



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

LA ALIMENTACIÓN EN LA CIUDAD DE
HUAUCHINANGO, PUEBLA (1940-2010)

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN HISTORIA

PRESENTA:

NALLELHY ADRIANA AGUIRRE GUTIÉRREZ

ASESOR: MTRO. ALFREDO RUIZ ISLAS



CIUDAD UNIVERSITARIA, OCTUBRE 2010



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.

Alfredo, recibe mi más sincero agradecimiento por todo el tiempo que me brindaste, así como por tus atinados consejos para llevar a buen término esta obra.

Profesoras Ángeles Pensado, Matilde Souto, Lillian Briceño y Teresa Lozano, les agradezco enormemente sus valiosas observaciones que, sin duda alguna, enriquecieron no sólo este trabajo, sino también mi aprendizaje como historiadora.

A todos mis maestros, compañeros y amigos universitarios, de quienes aprendí mucho en cada momento de mi carrera, también les digo gracias.

Señoras Carmen, Emma y Alicia, reciban un reconocimiento especial por sus invaluables aportaciones al conocimiento de la Sierra Norte de Puebla.

**A mis padres y hermanos
A Huauchi**

**LA ALIMENTACIÓN EN LA CIUDAD DE HUAUCHINANGO,
PUEBLA (1940-2010)**

Índice

Introducción	1
Breve recorrido bibliográfico sobre la alimentación en México	11

Capítulo 1 **Huauchinango, Puebla**

Características geográficas	20
Contexto histórico	20
Época prehispánica	25
Época virreinal	29
Movimientos libertarios	33
Época independiente	36
Época revolucionaria (1910 – 1920)	40
Época contemporánea (1920 – 1960)	42
Época contemporánea (1960 – 1980)	46
Época contemporánea (1980 – 2010)	49

Capítulo 2

La alimentación en la ciudad de Huauchinango, Puebla (1940-2010)

Antecedentes	53
Raíces prehispánicas	53
Raíces coloniales	57
Siglo XX y principios del XX	60
Huauchinango (1940-2010)	62
La alimentación cotidiana en el hogar (1940-1960)	63
La mujer	63
El hombre	67
El abastecimiento del agua potable y alimentos	67
La alimentación cotidiana	74
La comida fuera de casa (1940-1960)	84
La alimentación festiva en el hogar (1940-1960)	90
La herencia culinaria (1940-1960)	95

La alimentación cotidiana en el hogar (1960-1980)	97
El abastecimiento del agua potable y alimentos	97
Las novedades en la cocina	99
La comida fuera de casa (1960-1980)	103
La alimentación festiva en el hogar (1960-1980)	105
La herencia culinaria (1960-1980)	105
El hogar	105
Otros medios de aprendizaje	109
La alimentación cotidiana en el hogar (1980-2010)	110
El abastecimiento de alimentos	110
Las novedades en la cocina	113
La comida fuera de casa (1980-2010)	115
La alimentación festiva en el hogar (1980-2010)	118
La herencia culinaria (1980-2010)	119
El hogar	119
Otros medios de aprendizaje	120
El hombre en la cocina	123
Conclusiones	125
Material consultado	134

Introducción

El estudio de la vida cotidiana de un pueblo se torna atractivo cuando, además de descifrar el desarrollo de sus formas culturales, es decir, de sus normas de comportamiento, de sus hábitos, de sus creencias o de la adaptación a los cambios ocurridos en él, permite rescatar la percepción que, sobre tales hechos, los sujetos históricos involucrados se han formado.

Por su parte, la alimentación, al ser una actividad que responde primeramente a necesidades fisiológicas, se convierte en una práctica rutinaria y, por tratarse del ser humano, en un acontecimiento social. De tal suerte, en esta actividad cotidiana están implicados el consumo de ciertos alimentos, su aprovisionamiento, su conservación, sus técnicas de preparación, el lugar de su preparación e ingestión, por ejemplo, así como la serie de relaciones sociales derivadas de todo ello; es decir, los vínculos creados entre los compradores y vendedores de alimentos, entre los cocineros y sus ayudantes o aprendices o, sencillamente, entre quienes tienen por objeto degustar un alimento en compañía. Tales modos de actuar y de concebir la alimentación evidentemente estarán sujetos a las costumbres culinarias de cada pueblo, según momentos específicos de su historia. En consecuencia, esto significa que los cambios y continuidades de esas costumbres estarán estrechamente relacionados con las transformaciones o permanencias de ciertos aspectos políticos, económicos o sociales, o con la introducción de creencias o de avances tecnológicos, entre muchos otros que, en general, conllevarán nuevos estilos de vida.

Bajo este contexto, el trabajo aquí presentado tiene como objetivo principal ofrecer una interpretación sobre el desarrollo de la alimentación de los pobladores de la ciudad serrana

de Huauchinango, Puebla, durante los últimos setenta años, enfatizando un número variable de aspectos comprendidos en torno a la elaboración de los alimentos cotidianos. El interés por construir esta historia surge, en buena medida, de mi inquietud por conocer cómo los habitantes perciben y viven su cocina local y, por otra parte, cómo deciden relacionarse —si lo hacen— con los alimentos, procedimientos y tecnologías ajenos a sus formas tradicionales de alimentación; es decir, la manera y razones de aceptar o rechazar lo nuevo. Además, bajo el supuesto de que las generaciones más jóvenes están menos interesadas, no en dejar de comer los platillos, dulces, bebidas y antojitos típicos huauchinanguenses, indudablemente, sino en aprender a elaborarlos, y a la escasez de materiales en los cuales están asentados distintos aspectos que han conformado la cocina de esta comunidad, es que se dio inicio a esta investigación. De ninguna manera se pretendió hacer un recetario pormenorizado del lugar, pese a que significaría una valiosa labor¹; más bien, se buscó plasmar un panorama del devenir culinario de una ciudad provincial que gradualmente se abre paso a la modernidad.

Como un primer acercamiento a la cocina de la ciudad de Huauchinango se decidió iniciar el estudio a partir de la cuarta década del siglo pasado debido a que ese periodo se caracterizó por una fuerte inversión en la industrialización del país, el surgimiento o mejoramiento gradual de la infraestructura urbana —agua potable, drenaje, electricidad, mercados, hospitales, entre otros— y en particular, de los medios de comunicación, como la creación de los caminos asfaltados en la Sierra Norte de Puebla —región donde se inserta

¹ El *Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla*, coordinado por Horacio Castillo, es ejemplo de una aproximación a las tradiciones culinarias actuales de los otomíes, totonacas y nahuas de los alrededores de la ciudad de Huauchinango. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1999. (Cocina indígena y popular, 6.)

el objeto de estudio—, cuya máxima expresión se manifestó con la construcción de la Carretera Federal México – Tuxpan, todo lo cual influyó poco a poco en la transformación de la vida cotidiana de la comunidad, llegando a modificar, naturalmente, las costumbres relativas a la alimentación.

En lo que respecta al enfoque teórico del trabajo, vale decir que se toma como punto de partida el estudio de la cultura alimentaria, entendida como el resultado de la herencia social proveniente de los hábitos de un grupo humano y que considera las actividades dirigidas a la obtención de los alimentos que hacen factible su subsistencia. En ese sentido, la investigación se ocupa de indagar dónde y qué se hace, es decir, los ingredientes y técnicas empleadas en la preparación de los alimentos, así como los criterios utilizados en su elección, preparación y consumo; sobre el cómo se transmite el uso de ingredientes, técnicas de preparación y recetas; dónde abastecerse; qué y dónde comer y, por último, por qué y cuándo se preparan y consumen ciertos alimentos, preguntas todas vinculadas a las características socioeconómicas, geográficas, históricas y culturales de una sociedad².

La falta de un archivo histórico disponible al público, así como la escasez de compendios hemerográficos y de materiales bibliográficos referentes a la historia no sólo de Huauchinango como ciudad, sino también como región, me condujo a basar esta

² Para el acercamiento al estudio de la cultura alimentaria se consultaron trabajos antropológicos como el de Marvin Harris. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid, Alianza Editorial, 2008 y Mabel Gracia Arnaíz (coord.) *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel, 2002, en donde se muestran diferentes ejemplos de tradiciones culinarias del mundo, así como las distintas causas del por qué y cómo se han conformado sus hábitos alimenticios. Por otra parte, una excelente guía para reflexionar sobre las actividades humanas ordinarias como fue, en este caso, la alimentación, resultó ser el trabajo de Michel de Certeau, Luce Girad y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana/ Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 1999.

investigación, principalmente, en los testimonios contruidos a partir de las entrevistas realizadas a mujeres habitantes de la localidad. Estas entrevistas, producto derivado del trabajo con la historia oral³, contribuyeron al conocimiento de ciertos cambios y permanencias acaecidos en la comunidad y, muy importante, al rescate de las experiencias y percepciones que estas informantes se han creado sobre el devenir de la alimentación huauchinanguense.

La elección de las informantes respondió a distintos principios cualitativos, de los cuales habría que señalar su número, género y edad. Se trabajó con tres mujeres adultas debido a que, como ya se había señalado líneas arriba, me interesaba conocer las vivencias y puntos de vista particulares de personas implicadas en el proceso de la alimentación cotidiana; de tal suerte, el pequeño número de ellas era más que suficiente para el proyecto en cuestión. La decisión de seleccionar mujeres se apoyó en el hecho de que, no obstante la participación del hombre en distintas tareas relacionadas con el quehacer culinario, son ellas las que tradicionalmente han vivido el día a día en las cocinas o en los espacios destinados para cocinar, y todo lo que incumbe directamente con esta actividad. Asimismo, se eligieron mujeres adultas por considerárseles adecuadas para proporcionar una perspectiva más amplia de la evolución de la alimentación, dado el tiempo que han habitado la ciudad huauchinanguense. Su vinculación directa con la cocina desde una edad

³ Sobre la metodología de la Historia Oral se revisaron diferentes trabajos como los siguientes: “¿Qué es la Historia oral?” de María del Carmen Collado; “Metodología y práctica de la entrevista” de Graziella Altamirano; “Conversación única e irrepitable: lo singular de la historia oral” de Mario Camarena Ocampo y Gerardo Necoechea Gracia e “Historia oral de la gente común, una posibilidad en la historia urbana” de Leonor Correa Etchegaray y María Patricia Pensado Leglise, ubicados en Graciela de Garay (coord.) *La historia con micrófono*. México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1994. De igual forma, el capítulo X de la obra ya citada *La invención de lo cotidiano* fue de gran ayuda.

temprana, y el interés de estas informantes al ser invitadas a compartir su visión sobre el tema que me ocupaba, fue otro aliciente para crear con ellas las fuentes documentales. La entrevista que, de manera más precisa llamaría conversación, se desarrolló con cada una de las mujeres en un ambiente amable y emotivo en la medida en que ésta avanzó. Las preguntas y temas atendidos por ellas, pese a que frecuentemente aludían al recuerdo de muchos otros episodios de su vida, se centraron básicamente en la reconstrucción de sus vivencias ocurridas —desde su niñez o juventud, hasta la actualidad— en torno a la alimentación cotidiana y festiva practicada en su casa o en diferentes espacios externos.

§

Como preámbulo a la exposición de las ideas y experiencias de estas informantes, considero oportuno presentar a continuación una breve semblanza de cada una de ellas. Primeramente me ocuparé de María del Carmen quien, con sólo 16 años de edad, salió de la capital del país para establecerse en la ciudad de Huauchinango en el año de 1944. Desde ese tiempo, Carmen, recién casada con un empleado de Petróleos Mexicanos, por encargo de su cuñada comenzó a ocuparse del abastecimiento del agua potable, la molienda del nixtamal, la preparación de la comida, entre muchas otras tareas propias del hogar. Si bien, desde niña, su madre y su abuela la habían instruido en la elaboración de tortillas y de algunas comidas, ella tuvo que aprender a cocinar lo que en su nueva casa le solicitaban y del modo en que se acostumbraba. Años más tarde, y ya siendo madre, además de educar a sus hijas en distintas labores domésticas, se le encargó del cuidado de los animales y de la huerta que tenía en su propio terreno. Ella empezó guisando en una cocina “rústica”, como ella misma la nombra; sin embargo, gradualmente se benefició de algunos de los modernos aparatos y utensilios de cocina que iban apareciendo a la venta. Su forma de aprender a cocinar, que al principio sólo se basaba en la observación, se fue enriqueciendo con las

recetas que sus hijas adquirirían en la escuela secundaria, así como con las escritas en el libro de cocina que adquirió. Los sitios principales en los que se abastecía de alimentos eran, por un lado, su propio terreno y, por otro, el tianguis sabatino; no obstante, con el pasar de los años, la aparición del mercado municipal, disponible diariamente, y de muchos otros negocios donde se vendían distintos productos comestibles, fueron sus nuevas opciones de compra. En la actualidad, respecto a la comida ajena a su alimentación habitual y adquirida en algún establecimiento comercial —como hamburguesas y pizzas—, pese a que en lo general muestra cierta desconfianza con respecto al proceso de elaboración o a su calidad nutricional, ocasionalmente ha llegado a ingerirlas, sobre todo en compañía de sus nietos.

Por su parte, Alicia, nacida en Huauchinango en 1938, debido a la precaria situación económica que padecieron ella, su madre y hermana, desde los ocho años aproximadamente se vio obligada a dejar la escuela y comenzar a participar en la venta de tortillas que diariamente eran elaboradas en su casa para cubrir los gastos necesarios. Posteriormente, cuando contaba con cerca de diecisiete años, debido a una oferta de trabajo que su madre aceptó, Alicia se trasladó, junto con su familia, a la Ciudad de México. Allí, gracias a la oportunidad que tuvo de asistir a las clases de cocina impartidas por Josefina Velázquez de León y Chepina Peralta, así como a los cursos de decoración artística de pasteles con Marithé de Alvarado, pudo iniciar su formación culinaria y aprender a preparar platillos concebidos en el ámbito nacional y extranjero. Pasados cinco años, ella y su familia regresaron a su ciudad natal, donde pronto comenzaron a vender comida típica del lugar en uno de los locales establecidos en los portales del centro. Las buenas ganancias del negocio no sólo les proporcionaron una dieta más variada y de mejor calidad con respecto a la que había tenido acceso Alicia en su infancia y su adolescencia, sino que también les

permitieron adquirir un terreno para fijar su hogar. Aunado a esto, la adquisición de aparatos modernos, como la licuadora, la estufa y el refrigerador, en especial para la preparación de la comida del negocio, gradualmente fue sustituyendo el uso de instrumentos tradicionales como el metate o molcajete. Ya en la década de 1970, Alicia, una vez casada con un trabajador de Pemex, se dedicó de lleno a las labores del hogar, así como al cuidado de sus hijos. Tiempo después, y una vez que éstos se convirtieron en jóvenes, no sólo retomó su aprendizaje culinario —como en la época en que cursó la carrera técnica en conservación de alimentos—, sino que también empezó a compartir sus conocimientos en los cursos ofrecidos en el Centro de Integración Familiar de Pemex, en los que enseñó cocina mexicana e internacional, repostería, panadería, conservas, decorado de pasteles, entre otros. Actualmente, Alicia diariamente cocina para ella y su esposo, y sólo en ocasiones especiales, como en algún cumpleaños o en la celebración del día de muertos o de alguna fiesta religiosa, para sus familiares y amigos.

Por último, Emma, quien nació en 1942 también en la ciudad de Huauchinango, vivió su infancia al lado de sus padres y hermanos mayores. En ese entonces, las tareas en las cuales participaba para el beneficio de su casa eran básicamente dos: por un lado, junto con sus hermanos, ayudaba a entregar a los clientes el pan hecho por su padre en su propia panadería y, por otro, aprendía las lecciones básicas de cocina transmitidas constantemente por su madre y cuyos alcances abarcaban desde la buena elección de los ingredientes usados para cocinar hasta la preparación de comidas complejas como el mole poblano, el pascal y los tamales. Transcurridos algunos años, distintas situaciones orillaron a su familia a dejar de producir el pan y comenzar a rentar cuartos de un antiguo mesón para así obtener ingresos. Sus hermanos pronto decidieron salir de su hogar para trabajar, mientras que

Emma, quien comenzó a estudiar y a trabajar como secretaria, fue la única que permaneció con su madre hasta los veintiún años, es decir, llegado el momento de casarse. Durante esta nueva etapa de su vida ella dejó de trabajar y empezó a ocuparse de su nueva casa e hijos. Debido al gran interés que desde joven mostró por la cocina, siguió enriqueciendo su bagaje con las recomendaciones de su madre, hermana y algunas tías y vecinas, y con información de los recetarios que comenzó a consultar. Su afán por cocinar se vio reflejado no solamente en su iniciativa por compendiar su propio recetario, especificando las cantidades necesarias de los ingredientes en la preparación de algún alimento, sino también en su gusto por enseñarle a la gente a cocinar. Hoy día, además de ser la principal cocinera de su casa —en ella habitan hijos, nietos y esposo—, algunas horas de la semana las destina para dar clases de cocina, gelatina, panadería y pastelería en los talleres organizados por funcionarios de la iglesia católica de la comunidad.

§

Si bien este trabajo tiene como finalidad estudiar el devenir de la alimentación de la ciudad huauchinanguense de los últimos setenta años, como punto de partida se expone una serie de reseñas sobre las obras más recientes y representativas escritas por historiadores interesados en dar luz sobre ciertos temas relativos a la alimentación nacional, con el objetivo de plasmar el panorama en el cual se inserta la presente investigación. De tal modo, se encuentran escritos de corte general que tratan los hábitos alimenticios del hombre del tiempo prehistórico hasta el contemporáneo, mientras que otros abordan periodos específicos de la historia y temas culinarios particulares.

Posteriormente, en la primera parte del capítulo 1 se presenta una caracterización general de la localidad de Huauchinango; es decir, su ubicación geográfica, sus climas, su flora y fauna, los recursos hidrológicos con los que cuenta, las principales actividades económicas en las que su población se ocupa, entre otros aspectos. Inmediatamente después, un marco histórico de Huauchinango y de la Sierra Norte de Puebla, desde la época prehispánica hasta la actualidad, servirá para conocer *grosso modo* ciertos rasgos de la evolución de esta región del país. Al respecto cabría señalar que, pese a que mi deseo hubiera sido rescatar también la historia de la vida cotidiana de la población huauchinanguense para mejor comprender el desarrollo de sus prácticas alimenticias, no quise dejar de relatar —aunque fuera brevemente— los sucesos políticos y económicos, principalmente, que los escasos trabajos dedicados a este rincón del país han legado.

El capítulo 2, dedicado propiamente a la alimentación de los pobladores de Huauchinango, está conformado por un breve apartado en el que, a manera de antecedentes, se incluyen algunos elementos relacionados con las prácticas alimenticias prehispánicas, novohispanas, decimonónicas y de principios del siglo XX de esa región serrana. Posterior a esto, para facilitar la comprensión del estudio, la narración se divide en tres partes —1940/1960, 1960/1980, 1980/2010—, teniendo como pauta algunas discontinuidades en las costumbres alimentarias, así como ciertos cambios relativos a la urbanización de la ciudad. Así, en estos tres periodos se plasma el desarrollo de la alimentación cotidiana de los hogares de la comunidad; de ahí que se traten temas relacionados con el abastecimiento del agua y los alimentos, los platillos y bebidas ingeridos comúnmente, la conservación de los ingredientes y comidas, el espacio donde se elaboran los alimentos y la transmisión del

conocimiento culinario, entre otros. Los hábitos culinarios fuera de casa o la preparación de comida festiva en el hogar también son tratados.

Al final del capítulo se consideró prudente anotar una serie de observaciones en las que, según los aspectos culinarios actuales de los huauchinanguenses, se manifiestan ciertas tendencias en su alimentación.

Para concluir esta investigación, se hizo una breve valoración de las distintas herramientas prácticas y teóricas empleadas en ella, así como un recuento de los acontecimientos estimados favorables o desfavorables —en términos de nutrición, de higiene, de esfuerzos físicos y monetarios— en la alimentación de los pobladores de la ciudad de Huauchinango, de acuerdo a las distintas ideas reflejadas a lo largo del trabajo.

Breve recorrido bibliográfico sobre la alimentación en México

La existencia de diversas investigaciones relacionadas con la alimentación de lo que hoy se conoce como México ha sido una constante a lo largo de su historia. Así, se encuentran trabajos creados desde tiempos novohispanos hasta aquéllos de años más recientes, los cuales rescatan, a través de la mirada de cronistas, historiadores, antropólogos y otros estudiosos, diferentes aspectos y momentos del desarrollo culinario del país.

No obstante esta amplia gama de perspectivas, para la presente investigación seleccioné algunas de las obras más representativas y actuales de historiadores interesados en explicar cuestiones generales o particulares del devenir de la alimentación nacional. De tal suerte, hay trabajos de corte general como el de Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza*⁴, la *Historia de la comida en México*⁵, de Amando Farga, *Las cocinas de México I y II*⁶ de José Iturriaga o la colección *Historia de la vida cotidiana en México*⁷, dirigida por Pilar Gonzalbo Aizpuru, en las que se abarcan aspectos alimenticios del hombre prehistórico y prehispánico, así como del colonial, decimonónico y contemporáneo.

Existen otros estudios ocupados en un determinado periodo de la historia y que abordan temas particulares, como los realizados por Alfred W. Crosby en “La fusión de dos comidas”⁸, el de Rosalva Loreto en *Un bocado para los ángeles. La cocina conventual*

⁴ México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1981.

⁵ México, José Inés Loredo y José Luis Loredo, 1980.

⁶ México, Fondo de Cultura Económica, 1998. (Fondo 2000).

⁷ 5 t. México, El Colegio de México / Fondo de Cultura Económica, 2004. (Sección de obras de historia).

⁸ En Janet Long (coordinadora). *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1997. pp.131-144.

*novohispana*⁹, el de Virginia García Acosta y otras investigadoras, titulado *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México siglo XVIII*¹⁰, el de Teresa Lozano, “Mezcales, pulques y chinguiritos¹¹”, o la *Historia del chocolate en México*¹², de Martín González.

A continuación se ofrece una breve reseña de estos trabajos.

Sonia Corcuera, en su libro *Entre gula y templanza*, ofrece una explicación sobre el desarrollo de la cultura alimenticia del país. Considera que, gracias al conocimiento de la naturaleza y la adecuación de los alimentos de las generaciones pasadas, se puede aspirar a comprender su visión de la vida, sus inquietudes intelectuales y su identidad. La autora da un panorama sobre la alimentación de los grupos nómadas del norte y sedentarios del centro y sur del México prehispánico, mostrando algunas de sus costumbres alimentarias y explicando las razones que propiciaron la pobreza o riqueza de sus dietas.

La interdependencia entre los dioses y los hombres para el sostenimiento de la vida a través de la alimentación es otro de los temas abordados en su trabajo. Antes y durante el primer encuentro entre mexicas y españoles, Corcuera destaca el hambre como perpetua preocupación para estas dos culturas; sin embargo, también rescata tanto los cambios repentinos —positivos y negativos— de ambas tradiciones gastronómicas, como el origen y la evolución de algunos comestibles importantes como el maíz, el pulque, el azúcar y el

⁹ México, Clío, 2000. pp.7-39.

¹⁰ México, SEP, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1989. (Ediciones de la casa chata, 24).

¹¹ Long, *op. cit.*, pp.421- 435.

¹² México, Maass, 1992.

cacao. El desarrollo del mestizaje cultural alimenticio también lo estudia a partir de los lugares en los que éste se llevó a cabo; es decir, desde las cocinas de casas particulares y conventos —tomando en cuenta las manos creativas de sus cocineros—, hasta espacios más amplios como los mercados y las ferias, donde se revelaba la incorporación de los alimentos fundamentales del Viejo y Nuevo Mundo. Por último, la autora explica ciertos elementos que llevaron a lo que llama la mini revolución culinaria extranjerizante producida a partir de la Independencia del país, factor que a la vez resulta esencial para la comprensión de la polifacética cocina mexicana.

La Historia de la comida en México, de Amando Farga, inicia con el estudio de las fuentes y formas de alimentación del hombre primitivo que habitaba en lo que hoy es México, y continúa con las pertenecientes a las civilizaciones mexica, maya u otomí, entre otras. La llegada de los españoles a estas tierras, la admiración al enfrentarse a alimentos y bebidas desconocidas y a las plazas donde éstos se compraban y vendían son otros aspectos que trata el libro. Posteriormente, se traza una idea de cómo funcionaban y qué proporcionaban las posadas, fondas, pulquerías y demás lugares dedicados a la venta pública de alimentos durante la época colonial y el siglo XIX. Muy relacionado a esto, el autor continúa su trabajo destacando las peculiaridades de la nueva culinaria criolla manifestada en las diferentes regiones de la Nueva España y su prolongación y renovación en el México independiente.

Otros temas abordados por Farga son la caracterización de los utensilios de cocina empleados por la sociedad prehispánica, colonial y moderna; el rescate de las virtudes principales de los alimentos intercambiados entre el Nuevo y el Viejo Mundo; el desarrollo

de la comida mexicana de la clase alta durante el porfiriato y el de los dulces, comidas y bebidas especiales preparadas en fechas históricas nacionales o en festividades religiosas. Finalmente, el autor proporciona una rica bibliografía sobre la gastronomía mexicana que va desde el siglo XVI hasta el XX y que abarca estudios de filósofos, historiadores, cronistas, periodistas, poetas y viajeros.

José Iturriaga, en *Las cocinas de México I y II*, expone brevemente un panorama en el que se describe el devenir de la gastronomía de lo que hoy se define como México, así como ciertos elementos que caracterizan los hábitos alimenticios de algunas de sus regiones. De tal forma, en la primera parte muestra algunos ejemplos que denotan los ingredientes utilizados y las costumbres practicadas por dos culturas prehispánicas, la mexicana y la maya. Después, se detiene a revisar el mestizaje culinario surgido como consecuencia de la colonización española, resaltando las aportaciones de América al Mundo. La introducción de nuevas costumbres y productos alimenticios a estas tierras a lo largo del siglo XIX y hasta la actualidad, son también abordadas por el autor. Finalmente, se destaca la trilogía maíz, chile y frijol, no sólo a partir de sus propiedades nutricionales, sino también mostrando las funciones espirituales y culturales que han cumplido entre los distintos pueblos de este territorio. Asimismo, se subraya la gran variedad de preparaciones en las que actualmente se consumen dichos alimentos.

En cuanto a la segunda parte de la obra, Iturriaga expresa su interés en la preservación de las tradiciones gastronómicas nacionales y, de manera específica, en aquellas practicadas diariamente como es el consumo de tacos, tamales y tortas; es decir, de los antojitos. En consecuencia, hace un repaso de los orígenes de estos alimentos, así como de sus formas y

sabores típicos presentes en las distintas regiones del país. Finalmente, el autor otorga un espacio a la gran diversidad de platillos, bebidas y golosinas, provenientes de cada una de las entidades mexicanas.

La *Historia de la vida cotidiana en México*, dirigida por Pilar Gonzalbo Aizpuru, está conformada por una gran variedad de trabajos que abordan diferentes etapas, aspectos y regiones de la historia culinaria del país. Así, existen los estudios de Ann Cyphers, Erik Velásquez y Pablo Escalante que tratan la alimentación de la cultura olmeca, teotihuacana, maya y mexica, incluyendo datos específicos de su nutrición y algunas prácticas alimenticias. Sobre el mundo novohispano, principalmente de la ciudad de México, se cuenta con las investigaciones de Gustavo Curiel, Enriqueta Quiroz, Miguel Vásquez y América Molina, entre otros, para informar del mobiliario y utensilios de cocina de los estamentos más privilegiados de la sociedad; de la incorporación de nuevos ingredientes y utensilios para cocinar en la dieta de los indígenas y españoles; de los mercados donde se abastecían; de las cantidades, calidades y variedades de alimentos según la capacidad adquisitiva de los consumidores; de la comida cotidiana y festiva; de las cocinas, puestos callejeros y pulquerías; así como de los remedios usados contra el hambre por las crisis agrícolas.

Respecto a la segunda mitad del siglo XVIII y el XIX, Matilde Souto, John E. Kicza y Jesús Gómez presentan los diversos lugares donde se hacían las compras en la Ciudad de México: por un lado, los expendios de comida y bebida establecidos; por otra, las calles donde las vendedoras llevaban sus canastos con productos. Otro aspecto retomado en estas páginas, y que continuó en dicho siglo, fue el de la relación entre el comer y las divisiones

sociales de la ciudad; sin embargo, también se destacan los alimentos novohispanos por antonomasia consumidos por ricos y pobres. Las técnicas y utensilios recomendados en los recetarios de cocina también son rescatados, lo mismo que las descripciones de las cocinas y comedores como sitios especializados en gran parte de las casas. De tal forma, se revela que el comer se fue transformando en un acto cotidiano socialmente importante. Por otro lado, los autores muestran varios contrastes, uno de ellos es el de la ausencia en la cocina de las mujeres de elevado nivel social, mientras que las criadas o empleadas domésticas se hacían cargo de todo lo relacionado con ella.

Finalmente, los trabajos de Thelma Camacho y Álvaro Matute, principalmente, tocan cuestiones relacionadas con la alimentación de los habitantes de la Ciudad de México desde finales del siglo XIX hasta mediados del XX. En ellos hablan de los establecimientos llamados “estanquillos”, donde la gente de los barrios populares o colonias de clase media se abastecía de alimentos, mientras que la clase alta hacía lo propio en las tiendas de abarrotes recién instaladas, en las bizcocherías o chocolaterías de sus zonas residenciales o del centro. Para completar el cuadro, brindan también estampas de lo rudimentarios y escasos que fueron los espacios dedicados a las cocinas en las vecindades de clase media baja de la ciudad. En contraparte, se muestra la modernización vivida a mediados del siglo XX. Se ve entonces la introducción de las estufas de gas y petróleo —en sustitución de los braseros— así como de los refrigeradores, licuadoras y ollas de presión para los bolsillos pudientes. Además de estos utensilios que agilizaban la preparación de los alimentos, la aparición del chocolate y café en polvo, acompañados con leche pasteurizada y rebanadas de pan blanco, hicieron más frecuentes los desayunos rápidos. Por último, y aunado a esto,

muestran que el número de cadenas de supermercados se extendió y gradualmente el abarrotero se sustituyó por la relación impersonal del consumidor y el producto.

