sobre sale y en los que no puede faltar los elotes hervidos, los esquites, el chileatole, el pozole, las tostadas y los pambazos, por mencionar algunos, los refrescos y bebidas alcohólicas como cervezas y otras combinaciones de bebidas.



## ANEXO V

# FAMILIA RINCÓN SALAS

Este apartado comprende diferentes fiestas y eventos familiares en los que se participó con la familia Rincón Salas en el pueblo de Santiago Zapotitlán.

La familia Rincón Salas, es conservadora y apegada a sus costumbres y tradiciones, sin embargo, se me permitió participar en diferentes eventos familiares, por esta razón se consideró incluir un anexo aparte sobre ella, debido a la riqueza de datos que pude obtener en la realización de esta investigación, no fue muy agradable las circunstancias en las que se conoció a la familia de Rosa (compañera de la ENAH) y de ninguna manera con mala intención lo que se expone a continuación se escribe para evidenciarla.

La historia comenzó la noche del 31 de octubre de 2000 en la que el recién formado equipo de la *Cuenca de México*, a cargo del Dr. Andres Medina, se quedó en la casa de Rosa, desafortunadamente al fallecer su padre, el señor Mario Rincón Valdés, la madrugada del día primero de noviembre ya no fue posible conocerlo. Al comenzar a las siete de la mañana de ese día los preparativos para el velorio, este hecho fue uno de los primeros aspectos que comenzaron a estar presentes en este trabajo, por lo que este es un pequeño homenaje al señor Mario y también para la familia Rincón Salas, además de ser una forma de manifestarles mi agradecimiento por su confianza para registrar aspectos íntimos.

### *Velorio del señor Mario Rincón Valdés*

En la madrugada del día primero de noviembre de 2000 (a las cuatro de la mañana), sonó el teléfono en la casa de la familia Rincón Salas y contestó Paty, la hermana de Rosa, a las seis de la mañana sonó de nuevo el teléfono, tardaron en contestar y cuando contestaron, la hermana de Rosa soltó en llanto y dijo "ya terminó". En ese momento, nos enteramos que el

señor había fallecido, nos levantamos y vimos llorando a Rosa y a su hermana, no sabíamos que hacer después de unos minutos se les dio el pésame. Posteriormente comenzaron a entrar llamadas de los familiares para darles el pésame y nos enteramos que el señor falleció a las cuatro de la mañana. Como a las seis y media de la mañana nos cambiamos y estábamos listos para lo que se ofreciera. Ya cerca de las siete de la mañana comenzaron a llegar familiares a la casa para ayudar a escombrarla, recibir el cuerpo y preparar la comida que se acostumbra a dar tanto a familiares, compadres, amigos y vecinos en este tipo de acontecimientos.

Ayudamos a barrer, a quitar unas maderas y a escombrar las macetas, como vimos que no podíamos hacer más por el momento nos retiramos de la casa. El velorio se realizó en el patio en el cual colocaron una lona grande que cubría de la intemperie, también estaban dispuestas mesas y sillas, mesas como para 200 personas, así como el ataúd, con sus flores, sus veladoras y su cruz de cal. Durante la tarde y noche se rezaron varios rosarios, posteriormente, servían a los asistentes, café de olla y pan de sal (bolillo).

El día dos de noviembre se sirvió el desayuno a los presentes a las ocho de la mañana, el cual consistió en: nopales en salsa verde con charales, tortillas, pan (bolillo), café, té de canela y pan de muerto, a las personas que iban a dar el pésame y hacer alguna oración al difunto. Se rezó un primer rosario como a las diez de la mañana, en el que se participó y fue otra compañera de la ENAH, quien lo llevó. A las once se rezó un nuevo rosario.

Como a las doce y media del día se realizaron unas oraciones, por un sacerdote amigo de la familia, al finalizar el acto, sirvieron romeros con mole y papas (revoltijo) y agua de jamaica, el entierro estaba programado para las cuatro de la tarde.

#### *Entierro*

Se llegó tarde al entierro por estar haciendo trabajo de campo en Mixquic, el cortejo luctuoso se alcanzó cerca de la iglesia, pasaban de las cuatro y media. Comentaron algunos familiares que se fue despidiendo el señor, de sus casas y de la iglesia, se tardó en llegar el

acompañamiento al panteón porque éste queda retirado. La banda de música de viento acompañaba la pompa fúnebre.

Se hizo todavía una parada en el panteón, en el área de descanso, en donde se hacen las misas de cuerpo presente, para que se despidieran su viuda e hijos, todos lloraban. Después de la despedida se procedió al entierro, dentro de las melodías fúnebres no podían faltar las golondrinas. Mientras se desarrollaba la inhumación, se pudo observar a personas que estaban en las sepulturas de sus muertos con músicos (música norteña) por ser día de todos los santos, además bebían cerveza y otros tipos de bebida, ya estaban adornadas algunos sepulcros y se podía ver a la gente enflorando sus tumbas, no eran muchas. Al término del rito, la familia invitó a los asistentes a pasar a comer a su casa.

Al llegar nuevamente a la casa del señor Rincón Valdés, ya había gente comiendo. Ofrecieron, arroz rojo, romeros con papas y mole (revoltijo) y tamalates (tamales de sal con anís) en lugar de tortillas, agua de jamaica y limón. Lo anterior se sirvió en platos desechables de unicef y la bebida en vasos transparentes desechables.

#### *Resumen de la comida de los días del velorio y entierro*

##### **Día 1 de noviembre**

Cena. Té de canela "canela", café y pan( bolillo).

##### **Día 2 de noviembre**

Desayuno: nopales con papas y charales en salsa verde, tortillas, pan (bolillo), café, té de canela y pan de muerto.

Almuerzo: romeros con papas y arroz, agua de limón y jamaica.

Tarde: romeros con papas y arroz, tamalates (tamales de sal con anís) en lugar de tortillas, agua de jamaica y limón.

##### **Misa del mes**

El primero de diciembre, el papá de Rosa Rincón cumplió un mes de fallecido, y se realizó una misa en su memoria, la cita fue a las 16:00 hrs. p.m. en la iglesia de la Concepción en

Santiago Zapotitlán, la cual a esa hora estaba cerrada, sin embargo la gente fue llegando a la misma. La misa terminó a las 17:00 hrs. y Rosa invitó al equipo a pasar a su casa a comer.

#### Comida

En esta ocasión la comida consistió en: pozole con pollo y cerdo, se acompañó con rábanos, lechuga, salsa en guajillo, limón, tostadas y crema (para las tostadas), de beber dieron café negro y té de canela (le dicen canela).

#### *Cabo de año del señor Mario Rincón Valdés*

##### Vispera

El 31 de octubre de 2001 se celebró un rosario que comenzó a las ocho de la noche con motivo del cabo de año<sup>1</sup> del señor Mario Rincón Valdés, al finalizar éste, sus deudos ofrecieron atole de champurrado y dos panes de muerto por persona, que mandó a elaborar la mamá de Rosa para la ocasión, fueron sesenta kilos de harina y salieron 700 panes, a este evento asistieron como trescientas personas. A la hora de la despedida dieron otros dos panes más a cada una de las personas.

El día primero de diciembre de ese mismo año se ofició la misa en memoria del señor Mario Rincón, a las seis de la tarde. al finalizar el rito se invitó a pasar a la casa a comer, en esta ocasión lo que se ofreció consistió en arroz rojo con chicharos y zanahorias, gallina en mole, tortillas hechas a mano, té de canela y café.

A continuación se exponen otro tipo de actividades y eventos a los que la familia invitó y se logró asistir, participar y convivir, lo que permitió comprender, las costumbres y tradiciones en Zapotitlán.

---

<sup>1</sup> Cabo de año, se dice al primer aniversario del fallecimiento de alguna persona.

### *Subida al cerro de la Cruz en Zapotitlán*

El primero de septiembre de 2001 se acompañó a la familia Rincón al cerro, debido a que acostumbra ya sea en agosto o en septiembre, ir al cerro de la Cruz, donde tienen una pequeña construcción y un terreno en el que siembran maíz, cuando cosechan les gusta hacer de comer en el sitio, subir al monte y para terminar el día, una elotada, la finalidad del evento es la convivencia entre la familia, debido a que la señora Reyna (mamá de Rosa) invita a sus hijos casados y a sus hermanos, lo que da ocasión para una gran fiesta.