Alfred W. Crosby, en “La fusión de dos comidas”, analiza las contribuciones del intercambio de fuentes alimenticias entre el Viejo y el Nuevo Mundo respecto a sus tendencias en la producción de comida. Para ello profundiza en las cuatro que considera más representativas: el maíz y la papa, del lado del Nuevo Mundo, y el trigo y el ganado bovino, del lado del Viejo; es decir, aquellos alimentos que con el paso del tiempo habrían de convertirse en parte fundamental de la dieta básica de millones de personas de ambos mundos.

Rosalva Loreto, en *Un bocado para los ángeles. La cocina conventual novohispana*, recrea las prácticas alimenticias llevadas a cabo en los conventos femeninos de las ciudades de México y Puebla entre los siglos XVII y XVIII. Identifica y describe los distintos espacios dedicados a la recepción, almacenaje, preparación y consumo de los alimentos, así como los oficios desempeñados por las monjas en cada uno de ellos. A la par de esta reconstrucción, señala también las formas especiales del llamado a la mesa, de la ubicación particular de cada monja en la mesa, del modo de servir y retirar la comida y los aditamentos, de orar antes de comer, entre otros ritos, siguiendo siempre las normas de pobreza de cada convento. La autora identifica los diferentes alimentos consumidos tanto por las monjas de ascendencia hispana como por las mozas indígenas o esclavas africanas que las asistían, pues encuentra una clara jerarquía al respecto. No sólo habla de la vida en el interior del convento, también rescata las relaciones culinarias surgidas entre las monjas de un convento y otro, o entre los curas y sus benefactores. De tal suerte, se destaca la

preparación de platillos y dulces especiales para esas ocasiones. Por último, Loreto apunta los diferentes cambios culinarios ocurridos en la segunda mitad del siglo XVIII, debido a ciertas leyes que exigían la restitución de la vida monacal primitiva.

El trabajo realizado por Virginia García y otras investigadoras titulado *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México siglo XVIII*, presenta una descripción general de la ciudad, enfocándose principalmente en su extensión y población, en el consumo del pan y en sus actividades económicas más sobresalientes, así como en la legislación y autoridades vinculadas. Posteriormente, aborda la organización de la producción panadera, es decir, la tecnología empleada, la composición, concentración y características de la mano de obra y, por otra parte, las funciones económicas y sociales desempeñadas por los dueños de las panaderías: los empresarios panaderos y los maestros panaderos. De la mano de estos tópicos se examina la procedencia y abastecimiento del trigo y harina a las panaderías, y los medios empleados por los dueños con el fin de controlarlos. Se continúa con el proceso de elaboración del pan que incluye, por un lado, una descripción de los diversos tipos fabricados y de las adulteraciones que se llevaban a cabo en su preparación y, por otro, un análisis de la inversión de capital necesaria para su producción. Por último, se estudia la distribución y comercialización del pan, encontrándose como característica principal los conflictos surgidos entre los dueños de las pulperías y las panaderías.

Historia del chocolate en México, de Martín González, es un trabajo que transporta al mundo del cacao desde sus orígenes en el continente americano, pasando por su domesticación en las regiones sureñas de Mesoamérica, hasta su difusión por el resto de dicha área cultural y su expansión, después del contacto español, a tierras europeas.

Destaca la gran importancia económica, social, cultural, medicinal, religiosa y gastronómica otorgada por las diferentes culturas prehispánicas, así como la manifestada por la cultura europea, que fue especialmente comercial ya desde tiempos muy tempranos del virreinato. De tal forma, lleva a explorar el proceso gradual de la industrialización del chocolate por parte de los europeos, en contraste con el despojo del producto a los originarios del territorio mexicano y el posterior estancamiento en su producción durante la época independiente, hasta llegar al breve despunte ocurrido en el porfiriato en ciertas regiones del país y a su constante ritmo apreciado alrededor de la mitad del siglo XX. Finalmente, el autor analiza la aparición y crecimiento de la industria chocolatera en México, subrayando como uno de los factores principales la producción suficiente de cacao nacional durante varias décadas. Por otra parte, se incluye un breve examen del papel cultural desempeñado por el cacao y su forma en chocolate tanto en las diversas regiones del país como en sus distintos estratos sociales.

“Mezcales, pulques y chinguiritos” es una investigación realizada por Teresa Lozano, en la que reúne las propiedades medicinales y terapéuticas adjudicadas a estas bebidas alcohólicas y en el que da cuenta de sus diferentes preparaciones y usos por la sociedad novohispana. Sin embargo, el tema central radica en el estudio de los argumentos sostenidos por los defensores del mezcal y el chinguirito para lograr su producción y comercialización legal, utilizando como arma principal el desprestigio del pulque. Así, se rescatan los testimonios del jesuita Francisco Hernández, del naturalista José de Acosta, del Arzobispo Francisco A. Lorenzana, entre otros.

Capítulo 1

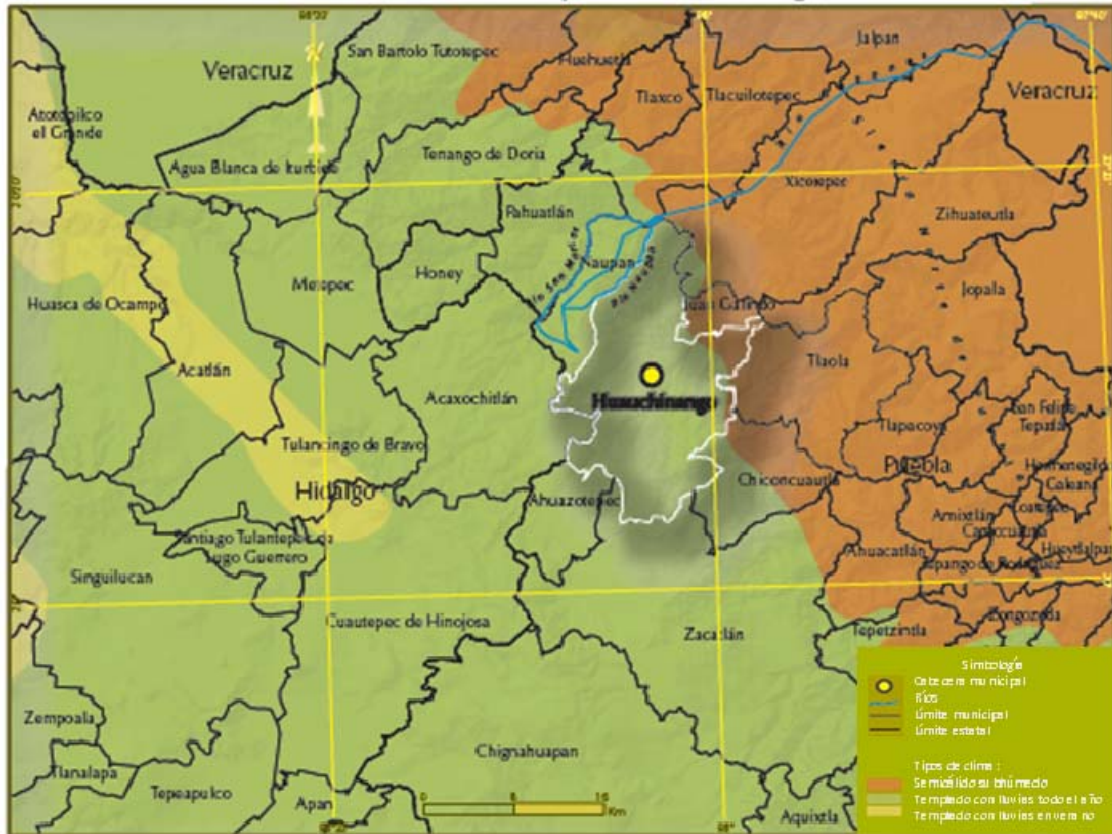
Huauchinango, Puebla

CARACTERÍSTICAS GEOGRÁFICAS

La ciudad de Huauchinango¹³, cabecera del municipio que lleva el mismo nombre, se ubica al noroeste del estado en la llamada Sierra Norte de Puebla, la cual pertenece a la subprovincia fisiográfica Carso Huasteco de la Sierra Madre Oriental¹⁴. La población, localizada a 20°10' latitud norte y 98°03' longitud oeste del meridiano de Greenwich, y a una altura de 1,520 msnm, se halla inmersa entre un conjunto de cerros como el Cojuinalayola, el Osamatepetl y el Zempoaltepetl, destacando este último con una altura aproximada de 2,480 msnm. Colinda al norte con los municipios de Xicotepec de Juárez y Juan Galindo, al sur con Ahuazotepec y Zacatlán, al oriente con Juan Galindo y Tlaola, y al poniente con Naupan, Ahuazotepec y el estado de Hidalgo (Figura 1).

¹³ El término Huauchinango proviene del náhuatl *Cuauchinanco* (cuautili: árbol, chinamitli: muralla y co: lugar) que significa “entre la muralla de los árboles” o “lugar rodeado de árboles” Cfr. Sandalio Mejía Castelán. *Huauchinango histórico. Síntesis histórica, estadística y geográfica del Distrito de Huauchinango, en el estado de Puebla hasta el año de 1945*. México, s.e., 1945. p.15-16. En todo el trabajo emplearé el término Huauchinango, que es su versión actualizada.

¹⁴ Esta subprovincia tiene sus límites al norte y noreste con la subprovincia Llanuras y Lomeríos de la Llanura Costera del Golfo Norte; al noroeste con parte de Hidalgo y Veracruz; al este, con la subprovincia Chiconquiaco, del Eje Neovolcánico; al sur, sureste y oeste, con la subprovincia Lagos y Volcanes de Anáhuac, también del Eje Neovolcánico. Instituto Nacional de Estadística e Informática, México, “Fisiografía de Puebla”, 2009. Disponible en <http://mapserver.inegi.org.mx/geografia/espanol/estados/pue/fisio.cfm?c=444&e=18> Consultado el 15 de mayo de 2009. Citado por Erwin Raisz, *Landforms of Mexico, Physiographie Provinces, Research*. Cambridge, Massachusetts, 1959.



Fuente: INEGI, CONABIO, 2010. Elaboró: María del Carmen Castro Merino.

Figura 1. Características físicas del municipio de Huauchinango

Este territorio está comprendido dentro de la región hidrológica Tuxpan-Nautla no. 27 en la que se incluye al río Necaxa, el cual inicia su recorrido al sur de Huauchinango con el nombre de Totolapa, cruza el municipio en dirección suroeste – noroeste, alimentando las presas de Necaxa, Tenango y Nexapa, y continúa atravesando la sierra hasta llegar, con el nombre de Tecolutla, al Golfo de México. Otro río importante es el Naupan, que nace al norte del municipio huauchinanguense, se dirige hacia el San Marcos y desemboca también en el Golfo ya con el nombre de Cazones¹⁵.

¹⁵ *Huauchinango, Puebla. Información socioeconómica municipal*. Puebla, Secretaría de Desarrollo Social, Coordinación General de Desarrollo Económico Regional, 2003. pp.14-15.

La ubicación geográfica del municipio, aunada a los dos tipos de clima de la región, uno templado húmedo con lluvias todo el año y con una temperatura media anual entre 12° y 18° C, y el otro semicálido subhúmedo, con lluvias todo el año y con una temperatura media anual mayor de 18° C, favorecen el predominio de bosque mesófilo de montaña y de selva alta perennifolia. En relación con la fauna del lugar se encuentran víboras, tlacuaches, armadillos, tejones, gran variedad de aves, entre otras especies y, en menor medida, gavilanes, conejos silvestres, tuzas real, coyotes, tejones y mapaches, algunos de los cuales se encuentran en vías de extinción¹⁶.

De acuerdo al *Anuario Estadístico de Puebla, 2008*, la superficie total del municipio de Huauchinango es de 25,041.3 hectáreas, de las cuales el 34.6% lo ocupa la agricultura, el 24.4% la vegetación secundaria, el 21.9% los bosques, el 15.3% los pastizales y cerca del 3% la selva, los cuerpos de agua y las áreas urbanas¹⁷.

Con base en el II Censo de Población y Vivienda, 2005, el municipio está habitado aproximadamente por 90, 846 individuos —52.4% mujeres—, de los cuales el 71.1% vive en la zona urbana y el resto en áreas rurales. Por su parte, el 21% corresponde a la población indígena, la cual habla principalmente el náhuatl y el totonaco¹⁸.

¹⁶ *Ibid.*, pp.14-15.

¹⁷ Vegetación secundaria se refiere a la vegetación herbácea, arbustiva y arebórea de bosque, selva, matorral, pastizal, entre otros. “Superficie total por municipio según tipo de superficie”. Periodo de observación 2002-2005 en *Anuario Estadístico de Puebla, 2008*. Gobierno del Estado de Puebla/Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).

<http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/sisnav/default.aspx?proy=aee&edi=2008&ent=21>
Consultado el 15 de mayo de 2009.

¹⁸ Según datos de 1990, 16, 345 personas hablaban náhuatl en el municipio, mientras que 1, 071 totonaco. *Huauchinango, Puebla, op.cit.*, p.18. Para el 2007, el 19.8% de una población de 5 años y más dentro del municipio, hablaban una lengua indígena. (No se especifica cuál o cuáles) *Prontuario, loc. cit.*

En relación con las actividades económicas practicadas por la población, se tiene que el 28.9% se dedica al sector primario, sobresaliendo la agricultura; el 19.6% al sector secundario, destinado principalmente a la industria manufacturera y el 49.5% al sector terciario, siendo el comercio y los servicios educativos los más destacados¹⁹.

La agricultura, que es completamente de temporal, se destina, entre otros, a los cultivos de maíz, chile y tomate verde, frijol, café, col, aguacate, durazno, manzana, macadamia y plantas de ornato; sin embargo, éstas últimas, con un volumen de 1'150,000 toneladas y, por otra parte, el chile con 1,402 toneladas —lo que representa el 14% del volumen total de la producción del estado para el año agrícola 2007— son los de mayor obtención²⁰. En cuanto a la ganadería, se crían especies bovinas, porcinas, ovinas, equinas, entre otras, de las cuales se sacrifican al año 7,682 cabezas de bovinos, 11,746 de porcinos y 1,428 de ovinos. La apicultura, avicultura y piscicultura son otras actividades desarrolladas por los habitantes; así, se sabe que se consumen al año 238, 685 cabezas de gallináceas y 3,147 de guajolote²¹. Acerca de la producción pesquera, se cuenta con tilapias, charales, carpas —localizadas en las presas de Tenango y Nexapa— y truchas —criadas en los viveros de Teopancingo y Papatlazolco²².

¹⁹ El 2% restante no se especifica. *Huauchinango, Puebla, op.cit.*, p.31; INEGI, XII Censo General de Población en *Prontuario, loc. cit.*

²⁰ “Volumen y valor de la producción agrícola por tipo de cultivo, principales cultivos y municipios según disponibilidad de agua”. Año agrícola 2007. *Ibid.*; *Huauchinango, Puebla, op.cit.*, p.26; INEGI, II Conteo de Población y Vivienda 2005 en *Prontuario Municipal* <http://www.puebla.gob.mx/docs/coteigep/206296.pdf> Consultado el 15 de mayo de 2009.

²¹ “Sacrificio de ganado y aves por municipio” 2007 en *Anuario Estadístico de Puebla, 2008, loc.cit.*

²² *Huauchinango, Puebla, op.cit.*, pp.16, 28.

En lo referente a las grandes empresas, cabe señalar que actualmente en la población sólo hay instalaciones de Petróleos Mexicanos —Pemex—, y a raíz de la reciente liquidación de la Compañía de Luz y Fuerza del Centro por parte del gobierno federal, gran número de trabajadores quedaron desempleados²³.

Respecto a los servicios básicos existentes, se encuentra que el 74.9% de los habitantes cuenta con drenaje y el 81% con agua potable, mientras que la electricidad, ahora suministrada por la Comisión Federal de Electricidad —gracias al abastecimiento de las presas de Tenango y Nexapa, pertenecientes al sistema hidroeléctrico Necaxa—, la disfruta el 98.1% de la población²⁴.

En relación con las principales vías de comunicación destacan la carretera federal México – Tuxpan, la cual corre por parte del Distrito Federal y los estados de México, Hidalgo, Puebla y Veracruz, así como la súper carretera de cuota México – Tuxpan que igualmente sale de la capital del país y que en la actualidad termina en las inmediaciones de Necaxa y Huauchinango. En cuanto a su comunicación con la ciudad de Puebla, se encuentra la súper carretera Apizaco – Huauchinango, para de ahí conectarse con la capital a través de distintas rutas, por ejemplo, la carretera Puebla – Tlaxcala o la vía corta Puebla – Santa Ana Chiautempan.

²³ Vid. “Decreto por el que se extingue el organismo descentralizado Luz y Fuerza del Centro”. *Diario Oficial de la Federación*. Secretaría de Gobernación, 2009. Consultado el 10 de enero 2010.
http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5114004&fecha=11/10/2009

²⁴ *Anuario Estadístico de Puebla, 2007* en *Prontuario Municipal, loc.cit.*; Vid. “Capacidad total y útil de almacenamiento, y volumen utilizado anual de las presas por municipio y presa. 2007 en *Anuario Estadístico de Puebla, 2008, loc.cit.*

Por su parte, la ciudad de Huauchinango se constituye como el centro urbano más importante de la Sierra Norte de Puebla, ya que en ella se ofrecen distintos tipos de servicios, entre los que sobresalen los educativos, de salud y asistencia social, los de esparcimiento y cultura, los de restaurantes, hoteles e inmobiliarios, los profesionales, los financieros, los de transporte y comunicaciones y, por tratarse de la cabecera municipal, también se prestan servicios de las dependencias administradas por el ayuntamiento²⁵. Asimismo, el comercio de alimentos es de gran relevancia ya que, además de abastecerse de productos llevados principalmente desde la ciudad de Tulancingo, Hidalgo, la localidad huauchinanguense es sede del intercambio de productos agropecuarios distribuidos por la población mestiza e indígena de las comunidades vecinas.

CONTEXTO HISTÓRICO

Época Prehispánica

La escasez de estudios prehispánicos concretos sobre la Sierra Norte de Puebla, región donde se inserta la actual ciudad de Huauchinango, ha orillado a esbozar su historia a partir del conocimiento de pueblos que ocuparon espacios vecinos; en consecuencia, la relación surgida entre las culturas ubicadas en las costas del Golfo de México y el Altiplano Central es la que da luz sobre el papel que jugó la serranía como área intermedia entre ambas.

Los datos que se tienen señalan que hacia el denominado periodo formativo —1200/ 400 a.C.—, la sierra pudo haber sido el enlace entre grupos procedentes de la costa del Golfo

²⁵ Vid. *Huauchinango, Puebla, op.cit.*, pp.40-41.

que se dirigieron hacia el sur y el occidente. Posteriormente, durante el periodo clásico (200 – 650/750), época en la que se desarrolló la cultura teotihuacana, se cree que la serranía formó parte de una de sus rutas de expansión, en este caso, la que comprendía desde la región de Tulancingo hasta el Tajín, además de considerársele como una de sus fuentes importantes de abastecimiento²⁶. El vínculo establecido entre estas regiones permitió la influencia de las culturas totonaca y huasteca en el Altiplano, así como de elementos nahuas procedentes de Teotihuacan a lo largo de la ruta ya mencionada. En este sentido, se ha considerado también que muy probablemente la presencia de estas culturas no fue ajena al espacio serrano que aquí se aborda²⁷.

La caída de las grandes capitales del clásico produjo serios desequilibrios políticos y económicos los cuales, a su vez, ocasionaron el aumento de enfrentamientos armados entre los nuevos centros regionales. Bajo estas y otras circunstancias —como podrían ser condiciones adversas en el medio ambiente—, grandes movilizaciones humanas buscaron tierras más allegadas a sus intereses en el Centro de Mesoamérica. Parte de estas migraciones estuvo conformada por agricultores y grupos de recolectores – cazadores del Norte. Ambos, señalados con el nombre genérico de chichimecas, se adaptaron a formas de

²⁶ Bernardo García Martínez. *Los pueblos de la sierra: el poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*. México, El Colegio de México, 1987. pp.33-35. La relación con la ciudad de El Tajín se dio alrededor del 650/750, época en la cual Teotihuacan inició el declive de su gran hegemonía política y económica en el mundo mesoamericano y en la que, por otra parte, las redes de comunicación e intercambio se reordenaron en beneficio de dicho centro totonaco y de otros como Xochicalco. Alfredo López Austin y Leonardo López Luján. *El pasado indígena*. México, Colegio de México/Fideicomiso Historia de las Américas/Fondo de Cultura Económica, 2001. p.173.

²⁷ Un testimonio de la relación entre dos de estos grupos es el señalado por Juan de Torquemada, quien afirma que los totonacas, llegados de Chicomoztoc, fueron los artífices de las pirámides teotihuacanas y quienes, tiempo después, habrían de trasladarse a Atenamitic —lugar situado en las proximidades de la ciudad de Zacatlán— y luego al resto de la Sierra y a la costa. *Apud. García, op. cit.*, pp.36-44.

vida más complejas y dieron nuevos matices a la cultura y la política de las sociedades ya establecidas²⁸.

Durante esta etapa, conocida como el posclásico mesoamericano —900/1000 – 1521—, surge en el actual estado de Hidalgo la capital tolteca. Esta ciudad, originada por los primeros emigrantes, los tolteca – chichimecas, posiblemente de origen nahua – otomí, junto con los nonoalcas provenientes de la costa del Golfo, utilizó las vías de expansión y comercio desarrolladas siglos atrás y, tal vez, las transitadas en beneficio de las ciudades de Teotihuacan y El Tajín²⁹. Tula adquirió el control de parte de la Sierra y entre sus áreas de influencia se incluyeron Tulancingo, Acaxochitlán y Huauchinango. Gracias al predominio tolteca, la hegemonía del Altiplano Central resurgió, se presentó un constante desplazamiento de totonacas hacia el oriente y la expansión de la lengua náhuatl fue característica a lo largo de la ruta hacia el Golfo. La relevancia de El Tajín fue perdiéndose hacia el año 1100 y con ello se ha creído que aumentó la penetración huasteca en la región septentrional de la Sierra³⁰. Por otra parte, otro de los grupos emigrantes que transitó del Altiplano hacia este territorio serrano fue el otomí, causando el repliegue de la población totonaca³¹.

A partir de los siglos XII y XIII comenzaron a moverse nuevas oleadas chichimecas del sur de Aridamérica y del área Norte hacia el Altiplano Central; sin embargo, entre todos los

²⁸ López, *op. cit.*, p.195.

²⁹ Linda Manzanilla y Leonardo López (coords.). *Historia antigua de México*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Miguel Ángel Porrúa, 2000. vol. 3. p.217.

³⁰ García, *op. cit.*, pp.45-46.

³¹ Los pueblos serranos a los que me refiero son nuevamente Tulancingo y Huauchinango, incluyendo a Pahuatlán, Tututepec, Xicotepec y otros más. *Ibid.*, p.51.

grupos sobresalió el acaudillado por Xólotl, que llegó a la Cuenca de México cuando Tula ya había sido abandonada. Se sabe que este caudillo, cuyos sucesores fundarían el señorío de Texcoco, tomó posesión de un gran territorio que dividió en cuatro provincias y que abarcaba el Nevado de Toluca, Izúcar, Atlixco, el Cofre de Perote, Metztlán, Cuetzalan, Tulancingo y Huauchinango³².

Hacia el final del siglo XIV y principios del XV, la Cuenca de México consolidó su posición nuclear con otro de los grupos venidos del Norte: los tepanecas. Este grupo, de composición otomiana y nahua, cuya cabecera fundó en Azcapotzalco, pronto se unió a los mexicas para derrotar a Texcoco. No obstante, su predominio fue breve, pues hacia 1430 cayó en manos de los texcocanos y mexicas. De esta manera, Texcoco, al destacar como uno de los señoríos más poderosos del Altiplano Central, reafirmó su relación con la parte occidental de la Sierra, conquistando, bajo el mando de Nezahualcoyotl, Tulancingo y Tututepec, así como las regiones de Huauchinango, Xicotepec, Pahuatlán y la provincia de Tuxpan³³.

La situación que reinaba en la Cuenca de México a la llegada de los mexicas era de una gran inestabilidad política donde numerosas ciudades – Estados pretendían ampliar sus áreas de influencia³⁴. Como era de esperarse, los mexicas debieron cumplir primeramente con sus obligaciones tributarias hacia Azcapotzalco antes de ingresar al juego de fuerzas políticas de sus vecinos. Con sólo trece años de fundada su capital, Tenochtitlan, este grupo

³² Otros de los grupos que arribaron a la Cuenca fueron los tepanecas, los oto-mazahuas y los acolhuas. López, *op. cit.*, pp.207-209; Manzanilla, *op. cit.*, p.257. Siguiendo a Torquemada y a Fernando de Alva, el célebre Xólotl provenía del norte y tenía lazos con la Huasteca. Vid. García, *op.cit.*, p.52; Mejía Castelán, *op.cit.*, pp.16-18.

³³ García, *op.cit.*, pp. 54-55; Mejía Castelán, *op.cit.*, pp.18-19; Manzanilla, *op.cit.*, p.282.

³⁴ Manzanilla, *op.cit.*, p.285.

se fragmentó y dio origen a la capital de Mexico – Tlatelolco³⁵. Después de una serie de problemas entre las diferentes élites gobernantes, y una vez liberados del control de Azcapotzalco, los señoríos de Mexico – Tenochtitlan, Texcoco y Tlacopan formaron la *Excán Tlatoloyan* o Triple Alianza para asegurar su fuerza militar y continuar la expansión de su poderío a través de la imposición de obligaciones tributarias³⁶. Sin embargo, el grupo mexica – tenochca fue el que imperó y se convirtió en el más poderoso de todos los pueblos mesoamericanos³⁷. Fue tal el éxito de la expansión de esta alianza que algunos pueblos que nunca habían sido atacados directamente se mostraron amigables. Entre ellos se encontraron Teotitlán, Tulancingo, Huauchinango e Izúcar, que sirvieron como puntos de hospitalidad y abastecimiento sin ser integrados como provincias tributarias³⁸.

Época virreinal

Para los fines del presente trabajo, no hace falta referirme a los acontecimientos militares suscitados por el contacto entre los castellanos y los nativos mesoamericanos. Un hecho capital para la comprensión de lo que sucedería después en este territorio fue la caída de México – Tenochtitlan en agosto de 1521 pues, a partir de entonces, el orden económico, político y social pasó a manos de la autoridad castellana. La conquista militar se extendió hacia otras regiones, al mismo tiempo que se definieron las bases para la administración de lo que se bautizaría como la Nueva España. Hernán Cortés, al percatarse del insuficiente volumen existente de metales preciosos y otras riquezas materiales, decidió comenzar la

³⁵ Otras interpretaciones sostienen que más bien la ciudad de Mexico-Tlatelolco era la más antigua y la más importante de los dos islotes. *Ibid.*, p.288.

³⁶ *Ibid.*, pp.288-293, 303.

³⁷ Se sabe que controlaron algunas de las conquistas texcocanas. García, *op.cit.*, p.56.

³⁸ Manzanilla, *op.cit.*, p.311.

repartición del tributo de los pueblos entre sus hombres como pago por su desempeño militar. Pese a ello, con la elección de la figura jurídica de la encomienda, el rey concedió al encomendero el derecho de recibir tributos y servicios personales de los originarios de los pueblos a cambio de mantener la paz y el orden en el territorio a su cargo y a defender la tierra en caso de ser solicitado por la Corona. Aunado a esto, el encomendero estaba obligado a vigilar el culto y la doctrina cristiana de los indígenas así como su salud física³⁹.

Esta intervención en la forma de vida de los pueblos no se hizo esperar entre los habitantes de la Sierra y, de manera específica, en Huauchinango, el cual estuvo encomendado a Juan de Jaso en la década de 1520 y luego al conquistador Alonso de Villanueva quien, a su muerte, cedió el cargo a su hijo Agustín de Villanueva Cervantes. Entre 1573 y 1597, una vez fallecido este último, la encomienda se asignó a su viuda, Catalina de Peralta. Tiempo después, hacia 1640, el tributo fue recibido por el conde de Moctezuma, mientras que, para 1688, una parte de esta encomienda había pasado a la Corona⁴⁰.

Desde su llegada a este territorio, el gobierno español empezó a funcionar bajo la administración de un cabildo o ayuntamiento encabezado por Cortés, quien pronto fue nombrado gobernador, capitán general y justicia mayor. De esta forma, la Nueva España contó con gobernadores reales, funcionarios judiciales locales —alcaldes ordinarios y alguaciles—, representantes de gobernadores —tenientes de gobernador o alcaldes mayores—, entre otros cargos, hasta 1529, año en que la primera Audiencia, organismo que

³⁹ Leonardo Lomelí Vanegas. *Breve historia de Puebla*. México, El Colegio de México, Fideicomiso Historia de las Américas, Fondo de Cultura Económica, 2001. pp.54-55.

⁴⁰ Peter Gerhard. *Geografía histórica de la Nueva España 1519-1821*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1986. p.119.

fungiría como órgano de gobierno⁴¹, tribunal supremo y cuerpo consultante, se reunió en la Ciudad de México. A partir de entonces, diversos funcionarios fueron sustituidos por otros elegidos por la Audiencia.