#### Comida

La comida que se realizó en esta ocasión consistió en bisteces encebollados, longaniza asada, tortillas, salsas, agua y refresco, los elotes se asaron y se acompañaron con limón y sal. La comida se cocinó en un *tlecuil* que se improvisa en el terreno.

### *Visita del Señor del Desmayo<sup>2</sup> de Tamazulapan, Oaxaca*

El 26 de diciembre de 2001 se efectuó el recibimiento al Señor del Desmayo de Tamazulapan, Oaxaca, en la colonia la Conchita de Santiago Zapotitlán, por parte de la familia Rincón Salas.

A las cinco de la tarde se salió en procesión de la casa de la familia Rincón Salas a la de la familia que el día anterior albergó al santo, sobre la avenida Tláhuac, se llevaron dos floreros y el incensario encendido. La cita fue en el número 6490 de la avenida.

Al entrar obsequiaron una paleta de dulce a los asistentes. El Señor del Desmayo, estaba en el altar familiar y ahí mismo tenía una taza con atole y unas tostadas. Se hicieron los rezos de despedida y se emprendió la procesión con rumbo a la casa de la familia Rincón Salas, la cual se hizo con todas las personas que estaban ahí, se agregaron más flores, el

<sup>2</sup> En el interior del nicho, el Señor del Desmayo tiene colgadas cadenas, anillos, medallas, milagros que le han ido colocando en su peregrinar a los pueblos que lo solicitan y que le tienen devoción.

incensario, y se incorporó la canasta de pétalos de flores, los cuales se esparcían a lo largo del camino, no podía faltar la quema de una gruesa de cohetes con el que se anunciaba que iba pasando el santo.

Al llegar a la casa esperaban más personas, arriba de la puerta de entrada habían algunos familiares que al abrir el portón aventaron confeti a los asistentes (Rosa Rincón, comentó que aventar confeti, es una forma de expresar que comparten su alegría con los presentes). Posteriormente, después de colocar al santo en el altar familiar, se procedió a rezar el rosario y la gente ocupó asiento en las sillas dispuestas para la ocasión.



Despedida al Sr. del desmayo en la primera casa



Recibiendo al Señor del desmayo

#### Comida

Terminando los rezos sirvieron la comida, al Señor del Desmayo le sirven primero que a todos, porque lo consideran su invitado especial, se le sirvió en vajilla de loza y jarro de barro, posteriormente comenzaron a servir a los asistentes, que eran como 300 personas. Ofrecieron té de hojas de naranjo, arroz rojo, barbacoa de cerdo, nopales en escabeche con

zanahoria y cebolla, tortillas de máquina, salsa verde y limones, en platos y vasos de unicel, cucharas de plástico y servilletas de papel, desechable.

El 27 de noviembre se hizo la despedida al Señor del Desmayo, salió de la casa que lo hospedó por un día para que visitar otra, la cita en esa ocasión fue a las cinco de la tarde, las personas comenzaron a reunirse y conforme llegaban se les dio su paleta de dulce, que esta vez fue una paleta de bom bom con cubierta de chocolate (tipo paleta payaso). Esta vez el Señor del Desmayo, tenía un jarro con té, y un pan de dulce (concha). Se hicieron los rezos de despedida y a las cinco y media se salió de la casa, para hacer el recorrido y dejarlo en la morada que lo alojó nuevamente, la procesión salió otra vez con el incensario y flores (en esta ocasión fueron gladiolas rojas, flores de noche buena y dos arreglos florales), además de la canasta con pétalos de flores, las cuales se fueron esparciendo en el camino al paso del santo. Se llegó a la casa a las cinco cuarenta y comenzó el rosario, una hora después que terminó este, ofrecieron atole de guayaba y dos piezas de pan de dulce en una bolsa (conchas, cuernos, panqués). A esta casa asistieron como 60 personas.

Se sabe que así como llega este santo, también vienen el Niño Pa de Xochimilco y la Virgen de San Juan de los Lagos no solo a Zapotitlán, sino a los diferentes pueblos de Tláhuac, dependiendo la devoción y la fe las personas de estos lugares.

#### *Posada en casa de la familia Rincón Salas*

El día 17 de diciembre se asistió a una de las nueve posadas que realizó la familia Rincón Salas, a las ocho de la noche. En la cual rezaron un rosario ante el altar familiar, que en esta ocasión lo llevó Patricia (hermana de Rosa), se cantó la letanía con los peregrinos, se pidió posada y se quemaron luces de bengala, al término se hizo un convivio repartiendo tortas de queso de puerco con queso blanco, frijoles y cebolla, ponche de piña, también se compartió el aguinaldo, que consistió en una bolsa de cacahuates y colación. Esta última parte se ameniza con música de villancicos.

*Comida con motivo de la fiesta del Señor de las Misericordias<sup>3</sup>*

El 3 de febrero de 2002, con motivo de la fiesta del Señor de las Misericordias, la señora Reyna (mamà de Rosa) hizo una comida en la que esperaba a familiares y amigos de la familia, la cual consistió en arroz rojo, pollo con mole, tamales de frijol, tortillas azules y blancas, refresco de manzana, coca cola y naranja con hielos, la mesa de la casa tenía su mantel blanco, y un plástico transparente, se sirvió en platos de loza blancos y decorados, cubiertos de acero inoxidable, las servilletas de papel puestas en servilleteros de madera, las tortillas estaban colocadas dentro de unos canastos pequeños de palma y con servilletas blancas de algodón con encaje, los refrescos se sirvieron en vasos de plástico transparente desechables.

*Boda del primo Ernesto (Los padrinos fueron los hermanos Rincón Salas)*

El 16 de marzo de 2002, se tuvo la oportunidad de asistir a la boda del primo de esta familia, Ramón, el hermano mayor, fue el padrino de velación y por lo mismo fue el encargado de llevar a los novios a la iglesia. Dentro de este rito de paso, el padrino de velación es el más importante de todos. El señor Ramón Rincón Salas fue el encargado de hacer los gastos de la iglesia, llevar la Biblia, las arras, los anillos y el lazo.

Misa

La misa comenzó en a las cuatro de la tarde en punto, sin la novia, porque le sacerdote dijo que él no esperaba, la novia llegó después de haberse leído el evangelio, prácticamente a la mitad de la misa, el novio estaba muy enojado. El sacerdote le dijo al papá de la novia y a ésta que se esperaran en la puerta, hasta que él saliera a recibirlos.

---

<sup>3</sup> La familia Rincón Salas comentó que para celebrar el día de la Candelaria por la noche, elaboraron tamales de rajas verdes y atole de chocolate con leche.

Después de que la novia llegó al altar prosiguió la ceremonia, en particular en lo referente a todo lo que se refiere a la unión matrimonial. El sacerdote conforme continuaba con el rito habló del significado que tiene el ramo para la mujer, comento que representa la fertilidad, el sexo y el árbol genealógico de los hijos. En el hombre la Biblia y el rosario, son para que no se olviden de rezar.

Las velas, las encienden los padrinos de velación, con la vela del bautizo de los novios, para que iluminen a los nuevos esposos, permanecen prendidas durante toda la misa, debido a que representan la renovación del bautismo. Algunas mujeres de edad que asistieron a la iglesia, algunas vestían su rebozo, otras babero.

Al finalizar la misa se tomaron las fotografías con los familiares y padrinos, y se caminó hacia la casa donde se llevó a cabo la fiesta.



Recibiendo la bendición



Los novios retratándose al salir de la ceremonia

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



Los novios con sus padrinos



Caminado hacia la recepción

### Comida

Mientras llegaba la comida se sirvió agua de piña colada sin alcohol y tequila con refresco de toronja, además de refrescos de tamarindo. Estos se sirvieron en vasos de plástico transparente y en térmicos de unícel.

La comida llegó pasadas las seis de la tarde y consistió en arroz rojo con zanahorias y chicharos, carnitas de cerdo, tortillas de máquina, ensalada de nopales en escabeche con ejote y zanahorias, salsas roja y verde tipo guacamole, piña colada y refrescos. Un solista amenizó los alimentos, haciendo más amena la tarde tanto para los novios como para sus invitados.

Los alimentos se sirvieron en platos desechables de unícel con tres divisiones, los limones estaban dispuestos en platos hondos del mismo material, las cucharas eran de plástico

Las mesas además de su mantel blanco, también tenían tortilleros de plástico con sus servilletas blancas con encaje, servilleteros de plástico con el nombre de los novios y la fecha

de la boda, arreglos de flores rojas en base plástico blanco, saleros, salseras, hieleras con pinzas de plástico y ceniceros con los nombres de los novios, "Ernesto y Paula".

Después de la comida, se prosiguió a vestir a los guajolotes (fueron dos, el novio y la novia, debido a que uno se les da los papás de la novia y el otro a los padrinos de velación) los cuales se bailaron más tarde, además de las canastas con los pollos hervidos y las cazuelas con el mole, cubiertos con servilletas bordadas, los chiquihuite donde van los guajolotes llevan arroz rojo, mole tipo poblano, ensalada de nopales, un poco de carnitas y tamales de frijol.

En el transcurso de la fiesta entraron vendedores a ofrecer golosinas, obleas, alegrías y algodones de azúcar. Cuando la mayoría de los invitados habían comido pasó la novia a pedir una cooperación con el zapato de yeso especial para la ocasión a las mujeres, para el viaje de luna de miel de los novios; en el caso de los varones, el novio traía sus alfileres para que le colocaran billetes en la camisa para el mismo fin.

A las ocho de la noche se les dio la bendición a los novios ante el altar familiar<sup>4</sup> que se encuentra en la recámara de la abuelita en la casa del novio, en la que se dispuso un petate para que se hincaran, la bendición la realizaron los abuelos, los padres, los padrinos y demás familiares que quisieran desearles lo mejor en este acontecimiento, tanto del novio como de la novia. La familia Rincon Salas señaló que así es la tradición y así se debía hacer. Antes de la bendición les manifestaron sus mejores deseos, les comentaron que se sobrelleven y que sean felices, les dieron la bendición y un abrazo.

Mientras, la música estaba en su esplendor y los asistentes la disfrutaban bailando, con el Grupo Reacción. Posteriormente se bailó "la vibora de la mar" en la que la novia y el novio hacen participar a las personas solteras y así puedan obtener el ramo, la liga y la corbata, que según se sabe, indica las futuras bodas, además del muertito en donde le quitan

<sup>4</sup> En el altar destacaban las imágenes de San Miguel Arcángel, de la virgen de San Juan de los Lagos, del Sagrado Corazón, de San Martín Caballero, de Cristo, de San Antonio de Padua, de Cristo Rey, de Santo Niño de Atocha y de la Sagrada familia, entre otros.

los zapatos al novio, lo pasearon al compás de una marcha fúnebre, lo avientan al vacío, para volverlo a sostener.



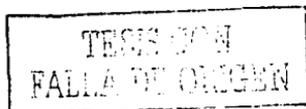
Recibiendo la bendición de la mamá del novio



La bendición y la felicitación de los padrinos

Hasta las diez de la noche se bailó "el guajolote", que se entregó en esta ocasión tanto a los padrinos de velación como a los papás de la novia, al compás de la música de chinelos y en el que participan familiares, padres, padrinos y amigos, al finalizar el acto se procedió a partir el pastel de cinco pisos y se continuó con la música para deleite y diversión de todos los invitados.

Cada vez que llegaban los invitados felicitaban a los nuevos esposos y les daban el regalo. Los cuales fueron variados. Algunos familiares comentaron que en otros tiempos los invitados llevaban alimentos para preparar, (arroz, frijol, guajolotes, pollos, aceite) era una forma de cooperar con la fiesta y de ello dependía el éxito de ésta. Ahora sólo traen su regalo y el gasto es para la familia que invita. Lo mismo pasaba con la loza que se utilizaba



para servir los alimentos, se pedía prestada a familiares, compadres y amigos y para el lavado se turnaban las señoras para tenerla lista.



Los papás de la novia con el guajolote



Los padrinos con el guajolote vivo, el canasto y el arroz

### *Primera comunión del niño Juan Oscar Hernández Rincón*

El 13 de abril de 2002, se celebró la primera comunión de Juan Oscar, tanto la ceremonia como la fiesta se llevaron a cabo en San Lorenzo Tezonco, que pertenece a la delegación de Iztapalapa (por ser el papá del niño de este lugar), sin embargo, por ser hijo de la señora Julia Rincón, se incluye en este trabajo, porque se realizó conforme la tradición de Santiago Zapotitlán, es decir, se "bailó el guajolote".

### Misa

La misa comenzó a la una de la tarde, con la asistencia de los padrinos, los padres, el niño y algunos familiares, entre los que destacaban su abuelita materna y su bisabuelita.

En la homilía el sacerdote, se refirió al simbolismo de cada uno de los elementos que llevaba el niño para realizar su comunión. Sobre la Biblia, explicó que representa la palabra de Dios, del Padre y del Espíritu Santo, que es la carta Magna y que los papás la deben considerar como la Carta Grande, como la palabra del señor. El rosario representa a Jesús como instrumento de oración, que el niño debe rezar diariamente como mínimo veinte minutos y antes de dormir siempre, para no caer en la tentación y estar preparado en la hora final. La vela simboliza la luz de la fe, así como el cirio pascual del sábado santo que representa Cristo la luz del mundo, además de la fuerza, virtud, apoyo y recurso, en sí todo el rito significa "Jesús viene a ti", en el que debe haber amor para amar a los demás.

Al concluir la misa ya estaba esperando la banda, la cual ejecutó dos melodías y después nos dirigimos hacia la casa de los padres de Juan Oscar en donde se llevó a cabo la fiesta, en compañía de los presentes en la iglesia.

#### Fiesta y comida

La fiesta se realizó afuera de la casa, en la calle, para la cual se dispusieron seis mesas, la mesa de honor destinada para el festejado junto con sus padres y padrinos y las otras cinco para los invitados, también destaca el enlonado y el entarimado, en el que se tocaron la banda y posteriormente el grupo, todo lo anterior se alquila. El lugar estaba adornado con globos de colores en azul y blanco, así como adornos con globos en forma de uvas en color morado con verde, porque estas significan el vino y también la sangre de Cristo.

Cuando se llegó en compañía de la banda, todavía se podían observar en pleno cocimiento el pollo tipo barbacoa en tres tambos, con tres fogones improvisados en la calle.

La comida se sirvió a las dos y media de la tarde y consistió en consomé con garbanzos, tipo barbacoa, que se acompañó con cilantro picado, cebolla y limón, espagueti rojo con perejil, pollo tipo barbacoa y ensalada de lechuga con pepino, salsa roja de guajillo, tortillas azules y blancas hechas a mano, agua de jamaica, refresco de sabores (lulú). Lo anterior se sirvió en vasos térmicos de unice para el consomé, platos del mismo material con

tres divisiones para el pollo al igual para colocar lo que acompaña al consomé, las cucharas fueron de plástico, al igual que los vasos para el agua, servilletas de papel, las salseras fueron de plástico transparente con cuchara de plástico.

La mesa del festejado estaba adornada con arreglos de flores naturales y globos en forma de uvas, las mesas para los invitados estaban adornadas con arreglos de flores naturales en azul y blanco (crisantemos pintados en azul y claveles blancos) la base de estos arreglos fue de plástico, servilleteros y tortilleros de plástico con servilletas blancas, como recuerdo de la primera comunión, con encaje blanco, también hubo servilleteros de madera con encaje morado y rosas moradas. La madrina dio como recuerdo una vela blanca con un listón azul y flores, además una base de madera en la que venían inscritos la fecha y el nombre de niño.

Más adelante se sirvió tequila (Tres Magueyes) con refresco de toronja. La comida fue amenizada con la banda, un niño que venía con la banda vendía alegrías y obleas.

Hubo un toro mecánico para después de la comida, en la que participaron tanto niños como grandes. En ese momento se instaló y se infló con una compresora. A las cuatro de la tarde se fue la banda y unos minutos antes comenzó a funcionar el toro mecánico. A las cinco de la tarde comenzó a instalarse el grupo musical denominado "Estrafalarío" y a las seis de la tarde comenzó a tocar. Las cuñadas de la mamá del niño fueron las que cocinaron el espagueti, el pollo lo elaboró un primo de la familia Rincón Salas que se dedica a esa actividad.



El toro mecánico

### Vistiendo al guajolote

Desde las siete comenzaron a vestir el guajolote llevaba dos collares de galletas uno, únicamente con galletas y otro que además llevaba chiclés bubulubú, además de una flor, un cigarro en el pico y su servilleta bordada con el que lo cubrieron. En la canasta, en la que colocan "el guajolote", incluyen tamales y pollos hervidos, en otras cazuelas el arroz rojo y mole tipo poblano.