Como consecuencia de las dificultades encontradas en la administración de justicia y la recaudación del tributo de los indios, por no mencionar los conflictos con los caciques indígenas o con la Iglesia, en 1550 la autoridad real ordenó que todas las encomiendas fueran asignadas a algún corregimiento⁴². Respecto a Huauchinango, se tiene noticia de que, hacia 1580, el corregidor de Metateyuca fue redesignado alcalde mayor de aquel poblado. Posteriormente, para 1609, esta alcaldía poseía corregimientos sufragáneos tales como Pahuatlán, Tamiagua, Xalpantepec y Xicotepec⁴³.

Además de las nuevas formas de gobierno y prácticas religiosas, las epidemias traídas por los españoles y las relaciones de producción establecidas con los indígenas desencadenaron una importante crisis demográfica, lo que llevó a la Corona a tomar una serie de medidas para reorganizar la administración colonial. Para ello, durante las últimas décadas del siglo XVI y las primeras del XVII implantó la política de congregaciones, que consistía en reunir en las cabeceras a la mayoría de la población que estaba dispersa en pequeñas localidades para facilitar el pago del tributo, la administración de los sacramentos y, de manera especial, para la obtención de tierras desocupadas⁴⁴. Así, en Huauchinango ocurrió que, a través de

⁴¹ Función que asumiría el virrey a partir de 1535.

⁴² El representante de dicha institución fue el corregidor, quien se desempeñó como administrador de los indígenas, magistrado, recaudador de impuestos y alguacil. *Ibid.* pp.10-14.

⁴³ *Ibid.*, p.121. Se sabe también que antes de esta reforma la encomienda de Huauchinango fue nominalmente incorporada a la jurisdicción de Xicotepec. García, *op. cit.*, p.119.

⁴⁴ Lomelí, *op. cit.*, pp.65-67.

la congregación de 1598 – 1604, desaparecieron algunas de las aproximadamente sesenta y cinco estancias que tenía en 1571⁴⁵.

En esa misma época y durante los dos siglos posteriores, los sitios de estancia repartidos a los españoles que habitaron la sierra se dedicaron principalmente a la cría extensiva de ganado menor, siendo la de cabras, ovejas y cerdos las más comunes. En cuanto a las tierras para uso agrícola, éstas se ocuparon especialmente para la introducción de árboles frutales de origen no americano, tales como los manzanos, perales, durazneros, naranjos, entre otros. Por su parte, algunos pueblos indígenas también tuvieron la oportunidad de criar ganado, aunque en menor proporción, así como de iniciar el cultivo de trigo y cebada, además de los árboles ya mencionados, y de comercializar sus productos en caminos importantes como el que conducía a Veracruz⁴⁶.

A mediados del siglo XVII las funciones del corregidor y las del alcalde mayor prácticamente habían dejado de distinguirse entre sí, por lo que las alcaldías, como en el caso de las de Acapulco, Vera Cruz Nueva y Puebla obtuvieron la categoría de gobierno⁴⁷. Posterior a este cambio en el aparato político, para 1786 se ordenó un reacomodo en el que las ciento dieciséis jurisdicciones que había en la Nueva España se dividirían en nueve intendencias: Antequera, Guanajuato, San Luis Potosí, Guadalajara, Durango, Valladolid, México, Veracruz y Puebla. Además de estar regidas por un intendente, tendrían que conformarse ya no por alcaldías mayores sino por partidos o subdelegaciones encargadas a

⁴⁵ Gerhard, *op. cit.*, p.122.

⁴⁶ García, *op.cit.*, pp. 141, 144-145.

⁴⁷ Hacia 1708 Huauchinango pasó a formar parte del dominio de los duques de Atlixco. *Ibid.*, pp.17, 121.

sus respectivos subdelegados. Por tales motivos, en ese mismo año la jurisdicción de Huauchinango se convirtió en subdelegación de la intendencia poblana⁴⁸.

En relación con los asuntos eclesiásticos, la principal autoridad era el rey, quien postulaba a los representantes de más alto rango —sujetos a la aprobación papal—, seguidos de los virreyes y gobernadores, quienes a su vez elegían a los curas parroquiales. Además, se contaba con el Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición como otro vínculo entre la Iglesia y el gobierno. En la Nueva España, la Iglesia se dividía en dos vertientes: la secular, conformada por un arzobispo, obispos y clérigos, y la regular, integrada por distintas órdenes religiosas⁴⁹. Una de ellas, la de San Agustín, fue la que se estableció en el pueblo de Huauchinango, fundando en 1543 el primer convento de esta región bajo su administración y siendo fray Juan Bautista de Moya su responsable por un breve tiempo. La existencia de este centro religioso permitió que pueblos indígenas vecinos, como el de Papalotícpac, que no contaban con un religioso residente, pudieran cumplir con las exigencias de la Iglesia⁵⁰. Transcurridos cerca de treinta años, esta cabecera de doctrina llegó a pertenecer a la arquidiócesis de México⁵¹.

Movimientos libertarios

Mientras una situación de cierto bienestar predominaba en la intendencia poblana a finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX, en particular en las regiones agrícolas y

⁴⁸ En 1791 sobrevivían como pueblos cuarenta y seis asentamientos agrupados alrededor de Huauchinango y otras sedes religiosas. *Ibid.*, pp.17, 121-122.

⁴⁹ *Ibid.*, pp.17-22.

⁵⁰ Dicho convento fue costeadado por el encomendero en turno y la real hacienda, 100 y 200 pesos respectivamente. García, *op.cit.*, pp.123-134.

⁵¹ Gerhard, *op.cit.*, p.122.

ganaderas de la Sierra Norte, España libraba una guerra contra Inglaterra y, tiempo después, contra Francia pues, tras formar una alianza con esta última, Napoleón Bonaparte traicionó a la Corona tomando como prisioneros a Carlos IV y a su hijo Fernando VII. Ante tales circunstancias, el trono de España quedó en manos del francés José Bonaparte y, por consiguiente, surgió la necesidad de decidir la situación de la Nueva España ante la crisis de legitimidad por la que atravesaba la Corona española.

La confrontación no se hizo esperar entre los partidarios de formar una junta gubernativa —representada por los ayuntamientos— que debería resguardar la soberanía hasta el regreso de Fernando VII, y quienes optaban por secundar la regencia organizada en la península para gobernar en ausencia del rey. No obstante, en la Nueva España, en septiembre de 1810 se inició una rebelión en contra de los realistas. La intendencia de Puebla, a cargo de José Ignacio Berasueta, fue territorio ocupado por los insurgentes. Mariano Aldama, José Francisco Osorno y un hombre de apellido Centeno encabezaron el movimiento insurgente abarcando los llanos al norte y occidente de Tlaxcala hasta la Sierra Norte, en los alrededores de Zacatlán. Se tiene noticia de que, a mediados de 1811, los curas de esta parte de la Sierra informaron al obispo de Puebla, Manuel González del Campillo, sobre las actividades de la insurgencia en esta zona; en consecuencia, hacia finales de ese año, el virrey Francisco Venegas mandó al coronel Ciriaco de Llano a luchar contra los rebeldes, terminando con la vida de Mariano Aldama. Al relevarlo en el mando insurgente, Osorno no sólo organizó el gobierno de esta zona, sino también se extendió hacia Zacapoaxtla, Tulancingo y Huamantla, llegando hasta Pachuca para apoderarse de los caudales de la Real Hacienda y apoyar con ello a José María Morelos e Ignacio López

Rayón, entre otros fines⁵². Tras una serie de combates entre realistas e insurgentes, para 1816 la lucha insurgente en la intendencia poblana sólo podía manifestarse en pequeñas guerrillas y, al año siguiente, en el caso de la Sierra, Osorno solicitaba su indulto. De esta forma, parece que la región experimentó una relativa calma hacia el lustro sucesivo.

En 1820, en la capital de la Nueva España se juraba —por segunda vez— la Constitución de la monarquía española por el virrey y la Audiencia, y se convocaba a la integración de diputaciones provinciales. De nueva cuenta surgieron confrontaciones entre los que apoyaban la necesidad de abrir más diputaciones, como era la posición de la oligarquía poblana, y los que estaban en contra de ello y que continuaban en pro del régimen liberal de la península. Como respuesta a tales hechos, las ideas separatistas de la oligarquía novohispana comenzaron a propagarse pero, a diferencia de los insurgentes, pretendían conservar sus privilegios ante el posible control de los liberales. Con la figura del jefe realista Agustín de Iturbide y del caudillo insurgente Vicente Guerrero se unieron ambas facciones para declarar la independencia de la Nueva España y constituir una monarquía moderada y representativa. Así, para septiembre de 1821, después del encuentro en Córdoba entre Iturbide y Juan O'Donojú, último gobernante español, se consumaba la independencia de la Nueva España⁵³.

⁵² Para 1813, Morelos estaría formando un Congreso para la elaboración de la primera Constitución de la América Septentrional, o sea, México. Lomelí, *cap.* V.

⁵³ *Ibid.*

Época independiente

La organización política del territorio fue la principal causa de enfrentamientos entre la clase gobernante durante el segundo cuarto del siglo XIX pues, por una parte, se encontraban los que apoyaban un gobierno monárquico —que a su vez se dividían en borbonistas e iturbidistas— y, por otra, los que optaban por una república —divididos en federalistas y centralistas—. Bajo tales circunstancias, y habiendo rechazado Fernando VII los Tratados de Córdoba, en 1822 Iturbide fue nombrado emperador de México. Sin embargo, muy pronto los partidarios del sistema republicano tomaron el poder, siendo sus principales representantes Antonio López de Santa Anna, Anastasio Bustamante, Vicente Guerrero y Nicolás Bravo, entre otros. Ahora la discusión giraba en torno a la elección de un gobierno centralista o federalista. En un primer momento estuvo vigente la recién creada Constitución federal de 1824⁵⁴ pero, para 1835, Santa Anna la desconocía y al año siguiente firmaba las llamadas Siete Leyes, que favorecían un gobierno central. En 1843 se promulgaban las Bases Orgánicas —que sería la segunda constitución centralista del país—; sin embargo, cuatro años después, Santa Anna reestablecía la primera Constitución federal. En cuanto a los pueblos de la Sierra Norte de Puebla, incluido Huauchinango, se tiene noticia de que permanecieron al margen de las decisiones políticas tomadas por los grupos del centro; de tal suerte, aceptaron sus mandatos y en particular los relacionados con la hacienda pública⁵⁵. Tiempo después, al desatarse la guerra entre México y Estados Unidos —derivada de los conflictos por la posesión de Texas—, elementos de las

⁵⁴ *Ibid.*, pp.155-189. En consecuencia Puebla deja de ser Provincia y se convierte en Estado, mientras que Huauchinango adquiere la categoría de Partido. Áurea Commons de la Rosa *Geografía de las divisiones territoriales del Estado de Puebla*. México, UNAM, Instituto de Geografía, 1971. p.26.

⁵⁵ Sandalio Mejía Castelán. *Huauchinango histórico. 2ª parte*. Puebla, Editorial Cajica, 1965. p.102.

compañías de Huauchinango y Xicotepec participaron en la Guardia Nacional, al mando del capitán Miguel Téllez y, posteriormente, a las órdenes de Rafael Cravioto y Rafael Cabrera, respectivamente⁵⁶.

Con los años, el segundo proyecto de república federal se vio mermado por el giro dictatorial que en 1853 Santa Anna le imprimió. Ante esos sucesos, una nueva generación de políticos liberales se declaró en contra del gobierno y a favor de una nueva Constitución federal. El triunfo de este grupo, encabezado por Juan Álvarez e Ignacio Comonfort, significó el inicio de una nueva etapa en la organización política del país y, principalmente, en la relación de la Iglesia y el Estado. Los liberales se dividieron en puros y moderados; sin embargo, con el predominio de los primeros, entre los que figuraban Benito Juárez y Miguel Lerdo de Tejada, se firmó la Constitución de 1857. Por otra parte, el gobierno tuvo que enfrentar a importantes grupos de inconformes que pedían la restauración de las Bases Orgánicas. En Puebla, por ejemplo, el gobierno estatal tuvo que trasladarse temporalmente a la Sierra Norte, donde fue defendido por caudillos liberales como Juan N. Méndez, Juan C. Bonillas y Juan Francisco Lucas⁵⁷.

Mientras esto ocurría, el gobierno federal, como consecuencia de la suspensión del pago de la deuda externa a Inglaterra, Francia y España, se vio obligado a enfrentar a dichas potencias una vez que éstas llegaron al territorio nacional. A pesar de las negociaciones entabladas con el gobierno de Juárez, los ejércitos de Francia permanecieron en México y,

⁵⁶ *Ibid.*, pp.113-115. Sobre Rafael Cravioto *vid. Un héroe nacional. Biografía del general Rafael Cravioto Pacheco*. Tomás Martínez Barragán. Puebla, Editorial Cajica, 1991.

⁵⁷ *Ibid.* pp.200-218. Por otro lado, a principios de 1861 el gobierno estatal elevó el Partido de Huauchinango a la categoría de Distrito, dejándole la administración a Rafael Cabrera, mientras que para el mes de julio le concedía título de Ciudad y, en honor al General Santos Degollado: Huauchinango de Degollado. Sobre la participación del general en la historia de la ciudad se carece de datos. Mejía Castelán. *Huauchinango...2ª parte, op. cit.*, p.139.

después de dos años de intensas luchas, sobre todo en suelo poblano, cumplió sus expectativas aliado con el grupo conservador: el establecimiento del imperio de Maximiliano de Habsburgo⁵⁸. No obstante este ataque a la soberanía nacional, gran parte del país desacató las disposiciones imperiales y siguió atento a las órdenes de Juárez. Así, el gobierno republicano de Puebla nuevamente tuvo que mudarse a distintos lugares de la Sierra, como fue el caso de Huauchinango durante la administración de Miguel Negrete. Bajo tales circunstancias, la serranía continuó siendo campo de frecuentes escaramuzas entre el grupo conservador y el liberal, este último al mando de Negrete, Méndez y los hermanos Cravioto, entre otros⁵⁹.

Después de largos periodos de enfrentamientos en distintas regiones del país, en 1867 el ejército republicano, con la destacada participación de Porfirio Díaz, vencía a las tropas francesas y daba por terminada la etapa imperial⁶⁰.

Si el liberalismo había resultado vencedor, ahora tendría que definirse la supremacía entre su vertiente moderada y la radical que, en el espacio poblano, se traduciría en la lucha entre los exaltados de la Sierra Norte y los moderados del centro y de la capital del estado. De tal suerte, los serranos contaron en un primer momento con el apoyo de Díaz, mientras que sus oponentes con el de Juárez. No obstante, después de una serie de sublevaciones por las disputas entre el gobierno estatal y el federal, en 1877 Díaz no sólo alcanzó la presidencia

⁵⁸ El desarrollo de las contiendas militares se dio principalmente en suelo poblano por ser paso obligado hacia la capital del país. Dentro de este marco es cuando se origina la tan conocida batalla del 5 de mayo de 1862 dirigida por el general Ignacio Zaragoza.

⁵⁹ En dos ocasiones el ejército francés se apoderó de la ciudad de Huauchinango; sin embargo, para 1867 los republicanos salieron vencedores. Mejía Castelán. *Huauchinango...2ª parte. op. cit.*, pp.142-194. Lomelí, *op. cit.*, pp.231-234.

⁶⁰ Aunado a esto, ya desde finales de 1866, Napoleón III había ordenado la retirada de su ejército del territorio nacional. Lomelí, *op. cit.*, pp.234-248.

de la República, sino que también fue ganando tal fuerza política que le permitió sembrar el terreno para futuros mandatos. Para ello tuvo que cambiar de estrategia y, además de pactar con los líderes serranos, lo hizo también con la nueva clase política, más cercana a los intereses de los hacendados y los comerciantes, que eran a su vez los grupos necesarios para efectuar sus proyectos⁶¹.

El porfiriato en Puebla, fortalecido primeramente durante la administración de Rosendo Márquez, constituyó una etapa en la cual se buscó trabajar con un grupo políticamente más plural y en la que el empleo de las fuerzas represivas fue común. En este periodo también hubo distintas reformas fiscales que, aunque provocaron el disgusto de los empresarios y hacendados, contribuyeron al incremento de la actividad económica y a la reconstrucción y modernización de obras de infraestructura y de asistencia social. Por otro lado, el gobernador Mucio P. Martínez, que sucedió a Márquez en 1892, formó una alianza con los círculos políticos y económicos más influyentes del estado, razón que le permitió mantenerse en el poder, ya que ambas partes favorecieron el desarrollo de la industria y el comercio, así como de las actividades agrícolas y ganaderas. En contraparte, los dos grupos más afectados por su política de orden y progreso fueron los obreros y campesinos. A pesar de estas circunstancias, los primeros, al padecer constantes abusos de sus patrones, lograron integrar una gran movilización a favor de sus derechos laborales, mientras que los segundos, al ser constantemente despojados de sus tierras comunales, exigieron cada vez más el respeto a sus propiedades.

Esta situación de malestar político y social, no sólo para los poblanos sino para la mayoría de los mexicanos, aunada a la inestabilidad económica causada por la crisis financiera

⁶¹ *Ibid.*, cap. VIII; Mejía Castelán. *Huauchinango...2ª parte, op. cit.*, p.237.

internacional de 1907, preparó el camino para el surgimiento de organizaciones políticas que exigirían el retiro de Díaz de la presidencia⁶².

Época revolucionaria (1910 – 1920)

Las manifestaciones de inconformidad por parte de diversos sectores poblanos ante el gobierno represivo de Martínez y, por consiguiente, de Porfirio Díaz, desembocaron en la formación de clubes políticos interesados en intervenir en la sucesión presidencial de 1910. En Puebla, los dos grupos principales que se adhirieron a la campaña antirreeleccionista de Francisco I. Madero fueron el dirigido por Aquiles Serdán y el formado por un amplio sector de la clase media. Pese a que ambos grupos fueron reprimidos por el aparato gubernamental, principalmente los partidarios de Serdán, para 1911 varias agrupaciones de rebeldes comenzaron la lucha en diferentes puntos del estado. En la Sierra Norte, por ejemplo, operó Juan F. Lucas, el último de los grandes generales serranos, y diferentes partidos maderistas como el grupo dirigido por Gabriel M. Hernández⁶³.

Fue tal el aumento de la oposición, tanto en Puebla como en otras regiones del país, que no sólo el gobernador del estado, sino el mismo Díaz, renunciarían a sus cargos en mayo de 1911. Madero, por su parte, una vez en la presidencia, tuvo que sortear las diferencias que sembró entre sus partidarios, siendo los zapatistas, con la proclamación del Plan de Ayala, los primeros en denunciarlo por haber traicionado la causa. En Puebla, la presencia de este grupo se dio principalmente en el sur, mientras que en el norte, los partidarios del antiguo

⁶² Lomelí, *op.cit.*, cap. IX.

⁶³ *Ibid.* pp.292-298; Mejía Castelán. *Huachinango...2ª parte, op. cit.*, pp.284-289.

candidato a la vicepresidencia, Emilio Vázquez Gómez, continuaban resentidos. Éstas y otras organizaciones contrarrevolucionarias, financiadas por antiguos porfiristas, facilitaron la entrada en escena de Victoriano Huerta, quien en muy poco tiempo sucedería a Madero.

Si bien el gobierno huertista fue aceptado por diferentes sectores del país, como aquéllos de las principales ciudades de Puebla, también fue rechazado tanto por los grupos revolucionarios que seguían operando en el estado como por los dirigidos por Venustiano Carranza, procedentes del norte del país. Finalmente, a mediados de 1914, la fuerza militar de sus adversarios llevó a que Huerta dejara la presidencia⁶⁴.

A continuación, los principales jefes revolucionarios tendrían que planear la organización del nuevo Estado mexicano. No obstante, las diferencias entre ellos no tardarían y, mientras los zapatistas y villistas se establecían en la Ciudad de México, Carranza lo haría en Veracruz. En Puebla se libraron constantes combates entre ambas facciones, y en el caso de Huauchinango y Zacatlán, sus líderes revolucionarios se opusieron al gobierno carrancista⁶⁵. A pesar de esta gran inestabilidad política, para 1917 se logró la promulgación de la nueva Constitución federal en la que, entre otros temas importantes, se especificó el régimen de la propiedad de las tierras y aguas nacionales y se sentaron las bases de la legislación laboral⁶⁶.

⁶⁴ Lomelí, *op.cit.*, pp.298-310. Sobre las hostilidades entre el gobierno huertista y la Sierra Norte, *vid.* Mejía Castelán. *Huauchinango...2ª parte, op. cit.*, pp.316-345.

⁶⁵ Juan Francisco Lucas y Esteban Márquez eran los principales jefes de ese movimiento en el Norte del Estado. Lomelí, *op.cit.*, pp.310-314; Mejía Castelán. *Huauchinango...2ª parte, loc.cit.* pp.348-364.

⁶⁶ Otra modificación que se llevó a cabo fue la división interna de las entidades federativas que adoptaron como base de su división territorial al municipio libre; en consecuencia, Huauchinango se convirtió en municipio. Commons, *op.cit.*, p.28.

En ese mismo año se nombró a Carranza presidente de la República y, bajo su gobierno, se derrotó a las fuerzas zapatistas y villistas; sin embargo, otros rivales aparecieron en la contienda política: el llamado grupo sonoreño. Este levantamiento opuesto al gobierno carrancista fue apoyado inmediatamente por el ayuntamiento huauchinanguense. En 1920, el grupo de políticos, militares y civiles encabezados primeramente por Adolfo de la Huerta, Álvaro Obregón y Plutarco E. Calles, tendrían el camino libre a la presidencia pues, luego de haberse pronunciado en contra del gobierno de Carranza, éste encontró la muerte en la serranía del norte de Puebla durante su huida al puerto de Veracruz⁶⁷.

Época contemporánea (1920 – 1960)

Era claro que la reconstrucción política y económica del país no sería una empresa fácil. Un ejemplo de ello se reflejó en el caso poblano, donde prevaleció una gran inestabilidad política surgida no sólo a nivel estatal sino también municipal, aunada a las constantes movilizaciones de obreros, campesinos, estudiantes y maestros inconformes con las medidas gubernamentales⁶⁸.

Al tiempo que esta situación tenía lugar, el surgimiento o mejoramiento gradual de los espacios y servicios públicos, y en particular, de los medios de comunicación, también influyó en la transformación de la vida en general. Así, en la comunidad de Huauchinango, donde sus habitantes se dedicaban principalmente a la agricultura y al comercio y, dentro

⁶⁷ Lomelí, *op.cit.*, pp.320-330. Mejía Castelán. *Huauchinango...2ª parte, loc. cit.*, pp.366-405.

⁶⁸ Estos movimientos sociales comenzaron a reestructurarse en función de los principales líderes políticos, originando distintas asociaciones como las de los obreros y campesinos. A la par de ello, diferentes fuerzas políticas se constituyeron en partidos que llegarían a ser la base social de sus candidatos, siendo el Partido Nacional Revolucionario la institución oficial.

de este último, a la arriería, las modificaciones que trajo aparejada la creación de los caminos asfaltados y cuya máxima expresión se manifestó en la década de 1940 con la creación de la Carretera Federal México – Tuxpan, no se hicieron esperar.

Anterior a este periodo de continua modernización, los arrieros eran las personas encargadas de realizar los envíos de Tuxpan a las ciudades de Tulancingo, Pachuca, México, Puebla o Querétaro, entre otras, transportando productos como camarón, pescado seco, sal, azúcar, miel, aguardiente, algodón, tabaco, madera y carbón. En contraparte, latas de aceite, harina, telas, jabones y medicinas eran algunos de los enseres que llevaban de regreso⁶⁹.

Además de las acémilas como medio de transporte habitual, existían también el tren de vapor de vía angosta o el ferrocarril de la Compañía Mexicana de Luz y Fuerza Motriz de Necaxa, el cual llegaba a Beristáin para conectarse con el Ferrocarril Hidalgo. Estos transportes, a pesar de ser privados, podían ser utilizados por los empleados y sus familiares, o por personas que contaran con un permiso⁷⁰.

Posteriormente, la comercialización de los productos de la región hacia otros puntos del país dejó de ser propiamente labor de los arrieros y se dio paso a una etapa en la que, gradualmente, la transportación de mercancías se realizó por medio de pequeños autobuses, los cuales iniciaban su ruta en Xicotepec y terminaba en la Ciudad de México. Como

⁶⁹ Julio Mejía Huerta *Ayer fue...Añoranzas y vivencias de mi querido y viejo Huauchinango*. s.p.i., pp.183-186. Hugo G. Nutini y Barry L. Isaac *Los pueblos de habla náhuatl de la región de Tlaxcala y Puebla*. México, Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional Indigenista, 1974. (Serie de Antropología Social, 27) p.218.

⁷⁰ Mejía Huerta, *op.cit.*, pp.172- 173. Enrique Juan Palacios. *Puebla, su territorio y sus habitantes*. Puebla, Junta de mejoramiento moral, cívico y material del municipio de Puebla, 1982. p.306.

consecuencia, el cierre de espacios que dependían estrechamente de la arriería fue en aumento; ejemplo claro fueron las herrerías, talabarterías, mesones y cocinillas, que eran puestos de fritangas en los que los arrieros ingerían alimentos después de sus 6 a 8 horas de jornada⁷¹. En contraste, talleres mecánicos, expendios de gasolina, refaccionarias y otros negocios dedicados a la industria automotriz se volvieron indispensables. Asimismo, el traslado de personas a través de guayines representó una nueva opción para viajar. De esta manera, los dueños de autobuses y guayines pronto formaron la Cooperativa de Auto – Transportes General Lázaro Cárdenas⁷².

Hacia 1930, la población municipal oscilaba alrededor de los 19,723 habitantes; sin embargo, una década más tarde, ésta se reduciría a 17,700 debido al decreto establecido en 1931 por la Legislatura Local, en la que se separaba al pueblo de Necaxa y sus alrededores para formar el municipio de Juan Galindo⁷³. Por otra parte, durante esa misma década, la primera semana de marzo de 1942, debido a la inauguración de la Feria de las Flores, realizada en honor al Señor Jesús en su Santo Entierro, principal santo de la comunidad católica, la ciudad llegó a ser sede de los poderes del estado⁷⁴.

⁷¹ Mejía Huerta, *op.cit.*, p.185. Para un acercamiento al trabajo realizado por los talabarteros *vid.* Arturo Allende Téllez “Oficio popular en extinción: la talabartería” en *Huauchinango: haciendo su historia*. Víctor Valencia y Lesly Mellado (coords.) México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2005. (Regiones de México) pp.99-108.

⁷² Mejía Castelán. *Huauchinango histórico. Síntesis...*, *op. cit.*, p.173.

⁷³ *Ibid.*, pp.8,12.

⁷⁴ Ya desde el siglo XIX se celebraba a dicho santo a partir del tercer viernes de Cuaresma y se realizaban exposiciones florales en la capilla y atrio de iglesia; sin embargo, es hasta este momento, con el Gobierno de Gonzalo Bautista, cuando se oficializa el festejo. Vaquier, *loc. cit.*; Guillermo Garrido Cruz. “Huauchinango, apuntes para su historia” en Valencia, *op.cit.*, p.25. Al año siguiente, en 1943 inició la construcción del nuevo templo de “Santa María La Asunción”. *Huauchinango, op.cit.* p.10.

La necesidad de mejorar y ampliar la infraestructura de la industria petrolera mexicana, sobre todo a partir de su nacionalización, desembocó, entre otras cosas, en la aparición de distintos campos petroleros y refinerías. De tal suerte, la Sierra Norte de Puebla, y en particular la localidad huauchinanguense, se constituyó en paso del oleoducto Poza Rica – Azcapotzalco, el cual fue construido a principios de la década de 1930 por la Compañía Mexicana de Petróleo El Águila y administrada, posteriormente, por Petróleos Mexicanos⁷⁵; el oleoducto Poza Rica – Salamanca, gestionado también por Pemex hacia 1950⁷⁶ y del gasoducto Poza Rica – Azcapotzalco⁷⁷, creándose entonces ahí la estación de bombeo en el Campamento Catalina. Esta circunstancia significó, por lo tanto, otro factor esencial en el desarrollo económico de la población.

Durante esta época, ciertas partes de la comunidad contaban con alumbrado eléctrico, drenaje, agua potable entubada, calles pavimentadas y servicio telefónico. A estos servicios se le sumaron también la instalación de dos agencias del Banco Nacional de México, una delegación de la Cruz Roja, la construcción del centro escolar “Ing. Carlos I. Betancourt” y, muy importante dentro de la comercialización de alimentos, el mercado y rastro municipal, resultando todas estas obras favorables no sólo para los habitantes de la ciudad, sino también para los de zonas aledañas⁷⁸.

⁷⁵ Michele Snoeck *La industria de la refinación en México, 1970-1985*. México, El Colegio de México, 1989. pp.15-44., Joel Álvarez de la Borda. “Crónica del petróleo en México. La empresa Nacional 1938-2005” en *Fuentes para la historia del petróleo en México*. Carlos Marichal (coord.) México, Proyecto de Investigación del Centro de Estudios Históricos de El Colegio de México, 2008. <http://www.colmex.mx/ceh/petroleo/page.php?24> Consultado el 4 de agosto 2009.

⁷⁶ Álvarez, *loc. cit.*

⁷⁷ Sólo se encontró la referencia de su paso por esta zona. *Huauchinango, Puebla. op.cit.*, p.28; Lourdes Báez. *Nahuas de la Sierra Norte de Puebla*. México, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2004. p.24.

⁷⁸ Ricardo Vaquier. *Breves datos históricos y político-sociales del Distrito de Huauchinango, Estado de Puebla*. Puebla, Imprenta El Sagrario, 1953. pp.1-44; Mejía Castelán. *Huauchinango...síntesis, op. cit.*, pp.26-27; *Huauchinango, Puebla. op.cit.* p.10.

Entre la amplia gama de establecimientos comerciales e industriales con los que la ciudad disponía se incluyeron almacenes de ropa, boticas, abarroterías, ferreterías, hoteles, restaurantes, cantinas, billares, salones de belleza, sastrerías, fábricas de calzado, mosaicos, muebles, gaseosas y aguardiente⁷⁹. Con respecto a los espacios recreativos se encontraban el cine, boliche, salones de boxeo y lucha libre, clubes sociales y deportivos, así como los recintos donde se llevaban a cabo bailes con orquesta⁸⁰.

En general, durante la década de 1950, la ciudad comenzó a experimentar la urbanización de nuevos espacios que muchas veces comprendieron terrenos agrícolas de los alrededores, algunos de los cuales eran de propiedad ejidal. Uno de ellos, El Potro, fue el que comenzó a poblarse, pues era el que se encontraba en las proximidades de la ciudad⁸¹.

Época contemporánea (1960 – 1980)

Para 1960, la superficie urbana de Huauchinango llegó a ocupar cerca de 160 hectáreas, en donde estaban asentados 12,317 habitantes; tan sólo un década después, con una superficie de 283 hectáreas, alcanzaría una población de 16,826, lo que significó la concentración de casi la mitad de la población total del municipio⁸². Por otro lado, de acuerdo al directorio de ejidos y de comunales agrarios de la Secretaría de Industria y Comercio, en esta época el

⁷⁹ Vaquier, Mejía Castelán, *ibid.*

⁸⁰ Dos de los clubes fueron el “Huauzempo” y el “Flohua”, para hombres y mujeres, respectivamente. Mejía Huerta, *op.cit.*, pp.143-149.

⁸¹ *Huauchinango, Puebla. op.cit.* p.8.

⁸² *Ibid.*; Marie-Noëlle Chamoux. *Nahuas de Huauchinango: transformaciones sociales en una comunidad campesina*. México, Instituto Nacional Indigenista, Centre d'études mexicaines et centraméricaines, 1970. (Serie Antropología social, 73) p.26.

municipio huauchinanguense poseía cinco ejidos de poca extensión y usufructo, los cuales comprendían el ya mencionado ejido de El Potro, Teopancingo, Venta Grande, Ahuacatlán y Huilacapixtla⁸³.

En cuanto al transporte público utilizado para viajar hacia las ciudades de México, Tampico o Veracruz, por ejemplo, los habitantes podían disponer de líneas de camiones de primera y segunda clase con tarifas accesibles para la mayoría⁸⁴.

Durante este periodo fue evidente la construcción u ocupación de edificios destinados a cubrir los distintos servicios que la población solicitaba. Algunos de los más destacados en el área de la salud fueron el Hospital General de la Secretaría de Salud y la Clínica Hospital de Petróleos Mexicanos y, en el ámbito educativo y cultural, la Escuela Normal Experimental —actualmente Escuela Normal Superior—, la Biblioteca Pública Municipal, el Centro Coordinador del Instituto Nacional Indigenista —hoy Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas— y el Auditorio Municipal —ahora Palacio del Deporte—⁸⁵. Por otra parte, un terreno de El Potro fue donado para la construcción del nuevo panteón “Colinas de la paz”⁸⁶.

Las fábricas de mosaicos, muebles y artículos de cuero, principalmente, continuaron laborando. Respecto a éstos últimos, el huarache, el zapato minero y el botín eran los de mayor demanda entre los arrieros, campesinos, vaqueros y trabajadores de la Compañía de

⁸³ Chamoux, *op.cit.*, p.47.

⁸⁴ *Ibid.*, p.25.

⁸⁵ *Huauchinango, Puebla. op.cit.*, pp.10-11; Chamoux, *op.cit.*, p.22.

⁸⁶ Ricardo Pérez. Huauchinango a través de los años. Vivencias de Manuel G. Garrido (Chan).s.p.i.

Luz y Fuerza de las proximidades de Huauchinango o de regiones más alejadas como La Ceiba, La Uno, Pantepec, Mecapalapa, Poza Rica, Castillo de Teayo, entre otras⁸⁷. En el área de los medios de comunicación masiva, se iniciaron las transmisiones radiofónicas de la XENG, las cuales complementaron las publicaciones periódicas que ya circulaban con anterioridad, como lo eran *La voz de la Sierra* y *Necaxa*⁸⁸.

Algunos de los pasatiempos de la población de esa época fueron los espectáculos de lucha libre⁸⁹, los partidos de futbol o beisbol realizados en el recién creado Campo Deportivo “El Potro”⁹⁰ y, de manera especial, durante la feria o fiestas patrias, la charrería. Ésta nació del interés de un grupo de hombres que constituyeron la Asociación de Charros 5 de Mayo, A.C., quienes lograron erigir un ruedo y un lienzo en la comunidad. Asimismo, cabría resaltar que esta actividad permitió el vínculo con asociaciones charras procedentes de Tulancingo, Apan y Pachuca, en Hidalgo, y con Tuxpan, Veracruz⁹¹.

Entre las expresiones artísticas originadas en ese tiempo sobresalen las canciones o poesías dedicadas a Huauchinango, algunas de ellas son “Pueblito lindo”, “Huauchinango florido” y “A la ciudad de Huauchinango de Degollado, Puebla”⁹². La elaboración de la alfombra floral frente al Panteón Municipal en las fiestas del santo patrono y la participación de la

⁸⁷ Valencia, *op.cit.*, pp.99-108.

⁸⁸ Mejía Huerta, *op.cit.*, pp.141-142. *Huauchinango, Puebla, op.cit.*, p.10.

⁸⁹ En ellos se presentaron figuras como el Santo, el Médico Asesino, el Cavernario Galindo, Black Shadow, Wolf Ruvinski, entre muchos otros. Mejía Huerta, *op.cit.*, p.152.

⁹⁰ Construido por Pemex en el ejido ya mencionado de El Potro y en el que jugaban los miembros de la Sección 39 del sindicato petrolero. *Ibid.*, p.149.

⁹¹ Heriberto Hernández “Raíz charra de Huauchinango” en Valencia, *op.cit.*, pp.111-116.

⁹² Pérez, *loc.cit.*

Asociación de Floricultores y Viveristas de Huauchinango en la Exposición Nacional de Floricultura en la Ciudad de México, son otras actividades iniciadas por la población⁹³.

Época contemporánea (1980 – 2010)

A principios de este periodo la superficie urbana era de aproximadamente 492 hectáreas, presentando una expansión desordenada y hacia zonas lejanas del centro de la ciudad que muchas veces ocuparon suelos agrícolas. Para ese entonces, la población estaba constituida por 30,000 habitantes y, según el Consejo Nacional de Población, se detectó un grado medio alto de desarrollo humano entre sus habitantes que, para 2005, alcanzaron la cifra aproximada de 52,000⁹⁴.

Aunado a esta falta de planeación en la traza urbana, la sociedad comenzó a padecer la falta de servicios públicos en los nuevos asentamientos, así como el exceso vehicular, el comercio informal, la falta de agua, la obstrucción a las redes de saneamiento y alcantarillado, entre muchos otros problemas⁹⁵. No obstante, desde el año 2000, aproximadamente el 95.19 % de las viviendas disfrutaban de energía eléctrica, el 89.26% de agua entubada y el 88.37% de drenaje⁹⁶.

⁹³ Francisco Hernández. “Entre frases, entre dichos, entre ideas; entre paisanos te veas” en Valencia, *op.cit.*, pp.171-172; Pérez, *ibid.*

⁹⁴ *Huauchinango, Puebla, op.cit.*, p.9; “Anexo Estadístico, Cuadros. Índices de Desarrollo Humano, 2000” en Consejo Nacional de Población.

http://www.conapo.gob.mx/publicaciones/indicesoc/IDH2000/dh_AnexoCuadros.pdf

Consultado el 15 de Septiembre de 2009; “Principales resultados por localidad 2005 del II Censo de Población y Vivienda 2000-2005”. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/conteo2005/localidad/iter/default.asp?s=est&c=103>

⁹⁵ Consultado el 15 de Septiembre de 2009.

⁹⁵ *Huauchinango, Puebla, op.cit.*, p.9.

⁹⁶ XII Censo General de Población y Vivienda 2000, INEGI. *Huauchinango, Pue., op.cit.*, p.22.

Respecto a los centros de abastecimiento de alimentos actuales, además de contar con el mercado municipal y el tianguis sabatino, la población acude a un gran número de recauderías, pollerías, carnicerías, misceláneas, abarroterías, puestos ambulantes y tiendas de autoservicio, entre las que se encuentran la tienda del ISSSTE, el Econosuper, el Súper y farmacia San Ángel, y la Bodega Aurrerá, inaugurada en 2007. Sobre el suministro de agua potable, los habitantes la obtienen de manantiales de los alrededores: Tenejac, Ajojuil, La Fábrica y La Llovizna⁹⁷.

En esta época se comenzó la construcción de viviendas de interés social promovidas por el Fovissste, la FSTSE y Vima, a la vez que la comunidad se enriqueció con la incorporación de una mejor infraestructura social y de comunicación. De esta forma, hoy se cuenta con una amplia oferta educativa que abarca desde el nivel preescolar hasta el de posgrado⁹⁸. Dos de las instituciones de mayor realce, sobre todo a nivel superior, son la Universidad de la Sierra (antes Instituto Poblano de Estudios Superiores) y el Instituto Tecnológico Superior de Huauchinango. Además, existen espacios creados para fomentar el desarrollo de sus pobladores, entre los que destacan la Casa de la Cultura, el Recinto Ferial y la “Unidad Deportiva el Ahuacatal”. En lo concerniente al sector salud, existen distintas unidades médicas públicas, tales como las gestionadas por la SSA, el IMSS, el ISSSTE, el ISSSTEP y Pemex mientras que, en el sector privado, una gran variedad de sanatorios y consultorios también cubren la demanda en distintas especialidades.

⁹⁷ Heriberto Hernández Castillo. “Mayor vigilancia a cloración al agua potable, ofrece ESAPAH” en “Radio Expresión. La información sin límites”. Huauchinango, 29 de abril de 2009. http://www.radioexpresion.com.mx/principal.php?pag=noticias&id_noticia=2196&nombre_seccion=Ciudad&categoria=4 Consultado el 21 de septiembre de 2009.

⁹⁸ Para 2007 el 15% de la población era analfabeta. Anuario Estadístico del Estado de Puebla, 2007 en *Prontuario Municipal, loc. cit.*

Hoy día, los habitantes disponen del servicio de correo, telégrafo, mensajería y paquetería, telefonía fija y móvil, internet y televisión. En cuanto a esta última, se tienen dos canales locales: canal 8, *Enfoque de la Sierra*, y canal 3, *Imagen de tu ciudad*. También reciben la señal de distintas radiodifusoras locales y foráneas. Entre las primeras se encuentran dos, la ya mencionada XENG y la radiodifusora de SICOM, y entre las segundas, *Radio Xicoteppec*, *Fiesta Mexicana* y *La Poderosa*. Por su parte, las principales revistas y periódicos nacionales y estatales circulan diariamente; sin embargo, periódicos locales en versión digital también han contribuido a mantener informada a la población; dos de ellos son *Radio Expresión* y *Gaceta de la Sierra Norte*. En relación con las principales vías de comunicación, como ya se mencionó, además de la carretera federal México – Tuxpan, se cuenta con la súper carretera de cuota que parte de la capital del país y que, desde el 2007, concluye en la ciudad de Nuevo Necaxa, poblado vecino a Huauchinango.

En lo tocante a las actividades económicas que ejercen los residentes del lugar, destaca el comercio de productos agropecuarios y pesqueros, alimentos y bebidas, artículos personales, artículos para la oficina y el hogar, materiales y herramientas para la construcción, entre muchos otros. Del mismo modo, sobresale la producción de conservas y licores, la fabricación de objetos de madera, metal o cuero, la confección de ropa y calzado, y la reparación o mantenimiento de aparatos electrónicos y mecánicos, por mencionar sólo algunas actividades. Por otra parte, el ejercicio de distintas profesiones como la docencia, medicina, arquitectura, ingeniería, contabilidad o administración, entre muchas otras, son desarrolladas en el sector público o privado.

Huauchinango es y ha sido una de las ciudades más importantes de la región serrana pues, a pesar de la escasa información sobre su historia, especialmente la precolombina, se puede percibir su destacado papel como centro político, económico y cultural a lo largo del tiempo.

El acceso a la serranía o la salida de ella hacia otras regiones no siempre fue fácil —debido, entre otras razones, a lo accidentado de su geografía y a los escasos recursos económicos destinados para adquirir medios de transporte o para la creación de caminos, por ejemplo—, de ahí que muchas de las costumbres practicadas por sus habitantes conservaran, en buena medida, modos indígenas tradicionales. No obstante, es innegable que el contacto con pobladores de otras zonas ajenas a la sierra ha conllevado, amplia y progresivamente, al intercambio de distintas formas de vida, situación que, evidentemente, ha trastocado las actividades cotidianas de sus habitantes. La alimentación, tema central de este trabajo, siendo una de las acciones humanas más y visiblemente influenciadas por dichas relaciones, también se ha visto modificada con el transcurrir de los años como se verá a continuación.

Capítulo 2

La alimentación en la ciudad de Huauchinango, Puebla (1940 - 2010)

ANTECEDENTES

Las costumbres alimenticias de los pobladores de esta región del país, si bien son de una gran variedad —no sólo por los ingredientes empleados y las maneras de prepararlos, sino también por el toque personal que cada cocinero o cocinera le imprime a los platillos—, encuentran su origen común en los hábitos culinarios desarrollados por sus antepasados autóctonos, así como en los adoptados, posteriormente, de raíces externas.

En ese sentido, un breve acercamiento a las tradiciones alimentarias de los habitantes prehispánicos que ocuparon este espacio serrano, así como a aquellos elementos adquiridos debido al contacto español y, siglos después, con otros rincones del mundo, permitirá contar con una mejor perspectiva sobre lo acontecido en la ciudad huauchinanguense.

Raíces prehispánicas

Como ya se señalaba en el capítulo anterior, la dificultad para rastrear los antecedentes históricos prehispánicos de la población serrana ha llevado al acercamiento de su estudio a través de la historia de pueblos aledaños. Por ende, una aproximación al conocimiento de sus tradiciones gastronómicas resulta complicada si no se presta atención, al menos, a las prácticas y costumbres desarrolladas por la cultura nahua que, como se mencionaba, ha

estado presente en esta zona desde el predominio de los teotihuacanos y, siglos después, de los mexicas.

Se tiene registrado que la dieta de esta cultura estaba conformada básicamente por maíz, frijol, calabaza, chile, tomate, nopal, verdolaga, amaranto, aguacate, guaje, chía, tejocote, capulín, ciruela, zapote blanco, entre otros, además de miel, sal y hierbas de olor, como el epazote y el orégano, para condimentar los alimentos. Respecto a la obtención de estos productos se puede decir que se realizaba mediante trabajo manual, ya que no se contaba con animales de carga, instrumentos de metal, ni con el aprovechamiento de la rueda, por ejemplo⁹⁹. El perro, guajolote, venado, jabalí, zorrillo, liebre, conejo, pato, garza, serpiente, armadillo, distintos tipos de pescados, roedores, gusanos e insectos eran parte de la fauna que también se consumía¹⁰⁰.

De la gama de productos vegetales destacaba el maíz, el cual era principalmente elaborado en pozole, tamales o tortillas. Para disfrutar de este alimento, en especial, en su forma de tortilla, era indispensable la diaria labor femenina.

Trabajaba de sol a sol: remojaba el maíz en cal y agua desde la noche anterior y a la mañana siguiente [...] molía el nixtamal entre dos piedras (metate), prendía el comal con leña traída con anterioridad de algún lugar cercano y, por fin, “echaba las tortillas” de una en una para presentárselas suaves y frescas a los miembros de la familia¹⁰¹.

⁹⁹ Corcuera, *op.cit.*, p.33.

¹⁰⁰ Pablo Escalante Gonzalbo “La vida urbana en el periodo Clásico Mesoamericano. Teotihuacan hacia el año 600d.C” en Pablo Escalante Gonzalbo (coord.) *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, t. I de *Historia de la vida cotidiana, op.cit.*, pp.62-63; *ibid.*, “La casa, el cuerpo y las emociones”, pp.231-235.

¹⁰¹ Corcuera, *op.cit.*, pp.30-31.

Para la preparación de los alimentos, la mujer se ayudaba de metates y molcajetes de piedra para moler, mientras que ollas, cazuelas y comales de barro, facilitaban la elaboración y cocimiento de los ingredientes, además de muchas veces tener una función ornamental. Todos estos enseres eran importantes; sin embargo, el fogón o tlecuil, formado por tres piedras o tenamaxtli, era el elemento esencial para cocinar y definir el espacio que con el tiempo se denominaría cocina. Ésta podía encontrarse en la esquina de alguna habitación u ocupar totalmente una de ellas y constituirse como el sitio en el que se guardaban y preparaban los alimentos y, muy probablemente, en el que se les ingería. Entre los nahuas a este espacio se le conocía como cihuacalli o cuarto de las mujeres, refiriéndose al sitio de fuego que servía para alimentarse y quizás como altar doméstico¹⁰². En ocasiones, al lado de ese cuarto, otro más pequeño se cree que hacía las veces de almacén, ya que se han encontrado vasijas de barro, las cuales contenían semillas —probablemente maíz y frijol— y posiblemente agua¹⁰³.

El mobiliario nahua era muy sencillo, puede hablarse de la existencia de esteras utilizadas como mesas —oportunidad en la que se comía en cuclillas— y de vez en cuando algunas sillas. El ajuar doméstico también estaba compuesto por canastos o chiquihuites, distintos tipos de platos —principalmente una escudilla amplia para los guisados y otra pequeña para las bebidas— y cucharas de carey empleadas especialmente para mover el chocolate pues, para ingerir los alimentos comunes, la tortilla era el utensilio por excelencia¹⁰⁴.

¹⁰² *Ibid.*, p.25; Escalante, *op.cit.*, p.62-63.

¹⁰³ Escalante, *op.cit.*, p.62.

¹⁰⁴ *Ibid.*, pp.232, 238. Corcuera, *op.cit.*, p.31.

Los indígenas acostumbraban tomar atole y, algunas veces, pulque al despertar. Más tarde, atole frío, pozol, pinole y totopos servían como refrigerio. A media tarde, la comida fuerte se servía en casa después de terminado el trabajo y, probablemente, se hacía entre los miembros de una familia extensa —varios hermanos, sus cónyuges e hijos—. Si era el caso de campesinos que laboraban lejos de su hogar, éstos llevaban el itacate para pasar la jornada. Para la mayoría, esta comida en familia significaba la última del día, sin embargo, hay quienes bebían atole, amaranto o chía antes de dormir¹⁰⁵.

Los hombres, quienes eran atendidos por mujeres, solían comer antes que ellas¹⁰⁶. Desde jóvenes, las mujeres tenían que aprender a preparar buenos alimentos, a servir a los hombres y a mantenerse fuera de las actividades sociales – gastronómicas. Los niños, al ser copartícipes de alguna comida con un señor principal, tenían que seguir ciertas normas de educación tales como masticar correctamente y despacio, comer silenciosamente, usar la mano derecha, no toser, entre otras¹⁰⁷.

Al tratarse de festines entre señores principales se organizaban grandes banquetes en el que se incluía carne de perro y guajolote,

Empanadillas de carne de gallo con chile amarillo, codornices asadas, peces en cazuela, ranas en chile verde, hormigas aludas con chiltécpitl [...] gusanos de maguey, camarones y renacuajos; todo esto con generosas raciones de chile. Terminaban

¹⁰⁵ Escalante, *op.cit.*, pp.236-237; Corcuera, *op.cit.*, p.33.

¹⁰⁶ Escalante, *op.cit.*, p.237.

¹⁰⁷ Corcuera, *op.cit.*, p.27.

bebiendo cacao en jícaras pintadas de diversa manera, cada cuál con su cuchara de tortuga para revolver el líquido¹⁰⁸.

Finalmente, para este grupo indígena el alimento que diariamente lo sostenía con vida le era brindado por los dioses, a quienes, a su vez, le debían ayunos y ofrendas consistentes en maíz, frijol, chía, guajolotes, distintos tipos de comidas y bebidas y, muy valioso, la entrega de la propia sangre de ciertos miembros de la comunidad, con todo lo cual se afianzaba su relación¹⁰⁹.

Raíces coloniales

Es durante el periodo novohispano cuando la introducción de una gran variedad de productos comestibles, tanto animales como vegetales, así como de distintas técnicas de preparación, permitió el enriquecimiento culinario de los pueblos originarios. Entre algunos de estos nuevos ingredientes destacan cereales como el trigo, centeno, avena, arroz, y cebada; semillas como la lenteja, haba, garbanzo y ajonjolí; hortalizas como la espinaca, lechuga, col, acelga, pepino, coliflor, espárrago, apio, rábano, poro, ajo y cebolla; frutos como la pera, manzana, durazno, membrillo, melón, naranja, toronja y limón, y otras fuentes alimenticias como la vid, el olivo y la caña de azúcar. Respecto a los alimentos de origen animal, predominaba el consumo de productos derivados del cerdo, borrego, cabra y

¹⁰⁸ *Ibid.*, p.29.

¹⁰⁹ *Ibid.*, pp.36, 44.

res, y otros de talla más pequeña como la gallina¹¹⁰, y también se introdujeron las especias y las hierbas de olor que acompañaron distintas comidas, como canela, mostaza, albahaca, anís, menta, romero, jengibre, orégano, mejorana, nuez moscada, pimienta blanca y negra¹¹¹.

En lo que hoy comprende la Sierra Norte poblana, algunos de los cultivos que sobresalieron fueron los siguientes: en Huauchinango, el maíz —que se daba dos veces al año—, frijol, chile, durazno, aguacate y mora; en pueblos vecinos como Xicotepec, maíz, manzana, durazno y nuez; en Zacatlán, maíz, manzana, trigo y cebada y, en Pahuatlán, naranja, plátano y aguacate¹¹². La buena producción de estos y otros alimentos como la miel, el agua de azahar y el pescado de río permitió que, tanto indígenas como españoles, los comercializaran hacia regiones vecinas a través de nuevos caminos —establecidos por los colonizadores— o por aquellos conocidos desde tiempos prehispánicos, aprovechando para ello la eficacia de las recién introducidas bestias de carga como mulas y caballos. Pese a que los mercaderes indígenas padecieron algunas restricciones legales como el número de mulas empleadas para comerciar, se convirtieron en arrieros, logrando alquilar sus mulas a los españoles que se trasladaban de la capital virreinal a las costas del Golfo y viceversa. Por otra parte, la venta local de los productos serranos continuó desarrollándose en los mercados que periódicamente se instalaban en los pueblos prehispánicos; sin embargo, en lugar de presentarse cada veinte días, aproximadamente, se modificó a una vez por semana¹¹³. Uno de los ingredientes indispensables en la alimentación — aparte de ser necesario en la preparación de cueros— lo constituía la sal; no obstante, la falta de ésta en

¹¹⁰ *Ibid.*, p.53; García, *op.cit.*, p. 144.

¹¹¹ Iturriaga, *op.cit.*, t.I, p.22.

¹¹² García, *op.cit.*, pp.361-363.

¹¹³ *Ibid.*, pp.144-145.

regiones serranas obligaba a importarla de lugares como Tepeaca y Tehuacán, pertenecientes también al hoy estado poblano¹¹⁴.

La comida novohispana fue conformándose gracias a la combinación de los ingredientes, utensilios y técnicas autóctonas, y por aquellas adquiridas y traídas por la comunidad española. Así, entre las técnicas culinarias practicadas estuvieron el asado, ahumado, tostado, mechado, macerado, quemado, cuajado, horneado —en tierra o mampostería—, la cocción en grasa, agua o vapor y la conservación de alimentos a través de la preparación de escabeches, salmueras, cecinas y chitos, o de almíbares, cajetas y jaleas para alimentos dulces¹¹⁵.

En las comunidades indígenas, la recolección, la caza, la pesca y la siembra de cultivos tradicionales estuvieron a cargo del hombre, mientras que la preparación de los alimentos cotidianos continuó siendo propia de la mujer. En lo que respecta a su cocina y mobiliario, resalta la persistencia de las costumbres de sus antecesores, situación contrastante con la cocina de la población blanca, la cual frecuentemente se localizaba en una habitación independiente al resto de la casa —con despensas y bodegas— y se complementaba con un comedor y espacios externos que ocupaban pozos, pilas de agua, huertos y corrales. Por su parte, el ajuar podía componerse de bancos, sillas, mesas, cacerolas de hierro o cobre, cazos,

¹¹⁴ *Ibid.*, p.146.

¹¹⁵ Matilde Souto Mantecón “De la cocina a la mesa” en Anne Staples (coord.) *Bienes y vivencias. El siglo XIX*, t.IV, *ibid.*, pp.33-35; Gustavo Curiel “Ajuares domésticos. Los rituales de lo cotidiano” en Antonio Rubial García (coord.) *La ciudad barroca*, t. II de *Historia de la vida cotidiana, op.cit.*, pp.103-104.

sartenes, cucharones, ralladores, cuchillos, vajillas de barro, loza o plata, jarras, vasos y copas de vidrio, tazas, saleros, manteles, servilletas y cucharas¹¹⁶.

Además del aprovechamiento de los nuevos recursos ya mencionados, la población nativa se benefició con el uso de la rueda y de metales como el hierro —en hachas, azadones, arados— y con la aplicación de conocimientos hidráulicos en los molinos. Asimismo, la introducción de otras técnicas europeas desarrolladas en los conventos permitió que muchos indios aprendieran a trabajar las huertas y sementeras, así como los hornos de pan dispuestos en las cocinas¹¹⁷. Aunado a esto, la práctica de técnicas culinarias, la creación de platillos, dulces y bebidas y, en general, la formación de una cultura alimenticia desarrollada particularmente en los conventos femeninos también permeó en aquella que la sociedad construía y viceversa¹¹⁸.

Siglo XIX y principios del XX

A partir del siglo XIX, con la apertura de México al mundo, diferentes prácticas gastronómicas —como la apropiación de estilos franceses e ingleses en la preparación de ciertos alimentos y bebidas o la aparición de nuevos espacios donde degustarlos: restaurantes, cafés, neverías¹¹⁹— se adoptaron principalmente en las ciudades más populosas. Por el contrario, en regiones más apartadas como la huauchinanguense, cuya

¹¹⁶ Ivonne Mijares “El abasto urbano: caminos y bastimentos” *ibid.*, pp. 110,117.

¹¹⁷ Escalante, *op.cit.*, pp. 399, 404.

¹¹⁸ Corcuera “La embriaguez, la cocina y sus códigos morales” en Rubial García, *op.cit.*, pp.541-549.

¹¹⁹ Corcuera, *Entre gula y templanza...* pp.216, 222, 226-227; Iturriaga, *op.cit.* t. I, pp. 28-30.

población en general se dedicaba a tareas relacionadas con el campo, las novedades ciudadanas estuvieron muy lejos de adquirirse.

En la localidad de Huauchinango, al menos desde 1817, se tiene registrado que el abastecimiento de alimentos se realizaba en el tianguis sabatino, ocasión en la que los indígenas vendían sus productos y por los cuales debían pagar las respectivas alcabalas. Como complemento se encontraba el pulque, bebida que había sido introducida por “españoles y otras castas, no indios”. Se desconoce el número de pobladores existentes en dicho año; no obstante, se sabe que durante aproximadamente veinte días “se mataron para el abasto público en el tajón, 22 bueyes y 71 cabezas de ganado menor, borregos y chivos¹²⁰”. Posteriormente, hacia la tercera y cuarta década, en la ciudad se contaba con las llamadas tiendas de comestralo o pulperías y con varias fábricas de aguardiente. Los dueños de estas últimas, aprovechando la importancia adquirida de Huauchinango, debido a su ubicación intermedia en la ruta comercial entre la Ciudad de México y Tuxpan, el puerto más próximo a la capital, promovieron la venta de dicha bebida hacia lugares como Guanajuato, Zacatecas, Guadalajara, Coahuila, Nuevo León y Chihuahua¹²¹.

La inauguración del ferrocarril entre la Ciudad de México y el puerto de Veracruz ocasionó el descenso comercial de la región huauchinanguense; sin embargo, la transportación de productos serranos —maíz, frijol, chile verde, papa, haba, alverjón, cebada, café, entre otros— hacia Hidalgo, Tlaxcala y la capital del país siguió desarrollándose; asimismo, la

¹²⁰ Mejía Castelán, *Huauchinango histórico. Síntesis histórica...* pp.27-28.

¹²¹ *Ibid.*, pp. 28-29.

importación de harina, azúcar, pescado, camarón y otros comestibles hacia la serranía, también se mantuvo¹²².

Durante los primeros años del siglo XX, la localidad de Huauchinango continuó desempeñándose como un importante centro distribuidor de productos serranos y externos pues, pese al gran descuido de sus caminos, los arrieros y, por otra parte, su proximidad con el ferrocarril Hidalgo, se encargaron del constante movimiento comercial. Años más tarde, la construcción de caminos asfaltados permitiría no solamente el acceso e intercambio de distintas formas culturales a las habituales, entre ellas las alimenticias, sino que surgirían a una velocidad inusitada.

HUAUCHINANGO (1940 - 2010)

Después de este sucinto recorrido por los antecedentes históricos y alimentarios de Huauchinango, a continuación se presenta una aproximación a las costumbres culinarias practicadas por sus habitantes a partir del año de 1940 hasta nuestros días.