En el transcurso de la fiesta, además de ofrecer refrescos de sabores de manera constante, el papá de Juan Oscar, así como los tíos maternos, se acercaban a los invitados a ofrecer tequila con toronja, para brindar por el festejado. Entraron vendedores de golosinas que vendían palomitas en forma de granizo, alegrías, chicharrones, frituras, dulces, los vendían en canastas y tablas. El toro mecánico se retiró a las ocho de la noche.

A las nueve cuarenta y cinco comenzaron los agradecimientos, al padrino de parte de la familia de Juan Oscar, su papá, los tres primeros hermanos de la familia Rincón y otro padrino, porque así acostumbran en Zapotitlán, después el padrino del niño comentó que él no veía necesario que se le hiciera tanta caravana porque había aceptado bien este compromiso y que lo iba a desempeñar mientras Dios le diera vida. Cada vez que uno de los

familiares terminaba de hablar los del grupo musical tocaban una "diana". Cinco minutos después de las diez de la noche se comenzó a bailar el guajolote con música de chinelos. La fiesta término a la once de la noche.

### *Comida durante las fiestas patronales*

#### Fiesta del Señor Santiago y la Señora Santa Ana

El 26 de julio de 2001 se realizó la comida con motivo de la fiesta patronal del pueblo en la casa de la familia Rincón Salas, la cual consistió en arroz rojo con chícharos y zanahorias, pollo con mole tipo poblano, tamales de frijol, tortillas blancas y azules hechas a mano, nopales en escabeche con chiles serranos y de árbol, refrescos de manzana y Coca Cola. No hubo muchas visitas, porque estaba recién fallecido el señor Mario.

El 28 de julio de 200, se logró asistir a la comida de la familia en las fiestas patronales, lo que se sirvió no vario mucho con respecto a la del año anterior, se ofreció arroz rojo con chícharos y zanahoria, mole tipo poblano con pollo, ensalada de nopales en escabeche (con zanahorias, cebolla y hierbas de olor), tortillas azules, tamales de frijol, refrescos de manzana, Coca Cola y hielos.

Se sirvió en platos de loza y cucharas de acero inoxidable, los vasos fueron de plástico transparente desechables. En la elaboración de la comida participaron cuatro personas, dos de casa y dos comadres, a las que se les da su taquito, por lo que se tiene que hacer un poco más y convidarles. En este año hubo más visitas, aunque la señora comentó que ya no es igual, antes tenía quien le diera y ahora ya no. Sus vistas venían de Mlixquic, Tulyehualco y San Juan Ixtayopan.

#### COMENTARIOS DE LOS HERMANOS RINCÓN SALAS, SOBRE TRADICIONES DE ZAPOTITLÁN

Lo que deben de llevar las canastas o chiquihuites cuando se baila "el guajolote" es lo siguiente: carnitas, pollo cocido, arroz rojo, mole, tamales de frijol, tequila, brandy.

El guajolote se adorna con collares con galletas y dulces, un cigarro en el pico y flores en la cabeza, se sostiene al guajolote de una orilla y se tapa con una servilleta bordada a mano. A parte van las cazuelas de mole y arroz rojo guisados, dos kilos de mole, el guajolote va semicocido. Son dos uno vivo y uno muerto, el vivo lo va a cocer el padrino o los papás como quieran, es un regalo. El baile del guajolote, se acostumbra en bautizos, comuniones, XV años y bodas.

Un día antes de la fiesta le llevan al padrino una olla de atole de chocolate (champurrado), chiquihuites con tamales y chiquihuites con pan de dulce, los que los llevan se llaman embajadores, que por lo regular son familiares, un representante mayor o mayor. Y los de la casa del padrino, dan refrescos o galletas a los embajadores. Antes cuando había un bautizo y entregaban al niño, daban pan de dulce y queso.

En quince años los padrinos entregaban a la ahijada y daban las gracias por haberlos escogido y en agradecimiento les daban su cazuela de mole y arroz, con música de chinelo o del jarabe tapatio. El vals lo iniciaba el padrino de bautizo, que es el mismo de XV años y luego los papás, tíos y demás padrinos. El padrino en su discurso pide respeto para la quinceañera. Se busca el padrino de pastel tanto en XV años como en bodas. Para los quince años el padrino debe dar el último juguete, tanto en el día de reyes como en el cumpleaños de la muchacha. El padrino de bautizo es el que se encarga de comprarle el vestido, los zapatos, la corona (que puede ser opcional), pagar la misa, las flores que adornan la iglesia, la alfombra, reclinatorios, el mariachi o trío. La música en la fiesta es por cuenta del papá.

Si llegase a fallecer el ahijado (a) el padrino es el que tiene que asistir y llevarle sus huaraches, su vara de membrillo, su jarrito, su sábana, su cazo y su cordón. En los velorios se acostumbra que lleven arroz, aceite y frijol, como ayuda que prestan tanto familiares y amigos, la ayuda es muy apreciada por las personas de Zapotillán, porque cuando a otras personas les sucede lo mismo saben quién ayuda y quién no. Además están las personas

que ayudan a preparar y guisar los diferentes alimentos que se dan, desde el velorio hasta el entierro y luego a los ocho días.

Con respecto a las bodas, el padrino de bautizo también es el de velación, tiene que dar la misa y el vestido desde el bautizo. En los carnavales el papá de la reina es el que hace la comida, ya que es una satisfacción y un orgullo, algunos de los requisitos que deben de cumplir las reinas son: que sea originaria del pueblo que tenga 18 años. En Zapotitlán las comparsas están organizadas en sociedades como el "Club Caporales" y en los recorridos obsequian agua o refresco a los participantes.

Otro grupo de mayordomos organiza la fiesta de la Santa Cruz, el tres de mayo, en el callejón de la Cruz. El dos es la cuelga, misa, atole y tamales, cohetes, castillos y voladoras.

El tres de mayo se ofrece comida y música de bandas, se da de comer canitas, arroz, tamales, barbacoa, el mole se elabora de un día a otro. El compadre de la cruz da de comer lo que sea su voluntad, la cruz se debe de vestir, dan galletas, "pomo", cohetes, además debe de poner los manojos de flores, floreros y cirios. El 15 de septiembre se hace la elotada, las callejoneadas en los cruceros, en la explanada el baile.

El 11 de diciembre se hacen alumbradas y se invitaba a la gente tamales y ponche, además de necuatole calabaza con frutas. El 12 de diciembre, en las casas se invitan cada año, a visitar a la virgen de Guadalupe, como cuelga en la noche los invitan a cenar, en la despedida a los padrinos, los de la casa les obsequian bizcochos o tamales de lo que sea. Las posadas se realizan en las casas y en la iglesia, se apuntan en una casa e invitan a las familias. El 24 de diciembre, se hace la última posada, se arrullan al niño Dios en las casas y en la iglesia, a las once la misa y dura casi la hora. Se hace la cena, de lo que sea, de traje. El 25 de diciembre se reúnen o se amanecen y se organizan para lo que se va a dar de comer ese día, como los romeritos. El día primero del año, llegan los hermanos y se hace la comida, pescado, mariscos, cooperan. Se llevan las velas a bendecir, para todo el año.

Se busca padrino para el día dos de la Candelaria, y ese día se siembra también. Un día antes se lleva a bendecir y al otro día se levantan temprano. En San Pedro se siembra en abril o marzo.

Al sacerdote que estaba en la iglesia se le pidió que se fuera, porque no cumplió con las cosas del pueblo. Lo que sobra en las fiestas se le da al padre. Las mayordomías se forman de la siguiente manera: 12 para Santa Ana y 11 para Santiago, de 100 o 200 personas y la cooperación que se da va desde los \$20.00 hasta \$50.00. Si se junta nada más 50 mayordomos, les toca hacer más gasto, no sale la cooperación de la fiesta, la banda la pagan los mayordomos. Tres días les dan de comer a los castilleros y luego a los ocho días. Se alquilan personas que preparan la barbacoa.

#### *Matrimonio Civil de Rosa María Rincón Salas*

Este apartado termina con la boda de Rosa María Rincón Salas, compañera de la ENAH y catequista en su pueblo. A principios de marzo del 2002, la pidieron y le dieron su anillo de compromiso, la boda civil se acordó para el 24 de agosto en la casa de ella, sólo que por un imprevisto se tuvo que cambiar para el 31 del mismo mes.