La alimentación cotidiana presente en los hogares de la comunidad es uno de los ejes principales desarrollados en estas líneas; en consecuencia, se abordan temas relacionados

¹²² *Ibid.*, p.30; Víctor Trejo Padilla “La arriería en la Sierra Norte de Puebla durante el Porfiriato” en Jane-Dale Lloyd *Visiones del Porfiriato, visiones de México*. México, Universidad Iberoamericana / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2004. p. 179. Disponible en http://books.google.com/books?id=r1r3w0r1jt0C&pg=PA178&lpg=PA178&dq=tienda+de+comestibles&source=bl&ots=4krhblavc9&sig=sWfB2Yck9xUdkDMhD3B6CkxFISU&hl=en&ei=W45hTNSnl5T6sDCA&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=4&ved=0CCcQ6AEwAw#v=onepage&q&f=false

con el abastecimiento del agua y los alimentos, los platillos y bebidas ingeridos comúnmente, la conservación de los ingredientes y comidas, o el espacio donde se elaboran los alimentos, entre otros. Los hábitos culinarios fuera de casa o la preparación de comida festiva en el hogar también han sido tratados.

El rol¹²³ ejercido por la mujer en prácticamente todos los aspectos relativos a la cocina, la experiencia culinaria heredada por las madres, abuelas o encargadas de preparar alimentos a las generaciones más jóvenes, así como otros medios por los cuales se ha aprendido a cocinar han sido también objeto de estudio. Asimismo, la participación del hombre en la preparación de alimentos específicos y en diferentes actividades relacionadas con la alimentación fue plasmada en distintas ocasiones.

La alimentación cotidiana en el hogar (1940-1960)

La mujer

Para hablar de la alimentación en la ciudad de Huauchinango durante esta etapa, resulta imprescindible referirme primeramente al papel desempeñado por las mujeres en casi todas las actividades previas a la degustación de cualquier alimento o bebida dispuestos en los hogares pues, a semejanza de tiempos anteriores, en ella recaía la responsabilidad de estas tareas.

¹²³ El rol se entenderá como el conjunto de funciones y normas de comportamiento definidos independientemente de la sexualidad biológica de la persona.

Así, frecuentemente a la mujer desde pequeña se le inculcaba la costumbre de trabajar exclusivamente en el hogar, ya fuera en el de sus padres o en el de su esposo, ejerciendo distintas actividades que podían incluir la limpieza y arreglo de la casa, el cuidado de los hermanos o hijos y, punto esencial, la preparación de los alimentos y todo lo que ello implicaba.

Por ejemplo, desde temprana edad se podía ver que las niñas eran instruidas por sus madres o abuelas en la elaboración de las tortillas, actividad que para estas últimas era inherente a su condición de mujer.

Yo a la edad de 12 años yo ya sabía echar tortillas, yo le decía a mi abuelita “para qué voy a echar tortillas, abuelita, si aquí en México hay tantas tortillerías.” Me decía: “no mijita, ya vas para una jovencita, una señorita, y no sabes tú qué, eh, qué compañero te vaya a tocar y no sabes ni echar una tortilla, con que si es un indio de allá de las, de algún lado de la sierra o eso, ¿qué haces?”. Y ¡mira! como si lo... ¡no, mi marido no era un indio pero sí era de pueblo! [...] Entonces eso fue [...] una garantía para mí¹²⁴.

Este testimonio podría parecer descontextualizado si únicamente se considera que lo narrado sucedió en la Ciudad de México hacia 1940; sin embargo, se torna interesante rescatarlo dado que esa niña llegó a Huauchinango sólo cuatro años después, llevando consigo ésta y otras enseñanzas que, en menos de lo que se imaginaría, no sólo tendría que practicar, sino que muy pronto las compartiría con sus hijas, nacidas ya en la sierra poblana.

¹²⁴ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón por Nallehy Aguirre en Huauchinango, Puebla, el 18 de junio de 2009. PHO / HAH / I / 01. (Sesión única.). p.1.

A esta misma edad era común que las niñas aprendieran a escoger adecuadamente los alimentos que comprarían, por ejemplo:

Los chiles que la patita se vea verde [...] quiere decir ‘ta verde, así que sí se están recién cortados y, este, y si está ya cafecita, quiere decir que ya tiene días de cortado. Tons’ mi mamá decía que eso así tenía que comprar. El frijol, este, también ¿no? [...] si tenía unos frijoles moraditos, ah, es que era de buen cocimiento¹²⁵.

Asimismo, durante la preparación de los guisados, las jóvenes tenían que fijarse muy bien en los ingredientes, cantidades y procedimientos que sus madres, abuelas, tías, hermanas o cuñadas empleaban.

Yo era de las personas que nada más observaba todos los ingredientes que llevaba cada, este, cada comida, que el guisado, que el adobo, que el mole de guajolote [...] yo captaba perfectamente bien todo el tanto y todo lo que, lo que debería de, de llevar¹²⁶.

Como se percibe, era inusual conservar por escrito las recetas de las comidas pues, en muchas ocasiones, esto obedecía a la falta de conocimientos básicos de escritura o simplemente porque, , se adquiría el conocimiento necesario para realizar determinado procedimiento debido a su repetición constante. Al respecto, Emma recuerda a su madre:

¹²⁵ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez por Nallehy Aguirre en Huauchinango, Puebla, el 23 de junio de 2009. PHO / HAH / I / 03. (Sesión única). p.3.

¹²⁶ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.3.

Ella nunca apuntó, este, pu's tanto de esto y tanto de eso, no, no, ella al cálculo, ella nomás agarraba y “tanto de esto, tanto de esto, tanto de esto, eso es lo que voy a preparar para cierta comida”[...] ella ya tenía experiencia¹²⁷.

En general, frecuentemente los quehaceres y espacios domésticos, así como los relacionados con la preparación de ciertos alimentos, estaban bien diferenciados entre hombres y mujeres:

Mi mamá todavía es de las antiguïtas que decía que los hombres no debían de hacer cosas que hacen las mujeres, ¿no? Los hombres sólo te proveen de dinero y las mujeres son las que hacen todo eso¹²⁸.

Aún más, la transgresión de estos espacios muchas veces podía ser mal vista. El caso de Emma y la restricción por parte de sus padres para que no entrara a la panadería donde su padre y otros hombres trabajaban, ilustra esta circunstancia:

Como mujer no podías meterte ahí donde, puros hombres, ¿no? En ese entonces no, no se podía, no era uno tan liberal como ahora, entonces no, ni nos dejaban ni siquiera irnos a asomar¹²⁹.

¹²⁷ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.9.

¹²⁸ Ibid., p.13.

¹²⁹ Ibid., p. 4.

Si para la mujer estaban prácticamente reservadas las cocinas o los espacios para preparar los alimentos —exceptuando los patios—, al hombre le correspondían las panaderías o cuartos para hacer el pan y espacios abiertos como los patios, principalmente.

El hombre

La participación del hombre representaba una parte esencial en la producción de alimentos más específicos para la ingesta cotidiana o para ocasiones más espontáneas. Es decir, se le podía encontrar elaborando bebidas como el licor, tepache o garapiña —frecuentemente para uso familiar—, preparando barbacoa de borrego o carnitas de cerdo —especialmente para fiestas de su propia familia o ajena, o para su venta diaria— o, muy importante, elaborando el pan necesario para ser adquirido por su clientela. Además, su aportación económica —que muchas veces era la única del hogar— o en especie, en la que se incluía leña, carbón o agua, así como ciertos frutos o carnes obtenidos fuera del pueblo, lo convertía también en un elemento activo del quehacer culinario. El cuidado de animales como borregos, cerdos, vacas o aves de corral y el trabajo en el huerto de su propiedad, también eran de gran valor para el consumo diario de su familia.

El abastecimiento del agua potable y alimentos

Pese a que en la primera mitad del siglo XX la ciudad ya comenzaba a contar con el servicio del agua potable entubada, lo cierto es que buena parte de la población tenía que proveerse del líquido a través de pozos, ríos, arroyos o manantiales conocidos como ameles. La joven Carmen, por ejemplo, desde su llegada a Huauchinango, diariamente a las siete

de la mañana tenía la obligación de acudir al amel Las Perlas a conseguir el agua necesaria para el servicio de la casa y la cocina.

Por otra parte, el suministro de los alimentos podía darse de diversas maneras. Existían familias que contaban con suficiente espacio alrededor de su casa y que acostumbraban sembrar diferentes frutos, verduras y granos; entre los primeros destacaban, la chirimoya, el durazno, la ciruela, el zapote negro o amarillo y, entre los siguientes, el chayote, la calabaza, la acelga, la lechuga, la verdolaga, el nopal, el café, el frijol y el maíz. Asimismo, si era posible, se dedicaban a la crianza de aves de corral y, en pequeña escala, a la de ganado vacuno, porcino o bovino.

No obstante esta gran variedad de alimentos, era indispensable asistir al mercado que tradicionalmente todos los sábados se instalaba en el zócalo de la ciudad. Los comerciantes, mestizos o indígenas —hombres o mujeres—, provenientes de distintos lugares como Pahuatlán, Naupan, Xilocuautla, Cuacuila, Papatlazolco y de regiones más lejanas como La Ceiba y La Uno, eran los que abastecían de diversos productos comestibles a la población. Algunos de los más indispensables eran los quelites, el cilantro, el tomate, el cuatomate¹³⁰, la calabaza, el chilacayote, el chayote, el chayotestle¹³¹, el aguacate, la papa, el camote, la zanahoria, el maíz, el frijol, el alverjón, el chícharo, el haba, el cacahuete, las setas y distintas clases de yerbas de olor, especias y chiles, como el chiltepín¹³², el chile ancho, el morita y el pasilla. Respecto a las frutas se encontraban la zarzamora, el durazno, el higo, la pera, la manzana, la guayaba, el zapote, el mamey, entre otros. Igualmente, se consumían

¹³⁰ El cuatomate es un pequeño jitomate silvestre que se usa sobre todo en la preparación de salsas.

¹³¹ También conocido como chinchayote, es la raíz comestible del chayote.

¹³² El chiltepín es un pequeño chile silvestre que se usa para condimentar distintos tipos de alimentos.

varios tipos de carne como la de res y cerdo y sus derivados, así como pollo, pescados y mariscos.

Los nacateros llegados de Patoltecoya y Cuacuila, con sus largas mesas cuajadas de vísceras [...] el bofe, las tripas, hígados, sesos, corazón, cuajar y cabezas con ojos [...] para la preparación del picoso mole de menudo¹³³.

Uno de los productos esenciales obtenidos del cerdo lo constituía la manteca, grasa que era empleada en la preparación de muchas comidas; por ejemplo, en los frijoles, tamales y otros alimentos hechos a base de maíz.

[Cocinaba] con manteca, pero no creas que la manteca que ahora la ves. Siempre se compraba el unto, o sea la parte gruesa de [...] grasa del pellejo del [...] cerdo. Entonces lo vendían por kilo. Llegabas tú a tu casa lo cortabas o lo pedías ya cortado allí en la carnicería, ya namás llegabas, el día sábado, y lo freías y ya envasabas tu manteca en alguna cosa¹³⁴.

Si de animales vivos se trataba, también el día sábado podían adquirirse en otro pequeño mercado instalado en las cercanías del centro. Allí se encontraban desde puercos, borregos y chivos, para el consumo, hasta caballos, mulas y burros, para el transporte en general.

Por otra parte, la miel de abeja y las golosinas eran productos que también se vendían en el tianguis. Entre estas últimas, las que más se comerciaban eran las trompadas, charamuscas,

¹³³ Mejía Huerta, *op.cit.*, p.61. El término nacatero, de origen náhuatl, se refiere a carnicero.

¹³⁴ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.12.

pepitorias, manjares, merengues, macarrones, bolas con nuez, jamoncillo, alfajores, polvorones, gaznates y pinole. Asimismo, indígenas de los alrededores ofrecían yuca, chilacayote en dulce, chayotes hervidos, plátanos asados, trozos de panal con miel de enjambre o tortitas de cacahuazontle¹³⁵.

El sábado era el día de hacer estas compras porque, además de la gran variedad de alimentos que se podían adquirir y de las diferentes opciones de vendedores que llegaban a la ciudad, se consideraba que los productos eran más frescos y baratos que los que pudieran encontrarse entre semana en los puestos pequeños pues, como en el caso de las frutas, verduras y granos, por ejemplo, comúnmente habían sido recién cosechados por los campesinos. Aunado a esto, la falta de transporte público complicaba que la gente que habitaba lejos del centro, lugar de abastecimiento por excelencia, acudiera a él frecuentemente.

En relación con los productos acuíferos, la jaiba, el camarón, el robalo, el ostión, la carpa, la tilapia y el bobo, por mencionar sólo algunos, eran adquiridos directamente del Golfo de México, especialmente de la Laguna de Tamiahua. Para complementar esta variedad, se encontraban el pescado blanco y la trucha arcoíris, obtenidos de los cuerpos de agua dulce de la región tales como las presas de Nexapa o Tenango, o de ríos como el Texcapa.

Otros alimentos, como la leche cruda y sus derivados, eran proporcionados directamente por los lugareños poseedores de vacas. Se acostumbraba que diariamente, o según sus posibilidades, la gente recibiera en su casa dichos productos. Sin embargo, en el caso de la

¹³⁵ *Ibid.*, p.85.

leche, también podía adquirirse en las lecherías o en alguna de las pocas panaderías ubicadas en el centro de la ciudad. Con respecto al queso, ya fuera de vaca o cabra, otros proveedores importantes eran los indígenas originarios de los pueblos cercanos, quienes lo ofrecían de casa en casa.

Los marchantes procedentes de Venta Grande, Beristáin, Ahuazotepec y Acaxochitlán [...] traían quesos frescos de leche de cabra, requesón y el blanquecino y lechoso jocoque, contenido en panzonas y ahumadas ollas de barro¹³⁶.

Las verduras, granos o frutas de temporada también eran vendidos directamente en los hogares y esto era realizado igualmente por los indígenas, que obtenían dichos productos de sus parcelas.

En cuanto al agua potable, también podía conseguirse gracias a los aguadores, quienes la llevaban a los hogares por “dos centavos el viaje”. El agua mineral, conocida como “agua radiosa”, se podía obtener de la misma manera¹³⁷.

Las tortillas generalmente se preparaban en las casas y para el autoconsumo; no obstante, había mujeres, como Alicia, dedicadas a venderlas en el centro, especialmente en el Portal Hidalgo.

¹³⁶ *Ibid.*, p.60.

¹³⁷ A esta agua mineral se le atribuían muchas propiedades y se sabe que venía de los manantiales de Tlaltenango. Guillermo Garrido Cruz, “Huauchinango, apuntes para su historia” en Valencia, *op.cit.*, p.39.

Entonces hacía mi mami y mi hermana las tortillas y yo las iba a vender. Nos poníamos [en] los portales [...] Allí había cocinas y [...] allí [...] no hacían tortillas, entonces [sonido producido al hacer tortillas a mano] hacían las manos así y corríamos, la que llegaba primero es la que vendía¹³⁸.

Los panes, entre los que sobresalían las conchas, magdalenas, juiles, chamuchos, ladrillos, cocoles, chimisclanes, puerquitos de panela y bolillos, además de conseguirlos en las escasas panaderías, se podían encargar directamente al panadero y recibirlo en el propio hogar o negocio.

En mi casa aquí atrás hubo una panadería, este, entonces mi papá hacía pan y en ese entonces p's nosotros éra..., nos mandaban a, a este, a vender el, a hacer los entregos porque mi papá ya tenía sus entregos en la casas de, en las casas de los ricos, haz de cuenta. Les llevábamos así el pan diario, diario, ya sabíamos qué tanto querían¹³⁹.

Las tiendas o tendajones constituían otros lugares de abastecimiento en los que se podían adquirir alimentos de consumo frecuente como latas de sardinas, atún o chiles en vinagre —éstos últimos de la marca Clemente Jacques — o más esporádicos, como sería el caso de algunos productos importados: el chorizo ibérico “que colgaba de unos mecates atados de pared a pared o enlatados entre gruesos trozos de manteca”; ciertas especies marinas enlatadas, como las anguilas, los camarones, los ostiones, los calamares, los

¹³⁸ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo por Nallehy Aguirre en Huauchinango, Puebla, el 22 de junio de 2009. PHO / HAH / I / 02. (Sesión única.). p.4.

¹³⁹ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.4.

mejillones, el pulpo, la merluza o, en otro orden de comidas, el pollo argentino, la mortadela y la galantita¹⁴⁰.

El hombre en el abastecimiento de los alimentos u otros relacionados

La compra de los productos comestibles habitualmente era realizada por la mujer; sin embargo, el hombre, además de ser muchas veces el sostén económico familiar, participaba en esta tarea al proporcionar alimentos traídos de fuera y que eran de difícil adquisición o que resultaban más caros dentro de la ciudad.

Don Rafa [...] trabajaba mucho por allá abajo y traía hasta siete pencas de [...] plátano. Entonces los colgaba todos a que se maduraran [...] Traía unas papayas [...] grandotas [...]. Si era época de [...] mameyes, traía un costal de mameyes pero no costal como ahorita hay, de esos de raspa grandotes a donde se metía toda la mazorca. [...] Chicozapote, traía, época de mangos, traía pero los costales llenos de mangos¹⁴¹.

Así, la dieta se complementaba con diversas frutas llevadas de tierras más cálidas como las ubicadas en el camino hacia Poza Rica, como la Ceiba y la Uno, o con distintos tipos de carne obtenidas de la cacería, como la del conejo, armadillo, tuza real, tlacuache o venado, por ejemplo, de los bosques cercanos. La acamaya o chacal, una especie de camarón de agua dulce, también era conseguida directamente de los ríos y arroyos situados en el

¹⁴⁰ Mejía Huerta, *op.cit.*, pp. 51, 105.

¹⁴¹ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.14.

pueblo¹⁴². Por otro lado, la provisión de tareas o banquedadas¹⁴³ de leña, carbón y agua para las labores de la cocina, también podía recaer en el hombre. Como ya se mencionaba, la participación del hombre también se podía observar en la siembra y cosecha de varios productos alimenticios dentro de sus propios terrenos para el autoconsumo:

Aquí en el terreno teníamos milpa [...] había [...] chayotes, calabacitas, había eh... acelgas, verdolagas, había los estos nopales, ¡no!, tú ibas al terreno y, y encontrabas de todo, de todo encontrabas y solito, solito crecía [...] y ya mi marido después sembraba, este, los ajos, había cantidad de melgas de ajos, sembraba col, sembraba, este, lechugas, todo, este, pero era exclusivamente para el servicio de los de la casa¹⁴⁴.

La alimentación cotidiana

Ya he mencionado algunos de los alimentos principales consumidos por la población; sin embargo, cabría señalar que la dieta básica de una familia podía constar de:

Frijoles, arroz, quelites, tortilla. Pan, no dulce, bolillo, porque era lo más barato. No alcanzaba para más. Por lo regular había café negro o té de alguna hierba [...] Eso era lo que se acostumbraba¹⁴⁵.

Si la situación económica lo permitía y si era del gusto de las personas, en ocasiones llegaban a ingerir carne o leche. La frecuencia del consumo de alimentos variaba de una a

¹⁴² Estos eran hervidos con epazote o asados en el comal y se acompañaban con chiltepín frito molido. Mejía Huerta, *op.cit.*, p. 72.

¹⁴³ Se refiere a las cargas de leña, es decir, a los volúmenes adquiridos.

¹⁴⁴ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.4.

¹⁴⁵ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p.6.

tres veces al día, “a veces dos, a veces tres, hay veces una porque no lo había, ¿no? Cuando éramos muy pequeñas no lo, no lo había¹⁴⁶”.

En contraste, una familia con mayor poder adquisitivo era capaz de disponer de una alimentación más variada y abundante. Dichas familias comían regularmente tres o cuatro ocasiones al día. En las mañanas, un ama de casa podía prepararles a sus hijos diferentes alimentos:

Yo les daba café con leche, o arroz en leche, o atole de, este, de arroz, o atole de, que cacahuete, les, les hacía yo, este, chocolatito o no, o avena, o alguna cosa así [...] yo diario, diario, diario les cambiaba. Su, lo que más les gustaba que comieran era, eh, los bolillos, porque eran unos bolillos así grandotes y como compraba yo la leche, guardaba yo la nata y les hacía yo su, su bolillo con nata a mis hijos. Y con su atole o café con leche, o lo que sea, o té de, de, de hojas de naranjo o té de limón o eso. ¡No!, mis hijos eran felices¹⁴⁷.

Más tarde, durante el almuerzo, era común que se comieran chilaquiles, enchiladas, chile o frijoles con huevo, quelites, verdolagas, tlacoyos, frijoles refritos con sardinas de aceite y queso, “pero queso bueno, no como el que ahora, este, artificial¹⁴⁸”. Alrededor de las dos y cuatro de la tarde, lapso en el que muchas familias ingerían la comida más completa del día, disfrutaban de un amplio repertorio de guisados como el pipián —hecho a base de la pepita de calabaza—, mole verde o colorado con carne de gallina, guajolote, res o cerdo, chiles rellenos, mixiotes, pollo o carne de res en mole de olla, hongo de pollo, conejo o pollo en

¹⁴⁶ Ibid., p.4.

¹⁴⁷ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.14

¹⁴⁸ Ibid., p.3.

adobo o chiltépín, cecina y pescado en diferentes formas, tamales de pipián, de mole verde y colorado o de elote. Usualmente se acompañaban con verduras, alguna sopa o arroz, frijoles, tortillas y algún postre que podía ser fruta. Las bebidas consistían en agua de algún fruto, infusiones, gaseosas, licores, garapiña, tepache, pulque y curados de distintos sabores como el de mamey, guayaba, avena, tuna, entre otros¹⁴⁹. Al finalizar el día, habitualmente se merendaban alimentos similares a los del desayuno o se cenaba el guisado restante de la comida; no obstante, muchas veces se volvía a cocinar.

Como se mencionaba anteriormente, había mujeres que contaban con corrales y de los cuales se proveían del animal o animales necesarios para preparar la comida del día. En consecuencia, era necesario que ellas mismas, con sus excepciones ciertamente, también tuvieran que encargarse de sacrificarlos.

Nunca supe matar un pollo, yo iba aquí con [...] mi vecina [...] y le pedía de favor que me matara el, los canijos animales. [...] Ahí tenía yo los animales, ahí en el corral y todo, ya nada más veía yo cuál, y ya lo llevaba yo para que lo, lo matara¹⁵⁰.

Al lado de esta gran variedad de comidas “era indispensable las tortillas calientes, para almorzar, para comer y hasta para cenar¹⁵¹”. El disfrute de este alimento esencial implicaba una gran labor previa por parte de las mujeres, las cuales, muchas veces, estaban inmersas en los procesos de siembra, cosecha y desgrane del maíz:

¹⁴⁹ El pulque era llevado de la hacienda de Hueyapan y Tepemayuca; sin embargo, las gaseosas, elaboradas con el agua del amel Las Perlas, y el aguardiente, se fabricaban en el pueblo. Mejía Huerta, *op.cit.*, pp.42-43, 69, 163.

¹⁵⁰ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.6.

¹⁵¹ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.14

Esta cocina de aquí y parte de acá, se llenaba pero de costales, pero de puro maíz ya desgranado. El maíz yo lo desgranaba cuando don Juan, que era el mozo, no estaba o estaba ocupado. Entonces yo me sentaba a, este, a desgranar el maíz¹⁵².

Posteriormente, el cocimiento del maíz con cal, llamado nixcomel o nixtamal, se hacía en las casas; sin embargo, su molienda se realizaba ahí mismo o en los molinos.

Como en aquellos años [hacia 1945] no había molinos aquí cerquita, o esos, había uno pero ¡uy! [...] hasta el centro, el de la famosa Chagua (risas). Entonces aquí en casa se molía el, este, nixtamal para echar las tortillas, así es de que se, se martajaba y se remolía y todo¹⁵³.

A pesar de llevar el nixtamal al molino, en ocasiones la mujer utilizaba el metlapil y el metate para “darle otra pasadita¹⁵⁴” y así preparar las tortillas a mano. Normalmente, éstas se hacían justo al tiempo en el que la gente comía los demás alimentos.

Por otra parte, la deficiente provisión de pan muchas veces era contrarrestada con los tlaxcales. Éstos consistían en una porción de masa compuesta de canela, anís y panela, hecha a mano y cocida en un comal de barro. Para complementarlos se encontraban las galletas esponjadas, que se compraban principalmente los fines de semana.

En la degustación de una taza de café podía subyacer una serie de actividades domésticas que permitían su producción:

¹⁵² Ibid., p.4.

¹⁵³ Ibid., p.1.

¹⁵⁴ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p1.

Aquí [...] se hacía el café, vamos, teníamos árboles de café, cortábamos, este, el capulín del café y lo poníamos a secar, y ya que estaba seco se machacaba para quitarle la cáscara para que se asara la, lo que es la fruta, eso agarrábamos y lo [...] asábamos en un comal para que de ahí ya se moliera en el metate y ya salía el café¹⁵⁵.

En cuanto a la fabricación casera de bebidas, existían licores a base de caña, los cuales se preparaban con frutos muy variados como la fresa, piña, naranja, tejocote, jobo “que es un ciruelo de para acá abajo¹⁵⁶” “y típico de aquí, pu’s... el acachul¹⁵⁷”. También se hacían de ítamo, anís de campo y el de las llamadas “siete tortillas” compuesto de siete hierbas digestivas.

De hierbas, que aquí le llamamos amargos, de toronjil, de cedrón [...] de romero, es muy amargo eso, ¿no?, y así se van, se van... dependiendo de lo que uno quiera, quiera hacer el, el licor¹⁵⁸.

El tepache y la garapiña, ambas producidas gracias a la cáscara de piña, al igual que los licores, eran elaboradas frecuentemente por hombres y mujeres para ser ingeridas cotidianamente o durante alguna fiesta.

¹⁵⁵ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.8.

¹⁵⁶ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p. 13; Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.10.

¹⁵⁷ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p. 22. El acachul es una pequeña fruta silvestre similar al capulín.

¹⁵⁸ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p. 13; Mejía Huerta, *op.cit.*, p.163.

El tepache se prepara con las, este, hojas [...] de la piña, se le echa su, su canela, se le echan este... ¡Ay!, ahorita se me fue, que es lo que se le echa a la [...] piña y en el agua, pero se pone en una olla de barro y con su panela, y es algo delicioso¹⁵⁹.

Respecto a los chiles en vinagre, Emma relata la forma en que su madre los procesaba para el consumo de su propia familia.

Ella los hacía en frascos chicos, tenía unos vitroleros chiquitos, entonces...preparaba su vinagre con, este, con piña, con, haz de cuenta, las cáscaras de piña se echaban a fermentar con panela y se tapaba en una olla así que tenía de barro grandota y la, y tapada ahí la dejaba. Ya a los, digamos, tres o cuatro días, ya se hacía vinagre y con ese vinagre, se le echaban a los chiles. Preparaba sus chiles con sus, sus hierbas de olor y este, y sus verduras y ya, eh, se le echaba de ese vinagre¹⁶⁰.

La conservación de los alimentos.- La inexistencia de refrigeradores domésticos originaba la necesidad de buscar técnicas o maneras de conservar en buen estado los alimentos. Por ejemplo, un modo eficiente para preservar las frutas en almíbar o mermeladas, era envasándolas en frascos esterilizados y sellándolos con cera de parafina, los cuales, muchas veces, se etiquetaban para indicar su fecha de preparación. Entre las frutas más utilizadas se encontraban la guayaba, la manzana, el durazno y muchas otras de temporada. No obstante,

¹⁵⁹ La preparación de la garapiña es semejante, sólo varía el uso de azúcar en lugar de panela. Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. pp.2-3.

¹⁶⁰ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.11.

Lo único que nunca pudimos enlatar fue lo, los chiles [...] en vinagre porque como que este, el vinagre va fermentando, va cociendo cada día más, más, los chiles y si no se los, si no los consume uno luego...se empiezan a deshacer o se echan a perder¹⁶¹.

En el almacenamiento del unto o la manteca, grasas con las cuales se cocinaba, se podía realizar lo siguiente:

La manteca, ya cuando estaba cuajada y que veías, vamos a decir, un tanto así o un bote por acá así. Agarraban y, y, y le metían un ocote, bien con la resina, pero que estuviera bien resinoso, en pedazos de ocote y lo metían a la, a la manteca y no se echa a perder¹⁶².

La capacidad para disponer de masa a cualquier hora del día, principalmente para atender bien al esposo, quien frecuentemente llegaba de trabajar y esperaba estuviera lista su comida, era un reto que muchas mujeres enfrentaban diariamente. En consecuencia, una táctica sencilla y efectiva de aplicar era la descrita a continuación:

Agarraba yo la masa, la [...] amasaba [...] semiamasada [...] para que [...] no se hiciera dura o se hicieran bolas a la masa. La amasaba yo, mojaba yo una servilleta, echaba yo la masa ahí, la amarraba y luego en, al, este, con un, con un alambre de donde la amarraba yo, la colgaba en el corredor para que le pegara el aire y no se agriara, para cuando mi marido quería una tortilla caliente se la hiciera¹⁶³.

¹⁶¹ Ibid., p.11.

¹⁶² Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.13.

¹⁶³ Ibid., p.13.

La cocina y algunos utensilios.- El espacio donde se guisaban los alimentos podía ser simplemente la esquina de un cuarto o un lugar más grande y reservado propiamente para esa tarea: la cocina. Cuando los recursos económicos eran exiguos, los elementos básicos para la preparación de las comidas eran el braceró, el carbón vegetal o leña, el comal y las ollas de barro.

Era un cuarto [...] serían cuatro por cuatro, tres por cuatro. En un rincón teníamos nuestra cama y en el otro rincón tenía el braceró o se llamaba tlecuil porque se hacía en una caja grande de madera [...] se llenaba de tierra, y en esa tierra se ponían tres piedras, se llaman tenamaxtli, ahí se ponía el comal, ahí se ponían las ollas, todas ‘humadas, todas, pero allí se cocinaba’¹⁶⁴.