El 31 de agosto de 2002 comenzó desde temprano la actividad en la casa de Rosa, la fueron a peinar a su casa lo mismo que a su mamá. A las doce del día ya estaba peinada y vestida, esperando al novio y al juez que los casó. Pasadas la una de la tarde, llegó el juez y llamó a los contrayentes para que firmaran las actas, lo mismo que sus testigos, al concluir la firma de documentos se invitó a los presentes a escuchar la ceremonia, para finalizar firmaron las mamás de los contrayentes. Al finalizar el rito, siguieron los abrazos a los nuevos esposos por parte de los familiares y amigos.



La novia firmando el acta del matrimonio civil



Los novios en la mesa exclusiva para ellos

### Comida



Preparando las carnitas para la comida



Terminado de preparar el arroz

A las dos de la tarde se sirvió la comida la cual consistió en arroz rojo con chicharos y zanahorias, ensalada de nopales con ejotes, chicharos, zanahorias, cebolla, vinagre, carnitas de cerdo, salsa verde con aguacate, tortillas blancas hechas a mano, lo anterior se sirvió en

bandejas rectangulares de unicel con tres divisiones, la cuchara de plástico. De beber ofrecieron refrescos como Coca Cola, Sprite, agua de jamaica y piña colada sin alcohol, en vasos de plástico transparente. Al son de la marimba se degustaron los alimentos.

Más tarde se sirvió a las personas adultas tequila con refresco de toronja. Las mesas además del mantel, tenían servilleteros con servilletas de papel, saleros y tortilleros de plástico con servilletas de tela. Estos elementos tenían la fecha y el nombre de los novios, Rosa y Martín.

La mesa principal de los novios estaba enmarcada por globos blancos y algunos arreglos de globos que colgaban. Se alquilaron lonas, sillas mesas y manteles, durante la tarde siguieron llegando invitados, las mesas tenían capacidad para 150 personas aproximadamente, las cuales se llenaron en varias ocasiones.

Para las personas que no podían comer carne de cerdo, se elaboró pollo con mole tipo poblano. Para la ocasión se hicieron 13 kg. de arroz, 3 cerdos, 8 kg. de mole 18 gallinas, el nixtamal para las tortillas se mandó a la tortillería a moler y se hicieron tortillas a mano.

Como a las cuatro de la tarde los novios abrieron el baile, con la marimba, ésta se retiró a las cinco, a las seis de la tarde comenzó a tocar el grupo Contagio Musical. A las ocho y media, se hizo el vals con los novios y sus familiares, se bailó "la víbora," se lanzó el ramo y más tarde tocaron música de carnaval para los que quisieran bailar con los novios, la fiesta terminó a las diez de la noche.

#### *Despedida de soltera para Rosa Rincón Salas*

El 22 de septiembre del mismo año, le organizaron la despedida de soltera, se tuvo la oportunidad de asistir. La despedida fue preparada por el grupo de catequistas compañeras de Rosa, y se llevó a cabo en la casa de una de ellas. La mayoría de las señoras eran personas mayores, algunas de ellas llevaban a sus hijas que tenían entre 16 y 20 años de edad, algunas catequistas jóvenes, además de "Paty" hermana de Rosa. En total estaban reunidas para la ocasión 20 personas. La casa estaba adornada con artículos que se usan

en la cocina, coladeras, cucharas y otros. A todas las asistentes se les repartieron recuerdos ya fueran con ollitas, aventadores, cazuelitas o recogedores o bikinis en diferentes colores.

Durante el desarrollo de la reunión se hizo la ceremonia de casamiento en broma, una de las muchachas fue el novio, se les colocó un lazo de mecate con algunos utensilios que colgaban de él. Después de este acto, se hicieron varios juegos (como formar el ajuar de la novia con prendas de las presentes o el desfile de mises) se contaron chistes y se destaparon los regalos, los cuales correspondían a utensilios que se usan por lo regular en la cocina. Una de las señoras le obsequio un portarretrato con la fotografía del Señor del Desmayo de Tamazulapan, Oaxaca, al cual Rosa le tiene fe. Posteriormente hizo un convivio en el que ofrecieron: guisado de bisteces en jitomate con chile, tortillas de máquina, gelatina combinada de durazno, nuez con piña y fresa, además de refrescos de diferentes sabores. Cada persona llevó algo para este acontecimiento, vasos de unicel, servilletas, refrescos, la gelatina, el guisado. Los platos y cubiertos fueron de los que se ocupan en la casa de loza y acero inoxidable.

### *Bendiciones*

El primero de septiembre comenzaron las bendiciones, fueron seis, la primera fue en casa de su abuelita, las demás correspondieron a sus tios paternos, maternos, madrina de bautizo y la de su mamá su mamá y sus hermanos. En todas ellas se acostumbra obsequiar tamales de rajas con carne y atole de chocolate con leche.

Con motivo de su casamiento religioso, la familia de Rosa, le organizó la última bendición el 27 del mismo mes, para desearle lo mejor en su matrimonio y para decirle al futuro esposo que la cuidara y se la encargaban, además de manifestarle que lo aceptaban en la familia y que cualquier dificultad que pudieran tener, ellos estaban en la mejor disposición de ayudarlos y que podían contar con ellos.

La bendición la dirigió la tía de Rosa, Natalia Valdés, la cual se realizó pasadas las nueve de la noche, en la que se rezó un padre nuestro y seis aves Marías, posteriormente

dedicó una oración al padre de Rosa (difunto), porque, consideró que él estaba presente en dicho acto. La bendición se hizo ante el altar de la casa y el sahumerio estuvo prendido todo el tiempo.



Bendiciones por parte de la tía paterna de Rosa



Algunas palabras de la señora Reyna antes de la bendición

Al finalizar las oraciones, la tía los bendijo y abrazó a cada uno, deseándoles lo mejor, después la mamá de Rosa, doña Reyna se dirigió a Martin diciéndole que le entregaba a su hija que la cuidara, la respetara además de que ya lo consideraban parte de la familia y cuando surgiera alguna dificultad ahí estaba tanto ella como sus hermanos para ayudarlos, que ambos confiaran en ellos, los bendijo y los abrazó, posteriormente siguieron sus hermanos, familiares y amigos que los acompañaron en este acontecimiento.

#### Cena

Pasado el acto, se sirvió la cena que consistió en sopa de codito en guisado rojo, pollo enchilado con ensalada de zanahoria, piña, nueces, pasitas, acompañado de pan, de tomar refresco de toronja o coca cola, en platos y vasos desechables tanto de unicelel como de plástico, las servilletas individuales de papel, el pan se rebanó y se dispuso en canastos de plástico.



Bendición de la señora Reyna a su hija



Tías y otros familiares antes de la cena en la cocina de humo

#### *Matrimonio religioso de Rosa María Y Martín*

El 28 de septiembre de 2002 fue la fecha más importante para Rosa María y su familia llegó, la actividad para Rosa comenzó desde las siete de la mañana en que tuvo que salir a que la peinara y maquillara una de sus tías, regresó pasadas las doce y media del día, con un poco de prisa, debido a que el sacerdote los había citado a la una y media de la tarde. La misa fue a las dos de la tarde.

Pasadas la una y media y después de pasar por ciertas apuraciones propias del acontecimiento y los nervios, tanto Rosa como su mamá, hermanos y demás familiares que los acompañaron desde su casa hasta la iglesia, salieron caminando rumbo a ésta, en Tlahuac se acostumbra que este recorrido lo hagan con Mariachi, sin embargo, los padrinos de velación dijeron que no los iban a contratar. Lo cual no fue obstáculo para que la alegría se manifestara en los rostros, tanto de la novia como de sus familiares. Su hermano Simón el mas chico fue el encargado de llevar a la novia en su camino a la iglesia. Al veinte para las dos de la tarde, la novia ya estaba en la iglesia, cinco minutos después llegó el novio con sus familiares, los cuales argumentaron que había tráfico, lo que les impidió llegar un poco antes.



La novia vistiéndose



Al terminar su arreglo

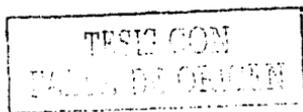


Salendo rumbo a la Iglesia



El camino hacia la Iglesia

A las dos de la tarde en punto salió el sacerdote hasta la puerta de la iglesia para recibir a los novios y preguntó que quién entregaba a la novia, la mamá de Rosa dijo que ella



y el clérigo le indicó que la entregara al novio, la señora dijo "Martín aquí te entrego a Rosa y él contestó, yo la acepto", acto seguido, el sacerdote los bendijo y entraron a la iglesia.