En cambio, cuando las posibilidades monetarias eran más holgadas, las cocinas tenían braceros grandes y podían contar con cuatro parrillas, o disponer de “una especie de cocina integral con un hueco para la leña o el carbón¹⁶⁵”. Por lo regular, sus paredes estaban llenas de “cazuelas de varios tamaños: grandes, chiquitas, medianas; jarritos, este, ollas, todo, todo lo que se le podía colgar se colgaba... ¿no? Aparte de que servía como de adorno”¹⁶⁶. Esta costumbre también tenía sus efectos pues, al lado del carbón, estos utensilios tenían que limpiarse constantemente.

Teníamos que cada ocho días, haz de cuenta ‘hora lavamos los trastes de esta pared y ya [...] ‘hora la otra semana los de acá y para la otra los de acá, porque con el carbón le

¹⁶⁴ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p.3.

¹⁶⁵ Garrido Cruz, *op.cit.*, p.39.

¹⁶⁶ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.5.

soplaba uno y [...] se sube la, como las cenizas, ¿verdad? Y pues se ensuciaban, por eso cada ocho días, pero lo hacíamos por partes y p's estábamos lavando¹⁶⁷.

La mayoría de los trastos eran de barro, aunque también los había de aluminio o peltre. Otros artefactos eran incuestionablemente de piedra, como el molcajete, tejolote, metate y metlapil. Algunos hogares disponían de un molendero¹⁶⁸ con varios metates, que

Eran para martajar, otro para remoler, otro era exclusivamente para mole, otro era para moler exclusivamente guisados, otro era exclusivamente para, este, moler, este, especies [sic], era un metatito así chiquito y el otro era para moler por ejemplo este café¹⁶⁹.

En la preparación de las tortillas, concretamente en la nixtamalización, podían utilizarse grandes botes metálicos como los destinados para almacenar el alcohol. Por otra parte, en la elaboración de la masa era muy útil el empleo del tepextate, que era un tipo de palangana plana de madera: “Ese tepextate era el que se ponía en el, abajo del metate, enfrente del metate cuando tú martajabas o remolías la masa y ahí caía¹⁷⁰”.

Las cucharas necesarias para cocinar eran particularmente de madera y, en ocasiones, se colocaban en cuchareros. Éstos eran una especie de repisa con agujeros en los que se introducían cucharas de diferentes tamaños, excepto las más grandes, como las utilizadas

¹⁶⁷ Ibid.

¹⁶⁸ Era una pequeña construcción sobre la cual se colocaba el metate para que la mujer trabajara de pie.

¹⁶⁹ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.8.

¹⁷⁰ Ibid.

para hacer el mole. A su lado, el conocido trastero, era el mueble donde se colocaban los platos, jarros, cajetes, ollas y otros objetos de barro.

Respecto a los contenedores de agua, era muy común encontrar en las cocinas las grandes ollas zacatecanas pues, al carecer del sistema hidráulico, tenían que ser diariamente llenadas, tanto por hombres como mujeres, para el servicio de la casa y la cocina.

A comer.- La mesa de la cocina o, con menor frecuencia, la del comedor, era el sitio en el cual regularmente los comensales se disponían a ingerir los alimentos. Esta mesa podía cubrirse con manteles bordados o tejidos —muchas veces creados por las mismas amas de casa— en los que se colocaban los platos y jarros de barro que contenían los alimentos. El cubierto metálico utilizado era la cuchara, aunque, a semejanza de la época prehispánica, la tortilla era la herramienta primordial para llevarse los alimentos a la boca. En los hogares más humildes, donde no se contaba con una cocina propiamente sino, como ya se mencionaba, con un fogón localizado en un pequeño espacio, los alimentos se podían consumir de pie o sentados en el suelo.

En lo que respecta al momento de servir la comida, se acostumbraba que las mujeres atendieran en primer lugar a los hombres, —quienes generalmente llegaban de trabajar— y niños y, una vez desocupadas, ellas pasaran a tomar un lugar en la mesa. Esto incluía, por supuesto, la preparación constante de tortillas:

Haz de cuenta, una mesa con el papá y los hijos, y todo, y yo en la, en mi, en mi cocina echando tortillas calientes y, haz de cuenta, como rayuela, echando las tortillas (risas) en la mesa para que comieran tortillas calientes¹⁷¹.

Regularmente las mujeres servían los alimentos en cada plato; sin embargo, cuando se trataba de ensaladas, frijoles o alguna otra guarnición, podían colocarlos en la mesa y permitir que cada persona dispusiera de ellos según su preferencia. Al final de la comida, las mujeres, madres e hijas, eran las que se encargaban del arreglo general de la cocina.

La comida fuera de casa (1940-1960)

Las personas solían comer fuera de casa por razones laborales, escolares o de esparcimiento, principalmente. Así, llevar el almuerzo o itacate a los lugares de trabajo muchas veces resultaba indispensable para saciar los apetitos antes del retorno a los hogares. Era habitual que el itacate, comúnmente dispuesto por las madres y esposas, consistiera en tacos de guisados, arroz, frijoles, chiles y algunas bebidas como las gaseosas, los pulques y los amargos, para los adultos; mientras que los tacos y frutas eran proporcionados para los escolares, a quienes también se les tenía reservada una gran variedad de dulces y botanas que les eran vendidos a la salida de la escuela. Por ejemplo, en la puerta de la escuela primaria para niños “Benito Juárez”, se encontraban mujeres:

Expendiendo pinole, habas y arvejones tostados, alfajores, charamuscas, trompadas y pepitorias de panela rociadas de cacahuete, que con un centavo o...dos, o simplemente fiado, aplacaba nuestra gula¹⁷².

¹⁷¹ Ibid., p.13.

Por otra parte, debido a la ausencia de drenaje y agua potable entubada en la mayoría de las casas, era común que las mujeres salieran a lavar a los arroyos más cercanos y durante tiempos prolongados. Ante tal circunstancia, era necesario que se proveyeran de su respectivo itacate.

Se llevaba [...] que dos manteles, que las ropas de las camas, hacía un maletón y se lo llevaba al amel de las Perlas a lavar, pero se hacía su lonche [...] Entonces prácticamente todo el día estaba allá¹⁷³.

En las tompeatadas¹⁷⁴ o días de campo realizados en los alrededores del pueblo¹⁷⁵, cada persona portaba sus alimentos, “tacos de sopa, de bistec y de papa; galletas esponjadas embadurnadas de frijoles refritos con chiltepín y queso añejo, o de sardina en aceite¹⁷⁶”, y los compartía con los demás asistentes. Para los adultos, “nunca faltaba el [...] garrafón de pulque de dieciocho litros [...] servido en [...] jarritos de Chignahuapan, que algunos aderezaban con una pizca de carbonato¹⁷⁷” y, para los niños, agua de frutas o gaseosas de grosella y limón.

Para tener una idea del momento en que se comía en estas cortas excursiones, retomo esta breve descripción:

¹⁷² Mejía Huerta, *op.cit.*, p.19.

¹⁷³ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.5.

¹⁷⁴ El término se refiere a que, utilizando un tenate, es decir, una canasta de cuero o palma, las personas transportaban sus alimentos en sus espaldas. Mejía Huerta, *op.cit.*, p.68.

¹⁷⁵ Algunos de los lugares eran La Fábrica del Recreo, El Salto de la Morena o el Chivo, La Poza del Olvido, Las Hortensias, La Negra Encantada, El Río de Texcapa, La Pastoria, La Escuela Nueva, Agua Blanca, El Paraíso, El 5 de Mayo, El Llano de la Mesita, Las Pozas de Cuacuila y de los Caballos, La Cumbre y Las Tres Cruces. *Ibid.*, p.69.

¹⁷⁶ *Ibid.*, p.68.

¹⁷⁷ *Loc. cit.*

Se comenzaban a tender los blancos manteles en el piso, se prendía una pequeña fogata colocándole encima un comal de hoja de lata para calentar los tacos, y se situaba en el centro de la mesa la gran cazuela de picantes tlacoyos de chile verde con tomate de hoja que eran servidos salpicándoles su queso añejo, en verdes y frescas hojas de papatla, a los hambrientos comensales colocados alrededor de la mesa”¹⁷⁸.

Frutas del bosque como la mora silvestre o especies acuáticas de los arroyos como los charales o los ya mencionados chacales, también se convertían en alimentos muy apreciados en estos paseos campiranos.

Llevaban una olla para guisar los chacales y unos pellejos para ponerles en una vara, se metía y ahí llegaban los chacales. Hacía uno su fogata y se cocinaban los chacales, su sopa de hongo y su botellita para que cayeran bien¹⁷⁹.

Otros momentos en los que salían a comer era cuando acudían a las reuniones de amigos y familiares o cuando “tanto indígenas, comerciantes, como... clase acomodada¹⁸⁰” visitaban alguna de las cocinas ubicadas principalmente en los portales del centro, en donde se vendía:

lo tradicional, carne de puerco en salsa, pollo en hongo, mole aguado que le llaman, mole de res con verdura [...] ya cuando es la, la comida, de vez en cuando el mole

¹⁷⁸ Mejía Huerta, *op.cit.*, p.69.

¹⁷⁹ Manuel García Garrido. “Recordando a Huauchinango”, 1998, en Ricardo I. Pérez Gómez. (comp.) *Huauchinango a través de los años. Vivencias de Manuel G. Garrido (Chan)*. Huauchinango, s. e., 2005. s.p.

¹⁸⁰ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p. 5

poblano ¿mm? Pero de ahí, eso era la comida, chile con huevo, frijoles, eso era [...] lo que se comía, cecina, caldo de res¹⁸¹.

Como se puede ver, para degustar este repertorio de comida tradicional en estos lugares no era preciso pertenecer a una posición económica determinada, a un oficio o profesión determinado, ni tampoco tener algún origen racial particular; sólo bastaba con poder cubrir el monto de lo consumido. En consecuencia, este tipo de cocinas permitía claramente la convivencia entre distintos miembros de la sociedad huauchinanguense. La misma situación ocurría en los puestos de antojitos —ubicados también en el centro de la ciudad o en las casas de los pobladores— en los cuales podían encontrarse enchiladas, molotes, mejorales¹⁸², tlacoyos, tostadas, tacos dorados, patas de puerco en aceite, huevos hervidos, cecina y pollo frito.

Por otra parte, las pulquerías, como la de “Los Liberales”, la “Gruta de los Leones”, “La Sirena” y la del “Borjitas”, así como los negocios donde se expendían aguardiente y amargos, eran sitios exclusivos para las reuniones entre hombres y en los que se podían practicar juegos como la “brisca en cuarto” y “el paco verde”¹⁸³.

Los días especiales: viernes y sábado.- El viernes era un día especial porque durante las tardes, niños, jóvenes, ancianos, familias completas, amigos y novios, acudían al zócalo de

¹⁸¹ Ibid.

¹⁸² El molote y el mejoral son antojitos de masa de maíz fritos, principalmente rellenos de papa cocida; sin embargo, el primero se caracteriza por su forma semejante a la de un balón de fútbol americano, mientras que el segundo es más bien cercano a un tlacoyo con forma redonda.

¹⁸³ Mejía Huerta, *op.cit.*, p.43.

la ciudad para comprar y quedarse a comer los cacahuates llevados “a lomo de mula o a espaldas de los indígenas”¹⁸⁴ de las comunidades vecinas.

A eso de las cinco o seis de la tarde comenzaban a instalar sus puestos los [...] cotones pintos que [...] llegaban de los rumbos de Naupan y Pahuatlán con sus [...] cargamentos de cacahuates tostados y hervidos, que tendían sobre el empedrado piso en maltratados y mugrientos lienzos de lona [...] exactamente a la mitad del frente del Portal Juárez y del Jardín Central, alumbrándose con candiles de petróleo [...] Sus medidas [cuarterón o cuartillo] eran despachadas en las manos, en los sombreros o en cucuruchos de papel periódico [...] Después [...] se arrellanaban en una de las bancas [...] dejando sendos promontorios de cascarerío a un lado o debajo de los asientos¹⁸⁵.

El sábado, además de ser un día particular en el abastecimiento semanal de los alimentos, también constituía un día para salir al mercado y “echar taco placero¹⁸⁶”. Dicha expresión se refería a la ingestión de los tamales de indita, tamales básicamente de frijol yepatlastle y mole elaborados por las “tamaleras llegadas de Cuacuila a pie y cargando sus grandes chiquehuites¹⁸⁷”. Las enchiladas con pollo, el chicharrón o la rellena preparados con chile morita y jitomate criollo, tacos de queso fresco y cilantro o pápalo quelite, aguacate y pagua, eran otros alimentos imprescindibles en ese día. El pulque, las gaseosas y el café hecho en olla de barro, con canela y panela, eran las bebidas que acompañaban principalmente estas comidas.

¹⁸⁴ *Ibid.*, p.46.

¹⁸⁵ *Ibid.*, pp.45-46.

¹⁸⁶ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.20.

¹⁸⁷ Se refiere a una canasta tejida con palma. Mejía Huerta, *op.cit.*, p.61.

La visita a los puestos de barbacoa era otra opción para saciar los apetitos:

Los chiteros [vendían] tacos de barbacoa [...] consomé servido en humeantes cajetes de barro con su respectiva pata de borrego [...] carne recién sacada de los rústicos hornos, que eran aderezados con la picosa salsa verde con mucho cilantro, o si se prefería, con los chiles en vinagre expuestos en grandes vitroleros de cristal, adornados con tiras de cebolla y rebanadas de zanahoria, y para que bajara el taco no había nada mejor que una mendiga vitoriana o un buen jarro de pulque¹⁸⁸.

Por otra parte, en los hogares también era común almorzar guisados determinados.

Tenía unos amigos que decían: “No, pues en mi casa los sábados es costumbre que comemos carne de puerco en salsa verde con verdolagas o con papitas, o con, este, eh, quelites”, ¿no?, dice. “Pero de una y otra, y otra, pero todos los [...] sábados comemos (risas) carne de puerco en salsa verde”. Y le digo: “Pues sí porque [...] el sábado se suponía que la carne estaba fresca, ¿no?, y enton’s todo mundo comprábamos carne de puerco y, y ese mismo día se cocinaba, ese, o el domingo”. Y decía: “Sí”. ¡Ah! y el chicharrón¹⁸⁹.

De esta manera, en ambos días no sólo se desarrollaba un amplio movimiento comercial, sino también eran propicios para la convivencia entre familiares y amigos, tanto en los espacios públicos como privados.

¹⁸⁸ *Ibid.*, p.64.

¹⁸⁹ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p. 20.

La alimentación festiva en el hogar (1940-1960)

La gran mayoría de la población pertenecía a la religión católica, en consecuencia, casi todas las festividades de la ciudad se relacionaban con su práctica. Entre las más destacadas se encontraban aquellas en honor a Todos los Santos y los Fieles Difuntos, la Navidad y la Noche Buena, el Año Nuevo, así como la Semana Santa y la conmemoración del Señor del Santo Entierro, el patrono del lugar. Durante estas fiestas, las creaciones culinarias también formaban parte de la expresión cultural huauchinanguense, situación que, ineludiblemente, implicaba la participación de las manos femeninas.

La preparación de los distintos alimentos y bebidas necesarios para cada ocasión podía desarrollarse durante varios días y muchas veces requería de la cooperación de un grupo de mujeres. Las celebraciones en las que más se evidenciaba esta situación eran la de Todos los Santos y los Fieles Difuntos, pues los diferentes platillos, postres, bebidas y panes, eran imprescindibles en las ofrendas de los hogares. Los alimentos elaborados principalmente para esas fechas incluían el mole de guajolote, “Aquí en Huauchinango se estila el mole de guajolote pero dulce¹⁹⁰”, el pascal rojo¹⁹¹ y los tamales de alverjón. Gran variedad de dulces como el de manzana, guayaba, nuez, camote con coco, yuca o calabaza, así como el arroz con leche, también eran esenciales en las mesas. Entre las bebidas más importantes estaban el atole de arroz, cacahuete y chocolate, siempre acompañadas del pan de muerto o el llamado pan de feria y, menos común pero también propio de estos festejos el rompopo,

¹⁹⁰ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p. 3.

¹⁹¹ Adobo preparado con chileancho y pepita serrana. Ibid., p. 2.

que era preparado en algunos hogares¹⁹². Por otra parte, aunque eran adquiridos en las tiendas, el “Parras Madero” y el “Bacardí Blanco”, también formaban parte de la ocasión.

Ya venía mi hermana y aquí en la casa, haz de cuenta, hacíamos todo entre las tres, hacíamos todo lo que se preparaba para poner la ofrenda, porque mi mamá acostumbraba poner ofrenda en Todos Santos [...] Eran tres días, haz de cuenta, digamos, eh, un día según se, se cocinaba para los niños, ‘tonces p’s se preparaban muchas cosas de dulce, ¿no?, tamales de, también de dulce y así y, para según para los muertitos grandes, entonces cuando se preparaba el mole y se pre, preparaban otras cosas, y este, pero todo lo dulce se hacía el primer día y el segundo día p’s ya se hacía ya todo lo de de mole y atole y todo eso, tamales¹⁹³.

En muchos hogares los alimentos eran tan abundantes durante estas fiestas que, a pesar de ser repartidos entre familiares y amigos —quienes frecuentemente también tenían sus propias ofrendas— era común que se descompusieran.

Las relaciones de compadrazgo entre la gente de la localidad y los indígenas de comunidades cercanas, evidentemente conllevaban ciertos compromisos. Uno de ellos lo constituía el hecho de obsequiar los alimentos dispuestos en las ofrendas indígenas a los compadres ciudadanos.

Ya no ha de tardar el compadrito de Puga, Cuacuila o Xilocuautla con la ofrenda que año tras año nos trae, y así es, a poco llega el pobre harapiiento indígena compadrito

¹⁹² Mejía Huerta, *op.cit.*, p. 134.

¹⁹³ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p. 7.

con la comadre y la cauda de ahijados, cargando sobre sus espaldas un gran tenate colmado de tamales y un guajolote entero desmenuzado en piezas previamente hervido; la comadrita con la olla de mole, y los diminutos ahijados con sendos canastos abundantes de naranjas, limas y jícamas que hasta hacía un rato reposaban en el gran petate tendido en el piso de tierra de su única habitación. [...] Para los visitantes una copita de acachul, unos vasitos de pulque y unas limonadas de grosella para los menores¹⁹⁴.

Por otra parte, en Noche Buena, Navidad o Año Nuevo también se consumían alimentos especiales. Se podía preparar salmón, atún, camarones o mariscos enlatados, angulas, cabo de hacha u ostiones, acompañados de galletas saladas. En algunos casos se optaba por el consumo del pavo relleno y diferentes tipos de ensaladas como la de betabel o manzana con crema. Los buñuelos con miel de anís, la calabaza en tacha, el ponche y la sidra, también eran típicos de esa temporada¹⁹⁵.

En relación con la Semana Santa, se preparaba sopa de verduras, flores de colorín, conocidas como pichocos, pitos o machetes, ya fuera en tortitas capeadas, con mole de pasilla o frijoles; mole de revoltijo con chícharos, huevo con nopales o charales, sardinas en jitomate, entre otros¹⁹⁶. Además, de acuerdo con la costumbre católica, se evitaba la carne de cerdo o res y se ingería pescado. Éste era guisado de diferentes maneras: a la

¹⁹⁴ Mejía Huerta, *op.cit.*, p.134.

¹⁹⁵ Se tiene noticia que ya desde el siglo XIX en la Ciudad de México se hacía para estas ocasiones la ensalada de Nochebuena, la cual se preparaba con betabel, jícama, lechuga, acitrones, pasas, confites, piñones y cacahuates; por otro lado, los buñuelos u hojaldres también eran parte de estas fiestas. María Esther Pérez Salas, "El traje de una casa", en Anne Staples, *op.cit.*, p.28.

¹⁹⁶ *Ibid.*, p.131; Garrido Cruz, *op.cit.*, p. 39.

veracruzana, capeado, en caldo, frito o asado en papel aluminio o en totemoxtle¹⁹⁷. El pescado seco salado que vendían los indígenas era uno de los más consumidos.

Mi mamá cocinaba pescado de ese salado que se tiene que dejar mucho tiempo para quitarle lo salado; pues no era [...] propiamente bacalao, sino era un pescado que, no recuerdo cómo, cómo se llama, pero lo vendían mucho en esos días¹⁹⁸.

Respecto a las festividades en honor al Señor del Santo Entierro, si bien no se elaboraban platillos especiales en el interior de los hogares, se encontraba en el atrio de la iglesia y en las calles aledañas, a vecinos de Pahuatlán, Naupan, Tlaxpanaloya, Xaltepec, Xilocuautla, Cuacuila, Papatlazolco, quienes vendían “Cacahuates [...] yuca, chilacayote en dulce, chayotes hervidos, plátanos asados, trozos de panal con miel de enjambre, tortitas de cacahuazontle¹⁹⁹”.

Al lado de ellos, otros comerciantes ofrecían pan de Tlaxcala, garnachas, enchiladas y molotes cocinados con manteca de cerdo y servidas con salsa y lechuga, ensalada de nopales, chiles en vinagre, “tacos de carnitas y chicharrones que a un ladito se elaboraban en grandes cazos de cobre calentados con leña” y, complementando dichos alimentos, se podían adquirir pulque, tepache, cerveza, licor, aguas frescas y licuados de leche con chocomilk o con huevos y jerez mezclados con la novedosa batidora eléctrica²⁰⁰.

¹⁹⁷ En hoja de mazorca.

¹⁹⁸ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p7.

¹⁹⁹ Mejía Huerta, *op.cit.*, p.85.

²⁰⁰ *Ibid.* pp. 90-91.

En el festejo de algún bautizo, boda, cumpleaños o santo, lo más común era hacer mixiotes de pollo, mole de guajolote con tamales de alverjón, arroz y frijoles. Otro menú podía basarse en carnitas de cerdo o barbacoa de borrego y consomé, los cuales eran preparados por los hombres en los patios de las casas pues, frecuentemente, ahí mismo criaban a los cerdos y borregos, además de ser un lugar apto para tener un horno de tierra o para cocer en grandes cazos.

Mi marido mataba los [...] borregos [...] Aquí [...] mataban los borregos porque aquí en el terreno tenía mi marido como, ¿Qué serán?... Como unos cincuenta borregos²⁰¹.

Cuando las personas no deseaban elaborar los alimentos para sus fiestas, se recurría a contratar los servicios de mujeres que eran reconocidas por su buena sazón, las cuales, regularmente, guisaban en los sitios donde habría de llevarse a cabo el evento.

Los banquetes destinados para celebrar las nupcias también podían conformarse de otra manera y disponer de

Una larga mesa adornada profusamente con el gran pastel [...] el amarillento y relumbroso pan de huevo [...] elaborado en grandes charolas colocadas en lugares estratégicos [...] chocolate [...] tamalitos de mole colorado, verde, rajas y dulce, envueltos en [hojas] de totomoxtle...gelatinas servidas en diminutos vasos de cartón con su respectiva cuchara de madera²⁰².

²⁰¹ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.3.

²⁰² Mejía Huerta, *op.cit.*, p.50.

Para la celebración de algún cumpleaños era tradicional realizar la máscara entre familiares y amigos²⁰³. En ella se daba a los invitados las típicas galletas esponjadas aderezadas con frijoles refritos y chiltepín molido. Por último, en cuanto a los alimentos ofrecidos durante un funeral, éstos consistían en pan o tamales, café de olla y vino casero.

La herencia culinaria (1940-1960)

La formación que las madres de este periodo impartían a sus hijas en el interior de la casa se encuentra firmemente ligada a la manera en que ellas mismas fueron educadas. En ese sentido, en muchas familias difícilmente se podría hablar del hombre en este ámbito hogareño pues, como ya se mencionaba, se le consideraba casi exclusivamente el proveedor del dinero y de ciertos alimentos, o colaborador en el abastecimiento de leña, carbón o agua. Sin embargo, como también se plasmó anteriormente, aunque el hombre prácticamente no participaba en la preparación de alimentos a cargo de mujeres, sí lo hacía en determinadas ocasiones como en la elaboración del pan, bebidas fermentadas, barbacoa o carnitas.

El aprendizaje del arreglo de la casa, así como de diversas manualidades, constituía una parte importante de la educación que las jóvenes mujeres recibían de sus madres, abuelas o personas a su cargo.

²⁰³ Era una especie de carnaval en el que todos se disfrazaban y le regalaban máscaras al festejado. Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.12.

Como eran bastantes [...] decía, ya jovencitas, “Mira mijita, a ti te va a tocar arreglar la casa, tú vas a sacudir, tú me vas a ayudar a la cocina, tú me vas a ayudar a echar las tortillas”, yo les repartía su trabajito. Se turnaban, ¿Para qué? Para que aprendieran, yo en mi sala las sentaba y nos poníamos a tejer, nos poníamos a, este, a bordar, porque a mí me fascinó el bordado²⁰⁴.

No obstante, la adquisición de un buen conocimiento culinario quizás significaría la cualidad más respetada en la gestación de estas amas de casa. Así, el decidido interés de las madres por compartir su experiencia en este ámbito se reflejaba en diversos momentos, los cuales, podían abarcar desde la adecuada elección de los ingredientes y sus proporciones, hasta procedimientos harto elaborados como los requeridos en la preparación completa de las tortillas, los moles o guisados en general.

Mi mamá me enseñó a hacer el mole poblano, el pascal y muchos guisos más [...] pues desde [...] creo que tendría yo como doce años porque, porque mi mamá era de las personas que decían que había uno que aprender a, a cocinar y todo, ¿no?, porque si uno se llegaba a casar, pues tenía uno que saber cocinar, ¿no? Hacer comida y todo para el marido, (risa) este, y desde muy chica me enseñó a, a cocinar²⁰⁵.

²⁰⁴ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.7.

²⁰⁵ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p. 1.

La alimentación cotidiana en el hogar (1960 – 1980)

El abastecimiento del agua potable y alimentos

El avance en la urbanización de la ciudad se vio reflejado, entre otros aspectos, en la ampliación de las redes de agua potable y en el mejoramiento de los espacios relativos a la comercialización de los alimentos, como fue el caso del mercado y rastro municipal. Así, para abastecerse de agua, los habitantes la podían obtener a través de una llave pública que frecuentemente proveía a toda una vecindad o, si las posibilidades económicas lo permitían, directamente en la comodidad de su casa, de manera especial en su cocina. De tal modo, para el aprovisionamiento del líquido, la visita a los arroyos o amealas, así como el servicio ofrecido por los aguadores, dejaron de ser necesarios; por ende, si bien es cierto que hubo un mayor bienestar con estas novedades que aligeraron las pesadas tareas cotidianas, las relaciones sociales derivadas de algunas prácticas alimentarias también vieron su fin.

La disminución en el cultivo de los diferentes frutos, verduras y granos que muchas familias tenían en sus propios terrenos fue más evidente; lo mismo sucedió con la crianza de animales. En consecuencia, el aumento de su dependencia hacia los productos vendidos por los comerciantes comenzó a hacerse más común. Así, además de contar diariamente con los nuevos servicios del mercado municipal, el tianguis sabatino continuó siendo la fuente principal de suministro de alimentos. De igual manera, las verduras, frutas, semillas y productos lácteos ofrecidos en los hogares por los indígenas o mestizos, siguieron consumiéndose. Por otra parte, las panaderías, pastelerías, cremerías, tiendas de abarrotes, entre otros expendios de comida, crecieron en número.

El abastecimiento de las tortillas hechas a mano, tanto en los hogares como en los puestos de comida, continuó recayendo en las mujeres; sin embargo, la introducción de las tortillerías en la ciudad, desplazó gradualmente su producción manual.

Después ya llegaron las tortillerías y mi mamá enton's ya no, ya no hacía tortillas porque mis hermanos p's se fueron y todo, y nos quedamos ella y yo solitas y p's ya no tenía caso que hiciera tortillas, mejor comprábamos ¿no?, poquitas... y entonces también p's uno ya por la comodidad, deja, dejó uno de hacer tortillas²⁰⁶.

Además de reflejarse en este ejemplo el ahorro de esfuerzos físicos diarios gracias a las tortillerías, así como del tiempo invertido en todo el proceso de elaboración casera de tortillas, se podría interpretar que, por un lado, la mamá de Emma consideraba innecesario emplear tanto tiempo y esfuerzo para el consumo de solamente dos personas y que, por otro lado, siendo que los hombres, a quienes por tradición les tenían que atender lo mejor posible, ya se habían marchado del hogar —quizás a trabajar o estudiar— descansaba en cierto modo de esa responsabilidad.

²⁰⁶ Ibid. pp.1-2.

Las novedades en la cocina

La modernización de la ciudad también se confirmó con la introducción de nuevos productos comestibles o de algunos que, aunque ya se consumían, ahora llegaban industrializados de maneras distintas a las conocidas²⁰⁷.

Uno de los ingredientes básicos en la preparación de las comidas era la manteca de cerdo; sin embargo, la introducción de los aceites oleaginosos marcó un nuevo periodo en la utilización de las grasas y, al mismo tiempo, en el sabor de los alimentos.

Mi mamá usaba [...] manteca de puerco, ya aceite empezamos a usar pero ya después de que yo me casé [...] hasta la fecha yo sigo usando la manteca ya namás para cocinar los frijoles porque quedan ricos, les da un sabor especial, ¿no?, pero de ahí [...] para lo demás ya no, usamos puro aceite²⁰⁸.

El café de grano, en algunos casos obtenido de los terrenos de los hogares, compartió más espacio con el café soluble; asimismo, el chocolate en polvo, que aunque ya era degustado principalmente por los jóvenes, se popularizó aún más²⁰⁹. Al lado de los productos lácteos de vaca aportados por los repartidores locales, la leche pasteurizada, quesos, cremas, mantequillas y yogures procesados, complementaron la dieta de los pobladores. Del mismo modo, el uso de verduras o frutos envasados, así como de embutidos se hizo más habitual.