La ceremonia religiosa



Los novios retratándose con sus familiares



Los novios saliendo de la iglesia



Los novios con los padrinos de velación

En la homilía el cura expresó a los novios, que esperaba que fueran un matrimonio para toda la vida, no como los de ahora que rápido se divorcian. Los hizo que se miraran a

los ojos, porque dijo que es la mejor forma de comenzarse a conocer, porque en ocasiones uno nunca se mira y por la vista entra el amor.

Al finalizar la ceremonia y después de tomarse las fotografías con familiares, padrinos y amigos en el atrio, los novios se dirigieron al estudio fotográfico para la sesión fotográfica, siendo el padrino de éstas, el hermano mayor de Rosa, Ramón.

La recepción fue en un salón en la colonia Ampliación Polvorilla, perteneciente a la delegación Iztapalapa, que se llama "La Fuente", con capacidad para 200 personas. Hubo variedad y la comida tardó en servirse. La variedad consistió en la imitación de cantantes como: Gloria Trevi, Paulina Rubio, las Ketchup, Paquita la del barrio. La comida consistió en crema de elote, pierna al horno acompañada de zanahorias hervidas, pan rebanado, refrescos de manzana, Coca Cola y toronja, las mesas tenían tortilleros, servilleteros, saleros, que a la vez era recuerdos para los invitados, también se obsequiaron vasos grabados con los nombres de los novios y la fecha de la boda. El salón estaba contratado hasta las doce de la noche, en la que un grupo y un sonido fueron los encargados de amenizar el baile.



La mesa de los novios con sus mamás y los padrinos de velación



Como parte de la variedad, la imitación de "Paquita la del Barrio"

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



Otro aspecto de la imitación de "Paquita la del Barrio"



El baile del mandilón

TESIS CON  
CITA DE ORIGEN



## ANEXO VI<sup>1</sup>

### Pan de muerto, proceso de elaboración a masa directa<sup>2</sup>, en un amacijo de Mixquic, D.F.

*Antrop. Verónica Isabel Torres Cadena  
FF yL/ IIA/UNAM*

San Andrés Mixquic, es uno de los siete pueblos que forman la delegación de Tláhuac, en el sureste del Distrito Federal

Uno de los elementos que no pueden faltar en una ofrenda tradicional de día de muertos, en los pueblos originarios de Tláhuac es el pan de muerto. En este trabajo se describe la elaboración de este alimento esencial, en San Andrés Mixquic, Distrito Federal., que se realiza en el amacijo que pertenece a la familia Ramirez Ramirez, en el barrio de San Miguel y que los últimos días del mes de octubre de 2002, alquiló el señor Alfredo Díaz Hinostrosa para esta ocasión, los siete años anteriores el señor Alfredo, se ha ido a "mitas"<sup>3</sup> con el dueño de éste, sólo que en esta ocasión lo arrendo, el pone la mano de obra, el gas y sus clientes ponen los ingredientes, dependiendo los kilos de pan que se quieran hacer.

El proceso a masa directa, consiste en que el amasado o sobada se hace a mano, lo cual implica que la masa levante sola, además porque lleva poca azúcar, cuando no se hace por este procedimiento, se utiliza la refrigeración para que la masa levante y se haga más

---

En este anexo se incluye el artículo publicado en la Revista Diario de Campo que elabora el INAH, correspondiente al número 50 del mes de diciembre de 2002, pp. 41 - 42, como parte del trabajo realizado en esta investigación.

Debido a un error de impresión el título correcto del artículo debió ser proceso de elaboración a masa directa y se publicó como a mano directa.

<sup>3</sup> Irse a "mitas" significa que la persona que pide prestado el inmueble para trabajarlo tiene la obligación de dar la mitad del dinero obtenido por la actividad realizada al dueño de éste.

flexible, lleva un poco más de azúcar y para el amasamiento se puede utilizar batidoras industriales especiales para panaderías<sup>4</sup>.

El amasijo es el lugar donde se elabora el pan, el cual debe contar con su tablero, sus jaulas, las charolas, una bascula por si se tiene duda del peso de los ingredientes, el cual debe ser exacto y la pala, principalmente, los demás utensilios los lleva el maestro.

En todo San Andres Mixquic, el pan, se comenzó a elaborar desde el día 27 de octubre del presente año, por petición de los pobladores que tienen algún familiar fallecido en algún accidente, debido a que al día siguiente instalan la ofrenda en memoria a los muertos en algún percarce.

En Tláhuac, las personas que sufrieron la muerte de algún familiar por accidente, inician la colocación de la ofrenda de muertos desde el día 28 de octubre, por ese hecho, empiezan a buscar con días de anticipación al panadero que se encargue de elaborarles su pan. Como datos adicionales se pueden mencionar que el 29, se dedica al "ánima sola", el 30, a los limbos o no bautizados, el 31 a los niños o "angelitos", el primero a los difuntos grandes, el dos se hace la alumbrada en el panteón, para iluminarles el camino de regreso, el tres se levanta la ofrenda y se comienza a repartir la calavera entre familiares, compadres y amigos.

El señor Alfredo Diaz, además de ser maestro albañil, como primer oficio, desempeña el de maestro panadero en esta época y en enero para el Día de Reyes, también sabe elaborar carnitas, barbacoa y mixiotes, trabajos que desempeña cuando lo contratan ya sea para cumpleaños, bodas, comuniones, confirmaciones, en fiestas de barrio por mencionar algunas. Desde adolescente comenzó a aprender el oficio y trabajó en diferentes panaderías de Milpa Alta y en el Estado de México.

Algunos lugareños de Mixquic antes del 27 de octubre, visitaron al señor Alfredo para preguntarle la cantidad de ingredientes a utilizar dependiendo de los kilos que se quieran

<sup>4</sup> La información precisa sobre el desarrollo del proceso, la proporcionó el maestro panadero Vicente Arrieta Sánchez, del pueblo de Santa Ana Nextlalpan, Estado de México.

elaborar. Las personas que asisten al horno manifestaron que "aunque sale caro; la ocasión lo amérita y es a su gusto", no como el que se compra en las panaderías que se hace de un solo sabor y con azúcar espolvoreada en el exterior.

Dentro de las labores previas a la elaboración del pan está el de prender con leña el horno, así como limpiarlo, lo anterior se realizó el sábado 26 de octubre de 2002. El encendido tarda bastante tiempo, se comenzó a las nueve de la noche y se terminó a las dos de la mañana del día siguiente, es decir el 27 de octubre. Por la tarde de este día, se compró el tanque de gas y se reviso que se tuviera todo lo necesario y en perfecto estado, el tablero, las jaulas de madera, las charolas, una raspa, una espátula, brochas y la pala. Ese día, el señor Alfredo, contó con la ayuda de dos aprendices, e incluso de algunas de las señoras clientas que estaban ahí.

Antes de comenzar el proceso de elaboración del pan a mano directa, el señor Alfredo colocó la imagen de la virgen de Guadalupe en la tarima que se encuentra arriba del tablero, la veladora se puso más tarde. Ofreció una plegaria a la virgen y pidió que su trabajo saliera bien.

Desde las dos de la tarde ya estaba la primera clienta esperando al señor Alfredo para que comenzara a batir su masa, sin embargo, tenía un pendiente que le hizo retirarse y terminó siendo la última.

A las dos y media llegaron las segundas clientas, tía y sobrinas, entre ellas solicitaron que se hicieran 30 Kg, la señora que se tuvo que ir, pidió siete kilos. Las personas que acuden, además de llevar sus ingredientes tienen que traer una palangana o tina de plástico y un mantel.

A las tres de la tarde, el señor Alfredo comenzó con su trabajo y pidió a la primera clienta sus ingredientes, ella sólo encargó tres kilos de harina y como le gusta con vainilla y pasas, así fue como se hizo.

Los ingredientes que se utilizan son: Harina, mantequilla, huevos, levadura, manteca, sal, azúcar, vainilla, canela o cáscara de naranja rallada (según el gusto), nuez, pasas o

ambas, una lata de leche condensada (lechera). Si se desea se le puede poner al final ajonjolí a la parte exterior. Dependiendo los kilos que se vayan hacer el señor Alfredo les indica la cantidad de ingredientes a utilizar.

Después de que se deposita en el tablero la harina, se hace una presa o fuente circular a la que se le van agregando los ingredientes, es decir, la mantequilla, la levadura, la leche condensada, el azúcar, la sal, los huevos, la vainilla o canela, las pasas o la nuez y se disminuye circularmente hasta que se termina de incorporar toda la harina y se amasa hasta lograr un textura manual. Se sabe que la masa ya está cuando ésta no se pega en las manos y es flexible.



Posteriormente, se pide a las señoras que pasen su palangana o tina a la cual se le unta manteca en el fondo y a los lados, se deposita la masa en la tina, se tapa con el mantel, y se coloca cerca del horno, para que repose, el calor de éste ayuda a levantarla. Se le deja reposar dependiendo los gramos de azúcar que se hayan puesto.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



Acto seguido, entra al amasijo, la siguiente señora o señoras que esperan en la fila para que se repita el procedimiento anterior, que en este caso eran dos hermanas. Primero pidieron diez kilos, luego dos, ocho y siete kilos, unos fueron de pasas, otros de nuez con pasas y de nuez, en lugar de vainilla llevaban canela molida.



Conforme se iba batiendo la masa, se ponía a reposar y se supervisaba que la masa que se puso en reposo ya hubiera levantado y proceder a forjar las bolas de masa de un

tamaño uniforme. Se apartó un poco de ésta, para las canillas o perillas. A las charolas se les unta manteca, posteriormente se colocan ocho bolas en cada una y se colocan en las jaulas. Al termino de esta actividad, se les da tamaño y forma como de volcancito, se colocan las perillas que pueden ser dos o tres por pan. La canilla se pone al final sólo que estos no llevaron.

Para elaborar las perillas, se harina el tablero, se hace un tanto con la masa que se apartó, en forma de tira y se cortan en trozos de aproximadamente 3.5 cm, acto seguido, se procede a girar al tamaño de tres dedos con la mano abierta y salen las bolitas o perillas.

Ya que se colocaron las perillas se procede a barnizar la masa, (el barniz se hace al batir varios huevos), se dejan reposar en las jaulas y se revisa si la masa ya no se pega en la mano se pueden meter al horno. Cuando sobra masa con las que se hacen las perillas, se elaboran figuras grandes de pan, como pueden ser cocodrilos, corazones u otros.



TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

Antes de meter la masa en el horno se mete un quemador de gas al horno por diez minutos, se saca y se espera a que el calor se nivele aproximadamente por quince minutos, esto se hace con la finalidad de que el calor no se arrebate, porque puede quemar el pan.

A las siete con diez de la noche se metieron veinticinco charolas y a las siete con veinte ya estaban, acto seguido se comenzaron a sacar con ayuda de la pala.

Se tiene que dejar enfriar los panes tanto de la parte de arriba como la de abajo, para ésta última se voltean, cuando están fríos se colocan en las palanganas o canastas y se los puedan llevar. El tiempo que dura el proceso, se genera un ambiente de picardía entre los clientes, el maestro panadero y sus ayudantes, se echa relajo y el tema es en relación con lo caliente del horno, los personajes principales son los panes, en los que se hace alusión a los esposos y esposas de algunos de ellos, se utilizan palabras en doble sentido en relación con el tema.



A partir de este día hasta el 31 de octubre, el señor Alfredo y sus ayudantes trabajan sin descanso, casi no duermen, debido a la demanda, al igual que las personas que esperan a que les hagan sus panes, algunas se amanecen haciendo fila para no perder su lugar y llevar a sus casas el pan recién hecho.

Para este año el señor Alfredo cobró \$20.00 por kilo, con lo cual tiene que cubrir los gastos del alquiler del horno, el gas y el pago a los ayudantes. Comentaron también los lugareños que en Mixquic hay bastantes personas que se dedican a elaborar pan en estas fechas. Este es un pequeño ejemplo de lo que se hace en estos días tan especiales para los habitantes de Mixquic, tradición que aún perdura al comienzo del S. XXI y que ellos esperan que continúe.

# ANEXO VII

## LOS ALIMENTOS EN LA TRADICIÓN ORAL<sup>1</sup>

*Antrop. Verónica Isabel Torres Cadena*

*FFyL/IIA/UNAM*

**E**n este artículo se exponen algunos alimentos que aún permanecen en el consumo de los habitantes de Tlahuac. La tradición oral ha contribuido para que todavía se transmitan de generación en generación siendo el caso de pueblos como San Andrés Mixquic y San Juan Ixtayopan, con platillos como el verdecito y el mixmole para el primero y la bebida del calentito en el segundo.

Sin embargo, es necesario explicar que se entiende por alimentación dentro de la antropología, en particular la postura de los materialistas culturales, la cual se puede concebir como ... "la manera de proporcionar al organismo las sustancias que le son indispensables para la subsistencia. Es un proceso voluntario y consciente, susceptible de ser socializado y como tal presenta la síntesis de tres factores: los sistemas biológicos, la cultura y el medio" (Medina, 1996: 22). Así al considerar en este enfoque la proyección sociocultural se debe tomar en cuenta el hecho de que los alimentos no solo se componen de nutrientes sino también de significaciones, no cumplen únicamente una función fisiológica sino social y no se digieren de forma exclusiva mediante procesos orgánicos internos, sino a través de representaciones que le vienen de fuera y que han sido generadas por el entorno cultural.

En la misma línea de trabajo Jesús Contreras (1993: 10) explica que la alimentación no es un solo hecho biológico o nutritivo, sino que tiene una dimensión cultural importante que incluye la variabilidad y la diversidad de las pautas alimentarias en las diferentes culturas

<sup>1</sup> Este Anexo se incluye por ser el último artículo publicado en la revista diario de campo, en el mes de agosto de 2003, No. 57, pp. 37 - 38, en esta versión se le hicieron breves correcciones y se agregaron al escrito original.

y a lo largo del tiempo, analizando los condicionamientos biológicos, ecológicos, tecnoeconómicos, sociales y religiosos, por lo que todo alimento depende de las asociaciones que la sociedad le atribuye.

Contreras también señala que la comida proporciona importantes aspectos de identidad sociocultural, comer es una actividad social en casi todas las sociedades, la forma en que los individuos de diferentes sociedades expresan sus identidades la manifiestan cuando comparten los alimentos con otras personas, la preparación, la presentación y el modo de servirlos; expresan la pertenencia a un grupo y al mismo tiempo exhibe los contrastes entre uno mismo y los demás (*Ibid.* 12).

De acuerdo con lo anterior en la dimensión sociocultural la tradición oral tiene un lugar destacado particularmente en lo que se refiere a la transmisión de recetas, técnicas y procedimientos culinarios, lo que se conoce como el sistema culinario, el cual las sociedades divulgan a las nuevas generaciones. En ese sentido lo que se presenta a continuación forma parte de estos alimentos que se guardan en la memoria de las personas y que se hace necesario registrarlos para que no se pierdan.

## EL VERDECITO

En San Andrés Mixquic hay personas que todavía elaboran "el verdecito", platillo que algunos de sus pobladores cuentan que se preparaba para el rey Moctezuma<sup>2</sup>. Este guiso se podía elaborar con carne de armadillo, tortuga o cordoniz, chile, tomate, flor de calabaza, chilacayotes tiernos y elote. Las cantidades adecuadas de carne eran dos tortugas medianas, la mitad de un armadillo o un trozo de carne de venado, las cuales se freían con grasa de jabali. Ahora la carne se ha sustituido por carne de cerdo o pollo y se han incorporado otros ingredientes como la cebolla, el ajo, las habas verdes, el aceite vegetal o de cartamo.

---

<sup>2</sup> De acuerdo a lo expresado durante el trabajo de campo realizado el 15 de febrero de 2003 en San Andrés Mixquic

Actualmente esta receta se puede hacer con los siguientes ingredientes: 150 gramos de chiles serranos, un cuarto de tomate, una cebolla mediana, dos dientes de ajo, ocho ramitos de flor de calabaza, una lata de sardinas con habas verdes, un kilo de chilacayotes tiernos, una lata de granos de maíz de elote, un kilo de carne de res o seis piezas macizas de pollo; tres cucharada de aceite vegetal o de cártamo, lo anterior es para seis personas<sup>3</sup>.

#### Preparación:

Se asa el tomate antes de guisarlo junto con la cebolla y los dientes de ajo. Se pone en el fuego un sartén y se le agregan tres cucharaditas de aceite, se parten los tomates y se frien, se retiran del fuego para molerse, se les incorporan el ajo, la cebolla y los chiles, para finalmente sazónarlos en el sartén. Posteriormente se pone a cocer la carne de pollo o de cerdo; el caldo que se obtiene del cocimiento sirve para seguir sazonando la salsa para que quede aguañosa (aguada).