²⁰⁷ En la Ciudad de México y otras capitales del país, la compra masiva de productos industrializados, así como la apertura de supermercados ya se venía dando desde varios años atrás. *Vid.* Álvaro Matute Aguirre “De la tecnología al orden doméstico en el México de la posguerra” en Aurelio de los Reyes (coord.) *La imagen ¿espejo de la vida?, t. V de Historia de la vida cotidiana, vol 1, op.cit.*, pp. 157-176.

²⁰⁸ *Ibid.* p. 8.

²⁰⁹ Mejía Huerta, *op.cit.* p.91.

Por otra parte, en cuanto a los pescados y mariscos, continuaron obteniéndose principalmente del Golfo; no obstante, el consumo del pescado blanco, bobo o las carpas extraídas de la región, disminuyó notablemente debido a la contaminación de las aguas²¹⁰, perdiéndose en consecuencia, no sólo una importante actividad económica de los lugareños —y las que de ella se derivaban—, sino también una tradición culinaria.

Los avances tecnológicos igualmente ocuparon un sitio muy importante en algunas de las cocinas huauchinanguenses debido, principalmente, a su buena recepción por parte de las mujeres. Es cierto que en muchas casas no fue fácil adquirirlos, principalmente por el gran esfuerzo económico que representaba; no obstante, aquellas que lo hicieron aprovecharon las ventajas que los nuevos aparatos —ahora movidos por petróleo, gas o energía eléctrica— les ofrecían. Si por una parte estas novedades facilitaron de manera importante la vida doméstica de la mujer, también es necesario reconocer que las modificaciones se reflejaron en la manera tradicional de preparar algunos alimentos.

En ciertos casos, las estufas de petróleo y gas comenzaron a ser parte indispensable en las cocinas ya que, para las amas de casa, constituyeron una excelente alternativa para reemplazar el uso del brasero y, por consiguiente, las actividades que eso implicaba, como era la compra del carbón y la leña, así como su acondicionamiento.

²¹⁰ Garrido Cruz, *op.cit.*, p.39.

La primera estufa que yo conocí me la compró mi abuelo [...] Me la trajo de México.

Porque no le gustaba verme en el...montón de leña. [Era] de gas. Una estufa buenísima... buenísima²¹¹.

Otra opción para cocinar fueron las parrillas eléctricas, las cuales estaban fabricadas con barro y resistencias, y se podían adquirir en distintos comercios del pueblo, incluso en los puestos de ollas y cazuelas de los sábados. No obstante, también tenían algunos inconvenientes porque “con frecuencia fundían los fusibles al derramarse la leche, el café o los guisados en máxima ebullición²¹²”.

La aparición de los refrigeradores en las cocinas de personas pudientes suplió el empleo de las técnicas requeridas para la conservación de los alimentos, lo que permitió, entre otras cosas, disponer durante tiempos más prolongados de una comida en buenas condiciones. Aunado a esto, la entrada de la licuadora representó un parte aguas en la elaboración de los alimentos al desplazar gradualmente, por un lado, al metate y metlapil y, por otro, al molcajete y tejolote. Para algunas mujeres eso significó un alivio y ahorro de tiempo: “Ya me cansaba yo menos²¹³”. “En el metate era mucho más, este, más tardado ¿mm?²¹⁴”. No obstante, para otras era primordial conservar el buen sabor de los ingredientes molidos en el metate o molcajete.

Emma evoca las palabras de su madre:

²¹¹ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p. 15. Se desconoce las marcas que pudieron haber existido en la localidad; sin embargo, estufas de gas de marca Welbuit, Dixie, Quality o de petróleo como las Coleman, eran algunas de las vendidas en las tiendas de la capital del país. Vid. Álvaro Matute, *op.cit.* pp. 160-161.

²¹² Mejía Huerta, *op.cit.*, p.126.

²¹³ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.16.

²¹⁴ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p.6.

Decía que todo lo que se molía en el metate, en el molcajete, sabía más sabroso que en la licuadora. Entonces, este, siempre hacía sus salsas en el molcajete y si se trataba de de moler mucho chile o tomate²¹⁵.

Otra invención que frecuentemente se adoptó, y que además revolucionó la manera de preparar las tortillas en el hogar, fueron las máquinas tortilladoras manuales, “vinieron las máquinas de echar tortilla. Me compré mi máquina y [...] para mí ya era más este, llevadera la, la vida, porque ya no estaba yo duro y ‘tas, tas, tas, tas’²¹⁶”.

Como se mencionaba líneas arriba, muchas veces la compra de estos electrodomésticos no era sencilla, sin embargo, algunas veces la necesidad hacía que de una u otra forma se obtuvieran. Tal es el caso de la adquisición que Alicia y su familia hicieron de una licuadora y refrigerador:

Eso [...] ya fue cuando nosotros empezamos a trabajar lo de las enchiladas, era necesario. Entonces sí trabajamos primero a metate y ya después se dio la licuadora para hacer las cosas [...] porque entonces [...] se dio la licuadora, el refrigerador ¿por qué? porque ya la necesidad lo sugería, por el trabajo, pero así por tenerlo en casa ¡no,no!²¹⁷.

²¹⁵ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.2.

²¹⁶ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.16.

²¹⁷ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p.6.

Para ese entonces, Casa Balcazar y el Puerto de Vigo eran tiendas locales en las que podían obtenerse artículos para el hogar. Por otra parte, la buena calidad en la fabricación de los aparatos y utensilios de esa época es una característica que estas mujeres han destacado.

Los utensilios, los aparatos salían buenos, salían muy, muy buenos. Yo tengo mi refrigerador que tiene [...] como treinta y seis años [...] y ahí está [...] y sigue funcionando. Los aparatos los hacían para durar creo que toda la vida²¹⁸.

En relación con los trastos, al lado de las ollas, platos y jarros de barro, y las cucharas de madera, se adquirieron distintos recipientes y cubiertos de peltre o aluminio, los cuales además, empezaron a colocarse en muebles destinados para ello.

Ya tenía yo todo guardado, yo, ya no colgaba yo trastes [...] sí tenía yo unas cuantas cazuelitas de barro, pero ya no tantas como mi mamá que era muy fanática del barro. Yo no, yo ya tenía yo de peltre, ya tenía yo de aluminio²¹⁹.

La comida fuera de casa (1960 – 1980)

Como ya se mencionaba, las personas llevaban su lunch para ser consumido en sus lugares de trabajo, en la escuela o en algún sitio alrededor de la ciudad. Los alimentos que normalmente ingerían se complementaron con otros que anteriormente no estaban tan difundidos, como sería el caso de las tortas y sándwiches, o de bebidas como los refrescos y las cervezas.

²¹⁸ Ibid.

²¹⁹ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.9.

Paralelo a las fondas de comida, en las cuales se continuó sirviendo los guisados típicos del lugar, nuevos espacios para comer empezaron a propagarse. Tal fue el caso de las loncherías, que ofrecían sándwiches, tortas, jugos y licuados, o el de los restaurantes, que introdujeron comida de otras regiones. Por las tardes, los puestos de elotes y esquites, las conocidas cenadurías, donde se pueden pedir “órdenes de enchiladas fritas, molotes, taquitos dorados, mejorales o quesadillas de sesos bañados con salsa verde y espolvoreados con queso añejo y cebolla picada²²⁰”, así como las taquerías, también fueron sitios muy visitados por los pobladores del lugar.

Hay quienes prefieren ir a cenar los famosos tacos de res de Chenito (anteriormente servidos con tortillas “de mano”) con salsa macha y col, los pueden pedir de maciza o con “gordito”, y si tienen suerte le pueden dar su pedazo de camiseta²²¹.

La existencia de estos espacios también permitió que las mujeres dispusieran de un tiempo de descanso en su cocina y que, alimentos que no podían elaborarse fácilmente en sus hogares, fueran más asequibles.

Nos gustaba ir a restaurantes [...] los domingos pues para descansar y salir [...] de cocinar [...] íbamos a probar que éste, que ‘l otro y que ‘l otro y [...] el que nos gustara más, regresábamos [...] pero yo y todos, éramos varios así [...] luego dice uno, por ejemplo a la barbacoa: “me voy a tal parte a comer barbacoa”, porque no es fácil que tú lo cocines, ¿no?, entonces [...] es mejor, vamos ahí, o que “vamos a comer carnitas”,

²²⁰ Garrido Cruz, *op.cit.*, p.41.

²²¹ *Ibid.*

digamos vamos a Villa Juárez a comer carnitas, ¿no?, este, ¿por qué? porque en tu casa no es fácil que tú lo hagas²²².

Asimismo, los tamaleros y los camotereros que transitaban por las calles de la ciudad para vender sus productos constituyeron otra opción para adquirir alimentos.

La alimentación festiva en el hogar (1960 – 1980)

Las celebraciones dentro de los hogares por motivo de las fiestas religiosas, de cumpleaños o de algún otro festejo, continuaron acompañándose de la gran variedad de platillos, dulces, panes y bebidas característicos de cada una. Sin embargo, la llamada mascarada, la cual se realizaba en los cumpleaños, fue menos común; lo mismo sucedió con las recepciones tipo desayuno que se organizaban después de una boda religiosa.

La herencia culinaria (1960 – 1980)

El hogar

Durante esta etapa, la educación de las hijas dentro de algunos espacios domésticos comenzó a darse de una manera diferente a la recibida anteriormente por sus madres. La enseñanza de alguna actividad manual, del aseo de la casa, así como de la preparación de

²²² Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. pp.18-19.

los alimentos y todo lo necesario para convertirse en buenas amas de casa, dejaron de ser imprescindibles.

Con la creación de nuevos centros de estudio en la comunidad huauchinanguense, en ciertos casos, los padres optaron por favorecer el aprendizaje académico de sus hijas, no así de su participación en el arreglo de la casa y, sobre todo, de su formación culinaria. De tal forma, surgieron situaciones como ésta:

Yo no la metí [a la cocina] porque pues siempre están estudiando y siempre les dejan un montón de tarea, apenas si pueden con su tarea, ¿no?, y todavía encima estarles metiendo que “aprende a hacer esto”, p’s no, yo ya no, la dejé²²³.

Otro caso similar fue el siguiente:

Yo no iba a, a imponerles a mis hijos ningún quihacer [sic] de la casa, ni siquiera tender su cama [...] ¿Por qué razón? Porque mis hijos fueron muy buenos estudiantes [...] Entonces, si yo veo que mis hijos le echan ganas al estudio, no los voy a quitar de hacer su tarea para que me vayan a lavar los trastes, no los voy a quitar de que tengan que hacer una tarea en equipo, a decirles me van a limpiar la casa, no, jamás²²⁴.

En consecuencia, se fue dejando atrás la costumbre de ver a la mujer ocupándose exclusivamente en las tareas cotidianas del hogar y se fue haciendo más común el encontrarse estudiando y trabajando fuera de su casa a cambio de un salario. Y no sólo

²²³ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. pp.13-14.

²²⁴ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p.7.

eso, un ambiente menos conservador promovido en algunas familias y cuya solvencia económica era lo suficientemente holgada, permitió que las jóvenes hijas salieran de Huauchinango también para cursar estudios o buscar trabajo. Una vez fuera de su ciudad, estas mujeres, al carecer de una formación culinaria, frecuentemente se vieron impelidas a solicitar el auxilio de sus madres, abuelas o tías, quienes las apoyaban preparándoles comida para llevar, o bien, las instruían brevemente en cosas básicas como “poner” frijoles y café, así como en la elaboración de platillos sencillos.

La aparición de estas circunstancias no se restringió a las mujeres, pues los varones, con el consentimiento de sus madres, inclusive esposas, comúnmente tuvieron que aprender no sólo a elaborar su propia comida, sino también a mantener en orden el lugar que habitaban.

Cuando mi hijo el mayor se fue [...] a estudiar a la universidad, pues ya llegó con la tía, que la tía trabajaba, y entonces tuvo que aprender a cocinar y [...] ayudarle [...] a barrer y limpiar la casa [...] Fue cuando aprendió a medio cocinar. Luego venía aquí y me decía: “Oye mamá, enséñame a hacer cosas, este, fáciles y rápidas”, ¿no? Y ya entonces le empecé a enseñar cosas rápidas y fáciles [...] Siempre andaban cocinando que bisteces de pechuga, todo eso que rapidito²²⁵.

Este fenómeno no sólo se desarrolló en la etapa estudiantil de los hijos, sino también se prolongó en su vida laboral y, en muchas ocasiones, en los espacios familiares que ellos formaron. Así, se encontraba a las nuevas amas de casa pidiendo consejo a sus madres o

²²⁵Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03 p.13. Estos jóvenes que tuvieron las oportunidades de salir de Huauchinango, cuando regresaron, si es que lo hicieron, muy probablemente también pudieron haber aportado algún conocimiento culinario del lugar donde radicaron. Sin embargo, este importante proceso se tratará en futuras investigaciones.

suegras para la elaboración de ciertos guisos o, en ocasiones, convirtiéndose éstas últimas en las cocineras de una familia ahora ya más extensa.

La que sabe cocinar poco es mi hija... pero por lo mismo de que hasta la fecha no tiene tiempo de cocinar, trabaja y lo que tú quieras y, y eso hace que [...] actualmente la, las jóvenes no aprendan a cocinar por lo mismo de que estudian y después ya trabajan, y ya menos tienen [...] tiempo²²⁶.

Pese a que al hombre se le empieza a ver en espacios que anteriormente eran prácticamente ocupados por mujeres y haciendo “cosas de mujeres” —preparar comida, hacer las compras, lavar la ropa, etcétera— lo cierto es que la mujer continuó siendo la principal encargada de esas labores. En otras palabras, los roles sociales atribuidos tradicionalmente por el género del individuo —masculino o femenino— y en este caso los relativos a algunas labores cotidianas, como la elaboración de alimentos, comenzaron a modificarse y dejaron de ser privativos de cada uno.

Por otra parte, cabría señalar que en varias ocasiones la herencia que una madre hacía a sus hijos, especialmente a sus hijas, no se limitó a la transmisión de su saber teórico, sino que muchas veces les proporcionaron algún legado material que podía incluir aparatos electrodomésticos o utensilios de cocina, a manera de apoyo en su nuevo hogar: “La

²²⁶ Ibid., pp.13-14..

estufa [...] era de mi mamá y me la dio cuando me casé. [...] Dijo: ‘No gastes hija, yo te doy la estufa’²²⁷”.

Otros medios de aprendizaje

Respecto a otros medios que contribuyeron al enriquecimiento de la cocina local, surgieron las clases de repostería que en la Secundaria Benito Juárez se impartían a las adolescentes. Les enseñaban “digamos [...] que [...] de repostería, que el famoso niño envuelto y que el [...] volteado de piña [...] eso era lo básico²²⁸” y, a diferencia de lo acostumbrado en casa, hacían anotaciones de los ingredientes y la manera de preparar los alimentos. Como resultado de ello, ahora eran las jóvenes escolares quienes aportaban un saber a sus hogares. De manera complementaria, las amas de casa también empezaron a adquirir recetarios para acercarse a otros tipos de cocina.

Porque yo busqué la manera de poder tener conocimiento de una cosa que yo básicamente no tenía. Digamos cómo se hace un pan, cómo se hace un pastel, cómo se hace pu’s determinada cosa²²⁹.

Aunado a esto, otra forma práctica de conocer un tipo de cocina ajena a la tradicional, era la degustación de platillos provistos en los restaurantes más novedosos.

²²⁷ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p.6.

²²⁸ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.19

²²⁹ Ibid., p.19.

A mí la curiosidad de ver, este, cómo sirven las cosas [...] cómo las presentan, más que nada [...] porque también para que se te antoje, este, depende de cómo te lo presenten, ¿no? [...] Ver, este, cómo está preparado y cómo sabe p's luego, y nombrecitos raros pu's, a ver, voy a pedir esto, a ver"²³⁰.

La alimentación cotidiana en el hogar (1980 – 2010)

El abastecimiento de alimentos

Los lugares donde se adquieren los alimentos durante este periodo continúan siendo principalmente el mercado municipal y el tianguis sabatino; sin embargo, respecto a este último, al cambiar su ubicación ha disminuido la cantidad y frecuencia de los compradores que solían acudir²³¹. La proliferación de abarroterías, cremerías, carnicerías, pollerías, verdulerías, fruterías, expendios de granos y semillas, panaderías y tiendas de autoservicio como Econosuper, Súper y Farmacia San Ángel y Bodega Aurrerá, inaugurada en 2007, los cuales ofrecen prácticamente todo lo anterior, es otro factor que gradualmente afecta la concurrencia a ambos mercados.

Nosotros a Aurrerá muy rara la vez vamos a comprar cosas [...] o para mandar a hacer un pastel grande [...] pero de ahí este, las verduras las seguimos comprando en el

²³⁰ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. pp.18-19.

²³¹ Vendedoras indígenas sostienen que “la gente está acostumbrada a comprar en el centro, pues ahí esta todo”; en consecuencia, no acuden al nuevo lugar. <http://cinoticias.com/2008/08/23/colectivo-de-mujeres-denuncia-hostigamiento-de-las-autoridades-municipales-de-huauchinango>. Consultado el 14 de enero de 2010. Otras razones son atribuidas a la lejanía del sitio, al tráfico y a la falta de estacionamiento; Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.17.

mercado, creo que voy más a Econosuper [...] además porque nos queda lejos, ¿no?, y este, y es pérdida de tiempo ir hasta allá. Si acá hacia el mercado [...] el tianguis [...] también ya no voy mucho, voy al mercado de aquí, al de aquí del centro [...] o a la tienda de Econosuper, que también venden muchas verduras y frescas. Ya sé que día traen cosas frescas y es cuando voy²³².

Este incremento de opciones para proveerse de los alimentos ha permitido que los habitantes no sólo dispongan de ellos durante el fin de semana, sino en cualquier día y con la frecuencia deseada. Por otro lado, la participación del hombre en esta actividad, sobre todo aquellos adultos jubilados, es otra de las características observada en este periodo.

Antes sí compraba yo para la semana pero ahora ya no, ‘hora compro para dos días lo que necesito y a veces alcanza para más, a veces tengo que comprar antes, pu’s ya nomás somos los dos, mi esposo y yo, pues ya no, cuando estaban mis hijos era otra cosa [...] Ahora ya que mi marido está jubilado él me ayuda, pero antes yo solita, me llevaba el carro [e iba] al mercado²³³.

La venta directa a las casas de los consumidores sigue existiendo como otra de las formas usuales para obtener frutas y verduras, principalmente.

Hay mucha gente que se dedica a vender sus cosas [...] ranchando, así le dicen ¿no?, este, van a las casas, entonces [...] te venden, este, cilantro, te venden calabazas, te venden chayotes, te venden este frutas [...] fruta de temporada, que ahorita que hay

²³² Loc. cit.

²³³ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p. 13.

mucho ciruelo, que te venden ciruelos, que te venden manzanas, ¿no?, pasan a vender [...] el brócoli, que las espinacas, pasan vendiendo cebollas, ¿no?, entonces hay veces que si los necesita uno pu's les [...] compro y ya no voy hasta [...] el mercado²³⁴.

No obstante, la permanencia de esta práctica se ha modificado, pues los productos ofrecidos por los vendedores muchas veces ya no son cosechados directamente de sus tierras, sino más bien son comprados a los mayoristas, “compran más barato y luego ya los hacen sus manojitos y ya se, se dedican a venderlos²³⁵”.

Es notable que la construcción y mejoramiento de las carreteras que comunican a la capital del país con el Golfo y los caminos secundarios que en ellas confluyen, así como la proliferación de los medios de transporte, han influido en la capacidad de los pobladores serranos de tener un mayor acceso a los alimentos, productos y aparatos utilizados en su preparación, que anteriormente eran difíciles de conseguir. En contraparte, la salida de productos como el chile verde, el café, la nuez de macadamia o la miel, por ejemplo, se ha facilitado.

Desde que hay transporte ya todo te traen de varios lados. Por eso ya tenemos de todo porque lo que no se produce aquí, lo producen en otro lado, te lo traen y lo de aquí se lo llevan, es un intercambio, ¿no? y este, y por eso ya casi en todas partes hay de todo [...] Y por ejemplo, fruta, antes nada más consumíamos la de temporada, la que se, aquí había, ahora ya todo el tiempo tenemos fruta de toda porque p's si no vienen de un lado

²³⁴ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. pp.17-18.

²³⁵ Ibid., p.18.

vendrán de otro, o de otro, pero siempre hay, en el mercado siempre hay. Encuentras de todo²³⁶.

Las novedades en la cocina

La dieta común de los pobladores está conformada por muchos de los alimentos ingeridos durante los años precedentes; es decir, verduras, frutas, granos, cereales, carnes, pescados, lácteos, entre otros, así como por sus formas tradicionales de prepararlos. No obstante, al lado de ellos, ciertos productos alimenticios, así como otros estilos de elaborarlos, se han introducido o popularizado en las mesas huauchinanguenses. Ejemplo de esos productos lo constituyen la variedad de frutos provenientes de otras regiones del mundo, entre los que destacan el kiwi, el lichi, el maracuyá, el pèrsimo, la carisa, el jaboticabo, la pera asiática y la cereza, los cuales son ofrecidos en los mercados o puestos de frutas o son cultivados en algunas viviendas del lugar. Por otra parte, la venta de productos industrializados bajos en grasas, azúcares o sales —lácteos, mermeladas, refrescos, panes, entre otros— han resultado benéficos para algunos comensales. “Bueno, yo ya, por ejemplo [...] solamente la leche *light*, descremada, que es la que yo más, este, utilizo”. Carmen siempre recibió la leche que ofrecían los lecheros; sin embargo, por razones de salud ha dejado de consumirla “porque es leche muy gruesa, muy entera, y a mi esa leche me hace daño²³⁷”.

Los cereales como el maíz, el arroz o el trigo, transformados en hojuelas o granos tostados, han sido incorporados en muchas de las cocinas. De igual modo, la gran diversificación en

²³⁶ *Loc. cit.*

²³⁷ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.20.

sus ingredientes, ya sea bajos en sodio, azúcares o grasas, ha permitido muchas veces que tanto niños como adultos los ingieran principalmente por la mañana o por la noche. En relación con la preparación de sopas de pasta, crema y arroz, aunque muchas veces se continúa utilizando los ingredientes y procedimientos acostumbrados, también se llegan a emplear las llamadas sopas instantáneas, “Yo veo que ahora las amas de casa... bueno, no voy a generalizar, digamos unas cuantas, [consumen] que la eh... Maruchan²³⁸”.

Asimismo, la comercialización del puré de papa y tomate, también instantáneos, ha sido bien recibida en algunos casos, como lo es en la preparación de la pizza respecto al puré de tomate. Referente al consumo de bebidas, es evidente, en muchas ocasiones, la preferencia por la compra de agua purificada envasada en garrafones resurtibles y que son entregados en los domicilios particulares. Por otra parte, la ingestión de distintos tipos de refrescos, cervezas, vinos y licores de marcas nacionales o importadas es una práctica habitual en muchas familias. Por el contrario, la compra de pulque y curados, o la preparación casera de amargos o licores, es menor, salvo en el caso de personas dedicadas a la comercialización de estos últimos.

Yo recuerdo que anteriormente se vendía muy poco, este, vino de mesa, ahora ya se vende más, ya la gente lo usa más, es, el vino [...] tinto y vino blanco, ya como que ya se usa más, se vende mucho [...] y antes no, antes solamente en Navidad y Año Nuevo era cuando se vendía la sidra o a cualquier vino [...] de mesa. De eso sí me he dado cuenta, que ya casi más gente usa el vino de mesa²³⁹.

²³⁸ Ibid. p.17.

²³⁹ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.21.

Respecto a la obtención de productos acuáticos de la región, es notable la gran disminución de la carpa y de la trucha arcoíris. La primera, básicamente, como consecuencia de la contaminación de las aguas, mientras que la segunda, debido a la falta de agua corriente necesaria para su cultivo, a su vez, efecto del paso carretero.

En cuanto a los espacios dedicados para la preparación de los alimentos, en algunos hogares se construyeron con base en modelos más modernos y en los que se optó por la llamada cocina integral. Un ejemplo de ello fue el caso de la señora Carmen quien, aproximadamente hace diez años, remodeló su cocina, adoptando un estilo moderno, el cual complementó con algunos elementos tradicionales, al decir de sus trastos colgados.

Asimismo, una mayor variedad de electrodomésticos han sido utilizados por muchas amas de casa. Algunos ejemplos son el horno de microondas, el horno eléctrico, el tostador de pan, la sandwichera, la cafetera, la batidora, el triturador, el extractor de jugos, el exprimidor, el abrelatas, entre otros. No obstante estas novedades, el empleo de utensilios ancestrales como el comal, el metate y el molcajete todavía ocupan un lugar esencial en muchas cocinas huauchinanguenses.

La comida fuera de casa (1980-2010)

El consumo de alimentos al exterior de los hogares ha sido una práctica bastante difundida entre los pobladores. Así, se encuentran lugares ya conocidos como son las fondas —las cuales ofrecen la clásica comida corrida o tacos de guisados, quesadillas, huaraches, sopes

o tlacoyos—, los puestos de carnitas, barbacoa, tacos de res o mixiotes de borrego; los restaurantes de comida regional e internacional; los locales especializados en pozole, pollos o carne al carbón, pollos rostizados, mariscos, pizzas o hamburguesas, y las loncherías —dedicadas a la venta de tortas, sándwiches, jugos y licuados. Otros espacios también visitados son las heladerías, las cafeterías, los bares y las cantinas. Entre las opciones más recientes para degustar alimentos están los siguientes establecimientos: el Wachito, que proporciona comida japonesa y que fue creado por iniciativa de originarios del lugar, así como franquicias conocidas en otras regiones del país como son Las Gaoneras, que ofrece cortes finos de carne, Nutrisa, que brinda helados y productos denominados “naturistas” y, por último, The Italian Coffee Company, que vende sobre todo su café gourmet²⁴⁰.

Por otra parte, es común ver por las mañanas a hombres y mujeres vendiendo jugos, tamales y atoles en algunas esquinas, mientras que por las tardes, elotes, esquites, camotes y, una vez más, tamales y atoles son ofrecidos en lugares establecidos o en las calles de la ciudad, llevándolos en carritos o triciclos. La venta del llamado pan de fiesta, así como de dulces cristalizados, también forma parte de las costumbres locales.

Anteriormente, se recuerda a las madres preparando tacos de guisados para el almuerzo de los chicos; sin embargo, hoy en día más bien son clásicos los sándwiches, tortas, galletas, dulces, jugos y refrescos. Además, a la salida de la escuela, acostumbran consumir distintos tipos de frituras de harina, papas fritas, algunas frutas y verduras picadas o rayadas —mango, naranja, jícama, zanahoria, pepino— generalmente acompañadas de sal,

²⁴⁰ En muchas ocasiones, estos alimentos y bebidas son dispuestos en recipientes para ser consumidos en la comodidad de los hogares.

chile y limón. Las paletas caseras de agua o leche, así como las bolsitas de agua congeladas llamadas pepitos, son las preferidas en épocas de calor. Los cacahuates, nueces, pistaches, alegrías, pepitorias y algodones de dulce también son adquiridos en ese momento. Al lado de este amplio repertorio de alimentos elaborados y vendidos por los habitantes, también se compran las papas, frituras, galletas, golosinas, chocolates, paletas y helados producidos por grandes empresas nacionales o extranjeras.

La costumbre de salir a almorzar al tianguis sabatino o de llevar a casa el conocido taco placero, todavía se puede apreciar entre los lugareños:

Luego va toda la familia a comer barbacoa. Ahora que hacen tlacoyitos toda la familia va a comer tlacoyitos, ¿no? y, este, eso lo he visto que lo hacen los sábados, que se van a almorzar al mercado. Este, nosotros no porque [...] como somos muchos, entonces nosotros sí la vamos a comprar, la barbacoa, y ya llegamos a la casa a comer, y si no que también queríamos tlacoyitos [...] los compramos y llegamos [...] a comer²⁴¹.

Los puestos de hamburguesas y hotdogs —instalados principalmente en el jardín central—, las taquerías establecidas por toda la ciudad —en las que se ofrecen tacos al pastor, bistec, chorizo, costilla, tripas, etcétera—, y especialmente las ancestrales cenadurías, son los sitios más frecuentados para salir a comer durante la tarde y noche. Respecto a estas últimas, se les reconoce como el lugar por excelencia para probar lo más tradicional de Huauchinango.

²⁴¹ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.20.

Si te llega un invitado de otros lados lo llevas a cenar los taquitos, este, y las enchiladas, porque es lo típico de aquí, ¿no? Y a mucha gente de fuera les gusta. [...] porque dicen [que] para ellos es novedad [...] Acá todo casi es chiquito [...] todo es enrolladito, tanto los taquitos dorados como las enchiladas [...] Los molotes para ellos es una novedad porque no hay, creo que no hay en otros lados más que aquí y en Acaxochitlán se venden los molotes grandotes²⁴².

La alimentación festiva en el hogar (1980 – 2010)

Dentro de las festividades relacionadas con algún cumpleaños, graduación, inauguración, bienvenida o despedida, por ejemplo, o aquellas organizadas en función de alguna celebración religiosa²⁴³, continúa siendo imprescindible la preparación de diferentes platillos y bebidas, los cuales incluyen los menús conocidos por la población, así como aquéllos que incorporan elementos pertenecientes a otros lugares.

A pesar de esta apertura, las fechas donde más se refleja la continuidad en la elaboración de los platos fuertes, postres, panes y bebidas tradicionales, es en los días de Muertos, donde las personas mayores son las encargadas de organizar las ofrendas.