Mientras se cuece la carne se alista una cazuela con el aceite en la que se ponen a sazonar los chilacayotes partidos en rajitas o medias lunas, se añade el elote y las habas verdes precocidas, se verifica el elote para saber si ya se cocinó y posteriormente se agregan las habas. Una vez cocidas las verduras se le añade las piezas de pollo o la carne de cerdo junto con la salsa; si se quiere espesar se le pone un poco de masa. Se sirve caliente con tortilla y con sopa de arroz.

#### MIXMOLE

En Mixquic este alimento se acostumbraba ofrecer en una boda a los ocho días de la fiesta en la que los anfitriones de esta forma indicaban el fin de la misma, lo cual se entendía como

---

<sup>3</sup> Receta aportada por el señor Saúl Suárez San Miguel, oriundo del barrio de San Agustín en San Andrés Mixquic.

"hasta aquí llegue"; mejor conocida como la "correteada"<sup>4</sup>, también se ofrecía a los nueve días del entierro de algún difunto.

En la preparación de este guiso los hombres participaban en traer lo necesario para su elaboración, se hacía un tipo de asamblea se preguntaba cuando es la correteada por lo que los asistentes se proponían para prestar la red o conseguirla y temprano irse a capturar el pescado, las ranas, los ajolotes, las tepocatas, los acociles en los canales de las chinampas, todo en ese tiempo era fresco, también llevaban *atlacuesón* y se traían suficientes *mazcocles* o manojos que también se conseguían ahí, lo anterior se transportaba a la casa, se limpiaba, se lavaba y se picaba.

Los ingredientes que ahora se utilizan son: pescado (chabela o mojarra), chile cuaresmeño, tomate, manteca, nopales, acelga<sup>5</sup>, epazote, masa, ajo y cebolla. Modo de hacer: se hierven los tomates, posteriormente se llevan al molino tanto el chile como los tomates (para que se forme una mezcla aguada), en una cazuela esta combinación se guisa con manteca se agregan los nopales (picados) se incorpora el pescado, después de que se cocieron los nopales (se sacan para que no se batan), se le pone el epazote, (se le muele ajo y se rebana cebolla), se añade la acelga (la cual se cocinó aparte al vapor). También puede servirse con sopa de arroz<sup>6</sup>.

## EL CALIENTITO

Esta receta es original del señor Antonio Jiménez Rojas del barrio de la Soledad en San Juan Ixtayopan y fue proporcionada por sus hijas, las señoras Benita e Inés Jiménez Tapia<sup>7</sup>, los tres originarios de este pueblo. Las señoras explican que su padre fue uno de los primeros

<sup>4</sup> Por ser una forma cortés de correr a los invitados dándose éstos por enterados que ya no había más que comer ni beber.

<sup>5</sup> La acelga ahora sustituye al *Atlacueson*, el cual en estos tiempos es difícil de conseguir

<sup>6</sup> La receta fue transmitida por la señora Gelasia Peña Yezcas, oriunda del barrio de San Agustín en San Andrés Mixquic

<sup>7</sup> La información y la receta fue facilitada por las hermanas Jiménez Tapia el 17 de julio de 2001, durante la realización del trabajo de campo.

que empezó a hacer esta bebida en San Juan y después, el esposo de una de sus hermanas de ellas se fijo cómo la hacía su progenitor y empezó a hacerla, ellas dicen que ha pasado de generación en generación para que no se pierda la costumbre; para ellas el modo de hacerse es lo importante.

El calentito como bebida se empezó a elaborar en San Juan Ixtayopan, después de la Revolución Mexicana, en el presente se ofrece en celebraciones religiosas, por ejemplo la procesión con el santo patrón en la "vispera" de la fiesta patronal, en bodas, quince años u otro tipo de ocasión en la que los anfitriones quieran agasajar a sus invitados convidando esta bebida la cual ya se ha hecho distintiva en la demarcación. El calentito, se prepara con jugo de naranja, manzana, pasas, canela, caña, guayaba, tejocote, azúcar y alcohol puro de caña.

En su elaboración se utiliza una cazuela de barro la cual para algunas personas puede ser nueva o ya usada, sobre un anafre o bracerse se coloca el cazo para hervir el jugo de naranja, después se le pone toda la fruta picada, por ejemplo la manzana en tiras largas, la caña en trozos pequeños o a la mitad, el tejocote cortado en cuatro partes y se dejan cocer bien. Cuando empieza la ebullición se le pone la canela, se licua la mitad de la pasa y la otra mitad se pone entera. Se prueba, si está ácido, se le pone azúcar al gusto; cuando los tejocotes ya están cocidos, se quita la cazuela del fuego y se coloca en el suelo, para agregarle a ésta un poco de alcohol de caña y se prende con un cerillo por un ratito, una vez que se apago el fuego, que se enciende momentáneamente, se le pone alcohol al gusto. Se cuela para quitarle la fruta, se guarda en envases de vidrio como puede ser un garrafón para agua y se entierra; puede permanecer por más de quince años o los años que se desee: "Entre más añejado esté, más sabroso es, cuando se sabe hacer es bien sabroso", ahora, le ponen piña y ya no sabe igual, externaron las hermanas Jiménez Tapia..

Algunas recomendaciones que se deben tomar en cuenta a la hora de su elaboración son: si se tiene pensado ofrecerlo para determinada ocasión, se debe preparar con días de anticipación porque se tiene que dejar reposar y sacar la fruta. En caso de que sea para el

mismo día se comienza a preparar desde la mañana para que repose un rato y pueda servirse ya en frío. Algunas familias lo ofrecen también a los niños, en vasos pequeños.

En estas preparaciones se puede apreciar el valor que las personas les dan a los alimentos que sus predecesores les han transmitido; destacando el sistema culinarios( las técnicas, los procedimientos y lo más importante los ingredientes). Aunque en ocasiones ya no se consiguen los componentes originales para su elaboración, la inventiva y la sustitución de productos parecidos es lo que hace que sigan vigentes.

#### BIBLIOGRAFÍA

CONTRERAS, Jesús. *Antropología de la Alimentación*, Eudeba, España, 1993.

MEDINA, Francisco Xavier. *La alimentación mediterránea*. Institut Catalá de la Mediterrania, España, 1996.

## ANEXO VIII

En este anexo se incluye la visita que se realizó en noviembre de 2001 a la clínica de estomatología de la Universidad Autónoma Xochimilco.

### CLÍNICA DE ESTOMATOLOGÍA TLÁHUAC, UNIDAD UAM/XOCHIMILCO

El ocho de noviembre de 2001 se realizó una visita a la clínica de estomatología<sup>1</sup> que depende de la Universidad Autónoma Metropolitana, plantel Xochimilco, con la finalidad de conocer los problemas más frecuentes que se presentan y atienden en ésta y si tenían relación con la alimentación de los habitantes. La forma de operar de este centro con en base en dos programas: 1<sup>o</sup> Atención integral a niños<sup>2</sup> y jóvenes (los días martes y jueves) y 2<sup>o</sup> Atención integral a adultos (lunes, miércoles y viernes). Los estudiantes trabajan con el paciente hasta que se le da de alta, puede ser por varios años. El horario laboral es de nueve de la mañana a dos de la tarde y de las cuatro a las ocho de la noche.

En esa ocasión la directora María del Carmen Gay, cirujano dentista, fue quién proporcionó la información solicitada de manera general. Según la doctora, las molestias más frecuentes que se atienden en la clínica son las caries, la ausencia de dientes, patologías bucales severas (las cuales se presentan tanto en niños como en adultos), así como mal oclusiones (problemas con la manera de morder), periodontitis y gingivitis (problemas de sarro en los dientes que desgastan las encías); la especialista comentó que los pacientes presentan un alto grado de desnutrición y de descalcificación.

Para la doctora los problemas en los dientes se deben al alto consumo de carbohidratos, de azúcares simples y a los refrescos como la *Coca Cola*. También presentan la

---

<sup>1</sup> En ese centro los estudiantes de estomatología de la Universidad Autónoma de México, realizan sus prácticas.

<sup>2</sup> Los pacientes más jóvenes son de preescolar de tres años de edad.

ausencia de vitaminas "C" y "K" y la falta de higiene es alta, lo que produce pérdida de dientes. Asimismo al aplicar la anestesia ocurren desmayos por no estar bien alimentados.

La odontóloga expresó que, en la mayoría de los pacientes que acuden al servicio el jefe de familia gana el salario mínimo y tiene un promedio de cinco hijos. Los pacientes comentan que su dieta esta compuesta de carne, huevos, leche, lo cual no resulta creible para la médica por el tipo de remuneración.