En lo personal [...] pongo mi altar, sus flores, sus frutas, sus dulces y todo eso, ¿no? El mole sobre todo [...] Guajolote no compro, no comemos porque es muy grande, entonces con pollo. [...] Se prepara pascal, o sea, el pipián [...] con pollo, con carne de puerco [...] Tamales de alverjón, son los tradicionales. [...] Si uno puede, ya hace uno

²⁴² *Loc. cit.*

²⁴³ Para el 2005 se sabe que el 68.2% de la población pertenecía a la religión católica. II Censo de Población y Vivienda, 2005, en *Prontuario Municipal, loc.cit.*

otra clase de tamales, rojos, verdes, de rajitas [...] y se ponen en el altar [...] De pan, [...] hago pan de huevo, de lo mejor, algunas piezas grandes, las primeritas que están saliendo las pongo en la mesa y lo demás ya nos lo podemos comer [...] Es mi tradición, este, mientras dios me preste vida lo he de hacer²⁴⁴.

La herencia culinaria (1980 – 2010)

El hogar

La transmisión del conocimiento culinario de algunas madres hacia sus hijos ha continuado limitándose a la elaboración de alimentos rápidos y sencillos, en menoscabo de aquéllos más complejos y distintivos del lugar. Uno de los factores más evidentes que siguen marcando esta pauta es la prioridad otorgada al desarrollo académico o bienestar físico de los hijos, lo cual, entre otras cosas, también influye en la falta de instrucción respecto a los quehaceres de la casa. Este desinterés de parte de los padres y de los hijos, en especial de las hijas, en ciertos casos ha resultado alarmante para los mayores.

Todas las nietas son intelectuales, éstas, la escuela y que, este, que la computadora y que para acá. Ya les digo: “¡Órale [...] éstas!, el día que el marido les patie [sic] el trasero entonces... Ahí está donde lo van a lamentar”²⁴⁵.

²⁴⁴ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p.9.

²⁴⁵ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.18.

Otros medios de aprendizaje

La existencia de cursos de cocina dirigidos por mujeres experimentadas en la materia, ha despertado el interés de otras mujeres, sobre todo amas de casa, por aprender nuevas formas de preparar los alimentos y de incorporar otros distintos a los ya conocidos²⁴⁶. Uno de los espacios donde se impartían las clases fue el Centro de Integración Familiar —CIFA— perteneciente a Pemex, en el cual se enseñaban variantes de cocina mexicana e internacional, repostería, panadería, decorado de pasteles, entre otros. Por otro lado, en instalaciones del ex convento agustino, los talleres gratuitos de cocina, panadería y gelatina artística han sido y continúan siendo de gran beneficio para muchas personas pues, además de enriquecer el menú en sus hogares, eso mismo les ha valido como medio de subsistencia.

Una señora [...] puso una como tiendita, vende comida, comida para llevar y lo que le manden a hacer, si le mandan, que “oiga, este, prepáreme un pollo”, se los hace, “oiga que quiero como veinte o treinta gelatinas”, las, se las hace, “que quiero un pastel d’esto para tal día”, se los hace²⁴⁷.

Las nuevas recetas introducidas en las cocinas no sólo han sorprendido favorablemente a los comensales, sino también a las mismas cocineras, incluso desde el momento en que ellas aprenden a elaborarlas. La señora Emma, colaboradora en estos talleres, lo ha atestiguado:

²⁴⁶ Cabe mencionar que, quizás como antecedente lejano de este tipo de cursos, se encontraba, en 1929, la Escuela Nocturna de Cocina e Industrias Menores para Mujeres, en la cual, pese a lo corto de su funcionamiento, se impartieron clases de cocina y repostería. Mejía Castelán. *Huauchinango histórico. 2ª parte, op.cit.* p. 49.

²⁴⁷ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.14.

Tengo muchas chicas que [...] son estudiantes y van a aprender cocina. Y tengo muchas señoras también, hasta señoras grandes [...] Haz de cuenta que sí saben cocinar pero pos [...] lo básico, lo que nos enseñan nuestras mamás, ¿no? [...] Y no saben hacer otras cosas y luego hasta te admiran “¡Ay, pero, hújole, qué rico quedó eso!” y que no sé qué y “Yo nunca pensé que pudiera hacer eso”²⁴⁸.

En estos talleres ha sido importante enseñar a preparar platillos saludables y accesibles a todo tipo de presupuestos.

Luego el padre nos dice que también les enseñemos a hacer cosas que sean económicas, por ejemplo: las calabacitas, este, los chayotes, las vainitas, las papas, todo eso que [...] esté económico, pero diferente, ¿no?, que tortitas de vainitas, que tortitas de papa con pollito deshebrado, entonces ya, son nutritivas y económicas, ¿no? Que no gasten mucho porque p’s sí hay mucha gente que es de escasos recursos²⁴⁹.

Como es de suponer, algunos alimentos presentados como nuevas opciones para cocinar, pese a que son nutritivos y baratos, no son de la preferencia de todos.

‘orita hay cursos de soya, que están enseñando todo lo que se puede preparar con la soya, sale económico y es muy nutritivo [...] pero la gente como no está acostumbrada [...] con el sabor de la soya a muchos no les gusta²⁵⁰.

²⁴⁸ Ibid. p.16.

²⁴⁹ Ibid. p.15.

²⁵⁰ *Loc. cit.*

En lo que respecta a la enseñanza formal en el área de alimentos y bebidas, se encuentran el Colegio de Bachilleres del Estado de Puebla, así como la Universidad de la Sierra, en la cual se ofrece la Licenciatura en Gastronomía²⁵¹. La formación que se imparte en ambas instituciones está estrechamente ligada al sector turístico; sin embargo, existen otras más enfocadas en la preparación industrial de alimentos. Ejemplo de ello son el Instituto de Capacitación para el Trabajo del Estado de Puebla —ICATEP— y el Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios —CBTIS—. Los conocimientos adquiridos en estos últimos espacios han contribuido al aprendizaje de distintas técnicas para la obtención de productos determinados; no obstante, algunos de los elementos necesarios en su fabricación no siempre han tenido una buena recepción entre los aprendices. La opinión de Alicia respecto al empleo de la sosa cáustica en la elaboración de las frutas en almíbar, es una muestra contundente:

Eso me desilusionó, y yo fui a aprender, pero jamás hago una receta de lo que aprendí. Las hago a mi manera [...] Todo es natural, nada de conservadores; sin embargo, aquí los conservadores están a la orden del día. Y no se hace nada [...] Entonces yo he seguido preparando mis frutas cubiertas, mis mermeladas exclusivamente con azúcar²⁵².

Por otra parte, la gran variedad de revistas de cocina halladas en cualquier puesto de revistas y periódicos, así como los medios audiovisuales, han sido otras formas utilizadas en la incorporación de ingredientes y, por lo tanto, en la innovación de los menús locales.

²⁵¹ En estas instituciones se brindan diferentes materias relacionadas al área administrativa, informática, lenguas, gastronomía nacional e internacional como la Cocina Italiana, Francesa, Española entre otras.

²⁵² Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p. 10.

Hoy oigo que en la XENG a veces pasan recetas. En la televisión también ahora actualmente pasan recetas, antes no, no. Antes era, era de pasarse de persona a persona²⁵³.

El hombre en la cocina

La mayor participación del hombre en la cocina, espacio que, como señalaba anteriormente, era considerado casi exclusivo de la mujer, es una característica notable en este periodo. Así, se le puede encontrar preparando la comida dentro de su propio hogar o en alguno de los distintos restaurantes o negocios de comida que hay en la ciudad. La aparición de las escuelas enfocadas al área gastronómica o de conservación de alimentos, tanto en la ciudad de Huauchinango, como fuera de ella, ha sido un factor que ha permitido la difusión de la idea de una cocina dirigida no sólo por mujeres, sino también por hombres. Por otra parte, quizás se podría afirmar que la televisión, con sus diversos programas de cocina frecuentemente a cargo de hombres, ha influenciado en este ingreso del hombre a un espacio que le era vedado.

Esta introducción a la cocina por parte del varón también se puede remitir a situaciones muy frecuentes como es el caso de aquellos jóvenes que, al salir a estudiar o trabajar a otra ciudad, empiezan responsabilizarse de su propia alimentación. Asimismo, el interés y

²⁵³ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.10. Respecto a este punto, vale la pena señalar que, básicamente, a través de la radio y la televisión la gente ha interiorizado diferentes mensajes respecto a la manera de alimentarse. Así, se presenta el caso de la publicidad para la venta de lácteos, embutidos, panes, galletas, refrescos, botanas o agua, por ejemplo, con sus respectivas presentaciones: clásica o light, por mencionar las más comunes y, por otra parte, las campañas de salud respaldadas por los gobiernos en cuanto a la observancia de una mejor dieta para la conservación de una buena salud.

aceptación de algunas madres porque sus hijos varones aprendan a cocinar es una actitud diferente a lo acostumbrado.

He tenido desde el tiempo que yo he estado enseñando, nada más tres [hombres] y eso un muchacho que iba con la novia [...] y dos chicos [...] como de catorce, quince años. [...] Su mamá los llevaba que porque según ya actualmente ya [...] hasta los niños tienen que aprender a cocinar [...] porque se van a estudiar y no hay quien les prepare de comer, ¿no? ‘Tons ya sepan hacerlo²⁵⁴.

²⁵⁴ Ibid. p.15

Conclusiones

Para la presente interpretación sobre el desarrollo de la alimentación de los pobladores de la ciudad serrana de Huauchinango, Puebla, durante los últimos setenta años, resultó provechoso el haberse acercado a la cultura alimenticia prevaleciente en el lugar, enfatizando, claro está, algunas de las prácticas y costumbres desarrolladas en la cotidianidad y en momentos especiales. Así, se pudieron reconstruir elementos relacionados con el dónde y qué se hacía para comer, con los modos de elegir, preparar y consumir los alimentos, con las formas de transmitir el saber culinario, con los sitios para abastecerse, con el qué, cuándo y dónde comer ciertos alimentos, entre muchos otros. La aproximación a la metodología de la historia oral, gracias a la cual se pudieron construir las principales fuentes históricas para la confección de esta investigación, permitió la recuperación de las valiosas reflexiones y experiencias de vida que las informantes proporcionaron sobre el devenir de la alimentación de su localidad. Aunado a esto, la localización geográfica —aunque breve— y el desarrollo histórico de la Sierra Norte de Puebla —pese a las carencias señaladas en la introducción— fueron factores que en mayor o menor medida contribuyeron en el entendimiento del proceso culinario que aquí se desarrolló.

Los cambios y continuidades ocurridos en la alimentación de los pobladores de la ciudad huauchinanguense, naturalmente conllevan la emisión de juicios por parte de aquellos individuos que los han experimentado. En consecuencia, será preciso señalar algunos acontecimientos estimados favorables o desfavorables en términos de nutrición, de higiene, de esfuerzos físicos y monetarios, de acuerdo a distintas ideas reflejadas a lo largo de la investigación.

La mujer

El primer tema que considero fundamental es el concerniente a la educación culinaria de la mujer, pues a lo largo de estos años ha cambiado de manera importante. Lo que hacia la primera mitad del siglo XX resultaba imperativo en la formación de una joven respetable, no solamente en lo relativo a la cocina, sino a todas las tareas domésticas, con el transcurso del tiempo se fue dando paso a una serie de actividades susceptibles de ser practicadas por el simple gusto. Además, el reconocimiento de la mujer como tal, no sólo por parte del hombre, sino también de ella misma, dejó de pensarse exclusivamente en relación con su desempeño en el hogar, es decir, de su condición de ama de casa, y comenzó a abrirse a otros espacios y expresiones fuera de la casa. Este desenvolvimiento femenino, que abarcaba la posibilidad de estudiar, trabajar o entretenerse, por ejemplo, evidentemente repercutió en el orden del hogar y, en especial, en el funcionamiento de la cocina. Así, todo el bagaje culinario que las abuelas y madres, incluso tías, suegras y vecinas, podrían haber compartido con las jóvenes de hoy, se ha empobrecido o, muchas veces, desaparecido. Por el contrario, ingredientes y formas de cocinar distintas, adquiridas a través de diversos medios, gradualmente han conformado su alimentación cotidiana.

El hombre

Es evidente que la participación del hombre en lo relativo a las prácticas alimenticias ha variado a lo largo de los últimos setenta años. Se ha visto que anteriormente sólo se le podía encontrar elaborando bebidas —como el licor, tepache o garapiña— o preparando barbacoa

de borrego o carnitas de cerdo, por ejemplo y, muy importante, fabricando todo tipo de pan. También se ha visto que ha sido de suma importancia no sólo su aportación económica, sino también en especie —alimentos, leña, carbón o agua potable— y en el cuidado de animales y huertos de su propiedad para el consumo diario de su familia. Sin embargo, paulatinamente en algunos hogares fueron modificándose las situaciones que lo excluían de las labores femeninas. De tal modo, la elaboración de alimentos que regularmente estaba a cargo de mujeres, pasó también a manos de los hombres. En ese sentido, la apertura de los roles jugados por ambos sexos es una de las características apreciadas en la actualidad.

Los alimentos y su abastecimiento

Hace setenta años, para el aprovisionamiento del agua se requería de un gran esfuerzo físico —principalmente por el peso y las distancias recorridas— para llegar hasta los arroyos o amealas, y de allí obtener el líquido. Sin embargo, la instalación del agua potable en algunos hogares o, al menos en lugares cercanos, a pesar de tener un costo monetario, indudablemente abrevió toda la tarea pesada que anteriormente requería y que, en muchas ocasiones, recaía en los hombros de las mujeres.

Por su parte, el abastecimiento de alimentos —frutas, verduras, granos, lácteos o carnes, por ejemplo— ha variado mucho con el tiempo. La existencia del tianguis sabatino instalado en la plaza central y el Mercado Municipal fueron las dos principales fuentes de comercialización de alimentos, por no mencionar a los demás negocios que también lo hacían. No obstante, hoy día, la proliferación de pequeñas y medianas tiendas de

autoservicio ha constituido una seria competencia frente a los lugares tradicionales de compra.

A la actualidad [...] han llegado grandes almacenes: la Bodega de Aurrerá [...] Esos almacenes por un lado hacen bien, pero por otro nos matan al comercio en pequeño [...] No nos damos cuenta en esos almacenes que nos cobran el IVA, [...] sin embargo, nosotros los pequeños comerciantes [...] no pagamos tanto impuesto y entonces no cobramos el IVA [...] Entonces de todas maneras la gente por la novedad, por lo que quieras, se va a esos almacenes grandes, [donde] hay lugar para estacionar sus carros²⁵⁵.

Aunado a esto, el reciente cambio de ubicación del tianguis sabatino a un espacio alejado del tradicional ha causado la pérdida de clientes y, con ello, la gradual pérdida de tan arraigada costumbre de asistir a él cada sábado.

Por otra parte, es cierto que en este momento las opciones alimenticias son mayores que décadas atrás; sin embargo, para algunas personas muchas veces la frescura y buena calidad de los productos ofrecidos por los vendedores clásicos no se compara con los de reciente aparición, “La gente todavía va al mercado por la carne fresca porque para acá [es] muy buena, y todo lo que sea, y no está congelada²⁵⁶”.

²⁵⁵ Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo. PHO / HAH / I / 02. p.2.

²⁵⁶ Ibid.

La cocina y los utensilios

Como ya se señaló, los avances tecnológicos del siglo XX gradualmente fueron llegando a algunas de las cocinas a través de artefactos semimanuales que facilitaron la preparación de los alimentos —como las tortilladoras de bisagras— o de aparatos que funcionaron con petróleo, gas o energía eléctrica. El ahorro de tiempo y energía fue un elemento muy valioso para la gran mayoría de las mujeres; sin embargo, para otras, el empleo de estos aparatos, como la licuadora, significó una pérdida no sólo de los procedimientos tradicionales para la elaboración de los alimentos, sino también de los sabores obtenidos gracias al uso del metate o molcajete, por ejemplo.

La comida fuera de casa

La gran variedad de establecimientos de comida, así como de los platillos y bebidas que en ellos se sirven, por un lado, han influido en la dieta acostumbrada de los lugareños, quienes además se han dado la oportunidad de conocer otras preparaciones y sabores de alimentos y, por otro, han permitido que las amas de casa descansen y también salgan a disfrutar otras comidas.

La popularización de alimentos rápidos como las pizzas, hamburguesas y hotdogs, principalmente, se ha dado más entre las generaciones jóvenes pues, según opinión de algunos adultos, esas comidas no son muy saludables.

A quienes les gustan son a los jóvenes, a gente mayor casi no veo que compre [hamburguesas] A la mejor porque ya se cuida uno de las grasas, que ya no puedes comer eh... todas esas cosas que [...] te hacen daño, ¿no?, por la misma edad, y a los jóvenes como todo lo que coman [sic] ni les hace daño²⁵⁷.

No obstante, hay quienes dejan de lado sus hábitos alimenticios y prueban esporádicamente alguno de estos productos.

Yo sí me como una canija rebanadita de pizza, sí me la como porque yo veo y siento que está sabrosa, pero que así que diga yo, es algo que me, me llama...yo no, yo no. Es una mala costumbre sí tú quieres, mala o buena costumbre, ¿quién sabe? Como lo analice cada quien, pero es que uno está acostumbrado a hacer las cosas uno mismo²⁵⁸.

Lo festivo en el hogar

Respecto a la preparación de los platillos y bebidas especiales para las fiestas tradicionales, como en el caso de los días de Muertos, se observa una continuidad de esta costumbre en distintas casas de la ciudad; sin embargo, las mujeres mayores, y en ocasiones sus hijas, son prácticamente las únicas mujeres dedicadas a alistar, en este caso, los componentes de la ofrenda. Las jóvenes mujeres, por no aludir a los varones, se muestran poco interesadas en aprender a elaborar los tan arraigados moles, pipianes, tamales o dulces que por años han elaborado sus abuelas.

²⁵⁷ Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez. PHO / HAH / I / 03. p.21.

²⁵⁸ Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón. PHO / HAH / I / 01. p.21.

Perspectivas

Es cierto que la Historia se dedica al conocimiento del pasado humano a través del estudio de sus acciones, pensamientos, sentimientos y todas aquellas creaciones materiales o espirituales derivadas de las sociedades; sin embargo, considero pertinente aprovechar ese saber adquirido para, al mismo tiempo, realizar un bosquejo de algunos elementos que podrían estar vigentes en el porvenir. De tal modo, en el presente estudio, sería enriquecedor asentar algunas observaciones que bien podrían ayudar en la construcción de un futuro panorama relativo a la alimentación huauchinanguense.

De acuerdo con los aspectos culinarios observados actualmente en la ciudad de Huauchinango, se perciben ciertas tendencias que podrían conformar las costumbres o prácticas alimentarias de sus habitantes. En relación con el abastecimiento de los productos, por ejemplo, uno de los temas que sobresale es la disminución de las visitas realizadas por los habitantes al tianguis sabatino —hoy ubicado en la explanada 5 de Mayo— pues, según lo ya visto, hay una gran falta de interés por parte de las autoridades para acondicionar dicho espacio adecuadamente y apoyar al comercio, sobre todo al realizado por los pequeños comerciantes indígenas quienes, además, provienen no sólo de la serranía, sino de tierras bajas próximas al estado veracruzano. Por el contrario, se nota una clara preferencia por acudir a lugares tradicionales como es el mercado municipal —abierto todos los días— y los establecimientos dedicados a la venta de carnes, lácteos, abarrotes, semillas, frutas, verduras y pan, entre otros, mientras que para la compra de alimentos que muchas veces no se ofrecen en estos comercios, se asiste a tiendas de autoservicio como el Econosuper, el Super y farmacia San Ángel, la tienda del ISSSTE y la Bodega Aurrerá. Sobre esta última

cabría señalar que es la primera y única firma con alcance nacional que se encuentra en la ciudad, y que, como las otras tiendas más locales, en lo general ha sido bien aceptada. Por ende, no es difícil suponer el arribo de otras cadenas comerciales del mismo tipo.

Respecto al consumo de productos bajos en grasas, azúcares y sodio, o en aquellos integrales, se prevé una continuidad, sobre todo entre las personas mayores por razones de salud. Por otra parte, las sopas, cremas o productos envasados para su uso instantáneo también se encuentran entre los más elegidos, especialmente por las mujeres que dedican poco tiempo a la cocina. La gran venta de refrescos, galletas y pan industrializado, papas o frituras de harina, así como tortillas empaquetadas, muestran una clara propensión a seguirse adquiriendo.

En cuanto a la elaboración de platillos típicos, como es el caso del pipián, los moles, los adobos, los tamales, los dulces o los antojitos tradicionales a base de masa, tendrán que enseñarse a las generaciones más jóvenes o, al menos, dejar registro —escrito o audiovisual— de su manera especial de hacerse, si se les desea preservar; lo mismo podría decirse de los vinos caseros o amargos. Al respecto quiero señalar que, si bien es cierto que estas tradiciones culinarias han sobrevivido por siglos, también es importante reflexionar que actualmente la apertura de Huachinango hacia otras regiones del país y viceversa, es definitivamente mayor que la de hace un siglo; en consecuencia, el intercambio de distintas prácticas y costumbres, en este caso las culinarias, tendrán nuevos efectos, ya sean favorables o no, para los pobladores del lugar.

En lo concerniente al acercamiento a las distintas formas de preparación de los alimentos, podrá darse, sobre todo, si hay un interés de la gente por aprender pues, los tiempos en que

las madres, abuelas o personas encargadas de cocinar transmitían el conocimiento, casi obligatoriamente y exclusivamente a las mujeres, parecen no repetirse. En consecuencia, en general, podría decirse que si se quiere aprender a través de estas mujeres, será cuestión de pedir su instrucción directa o, si es el caso, revisar sus recetarios.

Relativo a la alimentación fuera de casa, la introducción de nuevos alimentos o bebidas, o sus formas de prepararlos, generalmente ha sido bien recibida. Así, podría esperarse un interés por conocer otros tipos de cocinas con sus respectivos sabores. Por otro lado, la comida y bebida ofrecida en las fondas, negocios de tacos, cenadurías y puestos ambulantes de hamburguesas o hotdogs, parece que seguirán siendo los preferidos de los pobladores y visitantes.

La asistencia a los cursos de cocina impartidos en algunos lugares de la ciudad o la consulta de libros de cocina, revistas o recetas sugeridas en los medios de comunicación —internet, radio o televisión—, se considera que seguirán siendo otras maneras importantes de conocer no sólo la cocina local, sino también la de otras regiones. Al respecto, también podría tener gran influencia el contacto de los lugareños con las nuevas creaciones de los chefs, en especial, con aquéllas pertenecientes a la nueva cocina mexicana.

Por último, en relación con el hombre y su presencia en el ámbito culinario, se puede esperar que esta tendencia vaya en aumento debido a que la ocupación de este tipo de espacio —anteriormente restringido al género femenino— se ha favorecido sobre todo por la gradual modificación de los roles sociales entre ambos.

Material consultado

Fuentes orales

Entrevista realizada a María del Carmen Gómez Butrón por Nallelhy Aguirre en Huauchinango, Puebla, el 18 de junio de 2009. PHO / HAH / I / 01. (Sesión única.)

Entrevista realizada a Alicia Luna Castillo por Nallelhy Aguirre en Huauchinango, Puebla, el 22 de junio de 2009. PHO / HAH / I / 02. (Sesión única.)

Entrevista realizada a Emma Vargas Martínez por Nallelhy Aguirre en Huauchinango, Puebla, el 23 de junio de 2009. PHO / HAH / I / 03. (Sesión única.)

Bibliografía

Báez, Lourdes. *Nahuas de la Sierra Norte de Puebla*. México, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2004.

Castillo Aja, Horacio (coord.). *Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla México*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1999. (Cocina indígena y popular, 6).

Certeau, Michel de *et al. La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana / Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 1999.

Commons de la Rosa, Áurea. *Geografía de las divisiones territoriales del Estado de Puebla*. México, UNAM, Instituto de Geografía, 1971.

Corcuera de Mancera, Sonia. *Entre gula y templanza*. México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1981.

Chamoux, Marie-Noëlle. *Nahuas de Huauchinango: transformaciones sociales en una comunidad campesina*. México, Instituto Nacional Indigenista, Centre d'études mexicaines et centraméricaines, 1970. (Serie Antropología social, 73.)

- Farga, Amando. *Historia de la comida en México*. México, José Inés Loredo y José Luis Loredo, 1980.
- Garay, Graciela de. (coord.) *La historia con micrófono*. México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1994.
- García Acosta, Virginia, *et al.* *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México siglo XVIII*. México, SEP, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1989. (Ediciones de la casa chata, 24.)
- García Martínez, Bernardo. *Los pueblos de la sierra: el poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*. México, El Colegio de México, 1987.
- Gerhard, Peter. *Geografía histórica de la Nueva España 1519-1821*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1986.
- González, Martín. *Historia del chocolate en México*. México, Maass, 1992.
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar (coord.). *Historia de la vida cotidiana en México*. México, El Colegio de México / Fondo de Cultura Económica, 2004. 5 vols. (Sección de obras de historia.)
- Gracia Arnaíz, Mabel (coord.) *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel, 2002.
- Harris, Marvin. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid, Alianza Editorial, 2008
- Huauchinango, Puebla. Información socioeconómica municipal*. Puebla, Secretaría de Desarrollo Social, Coordinación General de Desarrollo Económico Regional, 2003.
- Iturriaga, José. *Las cocinas de México. Vol. 1 y 2*. México, Fondo de Cultura Económica, 1998. (Fondo 2000.)
- Lomelí Vanegas, Leonardo. *Breve historia de Puebla*. México, El Colegio de México, Fideicomiso Historia de las Américas, Fondo de Cultura Económica, 2001.
- Long, Janet (coord.). *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1997.
- López Austin, Alfredo y Leonardo López Luján. *El pasado indígena*. México, Colegio de México/Fideicomiso Historia de las Américas/Fondo de Cultura Económica, 2001.
- Loreto, Rosalva. *Un bocado para los ángeles. La cocina conventual novohispana*. México, Clío, 2000.

- Manzanilla, Linda y Leonardo López Luján (coords.). *Historia antigua de México*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Miguel Ángel Porrúa, 2000. V. 3
- Martínez Barragán, Tomás. *Un héroe nacional. Biografía del general Rafael Cravioto Pacheco*. Puebla, Editorial Cajica, 1991.
- Mejía Castelán, Sandalio. *Huauchinango histórico. Síntesis histórica, estadística y geográfica del Distrito de Huauchinango, en el estado de Puebla hasta el año de 1945*. Huauchinango, s. p. i., 1945.
- _____. *Huauchinango histórico. 2ª parte*. Puebla, Editorial Cajica, 1965.
- Mejía, Huerta Julio *Ayer fue...Añoranzas y vivencias de mi querido y viejo Huauchinango*. s.p.i.
- Nutini, Hugo G., y Barry L. Isaac. *Los pueblos de habla náhuatl de la región de Tlaxcala y Puebla*. México, Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional Indigenista, 1974. (Serie de Antropología Social, 27).
- Palacios, Enrique Juan. *Puebla, su territorio y sus habitantes*. Puebla, Junta de Mejoramiento moral, cívico y material del municipio de Puebla, 1982.
- Pérez, Ricardo. *Huauchinango a través de los años. Vivencias de Manuel G. Garrido (Chan)*. s.p.i.
- Snoeck, Michele. *La industria de la refinación en México, 1970-1985*. México, El Colegio de México, 1989.
- Valencia, Víctor Hugo y Lesly Mellado (coords.). *Huauchinango: haciendo su historia*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2005. (Regiones de México.)
- Vaquier, Ricardo. *Breves datos históricos y político – sociales del Distrito de Huauchinango, Estado de Puebla*. Puebla, Imprenta El Sagrario, 1953.

Páginas electrónicas

- Consejo Nacional de Población, “Anexo Estadístico, Cuadros. Índices de Desarrollo Humano, 2000”, disponible en http://www.conapo.gob.mx/publicaciones/indicesoc/IDH2000/dh_AnexoCuadros.pdf (Consultado el 15 de septiembre de 2009.)

Gobierno del Estado de Puebla/Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), *Anuario Estadístico de Puebla, 2008*. Disponible en <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/sisnav/default.aspx?proy=aee&edi=2008&ent=21> (Consultado el 15 de mayo de 2009.)

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, “Fisiografía de Puebla”. Disponible en <http://mapserver.inegi.org.mx/geografia/espanol/estados/pue/fisio.cfm?c=444&e=18> (Consultado el 15 de mayo de 2009.)

_____, “Principales resultados por localidad 2005 del II Censo de Población y Vivienda 2000-2005”. Disponible en <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/sistemas/conteo2005/localidad/iter/default.asp?s=est&c=10395> (Consultado el 15 de Septiembre de 2009.)

_____, “XII Censo de Población y Vivienda 2000, Censo de Población y Vivienda 2005”. Disponible en <http://www.puebla.gob.mx/docs/coteigep/206296.pdf> (Consultado el 15 de mayo de 2009.)

Lloyd, Jane-Dale *Visiones del Porfiriato, visiones de México*. México, Universidad Iberoamericana / Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2004. p. 179. Disponible en http://books.google.com/books?id=r1r3w0r1jt0C&pg=PA178&lpg=PA178&dq=tienda+de+comistrajo&source=bl&ots=4krhb1avc9&sig=sWfB2Yck9xUdkDMhD3B6CkxFISU&hl=en&ei=W45hTNSnI5T6sAOD_eipCA&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=4&ved=0CCcQ6AEwAw#v=onepage&q&f=false

Marichal, Carlos (coordinador). *Fuentes para la historia del petróleo en México*. Disponible en <http://www.colmex.mx/ceh/petroleo/page.php?24> (Consultado el 4 de agosto 2009.)

Secretaría de Gobernación, “Decreto por el que se extingue el organismo descentralizado Luz y Fuerza del Centro”. Disponible en http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5114004&fecha=11/10/2009 (Consultado el 10 de enero 2010.)